

RÉSERVÉS AUX PROS
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES



Les Indispensables 2025

La sélection **GAFIC**
+5 000 articles en stock
des prix attractifs



Votre expert



www.gafic1965.com

Valable jusqu'au 31 décembre 2025

QUANTITÉ LIMITÉE



1 Myrtille



2 Port Coton



3 Moana

0,99^{HT}
044274

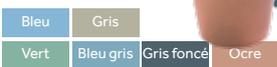


2,15^{HT}
044222

EMPILABLE

4 Yin & Yang

COLIS PANACHÉ
1 couleur de chaque



1,70^{HT}
043285

5 Porcelaine couleur

TEINTÉ DANS LA MASSE



1,20^{HT}
631207

6 Oriente



0,95^{HT}
033124

7 Quattro stagioni



9,90^{HT}
065282

ARCOROC

8 Mekkano



16,80^{HT}
037065

10 Oven Chef

DE -40 À +300°C



9 Subtile

assiette oblong

planche bistro



assiette bord droit



assiette poh-key

CÉRAMIQUE



écran

MADE IN FRANCE

SONOLYS



Set de table

rectangle

pochette couvert

- 1 Myrtille : 050165 Assiette plate ø 28 cm 7,30(4) - 050166 Assiette plate ø 25 cm 5,50 (12) - 050167 Assiette plate ø 23 cm 4,78 (12) - 050187 Assiette creuse ø 20,5 cm 4,80 (12) - 050185 Assiette à dessert ø 19 cm 3,80 (12) - 050186 Assiette à pain ø 15 cm 2,84 (12)
- 2 Port Coton : 050231 Assiette plate ø 26 cm 5,89 (12) - 050232 Assiette creuse ø 21 cm 4,50 (12) - 050234 Assiette à dessert ø 19 cm 3,52 (12) - 050233 Assiette à pain ø 15 cm 2,35 (12)
- 3 Moana 044274 Coupelle 15,9x14,6 cm 0,99 (6/36) 4 Yin & Yang : 044222 Assiette plate Yang 30,5x31 cm 2,15 (12) 5 Porcelaine couleur 043285 Lot 6 tasses 10 cl 1,70 (1) 6 Oriente 631207 FH 47 cl ø7,9x14,2 cm 1,20 (6) 7 Quattro Stagioni verre avec couvercle : 033124 40 cl 0,95 (12) - 033507 20 cl 0,85 (12) 8 Mekkano : 065282 Planche individuelle bois 45x11,8 cm 9,90 (6) - 065283 Planche à partager bois 39,5x19 cm 12,00 (6)
- 9 Subtile : Assiette Oblong ovale 33x21 cm : 047211 Rouge (6) - Assiette Oblong ovale ø26x17 cm : 047206 noir 8,70 (6) - 047207 Bleu 8,70 (6) - 047208 Rouge 8,70 (6) - Planche Bistro 27x14,5 cm 047215 Noir (6) - Assiette bord droit ø25 cm 047212 Noir (6) 047213 Bleu (6) 047214 Rouge (6) - Assiette Poh-Key creuse ø19 cm - 1 L : 047203 Noir 9,60 (6) - 047204 Bleu 9,60 (6) - 047205 Rouge 9,60 (6)
- 10 Oven Chef : Cocotte avec couvercle 037065, 2 L - 35x22x11 cm 16,80 (3)
- 11 Set de table : Rectangle 30x40 cm 004110 acier blanc/acier 13,15(1) - 004111 camel vanille/camel 13,15(1) - Rectangle 33x43 cm 004112 acier blanc/acier 14,15 (1) - 004113 camel vanille/camel 14,15 (1) - Set de table : Écran 33x43 cm 004114 acier blanc/acier 15,70 (1) - Pochette couvert : 10x24 cm 004114 acier blanc/acier 10,70 (1)

PLATEAU



CLASSIC LINE

Épaisseur du chant 34 mm



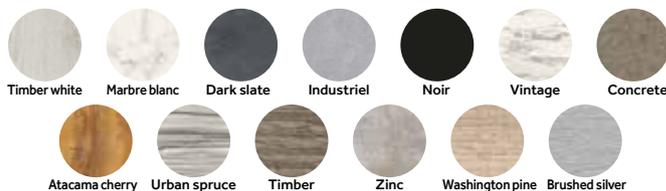
SMART LINE

Épaisseur du chant 16,5 mm



COMPACT LINE

Épaisseur du chant 12 mm



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

PLATEAUX STRATIFIÉS	CLASSIC LINE				SMARTLINE			COMPACT LINE			
	ø 60 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm			
Vintage	-	008911 45,00	-	-	008941 61,00	-	-	-	-	2	
Urban spruce	008903 35,00	008913 45,00	-	008933 69,00	008943 61,00	-	-	-	-	2	
Timber	008904 35,00	008914 45,00	-	-	-	-	008810 69,00	008811 79,00	-	2	
Brushed silver	008907 35,00	008917 45,00	008927 55,00	008937 69,00	008947 61,00	008805 59,00	008806 69,00	008807 79,00	-	2	
Concrete	008908 35,00	008918 45,00	-	008938 69,00	008948 61,00	-	-	-	-	2	
Timber white	008909 35,00	008919 45,00	-	-	008949 61,00	008813 59,00	-	008815 79,00	-	2	
Industriel	-	008987 65,00	008989 75,00	008991 139,00	008993 61,00	008829 59,00	008830 69,00	008831 79,00	-	2	
Marbre blanc	-	008988 65,00	008990 75,00	008992 139,00	-	008833 59,00	-	008835 79,00	-	2	
Atacama cherry	-	008910 65,00	008920 75,00	008930 139,00	-	008801 59,00	-	-	-	2	
Zinc	008902 35,00	008912 65,00	008922 75,00	008932 139,00	008942 61,00	-	-	-	-	2	
Washington pine	-	008915 65,00	008925 75,00	008935 139,00	008945 61,00	-	-	-	-	2	
Dark slate	008906 35,00	008916 65,00	008926 75,00	008936 139,00	008946 61,00	-	008818 115,00	008819 79,00	-	2	



la VAISSELLE

LES ASSIETTES

New



New



CIRCÉ
Porcelaine

SARREGUEMINES
FRANCE 1954



Circé

1	162057	Assiette plate ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162058	Assiette à pâtes ø 27 cm	10,90	6
3	162051	Assiette plate ø 27 cm	9,30	6
4	162054	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
5	162052	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
6	162050	Assiette plate ø 21 cm	6,80	6
7	162053	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
6	162055	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
7	162056	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.

À partir de
5,90^{HT}
162056

BLOOM Tognana
Porcelaine



Bloom

1	E19497	Assiette ovale 30x21 cm	13,90	4
2	E19507	Assiette plate ø 27 cm	9,00	6
3	E19496	Assiette creuse ø 26 cm	11,00	6
3	E19504	Assiette plate ø 21 cm	6,60	6
4	E19505	Bol ø 15 cm	5,80	6

À partir de
5,80^{HT}
E19505

Faites de votre table une œuvre d'art floral avec le service de table Bloom. Doté d'un design enchanteur et unique, cet ensemble en porcelaine bleue en émail réactif, apporte une touche de fraîcheur et de dynamisme à votre expérience culinaire. Les délicates nuances de bleu et les motifs floraux créent sur votre table une atmosphère raffinée et accueillante.

UTOPIA

Porcelaine

À partir de
6,05^{HT}
050132

GAMME COMPLÈTE



Utopia

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

VISTA ALEGRE
1924

TOP
QUALITÉ
★

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





New

ARÈS
Porcelaine



À partir de **4,00^{HT}**
162006

Arès

1	162004	Assiette rectangulaire 30x20 cm	9,90	6
2	162001	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
3	162003	Assiette bord droit ø 27 cm	8,00	6
4	162008	Assiette à risotto ø 26 cm	10,40	6
5	162007	Assiette creuse ø 25 cm	6,40	6
	162000	Assiette plate ø 21 cm	4,80	6
	162002	Assiette bord droit ø 21 cm	6,40	6
6	162005	Salad bowl ø 20 cm	6,00	6
7	162006	Bol ø 13 cm	4,00	6

Décor noir mat.



New

NYX
Porcelaine



9,30^{HT}
162043



Nyx

1	162041	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162043	Assiette à pâtes ø 27 cm	9,30	6
3	162042	Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
	162040	Assiette plate ø 21 cm	5,10	6

Décor digital print.

SNELL
Porcelaine

À partir de **6,90^{HT}**
988550



SNELL

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

La gamme SNELL reflète la beauté de la réfraction de la lumière avec des teintes inspirées de la nature. Avec ses motifs, cette gamme apportera une touche unique à vos présentations.



New



POSÉIDON
Porcelaine



10,90^{HT}
162062



Poséidon

1	162065	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162062	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162066	Assiette à pâtes ø 27 cm	10,90	6
4	162060	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162061	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162063	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162064	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.

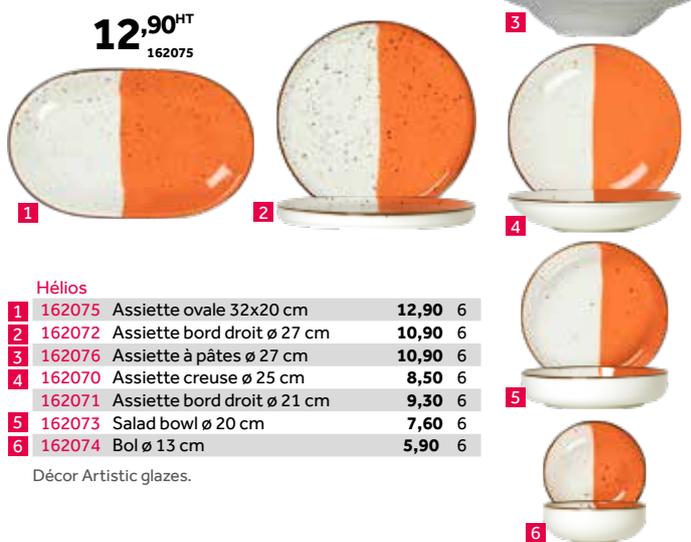
New



HÉLIOS
Porcelaine



10,90^{HT}
162076



12,90^{HT}
162075

Hélios

1	162075	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162072	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162076	Assiette à pâtes ø 27 cm	10,90	6
4	162070	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162071	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162073	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162074	Bol ø 13 cm	5,90	6

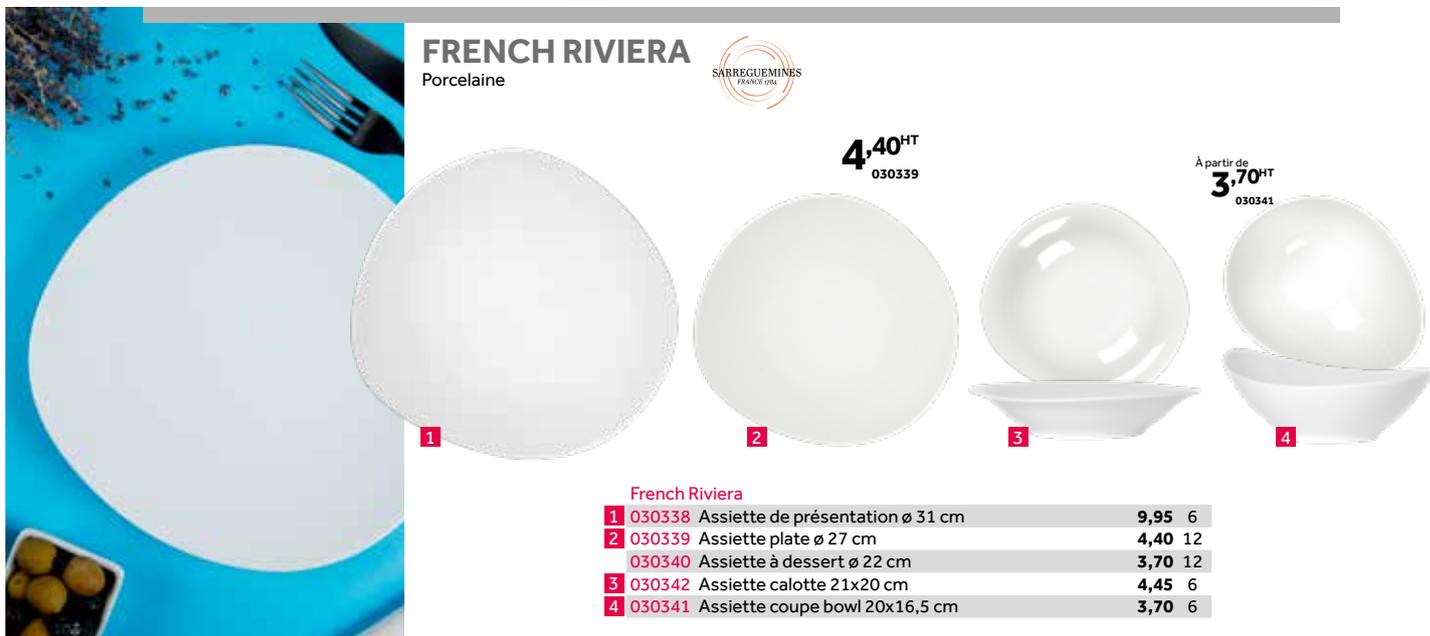
Décor Artistic glazes.

FRENCH RIVIERA
Porcelaine



4,40^{HT}
030339

À partir de
3,70^{HT}
030341



French Riviera

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





DYONISOS
Porcelaine



7,60^{HT}
162082

Dyonisos

- | | | | |
|----------|---------------------------------------|-------------|----------|
| 1 | 162081 Assiette plate ø 27 cm | 6,80 | 6 |
| 2 | 162082 Assiette creuse ø 25 cm | 7,60 | 6 |
| 3 | 162080 Assiette plate ø 21 cm | 5,10 | 6 |

Décor digital print.



TOBOGAN
Porcelaine



À partir de
3,60^{HT}
030337

Tobogan

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



VELOURS
Porcelaine



À partir de
6,20^{HT}
030334

Velours

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

Bassin émaillé brillant, aile mate.



New

PAN
Porcelaine



9,90^{HT}
162013

6,80^{HT}
162011

7,60^{HT}
162014

Pan

- | | | | |
|----------|---|-------------|----------|
| 1 | 162013 Assiette rectangulaire 30x20 cm | 9,90 | 6 |
| 2 | 162011 Assiette plate ø 27 cm | 6,80 | 6 |
| 3 | 162015 Assiette à pâtes ø 27 cm | 9,30 | 6 |
| 4 | 162012 Assiette creuse ø 25 cm | 7,10 | 6 |
| | 162010 Assiette plate ø 21 cm | 5,10 | 6 |
| 5 | 162014 Salad bowl ø 20 cm | 7,60 | 6 |

Décor digital print.



ANTIQUE

Porcelaine



À partir de **3,40^{HT}**
030320

Antique

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



BULLE

Porcelaine



10,90^{HT}
030327

Bulle

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



PERLA

Porcelaine



6,10^{HT}
049149

7,30^{HT}
050158

Perla

1	050150	Assiette plate ø 29,5 cm	6,40	4
	050151	Assiette plate ø 27 cm	6,20	12
	050152	Assiette plate ø 25 cm	5,80	12
2	049149	Assiette à pâtes ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 4 cm	6,10	12
	050153	Assiette creuse ø 24 cm bassin 15 cm hauteur 2 cm	5,60	12
	050154	Assiette à dessert ø 21 cm	4,80	12
3	050155	Assiette à pain ø 17 cm	3,70	12
4	050156	Bol à céréales ø 12 cm	6,00	6
5	050157	Paire tasse café 9 cl	5,75	6
6	050158	Paire tasse thé 20 cl	7,30	6
7	050159	Paire tasse petit déjeuner 28 cl	8,35	6
8	050160	Théière 40 cl	24,05	1
9	050161	Cafetière 40 cl	24,05	1

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



New



New



APHRODITE

Porcelaine



À partir de **5,90^{HT}**
162024

Aphrodite

1	162021 Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162022 Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
	162020 Assiette plate ø 21 cm	5,10	6
3	162023 Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
4	162024 Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor digital print

HERMÈS

Porcelaine



7,10^{HT}
162032

Hermès

1	162031 Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
2	162032 Assiette creuse ø 25 cm	7,10	6
	162030 Assiette plate ø 21 cm	5,10	6
3	162033 Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
4	162034 Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor digital print

VENTOUX

Porcelaine



À partir de **2,50^{HT}**
030315

Ventoux

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

New

DANUBIO

Porcelaine



3,25^{HT}
E24217



3,00^{HT}
E24218



Danubio

1	E24217	Assiette 26x26 cm	3,25	6
2	E24218	Assiette creuse 21x21 cm	3,00	6
	E24219	Assiette 21x21 cm	3,00	6
3	E24220	Assiette à pain 17x17 cm	2,90	10
4	E24222	Bol 12x12 cm	2,90	12
5	E24221	Bol 8x8 cm	2,10	12

ALICE

Porcelaine



8,90^{HT}
030321



3,50^{HT}
030324



À partir de
2,60^{HT}
030325



Alice

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

MONALYSA

Porcelaine hôtelière

À partir de
2,90^{HT}
047007

Forme coupe, sans aile

OFFRE

EXCEPTIONNELLE



LOUNGE

Porcelaine hôtelière

EMPILABLE

À partir de
3,20^{HT}
044477



Monalysa

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

Lounge

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

CRÊTE

Porcelaine



À partir de
4,09^{HT}
999917

Crête

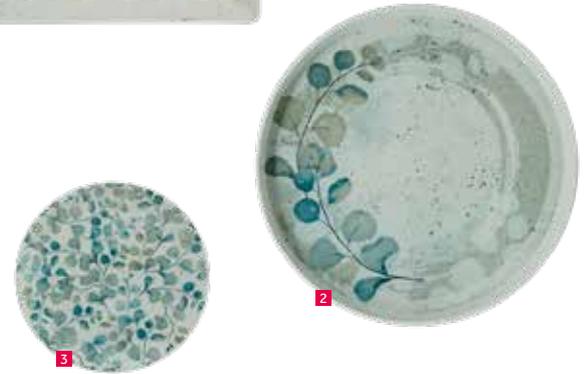
1	999913	Assiette à pizza ø 33 cm	6,31	6
	983014	Assiette à pizza ø 31 cm	5,50	6
2	999918	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm	8,40	6
3	999915	Assiette plate ø 28 cm	4,94	6
4	999914	Assiette à pâtes ø 27,5 cm - bassin de 14,5 cm	9,46	6
5	999916	Assiette calotte ø 22 cm	4,19	12
	999917	Assiette à dessert ø 21 cm	4,09	12

AMÉLIE

Porcelaine



À partir de
3,78^{HT}
999919



Amélie

1	999920	Assiette rectangulaire 29x17,5 cm	8,40	6
2	983012	Assiette plate ø 28 cm	4,50	6
	983013	Assiette creuse ø 22 cm	3,89	12
3	999919	Assiette à dessert ø 21 cm	3,78	12



▶ Bassin décalé

ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



À partir de
1,70^{HT}
047018



Asymétrique - Bassin décalé

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



MYRTILLE
Porcelaine



À partir de
2,84^{HT}
050186

VISTA ALEGRE
1824

Myrtille

050165	Assiette plate ø 28 cm	7,30	4
050166	Assiette plate ø 25 cm	5,50	12
050167	Assiette plate ø 23 cm	4,78	12
050187	Assiette creuse ø 20,5 cm	4,80	12
050185	Assiette à dessert ø 19 cm	3,80	12
050186	Assiette à pain ø 15 cm	2,84	12



PORT COTON
Porcelaine



À partir de
2,35^{HT}
050233

VISTA ALEGRE
1824

Port Coton

050231	Assiette plate ø 26 cm	5,89	12
050232	Assiette creuse ø 21 cm	4,50	12
050234	Assiette à dessert ø 19 cm	3,52	12
050233	Assiette à pain ø 15 cm	2,35	12



SMART
PORCELAINE

Porcelaine dure
Résistance aux chocs

À partir de
1,38^{HT}
044303



Smart

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

SÉVILLE COULEUR
Porcelaine



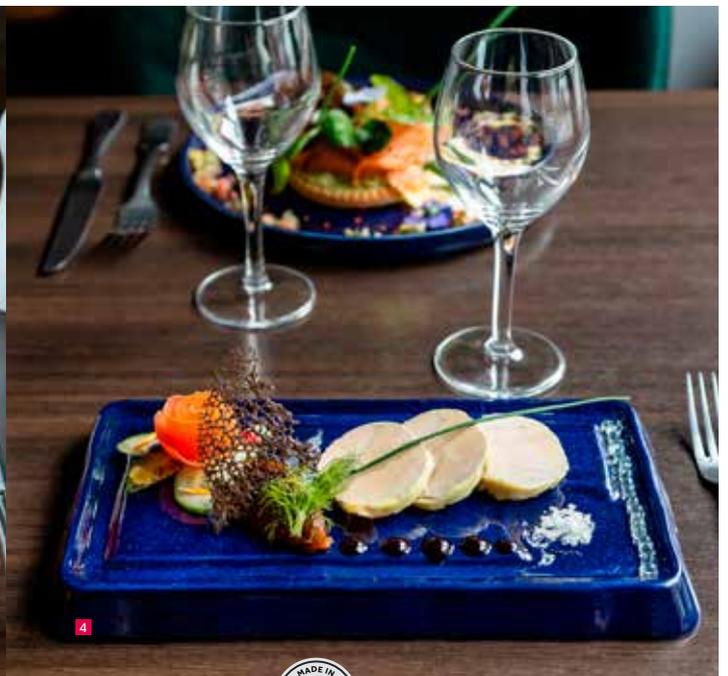
À partir de
2,82^{HT}
630412



Séville couleur - porcelaine

1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	3,60	6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	2,82	12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	2,82	12





SUBTILE
Céramique



À partir de
6,70^{HT}
047202

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



ETNA
Grès



À partir de
3,30^{HT}
030349



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

*non empilable

New**PEARL**

Grès

COSTA NOVA
PORTUGALÀ partir de
5,25^{HT}
E21872**Pearl**

1	E21883 Assiette rectangulaire 30x21 cm	15,90	1
2	E21867 Assiette ø 28 cm	7,45	6
3	E21889 Salad bowl ø 24 cm	7,30	6
	E21886 Assiette ø 22 cm	6,00	6
4	E21872 Bol ø15 cm	5,25	6

Les formes rondes avec un contour perlé, inspiré de la richesse de la céramique des XVIII^e et XIX^e siècles, ont été réinventées dans cette collection. Ce nouveau concept classique, à la fois très contemporain et polyvalent, impressionne par son apparence.

**New****BRISA**

Grès

COSTA NOVA
PORTUGALÀ partir de
4,45^{HT}
E20928**Brisa**

1	E20924 Assiette ø 28 cm	7,50	6
2	E20937 Salad bowl incliné ø 24 cm	9,50	6
	E20936 Assiette ø 22 cm	6,20	6
3	E20919 Bol oursin ø 18 cm	9,90	6
4	E20928 Bol oval 10x7 cm	4,45	1
5	E20896 Pot à sauce 11 cl	5,90	6

Avec ses formes organiques mélangées à une finition émaillée blanche et bleue, Brisa ajoute un caractère unique à n'importe quelle table. Cette collection, inspirée de l'océan, offre un contraste passionnant avec les designs de vaisselle conventionnels.





PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès



8,08^{HT}
030350

8,65^{HT}
030353

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

*non empilable



À partir de
3,20^{HT}
030356

SPLACH

Grès



6,70^{HT}
030364

8,70^{HT}
030366

Splach				
1 030364	Assiette de présentation ø 32 cm	6,70	6	
2 030365	Assiette à pâtes ø 28 cm - Bassin ø20 cm	8,30	4	
030367	Assiette plate ø 27 cm	5,00	6	
030368	Assiette à dessert ø 22 cm	3,30	6	
3 030366	Salad bowl ø 20 cm	8,70	6	
4 030369	Coupelle ø 13 cm	3,30	6	





GEMSTONE

Grès

VISTA ALEGRE
1824



1



2



3



4



5



6

GEMSTONE

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

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

MODULO NATURE

Grès

À partir de
7,05^{HT}
903111

DEGRENE

Modulo Nature - pierre de lave

1	166062	Assiette plate ø 28 cm	9,75	12
2	903110	Assiette plate coupe ø 25 cm	13,45	6
3	166066	Assiette plate calotte ø 21 cm	8,70	12
	903114	Assiette plate ø 21 cm	9,40	12
	903111	Assiette à pain ø 16 cm	7,05	6

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



la VAISSELLE INCASSABLE

IDÉAL PLAGE & BORD DE PISCINE

VERRES

Sans & Tritan



À partir de
0,96^{HT}
520360

Verres transparents

1	520360	Verre à bière SAN - ø 73x135 mm - 36 cl	0,96	5
2	520361	Tumbler SAN - ø 53x152 mm - 23 cl	1,39	6
3	520362	Shot SAN - ø 46x55 mm - 4 cl	0,84	6
4	520363	Granity SAN - ø 85x121 mm - 40 cl	0,96	5
5	520364	Verre à cocktail TRITAN - ø 73x145 mm - 52 cl	4,41	6
6	520365	Verre Redone TRITAN - ø 60x214 mm - 51 cl	4,74	6
7	520366	Verre Ballon TRITAN - ø 77x216 mm - 65 cl	4,40	6

Résistant aux chocs, le plastique SAN est un matériau inébranlable et extrêmement solide. Incassable, le plastique TRITAN est ultra résistant et élégant. Ils sont très pratiques pour les repas décontractés, les événements à l'extérieur ou sur les bords des piscines.

SALSA

Mélatamine



À partir de
5,80^{HT}
945200

Salsa

1	E23925	Assiette ovale 36x26 cm	16,50	12
2	E23924	Assiette rectangulaire 32,5x17,5 cm	16,90	12
3	945201	Assiette plate ø 27,9 cm	11,60	24
4	945203	Assiette creuse ø 24 cm	10,00	24
5	945202	Assiette plate ø 22,9 cm	9,35	24
6	945204	Assiette creuse ø 19 cm	8,45	24
7	945200	Assiette plate ø 17,8 cm	5,80	24

La mélatamine est une résine plastique thermodurcissable faite à base de composés organiques. Résistante aux chutes, durée de vie exceptionnelle, idéal pour la restauration. Compatible lave-vaisselle. Adaptée à l'utilisation dans les écoles, les hôpitaux, les établissements de soins, les cantines des lieux de travail, les restaurants décontractés mais aussi les traiteurs chargés des mariages et des repas d'entreprises.



les MINIATURES

VERRINE & COUPE



INCASSABLE

MÉLAMINE



À partir de **5,90^{HT}**
990238

Verrine et plateau en mélamine

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



2,35^{HT}
889913

Coupele mélamine **Lacor**

9,5x9,5 cm
889913 Blanc **2,35** 1
889914 Noir **2,35** 1
Non compatible micro-ondes.

PORCELAINE



À partir de **1,40^{HT}**
063275

Soupière tête de Lion

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

À partir de **0,95^{HT}**
044188

Coupele évasée

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



New

Coupe 2 compartiments

E23205 19x9 cm **3,90** 1
Coupe en porcelaine.



Inclinée

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



Mini bol

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



Vague carrée

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



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

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



À partir de **0,90^{HT}**
063280

Coupele Parapluie

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



À partir de **1,25^{HT}**
063272

Coupele Goutte d'eau

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



Coupele papyrus

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

À partir de **1,00^{HT}**
044181

Miniature carrée

044181 7x7 cm **1,00** 12



Cuillère dégustation porcelaine

063261 12,8x4,6x4,5 cm **0,70** 18



À partir de **0,85^{HT}**
630230

Moule céramique

630230 ø 8,95x2,9 cm **0,85** 42
630231 ø 11,5x2,5 cm **0,95** 44
Idéal pour les crèmes brûlées.



1,00^{HT}
044185

Évasée
5,8x5,8 cm
044185 **1,00** 12



À partir de **0,79^{HT}**
064116

Ramequin

064116 n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm **0,79** 6
064115 n°2 - 11 cl - ø 8 cm **0,80** 6
160960 13 cl - ø 8,5 cm **2,90** 12
064114 n°1 - 19 cl - ø 10 cm **1,10** 6



1,95^{HT}
501554

Mini pôt porcelaine
ø 8x2,5 cm
501554 **1,95** 6



Mini cocotte porcelaine
ø 9x2 cm
501553 **4,00** 6



1,50^{HT}
044247

Plat à crème brûlée
ø 12,2x2,3 cm
044247 **1,50** 6



3,30^{HT}
064123

Plat à oreilles rond
ø 14,3 cm
064123 **3,30** 6
Longueur totale 18 cm.



Diamant
4 cl - ø5,1x6,5 cm
E14149 **2,50** 6



LA ROCHÈRE



Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
O33656 **0,79** 12

0,79^{HT}
O33656



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



Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
O33532 **0,98** 6



Diamond
8 cl - ø5,9 x 7,1 cm
O30618 **0,81** 6/48



Tasse double paroi
8 cl - ø5,9x6,4 cm
760060 **4,16** 2/24



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

1,58^{HT}
724714



Kube
5 cl - 4,5x5,2 cm
O30730 **1,35** 6
O30731 10 cl - Ht 6,8 cm **1,65** 6

À partir de **1,35^{HT}**
O30730



Verrine Riviera
11 cl - ø 7,4x7 cm
724713 **1,78** 6

LA ROCHÈRE



Verrine Analya
10 cl - ø5,1x8,4 cm
760067 **0,68** 6/48

0,68^{HT}
760067



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



Bubble
1 037088 13 cl - ø 12x4/9 cm **1,85** 6
Ouessant
2 724710 13 cl - ø 9x12 cm **2,30** 6

1,85^{HT}
037088



Verrine Derin
13 cl - ø6,1x7,7 cm
760108 **1,12** 6/48

1,12^{HT}
760108



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

À partir de **2,50^{HT}**
724712

LA ROCHÈRE



À partir de **15,30^{HT}**
501524

Plateau de présentation noir
1 501524 15x27 cm **15,30** 1
Léger et empilable. Aluminium mat.



Quattro Stagioni
O33125 20 cl - ø 8,9x8,6 cm **2,07** 12
O33126 32 cl - ø 8,9x10,8 cm **2,42** 12

À partir de **2,07^{HT}**
O33125



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

3,10^{HT}
501525



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



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



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

3,85^{HT}
501526



Troquet
10 cl - ø 6,2x6,3 cm
O30733 **8,88** 1
Prix du coffret de 4 verres.

LA ROCHÈRE



Bocal hermétique
O02238 12,5 cl - 7,1 cm **2,82** 12
O02335 20 cl - ø 8,1x8 cm **2,87** 12
O33116 35 cl - ø 9,8x10 cm **2,82** 6
O02237 56 cl - ø 10,6x9,8 cm **3,08** 12

À partir de **2,82^{HT}**
O33116



IDÉAL POUR DRESSER VOS ENTRÉES & DESSERTS !



Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm
030704 1,88 6



Véga
15 cl - ø 9,2x8 cm
030720 1,65 6



Carat
19 cl - ø 9x8,6 cm
0307087 1,95 6



Fidji
20 cl - ø 10x15,3 cm
030714 2,30 6



Coupe Cadette
20 cl - ø 9,5x12 cm
030700 1,88 6



Tahiti
23 cl - Ht 8 cm
030702 2,40 6



1,10^{HT}
037052
Ondine
24 cl - ø 11 cm
037052 1,10 6/72



1,38^{HT}
030723
Coupe café
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723 1,38 6



Alaska
26 cl - Ht 9,4 cm
032014 1,89 6



Sorbet ARCOROC
38 cl - ø 11,7x9,3 mm
031396 4,40 24



Alice
35 cl - ø 12x12,5 mm
E25607 3,25 6



2,10^{HT}
030617
Diamond
030617 22,5 cl - ø 11x6 cm 2,10 12
032145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm 2,58 6



Cornetto
28 cl - ø 10x16,6 cm
905026 3,57 6



Circée
030796 14,1 cl - 10,7 cm 3,60 6
030797 27 cl - 16,9 cm 3,88 6



Rock Bar - 38 cl
ø 8,5x18,2 cm
345015 3,61 6



Ypsilon
37,5 cl - ø 13x9 cm
513118 4,89 12



Bali
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm
630265 2,75 6

ACCESSOIRES

idéal USAGE INTENSIF



Cuillère pression
018550 Bleu ø5,7 cm - 59 ml 23,00 1
018551 Jaune ø5,2 cm - 53 ml 23,00 1
018552 Rouge ø4,8 cm - 45 ml 23,00 1
018553 Noir ø4,4 cm - 33 ml 23,00 1
Pour un usage intensif. Inox haute qualité, manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm 5,35 1



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



À partir de **34,30^{HT}**
287020
Siphon aluminium
287020 50 cl 34,30 1
287021 1 L 41,20 1
Pour le froid.



71,25^{HT}
987100
INOX 18/10
Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C
50 cl - 14x8,3x30 cm
987100 71,25 1
Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TÜV et NF.



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

Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C
1 L - ø10x35 cm
990243 82,00 1
Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TÜV et NF.



la CAFETERIE

CAFÉ & THÉ

THÉ



QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

1,59^{HT}
E14119



Colorama 38 cl - faïence
10,8x8,8x11,8 cm
E14114 Blanc 1,59 12
E14115 Gris 1,59 12
E14116 Rouge 1,59 12
E14117 Noir 1,59 12
E14118 Jaune 1,59 12
E14119 Mint 1,59 12

17,90^{HT}
E14113



QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

Théière Flora 1 L

E14113 17,5x14,2x18,5 cm 17,90 1
Fonte noire.

5,50^{HT}
901627



Tasse 40 cl
901627 5,50 6
Porcelaine, blanc cassé



Ouessant 40 cl
ø 8,5 x 11,7 cm
030183 3,60 6
Verre transparent

1,90^{HT}
E14126



Callie 37 cl
ø 12,5x11,1 cm
E14125 Bleu 1,90 12
E14126 Taupe 1,90 12
Grès

QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

2,80^{HT}
043308



Tiffany 35 cl
043308 2,80 6
Porcelaine, blanc



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

3,90^{HT}
901623



Tasse 20 cl
sans poignée
901623 3,90 6
Porcelaine, blanc cassé

À partir de 3,20^{HT}
044243



Génie - porcelaine

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

CAFÉ

6,40^{HT}
050230



Ensemble Utopia
050230 10,6 cl 6,40 4
Porcelaine. Ensemble tasse et
soucoupe.



Asymétrique
047003 Tasse 9 cl 1,90 6
047018 Soucoupe ø 13 cm 1,70 12
Porcelaine. Ensemble tasse et
bassin décalé.

QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

4,16^{HT}
760060



Tasse à espresso double paroi
760060 8 cl - ø5,9x6,4 cm 4,16/24
En borosilicate, idéal pour le chaud et le
froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boîtes.

0,95^{HT}
037055



Caprice
037054 Tasse 9 cl - ø6,2x6,8 cm 1,20/6/72
037055 Soucoupe - ø 14x1,7 cm 0,95/6/72
En verre



Ensemble Perla
050157 9 cl 5,75 6
Porcelaine. Ensemble tasse et
soucoupe.

À partir de 7,25^{HT}
041617



Cafetière & théière inox

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

À partir de 2,65^{HT}
041604



Crémier & Pot droit inox

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

les **PLANCHES** PRÉSENTATION

**BOIS DE NOYER
ULTRA TENDANCE**



Planche arrondie
901631 32x18 cm **21,90** 1
901632 43x27 cm **27,50** 1
Planche en noyer avec poignée.
Non compatible lave-vaisselle.



New



Fourchette à tapas
E25591 **0,25** 12

New

Planche en marbre et bois
E25604 38x18 cm **31,00** 1
Planche en marbre et bois d'acacia.
Non compatible lave-vaisselle.



11,50^{HT}
901630

Planche ronde
901630 ø 25 cm **11,50** 1
Planche en accacia avec poignée. Non
compatible lave-vaisselle.



11,00^{HT}
901629

Planche rectangulaire
901629 30x25 cm **11,00** 1
Planche en accacia avec poignée.
Non compatible lave-vaisselle.



16,90^{HT}
901633

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



À partir de **7,50^{HT}**
501583

Planche de présentation
1 501581 40x30x1,2 cm **13,30** 1
2 501582 35x25x0,8 cm **11,90** 1
3 501583 28x20x0,8 cm **7,50** 1
Planche en fibre de bambou, bords
arrondis. Non compatible lave-vaisselle.



16,88^{HT}
990169

Planche ronde avec ardoise
990169 38,5x28x1,5 cm
ardoise ø 25 cm **16,88** 1
Planche en bambou naturel avec poignée et ardoise
naturelle extractible. Non compatible lave-vaisselle.



À partir de **6,33^{HT}**
001373

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

Planche en bambou naturel avec
poignée et ardoise naturelle
extractible. Non compatible lave-
vaisselle.



Planche à servir biseau
001590 44x17x1,5 cm **20,00** 1/4

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



**QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE**

4,16^{HT}
760105

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



À partir de **19,00^{HT}**
001508

Planche ronde de présentation
001508 35x24,5x1,5 cm **19,00** 1
Planche avec poignée en bois d'acacia. Non
compatible lave-vaisselle.



1 Ardoise 
501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **6,70** 1
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **3,90** 1
501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm **3,10** 1
Non compatible lave-vaisselle.
2 Base bois accacia
501559 GN1/1 **22,90** 1
501560 GN1/2 **11,60** 1
501561 GN1/3 **9,20** 1
Non compatible lave-vaisselle.

À partir de **10,50^{HT}**
001561

Planche longue
001561 50x12x2 cm **10,50** 1
001560 60x12x2 cm **16,00** 1
Planche en bois d'acacia
avec poignée en cuivre.
Particulièrement solide. Non
compatible lave-vaisselle.



25,00^{HT}
901628

Planche feuille
901628 47x25x1,5 cm **25,00** 1
Planche en accacia avec poignée. Non
compatible lave-vaisselle.

17,50^{HT}
630215



Planche longue
630215 60x15x1,5 cm **17,50** 1
Planche de présentation en bois d'acacia.
Non compatible lave-vaisselle.



les PÂTES & SALADE



TOP QUALITÉ

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



Assiette inclinée
Assiette creuse ø 30 cm
047100 **8,50 6**
Porcelaine hôtelière



Sans aile

Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912 **4,03 6**



New



Salad bowl Brisa
ø 24 cm - incliné
E20937 **9,50 6**



New

Salad bowl Pearl
ø 24 cm - incliné
E21889 **7,30 6**



Sillons réguliers sur l'extérieur



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



4,25^{HT}
010404

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



Assiette creuse Gemstone
ø 22x5 cm - 90 cl
E02986 Lapis Lazuli **7,90 12**
E02972 Jade **12**
E14130 Coral **12**
050235 Moonstone **12**

Les couleurs de la gamme Gemstone sont caractéristiques des minéraux semi-précieux. Les irrégularités surprenantes du grès associées aux formes organiques et aux tonalités sombres fascinent.



Multiforma
Saladier ø21,5 cm
050209 **9,90 6**

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



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

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



Exuberant
Assiette creuse ø22 cm
050208 **8,50 6**

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



Rustic Blend
Assiette creuse ø22 cm
050207 **6,40 12**

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



la PIZZERIA



À partir de
2,95^{HT}
999907



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



2,76^{HT}
E13990

Ultra légère & résistante



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



9,50^{HT}
919050

Assiette à pizza
919050 ø 32 cm **9,50 6**
Porcelaine hôtelière



Planche de présentation et roulette à pizza
001555 43,5x32,5x1,4 cm **32,00 1**
Planche en acacia pour pizza ø32 cm. Non compatible lave-vaisselle.



15,90^{HT}
516200

Bord incliné pour faciliter le service

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



À partir de
5,50^{HT}
983014

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



2,75^{HT}
099101

Couteau à pizza - lame microdentée
099101 Lg 10 cm **2,75 12**
Prix unitaire, vendu par 12



2,65^{HT}
053056

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



7,36^{HT}
033123

Huillier 40 cl - avec couvercle
ø 7,4x15,6 cm **7,36 6**



4,50^{HT}
030171

Huillier 25 cl
7,4x5 cm **4,50 12**



RETROUVEZ nos grilles, pelles et accessoires à pizza PAGE 87

CERTIFIÉ APTÉ CONTACT ALIMENTAIRE

Boîte à pizza L'Originale

153400 26x26x3,5 cm	19,50 100
153401 29x29x3,5 cm	22,00 100
153402 31x31x3,5 cm	23,00 100
153403 33x33x3,5 cm	24,50 100
153404 40x40x3,5 cm	34,00 100

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

TERRE & MER



0,22^{HT}
041821
Fourchette à escargots inox
Modèle uni
041821 **0,22 12**
Prix unitaire



0,35^{HT}
041823
Fourchette à huîtres - inox 18/10
041823 **0,35 12**



0,27^{HT}
630268
3 en 1 !
► **Cuillère, fourchette, couteau**
Cuillère à dents Tam-Tam - inox
630268 **0,27 12**



4,30^{HT}
090754
Couteau à huîtres
Lancette à mitre
090754 Bubinga 7 cm **4,30 1**



7,90^{HT}
095060
Couteau à huîtres
Lancette dune 5 cm
095060 Bleu **7,90 1**



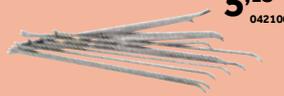
9,20^{HT}
912278
Pince casse-homard
912278 Lg 19 cm **9,20 1**
Inox 18/10



3,90^{HT}
085052
Pince Cracky
085052 **3,90 1**



0,21^{HT}
044346
Pique bigorneaux
044346 Boîte de 12 **0,21 12**



5,15^{HT}
042100
Curette à homard inox
042100 **5,15 12**



Rince doigts
914770 **24,50 1**
Papier crépé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



13,10^{HT}
051017
Plateau fruits de mer
051017 ø 42 cm - inox **13,10 1**
Support plateau fruits de mer
042600 Hauteur 20 cm
Haut ø20 cm **8,30 1**
Bas ø25 cm



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



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



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



2,27^{HT}
630315
Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc **2,2724**
630316 Taupe **2,2724**
630318 Noir **2,2724**
630317 Rouge **2,2724**
Non compatible micro-ondes.



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



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



Protection en silicone
630223 15x11 cm **5,30 1**
Pour l'ouverture des huîtres.



12,60^{HT}
630173
Moufle de protection
630172 Pour droitier **12,60 1**
630173 Pour gaucher **12,60 1**



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



3,10^{HT}
630006
Pince à escargots
630006 16x6 cm **3,10 1**
Finition brillant. Ressort fil ø2,5 mm



74,00^{HT}
083924
Gants cotte de mailles
1 083923 M - 8/8,5 (19 cm) Sangle rouge **74,00 1**
2 083924 L - 9/9,5 (20 cm) Sangle bleue **74,00 1**
Ambidextre. Autres tailles sur demande.

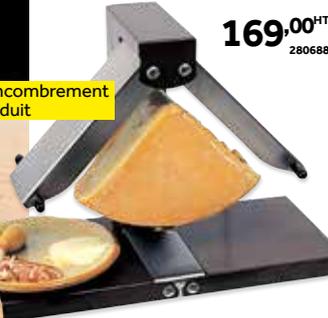


les SPÉCIALITÉS

MONTAGNARDES



Encombrement réduit



169,00^{HT}
280688

Appareil à raclette Brézière
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule)
44,5x21,5x30 cm - 1000 W - 230 V mono
280688 169,00 1
S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). rampes de chauffe réglable en hauteur selon la portion. de fromage (1/6, 1/4, 1/3...). Encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor. Cordon 2,20 m. Couteau spécial raclette non fourni.



Réglable en hauteur

149,00^{HT}
087151

Appareil à raclette alpage - 1/2
46x26,5x40 cm - 230 v mono
087151 149,00 1

Jusqu'à 6-8 personnes. boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. porte-fromage inclinable, démontage rapide. cordon 2,20 m.



Jusqu'à 4 personnes

220,00^{HT}
049855

Appareil à raclette party - 1/4 meule
28x24x34 cm - 230 V mono
049855 220,00 1

Raclette traditionnelle 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Couteau non livré, disponible en accessoire.



ORIGINAL

189,00^{HT}
280750

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



77,00^{HT}
087148

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

CÉRAMIQUE CULINAIRE



9,99^{HT}
862052

Plat individuel*
13x13x4,5 cm - 66cl
862052 Ardoise 9,99 6
862053 Écru 9,99 6
900827 Noir 9,99 6



Plat individuel*
18x12x4,5 cm - 85cl
862050 Ardoise 9,99 6
862051 Écru 9,99 6
900826 Noir 9,99 6



MADE IN FRANCE

LE CREUSET
Mini cocotte
ø 18 cm 1,8 L
A69043 135,00 1

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

Cocotte en fonte noir mat.

L'INCONTOURNABLE FONDUE



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

Service à fondue
fonte émaillée rouge plateau bois
632604 37,00 1

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



37,00^{HT}
632604

L'authentique avec son plateau bois



42,00^{HT}
632606

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



39,00^{HT}
913797

Recharge gaz pour briquet - 250 ml
E25634 2,90 1/24



34,00^{HT}
913794

Réchaud à fondue Savoyard
1 913797 ø 21 cm 39,00 1
2 913794 ø 23 cm 34,00 1
3 E25633 ø 24 cm 79,00 1
Réchaud forgé noir

ACCESSOIRES



1,15^{HT}
042701

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



6,25^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 6,25 12



21,10^{HT}
980702

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



7,90^{HT}
913800

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



12,90^{HT}
280690

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

les BURGER & STEAK



- 1 Ardoise** comas
- | | | | |
|--------|----------------------|------|---|
| 501557 | GN1/2 - 32,5x26,5 cm | 3,90 | 1 |
| 501558 | GN1/3 - 32,5x17,6 cm | 3,10 | 1 |
- 2 Base bois accacia**
- | | | | |
|--------|-------|-------|---|
| 501560 | GN1/2 | 11,60 | 1 |
| 501561 | GN1/3 | 9,20 | 1 |
- Non compatible lave-vaisselle.

Caisse à burger
041623 30x21x7 cm **12,90 1**
Caisse en bois d'acacia. Idéale pour présenter vos tapas, planche de fromages, charcuterie et même vos burger !



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



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



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

Papier alimentaire - 31x31 cm
630239 Beige naturel «Times» **26,50 1000**
630236 Carreaux rouge/blanc **26,90 1000**
Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Papier ingraissable. 34g/m². Prix au carton.



Papier à burger Carton
146103 33x40 cm **33,00 758**
Papier à burger ingraissable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras. Prix au carton.



33,00^{HT}
146103



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



14,90^{HT}
085321

Planche à rigole -ARCOS
096396 37,7x27,7 cm **26,00 1**
096505 33x23 cm **21,00 1**
Papier compressé. Facile à nettoyer, passe au lave-vaisselle. N'abîme pas le fil du couteau. Résistante jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.



À partir de **21,00^{HT}**
096505



3,85^{HT}
999906

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



À partir de **5,60^{HT}**
063241

Assiette à steak Vancouver
30x20 cm
063241 **5,60 12**



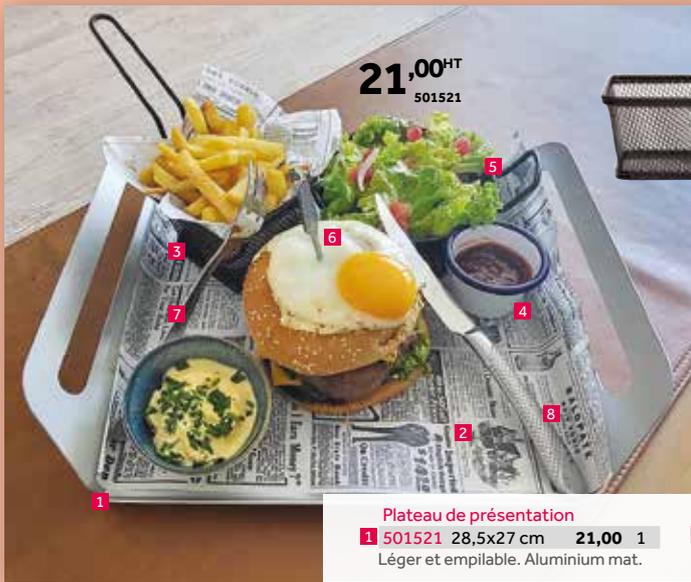
À partir de **12,65^{HT}**
047215

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



les CONTENANTS

POUR ACCOMPAGNEMENTS



21,00^{HT}
501521

1 Plateau de présentation
501521 28,5x27 cm **21,00 1**
Léger et empilable. Aluminium mat.



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



4 Pot à sauce
9 cl - ø6x4 cm
501522 **2,70 12**
Pot émaillé



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



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

6 Stick à burger

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



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

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

PANIER & SEAU DE PRÉSENTATION



6,20^{HT}
501520

Panier à frites
501520 10x9x7 cm **6,20 1**
Inox laqué noir.



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



Mini seau en acier galvanisé
041701 7,7x10,2x9 cm **2,40 12**
041702 9,1x11,6x11 cm **2,90 12**
À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire



2,50^{HT}
988354
Seau de présentation inox
988355 10,5x7,7x10,5 cm **3,05 1**
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.



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



Panier à frites
630260 12x10x9 cm **7,75 1**
Couleur cuivrée



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



New

Coupe 2 compartiments **Lacor**
E23205 19x9 cm **3,90 1**
Coupe en porcelaine.



À partir de **2,90^{HT}**
501528
Seau de présentation inox
1 501527 ø8,5x9 cm 32 cl **3,55 1**
2 501528 ø7x7 cm 20 cl **2,90 1**



Barquette à frites
40 cl - 17,3x12,7x5 cm
150335 **4,95 24**
Mélamine, écologique :
réutilisable & lavable.



Coupelle conique martelée
ø7x10,5 cm
041703 **4,65 12**
Matière inox

POT À SAUCE & COUPELLE



Pot à sauce - émaillé 9 cl
501522 ø6x4 cm **2,70 12**



0,44^{HT}
083006
Pot à sauce - inox
7,5 cl - ø5,8x4,5 cm
083006 **0,44 12**



1,95^{HT}
501554
Mini coupelle
ø8x2,5 cm
501554 **1,95 6**
Porcelaine



Bol à olives inox
15x7,2x2 cm - 27 cl
501526 **3,85 1**



2,27^{HT}
630315
Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc **2,27 24**
630316 Taupe **2,27 24**
630318 Noir **2,27 24**
630317 Rouge **2,27 24**



1,18^{HT}
041704
Ramequin à sauce
en mélamine blanc
041704 5,5 cl **1,18 12**
Non compatible micro-ondes.



À partir de **0,85^{HT}**
630230
Ramequin céramique
630230 ø8,95x2,9 cm **0,85 42**
630231 ø11,5x2,5 cm **0,95 44**
Émaillé à l'intérieur



5,90^{HT}
063265
Set tapas
063265 30,2x9,7x3,7 cm **5,90 12**
3 coupelles + plateau. Coupelles
porcelaine 10x10x2,5 cm Plateau
polypropylène noir.

les COUVERTS

COUVERT DE TABLE



Cube

001755	Fourchette table	2,99 12
001758	Couteau table cube	4,15 12
001756	Cuillère table	2,99 12
001757	Cuillère à café	2,10 12
001759	Fourchette dessert	2,90 12
001760	Cuillère dessert	2,90 12
001761	Couteau dessert	4,08 12
001762	Cuillère à moka	1,95 12

À partir de **1,95^{HT}**
001762



Swell

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

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



À partir de **1,38^{HT}**
048876



X-LO

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

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



À partir de **1,70^{HT}**
543638



Signum martelé

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

Inox 18/10. Ep. 3 mm.

SWELL

À partir de **2,30^{HT}**
E16297



SIGNUM MARTELÉ

FINITION MARTELÉE
QUI OFFRE UN RELIEF
ET UN JEU DE LUMIÈRE
UNIQUE !



ATLANTIS



À partir de **1,35^{HT}**
048404

048421 048410 051192



Atlantis

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

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



À partir de **1,32^{HT}**
001359

Oslo Lacasa

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

Inox 18/0 - Ep. 7 mm



CALLAS



Callas

comas

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

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



À partir de
0,75^{HT}
501551

Inglès

comas

001319	Fourchette de table	1,76 12
001320	Couteau de table monobloc	2,10 12
001321	Cuillère de table	1,71 12
001322	Cuillère à café	0,85 12
501551	Cuillère à moka	0,75 12
001326	Fourchette à dessert	1,46 12
001325	Couteau à dessert	1,88 12
001318	Cuillère à dessert	1,46 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

ASCOT



Nina

artis

050981	Fourchette de table	0,95 12
050980	Couteau de table	1,40 12
050982	Cuillère de table	0,95 12
050983	Cuillère à café	0,70 12

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

Ascot

eternum
modèle 1904

042300	Fourchette de table	2,00 12
042306	Couteau de table	3,00 12
042302	Cuillère de table	2,00 12
042304	Cuillère à café	1,15 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm



À partir de
1,25^{HT}
048443

Orenok

lehrein

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

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



À partir de
0,75^{HT}
050973

Mia

artis

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

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm



À partir de
0,80^{HT}
050963

Vieux Paris

artis

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



Havane Jungle

A16134	Fourchette de table	1,85	12
A16133	Couteau de table	2,75	12
A16135	Cuillère de table	1,85	12
A16139	Cuillère à café	0,90	12
A16137	Fourchette à dessert	1,75	12
A16136	Couteau à dessert	2,50	12
A16138	Cuillère à dessert	1,75	12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm, finition miroir.



À partir de **0,80^{HT}**
001992

Bongo

001990	Fourchette de table	1,35	12
001993	Couteau de table	2,80	12
045446	Couteau à steak	3,40	6
001991	Cuillère de table	1,35	12
001992	Cuillère à café	0,80	12



Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm



À partir de **1,05^{HT}**
047031

Juno

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

Inox 18/0 - Ep. 3 mm



À partir de **0,72^{HT}**
053062

Havane

053060	Fourchette de table	1,52	12
053063	Couteau de table monobloc	2,25	12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,70	12
053061	Cuillère de table	1,52	12
053062	Cuillère à café	0,72	12
053064	Fourchette à dessert	1,10	12
053066	Couteau à dessert	1,00	12
053065	Cuillère à dessert	1,10	12

Inox 18/0 - Ép. 3 mm



À partir de **0,60^{HT}**
501552

Madrid

001350	Fourchette de table	1,17	12
630017	Couteau de table	1,55	12
001351	Couteau à steak	1,87	12
001352	Cuillère de table	1,17	12
001353	Cuillère à café	0,65	12
501552	Cuillère à moka	0,60	12
630027	Fourchette à dessert	0,90	12
630026	Couteau à dessert	1,45	12
630015	Cuillère à dessert	0,95	12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm



COUVERT SATINÉ



FINITION SATINÉE

À partir de **0,70^{HT}**
501538

Vieux Paris Satiné

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

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

FINITION SATINÉE



À partir de **1,16^{HT}**
630271

Baguette vintage

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

Inox 18/0 - Ep. 3 mm





À partir de **0,88^{HT}**
045064

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

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir



À partir de **1,10^{HT}**
040683

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

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



À partir de **0,64^{HT}**
040092

Baguette	
040091	Fourchette de table 1,16 12
040093	Couteau de table 1,58 12
A16065	Couteau de table manche rond 3,00 12
040090	Cuillère de table 1,16 12
040092	Cuillère à café 0,64 12
913043	Cuillère à moka 0,80 12
913034	Fourchette à dessert 1,22 12
913038	Couteau à dessert 1,64 12
A16066	Couteau à dessert manche rond 2,75 12
913036	Cuillère à dessert 1,22 12

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



À partir de **0,50^{HT}**
001333

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

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



À partir de **0,70^{HT}**
040082

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

Inox 18/0 - Ep. 2mm

CUILLÈRE

À partir de **0,27^{HT}**
041852



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

New



Cuillère à moka Valmy
E25592 0,14 12



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

SPÉCIAL TAPAS

New



Fourchette à tapas
E25591 0,25 12



Cuillère à dents Tam tam
630268 0,27 12

COUVERT À SPÉCIALITÉ

MANCHES BOIS

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



Couteau à steak

096322 Manche bois bakelisé - lame microdentée - Lg 11 cm 3,55 12

630149 Manche bois bakelisé - lame lisse - Lg 11 cm 5,50 12

Lame en acier inox trempé Nitrum® extra dur 57 HRC crantée ou lisse et manche en bois compressé bakélisé. Compatible lave-vaisselle.



Couteau à steak

001341 Couteau à steak K2 bois* - lame lisse 10,5 cm 6,65 6

001340 Couteau à steak K2 noir - lame lisse 10,5 cm 6,20 6

* Déconseillé au lave-vaisselle



Couteau à steak vert bleuté

096331 Manche bois bakelisé 4,20 12

Compatible lave-vaisselle



Toledo - Couteau à pizza/steak

096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé 4,20 12

Compatible lave-vaisselle



Couteau à steak

001342 Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm 5,40 6

* Déconseillé au lave-vaisselle



Couteau à steak Aneto

002484 Manche chêne - lame lisse - Lg 12 cm 7,60 6

Non compatible lave-vaisselle.

MANCHES INOX



Couteau à steak Bongo

045446 Inox 13/0 - longueur 22,8 cm 3,40 6



Couteau à steak Valmy

913048 Inox 13/0 - longueur 22,4 cm 1,10 12



Fourchette steak perfect

501529 1,45 12

Inox 18/0 AISI304. Poli miroir. Ep. 3 mm.



Coupe parfaite, lame chanfreinée des 2 côtés

Couteau à steak

096636 Inox monobloc - lame 11 cm microdentée 1,70 12



Couteau à steak Geometric

501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm 3,60 6

Inox 420.



Couteau à steak Steel Force

913853 Monobloc - lame lisse 11 cm 4,50 12

Inox.



Couteau à steak

001343 Couteau à steak K5 - lame lisse 4,05 6

Inox 420.

MANCHES RÉSINE



Couteau à steak Achille

913049 Lame microdentée - longueur 23 cm 7,50 6



Montblanc - Couteau à steak

001394 Lame lisse - manche acrylique 7,90 6



Couteau à steak / pizza

099101 Lame microdentée - Lg 10 cm 2,75 12



Couteau à steak Evolutions - inox

090407 Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène 2,40 12



Couteau de table

090080 Manche polypropylène Lg 11 cm 2,40 6



Couteau à steak/pizza

053057 Couteau steak/pizza - Lg 21,2 cm - lame microdentée 2,10 12

053056 Couteau pizza Jumbo - Lg 24,7 cm - lame microdentée 2,65 12



Couteaux à steak

096569 Lg 11 cm - lame microdentée manche polypropylène 2 rivets 2,21 12



Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os

053041 Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets 0,92 12



Couteau de table

053055 Lg 11 cm - Manche polypropylène 2 rivets 0,67 12



Couteau à steak Design

760100 Longueur 22 cm 0,69 6

Manche en PVC gris et lame inox. Manches gris avec insert noir ou manches noir avec insert gris.



la VERRERIE

CARAFES & PICHETS



À partir de **2,40^{HT}**
030213 25 cl **2,40** 12
030214 50 cl **2,90** 12
030215 1 L **3,90** 6



3,30^{HT}
760071
QUANTITÉ ARRIVAGE LIMITÉE
Pichet en verre.



BORDS RENFORCÉS
À partir de **1,82^{HT}**
032000 25 cl **1,82** 12
032002 50 cl **2,38** 12
032004 1 L **4,05** 6



À partir de **2,30^{HT}**
033171
Optima
033171 28 cl - ø 6x19,6 cm **2,30** 12
033172 53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm **3,40** 6
033175 75 cl - ø 8x26 cm **3,00** 6



L'AUTHENTIQUE POT LYONNAIS
À partir de **6,30^{HT}**
905044
Pot Lyonnais
905044 25 cl **6,30** 6
905042 46 cl **7,00** 6



À partir de **2,10^{HT}**
760070
QUANTITÉ ARRIVAGE LIMITÉE
Carafe Sergi'eau
760070 70 cl - ø 7,8x20,4 cm **2,10** 12
760069 1,21 L - ø 9,2x25,2 cm **2,85** 12
Carafe en verre transparent.



À partir de **3,80^{HT}**
631227
Carafe Ypsilon vin
631227 25 cl - ø 237x315 mm **3,80** 12
631226 50 cl - ø 198x296 mm **5,60** 6
631225 1 L - ø 241x360 mm **7,80** 6



À partir de **3,76^{HT}**
030809
Ypsilon transparent
030809 25 cl **3,76** 12
030810 50 cl **4,59** 6
030811 1 L **7,90** 6



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



1,99^{HT}
E14120
QUANTITÉ ARRIVAGE LIMITÉE
Bouteille Limonade
1L - ø 8,7x31,7 cm
E14120 **1,99** 24
Bouteille en verre.



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



À partir de **4,14^{HT}**
631214
Carafe Officina1825
033508 1,2 L - ø 9,5x30 cm **4,53** 6
631214 0,75 L - ø 8,6x24,7 cm **4,14** 6



À partir de **5,37^{HT}**
631208
Oriente - 1L
ø 8,5x35 cm
631208 Transp. **5,37** 6
631209 Bleu **6,10** 6



À partir de **1,92^{HT}**
033128
Swing
033128 12,5 cl **1,92** 20
C53110 25 cl **2,80** 12
002301 50 cl **2,90** 12
002300 1 L **3,30** 6



2,64^{HT}
033505
Carafe - Quattro Stagioni
1 L - ø 10,1x22,6 cm
033505 **2,64** 12
Carafe avec couvercle



1,99^{HT}
E14121
Bouteille Babord
1L - ø 8x29,3 cm
E14121 **1,99** 24
Bouteille en verre.



QUANTITÉ ARRIVAGE LIMITÉE
26,50^{HT}
E14127
Carafe canard Nelly
1,7L - 33x15x19 cm
E14127 **26,50** 4
Carafe en cristallin.

GOBELET



À partir de **1,96^{HT}**
034502

Diamond

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

Verre coloré teinté dans la masse.



1,96^{HT}
034511

Rock bar

- 27 cl ø8,4x9,25 cm boîte / carton
- 034511 Menthe **1,96 6/24**
- 034512 Bleu **1,96 6/24**
- 034510 Pêche **1,96 6/24**



À partir de **0,81^{HT}**
631215

Line

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

Verre coloré teinté dans la masse.

Ouessant

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



À partir de **2,70^{HT}**
724715



À partir de **0,79^{HT}**
033656

Tubo

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

Aiala



2,70^{HT}
033202

2,60^{HT}
033201

Forme basse

Forme haute

Ametista

- 34 cl - ø 8,7x 9,1 cm
- 033201 FB 34 cl - ø 8,7x 9,1 cm **2,60 6**
- 033202 FH 46 cl - ø 8,7x12 cm **2,70 6**



À partir de **1,25^{HT}**
033642

VERRE TREMPÉ



Rocky Stack

- 033642 28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm **1,25 12**
- 033641 30 cl - ø 7,66 x 12,1 cm **1,40 12**



À partir de **1,60^{HT}**
760077



Gobelet Elaya

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



1,76^{HT}
631212

New Kalix

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



À partir de **2,65^{HT}**
905211

Florian

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



À partir de **0,98^{HT}**
030002

Forme haute

Forme basse

Gina

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



boîte / carton



Syrah

- 033616 35 cl - ø 9,9 x 9,9 cm **1,45 6**
- 033617 47 cl - ø 8,7 x 10,95 cm **1,55 6**

À partir de **1,45^{HT}**
033616



VERRE TREMPÉ

Baztan

- 033632 32 cl - ø 9x8,4 cm **1,45 12**
- 033633 35 cl - ø 7,6x12,1 cm **1,50 12**

À partir de **1,50^{HT}**
033633



VERRE TREMPÉ

Mencia

- 033614 35 cl - ø 8,4x9,5 cm **1,45 6**
- 033615 47 cl - ø 9 x 11 cm **1,65 6**



VERRE TREMPÉ



New

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL
GLASS

Ch. F. Sommarli & C.

VERRE À PIED

Symétrie

		boîte / carton
1	E25598 35 cl - ø 7,8x23 cm	3,80 6/24
2	E25599 45 cl - ø 8,7x25 cm	3,90 6/24
3	E25600 55 cl - ø 9,2x26 cm	4,35 6/24
4	E25601 58 cl - ø 10,6x20,9 cm	4,40 6/24
5	E25597 Flûte 16 cl - ø 6,5x19,8 cm	3,50 6/24
6	E25602 Coupe 21 cl - ø 11,4x18 cm	4,75 6/24

Les lignes optiques sur les parois des verres offrent un spectacle visuel et les reliefs favorisent l'oxygénation pour un plaisir gustatif garanti.

À partir de **3,30^{HT}**
010436

Mondial

1	013435 n°1 140 59 cl - ø 10,7x19,5 cm	3,50 6
	010434 n°1 42 cl - ø 8,8x20,5 cm	3,55 6
	010433 n°0 32 cl - ø 8,1x19,7 cm	3,40 6
	010436 n°2 25 cl - ø 7,5x18,7 cm	3,30 6
	Flûte	
	010438 n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	3,40 6

SCHOTT
ZWIESEL
Tritan® protect

À partir de **4,05^{HT}**
905212

Florian

1	905210 53,5 cl - ø 9,2x22,1 cm	4,50 6
2	905212 38 cl - ø 8,2x20,8 cm	4,05 6
3	905208 37,5 cl - ø 7,8x11,3 cm	2,87 6
4	905211 30 cl - ø 7,3x10,4 cm	2,65 6
5	Flûte	
	905209 21 cl - ø 6,5x22 cm	3,54 6

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

Bormioli

À partir de **4,80^{HT}**
010447

Vina

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

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

TOP QUALITÉ

SCHOTT
ZWIESEL
Tritan® protect

Open up

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

Champagne Protasting Round

Open up

4	031163 32 cl - ø 8,7x18 cm	4,90 6
5	031167 35 cl - ø7,7x11,8 cm	2,90 6
6	031171 20 cl - ø7,4x23,4 cm	5,60 6

Universal Tasting Tannic Gobelet

À partir de **3,80^{HT}**
902841

Montmartre

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

DEGRENNE

À partir de **2,60^{HT}**
909361

Magnifique

	909361 35 cl - ø 9x21 cm	2,60/24
	909362 47 cl - ø 9,7x22,7 cm	2,65 12

ARCOROC
boîte / carton



Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL
GLASS

GAFIC



À partir de **3,30^{HT}**
031156



Cabernet vins jeunes boîte / carton

031156	35 cl - ø 9x20 cm	3,30	6/24
031155	47 cl - ø 9,7x21 cm	3,50	6/24
031149	58 cl - ø 10x22 cm	3,80	6/24



À partir de **2,20^{HT}**
033212



Atelier

1	034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	3,20	6
2	033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	3,90	6
3	033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	4,40	6

Gobelet

4	033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	2,20	6
---	--------	-----------------------	------	---



À partir de **2,25^{HT}**
033503

Vinea

1	033500	Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm	3,10	6
2	033501	35 cl - ø 8,1x21,5 cm	3,30	6
3	033502	45 cl - ø 8,7x23 cm	3,70	6
4	033503	Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm	2,25	6

À partir de **2,25^{HT}**
031172

ARCOROC
boîte / carton

Silhouette

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

Flûte

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



VERRE TREMPÉ



Victoria

033604	35 cl - ø 8x20,2 cm	2,35	6
033605	47 cl - ø 8,65x22,1 cm	2,65	6



À partir de **2,45^{HT}**
033612

VERRE TREMPÉ



Malbec

033612	35 cl - ø 7,9 x 20,7 cm	2,45	6
033613	47 cl - ø 8,63 x 22,2 cm	2,75	6



Nexo

033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	3,70	6
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	3,80	6
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	3,80	6

Flûte boîte / carton

033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	3,40	6/24
--------	-----------------------	------	------

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



VERRE TREMPÉ



Rodio

033607	25 cl - ø 7,45 x 18,7 cm	2,20	6
033608	32 cl - ø 8,05 x 19,7 cm	2,40	6
033609	42 cl - ø 8,75 x 20,5 cm	2,65	6
033611	Flûte 19 cl - ø 6,05x22 cm	2,10	6



VERRE TREMPÉ

À partir de **3,23^{HT}**
905214



Milano

905214	27 cl - ø 7,9x18 cm	3,23	12
905215	34,8 cl - ø 8,3x18,8 cm	3,39	12

Flûte

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

Robuste, pour vin rouge et vin blanc.



VERRE TREMPÉ

VICRILA

- Platine**
 033602 25 cl - ø 7,15 x 18,2 cm **2,45** 6
 033601 31 cl - ø 7,72 x 20,2 cm **2,70** 6
 033600 44 cl - ø 8,55 x 22 cm **2,90** 6



VICRILA

- Pinot**
 033628 35 cl - ø 8 x 20,2 cm **1,65** 6
 033629 47 cl - ø 8,7 x 22,05 cm **1,80** 6



VERRE TREMPÉ

À partir de **1,85^{HT}**
033619

VICRILA

- Brevale - verre**
 033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **1,85** 12
 033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,05** 12
Flûte
 033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,05** 12



VERRE TREMPÉ



VICRILA

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



VERRE TREMPÉ

À partir de **3,10^{HT}**
031255

- Normandie - verre**
 031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **3,17** 12/48
 031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,14** 6/48
Flûte
 031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,10** 12/48

ARCOROC
boîte / carton



À partir de **1,82^{HT}**
031274

- Élégance - verre**
 031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **1,82** 12
 031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,10** 12
 031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm **2,15** 12
Élégance - flûte
 031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,78** 12
 031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **2,00** 12
 031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **2,20** 12

ARCOROC



VERRE TREMPÉ



À partir de **1,55^{HT}**
033622

VICRILA

- Godello - verre**
 033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,55** 12
 033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,65** 12
Merlot - flûte
 033623 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,55** 6



VERRE TREMPÉ

À partir de **2,59^{HT}**
049457



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



FLÛTES



1,70^{HT}
905206

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



2,45^{HT}
031175

ARCOROC

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



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



3,54^{HT}
905209

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



2,10^{HT}
033611

VERRE TREMPÉ

- Rodio**
 19 cl - ø 6,05x22 cm
 033611 **2,10** 6



2,65^{HT}
033610



VICRILA

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



3,80^{HT}
515348

- Bach**
 21 cl - ø 7 x 23,5 cm
 515348 **3,80** 24



5,60^{HT}
031171

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



VIN AU VERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL



1,70^{HT}
033630



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



2,65^{HT}
903658

ARCOROC

Viticole - jaugé
21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm
903658 2,65 12



4,95^{HT}
521781



Montmartre
32 cl - ø 7,8 x 19,8 cm
521781 4,95 6
Jauge à 12 et 15 cl.



3,90^{HT}
031158



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



4,25^{HT}
905216



Inalto tre sensi
43 cl - ø 8,5 x 22 cm
905216 4,25 6/24
Jauge à 10 cl.



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



3,05^{HT}
630713

Vina Juliette
30 cl - ø 7,9 x 18,8 cm
630713 3,05 6



5,35^{HT}
045068



Hypnotic - jaugé
36,5 cl - ø 8,2 x 22 cm
045068 5,35 6
Jauge à 12 et 14,5 cl.

ACCESSOIRES



15,90^{HT}
E14001

23,90^{HT}
E14002



Pompe à vide Preserve ABS
E14001 Finition ABS 15,90 1
E14002 Finition line carbone 23,90 1

Double fonction, pour les vins tranquilles et vins effervescents. Inclu 2 bouchons à vin et 1 bouchon à champagne.



8,90^{HT}
E14003



Bouchon à Champagne
E14004 8,90 1

Boîte de 1 bouchon



Bouchon à vin
E14003 8,90 1

Vendu par boîte de 4 bouchons



QUANTITÉ ARRIVAGE LIMITÉE



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



17,00^{HT}
914467

Rack à verres chromé

914467 Fixation double 20 verres 45x31x56 cm 17,00 1
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm 14,60 1



Tire-bouchons à levier
Inox
E14112 3,90 1



3,35^{HT}
862000

Feuille antigoutte
Pochette de 2 feuilles
862000 3,35 1
Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.



4,90^{HT}
022215

Limonadier Pull
Levier double détente
022215 4,90 1

VERRE À BIÈRE & DIGESTIF



VERRE TREMPÉ



Dunkel

033634 28 cl - ø 6,95x16,5 cm 1,80 6
 033635 38 cl - ø 7,6x18,2 cm 2,10 6
 033638 56 cl - ø 8,64x21,4 cm 2,30 6

T-Nonic
 033636 28,4 cl - ø 7,25x11,9 cm 1,10 12
 033637 47 cl - ø 8,1x14,3 cm 1,30 12
 033638 56,8 cl - ø 8,65 x 15,4 cm 1,55 12



VICRILA

VERRE TREMPÉ



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



2,99^{HT}
 030466

4,00^{HT}
 033520

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



Birrateque
 033520 42 cl - ø 8,9x20 cm 4,00 6

1,10^{HT}
 033643

VERRE TREMPÉ



Sidra Stack
 50 cl - ø 8,9x12,1 cm
 033643 1,10 12

2,83^{HT}
 905201



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

1,21^{HT}
 030003



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

2,00^{HT}
 033649



Coñac
 25 cl - ø 8,05x10,9 cm
 033649 2,00 6

3,40^{HT}
 030163



Vinoteque
 46 cl - ø 9,7x12,7 cm
 030163 3,40 6

SHOOTERS



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



Shooter diamant
 4 cl - ø 5,1x6,5 cm
 E14149 2,50 6



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



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

L'ICONIQUE
 VERRE À SHOOTER



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



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

VERRES À COCKTAIL



À partir de
2,80^{HT}
630710



ARCOROC
boîte / carton

Gobelet Broadway

- 630711 Forme basse 30 cl - ø 8,5x9,1 cm **2,80** 6/24
- 630710 Forme haute 28 cl - ø 6,75x13,4 cm **2,80** 6/24
- 630712 Forme haute 38 cl - ø 7,5x14,5 cm **3,15** 6/24

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

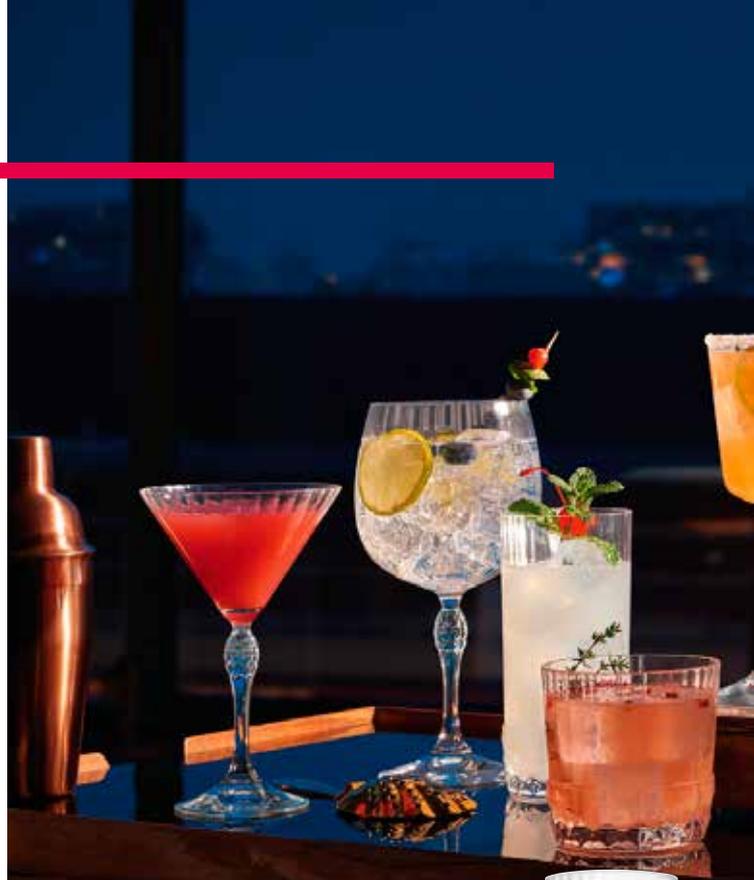
À partir de
2,38^{HT}
033115



boîte / carton

Este

- 1 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm **2,38** 6/24
- 2 033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm **3,10** 6/24



À partir de
2,83^{HT}
905201



America' 20s

- 1 905201 Forme basse 30 cl - ø 8,3x8,3 cm **2,83** 6
- 2 033530 Forme basse 38 cl - ø 8,8x9,2 cm **2,90** 6
- 3 033531 Forme haute 40 cl - ø 7,4x16,2 cm **2,69** 6
- 4 034521 Martini - 24,5 cl - ø 10,7 x 18,5 cm **4,87** 6
- 5 034520 Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm **6,05** 6

9,65^{HT}
760072



QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

Coffret Blue Hawaiï
44 cl - ø 7,8x20,9 cm
760072 **9,65** 1

Prix du coffret de 4 verres.

4,60^{HT}
033022



Ypsilon margarit
33 cl - ø 11,7x17,4 cm
033022 **4,60** 6

4,83^{HT}
033026



Ypsilon cocktail
24,5 cl - ø 11,4x18,2 cm
033026 **4,83** 6

4,00^{HT}
033520



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

Birrataque
033520 42 cl - ø 8,9x20 cm **4,00** 6

New

Symétrie boîte / carton
E25601 58 cl - ø 10,6x20,9 cm **4,40** 6/24

2,15^{HT}
033631



Maya
72 cl - ø 11,1x20 cm
033631 **2,15** 12



3,04^{HT}
033020



Ale
033020 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm **3,04** 6

À partir de
2,80^{HT}
033204

Finesse du verre



Bach

- 033203 Forme basse 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm **3,50** 6/24
- 033204 Forme haute 36 cl - ø 6,4x15,5 cm **2,80** 6/24
- 515352 Martini - 26 cl - ø 11,3 x 18,5 cm **4,60** 4/16
- 515353 Retro fizz - 26 cl - ø 9,7 x 15,7 cm **3,80** 4/16
- 515348 Champagne - 21 cl - ø 7 x 23,5 cm **3,80** 24/24



Gobelet Jazz boîte / carton
 037067 26 cl - ø 7,8x8,7 cm **1,30** 6/48
 037066 30 cl - ø 7x14 cm **1,80** 6/48



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



Verre Officina1825
 033122 30 cl - ø 8,7x8,3 cm **2,01** 6
 033509 32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm **1,90** 6



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



Chiquito Stack
 033645 23 cl - ø 8,35x6,5 cm **0,85** 12



Pinta Stack
 033644 33 cl - ø 8,7x8,9 cm **0,90** 12



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

ACCESSOIRES



1 Supergrip



3 Supergrip

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



2 Supergrip

À partir de **4,90**
501660

New



Pose-plateau
 E25605 51x47x96 cm **45,00** 1
 Pose-plateau en bois teinté pliable.
 Conçu pour résister aux tâches.



Paille inox
 20,5 cm - set de 4
 000191 **9,90** 1
 Avec brosse de nettoyage



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



À partir de **1,29**
031400

Granity boîte / carton
 031400 Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm **1,29** 6/24
 031402 Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm **1,30** 6
 106468 Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm **1,45** 6/24
 031404 Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm **1,60** 6
 031406 Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm **1,60** 6/48



Eskale boîte / carton
 031650 31 cl - ø 9,1x8,7 cm **1,85** 6/24
 031651 42 cl - ø 9,7x9,6 cm **2,20** 6/24

À partir de **1,85**
031650

le BAR

PRÉPARATION & SERVICE



À partir de
14,95^{HT}
912090

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

15,95^{HT}
096501



Planche à découper
096501 33x23 cm - Noire **15,95 1**

2,30^{HT}
913850

Couteau d'office cranté
913850 Polypropylène jaune - 10 cm **2,30 1**

5,90^{HT}
B81162



Bac à glaçon en silicone
16,3x10,4x4,5 cm
B81162 **5,90 1**
Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.

4,00^{HT}
905471



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

5,70^{HT}
085332



Pilon bois
ø5x20 cm
085332 **5,70 1**

7,90^{HT}
E12252



Presse agrumes manuel
E12252 **7,90 1**

9,90^{HT}
905472



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

7,50^{HT}
912315



Pilon Pil cuivré
20,5 cm
045309 **8,90 1**

Pilon mojito
Inox et nylon 18 cm
912315 **7,50 1**

21,70^{HT}
089401



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

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

PRIX LE PLUS BAS

Lacor

Boîte à compartiments

889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 750 ml **24,00 1**
889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 450 ml **24,00 1**

24,00^{HT}
889937



2,48^{HT}
021822



Verseur tube
Métal brillant
021822 **2,48 1**

6,90^{HT}
021820



Doseur à bille
021820 2 cl **6,90 1**
021821 3 cl **6,90 1**
021828 4 cl **6,90 1**
021830 5 cl **6,90 1**

À partir de
10,60^{HT}
021831



Doseur bottle Pilote
021831 2 cl **10,60 1**
021832 3 cl **10,60 1**
021833 4 cl **10,60 1**
Doseur automatique pour boissons alcoolisées. Couvercle en acier inoxydable qui permet une fermeture automatique. Fonctionne à -30°C.

3,65^{HT}
905620



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

10,15^{HT}
106895



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

À partir de
4,60^{HT}
500175



Bouteille verseuse pour tous liquides
500175 96 cl **4,60 1**
500170 1,9 L **5,50 1**

5,80^{HT}
988400



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

8,25^{HT}
045303



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

4,65^{HT}
004435



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

8,90^{HT}
045302



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

À partir de
9,75^{HT}
990217



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

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

8,90^{HT}
509070



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

13,60^{HT}
509070



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

24,00^{HT}
045300

55,00^{HT}
044555



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

8,90^{HT}
045309



8,25^{HT}
045301



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

4,90^{HT}
905475



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



GAÏC

19,25^{HT}
042602



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

Pour glaçons creux



90,00^{HT}
113489



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

Idéal pour la préparation de cocktails, mélanges, granités, limonades... Permet d'obtenir de la glace inox. 4 pieds avec au lave-vaisselle.

6,90^{HT}
002429



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

19,15^{HT}
020038



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

16,10^{HT}
905474



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



14,25^{HT}
041644



1 **Seau à champagne**
4 L - inox 18/10
041644 **14,25 1**
Fond lourd.

2 **Pied porte seau**
ø18 x 67 cm - mat
041675 **42,00 1**



12,90^{HT}
C35762

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



7,20^{HT}
988401

Seau champagne
988401 3,5 L **7,20 1**
Acrylique transparent



24,20^{HT}
988402

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



18,30^{HT}
914044

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



13,90^{HT}
083009

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



6,84^{HT}
760066



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



52,90^{HT}
905451

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



45,00^{HT}
914046

Bassine multi-bouteilles
914046 27 L **45,00 1**
Inox - 53x38x25 cm



1,90^{HT}
E12223

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



12,50^{HT}
042104

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



7,50^{HT}
158130

Fontaine magique
158130 **7,50 1**
Sachet de 10.



1,15^{HT}
901514

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



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



SEAU/SAC SOUPLE POUR RAFRÂCHIR VOS BOUTEILLES



1 Bouteille L'Original
Seau/Sac à glaçons Classic
11x11x25,5 cm
760122 **3,60 6**
Sac noir poignées tubes.



5,45^{HT}
512180

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



8,50^{HT}
512585

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



1,70^{HT}
909420

Serviettes cocktail - 20x20 cm
909420 Noire **1,70 100/2400**
909421 Blanche **1,25 100/2400**
Serviette double point. Prix au sachet, vendu par sachet ou carton/



13,00^{HT}
900829

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



À partir de **2,40^{HT}**
760120



1 Bouteille
Seau/Sac à glaçons Square
1 760120 Classic - 12x12x24 cm **2,40 10**
2 760121 King - 15x15x27,5 cm **3,30 10**
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.

le BUFFET PRÉSENTATION



PLAT MÉLAMINE



1 Cloche Frida

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

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



2 Plat Frida Lock*

106866 ø 31,5x2,5 cm - noir **27,10** 1
106865 ø 31,5x2,5 cm - blanc **27,10** 1

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



4 Saladier incliné Frida Lock*

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

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.



5 Saladier droit Frida

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

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

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



PRÉSENTOIR



1

2

3



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

Non compatible avec le présentoir 050043.



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

Support chromé. Avec 2 corbeilles GN1/2 (36x27x9 cm)



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

Vitrine plexiglas avec double ouverture

34,00^{HT}
890164



Bocaux
760101 Chocolat 0,4 L - ø12x13 cm **5,83** 1
760102 Biscuit 1 L - ø14x20 cm **8,33** 1
760103 Gâteaux 1,8 L - ø18,5x20 cm **16,66** 1
760104 Bonbons 2 L - ø14,5x26 cm **9,90** 1

Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.



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

65,00^{HT}
901502

À partir de **1,70^{HT}**
948721

Présentoir à viennoiserie
30x24x51,5 cm

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

À partir de **10,90^{HT}**
A19073



Pot en verre avec couvercle en bois

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

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



- comas**
- Caisse en bois de hêtre alimentaire
- 1 501645 GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm **32,00** 1
 - 501646 GN 1/2 - 34x28x10,1 cm **22,00** 1
 - 501647 GN 1/3 - 34x19x10,1 cm **18,50** 1
 - 501648 GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm **16,50** 1

- Réhausseur
- 2 501652 Cales bois **3,00** 1
 - 3 501658 Support incliné GN1/1 **8,90** 1
- Pour présentation inclinée des caisses.



- 4 Ardoise
- 501556 GN1/1 - 53x32,5 cm **6,70** 1
 - 501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **3,90** 1



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



- Coquetier grès
- E14124 Blanc - ø4,7x7 cm **1,20** 36
 - E14122 Bleu - ø5,2x6,7 cm **1,90** 24

idéal IDÉAL POUR COUPER LE PAIN & TARTINER LE BEURRE



- Couteau petit-déjeuner
- 630150 **2,65** 1
- Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.

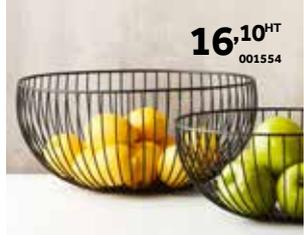


- Cuillère à confiture Aurora
- 913045 Longueur 17 cm **39,05** 1
- Inox 18/10, épaisseur 2,5 mm. Lot de 12.



- Casier à couverts GN1/1
- 990210 4 compartiments **7,20** 1

Casier empilable en polypropylène noir avec poignées latérales. Ne se déforme pas avec le poids des couverts. Fond arrondi pour un entretien facile.



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



- Corbeille à agrumes
- 901517 ø23/19 cm **8,60** 1
- Corbeille en fil chromé



- Cuillère à miel Olive
- 905477 **4,30** 1
- Bois d'olivier.

BOISSON



CONSERVE LA CHALEUR

- Pichet inox luxe
- 042951 1 L **25,00** 1
 - 042952 1,5 L **28,00** 1
 - 042953 2 L **31,50** 1
- Bouchon hermétique.



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



- Pichet inox isotherme
- 988052 1 L **10,25** 1
 - 988351 1,5 L **11,50** 1
 - 988301 2 L **11,75** 1
- Bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.



- Pichet inox isotherme à pompe
- 042406 2,5 L **21,00** 1
 - 988358 3 L **31,70** 1
- Tirage par simple pression sur le couvercle.



L'ORIGINAL !

- 001562 **29,00** 1/2

- Distributeur avec robinet
- 5L - 25,4x18,2x31,5 cm **29,00** 1/2



- Distributeur robinet
- 5,6 L - 18x235x300 mm **23,00** 1/2



- Distributeur avec robinet
- 3,6 L - Avec support métal **25,00** 1



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



- Distributeur Old Fashioned
- 7 L - ø 27x50,5 cm **79,00** 1
- Couvercle hermétique, support en métal noir.

CHAFING DISH

New



Chafing dish
Hauteur 20 cm - 600 W
E23923 GN2/3 - 4 L **199,00 1**
E23922 GN1/1 - 6 L **209,00 1**

Chafing dish en acier inoxydable de haute qualité avec boîtier en polypropylène. Panneau de commande numérique, température réglable de 20°C à 80°C. Couvercle en verre trempé avec système SoftClosing et poignée athermique. Récipient et couvercle amovibles pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Pieds antidérapants.



199,00^{HT}
003189

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible
510x540x480 mm
003189 **199,00 1**
Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.

59,90^{HT}
000850



PRIX
LE PLUS
BAS

Brûleur à alcool
uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible
625x353x345 mm
000850 **59,90 1**

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



229,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool 670x460x440 mm
000851 **229,00 1**
Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage.



61,50^{HT}
003191

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



49,90^{HT}
000855

Résistance électrique sans thermostat
000855 **49,90 1**
Vous pouvez ainsi opter pour un système de chauffe électrique ou un système de chauffe par gel.



21,10^{HT}
980702

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



1,15^{HT}
042701

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



6,25^{HT}
042702

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

PLATEAUX



1

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



2

À partir de
4,90^{HT}
501660

2 Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
501663 **27,00 1**



3

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



28,00^{HT}
889912

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

8,90^{HT}
B78442



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



19,80^{HT}
041034

36,00^{HT}
041033

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

17,20^{HT}
093887



LA RENCONTRE ENTRE
DESIGN & CONTRAINTES
PROFESSIONNELLES



Plateau Papillon - chêne clair
093887 41x29 cm **17,20 20**

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

PLUTEX

la PRÉSENTATION

LES INDIVIDUELS

2,60^{HT}
063297



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

idéal POUR PRÉSENTER
VOS ACCOMPAGNEMENTS

4,40^{HT}
063296



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

4,20^{HT}
044476



Cassiolette

044476 70 cl - ø 20x15,5 cm 4,20 6

Porcelaine noire couvercle blanc.

2,55^{HT}
064117



Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm 2,55 12

Porcelaine.

Ultra légère !



Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir

912310 Rond 25 cl - ø 10 cm 14,40 1

912312 Rond 90 cl - ø 14 cm 23,90 1

912311 Ovale 25 cl - 12x8,5 cm 17,70 1



CÉRAMIQUE CULINAIRE



Plat individuel*	Ardoise	Ecrû	Noir	PEUGEOT
carré 13x13x4,5 cm - 66cl	862052	862053	9,99 6	900827 9,99 6
rectangle 18x12x4,5 cm - 85cl	862050	862051	9,99 6	900826 9,99 6

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

29,90^{HT}
C33579

IDÉAL POUR LES PAËLLAS
PÂTES & PLATS EN SAUCE



Plateau de présentation
Ensemble planche et plat

C33579 ø20 cm 29,90 1

Plateau en bois d'acacia et plat en inox 18/0.

14,90^{HT}
911381



Plat magma - avec plateau

911356 Rond ø 12 cm 11,10 1

911357 Rond ø 15 cm 14,95 1

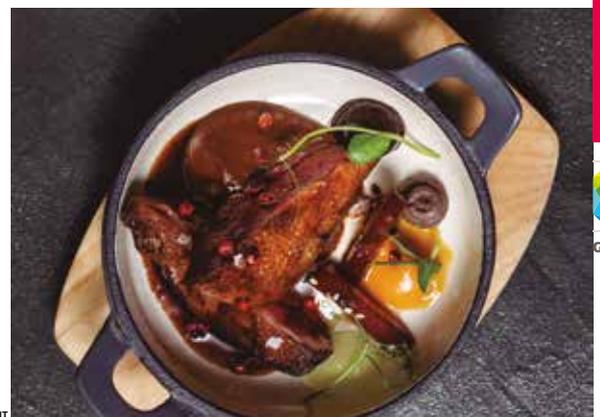
911358 Oval 15x10 cm 11,20 1

911359 Oval 17x12 cm 16,45 1

Plat magma - sans plateau

911381 Oval 21,7x15 cm 14,90 1

Fonte d'acier brute, avec ou sans support bois. Non compatible lave-vaisselle, bien sécher après lavage.



Faitout

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

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

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

la **SALLE**

ACCESSOIRES DE TABLE



MÉCANISME GARANTI
SANS LIMITATION DE DURÉE !



pour toutes les références Peugeot



11,90^{HT}
986468



de Buyer

Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé

986468 11,90 1

Mécanisme en acier
taillé.



16,90^{HT}
862045

Bistorama - 10 cm

862045 Moulin à poivre Ardoise 16,90 1
862046 Moulin à sel Ivoire 16,90 1

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti
à vie.



14,10^{HT}
862036

Moulin Bistro - 10 cm

862041 Sel - naturel 14,10 1
862036 Poivre - chocolat 14,10 1

Mécanisme garanti à vie.



Maestro 11 cm

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



Moulin bois Paris

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

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



À partir de
17,00^{HT}
986466

Moulin Java foncé - 14 cm

986466 Sel 17,00 1
986464 Poivre 17,00 1
Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm

986462 Foncé 21,40 1
986463 Naturel 20,40 1
Mécanisme en acier taillé.



de Buyer



6,50^{HT}
E14145

Moulin acrylique - 11,8 cm

E14145 Poivre 6,50 1
E14146 Sel 6,50 1



Moulin acrylique Nancy

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



20,30^{HT}
630344

Moulin Oslo - 14 cm

862039 Sel 20,30 1
630344 Poivre 20,30 1



À partir de
25,40^{HT}
862047



Line

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



9,35^{HT}
018532

Moulin acrylique - 15,5 cm

018532 Poivre 9,35 1
018533 Sel 7,80 1



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



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



Plateau Bambou avec anse
E11245 Naturel **8,90** 1/6
E11246 Noir **8,90** 1/6
Convient aux moulins de 18cm.



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



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



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



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



Officina 1825
631220 Salière **4,80** 12
631221 Poivrière **4,80** 12



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

MÉNAGÈRE & FROMAGÈRE



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



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



Saupoudreuse
Avec doseur
1 087138 ø16,5x7,5 cm **3,70** 4
2 087140 ø13,5x7,5 cm **3,50** 4



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



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



Caddy de table - tonneau
1 630121 ø 11,5x14 cm **17,90** 1
2 630120 ø 17,5x8,5 cm **17,90** 1



Idéal pour la présentation des condiments ou couverts. Pas de contact direct avec les aliments, seule utilisation avec papier alimentaire. Suggestion de présentation, vendu vide.



Vinaigrier Optima
25 cl - 7,5x5 cm
519957 **4,40** 12



Huilier Optima
25 cl - 7,5x5 cm
030171 **4,50** 12



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



CORBEILLE



À partir de **4,90^{HT}**
040999 Lg 26 cm **4,90 1**
040998 Lg 31 cm **6,35 1**

À partir de **4,65^{HT}**
050019



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



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



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



Corbeille Svart

ø17,5x8 cm
E14083 Blanc **11,50 1**
E14084 Bleu **11,50 1**
E14085 Vert **11,50 1**
A17906 Noir **11,50 1**



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



À partir de **7,00^{HT}**
514550 Ronde ø 20 cm **9,50 1**
514551 Ovale 28x16 cm **9,50 1**
514552 Ronde ø 16 cm **7,00 1**
Corbeille empilable en polypropylène.
Passe au lave-vaisselle.

TOP QUALITÉ



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

À partir de **3,50^{HT}**
050024



À partir de **3,15^{HT}**
050011
Corbeille tressée
050012 Ovale - Lg 23 cm **2,80 1**
050011 Ronde - ø 21,5 cm **3,15 1**
050013 Banneton - Lg 38 cm **3,95 1**



À partir de **6,45^{HT}**
630155
Corbeille à pain "Paperbag"
ø 17x11 cm
630155 **6,45 1**
Finition froissée. Naturel - papier kraft enduit



MADE IN FRANCE

Panière Nordik
ø 14x10 cm
E25593 Beige **12,50 1**
E25594 Encre **12,50 1**
E25595 Camel **12,50 1**
E25596 Gris **12,50 1**

Tissu Sonotan : cuir synthétique, effet vrai cuir épais 100% vegan. Imperméable, antidérapant, lavable à l'éponge et en machine à laver à 30°C.

SONOLYS TEXTILE

SET DE TABLE

14,90^{HT}
E12196



100 % PERSONNALISABLE
forme - taille - logo - couleur
CONSULTEZ-NOUS !

Set de table individuel Saura
45x35 cm
E12196 Vert **14,90 1**
E12197 Azur **14,90 1**
E12198 Marron **14,90 1**

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



Set de table vinyli tissé 45x30 cm

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

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

13,15^{HT}
004110



Set de table
acier blanc camel vanille camel
30x40 cm 004110 004111 **13,15 1**
33x43 cm 004112 004113 **14,15 1**
Set rigide réversible en simili osier avec surpiqûre.

15,70^{HT}
004114



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

MADE IN FRANCE

Pochette à couverts
004121 10x24 cm **10,70 1**

Simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

SONOLYS TEXTILE

CRÉEZ SELON VOS ENVIES
large choix de matières, formes & finitions
POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION

CONSULTEZ-NOUS !

SONOLYS

LAMPE DE TABLE



Bougies à LED rechargeables
12 bougies à LED multicolore
158961 70x40 mm **147,00^{HT}**
158961
Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h.



Lampe Sister
159047 **15,50 1/4**
DUNI
Prix du carton de 4.
Lampe à LED concept Good avec base en bambou. ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



Lampe Easy
159039 **20,10 1/4**
DUNI
Lampe à LED concept Good avec support en bambou. ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



Lampe Angelina LED - ø 10,5x30 cm
014962 Noire **24,95 1**
014961 Blanche **24,95 1**
Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



Lampe Féline LED - ø 11x38 cm
014955 Noire **49,00 1**
014956 Blanche **49,00 1**
Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



Servante de chargement électronique
014957 **1200,00 1**
Élégante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.



Lampe de table avec ardoise
014952 28x15x15 cm **39,95 1**
Lampe sans fil, à LED, résistante à l'eau, lumière blanche chaleureuse à deux niveaux. Batterie rechargeable avec une autonomie jusqu'à 20h. Inclus 3 étiquettes ardoises et 1 câble USB. Usage intérieur ou extérieur.



Chargeur de batteries
014921 **79,50 1**
Pour les lampes Féline et Angelina. 10 ports USB.

ENCAISSEMENT / CENDRIER



À partir de **0,95^{HT}**
151108
Carnet de commande Autocopiant
151104 Dupli - Grand modèle **1,40 10/50**
151114 Tripli - Grand modèle **1,75 10/50**
151108 Dupli - Petit modèle **0,95 10/50**
151118 Tripli - Petit modèle **1,45 10/50**
Prix unitaire, carton de 50.



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



Porte-addition
014563 28x11,7x3 cm **6,35 1**
Securif
Porte-addition gris et pince en acier inoxydable cuivré.



Porte addition - Tendance
630430 18,3x11x4 cm **14,95 1**
Porte addition fermable en polyuréthane, facile à nettoyer.



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



À partir de **0,44^{HT}**
151109
Bobine carte bancaire
151109 57x40x12 mm **0,44 10/50**
Sachet / Carton
Prix de la bobine, vendu au sachet ou carton.

Bobine addition
151110 80x80x12 mm **1,90 5/20**
Sachet / Carton
Prix de la bobine, vendu au sachet ou carton.



Assiette carrée mélamine
630325 13,5x13,5 cm **3,05 10**
MADE IN FRANCE
PLASTOREX
Prix unitaire, vendu par 10.

3,05^{HT}
630325



Sonnette de réception
ø 8,5x6 cm - 110g
912225 **6,95 1**

6,95^{HT}
912225



Ramasse miettes Aluminium
914093 **1,15 1**
Longueur 11 cm

1,15^{HT}
914093



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

9,55^{HT}
087129



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

2,90^{HT}
A67877



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

2,90^{HT}
988360



Cendrier Play verre
ø 10,6x3,5 cm
033399 **1,38 18**
Prix unitaire, vendu par 18.

1,38^{HT}
033399



Mini cendrier incassable
ø 10 cm - bakelite
538550 **0,85 24**
Prix unitaire, vendu par 24.

0,85^{HT}
538550

CARTE MENU



19,60^{HT}
014380

Intercalaire double transparent **Securif**
014380 Pour format A4 **19,60 1**
Lot de 10. Pour protège menu Rio et Tendance.



Tendance - Noir **Securif**
014363 Menu - A4 **14,75 1**
014377 Carte des vins - A4 **14,75 1**



PERSONNALISABLE
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES

14,05^{HT}
630259

Porte-menu Edgar **Lacor**
630259 25,5x32 cm **14,05 1**

Fabrique en cuir Telflex.
Thermoscellage couleur noir.
Personnalisation nous consulter.

Intercallaires
630256 Format A4 **7,55 1**
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

20,95^{HT}
630258

100% PERSONNALISABLE
CONSULTEZ-NOUS

Porte-menu Pablo **Lacor**
630258 Format A4 **20,95 1**

Personnalisation nous consulter

Intercallaires
630257 25x32 cm **8,00 1**
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



7,20^{HT}
014400

Securif

Protège menu Basique A4 - 8 vues

014401 Noir **7,20 1**
014400 Bordeaux **7,20 1**
014511 Carte des vins noir **7,20 1**

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



SIMONE

SAURA

BOSCO



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

Jeu de 12 rivets
E12210 Argentés **6,50 1**
E12209 Dorés **6,50 1**

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

Fabrique en cuir recyclé à 100 % (80 % de cuir et 20 % de caoutchouc naturel). Certificat OEKO-TEX®. Fabriqué à la main en Espagne. Qualité supérieure ; durable et résistant. Facile à nettoyer. 4 intercalaires (8 vues).



CHEVALET



4,60^{HT}
016219

Cube bois naturel **Securif**
Casa réservé
5,5x5,5 cm
016219 **4,60 10**

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



9,95^{HT}
014495

Mini chevalet de table
8,5 x 5 cm
014495 **9,95 1**
Set de 5 mini chevalets



33,75^{HT}
014950



Chevalet de table **Securif**
014950 30x50 cm **33,75 1**

Chevalet en bois dur avec ardoise amovible wengé avec poignée arrondie. Peut être utilisée en extérieur.



Securif

	Chevalet bois	
	Format A4	Format A5
Noir	014435 19,90	014436 15,95 1
Nature	014784 19,25	014785 15,45 1
Acajou	014470 19,25	014306 15,85 1
Teck	014244 19,25	014243 15,45 1



1,05^{HT}
014857

Chevalet de table Funny
014857 Couleurs **1,05 10**
016220 Blanc **1,05 10**
Prix unitaire, vendu par paquet de 10.



1,35^{HT}
016221

Mini chevalet Rustik
016221 7x5 cm **1,35 10**
Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets

la SIGNALÉTIQUE

INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR



Securit

Ardoise murale rectangulaire **Woody**

014464 60 x 80 cm - Noir **28,50 1**

014469 60 x 80 cm - Teck **28,50 1**

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



18,50^{HT}
016212

Ardoise murale **Brunch**

016212 Ardoise 70x50 cm **18,50 1**

Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.



Securit

Ardoise longue - 100x56 cm

014300 Wenge **66,90 1**

014457 Teck **66,90 1**

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



22,90^{HT}
630154



Tarif des consommations

630154 44x66 cm **22,90 1**

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



Ardoise recto/verso avec poignée

630153 60x80 cm **26,40 1**

PVC expansé noir 5 mm. À utiliser avec un feutre craie et effacer avec une éponge humide.

26,40^{HT}
630153



30,90^{HT}
016213



Ardoise **Monaco**

016213 Ardoise - 70x50 cm **30,90 1**

Fournie avec un feutre blanc effaçable à sec avec un chiffon doux.



À partir de **2,95^{HT}**
014934

Large Medium

Feutre-craie blanc

014934 *Medium 2-6 mm **2,95 1**

014941 Large 7-15 mm **6,50 1**

*Lot de 2.



Feutre-craie blanc - **Waterproof**

014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **14,15 1**

014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,90 1**

014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **28,35 1**

Feutre-craie assortis - **Waterproof**

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **12,50 1**

014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 **28,35 1**

Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune

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



2,85^{HT}
014880

Éponge magique nettoyante

014880 **2,85 1**

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



13,40^{HT}
014477

Feutre craie métalliques

014477 Small 1-2 mm **13,40 1**

Résiste aux pluies fines. Convient sur les ardoises, le verre, miroir, métal, plastique et toutes surfaces non poreuses. Lavable à l'eau.



À partir de **5,50^{HT}**
016215

Feutre craie illumicraie - paquet de 2

016215 Blanc - pointe ronde 2 mm **5,50 1**

016216 Argent - pointe biseautée **5,50 1**

016217 Or - pointe biseautée **5,50 1**

Paquet de 2. Lavable à l'eau.



11,60^{HT}
014432

Spray nettoyant

014432 Pulv. 0,75 L **11,60 1**

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

PANNEAU DE TROTTOIR

FORTE RÉSISTANCE AU VENT

195,00^{HT}
016218

Stop trottoir
60x150x90 cm

016218 **195,00 1**

Écriture à la craie ou au feutre craie. Se nettoie avec une éponge humide.



Panneau de trottoir **Securif**

014433 85x54,5x44 cm **71,60 1**

Cadre solide en bois résineux laqué, avec triple couche de vernis de protection. Surface d'écriture non poreuse, résistante aux rayures, intempéries et facile à nettoyer. Résistance 25 km/h.

PRIX EN BAISSÉ



Chevalet de trottoir Cargo

59x95 cm

016211 **99,50 1**

Chevalet de trottoir 2 faces « Cargo » en alu / PVC (Dibond) 3 mm. Chaînette centrale de maintien. Écriture à la craie ou au feutre craie. Nettoyage avec une éponge humide.

À partir de **99,50^{HT}**
016211



À partir de **119,00^{HT}**
014520

PRIX EN BAISSÉ

Panneau Trottoir

70x125 cm

014572 Noir **128,00 1**

014520 Teck **119,00 1**

014521 Acajou **119,00 1**

Fabriqués en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg. Résistance 25 km/h.



FORTE RÉSISTANCE AU VENT

Panneau de trottoir

72,2x131x72 cm

630431 **140,00 1**

Cadre en bois résineux avec une finition rustique, naturelle, résistant aux intempéries. Surface d'écriture non poreuse résistante aux rayures, facile à nettoyer. Éléments d'assemblage en acier inoxydable. Résistance 35 km/h.

POTEAU D'ACCUEIL



67,95^{HT}
014908

Porte affiche
Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)

014908 **67,95 1**



Corde pour poteaux Naturel Rouge Noir

Laiton brillant (or) 014389 014390 014453 **33,45 1**

Chromé 014393 014392 014897 **27,75 1**

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

67,65^{HT}
014909

Porte affiche
Format A4 - Acier pour poteau à bandes rétractables

014909 **67,65 1**

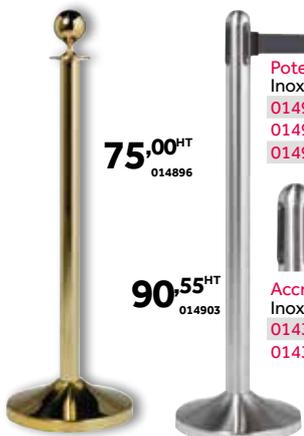


DESIGN MODERNE

43,60^{HT}
988252

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

PRIX ATTRACTIFS



75,00^{HT}
014896

Poteaux d'accueil à bandes rétractables

Inox - Lg 210 x Ht 120 cm

014903 Bande rétractable grise **90,55 1**

014904 Bande rétractable rouge **90,55 1**

014902 Bande rétractable noire **90,55 1**

90,55^{HT}
014903

Accroche murale

Inox - Lg 210 cm

014398 Bande rétractable rouge **58,70 1**

014397 Bande rétractable grise **58,70 1**

Poteaux d'accueil classiques

014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **75,00 1**

014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **116,90 1**

014415 Accroche murale laiton brillant (or) **11,80 1**

014416 Accroche murale chromé **11,80 1**

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



Porte-menus 4A4 Black Star

014890 144x50 cm - A4 **460,00 1**

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



Porte-menus - 99x52 cm

014516 6 pages **676,00 1**

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



107,00^{HT}
014893

Porte menu LED

125 cm

014893 Pied **107,00 1**

014960 Socle **107,00 1**



96,20^{HT}
014357

Batterie lithium

014357 **96,20 1**

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



L'USAGE UNIQUE

VAISSELLE & EMBALLAGE

VAISSELLE JETABLE



À partir de **4,00^{HT}**
153171

Assiette en carton Sachet / Carton
153171 ø18 cm **4,00** 100/1000
153174 ø23 cm **6,20** 100/1000

Assiette blanche ronde anti-gras. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **3,60^{HT}**
999921

Assiette en fibre de canne Sachet / Carton
999921 ø18 cm **3,60** 50/500
999922 ø23 cm **5,50** 50/500

Assiette blanche ronde. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

VAISSELLE RÉUTILISABLE



PASSE AU LAVE-VAISSELLE & MICRO-ONDES

Jusqu'à 125 passages au lave-vaisselle
Motif Wave sur l'aile
Couleur détectable en centre de tri

Assiette réutilisable

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

Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **4,80^{HT}**
153085

Bol réutilisable

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

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

COUVERTS



À partir de **2,10^{HT}**
630091

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

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



À partir de **8,50^{HT}**
153188

Kit couverts bois Sachet / Carton
153188 3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli **8,50** 100/500
153190 4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli **10,50** 100/500
153192 6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre **11,20** 100/500

Kit couverts en bois, compostable et recyclable. Certifié FSC. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

New



COUVERTS RÉUTILISABLES
MINIMUM 100 PASSAGES AU LAVE-VAISSELLE

Couverts biosourcés - canne à sucre

	Carton
E23906 Fourchette 16 cm	24,00 200
E23907 Couteau 16 cm	48,00 400
E23908 Cuillère de table 16 cm	24,00 200
E23911 Cuillère dessert 11 cm	38,00 400
E23909 Kit 3/1 - Fourchette, couteau, serviette	105,00 160
E23910 Kit 4/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	103,00 150

Couverts biosourcés en fibre de canne à sucre, compostable et recyclable. Conditionné en boîte kraft. Prix au carton.

ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE



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

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



36,00^{HT}
002084

Kit couverts 3 pièces Leaves
Fourchette, couteau, cuillère et serviette
002084 **36,00** 50

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

EMBALLAGES



Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

Octabagasse Sachet / Carton
A94525 Boîte 400 ml - 15,2x15,2x3,9 cm **9,30** 50/300
159173 Couvercle pour boîte 400 ml **11,50** 50/300
159093 Boîte 650 ml - 18,3x18,3x4,2 cm **14,75** 50/300
630515 Boîte 900 ml - 18,3x18,3x6 cm **15,25** 50/200
159174 Couvercle pour boîte 650/900 ml **15,00** 50/300

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



MODÈLE DROIT OU ÉVASÉ
S'ADAPTÉ À TOUS VOS PLATS



Bagasse Sachet / Carton
630526 Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm **8,50** 40/480
630527 Couvercle PET transparent pour bol 600 ml **9,00** 40/360
A93976 Bol droit 900 ml - 19,4x19,4x5,3 cm **10,00** 40/160
A93984 Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm **11,00** 40/320
A94538 Bol évasé 1000 ml - 19,4x19,4x6 cm **15,00** 40/320
158802 Couvercle PET transparent pour bol 800,900,1000 et 1200 ml **9,73** 40/160

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

À partir de **4,10^{HT}**
949251

New

Produits chauds ou froids

	Sachet / Carton
Boîte à salade	
949247 500 ml - ø15x5 cm	5,40 50/300
949248 780 ml - ø15x6,1 cm	6,00 50/300
949251 Couvercle ø15 cm	4,10 50/300
E25636 960 ml - ø15x7,9 cm	6,80 50/300
949250 1250 ml - ø17,6x7 cm	9,30 50/300
949245 Couvercle ø17,6 cm	5,50 50/300

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



À partir de **5,90^{HT}**
949246

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

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



Produits chauds ou froids

Panier repas Vision +

	Carton		
146102	500 ml - 11,6x11,6,3,95 mm	109,00	200
146101	750 ml - 12,5x18x3 cm	79,00	150
146100	850 ml - 16,8x12,2x4 cm	59,00	100

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

À partir de **59,00^{HT}**
146100



Pot wrap
ø8,4x12 cm Sachet / Carton
153141 3,10 50/1000

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

À partir de **5,00^{HT}**
153140



Pot à pâtes Sachet / Carton
153140 Blanc 480 ml - ø 8,3x9,7 cm **5,00 50/500**
948620 Blanc 780 ml - ø 9,5x9,3 cm **6,04 50/500**
949252 Kraft brun 480 ml - ø 8,3x9,7 cm **5,85 50/500**
949253 Kraft brun 780 ml - ø 9,5x9,3 cm **7,10 50/500**

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



Boîte à déjeuner Sachet / Carton
949254 780 ml - 13x11x6,5 cm **6,60 50/450**
949255 1500 ml - 21,5x15,7x5 cm **11,50 50/200**
948723 10 cl - ø7,1x3,5 cm **3,35 50/500**

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

À partir de **17,00^{HT}**
152987



Boîte à déjeuner Sachet / Carton
22,8x12,4x7,8 cm **152987 17,00 50/250**
Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu par carton.

BURGER / FRITES



Boîte à burger Sachet / Carton
153152 12x11,6x7 cm **16,70 100/600**
949200 23,7x13,5x7,5 mm **20,20 100/300**
Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



Boîte à burger Sachet / Carton
17,6x16,8x7,8 cm **909430 14,55 50/300**
Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m². Micro-ondable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W). Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **1,70^{HT}**
948721
Pot à sauce à charnière Sachet/ Carton
948721 3 cl - ø5x2,6 cm **1,70 50/1000**
948722 6 cl - ø6,2x2,6 cm **2,10 50/1000**
948723 10 cl - ø7,1x3,5 cm **3,35 50/500**

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



Pot à sauce Sachet / Carton
949197 6 cl - ø6,2x2,9 cm **2,13 50/2000**
949190 Couvercle ø6,2 cm **4,40 100/2000**
Pot gamme Nature & Création, en fibre de canne, compostable et recyclable. Rigide et facile d'utilisation, micro-ondable. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **5,60^{HT}**
153153
Cornet à frites Sachet / Carton
153153 9x13,2x13 cm **5,60 100/1000**
949201 8,7x13,3x17 cm **7,80 100/1000**
Boîte recyclable en kraft brun. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



Barquette bateau Sachet / Carton
153074 200 ml - 13,5x9,7x3,6 cm **11,10 250/1000**
153075 300 ml - 15,2x11x4,1 cm **13,50 250/1000**
153076 750 ml - 20,5x14x43 cm **25,70 250/500**

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



Sachet ouvert 2 côtés
Motifs «Times» 17x18 cm
909433 24,85 1000/4000
Papier PEFC ingrainssable, 34g/m². Apte au contact alimentaire. Beige naturel. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **12,78^{HT}**
909431
Sachet à burger Feel Green® Carton
909431 12+7x18 cm **12,78 500**
050025 14+7x22 cm **16,00 500**
Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingrainssable. 34 g/m². Motif feuille Feel Green®. Prix au carton, vendu par carton.



Emballage à burger Times Carton
28x34 cm
909437 25,40 1000/4000
En papier ingrainssable. 35 g/m². Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



Papier à burger Carton
146103 33x40 cm **33,00 758**
Papier à burger ingrainssable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras. Prix au carton, vendu par carton.



CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE

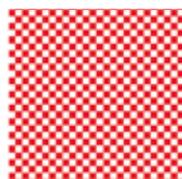


À partir de **19,50^{HT}**
153400
Boîte à pizza L'Originale Carton
153400 26x26x3,5 cm **19,50 100**
153401 29x29x3,5 cm **22,00 100**
153402 31x31x3,5 cm **23,00 100**
153403 33x33x3,5 cm **24,50 100**
153404 40x40x3,5 cm **34,00 100**

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



À partir de **19,00^{HT}**
380062
Poche à pizza
Moyenne - 457x438x196 mm
4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm
380062 19,00 1
Large - 546x501x196 mm
4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm
380063 24,00 1
Pizza & sandwich - 381x305x305 mm
15 sandwich longueur 30 cm
380064 29,00 1



Papier alimentaire Carton
630239 Motif Times **26,50 1000**
630236 Motif carreaux rouge/blanc **26,90 1000**
Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation, ... Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m². Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingrainssable. Prix au carton, vendu par carton.



New



Cuillère à glace Carton
E23912 Cuillère 9,5 cm **29,00** 400

Cuillère en fibre de canne à sucre. Vendu en boîte kraft de 400.

New

Coupe à glace Sachet/ Carton
E25616 113 ml - ø6,1x4,9 cm **2,34** 50/1000
A04791 140 ml - ø7,4x5,2 cm **2,98** 50/1000
A04792 240 ml - ø7,2x6,2 cm **3,38** 50/1000

Coupe en carton brun. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

DESSERTS



Pot à dessert Sachet / Carton
949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm **3,35** 50/1000
949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm **2,40** 50/1000
949220 Couvercle plat ø9,26 cm **4,05** 100/1000

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



Coupe à dessert Sachet / Carton
948937 155 ml - ø9,5x5,7 cm **2,35** 25/600
153163 Couvercle plat ø9,5 cm **1,00** 50/600
153164 Couvercle dôme ø9,5 cm **1,42** 50/600

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

À partir de **1,10^{HT}**
153206



Gobelet Sachet/ Carton
153206 12 cl - ø6x6,5 cm **1,10** 50/1000
A04467 Couvercle 12 cl **2,00** 50/1000
153207 18/19 cl - ø7x7,6 cm **1,65** 50/1000
A04468 Couvercle 18/19 cl **2,50** 50/1000
153208 25/29 cl - ø8x9,3 cm **2,20** 50/1000
A04469 Couvercle 25/29 cl **2,50** 50/1000
153209 35/43 cl - ø8,9x10,1 cm **3,30** 50/1000
A04466 Couvercle 35/43 cl **2,80** 50/1000
949206 45/48 cl - ø9x13,5 cm **3,91** 50/1000

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

À partir de **2,25^{HT}**
948600



Gobelet Coffee chic Sachet / Carton
948600 10/12 cl - ø6x6 cm **2,25** 100/2000
948613 Couvercle 10/12 cl **1,80** 50/1000
948601 17,5 cl - ø7x8 cm **3,45** 100/2000
948615 Couvercle 17,5 cl **1,98** 50/1000
948602 24 cl - ø8x9 cm **2,35** 50/1000
948616 Couvercle 24 cl **2,22** 50/1000

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

2,40^{HT}
999926

Spatule Carton
999926 14 cm **2,40** 1000

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

À partir de **34,90^{HT}**
153148



Sac cabas - kraft brun 80gr/m² Carton

1 153148 26x14x32 cm **34,90** 250
2 153149 26x20x28 cm **32,50** 250
3 949257 32x22x24 cm **39,00** 250

Prix au carton, vendu par carton.

23,90^{HT}
150960



Sac à bretelles
Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm

150960 **23,90** 1
Plastique transparent. Prix au carton de 500

PAILLES



3,50^{HT}
153073

New

New

Gobelet Sachet x Unité
E20624 25/30 cl - ø7,8x10,8 cm **2,50** 50/1250
153073 30/35 cl - ø7,8x12,3 cm **3,50** 50/1250
E20625 50/65 cl - ø9,5x15 cm **5,20** 50/800

Gobelet cristallin en PET 100% recyclable. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

SPÉCIAL SMOOTHIE

Paille en papier - smoothie
ø8x20 cm - noir
948732 **3,50** 150

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

9,90^{HT}
948733

SPÉCIAL BUBBLE TEA

Paille en papier - bubble tea
ø12x20 cm - blanc Sachet / Carton
948733 **9,90** 200

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



À partir de **16,00^{HT}**
948737

Pailles canne à sucre Carton

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

Prix au carton, vendu par carton.

8,10^{HT}
989252



Pailles bambou
ø10/12 mm - 20 cm
989252 **8,10** 1

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

15,90^{HT}
989251



Pailles roseau
ø6 mm - 20 cm
989251 **15,90** 1

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

À partir de **3,00^{HT}**
948731



Paille en papier Sachet

948727 ø7x15 cm - Cocktail noir **4,65** 250
948728 ø6x20 cm - noir **4,48** 250
948729 ø6x20 cm - kraft **4,48** 250
948730 ø6x20 cm - blanc **4,48** 250

Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.
948731 ø6x20 cm - blanc individuelle **3,00** 150
Paille en papier. Prix au sachet, vendu au sachet.

SPÉCIAL BOULANGERIE



À partir de **51,20^{HT}**
632164

Mousseline
30x40 cm
632164 **51,20** 1

Kraft brun 35 g. Prix au carton, vendu par carton de 10 kg.

À partir de **12,00^{HT}**
146110

Sac croissant Carton
146110 12+5x21 cm - format 102 **12,00** 1000
146111 14+7x21 cm - format 103 **13,00** 1000
146112 14+7x26 cm - format 104 **14,80** 1000
146113 18+7x28 cm - format 105 **20,50** 1000
146114 18+7x35 cm - format 106 **25,00** 1000

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

À partir de **18,00^{HT}**
153158



Sac sandwich Carton
153158 Blanc - 12+3 x 30 cm **18,00** 1000
153159 Brun à fenêtre - 10+5x36 cm **26,00** 1000
Sac en papier kraft. Prix au carton, vendu par carton.



EMBALLAGE TRAITEUR



Plancha box Carton
146104 45,5x19x5 cm **1,95** 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, vendu par carton.



À partir de **15,85^{HT}**
949000

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

Prix au carton, vendu par carton.



À partir de **14,35^{HT}**
949205

Plateau repas fibre de canne Sachet / Carton
948860 5 compartiments **14,25** 50/200
949205 Couverture **14,35** 50/200

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



À partir de **5,00^{HT}**
948998

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

Prix au carton, vendu par carton.



À partir de **2,85^{HT}**
630235

Brochettes/pique bamboo

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

Prix au sachet, vendu au sachet.



À partir de **1,85^{HT}**
948976

Verrines, mignardises Cristal transparentes

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

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

ALUMINIUM & FILM



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

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



61,00^{HT}
150753

Distributeur universel Kenkut 3
150753 55,8x19,4x16,5 cm **61,00** 1

Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.



S'ADAPTE AVEC TOUS LES ROULEAUX FILM ET ALUMINIUM

À partir de **29,00^{HT}**
150707

Distributeur aluminium ou film étirable
150707 Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm **29,00** 1
150708 Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm **52,00** 1



À partir de **7,40^{HT}**
914927

Pour distributeur aluminium ou film

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

Prix unitaire.



À partir de **5,60^{HT}**
150701

Rouleau film étirable
150701 30 cm x 300 m **5,60** 4
150702 45 cm x 300 m **8,30** 4
150751 Boite distrib. 30 cmx300 m **5,50** 6
150752 Boite distrib. 45 cmx300 m **7,90** 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.



23,50^{HT}
150705

Rouleau aluminium
 Très épais - 15 µ 29,5 cm x 200 m
150705 **23,50** 3

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.



À partir de **17,50^{HT}**
150601

Rouleau aluminium - 11 µ
150601 33 cm x 200 m **17,50** 3
150603 45 cm x 200 m **22,50** 3
150703 Boite distrib. 33 cmx200 m **17,50** 6
150704 Boite distrib. 45 cmx200 m **22,20** 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

CONTENEUR RÉUTILISABLE INOX

Récipient en acier inoxydable 18/10 apte pour le micro-ondes. Couvercle en verre avec valve. ClipLock System : les 4 clips de fermeture tiennent fermement le couvercle et le joint silicone permet l'étanchéité. Récipient apte pour le micro-ondes, le four (sans couvercle), le lave-vaisselle, le réfrigérateur et le congélateur.



INOX 18/10

Conteneur Ecoinox

E23919	Rectangulaire 260 ml - 12,7x9x5,1 cm	5,00	1
E23916	Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	6,40	1
B81439	Rectangulaire 800 ml - 18x13,5x7 cm	6,50	1
E23917	Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	7,20	1
B81442	Carré 650 ml - 14x14x7,5 cm	5,90	1
B81444	Rond 700 ml - ø 16x7 cm	6,10	1

Couvercle en polypropylène.



New

Conteneur TwoGo
450/280 ml
21,7x16,6x5,5 cm
E23918 **9,50** 1
Couvercle en plastique AS.

INOX 18/10



INOX 18/10

Conteneur Etern

E23914	Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	8,50	1
B81431	Rectangulaire 800 ml - 18,5x14x7,5 cm	8,50	1
E23915	Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	8,90	1
B81434	Carré 650 ml - 15x15x7,5 cm	7,50	1
B81436	Rond 700 ml - ø 16,5x7 cm	7,80	1

Couvercle en verre avec valve.

COMPATIBLE MICRO-ONDES, LAVE-VAISSELLE ET CONGÉLATEUR

COUVERCLE MUNI D'UNE VALVE POUR MICRO-ONDES

À partir de **3,90^{HT}**
519406

0% BPA



PLASTOREX

Boîte noire polypropylène avec couvercle

1	519401	Ronde 1,25 L ø19,5x7,6 cm	5,90	12
	519402	Ronde 0,73 L ø15,8x6,6 cm	4,90	12
	519403	Ronde 0,36 L ø12,4x5,6 cm	3,90	12
2	519404	Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	4,70	12
	519405	Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,10	12
3	519400	Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	4,70	12
	519406	Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	3,90	12

Pour plats chauds ou froids, idéal vente à emporter ou restauration rapide sur place. Boîte noire en polypropylène avec couvercle thermoplastique elastomere.

BARQUETTE



À partir de **6,10^{HT}**
948815

-20 / +110°C

Barquette multi-fonctions charnière

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

Boîte micro-ondable en PP. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

À partir de **7,90^{HT}**
999943

-5 / +80°C



-40 / +70°C

Boîte charnière ergo box

948805	250 ml - 12,8x11,7x4,5 cm	3,99	50/600
948806	375 ml - 12,8x11,7x5,5 cm	4,46	50/600
948807	500 ml - 14,8x12,5x5 cm	5,10	50/600
948809	750 ml - 19x14,8x5,5 cm	7,50	50/400
948799	1 L - 19,14,8x7 cm	7,61	50/400
948827	1,5 L - 19x18,5x6 cm	13,75	50/200

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

Barquette charcutière

999941	125 ml - 9,1x7,1x3,5 cm	8,10	500/5000
152727	250 ml - 11,1x8,7x4,2 cm	12,00	500/3000
999943	375 ml - 13,8x9x4,6 cm	7,90	250/2500
999942	500 ml - 14,3x11,1x4,9 cm	12,00	250/1500
999944	750 ml - 17,6x11,6x4,9 cm	15,90	250/1250
999945	1 L - 18,9x14,4x5,4 cm	24,90	250/1000

Boîte en PS. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



-20 / +110°C

Barquette thermoscissable

948810	250 ml - 13,7x9,5x3 cm	4,65	100/1200
948812	375 ml - 13,7x9,5x4,5 cm	4,75	100/1200
948813	500 ml - 13,7x9,5x6,3 cm	5,25	100/1200
948814	750 ml - 19x13,7x3,8 cm	7,15	100/800
948785	1 L - 19x13,7x5,3 cm	8,00	100/800

Boîte en PP pour préparations chaudes. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

16,10^{HT}
948002

Rouleau de film soudable 40µ

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



MOULE ALUMINIUM

À partir de **25,20^{HT}**
948840



Plat gastronomique

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

Prix au carton, vendu par carton.

Moule à cake

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

153166 **21,60** 100/500

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



21,60^{HT}
153166

Godet - Ht 34 mm

948906	9 cl - ø 7,5 cm	3,58	100/1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	3,85	100/1500

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



Coquille Saint-Jacques

948933	13 cl - 12,6x12,3x2 cm	4,60	100
--------	------------------------	------	-----

Prix au carton, vendu au carton.



13,80^{HT}
153169

Combo - barquette operculaire + couvercle

68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm

153169 **13,80** 100/1000

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **3,70^{HT}**
948922

Tourtière

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

Prix au carton, vendu au carton.

le NAPPAGE

SERVIETTE & SET DE TABLE

-  Jaune
-  Papaye
-  Mandarine
-  Orange
-  Sun New
-  Miel
-  Grège
-  Cappucino
-  Brun naturel New
-  Noisette
-  Café
-  Cacao
-  Bordeaux
-  Rouge
-  Fuchsia
-  Aubergine
-  Lavande
-  Caraïbes
-  Vert sapin
-  Vert foncé
-  Pistache New
-  Kiwi
-  Anis
-  Gris béton
-  Granite
-  Gris

TISSU

Serviette bande satinée
50x50 cm
631193 **1,75** 200
Prix unitaire, vendu par carton
100% coton mercerisé.
Bande satinée de 5 cm, 2
ourlets, 2 lisières.



1,75^{HT}
631193



le nappage
ARTS DE LA TABLE

FLASHEZ LE QR CODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET



DUNI

FLASHEZ LE QR CODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET

AIRLAID



À partir de **3,90^{HT}**
153210

le nappage
ARTS DE LA TABLE

Serviettes Airlaid - 40x40 cm

153210 Blanc	3,90	50/400
153219 Champagne	5,50	50/400
153216 Grège	5,45	50/400
153215 Cacao	5,70	50/400
153213 Noir	5,70	50/400
153221 Anthracite	5,60	50/400
153223 Vert sapin	5,60	50/400
153218 Kiwi	5,50	50/400
153211 Jaune	5,70	50/400
153214 Mandarine	5,70	50/400
153217 Fuchsia	5,60	50/400
153220 Rouge	5,60	50/400
153222 Bordeaux	5,60	50/400
153212 Aubergine	5,70	50/400

Serviette douce au toucher et à l'aspect du textile. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

DUNISOFT®



À partir de **5,80^{HT}**
158906

TOP QUALITÉ

Serviettes 40x40 cm

158906 Blanc	5,80	60/360
158911 Crème	7,60	60/360
158915 Bordeaux	7,90	60/360
158917 Kiwi	7,90	60/360
158918 Noisette	7,90	60/360
158919 Granite	7,90	60/360
158914 Miel	7,90	60/360
158912 Noir	7,90	60/360
158913 Rouge	7,90	60/360
A94199 Sun	7,90	60/360
E24128 Brun naturel	7,90	60/360
E24129 Pistache	7,90	60/360

Serviette épaisse à l'effet buvard. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

POINTE À POINTE



Serviettes - 38x38 cm
2 épaisseurs - pointe à pointe Sachet/carton
A37940 Blanc **0,83** 40/1680
006779 Ivoire **1,22** 40/1440
006776 Noir **1,22** 40/1440
Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



Serviettes ouate Samba
38x38 cm - 2 épaisseurs - point à point
400001 Blanc **1,54** 50/1200
400003 Ivoire **1,98** 50/1200
400013 Orange **2,00** 50/1200
400011 Noir **2,00** 50/1200
400006 Rouge **2,00** 50/1200
400007 Vert anis **2,00** 50/1200
400005 Bordeaux **2,00** 50/1200
400012 Papaye **2,00** 50/1200
400017 Aubergine **2,00** 50/1200
400009 Gris béton **2,00** 50/1200
400016 Lavande **2,00** 50/1200
400018 Fushia **2,00** 50/1200
400004 Caraïbes **2,00** 50/1200
Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

OUATE MICRO-GAUFRÉE



À partir de **2,00^{HT}**
153253

le nappage
ARTS DE LA TABLE

Serviettes ouate - 38x38 cm

153253 Blanc	2,00	100/2400
153238 Champagne	3,15	100/2400
153239 Grège	3,20	100/2400
153240 Cacao	3,45	100/2400
153241 Noir	3,45	100/2400
153242 Anthracite	3,45	100/2400
153243 Kiwi	3,45	100/2400
153244 Jaune	3,45	100/2400
153245 Rouge	3,45	100/2400
153246 Bordeaux	3,45	100/2400
153247 Parme	3,25	100/2400

Serviette pure cellulosée, 2 plis. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

OUATE LISSE



À partir de **2,55^{HT}**
158898

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

158898 Blanc	2,55	125/1250
158899 Crème	3,45	125/1250
158901 Café	3,80	125/1250
158902 Kiwi	3,80	125/1250
158904 Noir	3,80	125/1250
158905 Rouge	3,80	125/1250
159104 Gris	3,80	125/1250

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

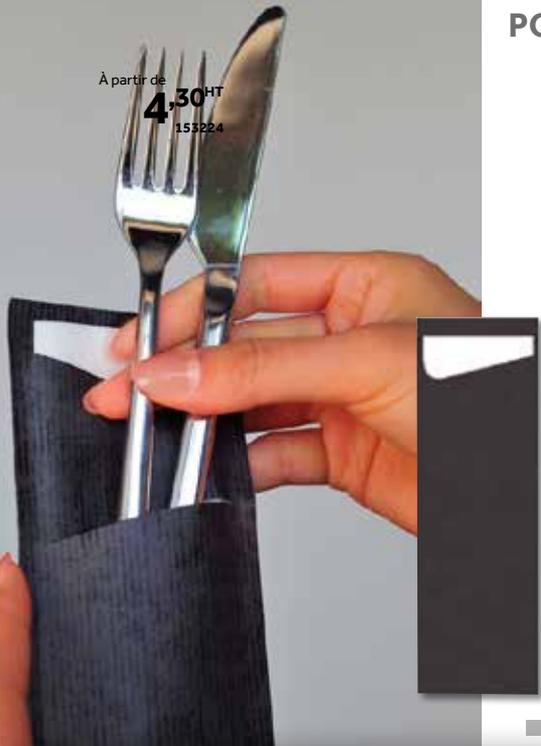


1,70^{HT}
153289

le nappage
ARTS DE LA TABLE

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis
153289 blanc **1,70** 100/2000
Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

POCHETTE À COUVERTS AIRLAID



À partir de **4,30^{HT}**
153224



le nappage
PAR LA TABLE

Serviettes étui à couverts Airleid

153224 Blanc	4,30	50/400
153225 Champagne	7,50	50/400
153229 Cacao	8,10	50/400
153230 Noir	8,10	50/400
153228 Anthracite	8,10	50/400
153226 Rouge	8,10	50/400
153227 Bordeaux	8,10	50/400

Serviette étui 40x40 cm avec découpe. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

DUNI

Sacchetto Dunisoft Slim

70x230 mm - serviette blanche

159101 Noir	15,75	60/240
-------------	-------	--------

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

DUNI

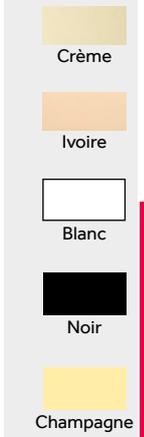
Duniletto Slim - 40x33 cm

Sachet/carton

158920 Blanc	10,80	65/260
E22947 Bordeaux	12,80	65/260
158935 Granite	12,80	65/260
E24127 Kiwi	12,80	65/260
E24126 Brun naturel	12,80	65/260

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

New



New

Spécial Cocktail

Double point

À partir de **1,25^{HT}**
909421

Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420 Noire	1,70	100/2400
909421 Blanche	1,25	100/2400

Serviette double point. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

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

SERVIETTE



À partir de **3,75^{HT}**
151510

Serviette 30x30 cm - blanche - 17 g/m²

151510 1 pli	3,75	500/5000
151516 2 plis	1,50	100/3000

Pure pâte de cellulose vierge. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



À partir de **95,00^{HT}**
342266

Serviette enchevêtrée 1 pli N4

342254 **148,00** 1

Serviette gaufrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.

Serviette enchevêtrée 2 plis N4

342266 **95,00** 1

Serviette gaufrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.

New

NAPPE & SET DE TABLE

TANGO®

À partir de **30,00^{HT}**
340140

Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m		1,20 m - 50 m
Blanc	340140 30,00 1	914192 57,00 1	
Ivoire	340150 40,50 1	914191 75,00 1	
Bordeaux	340160 45,00 1	-	- 1
Bleu marine	340164 45,00 1	-	-
Gris béton	340166 45,00 1	-	-
Rouge	340163 45,00 1	914199 78,10 1	
Noir	340171 45,00 1	340174 78,00 1	

Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés

909316 Anis	33,50	250
909319 Aubergine	33,50	250
909317 Bordeaux	33,50	250
159108 Noir	33,25	250

Prix au carton, vendu par carton.



New

Set de table Stucco Dunicel®

28x38 cm

E24130 Blanc	168,00	500
E24131 Grège	168,00	500
E24132 Noir	168,00	500
E24133 Pistache	168,00	500

Résistant et déperlant. Fabriqué à partir de fibres certifiées FSC®. Prix au carton, vendu par carton.

SYMPHONIE®

À partir de **23,10^{HT}**
914109

Nappe papier Symphonie

914185 60x60 cm	31,50	500
914110 70x70 cm	42,00	500
914111 70x110 cm	62,80	500
914113 80x120 cm	38,20	250

Prix au carton, vendu par carton.

Sets de table papier Symphonie - 30x40 cm

914109 Extra blanc	23,10	1000
914125 Rouge	33,00	1000
909313 Kraft lisse	33,00	1000
914119 Gris	33,00	1000

Prix au carton, vendu par carton.

TIMES

14,60^{HT}
909422



Sets de table en papier - 31x43 cm

909422 Beige naturel «Times»	14,60	500/2000
------------------------------	-------	----------

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



la COLLECTIVITÉ

VAISSELLE

VAISSELLE EN VERRE TREMPÉ



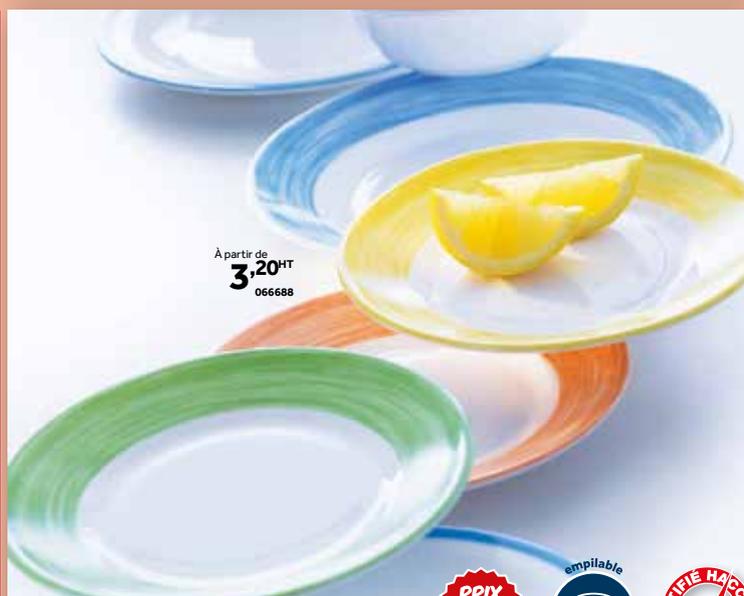
Un service en salle sécurisé : lorsqu'un choc ou une succession de chocs réussissent à percer la carapace extérieure du verre trempé, celui-ci se casse en morceaux de verres peu tranchants.



Un verre trempé peut être jusqu'à 5 fois plus résistant qu'un article n'ayant pas subi de traitements spéciaux.



Les produits trempés résistent à des écarts de température de 135°C. Ils passent ainsi du four ou de la salamandre à l'eau froide sans risque de casse.



À partir de
3,20^{HT}
066688

RESTAURANT BRUSH

ARCOROC

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	4,45 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	4,45 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	3,98 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	3,80 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,20 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	4,70 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	3,65 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,20 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	-	3,60 6
Soucoupe thé ø 14 cm	-	903095	903096	903097	-	3,10 6

Grande aile inclinée, bonne prise en main. Maintien des aliments au centre de l'assiette. Encombrement minimal sur plateau, conservation de la chaleur. Épaisseur, solidité. Résistance aux chocs mécaniques et aux variations thermiques jusqu'à 130° C. Fabriqué dans un matériau non poreux, tout risque de prolifération microbienne est ainsi écarté.

**PRIX
LE PLUS
BAS**



RESTAURANT

**HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS**

**EXTRA
RESISTANT
FULLY TEMPERED GLASS**

ARCOROC

	Assiette		Sans filet		Filet bordeaux	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	3,10	065221	3,75	6/24	
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	3,10	065228	3,75	6/24	
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	2,80	065226	3,55	6/24	
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	2,25	065227	2,80	6/24	
	Coupelle, bol, saladier		Sans filet		Filet bordeaux	
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	1,85	-	-	6/36	
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	3,25	-	-	6/24	
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	3,30	-	-	6/24	
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	-	046397	3,60	6/36	
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	1,85	903037	2,55	6/36	
	Tasse et soucoupe		Sans filet			
Tasse café 8 cl	065260	1,29	12/48			
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	1,05	6/48			
Tasse thé 13 cl	065261	1,56	12/48			
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	1,20	6/48			
Tasse déjeuner 25 cl	065263	1,88	6/36			
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	1,50	6/36			

NOVA AQUITANIA



1,15^{HT}
631080

STAIRO



0,94^{HT}
903673

▶ S'empile avec la feston !

FESTON



1,18^{HT}
001021

L'ORIGINAL

▶ Aile festonnée

Nova Aquitania

ARCOROC

631080	Assiette plate ø 22,5 cm	1,15	24
631081	Assiette plate ø 15,5 cm	1,05	24
046323	Assiette creuse ø 22 cm	1,27	24
046321	Bol 50 cl	1,35	12
046317	Coupelle ø 13 cm	1,10	6/36

Nouvelle gamme ultra légère adaptée aux collectivités qui cherchent à réduire les risques de TMS (trouble musculosquelettiques). Adaptée à l'usage intensif, résistante aux chocs. Diamètre du bassin réduit pour éviter le gaspillage alimentaire.



**HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS**



Stairo - Verre trempé blanc

903670	Assiette plate - ø 25 cm	1,02	6/24
903671	Assiette plate - ø 23,5 cm	1,00	6/24
903672	Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,02	6/24
903673	Assiette dessert - ø 19 cm	0,94	6/24
903674	Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,58	6/36

ARCOROC



**HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS**



Feston Verre trempé blanc

001021	Assiette plate - ø 25 cm	1,18	6/24
010383	Assiette plate - ø 23 cm	1,12	6/36
030715	Assiette creuse - ø 21 cm	1,12	6/36
030716	Assiette dessert - ø 19 cm	1,10	6/24

Verre trempé, résistant aux chocs. Passage au lave-vaisselle.

ARCOROC

VAISSELLE EN PORCELAINE

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



SARREGUEMINES
FRANCE 1784



Oslo Blanc

1	064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	2,90	12
2	064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,40	6
3	064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,45	6
4	064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	1,95	12
5	064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,45	6
6	064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,45	6
7	064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	2,00	6
8	064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,50	6
9	064603	Tasse à café 9 cl	1,50	12
	064604	Sous-tasse ø12,3 cm	1,00	6
10	064605	Tasse à thé 15 cl	2,40	12
11	064607	Tasse déjeuner 28 cl	2,90	12
	064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø13,6 cm	2,10	6



LA GAMME ADAPTÉE AU SERVICE SUR PLATEAU

L'ORIGINALE*
gravée au dos

UNISSET

Porcelaine Hôtelière



À partir de
3,90^{HT}
066010

DURÉE DE VIE PLUS LONGUE !
UN BOURRELET SUR SON AILE.

Assiette

	Ø	Hauteur
066013	Plate ronde ø 26,5 cm	6,50 10
066012	Plate ronde ø 24 cm	5,60 10
066014	Creuse ronde ø 22 cm	5,40 10
066011	Plate ronde ø 19 cm	4,10 10
066010	Plate ronde ø 16 cm	3,90 10

Tasse

066021	Café 10 cl	2,65 10
066017	Thé 16 cl	3,95 10
066019	Déjeuner 28 cl	4,95 10

Soucoupe

066022	Café ø 13 cm	3,00 10
066018	Thé ø 15 cm	3,20 10
066020	Déjeuner ø 16 cm	3,80 10



SMART

Porcelaine



PORCELAINE DURE
RÉSISTANCE AUX CHOCS

À partir de
1,38^{HT}
044303

Smart

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



COUVERT

**PRIX
LE PLUS
BAS**



À partir de
0,11^{HT}
051003

Amefo

051000	Fourchette de table	0,26	12
051004	Couteau de table	0,40	12
051001	Cuillère de table	0,26	12
051003	Cuillère à café	0,11	12
041815	Fourchette à dessert	0,27	12
041810	Couteau à dessert	0,48	12
041816	Cuillère à dessert	0,27	12
	Cuillère à moka		12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm



À partir de
0,14^{HT}
989257

Eco

lehrin

989255	Fourchette de table	0,30	12
989258	Couteau de table	0,45	12
989256	Cuillère de table	0,30	12
989257	Cuillère à café	0,14	12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm



À partir de
0,26^{HT}
045497

Vieux Paris

Amefo

045495	Fourchette de table	0,61	12
045498	Couteau de table	1,62	12
045496	Cuillère de table	0,61	12
045497	Cuillère à café	0,26	12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition standard.



Rassemble-couverts

085009	Gris GN 1/1 sans couvercle	5,90	1
085011	Bleu GN 1/1 sans couvercle	8,95	1
085017	Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	5,88	1
085018	Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts	110,00	1



À partir de
0,40^{HT}
050953

art's

050951	Fourchette de table	0,55	12
050950	Couteau de table	0,65	12
050952	Cuillère de table	0,55	12
050953	Cuillère à café	0,40	12

Inox 18/10- Ep. 1,8 mm



À partir de
0,50^{HT}
001333

comas

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

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



1,10^{HT}
913048

Couteau à steak Valmy

913048 Lg 22,4 cm - lame microdentée
Inox 13/0

1,10 12



0,67^{HT}
053055

Couteau de table

053055 Lg 11 cm - lame microdentée
Manche polypropylène 2 rivets

0,67 12



Couteau à steak Reflex

041634 Lg 12 cm - lame microdentée

0,45 24

CONTENANT



Compotier

064072	15 cl - ø 12 cm	1,35	12
064073	22,5 cl - ø 13,3 cm	1,70	6
064074	37 cl - ø 15,5 cm	1,95	12



Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,55** 12



Ravier

064120	20 cl - 11x11 cm	1,55	12
064121	25 cl - 15x9,3 cm	1,75	12



Coupelle

064076	8 cl - ø 10,2 cm	0,90	12
064077	16 cl - ø 13 cm	1,70	12



New

Ramequin

13cl - ø 8,5 cm
160960 **2,90** 12

Bol Arcole blanc

40cl - ø 13 cm
044604 **2,10** 6



Bol Oslo

064609 40cl 13,8x13 cm **2,00** 6
064610 60cl 16x15,3 cm **2,50** 6



À partir de
0,62^{HT}
030007

Coupelle Lys

037011	3,5 cl - ø 6 cm	0,60	36
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,62	4/96
030008	12 cl - ø 9 cm	0,63	6/72
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,70	6/72
030010	31 cl - ø 12 cm	0,80	6/72
030023	50 cl - ø 14 cm	1,25	6/48

Saladier Lys

030024	90 cl - ø 17 cm	1,646	24
030025	1,55 L - ø 20 cm	2,136	24
030026	2,4 L - ø 23 cm	2,94	12
030027	3,4 L - ø 26 cm	4,55	12

Saladier carré Lys

037036	15 cl - 9x9 cm	0,896	72
037037	30 cl - 11x11 cm	0,996	72
037038	61 cl - 14x14 cm	1,596	24
037039	1,15 L - 17x17 cm	1,956	24



Ramequin

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



À partir de
0,85^{HT}
030021

Ramequin

030021	13,5 cl - ø 8,5x4 cm	0,85	4/96
030020	24 cl - ø 10x4,8 cm	1,18	4/48



0,65^{HT}
037043

Assiette Lys

037043 ø 14,5 cm **0,656**/72



À partir de
1,20^{HT}
050206

Plat individuel

050206 150 ml **1,20** 12



Saladier carré

043325	14,7x14,7x7,7 cm	4,80	4
043326	17,3x17,3x8,3 cm	5,20	4
043327	20x20x8,5 cm	7,40	3
043328	25,4x25,4x8,6 cm	9,60	3



1,38^{HT}
030001

Bol parisien

51 cl - ø 13,5x6,5 cm
030001 **1,386**/72



Ravier

A95061 37 cl - 15x9,5x4 cm **1,72** 48



À partir de
0,59^{HT}
030015



Gigogne
030015 n°8 - 9 cl - ø5,8x6 cm **0,596/72**
030014 n°6 bis - 16 cl - ø7x7 cm **0,696/72**
030013 n°5 - 22 cl - ø7,3x7,7 cm **0,896/72**



À partir de
0,74^{HT}
030011

Empilable

030011 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,746/72**
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm **0,896/72**

À partir de
0,63^{HT}
030016

Lola

030016 16 cl - ø 7 x 7 cm **0,636/72**
032017 20 cl - ø 7,4x7,6 cm **0,796/72**

Log

031661 16 cl - ø 6,3x8 cm **1,15 6/72**
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm **1,05 6/72**

Norvège

033008 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,846/72**
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm **0,906/72**

À partir de
1,05^{HT}
033646

VERRE TREMPÉ

033646 12 cl - ø 6,2x7,5 cm **1,05 12**
033647 18 cl - ø 7,1x7,9 cm **1,10 12**
033648 25 cl - ø 8x8,6 cm **1,20 12**

À partir de
0,80^{HT}
988621

Forum

988621 16 cl - ø 6x6,5 cm **0,806/72**
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm **0,966/72**

Oxygen

031142 16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm **1,00 6/72**

Barshine

905204 21 cl - ø 7,5x8,3 cm **1,95 6**

Rocky Stack

033642 28 cl - ø 8,24 x 8,6 cm **1,25 12**

Habana

033100 17 cl - ø 7x7,5 cm **0,72 12**
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm **0,86 12**

À partir de
0,68^{HT}
030063

Picardie

030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm **0,77 6/144**
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm **0,68 6/72**
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm **0,78 72**

Colosseo

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

À partir de
1,90^{HT}
033639

Stack Copa

033639 19 cl - ø 7x11 cm **1,90 12**
033640 25 cl - ø 7,55x11,7 cm **2,10 12**

CARAFE

À partir de
11,60^{HT}
041035

Pot empilable

041035 1 L **11,60 1**
041036 1,5 L **14,20 1**
041037 2 L **16,80 1**

À partir de
1,68^{HT}
030805

Carafon à vin

030805 25 cl **1,68 12**
030806 50 cl **1,95 12**
030807 1 L **2,98 6**

À partir de
2,38^{HT}
031000

Broc Arc

031000 50 cl **2,38 12**
031002 1 L **3,28 6**
031004 1,3 L **4,27 6**

À partir de
2,38^{HT}
030801

Carafe carré

030801 50 cl **2,38 12**
030802 1 L **4,10 6**

COUPE À GLACE

Canaries

030704 13 cl - Ht 8,5 cm **1,88 6**

Coupe Cadette

030700 20 cl - ø 9,5x12 cm **1,88 6**

Tahiti

030702 23 cl - Ht 8 cm **2,40 6**

Ondine

037052 24 cl - ø 110 mm **1,10 6/72**

Coupe café

030723 25 cl - ø 12,5x6 cm **1,38 6**

VAISSELLE SPÉCIALISÉ

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS



À partir de **7,10^{HT}**
086817

INCASSABLE

À partir de **1,75^{HT}**
086100

INCASSABLE



COPOLYESTER

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Rouge grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	7,10 086818	-	-	-	-	7,10 1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	7,90 086091	086092	086093	086094	086117	7,90 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	-	2,10 086096	086097	086098	086099	086114	2,10 6
Gobelet 16 cl	086100	086298	1,75 086101	086102	086103	-	086810	1,75 24
Gobelet 20 cl	086105	086929	2,08 086106	086107	086108	-	086811	2,15 24

Passé au micro-ondes. Résistant de -30 à +75°C.

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS



4,20^{HT}
085905

1,55^{HT}
085903



POLYPROPYLÈNE

	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	
Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	4,00 086816	-	-	-	4,00 1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	4,20 085905	085906	085907	085908	4,20 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	085925	1,75 085910	085911	085912	085913	1,75 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	6,00 090070	090071	090072	090073	6,00 6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	086814	2,05 090074	090075	090076	090077	2,05 6
Gobelet 15 cl	-	-	- 085900	085901	085902	085903	1,55 12

Passé au micro-ondes. Résistant de -30 à +75°C.

DIMINUE LA MOBILISATION CERVICALE DOULOUREUSE ET LIMITÉE DANS L'ARTHROSE ET LA MALADIE DE PARKINSON.

Parfaitement empilables!



INCASSABLE



	Bleu	Jaune	Vert	Transp.	
16 cl - ø6,2x7,7 cm	066498	066499	066500	066501	2,20 50
20 cl - ø6,9x8 cm	066390	066391	066392	066393	2,30 50

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Verres empilables, surface grainée anti-rayures.



New

Amefo

Couverts enfant

E25590	Couteau de table	1,45 6
E25588	Fourchette	1,05 6
E25589	Cuillère	0,93 6



TOP QUALITÉ
★

Couverts enfant 145 mm
Manche polypropylène

150190	Couteau de table	1,15 12
150192	Fourchette	1,15 12
150191	Cuillère	1,15 12

POIGNÉE ERGONOMIQUE

1,70^{HT}
942110



Couteaux copolyester 21 cm

942110	Cassiss	1,70 12
942111	Bleu	1,70 12

Couteau securit ergonomique et design, très bonne coupe sans risque de blessures.



À partir de **4,90^{HT}**
083000



Pichet copolyester

083000	95 cl	4,90 12
083001	1,4 L	6,40 12
083002	1,75 L	7,20 6



Mug copolyester bleu
20 cl - ø 7x8 cm

905461	3,40 12
--------	----------------

Sans bisphénol A, sans phtalate. Autres coloris : nous consulter.

Évitez le renversement

3,20^{HT}
066465



Gobelet à découpe nasale bleu
16 cl - ø 7,2x10 cm

066465	3,20 25
--------	----------------

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.

6,30^{HT}
066464



Support antidérapant bleu
Hauteur 4 cm

066464	6,30 10
--------	----------------

Support pour yaourt, compote, verre, etc... Assure la stabilité lors de la consommation, évite le glissement sur la table ou le renversement.

RÉGITHERMIE

GARANTIE LE MAINTIEN DE LA NOURRITURE À UNE TEMPÉRATURE OPTIMALE, SANS VENTILATION, PENDANT PLUSIEURS DIZAINES DE MINUTES. RÉSISTANCE HAUTES TEMPÉRATURES & CHOCS. FOND PLAT RÉGITHERMIE.



Assiette plate ronde Heat System - opal	ARCOROC
903283 Assiette semi creuse ø 25 cm	4,30 12
903281 Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	9,60 12
903282 Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	1,99€/24



Assiette plate ronde Heat System ARCOROC

1 903291 2 compartiments - ø 23 cm	6,50 6/24
2 903290 Sans compartiment - ø 23 cm	6,75 6/24

Maintien en température pour liaisons chaudes 3 fois plus résistant que la porcelaine. 0 porosité 0 bactérie. Assiette légère.



Cloche copolyester - transparent

083735 ø 25,4x6,5 cm	8,25 1
083739 ø 23,8x4,5 cm	7,90 1



Cloche polyamide - Teintée vert

083741 ø 23,8x4,5 cm	13,20 1
083742 ø 24x4,3 cm	12,45 1

VAISSELLE ANTI-DÉRAPANTE



14,50^{HT}
066400



Assiette creuse

066400 ø 23,5x4 cm - Bleu 14,50 12

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Assiette super antidérapante, ne glisse pas sur la table. Angles de blocage pour les couverts. Très grande stabilité grâce à ses 4 pieds. Pente spéciale pour faire glisser la nourriture vers la partie la plus profonde.

Design Hygiène Maintien en température



Permet de visualiser facilement la nourriture.



Grâce à sa poignée, les doigts n'entrent pas en contact avec l'espace alimentaire.



Crochets de positionnement qui permettent à la cloche d'épouser au plus près la surface de l'assiette pour un maintien de la chaleur optimal.



Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm 9,97 6

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Cloche compatible vaisselle antidérapante (066400) et vaisselle couleur (066528, 066466 et 066474).



THERMODYNAMIQUE

SYSTÈME BREVETÉ QUI PERMET DE RALENTIR LA PERTE DE CALORIES (CHAUD) ET DE FRIGORIES (FROID).



SA GRANDE LÉGÈRETÉ PERMET UNE MANIPULATION FACILE.

Assiette 1/2 creuse	Bleu	Jaune	Vert	FABRICANT
ø 23 cm	066528	066466	066474	6,50 30
ø 18 cm	066531	066467	066475	4,30 30

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures. Passe au lave-vaisselle.



À partir de 3,50^{HT}
905074



Vaisselle thermodynamique	Bleu	Cassis
Assiette creuse ronde	066460 38,90	066461 38,90 6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131 29,90	905132 29,90 6

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Ce système permet de ralentir la perte de calories (chaud) et des frigories (froid) grâce à la fermeture totale du couvercle. Idéal pour le service en chambre (potages, cafés, chocolats, mixés). Base antidérapante pour une stabilité optimale. Empilable avec ou sans couvercle. Passage au lave-vaisselle et au micro-ondes (sans couvercle). Température jusqu'à 80°C.

Vaisselle couleur - Bleu

1 905078 Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	5,70 25
2 905071 Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,70 25
3 905104 Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	3,70 48
4 905108 Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	4,85 48
5 905100 Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	5,60 48
6 905074 Comptoir rond 10 cl - ø 12xHT3,3 cm	3,50 48

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures.

PLATEAU REPAS



Granité - polypropylène

Transparent

Saladier ø 20 cm 2 L	083705	8,60	1
Saladier ø 23 cm 3,5 L	083707	9,25	1
Saladier ø 27 cm 5 L	083709	12,55	1
Saladier ø 31 cm 7,5 L	083713	15,50	1



PLASTOREX

Vaisselle blanche - mélamine

1	630328	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	7,50	6	
2	630321	Assiette plate - ø 22,5 cm	5,45	10	
	630320	Assiette creuse - ø 20,5 cm	5,05	10	
	630319	Assiette à dessert - ø 17 cm	4,55	10	
4	3	630325	Assiette carrée - 13,5x13,5 cm	3,05	10
	630327	Bol à oreilles - 35 cl 12,5x15x6 cm	3,15	10	

TRÈS BEL ASPECT DE SURFACE BRILLANT



À partir de 3,80^{HT}
519390



PLASTOREX

Vaisselle inox

1	519393	Plateau 3 compartiments 24x17x4 cm	6,30	6
2	519391	Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm	5,36	6
3	519392	Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm	8,50	6
4	519395	Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm	4,60	6
5	519390	Gobelet 18 cl ø 7x7,5 cm	3,80	12
6	150330	Couvercle pour plateau 4 compartiments	4,25	1

Cette gamme est conforme au contact alimentaire et assure une hygiène parfaite ! Bords arrondis pour un design doux. L'inox vous permet d'éviter le transfert de particules dans les aliments. Passe au lave-vaisselle. Non compatible micro-onde.

PLATEAU



Pour toutes les références



Fast food - 26x36 cm

890464	Gris	3,40	45
890465	Bleu ciel	3,40	45
890466	Rouge	3,40	45
890467	Anis	3,40	45
890468	Marron	3,40	45
890469	Noir	3,40	45
890470	Sable	3,40	45

Carton de 45 plateaux.

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



Fast food - 46x36 cm

890457	Gris	5,40	40
890458	Bleu marine	5,40	40
890459	Rouge	5,40	40
890460	Vert	5,40	40
890461	Chocolat	5,40	40
890462	Ivoire	5,40	40
890463	Noir	5,40	40

Carton de 40 plateaux.



Plateau - 600x400 mm

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

Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C.



Plateau gris moucheté

945206	36x46 cm	5,80	12
945207	32,5x26,5 cm - GN1/2	4,90	12
945208	32,5x53 cm - GN1/1	6,60	12

Polyester renforcé en fibre de verre. Passe au lave-vaisselle.



PLATEX

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté

083836	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	6,10	20
083835	GN1/1 - 53x32 cm	8,90	20

Garanti 3 ans contre la casse. Plateau teinté et renforcé uniquement dans la masse, mono matière. Garanti lave-vaisselle. Bonne résistance aux chocs. Système de bossages dits 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empiilage et de bossages de séchage. Apte au contact alimentaire.



Plateau Le Texan - gris moucheté

980810	46x36 cm	7,20	20
--------	----------	------	----

ÉVOLUTION NATURELLE DU DESIGN DU LÉGENDAIRE PLATEAU PROFIL



Plateau Profil 2 - chêne clair

093888	46x36 cm	19,90	20
--------	----------	-------	----

Développé pour les collectivités ayant un usage intensif de leurs plateaux. Ultra résistant à l'utilisation et attrayant. Particulièrement adapté aux cafétérias qui souhaitent offrir sur un même plateau plus de surface utile et design moderne. Surface grainée et soyeuse au toucher sensation bois. Dessous parfaitement plat, anti-encrassement.



SERVICE



Adapté
EGAlim

À partir de
13,00^{HT}
002073



1

1 Légumier UNI

002070 ø 20 cm - 1,55 L	8,90 1
002071 ø 22 cm - 2,18 L	9,60 1
002072 ø 24 - 2,65 L	11,40 1



2

2 Soupière UNI

002073 ø 22 cm - 3,25 L	13,00 1
002074 ø 24 cm - 4 L	15,00 1



3

10,00^{HT}
002075



5

À partir de
6,60^{HT}
002077



4

3 Plat rond UNI

002075 ø 30 cm	10,00 1
----------------	---------

5 Plat oval UNI

002077 34x22 cm	6,60 1
002078 38x25 cm	7,60 1
002079 41x27 cm	8,40 1

4 Plat à poisson UNI

002076 60x27 cm	13,25 1
-----------------	---------

6 Plat à gratin oval

002080 25x15,5 cm	8,00 1
002081 30,5x18,5 cm	9,00 1
002082 38x23,5 cm	12,25 1

7 Couverts de service inox

24,7 cm	
041824 Fourchette	2,35 1
041825 Cuillère	2,35 1



7

À partir de
8,00^{HT}
002080



6

À partir de
4,90^{HT}
040999



040999 Lg 26 cm	4,90 1
040998 Lg 31 cm	6,35 1



- Poignée en nylon résistante jusqu'à 232 °C
- Code couleur et marquage de capacité sur la poignée
- Portions constantes et précises
- Propriétés antimicrobiennes entièrement naturelles
- La conception monobloc est facile à nettoyer
- L'encoche d'arrêt sur la poignée empêche l'ustensile de glisser

Spoodle - Acier inoxydable

018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml	9,50 1
018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml	9,50 1
018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml	9,85 1
018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml	10,85 1
018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml	11,35 1

Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



À partir de
9,50^{HT}
018559

SPÉCIAL BOISSONS CHAUDES

À partir de
15,80^{HT}
085800

OFFRE
EXCEPTIONNELLE



085800 Blanc	15,80 6
085801 Taupe	14,70 6

À partir de
20,00^{HT}
042422



042422 1,2 L	20,00 1
042423 2 L	29,80 1

Ampoule polyuréthane.



À partir de
10,25^{HT}
988052

988052 1 L	10,25 1
988351 1,5 L	11,50 1
988301 2 L	11,75 1

Bouchon à bouton poussoir.
Double paroi en acier inox.
Garanti lave-vaisselle.



À partir de
21,00^{HT}
042406

042406 2,5 L	21,00 1
988358 3 L	31,70 1

Tirage par simple pression sur le couvercle.

27,60^{HT}
988216



53,00^{HT}
988217

145,00^{HT}
988215



LIVRAISON
EN KIT

PRIX
LE PLUS
BAS

Chariot de service gris foncé

988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm	145,00 1
988217 Corbeille à déchets	53,00 1
988216 Boîte à couverts	27,60 1

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.



les VÊTEMENTS

CUISINE & TABLIER



6,40^{HT}
980958



Tablier chef
980958 Blanc 6,40 1
Cordon 1 m. Polyester coton
270 g/m². 102x95 cm.

DEREN



20,10^{HT}
981758



Tablier Nell 45
45x100 cm
981758 Melon 20,10 1
981756 Noir 20,10 1
65% polyester, 35% coton. Tablier
hauteur 45 cm, 1 grande poche
ventrale + 1 poche double stylo/
limonadier.

molinol



31,00^{HT}
983008

Tablier Haley
983008 Denim délavé 31,00 1
983007 Denim brut 31,00 1
Grande poche droite et compartiment stylo.
Petite poche gauche. Passant porte serviette
en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en
cuir sont amovibles par pressions pour le lavage.
Largeur 72 cm, longueur 55 cm.

Robur

39,00^{HT}
520105

Tablier Cavy Black
520105 39,00 1
Quatre poches dont une
avec fermeture éclair.
Imperméable. Idéal pour
le service en terrasse.
Largeur 90 cm, longueur
40 cm. 85% Polyester,
15% coton.



8,40^{HT}
904405



Tablier valet + poche
904405 Blanc 8,40 1
904404 Noir 9,80 1
904403 Bordeaux 9,80 1
Polyester coton 270 g/m².
102x95 cm

DEREN



10,15^{HT}
630184

Tablier Valet
1020x900 mm
630184 Bleu 10,15 1
Avec poche et bavette

DEREN



16,30^{HT}
903370



Tablier bavette Loti
980968 Noir 16,60 1
903370 Pistache 16,30 1
980974 Melon 16,60 1
980967 Bordeaux 16,90 1
983011 Anthracite 16,90 1

Robur

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



29,90^{HT}
982312

Tablier Dan88
981979 Noir 1
981981 Gris 1
982312 Olive 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, oeillet fantaisie, fente
de marche.

molinol



35,00^{HT}
983010

Tablier Harold
983010 Denim délavé 35,00 1
983009 Denim brut 35,00 1

Robur

Lien cou réglable par un bouton clou et
boutonnères. Passant porte serviette
en cuir. Grande poche ventrale + petite
poche intérieure avec compartiment
stylo. Petite poche poitrine. Liens taille
à nouer. Tous les éléments en cuir sont
amovibles par pressions pour le lavage.
Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



32,00^{HT}
520103



2



3



4

55,00^{HT}
520102

Tablier Forene
3 520104 Chef 70x50 cm 49,00 1
4 520102 Bavette 70x90 cm 55,00 1
Fermeture amovible et 3 poches. Rinçage
et fixation des couleurs. Pour le modèle
Chef : Avec sangles amovibles et ceinture
en cuir. 100% Coton.

Chaud Dewant
ORIGINAL CUIRÉPAR

• Combinaison innovante
de cuir de vache et de
polyester
• Fermeture amovible
• 1 poche
• Boucle pour stylo

Chaud Dewant
ORIGINAL CUIRÉPAR

Tablier Bourbon
520101 89,00 1
Souple, léger, robuste et moins
salissant. Tous les rubans sont
réglables sur mesure. Largeur
65 cm, longueur 80 cm. 40%
Polyester, 30% Cuir.



89,00^{HT}
520101

VÊTEMENT FEMME



24,70^{HT}
982161

Veste femme Busi
Manches courtes

982161 T00	24,70	1
982154 T0	24,70	1
982155 T1	24,70	1
982156 T2	24,70	1
982157 T3	24,70	1
982158 T4	24,70	1
982159 T5	24,70	1
982160 T6	24,70	1

50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pressions cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, oeillets d'aération.



27,60^{HT}
981960

Veste femme Bama

981960 T00	27,60	1
981961 T0	27,60	1
981962 T1	27,60	1
981963 T2	27,60	1
981964 T3	27,60	1
981965 T4	27,60	1
981966 T5	27,60	1
981967 T6	27,60	1

Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés. Existe en manches courtes.



27,90^{HT}
631170



Pantalon femme Adélie

631170 T0	27,90	1
631171 T1	27,90	1
631182 T2	27,90	1
631172 T3	27,90	1
631183 T4	27,90	1
631173 T5	27,90	1
631184 T6	27,90	1

Pantalon femme coupe slim, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Braguette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.



29,90^{HT}
982306



Veste femme Shade

982306 T00	29,90	1
982307 T0	29,90	1
982308 T1	29,90	1
982309 T2	29,90	1
982310 T3	29,90	1
982311 T4	29,90	1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.

27,70^{HT}
630359



Veste Unera Taille 0 Taille 1 Taille 2 Taille 3 Taille 4 Taille 5

Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	27,70	1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	27,70	1
Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	27,70	1
Framboise	982122	982123	982124	982125	982126	982127	27,70	1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

ACCESSOIRE

80,00^{HT}
982187



Caps

982188 Noir	80,00	10
982187 Blanc	80,00	10

Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.

11,69^{HT}
909584



Calot Atlanta - Blanc

909584 Lot de 2	11,69	1
-----------------	-------	---

Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m². Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.



Athènes Blanc

982186	8,35	2
--------	------	---

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

Homme/mixte (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de bassin	85/90	91/98	99/104	105/110	111/116	117/122	123/129
Homme/mixte (haut)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134	134/142

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

Vestes : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de poitrine ou tour de taille. Pantalons : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de taille ou tour de bassin.

VÊTEMENT HOMME



24,90^{HT}
981414

Veste homme Blake

Manches courtes		Manches longues	
981414 T0	24,90 1	981423 T0	26,50 1
981415 T1	24,90 1	981424 T1	26,50 1
981416 T2	24,90 1	981425 T2	26,50 1
981417 T3	24,90 1	981426 T3	26,50 1
981418 T4	24,90 1	981427 T4	26,50 1
981419 T5	24,90 1	981428 T5	26,50 1
981420 T6	24,90 1	981429 T6	26,50 1

Veste de cuisinier, homme, 65% polyester, 35% coton, manches courtes ou longues, noires. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.



29,90^{HT}
982070

Veste homme Shade

	Denim	Olive
T 0	982070 29,90	982300 29,90 1
T 1	982071 29,90	982301 29,90 1
T 2	982072 29,90	982302 29,90 1
T 3	982073 29,90	982303 29,90 1
T 4	982074 29,90	982304 29,90 1
T 5	982075 29,90	982305 29,90 1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos. Existe en anthracite, rouge, bleu, noir et blanc.

13 COLORIS DISPONIBLE
CONSULTEZ-NOUS



27,45^{HT}
905380

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

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris disponibles en manches courtes ou manches longues : nous consulter.



Tissu nid d'abeille avec maille respirante dotée de la technologie Cool Plus® qui permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide. Sensation de légèreté et fraîcheur

Siaka - MC

909537 T 0	52,10 1
909538 T 1	52,10 1
909539 T 2	52,10 1
909540 T 3	52,10 1
909541 T 4	52,10 1
909542 T 5	52,10 1
909543 T 6	52,10 1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en nid d'abeille noir. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Fentes dos. Existe en manches longues.



52,10^{HT}
909537



27,90^{HT}
982189

Sur-veste Ulisse

982189 T 1	27,90 1
982190 T 2	27,90 1
982191 T 3	27,90 1
982192 T 4	27,90 1
982226 T 5	27,90 1
982193 T 6	27,90 1

Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.

26,50^{HT}
630310



Pantalon homme noir - PB03

630310 T 34	26,50 1
981433 T 36	26,50 1
981432 T 38	26,50 1
981434 T 40	26,50 1
981435 T 42	26,50 1
981436 T 44	26,50 1
981437 T 46	26,50 1
981438 T 48	26,50 1
981439 T 50	26,50 1
981440 T 52	26,50 1
981441 T 54	26,50 1
630312 T 56	26,50 1
630313 T 58	26,50 1
630314 T 60	26,50 1
630311 T 62	26,50 1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passepoilée et boutonnière. Braguette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.

46,80^{HT}
982162

Pantalon homme noir - Flex'R

982162 T 0	46,80 1
982163 T 1	46,80 1
982164 T 2	46,80 1
982165 T 3	46,80 1
982166 T 4	46,80 1
982167 T 5	46,80 1
982168 T 6	46,80 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux performés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir&blanc et pointillés noir&blanc.



VÊTEMENT MIXTE

Veste mixte Saga - MC

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

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.



25,90^{HT}
909100



AUTRES COLORIS DISPONIBLES
CONSULTEZ-NOUS

20,90^{HT}
983001



Veste mixte Harti MC

983001 T 0	20,90 1
983002 T 1	20,90 1
983003 T 2	20,90 1
983004 T 3	20,90 1
983005 T 4	20,90 1
983006 T 5	20,90 1

Veste mixte terracotta, coupe droite, 35% coton et 65% polyester. Existe dans d'autres coloris et version manches longues, nous consulter. Col mao. Devant fermé par boutons pression cachés. Liseré écru en haut du devant gauche. Poche stylo plaquée sur manche gauche. Points d'arrêts écru sur la poche manche.

La technologie 37,5° améliore la performance et le confort de vos vêtements. Elle vous maintient plus frais quand vous avez chaud et vous réchauffe quand il fait froid. Élimine la sueur dès son apparition sous forme de vapeur avant qu'elle ne se transforme en liquide et capture les odeurs pour les éliminer lors du nettoyage et du séchage. Les particules actives 37,5° proviennent de matières naturelles et sont intégrées dans la fibre pour garantir une efficacité pendant toute la durée de vie du vêtement.



49,25^{HT}
982241



PERMET DE MAINTENIR
VOTRE CORPS À UNE
TEMPÉRATURE IDÉALE
POUR UN CONFORT DE
TRAVAIL OPTIMAL

Veste mixte Benak - MC

982241 T 0	49,25 1
982242 T 1	49,25 1
982243 T 2	49,25 1
982244 T 3	49,25 1
982245 T 4	49,25 1
982246 T 5	49,25 1
982247 T 6	49,25 1

Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportés. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.



21,50^{HT}
982194

Pantalon mixte Umini

	Noir	Blanc	
T 0	909500 23,25	982194 21,50	1
T 1	909501 23,25	982195 21,50	1
T 2	909502 23,25	982196 21,50	1
T 3	909503 23,25	982197 21,50	1
T 4	909504 23,25	982198 21,50	1
T 5	909505 23,25	982199 21,50	1
T 6	909506 23,25	982200 21,50	1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.

15,00^{HT}
908976

Pantalon Goyave

908976 T 0	15,00 1
908977 T 1	15,00 1
908978 T 2	15,00 1
908979 T 3	15,00 1
982227 T 4	15,00 1
908981 T 5	15,00 1
908982 T 6	15,00 1

Pantalon mixte blanc. Polyester et coton. Ceinture élastiquée.



BOUCLE À L'ARRIÈRE DU COU
POUR MAINTENIR
LE TABLIER EN PLACE

Chaud Devant®
ORIGINAL CHEFWARE

Tee-shirt Valente ML

520106 XS	65,00 1
520107 S	65,00 1
520108 M	65,00 1
520109 L	65,00 1
520110 XL	65,00 1
520111 XXL	65,00 1

Tee-shirt Valente MC

520113 XS	55,00 1
520114 S	55,00 1
520115 M	55,00 1
520116 L	55,00 1
520117 XL	55,00 1
520118 XXL	55,00 1

Haut niveau de confort pour le travail. Le T-Shirt possède une poche de poitrine et la boucle à l'arrière du cou est là pour maintenir le tablier en place. 26% coton, 74% polyester.



65,00^{HT}
520106



- Coupe droite
- Grande liberté de mouvement
- Entretien facile
- Matière extensible = manche en jersey

29,95^{HT}
904128

Pantalon mixte Timéo

904128 T 38	29,95 1
904129 T 40	29,95 1
904130 T 42	29,95 1
904131 T 44	29,95 1
904132 T 46	29,95 1
904133 T 48	29,95 1
904134 T 50	29,95 1

Pantalon mixte noir en polyester et coton (uniquement le noir) Denim coton-Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.



51,50^{HT}
630387

Coupe slim

Pantalon mixte Archet

630387 T 0	51,50 1
630388 T 1	51,50 1
630389 T 2	51,50 1
630390 T 3	51,50 1
630391 T 4	51,50 1
630392 T 5	51,50 1
630393 T 6	51,50 1

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture élastiquée et ajustable, recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavaliers, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.



53,20^{HT}
904390

Coupe droite

Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné	
T 0	904565 53,70	904390 53,20	1
T 1	904566 53,70	904391 53,20	1
T 2	904567 53,70	904392 53,20	1
T 3	904568 53,70	904393 53,20	1
T 4	904569 53,70	904394 53,20	1
T 5	904633 53,70	904395 53,20	1
T 6	904635 53,70	904396 53,20	1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincés aux genoux. 2 poches cavaliers, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.



CHAUSSURE & ACCESSOIRE



49,00^{HT}
520300

Gaston MILLE

Chaussure Hiker

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglisse. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.

49,00

Chaussure Leo Noir

T 36	903841	1	T 42	903847	1
T 37	903842	1	T 43	903848	1
T 38	903843	1	T 44	903849	1
T 39	903844	1	T 45	903850	1
T 40	903845	1	T 46	903851	1
T 41	903846	1			

49,90

Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécurité. Absorption d'énergie par le talon.



49,00^{HT}
520309

Gaston MILLE

Chaussure Ottawa

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1

49,00

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactériennes. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglisse. Embout de sécurité.



31,20^{HT}
903700

36,45^{HT}
903725

EMBOÛT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

Mocassins de sécurité 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

Sabots de sécurité 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 : 31,20

Prix : 36,45

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.



49,90^{HT}
903841



11,10^{HT}
907300



Tablier de plonge Yankee
Vinylo - 900x1150 mm
907300 11,10 1
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ



16,90^{HT}
907350



Tablier de plonge Delta
Polyuréthane 900x1150 mm
907350 16,90 1

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Epaisseur 200 µ



26,50^{HT}
907400

Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm
907400 26,50 1

Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Epaisseur 500 µ



19,95^{HT}
904662

Blouse Orion

904662	T 0	19,95	1
982228	T 1	20,20	1
982222	T 2	20,30	1
982223	T 3	20,30	1
982224	T 4	20,30	1
982225	T 5	20,30	1
982230	T 6	20,20	1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

MOUFLE & GANT



5,80^{HT}
912233

Mouflette anti-chaueur
Silicone
912233 5,80 1

Protection jusqu'à 180°C maxi



2,90^{HT}
760052



Moufle de cuisine
760052 2,90 1

Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.



3,33^{HT}
760106



Moufle de cuisine
760106 3,33 1

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.



3,90^{HT}
912232

Moufle anti-chaueur
Textile + aluminium
912232 360 mm 3,90 1

Protection jusqu'à 200°C max



15,90^{HT}
631046

Moufle anti-chaueur
Silicone
631046 15,90 1

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



19,00^{HT}
911183

Moufle anti-chaueur
Silicone
911183 285 mm 19,00 1
911185 385 mm 22,50 1

Protection jusqu'à 300°C maxi



15,25^{HT}
911188

Gant anti-chaueur
Ambidextre
911188 15,25 1

Protection jusqu'à 250°C

SAC & TORCHON



1,42^{HT}
904449

Torchon de cuisine
904449 500x770 mm 1,42 1
100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.



3,40^{HT}
186088

Torchon Métis
500x770 mm
186088 3,40 12
blanchi



3,45^{HT}
630279

Essuie-verres
630279 50x70 cm 3,45 10

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.



6,25^{HT}
186090

Essuie-verres
186090 570x720 mm 6,25 6

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

3,05^{HT}
185036

Liteau de serveur
600x770 mm
185036 3,05 2

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.



14,40^{HT}
186350

Sac à linge neutre
100 L - 730x810 mm
186350 14,40 1

100% polyester.



Tablier de plonge Bravo
Nitrile - 900x1150 mm
907400 26,50 1

Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Epaisseur 500 µ

Blouse Orion

904662	T 0	19,95	1
982228	T 1	20,20	1
982222	T 2	20,30	1
982223	T 3	20,30	1
982224	T 4	20,30	1
982225	T 5	20,30	1
982230	T 6	20,20	1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

la CUISSON

CASSEROLE & POÊLE



Tous feux

- 1 Casserole inox Prim'Appety**
- | | |
|---|---------|
| 986421 ø 14 x 7 cm - 1 L | 16,90 1 |
| 986422 ø 16 x 7,5 cm - 1,6 L | 18,90 1 |
| 986423 ø 18 x 9 cm - 2,2 L | 20,90 1 |
| 986424 ø 20 x 9 cm - 3 L | 23,90 1 |
| 986425 ø 24 x 11 cm - 5,4 L | 28,90 1 |
| 986426 ø 28 x 13 cm - 8 L anse face queue | 39,90 1 |
- 2 Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety**
- | | |
|----------------------------|---------|
| 986420 ø 14, 16, 18, 20 cm | 72,00 1 |
|----------------------------|---------|
- 3 Sautreuse inox Prim'Appety**
- | | |
|--------------------|---------|
| 986427 ø 24 x 6 cm | 28,00 1 |
| 986428 ø 28 x 6 cm | 37,00 1 |
- 4 Couvercle inox Prim'Appety**
- | | |
|----------------|---------|
| 986429 ø 24 cm | 9,90 1 |
| 986430 ø 28 cm | 11,50 1 |

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



Pour toutes les références, sauf indication contraire



À partir de **55,35^{HT}**
585092

Tous feux

Marmite inox - sans couvercle

585092 ø 28 x 28 cm - 17 L	55,35 1
585096 ø 32 x 32 cm - 26 L	70,50 1
585098 ø 36 x 36 cm - 37 L	99,95 1
585100 ø 40 x 40 cm - 50 L	111,90 1
585101 ø 45 x 45 cm - 69 L	157,00 1

Vendu sans couvercle



À partir de **24,00^{HT}**
585067

Tous feux

Braisière inox - sans couvercle

585067 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,00 1
585069 ø 24 x 12 cm - 5,6 L	31,50 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



Tous feux

Casserole inox - sans couvercle

585106 ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L	12,70 1
585108 ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L	13,40 1
585110 ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L	15,70 1
585112 ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	18,50 1
585114 ø 24 x 11 cm - 5 L	22,00 1
585116 ø 28 x 13 cm - 8 L anse face queue	30,50 1

Lot de 5 casseroles inox

ø 14, 16, 18, 20, 24 cm	81,00 1
-------------------------	---------

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.



7,50^{HT}
597094

Couvercle inox

597094 ø 24 cm	7,50 1
597087 ø 28 cm	9,80 1
597092 ø 32 cm	11,99 1
597088 ø 36 cm	14,45 1
597089 ø 40 cm	16,05 1
597090 ø 45 cm	21,90 1



À partir de **44,25^{HT}**
632642

Tous feux

Mijoteuse haute

632642 ø 32 cm	44,25 1
632624 ø 36 cm	55,45 1

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.



Tous feux

À partir de **24,00^{HT}**
585300

Sautreuse inox - sans couvercle

585300 ø 24 x 7,5 cm - 3,3 L	24,00 1
585301 ø 28 x 8 cm - 5 L	33,00 1



39,20^{HT}
085080

Tous feux

Cuit vapeur - Inox ø 32 x 12,5 cm

085080	39,20 1
--------	---------



New

Cocotte à pression

B78518 18 L - ø 32x22 cm	115,00 1
--------------------------	----------

Cocotte professionnelle en aluminium. Soupape à pression/contrepois : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur. Poignées en bakélite anti-brûlures.



Tous feux

À partir de **18,55^{HT}**
585302

Sautreuse conique inox

585302 ø 16x6,5 cm	18,55 1
585303 ø 20x7 cm	23,80 1
580304 ø 24x8 cm	28,85 1





Poêle inox 18/10

A70250 ø 30 x 11 cm	95,00 1
A70237 ø 28 x 9 cm	86,00 1
A70208 ø 24 x 8,5 cm	79,00 1

Intérieur inox 18/10. Extérieur inox 18/10 finition brossée. Poignée fixe, plate, en fonte d'inox, rivetée et athermique. Finition brillante. Compatible tous feux, dont l'induction. Passe au four et lave-vaisselle



À partir de **75,00^{HT}**
585400



À partir de **74,00^{HT}**
585409

Poêle sautoir Castel'Pro

585414 ø 28 cm	102,00 1
585413 ø 24 cm	95,00 1
585412 ø 22 cm	92,00 1
585411 ø 20 cm	89,00 1
585410 ø 18 cm	81,00 1
585409 ø 16 cm	74,00 1

Casserole Castel'Pro

585404 ø 24 cm	112,00 1
585402 ø 20 cm	96,00 1
585401 ø 18 cm	89,00 1
585400 ø 16 cm	75,00 1

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.



Poêle anti-adhésive

A70247 ø 30 cm	97,00 1
585424 ø 28 cm	89,00 1
585425 ø 24 cm	73,00 1
585422 ø 20 cm	59,00 1

Poêle avec revêtement anti-adhérent Excelliss®+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.

Tous feux



WOK

New

Poêle wok Tripli Pro

E23256	23,90 1
--------	---------



Anti-adhérent, aluminium

28,40^{HT}
911291

Poêle wok anti-adhérente

911291 ø 30 cm x 6 cm	28,40 1
-----------------------	---------

Non compatible induction.



114,00^{HT}
097253

Poêle Wok Trimétal

097253 ø 36 cm - 5,5 L	114,00 1
------------------------	----------

Fond plat.

Tous feux

POÊLE ANTI-ADHÉSIVE



Anti-adhérent, aluminium

À partir de **10,50^{HT}**
911310

Poêle ronde anti-adhésive

911310 ø 20 x 4 cm	10,50 1
911311 ø 24 x 4,5 cm	12,80 1
911312 ø 28 x 4,5 cm	15,95 1
911313 ø 32 x 5 cm	20,75 1
911314 ø 36 x 5,5 cm	24,45 1

Non compatible induction.



Revêtement écologique

À partir de **17,90^{HT}**
912280

Poêle Tricapa Plus Revêtement écologique

912280 ø 20 x 4 cm	17,90 1
912281 ø 24 x 5 cm	26,85 1
912282 ø 28 x 5 cm	28,10 1
912283 ø 32 x 5 cm	34,80 1
912284 ø 36 x 6 cm	44,70 1

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.

Tous feux



À partir de **20,80^{HT}**
585200

Poêle inox - sans couvercle

585200 ø 20 x 4 cm sans anse	20,80 1
585201 ø 24 x 5 cm sans anse	22,35 1
585202 ø 28 x 5 cm sans anse	29,65 1
585203 ø 32 x 5 cm anse face queue	38,20 1
585204 ø 36 x 6 cm anse face queue	46,75 1

Tous feux



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
097309 ø 40 x 6,5 cm anse face queue	81,50 1

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



Poêle ovale anti-adhésive

082616 36x26x4,3 cm	50,00 1
082618 40x28x4,5 cm	60,41 1

Non compatible induction.

À partir de **50,00^{HT}**
082616



Tous feux



À partir de **25,50^{HT}**
986431

Poêle Mineral B

986431 ø 24 cm	25,50 1
986432 ø 26 cm	29,80 1
986433 ø 28 cm	35,90 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.





18,45^{HT}
912410

Poêle à blinis

912410 ø 12x2,1 cm 18,45 1

Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.



17,80^{HT}
086662

Poêle à crêpe choc aluminium

086662 ø 26 cm 17,80 1

Non compatible induction. Anti-adhésif.



New

Poêle à crêpe

E25603 ø 28 cm 19,00 1



Poêle à crêpe Mineral B

986434 ø 26 cm 25,20 1

986435 ø 30 cm 28,50 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier. Tous feux dont induction.

de Buyer



34,10^{HT}
089057

Tous feux

de Buyer

Poêle à crêpe antiadhésive

089057 ø 26 cm 34,10 1

Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.



New

Plat à paëlla

Lacor

912356 ø 20 cm - 1 portion 6,50 1

B80216 ø 32 cm - 5 portions 12,50 1

912131 ø 50 cm - 14 portions 25,90 1

Plat à paëlla en émaillé.



SPÉCIAL FOUR



À partir de
135,00^{HT}
A69043



Tous feux

LE CREUSET

Cocotte ronde noire mat

A69043 ø 18 cm 1,8 L 135,00 1

913267 ø 30 cm 8,1 L 259,00 1



À partir de
33,90^{HT}
912295

Cocotte ronde

912295 ø 16 x 7 cm - 1,3 L 33,90 1

912296 ø 20 x 8 cm - 2,4 L 45,00 1

912297 ø 24 x 10 cm - 4,2 L 56,00 1

912298 ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L 71,30 1

Cocotte ovale

912300 26x20 cm - 3,5 L 54,60 1

912301 31x25 cm - 6,3 L 72,40 1

Cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle. 2 poignées silicone amovibles.



16,80^{HT}
037065

DE -40 À +300°C

Cocotte Ovenchef

5,2 L - 35x22x11 cm

037065 16,80 3

Avec couvercle.



À partir de
13,70^{HT}
002050

Plat à gratin

002049 30x21 cm 12,90 1

002050 37,7x25,5 cm 13,70 1

Plat en inox.



À partir de
35,25^{HT}
911285

Plaque à rôtir

911285 35x26x7,8 cm 35,25 1

911286 40x28x8,5 cm 45,00 1

911287 45x32x9 cm 51,00 1

Plat en inox 18/10 avec anses tombantes.

TOP QUALITÉ



25,25^{HT}
632614

Plancha fonte double

632614 lisse et rainurée - 42x23 cm 25,25 1

Utilisation au four et sur le gaz.



46,00^{HT}
501665

MANCHE SILICONE

Grill manche rabattable

501665 33x26 cm 46,00 1

Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.



5,90^{HT}
044236

PRIX LE PLUS BAS

Terrine à foie gras 600 g

044236 600 g - 17x12x10,3 cm 5,90 4

Presse à foie gras

044237 14x9 cm 1,30 6

Terrine et presse en porcelaine



À partir de
10,90^{HT}
047218

Moule à galantine en céramique

047218 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm 10,90 6

047219 2 L - 31x12,3x9,7 cm 13,90 6

Résistants de -25 à 250°C.



la COUTELLERIE

AFFUTAGE & COUTEAU

COUTEAUX JAPONAIS



100 % FABRIQUÉ AU JAPON
SELON L'ART TRADITIONNEL JAPONAIS

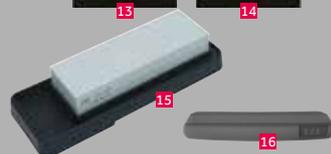
Tranchant durable (indice HRC 58[±])
Angle de coupe de la lame à 15°



À partir de **36,80^{HT}**
042800



- Wasabi**
- | | | | | |
|----|--------|----------------------------------|-------|---|
| 1 | 042800 | Couteau office 10 cm | 36,80 | 1 |
| 2 | 042801 | Couteau universel 15 cm | 39,10 | 1 |
| 3 | 042802 | Couteau de cuisine 20 cm | 46,80 | 1 |
| 4 | 042803 | Couteau du Chef 23 cm | 54,50 | 1 |
| 5 | 042804 | Santoku 16,5 cm | 42,20 | 1 |
| 6 | 042805 | Nakiri 16,5 cm | 43,00 | 1 |
| 7 | 042806 | Yanagiba 24 cm | 42,95 | 1 |
| 8 | 042807 | Deba 15 cm | 55,95 | 1 |
| 9 | 042808 | Couteau flexible à fileter 18 cm | 40,70 | 1 |
| 10 | 042809 | Couteau à jambon 23 cm | 52,20 | 1 |
| 11 | 042810 | Couteau à pain 23 cm | 54,50 | 1 |
- Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.
- Malette**
- | | | | | |
|----|--------|--------------------|--------|---|
| 12 | 042813 | 1 + 2 + 3 + 5 + 10 | 199,00 | 1 |
| 13 | 042811 | 1 + 2 + 3 | 116,00 | 1 |
| 14 | 042812 | 1 + 2 + 5 | 116,00 | 1 |
- Pierre à aiguiser**
- | | | | | |
|----|--------|-----------------------|-------|---|
| 15 | 042814 | Pierre grain 400/1000 | 33,00 | 1 |
| 16 | 042815 | Aide aiguisage nylon | 7,00 | 1 |



RIVIERA ARCOS

À partir de **15,40^{HT}**
096690



- Riviera**
- | | | | | |
|---|--------|--------------------------|-------|---|
| 4 | 096692 | Couteau de cuisine 25 cm | 36,90 | 1 |
| 1 | 096662 | Couteau de cuisine 20 cm | 28,90 | 1 |
| 1 | 096691 | Couteau de cuisine 15 cm | 23,90 | 1 |
| 2 | 096649 | Couteau de découpe 20 cm | 21,90 | 1 |
| 5 | 096698 | Couteau santoku 18 cm | 29,90 | 1 |
| 4 | 096690 | Couteau office 10 cm | 15,40 | 1 |

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité. Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

PLUTON SABATIER

À partir de **9,25^{HT}**
090991



- Pluton**
- | | | | | |
|---|--------|-----------------------------|-------|---|
| 5 | 090996 | Couteau de cuisine 30 cm | 23,30 | 1 |
| 1 | 090990 | Couteau de cuisine 25 cm | 19,80 | 1 |
| 1 | 090995 | Couteau de cuisine 20 cm | 16,35 | 1 |
| 1 | 090993 | Couteau de cuisine 15 cm | 15,20 | 1 |
| 2 | 090992 | Santoku 18 cm | 17,50 | 1 |
| 3 | 090994 | Couteau tranchelard 20 cm | 16,35 | 1 |
| 4 | 090997 | Couteau filet de sole 18 cm | 12,19 | 1 |
| 5 | 090991 | Couteau office 10 cm | 9,25 | 1 |

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

UNIVERSAL ARCOS

À partir de **12,60^{HT}**
096265



- Universal**
- | | | | | |
|---|--------|-----------------------------|-------|---|
| 1 | 096262 | Couteau à saumon - 29 cm | 20,90 | 1 |
| 2 | 096245 | Couteau de boucher - 25 cm | 23,50 | 1 |
| 3 | 096201 | Couteau de cuisine - 25 cm | 22,90 | 1 |
| 3 | 096200 | Couteau de cuisine - 20 cm | 17,20 | 1 |
| 4 | 096265 | Filet de sole - 17 cm | 12,60 | 1 |
| 5 | 096242 | Couteau multi usage - 14 cm | 12,50 | 1 |
| 6 | 096105 | Désosseur - 13 cm | 13,95 | 1 |

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).

ORYX REGION

À partir de **10,90^{HT}**
097008



- Oryx**
- | | | | | |
|---|--------|-----------------------------|-------|---|
| 1 | 097004 | Couteau de cuisine - 25 cm | 29,50 | 1 |
| 1 | 097005 | Couteau de cuisine - 20 cm | 21,00 | 1 |
| 2 | 097006 | Couteau de cuisine - 15 cm | 19,20 | 1 |
| 2 | 097007 | Couteau à découper - 22 cm | 18,00 | 1 |
| 3 | 097032 | Couteau santoku - 18 cm | 27,60 | 1 |
| 4 | 097012 | Filet de sole - 17 cm | 21,80 | 1 |
| 5 | 097008 | Couteau office - 9 cm | 10,90 | 1 |
| 6 | 097009 | Fourchette diapason - 17 cm | 16,90 | 1 |

OPERA ARCOS



Santoku Opera
Lame alvéolée Silk Edge 18 cm
096508 **36,90** 1

Couteau rocking santoku alvéolé avec fil de lame «Silk Edge». Ce nouveau procédé Arcos permet d'obtenir un angle total de coupe, exceptionnellement fin de 24°, sans nuire à la durée du tranchant. Entièrement forgé dans un acier haut de gamme à l'azote, ce couteau premium dispose de performances de coupe exceptionnelles.

COLOUR PROF



ICE PLUS

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	17,00	1
	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,90	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	14,90	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	13,00	1
3	096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,90	1
	096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,90	1
	096625	Couteau de cuisine 20 cm	13,60	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	15,90	1
	096631	Filet de sole 20 cm	12,70	1
5	096650	Filet de sole 17 cm	11,50	1
	096607	Couteau santoku 18 cm	18,50	1
	096623	Couteau à saigner 16 cm	10,90	1
	096651	Couteau à saigner 15 cm	11,00	1
	096626	Désosseur 15 cm	10,00	1
8	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	10,50	1
	096609	Couteau office - 8 cm	6,25	1
9	096330	Couteau office - 10 cm	7,25	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.

SÉRIE 2900



▶ Spécial pour les aliments non allergènes



Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	15,00	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	12,50	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	15,70	1
	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	14,50	1
3	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	14,77	1
4	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	10,50	1
5	096307	Désosseur 16 cm - jaune	10,00	1
6	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	10,50	1
	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	10,50	1
7	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	9,90	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

TROUSSE À COUTEAUX



GAMME MAÎTRE AVEC LAME EN ACIER NITRUM POUR UNE COUPE PARFAITE ET DURABLE. MANCHE EN POLYPROPYLENE AVEC 3 RIVETS INOX. COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE.

89,00^{HT}
096397



Trousse à couteaux

096397 7 couteaux
+ 1 fusil à aiguiser

89,00 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm. Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

25,50^{HT}
096481



Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements **25,50** 1

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

À partir de **0,85^{HT}**
094109

COUTEAUX OFFICE

Lames lisses



1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	7,30	1
	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	9,90	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,90	1
	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,90	1
3	094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,85	12
4	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,90	1
5	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,85	12
6	913851	Manche polypropylène orange - 10 cm	2,20	1
7	913852	Manche polypropylène turquoise - 10 cm	2,20	1

DÉCOUPE



27,50^{HT}
096495

Couperet inox

096495 520 g - 18 cm **27,50** 1
Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.



43,90^{HT}
097999

Vilette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm **43,90** 1
097998 Lame de rechange - 5x2,5 cm **9,70** 1



Pince à désarêter - inox
630404 13,5x2 cm **5,08** 1



Couteau poisson microdenté
096434 36 cm **19,50** 1
Manche polypropylène bleu

Trancheur poisson microdenté
630046 35 cm **40,30** 1
Manche bi-matière bleu et noir

COUTEAU À PAIN



- Couteau à pain**
- | | | | | |
|---|--------|------------------|-------|---|
| 1 | 094319 | 18 cm | 4,20 | 1 |
| 2 | 096292 | Série 2900 20 cm | 10,00 | 1 |
| 3 | 096024 | Oryx 20 cm | 19,90 | 1 |
| 4 | 905454 | Universal 25 cm | 15,25 | 1 |



Coupe pain
912126 lame 44 cm **109,00** 1
Socle polyéthylène

Coupe pain
096286 lame 52 cm **115,90** 1
Avec planche polyéthylène



**PROTECTION
SÉCURITÉ**

Coupe pain
525x135x155 mm
631154 **151,00** 1
Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.

STÉRILISATION



Armoire de stérilisation automatisée
49,5x14,5x59,3 cm

1 961263 10 couteaux **330,00** 1

Finition inox AISI 304. Minuterie automatique, avec témoin lumineux. Support barre aimantée. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

Armoire de stérilisation manuelle
51x12,5x60 cm

2 590100 20 couteaux **250,00** 1

Finition inox 441. Minuterie manuelle. Support panier. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

Lampe germicide

A27193 15 W **48,00** 1

Culot E27. empêche la croissance et la reproduction de spores, champignons et moisissures. Pour armoire de stérilisation.



BARRE AIMANTÉE



Barre aimantée Abs
091724 38x5x1,2 cm **7,25** 1
091730 50x5x1,2 cm **9,79** 1
Fixation par vis et chevilles.

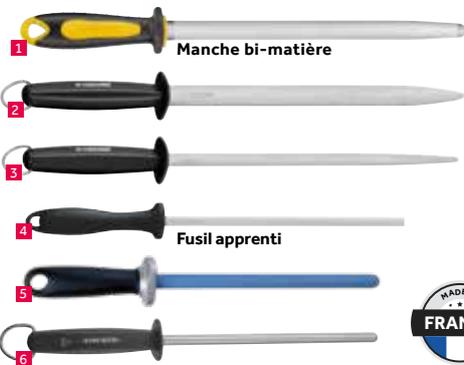
À partir de
7,25^{HT}
091724



Barre aimantée

091726 50 cm tout inox **32,05** 1

AFFÛTAGE & PROTECTION



1 Manche bi-matière



Fusil apprenti



Fusil à aiguiser professionnel

- | | | | | |
|---|--------|--|-------|---|
| 1 | 098014 | Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm | 35,90 | 1 |
| 2 | 630048 | Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm | 24,95 | 1 |
| 3 | 630049 | Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm | 13,75 | 1 |
| 4 | 096702 | Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm | 7,15 | 1 |
| 5 | 098001 | Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm | 30,35 | 1 |
| 6 | 098008 | Mèche ronde diamant Lg 23 cm | 16,90 | 1 |



À partir de
58,90^{HT}
096786

Fusil à aiguiser professionnel

- | | | | | |
|---|--------|-----------------------------|-------|---|
| 1 | 096786 | Taille saphir - Mèche ronde | 58,90 | 1 |
| 2 | 096787 | Taille saphir - Mèche ovale | 69,00 | 1 |



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



Affûteur manuel ABS
096441 **12,90^{HT}** 1
Aiguiser manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.

19,75^{HT}
280601

Affûteur manuel
Aiguiser à main pour lames lisses et crantées
280601 **19,75** 1



Aiguiser Redsteel
098071 Socle inox **66,55** 1

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

75,50^{HT}
096665

Affûteur manuel ABS
096665 **75,50** 1

Aiguiser manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguisage net et précis adapté à tous les couteaux.



Paire gant anti-coupure

- | | | | |
|--------|-------------------------------------|-------|---|
| 630261 | Taille M (24 cm, périmètre 182 mm) | 12,50 | 1 |
| 630262 | Taille L (25 cm, périmètre 192 mm) | 12,95 | 1 |
| 630263 | Taille XL (26 cm, périmètre 204 mm) | 12,95 | 1 |

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



Gant en cotte de mailles pour gaucher

- | | | | |
|--------|------------------------------------|-------|---|
| 083921 | XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte) | 74,00 | 1 |
| 083922 | S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche) | 74,00 | 1 |
| 083923 | M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge) | 74,00 | 1 |
| 083924 | L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue) | 74,00 | 1 |

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



121,00^{HT}
098010

Affûteuse électrique
22x19x7 cm - 40 W
098010 **121,00** 1

Disque à gros grain (pour retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).



195,00^{HT}
958040

Affûteuse électrique
15,5x14,5x9,5 cm **195,00** 1

Fonctionne sans eau. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

Fonctionne sans eau

les USTENSILES

PLANCHE & DÉCOUPE



PEHD 500



Planche polyéthylène

	45x30x1,25 cm	GN1/1 ht 2 cm	60x40x2 cm			
Blanche	085314	9,40	085300	19,00	085308	24,90 1
Bleue	085315	9,40	085302	19,00	085310	24,90 1
Verte	085316	9,40	085303	19,00	085309	24,90 1
Jaune	085317	9,40	085304	19,00	085311	24,90 1
Rouge	085318	9,40	085305	19,00	085312	24,90 1
Marron	085319	9,40	085306	19,00	-	- 1
Noire	-	-	085307	19,00	-	- 1
Violet	-	-	-	-	085313	24,90 1



39,45^{HT}
950106



Planche à découper

950106 400x300x3 mm **39,45 1**
Lot de 6 planches en PEHD avec support.
Une planche : 355g et 3mm d'épaisseur.



Égouttoir à planche

E25606 **17,50 1**
Rack en polypropylène noir pour planches à découper. 6 fentes épaisseur 25 mm. Pieds larges, pour une excellente stabilité. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des planches.

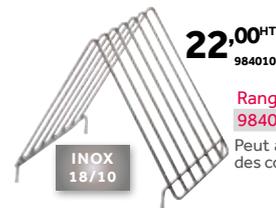


COMPATIBLE
LAVE VAISSELLE

Planche sans rigole - noire

096501 33x23 cm **15,95 1**
096502 38x28 cm **21,00 1**

Planche en fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.



22,00^{HT}
984010

Range planches inox

984010 **22,00 1**

Peut aussi servir à ranger des couvercles



Planche Blanche avec rigole

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

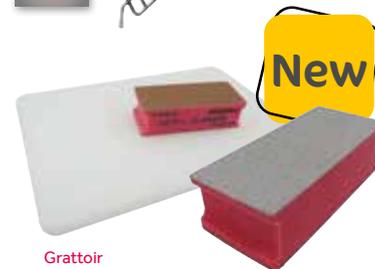


55,00^{HT}
889921

Planche à découper bambou

889921 53x32,5x4 cm **55,00 1**

Planche à découper réversible réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Grattoir

E23927 **11,90 8**

Grattoir pour planche à découper. Élimine de la surface des planches à découper les taches tenaces, le jaunissement, les moisissures et les rainures.



22,00^{HT}
889920

Planche à pain bambou

889920 43x30x2 cm **22,00 1**
Ne passe pas au lave-vaisselle.

OUTILS DE PRÉPARATION



Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	5,90 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,60 1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,50 1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,30 1
5	912119	Éminceur à légumes	9,80 1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	5,15 1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	3,90 1
8	096439	Moule pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	8,60 1
9	096499	Moule pomme Simple - ø2,5 cm	4,30 1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	8,88 1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,07 1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,20 1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,36 1
14	912235	Épluche tomates	8,20 1
15	912236	Épluche tomates castor	8,50 1



À partir de
6,75^{HT}
095300

Lame pivotante

095300 Éplucheur **6,75 1**
095297 Couteau à julienne **8,70 1**

Étrier acier inox ép. 1,8 mm



8,05^{HT}
912240

16

16 912240 Vide avocat **8,05 1**



31,18^{HT}
280616

17

17 280616 Rasoir à truffes **31,18 1**



19,00^{HT}
B80292

2 GRILLES

Presse et coupe ail inox
7x3.5x19.5 cm

B80292 **19,00 1**



18 912041 Rasoir à légumes castor inox **1,50 1**

RÂPE

RÂPEZ SANS EFFORT GRÂCE AU TRANCHANT DES LAMES ULTRA-AFFÛTÉES. LES ALIMENTS SONT COUPÉS PRÉCISÉMENT, SANS ÊTRE DÉCHIQUETÉS NI ÉCRASÉS. LES ARÔMES NATURELS ET LES SAVEURS SONT LIBÉRÉS.



Zeste d'agrumes, gingembre, noix de muscade, ail

Râpes Microplane

1	010509 Râpe Étoile	24,90	1
2	010506 Râpe Grain fin	24,90	1
3	010504 Râpe Gros grain	24,90	1
4	010508 Râpe très gros grain	24,90	1
5	010505 Râpe double tranchant	24,90	1
6	010500 Zesteur Premium Classic	18,00	1



1 Fromage à pâte dure comme le parmesan



2 Fromage à pâte dure râpé finement, chocolat, raifort, ...



3 Crudités râpées, finement, fromages à pâte mi-molle, gingembre, carottes, noix



4 Crudités en julienne, pomme de terre, pommes, courgettes, potirons, choux, fromages à pâte molle



5 Copeaux de fromage à pâte dure et molle, copeaux de chocolat, beurre, pommes, etc...

8,95^{HT}
280649



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



Râpe 4 faces
Ht 23 cm
280680 6,05 1

CISEAUX



15,00^{HT}
630045



2,65^{HT}
096705



5,85^{HT}
914470



7,38^{HT}
096613



Ciseaux à poisson



34,90^{HT}
096023

Ciseaux à poisson

Ciseaux

1	041710 Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,95	1
2	096705 Tous usages - rouge 20 cm	2,65	1
3	914470 Herbes - 5 lames - rouge	5,85	1
4	096613 Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	7,38	1
5	630045 Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	15,00	1
6	096023 Ciseaux à poisson inox - 24 cm	34,90	1

Permet d'éviscérer, couper les nageoires et parer le poisson d'une taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG.

USTENSILE

2 fonctions



1



11,00^{HT}
085035

3



2

Coupe-oeufs

1	085055 Rondelles / quartiers	12,95	1
2	085037 6 sections - inox	13,30	1
3	085035 Rondelles - inox	11,00	1



4



5



13,35^{HT}
156092

6

Ouvre boîte

4	983919 Papillon - 16 cm	1,65	1
5	912110 Titan - 9x6x8,5 cm	28,85	1
6	156092 Nickelé - 10x2,5x2 cm le lot de 10	13,35	1



6,80^{HT}
987108

Coupe pommes inox ø 9cm
17 x 10,5 x 1/2,5 cm
987108 8 sections 6,80 1
987109 10 sections 6,80 1



À partir de
5,04^{HT}
096386

Pique à brochette inox

12 piques	
096386 25 cm	5,04 1
096861 30 cm	5,60 1

Prix du lot de 12.



À partir de
5,25^{HT}
097980

Esse de boucher inox - lot de 10

097980 8 cm	5,25	1
097982 12 cm	7,45	1
097983 16 cm	9,50	1



À partir de
8,25^{HT}
089310

Lyre inox

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



1,90^{HT}
E12223

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



22,65^{HT}
630002

Aiguille à brider
25 cm - lot de 5
630002 22,65 1

69,00^{HT}
097950



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

49,00^{HT}
085028



Bobine ficelle 1 kg
Lin blanchi
085028 49,00 1



Penderie murale inox

097059 8 crochets	24,00	1
910384 12 crochets	26,50	1



Barre porte-fiche à ressort - inox

044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm	23,15	1
044442 Barre 13 pinces - 100 cm	33,00	1



Barre porte-fiches

044450 Longueur 61 cm	5,40	1
044452 Longueur 92 cm	6,70	1

APPAREIL DE COUPE



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 pousoir.

PRIX LE PLUS BAS



36,00^{HT}
911295

PRIX ACCORD FABRICANT

MEILLEURE VENTE

Mandoline japonaise - 32x9 cm
Ép. coupe 65 mm
911295 **36,00** 1

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



102,00^{HT}
280109

L'ORIGINALE !

Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm
280109 **102,00** 1

Livrée avec 4 effileurs (2, 4, 7 et 10 mm), lames acier inox trempé double biseau, coupe progressive, affûtage spécialisé à Thiers. Pousoir 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).



Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055 **29,90** 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.



83,00^{HT}
911304

Mandoline japonaise
911304 Ép. coupe 95 mm **83,00** 1

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

LA SEULE À FAIRE DES CUBES...



Mandoline ultra
Polymère composite et inox
082319 39x18x14 cm **119,00** 1

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



240,00^{HT}
018564

Coupe frites professionnel à visser
Ouvert : 29,2x87,6x58,4 cm
018564 Section 9,5 mm **240,00** 1

Solide et robuste.



Coupe frites
44x25x33,5/58,5 cm
914920 Frite 10x10 mm **269,00** 1
083906 Frite 8x8 mm **290,00** 1

Sur socle de table. Couteaux très résistants démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection.



4X PLUS RAPIDE QU'AVEC UN COUTEAU

290,00^{HT}
C31878

Coupe légumes
31x49,5 cm
C31878 Tranches 6,4 mm **290,00** 1
C31889 Option cube/bâtonnet **190,00** 1

Coupe 6,4 mm. Permet de couper fruits et légumes. Lames faciles à remplacer, permet une grande variété de découpes. Facile à nettoyer et à entretenir.

MACHINE 3 EN 1
S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits

136,00^{HT}
018534



Machine universelle
19x38,5x80 cm
018534 **136,00** 1

COUPE AUSSI LES FRUITS (ORANGES, CITRONS...)



Coupe-tomates inox rondelles
12 tranches ép. 5,5 mm
089410 43,2x20,2x21 cm **177,00** 1

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

169,00^{HT}
083946



Coupe-tomates inox
6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm
083946 **169,00** 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

MADE IN FRANCE



185,00^{HT}
083950

Mini coupe-tomates inox
10 tranches ép. 5,5 mm
083950 30x14x18 cm **185,00** 1
083952 Jeu de 8 lames **34,25** 1

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



Machine à pâtes IMPERIA
987102 21x18,5x17,5 cm **71,00** 1

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !

Accessoires
1 987103 Spaghetti 2 mm **27,85** 1
2 987104 Ravioli 2 empreintes **53,60** 1

MOULIN À LÉGUMES



Moulin à légumes
Inox - 42x40x32 cm
911583 **265,00** 1
Vendu avec une grille Ø 3 mm. Environ 5 kg/min.



Moulin à légumes
Inox - ø 31 cm
083938 **110,00** 1
Environ 1,5 kg/min.

GAFIC

ÉPLUCHE FRUIT

9,90^{HT}
632616



19,40^{HT}
911302



Renforcé



8,40^{HT}
911335



PÊLE, VIDE ET TRANCHE EN UNE SEULE OPÉRATION. KALI : FIXATION SERRE-JOINT.



210,00^{HT}
911180

- | | | | | |
|---|--------|----------------------------------|--------|---|
| 1 | 911302 | Pèle pommes fixation serre joint | 19,40 | 1 |
| 2 | 911180 | Pèle pommes Kali - Modèle Pro | 210,00 | 1 |
| 3 | 632616 | Pèle pommes à ventouse | 9,90 | 1 |
| 4 | 911301 | Pèle pommes renforcé à ventouse | 18,85 | 1 |
| 5 | 911335 | Vide ananas inox | 8,40 | 1 |
- Pèle pommes finition laqué bordeaux.

ESSOREUSE & PASSOIRE

New

Essoreuse
B80557 5 L - ø 26x20 cm **24,00** 1

Essoreuse grand volume ! antibactérien incorporé
L'Originale

À partir de **88,00^{HT}**
070306

Essoreuse manuelle 5 L
1 à 2 salades - ø27,5 x 34 cm
070306 **88,00** 1

Essoreuse manuelle 10 L
2 à 3 salades - ø33 x 42 cm
070302 **120,00** 1

Essoreuse manuelle 20 L
3 à 5 salades - ø43 x 50 cm
070300 **142,00** 1

Base antidérapante. Plastique alimentaire

Entonnoir
905463 ø 12 cm **2,30** 1
905464 ø 14 cm **2,80** 1

Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm **4,50** 1
631187 11 L - ø 38x17,2 cm **7,90** 1

Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.

Passoire Stop gliss®
096030 ø 14 cm **11,90** 1
096029 ø 20 cm **16,20** 1

Passoire inox 18/10
E12186 ø22,5x9,5 cm **14,50** 1
E12187 ø26x11 cm **17,00** 1

À partir de **14,50^{HT}**
E12186

INOX 18/10

Entonnoir
B80828 ø 14 cm **14,00** 1
086801 ø 16 cm **19,00** 1

14,00^{HT}
B80828

INOX 18/10

51,00^{HT}
086128

de Buyer

Passoire inox conique à queue - ø 28 x 13 cm
086128 **51,00** 1

50,00^{HT}
912082

Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm **50,00** 1
005841 ø 40 x 26 cm **57,20** 1

34,90^{HT}
910385

Vide marmite
910385 2 L - ø 20 cm **34,90** 1

ENTONNOIR À PISTON



RANGE DOUILLE INCORPORÉ

38,00^{HT}
086230

TOP QUALITÉ

Entonnoir à piston inox
80 cl - ø 15xHt15,5 cm
086230 **38,00** 1

76,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19x18 cm
086209 **76,00** 1

Complet avec support. 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm

76,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston
2 L - ø 20x20 cm
086221 **76,00** 1

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

114,00^{HT}
631006

Entonnoir à piston
Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm avec 2 douilles
631006 **114,00** 1

Buse ø15 mm



9,20^{HT}
912210

1

2

3

4

5

6

À partir de
3,65^{HT}
912000

5,60^{HT}
912016

Spatule à réduire
Lg 37,5 cm

- 1 912210 Pleine 9,20 1
 - 2 912211 Percée 9,20 1
- Longueur totale 50 cm

3 **Écumoire monobloc**

- 912018 ø 8 cm 5,00 1
- 912020 ø 10 cm 5,90 1
- 912022 ø 12 cm 6,90 1
- 912024 ø 14 cm 9,80 1
- 912026 ø 16 cm 11,20 1
- 912028 ø 18 cm 16,00 1
- 912030 ø 20 cm 19,00 1

4 **Araignée à friture inox renforcée**

- 912031 ø 14 cm 12,00 1
- 912035 ø 16 cm 14,00 1
- 912033 ø 18 cm 15,00 1

5 **Araignée à friture renforcée**

- 097055 ø 22 cm 112,00 1
- 097053 ø 26 cm 120,00 1

Araignée renforcée carrée

- 780802 18x18 cm 105,00 1
- 780801 26x26 cm 120,00 1

À partir de
105,00^{HT}
780802

À partir de
8,75^{HT}
089804

6 **Araignée toile inox**

- 089804 ø 12 cm 8,75 1
- 089805 ø 14 cm 10,90 1
- 089806 ø 16 cm 11,15 1
- 089814 ø 18 cm 13,50 1
- 089810 ø 20 cm 14,50 1
- 089811 ø 22 cm 16,90 1
- 089812 ø 24 cm 19,50 1
- 089813 ø 28 cm 23,25 1

VÉRITABLE MONOBLOC

Louche inox

- 912000 5 cl - ø 6 x 28 cm 3,65 1
- 912002 13 cl - ø 8 x 30 cm 5,05 1
- 912004 25 cl - ø 10 x 34 cm 6,40 1
- 912006 45 cl - ø 12 x 35 cm 8,05 1
- 912008 67 cl - ø 14 x 39 cm 10,90 1
- 912010 1 L - ø 16 x 43 cm 14,60 1
- 912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm 19,90 1
- 912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm 26,00 1

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



1

2

3

4

5

6

7

8

9

Forgé

Stop gliss®

- 1 095288 Pelle pleine 26 cm 10,30 1
- 2 095290 Pelle à grilles 26 cm 10,30 1
- 3 095284 Pelle à grilles souple 26 cm 8,90 1
- 4 095298 Cuillère perforée 33 cm 12,25 1
- 5 095294 Cuillère pleine 28 cm 12,60 1
- 6 095276 Fourchette 2 dents 27 cm 9,30 1
- 7 041711 Presse purée ø 16 cm 15,60 1
- 8 095301 Pelle à plancha - 16 cm 18,37 1
- 9 095295 Pelle à poisson 20,6 cm 24,50 1
- 10 096028 Cuillère à spaghetti 11,35 1

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

LES OUTILS GÉANTS



INOX
18/10

Les grands outils

- 1 097041 Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm 75,00 1
- 2 097035 Fouet renforcé 50 cm 63,00 1
- 3 097066 Spatule polyéthylène 74 cm 51,00 1
- 4 989910 Fouet tout inox 100 cm 44,25 1
- 5 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



1

2

3

MANCHE SURMOULÉ POLYPROPYLENE NOIR, SPATULE INOX.

1 **Spatule étroite plate**

- 096990 Lg 13 cm 3,00 1
- 096991 Lg 20 cm 3,20 1
- 096992 Lg 25 cm 3,30 1
- 096993 Lg 30 cm 4,20 1
- 096994 Lg 35 cm 4,50 1

2 **Spatule étroite coudée**

- 096995 Lg 20 cm 5,75 1
- 096996 Lg 25 cm 6,05 1
- 096997 Lg 30 cm 3,55 1

3 **Spatulette pâtisserie**

- 280612 Longueur 10x1,8 cm 4,40 1



6

7

8

Spatule large coudée

- 6 097123 Biseautée (7x13,5 cm) 3,80 1
- 7 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) 4,45 1
- 8 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) 4,05 1

Manche surmoulé polypropylène noir.

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



Spatule large coudée
091736 6,90 1

Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.



Pelle à poisson
Lg 17 cm
889919 3,70 1

Pelles à poisson souple
095285 17x8 cm 6,02 1



6,02^{HT}
095285

18,00^{HT}
089054

Pelle à omelette inox
30x28 cm
089054 18,00 1



Pelle à frites
914921 Droitier 15,90 1
914930 Ambidextre 18,00 1

6,90^{HT}
091736



COLLECTION BUFFET

Couverts de service - Inox 18/10

1	543515	Louche Lg 24,5 cm - 70 ml	8,20	1
2	990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	7,50	1
3	990227	Louche à sauce - Lg 23,5 cm - 35 ml	8,20	1
4	990228	Pelle perforée Lg 31,5 cm	8,20	1
5	990229	Pelle à salade Lg 28 cm	7,75	1
6	990230	Fourchette Lg 28,5 cm	6,60	1



2,35^{HT}
041825

Couverts de service inox
24,7 cm
041824 Fourchette 2,35 1
041825 Cuillère 2,35 1



3,50^{HT}
001568

Couvert en PLA

001568 3,50 6

Composition naturelle : 70-80% PLA & 20-30% talc. 0% de mélamine et de formaldéhyde. Finition mate élégante, gris foncé.



3 CRANS DE BLOCAGE ANTI-GLISSE !

TOP QUALITÉ

Cuillère de service - 32 cm

920000 Perforée 4,25 1

066808 Pleine 4,05 1

Cuillère en copolyester noir



4,90^{HT}
041635

Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636 Perforée 4,90 1

041635 Pleine 4,90 1

À partir de **1,90^{HT}**
041814



Louches de service inox

041814 Simple 18 cl 1,90 1

914000 Monobloc 10 cl - 31 cm 5,35 1



Pince couleur - 24 cm

914036 Noir 4,95 1

914037 Jaune 4,95 1

914038 Rouge 4,95 1

914039 Vert 4,95 1

914040 Bleu 4,95 1

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



À partir de **2,70^{HT}**
041653

Pince de service Jumbo

041653 Inox - 24 cm 2,70 1

041654 Inox - 40 cm 4,10 1

911424 Nylon - 30 cm 5,25 1

911422 Nylon - 40 cm 6,90 1



2,00^{HT}
087127

Louche à spaghetti - 29 cm

087127 Nylon 2,00 1

Spatule de cuisson

Lg 7 cm

905460 6,20 1

Matériau composite.

6,20^{HT}
905460

Jusqu'à 250°C

2,30^{HT}
096850

Spatule de cuisson

8,5x11,5x33 cm

096850 2,30 1

Nylon noir.

2,95^{HT}
041646

Pince à spaghetti - 20 cm

041646 Inox 2,95 1



Pince à gâteau

087125 Inox 18/10 7,20 1



Pince à gâteau

049812 Inox 12,90 1



Pince à salade

049813 Inox 12,90 1



Pelle à tarte

041819 Inox 2,35 1



Pelle à tarte - 28 cm

044448 5,90 1

Manche composite avec crochet anti-glisse.



Pince de service

914019 Noire 25,5 cm 4,90 1

FUMOIR



53,50^{HT}
113486

POUR FUMER TOUS TYPES D'ALIMENTS (VIANDES, POISSONS, FROMAGES, ETC.) CONFÈRE AUX PLATS UN ARÔME UNIQUE

Fumoir pour aliments

113486 Fumoir « Instant » 53,50 1

113485 Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm 30,95 1

911256 Sciure de bois - parfum orange - 100 g 5,85 1

Idéal pour présenter et apporter une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.

DRESSAGE



Pince à dresser coudée

096020 16 cm 5,85 1

096021 22 cm 8,90 1

Pince à dresser droite

096018 16 cm 5,85 1

096019 22 cm 8,90 1

À partir de **7,78^{HT}**
914020

Pince à dresser

914020 Coudée - 20 cm 7,78 1

914021 Droite - 30 cm 9,13 1



À partir de **7,20^{HT}**
990231

Plateau à dresser

990231 21,5x15x2 cm 7,20 1

990232 23,7x17,7x2,5 cm 9,00 1

990233 26,5x20,5x2,5 cm 10,50 1

E12141 40,5x30,5x2,5 cm 17,50 1

Plat en inox AISI 430 avec grille. Pour enrober, égoutter, griller ou refroidir.

SPÉCIAL VIANDE



Presse à steak simple
501576 ø 11,5 cm **15,40 1**
Permet de presser vos steaks.



Aplatisseur à viande inox
1 kg - ø 8,5 cm
097984 **22,35 1**



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



New



Griffe d'ours
B78954 **9,90 1**
Griffe en inox avec poignée bakelite. Idéal pour effilocheur la viande.



Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
096108 18 cm **12,50 1**



18,62^{HT}
095303

Presse à plancha - fonte (1 kg)
095303 21x11 cm **18,62 1**

SPÉCIAL PIZZA



4,05^{HT}
911389

Louche à pizza
ø7x27 cm
911389 **4,05 1**

8,90^{HT}
050999

Louche à pizza
14,8 cl
050999 **8,90 1**



5,30^{HT}
094081
Roulette à pizza - ø 10 cm
094081 Inox 24 cm **5,30 1**



10,30^{HT}
096448
Roulette à pizza
Inox 24 cm - ø 10 cm
096448 **10,30 1**



35,70^{HT}
086959
Roulette à pizza crantée
de pré-coupage
086959 **35,70 1**



Spatule flexible
10 cm - plastique
630242 **8,70 1**



12,80^{HT}
630243
Spatule inox
9,5 cm
630243 **12,80 1**



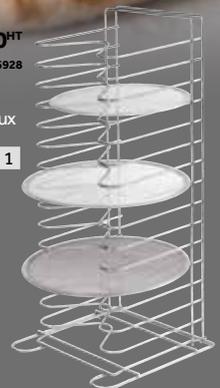
8,00^{HT}
097124
Spatule à pizza inox
16,5x17,5x5 cm
097124 **8,00 1**



À partir de **4,75^{HT}**
086956

Grille aluminium
086956 ø 20 cm **4,75 1**
086924 ø 30 cm **6,75 1**
086925 ø 33 cm **7,20 1**
086927 ø 40 cm **8,75 1**
086958 40x60 cm **22,00 1**

74,50^{HT}
086928
Ratelier pour grilles
jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm
086928 **74,50 1**

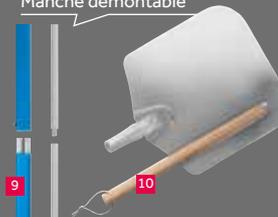


POUR LES PROS

POUR LES PROS

- Pelle à pizza**
- | | | | |
|----|--------|--|----------|
| 1 | 086955 | Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m | 58,85 1 |
| 2 | 086942 | Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m | 79,80 1 |
| 3 | 086161 | Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m | 38,40 1 |
| 4 | 987000 | Pelle carrée 31x31 cm - tout inox - totale 1,28 m | 37,90 1 |
| 5 | 086900 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 1,5 m | 112,00 1 |
| 6 | 087050 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium perforée manche 60 cm | 95,00 1 |
| 7 | 086954 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium anodisé - pleine - manche 1,5 m | 71,30 1 |
| 8 | 086953 | Pelle rectangulaire 23x40 cm - aluminium anodisé - perforée - manche 60 cm | 93,70 1 |
| 9 | 086951 | Pelle carrée 33x33 cm - aluminium - perforée manche démontable 1,5 m | 110,00 1 |
| 10 | 990234 | Pelle carrée 30,5x35,5 cm - manche démontable 43 cm - Lg totale : 88 cm | 19,00 1 |

Manche démontable



Support avec plaque
ø29,5x21 cm - 4 niveaux
4 plaques
990235 **19,00 1**

22,00^{HT}
086947

Support mural 2 pelles
Aluminium anodisé
086947 **22,00 1**



21,65^{HT}
630241
Brosse pour four et grill
poils en acier inox
630241 **21,65 1**



Brosse rotative
Brosse pour four
086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m **63,00 1**

la PÂTISSERIE

PRÉPARATION & CUISSON

Mouvette - hêtre

À partir de **1,30^{HT}**
631047

631047 25 cm	1,30 1
631048 30 cm	1,25 1
631049 35 cm	1,50 1
631050 40 cm	1,95 1

Spatule biais - hêtre

À partir de **1,30^{HT}**
631051

631051 30 cm	1,30 1
631052 35 cm	1,60 1
631053 40 cm	1,85 1

Monobloc pour une hygiène parfaite

TOP QUALITÉ

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

POLYAMIDE FIBRE DE VERRE

Jusqu'à 230° C

Spatule monobloc rigide Stop gliss®

958045 25 cm	4,50 1
958046 30 cm	5,50 1
958047 35 cm	6,60 1

À partir de **4,50^{HT}**
958045



Mouvette nylon

À partir de **4,25^{HT}**
018554

018554 Crème 21,6cm	4,25 1
018555 Bleu 30,5 cm	4,25 1
018556 Rouge 30,5 cm	4,25 1
018557 Jaune 30,5 cm	4,25 1
018558 Crème 30,5 cm	5,90 1

Anti-microbien (technologie AGIO).

À partir de **3,10^{HT}**
097057

Jusqu'à 230° C

Spatule silicone

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

À partir de **3,95^{HT}**
113488

Jusqu'à 230° C

Spatule silicone

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

Maryse polypropylène

À partir de **2,10^{HT}**
044305

044305 26 cm	2,10 1
043306 35,5 cm	3,60 1
043307 41 cm	5,40 1

SILICONE

Maryse monobloc haute température Stop gliss®

À partir de **5,35^{HT}**
958042

Jusqu'à 260° C

958042 25 cm	5,35 1
958043 35 cm	8,40 1
958044 40 cm	9,20 1



Fouet inox

912032 Lg 25 cm	4,90 1
912034 Lg 30 cm	5,15 1
912036 Lg 35 cm	6,90 1
912200 Lg 40 cm	7,60 1

Fouet Fibreglass

912205 Lg 25 cm	6,90 1
912204 Lg 30 cm	7,45 1
912203 Lg 35 cm	8,90 1
912202 Lg 40 cm	9,50 1

Fouet Göma

082249 Lg 20 cm	9,40 1
082250 Lg 25 cm	11,90 1
082251 Lg 30 cm	13,90 1
082252 Lg 35 cm	14,30 1
082253 Lg 40 cm	15,60 1
082254 Lg 45 cm	18,30 1
082255 Lg 50 cm	19,90 1

À partir de **9,40^{HT}**
082249

Fouet Göma

TRAVAIL DE LA PÂTE



Rouleau pâtisserie

280096 Hêtre - 41 cm	5,85 1
911142 Polyéthylène 50 cm	25,15 1

Pelle à farine inox 18/10

À partir de **12,85**

911164 60 ml 19x5 cm	12,85 1
911166 110 ml 21,5x6 cm	14,60 1
B81769 860 ml 38x14 cm	33,00 1

Composite

Silicone

À partir de **1,40^{HT}**
280781

Corne pâtissière

097048 15x9 cm	6,39 1
280781 14,7x9,5 cm	1,40 5

Hautes températures

Raclette renforcée

086536 Blanc - 12x9,5 cm

1,15 1

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer la préparation ahérantes.

À partir de **6,95^{HT}**
142008

Pinceau silicone - manche inox

142008 22x3 cm	6,95 1
142009 23x3,5 cm	7,90 1

Brosse droite Hollandaise

Tête soie blanche

280090 32 cm

12,62 1

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

5,50^{HT}
087051

Coupe pâte en inox

11x11,5 cm	5,50 1
087051 Carré souple	5,50 1

Coupe pâte en inox

097990 Carré rigide	3,05 1
097993 Carré souple	3,05 1
097992 Arrondi rigide	2,95 1
097991 Arrondi souple	3,05 1

À partir de **2,95^{HT}**
097992



Pinceau pâtisserie

142013 22,5x3 cm	2,35 1
142014 23x3,5 cm	2,85 1
142015 23,5x4 cm	3,25 1

Virole inox. Manche polypropylène.

Noyaux de cuisson

Billes céramiques

Boîte de 1 kg

986417 11,55 1

7,25^{HT}
280789

Rouleau pique vite

280789 Plastique - 12 cm	7,25 1
280788 Pointe métal - 13 cm	20,90 1

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.

Diviseur à pâte

24x5,5x5,5 cm

E12221 Roues cannelées	17,90 1
B81941 Roues lisses	17,90 1

Extensible, 5 roues.

17,90^{HT}
E12221

CHINOIS & TAMIS



13,85^{HT}
912092

Chinois tout inox
912092 ø 18 cm **13,85** 1
912097 ø 20 cm **15,10** 1
912095 ø 24 cm **16,25** 1



À partir de **13,85^{HT}**
986470

Tamis à farine Inox
986470 ø21x6 cm **13,85** 1
986471 ø30x7 cm **18,50** 1
Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.



25,90^{HT}
098122

Chinois toile-métallique
098122 Rond ø 20 cm **25,90** 1
912091 Ovale 20x22 cm **28,90** 1
Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.



28,90^{HT}
912091

12,75^{HT}
912087

Passoire conique inox
912087 ø 16 cm **12,75** 1



À partir de **10,45^{HT}**
912084

Passe bouillon inox
912084 ø 14 cm **10,45** 1
912083 ø 16 cm **12,75** 1
912085 ø 18 cm **15,10** 1
912089 ø 20 cm **17,40** 1



8,55^{HT}
911132

Tamis inox à hélice
911132 ø 12 cm **8,55** 1
Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

BASSINE



À partir de **2,50^{HT}**
A20280

Bol polypropylène
A20280 1 L - ø 170x80 mm **2,50** 1
631288 2,5 L - ø 235x110 mm **4,50** 1
631289 4,5 L - ø 280x140 mm **5,90** 1
631290 7 L - ø 325x160 mm **8,50** 1
A20281 11 L - ø 380x180 mm **10,50** 1
Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



À partir de **3,50^{HT}**
911596

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



À partir de **10,00^{HT}**
911118

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



Bassine cul de poule inox
911122 ø 22 cm - 2,7 L **21,90** 1
911124 ø 26 cm - 4 L **26,25** 1
911126 ø 32 cm - 9,5 L **27,90** 1
911128 ø 36 cm - 12 L **40,50** 1



52,70^{HT}
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 **52,70** 1



3,80^{HT}
030308

Verre mesureur en verre
030308 56cl **3,80** 1



À partir de **3,20^{HT}**
990200

Pot mesureur
990200 1L - ø 12x17 cm **3,20** 1
990201 2L - ø 15x20,8 cm **5,60** 1
990202 5L - ø 20x27,5 cm **10,75** 1
Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).



7,50^{HT}
086166

Pichet gradué Inox
086166 1 L **7,50** 1
086169 2 L **11,25** 1

CUISSON & DÉMOULAGE



16,75^{HT}
911487

Plaques à baguettes
38x32 cm
911487 **16,75** 1



SE NETTOIE À L'EAU CHAUDE AVEC UNE ÉPONGE

Tapis de cuisson silicone
000151 GN 1/1 **11,50** 1
280092 58x38 cm **14,68** 1
911650 38x28 cm **7,35** 1



À partir de **26,20^{HT}**
630419

Feuilles de cuisson
630419 GN1/1 **26,20** 1
630418 600x400 mm **29,15** 1
Prix au carton, vendu par carton de 500 feuilles.



4,30^{HT}
907524

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

Spray de démoulage
Aérosol de 600 ml
907524 **4,30** 1

SPÉCIAL CHOCOLAT



11,30^{HT}
632142

Feuille guitare 600x400 mm
632142 Polyéthylène 55 µ **11,30** 1
Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.



59,00^{HT}
B82480

Bain marie à chocolat
B82480 22,6x26x14,3 cm **59,00** 1
Conteneur GN1/6 - 1,50L et couvercle extractible en acier inoxydable 18/10 pour garantir un nettoyage rapide et efficace. Réglage de la température par thermostat de 0°C à 60°C. Chauffe 3D ; la chaleur est répartie uniformément

THERMOMÈTRE



3,95^{HT}
089406

Thermomètre à sucre
089406 200°C max **3,95** 1
Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.



9,50^{HT}
909965

Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 **9,50** 1
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

DOUILLE & POCHE



82,00^{HT}
086796

Coffret le tube pro
Tube pro + 4 recharges + 12 douilles
086796 **82,00 1**

Recharge 0,75 L
086795 **9,99 1**

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



POUR PRODUITS FROIDS

14,85^{HT}
280010

Poches jetables
280010 55x30 cm **14,85 1**
Poche jetable polyéthylène 85 µ.
Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.



18,00^{HT}
150948

Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **18,00 1**

Vendu à l'unité



UTILISATION FROID ET CHAUD

11,40^{HT}
150980

Poche pâtissière Elite
150980 30x54 cm **11,40 1**

Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence. 80 µ.



de Byrer

Douilles GEO*

U6 - GEO demi unie - GEO triangle
GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm
523735 Coffret 6 douilles **9,00 1**

Entretien lave-vaisselle.
*Assortiment 6 douilles GEO.

16,90^{HT}
911604



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

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



13,50^{HT}
089404

Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **13,50 1**



11,90^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **11,90 1**



22,90^{HT}
986436

Assortiment 26 douilles + 1 adaptateur
986436 **22,90 1**
Douilles fines en inox.

DÉCORATION

1,25^{HT}
889910



Corne pâtissière
889910 15x10,6 cm **1,25 1**

4,90^{HT}
089407



Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **4,90 1**

2,75^{HT}
280773



Saupoudreuse - ø7x10 cm
1 280773 Tamis 2,75 1
2 280774 Grosses piqures 5,95 1
Saupoudreuse ø7x10 cm - Inox 18/10
3 280772 Piqures fines 5,05 1



22,90^{HT}
158539

IDÉAL CRÈME BRÛLÉE

Chalumeau gaz
158539 **22,90 1**
Cartouche gaz
158534 **3,50 1**

À partir de **15,00^{HT}**
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**

4,45^{HT}
990215



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

26,00^{HT}
089403



Guéridon pâtissier
Mélamine blanche ø 32 cm
089403 **26,00 1**

9,70^{HT}
632140



Ruban PVC pâtissier 100 µ
632140 100m x 4,5 cm **9,70 1**
632141 100m x 6 cm **12,65 1**
Ruban incolore

TRAVAIL DE LA PÂTE

À partir de **2,70^{HT}**
631297



Flacon doseur
631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge **2,70 1**
631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune **2,70 1**
631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge **3,20 1**
631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune **3,20 1**
631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge **3,65 1**
631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune **3,65 1**

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

2,25^{HT}
631294

Flacon doseur
631294 35 cl - ø 60x203 mm **2,25 1**
631295 50 cl - ø 60x261 mm **2,90 1**
631296 75 cl - ø 75x251 mm **3,25 1**

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



À partir de **0,99^{HT}**
914056

Flacon doseur sauce
911623 25 cl - Transparent **1,10 1**
914056 25 cl - Rouge **0,99 1**
914057 25 cl - Jaune **0,99 1**
911625 40 cl - Transparent **1,25 1**
914059 40 cl - Rouge **1,20 1**
914060 40 cl - Jaune **1,20 1**
911627 70 cl - Transparent **1,45 1**
914062 70 cl - Rouge **1,30 1**
914063 70 cl - Jaune **1,30 1**
Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.

6,95^{HT}
990212



Flacon triple buse
55 cl - ø 65x220 mm
990212 **6,95 1**
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

12,50^{HT}
044453



Support pour doseur à sauce
044453 Pour doseur 25 cl 30,5x9x7,7 cm **12,50 1**
044455 Pour doseur 70 cl 36,5x10x7,7 cm **12,90 1**

10,90^{HT}
986437

Moule à canelé Bordelais
de Buyer

986437 ø 5,5 cm **10,90 1**
Moule en cuivre.

À partir de **3,15^{HT}**
911475

FRANCE

Bordé

Moule à canelé Bordelais
911475 Aluminium revêtu anti-adhérent **3,15 6**

Moule à baba/dariole
911026 ø 6 x Ht 6 cm **3,75 1**

À partir de **4,25^{HT}**
911033

FRANCE

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 **2,25^{HT}**
911483

FRANCE

Bords roulés

INOX 18/10

Cercle à tarte

911483 ø 10x2 cm	2,25 1
280348 ø 24x2 cm	3,35 1
280352 ø 28x2 cm	3,85 1
911492 ø 32x2 cm	5,15 1
280520 ø 10x2,7 cm	3,15 1
280521 ø 24x2,7 cm	5,00 1
280522 ø 28x2,7 cm	5,30 1
280523 ø 32x2,7 cm	5,85 1

À partir de **16,50^{HT}**
523719

FRANCE

Cercle à mousse

911481 ø 7,5 x 4 cm	2,80 1
911066 ø 8 x 4,5 cm	3,10 1
910487 ø 10 x 4,5 cm	3,85 1
910488 ø 12 x 4,5 cm	4,25 1
910489 ø 14 x 4,5 cm	4,45 1
910490 ø 16 x 4,5 cm	5,30 1
910491 ø 18 x 4,5 cm	5,40 1
911070 ø 20 x 4,5 cm	5,65 1

Inox 18/10.

À partir de **16,50**

FRANCE

Cercle à vacherin lisse

097161 ø 24x6 cm	8,15 1
097160 ø 28x6 cm	9,80 1

Cercle inox extensible
523719 ø 18 à 36 cm hauteur 4,5 cm **16,50 1**

22,25^{HT}
089056

Cadre inox extensible
089056 Mini 16x16x5 cm
Maxi 30x30x5 cm **22,25 1**

Passé au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.

À partir de **18,95^{HT}**
082750

FRANCE

Cadre à opéra

082750 33x33x3,5 cm	18,95 1
910422 49x29x4,5 cm	22,90 1
082756 57x9x4,5 cm	22,80 1
082752 50,9x30,7x4,5 cm	26,25 1
082754 56,5x36,5x4,5 cm	30,40 1

28,20^{HT}
911003

Caisse à génoise
40x30x3,5 cm **28,20 1**

À partir de **6,10^{HT}**
911018

FRANCE

Tourtière cannelée

911018 Fond fixe ø 24 cm	6,10 1
911020 Fond fixe ø 28 cm	7,75 1
280250 Fond fixe ø 32 cm	9,50 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. Anti-adhésif.

À partir de **20,27^{HT}**
911651

Caisse à génoise Rectangulaire

911651 30x20x3,5 cm	20,27 1
911652 40x30x3,5 cm	25,84 1
911653 61x41x5 cm	38,35 1

Bordée sur fil. Anti-adhésif.

FRANCE

Tartelette cannelée

911014 Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	1,60 1
911016 Fond fixe ø 12 x 2 cm	2,20 1
910640 Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	2,65 1
910660 Fond mobile ø 12 x 2 cm	3,15 1

10,40^{HT}
911017

Moule à tarte cannelée fond mobile
911017 35x11x2,5 cm **10,40 1**

Moule anti-adhésif.

Plaques 600x400 mm silicone

- | | |
|---|----------------|
| 1 912181 Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes | 65,35 1 |
| 2 912183 Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes | 65,35 1 |
| 3 912185 Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes | 65,35 1 |
| 4 912188 Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes | 65,35 1 |
| 5 912189 Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes | 65,35 1 |

À partir de **65,35^{HT}**
912181

À partir de **27,00^{HT}**
986408

FRANCE

de Buyer

Elastomoule

- | | |
|---|----------------|
| 1 986408 Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes | 27,00 1 |
| 2 986403 Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes | 27,00 1 |
| 3 986409 Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes | 27,00 1 |
| 4 087400 Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes* | 27,00 1 |
| 5 986405 Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes | 27,00 1 |

Les moules font 30x17,5 cm* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70°C à +300°C. Système breveté : excellente conductivité du moule, meilleure caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie.
*Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.

À partir de **39,00^{HT}**
986414

FRANCE

de Buyer

Elastomoule GN1/1

- | | |
|---|----------------|
| 1 986414 Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes | 39,00 1 |
| 2 986412 Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes | 39,00 1 |
| 3 986413 Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes | 39,00 1 |

Mouflex pro, plaque souple anti-adhésifs professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.

10,10^{HT}
911430

FRANCE

Moule à brioche
Fond plat 22 cm
911430 **10,10 3**

72,55^{HT}
630170

Moule à pâte croûte pliable - inox

631004 Perforé - 48x9x8,5 cm	84,70 1
630170 Perforé - 35x7x7,5 cm	72,55 1

Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Perforé, il est multi-usage : 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.

Plaques à financier anti-adhérente
910420 6 empreintes **12,50 3**

Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm.
38x18x1,3 cm

Plaques à madeleine anti-adhérente
911339 12 empreintes **12,50 3**

Bord roulé - empreintes 8 mm.
39,5x20x1,7 cm

11,70^{HT}
911432

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

Anti-adhérent

12,70^{HT}
631037

Tourtière perforée anti-adhérent fond mobile

631037 ø 28 x 2,8 cm	12,70 1
631038 ø 32 x 2,8 cm	15,70 1

19,80^{HT}
910405

Moule à cake
33x10,5x8 cm
910405 **19,80 3**

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

la PRÉPARATION

BAC GASTRONORME



PRIX LE PLUS BAS

5,15^{HT}
988089

À partir de **10,90^{HT}**
988220

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

Couvercle avec poignée

	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*			
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 20,80	-	-	-	988073 25,75	988211 30,85	988071 39,10	988212 49,00	988260 25,90	-	-	1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 8,00	097129 9,00	988079 11,00	977208 11,40	988077 14,00	988209 18,90	988075 22,00	988207 9,40	988230 19,80	-	-	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	-	-	988220 10,90	-	988083 13,00	988206 16,00	-	-	-	-	-	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	-	-	-	-	988203 6,50	988087 9,40	988204 13,00	988085 14,90	988089 5,15	988232 13,50	-	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	-	-	-	-	988200 4,95	988093 7,25	988201 9,90	988091 12,00	988095 3,90	988233 9,90	-	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	-	-	-	-	988099 4,40	988098 6,30	988097 8,95	988096 10,00	988100 3,25	988234 8,30	-	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	-	988104 3,75	988103 5,00	988102 6,70	-	988105 2,00	-	-	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	-	988107 2,55	988106 4,25	-	-	988108 1,65	-	-	1



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



Bac gastronorme plein inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 26,00	A65854 29,00	-	A65855 32,00	A65856 38,50	A65857 49,00	A65858 61,00
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65859 11,90	A65860 12,90	A65861 15,50	A65862 15,90	A65863 18,20	A65864 24,50	A65865 34,00
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866 8,50	A65867 9,00	-	A65868 10,50	A65869 14,50	A65870 21,00	A65871 28,00
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872 6,50	A65873 8,00	-	A65874 9,00	A65875 10,90	A65876 15,50	A65877 22,00
GN 2/4 plein 162x530 mm	-	-	-	A65878 11,50	A65879 16,00	A65880 20,50	-
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65881 4,90	A65882 6,50	E14082 7,50	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,25	-	-	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	A65896 3,80	A65897 5,50	-	-

INOX 18/10

comas

GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO



14,50^{HT}
501666

Double fond perforé
Inox - 465x265 cm
501666 **14,50** 1
Pour bac GN1/1. Contact alimentaire.

À partir de **4,00^{HT}**
A65902



Double fond perforé
Inox 18/10
A65899 GN1/1 **14,00** 1
A65900 GN1/2 **8,50** 1
A65901 GN1/3 **6,20** 1
A65902 GN1/6 **4,00** 1



Bac gastronorme perforé inox 18/10 - ép.8/10ème

	Ht 20 mm perforé	Ht 40 mm perforé	Ht 55 mm perforé	Ht 65 mm perforé	Ht 100 mm perforé	Ht 150 mm perforé	Ht 200 mm perforé
GN 1/1 plein 530x325 mm	-	A65912 15,00	-	A65914 17,00	A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00

INOX 18/10

À partir de **2,44^{HT}**
084372

Guide de division
084372 Longueur 325 mm **2,44** 1
084374 Longueur 530 mm **3,70** 1



Couvercles et double fond inox 18/10 - ép.8/10ème

INOX 18/10

	Couvercle normal	Couvercle hermétique
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65933 12,00	A65942 32,00
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65934 10,10	-
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65935 6,60	A65943 22,90
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65936 5,20	A65944 19,50
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65937 4,40	A65945 17,50
GN 1/6 plein 176x162 mm	A65938 3,00	A65946 13,70
GN 1/9 plein 176x108 mm	A65939 2,35	-



À partir de **21,00^{HT}**
083446

LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

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

	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone
GN 1/1 532x325 mm	083450 34,90	083451 34,00	083452 34,50	083524 102,00
GN 1/2 325x265 mm	083453 25,50	083420 24,00	083454 22,50	083526 65,00
GN 1/3 325x176 mm	084142 20,90	083456 21,00	084318 19,50	083528 54,50
GN 1/6 176x162 mm	-	083446 21,00	083458 15,00	083457 47,50

Rieber



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 silicone vulcanisé durable. Résistant à la chaleur jusqu'à 180°C. Étanchéité absolue.

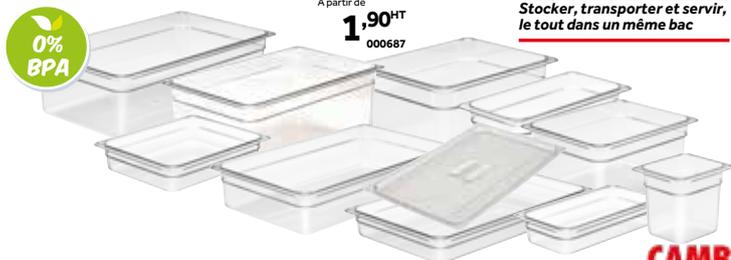
Couvercle étanche silicone

BAC POLYPROPYLÈNE



À partir de **1,90^{HT}**
000687

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



CAMBRO
TRUSTED FOR LEISURE/INDUSTRY

Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
GN 1/1 532x325 mm	000658 11,20	000657 13,95	000656 17,90	000655 22,20	000682 9,90	- - 1
GN 1/2 325x265 mm	000663 6,50	000662 8,25	000661 10,50	000664 12,50	000683 4,85	000666 3,85 1
GN 1/3 325x176 mm	000669 4,90	000668 6,25	000667 7,90	E14079 10,55	000684 3,40	000671 3,10 1
GN 1/4 265x162 mm	000674 4,65	000673 5,15	000672 6,50	- -	000685 3,00	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	000678 2,95	000677 3,65	000676 4,40	- -	000686 2,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	000681 2,65	000680 2,90	- -	- -	000687 1,90	- - 1

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



À partir de **1,15^{HT}**
000654

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



CAMBRO
TRUSTED FOR LEISURE/INDUSTRY

Bac plein polypropylène

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

BOÎTE HERMÉTIQUE

Bac hermétique gastronomique

araven

À partir de **4,10^{HT}**
631416

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454 19,50	631448 19,90	631450 22,90	631452 25,90 1
GN 1/2 325x265 mm	631440 12,90	631442 15,20	631444 17,90	631446 19,90 1
GN 1/3 325x176 mm	631434 7,60	631436 10,50	631438 11,90	- - 1
GN 1/4 265x162 mm	631428 6,10	631430 7,10	631432 7,80	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	631422 5,35	631424 6,10	631426 6,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	631416 4,10	631418 4,80	631420 5,10	- - 1
GN 2/3 354x325 mm	- -	- -	631412 21,90	631414 23,50



100% ÉTANCHE!



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

araven

Bac carré à couvercle
PP transparent avec poignées

633100 2 L - 195x195x100 mm	7,20 1
633101 4 L - 195x195x190 mm	9,90 1
633102 6 L - 235x235x190 mm	13,90 1
633103 8 L - 235x235x230 mm	15,50 1
633104 12 L - 290x290x210 mm	22,90 1
633105 18 L - 290x290x320 mm	27,90 1
633106 22 L - 290x290x400 mm	33,80 1

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

**Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente**



Marqueur Horeca

631410 Noir **4,10 1**

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



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



À partir de **11,20^{HT}**
945000

Boîte Cartybox avec couvercle

	Carton
E14005 45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	8,90 25
945000 75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	11,20 25
E14006 110 cl - 14,2x18,5x5,7 cm	14,90 25
945001 115 cl - 13x15,9x8,3 cm	14,50 25
945002 180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	17,50 25
945004 3 L - 25x19x8,3 cm	14,50 10

Prix au carton.

Version opaque.

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



À partir de **10,90^{HT}**
889933

Bac plein mélamine

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



À partir de **3,60^{HT}**
631406

Grille

631400 GN 1/2 - 260x205x20 mm	5,50 1
631402 GN 1/3 - 260x115x20 mm	4,70 1
631404 GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,10 1
631406 GN 1/6 - 120x106x20 mm	3,60 1
631408 GN 1/1 - 470x265x20 mm	6,60 1

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

8,05^{HT}
033162

Pince bac gastro

Inox

033162

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

Pour le rangement de 6 couvercles !

22,30^{HT}
089801



Rack inox Renforcé
30x23x37 cm
089801 **22,30 1**

la PRÉPARATION

GRILLE & PLAQUE

À partir de **6,80^{HT}**
086202



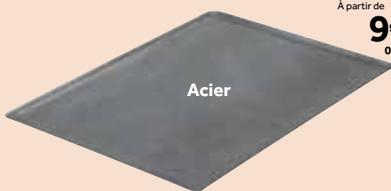
Grilles inox - 2 traverses

086202 20 fils ø2 mm - GN 1/1 **6,80 10**
632150 13 fils ø6 mm - 430x325 mm **15,00 10**

Grilles renforcées inox

086218 1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1 **8,90 10**
E24191 1 traverse ø 6 mm 13 fils ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3 **11,60 10**
086206 3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1 **12,60 10**
086220 2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm **8,65 10**
632151 2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm 600x800 mm **20,20 10**

À partir de **9,90^{HT}**
082588



Acier

Plaque tôle de forte épaisseur acier

GN 1/1 Pleine - Bords pincés - Noir - 530x325 mm 082588 **9,90 1**

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

Plaque tôle

600x400 mm - Bords pincés - Bleuie 088038 **10,90 1**

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

À partir de **11,50^{HT}**
086680



Alu
Anti-adhérente

Plaque tôle pleine aluminium

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

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

13,50^{HT}
088036



Plaque alu perforé ø 3 mm

Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10
088036 600x400 mm **13,50 1**
987105 300x400 mm **10,50 1**
987106 530x325 mm **14,00 1**

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.

À partir de **15,70^{HT}**
086198



Inox

Plaque de forte épaisseur inox

086198 530x325 mm - GN 1/1 Pleine - Bords pincés **15,70 1**
086216 600x400 mm - Pleine - Bords pincés **17,90 1**

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

À partir de **19,30^{HT}**
086231



Acier

Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **19,30 1**
086212 600x400 mm **26,00 1**

THERMOPLONGEUR

129,00^{HT}
910040



Thermomètre

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

910040 **129,00 1**



340,00^{HT}
911303



• Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POUCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température

Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L/mn - 1500 W 220/240 mono

911303 **340,00 1**

970,00^{HT}
975119



Thermoplongeur SmartVide avec agitateur **sammic**

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

1 975119 SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée **970,00 1**

2 970960 SmartVide 9 - Poignée Inox et agitateur **1498,00 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

1498,00^{HT}
970960



MINUTEURS AVEC ALARME

5,10^{HT}
909976



Mini Timer Barista

99M-59S - 70x53 mm

909976 **5,10 1**

Digits. Rétroéclairage. Son 80dB. Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.

11,90^{HT}
896003



Minuteur électronique

99 min/99 sec

896003 **11,90 1**

Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.

THERMOMÈTRE POUR FOUR



14,80^{HT}
909972

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

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

THERMOMÈTRE DE CUISSON



99,00^{HT}
910047

Kit cuisson sous-vide type K
Etendue -64+1400°C - résolution : 0,1° ou 1° - précision +/- 1°C - IP65 - sonde en inox ø1x60 mm - câble 120 cm

910047 **99,00 1**

Avec 5 bandes de mousse de 14 cm.

THERMOMÈTRE À CONFISERIE



9,50^{HT}
909965

Thermomètre à confiserie +80/+200°C

909965 **9,50 1**

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

22,50^{HT}
911307



Minuteur avec alarme **Lacor**

4 niveaux sonore - Minuteur 24 h Compte à rebours environ 100 h 130x90x25 mm

911307 **22,50 1**

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.



GAFIC



MADE IN FRANCE

POUR LES TESTEURS D'HUILE SE RÉFÉRER À LA PAGE DES FRITEUSES

INFRAROUGE : MESURE DE -55 À +250°C
PRÉCISION ±1,1°C DE -33 À 0°C / ±1°C DE 0 À +65°C / ±1,5% DE +65 À +250°C.
SONDE : MESURE DE -55 À +330°C
PRÉCISION ±0,5°C DE -5 À +65°C / ±1% DE -55 À -5°C / ET DE +65 À +330°C

THERMOMÈTRE INFRAROUGE



39,00^{HT}
911306

CONÇU POUR LES CUISINES PROFESSIONNELLES ET LABORATOIRES ALIMENTAIRES

Thermomètre infrarouge
Étendue de -50 à 550°C
Précision ±1,5°C - 153x101x43 mm
911306 **39,00 1**
Rapport distance (spot 12:1). Sélection en °C/°F. Arrêt automatique. Résolution de l'affichage : 0,1°C ou 0,1°F. Maintien de la mesure. Visée laser ON/OFF. Rétro-éclairage ON/OFF. Livré avec piles 9 V, certificat de calibration et saccho de protection.

PRIX LE PLUS BAS

THERMOMÈTRE

49,00^{HT}
909980

Thermomètre infrarouges à sonde rotative
Étendue -20+280°C - Résolution : 0,1 Précision +/- 2°C
Sonde inox rotative 70 mm -40+200°C - Précision +/- 0,5°C
909980 **49,00 1**
3 voyants à leds : <4°C/4+60°C/>60°C. Rétro-éclairage. Pointeur lumineux. Maintien des données. 2 piles AAA.



THERMOMÈTRE DE PRÉCISION

Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Sonde inox perçante 125 mm ø 3,5 mm. Pointe effilée ø 2,5 mm. Compatible induction et recalibrable.

19,60^{HT}
909970

29,00^{HT}
910034

46,00^{HT}
909991



Compatible induction

Thermomètres sonde filaire

- 1 909970 Thermomètre digital sonde perçante - Étendue de -40 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-20+150°C) sinon ± 2°C - Sonde inox perçante - Longueur 125 mm - ø 3,6 mm - Câble 150 cm - Piles incluses **19,60 1**
- 2 909991 Checktemp 1 étanche - Sonde 160 mm - Câble 1 m Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Livré avec piles - 106x58x19 mm **46,00 1**
- 3 910034 Thermomètre digital sonde perçante Inox V-TEMP2 - IP67 - EN13485 De -40 à +230°C - résolution 0,1° - précision ± 0,4°C (-10/+50°C), ± 0,5°C (-20/+0°C et 50 à 70°), ± 2°C au-delà Câble 1m et sonde filaire inox 110 mm - Fonctionne avec 3 piles AAA **29,00 1**

Sonde repliable

32,50^{HT}
910011

39,00^{HT}
910046

EN13485
Compatible induction



44,00^{HT}
909990

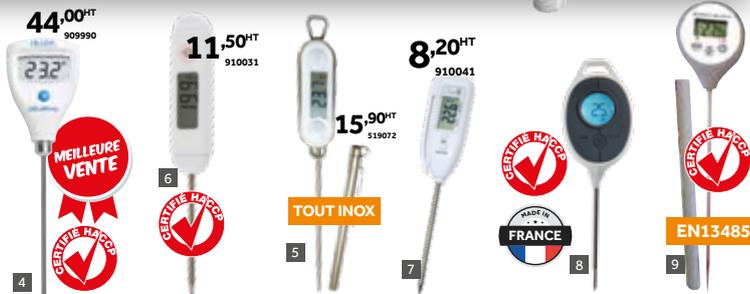
11,50^{HT}
910031

8,20^{HT}
910041

TOUT INOX

FRANCE

EN13485



Thermomètres stylos

Compatible induction

- 4 909990 Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble - Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible - Livré avec capuchon de protection et piles - 66x50x25 mm **44,00 1**
- 5 519072 Thermomètre étanche IP65 - Sonde inox 125 mm ø 3,5 mm - Gamme -50 à 300°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -20 à 150°C) sinon ± 2°C - Data Hold - Compatible induction - Anneau suspension - Livré avec pile **15,90 1**
- 6 910031 Thermomètre étanche IP67 - Sonde inox 100 mm - Gamme -40 à 230°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C (de -10 à 100°C) sinon ± 2°C - Livré avec pile **11,50 1**
- 7 910041 Thermomètre digital sonde perçante Inox - IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-10/+120°C) - Longueur sonde 55 mm - ø 3,5 mm - Fonctionne avec 1 pile LR44 **8,20 1**
- 8 910042 Thermomètre digital sonde perçante Inox 304 usage général - IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (de -20+100°C) sinon ± 1 à 2°C au-delà - Longueur sonde 110 mm ø 3,5 mm - Fonctionne avec 1 pile CR2032 **21,90 1**
- 9 631011 Précision ± 0,5°C (-20+100°C) sinon ± 1,5°C - Résolution 0,1° - Étendue de -20 à +200°C - Piles incluses **33,90 1**

Thermomètres sondes repliables

- 10 910011 Thermomètre étanche IP67 à sonde repliable en acier inoxydable 103 x ø 3 mm - Gamme : -50,0 à 300°C - Précision : ± 0,4°C (-50,0 à -30,0°C) ; ± 0,2°C (-30 à 170°C) ± 0,4°C (170 à 199,9°C) ; ± 1,0°C ± 1 digit (200 à 300°C) Livré avec piles - 165x45x24 mm **32,50 1**
- 11 910046 Thermomètre digital tout inox IP65 à sonde repliable rotation 180° - Gamme : -50 à 300°C - Précision ± 0,5°C de -20 à +100°C sinon ± 1°C **39,00 1**

THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR



6,90^{HT}
909966

Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50°C
Précision ± 1°C - 150x20 mm
084012 **1,65 1**
Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.

Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50°C
909966 **6,90 1**
En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



12,45^{HT}
910030

Thermomètre électronique avec alarme
Étendue -50+70°C - résolution : 0,1° - précision +/- 1°C (de 0 à 50°C) sinon ± 2°C
910030 **12,45 1**
Alarme programmable. Sonde filaire déportée 195cm. 1 pile LR44.



27,00^{HT}
909960

Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C
résolution 0,1° Double sonde
909960 **27,00 1**
Double affichage (réfrigérateur/congélateur). Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes programmables maxi/mini. Timer pour le décompte du temps de dépassement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi.



72,80^{HT}
910010

Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C
Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors - 93x39x31 mm
910010 **72,80 1**
Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : auto-contrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument.

ÉTIQUETAGE LabelFresh



- Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"
906209 70x45 mm **9,25 1**
Boîte de 500 étiquettes
- Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro
906218 70x45 mm **8,90 1**
- Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours
906210 70x45 mm **15,50 1**
Boîte de 250 étiquettes



34,90^{HT}
906200

Distributeur étiquette LabelFresh express
906200 70x45 mm **34,90 1**
Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine.

16,50^{HT}
906095

Notes Post-it® de traçabilité
906095 100x40 mm **16,50 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.

92,32^{HT}
906225



- 1 **Étiquetteuse JudoFood**
906225 13 lignes - 50x245x125 mm **92,32 1**
- 2 **Étiquettes repositionnable**
906226 1200 étiquettes - 26x16 cm **1,95 10**
Vendu par carton - 10x1200/carton
- 3 **Recharge encre**
906227 5 cartouches **2,67 1**

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.

BALANCE & OUVRE-BOÎTE

OUVRE-BOÎTES INOX



28,85^{HT}
912110

Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 **28,85 1**



INOX
18/10

À partir de
109,00^{HT}
083949

Ouvre-boîtes - 550 mm - Socle, tête et tube inox
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé
À visser 063918 **299,00** 083942 **130,00** 083949 **109,00** 1
Serre joint 063919 **325,00** 083944 **141,00** 083955 **115,40** 1
Kit de rechange Tête inox et nickelé Tête composite
Lame, molette, bague, outil démontage 914900 **42,50** 914899 **41,90** 1

À partir de
459,00^{HT}

063920

Ouvre-boîtes de sécurité - Inox

4,8 kg - 280x122x775 mm

063920 OBSXP55 (plaque à visser) **459,00 1**

063921 OBSXV55 (plaque serre-joint) **475,00 1**

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de ce couper. Réutilisation possible du chapeau de la boîte pour protéger le contenu de la poussière et des éclaboussures (le couvercle ne permet plus une conservation hermétique). Apte au lavage au lave-vaisselle.



1485,00^{HT}
962115



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

639,00^{HT}
950100

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

Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm
962115 **1485,00 1**
083957 Kit de rechange **57,80 1**
Pour boîtes rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boîtes. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.

BALANCE*



À partir de
30,00^{HT}
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm

980752 **30,00 1**

10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm

980756 **42,40 1**

20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm
258x325x180 mm

980759 **47,00 1**

▶ Plateau : 125x132mm



42,00^{HT}
949354

Balance de préparation*

140x205x41 mm

949354 5,2 kg/1 g **42,00 1**

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

▶ Peu encombrante



45,85^{HT}
980705

Balance de cuisine électronique*

980705 5 kg/1 g **45,85 1**

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



À partir de
74,00^{HT}
980761

Balance électronique digitale*

290x250x100 mm

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

980763 6 kg / 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.

CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS

179,00^{HT}
980745

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

Balance de réception mono capteur*

60 kg / Précision 20 g

390x290x640 mm

980745 **179,00 1**

▶ Plateau : 390x290 mm



15,90^{HT}
896304

Balance électronique digitale

205x140x15 mm

896304 5 kg / 1 g - blanche **15,90 1**

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses



11,50^{HT}
910045

Balance électronique digitale

127x76x20 mm

910045 1 kg / 0,1 g **11,50 1**

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Rétroéclairage.

• Certifiée NSF

• Balance étanche IP68

• Simple d'utilisation : 2 touches uniquement

• Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)

• Stabilité en moins de 0,5 s

• Afficheur à l'avant et à l'arrière

▶ Plateau : 190x242 mm



À partir de
235,00^{HT}
949324

Balance de préparation*

256x280x121 mm

949324 6 kg - Précision 1 g **235,00 1**

949325 15 kg - Précision 2 g **235,00 1**

Balance de préparation tout inox*

256x280x121 mm

949326 6 kg - Précision 1 g **290,00 1**

975149 15 kg - Précision 2 g **290,00 1**

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate-forme inox.

Balance Defender 3000*

Indicateur en ABS - 330 mm

temps de stabilisation 1 seconde

-10 °C à +40 °C - 305x489,1x541,6 mm

949310 30 kg - précision 5 g **390,00 1**

949311 60 kg - précision 10 g **442,00 1**

949357 Option kit batterie **39,95 1**



À partir de
390,00^{HT}
949310

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).

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

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



PRIX EXCEPTIONNEL

le STOCKAGE

CAISSE & BAC



New

À partir de
175,00^{HT}
E23926

Chariot à ingrédient 100 L dbmark
750x420x710 mm
E23926 **175,00 1**
Base en polyéthylène avec couvercle coulissant en SAN.



20,50^{HT}
631303

9,90^{HT}
631305

17,90^{HT}
631304

Boîte transparente ColorClip araven
631303 GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm **20,50 1**
631304 GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm **17,90 1**
631305 GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm **9,90 1**
Avec étiquette permanente pour la traçabilité. Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.



À partir de
95,00^{HT}
631286

Bac à ingrédients 80 L araven
655x435x560 mm
631286 **95,00 1**

Bac à ingrédient 100 L
705x465x580 mm
631287 **109,00 1**
Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



À partir de
5,20^{HT}
631353

Boîte hermétique
631353 157x157x82 mm - 1,2 L **5,20 1**
631350 253x182x85 mm - 2,5 L **8,50 1**
631351 300x230x180 mm - 9 L **16,10 1**
631352 305x230x120 mm - 5,3 L **14,50 1**
Idéal pour le stockage des aliments au frais. Passe au lave-vaisselle, congélateur, réfrigérateur et micro-ondes. Couvercle clipsable 4 points.



59,00^{HT}
981131 **Gilac**

Manne à pain 120 L
Compact 640x450x555 mm
981131 **59,00 1**

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

Manne à pain - 66,5x46 cm **Gilac**
001550 150 L - Ht 715 mm **73,00 1**
981186 180 L - Ht 850 mm **85,00 1**

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



15,30^{HT}
281004

FRANCE

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

Couvercle pour seau rond 12L **Gilac**
981184 **5,95 1**

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



35,00^{HT}
981187

Container 75 L **Gilac**
ø 54x485 mm
981187 **35,00 1**

Couvercle plat
ø 61 mm
981188 **14,00 1**

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



62,00^{HT}
632507

FRANCE

Socle rouleur rond 5 roues **Gilac**
Gris - ø 470x130 mm
632507 **62,00 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 50mm. Certification contact alimentaire.



8,80^{HT}
191001

FRANCE

Caillebotis nid d'abeille blanc **Gilac**
PEHD - 500x500x22 mm
191001 **8,80 1**

Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Certification contact alimentaire.



89,00^{HT}
981094

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

Produits secs Produits laitiers Fruits & légumes Produits de la mer Produits carnés

Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L	25 L	35 L	55 L
	400x300x235 mm	600x400x190 mm	600x400x230 mm	600x400x356 mm
Rouge	-	-	- 981060	36,00 -
Bleu	-	-	-	- 981063 49,00
Vert	981044 25,75	-	-	-
Blanc	981046 25,75	981056 38,90	981066 36,00	981067 49,00
Jaune	-	- 981058 38,90	-	-

Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires. Certification contact alimentaire.



45,00^{HT}
981093

FRANCHISSEMENT DE SEUIL

Socle rouleur **Gilac**
981092 Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **49,90 1**
981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **55,50 1**
B56836 Rouge - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **55,50 1**
981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm **45,00 1**

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.



À partir de
15,00^{HT}
631293

Distributeur de sauce araven
631293 Bac 2,6 L - GN 1/6 176x162x190 mm **15,00 1**
631292 Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm **79,00 1**

Conteneur multi-usages blanc **Gilac**
1 974050 Conteneur - 76 L ø 500x580 mm **52,90 1**
2 974051 Couvercle blanc ø 505x32 mm Socle rouleur noir ø 455x170 mm **82,90 1**
3 5 roues pivotantes

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



52,90^{HT}
974050

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.

Bac à ingrédients 40 L
583x398x442 mm
632156 **23,00 1**

Bac blanc. Emboîtable et empilable. Le couvercle est disponible en transparent plus 6 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

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

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



199,00^{HT}
981098

Gilac

Lot de 3 bacs 30 L à ingrédients
Avec couvercle et roulettes
981098 **199,00 1**
Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.



À partir de **2,90^{HT}**
281008

Pour toutes les références **FRANCE**

Gilac

281008 3 L - 347x230x70 mm	2,90 1
281010 5 L - 437x285x75 mm	4,40 1
281012 8 L - 485x335x75 mm	5,90 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
981247 10 L - 390x545 mm	6,90 1

Grille pour bac

981024 3 L - 170x283 mm	1,66 1
981026 5 L - 220x37,2 mm	2,51 1
981028 8 L - 270x420 mm	3,35 1
981025 10 L - 320x470 mm	4,67 1
B56660 Grille 600x400 mm	5,95 1

Certification contact alimentaire.

Bac plein alimentaire - 400x300 mm

281023 12 L - Ht 165 mm	10,20 1
981000 15 L - Ht 215 mm	8,50 1
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L	6,15 1

Bac plein alimentaire - 600x400 mm

981002 25 L - Ht 165 mm	12,50 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.

Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm

981090 9 L - Ht 55 mm	8,80 1
981091 14 L - Ht 80 mm	8,80 1
981166 15 L - Ht 90 mm	8,80 1
B56897 23 L - Ht 130 mm	17,84 1

Certification contact alimentaire. PEHD.

Bac à pâton plein translucide 600x400 mm

981216 15 L - Ht 90 mm	10,80 1
------------------------	---------

Bac en PP. Certification contact alimentaire.

Couvercle pour caisse à pâton

981160 600x400x25 mm	8,60 1
981249 GN 1/1	9,50 1

Certification contact alimentaire.



À partir de **12,85^{HT}**
630054

Bac plat avec couvercle et grille

630054 3 L - 350x240x80 mm - Vert	12,85 1
630055 5 L - 445x290x85 mm - Rouge	14,50 1
630056 8 L - 491x337x90 mm - Bleu	17,90 1

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.



9,90^{HT}
981240

Bac à pâtons GN 1/1

12 L - 530x325x90 mm	9,90 1
----------------------	--------

Certification contact alimentaire.



7,50^{HT}
981245

Demi bac à pâtons

9 L - 400x300x100 mm	7,50 1
12 L - 400x300x130 mm	12,00 1
B56901	12,00 1

Couvercle demi bac

981246	5,90 1
--------	--------



17,00^{HT}
981217

Permet aux aliments de s'égoutter et sécher facilement

Caisse finement ajourée

B56966 12 L - 600x400x70 mm	15,75 1
981217 18 L - 600x400x100 mm	17,00 1

Bac en PEHD. Certification contact alimentaire. Fond et parois ajourés. Renforts latéraux. Compatible avec les socles 4 et 6 roues. Certification contact alimentaire, idéal aliments de petites tailles.



12,75^{HT}
981008

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981008 15 L - Ht 90 mm	12,75 1
------------------------	---------

Certification contact alimentaire.

Très résistante en utilisation intensive



À partir de **16,70^{HT}**
981070

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm

981070 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. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.



À partir de **24,75^{HT}**
981190

Caisse agricole ajourée - bordeaux

981190 45 L - 550x360x290 mm	24,75 1
------------------------------	---------

Certification contact alimentaire.



18,80^{HT}
981183

Caisse ajourée

981183 600x400x197 mm - 37 L	18,80 1
------------------------------	---------

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire. Disponible en PEHD recyclé.

981010 500x300x300 mm - 32 L	27,67 1
------------------------------	---------

Empilable. PEHD. Sans Bisphénol A.

Spécial pâtes à pizza



À partir de **8,80^{HT}**
981090

TOP QUALITÉ

-40 à +90°C



10,80^{HT}
981216

-20 à +90°C



Contact alimentaire

45,00^{HT}
981213

Fût 50 L PEHD + couvercle

981213 ø 393x540 mm	45,00 1
---------------------	---------

Certification contact alimentaire.



À partir de **9,90^{HT}**
150310

À partir de **3,30^{HT}**
150315

Caisse pleine

150312 64 L - 600x400x320 mm	22,40 1
150310 20 L - 400x300x220 mm	9,90 1
150311 45 L - 600x400x220 mm	18,15 1

Caisse ajourée

150313 22 L - 600x400x120 mm	12,25 1
150314 64 L - 600x400x320 mm	22,50 1

Couvercle pour caisse

150315 400x300 mm	3,30 1
150316 600x400 mm	5,80 1

Bac double-paroi 310 L
Charge jusqu'à 310 kg.

B56816 800x1200x805 mm	649,00 1
------------------------	----------

Avec roues ø160 mm chape inox.



SPÉCIAL BOULANGERIE

Bac à diviseuse rectangulaire

281018 7 L - 300x400x105 mm	8,50 1
281019 Couvercle pour bac 7 L	5,70 1
632152 13 L - 600x400x82 mm	9,90 1
632153 Couvercle 600x400 mm	13,00 1
281015 10 L - 530x410x80 mm	10,50 1
281016 20 L - 530x410x140 mm	13,15 1
281017 Couvercle pour bac 10 et 20 L	6,80 1

Certification contact alimentaire.



9,90^{HT}
632152

Bac à diviseuse rond avec poignées

14 L - ø 450x175 mm	11,20 1
---------------------	---------

Certification contact alimentaire.

Couvercle ø 480 mm

632155	11,72 1
--------	---------

Bac à diviseuse rond

19 L - ø 480x160 mm	9,00 1
---------------------	--------

Certification contact alimentaire.



11,20^{HT}
632162



9,00^{HT}
981155



11,72^{HT}
632155

CONTRÔLE ET PRÉLÈVEMENT



67,40^{HT}
150949

• 3 bandes blanches de marquage
• Fermeture pression "Zip-Lock"

Sac de prélèvement

150949 160x220 mm	67,40 1
-------------------	---------

Les sacs à fermeture pression améliorent la durée de conservation des aliments. Sacs PEBD 50 microns Neutre. Carton de 2000.



24,30^{HT}
150317

À partir de **45,00^{HT}**
981105



Bloc 2 tiroirs modulaire

150317 395x402x140 mm	24,30 3
-----------------------	---------

Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L

981105 Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur)	45,00 1
B56827 Lot de 7 bacs (1 bac de chaque couleur)	72,60 1
981081 Lot de 1000 sachets 160x220 mm	112,00 1

Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins. Certification contact alimentaire.

RETROUVEZ L'ÉTIQUETAGE PAGE 95

la DISTRIBUTION

TRANSPORT ISOTHERME



Conteneur isotherme Cam GoBox noir
Chargement par le haut

1	633005	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm	44,00	1
	633006	Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm 400x600x257 mm	43,00	1
2	633007	Pour bacs 600x400 mm 490x690x270 mm	49,00	1

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

	633004	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 400 mm 440x640x625 mm	249,00	1
3	633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm	247,00	1

49,00^{HT}
633007



- 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

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

72,50^{HT}
633011



Extrêmement résistant

247,00^{HT}
633008



Socle rouleur pour Cam GoBox
Rouge - 325x530x307 mm

633011	Pour Cam GoBox GN frontal et à ouverture par le dessus	72,50	1
633012	Pour Cam GoBox 600 x 400 mm frontal et à ouverture par le dessus	99,90	1

CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE

164,00^{HT}
942251



Conteneur isotherme EY13 sans robinet

942251	Conteneur EY13 - 13,75 L Bleu - Extérieur 430x240x375 mm	164,00	1
942252	Réceptacle intérieur	46,00	1

Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.



189,00^{HT}
883034

Conteneur Gris/bleu

883034	Conteneur QC5 - 4,3 L - Extérieur 245x350x395 mm	189,00	1
883036	Conteneur QC10 - 10 L - Extérieur 430x240x430 mm	203,00	1
883313	Conteneur QC20 - 19 L - Extérieur 295x465x460 mm	223,00	1

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.

PLAQUE EUTECTIQUE



Plaques eutectiques GN 1/1

1	980865	Surgelée	40,00	1
2	980864	Fraîche	40,00	1
3	890262	Chaude	59,00	1

Plaques non compatibles avec conteneur Melform.

Plaques eutectiques GN 1/2

4	980868	Surgelée	31,00	1
5	980867	Fraîche	31,00	1
6	980866	Chaude	50,00	1

59,00^{HT}
981244



Plaques eutectiques GN 1/1

633031	Froide - Bleu glacier	54,50	1
633010	Chaude - Rouge	80,00	1

Plaques froides : 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 : passe au bain-marie.

À partir de
68,00^{HT}
980861

Plaques eutectiques GN 1/1

7	980861	Surgelée	68,00	1
8	980863	Chaude	85,50	1
9	C09789	Super fraîche	58,50	1

TRANSPORT

DESTOCKAGE

À partir de
19,00^{HT}
380062



Poche à pizza

380062	Moyenne - 457x438x196 mm 4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm	19,00	1
380063	Large - 546x501x196 mm 4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm	24,00	1
380064	Pizza & sandwich - 381x305x305 mm 15 sandwich longueur 30 cm	29,00	1



Sac à pizza

633072	Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm	53,50	1
633073	Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm	42,50	1
633074	Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm	59,00	1

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.



Sac à dos de livraison

633070	38,1x35,5x43 cm	133,90	1
--------	-----------------	--------	---

Bande réfléchissante favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.



Boîte à pizza

981244	Lot de 10	59,00	1
--------	-----------	-------	---

Conçue pour le transport et le stockage de pizzas et pâtisseries, solution durable, zéro déchet, et 100% recyclable. Polyéthylène, apte au contact alimentaire, alternative hygiénique et ergonomique au carton.

89,50^{HT}
633071



Sac de livraison pliable pour format GN1/1

633071		89,50	1
--------	--	-------	---

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.



Module complémentaire chaud et/ou froid

2090,00^{HT}
E25552

Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs

New



CAMBRO

Conteneur isotherme GN1/1

2 modules neutres - capacité 12 bacs GN1/1 prof. 65 mm ou 4 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions extérieures 556x864x1501 mm

E25552	PCU800	2090,00	1
E25554	Module complémentaire chaud +21° à +85°C	1215,00	1
E25553	Module complémentaire froid 0° à 5°C	2295,00	1

Conteneur en polyéthylène robuste et fiable. Isolation polyuréthane sans CFC, maintien des températures jusqu'à 4h hors charge. Poignées ergonomiques pour un déplacement facile. Les modules complémentaires vous permettent de transformer un compartiment neutre en compartiment chaud ou froid.

2495,00^{HT}
633018

• Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
• Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte



CAMBRO

1340,00^{HT}
633002



CAMBRO

Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série

4 GN 1/1 - capacité 4 bacs GN1/1 Prof. 100 mm - 220V mono 670x460x630 mm

633002 Bleu ardoise 1340,00 1

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.

Conteneur isotherme Ultra CamCart H-série

2 compartiments : haut chaud, bas neutre - 265 W - 220 V mono Capacité par compartiment : 6 bacs GN/1 - prof. 65 mm ou 2 bacs GN/1 prof. 200 mm dimensions ext. 520x690x1372 mm - dimension compartiment 330x545x485 mm

633018 UPCHT 8002 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.

439,00^{HT}
633000

Unité de transport UPC400

Conteneur Isotherme GN1/4 - 1 compartiment neutre - capacité 4 bacs GN1/1 - prof. 100 mm - chargement frontal - GS 3000 UPC400 Bleu ardoise - Ht. 100 mm - 633x460x620 mm

633000 439,00 1

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.

Chariot pour conteneur UPC400

E24188 64,3x47x17,5 cm 211,00 1
Socle rouleur en ABS plastique rouge qui s'adapte pour le conteneur UPC400. Capacité de charge 136Kg. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.



CAMBRO

279,00^{HT}
942254



Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L

Extérieur 460x640x380 mm Intérieur 365x545x245 mm

942254 279,00 1

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.

New

211,00^{HT}
E24188



CAMBRO

- 6GN 1/2
- Fermeture en acier inox
- Poignées extractibles
- 6 glissières intérieures
- Empilable



À partir de 220,00^{HT}
883041

450,00^{HT}
631016



- 12 GN 1/1
- Pas de 40 mm
- Empilable
- 16,5 kg à vide

610,00^{HT}
980860



- Pour bacs Europe 600x400 mm
- 600x400mm

TOP QUALITÉ

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE

PRIX ACCORD FABRICANT

290,00^{HT}
883042



6

282,00^{HT}
883043



7

- 8 GN 1/1
- Pas de 40 mm

Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5	883041 AF6 - 30,5 L - Gris/bleu - Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm	220,00	1
6	883042 AF7 - 63 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm	290,00	1
7	883043 AF8 - 68 L - Bleu - Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm	282,00	1
8	631016 AF12 - 90 L - Gris/bleu - Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm	450,00	1
9	980860 AF150 - 148 L - Gris/bleu - Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm	610,00	1

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

CONTENEUR CHAUFFANT

À partir de 927,00^{HT}
C09741

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.



1



2

1099,00^{HT}
942272

MADE IN EUROPE

- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat

173,00^{HT}
975172



Chariot

3 975172 Chariot pour AF7 et AF8 173,00 1

296,00^{HT}
990192



4 990192 Chariot pour AF12 296,00 1

1	C09741 AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x695x480 mm - Int. 325x540x360 mm	927,00	1
2	942272 AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x720x650 mm - Int. 330x533x515 mm	1099,00	1

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

ARMOIRE DE MAINTIEN

- **Facilité de chargement** : porte à ouverture à 270°C
- **Compact** : faible encombrement
- **Hygiène** : fond largement rayonné et glissières embouties
- **Espace entre les glissières** : 71 mm
- **Montée en température** +20 à +85 °C en 20 minutes



Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification - Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C

0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm	944612	10 niveaux GN 1/1	3438,00	1
1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm	944610	20 niveaux GN 1/1	3609,00	1
1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm	944613	10 niveaux GN 2/1	3999,00	1
2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm	944611	20 niveaux GN 2/1	4250,00	1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandaupériphérique anti-chocon-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.



ARMOIRE DE TRANSFERT



1845,00HT
820001



À partir de
2209,00HT
820045



À partir de
2230,00HT
820004

3145,00HT
820002

- **Fond et glissières emboutis au pas de 57 mm**
- **4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement**
- **Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge**
- **Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min**

Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001	5 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1132 mm	1845,00	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1816 mm	2155,00	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1 2 kW - 1517x910x1816 mm	3145,00	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

- **Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304, anti basculement, au pas de 71 mm**
- **2 poignées latérales de préhension, 1 barre de poussée à l'arrière**
- **Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant**
- **Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique**
- **Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine**
- **Utilisation possible à air sec ou avec humidification**



Armoire de transfert chaud avec humidificateur

Température 30 à 85° - Pas de 71 mm				
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1114 mm				
	820045	10 niveaux GN 1/1	2209,00	1
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1469 mm				
	820003	15 niveaux GN 1/1	2245,00	1
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1824 mm				
	820046	20 niveaux GN 1/1	2535,00	1
1,5 kW - 230 V mono 775x999x1114 mm				
	820004	10 niveaux GN 2/1	2230,00	1
1,5 kW - 230 V mono 775x999x1469 mm				
	820005	15 niveaux GN 2/1	2378,00	1
3 kW - 230 V mono 775x999x1824 mm				
	820006	20 niveaux GN 2/1	2695,00	1

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Bandaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.

CHAUFFE ASSIETTE



Chauffe-assiette

Pour 60 assiettes ø 320 mm - Température réglable jusqu'à 85°C - 1 porte - 1 étagère ajustable 750 W - 230 V mono - 450x450x850 mm

980820 **379,00** 1

Pour 120 assiettes ø 320 mm - 2 portes - 1 étagère - ajustable - 1,2 kW - 230 V mono - 450x750x850 mm

980821 **577,00** 1

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.

1100,00HT
944512

- **Livré avec 2 couvercles copolyester**
- **Isolation laine de roche**
- **Chauffage 1,5 kW**
- **120 assiettes ø 180 à 290 mm**
- **Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles**

Chariot chauffant à niveau constant

2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono 960x485x900 mm

944512 **1100,00** 1

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étraible sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

CHARIOT DE SERVICE

SUPPORT D'ASSIETTE

New



160,00^{HT}
E23921

Support d'assiettes

E23921 pour 12 assiettes mural	160,00 1
E23920 pour 48 assiettes sur roulettes	290,00 1

Support peu encombrant avec système de fixation par vis (founies). Réglage de la hauteur des assiettes, assiettes compatible ø10 à 32 cm, plateaux jusqu'à 32 cm. Dimensions 120x100x1015 mm.

CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE



145,00^{HT}
988215

53,00^{HT}
988217

PRIX
LE PLUS
BAS

Chariot de service gris foncé

988215 3 plateaux espacés de 250 mm 1032x495x950 mm	145,00 1
988217 Corbeille à déchets	53,00 1
988216 Boîte à couverts	27,60 1

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

117,00^{HT}
944560

100 KG
charge utile



152,00^{HT}
944561

150 KG
charge utile

PRIX
LE PLUS
BAS

LIVRAISON
EN KIT

Chariot démontable - 550x800x945 mm

944560 2 plateaux espacés de 570 mm	117,00 1
944561 3 plateaux espacés de 270 mm	152,00 1

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.

CHARIOT DE SERVICE SOUDÉ



1000 mm

320,00^{HT}
944509

50 KG
charge utile
par plateau

284,00^{HT}
944508

Chariot

944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	284,00 1
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	320,00 1

TOURNUS
EQUIPEMENT

PRIX
ACCORD
FABRICANT

MADE IN
FRANCE

NF



150 KG
charge utile

245,00^{HT}
944501

Chariot 3 plateaux
3 plateaux 800x530 mm
Espacés de 260 mm

944501	245,00 1
--------	----------

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

Chariot 2 plateaux
2 plateaux 800x530 mm
Espacés de 560 mm

944500 895x625x960 mm (hors tout)	205,00 1
--------------------------------------	----------

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

TOURNUS
EQUIPEMENT

205,00^{HT}
944500



100 KG
charge utile

MADE IN
FRANCE

NF

CHARIOT GASTRO MOBILE

299,00^{HT}
944502

Cuvier GN

Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1	299,00 1
-----------------------------	----------

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.

TOURNUS
EQUIPEMENT

• Encastable



CHARIOT DE TRANSPORT

98,00^{HT}
988274

Chariot aluminium
Jusqu'à 150 kg - Plateau
740x470 mm - 760x480x910 mm
988274

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.



CE

83,00^{HT}
988272

S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

Chariot
Jusqu'à 150 kg
710x420x830 mm
988272

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.



700 mm
500 mm

83,00 1

POIGNÉE
RABBATABLE

59,50^{HT}
988270

Extra résistant

Chariot

988270 Jusqu'à 150 kg - Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm	59,50 1
988271 Jusqu'à 300 kg - Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm	70,60 1

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.



PRIX
LE PLUS
BAS

CHARIOT À VAISSELLE



199,00^{HT}
944550



Chariot à guidon pour casiers
Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm
(dimensions hors tout)

944550 **199,00 1**

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements.



729,00^{HT}
944510

**POUR 6 PANIERS VERRES
115 MM OU 10 PANIERS
VERRES 75 MM**

Chariot à niveau constant

944511 Pour thermos **700,00 1**

817x545x930 mm
944510 Pour 140 plateaux **729,00 1**
530x370 mm
817x545x930 mm

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10^{ème}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.



À partir de
689,00^{HT}
000153

Chariot à vaisselle / plateau

000153 2 niveaux - **689,00 1**

930x670x1410 mm
000154 3 niveaux - **839,00 1**

990x670x1410 mm
Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.



2 grilles de séparations anti-chute

À partir de
315,00^{HT}
944540

- Tube inox 25x25 mm
- Fils inox ø 5 mm
- 4 roues pivotantes
- ø 125 mm dont 2 avec freins
- Chape polyamide



159,00^{HT}
802432

Chariot porte-assiettes inox

944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm **315,00 1**

944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm **440,00 1**

1 802432 Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis) **159,00 1**

944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes **72,00 1**

944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes **82,00 1**



À partir de
1215,00^{HT}
942017

CHARIOT DE SÉCHAGE

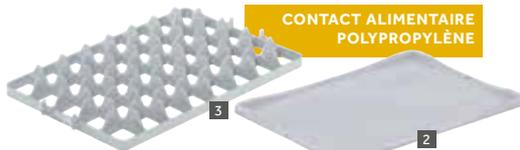
Chariot de séchage / stockage

942017 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 **1215,00 1**
1000x585x1800 mm

942016 4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm **1225,00 1**
Pour 60 bacs GN 1/1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

CASIER DE LAVAGE



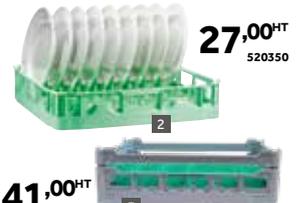
**CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLENE**



**IDÉAL POUR TRAITEUR
ET ÉVÉNEMENTIEL**



88,00^{HT}
520352



27,00^{HT}
520350

41,00^{HT}
520351

Casier de lavage

1 520352 Casier universel - 500x500x104 mm **88,00 1**

2 520350 Casier pour assiettes - 500x500x110 mm **27,00 1**

3 520351 Casier pour verres - 500x500x73/245 mm **41,00 1**

Casiers légers et ergonomiques en polypropylène. Technologie brevetée EWD (réduction de la consommation d'eau et d'agent de lavage).

Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

085322	Bac verre 600x400x170 mm - hauteur max verre 155 mm	15,90 1
1 085323	Bac verre 600x400x220 mm - hauteur max verre 205 mm	17,90 1
085324	Bac verre 600x400x270 mm - hauteur max verre 255 mm	21,90 1
2 085325	Couvercle 600x400 mm	7,90 1
085326	Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm	7,50 1
085327	Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm	7,50 1
085328	Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm	7,90 1
3 085329	Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm	7,90 1
085330	Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm	8,70 1
085331	Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm	8,70 1
4 085333	Bac pour assiette 400x300x220 mm	12,90 1
085334	Bac pour assiette 400x300x320 mm	15,80 1
2 085335	Couvercle 400x300 mm	5,90 1



1



4



3,20^{HT}
990160



15,00^{HT}
998164



5



5



13,90^{HT}
898169



7

21,90^{HT}
987175



6



9,10^{HT}
987176



74,00^{HT}
113490

10

Casier à verres

pour 25 verres maxi ø 90 mm

8 987175 Casier à verres - 500x500x100 mm **21,90 1**

9 987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **9,10 1**

pour 36 verres maxi ø 75 mm

987181 Casier à verres - 500x500x100 mm **23,30 1**

987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **9,30 1**

pour 49 verres maxi ø 64 mm

987200 Casier à verres - 500x500x100 mm **24,40 1**

987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm **9,95 1**

Socle à roulettes pour casier

10 113490 550x570x200 mm **74,00 1**

Casier de lavage

1 990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm **3,20 1**

2 998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm **15,00 1**

3 990161 Casier pour plateau - 500x500x100 mm **15,99 1**

4 990221 Casier universel - 350x350x120 mm **17,40 1**

4 990220 Casier universel - 400x400x110 mm **18,75 1**

187174 Casier universel - 500x500x100 mm **16,90 1**

5 990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm **14,90 1**

Casier à couverts

6 898169 8 compartiments 205x430x130 mm **13,90 1**

7 898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm **14,50 1**

L'INOX

ÉCHELLE COMPOSITE

**GARANTIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION
CONÇU POUR RÉSISTER AU FROID JUSQU'À -38°C
ET LES GLISSIÈRES PEUVENT SUPPORTER UNE
TEMPÉRATURE DE 200° DEGRÉS.**



Capacité
de chargement
170 Kg
pour 9 niveaux

CAMBRO

À partir de
295,00^{HT}
976070



Capacité
de chargement
340 Kg
pour 12 niveaux

Échelle gastronomique - 100% en composite* -38°C jusqu'à 200°C

976070	9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	295,00	1
976069	18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	382,00	1
976072	9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	302,00	1
976071	18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	415,00	1
E24175	18 niveaux 600x400 mm - Pas de 76 mm - 783x518x1708 mm	390,00	1

New

ÉCHELLE SOUDÉE

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



POSSIBILITÉ
FINANCEMENT

SPECIAL
BOULANGERIE



MADE IN
FRANCE

PRIX
ACCORD
FABRICANT



À partir de
245,00^{HT}
942005



350,00^{HT}
632123

- Échelle gastronomique - Soudée, inox, à glissières et plan de travail
942005 8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm **245,00** 1
942006 8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm **280,00** 1
- Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières
942001 20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm **255,00** 1
942003 20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm **265,00** 1
909916 300 housses jetables pour échelle GN 1/1 **119,00** 1
909917 Carton de 100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm **42,85** 1
- Échelle pâtisseries - Soudée, inox et à glissières
942002 16 niveaux 600x400 mm - Pas de 94 mm - Entrée 400 mm - 725x539x1785 mm **299,00** 1
- Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières
632123 17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout) **350,00** 1
Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.

TOURNUS
EQUIPEMENT

ÉCHELLE DÉMONTABLE

À partir de
256,00^{HT}
816722

PRIX
ACCORD
FABRICANT

LIVRAISON
EN KIT

À partir de
215,00^{HT}
816740



- Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **215,00** 1
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **225,00** 1
- Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm **256,00** 1
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm **287,00** 1
Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières
816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm 440x620x2000 mm **256,00** 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.

ÉCHELLE ENCASTRABLE

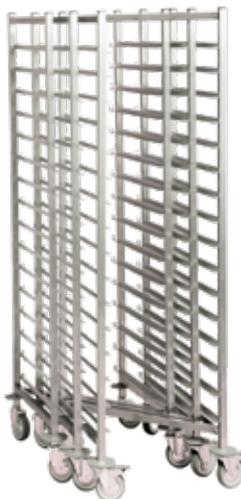
À partir de
390,00^{HT}
942060

MADE IN
FRANCE

PRIX
ACCORD
FABRICANT

NF

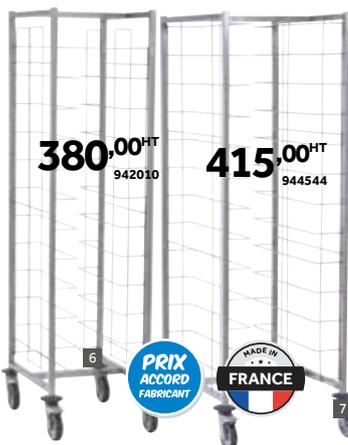
TOURNUS
EQUIPEMENT



- Échelle gastronomique encastrable, soudée, inox et à glissières.
Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm
- | | | | |
|--------|------------------------|--------|---|
| 942060 | GN 1/1 655x455x1785 mm | 390,00 | 1 |
| 942061 | GN 2/1 775x655x1785 mm | 435,00 | 1 |

CHARIOT CAFÉTÉRIA

GAFIC



380,00^{HT}
942010

415,00^{HT}
944544

PRIX
ACCORD
FABRICANT

MADE IN
FRANCE

Chariot soudé - Inox

TOURNUS
EQUIPEMENT

- Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm
Entrée par largeur 320/370 mm
longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm **380,00** 1
 - Échelle 2x12 niveaux (côte à côte)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur
maxi 530 mm 930x630x1790 mm
Échelle 2x12 niveaux (dos à dos)
Pas de 125 mm - Entrée par largeur
320/370 mm et longueur maxi
480 mm - 620x790x1790 mm **415,00** 1
 - Housses de protection jetables
200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf.
960054 960058) - 740x355x355 (= soufflet)
hauteur 2000 mm **92,00** 1
 - Housse pour chariot - PEMD GN 2/1
Enrouleur x 100 **43,90** 1
 - Housse pour chariot - PEMD
GN 1/1 - Enrouleur x 100 **39,85** 1
- Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

ACCESSOIRE

99,90^{HT}
960053



227,00^{HT}
960058



- Dérouleur mural
- 960053 Polyéthylène 890x140 mm **99,90** 1
 - 960058 Inox 235x1010x190 mm **227,00** 1
 - Housse pour échelle
633076 GN 1/1 663x472x1544 mm **132,00** 1
633077 GN 2/1 787x679x1544 mm **150,00** 1

TABLE & PLONGE

ECO WEB UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !



À partir de
350,00^{HT}
818303

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI430

PIEDS CARRÉS

PRIX LE PLUS BAS

À partir de
235,00^{HT}
818300



106,99^{HT}
818059

Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec
frein pour table pieds carrés
818059 **106,99 1**

INOX INOX

Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818300 1000x700x850/900 mm	235,00 1
818001 1200x700x850/900 mm	252,00 1
000155 1400x700x850/900 mm	288,00 1
000156 1600x700x850/900 mm	303,00 1
818301 1800x700x850/900 mm	325,00 1
818302 2000x700x850/900 mm	346,00 1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

818303 1000x700x850/900 mm	350,00 1
000157 1200x700x850/900 mm	283,00 1
000158 1400x700x850/900 mm	314,00 1
000159 1600x700x850/900 mm	334,00 1
818304 1800x700x850/900 mm	356,00 1
818305 2000x700x850/900 mm	383,00 1

Pieds carrés - 40x40 mm.

TABLE PROFONDEUR 600



PROFONDEUR 600 MM

À partir de
252,00^{HT}
818331

INOX AISI304

MADE IN EUROPE

LIVRAISON EN KIT

EMBALLAGE RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818331 800x600 mm	252,00 1
818079 1000x600 mm	266,00 1
818080 1200x600 mm	297,00 1
818081 1400x600 mm	318,00 1
818082 1600x600 mm	350,00 1

Table adossée avec étagère

818330 800x600 mm	279,00 1
818091 1000x600 mm	283,00 1
818092 1200x600 mm	318,00 1
818093 1400x600 mm	350,00 1
818094 1600x600 mm	381,00 1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. 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.

TABLE PROFONDEUR 700



À partir de
297,00^{HT}
818328

INOX AISI304

INOX INOX

Table adossée avec étagère

818328 800x700x850/900 mm	297,00 1
818027 1000x700x850/900 mm	350,00 1
818028 1200x700x850/900 mm	401,00 1
818029 1400x700x850/900 mm	422,00 1
818030 1600x700x850/900 mm	463,00 1
818031 1800x700x850/900 mm	504,00 1
818032 2000x700x850/900 mm	564,00 1

Inox AISI 304, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.



À partir de
277,00^{HT}
818329

INOX AISI304

INOX INOX

Table centrale - Avec étagère

818329 800x700x850/900 mm	277,00 1
818021 1000x700x850/900 mm	329,00 1
818022 1200x700x850/900 mm	356,00 1
818023 1400x700x850/900 mm	412,00 1
818024 1600x700x850/900 mm	432,00 1
818025 1800x700x850/900 mm	473,00 1
818026 2000x700x850/900 mm	508,00 1

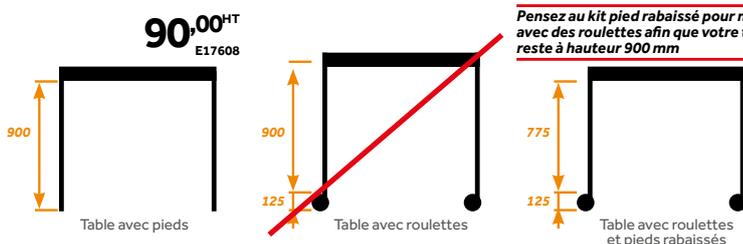
Étagère pour table centrale *

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

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

* Étagère supplémentaire à mi-hauteur

CONFIGURATION PIEDS ET ROULETTES



Pensez au kit pied rabaissé pour mettre avec des roulettes afin que votre table reste à hauteur 900 mm



À partir de
98,50^{HT}
818033

INOX INOX

Kit 4 roulettes acier galvanisé

818033 Pied rond	98,50 1
818066 Pour meuble	95,00 1

Kit 4 roulettes inox

E24205 Pour table pied rond	158,00 1
E24206 Pour table pied carré	155,00 1
E24207 Pour meuble bas	127,00 1

New

Kit 4 pieds rabaissés

E17608 Pour table pied rond	90,00 1
E25563 Pour table pied carré	75,00 1

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

New



À partir de
380,00^{HT}
818306

PIEDS CARRÉS



ECO WEB UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

New

LIVRAISON EN KIT

Plonge adossée sans étagère

Bac gauche	
818306	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500 mm 380,00 1
818308	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm 410,00 1
818310	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm 540,00 1
818312	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm 616,00 1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500mm 380,00 1
818309	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm 410,00 1
818311	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm 540,00 1
818313	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm 616,00 1

Étagère pour plonge pied carré

E25555	1200x700 mm 113,00 1
E25556	1400x700 mm 125,00 1
E25557	1600x700 mm 134,00 1
E25558	1800x700 mm 147,00 1

Dessus inox 304, le reste inox 430. Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangin blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

PLONGE



À partir de
513,00^{HT}
818011

INOX AISI 304



Plonge adossée sans étagère 1 bac

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm 546,00 1
--------	---

1 bac droite

818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm 513,00 1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm 526,00 1

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm 513,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm 526,00 1



À partir de
659,00^{HT}
818015

INOX AISI 304



Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm 659,00 1
--------	--

818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm 659,00 1
--------	--

818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm 721,00 1
--------	--

818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm 721,00 1
--------	--

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm 677,00 1
818020	1400x700x850/900 mm 2 Bacs 600x600 mm 699,00 1



À partir de
576,00^{HT}
818060



1 bac (droite) avec égouttoir (gauche) avec étagère

818060	1 bac - 1200x700x850/900 mm 576,00 1
818061	1 bac - 1400x700x850/900 mm 627,00 1
818062	2 bacs - 1600x700x850/900 mm 751,00 1

1 bac (gauche) avec égouttoir (droite) avec étagère

818063	1 bac - 1200x700x850/900 mm 576,00 1
818064	1 bac - 1400x700x850/900 mm 627,00 1
818065	2 bacs - 1600x700x850/900 mm 751,00 1

Bac 400x500 mm.

TABLE DE CHEF ADOSSÉE



À partir de
595,00^{HT}
818004

INOX AISI304



Table de chef adossée avec étagère

818004	1200x700x850/900 mm 595,00 1
818005	1400x700x850/900 mm 629,00 1
818006	1600x700x850/900 mm 665,00 1

818007	1200x700x850/900 mm 595,00 1
818008	1400x700x850/900 mm 629,00 1
818009	1600x700x850/900 mm 665,00 1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

À partir de
110,00^{HT}
818075



Étagère pour plonge pied rond

818075	700x700 mm 110,00 1
818076	1200x700 mm 120,00 1
818077	1400x700 mm 138,00 1
818078	1600x700 mm 148,00 1
818073	1800x700 mm 160,00 1
818074	2000x700 mm 172,00 1

Non compatible gamme ECO WEB

Étagère pour table adossée et table de chef adossée pied rond

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

À partir de
14,60^{HT}
000177



000177	Simple plonge 14,60 1
000178	Double plonge 17,80 1

Siphon pour plonge



BAC À GRAISSES

- Protège les canalisations
- Faible encombrement

EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION AUTOMATIQUE



925,00^{HT}
981913

Bac à graisses

650 x 480 x 360 mm Volume du réservoir 42 l

981913	925,00 1
A01493	Panier pour bac à graisse 165,00 1

Bac à graisse 100% inox, pour les cuisines de restauration commerciale. Compact, il est idéal pour une installation sous évier. Empêche l'accumulation des graisses dans les tuyaux, le risque d'obstruction des canalisations et les mauvaises odeurs. Raccordement et mise en route simples.

CHARIOT SOUS-PLONGE

- Se positionne sous une plonge pour y mettre des bidons et adoucisseurs



130,00^{HT}
B18589



229,00^{HT}
941138

Chariot sous-plonge 1 niveau PERMOD

941138	229,00 1
B18589	Bacs de rétention 130,00 1

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum: 120 Kg. Possibilité d'incorporer des bacs de rétentions.

Pour toutes les références*

MEUBLE & ÉTAGÈRE

MEUBLE CHAUFFANT

INOX
AISI304



À partir de
976,00^{HT}
818320

• Porte coulissante doublée

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Meuble bas central chauffant

818320	1200x700x850/900 mm	976,00 1
818321	1400x700x850/900 mm	1008,00 1
818322	1600x700x850/900 mm	1080,00 1
818323	1800x700x850/900 mm	1122,00 1

À partir de
1076,00^{HT}
818041



Meuble bas chauffant adossé

818041	1200x700x850/900 mm	1076,00 1
818042	1400x700x850/900 mm	1143,00 1
818043	1600x700x850/900 mm	1266,00 1
818044	1800x700x850/900 mm	1390,00 1

Inox AISI 304. Dosseret 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



Layette inox

153092 40x40 cm **4,30** 1

Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



Nettoyant inox

007750 Pulvérisateur 750ml **5,20** 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver,... Il convient également pour les chromes et l'émail.

MEUBLE BAS

À partir de
690,00^{HT}
B63359



Meuble bas neutre central

B63359	1000x700x850/900 mm	690,00 1
818051	1200x700x850/900 mm	762,00 1
818052	1400x700x850/900 mm	813,00 1
818053	1600x700x850/900 mm	916,00 1
818054	1800x700x850/900 mm	889,00 1
818326	2000x700x850/900 mm	937,00 1

Profondeur 600

818327 2000x600x850/900 mm **890,00** 1
Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

À partir de
738,00^{HT}
E25863



Meuble bas neutre adossé

E25863	1000x700x850/900 mm	738,00 1
818055	1200x700x850/900 mm	782,00 1
818056	1400x700x850/900 mm	844,00 1
818057	1600x700x850/900 mm	925,00 1
818058	1800x700x850/900 mm	935,00 1
818324	2000x700x850/900 mm	983,00 1

Profondeur 600

818325 2000x600x850/900 mm **932,00** 1
Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dosseret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Décalage arrière de 60 mm.

ÉTAGÈRE

INOX
AISI304

À partir de
81,00^{HT}
816703

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	81,00 1
816705	1400x300 mm	97,00 1
816710	1000x400 mm	100,00 1
816712	1400x400 mm	118,00 1

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

À partir de
82,00^{HT}
818208



Étagère murale lisse avec consoles et avec crémaillères

INOX AISI430	818208	1000x300x40 mm	82,00 1
	818214	1000x400x40 mm	121,00 1
	818210	1400x300x40 mm	124,00 1
	818216	1400x400x40 mm	138,00 1

Dosseret arrière hauteur 40 mm.

À partir de
145,00^{HT}
941181

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾



Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360 mm	145,00 1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360 mm	157,00 1

Clayettes amovibles en polymère (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

ARMOIRE SUSPENDUE

À partir de
412,00^{HT}
818045



Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	412,00 1
818046	1200x400x660 mm	432,00 1
818047	1400x400x660 mm	463,00 1
818048	1600x400x660 mm	494,00 1
818049	1800x400x660 mm	525,00 1
818050	2000x400x660 mm	607,00 1

ARMOIRE ENTRETIEN & RANGEMENT

À partir de
653,00^{HT}
818034



À partir de
726,00^{HT}
818036

INOX INOX

- 1 Armoire portes battantes - toit en pente**
818034 600x500x2050 mm **653,00 1**
818035 1000x500x2050 mm **1580,00 1**
Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.
- 2 Armoire portes battantes - toit plat**
818036 500x600x2200 mm **726,00 1**
000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **68,00 1**
818037 1000x600x2200 mm **1170,00 1**
000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **82,00 1**
Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.
- 3 Armoire portes coulissantes**
818038 1200x600x2000 mm **1452,00 1**
818039 1400x600x2000 mm **1586,00 1**
818040 1600x600x2000 mm **1709,00 1**
Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

À partir de
1452,00^{HT}
818038



LAVE-MAIN ET ROBINETTERIE



155,00^{HT}
000008

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

Lave main à commande féminale
Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm
000008 **155,00 1**

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

179,00^{HT}
802430

PRIX ACCORD FABRICANT

MADE IN FRANCE



Distributeur de savon en option

TOURNAIS EQUIPEMENT

Lave mains à commande féminale

802430 Cuve 345x245x120 mm Extérieur 440x335x540 mm **179,00 1**

802431 Distributeur de savon 50 cl **22,00 1**
Acier inox. Livré complet avec dossier et un pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.



À partir de
10,50^{HT}
006922



Savon mains bactéricide*

006922 Bidon 5 L **10,50 4**

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les saletés des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.

69,99^{HT}
998142



Robinet

Mélangeur monotrou
998142 **69,99 1**
Tête à disques céramiques. Col de cygne Ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords Ø 1/2" FFx400 mm. Perçage Ø 27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

170,00^{HT}
975862



Robinet

Mitigeur monocommande sur plage avec bec par-dessus
975862 **170,00 1**
Bec cossu Ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° Saillie 250 mm Hauteur sous bec 146 mm.

New

126,00^{HT}
E24199



Robinet

Mélangeur monotrou sur plage
E24199 **126,00 1**
Bec cossu Ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm Hauteur sous bec 251 mm.

350,00^{HT}
975861



Douchette avec robinet PRESTO

Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage
975861 **350,00 1**
Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage saillie 250 mm - orientable. Hauteur hors tout : 764 mm.

392,00^{HT}
975860



Douchette avec robinet PRESTO
Colonne monotrou sur plage avec douchette et bec de remplissage
975860 **392,00 1**
Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage orientable.

217,00^{HT}
998140



Douchette vaisselle
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal
998140 **217,00 1**
Têtes à disques céramiques. Col de cygne Ø 18x300 mm, hauteur 180 mm. Raccords Ø 1/2"x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

240,00^{HT}
998141



Douchette vaisselle
Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal
998141 **240,00 1**
Têtes à disques céramiques. Col de cygne Ø 18x200 mm, hauteur 270 mm. Raccords Ø 1/2"x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les planges.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).



TABLE CENTRALE



RIGIDITÉ ! Plan de travail épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge.

À partir de **350,00^{HT}**

Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525600	350,00	525700	450,00	1	1000x700x900 mm	525620	389,00	525718	525,00	1
1200x700x900 mm	525601	376,00	525701	467,00	1	1200x700x900 mm	525621	413,00	525719	545,00	1
1400x700x900 mm	525602	405,00	525702	496,00	1	1400x700x900 mm	525622	455,00	525714	587,00	1
1600x700x900 mm	525603	439,00	525703	525,00	1	1600x700x900 mm	525623	490,00	525715	623,00	1
1800x700x900 mm	525604	460,00	525704	545,00	1	1800x700x900 mm	525624	525,00	525716	656,00	1
2000x700x900 mm	525605	497,00	525705	575,00	1	2000x700x900 mm	525625	556,00	525717	689,00	1

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

TABLE ADOSSÉE



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

À partir de **373,00^{HT}**

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

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

TABLE DU CHEF ADOSSÉE



À partir de **600,00^{HT}**

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère	
525640 1200x700x900 mm	600,00 1
525641 1400x700x900 mm	620,00 1
525642 1600x700x900 mm	655,00 1
1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère	
525643 1200x700x900 mm	649,00 1
525644 1400x700x900 mm	680,00 1
525645 1600x700x900 mm	725,00 1
1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère	
525646 1200x700x900 mm	600,00 1
525647 1400x700x900 mm	620,00 1
525648 1600x700x900 mm	655,00 1
1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère	
525649 1200x700x900 mm	649,00 1
525650 1400x700x900 mm	680,00 1
525651 1600x700x900 mm	725,00 1

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

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet
525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm **915,00** 1

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

TABLE RACCORDABLE



À partir de **475,00^{HT}**

Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche
525508 600x600x840 mm **475,00** 1
525509 1100x600x840 mm **515,00** 1
525510 1600x600x840 mm **545,00** 1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

À partir de **895,00^{HT}**



Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm
525500 Bac - Raccordable à droite **895,00** 1
525502 Bac et TVD - Raccordable à droite **975,00** 1
525501 Bac - Raccordable à gauche **895,00** 1
525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche **975,00** 1



Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm
525504 Bac - Raccordable à droite **995,00** 1
525506 Bac et TVD - Raccordable à droite **1079,00** 1
525505 Bac - Raccordable à gauche **995,00** 1
525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche **1079,00** 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

PLONGE ADOSSÉE



À partir de **559,00^{HT}**

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

1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm Sans robinet
525671 Sans étagère **559,00** 1
525673 Avec étagère **599,00** 1

2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1600x700x900 mm Sans robinet
525670 Sans étagère **759,00** 1
525672 Avec étagère **820,00** 1

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



À partir de **1575,00^{HT}**

ARMOIRE

Armoire produits d'entretien demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe
1 816751 500x600x1800 mm **960,00** 1
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.
2 **Armoire haute à portes coulissantes**
816752 1000x600x1800 mm **1575,00** 1
816753 1200x600x1800 mm **1720,00** 1
Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée. Fermeture à clé en option.

MEUBLE

À partir de **1245,00^{HT}**



Meuble neutre à portes coulissantes Sans roulettes
816754 1200x700x900 mm **1245,00** 1
816755 1400x700x900 mm **1319,00** 1
816756 1800x700x900 mm **1410,00** 1
Avec roulettes
816760 1200x700x900 mm **1270,00** 1
816761 1400x700x900 mm **1310,00** 1
816762 1800x700x900 mm **1480,00** 1
Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.

la PRÉPARATION DYNAMIQUE



Pour toutes les références

SPÉCIAL ÉMULSIONS



Micromix robot à coupe
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W
230 V mono - Tube 165 mm
689248 **197,00** 1

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.



MOINS DE 1 L

40,00^{HT}
914906

OFFERT

Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 **40,00** 1



JUSQU'À 4 L



Dynamix 160
Pied blender - Vitesse de 3000 à 13000 tr/mn 220 W - Tube 160 mm
970601 **229,00** 1

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Pied blender spécial filandreux et émulsions, poids 1 kg.

Dynamix nomad sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc - Tube 160 mm
970603 **249,00** 1

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie). 2 lames.



ÉMULSIONS & PETITES PRÉPARATIONS



289,00^{HT}
689249

Valeur 71 €
OFFERT
Mini pot 3 L



Mini MP 190 VV
Vitesse variable
2000 à 12500 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 190 mm
689249 **289,00** 1

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.



488,00^{HT}
689273

Mini MP 240 Combi
2000 à 12000 tr/min en mixer - 350 à 1560 tr/min en fouet - 290 W - 320 V mono - Tube 240 mm
689273 **488,00** 1

Tout en inox. Support mural inclus.

229,00^{HT}
970838

Dynamix MF052
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn
Bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L **229,00** 1

Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 4 L
Pack 1 - mini mixer MX050
Bloc moteur + tube 160 mm
970605 **149,00** 1

Couteau 2 lames. 3000 à 13000 tr/min. Fouet de 600 à 2500 tr/min. Livré sans fouet. 220 W.

JUSQU'À 8 L
Pack 2 - mini mixer MX090
Bloc moteur + tube 190 mm
970606 **185,00** 1

Couteau 4 lames. 13000 tr/min Livré sans fouet - 250 W.



OFFERT
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix
Bol de préparation 1L avec couvercle
970608

JUSQU'À 25 L

302,00^{HT}
970765



Junior MX225
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 **302,00** 1

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.



JUSQU'À 40 L

407,00^{HT}
970600

OFFERT
45€
Bol inox 970543 Capacité 3L



Senior MX300
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 **407,00** 1

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.



JUSQU'À 45 L

615,00^{HT}
689274



CMP 250 Combi
2300 à 9600 tr/min en mixer
500 à 1800 tr/min en fouet autorégulée - 310 W
230 V mono - Tube 250 mm
689274 **615,00** 1

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.



OFFERT
Support universel
Valeur 85€

JUSQU'À 100 L

535,00^{HT}
950317

OFFERT
Mixipot 4L
Valeur 91€



MP 450 Ultra
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - Tube 450 mm
950317 **535,00** 1

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.



JUSQU'À 150 L SPÉCIAL SAUTEUSES

1120,00^{HT}
C49787

MP 800 Turbo TP
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W
230 V mono - Tube 350 mm
C49787 **1120,00** 1

Spécial Collectivités, usage Intensif. Couteau, cloche et tube tout inox. Capacité de la sauteuse : Jusqu'à 150 litres. Bloc moteur avec ergot assurant un appui sur le rebord des marmites. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant, 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.

JUSQU'À 100 L / 170 L

659,00^{HT}
971312

Jusqu'à 100 L
Bermixer Pro BM445
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 **534,00** 1

Jusqu'à 170 L
Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 **659,00** 1

SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite !

Support marmite pour Bermixer
971294 **180,00** 1



USAGE INTENSIF

755,00^{HT}
980932

MP 350 Combi Ultra robot à coupe
1500 à 9000 tr/min en mixer
250 à 1500 tr/min en fouet autorégulée - 440 W - 230 V mono
Tube 350 mm
980932 **755,00** 1

Tout en inox. Support mural inclus.



OFFERT
Support universel
Valeur 85€

LES MIXERS COMBI

JUSQU'À 25 L

530,00^{HT}
963118

OFFERT
45€
Bol inox 970543 Capacité 3L

Junior combi 225
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono
963118 **530,00** 1

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.



JUSQU'À 30 L

449,00^{HT}
954071

OFFERT
Mixipot 4L
Valeur 91€

CMP 300 VV + Mixipot robot à coupe
Capacité jusqu'à 30 L Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 400 W - 230 V mono - Tube 300 mm
954071 **449,00** 1

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



JUSQU'À 100 L

OFFERT : Crochet de maintien fourni

À partir de **505,00**^{HT}
970630

BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono
Pack n°1 : Bloc moteur + tube mixeur 420 mm
970630 **505,00** 1
Pack n°2 : Bloc moteur tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm
970634 **675,00** 1

Pas de pied démontable.
Autres accessoires disponibles
970619 Pied presse purée **430,00** 1
970747 Pied blender **315,00** 1



Pied presse purée
Pied blender



COUPE-LÉGUMES

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers



1090,00^{HT}
970516



Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus
1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono
348x315x527 mm
970516



1090,00 1

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un dispositif de sécurité stoppe la lame lorsque la trémie d'alimentation est ouverte. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.



- Disques inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

1235,00^{HT}
631328



SPÉCIAL BRASSERIES



Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm
631328 **1235,00 1**



- 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

1445,00^{HT}
970410



Équipement spécial tomates
OFFERT
valeur 116 €*
robot coupe

CL50 Ultra
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
970410 350x320x590 mm **1445,00 1**
Pack 6 disques Restauration traiteur
C49376 (E1, E3, R2, J4, M10) **765,00 1**
*Uniquement valable par l'achat du CL50 + pack de 6 disques

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle



Livré sans disque



1350,00^{HT}
631330

TRS
Production 250 à 550 kg/h - 1 vitesse 340 tr/mn - 370 W
230 V mono - 252x500x515 mm
631330 **1350,00 1**



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

Accessoires

989600 Pack bistrot 3 disques inox (C2/C5/J2) **276,00 1**
989601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm **122,00 1**
989646 Grille frite 6x6 mm **162,00 1**
989602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm **122,00 1**
989599 Grille macédoine 10x10 mm **175,00 1**



2725,00^{HT}
689270

CL 52 - 2V + poussoir Exactitude inclus robot coupe
375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri
Goulotte pleine lune 4,4 L
Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm
689270 **2725,00 1**
Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.
Pack Nutrition Fraicheur
C49386 **1145,00 1**
Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.



COMBINÉ



OFFERT
Éminceur 5 mm
spécial tomates
Valeur 60 €



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

975,00^{HT}
970450

R201 XL robot coupe
+ éminceur 5 mm spécial tomates

1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W
230 V mono 220x280x495 mm
970450 **975,00 1**

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



OFFERT
3 disques
de coupe



- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort
- Permet de couper en cubes
- En option disques et grilles macédoine
- Conversion de coupe-légumes en cutter mélangeur en quelques secondes !

1260,00^{HT}
970515



Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - 348x328x527 mm
970515 **1260,00 1**

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies ø 55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer.



OFFERT
Presse agrumes*
Valeur 197 €

1987,00^{HT}
980913

R401 robot coupe
1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x304x570 mm
980913 **1987,00 1**
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2
954040 **225,00 1**
*Uniquement valable par l'achat du R401 + pack 4 disques.

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

2399,00^{HT}
631331

Machine 3 en 1
Couper, hacher
et émulsionner



Livré sans disque

- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²

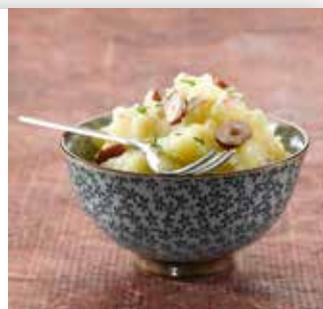


Combiné TRK45
Production 500 kg/h
Capacité 4,5 L - Vitesse
variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono
252x485x505 mm
631331 **2399,00 1**

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.



PLUS D'ACCESSOIRES
POUR CL50 ULTRA / CL52
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION
robot coupe ICI :



CUTTER



1089,00^{HT}
970517



Cutter mélangeur PREP4YOU
Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm
970517

1089,00 1

Cuve en copolyester transparente avec racler de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racler de cuve. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

- Cutter mélangeur émulsionneur de table permettant de hacher, mélanger, broyer, émulsionner et préparer de la pâte
- Fonction marche/pulse/arrêt
- Compact et facilement déplaçable
- Rotor lame lisse en option
- Ergonomique pour une productivité élevée sans effort

1350,00^{HT}
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 racler de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

OFFERT
Rotor à couteaux micro-dentés

1690,00^{HT}
A88787



Cutter mélangeur émulsionneur
Cuve 3,6 L - vitesse variable 500-3600 tr/mn
0,75 kW - 230 V mono+N - 252x334x476 mm
A88787

1690,00 1

Rotor à lames micro-dentées en inox AISI 420. Cuve en inox AISI 304 avec couvercle transparent étanche, racler de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Lames inclinées et forme de la cuve qui garantissent un mélange homogène. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles, sans BPA et passent au lave-vaisselle.

- Idéal pour textures modifiées et mixés
- Polyvalent : hachage, broyage, mélange ou émulsion
- Coupes précises et homogènes

1377,00^{HT}
970412

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



OFFERT
Couteau cranté spécial pâtisserie
Valeur 109 €



Cutter R3-1500
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 650 W - 230 V mono - 210x320x400 mm
970412

1377,00 1

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

- Mélanger, émulsionner, mixer, hacher
- Couvercle avec racler émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale



1990,00^{HT}
631332



Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn 1 k W - 230 V mono - 252x485x505 mm
631332

1990,00 1

Livré avec un rotor couteau micro-denté.

SPECIAL MIXÉS

BLENDER

- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs

À partir de
1539,00^{HT}
954140



Kitchen Blender
Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min
954140 BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW 215x470x450 mm **1539,00 1**
E20725 BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW 215x470x500 mm **1820,00 1**

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve blender inox avec poignée principale et poignée secondaire. Couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Couvercle étanche, anti-éclaboussures, équipé de parois guide-flux.

BLIXER



- 2 en 1 : le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couvercle avec bras racler et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite



Blixer 4
Cuve 4,5 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
900 W - 230 V mono - 240x330x480 mm
954090

1825,00^{HT}
954090

robot i coupe

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racler. 2 à 15 portions de 200g. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées inox avec capuchon démontable afin de faciliter le nettoyage, outil de nettoyage couteau.

2705,00^{HT}
689268



Blixer 5 VV
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono 265x340x540 mm
689268

robot i coupe

2705,00 1



2845,00^{HT}
C49779

Blixer 7
Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri 280x365x570 mm
C49779

2845,00 1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs. Orifice central du couvercle. 3 à 25 portions de 200g. 3,4 Amp - Prise non fournie. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées haute résistance. Outil de nettoyage couteau.

ROBOT COOK



À partir de
2645,00^{HT}
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

robot i coupe

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse
Couteau lames micro-dentées et bras racler - 1800 W
230 V mono - 226x338x522 mm
689247

OFFERT
Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €



TRANCHEUR À PAIN

2370,00^{HT}
971274



- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



Trancheur à pain CPX
116 à 233 tranches/mn - Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W - 230 V mono - 472x418x857 mm
971274

Table mobile
Avec gastro GN 1/1
971275 **699,00 1**
Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.

Trancheur à pain TP180
350 W - 230 V mono 335x385x920 mm
950315 **2335,00 1**

Socle mobile
Inox - pour TP180*
950316 **589,00 1**
Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm. *Prix valable uniquement pour l'achat d'un trancheur TP180.

2335,00^{HT}
950315



690,00^{HT}
971314



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



Batteur mélangeur DMIX
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn 500 W - 230 V mono - 284x382x434 mm

971314 **690,00 1**
Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.

965,00^{HT}
689269



robot coupe[®]



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

689269 Cuve 5,5 L avec poignée **965,00 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...

OFFERT
Balance 5 kg/1 g valeur 50 €



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

À partir de **1290,00^{HT}**
971962

Travaux intensifs



Batteur 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**

Batteur 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 biphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.



4050,00^{HT}
970819

3629,00^{HT}
970817

2187,00^{HT}
970816



BE-10 970816 Cuve 10 L Prod. de 3 kg - 550 W - 230 V mono - 410x523x688 mm **2187,00 1**

BE-20 970817 Cuve 20 L Prod. de 6 kg - 900 W - 230 V mono - 520x733x1152 mm **3629,00 1**

BE-30 970819 Cuve 30 L Prod. de 9 kg - 1,1 kW - 230 V mono - 528x764x1152 mm **4050,00 1**

Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.

Nouvelle génération conforme à la norme **UNI EN 454:2015**

Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.

4990,00^{HT}
971318

2619,00^{HT}
971317

7799,00^{HT}
971963



XBE10 971317 Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **2619,00 1**

XBM20 971318 Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm **4990,00 1**

MBE40 971963 Cuve 40 L - Prod. de 10 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **7799,00 1**

Détrempe à 60% (en Kg de farine). Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique. XBE10 : écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. MBE40 : variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

ÉPLUCHEUSE

1505,00^{HT}
970950

1945,00^{HT}
971226

2005,00^{HT}
950320

2987,00^{HT}
688020

ESSOREUSE

2235,00^{HT}
970510



- Sans prise accessoires
- Cylindre orientable
- Cylindre et plateau abrasif
- Corps aluminium
- Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min

Éplucheuse T5E
Cont. 5 kg
Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W 230 V mono - 424x390x590 mm
971226 **1945,00 1**

Table support inox
420x420x505 mm
970680 **305,00 1**

Couvercle sans BPA. Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couverture transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !

Éplucheuse PI-10
Cont. 10 kg - 370 W
Prod. 200-240 kg/h
230/400 V tri
433x635x625 mm
950320 **2005,00 1**

Socle inox soudé avec filtre anti-mousse
970811 **640,00 1**

Éplucheuse T10E
Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min
Plateau abrasif - 370 W
400 V tri - 440x690x680 mm
688020 **2987,00 1**

Table filtre avec tablette
494x762x724 mm
971283 **699,00 1**
Couvercle sans BPA.

Essoreuse EL40
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono
460x540x800 mm
970510 **2235,00 1**
Couvercle sans BPA.

TRANCHEUR



14,00^{HT}
D03058

Housse de protection
Jetable - 14 µm -
Pour trancheur - 800x660 mm
soufflet latéral 275x275 mm
D03058 **14,00 1**



590,00^{HT}
949267

PRIX LE PLUS BAS



Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 265x170 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 250 mm - 230 V mono - 550x440x370 mm
949267 **590,00 1**
Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés.



910,00^{HT}
949268

PRIX LE PLUS BAS



Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - Anneau de protection ABS
230 V mono 620x490x450 mm
949268 **910,00 1**



1178,00^{HT}
949262

Trancheur à courroie économique TAG300
Capacité coupe 280x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - 230V mono - 610x490x450 mm
949262 **1178,00 1**
Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.



1165,00^{HT}
949261

Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 270x190 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - Lame ø 300 mm
230 V mono
949261 470x330x380 mm **1165,00 1**
Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



2375,00^{HT}
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 **2375,00 1**
L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Appareil équipé de bagues de coulissement assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.
Type de coupe : gros jambon blanc, jambon cru 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et viande cuite, fromage à pâte cuite.

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



À partir de
655,00^{HT}
630406

Trancheur à courroie Micra Pro 220
Capacité coupe 240x160 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 220 mm - 230 V mono - 500x420x365 mm
630406 Rouge **655,00 1**
E24212 Noir **677,00 1**
Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE. Destiné aux bars à vins et maisons d'hôtes.



Lame extractible

À partir de
1855,00^{HT}
949263

Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
100/120 couverts - 230 V mono
500x345x470 mm
949263 Lame ø 300 mm **1855,00 1**
949294 Lame extractible **2545,00 1**
Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



• Le plus robuste des trancheurs par gravité
• Étanchéité importante autour de la poulie

À partir de
2899,00^{HT}
000195

Trancheur à pignon TGP350
Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm - 230 V mono - 600x445x470 mm
000195 Standard **2899,00 1**
000196 Super **3320,00 1**
949295 Lame extractible ø 350 mm **3755,00 1**
Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone.
Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.
Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de coulissement assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface...



Dadaux TECHNOLOGIES
2780,00^{HT}
949466
FRANCE
TOUT INOX

Trancheur courroie Gravinox 350
Capacité coupe 280x190 mm ou ø 250 mm
- Lame ø 350 mm - 0,27 kW - 220 V mono - 678x537x535 mm
949466 **2780,00 1**
Équipé d'un système Variocut. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 25 mm. Entièrement fabriqué en Inox Aisi 304. Résiste à la corrosion. Protection IP53. Conforme aux normes CE.



• Chariot démontable
• Affûteur indépendant
• Position nettoyage
3715,00^{HT}
949467
Lame extractible

Trancheur à pignon MAJOR Slice 350
Capacité coupe 300x181 mm ou ø 252 mm
Lame ø 350 mm - 0,36 kW - 230 V mono
620x544x495 mm
949467 **3715,00 1**
Entraînement à pignon. Entièrement inox 18/10. Très robuste. Trancheur manuel à gravité, entraînement par pignons. Équipé d'un système Variocut. Entièrement étanche. accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision de 0 à 20 mm. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE.

HACHOIR



203,00^{HT}
948360

Hachoir N5600 - Corps ABS
Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm
948360 **203,00 1**
Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø 3, ø 5 et ø 8 mm) et 3 entonnoirs (ø 12, ø 18 et ø 21 mm).



392,00^{HT}
948253

Hachoir électrique
Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono
410x195x350 mm
948253 **392,00 1**



1018,00^{HT}
689257

• Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
• Passe au lave-vaisselle
• Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

Hachoir 12-12
Production 120 kg/h - Rotation couteau 140 tr/mn
600 W - 230 V mono
689257 260x350x240 mm **1018,00 1**
Kit 3 cornets à saucisses ø 20/25/30 mm
689379 **33,98 1**
Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses ø 20 mm
689381 **34,24 1**
Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm.

• Corps démontable
• Régulation par thermostat électronique à affichage digital
• Option monophasé



Hachoir réfrigéré CRYPTON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono
430x344x564 mm
949408 Sans reconstitueur **3257,00 1**
949409 Avec reconstitueur **3785,00 1**
ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstitueur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe également en triphasé, nous consulter.



MACHINE SOUS-VIDE

82,00^{HT}
948250



PRIX LE PLUS BAS

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm
110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 **82,00 1**
Livré sans adaptateur pour les boîtes et
10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.
3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 **24,95 1**
Rouleaux lisses 220mmx5m / 280mmx5m
948252 2 rouleaux **11,45 1**



430,00^{HT}
948400



Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min
Barre de soudure
400 mm / largeur 5 mm - 450 W
230 V mono - 420x280x170 mm
Poids 9 kg
948400 **430,00 1**



Machines sous vide à l'aspiration extérieure, avec
3 programmes (1 programme manuel + 2
programmes automatiques) et 9 niveaux de
soudure. Machine conçue pour la mise sous
vide dans les seuls sachets gauffrés de tout
produit dur/solide.

1415,00^{HT}
E24153



Machine sous-vide Amatis300
Barre de soudure - 300 mm / largeur 5 mm
Pompe de 8m³/h - 350 W
Chambre 310x350x120 mm
0,75 kW - 230 V mono 410x460x360 mm
E24153 **1415,00 1**



Machine sous vide à cloche plate transparente,
avec 1 programme manuel + system de nettoyage
de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche
automatique, possibilité de régler le paramètre
de vide et le temps de soudure. Bouton pour la
soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas
de besoin. Plaques de remplissage pour régler
la hauteur des produits dans la cuve. Barre de
soudure extractible.

**RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE
DE LA CLOCHE !**



Machine sous-vide Amatis400
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm
Pompe de 16 m³/h - 1050 W Chambre
410x450x220 mm 230 V mono 510x560x450 mm
E24154 **2015,00 1**



Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec
1 programme manuel + system de nettoyage de
l'huile de la pompe, réouverture de la cloche
automatique, possibilité de régler le vide et la soudure.
Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas
de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur
des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible.
Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les
sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour
la cuisson sous-vide.

2015,00^{HT}
E24154

À partir de
445,00^{HT}
000189



MOONLINE 33
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 **445,00 1**

MOONLINE 43
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 **745,00 1**

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

ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure
inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes.
Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.



2010,00^{HT}
000185

ECOGREEN 320
Pompe 10 m³/h - Barre de
soudure 320 mm - Chambre
325x385 ht min 120 / max 200 mm
465x495x490 mm - Poids 55 kg
000185 **2010,00 1**



2630,00^{HT}
000186



ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de
soudure 405 mm
Chambre 410x450xhauteur min
150 / max 220 mm
560x580x530 mm - Poids 60 kg
000186 **2630,00 1**



SAC SOUS-VIDE



À partir de
2,90^{HT}
630459

**PRIX EN
BAISSE**

Sacs sous-vide gauffrés

630456 150x250 mm	7,50	1000
630457 200x300 mm	11,90	1000
630458 300x400 mm	24,20	500

Sacs gauffrés rouleaux

630459 20-6000 mm	2,90	2/50
630460 30-6000 mm	4,40	2/50

Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50
rouleaux au total)

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425 150x200 mm	3,15	1000
630437 200x200 mm	3,95	1000
630445 200x250 mm	4,95	1000
630446 200x300 mm	5,93	1000

630447 200x400 mm	7,90	1000
630448 200x500 mm	9,90	1000
630449 250x300 mm	7,40	1000

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450 300x300 mm	8,90	1000
630454 300x400 mm	11,80	500
630455 300x500 mm	14,80	500
630451 400x400 mm	15,80	500

630452 400x500 mm	19,80	500
630453 400x600 mm	23,60	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.

Feuille PEHD transparent liasse

600x800 mm - 10 µ	4,60	100/1000
-------------------	-------------	----------

Prix au sachet.



CUISSON SOUS-VIDE

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond		
630481 200x300 mm	16,50	100
631637 200x500 mm	27,50	100
630470 300x400 mm	32,50	100
630472 350x600 mm	57,20	100
631636 400x625 mm	64,00	100

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de
-25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de
fortes fluctuations de température sans
décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond		
630475 150x250 mm	6,85	200
630476 200x300 mm	11,00	200
630477 250x400 mm	18,25	200
630478 400x500 mm	36,50	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.

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale		
631638 170x250 mm	11,20	100
630464 175x400 mm	16,50	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.

MACHINE SOUS-VIDE



1599,00^{HT}
630251



Mini Alizée
Pompe 4 m³/h
Barre de soudure 280 mm Chambre
280x310x85 mm - Cycle 25-60 sec
- 0,3 kW - 230 V mono - Poids 51 kg
334x450x305 mm
630251 **1599,00 1**
Option : couvercle bombé avec dimension
280x310x130 mm.

2750,00^{HT}
630250



Alizée 42
Pompe 16 m³/h - Barre de
soudure 420 mm - Cycle 20-40 sec
Chambre 420x370x180 mm
0,55 kW - 230 V mono
Poids 58 kg - 493x528x440 mm
630250 **2750,00 1**

3065,00^{HT}
630248



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm Chambre 420x370x180 mm -
Cycle 15-35 s
0,75/1 kW - 230 V mono - Poids 65 kg
493x528x440 mm
630248 **3065,00 1**

Remise en atmosphère progressive.
10 programmes personnalisables.

3650,00^{HT}
630249



Blizzard 42 XL
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm - Cycle 20-40 sec Chambre
420x460x180 mm
0,75/1 kW - 230 V mono
Poids 72 kg - 493x616x440 mm
630249 **3650,00 1**
10 programmes personnalisables. Remise
en atmosphère progressive. Option : deux
barres de soudure avant + arrière.

Nouvelle platine
intuitive et moderne



À partir de
2569,00^{HT}
000730

▶ DÉCOUVREZ
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Machines sous-vide équipées en standard du contrôle de vide par capteur : plus rapide et plus précis ! Garantie 3 ans.

- Machine robuste, rapide et simple d'utilisation
- Tout inox avec couvercle transparent
- Pompe Busch type R5
- Vide final 2 mbar
- Réglage du vide par capteur (en pourcentage)
- Fonction de déshumidification de la pompe

- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile



1 Autan 35
Pompe 8 m³/h - Barre de soudure 350 mm
Chambre 370x350x150 mm - Cycle 25-60 s
0,4 kW - 230 V mono - Poids 36 kg
543x451x454 mm
000730 **2569,00 1**
En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

2 Autan 42
Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 370x420x180 mm - Cycle 15-35 s
0,8 kW - 230 V mono - Poids 61 kg
523x491x464 mm
000731 **2999,00 1**
En option : contrôle des liquides. Nous consulter.

3 Autan 42 XL+
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 460x420x180 mm - Cycle 20-40 s
0,8 kW - 230 V mono - Poids 72 kg
613x491x469 mm
000732 **3479,00 1**
En option : contrôle des liquides et deuxième
barre de soudure (avant-arrière). Nous consulter.

ACCESSOIRE THERMOSCELLEUSE

589,00^{HT}
000765



Meuble standard inox
pour machine sous vide de
table 570x480x670 mm
000765 **589,00 1**

692,00^{HT}
948021



Scelleuse de barquette
Capacité de soudure 210x160 mm
- barquette maxi : 210x155 mm
Laize 160 mm max. - 450 W
230 V mono
948021 **692,00 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.

862,00^{HT}
948025

Changement de format simple
et extrêmement rapide



Thermoscelleuse manuelle
Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm
et 138x96 mm - 230 V mono -
200x470x500 mm
948025 **862,00 1**



6,80^{HT}
006152



Désinfectant sans rinçage
006152 Pulv. 750 ml **6,80 12**

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitrines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



le SNACKING

TOASTER & SALAMANDRE

SALAMANDRE

355,00^{HT}
950361



Salamandre SEF 450 L
2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm
950361 **355,00 1**
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.



475,00^{HT}
950362



Salamandre SEF 650 L
1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 650x350x215 mm)
800x400x455 mm
950362 **475,00 1**
Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

599,00^{HT}
884901



Salamandre électrique
Plafond mobile - 4kW - 230 V mono
884901 600x450x500 mm **599,00 1**
Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

1935,00^{HT}
793582



- Plafond mobile
- Ouvert sur 3 côtés pour un refroidissement rapide et une plus grande facilité d'utilisation
- 2 éléments chauffants indépendants blindés incoloy et basculants
- Bac de récupération amovible en acier inoxydable

Salamandre électrique
Plafond mobile - 3 côtés - 4 kW
230 V mono - 600x549x510 mm
793582 **1935,00 1**
Acier inoxydable AISI 304. Ouvert sur 3 côtés. 2 éléments chauffants incoloy peuvent être inclinés pour faciliter le nettoyage sous le plafond mobile. Évacuation des fumées et chaleur par des bouches d'aération situées sur la face supérieure. Contrôle de la température par régulateur d'énergie. 4 pieds en caoutchouc.



2950,00^{HT}
A95866



- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Économie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.



Salamandre SH30
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri
A95866 570x581x519 mm **2950,00 1**
Zone de cuisson : 560x358 mm. Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.



TOASTER

185,00^{HT}
885300



Toaster
1 885300 1 niveau - 2 kW - 230 V mono - 550x310x350 mm **185,00 1**
2 855301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm **225,00 1**
Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

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

225,00^{HT}
855301



395,00^{HT}
631268



Étagère salamandre
Acier inox - 600x478x331 mm
631268 **395,00 1**

555,00^{HT}
631340



Toaster
2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x 2 : 540x338x69 mm) - 685x396x452 mm
631340 **555,00 1**
Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.



245,00^{HT}
631342

Toaster
1 niveau - 2 kW - 230 V mono (zone de cuisson : 382x247,5x63 mm) - 525x305x325 mm
631342 **245,00 1**
Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

Toaster
2 niveaux - 3 kW - 230 V mono (zone de cuisson x 2 : 382x247,5x63 mm) - 525x305x405 mm
631341 **309,00 1**
Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu.



GRANDE CAPACITÉ

Fonction Toaster & Salamandre



PLANCHA

PLANCHA ÉLECTRIQUE



657,00^{HT}
C72696



- **Chauffe ultra-rapide**
- **excellent rendement**
- **nettoyage facile.**

Plancha électrique 100% Inox
Puissance 3,5 kW - Température réglable de 0 à 300 °C - 230 V mono - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm
C72696

657,00 1

Plaque inox emboutie en 1 seule pièce. Qualité de cuisson optimale : bi-métal monobloc (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.

Plancha électrique
Puissance 6 kW - Thermostats 0-300°C
380 V - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm
C72704

585,00 1

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.



585,00^{HT}
C72704

• **Idéal pour surgelés**



Plancha lisse

885305 1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm **266,84 1**
885306 2 x 2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm **459,00 1**
Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussures. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

À partir de
266,84^{HT}
885305

PRIX LE PLUS BAS

PLANCHA GAZ

À partir de
625,00^{HT}
C72707



Épaisseur 10 mm acier



Plancha au gaz
Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm
C72707

625,00 1

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



695,00^{HT}
C72697

- **Chauffe ultra-rapide**
- **excellent rendement**
- **nettoyage facile.**

Plancha gaz 100% Inox
Puissance 5,5 kW - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm
C72697

695,00 1

Plaque Inox emboutie. Qualité de cuisson optimale : bi-métal (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleur étoile 8 branches. Allumage piezo. Thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette injecteur GN.



À partir de
845,00^{HT}
C72709

Bi-métal 4 mm inox / 4 mm alu



Plancha au gaz
Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm
C72709

845,00 1

Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium) pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson. Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

HAUT RENDEMENT : IDÉAL POUR SURGELÉS



À partir de
799,00^{HT}
C72713

Épaisseur 10 mm acier



Plancha au gaz
Puissance 9,6 kW - 900x475x230 mm - Surface de cuisson 900x400 mm
C72713

799,00 1

Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

FLEXIBLE GAZ



Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.
Kit raccordement bouteille gaz
998118 1 m **30,60 1**

Flexible gaz
998119 1 m **55,00 1**
998120 1,5 m **65,00 1**
998121 2 m **77,00 1**

POUR L'ENTRETIEN

40,86^{HT}
981235

Grattoir
Manche acier époxy 250 mm - Poignée PVC noire
Lame acier trempé 150 mm

981235 Grattoir + lot de 5 lames **40,86 1**
981236 Lot de 5 lames de rechange **17,25 1**



- **Plus épais, avec mousse synthétique**

2,75^{HT}
914316

Poignée tampon Hi-Pro

914316 Noire **2,75 1**

Prix unitaire. Vendu par paquet de 6. 130x70 mm. Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.



- **Pour nettoyage à chaud**
- **Prêt à l'emploi**
- **Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute**

5,95^{HT}
006925

Décappant plancha
006925 Flacon 850 g **5,95 6**

Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...), ce décappant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.



New

• **Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.**



1195,00^{HT}
E25549



Plancha électrique Confort Profondeur
Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)

E25549

1195,00 1

Plancha électrique Confort Largeur
Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PLA2AA-KR)

E25548

1195,00 1

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables de 50 à 300°C certifié normes européennes CE. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

PLANCHA GAZ

• **Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords**

New



1280,00^{HT}
E25551



Plancha gaz Confort Profondeur
Butane / Propane - 2x2900 W - 475x675x216 mm
surface cuisson 442x642 mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)

E25551

1280,00 1

Plancha gaz Confort Largeur
Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm
Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PLA2MA-KR)

E25550

1280,00 1

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifié normes européennes CE. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30%. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

INDUCTION




Pour toutes les références

Plaque de cuisson double GLN2 3000 F
2 zones l'une derrière l'autre - 3000 W - 230 V mono
672x310x110 mm
E24147 **978,00 1**

Plaque de cuisson double GLN2 3000 S
2 zones côte à côte - 3000 W - 230 V mono
590x392x110 mm
E24146 **978,00 1**

Carter en inox avec plaque vitrocéramique; Touches capacitives et afficheur digital. Température réglable de 30 à 250°C. Fonction Boost : 3000 W sur le même foyer.



530,00^{HT}
950510

Plug&Play
Produit léger - Facile à transporter
Très bon rapport qualité/prix -
Gestion de la température
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés

1495,00^{HT}
950513

• Réglage de la température
au degré près
• Minuterie



978,00^{HT}
E24146

Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500
Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250°C par pas de 5°C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm
950510 **530,00 1**

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

Plaque de cuisson induction mono foyer posable BRIC 3600
Puissance 3,6 kW - Température réglable de 30 à 250°C
Inducteur ø 280 mm - 230 V mono - 392x526x110 mm
950513 **1495,00 1**

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



• **Filter de protection des graisses lavable et démontable**

230,00^{HT}
975835

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

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



114,00^{HT}
097253

• **Filter de protection des graisses lavable et démontable**

Wok à induction à poser
3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm
975837 **285,00 1**

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en vitre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

Poêle Trimétal
Pour wok à induction - ø 360 mm - 5,5 L
097253 **114,00 1**



53,00^{HT}
975846

190,00^{HT}
975844

Plaque de cuisson induction simple foyer posable
Puissance 3,5 kW - 230 V mono
975846 **Simple foyer** - 290x355x62 mm **53,00 1**
975844 **Double foyer** - 299x581x64 mm **190,00 1**

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. Minuterie jusqu'à 180 minutes. Température réglable de +60° à +240°C.

PRIX LE PLUS BAS

VITROCÉRAMIQUE

• **Poignées anti-chaueur**
• **Pieds anti-dérapants**

135,00^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique
Plaque pour le maintien en température
230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm
910393 **135,00 1**

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

PLANCHA

2975,00^{HT}
950515



Plancha induction posable BGIC 3600
Puissance 3,6 kW - 230 V mono 526x392x206 mm
Surface de cuisson 370x300 mm
950515 **2975,00 1**

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.



FRITEUSE

FRITEUSE MONOPHASÉE

333,00^{HT}
970914



Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L - 1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm
970914 **333,00 1**

PRIX LE PLUS BAS



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L
3kW - 230 V mono
310x410x285 mm
970911 **155,00 1**

Construction inox.
Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

155,00^{HT}
970911

Spécial frites surgelées

235,00^{HT}
950334



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L - 10 kg/h - 3kW
220-240 V mono - 265x430x335 mm
950334 **235,00 1**

339,00^{HT}
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**



219,00^{HT}
970913



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6,5 L - Cuve 10 L - 1 robinet vidange
3 kW - 220 V mono - 280x460x325 mm
970913 **219,00 1**

412,00^{HT}
970905



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L - 2 robinets vidange
- 2x3 kW - 2x230 V mono - 620x530x375 mm
970905 **412,00 1**

409,00^{HT}
950363



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L 10+10 kg/h
6kW - 220-240 V mono - 525x430x335 mm
950363 **409,00 1**

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.

574,00^{HT}
950364



Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L - 13+13 kg/h
7kW - 220-240 V mono - 525x475x375 mm
950364 **574,00 1**



FRITEUSE TRIPHASÉE

475,00^{HT}
631337



Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm
631337 **475,00 1**

996,00^{HT}
631336



Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L -
20+20 kg/h - 2 robinets vidange - 2x7,5 kW
400V tri/50Hz 653x500x415 mm
631336 **996,00 1**

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.



FRITEUSE INDUCTION



640,00^{HT}
975842

Facilité d'entretien

335,00^{HT}
975840



Friteuse induction à poser avec robinet
Température de 150 à 190°C - 230 V mono
975840 8 L - 3,5kW - 288x478x410 mm **335,00 1**
975842 2x8 L - 2x3,5kW - 576x478x410 mm **640,00 1**
Construction inox. Paniers inclus.

PRIX LE PLUS BAS



Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h
robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri
980631 400x700x980 mm **1140,00 1**

Cuve emboutie à fond incliné. Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Commutateur-thermostat 190°C. Thermostat inox double sécurité à coupure positive

Friteuse haut rendement avec système de filtration
Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW - 380 V tri
980632 400x700x980 mm **3199,00 1**

Équipée de résistances réglables permettant d'ajuster la puissance. Équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile (économie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine et triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe).



Capacité 16 L

À partir de **1140,00^{HT}**
980631



Friteuse gaz infrarouge - sur meuble
Capacité 16 litres - 1 robinet
vidange - 12 kW
400x600x1055 mm
980633 **1670,00 1**

Montée en butane/propane et livrée avec un jeu d'injecteurs GN.



• élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
• agit en profondeur

Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,60 4**
Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

POUDRE décapante pour friteuse
006480 Seau de 10 L **78,60 1**

Détergent pour le nettoyage des friteuses. Il décolle l'ensemble des graisses déposées dans les friteuses et donne de la brillance aux parois.

FRITEUSE GAZ

• Friteuse gaz forte puissance 8 KW
• Utilisation facile : allumage piezo par simple pression des 2 boutons d'allumage et de réglage
• accroche-panier, filtre pour résidus importants
• possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier



1190,00^{HT}
C72746



Friteuse à poser
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm
C72746 **1190,00 1**



New

194,00^{HT}
E17804

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -
480x460x235 mm
E17804 **194,00 1**

New

396,00^{HT}
E17803

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 36 L - 9 kW - 400 V tri -
600x550x420 mm
E17803 **396,00 1**

New

288,00^{HT}
E17805

Chauffe frites
Hauteur sous lampe 429 mm -
1,9 kW - 230 V mono
E17805 **288,00 1**

Température réglable par
thermostat de +30° à +85°C. Lampe
antidéflagrante (4x300 W).

185,00^{HT}
971955

Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono - 330x560x500 mm
971955 **185,00 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.

27,00^{HT}
910035

Testeur d'huile de friture
À usage unique
Flacon de 50 tests
910035 **27,00 1**



Testeur d'huile digital
Affichage +50 +250°C
Résolution 1°C 30x48x25 mm
909978 **290,00 1**

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choq, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.

290,00^{HT}
909978

25,00^{HT}
909973

Testeur d'huile de friture
À usage unique - Boîte de 10 tests
909973 **25,00 1**



Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

RÉCHAUD

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

59,00^{HT}
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 (butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW.



695,00^{HT}
880069



Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 mm
880069 **695,00 1**

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

**HAUT RENDEMENT
JUSQU'À 32 KW**

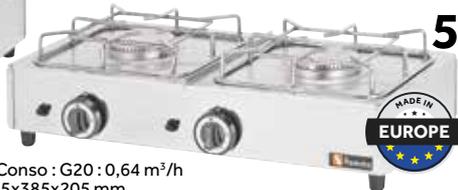
Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 **840,00 1**

Construction inox. 2 fois double brûleur.



Réchaud 1 feu - Gaz
1 feu - Acier inox - 6 kW - Conso : G20 : 0,64 m³/h
G30/31 : 494/394 g/h - 385x385x205 mm
631339 **309,00 1**

Réchaud 2 feux - Gaz
2 feux - Acier inox - 12 kW - Conso : G20 : 1,28 m³/h
G30/31 : 899/788 g/h - 755x385x205 mm
631338 **525,00 1**



525,00^{HT}
631338

MADE IN EUROPE

Réchaud acceptant plusieurs tailles de poêle.

97,40^{HT}
912080



Réchaud à paëlla
Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW
912080 Réchaud **97,40 1**
912078 Support ajustable **32,75 1**

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm. Valide pour butane et propane.

PLATS À PAËLLA : NOUS CONSULTER



255,00^{HT}
631334

Réchaud inox électrique 1 plaque
1 plaque ø 220 mm - 2 kW - 230V
mono - 377x395x175 mm
631334 **255,00 1**

420,00^{HT}
631335

Réchaud inox électrique 2 plaques
2 plaques ø 220 mm - 4 kW
230V mono - 745x395x175 mm
631335 **420,00 1**

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

New

565,00^{HT}
C72635



Fumoir à froid
250 W - 230 V mono - 1 niveau
457x688x248 mm
C72635 **565,00 1**

Fumoir électrique avec épingle chauffante à minuterie. Grille de cuisson 400x600 mm. Livré avec une recharge de sciure de hêtre 100% naturelle.



GRILL

227,00^{HT}
885008

PRIX LE PLUS BAS



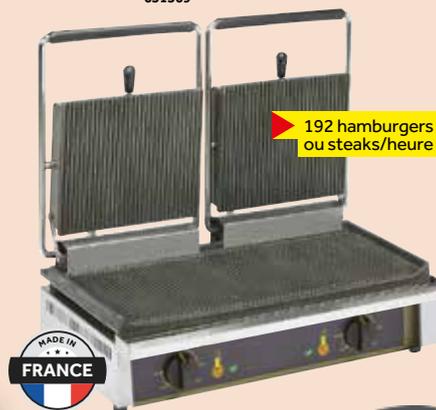
- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

Grill panini rainuré simple
2,2 kW - 230 V mono
410x300x210 mm
885008 **227,00 1**

Grill panini rainuré double
3,6 kW - 230 V mono
570x300x210 mm
885009 **369,00 1**

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

585,00^{HT}
631369



192 hamburgers ou steaks/heure



Grill panini Majestic*
192 hamburgers ou steaks à l'heure - 2x2 kW
380 V tri - Surface utile - 535x240 mm - 600x385x220 mm
631369 **585,00 1**

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

***USAGE INTENSIF :** Les plaques en fonte ont un fort pouvoir d'inertie : après 15 minutes de préchauffage, les plaques restituent la chaleur et peuvent être utilisées en continu au quotidien.

385,00^{HT}
631370



48 panini/heure

Grill panini simple*
48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW
230 V mono - surface utile - 360x240 mm
631370 430x385x220 mm **385,00 1**

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

- Fonction contact grill
- Fonction plancha
- Jusqu'à 5 panini en même temps

130 panini/heure ou 415 hamburgers/heure



Grill panini extra-large*
130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono
Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm
631371 **735,00 1**

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

735,00^{HT}
631371

890,00^{HT}
885277



- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

Grill panini rainuré grand modèle
3 kW - 230 V mono - Surface utile : 360x240 mm 395x432x302 mm
885277 **890,00 1**

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oüies en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

- Cuisson de panini en 1'45 min
- Foyers vitrocéramiques vitro-speed-grill®
- Plaque supérieure contre-balancée

Grill panini vitro-céramique
3 kW - 230 V mono - 390x600x260 mm
980630 **922,00 1**

Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.



MONTÉE ULTRA RAPIDE EN TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN

922,00^{HT}
980630



CHAUFFE SAUCISSES

322,00^{HT}
631364

Chauffe saucisses
3 plots - 0,65 kW 230 V mono
440x300x400 mm

631364 **322,00 1**



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

129,90^{HT}
980812



PRIX LE PLUS BAS



Bain-marie à poser - 24 L
Profondeur 200 mm - 1,4 kW
230 V mono - 340x540x240 mm

1 980812 Avec robinet 129,90 1

2 980816 Sans robinet 125,00 1

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.

1119,00^{HT}
885241



Cuiseur à pâtes
8 paniers, cuves de 15 L
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm
885241 **1119,00 1**

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placé sur la façade.



SNACKING SUCRÉ

213,00^{HT}
000152



Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 260x440x260 mm
000152 **213,00 1**
1000 W. Température 50° à 300°C. Minuteur jusqu'à 5 min.

VOIR LA VIDÉO



Gaufrier électrique 180° sucette
1,8 kW - 230 V mono
885401 500x260x220 mm **850,00 1**

Adapté aux gaufres de Bruxelles et aux gaufres de Liège. Normes européennes CE. Châssis inox. Fers en fonte certifiée contact alimentaire. Plateau récupérateur des résidus de cuisson. Régulation thermostatique de 50 °C à 300 °C.



640,00^{HT}
885290

GAUFRES FRAÎCHES ET SURGELÉES

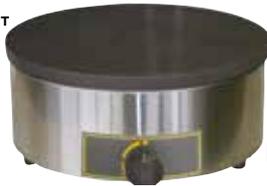
Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm
885290 **640,00 1**



419,00^{HT}
885420

CRÊPIÈRE

399,00^{HT}
885288



ø400mm

358,00^{HT}
885287



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

Crêpière
Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono
ø 400x160 mm
1 885287 Électrique **358,00 1**
2 885288 Gaz **399,00 1**

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

650,00^{HT}
885421



419,00^{HT}
885420

Allumage piezo à train d'étincelles



Crêpière
1 plaque ø 400 mm
1 885420 Gaz 400x420x200 mm - 5 kW **419,00 1**
2 885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW **650,00 1**

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpent. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

499,00^{HT}



Stock limité

885286
Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono
860x485x240 mm
885286 **499,00 1**
Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

ACCESSOIRES

28,50^{HT}
108424



Tampon clean +
108424 **28,50 1**



2,20^{HT}
986504

Raclette à crêpe - Hêtre
1 986503 Raclette à crêpes **1,95 1**
2 986504 Retourne-crêpe Longueur 40 cm **2,20 1**

15 Recharges pour tampon
108430 **32,50 1**

20,80^{HT}
108426



Pierre abrasive crêpière
108426 **20,80 1**

899,00^{HT}
998283

PRIX LE PLUS BAS



Distributeur granité 11 L
230 V mono - 0,48 kW
200x580x870 mm
998283 **899,00 1**

La technologie ITANK™ empêche l'accumulation de givre sur le côté extérieur du bac. Action de mélange naturelle qui garantit une consistance optimale. Contrôle mécanique. Bac de récupération coulissant.



New

3695,00^{HT}
890530

Machine à Chantilly Prima
Capacité 2L - Production 100L/h
300 W - 250x410x400 mm - 230 V mono
890530 **3695,00 1**

Cuve inox avec système de réfrigération continue de la cuve jusqu'au bec de distribution. Réfrigération par compresseur, régulateur d'air pour garantir la consistance idéale de la crème Chantilly. Bac plastique amovible pour le nettoyage, couvercle plastique transparent.

CHAUFFE SAUCE

172,00^{HT}
990211



6,95^{HT}
990212



Chauffe sauce
990211 305x250x230 mm **172,00 1**
Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 facons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

Facon triple buse
990212 55 cl - ø65x220 mm **6,95 1**
Facon sans BPA avec embouts intégrés.

le BUFFET MATÉRIEL À POSER

CHAFING DISH



Brûleur à alcool
uniquement

59,90^{HT}
000850

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible
Livré avec brûleur à alcool
000850 625x353x345 mm **59,90 2**

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



199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique
uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible
003189 510x540x480 mm **199,00 1**
Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



229,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top
Livré avec brûleurs à alcool
000851 670x460x440 mm **229,00 1**
Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'entretien et de nettoyage.

MATÉRIEL À POSER



46,90^{HT}
910390

Grille pain
Pour 4 tranches - 1,75 kW
230 V mono - 380x340x230 mm
910390 **46,90 1**
Corps en acier inoxydable. 3 fonctions: griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.



129,00^{HT}
988300

Cuiseur à riz - 4,2 L
1600 W - 230 V mono - ø 420x290 mm
988300 **129,00 1**
Inox. Cuve amovible anti-adhérente (facile à nettoyer). Témoin lumineux pour cuisson. Témoin de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

new



765,00^{HT}
E17200

Vitrine réfrigérée droite - +3° à +8°C - Froid ventilé
160 W - 230 V mono
E17200 125 L - 695x576x678 mm **765,00 1**
E17201 160 L - 873x576x678 mm **830,00 1**
Vitrine réfrigérée avec éclairage et pieds ajustables. 2 niveaux d'étagère. Eclairage led. Régulateur Dixell.



165,00^{HT}
632921

Grille pain inox
Pour 4 tranches - 2,24 kW
230 V mono - 370x210x220 mm
632921 **165,00 1**



101,00^{HT}
063290

**RÉCLAMEZ
L'ORIGINAL**

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø 400 x 260 mm
063290 **101,00 1**



385,00^{HT}
880136

Cuiseur à oeufs
Pour 6 oeufs - 3 kg - 2 kW
230 V mono 360x200x290 mm
880136 **385,00 1**
Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds anti-dérapants.



MICRO-ONDE



159,00^{HT}
524890

Four micro-ondes 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm
524890 **159,00 1**
Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

**PRIX
LE PLUS
BAS**



499,00^{HT}
A48599

Four micro-ondes
cafétéria sole fixe 25L
Int/Ext inox - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 335x364x212 mm - 520x456x312 mm
A48599 **499,00 1**
Sole fixe en céramique. Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt.



1110,00^{HT}
523037



Four micro-ondes 26 L
Inox - Digital - 1,5 kW - 230 V mono
Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm
523037 **1110,00 1**

Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Eclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.

199,00^{HT}
523030



Four cafétéria 25 L
Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono
Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm
523030 **199,00 1**
Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Eclairage intérieur. Fonction décongélation 8 programmes de cuisson.

475,00^{HT}
631019



Four micro-ondes 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 336x349x225 mm - 517x412x297 mm
631019 **475,00 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.

**CAPACITÉ
GN 2/3**

100,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart
des micro ondes - 500x600 mm
816750 **100,00 1**



BUFFET FROID

1690,00^{HT}
524057

Buffet froid 0°C/+10°C
SB-C-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
507 W - 220 V mono
155x90x85/135

524057 **1690,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. R290



BUFFET MIXTE

3035,00^{HT}
631376

Capacité 2x2 bacs GN 1/1 avec une partie réfrigérée et une partie chauffante. Permet une utilisation en libre service et une présentation optimale. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 230 V.

Buffet mixte +2 à +10°C et +20 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) 2,25 kW - 230 V mono
631376 1495x855x1405 mm **3035,00 1**



BUFFET CHAUD

1590,00^{HT}
524058

Buffet chaud +30°C/+90°C
SB-H-155-STD-BMM
Pour 4 bacs GN 1/1
(non fournis) - 2x 1,5 kW
220 V - 155x90x85/135

524058 **1590,00 1**

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.



1755,00^{HT}
524020



Fabrication en inox AISI 304 18/8-10. Les vitrines sont de type SECURIT. Thermostats électroniques. Pieds réglables en hauteur. 2 portes coulissantes sur placard neutre.

Buffet chaud +72 à +90°C
Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
2,6 kW - 230 V mono 1410x700x1325 mm
524020 **1755,00 1**



CHAUFFE ASSIETTES

À partir de
84,60^{HT}
009232

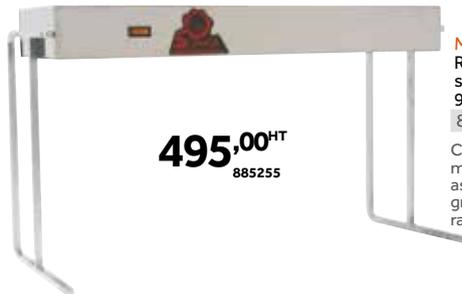
Lampe chauffante

009232 Sablé **84,60 1**

009234 Chromé **97,00 1**

009233 Cuirvé **96,90 1**

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.



495,00^{HT}
885255

Maintien au chaud **SOFRACA**
Rampe chauffante 90 cm avec support - 800W - 230V mono - 930x155x336 mm
885255 **495,00 1**

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

BOISSON

4770,00^{HT}
E16291

Machine à café OptiMe X 12 **ANIMO**

1,1 L - 1,8 kW - 230 V - Ht max robinet 165 mm - 230x420x455 mm

E16291 **4770,00 1**

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative 10 Bars. Réservoir isolé. Contrôle de la température. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Contenance du bac à grains 1200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Capacité horaire : 60 tasses. Plateau réglable : 50-105 mm. Branchement sur arrivée d'eau 3/4" (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

Nettoyant dépôt de lait

Fiacon de 1 L **887031 18,90 1**

Des tâches de lait peuvent être facilement enlevées avec le détachant spécial pour le lait. Pour machine Optime12 884215 et laitières 884022, 884024 et 884025.

Détergent pour machines à expresso

4 sachets de 400 g **884032 21,00 1**

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire. Nettoie en profondeur et rapidement.



New



2845,00^{HT}
E24200

Presse agrumes Viva **zummo**

Capacité conteneur 5L - 10 fruits/minutes

135 W - 230 V mono - 390x420x618

E24200 **2845,00 1**

Design compact et moderne, niveau sonore minimum. Système de pressage vertical qui permet d'extraire un maximum de jus. 2 modes d'utilisation : Select, pour définir le nombre de fruits à presser ou Manuel pour contrôler vous-même la quantité. Large goulotte inclinée qui peut stocker jusqu'à 1,5 kg de fruits.

BAR À JUS BLENDER

260,00^{HT}
989372



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

PRIX LE PLUS BAS

Mixeur-Blender TM-800
2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono
190x220x510 mm
989372 **260,00 1**

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

À partir de
959,00^{HT}
689353

PILON POUR ACCÉLÉRER LE BROYAGE !



1 Blender 37 - Bol copolyester 2 L
689353 **959,00 1**

Blender 37 - Bol inox 4 L
689355 **1145,00 1**

Blender 37 - Bol inox 2 L
689356 **1105,00 1**

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

2 Chef Stick pousoir avec poignée
689378 **36,71 1**



1199,00^{HT}
689339

Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L - Production 100L/h - 1 vitesse 3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono - 260x470x450 mm
689339 **1199,00 1**

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



312,00^{HT}
989371

Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol

Blender 33GE

Bol 1,25 L - 2 vitesses 12000 et 16000 tr/mn
600 W - 230 V mono
180x180x420 mm
989371 **312,00 1**

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolyester sans bisphénol A, gradué.



989,00^{HT}
689382

- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation de ses couteaux

Blender compact N°66
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono - 197x233x393 mm
689382 **989,00 1**

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN. Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes optimisés. Détection du couvercle. Panneau de commande. Bols empilables.

1335,00^{HT}
689347

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



Blender à smoothie N°62
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 **1335,00 1**

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

EXTRACTEUR DE JUS



296,00^{HT}
980716

- Large goulotte
- Facile à nettoyer

Extracteur de jus lent

Capacité 500 ml - 240 W
60 tr/mn - 230 V mono
290x200x440 mm
980716 **296,00 1**

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



1230,00^{HT}
689267



robot à coupe

Extracteur de jus J80

Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L - Hauteur utile sous bec verseur 155 mm - 700 W
500x535x235 mm
689267 **1230,00 1**

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



LE PREMIER EXTRACTEUR DE JUS PROFESSIONNEL POUVANT ÊTRE UTILISÉ FACE AUX CONSOMMATEURS. SYSTÈME DE PRESSAGE À FROID BREVETÉ. VARIATIONS DE VITESSE

3843,00^{HT}
681381

Extracteur de jus Nutrisantos 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W - 220/240 V mono 412x236x642 mm
681381 **3843,00 1**

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm. Pousoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



PRESSE FRUITS

39,20^{HT}
980815



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

Presse fruits
90 W - 230 V mono
ø 210x260 mm
980815 **39,20 1**

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



322,00^{HT}
689344



Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn
Production 30 L/h
130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344 **322,00 1**

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



755,00^{HT}
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

Presse agrumes à levier
Vitesse 1500 tr/mn - 50 l/h
689351 240x490x400 mm **755,00 1**
Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

BROYEUR À GLACE

827,00^{HT}
689345



- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

Broyeur à glace 53
Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s - Vitesse 73 tr/mn - 130 W - 230 V
mono 236x353x474 mm
689345 **827,00 1**

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

BOISSON CHAUDE



332,00^{HT}
970851

Machine à café Excelso
Verseuse 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) 2,2 kW - 230 V
mono 190x370x433 mm
970851 **332,00 1**
Carrosserie inox. Chauffage
instantané à 86°C. Double
sécurité contre la chauffe à
sec. Temps de filtration 6 mn.
Détartrage hebdomadaire.



419,00^{HT}
970853

Thermos inox 2 litres
18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW
230 V mono - 190x370x477 mm
970853 **419,00 1**
Carrosserie inox. Chauffage
instantané à 86°C. Double
sécurité contre la chauffe à
sec. Temps de filtration 6 mn.
Détartrage hebdomadaire.

438,00^{HT}
970850



Machine à café M line
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) - 2,25 kW - 230 V
mono - 205x380x460 mm
970850 **438,00 1**

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



À partir de
1407,00^{HT}
A16761

1 Machine à café avec tirage d'eau chaude
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 3,35 kW - 230 V mono
- 420x380x460 mm
A16761 **1407,00 1**

2 Machine à café avec tirage d'eau chaude
1 thermos 2,4 L - 18 L/h (144 tasses) 3,2 kW - 230 V mono
420x380x650 mm
A16765 **1545,00 1**

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de
filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Voyant
de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4").

**1&2 Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou
détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.**

**PRIX
LE PLUS
BAS**

À partir de
30,50^{HT}
E12276



Plaque chauffante
230 V mono
E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm **30,50 1**
E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm **52,00 1**

Verseuse 1,8L
E12275 Verre **12,50 1**



1 Machine à café pour verseuse
Double plaque chauffante - 2,02 kW - 230 V mono
203x383x455 mm
E12273 **135,00 1**

2 Machine à café pour thermos
Thermos 2,4 L - 1,9 kW - 230 V mono
203x383x528 mm
E12274 **159,00 1**

PERCOLATEUR

À partir de
99,00^{HT}
989303



6,5L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm
800W - 230V mono - ø280xHt 480 mm
989303 **99,00 1**
12L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm
1,6 kW - 230V mono - ø280xHt 550 mm
989304 **136,00 1**
15L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm
1,6 kW - 230V mono - ø280xHt 600 mm
989305 **150,00 1**

Machine à café inox à filtres permanents
ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes
de chauffage distincts : un pour passer le café,
l'autre pour conserver le café chaud.

À partir de
192,00^{HT}
884206



3L - Hauteur sous robinet 110 mm
1,5 kW - 230V mono - ø230xHt 385 mm
884206 **192,00 1**
6,5L - Hauteur sous robinet 115 mm
1,5 kW - 230V mono - ø230xHt 480 mm
884208 **216,00 1**
12L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230V mono - ø275xHt 540 mm
884210 **235,00 1**
15L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230V mono - ø275xHt 600 mm
884212 **275,00 1**

Robinet anti-gouttes. Double sécurité réarmable
contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide,
du café moulu, et brancher le courant. Le café se
prépare seul et est tenu automatiquement à la
température de consommation.

CHAUFFE-EAU



À partir de
685,00^{HT}
970869

WKT-D 5n HA - 5 litres
3200W - 220/240 V mono
237x406mm
970869 **685,00 1**
WKT-D 10n HA - 10 litres
3200W - 220/240 V mono
307x427mm
884086 **776,00 1**
WKT-D 20n HA - 20 litres
3200W - 220/240 V mono
355x515mm
884088 **895,00 1**
Robinet anti-goutte démontable.
Thermostat réglable de 0 à 97°C.
Poignées isolantes plastiques.

LAITIÈRE BAIN-MARIE



À partir de
760,00^{HT}
884022

5L - Temps de chauffe à froid 18 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø206x428 mm
884022 **760,00 1**
10L - Temps de chauffe à froid 37 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø274x424 mm
884024 **1150,00 1**
20L - Temps de chauffe à froid 45 mn
3,2 kW - 30 V mono - ø346x501 mm
884025 **1470,00 1**

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est
chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte.
Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre
chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et
régulièrement, sans adhérer aux parois.

ACCESSOIRE

SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ

Filtre anti-calcaire
Kit PURITY C500
Première installation
1010984 - C500
630159 **270,00 1**

Un arôme optimal. Cartouche anti-
calcaire pour les machines à café.
Élimination goûts et odeurs.



Filtres à café ANIMO
Lot de 1000 filtres
90x250 mm
884213 **28,00 1**

BOUILLLOIRE



Corps inox
1,7L - 2,4 kW
230 V mono
910397 **35,25 1**
Arrêt automatique à
l'ébullition et à vide.
Rotation à 360° sur le
socle. Témoin lumineux
de fonctionnement.

Détartrant ANIMO
48 sachets de 50 g
884030 **62,00 1**

CHAUFFE-BRIQUES



À partir de
428,00^{HT}
950360

Chauffe-briques 3x1L
Thermostat 90°C
1,1 kW 230 V mono
275x150x250 mm
950360 **428,00 1**
Capacité (pack de 1 L) x 3.
Température de 0 à 90°C.



625,00^{HT}
884026

3 briques 1L ANIMO
1,1 kW - 230 V mono
270x150x240 mm
884026 **625,00 1**
Livré avec une pince à brique
Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour
50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn
pour 50°C et 40 mn pour 75°C.



1025,00^{HT}
884027

6 briques 1L ANIMO
1,1 kW - 230 V mono
315x340x240 mm
884027 **1025,00 1**
Livré avec 2 pinces à brique
Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour
50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn
pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

le FROID

LIEBHERR



Possibilité de garantir 2 ans pièces

Pour toutes les références



1040,00^{HT}
975412

- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve Easyclean thermoformée en PS alimentaire

Armoire réfrigérée Table Top **LIEBHERR**
Froid ventilé +1 à +15°C - 134 L - 1 porte pleine
- 100 W - 230 V mono 600x615x830 mm
975414 **830,00 1**

Carrosserie en époxy blanc. Isolation 55 mm. Dégivrage entièrement automatique. Régulation électronique de la température. Alarme porte et température. Cuve Easyclean en ABS thermoformé. Porte réversible avec serrure. Arrêt du ventilateur à l'ouverture. Grille en acier plastifié charge max. 45 kg.



Ouverture de porte 90°

Armoire positive +2° à +9°C **LIEBHERR**
975412 544 L - 150 W - 230 V mono **1040,00 1**
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 cm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.



Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1 **LIEBHERR**
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

1 975408 Carrosserie acier inox **1895,00 1**

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

2 975407 Carrosserie acier époxy blanc **1575,00 1**

Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1
472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

3 975409 Carrosserie acier inox **2085,00 1**

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.



Pour les versions négatives

Pour les versions positives

4 **Combiné perfection** **LIEBHERR**

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L +1° à +15°C
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L -14° à -28°C
230V mono - 597x654x2044 mm

975430 **2120,00 1**

Acier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.



À partir de
1575,00^{HT}
975407

1 2 3

4



Positive

2120,00^{HT}
975430

Négative

1 **Conservateur à crème glacées / surgelés** **LIEBHERR**
Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C
Classe climatique B (+35°C)

975405 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L **915,00 1**
150 W - 1045x661x825 mm

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L **1015,00 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 thermostat intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

2 **Conservateur coffre** **LIEBHERR**

Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

E16874 404 L - Capacité 6 paniers **945,00 1**
(2 inclus) 1465x710x825 mm

E16602 542 L - Capacité 8 paniers **1115,00 1**
(3 inclus) 1885x710x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



À partir de
945,00^{HT}
E16874

2



À partir de
915,00^{HT}
975405

1

CUVE ABS

707,00^{HT}
947341 **TABLETOP**

878,00^{HT}
947342

Grille plastifiée pour table top
947360 **18,00 1**

Marecos III

Armoire à boisson positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 122 L - Volume net 105 L - 1 porte pleine réversible à fermeture automatique - 150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341 Blanche **707,00 1**
947342 Inox **878,00 1**

Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. 4 niveaux 2 grilles (475x385 mm - 475x245 mm). Serrure incluse. Éclairage LED.

Classe climatique **4** Classe énergétique **C**

R600a EUROPE

à partir de **968,00^{HT}**
E16304

Conservateur négatif verre coulissant avec panier vrac -18 à -25°C froid statique Epta

VIC220CSV
E16304 Brut 249 L net 208 L **968,00 1**
1002x651x852 mm

VIC330CSV
E16305 Brut 356 L net 284 L **1010,00 1**
1252x651x852 mm

VIC440CSV
E24168 Brut 447 L net 358 L **1075,00 1**
1502x651x852 mm

Couvercle coulissant vitré. Livré avec 1 panier.

Classe climatique **4** Classe énergétique **C**

R600a EUROPE

à partir de **899,00^{HT}**
947334

à partir de **965,00^{HT}**
947336

386 L

386 L

Intérieur ABS thermomoulé
Isolation 50 mm

Intérieur ABS thermomoulé
Isolation 50 mm

Classe climatique **4** Classe énergétique **D**

Classe climatique **4**

az R290 Pour les versions négatives

az R600a Pour les versions positives

EUROPE

à partir de **1390,00^{HT}**
A98181

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Classe climatique **5** Classe énergétique **B**

Classe climatique **5** Classe énergétique **C**

R600a

Pour les versions positives

Pour les versions négatives

ARMOIRES 400 L BLANCHE Marecos III

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947334 **899,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947335 **1029,00 1**

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



ARMOIRES 400 L INOX

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé
Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 **965,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique
Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947337 **1099,00 1**

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 **17,00 1**

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98181 Blanche **1390,00 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98185 Blanche **1460,00 1**

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 88 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98182 Inox **1690,00 1**

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C
Froid ventilé-canalisé
Volume brut 359 L - Volume utile 266 L
1 porte pleine - 151 W - 230 V mono
595x642x1875 mm

A98186 Inox **1790,00 1**



1099,00^{HT}
947324

567 L
GN 2/1

Version positive



1180,00^{HT}
947325

567 L
GN 2/1

Version négative

ARMOIRE GN 2/1 BLANCHE



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



Pour les versions positives

Pour les versions négatives

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324

1099,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325

1180,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



PANIER
POUR ARMOIRE
GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1

947358 15,00 1

Grille GN 2/1 plastifiée

947351 35,00 1

ARMOIRE GN 2/1 INOX



Pour les versions positives

Pour les versions négatives



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326

1230,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947327

1295,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



1230,00^{HT}
947326

567 L
GN 2/1

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 60 mm

Version positive



1295,00^{HT}
947327

567 L
GN 2/1

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation 60 mm

Version négative

ARMOIRE PÂTISSIÈRE

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE



À partir de
3090,00^{HT}
A98214

EURO
NORME

600x400
ou
600x800



Pour la version 460 L positive



Pour les autres versions



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -5°C à +12°C
FROID VENTILÉ

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98214 Blanche 3090,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L - 1 porte pleine
408 W - 230 V mono 820x1065x2205 mm

A98213 Blanche 3990,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NEGATIVE -30°C à -5°C
FROID VENTILÉ

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm

A98216 Blanche 3490,00 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L 1 porte pleine
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm

A98215 Blanche 4289,99 1

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions 600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse. Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.



À partir de
1450,00^{HT}
E17085



400x600
600x800

• Classe énergétique C pour les +
• Classe énergétique D pour les -

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C
Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17085 400x600 mm 1450,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C
Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17129 400x600 mm 1690,00 1

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C
Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 330 W
230 V mono - 740x990x2010 mm
E17153 600x800 mm 1499,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C
Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 700 W
230 V mono - 740x990x2010 mm
E17154 600x800 mm 1735,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 70 mm. Régulateur Dixell. 20 glissières. Classe climatique 4. Eclairage LED. Inox 201 = 400x600. Inox 304 = 600x800.



1350,00^{HT}
E17130

Isolation 60 mm
GN 2/1

- Classe énergétique C pour les +
- Classe énergétique D pour les -

New



1875,00^{HT}
E17151

Isolation 60 mm
GN 2/1

ARMOIRE GN2/1 À GLISSIÈRE

PRIX
LE PLUS
BAS



Classe
climatique
4



Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé
Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17130 **1350,00 1**

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé
Volume 658 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17150 **1550,00 1**

Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé
Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm
E17151 **1875,00 1**

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé
Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm
E17152 **2200,00 1**

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Réglateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

POUR L'ENTRETIEN

Lavette inox
153092 40x40 cm **4,30 10**
Prix unitaire. Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Résistance aux lavages fréquents. Durée de vie de 2 ans.



Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750ml **5,20 6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'email.



Classe
climatique
4

1590,00^{HT}
524110

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé
650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm
524110 **1590,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé
700 L - 1 porte pleine - 390 W
230 V mono - 701x807x2050 mm
524111 **1890,00 1**

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé
1400 L - 2 portes pleines - 440 W
230 V mono - 1403x807x2050 mm
524112 **2295,00 1**

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé
1400 L - 2 portes pleines - 560 W - 230 V mono -
1403x807x2050 mm
524113 **2650,00 1**

Paire de glissières extérieures
524114 **31,50 1**

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes
524115 **15,75 1**

Grille plastifiée GN 2/1
530x650 mm
524116 **42,00 1**

Corps intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 430 SB. Isolation en polyuréthane sans HCFC écologique 60 mm 35/40 kg/m³. Dégivrage automatique à résistance électrique. Réglateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.



2295,00^{HT}
524112

• Isolation 60 mm

650 L
GN 2/1

• Isolation 60 mm

1400 L
GN 2/1



À partir de
1750,00^{HT}
524034

1970,00^{HT}
524033



À partir de
2495,00^{HT}
524035

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 5

654 L
GN 2/1

- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304
- Classe climatique 4

654 L
GN 2/1

Classe climatique 4

Classe énergétique B

Classe climatique 5

Classe énergétique D

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation porte 70 mm
- GN 2/1
- Inox AISI 304

Classe climatique 5

Classe climatique 4

Classe énergétique E

Classe énergétique D

Pour les versions positives

Pour les versions négatives

1432 L
GN 2/1

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
561 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
524034 **1750,00 1**

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
630202 **2185,00 1**

Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte vitrée
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm
524033 **1970,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
1432 L - 2 portes pleines
836 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
524035 **2495,00 1**

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
1432 L - 2 portes pleines
1017 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
630204 **2969,00 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Pour toutes les références INOMAK :

1	Paire de glissières 524004	47,00 1
	Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm 524019	165,00 1
2	Grille plastifiée GN 2/1 524007	24,00 1
3	Portique à viande 524045	48,00 1



Classe climatique 5

Classe énergétique A



GARANTIE 5 ANS
PIÈCES - COMPRESSEUR - MAIN D'ŒUVRE

À partir de
3130,00^{HT}
998350

GN 2/1

À partir de
3605,00^{HT}
998351

Armoire froide positive sur roulette face avant inox de 0,5 à +3,3°C - 149,5W
998350 Volume brut 720 L - 435 L net
230V - 729x858x2079 mm **3130,00 1**

Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 0,89/24h, 328/an. Dégivrage automatique. ECC A. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus. 3 grilles de série.

Armoire froide négative sur roulette face avant inox -23°C - 149,5W

998351 Volume brut 720 L - 435 L net
230 V - 729x858x2079 mm **3605,00 1**

Roulettes ø 64 mm (hauteur de 83 mm). Consommation Kilowatts : 3,162/24h, 1154/an. Dégivrage automatique. ECC B. Lumière intérieure LED. Bacs non inclus.



ARMOIRE GN2/1 CUVE EMBOUTIE



E16327 & E16329 E16328 & E16330

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm **1895,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
350 W 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm **2830,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
500 W 230 V mono

E16328 654x830x2000 mm **2209,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
780 W - 230 V mono

E16330 1344x830x2000 mm **3675,00** 1

Intérieur et extérieur inox 430, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



À partir de
1895,00^{HT}
E16327

540 L
GN 2/1

New

Grille GN2/1
B49130 support
650x530 mm **25,00** 1



À partir de
2830,00^{HT}
E16329

1300 L
GN 2/1

GLISSIÈRES
EMBOUTIES

Glissières pour armoires 2 portes Support carcasses à viandes
820020 Droite **15,00** 1 820018 GN600 - 100 kg **26,50** 1
820021 Gauche **15,00** 1 820019 GN1200 - 75 kg **37,00** 1



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

À partir de
3465,00^{HT}

E16326



À partir de
2475,00^{HT}
E16324

610 L
GN 2/1
Wi-Fi



1410 L
GN 2/1
Wi-Fi

Porte réversible
Évaporateur monobloc encastré
Contrôle de la température par afficheur digital
WIFI pour contrôle HACCP
Joint de porte démontable
Évaporateur traité anti-corrosion
Groupe monobloc



E16324



Pour les autres ref.

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E16324 690x840x2100 mm **2475,00** 1

1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E16326 1380x840x2100 mm **3465,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V mono

E16323 690x840x2100 mm **2725,00** 1

1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

E16325 1380x840x2100 mm **2989,00** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.

ARMOIRE GN2/1 CUVE EMBOUTIE



HAUTEUR DE PASSAGE MOINS DE 2 MÈTRES

- Intérieur/Exterieur AISI 304
- Glissières embouties
- Grilles inox
- Isolation haute densité 93 mm
- sur roulettes

À partir de **3992,00^{HT}**
E16564

À partir de **3113,00^{HT}**
E16566

Classe climatique **5**

az **R290**

MADE IN **FRANCE**

Classe énergétique **B**

Classe énergétique **D**

Classe énergétique **E**

Classe énergétique **F**

Pour la versions positives 1 porte

Pour la versions positives 2 portes

Pour la versions négative 1 porte

Pour la versions négative 2 portes

FOSTER

EVOLOGI
Armoires | Modules | Celles | Conteneurs | Réfrigérateurs & Congélateurs

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Énergétique B	E16566 720x825x1970 mm	3113,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D	E16564 1440x825x1970 mm	3992,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E	E16567 720x825x1990 mm	3248,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F	E16565 1440x825x1990 mm	4750,00 1

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

THERMOMÈTRES CONNECTÉS

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Étendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910032 **76,50** 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.



Kit thermo'connect avec passerelle et capteur
Étendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910033 **163,00** 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.



RETROUVEZ NOS THERMOMÈTRES PAGE 95

LIEBHERR

À partir de **2889,00^{HT}**
E16312

Classe énergétique **A**
Pour la versions positives 1 porte

Classe énergétique **B**
Autres versions

Classe climatique **5**

MADE IN **EUROPE**

FROID VENTILÉ

az **R290**



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES EMBOUTIES



JUSQU'À 24 BACS GN2/1



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2 à +15°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles	Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	E16312 FRPSVG6501	2889,00 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16310 FRPSVG1402	5580,00 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -26 à -9°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles	Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm	E16313 FFPSVG6501	3389,00 1
Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles	Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm	E16311 FFPSVG1402	6199,00 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect canalisé
-26 à -9°C



SPÉCIAL PIZZERIA

New

Classe climatique 4



À partir de **1700,00^{HT}**
E17195

À partir de **1650,00^{HT}**
E17168

À partir de **1150,00^{HT}**
E17194

Meuble à pizza compact +2° à +8°C
Froid statique
400 L - 3 portes pleines - 235 W
230 V mono - 1400x700x1020 mm
E17194 **1150,00 1**

Corps et intérieur acier inoxydable. 1 grille par porte. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Groupe frigorifique en bas. Classe climatique 4.

New



2



Classe climatique 5



1

New

PRIX LE PLUS BAS

À partir de **1120,00^{HT}**
E17165



Classe climatique 5



Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

1	E17167	2 portes - 428 L - 300 W - 1510x800x1000 mm	1350,00	1
1	E17168	3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm	1650,00	1
2	E17195	2 portes + 7 tiroirs - 428 L - 300 W - 2025x800x1000 mm	1700,00	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. 1 grille par porte, 7 paires de glissières par porte. Régulateur Dixell. Classe climatique 5.

Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

E17165	2 portes pleines - 428 L - 300 W - 1510x800x860 mm	1120,00	1
E17166	3 portes pleines - 635 L - 300 W - 2020x800x860 mm	1390,00	1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

À partir de **645,00^{HT}**
E17155

New

GN 1/4
GN 1/3



Classe climatique 4

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +8°C - Froid statique

E17196	6 bacs - GN 1/4 - 110 W - 1400x335x435 mm	575,00	1
E17155	6 bacs - GN 1/3 - 110 W - 1500x395x435 mm	645,00	1
E17156	9 bacs - GN 1/3 - 122 W - 2000x395x435 mm	740,00	1

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable



À partir de **2445,00^{HT}**
E24171

Tropicalisé +43°c
600x400

Classe climatique 5



À partir de **3050,00^{HT}**
E24172

Tropicalisé +43°c
600x400

New

Classe climatique 4



À partir de **559,00^{HT}**
E24173

Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé

568 L - 2 portes pleines - 230 V mono - 1500x800x873 mm
E24171 **2445,00 1**

Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé

779 L - 3 portes pleines - 230 V mono - 2020x800x873 mm
E24172 **3050,00 1**

Construction inox AISI304. Dégivrage automatique, 1 grille 600x400 mm par porte. Evaporateur avec traitement anti-corrosion. Dessus en granit. Mécanisme de retour de porte automatique. 7 paires de glissières pour chaque porte.

New

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +10°C - Froid statique

E24173	6 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 1500x400x440 mm	559,00	1
E24174	9 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 2000x400x440 mm	639,00	1

Construction AISI304.



MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

SALADETTE

955,00^{HT}
E17197

760,00^{HT}
E17157



1079,00^{HT}
E17158

PRIX LE PLUS BAS

New

Saladette compact +2° à +8°C - Froid statique
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 903x700x1006 mm

1 **E17197** **955,00 1**

Saladette +2° à +8°C - Froid statique
257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 900x700x870 mm

2 **E17157** **760,00 1**

Saladette +2° à +8°C - Froid statique
400 L - 3 portes pleines - 235 W - 230 V mono - 1365x700x870 mm

3 **E17158** **1079,00 1**

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 4.

COMPTOIR RÉFRIGÉRÉ

GARANTIE 5 ANS
SUR LE COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

TOP QUALITÉ

MADE IN USA

Classe énergétique A+

Classe climatique 5

az R290



3575,00^{HT}
998352



4040,00^{HT}
998353

Comptoir réfrigéré sur roulette face avant et dessus inox de 0,5 à +3,3°C - 161W

998352 Volume brut 420 L - 166 L net - 2 portes pleines - 230V - 1411x700x900 mm **3575,00 1**

998353 Volume brut 630 L - 249 L net - 3 portes pleines - 230V - 1865x700x900 mm **4040,00 1**

Roulettes ø 127 mm (hauteur de 152 mm). Consommation Kilowatts : 0.882/24h, 322/an. Dégivrage automatique. ECC A+.

À partir de **2075,00^{HT}**
524046



- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique

INOMAK

Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C
524046 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4 **2075,00 1**
524047 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4 **2398,00 1**

Inox AISI 304 18/8-10. Dégivrage automatique. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.

1695,00^{HT}
524048



Classe climatique 4

FROID VENTILÉ

az R290

MADE IN EUROPE

INOMAK

Saladette BS77 +2 à +8°C froid ventilé
266 L - 2 portes - Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm - 837 W - 230 V mono
524048 1080x700x905 mm **1695,00 1**

Fabrication inox. Isolation : 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R290. Bacs non fournis.



TABLE RÉFRIGÉRÉE

À partir de
1280,00^{HT}
E17159

New

PRIX LE PLUS BAS



Classe climatique
5



À partir de
1770,00^{HT}
E17163

Table réfrigérée centrale +2° à +8°C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1280,00	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1460,00	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1770,00	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8°C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1350,00	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1530,00	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1840,00	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

TABLE ET SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉS

À partir de
3490,00^{HT}
A47647



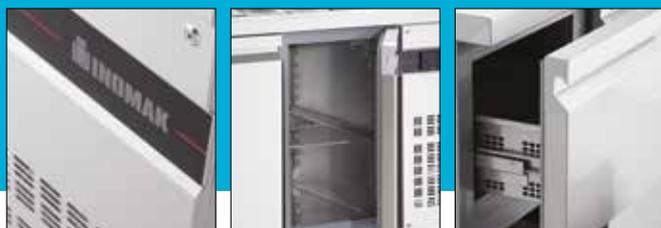
Classe climatique
5

Meuble soubassement GN 1/1 Hauteur 600 mm -2°/+8°C

A47647	Volume brut 169 L - 64 L net - 2x2 tiroirs 230 V mono - 0,5kW - 1200x700x600 mm	3490,00	1
A47651	Volume brut 264 L - 96 L net - 3x2 tiroirs 230 V mono - 0,5kW - 1600x700x600 mm	4320,00	1

Tiroirs GN 1/1 profondeur 100 mm et évaporateurs entre les portes pour une répartition homogène du froid. Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière). Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti. Tiroirs démontables en inox avec glissières télescopiques et système d'auto-fermeture. Pieds inox réglables de 95 à 135 mm. Compresseur sur glissières. Thermostat électronique avec afficheur digital. Évaporation automatique du dégivrage.

CODIGEL
INNOVATION ET ÉQUIPEMENT



dossieret 100 mm

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

Table réfrigérée sans dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1640,00	1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1885,00	1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes - 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2165,00	1

Table réfrigérée avec dossieret 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1725,00	1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1985,00	1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes - 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2280,00	1

Table réfrigérée négative -20 à -10°C

523915	PNEG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	2375,00	1
523916	PNEG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	2699,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.

INOMAK

PRIX ACCORD FABRICANT



À partir de
1725,00^{HT}
523910



2805,00^{HT}
523907

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

Paire de glissières GN 1/1

524026 **23,00** 1

Grille GN 1/1

524025 **23,00** 1

Roulette avec frein

524024 **33,00** 1

Roulette sans frein

524027 **28,00** 1

Table Gastronomique GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2250,00	1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2805,00	1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3385,00	1

Table Gastronomique GN 1/1 avec dossieret - Froid ventilé 0 à +10°C

523903	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2290,00	1
523904	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2850,00	1
523905	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3440,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

BOISSON

IDEAL EVENEMENTIEL ET RESTAURATION

FONTAINE À EAU



Existe en version Table Top (à poser)

À partir de **1755,00^{HT}**
E24201



EDAFIM

Groupe froid encastrable AQADRINK HORECA
Débit 110L/h - 290 W - 230 V mono -
32,5x46,6x49,6 cm - 2 sorties pour
eau froide/gazeuse ou eau froide/tempérée

1	E24201	1755,00 1
2	E24202	590,00 1
3	E24203	100,00 1

Une gamme spécialement dédiée à la restauration commerciale, offrant une solution d'eau de boisson alliant qualité, praticité et performance. Groupe froid encastrable carrosserie en inox alimentaire avec colonne de service face serveur à manettes. Système de refroidissement à banc de glace de grande capacité. Non Filtré.

- Cuvette inox avec coins arrondis
- Idéal pour remplissage au verre



CODIGEL

À partir de **350,00^{HT}**
522920

Fontaine à eau River - Non réfrigérée
2 sorties col de cygne + rince bouche
Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu
230 V mono - 340x325x960 mm

522920 Tôle peinte gris métal **350,00 1**
1 sortie col de cygne - Réfrigérée +5 à +12°C
Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono
340x325x960 mm

523094 Tôle peinte gris métal **679,00 1**
523095 Inox 18/10 **710,00 1**

Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...



- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



CODIGEL

À partir de **1407,00^{HT}**
522945

Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10

2 becs hauteur 311 mm - Production Réfrigérée +3 à +10°C
NIA 65 ISL - 65 L/h - Débit continu
522945 nu : 40 L/h - 300 W - 230 V mono **1407,00 1**
480x405x1480 mm

524350 Avec application Copper **1535,00 1**

NIA 80 ISL - 80 L/h Débit continu

524358 : 50 L/h - 300 W - 230 V mono **1465,00 1**
480x405x1480 mm

524359 Avec application Copper **1635,00 1**

NIA 120 ISL - 120 L/h - Débit continu : 70 L/h 680 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1530,00 1**

524351 Avec application Copper **1695,00 1**



FILTRATION D'EAU SPÉCIAL FONTAINE

73,00^{HT}
977322



Kit PURITY C1000AC première installation
977322 1019211 C1000AC **73,00 1**

Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.



À partir de **1695,00^{HT}**
523325

Refroidisseur sur sol RS

421x342x1412 mm
Hauteur sous bec : 270 mm
523325 RS 60 : 60 L/h **1695,00 1**
523327 RS 80 : 80 L/h **1758,00 1**
523340 RS 80 + pédale **1855,00 1**
523326 RS 120 : 120 L/h **2160,00 1**
Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox 441L. Commande à boutons 3 positions (sauf pour le modèle à pédales). Gaz R290a.



2455,00^{HT}
975135

• Conçue pour les ERP & en réponse à la loi AGECE



Fontaine à eau TOTEM
402x410x1600 mm
Hauteur sous bec : 385 mm
975135 80L/H **2455,00 1**

Banc de glace à détente directe. 1 sortie froide. Sans évacuation. Filtré. Double commande infrarouge sans contact. Accès technique verrouillés. Interface claire (anneau lumineux). Bac égouttures 5L sécurisé. Maintenance aisée. Adaptée aux PMR. Carrosserie acier postlaqués. Conçue pour des environnements accueillant du public. Gaz R290a.



840,00^{HT}
E24151

Fontaine à eau EDA45
1 sortie col de cygne.
1 sortie rince-bouche.
Hauteur sous bec 200 mm -
339x336x1260 mm - Débit
45 L/h - 10 à 50 personnes

E24151 **840,00 1**

Banc de glace avec réserve de froid instantanée. 4 pieds-vénins réglables. Carrosserie monobloc en acier pré-laqué gris anthracite avec évacuation équipée d'un filtre en ligne charbon actif 11 000 litres.



2030,00^{HT}
522782

- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman



Table de préparation de cocktail
Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles
522782 Table **2030,00 1**
1200x745x850/900 mm

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Evier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.

LE PLUS POUR VOS COCKTAIL

CODIGEL



Déshydrateur alimentaire
15,8 kg - 0,8 kW - 220 V
368x508x414 mm
523103 **669,00 1**

Plage de température réglable : 32°C - 82°C. Possibilité d'enregistrer 5 programmes. Écran LED numérique avec commandes tactiles. 10 plateaux de déshydratation. Grilles en acier inoxydable 38x34 cm. Système de circulation d'air monté à l'arrière. Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique.

669,00^{HT}
523103



CAVE À VIN



1098,00^{HT}
947339



275,00^{HT}
962144



Marecos III

Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C
230 V mono

- | | | |
|--------|--|------------------|
| 947339 | 42 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm | 1098,00 1 |
| 947340 | 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm | 1458,00 1 |
| 947343 | 219 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880mm | 1715,00 1 |

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

Cave à vin ménager +5 à +18°C
18 bouteilles - 85 W - 345x450x770 mm

962144 **275,00** 1

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.

2498,00^{HT}
947355



2157,00^{HT}
947357



1290,00^{HT}
947356



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
230 V mono

- | | | |
|---|--|------------------|
| 1 | 947356* 27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm | 1290,00 1 |
| 2 | 947357 123 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm | 2157,00 1 |
| 3 | 947355 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm | 2498,00 1 |

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. *947356 mono-température.

ARRIÈRE DE BAR



920,00^{HT}
E17170



PRIX LE PLUS BAS

New

Classe climatique 4



720,00^{HT}
E17169

Arrière de bar +2° à +8°C - Froid ventilé - Portes coulissantes

- | | | |
|--------|--|-----------------|
| E17169 | 2 portes vitrées - 254 L - 112 W - 920x534x910 mm | 720,00 1 |
| E17170 | 3 portes vitrées - 382 L - 140 W - 1350x534x910 mm | 920,00 1 |

Corps acier peint noir. Isolation 32 mm. Régulateur Dixell. Dotation 2 étagères par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4.

1540,00^{HT}
980564



• Froid ventilé
• Dégivrage automatique
• Affichage et réglage externe de la température

1955,00^{HT}
980569



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C
230 V mono

- | | | |
|--------|---|------------------|
| 980564 | 151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm | 1540,00 1 |
| 980569 | 225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm | 1955,00 1 |
| 980570 | 366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm | 2740,00 1 |

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Éclairage LED avec variateur.

GAMKO

POUR ESPACE RÉDUIT

815,00^{HT}
980615



697,00^{HT}
632851

• Étagères embouties



1490,00^{HT}
632852



PRIX LE PLUS BAS

TOP QUALITÉ

TOP QUALITÉ

LES ARMOIRES À BOISSON NE CONVIENTENT PAS AU STOCKAGE OU À L'EXPOSITION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

Epta

Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé

195 L brut - 170 L net - 35x517x1832 mm

980615 **815,00** 1

Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticales LED.

Armoire à boisson ositive 0° à +10°C

382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm

632851 **697,00** 1

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

Armoire à boisson positive 0° à +10°C

783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm

632852 **1490,00** 1

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

À partir de
2135,00^{HT}
980557



2538,00^{HT}
980558

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

TOP QUALITÉ



Arrière de bar Eco-line portes pleines

Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm **2135,00** 1

980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm **2538,00** 1

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono

980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm **2435,00** 1

980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm **2945,00** 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

GAMKO

New

GAMME ÉTROITE

VITRINE

- **Armoire pour :**
 - boisson
 - charcuterie,
 - boucherie
 - produits laitiers,
 - snacking
 - fruits et légumes

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90%
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/18-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



3390,00^{HT}
E16280

Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées.
450 W - 230 V mono
1100x639x2003 mm
E24204 **1590,00 1**



Armoire de maturation 0 à +10°C
4 niveaux - 0,58 kW
230 V mono - 720x860x2100 mm
Volume emballé 1,51 m³
E16280 3 niveaux **3390,00 1**



Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de protection sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Éclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.



Classe climatique 4



Classe climatique 4



Vitrine de service +2° à +8°C - Froid ventilé
480 W - 230 V mono - 1500x680x1200 mm
E17198 Noir **2240,00 1**
E17199 Blanc **2240,00 1**

Vitrine en acier laqué noir ou blanc. Éclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



4599,00^{HT}
630491

Vitrine murale réfrigérée
froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm
630491 **4599,00 1**



Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Classe climatique 5. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

À partir de **1900,00^{HT}**
980600

- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double-vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte!



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm
980600 **1900,00 1**
5 plateaux tournants - ø 470 mm en verre
690 W - 230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm
980601 **2014,00 1**
Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

À partir de **1885,00^{HT}**
054360



Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).



À partir de **3440,00^{HT}**
E16301

Classe climatique 4



Kit vitrage arrière coulissant plexiglas offert

Autres coloris sur demande

Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	1885,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	2390,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	2845,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	3189,00 1



Vitrine horizontale pâtisseries profondeur 940 mm

E16301	VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - 1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m ²	3440,00 1
E16302	VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,5 m ²	3935,00 1
E16303	VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - 2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m ²	4805,00 1



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

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurité rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière coulissant plexiglas.

MACHINE À GLAÇON



2145,00^{HT}
522922



- Dimensions standard pour un encastrement profondeur 60 cm
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Machine à glaçons encastrable

Production de 12 glaçons par cycle de 38 minutes - Production 10 kg/24 h - Stockage 8 kg - 200 W - 230 V mono - 596x578x455 mm
522922 **2145,00 1**

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.



255,00^{HT}
975950

PRIX LE PLUS BAS

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

Machine à glaçons Kitchen Line 12

Production de 9 glaçons par cycle
3,2 L - Production 12 kg/24 h
Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm
975950 **255,00 1**

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

FILTRE ANTI-CALCAIRE

SPÉCIAL MACHINE À GLAÇONS



429,00^{HT}
950332



Kit Purity C1100

Première installation
950332 1017200 - C1100 **429,00 1**

Des glaçons translucides. Cartouche anti-calcaire avec traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs.



HOSHIZAKI

Machine à glaçons cube autonome

- | | | | |
|---|--------|--|------------------|
| 1 | E24017 | Production 30 kg/24 h - Stockage 11,5 kg
398x451x698 mm | 1640,00 1 |
| 2 | E24018 | Production 34 kg/24 h - stockage 11,5 kg
398x451x695 mm | 1945,00 1 |
| 3 | E24026 | Production 47 kg/24h - Stockage 15 kg
633x511x690 mm | 2795,00 1 |

Carrosserie en acier inoxydable. Arrière galvanisé. Machine autonome avec système de fabrication de glace par injection disposant d'un cycle de vidange automatique. Circuit d'eau fermé qui évite les impuretés. Joints de portes amovibles, filtre à air nettoyable. Accessoires inclus (pelle à glaçons, kit installation, pieds).



Machine à glaçons creux

Glaçons 21g - 230 V mono

- | | | |
|--------|--|------------------|
| B49248 | SDH18A - Jusqu'à 19 kg/24 h - Stockage 4 kg (190 glaçons) - 334x457x554 mm | 1208,00 1 |
| B49250 | SDH30A - Jusqu'à 32 kg/24h - Stockage 6 kg (290 glaçons) - 334x457x599 mm | 1505,00 1 |
| B49251 | SDH40A - Jusqu'à 41 kg/24h - Stockage 12 kg (570 glaçons) - 450x620x740 mm | 1909,00 1 |

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290.



Machine à glaçons pleins

Glaçons 20g - 230 V mono

- | | | | |
|---|--------|---|------------------|
| 1 | E16287 | SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm | 1305,00 1 |
| 2 | E16288 | SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm | 1645,00 1 |
| 3 | E16289 | SCH40A Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 15 kg (750 glaçons) - 467x570x690 mm | 2010,00 1 |

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290. Réglage thermostatique de la taille des glaçons.



À partir de
3725,00^{HT}
B49260



Machine à glace en grains

230 V mono

- | | | |
|--------|--|------------------|
| B49260 | SPH80m
Stockage 25 kg
Jusqu'à 70 kg/24 h
529x626x880 mm | 3725,00 1 |
|--------|--|------------------|

Carrosserie en acier inoxydable. Transmission directe. Contrôle électronique. Eau résiduelle 25%. Production continue. XSafe : système d'assainissement naturel, intégré à l'intérieur de la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr



À partir de
1307,00^{HT}
A50675

1725,00^{HT}
A50677

Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

- | | | |
|--------|---|------------------|
| A50674 | STELLA25A - Production 22 kg/24 h
Stockage 6 kg - 350x475x595 mm | 1072,00 1 |
|--------|---|------------------|

Machine à glaçons pleins 22g à injection avec stockage intégré

230 V mono

- | | | |
|--------|---|------------------|
| A50675 | STELLA35A - Production 33 kg/24 h
Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* | 1307,00 1 |
| A50676 | STELLA45A - Production 43 kg/24 h
Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* | 1585,00 1 |
| A50677 | STELLA65A - Production 54 kg/24 h
Stockage 30 kg - 515x645x840 mm* | 1725,00 1 |

* Hauteur sans les pieds. Pieds réglables de 105 à 155 mm
Refréridissement à Air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.



CELLULE MIXTE

4600,00^{HT}
942500

- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

2358,00^{HT}
942502



Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm
942501 **2148,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm
942502 **2358,00 1**

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
942500 **4600,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cathodique. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. R455a.

New

4260,00^{HT}
E18853

6190,00^{HT}
E18855



- 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



Refroidissement rapide : 20 kg de +63 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

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - Dotation 4 paires de glissières. 1,6 KW - 230 V mono - 770x790x945 mm
E18853 **4260,00 1**

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63° à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37 mm. Dotation 10 paires de glissières. 1,7kW - 230 V mono - 770x790x185 mm
E18855 **6190,00 1**

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R290

- 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

Amorce | Modules | 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 de **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.

4109,00^{HT}
980561



1



Cellule de refroidissement ED15-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 400 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
980561 **4109,00 1**
Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

4695,00^{HT}
980562



2



Cellule de refroidissement ED25-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 550 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
980562 **4695,00 1**
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

6667,00^{HT}
980563



3



Cellule de refroidissement ED45-12
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm
980563 **6667,00 1**
Puissance frigorifique 2080 W à -15/+32°C. Pression acoustique 51 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 5120 W/24 h.

CHAMBRE FROIDE



Nous consulter
pour d'autres dimensions
et/ou avec groupe a distance
(split)
ou monobloc plafond

À partir de
4390,00^{HT}
E24155

New

Chambre froide Universal positive avec groupe Kidewall propane
épaisseur 60 mm

E24155	Int. : 1200x1600x2000 mm Ext. : 1320x1720x2120 mm	4390,00 1
E24156	Int. : 1600x1600x2000 mm Ext. : 1720x1720x2120 mm	5080,00 1
E24157	Int. : 2000x2000x2000 mm Ext. : 2120x2120x2120 mm	6050,00 1
E24189	Int. : 2400x2400x2000 mm Ext. : 2520x2520x2000 mm	7407,00 1

Chambre froide Universal négative avec groupe Kidewall propane
épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

E24158	Int. : 1200x1600x2000 mm Ext. : 1400x1800x2200 mm	5750,00 1
E24159	Int. : 1600x1600x2000 mm Ext. : 1800x1780x2200 mm	6120,00 1
E24160	Int. : 2000x2000x2000 mm Ext. : 2200x2200x2200 mm	7445,00 1
E24190	Int. : 2200x2200x2000 mm Ext. : 2400x2400x2200 mm	8295,00 1

Chambre modulaire. Finition tôle laquée lisse. Isolation mousse rigide PIR Polyisocyanurate (nouveau 2025) sans CFC ni HCFC. Porte pivotante montée sur panneau vertical. Panneaux compacts avec système par montage facile qui permet d'inter-changer les panneaux et d'agrandir facilement la chambre froide. Groupe Kide monobloc compacte de paroi avec fluide écologique R290 (nouveau 2025) avec point de lumière Led. Sol renforcé en contreplaqué maritime apte pour charriots (charge statique 1500 Kg et charge dynamique 400 Kg). Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800x1900 avec clé et déblocage intérieur. Groupes de froid monobloc de paroi tropicalisés (fabrication Kide). Fluide R290 propane écologique. Point de lumière compris. Consulter par groupes monobloc de plafond et groupes à distance (SPLIT).



200 kg*

* Charge maximum par niveau
uniformément répartie.



120 kg*

2



**Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg***

modèle
mobile
avec roues

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



- Rayonnage fixe Fermostock 6622 - 4 niveaux**
941132 957x460x1800 mm **275,00 1**
941133 1197x460x1800 mm **330,00 1**
Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine
- Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux**
941135 949x460x1685 mm **287,00 1**
941136 1189x460x1685 mm **302,00 1**
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.
- Rayonnage Fermostock 6611 - 4 niveaux**
941100 Fixe - 957x460x1685 mm **307,00 1**
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **335,00 1**
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **485,00 1**
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **485,00 1**
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.



Bac de rétention

941137 957x460x100 mm **175,00 1**

Bac polymère pour rayonnage Fermostock réf. 6611 - 6622 - 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Disponible pour toutes les longueurs de niveaux.



• Rideau à lanières
interchangeables
une à une
• Recouvrement 40%

227,60^{HT}
941105

Rideau fixe à lanières
pour chambre froide négative
941105 1090x1980 mm **227,60 1**
Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO

- 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



**190 kg*/étagère
800 kg/unité complète**

222,00^{HT}
E24176

- Rayonnage Basics Plus Séries**
4 niveaux, clayettes ajourées
E24176 460x760x1830 mm **222,00 1**
633013 460x 915x1830 mm **249,00 1**
E24177 460x 1070x1830 mm **270,00 1**
633015 460x1220x1830 mm **281,00 1**
E24178 460x 1380x1830 mm **309,00 1**
E24179 460x 1530x1830 mm **332,00 1**
E24180 460x 1830x1830 mm **437,00 1**

- Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Séries**
4 niveaux, clayettes ajourées
E24181 460x760x1830 mm **175,00 1**
633014 460x870x1830 mm **219,00 1**
E24182 460x1070x1830 mm **228,00 1**
633016 460x1175x1830 mm **239,00 1**
E24183 460x1380x1830 mm **266,00 1**
E24184 460x1530x1830 mm **289,00 1**
E24185 460x1830x1830 mm **395,00 1**

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Séries répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



13,20^{HT}
E24187



548,00^{HT}
E24186

- Unité fixe Premium bac de rétention**
E24186 1280x600x1800 mm **548,00 1**

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

- Panneau séparateur d'étagère**
E24187 46X20.3 cm **13,20 1**

14,00^{HT}
976073



Configuration en angle

Raccord 4 jeux

976073 **14,00 1**
Pour unité additionnelle.

la PIZZERIA



PÉTRIN TÊTE FIXE

À partir de
1265,00^{HT}
632914

Photo commande
vitesse variable
(633060)



Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm

632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono **1265,00 1**

Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm

632916 1,1 kW - 230 V mono **1475,00 1**

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

1588,00^{HT}
632929



- Pour les pâtes à haute hydratation
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux

3990,00^{HT}
632930



1 Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm
632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono **1588,00 1**
Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

2 Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm
632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **3990,00 1**
Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

**LARGE GAMME
DISPONIBLE
NOUS CONSULTER**

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono
632917 **1700,00 1**

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm - 1/1,14 kW - 400 V tri **2045,00 1**

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri **2215,00 1**

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri **2380,00 1**

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

PÉTRIN TÊTE RELEVABLE



Platine pour pétrin
à 2 vitesses

À partir de
2045,00^{HT}
632931

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



2 vitesses



FAÇONNEUSE

897,00^{HT}
632918



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

Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza Ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x350 mm

632918 **897,00 1**

1015,00^{HT}
632919



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza Ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW - 230 V mono 420x450x650 mm

632919 **1015,00 1**

1430,00^{HT}
632920



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza Ø 14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono 520x450x712 mm

632920 **1430,00 1**

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

BOULEUSE À SPIRALE

3730,00^{HT}
632947



Bouleuse à spirale pour pizza
Paton mini 30g - maxi 800g
Vis en teflon - 230 V mono
436x738x838 mm

632947 **3730,00 1**

DIVISEUSE BOULEUSE

12685,00^{HT}
632946



- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux en polyéthylène
- Apte au contact alimentaire



Diviseuse bouleuse automatique

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g
- 0,75 kW - 400 V tri 653x653x1465 mm

632946 **12685,00 1**

Autres divisions possibles, nous consulter.

RÂPE

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

750,00^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard
trous Ø 3 mm - Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/min - 600 W - 230 mono
250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **750,00 1**

689380 Disque à parmesan **45,11 1**

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



FOUR À PIZZA À SOLE



À partir de
199,82 / mois
966135

- Résistance blindé
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite



Four à sole Série S - 1 chambre
6 pizzas ø30 cm ou 2 plaques 600x400 mm - 9 KW - 400 Vtri - 50Hz - 1365x1443x710 mm
966135 **9795,00** 1

à partir de 199,82 € par mois sur 60 mois **grenke**

Four à sole Série S - 2 chambres
2x6 pizza ø30 cm ou 2x2 pizzas ø45 cm
ou 2x2 plaques 600x400 mm - 18 KW - 400 Vtri - 50 Hz - 1365x1443x1070 mm
A95788 **17799,00** 1

Chambre de cuisson Multibake de série. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Consommation énergétique réduite de 35% avec le système FOURCE par rapport à un four Série P. Commandes électroniques avec écran tactile. 100 programmes personnalisables. Multi-Timer pour gérer 2 allumages/jour sur 7 jours.

à partir de 359,54 € par mois sur 60 mois **grenke**

Support pour four Série S

A95810

Support à roulettes, sans glissières.

à partir de 18,69 € par mois sur 60 mois **grenke**

New

À partir de
359,54 / mois
A95788



New

886,00 1

4330,00^{HT}
975698



955,00^{HT}
957070

- Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V

PIZZAGROUP

Four électrique Entrymax

Chambre 700x700x150 mm

957070 5,6 kW - Pour 4 pizza - 1 chambre - Ext. 990x920x380 mm

955,00 1

957080 11,2 kW - Pour 8 pizza - 2 chambres - Ext. 990x920x680 mm

1480,00 1

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoires

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max)

386,00 1

957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max)

386,00 1



- Commande électromécanique
- Montée en température à 350° en 40 mn



Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas
Int. 2x(720x720x140) mm - Ext. 988x1082x760mm
975698 12 kW

iDeck **4330,00** 1

Support pour four

000170 Support 988x947x900 mm

497,00 1

Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation. Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.

À partir de
2580,00^{HT}
E16316



- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques

Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :

- Le temps de chauffe jusqu'à 50%
- La consommation énergétique jusqu'à 25%
- Le temps de cuisson jusqu'à 25%

PIZZAGROUP

Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre

Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm

1 E16316 9 kW - 380 V tri **2580,00** 1

957076 Support inox

466,00 1

Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres

Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm

2 E16317 18 kW - 380 V tri **4520,00** 1

957077 Support inox

505,00 1

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.



À partir de
19,50^{HT}
153400

Boîte à pizza L'Originale

153400 26x26x3,5 cm **19,50** 100

153401 29x29x3,5 cm **22,00** 100

153402 31x31x3,5 cm **23,00** 100

153403 33x33x3,5 cm **24,50** 100

153404 40x40x3,5 cm **34,00** 100

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



CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE

FOUR À CONVOYEUR



À partir de
190,54 / mois
975224



Four électrique à convoyeur compact
Ext. 1234x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm
Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas (ø330 mm) : 25 - 400V Tri + N
975224 6,9 kW

9340,00 1

à partir de 190,54 € par mois sur 60 mois **grenke**

Support fermé sur roulettes

975225 Support 600x740x600 mm + roulettes 150 mm

645,00 1

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

à partir de 13,61 € par mois sur 60 mois **grenke**



À partir de
13,61 / mois
975225

1355,00^{HT}
957164

IDÉAL CUISSON DE PIZZAS SURGELÉES OU BASES PRÉCUITES



Four Flash à convoyeur compact

Ext. 550x500x320 mm - Hauteur int. 80 mm

Surface de cuisson 350x550 mm - 230V mono

957164 3,2 kW

1355,00 1

Réglage température voûte et sous la sole. 10 niveaux de puissance réglables. Temps de passage du tapis réglable (1 à 8 minutes). Facile à nettoyer. Pizza ø max 33 cm.

PIZZAGROUP



la CUISSON

FOUR MIXTE

retigo®



PERFECTION IN COOKING AND MORE...
Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



4440,00^{HT}
998926

Four 623 i Injection
6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm
5 kW - 683x586x602 mm
998926 Ferrage à droite **4440,00 1**



Grille GN 2/3
1 999035 Hauteur 2 mm **50,00 1**
2 999036 Hauteur 40 mm **56,00 1**
Support 2x8 niveaux GN 2/3
650x565x754 mm
998003 **695,00 1**
Console fixation au mur GN 2/3
640x545x695 mm
998002 **275,00 1**

12950,00^{HT}
998933

Four 2011 i Injection
20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm
998933 Ferrage à droite **12950,00 1**



OPTIONS INCLUSES*



VISION ORANGE

- 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

* Sonde à cœur, Oura

4590,00^{HT}
998063



Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
998063 Ferrage à droite **4590,00 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.



6420,00^{HT}
998065

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
998065 Ferrage à droite **6420,00 1**
998066 Ferrage à gauche **6990,00 1**

OFFERT
7 vitesses de ventilation

GARANTIE 2 ANS

OPTIONS INCLUSES*

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

VISION+ RETIGO COMBIONLINE

ORANGE PLUS



Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

Four 0611 i+ Injection
6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
E16577 Ferrage à droite **5990,00 1**
E16579 Ferrage à gauche **6715,00 1**

Four 1011 i+ Injection
10 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
E16578 Ferrage à droite **8209,00 1**
E16580 Ferrage à gauche **8535,00 1**

GARANTIE 2 ANS

5990,00^{HT}
E16577



Ferrage à droite

8209,00^{HT}
E16578



Ferrage à droite

OPTIONS INCLUSES*

VISION BLUE

RETIGO COMBIONLINE

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
- Autoclama 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, fumeur, stérilisations



1 À partir de **142,60**/mois
998068



2 À partir de **214,00**/mois
998070



3 À partir de **339,16**/mois
998067

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
à partir de 142,60 € par mois sur 60 mois **grenke**

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
à partir de 214,00 € par mois sur 60 mois **grenke**

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
Livré avec une douchette sur le côté gauche.
à partir de 339,16 € par mois sur 60 mois **grenke**



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

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**
- Mise à jour des logiciels automatique**
- Statistique d'utilisation**
- Notification automatique**
- Gestion des profils**
- Sécurité absolue**

www.combionline.com

ACCESSOIRE



1 **873,00^{HT}**
630424

1 Fumoir
Max 200°C - 300 W - 172,5x65x354 mm
630424 **873,00** 1
998980 Copeaux de bois (2,5kg) **31,50** 1
Copeaux de bois de 1 à 4 cm.



Kit de vidange
Haute température
998100 **50,50** 1



2 **2805,00^{HT}**
998961

2 Hotte à condensation
998961 Pour four GN2/3 **2805,00** 1
998960 Pour four 6/10 niveaux **3930,00** 1



3 **945,00^{HT}**
998938

Kit superposition
Superposition 6 niveaux / 6 niveaux
998953 Pour ferrage à gauche **769,00** 1
998952 Pour ferrage à droite **769,00** 1

Kit superposition
Superposition 6 niveaux / 10 niveaux
998956 Pour ferrage à gauche **769,00** 1
998017 Pour ferrage à droite **769,00** 1

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.

3 Support pour four GN1/1 **600x400** (avec kit pâtisserie)
Pour four 6 niveaux Hauteur 921 mm 998938 **945,00** 632074 **927,00** 1

Pour four 10 niveaux Hauteur 693 mm 998012 **659,00** 998109 **868,00** 1

Kit pâtisserie glissière gauche glissière droite
Pour four 6 niveaux B49330 **105,00** B49339 **105,00** 1
Pour four 10 niveaux B49331 **137,00** B49340 **137,00** 1

New



Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 **89,00** 1

FILTRE ANTI-CALCAIRE

À partir de **375,00^{HT}**
950347

SPÉCIAL FOUR

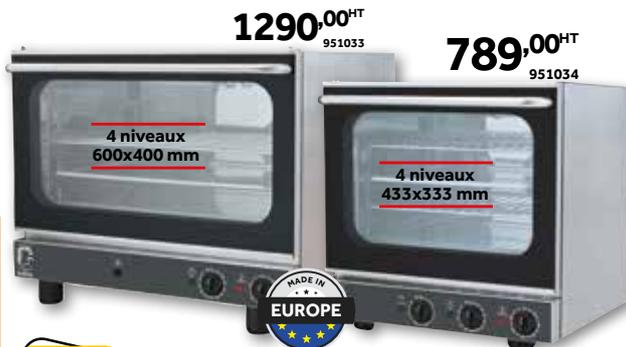


Kit PURITY C Steam - Première installation
950347 1027754 - C500 **375,00** 1
950348 1027756 - C1100 **480,00** 1

Protection du four contre le calcaire. Des plats plus savoureux sans rejet de sodium. Facile à installer. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts, odeurs et particules.

FOUR & REMISE EN TEMPÉRATURE

FOUR À CONVECTION



1290,00^{HT}
951033

789,00^{HT}
951034

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm
Extérieur : 557x585x568 mm
951034 **789,00 1**

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono 600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm
Four électrique avec humidificateur manuel
951033 **1290,00 1**

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



1450,00^{HT}
951030

Four à convection
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW 220-240 V mono - 724x730x597 mm
951030 **1450,00 1**

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

New

A partir de
2150,00^{HT}
E24169

2790,00^{HT}
E24170



Four à convection GN1/1 et 600x400 mm
6 niveaux
7,7 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm
E24169 **2150,00 1**

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm
10 niveaux
11,5 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Gz - 833x780x1011 mm
E24170 **2790,00 1**

Four à convection électromécanique. Chambre de cuisson avec coins arrondis. Porte vitrée avec canal d'air pour limiter la température extérieure de la porte. Résistances enrobées à haut rendement, température de 50° à 300°C avec thermostat de sécurité. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage intérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes.

Support pour four à convection
C12984 Pour four 6 niveaux **490,00 1**
C12983 Pour four 10 niveaux **500,00 1**

• FONCTION HUMIDIFICATION

FOUR À AIR PULSÉ, VAPEUR



QUALITÉ LIMITÉE

3550,00^{HT}
885460

Four électrique à air pulsé
6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm - 7,7 kW - 380 / 400 V/3N - 860x767x633 mm
885460 **3550,00 1**

Support four à air pulsé
885461 **515,00 1**

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPx4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.



- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur

2320,00^{HT}
880074



Échelle 8 niveaux en option

Four à convection CFE706CT
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW
230 V mono ou 400 V tri - Int. 530x410x420 mm
880074 750x725x600 mm **2320,00 1**

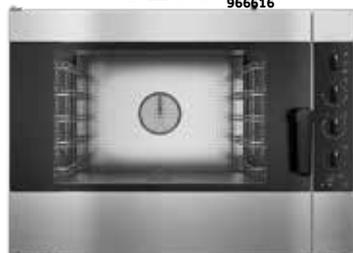
Support SF706CT
951067 750x650x900 mm **530,00 1**

Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.

FOUR MIXTE

- 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

3209,00^{HT}
966616



Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm
966616 5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm **3209,00 1**
966613 10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm **4305,00 1**

4305,00^{HT}
966613



Accessoires
966621 Support pour four 5 niveaux **599,00 1**
966620 Support pour four 10 niveaux **599,00 1**
966623 Range plaque pour support 10 niveaux **255,00 1**
966622 Range plaque pour support 5 niveaux **375,00 1**

FOUR COMPACT

A partir de
130,66^{HT}/mois
630059



En option



Four électrique compact
Eazy mixte
6 GN 1/1 - Vapeur directe 11 réglages d'humidité
6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono
630059 519x803x770 mm **6405,00 1**
793538 Sonde à cœur 240x40x40 mm **270,00 1**

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Ora contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.

à partir de 130,66 € par mois sur 60 mois **grenke**

FOUR SNACKING

7800,00^{HT}
E16583

OFFERT

Formation par un conseiller
culinaire offerte

- Four à cuisson accélérée
- Ecran tactile 5"
- Cuire et réchauffe les produits frais et congelés
- Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...

Four GourmXpress
3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm
E16583 **7800,00 1**

Chambre de cuisson de 17L en acier Inox AISI 304. Combine : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.



LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR CUIRE, RÉCHAUFFER & DÉCONGELER

5450,00^{HT}
632934



Four combiné
3,3 kW - 230 V mono -
460x675x660 mm

632934 **5450,00 1**

Écran couleur tactile. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Température max 280 °C. 10 vitesses de ventilation. Port USB pour import/export des recettes. Fonctionnement silencieux. Convection par rayonnement infrarouge. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon.

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement



REMISE EN TEMPÉRATURE

2799,00^{HT}
950345



Économie d'énergie :
ne nécessite pas de préchauffage

Four de remise et maintien en température CFE705RT
5 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
15 à 60 rations - 6 kW - 230 V mono ou 400 V tri
950345 750x700x730 mm **2799,00 1**
967170 Support **550,00 1**
Programme frite inclus.



3889,00^{HT}
967200



Four de remise et maintien en température CFE710RT
10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm - 30 à 120 rations - Programme frite inclus - 9 kW - 400 V tri - 750x750x1770 mm
967200 **3889,00 1**

Chariot en option. Fréquence ventilateur 50 Hz.

3930,00^{HT}
967003

- Commande et régulation électromécanique
- Ours d'évacuation
- Avec dossier



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Four de remise en température
5 niveaux GN1/1 - 7,5 kW
800x700x1000 mm
967003 **3930,00 1**

Capacité 15 à 60 repas. Habillage et moufle intérieure en acier inoxydable. Sélecteur rotatif de mode de chauffe : remise en température et cuisson à convection forcée. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints pour la remise et le maintien en température. Thermostat de sécurité. Piètement tubulaire en acier inoxydable hauteur 150 mm.



ÉTUVE

À partir de
2740,00^{HT}
967002



- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C

Étuve électrique **AMBASSADE**
CTFE708CTE - 8 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x950 mm
967002 **2740,00 1**

CTFE710CTE - 10 niveaux GN 1/1
230 V mono - 900x650x1100 mm
967001 **2899,00 1**

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.



Espace niveaux
78 mm

4190,00^{HT}
967303

3450,00^{HT}
967301



TOURNUS
EQUIPEMENT

Ouverture à 240°

Glissières embouties



GN 1/1

GN 1/1

OURA AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT 15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.



La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8 °C à +65 °C.

Four 5 niveaux GN 1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri
967301 665x815x1638 mm **3450,00 1**

Four 10 niveaux GN 1/1 + support
9,9kW - 400 V tri
967303 665x815x1638 mm **4190,00 1**

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

VENTILATION ET HOTTE

- **Filtres à chevrons galva**
- **Bouchon de purge inox**
- **Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte**
- **Variateur électronique monté en façade**
- **Virole de raccordement montée**



Hotte Ecoline

- 1G0915M774 - Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m³/h - 1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL3L - Puissance ventilateur 145 W - IP54 - Classe F - 430x1500x900 mm
180025 **1315,00 1**
- 1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 300 W - IP55 - Classe F - 430x2000x900 mm
180027 **1530,00 1**
- 1G0925R794 - Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 420 W - IP55 - Classe F - 430x2500x900 mm
180026 **1750,00 1**

À partir de
1315,00^{HT}
180025



À partir de
859,00^{HT}
180006



ViM:
Experts en ventilation

Hotte - Vorax first

- 180006 Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min
2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W
230 V mono - 600x230x620 mm **859,00 1**
- 180007 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm
300 W - 230 V mono 900x230x620 mm **1049,00 1**
- 180008 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min
4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W
230 V mono - 1200x230x620 mm **1145,00 1**
- 630435 Habillage télescopique **141,00 1**
Éclairages spot LED 7W, réglable (3000K, 4000K ou 6000K). IP65. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

- **Conception simplifiée**
- **Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB**
- **Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65**
- **Hotte motorisée compacte**
- **Hotte à pans verticaux à hauteur constante**
- **Fixation non apparente**
- **Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site**



À partir de
1909,00^{HT}
630432

Hotte - Vorax basic

- Débit : 2500 m³/h - Hauteur 400 mm
0,37 kW - 230 V mono
- 630432 1500x1000x400 mm **1909,00 1**
- 630433 2000x1000x400 mm **2045,00 1**
- 630434 2500x1000x400 mm **2159,00 1**



Hotte simple adossée. Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

▶ **Commande sensitive intégrée : ventilateur + éclairage**

CUISSON AU BOIS & CHARBON



KIT CHEMINÉE INCLU

7125,00^{HT}
E24161

New

Support de remise / maintien en température en option
Nous consulter

Four à braise à poser
670x690x1030 mm
E24161

pujadas
7125,00 1

Conçu et fabriqué en acier inoxydable de haute résistance et qualité. Tiroir à cendres. Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur. Porte de haute résistance avec ouverture facile. Cheminée avec régulateurs et débit d'air en hatu et en bas et pare-feu de sécurité. Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.

Idéal pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.

RÔTISSOIRE

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

3890,00^{HT}
971110



FABRICATION FRANÇAISE



Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise

- 4 balancelles inox - 12 volailles/heure - 6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm
- 971110 Rôtissoire **3890,00 1**
- 971071 Support à roues **550,00 1**



IDÉAL TRAITEUR

2765,00^{HT}
880114



CE

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneau gaz
CG 1051 B - Sur four gaz - 137 L - 5 feux vifs :
2x 3 kW + 1x 4 kW - + 1x 1,5 kW + central 5 kW -
1000x650x900 mm
880114 **2765,00 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

SANS PICTO



Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

Rouleau abrasif 14 cm
007145 Noir **4,50 1**

Vendu à l'unité, carton de 6.



Dégraissant puissant

- 006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 6**
- 006903 Bidon 5 L **13,50 4**
- Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PROFONDEUR 714 MM

Gamme composée
de 75 produits



EXEMPLE DE COMPOSITION - COULEUR PERSONNALISÉE EN OPTION SUR DEMANDE

2
ANS
GARANTIE

INOX
AISI304



PRATIQUE ET ÉLÉGANTE

Pour les Cuisiniers à la recherche de systèmes de cuisson ayant des prestations de plus en plus spécialisées dans des espaces plus réduits, avec une attention particulière portée au confort et à la sécurité.

LES GAZ



New

À partir de
1312,00^{HT}
793001



À partir de
3044,00^{HT}
793003

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1 - 400x714x1070 mm
793001 **1312,00 1**

Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm
793002 **1802,00 1**

Brûleurs en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

Fourneau 4 feux sur four à Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - four statique GN2/1 puissance 7,8 kW
800x714x1070 mm
793003 **3044,00 1**

Brûleurs en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables. Four à gaz statique avec flamme pilote avec guides à 4 positions pour grilles GN2/1. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Façade de porte moulée, sans joint pour une meilleure isolation.

Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW
Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm
793311 **4080,00 1**

Brûleurs entièrement en fonte galvanisée à double couronne (amovibles). Thermocouple de sécurité. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur.

PLAQUE À SNACK

À partir de
1540,00^{HT}
093010



Plaque 1 zone lisse acier poli
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
793306 **1870,00 1**

Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093010 **1540,00 1**

Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093011 **1590,00 1**

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.

Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz
Placard fermé GN 1/1 - 10 kW -
400x700x900 mm
093309 Cuiseur à pâtes **2155,00 1**
093330 Panier GN 1/3 **84,00 1**

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

Friteuse 15 L sur placard - Gaz
Production 18 kg/h - 12,7 kW
Placard fermé - 400x700x900 mm
093026 **2135,00 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.

LES ACCESSOIRES



Option porte
Porte 400 mm
093001 1 porte **124,00 1**
093002 2 portes **269,00 1**

Élément jonction inox
993346 Pour meuble **45,00 1**
993347 Pour fry top **56,00 1**

LES ÉLECTRIQUES



5735,00^{HT}
993641

Induction 2 zones sur placard
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm
993641 **5735,00 1**

Vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. La zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.

EXISTE EN 900



1769,00^{HT}
093302

•Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incolore
•Temps moyen de friture 4 minutes

Friteuse 10 L sur placard - électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093302 **1769,00 1**

Friteuse 18 L sur placard - électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093303 **2219,00 1**

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190°C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

•Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

Fourneau 4 plaques sur four - électrique
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri
800x700x900 mm
093000 **2960,00 1**

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270°C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.



2960,00^{HT}
093000



Bain-marie sur placard - Électrique
Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono 400x700x900 mm
093027 **1265,00 1**

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incolore positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

GARANTIE
2 ANS
PIÈCES


EVO 600

HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.


2785,00^{HT}
 793539

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique autoportante Evo 600
 9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri
 50/60 Hz - 200x600x930 mm
 793539 **2785,00 1**

EVO 700

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

LES GAZ

FOURNEAUX - SIMPLE SERVICE

1149,00^{HT}
 000173

1718,00^{HT}
 000174

Fourneaux à poser

000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1149,00 1**
 000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1718,00 1**

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C

Fourneau

Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW
 800x700x850 mm

 793501 **4109,00 1**
Fourneau

Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz GN 2/1 - monobloc - 28 kW
 800x700x850 mm

 793500 **3499,00 1**

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.


4109,00^{HT}
 793501

3499,00^{HT}
 793500

GRILLADE PLEINES

À partir de

2580,00^{HT}
 631320

- Température réglable de 110 °C à 280 °C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dossieret anti-éclaboussures 3 côtés


Grillades - gaz

 631320 Plaque lisse au chrome 7 kW - 400x700x250 mm **2580,00 1**

 793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome 7 kW - 800x700x250 mm **3279,00 1**

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



LES ÉLECTRIQUES

PLANCHA

2145,00^{HT}
 793594


Plancha électrique 400 mm
 Surface de cuisson 330x540 mm - 4,2 kW
 400 V tri - 400x700x250 mm
 793594 **2145,00 1**

Plancha électrique 800 mm
 Surface de cuisson 730x540 mm - 8,4 kW
 400 V tri - 800x700x250 mm
 793595 **2959,00 1**


2959,00^{HT}
 793595

FryTop électrique plaque inclinée lisse. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. 120 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

FRITEUSE

2679,00^{HT}
 000175


Friteuses monoblocs
 15 L - Électrique - 10 kW - 400 V tri - 400x700x850 mm
 000175 **2679,00 1**

Éléments chauffants externes. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

FRITEUSE

- Cuve en V, avec zone froide
- Utilisation de l'huile prolongée
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105°C à 185°C
- Robinet de vidange sous la cuve avec collecteur

2820,00^{HT}
 793505

Friteuses monoblocs
 15 L - Gaz - 14 kW - 400x700x850 mm
 793505 **2820,00 1**

Éléments chauffants externes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.



PLANCHA

2959,00^{HT}
 793593


Plancha gaz 800 mm
 Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson - 730x540 mm - 800x700x250 mm
 793593 **2959,00 1**

Surface de cuisson horizontale lisse en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

LES GAZ

FEUX VIFS : 10 kW / FEU

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :
• La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile
et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
• Température atteinte rapidement,
déperdition de chaleur réduite
• Supports casserole inox

À partir de
1490,00^{HT}
E10123



Fourneau Gaz

E10123 2 Feux - 400x900x251 mm **1490,00 1**
630438 4 Feux - 800x900x251 mm **2615,00 1**

LES FRYTOP GAZ



À partir de
2490,00^{HT}
E10203

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 400 mm
10 kW - Surface de cuisson 330x700 mm -
400x900x266 mm

E10203 **2490,00 1**

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 800 mm
20 kW - Surface de cuisson 730x700 mm -
800x900x266 mm

E10202 **3790,00 1**

Température jusqu'à 270°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir.

PLAQUE INDUCTION



À partir de
6800,00^{HT}
793530

Plaque à induction 400 mm

2 zones - 400x928x251 mm - 2x5 kW - 400 V tri
793530 **6800,00 1**

Plaque à induction 800 mm

4 zones - 800x926x251 mm - 4x5 kW - 400 V tri
630442 **12490,00 1**

Fabriquée en acier Inox. Dessus en acier Inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

LES ÉLECTRIQUES

LES FRYTOP

À partir de
2890,00^{HT}
793552



FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm
7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm
793552 **2890,00 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm
15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm
793553 **4290,00 1**

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque nervurée.

FRITEUSE

À partir de
3490,00^{HT}
793564

1 Friteuse électrique 15 L
7,4 kW - 400 V tri - 400x900x1080 mm
793564 **3490,00 1**

Jusqu'à 185°C. 4 pieds inox AISI 304 de 50 mm. Certification IPX5. Dotation 1 panier 15 L et 1 porte latérale.

2 Friteuses électrique 23 L
2 demi-paniers - 18 kW - 400 V tri
400x900x908 mm
793565 **3990,00 1**

1 cuve, 2 demi-paniers. Plage de réglage de 105 à 185°C. 4 pieds inox réglables en hauteur. Certification IPX5. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale.

PLAN NEUTRE

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments



Plan neutre

793529 400x700x250 mm pour EVO 700 **610,00 1**
631323 800x900x250 mm pour EVO 900 **860,00 1**

SOUBASSEMENT POUR LIGNE 900



6109,00^{HT}
793583

Soubassement réfrigéré -2 à +10°C
6 tiroirs - 1600x830x600 mm
793583 **6109,00 1**

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

ACCESSOIRE EVO 700 ET EVO 900

- Soubassements EVO 700
- 1** 793512 Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm **438,00 1**
793513 Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm **559,00 1**
- Soubassements / portes EVO 900
- 2** 793536 Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm **680,00 1**
793515 Support central 50x50x240 mm **66,00 1**
Porte EVO 700 et EVO 900
- 3** 793514 Porte 400x40x440 mm **147,00 1**



À partir de
438,00^{HT}
793512

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

À partir de
276,13/mois
980300

Dessus monobloc épaisseur 30/10



à partir de 276,13 € par mois **grenke**
sur 60 mois

Celtic Capichef tout en un + 2 placards ouverts
980300 2000x836x270 mm **13670,00 1**
Dessus monobloc en acier inoxydable 18.10 brouillé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Bord avant tombé rayonné de 20. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes. Mitre unique longueur 2000 mm.

2 placards ouverts : 1000x835x630 mm. Dessus en acier inoxydable 18.10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piètement vérin composite de 150 réglable en hauteur. Façade sans vis apparentes.

1 FOURNEAU

- 4 feux nus
- Brûleurs démontables à flamme pilotée de : 4x4,8 kW
- Grille de feu en inox dimensions : 300x550 mm
- Cuvette emboutie et tiroir de propreté
- Plaque coup de feu en acier dimensions : 400x550 mm
- Chambre de combustion en brique réfractaire avec brûleur central démontable de 6kW

2 GRILLADE

- Plaque inox spécial 18.10 épaisseur 15 mm dimensions : 340x515 mm et puissance : 3 kW
- Chauffage par résistance blindée en acier inox plaquée contre le fond de la plaque
- 1 zone de chauffe indépendante thermostatée raclette incluse
- Goulotte périphérique à eau pour un nettoyage aisé, bonde de trop plein et vidange
- Tiroir de propreté et de récupération des eaux usées

3 FRITEUSE

- Cuve inox 8L utile épaisseur 20/10
- Puissance : 6 kW
- Rendement: 12-15 kg/h frites surgelées 6x6 Thermostat 180°C sécurité positive 220°C
- Chauffage par résistance blindée inox
- Vidange par vanne en façade
- 1 paniers fil inox dimensions : 240x190x140 mm

ROSINOX
GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10° conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.



ROYAL CHEF 800

1 Pan cook - électrique
sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L
9 kW - 400x800x1015 mm
794014 **10250,00 1**
Appareil multifonction simple cuve avec souassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Ecran de contrôle tactile. Régulation de fond de cuve multi-points. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.
à partir de 209,10 € par mois **grenke**
sur 60 mois

À partir de
209,10/mois
794014
Fonction de la cuve :
friteuse, cuisin à pâtes,
sauteuse, marmite,
cuisson à coeur, plaque
à snacker

SIGNATURE 900

4 Pan cook - électrique
sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L
9 kW - 400x900x1015 mm
794015 **10515,00 1**
Souassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Ecran de contrôle tactile. 1 sonde à coeur avec régulation électronique 3 points par cuve. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.
à partir de 214,51 € par mois **grenke**
sur 60 mois

214,51/mois
794015
Fonction de la cuve :
friteuse, cuisin à pâtes,
sauteuse, marmite,
cuisson à coeur,
plaque à snacker

2 Plaque Optima - électrique
sur placard fermé - 18,9 kW
800x800x1020 mm
794018 **7635,00 1**
Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermodiffuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, régulés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température.
à partir de 155,75 € par mois **grenke**
sur 60 mois

À partir de
155,75/mois
794018

5 Plaque Optima - électrique
sur placard fermé - 18,9 kW
800x900x1020 mm
794002 **8289,00 1**
épaisseur 5 mm. Sous-plaque thermodiffuseur. Goulotte de propreté. Éléments de chauffe extra plats, régulés par thermostat électronique et écran tactile. Plaque de cuisson multi-points de température. Potentiomètre de commande.
à partir de 169,10 € par mois **grenke**
sur 60 mois

À partir de
169,10/mois
794002

3 Fourneau 2 feux nus - gaz
sur placard fermé - 7 + 4,5 kW
400x800x1020 mm
794016 **2530,00 1**
Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.
à partir de 52,37 € par mois **grenke**
sur 60 mois

À partir de
52,37/mois
794016

6 Fourneau 2 feux nus - gaz
sur placard fermé - 10 + 7 kW
400x900x1020 mm
794017 **2915,00 1**
Brûleurs très haut rendement avec sécurité par thermocouple et veilleuse. Robinets à verrouillage de sécurité 4 positions. Grille fil inox sur cuvette de propreté amovible.
à partir de 60,34 € par mois **grenke**
sur 60 mois

À partir de
60,34/mois
794017



la LAVERIE

Hauteur de passage 445 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 casier pour verres

Hauteur de passage 200 mm
 Dotation : - 1 casier pour verres

TECHNOLAV

Hauteur de passage 335 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 casier verre



À partir de
1047,00^{HT}
 130880

PRIX LE PLUS BAS

230 V
 50 Hz

• Paniers 350x350 ou 400x400 mm

Lave-verres
 30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 18 L
 Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW -
 Surchauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur,
 sans doseur produit 565x475x765 mm
 130880 Panier 35x35 cm **1047,00 1**
 130881 Panier 40x40 cm **1178,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables. Commande mécanique.



À partir de
1465,00^{HT}
 820048

PRIX LE PLUS BAS

230 V
 50 Hz

New

• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle
 34 paniers/h - 5 programmes de lavage - 5,5 kW -
 doseur produit lavage et rinçage - 595x650x830 mm
 820048 Sans pompe de vidange **1465,00 1**
 E14027 Avec pompe de vidange **1550,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Température de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C. Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

• Faible consommation en énergie, eau et détergent

Lave-vaisselle à capot
 65 casiers/h
 5 programmes de lavage - doseur produit lavage et rinçage - Cuve 19 L
 9,66 kW
 700x785x1480/1960 mm
 820047 **2095,00 1**



2095,00^{HT}
 820047

PRIX LE PLUS BAS

400 V
 50 Hz

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de lavage en polypropylène renforcé. Filtre de cuve inox. Pieds ajustables. Corps complètement étanche IPX5. Températures de lavage et rinçage contrôlées par thermostat. Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

LAVE-VERRES

Hauteur de passage 200 mm
 Dotation : - 1 casier pour verres



1230,00^{HT}
 130805

230 V
 50 Hz

PRIX LE PLUS BAS

Paniers 350x350 mm

MADE IN EUROPE

Lave-verres LSP1
 30 casiers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 1 kW
 Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW
 Puissance totale 2,6 kW - 410x490x640 mm
 Doseur produit rinçage intégré
 130805 Sans Adoucisseur **1230,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

1440,00^{HT}
 130800

Hauteur de passage 200 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 2 casiers pour verres
 - 1 casier pour soucoupes



230 V
 50 Hz

MADE IN EUROPE

Paniers 350x350 mm

Lave-verres DSP1
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur - 2,4 kW - Électropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW -
 Doseur produit lavage rinçage intégré 410x490x640 mm
 130800 Sans Adoucisseur **1440,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

Hauteur de passage 290 mm
 Dotation : - 1 filtre inox de cuve
 - 1 casier pour verres



À partir de
1850,00^{HT}
 793484

MADE IN EUROPE

TOP QUALITÉ

230 V
 50 Hz

EETSAN

GAFIC

Lave-verres type S Electronique double paroi
 30 Casiers/h - 4 cycles 120-300-120" rinçage eau froide - Puis installée : 3.3 kW. Surchauffeur 3 kW et cuve 0.8 kW Doseur de rinçage intégré. Démarrage doux lavage - LxPxH : 460x565x715 mm
 793484 Avec adoucisseur et doseur de détergent **1850,00 1**
 793480 Avec adoucisseur, doseur de détergent et pompe de vidange **1990,00 1**

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée. Filtre de cuve.

À partir de
1380,00^{HT}
 E24164

Hauteur de passage 315 mm
 Dotation : - 1 casier à verres
 - 1 insert pour soucoupe



230 V
 50 Hz

MADE IN EUROPE

New

Panier 400x400 mm

Lave-verres Série S Electronique simple paroi
 40 Casiers/h - 4 cycles 90,120,180 et 540" Puis installée : 2.7 kW. Alternance surchauffeur 2.7 kW et cuve 2. kW - Doseur de rinçage intégré. LxPxH : 455x550x700 mm
 E24164 Sans pompe de vidange **1380,00 1**
 E24165 Avec pompe de vidange et doseur de détergent **1620,00 1**

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et supérieur en composite. Porte double paroi isolée et contrebalancée.

À partir de
1615,00^{HT}
 130801

Hauteur de passage 240 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 2 casiers pour verres
 - 1 casier pour soucoupes



230 V
 50 Hz

MADE IN EUROPE

New

Paniers 400x400 mm

Lave-verres DSP2
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW - Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés 460x505x680 mm
 130801 Sans adoucisseur, sans pompe de vidange **1615,00 1**
 B83131 Avec pompe de vidange **1710,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Commande mécanique.

LAVE-VAISSELLE

Hauteur de passage 310 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

1990,00^{HT}
130806

Lave-vaisselle SL4
 30 paniers/h - Cycle de lavage 120"
 Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW
 Électropompe lavage 0,6 kW
 Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
 130806 Sans adoucisseur **1990,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

New

Hauteur de passage 400 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes

À partir de
2265,00^{HT}
E24167

Lave-vaisselle One Touch Electronique
 7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm

E24167 Avec doseur de rinçage 3/400V	2265,00 1
E24166 Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW	2575,00 1
E24208 Avec doseurs de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 1/230V Puis 3.3 kW	2370,00 1

Les 3/400V sont commutables en 1/230V avec la même puissance de 5 kW
 Consommation d'eau 2.1 à 2.4 litres/cycle. Bras de lavage en composite démontage/remontage rapide. Code couleur sur composants à nettoyer. Porte double paroi isolée.



PRIX LE PLUS BAS



Hauteur de passage 370 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
2610,00^{HT}
130826



Option double casiers
131300 **139,00 1**

Soacle acier
 pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
 130712 600x650x450 mm **315,00 1**

À partir de
2405,00^{HT}
130803

Hauteur de passage 310 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

Lave-vaisselle DSP4
 30 paniers/h - Cycle de lavage 120" - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm
 130803 Sans adoucisseur **2405,00 1**
 130810 Sans adoucisseur, avec pompe de vidange **2625,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90°C. Commande mécanique.

Lave-vaisselle 050F
 30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3'/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Électropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm

130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur	2610,00 1
130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange	2915,00 1
130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur	2785,00 1

130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange **3085,00 1**
 Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

LAVEUSE À CAPOT



- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

Hauteur de passage 415 mm
 Dotation : - 2 casiers

Lave-vaisselle LS5
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm
 130807 **2750,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 415 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 - 1 panier générique

À partir de
3408,00^{HT}
130804

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude

Lave-vaisselle DSP5
 30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120" - Surchauffeur 9 kW
 Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage - 600x755x1460/1880 mm
 130804 Sans adoucisseur **3408,00 1**
 130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **3580,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 godet pour couverts
 - 1 casier pour assiettes
 plates ø 24 cm

3475,00^{HT}
793488



Laveuse à capot
 72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150"
 Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit rinçage - 746x877x1549/2026 mm
 793488 **3475,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85°C.



- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes plates ø 24 cm



4110,00^{HT}
630427



• Paniers 500x500 mm

COMMANDE ACCESSIBLE GRÂCE À L'EMPLACEMENT EN ANGLE



Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150"
- Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué)
- doseur produit lavage et rinçage - 746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur **4110,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox



Lave-vaisselle L21 RGB

3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

630264 Sans adoucisseur - Sans condenseur **4285,00 1**
131302 Avec condenseur **6060,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour assiettes
- 1 panier générique



À partir de **4830,00^{HT}**
130610

• Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm

Tables et casiers en option



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique



4285,00^{HT}
630264

• Paniers 500x500 mm

Tables et casiers en option



OPTION CONDENSEUR REF. 131302



Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur **4830,00 1**
130818* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **5395,00 1**
130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **530,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital, panneau commandes à touches sensibles. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. *sur commande

LAVEUSE AVEC CONDENSEUR

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour assiettes

6429,00^{HT}
630428

- Tableau de commande électronique avec auto diagnostic
- Fonction «soft start» démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR



• Paniers 500x500 mm



Laveuse à capot simple paroi avec condenseur
72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150" - Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent - 667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

630428 **6429,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piètement. Double filtre d'aspiration pompe de lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air gap permettant un débit constant du rinçage à une température constante de 85°C.

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

7210,00^{HT}
130828

• Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm

Tables et casiers en option



AFFICHAGE GRAPHIQUE INTERACTIF AVEC PROGRAMMATION COMPLÈTE DE TOUTS LES PARAMÈTRES !



Lave-vaisselle électronique L305-dy
60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180" + cycle de assainissement renforcé - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage et rinçage - 670X765X1700 mm

130828 **7210,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.

- Le relevage automatique du capot réduit les temps d'attente et optimise les phases de travail en plus il améliore le bien-être de l'utilisateur

Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 2 paniers pour 12/18 assiettes
- 1 panier générique
- 1 casier 24 assiettes en acier

7655,00^{HT}
131301



Lave-vaisselle A410 Dy CV
60 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180" - Cuve 6 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale 10,1 kW
131301 670x765x1700 mm **7655,00 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensibles avec affichage graphique interactif. Double paroi avec calorifugeage. Cuve emboutie avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif. Autolavage cuve. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Surchauffeur à rinçage constant (RCB). Doseur de produit pour rinçage. Thermocontrol. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Surpresseur d'eau pour rinçage.

LAVE-BATTERIE



Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 compartiment plateau
 - 1 panier générique

7550,00^{HT}
 630024



Lave batterie P700-dy-P

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Cuve 6 kW - Surchauffeur 8 kW - Puissance totale 10,2 kW - doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange - 805 x 845 x 1985 mm 630024

7550,00 1

Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtres en cuve intégraux.



• Spécial lave-batterie
 • Adapté aux métaux légers



Liquide lave-batterie

006174 Bidon 24 kg **70,30 1**

Produit liquide alcalin. Formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant qui permet une utilisation en circuits et sur support métaux légers.

Liquide rinçage machine

006172 Eau dure 20 L **70,50 1**

006170 Eau douce 20 L **57,90 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

POUR L'ENTRETIEN



- Liquide lavage machine**
 006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L **17,20 4**
 006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L **13,20 4**
 Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.
- Liquide rinçage machine**
 006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L **18,60 4**
 006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L **17,20 4**
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.
- Liquide rinçage machine Pour eau dure**
 006106 Bidon 5 L **5,60 3**
 Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure.
- Sallosphère moon**
 Pour eau douce et moyennement dure
 006000 Cartouche 355 g **20,50 6**
 Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.
- Liquide lavage machine**
 006123 Eau dure 10 L **48,00 1**
- 006161 Eau douce 20 L **53,60 1****
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Hauteur de passage 410 mm
 Dotation : - 2 godets pour couverts
 - 1 casier pour 22 assiettes
 - 1 panier générique
 - 1 compartiment inox pour 3 plateaux

SPÉCIAL BOULANGERIE

À partir de **3295,00^{HT}**
 130845



Option double casiers



Panier 600x500 mm



Lave-vaisselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

130845 Sans pompe de vidange **3295,00 1**

130846 Avec pompe de vidange **3480,00 1**

131300 Option double casiers **139,00**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Commandes électronique à touches sensibles. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 panier inox

IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE

6750,00^{HT}
 130822



Panier 600x500 mm



4490,00^{HT}
 632175

Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 casier générique 600x500 mm
 - 1 casier pour plateaux 600x500 mm
 - 1 casier générique ouvert sur deux côtés
 - 1 compartiment plateaux 600x400 mm



Compatible format 600x400 mm
Cuve batteur jusqu'à 40 L

Lave ustensiles multifonction P440

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm

632175 Avec pompe de vidange **4490,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.



Lave outils frontal P550*

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240" + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm

130822 **6750,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtres en cuve automatique.

* Ne convient pas aux mannes à pains

POUR L'ENTRETIEN



- | | |
|--|--|
| 1 HLB-20
Produit lavage
975699 12 kg 95,00 1
Spécial verres | 4 HLD-5000
Produit rinçage
975712 10 L 84,00 1
Pour eau osmosée |
| 2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg 74,00 1
Tous types de vaisselle | 5 HLP-7010
Produit rinçage
975709 10 L 229,00 1
Pour matériaux plastiques |
| 3 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L 69,00 1
Pour eau douce à mi-dure | 6 897954
Tablette désinfectante
975710 89,80 1
Pot de 15 tablettes |

LAVEUSE À CAPOT

HOBART

New

12370,00^{HT}
A98982

Hauteur de passage 440 mm

- 2 enceintes de lavage pour 2 fois plus de capacité en machine !
- Flexibilité maximale qui permet un lavage en simultané de différents éléments de vaisselle

Lave-vaisselle à double compartiments TLW-10A
Cycles 60/90/180" + cycles spéciaux
Cuve 30 L - Surchauffeur 9,1 kW - Cuve 3 kW - 713x915x1510/1995 mm
Doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange
A98982 **12370,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L niveau supérieur et 2,5 L niveau inférieur. Bras de lavage et rinçage Clip-In, amovibles. Capot fermé 5 faces. Conserve vapeur et énergie à l'intérieur du capot. Programme spécial ustensiles pour les éléments très sales. Détecteur de présence de filtre. Application Smart Connect.

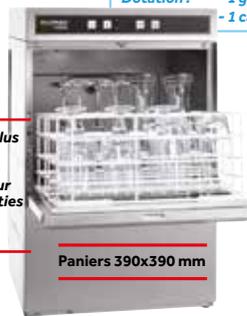


• Paniers 500x500 mm

LAVE-VERRES

Hauteur de passage 308 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verresÀ partir de
2095,00^{HT}
E18793

- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré



Paniers 390x390 mm

COMUTABLE
230 V
50 Hz
400 V
50 Hz

Lave-verres compact G404
60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/120" - Cuve 10 L
Puissance totale 2,1 kW - Pompe 0,18 kW - Surchauffeur 1,9 kW - Doseur produit rinçage intégré - 436x534x700 mm
E18793 Sans adoucisseur, sans pompe de rinçage **2095,00 1**
975701 Avec adoucisseur et pompe de rinçage **2120,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 1,8 L. Porte double paroi. Bras de lavage en polypropylène. Commande électronique avec affichage numérique.

LAVE-VAISSELLE

GRANDE CAPACITÉ : 60 CASIERS/H
IDÉAL POUR LES BISTROTS & SNACK-BARS PRÉVU POUR LES
EMPLACEMENTS ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAILHauteur de passage 360 mm
Dotation : - 1 godet
pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

• Paniers 500x500 mm

- Commande électronique avec affichage des températures numérique pour une utilisation facile
- Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré

À partir de
2555,00^{HT}
E18795

Lave-vaisselle F504
60 casiers/h - 2 cycles de lavage : 60/150 secondes - Cuve 25 L
Surchauffeur 5,6 kW - doseur de produit rinçage - 576x604x820 mm
E18795 F504-10B - standard **2555,00 1**
975703 F504S-10B - Avec adoucisseur **2575,00 1**
E18796 F504-12B Avec pompe de vidange
Doseur de détergent **3115,00 1**
975705 F504S-12B - Avec adoucisseur,
pompe de vidange, doseur de détergent **3389,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et de rinçage rotatifs en polypropylène. Compteur de cycles intégré, par exemple pour la commande des systèmes de traitement de l'eau. Supports de casiers emboutis pour faciliter le nettoyage. Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage pour une pression optimale et doseur de produit. Commande digitale.

ecomax

by HOBART



EFFICACITÉ & PERFORMANCE

LAVEUSE À CAPOT

- Capot fermé sur 4 côtés pour maintenir l'énergie et l'humidité : jusqu'à 3 kW d'énergie économisée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Buses de lavage à empreinte négative
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage intégré



Lave-vaisselle à capot H604

48 casiers/h - 3 cycles de lavage : 75/150/180" - Cuve 21 L - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2,5 kW - Puissance totale 6 kW - doseur produit rinçage - 635x742x1480/1960 mm
975706 H604 - 10B **4910,00 1**

Avec pompe de vidange - Pompe de rinçage - Doseur de détergent
975707 H604 - 12B **6050,00 1**

Avec adoucisseur d'eau - Pompe de vidange
Pompe de rinçage - Doseur de liquide vaisselle
975708 H604S - 12B **6340,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et rinçage en polypropylène. Filtres de bac. Pompe de vidange. Inclus : câble électrique, flexible d'alimentation d'eau et de vidange.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12À partir de
4910,00^{HT}
975706

• Paniers 500x500 mm

400 V
50 Hz

LAVE BATTERIE

Hauteur de passage 630 mm
Dotation : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts

- 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

8815,00^{HT}

E16286

ecomax plus
by HOBART

Lave-batterie
12 kW - Hauteur de passage 630 mm
400 V / 3N - 50 Hz - 780x945x1765 mm
E16286 **8815,00 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.

winterhalter®



SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.

résultat de lavage / propreté et hygiène / économies
d'énergie / durabilité / ergonomie / connectivité

FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.



LAVE-VERRES

Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal

À partir de **130,97** / mois
130958

Lave-verres UC-M

3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm
7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm

130958

6420,00 1

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

à partir de 130,97 € par mois sur 60 mois **grenke**

• Paniers 500x500 mm

LAVE BATTERIE

OPTION
PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes



À partir de **366,33** / mois
130905

Lave batterie UF-M

Puissance 9,4 - 16,4 kW - Hauteur de passage 640 mm - 775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz

130905

16650,00 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. Platin tactile.

à partir de 366,33 € par mois sur 60 mois **grenke**



LAVEUSE À CAPOT

Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

• Paniers 500x500 mm

À partir de **320,88** / mois
130959

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus

Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes - Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm - 380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm

130959

15885,00 1

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de démarrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

à partir de 320,88 € par mois sur 60 mois **grenke**

OSMOSEUR

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.



3111,00 HT
130903

Osmoseur

90L/h - 310 W - 230 V mono
215x505x420 mm

130903

3111,00 1

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres

PRODUITS DE LAVAGE

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.



1 **F420 e**

Détergent liquide

130940 5 L **47,00** 1

Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.

2 **F300**

Détergent liquide

130955 12 kg **79,00** 1

Pour tous types de vaisselle

3 **F8500**

Détergent liquide

130954 25 kg **149,00** 1

Pour tous types de vaisselle. Sans phosphate

4 **F865 PLUS**

Détergent pour lave-ustensiles

130952 25 kg **153,00** 1

Détergent liquide anti-moussant. Idéal sur plastiques et résines souples.

6 **B100 N**

Produit de rinçage

130953 10 L **75,00** 1

Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Éclat, Brillance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.

5 **Sel régénérant fin**

130960 500 g **41,00** 1

Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.



ACCESSOIRE DE LAVERIE

OSMOSEUR



1669,00^{HT}
000180

Osmoseur
150 L/h avec vases d'expansion
1 membrane
De 5° à 45°C - Débit mini 350 L/h
186 W - 230 V mono 250x560x525 mm
000180 **1669,00 1**

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars. Composée de 3 zones techniques distinctes (compartiment hydraulique fonctionnel, compartiment frontal d'inspection, panneau commande et composants électriques), membranes amovibles à l'avant avec vaisseau en acier inoxydable, filtre à charbon actif inclus, touche by-pass pour le fonctionnement avec l'eau du réseau hydrique général, robinet mélangeur.



New

2345,00^{HT}
E24213

1 Osmoseur Proguard Gastronomy 200
Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) - 2 membranes -
Pression en service: 1 à 6 bar - 230 V mono - 145x410x430 mm
A27349 **2150,00 1**

Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse avec pompe rotative. Position de fonctionnement: horizontale ou verticale. Préfiltration et kit d'installation inclus. Fonctionne en eau brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

2 A27353 Réserve d'eau 18 L **99,00 1**

3 A27351 Kit d'installation pour réserve d'eau **55,00 1**

Osmoseur Bestaqua Roc 14 complet*
*Kit de raccordement + pré-filtre
120 L/h - Osmose inversée
de +5° à +40°C - 200 W
230 V mono - 153x271x505 mm
E24213 **2345,00 1**

Le système d'osmose inverse BWT bestaqua ROC montre principalement sa supériorité lorsque la concentration de substances dans l'eau brute est élevée ou lorsque la demande en eau pure est importante. Il garantit des résultats fiables notamment lorsqu'il est utilisé dans des fours, des combi-vapeurs et des lave-vaisselles.

FILTRE ANTI-CALCAIRE



À partir de
1009,00^{HT}
977325



SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE
104758 - Kit 1^{ère} installation
PURITTY 1200 Clean
Démminéralisation partielle
977325 **1009,00 1**

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Démminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle.

SPÉCIAL LAVE-VERRES
104759 - Kit 1^{ère} installation
PURITTY 1200 Clean extra
Démminéralisation totale
950352 **1100,00 1**

Pas de traces sur les verres et couverts. Pas d'essuyage manuel. Pas d'entretien et simple à installer.

ADOUCCISSEUR



À partir de
598,00^{HT}
000182

Adoucisseur
000182 5 L - 0,9 kW 230x435x500 mm **598,00 1**
000181 8 L - 1,45 kW 330x470x590 mm **715,00 1**



DOSEUR LAVAGE



À partir de
145,00^{HT}
006056

Doseur sans sonde

006056 Doseur lavage - 0,6-4 L/h - 0,1 bar **145,00 1**
006073 Doseur - lavage rinçage 1-4 L/h - 3 bar **386,00 1**

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

ACCESSOIRE



313,00^{HT}
001230

Accessoires

- 001230 Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier **313,00 1**
- E24162 Kit pompe de vidange pour laveuse frontale 50 Hz **105,00 1**
- 001232 Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz **219,00 1**
- E24210 Kit pompe de vidange pour lave-verre simple paroi **184,00 1**
- E24163 Filtre de cuve lavage en inox pour laveuse frontale simple paroi **130,00 1**
- E24209 Kit 2 filtres de cuve pour laveuse frontale simple paroi **121,00 1**
- E24211 Kit pompe de détergent pour lare-verre - simple paroi **152,00 1**



315,00^{HT}
130712

Socle en acier
600x650x450 mm
pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 600x650x450 mm **315,00 1**



VESTIAIRE INDUSTRIE PROPRE



À partir de
407,00^{HT}
941404

- **Economie : rapport qualité prix**
- **Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement**
- **Fiabilité : construction monobloc sur socle**



- Vestiaires 32/L2P - 2 personnes**
- 1 941404 415x500x1800 mm 407,00 1**
- Vestiaires 32/L4P - 4 personnes**
- 2 941405 800x500x1800 mm 520,00 1**
- Vestiaires 32/L6P - 6 personnes**
- 3 941403 1185x500x1800 mm 731,00 1**
- 941148 4 pieds pour vestiaires 32 40,00 1**

Gain de place

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double omega est équipée d'un porte étiquette. Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.



VESTIAIRE INDUSTRIE SALISSANTE



À partir de
297,00^{HT}
941401

- **Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)**
- **Corps et portes d'épaisseur 8/10^{ème}**
- **Double renfort de porte vertical toute hauteur**
- **Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée**
- **Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm**
- **Vérins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm**



- Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personnes**
- 4 941401 400x500x1940 mm 297,00 1**
- Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes**
- 941400 800x500x1940 mm 472,00 1**
- Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes**
- 941402 1200x500x1940 mm 732,00 1**

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.



la BLANCHISSERIE

LAVEUSE & SÉCHOIR

LES LAVEUSES



New

2640,00^{HT}
E24150

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Lave linge WS 661

Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1400 tr/min - 2,3 KW - 230 V mono 50 Hz - 600x670x850 mm - Alimentation eau froide

E24150 Avec pompe de vidange **2640,00 1**

Lave linge WS 971

Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,4 KW - 400 V tri 50 Hz - 630x720x900 mm - Alimentation eau froide et eau chaude

E20653 **3665,00 1**

Tambour inox avec éclairage LED. 6 programmes standards et programmes spéciaux. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Vidange par pompe. Bac à lessive 3 compartiments.



2655,00^{HT}
975515

- Facteur G530
- Tambour inox
- Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibrés, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)

Lave linge professionnel
Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N) 50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm
975515 **2655,00 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

ASKO
PROFESSIONAL

LES SECHOIRS



New

2080,00^{HT}
E23246

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Sèche-linge DS661

Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz
2,1 KW - 600x640x850 mm

E23246 Condenseur **2080,00 1**

Sèche-linge DS971EV

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
5,9 KW - 630x840x900 mm

E24149 Evacuation **2818,00 1**

Sèche-linge DS971CO

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
630x840x900 mm

E23210 Condenseur **3025,00 1**

Sèche-linge à ventilation axiale. Grand hublot ø360 mm à ouverture 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Programmes spéciaux et fonctions supplémentaires. Filtre à peluches grande dimension.

LESSIVE & ASSOULISSANT



- 1** Lessive liquide
006401 Bidon 5 L **7,40 3**
- 2** Econet Easy'matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **35,70 1**
- 3** NK Pure'Kleen
lessive désinfectante - bactéricide levuricide*
006702 Sac 13,5 kg **49,70 1**
- 4** Assouplissant
006504 Bidon 5 L **5,50 3**



New

3885,00^{HT}
E24148

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Lave-linge SP10

Capacité 10 kg (96,8L) - Essorage jusqu'à 1200 tr/min - 4,8 KW - 400 V tri - 683x704x1027 mm

E24148 Avec pompe de vidange **3885,00 1**

Tambours internes et externes en inox. Essorage facteur G440. Suspension anti-balourd. Bac à produits 4 compartiments. 6 Programmes de lavage.



1890,00^{HT}
E16299

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir SD10

Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L
5,2 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm

E16299 **1890,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.



2475,00^{HT}
E16298

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir à condenseur C-DRYER

Capacité 11 kg - Tambour 198 L
3,9 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm

E16298 **2475,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).

Electrolux
PROFESSIONAL

myPRO
by Electrolux
Professional

myPRO
& myPRO XL

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !

- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



1825,00^{HT}
996007

Laveuse essoreuse MyPro®
Tambour 8 kg (67 L)
Essorage : 1 400 tr/min
- monophasé, 1,95 kW (chauffe)
850x597x624 mm
996007 **1825,00 1**

Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.

1716,00^{HT}
E24152



Séchoir à pompe à chaleur MyPro®
Tambour 8 kg (120 kg) - 230 V mono
50 Hz - 596x625x850 mm
E24152 **1716,00 1**

Séchoir à pompe à chaleur avec façade inox. Kit de superposition et socle en option. 16 programmes, pieds ajustables.

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge
Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW
nombre de programmes : 4
220/240 V mono
686x1098x882 mm
988281 **2250,00 1**

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Écran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

Kit de superposition MyPro®
988282 **185,00 1**



Kit de superposition MyPro®
631055 **198,00 1**



Socle
630197 **460,00 1**



3370,00^{HT}
988280

- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

Lave-linge
Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW
220-240 V mono
686x1098x765 mm
988280 **3370,00 1**

Roulement de qualité supérieure avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.



2250,00^{HT}
988281

GAMME INDUSTRIELLE



DESIGN INNOVANT LARGE OUVERTURE BASSE CONSOMMATION



À partir de
10127,00^{HT}
975785

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm
975785 **10127,00 1**

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe)
Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm
975786 **11460,00 1**

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.



À partir de
4755,00^{HT}
975787

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

- Séchoir rotatif**
- Tambour en acier inox en standard
 - Microprocesseur facile d'utilisation
 - Combinaison d'un flux d'air axial et radial Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
 - Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
 - Filtre auto-nettoyant

T 11
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm
975787 **4755,00 1**

T 16
16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe)
795x1280x1680 mm
975788 **5440,00 1**

ACCESSOIRE BLANCHISSERIE



899,00^{HT}
975543

Chariot de blanchisserie
TECNOX
680ON186 - 1080x450x770 mm
30/35 kg - 223 L - Fond mobile
975543 **899,00 1**

Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable. Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de salissures. Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, cuve avec rebords arrondis. 4 roues caoutchouc ø 125 mm.

À partir de
237,00^{HT}
975530



Chariots porte-sacs
TECNOX
975530 Chariot pour 1 sac 390x410x880 mm **237,00 1**
975531 Chariot pour 2 sacs 785x410x880 mm **399,00 1**
975534 Sacs toile blanc 120 L Lot de 10 **195,00 1**

Fourni avec couvercles blancs et pédales. 4 roues ø 75 mm. Couvercles disponibles en gris, vert, bleu, jaune, rouge, orange et mauve (nous consulter).

- Table avec résistance de chauffe au plateau
- Table aspirante/chauffante/soufflante
- Jeannette de repassage (non aspirante / non chauffante)
- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale
- Choc thermique étudié pour fixer le repassage
- Générateur avec chaudière en inox
- Résistance fixée au corps de chauffe (mais démontable)

308,00^{HT}
631024

MINI 3

Table de repassage semi pro
TIPIS - Plateau 1140x440/200 mm - Position travail :
1200x540x910 mm - 600 W - 230 V mono
631026 **569,00 1**

631025 Chariot support TROL **99,00 1**

Générateur de vapeur MINI 3
Production vapeur 1,7 kg/h - Fer 800 W - Chaudière 3,2 L
1,3 kW - 230 V mono - 260x360x280 mm
631024 **308,00 1**



43,35^{HT}
093361
Gilac
Corbeille à linge 130 L
800x575x290 mm
093361 **43,35 1**



le MOBILIER

INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR



New



New

Chaise RIO
46x55x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg
E16906 Jaune **89,00** 1
E16907 Verte **89,00** 1
Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

Chaise BALI
45x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 3,6 kg
E17081 Bleu **69,00** 1
E17082 Gris chiné **69,00** 1
Structure en aluminium effet bambou et tressage textilène.

Fauteuil PORTOFINO

E17873 Blanc	65,00	1	Coussin PORTOFINO		
E17874 Taupe	65,00	1	E17879 Coussin dossier	24,00	1
E17875 Anthracite	65,00	1	E17880 Coussin assise	24,00	1
E17876 Noir	65,00	1	Coussin anthracite		



Chaise HELEN
010071 Noir **45,00** 1
010072 Taupe **45,00** 1
010073 Vert olive **45,00** 1
E17878 Marsala **45,00** 1



Fauteuil PARIS
010068 Noir **49,00** 1
010069 Taupe **49,00** 1
010070 Vert olive **49,00** 1
E17877 Marsala **49,00** 1



Tabouret HELEN75
E17869 Noir **62,00** 1
E17870 Taupe **62,00** 1
E17871 Vert olive **62,00** 1
E17872 Marsala **62,00** 1

New



Chaise JAKARTA
45x59x88,5 cm - 4 kg
E16904 **99,00** 1
Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

New



Chaise MEXICO
46x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg
E16908 **89,00** 1
Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène beige et noir.

À partir de **59,00^{HT}**
009030

QUANTITÉ LIMITÉE

Fauteuil WALIS
55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg
009030 Moka **59,00** 1



Chaise ROTIN
43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg
009028 Beige noir **65,00** 1

Fauteuil ROTIN
57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg
009027 Beige noir **69,00** 1

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.

À partir de **42,00^{HT}**
009523



Chaise FLORIDA
45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg
009523 Anthracite **42,00** 1

Fauteuil IBIZA
58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg
009524 Anthracite **45,00** 1

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.

PLATEAU

New



CLASSIC LINE



COMPACT LINE



PLATEAUX STRATIFIÉS

	CLASSIC LINE				COMPACT LINE		
	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm			
Industriel	008987 65,00	008989 75,00	008991 139,00	-	-	2	
Marbre blanc	008988 65,00	008990 75,00	008992 139,00	-	-	2	
Atacama cherry	008910 65,00	008920 75,00	008930 139,00	-	-	2	
Zinc	008912 65,00	008922 75,00	008932 139,00	-	-	2	
Washington pine	008915 65,00	008925 75,00	008935 139,00	-	-	2	
Dark slate	008916 65,00	008926 75,00	008936 139,00	008818 115,00	2	2	



Plateaux cerclé
E23765 Marbre blanc **119,00** 2
E23766 Aurum **119,00** 2

Plateau cerclé laiton, ø 60 cm. Épaisseur du plateau : 16,5 mm intérieure et 30 mm sur le chant.



**NOUVEAU
CATALOGUE
MOBILIER 2025**



Également disponible en gris : NOUS CONSULTER

Pied de table Athena 3 branches
Hauteur 72 cm - 5 kg

009125 Époxy noir 55,00 1

Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de mange-debout Athena
Hauteur 110 cm - 10 kg

009107 Époxy noir 59,00 1

Plateau max 70x70 cm.

Pied de table Athena 4 branches
Hauteur 72 cm - 6 kg

009126 Époxy noir 58,00 1

Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena
Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg

009127 Époxy noir 74,00 1

Plateau max 120x80 cm.

Pied de table RETRO 3 branches
48x72 cm - 11,2 kg

009060 Époxy noir 59,00 1

Base 3 branches.
Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table RETRO 4 branches
54x72 cm - 12,5 kg

009061 Époxy noir 63,00 1

Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout RETRO 3 branches
48x110 cm - 13,5 kg

009062 Époxy noir 69,00 1

Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.
Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.



Parasol Eolo
Hauteur sous toile 203 cm - 4,54 kg

007819 2,5x2,5 m - Taupe, toile taupe 249,00 1

007820 2,5x2,5 m - Anthracite, toile noire 249,00 1

011986 3x3 m - Taupe, toile taupe 290,00 1

Sans volants. Pied de parasol (base non comprise).

Base BOND (pour parasol EOLO)

E18181 ø60 mm - Anthracite 85,00 1

E18179 ø60 mm - Blanc 85,00 1

E18180 ø60 mm - Taupe 85,00 1

Base 25 kg.

Parasol Eolo Pureti®
Hauteur sous toile 218 cm - 9 kg

2,5x2,5 m - blanc, toile blanche

007815 249,00 1

Prix comprenant le pied et le parasol (base non comprise).



Pied de table X-One
Hauteur 71 cm - 7,5 kg

009770 Noir 89,00 1

009771 Gris 89,00 1

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

Pied de table double X-One
Hauteur 71 cm - 14 kg

009766 Noir 179,00 1

009765 Gris 179,00 1

Plateau max 120x80 cm.



Pied de mange-debout X-One
Hauteur 108 cm - 8,7 kg

009768 Noir 119,00 1

009767 Gris 119,00 1

Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

MOBILIER DE RÉCEPTION



Table ronde CONGRÈS
Blanc / structure noir

009139 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg 115,00 1

009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg 169,00 1

8 pl. : charge max : 315 kg.
10 pl. : charge max : 350 kg.

Table rectangulaire CONGRÈS
Blanc / structure noir

009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg 59,00 1

009141 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg 69,00 1

6 pl. : charge max : 270 kg.
8 pl. : charge max : 315 kg.



Chaise CONGRÈS
43x44x90 cm - 4,87 kg

009137 22,00 4

Chaise haute CONGRÈS

47x61x133 cm - 5,25 kg

009098 25,00 4

Assise et dossier blanc, structure noire



35,00^{HT}
009095

Mange-debout CONGRÈS
ø60x110 cm - 7 kg

009095 Blanc / structure noire 35,00 1

Housse pour mange-debout

009096 Blanc 9,90 1

009097 Noir 9,90 1



Chariot pour tables pliantes rectangulaires

009298 590,00 1

Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

Chariot pour tables pliantes rondes

009299 490,00 1

Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

les EPI & BONS PLANS



**SÉLECTION COMPLÈTE
DANS NOTRE CATALOGUE
HYGIÈNE
DEMANDEZ-LE !**



EPI



3,05^{HT}
340578

Tablier de protection jetable
340578 **3,05** 100/1000
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.
Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.



2,55^{HT}
340579

Charlotte clip
340579 Blanc **2,55** 100/1000
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.
Charlotte blanche en polypropylène non tissé.



5,39^{HT}
342224
Calot réglable en papier fond ajouré
342224 Extra blanc **5,39** 100/1000
Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.
Longueur 27 cm.

3,10^{HT}
340550



Gant nitrile non poudré - bleu
340550 Taille S **3,10** 1
340575 Taille M **3,10** 1
340552 Taille L **3,10** 1
340553 Taille XL **3,10** 1
Carton de 10 boîtes de 100 gants.
Boîtes de 90 gants pour la taille XL.

Gant nitrile non poudré - noir
342227 Taille S **3,70** 1
630245 Taille M **3,70** 1
630244 Taille L **3,70** 1
342228 Taille XL **3,70** 1
Carton de 10 boîtes de 100 gants.

2,90^{HT}
340570



Gant vinyle non poudré - blanc
340570 Taille S **2,90** 1
340571 Taille M **2,90** 1
340572 Taille L **2,90** 1
340573 Taille XL **2,90** 1
Carton de 10 boîtes de 100 gants.



Gant latex non poudré - blanc
345558 Taille S **4,15** 1
345559 Taille M **4,15** 1
345560 Taille L **4,15** 1
345561 Taille XL **4,15** 1
Carton de 10 boîtes de 100 gants.

ARMOIRE À PHARMACIE



32,50^{HT}
E12265



Armoire à pharmacie 1 porte
E12265 27,5x12,7x40,0 cm **32,50** 1
140732 Kit de secours 3/5 personnes **45,00** 1
Corps, porte et étagères en plastique. Blanche, 2 étagères fixes et fermeture à pression.



19,50^{HT}
909975

Thermomètre infrarouge sans contact - Frontal et auriculaire
909975 **19,50** 1
Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.



Nettoyant 3D concentré*
Flacon doseur 1L
006352 **4,70** 6

Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

• Détergent
• Désinfectant
• Désodorisant



Armoire à pharmacie 1 porte
350x150x450 mm
140731 **22,50** 1

2 étagères intérieures. Acier poudré epoxy. Fixation murale. Verrouillage par serrure à clé. Kits consommables non inclus.



Nettoyant neutre concentré tous usages Louk Eco
Flacon doseur 1L
006360 **6,70** 6

Détergent pour sols brillants tels que grès, marbre, granit poli ou sol ciré. Ne laisse pas de traces. Parfum lavande. Vendu au carton.



Quatisoft assouplissant
006359 Flacon 1 L **3,10** 6

Assouplissant pour tous types de textiles (laine, coton, fibres synthétiques, etc...). Il peut être utilisé en lavage manuel ou en machine à laver. Redonne la souplesse et la douceur aux textiles et facilite le repassage. Vendu au carton.



Spray surodorant linge
006939 Thé vert **5,00** 6
006938 Lin **5,00** 6

Pulvérisateur 500 ml. Puissant désodorisant surodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.



12,90^{HT}
140744



Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc **12,90** 1
Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.



le LINGE

LESSIVE & ASSOUPLEISSANT

LESSIVE LIQUIDE



7,40^{HT}
006401

Lessive liquide
006401 Bidon 5 L **7,40 1/3**
Lessive pour tous types de textiles. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques pour une
blancheur éclatante



8,20^{HT}
006503

Lessive liquide
006503 Bidon 5 L **8,20 1/3**
Lessive pour tous types de textiles.

LESSIVE TABLETTE

Pouvoir détachant renforcé
Activateur de blanc



33,85^{HT}
006706

NK Linge'Tabs
lessive tablette bactéricide levuricide
006706 Seau 3,125 kg **33,85 1**

Lessive désinfectante en tablette destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Pouvoir détachant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques.

Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...



29,50^{HT}
006700

CS Art'ic'Expert lessive désinfectante
bactéricide fongicide sans prélavage
006700 Boîte 7 kg **29,50 1**

Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.

6,75^{HT}
004839



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

Détachant Génie
004839 Pulv. 500 ml **6,75 1/12**

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

23,90^{HT}
E11335



- Préserve les couleurs et le blanc
- Laisse le linge propre et agréablement parfumé



Skip lessive capsule
E11335 Linge couleur **23,90 1**

Efficace sur tâches colorées (thé, sang, café)

19,95^{HT}
961252



Skip lessive tablettes
961252 Linge couleur **19,95 1**
64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.

LESSIVE POUDRE

À partir de
35,70^{HT}
006703



Econet Easy'matic lessive atomisée
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **35,70 1**

Lessive poudre atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30°C. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge.



49,70^{HT}
006702

Efficace sur les tâches de sang, oeuf, protéine, urine...

NK Pure'Kleen lessive désinfectante
bactéricide levuricide
006702 Sac 13,5 kg **49,70 1**

Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachage et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.

34,45^{HT}
006717

SPÉCIAL HÔTELLERIE



CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail
006717 Sac 15 kg **34,45 1**

Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.

ASSOUPLEISSANT

4,60^{HT}
006400



Assouplissant textile
006400 **4,60 1/3**

Assouplissant pour tous types de textiles.

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant classique, une demi dose suffit!
La durée de vie du linge est prolongée et les vêtements sont moins rêches

5,50^{HT}
006504



Assouplissant
006504 **5,50 1/3**

Assouplissant pour tous types de textiles.

53,20^{HT}
006701



CS Grands Chefs lessive spéciale restauration
006701 Sac 15 kg **53,20 1**

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.



73,50^{HT}
006708

Efficace dès 30°C
Activateur de blanc

NK Pure'care lessive atomisée
006708 Sac 15 kg **73,50 1**

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE

ÉPONGES



1,00^{HT}
007132

Éponge végétale - non bordée Sachet/Carton
007132 n°4 - 12x8x3 cm **1,00** 10/100
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.
007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm **1,85** 10/80
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.
007134 n°8 - 15x11x4 cm **2,10** 10/40

Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



Éponge gros travaux Sachet/Carton
007139 14,2x9,2x6 cm **22,70** 9/54
Prix unitaire, vendu par sachet de 9, carton de 54.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, éviers, lavabos, baignoires, douches etc...



0,95^{HT}
007136

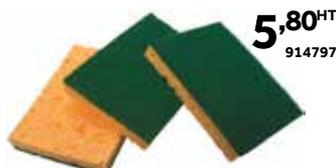
Éponge tampon blanc Sachet/Carton
19x3x2,2 cm
007136 Rose **0,95** 10/120

Prix du sachet de 10, carton de 120.
Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



4,50^{HT}
007146

Rouleau abrasif - longueur 3 m
007146 Blanc - 10 cm **4,50** 1
007144 Vert - 14 cm **4,50** 1
007145 Noir - 14 cm **4,50** 1
Prix unitaire, vendu à l'unité.



5,80^{HT}
914797

Éponge tampon vert Sachet/Carton
914797 PM - 11x7x2,2 cm **5,80** 10/150
Prix au sachet de 10.
914798 GM - 12x9x2,2 cm **7,30** 10/180
Prix au sachet de 10.
Tampon sur éponge végétale



1,40^{HT}
007244

Éponge inox
007244 11x9x1,8 cm **1,40** 2
Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.



6,35^{HT}
342180

Gant de plonge nitrile - vert
342180 Taille L 8 **6,35** 1/12
342183 Taille XL 9 **6,35** 1/12
342182 Taille XXL 10 **6,35** 1/12
Vendu au paquet de 12 paires.



2,20^{HT}
906056

Éponge Scotch-Brite™
906056 131x88 mm **2,20** 10
Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.
Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.



4,20^{HT}
004868

Éponge boule inox
Lot de 10
004868 40gr **4,20** 1
Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

LAVETTE & MICROFIBRE



L'INDISPENSABLE

5,00^{HT}
007350

Lavette super 50x35 cm
007350 Bleu **5,00** 1
007351 Rouge **5,00** 1
007352 Jaune **5,00** 1
007353 Vert **5,00** 1
007354 Blanc **5,00** 1

Prix du sachet de 25, vendu au sachet 80% viscose, 20% polyester. 72 g/m². Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.

- Lavette recyclée & durable
- Jusqu'à 500 lavages
- Haute performance de nettoyage



5,00^{HT}
007147

Carré microfibre 40x40 cm
007147 Bleu **5,00** 1
007149 Rose **5,00** 1
007148 Jaune **5,00** 1
007150 Vert **5,00** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet 100% microfibre, 300 g/m². Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



2,90^{HT}
039430

Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM
039430 Bleu **2,90** 1
039432 Rouge **2,90** 1
039433 Jaune **2,90** 1
039431 Vert **2,90** 1

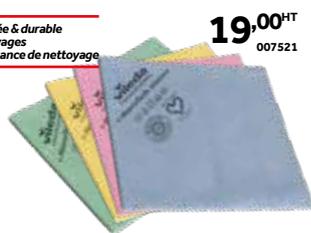
Prix du sachet de 5, vendu au sachet Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible dans les 2 directions). Lavette parfaitement adaptée aux usages les plus courants rencontrés dans le nettoyage. Préconisée pour le lavage et la désinfection. Utilisation à sec ou humide.



5,25^{HT}
007518

Lavette MicroTuff 36x36 cm
007518 Bleu **5,25** 1
007507 Jaune **5,25** 1
007504 Rouge **5,25** 1
007506 Vert **5,25** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.



19,00^{HT}
007521

Carré microfibre 40x38 cm r-NanoTech micron
007521 Bleu **19,00** 1
007522 Rouge **19,00** 1
007523 Jaune **19,00** 1
007524 Vert **19,00** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Lavette en microfibre non-tissée fabriquée à partir de 67% de plastique recyclé. Permet la réduction des bactéries et des virus jusqu'à 99,99%



New

Carré microfibre 40x38 cm MicronQuick
007525 Bleu **19,50** 1
007527 Jaune **19,50** 1
007526 Rouge **19,50** 1
007528 Vert **19,50** 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

TORCHON



4,30^{HT}
153092

- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique

Lavette inox
153092 40x40 cm **4,30** 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10
Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide et fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.



20,50^{HT}
007372

Torchon jetable vaisselle Kitchen Cloth
007372 38x42 cm **20,50** 100/500

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m². Sachet enchevêtré de 100 formats.

12,50^{HT}
153093



SPÉCIAL VERRES FINS & COUPES À CHAMPAGNE

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique

Essuie-verre
153093 50x70 cm **12,50** 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10
Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie 2 ans.

la BROSSERIE ALIMENTAIRE

ABRASIFS SPÉCIFIQUES



1,20^{HT}
906098

Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1
906098 ø 139 mm **1,20 15**

Prix unitaire, vendu par carton de 15.
Tampon de récurage deux en un puissant tout en préservant les surfaces délicates car il ne raye pas ou très peu.



À partir de **2,75^{HT}**
914313

Poignée tampon Hi-Pro
130x70 mm
914313 Pourpre **2,75 6**
914316 Noire **2,75 6**

Vendu par sachets de 6. Prix unitaire.
Une mousse absorbante et un côté abrasif au pouvoir récurant ultra-puissant, même sur la nourriture brûlée. Forme ergonomique.

New

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - ø25x140 cm

007056 Fibre de verre **6,90 1**

007045 Aluminium **4,60 1**

Kit brosse alimentaire
E24194 **59,50 1**

Kit complet pour les professionnels de l'alimentaire et agroalimentaire. Le kit est composé de : 1 lave-pont, 1 balai droit 30 cm, 1 raclette mousse blanche 45 cm, 1 raclette monolame, 1 porte-balai 3 fixations, 1 brosse à ongles. Manche non inclus.

6,90^{HT}
007056



7,50^{HT}
007110

Brosse à main 21 cm
007110 Blanc **7,50 1**
007109 Rouge **7,50 1**
007108 Vert **7,50 1**
007107 Jaune **7,50 1**
007106 Bleu **7,50 1**
Brosse en PBT 0,5 mm. 21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



8,90^{HT}
007112

Brosse à main 20 cm
007112 Blanc **8,90 1**
007111 Bleu **8,90 1**
Brosse en PBT 0,5 mm. 20x5,5x5,5 cm. Vendu à la pièce.



8,30^{HT}
007113

Brosse étroite 37 cm - manche long
007113 Blanc **8,30 1**
Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm. Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



6,30^{HT}
007090

Balayette droite - 29 cm
007090 Blanc **6,30 1**
007086 Bleu **6,30 1**
Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm. Pour pelle 007116. Vendu à la pièce.



6,55^{HT}
007095

Balayette droite fleuré - 29 cm
007095 Blanc **6,55 1**
007091 Bleu **6,55 1**
Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



8,00^{HT}
007105

Balayette arrondie 28 cm - 50 mm
007105 Blanc **8,00 1**
007101 Bleu **8,00 1**
Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm. Alimentaire. Vendu à la pièce.



3,60^{HT}
007116

Pelle ramasse poussière
007116 Blanc **3,60 1**
Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.



8,40^{HT}
007068

Balai droit 29 cm - mi-dur
007068 Blanc **8,40 1**
Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.



10,00^{HT}
007080

Raclette sol 45 cm
007080 Blanc **10,00 1**
Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.



Raclette sol 55 cm
007085 Blanc **10,60 1**
007084 Rouge **10,60 1**
007083 Vert **10,60 1**
007082 Jaune **10,60 1**
007081 Bleu **10,60 1**

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.



14,50^{HT}
007075

Frottoir 30 cm
007075 Blanc **14,50 1**
Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - mi-dur
007069 Bleu **12,50 1**
007070 Blanc **12,50 1**
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 29 cm - doux
007061 Blanc **9,10 1**
007059 Vert **9,10 1**
007058 Jaune **9,10 1**
007057 Bleue **9,10 1**
Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - doux
007065 Blanc **12,20 1**
007064 Rouge **12,20 1**
007066 Vert **12,20 1**
007063 Jaune **12,20 1**
007062 Bleu **12,20 1**
Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9 cm. Vendu à la pièce.



4,60^{HT}
007045

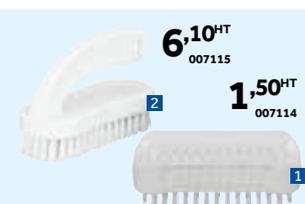
Manche - ø25x140 cm
007045 Aluminium **4,60 1**



Support balai Toolflex
007120 3 clips - 500 mm **21,00 1**
Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.

8,30^{HT}
007159

Clip pour support balai Toolflex
007159 **8,30 1**
Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.



6,10^{HT}
007115

1,50^{HT}
007114

Brosse à angle double
1 007114 Blanc **1,50 10**
Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

Brosse à angle avec poignée
2 007115 Blanc **6,10 12**
Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton. Chaîne sur demande.

la CUISINE

LAVAGE & RINÇAGE



SYSTÈME POCHE

livré sous emballage carton

Liquide lavage machine 600
Pour eau dure
B58667 Poche 10 L **41,00 1**
Nettoyant rénovant pour la vaisselle, agit sur les fortes salissures. Conçu pour les tunnels de lavage à avancement automatique et machines à capot.



New

SYSTÈME SÉCURISÉ SANS CONTACT AVEC LE PRODUIT

Liquide rinçage machine 20
Pour eau dure
E16676 Poche 10 L **51,39 1**
Convient aux eaux douces à moyennement dures. Donne de l'éclat à la vaisselle et accélère le séchage. S'utilise également en rinçage dans les cycles de nettoyage automatique ou semi-automatique, des fours à vapeur professionnels.



Connecteur pour poche
006513 **28,00 1**

Support pour poche
006514 **31,00 1**

LIQUIDE LAVAGE MACHINE



8,20^{HT}
006102



Liquide lavage machine
006102 Bidon 5 L **8,20/1/3**
006101 Bidon 20 L **29,50 1**
Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.



Moyen et gros débit
Vaisselle difficile et
salissures importants



Liquide lavage machine
Pour eau dure
006163 Bidon 5 L **17,20/1/4**
006151 Bidon 20 L **67,30 1**
Pour eau douce
006157 Bidon 5 L **13,20/1/4**
006161 Bidon 20 L **53,60 1**
Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.



48,00^{HT}
006123

SANS PHOSPHATE

Fort pouvoir
anti-calcaire
Formule anti-trace



Liquide lavage machine IdeGreen
Pour eau dure
006123 Bidon 10 kg **48,00 1**
Pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Pour machines moyens et gros débits et pour des vaisselles à salissures importantes. Formulation respectueuse de l'environnement, sans phosphate. Efficace sur les dépôts minéraux et organiques. Emballage 100% recyclable.



DILUTION 1 À 3 G/L

24,00^{HT}
975735

• Formulation écologique, sans NTA, EDTA, ni phosphate
• Utilisation économique pour une propreté étincelante

ECOLAB

Machine Détergent Universel ecolab top clin
Toutes eaux
975735 Bidon 5 L **24,00 1/2**
Prix unitaire, vendu par 2.
Lavage en machine des verres, de la vaisselle, des couverts, des bols et de tous les ustensiles de préparation des aliments.

TABLETTE



31,80^{HT}
006712

CS Acti'Tabs tablette
bactéricide fongicide
Seau 3 kg (150 pastilles) **31,80 1**

Tablette tri-couches 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.

Sans phosphate
ni parfum



Sun All in 1 Dose de lavage
006208 100 doses **44,80 1/5**
Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.

• Nettoie et dégraisse
• Formule renforcée grâce à ses agents oxydants chlorés

CYCLE COURT



33,80^{HT}
006732

CS Express tablette chlorée
006732 Seau 5 kg (200 pastilles) **33,80 1**

Pour cycle court. Nettoie et dégraisse parfaitement la vaisselle et la verrerie en machine. Dissolution programmée multi-cycles pour une action longue durée et un dosage constant des actifs dans le bain de lavage.

Active à basse température
Base enzymatique

SANS PHOSPHATE



24,30^{HT}
006714

CS One tablette IdeGreen
006714 Seau 2,25 kg **24,30 1**

Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Dissolution immédiate grâce à ses agents d'éclatement incorporés, active dès les basses températures (50 °C). Très efficace sur les salissures protéiniques et les salissures amylacées, grâce à son complexe enzymatique spécifique.

LAVAGE 2 EN 1

Lavage et rinçage en 1 produit

200 CYCLES DE
LAVAGES MINIMUM



Sallosphère moon
Cartouches de 355 g
006000 Pour eau douce à dure **20,50 6**
006006 Pour eau dure **21,40 6**
006001 Spécial lave-verre **20,50 6**

Prix unitaire, vendu par 6.
Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments. Puissant et dégraissant.

SEL



12,80^{HT}
005001

Sel adoucisseur Resimax
005001 Sac 25 kg **12,80 1**
Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.



7,60^{HT}
E14046

Sel adoucisseur Aqua
E14046 Sac 10 kg **7,60 1**



2,45^{HT}
005000

Sel Dolce valisette
005000 Carton 2 kg **2,45 1**
Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

SPÉCIAL LAVE-VERRE



21,50^{HT}
006459

Lave verres
006459 5 L **21,50 1/4**
Lave verres eau dure sans chlore.



CHLORÉ
5,30^{HT}
006168

Liquide lave verre chloré
Flacon doseur 1 L
006168 **5,30 1/6**
Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.

DOSEUR LAVAGE

À partir de
145,00^{HT}
006056



Doseur sans sonde

006056	Lavage 0,6-4L/h - 0,1 bar	145,00 1
006073	Lavage & rinçage 1-4L/h - 3 bar	386,00 1

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

RINÇAGE EN MACHINE

Convient pour
les eaux très dures

5,60^{HT}
006106



Liquide rinçage machine
006106 Bidon 5 L **5,60** 1/3

Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.



À partir de
17,20^{HT}
006162



Liquide rinçage machine
Pour eau dure
006155 Bidon 5 L **18,60** 1/4
006172 Bidon 20L **70,50** 1

Pour eau douce
006162 Bidon 5 L **17,20** 1/4
006170 Bidon 20L **57,90** 1
Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.



Utilisation économique
pour une propreté
éclatante



À partir de
26,00^{HT}
975720

Liquide de rinçage machine TOP clin
Toutes eaux

006172 Bidon 5 L **26,00** 1/2
Prix unitaire, vendu par 2.
Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étincelante.



DÉTARTRANT



7,40^{HT}
006502

Détartrant machine
006502 Bidon 5 L **7,40** 1/3

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.



18,30^{HT}
006159

Détartrant désincrustant acide
006159 Bidon 5 L **18,30** 1/4

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...



PRODUIT CANALISATION



Parfum fort et sans
allergène qui permet
de masquer les odeurs
instantanément

8,40^{HT}
006129

Traitement biologique canalisation
006129 Flacon 1 L **8,40** 1/12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes strictement non pathogènes. Sans EDTA, avec des tensio-actifs d'origine végétale.



Diminue la couche de graisse
et entretient le bac à graisse
en évitant les engorgements
et les remontées d'odeur

38,20^{HT}
006143

Traitement biologique bac à graisse
006143 Bidon 5 L **38,20** 1/4

Nouvelle technologie à base de micro-organismes strictement non pathogènes spécialement étudiée pour traiter les grands bacs à graisse.



PLONGE MANUELLE

1,75^{HT}
006103

Très efficace,
il dissout les graisses
les plus tenaces



Détergent plonge manuelle
006104 Bidon 5 L **5,55** 1/3
006103 Flacon 1 L **1,75** 1/12

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.



4,10^{HT}
006900



Liquide lavage plonge manuelle
006901 Bidon 5 L **17,50** 1/4
006900 Flacon 1 L **4,10** 1/12

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.



Puissant pouvoir
dégraissant

17,50^{HT}
006901



Liquide vaisselle ultra dégraissant
004779 Bidon 5 L **15,40** 1/4

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilite le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.



4,55^{HT}
006126



Liquide lavage plonge manuelle IdeGreen
006125 Bidon 5 L **14,20** 1/2
006126 Flacon 1 L **4,55** 1/12

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoie, dégraisse les couverts et la vaisselle.



Fait briller, sans laisser de
trace ni auréole calcaire

• Pas d'alimentation en eau
ou électricité.
• Installation rapide.

Pompe de dosage manuelle
006072 **64,00** 1

Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, évier et autres contenants.



9,65^{HT}
006105



DÉSINFECTANT

Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante

Détergent désinfectant plonge manuelle
006105 Bidon 5 L **9,65** 1/3
006110 Bouteille 1 L **5,95** 1/12

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

15,25^{HT}
975721



DILUTION
5 à 10 ML/L



Détergent Manual Dish
975721 Bidon 5 L **15,25** 1/2

Prix unitaire, vendu par 2.
Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.

• Sans parfum ni colorant
• Excellente performance
de nettoyage
• Utilisation économique pour
une propreté étincelante



la CUISINE

DÉSINFECTION & DÉGRAISSAGE

CENTRALE DE LAVAGE

339,00^{HT}
006067



- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.**

Centrale de pulvérisation 1 produit
1 006067 339,00 1

Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.

Centrale de dilution
2 006465 Simplifiée 1 produit tuyau 15 m 195,00 1

Pistolet plastique.

Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet



119,00^{HT}
006070



259,00^{HT}
006071



- **Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.**
- **Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau.**
- **Système modulable pour application multi-débits et multi-produits.**

Système de dilution automatique

006070 14l/min 1 produit à bouton 119,00 1

006071 4l/min 4 produits à levier 259,00 1

Système de dilution automatique pour tous les produits de nettoyage et de désinfection. Remplissage de pulvérisateurs, seaux de lavage, éviers, bacs, réservoir d'auto-laveuses...

Enrouleur automatique - avec pistolet anti-choc plastique
006069 552,00 1

Cartier en ABS anti-choc léger et robuste. Bras et support mural en inox AISI 304. Équipé tuyau de lavage alimentaire 12x20mm. Passage d'eau laiton.

Support pivotant

909436 94,00 1

Permet une installation facile et rapide de l'enrouleur ainsi qu'une rotation de droite et gauche, et le blocage en position 0° au moyen du serrage de deux vis.

À partir de **83,30^{HT}**
006052



Tuyau
006052 Tuyau 15 m 83,30 1
006053 Tuyau 20 m 104,00 1
006054 Tuyau 25 m 135,00 1

Pistolet anti-choc plastique
006068 59,90 1

PRODUIT POUR CENTRALE

9,80^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant
006100 Bidon 5 L 9,80 1/3

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.

- **Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent**
- **Bactéricide, levuricide, virucide**

48,55^{HT}
006133



Dégraissant désinfectant acide IdeGreen
006133 Bidons de 5 L 48,55 1/4

Prix à l'unité, vendu par carton de 4. Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

- **Désinfectant chloré liquide**
- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**



DETERQUAT AMC
Dégraissant désinfectant chloré moussant
006166 Bidon 5 L 20,15 1/4

Spécial boucher, reblanchit les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. **EN 1276, EN 13697, EN 1650.**

- **Dégraissant désinfectant tout support**
- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**



Dégraissant désinfectant alimentaire
006150 Bidon 5 L 19,10 1/4

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. **EN 1276, EN 13697, EN 1650.**



17,50^{HT}
907665



DYACIL MAXI*
907665 Bidon 5 L 17,50 1/2

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanés des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. **EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476.**

DÉSINFECTION SURFACES HAUTES SANS RINÇAGE



- **Bactéricide, levuricide, virucide**



Défect'alim SR V Ecocert
B58823 Pulv. 750 ml 5,80 1/6

Désinfectant surfaces et matériels sans rinçage, prêt à l'emploi. Permet la désinfection rapide des surfaces et du matériel. **EN 1276, EN 13697, EN 14476.**



34,70^{HT}
006456

- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**



Désinfectant ECOCERT sans rinçage
006456 Bidon 5 L 34,70 1/4

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide



14,50^{HT}
006160

- **Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide**

Deterquat lingettes désinfectantes 200 lingettes
006160 14,50 1/6

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

AVEC RINÇAGE



Dégraissant désinfectant avec rinçage
E16700 Pulv. 750 ml 3,50 1/12

Nettoyant désinfectant toutes surfaces, pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaires également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. **EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.**



4,80^{HT}
006134

- **Prêt à l'emploi**
- **Bactéricide, levuricide, virucide**

Nettoyant désinfectant IdeGreen
006134 Vaporisateur 750 ml 4,80 1/6

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acidelactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.

DÉSINFECTION FRUITS ET LÉGUMES

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation



DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE



10,30^{HT}
006169

Deterquat VEG décontaminant légumes
006169 Bidon 5 L 10,30 1/4

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications de denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.



Désinfectant sans rinçage
006152 Pulv. 750 ml 6,80 1/12

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.**

DÉCAPANT / DÉGRAISSANT



9,30^{HT}
006501

Formule renforcée



Décapant four
006501 Bidon 5 L **9,30 1/2**
Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Application facile
Utilisation chaud et froid
Application facile

17,50^{HT}
006153

Décapant four
006153 Bidon 5 L **17,50 1/2**
Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.



Prêt à l'emploi
Ne laisse pas de traces

13,50^{HT}
006903



Dégraissant puissant
006902 Vaporisateur 750 ml **4,90 1/6**
006903 Bidon 5 L **13,50 1/4**

Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encre indélébile).

Prêt à l'emploi
Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

5,95^{HT}
006925



Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **5,95 1/6**

Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.



Dégraissant spécialement adapté au nettoyage des petites surfaces
Prêt à l'emploi
Dégage une agréable sensation de propreté

4,15^{HT}
004778



Nettoyant ULTRA-dégraissant solipro
004778 Pulv. 650 ml **4,15 1/12**

Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazinière, sanitaires etc...



13,50^{HT}
006167



Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **13,50 1/4**

Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans agresser le support. Brillance et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.

NETTOYANT MULTI-SURFACES



18,50^{HT}
006226

À base d'ingrédient d'origine végétale respectant les critères de biodégradabilité

Teepol détergent multi-usages
006226 Bidon 5 L **18,50 1/2**

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.



21,50^{HT}
006131

SANS PHOSPHATE



Nettoyant multisurfaces IdeGreen
006131 Bidon 5 L **21,50 1/4**

Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.



35,10^{HT}
006224

Détergent dégraissant universel concentré

Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **35,10 1/2**

En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer: bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

Puissant auto nettoyant
Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
Nettoyage à chaud ou à froid



8,60^{HT}
004820

JEX FOUR

004820 Vaporisateur 1 L **8,60 1**
004811 Bidon 5 L **34,00 1**

Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.



DÉCAPANT FRITEUSE



Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
Agit en profondeur



Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **14,60 1/4**

Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



21,50^{HT}
006444

Cladenet spécial lavage pour four vapeur
006444 Bidon 5 L **21,50 1/4**

Formulation alcaline spécifique à base d'agents de surface et de complexant permettant une utilisation pour le nettoyage des fours professionnels à vapeur.

78,60^{HT}
006480

Poudre décapante pour friteuse
006480 10 kg **78,60 1**



FOUR



5,90^{HT}
006127

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées



Décapant four IdeGreen
006127 Vaporisateur 750 ml **5,90 1/6**

Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.



Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

20,20^{HT}
006128

Dégraissant graisses cuites IdeGreen
006128 Bidon 5 L **20,20 1/2**

Puissant nettoyant alcalin. Très efficace sur les surfaces et sols. Élimine les souillures, huiles, graisses, dépôts alimentaires. À diluer 2 à 5 %.

INOX



12,45^{HT}
006468

Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine
Protège les surfaces
Maintient un aspect net et brillant



Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml **12,45 1/6**

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.



5,20^{HT}
007750

Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox
Dégraisse en profondeur sans laisser de trace
Élimine le tartre



Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml **5,20 1/6**

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine le tartre.

L'HYGIÈNE

DES MAINS

DISTRIBUTEUR SAVON VRAC



Distributeur savon 1L
006413 Azur fumé **12,90** 1
 Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 11,5x11,5x20,5 cm.



Distributeur savon
800 mL - 110x106x206 mm
601263 **18,50** 1



Distributeur de savon
1 L - 110x99x245 mm
602259 **22,50** 1

Distributeur à bouton-poussoir. Compatible gel hydroalcoolique

Robuste
Fermeture à clé

22,50^{HT}
 602259

SAVON DOUX



Savon Pouss Mousse
006927 500 ml **2,40** 1/12
 Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.



Savon crème mains
006108 Bidon 5 L **5,90** 1/3
 Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous type de distributeurs de savon.



CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI
VOUS CONVIENT



Savon mains S4
1 L - 92x92x240 mm
909417 **79,00** 6
 Prix au carton. Carton de 6 cartouches. Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.



Savon crème
006920 Bidon 5 L **6,00** 1/4
 Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraisants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.



BACTÉRICIDE



Savon mains bactéricide
006922 Bidon 5 L **10,50** 1/4
 Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.



Actif dès
30 secondes
16,90^{HT}
006291
Stéril mains
006290 500 ml **7,45** 1/6
006291 5 L **16,90** 1/4
 Crème lavante virucide, bactéricide fongicide.

SÈCHE MAINS



357,00^{HT}
 602272
Sèche mains automatique Copt'air
 230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA
602272 Blanc **357,00** 1
 Anti-vandalisme. Buse tournante.

New



798,00^{HT}
 602254
Sèche mains automatique Exp'air
 230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA
602254 Noir **798,00** 1
602252 Blanc **590,00** 1
 343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.

TOP DES VENTES!

GEL HYDROALCOOLIQUE



Gel hydro alcoolique
006924 500 ml **5,80** 1/6
 Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.



SAVON ATELIER



Gel mécabille orange
006270 Pot de 5 L **23,00** 1/2
006281 Support métal **47,00** 1
006280 Pompe noire plastique **15,50** 1
 Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.

1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON : SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE OU GEL HYDROALCOOLIQUE



Robuste adaptée grand passage
18,20^{HT}
 006430
Distributeur manuel savon mains
006430 Blanc **18,20** 1
006452 Noir **17,30** 1
 Distributeur avec dosage : 2500 doses/cartouches de 1 L (0,4ml).



Idegreen crème mains Ecolabel
006432 Cartouche 1 L **6,30** 6

Mousse nettoyante mains
006433 Cartouche 1 L **8,00** 6
 Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide
E18277 Cartouche 1 L **6,60** 6
 Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

Gel douche corps et cheveux
006436 Cartouche 1 L **7,70** 6
 Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine végétale. PH neutre pour la peau. Colis de 6x1 L.

Crème mains
006434 Cartouche 1 L **5,80** 6
 Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène. Colis de 6x1 L.

Gel hydroalcoolique
006435 Cartouche 1 L **11,60** 6
 Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fongicide. N'assèche pas la peau. EN1275, EN14476, EN1040, EN13727. Colis de 6x1 L.



L'ESSUYAGE

ESSUIE MAINS AUTO CUT



165,00^{HT}
140983

MISE À DISPOSITION SOUS CONTRAT



TORK

Distributeur d'essuie-mains Tork Matic - H1
140983 Pour EM Rouleau ABS **165,00 1**

Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1
2 plis - Qualité Advanced - 150 m x 21 cm
909333 Lot de 6 bobines **119,00 1**



59,00^{HT}
152536

À partir de **21,80^{HT}**
152522

Distributeur Autocut
29x22x38 cm - laize 20 cm - longueur de découpe 26 cm

152536 Translucide 59,00 1
Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.

Essuie mains pour Autocut
2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m
152522 21,80 1

2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m
152523 28,00 1

1 pli - 38 g/m² - 250 m
152524 49,50 1

Prix du colis de 6 rouleaux
Pure pâte de cellulose. Blanc ø39 mm

New



18,50^{HT}
E16663

Distributeur Autocut
36,8x22x35 cm
E16663 18,50 1

Distributeur à découpe automatique sans électricité ni pile. Conçu pour un usage intensif.

Essuie mains Prestige pour Autocut
2 plis gaufrés collés - laize 20,5 cm - 150 m
E16664 36,00 1

Prix du colis de 6 rouleaux

ESSUIE MAINS FORMAT



18,90^{HT}
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés
ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles
140980 18,90 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



10,90^{HT}
140745

JUSQU'À ÉPUISEMENT

JOFEL

Distributeur zig-zag valor ABS
140745 Blanc **10,90 1**

Capot ABS. Fermeture à clé. Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.



98,00^{HT}
909332

TORK

Essuie-mains Tork Xpress H2
Pliage "Z" - 2 plis
Qualité premium - 255x212 mm
909332 3150 formats **98,00 1**



20,90^{HT}
006793

Ecolabel

Essuie-mains classic - 2 plis V
006793 12x250 Formats **20,90 1**

Papier cellulose blanc. Largeur panneau 10,5 cm. 21x21 cm.



27,90^{HT}
006751

Ecolabel

Essuie-mains confort- 2 plis Z
006751 25x150 Formats **27,90 1**

Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur panneau 8 cm. 20,5x 24 cm.

DEVIDAGE CENTRAL



À partir de **14,60^{HT}**
601261

Distributeur bobine "Mini"
145x136x275 mm - Bobine ø130 mm
601261 Pour 200 feuilles **14,60 1**

Distributeur bobine "Maxi"
230x230x310 mm - Bobine ø205 mm
140743 Pour 450 feuilles **22,47 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation



200 FORMATS

Ecolabel

Essuie-mains bobine - 200 formats Star
2 plis gaufré collé - 20x25 cm
152547 Blanc 18,50 1

Prix du colis
100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.



450 FORMATS

Ecolabel

Essuie-mains bobine - 450 formats
2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm
152525 10,50 1

Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Vital
2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm
152544 Blanc 13,75 1

Prix du colis
Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Star
2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152546 Blanc 23,00 1

Prix du colis
Lot de 6 bobines.



12,90^{HT}
140744

JOFEL

Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc **12,90 1**

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

BOBINE 1000 FORMATS



17,50^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm
152542 Chamois 17,50 1

Prix unitaire, vendu par 2 bobines
Ouate recyclée. Lot de 2 bobines.



18,60^{HT}
152541

Ecolabel

Essuie-mains bobine - 1 000 formats
2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm
152541 Blanc 18,60 1

Prix unitaire, vendu par 2 bobines
Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée. Lot de 2 bobines.

MOUCHOIR & ESSUIE-TOUT

35,00^{HT}
006783

SPECIAL HÔTELLERIE



Mouchoir

006783 Blanc **35,00 1**

Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.

29,50^{HT}
152527



Essuie-tout ménager 50 formats
2 plis gaufrés collés
2x18 g/m² - 23x22 cm

152527 Blanc **29,50 1**

Prix au colis de 40 rouleaux. Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 40 rouleaux.

PAPIER TOILETTE PETIT ROULEAU

25,50^{HT}
006789



Papier toilette - 180 formats
2 plis

006789 Blanc **25,50 1**

Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux.

31,00^{HT}
006782



Papier toilette - 150 formats
4 plis

006782 Blanc **31,00 1**

Papier toilette blanc, pure cellulose. Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.

ROULEAUX JUMBO



ABS

14,80^{HT}
601255

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo A

24,5x12x27,5 cm - 200 m

601255 **14,80 1**

Pour rouleau maxi jumbo B

28,5x12x32 cm - 400 m

601256 **14,80 1**

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Fermeture avec clé.



MÉTAL

À partir de
22,50^{HT}
141802

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo A

24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m

141802 **22,50 1**

Pour rouleau maxi jumbo B

29x12x32,6 mm - maxi 400 m

141803 **26,50 1**

Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Antivandalisme, fermeture avec clé.



18,50^{HT}
152532

Papier toilette Mini Jumbo

2 plis gaufrés collés

2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm

152532 Blanc **18,50 1**

Prix du colis

Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 12 rouleaux. Pour distributeurs 601255 ou 141802.



16,40^{HT}
152530

Papier toilette Maxi Jumbo

2 plis gaufrés collés

2x15,5 g/m² - 8,6x25 cm

152530 Blanc **16,40 1**

Prix du colis

Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeurs 601256 ou 141803.



23,50^{HT}
152528

Papier toilette Star Jumbo

2 plis par 2 moletages

2x16 g/m² - 8,5x25 cm

380 m

152528 Blanc **23,50 1**

Prix du colis

Ouate blanche. Colis de 6 rouleaux. Pour distributeur 601256 ou 141803.

PAPIER TOILETTE À DÉVIDAGE CENTRAL

8,00^{HT}
007305



39,00^{HT}
007304

Distributeur de papier toilette Confort

Dévidage central - 245x155x245 mm

007305 Blanc **8,00 1**

Pour papier toilette 007304.

Papier toilette Confort

2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²

10,8x25 cm - 720 formats

007304 Blanc **39,00 1**

Prix du colis

Colis de 12 rouleaux.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT



55,00^{HT}
152502

Papier toilette Tork Smart One T8

Qualité Advanced 2 plis

2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm

6 bobines de 1150 formats

152502 **55,00 1**

Papier toilette mini smartone T9

342262

65,00 1

Papier hygiénique pour distributeur

mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc.

620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de

12 bobines.

PAPIER HYGIÉNIQUE PLIÉ

COMPATIBLES PAQUETS
OU ROULEAUX

10,20^{HT}
601250



Distributeur papier toilette

Pour 2 paquets ou 1 rouleaux

601250 13,7x12,2x14,5 cm **10,20 1**

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

601251 14,5x13,5x27,5 cm **13,50 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points

de fixation.

26,50^{HT}
152520

Papier toilette - 250 formats

2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize 11 cm

152520 Blanc **26,50 1**

Colis de 36 paquets.

Prix du colis



DRAP D'EXAMEN

35,50^{HT}
150103

Draps examen - point à point

2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²

47 m (150 formats de 35 cm)

150103 Blanc **35,50 1**

Prix au colis de 9 rouleaux.

Ouate 100% pure pâte de cellulose vierge. Colis de 9 rouleaux.



L'HYGIÈNE DES SANITAIRES

ENTRETIEN SANITAIRE PRÊT À L'EMPLOI



2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon

7,80^{HT}
006214

Cif nettoyeur sanitaire 2 en 1
006214 Pulv. 750 ml 7,80 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.



4,70^{HT}
006117

Bactéricide, fongicide, virucide

MADE IN FRANCE



Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant
006117 Vaporisateur 750 ml 4,70 1/12

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces. EN 1276, EN 13697.



NETTOYANT 2D

5,10^{HT}
006904

Nettoie, détartre et désodorise toutes les surfaces sanitaires



Nettoyant sanitaire PAE
006904 Vaporisateur 750 ml 5,10 1/6

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.



Nettoie et désinfecte en une seule fois

5,20^{HT}
006140

MADE IN FRANCE



Spray dégraissant blanchissant
006140 Pulvérisateur 750 ml 5,20 1/12

Nettoie les surfaces sans les ternir, sans les rayer. Élimine les tâches de moisissures et joints de carrelages.



7,80^{HT}
006505

MADE IN FRANCE

ViTal PROFESSIONNEL

Détartrant désodorisant désinfectant
006505 Bidon 5 L 7,80 1/3

006506 Vaporisateur 800 ml 3,70 1/6
Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...). EN 1276, EN 13697.

ENTRETIEN SANITAIRE CONCENTRÉ



DILUTION 50 À 100 ML/L

Bactéricide, levuricide, virucide
Parfum agréable

ECOLAB

Des sanitary*
975734 Flacon 1 L 4,55 1/12
975733 Bidon 5 L 20,00 1/2

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.



36,00^{HT}
907663

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale.



Multi maxi V*
907663 36,00 1/2

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'inox. Dilution à partir de 3%. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

ENTRETIEN WC URINOIR



2,00^{HT}
006508

MADE IN FRANCE

ViTal PROFESSIONNEL

Déterrant gel WC
006508 Flacon 750 ml 2,00 1/12
Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



2,60^{HT}
006453

Gel WC Déterrant
006453 750 ml 2,60 1/12
Déterrant haute performance Parfum Pin.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Sèche sans laisser de traces, ni voile



4,30^{HT}
006185

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

GREEN STAR SANITAIRE PROFESSIONNEL



Déterrant désodorisant désinfectant IdeGreen
006185 Vaporisateur 750 ml 4,30 1/6

Nettoie et détartre : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



2,90^{HT}
006519

Gel javel Fresh Oxygen
006519 Flacon 1 L 2,90 1/6
Nettoie, désinfecte et désodorise les cuvettes des WC. Redonne de la blancheur et éclat aux cuvettes. EN 1276, EN 13704, EN 1650, EN 14476.



FORMULE GEL

Prêt à l'emploi Nettoie et détartre les WC et urinoirs

4,10^{HT}
006909



Nettoyant sanitaire Flex
006909 750 ml 4,10 1/6

Réservé à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



4,30^{HT}
006365

Prêt à l'emploi Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille



Sanit Renovant gel WC rénovateur
006365 Flacon 1 L 4,30 1/6

Déterrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.

NETTOYANT SURFACES

10,80^{HT}
006135

Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux



Nettoyant surfaces et vitres IdeGreen

006135 Bidon 5 L 10,80 1/4
006136 Flacon 750 ml 4,20 1/6

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.

28,00^{HT}
975738

DILUTION
10 À 20 ML/L



ECOLAB

Nettoyant surfaces et vitres concentré

975738 Bidon 5 L 28,00 1/2

Nettoyant pour surfaces dures et vitres. Pour un entretien quotidien pour éliminer la graisse. Grande compatibilité avec différents matériaux pour une utilisation sur de multiples surfaces et sols.

• Formulation au parfum agréable
• Ne laisse aucune trace

3,20^{HT}
006931



Nettoie et fait briller Biodégradable



Crème à récupérer

006931 750 ml 3,20 1/12

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les éviers, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...

8,95^{HT}
006220



Cif nettoyant bois

006220 400 ml 8,95 1/12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

LINGETTE DÉSINFECTANTE

5,40^{HT}
006474

• Bactéricide
• Levuricide
• Fongicide
• Virucide



Lingettes Super 3D mains et surfaces

006474 Sachet de 100 lingettes 5,40 1/10

Détergent, désinfectant sur tous types de surfaces (plan de travail, murs, toilettes...) en collectivité, bureaux, industries, CHR (Café, hôtels, restaurants), milieux hospitaliers et médicaux (zones non sensibles). EN 14476, EN 1276, EN 13697.

NETTOYANT SURPUISSANT

6,30^{HT}
004835



• Spécial salissures fortes
• Toutes surfaces lavables
• Nettoie et dégraisse
• Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires



PROVÉN

JEX superpuissant

004835 Vaporisateur 500 ml 6,30 1/6
004821 Bidon 5 L 24,50 1/4

Nettoyant superpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.

DÉSODORISANT

8,90^{HT}
006512

DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS D'ODEURS
A BASE D'HUILE ESSENTIELLES



60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M³

6,20^{HT}
601332

Diffuseur TCell 1.0

601332 Blanc 6,20 1

Recharge

602335 BlueSplash 12,20 1/6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m³.



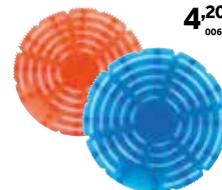
• ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations
• Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle
• Sensation de fraîcheur instantanée

Nilodor

006512 500 ml 8,90/12

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.

4,20^{HT}
006614



Écran urinoir anti splash ø 16 cm

006613 Parfum mangue 4,20 10
006614 Parfum menthe 4,20 10

Ces écrans urinoirs contiennent des bactéries qui créent des enzymes. Ces bactéries nettoient et éliminent les mauvaises odeurs. Les pics anti-éclaboussures permettent d'éviter toute projection. Prix unitaire, vendu par lot de 10.



5,40^{HT}
907520

Désodorisant

Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs 5,40 1/12

907525 Citron vert 5,50 1/12

Pulvérisation sèche sans retombée



18,30^{HT}
006476

Diffuseur d'ambiance Mikado

006476 Fleur de rose 18,30 1

006473 Tentation gourmande 18,30 1



11,65^{HT}
006620



Cube pour urinoir Fresh Mousse

006620 1 kg 11,65 1/6

Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti tartre. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.

le NETTOYAGE DES SURFACES

DÉTERGENT 3D

RÉMANENCE
6 À 8 HEURES

TOP
QUALITÉ

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert	41,50	1
006183 Fraïse	41,50	1
006182 Pamplemousse	41,50	1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...).
EN 1276, EN 13697, EN 1650.

- Parfum rémanent
- Bactéricide, fongicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes

006184 Tentation gourmande	46,80	1
----------------------------	-------	---

6,80^{HT}
006301

Désinfecte et désodorise



Détergent 3 D
006301 Bidon 5 L - Fraïse 6,80 1/3
006302 Bidon 5 L - Pomme 6,80 1/3
Parfum fraïse. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.

- Nettoie, désodorise et désinfecte
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

RÉMANENCE
6 À 8 HEURES

SANS
PICTO

17,50^{HT}
153339



Nettoyoy Détergent 3D
153339 Ambiance - Bidon 5 L 17,50 1/2
Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.

DÉTERGENT 2D



9,30^{HT}
006484

Planète 2D citron vert
006484 Bidon 5 L 9,30 1/2
Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.

ECO
CERT



RÉMANENCE
6 À 8 HEURES

SANS
PICTO

12,50^{HT}
004750

Lavodor Détergent surodorant 2 D
004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L 12,50 1/2
Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



4,90^{HT}
006307

Sols protégés

SANS
PICTO

FRANCE

Nettoyant 2 D neutre
006307 Bidon 5 L - Citron 4,90 1/3
006308 Bidon 5 L - Pin 4,90 1/3
Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



Neutralise les mauvaises odeurs et parfume agréablement vos locaux

11,00^{HT}
006905

SANS
PICTO

STARSECURIT

Nettoyant sol
006905 Bidon 5 L 11,00 1/4
Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

MULTI-USAGES



4,90^{HT}
006304

Nettoyant multi usages
006304 Bidon 5 L 4,90 1/3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.

ViTal
PROFESSIONNEL

Propriétés détergentes, mouillantes, dégraissantes et émulsifiantes renforcées

Détachant multi surfaces surpuissant

19,70^{HT}
006926



5,20^{HT}
006928

Star multi
006926 Bidon 5 L 19,70 1/4
006928 Pulv. 750 ml 5,20 1/6

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

SANS
PICTO

STAR
SOLS
PROFESSIONNEL

FRANCE

ENSEMBLE MERY

Pelle à capot + balayette
94x30x12 cm
007156 21,00 1

Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



2,10^{HT}
914795

Frangé MOP douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins
914795 24 cm - 200 g 2,10 1
Frangé MOP + Adaptateur
007012 27 cm - 250 g 2,30 1

21,00^{HT}
007156



À partir de 2,35^{HT}
007247

Frangé Mery
Longueur 27 cm
220 g - lg 22 cm
007247 2,35 1
Douille à vis et hexagonale.

2,95^{HT}
980097



Manche acier Premium
980097 150 cm 2,95 1
Prix unitaire.

Vis et griffe plastique double couche, poignée bléou.



10,80^{HT}
914796

Seau laveur rectangulaire avec essoreur bi-bac
14 L - 270x280x320 mm
914796 Bleu 10,80 1

5,90^{HT}
007245

Manche aluminium
007245 140 cm 5,90 1
Tête hexagonale

le MATÉRIEL

MATÉRIEL & RÉCURAGE



8,50^{HT}
007157

Panneau de signalisation
007157 30x20x62 cm **8,50 1**

Vendu à la pièce.



Chariot double seau + presse
B58544 28x71x60 cm **44,50 1**

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.



98,00^{HT}
007001

Chariot + 2 seaux + presse
007001 71x43x93 cm **98,00 1**

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.



349,00^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse
007003 100x54x115 cm **349,00 1**

Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, supporte presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.

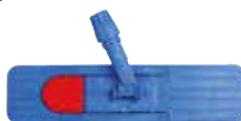


131,50^{HT}
980152

Kit de nettoyage Pulse®
980152 **131,50 1**
Kit de nettoyage comprenant le support pour frange 1 face + 2 franges de lavage microfibre.
Frange pour Rubbermaid Pulse®
153321 **11,80 1**

13,60^{HT}
007048

Manche télescopique
007048 160 cm **13,60 1**
Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.



12,70^{HT}
980090

Pour franges à poches
980090 400x98 mm **12,70 1**
Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique



Support pour franges à languettes
D06276 40x11 cm **12,00 1**



À poches et languettes universelles
Microfibre - Environ 400 lavages
980092 **3,40 1**



8,25^{HT}
980095

Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm
980095 Bouchons fixe-gazes **8,25 1**



1,85^{HT}
980099

Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique
980099 **1,85 1**
Fixation sur balai trapèze pour utilisation gaze imprégnée



1,98^{HT}
007041

Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm
007041 18 g **1,98 50/1000**
Non tissé. 100% polypropylène Thermobounded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR DÉCOUVRIR TOUS LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

▶ Manche 007513 non inclus



Ultra Speed Pro starter kit
007500 **63,50 1**
Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.

New

Frange r-MicroSpeed Max
E25635 **12,50 1**

Prix unitaire.
Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurage sur toute la surface de la frange, microfibrilles ultrafines, canaux d'eau et boucles extérieures.



21,20^{HT}
007512

Support Ultra Speed Pro
007512 **21,20 1**
Vendu à l'unité.
Pour frange Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

25,30^{HT}
007513

Manche télescopique
007513 180 cm **25,30 1**

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réducteur des TMS.

ASPIRO-LAVEUSE

KARCHER

Aspiro-laveuse BR30/4
Rendement max : 200 m²/h - Réservoir eau propre/sale : 4/4 L - Largeur de travail : 300 mm - 220/240 V
390x733x1180 mm
007671 **1350,00 1**

Nettoie toutes les surfaces dures. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire.
Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement sur secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

1350,00^{HT}
007671



MEILLEURE VENTE

LAVE-VITRE PROFESSIONNEL

155,00^{HT}
007674



- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml

Lave vitre professionnel WVP10
Largeur de travail de la raclette : 280 mm - 220/240 V
280x130x355 mm
007674 **155,00 1**

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

KARCHER

ASPIRATEUR POUSSIÈRES

112,00^{HT}
E16574

Longueur câble alimentation
10 m

Longueur flexible
2 m



Numatic

Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo
Débit 31,5 L/s - Capacité cuve : 8 L
230 V - 620 W - 340x365x360 mm

E16574 **112,00 1**

Robuste, économe et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Câble double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLO non inclus.

Sac HEPAFLO 9 L

E16575 **13,50 1**

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

238,00^{HT}
E16981

EAU ET
POUSSIÈRE

Longueur câble alimentation
10 m

Longueur flexible
2,4 m



New

Aspirateur eau et poussières **Numatic**

Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W
355x355x510 mm

E16981 **238,00 1**

Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.



345,00^{HT}
E23463

New

ASPIRATEUR
À BATTERIE

Numatic

Aspirateur balai sans fil sur batterie
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 270x240x1220 mm

E23463 **345,00 1**

Aspirateur balai sans fil sur batterie. Tête de brosse motorisée (poussières, saleté, poils d'animaux) et suceur plat combiné 2-en-1 (pour les coins et les surfaces difficiles d'accès). Socle mural, chargeur et batterie.

Sac pour aspirateur Henry Quick

E23625 **29,50 1**

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V
350x310x340 mm

007639 **110,00 1**

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

KÄRCHER

110,00^{HT}
007639

Longueur câble alimentation
7,5 m

Longueur flexible
2 m



Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L
220/240 V 375x285x385 mm

007691 **149,00 1**

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filtre papier non tissé

007641 T7/1 et T11/1 **14,00 1**

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

149,00^{HT}
007691

Longueur câble alimentation
7,5 m

Longueur flexible
2 m

ASPIRATEUR DORSAL SANS FIL

1230,00^{HT}
007695

STOP AUX TMS !

LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS



Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie

007695 **1230,00 1**

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exigus. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power+ (fournie). Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659 **315,00 1**

Batterie lithium-ion Power+ 36/60 de 36 volts avec afficheur LCD à technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600 **28,00 1**

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

ASPIRATEUR SPÉCIAL BOULANGERIE

1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT

Le kit contient : 1 suceur fente, 1 brosse aspirante, 1 flexible d'aspiration ø 35 mm, 1 kit filtre (2x5 filtres), 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtre plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Eco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

KÄRCHER

Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L
220/240 V - 525x370x630 mm

007629 **2059,50 1**

Spécial poussières et saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur. Turbine d'aspiration sans entretien. Roulette avec freins.



New

VOTRE ASPIRATEUR BOULANGERIE
COMPLET POUR 838€

KIT SOL INCLUS



Aspirateur eau et poussières NUBAKE 37
Capacité réservoir 37 L - 1400 W - 230 V mono
600x600x800 mm

E17881 **498,00 1**

Aspirateur spécial boulangerie avec kit sol inclus, comprenant : 1 filtre tissu, 1 brosse ronde, 1 suceur, 1 tube courbé mâle, 1 tube courbé femelle, 1 flexible et 1 raclette sol.

Kit aspirateur spécial haute température

E17882 **340,00 1**

Kit comprenant : 3 rallonges (avec, sans et mi-protection, 1 brosse en téflon et 1 flexible en acier.



la COLLECTE DES DÉCHETS



SACS POUBELLE

Sac poubelle biodégradable **BIODÉGRADABLE**

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	Standard	70x110	100	58,00
630247	Sac	130	Blanc	étoile	Standard	82x115	100	76,00

Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	Eco	33,5x35	1000	11,80
006601	Sac	10	Blanc	étoile	Eco	40x45	1000	17,50
006602	Sac	20	Blanc	étoile	Eco	45x45	1000	19,80
D03480	Sac	20	Noir	étoile	Eco	45x45	1000	18,50
006604	Sac	30	Noir	étoile	Eco	50x65	1000	21,00
006605	Sac	30	Blanc	étoile	Eco	50x65	1000	28,00
006607	Sac	30	Transp.	étoile	Eco	50x65	500	34,15
006608	Sac	50	Noir	étoile	Eco	68x74	500	27,00
006609	Sac	100	Noir	étoile	Eco	82x87	500	44,50
006610	Sac	110	Noir	étoile	Eco	70x108	500	47,50

Prix au carton.

Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	Standard	50x65	500	21,90
006632	Sac	50	Noir	Standard	68x75	500	35,90
006633	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	19,80
006635	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	25,50
006653	Sac	100	Noir	Renforcé	82x85	200	28,90
006636	Sac	110	Transp.	Standard	70x105	200	31,00
006638	Sac	110	Noir	Standard	70x105	200	24,50
006655	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	30,50
006640	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	36,80
006644	Sac	130	Noir	Renforcé	80x115	100	21,50
006645	Sac	130	Transp.	Renforcé	80x115	200	65,50
006647	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	25,50
006648	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	29,30
006650	Sac	160	Noir	Renforcé	90x107	100	22,50
006670	Housse	240	Noir	Renforcé	115x135	100	26,00
006671	Housse	340	Noir	Standard	138x135	100	30,50

Prix au carton.

CENDRIERS



Cendrier mural
1,5 L (150 mégots)
152x64x255 mm
602200 **65,00** 1

Acier galvanisé et époxy.

- Collecteur Tuscan noir**
- 961065 357x357x1029 mm Polyéthylène et acier galvanisé **158,00** 1
 - 961067 357x357x1029 mm Polyéthylène et acier galvanisé **158,00** 1
 - 142020 ø300xHt1050 mm Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus. **136,00** 1

POUBELLES



Poubelle	Inox	Acier blanc
3 L	914707 9,00	914724 7,90 1
5 L	914709 8,50	914725 8,50 1
12 L	914701 23,00	914720 14,00 1
20 L	914721 29,50	914723 38,00 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.



À partir de **8,90^{HT}**
914713

- Poubelle - Plastique à pédale**
- 914713 4 L - 19,1x23,5x18,6 cm **8,90** 1
 - 914711 6 L - 23,1x26,7x20,5 cm **12,30** 1
 - 914712 12 L - 34x30,8x24 cm **18,80** 1

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



À partir de **13,00^{HT}**
E11256

- Poubelle métal à pédale**
- E11256 3 L - ø17 x 26 cm - inox **13,00** 1
 - E11260 12 L - ø25 x 40 cm - acier blanc **22,00** 1
 - E11259 20 L - ø30 x 44 cm - acier blanc **33,00** 1
 - E11258 30 L - ø30 x 65 cm - inox **42,50** 1

Seau intérieur en polypropylène avec anse. Pédale en métal avec patin caoutchouc antidérapant. Système de maintien du couvercle en position ouverte.



- Poubelle plastique à pédale**
- E17932 3 L ø21x18 cm **4,50** 1
 - E17934 12 L ø34x27 cm **10,50** 1

Poubelle avec pédale et seau intérieur avec anse.

TRI SÉLECTIF



12,90^{HT}
153323

- Bac latéral de recyclage**
153323 4,7 L - Noir **12,90** 1

Bac en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.



12,90^{HT}
153322

- Corbeille de recyclage de bureau**
153322 26 L - Bleu **12,90** 1

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.



18,20^{HT}
140772

- CLAP Poubelle 50 L noir**
- 140772 Corps de poubelle **18,20** 1
 - 140774 Couvercle Noir **8,80** 1
 - 140777 Couvercle Bleu **8,80** 1
 - 140775 Couvercle Jaune **8,80** 1

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.



20,30^{HT}
032546

- Poubelle d'extérieur 80 L**
032546 80 L - ø55x48,5 cm **20,30** 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

POUBELLE DÉCHETS ORGANIQUES

32,50^{HT}
961115



- Matières recyclée et recyclable
- Mauvaises odeur évitées
- Transport facilité
- Grande capacité

- Poubelle compost organik green 10 L**
961115 Marron **32,50** 1

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

- Filtre charbon organik green**
140770 Lot de 6 **23,00** 1

Fabriqués à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.



GAFIC

POUBELLES MILIEU ALIMENTAIRE



À partir de **129,50^{HT}**
E15049

INOX AISI430

E15047 Inox **208,00 1**
E15049 Acier blanc **129,50 1**

Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP, maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.



101,00^{HT}
E11274

SANS CONTACT

INOX 10/10

Pince sac inox - Sac 110 L
E11274 590x420x950 mm **101,00 1**



185,00^{HT}
816738

INOX 18/10

PRIX LE PLUS BAS

Porte sacs à pédale inox
Sac 110 L - ø475x850 mm
816738 **185,00 1**
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

LE COUVERCLE S'ENLÈVE POUR PERMETTRE LE PASSAGE SOUS UNE TABLE ÉQUIPÉE D'UN TROU VIDE-ORDURES.



À partir de **185,00^{HT}**
816736

INOX 18/10

Poubelle pour liquide - inox
816736 50 L ø 390x600 mm **185,00 1**
816737 100 L ø 475x720 mm **230,00 1**



96,00^{HT}
981200

MODÈLE PRO

FRANCE

Support de sac 120 L à pédale couvercle couleur
E11094 Blanc **68,00 1**
E14050 Bleu **72,00 1**
E14051 Jaune **72,00 1**
E14052 Rouge **72,00 1**
E14053 Vert **72,00 1**

Existe en vert, rouge et jaune.



47,15^{HT}
981241

Gilac

Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc
981241 **47,15 1**

Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.



À partir de **68,00^{HT}**
E11094

GÉNÉRIE HACCP

Conteneur mobile avec pédale couvercle couleur 80 L
E11094 Blanc **68,00 1**
E14050 Bleu **72,00 1**
E14051 Jaune **72,00 1**
E14052 Rouge **72,00 1**
E14053 Vert **72,00 1**

Corps en polyéthylène haute densité et couvercle en polypropylène.



JUSQU'À ÉPUISEMENT

Conteneur à pédale 90 L
140780 45 L **48,00 1**
140784 90 L **68,00 1**

Polypropylène blanc. Large pédale en façade. Entretien facile. Conforme à la méthode HACCP. Existe avec couvercle de couleur pour le tri sélectif.

NETTOYANT



8,30^{HT}
006309

FRANCE

ViTal
PROFESSIONNEL

Nettoyant pour local vide ordures
006309 Bidon 5 L **8,30 1/3**

Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle. EN 14605, EN 13034.

INSECTICIDE

BARRIÈRE À INSECTES



8,80^{HT}
006470

Biojag 2.0 insecticide
006470 500 ml **8,80 1/6**
B74235 5 L **43,80 1/2**

Attractant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.



À partir de **5,50^{HT}**
907806

Insecticide Aérosol 750 ml

1	907804 Rampants	5,70 1/12
2	907806 Volants	5,50 1/12
3	907830 Anti-frelons surpuissant	9,95 1/12

DÉSINSECTISEUR



À partir de **179,00^{HT}**
961254

FRANCE

Désinsectiseur PG GLU LED
220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm
961251 2 LED pour 120 m² **515,00 1**
A27239 Lot de 6 plaques de glue **27,00 1**

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.



FRANCE

Désinsectiseur FlyinBox
2 961254 1 LED pour 60 m² - 3 kg - 260x125x265 mm **179,00 1**
3 961250 2 LED pour 120 m² - 3,6 kg - 260x125x330 mm **268,00 1**
A27197 Lampe UVA - 5W **68,00 1**
981263 Lampe UVA anti-éclat - 5W **84,00 1**

Désinsectiseur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.