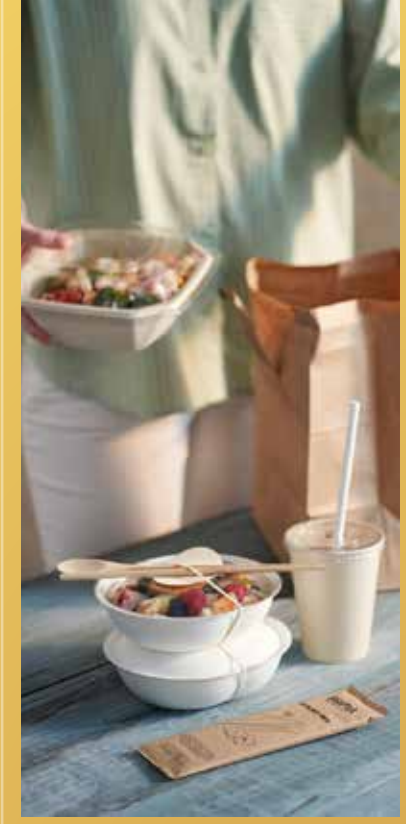
1965
GAFIC

RÉSERVÉS AUX PROS
PRIX INDIQUÉS 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

0,99HT
044274

3 Moana

1,15HT
044219

EMPILABLE

4 Yin & Yang

COLIS PANACHÉ
1 couleur de chaque

1,70HT
043285

Bleu | Gris | Vert | Bleu gris | Gris foncé | Ocre

5 Porcelaine couleur

TEINTÉ DANS LA MASSE

1,20HT
631207

6 Oriente

0,95HT
033124

7 Quattro stagioni

9,90HT
065282

ARCOROC

8 Mekkano

assiette oblong

planche bistro

9 Subtile

assiette bord droit

9,60HT
047204

CÉRAMIQUE

assiette poh-key

16,80HT
037065

DE -40 À +300°C

10 Oven Chef

rectangle

écran

pochette couvert

11 Set de table

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

2 **Port Coton :** 050231Assiette plate ø 26 cm **5,89** (12)- 050232Assiette 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)

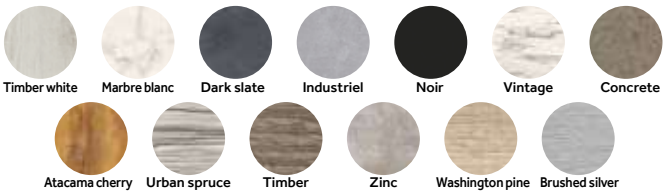
11 **Set de table :** Rectangle 30x40 cm 004110 acier blanc/acier **13,15**(1) - 004111 camel vanille/camel **13,15**(1) - Rectangle 33x43 cm 004112 acier blanc/acier **14,15** (1) - 004113 camel vanille/camel **14,15** (1) - **Set de table :** Écran 33x43 cm 004114 acier blanc/acier **15,70** (1) - **Pochette couvert :** 10x24 cm 004114acier 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

CIRCÉ
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1790

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
	162050	Assiette plate ø 21 cm	6,80	6
	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
	E19504	Assiette plate ø 21 cm	6,60	6
4	E19505	Bol ø 15 cm	5,80	6

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.

À partir de **5,80**HT
E19505

UTOPIA
Porcelaine

À partir de **6,05**HT
050132

GAMME COMPLÈTE

VISTA ALEGRE
1824

Utopia

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

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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

New

ARÈS
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

À partir de **4,00HT**
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

SARREGUEMINES FRANCE 1784

9,30HT
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 **6,90HT**
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.

GAFIC 1965

POSÉIDON
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

10,90HT
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.

HÉLIOS
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

10,90HT
162076

12,90HT
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

SARREGUEMINES FRANCE 1784

4,40HT
030339

À partir de **3,70HT**
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

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

DYONISOS
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

Dyonisos

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

Décor digital print.

TOBOGAN
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

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

SARREGUEMINES FRANCE 1784

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.

PAN
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

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.

GAFIC 1965

ANTIQUE
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

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

SARREGUEMINES FRANCE 1784

10,90HT
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

VISTA ALEGRE 1824

6,10HT
049149

7,30HT
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.

GAFIC 1965

APHRODITE
Porcelaine

SARREGUEMINES FRANCE 1784

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

SARREGUEMINES FRANCE 1784

7,10HT
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

SARREGUEMINES FRANCE 1784

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

GAFIC 1965

New

DANUBIO
Porcelaine

3,25HT
E24217

3,00HT
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

SARREGUEMINES FRANCE 1784

8,90HT
030321

3,50HT
030324

À partir de
2,60HT
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
2,90HT
047007

Forme coupe, sans aile

OFFRE EXCEPTIONNELLE

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
Porcelaine hôtelière

EMPILABLE

À partir de
3,20HT
044477

GAFIC

Lounge

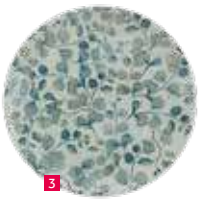
044478	Assiette plate ø 28 cm	**5,50**	3
044477	Assiette plate ø 20 cm	**3,20**	6

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

CRÊTE
Porcelaine

À partir de **4,09**HT
999917

AMÉLIE
Porcelaine



À partir de **3,78**HT
999919

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

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

ASYMÉTRIQUE
Porcelaine hôtelière

TOP QUALITÉ

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	Crèmier 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

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

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

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

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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

SUBTILE
Céramique

MADE IN FRANCE

À partir de **6,70**HT
047202

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

ETNA
Grès

SARREGUEMINES FRANCE 1784

À partir de **3,30**HT
030349

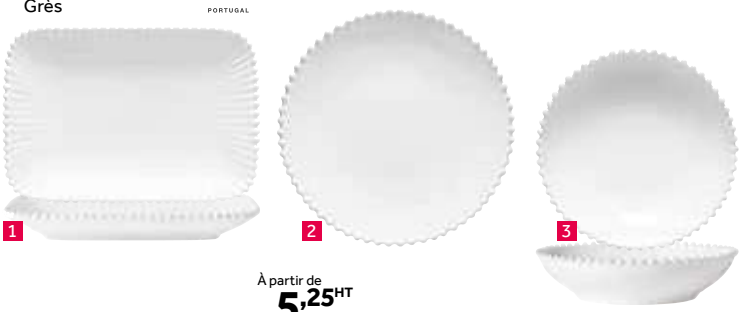
	Etna			
1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 cm	**10,90**	4
2	030344	Assiette plate ø 27 cm	**7,90**	6
3	030348	Assiette creuse ø 22 cm	**9,30**	3
4	030347	Salad bowl* ø 21 cm	**6,50**	6
5	030345	Assiette calotte ø 21 cm	**9,30**	6
6	030346	Assiette à dessert ø 21 cm	**5,90**	6
7	030349	Assiette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

*non empilable

New

PEARL
Grès

COSTA NOVA
PORTUGAL



À 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

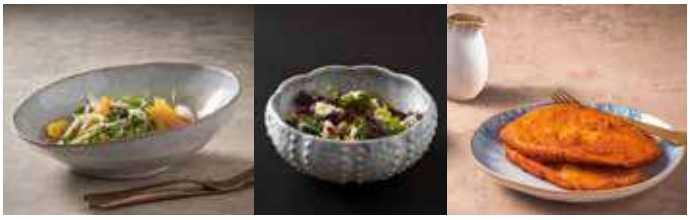
COSTA NOVA
PORTUGAL

À 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.



GAFIC

PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès

SARREGUEMINES FRANCE 1784

1

8,08HT
030350

2

8,65HT
030353

3

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

*non empilable

4

À partir de **3,20HT**
030356

5

SPLACH

Grès

SARREGUEMINES FRANCE 1784

6,70HT
030364

1

2

8,70HT
030366

3

4

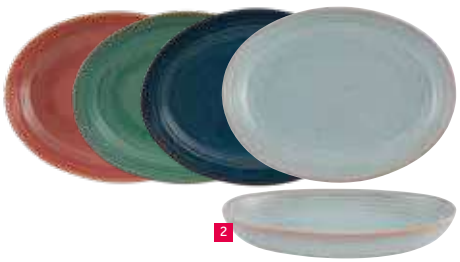
Splach

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

VISTA ALEGRE

Grès



	GEMSTONE	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone		
1	Plat ovale 30x15x3 cm	E02983	E02967	E14135	050236	**9,90**	12
2	Assiette oblong 27x20x4,5 cm	E02978	E02976	E14136	050237	**9,25**	12
3	Assiette creuse ø22x5 cm - 90 cl	E02986	E02972	E14130	050235	**7,90**	12
4	Assiette plate ø28 cm	E02979	E02969	E14129	E03068	**8,90**	12
	Assiette plate ø22 cm	E02985	E02970	E14131	E03069	**7,50**	12
5	Bol accompagnements ø15,5x7 cm - 63 cl	E02981	E02975	E14132	E03072	**6,25**	6
	Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 35 cl	E02992	E02991	E14133	050238	**4,90**	6
6	Pot à sauce / Tasse à café 8 cl	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

DEGRENNE

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 sublimera la présentation de chaque met.

la VAISSELLE INCASSABLE

IDÉAL PLAGE & BORD DE PISCINE

VERRES
Sans & Tritan

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 - ø77x216 mm - 65 cl	**4,40**	6

Résistant aux chocs, le plastique SAN est un matériau inébréchable 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
Mélamine

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 mélamine 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.

GAFIC

les MINIATURES

VERRINE & COUPE

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

2,35HT
889913

Coupelle 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

Coupelle 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

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

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

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

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

À partir de **0,90**HT
063280

Coupelle Parapluie

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

À partir de **1,25**HT
063272

Coupelle Goutte d'eau

063272	3,5 cl - ø 5x4 cm	**1,25**	18
063271	5,5 cl - ø6x5 cm	**1,40**	12
063270	25 cl - ø9x9 cm	**2,20**	6

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

À partir de **1,00**HT
044181

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

À partir de **0,85**HT
630230

Moule céramique

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

Idéal pour les crèmes brûlées.

1,00HT
044185

Évasée
5,8x5,8 cm
044185 **1,00** 12

À partir de **0,79**HT
064116

Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø6,8 cm	**0,79**	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	**0,80**	6
160960	13cl - ø 8,5 cm	**2,90**	12
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	**1,10**	6

1,95HT
501554

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

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

1,50HT
044247

Plat à crème brûlée
ø12,2x2,3 cm
044247 **1,50** 6

3,30HT
064123

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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

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

0,79HT
033656

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

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

0,98HT
033532

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

0,81HT
030618

Diamond
8 cl - ø5,9 x 7,1 cm
030618 **0,816**/48

Tasse double paroi
8 cl - ø5,9x6,4 cm
760060 **4,16** 2/24
Pour le chaud et le froid. Prix de la boîte de 2 tasses.

1,58HT
724714

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

À partir de
1,35HT
030730

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

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

0,68HT
760067

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

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

1,85HT
037088

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

1,12HT
760108

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

À partir de
2,50HT
724712

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
15,30HT
501524

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

À partir de
2,07HT
033125

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

3,10HT
501525

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

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

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

3,85HT
501526

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

6 Troquet
10 cl - ø 6,2x6,3 cm
030733 **8,88** 1
Prix du coffret de 4 verres.

IDÉAL POUR DRESSER VOS ENTRÉES & DESSERTS !

À partir de
2,82HT
033116

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

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
037087 **1,95** 6

2,30HT
030714

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

1,10HT
037052

Ondine
24 cl - ø 11 cm
037052 **1,10** 6/72

1,38HT
030723

Coupe cafet
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723 **1,38** 6

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

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

New

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

2,10HT
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

À partir de **23,00HT**
018550

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).

5,35HT
041650

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

12,20HT
905039

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 **34,30HT**
287020

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

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

71,25HT
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.

Siphon inox froid et chaud Lacor
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

1,59HT
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

5,50HT
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

1,90HT
E14126

Callie 37 cl
ø 12,5x11,1 cm

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

Grès

2,80HT
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

3,90HT
901623

Tasse 20 cl
sans poignée

901623		3,90	6

Porcelaine, blanc cassé

CAFÉ

6,40HT
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 soucoupe bassin décalé.

Ensemble Perla

050157	9 cl	5,75	6

Porcelaine. Ensemble tasse et soucoupe.

4,16HT
760060

Tasse à espresso double paroi

760060	8 cl - ø5,9x6,4 cm	4,16	2/24

En borosilicate, idéal pour le chaud et le froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boites.

0,95HT
037055

1,20HT
037054

Caprice

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

En verre

17,90HT
E14113

Théière Flora 1 L

E14113	17,5x14,2x18,5 cm		17,90	1

Fonte noire.

Bouilloire 1,2 L - électrique
Céramique - 220-240 V mono - 1500 W

910398	24x17x25 cm	33,80	1

Porcelaine blanche. Protection contre la surchauffe et fonctionnement à sec. Couvercle avec picots de maintien.

À partir de **3,20**HT
044243

Génie - porcelaine

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

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

Planche arrondie

901631	32x18 cm	**21,90**	1
901632	43x27 cm	**27,50**	1

Planche en noyer avec poignée. Non compatible lave-vaisselle.

Fourchette à tapas

E25591	**0,25**	12

Planche en marbre et bois

E25604	38x18 cm	**31,00**	1

Planche en marbre et bois d'accacia. 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.

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.

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.

4,16 HT 760105

Planche Bambou

760105	45x20x1,2 cm	**4,16**	1

Planche de présentation en bambou avec inscription. Non compatible lave-vaisselle.

Planche ronde de présentation

001508	35x24,5x1,5 cm	**19,00**	1

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

comas

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.

25,00 HT 901628

Planche feuille

901628	47x25x1,5 cm	**25,00**	1

Planche en accacia avec poignée. Non compatible lave-vaisselle.

GAFIC

17,50 HT 630215

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.

Planche longue

630215	60x15x1,5 cm	**17,50**	1

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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

les PÂTES & SALADE

Sans aile

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

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

New

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

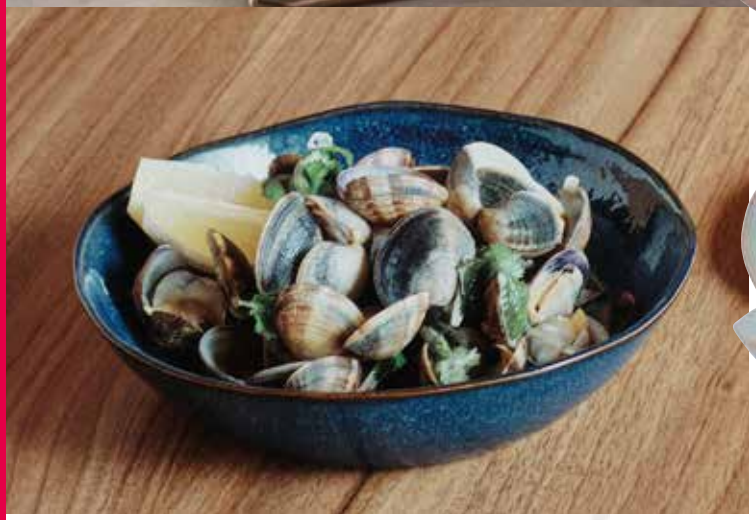
New

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

Sillons réguliers sur l'extérieur

4,25 HT
010404

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



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

artis

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.

GAFIC

JUSQU'À ÉPUISEMENT

VISTA ALEGRE

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.

Medard de Noblat
Depuis 1836

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.

VISTA ALEGRE

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.

VISTA ALEGRE

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

1ER PRIX

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

2,76HT
E13990

Ultra légère & résistante

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

9,50HT
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.

15,90HT
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.

2,75HT
099101

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

2,65HT
053056

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

7,36HT
033123

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

4,50HT
030171

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

RETROUVEZ nos grilles, pelles et accessoires à pizza PAGE 87

CERTIFIÉ APTE 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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

TERRE & MER

0,22 HT
041821

Fourchette à escargots inox
Modèle uni
041821 **0,22** 12
Prix unitaire

0,35 HT
041823

Fourchette à huître - 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

Ergonomique
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 crêpé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.

13,10 HT
051017

8,30 HT
042600

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

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 **2,27** 24
630316 Taupe **2,27** 24
630318 Noir **2,27** 24
630317 Rouge **2,27** 24
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

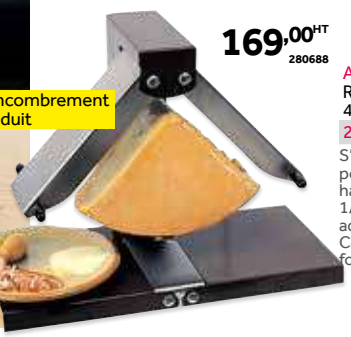
3,10 HT
630006

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



169,00HT
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 1à 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.

149,00HT
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.

220,00HT
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.

189,00HT
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.

77,00HT
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

9,99HT
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

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

Mini cocotte
ø 18 cm 1,8 L

A69043		**135,00**	1

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 pates (pate non fournie) et 6 fourchettes à fondue.

37,00HT
632604

39,00HT
913797

34,00HT
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

42,00HT
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.

ACCESSOIRES

Recharge gaz
pour briquetl - 250 ml

E25634		**2,90**	1/24

1,15HT
042701

Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g

042701		**1,15**	1/24

6,25HT
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L

042702		**6,25**	12

21,10HT
980702

Gel de chauffe
Seau de 4 kg

980702		**21,10**	4

7,90HT
913800

Fourchette à fondue

913800		**7,90**	1

Prix du lot de 6 fourchettes

12,90HT
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 prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

les BURGER & STEAK

comas

1 Ardoise
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.

14,90HT
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.

33,00HT
146103

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.

14,90HT
085321

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

À partir de **21,00**HT
096505

ARCOS

Planche à rigole
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.

GAFIC

3,85HT
999906

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

À partir de **5,60**HT
063241

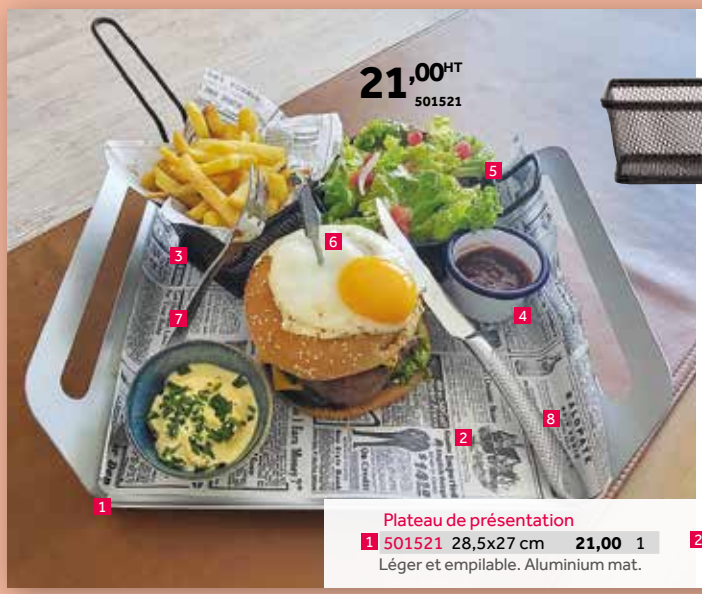
artis

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



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

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

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

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

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

Stick à burger
6 501530 **0,60** 12
Prix unitaire.
Inox AISI430. Ep. 2 mm.

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

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

PANIER & SEAU DE PRÉSENTATION

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

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

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

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

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

Seau de présentation inox
988355 10,5x7,7x10,5 cm **3,05** 1
988354 7x5x7 cm **2,50** 1
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc.

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

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

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

Coupelle conique martelée
ø 7x10,5 cm
041703 **4,65** 12
Matière inox

POT À SAUCE & COUPELLE

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

0,44HT 083006

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

1,95HT 501554

Mini coupelle
ø8x2,5 cm
501554 **1,95** 6
Porcelaine

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

2,27HT 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

1,18HT 041704

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

Ramequin céramique
630230 ø8,95x2,9 cm **0,85** 42
630231 ø11,5x2,5 cm **0,95** 44
Émaillé à l'intérieur

5,90HT 063265

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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

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

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

À partir de 1,95HT 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 1,38HT 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 1,70HT 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.

À partir de 1,32HT 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

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

comas

Callas

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

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

À partir de **1,25**HT
048443

lehrin

Orenok

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

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

À partir de **0,75**HT
501551

comas

Inglès

001319	Fourchette de table	**1,76** 12
001320	Couteau de table monobloc	**2,10** 12
001321	Cuillère de table	**1,71** 12
001322	Cuillère à café	**0,85** 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

À partir de **0,75**HT
050973

artis

Mia

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

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm

artis

Nina

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

À partir de **0,80**HT
050963

artis

Vieux Paris

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

Inox 18/10- Ep. 2,5 mm

eternum

Ascot

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

Inox 18/10 - Ep. 3 mm

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

HAVANE JUNGLE

New

Amefa

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.

BONGO

À partir de **0,80**HT
001992

Amefa

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

Amefa

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

Amefa

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

MEILLEURE VENTE

À partir de **0,60**HT
501552

comas

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 **0,40**HT
501538

comas

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	**0,40**	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

lehrun

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

GAFIC

CASSIOPÉE 2

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

AMAZONE

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

comas

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

0,50HT
001380

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

0,27HT
630268

Cuillère à dents Tam tam

630268	**0,27** 12

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

COUVERT À SPÉCIALITÉ

MANCHES BOIS

Double crantage / Garanti lave-vaisselle

Couteau à steak — ARCOS

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 bakélise. Compatible lave-vaisselle.

Couteau à steak — comas

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 — ARCOS

096331 Manche bois bakelisé **4,20** 12

Compatible lave-vaisselle

Toledo - Couteau à pizza/steak — ARCOS

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

Compatible lave-vaisselle

Couteau à steak — comas

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

** Déconseillé au lave-vaisselle*

Couteau à steak Aneto — comas

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

Non compatible lave-vaisselle.

MANCHES INOX

Couteau à steak Bongo — Amefa

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

Couteau à steak Valmy — Amefa

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

Fourchette steak perfect — comas

501529 **1,45** 12

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

Coupe parfaite, lame chanfreinée des 2 côtés

Couteau à steak — artis

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

Couteau à steak Geometric — comas

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

Inox 420.

Couteau à steak Steel Force — ARCOS

913853 Monobloc - lame lisse 11 cm **4,50** 12

Inox.

Couteau à steak — comas

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

Inox 420.

MANCHES RÉSINE

Couteau à steak Achille — Amefa

913049 Lame microdentée -longueur 23 cm **7,50** 6

Montblanc - Couteau à steak — comas

001394 Lame lisse - manche acrylique **7,90** 6

Couteau à steak / pizza

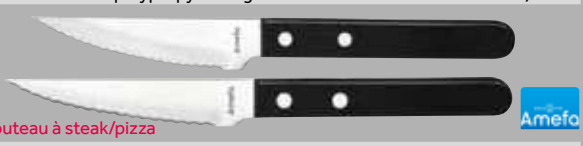
099101 Lame microdentée - Lg 10 cm **2,75** 12

Couteau à steak Evolutions - inox

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

Couteau de table — ARCOS

090080 Manche polypropylène Lg 11 cm **2,40** 6



Couteau à steak/pizza — Amefa

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 — Amefa

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

Broc Bistro

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

3,30HT
760071

QUANTITÉ LIMITÉE ARRIVAGE

Pichet Bistrot
1L - ø 12,5x20 cm

760071		**3,30**	6

Pichet en verre.

BORDS RENFORCÉS

À partir de **1,82**HT
032000

Misura

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

À partir de **2,30**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 LIMITÉE ARRIVAGE

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

1,99HT
E14120

QUANTITÉ LIMITÉE ARRIVAGE

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 - 1 L
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

2,64HT
033505

Carafe - Quattro Stagioni
1 L - ø 10,1x22,6 cm

033505		**2,64**	12

Carafe avec couvercle

1,99HT
E14121

Bouteille Babord
1L - ø 8x29,3 cm

E14121		**1,99**	24

Bouteille en verre.

QUANTITÉ LIMITÉE ARRIVAGE

26,50HT
E14127

Carafe canard Nelly
1,7L - 33x15x19 cm

E14127		**26,50**	4

Carafe en cristallin.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

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.

1,96HT
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
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

Tubo

À partir de **0,79**HT
033656

Aiala

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

2,70HT
033202

2,60HT
033201

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

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 - ø8,5x8,8 cm	**1,60**	6
2	760107	48 cl - ø7,5x14,5 cm	**1,60**	6

1,76HT
631212

New Kalix
30 cl - ø 8,2x8,5 cm

631212		**1,76**	12

À partir de **2,65**HT
905211

Florian

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

À partir de **0,98**HT
030002

Gina

				boîte / carton
1	030002	Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x15,3 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

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

Baztan

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

Mencia

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

VERRE À PIED

New

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 paraisons 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°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

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.

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.

5,60HT 031171 — Champagne (6)
5,90HT 031166 — Protasting (1)
5,80HT 031165 — Round (2)

5,60HT 031164 — Universal Tasting (3)
4,90HT 031163 — Tannic (4)
2,90HT 031167 — Gobelet (5)

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
	Flûte			
6	031171	20 cl - ø7,4x23,4 cm	**5,60**	6

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

À partir de **2,60**HT
909361

Magnifique

boîte / carton

	909361	35 cl - ø 9x21 cm	**2,60**	6/24
	909362	47 cl - ø 9,7x22,7 cm	**2,65**	12

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

À partir de **3,30**HT
031156

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

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

VERRE TREMPÉ

coupe à froid

VICRILA

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 **2,20**HT
033212

MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ PRIX

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 **2,45**HT
033612

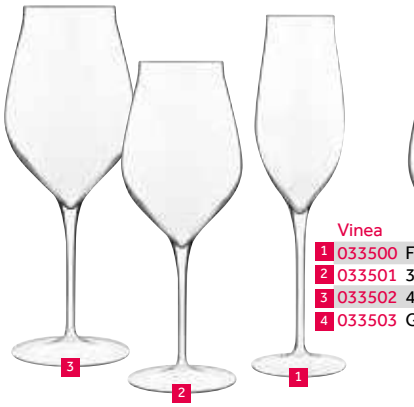
VERRE TREMPÉ

coupe à froid

VICRILA

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



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

Silhouette — boîte / carton

031176	47 cl - ø9,2x19,4 cm	**2,60**	6/24
031174	31 cl - ø8,2x17,9 cm	**2,60**	6/24
031173	25 cl - ø7,7x16,5 cm	**2,40**	6/24
031172	19 cl - ø7x15,3 cm	**2,25**	6/24
	Flûte		
031175	18 cl - ø6,2x18 cm	**2,45**	6/24

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

coupe à froid

VICRILA

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.

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

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

À partir de **1,85**HT
033619

Breval - 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

À partir de **1,90**HT
033639

Stack Copa

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

À partir de **3,10**HT
031255

VERRE TREMPÉ

ARCOROC

Normandie - verre boîte / carton

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

À partir de **1,82**HT
031274

Élégance - verre ARCOROC

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

À partir de **1,55**HT
033622

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

À partir de **2,59**HT
049457

VERRE TREMPÉ

Colosseo boîte / carton

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

1,70HT
905206

Calypso
11,5 cl - ø6x15,6 cm

905206		**1,70**	6

2,45HT
031175

ARCOROC

Silhouette
18 cl - ø6,2x18 cm

031175		**2,45**	6/24

3,07HT
905213

Milano
17 cl - ø 5,8x19,6 cm

905213		**3,07**	12

3,54HT
905209

Florian
21 cl - ø 6,5x22 cm

905209		**3,54**	6

2,10HT
033611

VERRE TREMPÉ

Rodio
19 cl - ø 6,05x22 cm

033611		**2,10**	6

2,65HT
033610

Palladium
16 cl - ø 6,3 x 19,4 cm

033610		**2,65**	6

3,80HT
515348

Bach
21 cl - ø 7 x 23,5 cm

515348		**3,80**	24

5,60HT
031171

Open up
20 cl - ø7,4x23,4 cm

031171		**5,60**	6

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

VIN AU VERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL

1,70HT
033630

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

2,65HT
903658

Viticole - jaugé
21,5 cl - ø6,5 x 15,5 cm
903658 **2,65** 12

4,95HT
521781

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

3,90HT
031158

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

4,25HT
905216

Inalto tre sensi
43 cl - ø8,5x22 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

3,05HT
630713

Vina Juliette
30 cl - ø 7,9x18,8 cm
630713 **3,05** 6

5,35HT
045068

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

ACCESSOIRES

15,90HT
E14001

23,90HT
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.

17,00HT
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

8,90HT
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

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

3,35HT
862000

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

4,90HT
022215

Limonadier Pull
Levier double détente
022215 **4,90** 1

VERRE À BIÈRE & DIGESTIF

Dunkel

033634	28 cl - ø 6,95x16,5 cm	**1,80**	6
033635	38 cl - ø 7,6x18,2 cm	**2,10**	6
033658	56 cl - ø 8,64x21,4 cm	**2,30**	6

2,83HT
905201

America' 20s
30 cl - ø8,3x8,3 cm

905201		**2,83**	6

3,17HT
032127

Cassiopea

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

1,21HT
030003

Arosa
16 cl - ø6,5x12 cm

030003		**1,21**	6

Spécial anisette.

2,00HT
033649

Coñac
25 cl - ø 8,05x10,9 cm

033649		**2,00**	6

3,40HT
030163

Vinoteque
46 cl - ø9,7x12,7 cm

030163		**3,40**	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

Harmonia 38,5 cl
ø 7,3 x 20,1 cm

030466		**2,99**	6

2,99HT
030466

4,00HT
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

1,10HT
033643

Sidra Stack
50 cl - ø 8,9x12,1 cm

033643		**1,10**	12

SHOOTERS

0,63HT
033650

Ouro
3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm

033650		**0,63**	24

2,50HT
E14149

Shooter diamant
4 cl - ø5,1x6,5 cm

E14149		**2,50**	6

1,27HT
905207

Dublino 57
5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm

905207		**1,27**	6

0,79HT
033656

Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm

033656		**0,79**	12

L'ICONIQUE VERRE À SHOOTER

0,98HT
033532

Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm

033532		**0,98**	6

Empilable

1,45HT
905202

Barglass shot
6,5 cl - ø 4,7x7 cm

905202		**1,45**	6

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

VERRES À COCKTAIL

À partir de **2,80**HT
630710

ARCOROC

Gobelet Broadway

			boîte / carton
630711	Forme basse30 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

Este

				boîte / carton
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

9,65HT
760072

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

4,60HT
033022

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

4,83HT
033026

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

À partir de **2,83**HT
905201

America' 20s

1	905201	Forme basse 30 cl - ø8,3x8,3 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

4,00HT
033520

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

Birrateque

033520	42 cl - ø 8,9x20 cm	**4,00**	6

Symétrie

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

À partir de **2,80**HT
033204

2,15HT
033631

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

3,04HT
033020

Ale

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

Finesse du verre

Bach

			boîte / carton
033203	Forme basse 33,5 cl - ø8,25x9,7 cm	**3,50**	6/24
033204	Forme haute 36 cl - ø6,4x15,5 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 7,8x8,7cm	**1,30**	6/48
037066	30 cl - ø 7x14 cm	**1,80**	6/48

Gobelet Mojito
36 cl - ø8,3x12,2 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 - ø8,4x9,2 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

À partir de **0,70HT**
C54079

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**

À partir de **8,50HT**
990237

Chope cuivrée mat

1	990237	55 cl - 12,2x9,6x10,2 cm	**8,50**	1
2	990236	48 cl - 13,5x9,2x9 cm	**8,50**	1

Fabriquées en acier inoxydable 18/10. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Granity

			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

EXTRA RESISTANT ARCOROC

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 **1,85HT**
031650

ACCESSOIRES

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

Pose-plateau

E25605	51x47x96 cm	**45,00**	1

Pose-plateau en bois teinté pliable. Conçu pour résister aux tâches.

Paille inox noir
20,5 cm - set de 4

000191		**9,90**	1

Avec brosse de nettoyage

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.

24,00HT
889937

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

2,48HT
021822

Verseur tube
Métal brillant

021822		2,48	1

6,90HT
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

15,95HT
096501

Planche à découper

096501	33x23 cm - Noire	15,95	1

À partir de **10,60**HT
021831

Fiable
Doses précises
Ne colle pas
Verse en série

Doseur bottle Pilote

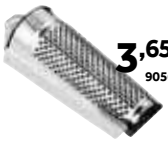
021831	2 cl	10,60	1
021832	3 cl	10,60	1
021833	4 cl	10,60	1

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

2,30HT
913850

Couteau d'office cranté

913850	Polypropylène jaune - 10 cm	2,30	1



3,65HT
905620

Râpe à muscade
13,6x4,4x2,8 cm

905620		3,65	1

Conique, inox.

10,15HT
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

5,80HT
988400

Cuillère à cocktail
Inox - Lg 27 cm

988400		5,80	1

8,25HT
045303

Cuillère à cocktail Mix
30 cm - cuivré

045303		8,25	1

5,90HT
B81162

Bac à glaçon en silicone
16,3x10,4x4,5 cm

B81162		5,90	1

Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.

4,00HT
905471

Tamis

905471	8,5x22x4,5 cm	4,00	1

Acier inoxydable.

7,90HT
E12252

Presse agrumes manuel

E12252		7,90	1

4,65HT
004435

Mesure cocktail inox
2 et 4 cl (gradué à 3cl)

004435		4,65	1

À partir de **9,75**HT
990217

Shaker Boston inox

990217	Inox	9,75	1
990218	Cuivré	12,80	1

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

8,90HT
045302

Doseur à cocktail Just
2 et 4 cl - cuivré

045302		8,90	1

5,70HT
085332

Pilon bois
ø5x20 cm

085332		5,70	1

9,90HT
905472

Presse citron
7x21x5 cm

905472		9,90	1

Aluminium, noir.

13,60HT
509070

Shaker boston
Noir 900 ml + verre 41 cl

509070		13,60	1

24,00HT
045300

Shaker Moove cuivré et inox

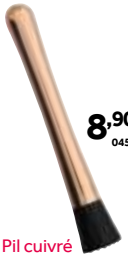
045300	50 et 70 cl	24,00	1

55,00HT
044555

Shaker 2 pièces
75 cl ø6,5 x 24,5 cm

044555		55,00	1

Inox 18/10



8,90HT
045309

Pilon Pil cuivré
20,5 cm

045309		8,90	1

7,50HT
912315

Pilon mojito
Inox et nylon 18 cm

912315		7,50	1

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

39,20HT
980815

PRIX LE PLUS BAS

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.

21,70HT
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.

8,25HT
045301

Passoire à cocktail Pure
15 cm - cuivré

045301		8,25	1

4,90HT
905475

Tamis à cocktail Pure
11x15x3 cm

905475		4,90	1

Ressort démontable pour lavage, s'adapte à tous types de verres mélangeurs et shakers.

19,25HT 042602

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

Pour glaçons creux

90,00HT 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 [illegible] inox. 4 pieds avec [illegible] au lave-vaisselle.

6,90HT 002429

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

19,15HT 020038

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

16,10HT 905474

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

14,25HT 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

42,00HT 041675

12,90HT C35762

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

7,20HT 988401

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

24,20HT 988402

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

18,30HT 914044

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

13,90HT 083009

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

6,84HT 760066

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

52,90HT 905451

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

45,00HT 914046

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

1,90HT E12223

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

12,50HT 042104

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

7,50HT 158130

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

1,15HT 901514

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

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

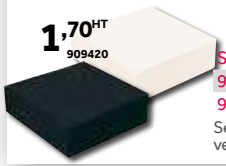
5,45HT 512180

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

8,50HT 512585

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

1,70HT 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/

13,00HT 900829

Frizz - Rafraîchisseur 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.

1 Magnum ou 3 Bouteilles

À partir de **2,40HT** 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.

3 Plat Frida Lock*

106839	ø16,5x8 cm - noir	**8,80**	1
106838	ø16,5x8 cm - blanc	**8,80**	1
106841	ø16,5x12 cm - noir	**15,10**	1
106840	ø16,5x12 cm - blanc	**15,10**	1

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

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

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.

PRÉSENTOIR

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

LAVABLE EN MACHINE !

34,00 HT
890164

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

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.

65,00 HT
901502

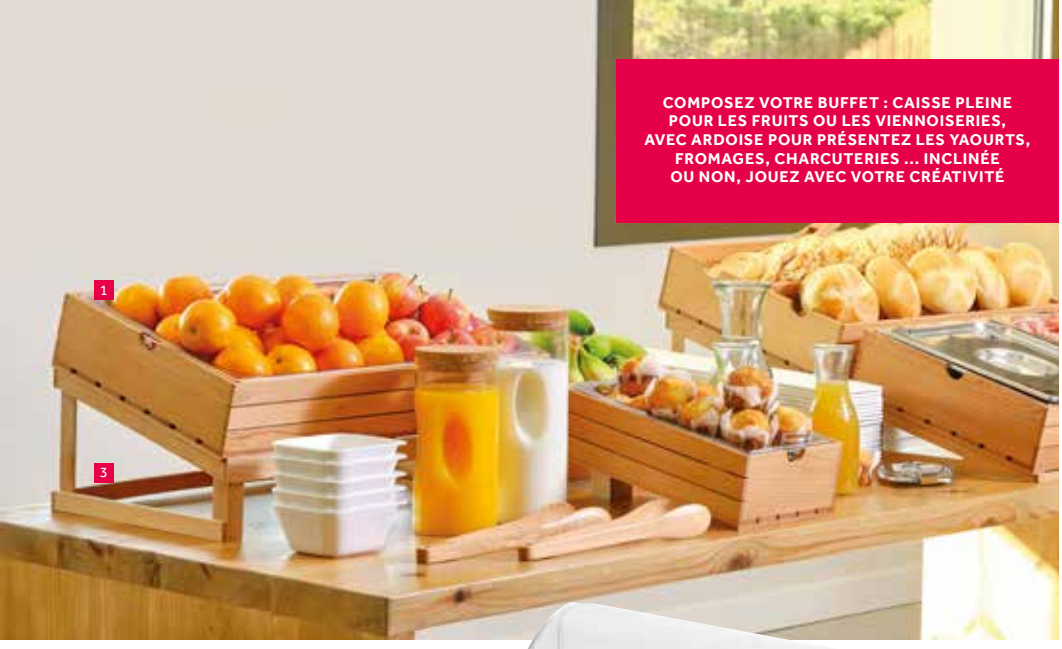
Distributeur de céréales inox

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

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 PRÉSENTEZ 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

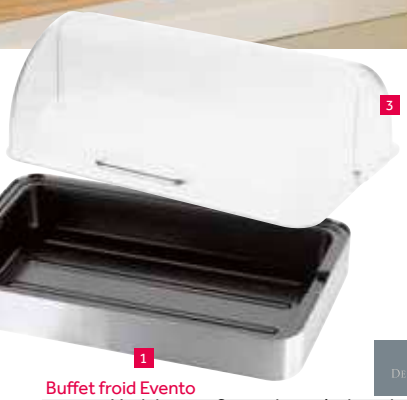
Réhausseur

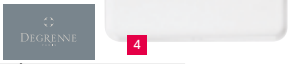
2	501652 Cales bois	**3,00**	1
3	501658 Support incliné GN1/1	**8,90**	1

Pour présentation inclinée des caisses.

Ardoise

4	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 Couvercle 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 ARCOS

630150		**2,65**	1

Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.

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.

16,10HT 001554

Corbeille à fruits

001554	Noir - ø30x13 cm	**16,10**	1

Autres tailles : nous consulter.

8,60HT 901517

Corbeille à agrumes

901517	ø23/19 cm	**8,60**	1

Corbeille en fil chromé

4,30HT 905477

Cuillère à miel Olive

2,5x2,5x15 cm

905477		**4,30**	1

Bois d'olivier.

Cuillère à confiture Aurora

913045	Longueur 17 cm	**39,05**	1

Inox 18/10, épaisseur 2,5 mm. Lot de 12.

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.

20,00HT 042422

Pichet isotherme

042422	1,2 L	**20,00**	1
042423	2 L	**29,80**	1

Ampoule polyuréthane.

10,25HT 988052

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 !

29,00HT 001562

Distributeur avec robinet

5L - 25,4x18,2x31,5 cm

001562		**29,00**	1/2

23,00HT 901572

Distributeur robinet

5,6 L - 18x235x300 mm

901572		**23,00**	1/2

25,00HT 901571

Distributeur avec robinet

3,6 L - Avec support métal

901571		**25,00**	1

Fontaine à jus de fruits

8 L - 35x26x58,5 cm

901515	Inox	**157,00**	1

79,00HT 106856

Distributeur Old Fashioned

7 L - ø 27x50,5 cm

106856		**79,00**	1

Couvercle hermétique, support en métal noir.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

CHAFING DISH

New

Chafing dish
Hauteur 20 cm - 600 W — Lacor

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.

199,00HT
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.

59,90HT
000850

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.

229,00HT
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.

61,50HT
003191

Élément de chauffe pour chafing dish
230 V - 350 W
160x110x115 mm

003191		61,50 1

49,90HT
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.

21,10HT
980702

Gel de chauffe
Seau de 4 kg

980702		21,10 4

1,15HT
042701

Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g

042701		1,15 24

6,25HT
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L

042702		6,25 12

PLATEAUX

1 Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 46x36 cm

501662		7,65 1

2 Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm

501663		27,00 1

3 Plateau antidérapant
Noir - Rond

501660	ø 36 cm	4,90 1
501661	ø 40 cm	6,90 1

À partir de
4,90HT
501660

28,00HT
889912

Plateau rectangulaire GN1/1
53x32x3 cm

889912	Noir	28,00 1

Plateau en mélamine.

8,90HT
B78442

Plateau limonadier

B78442	ø36x2,5 cm	8,90 1

Plateau de service

041034	Sans anse 45x31 cm	19,80 1
041033	Avec anses 45x31 cm	36,00 1

17,20HT
093887

LA RENCONTRE ENTRE DESIGN & CONTRAINTES PROFESSIONNELLES

MADE IN FRANCE

Plateau Papillon - chêne clair — PLATEX

093887	41x29 cm	17,2020

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

la PRÉSENTATION

LES INDIVIDUELS

2,60HT
063297

Soupière 45 cl - tête de lion - porcelaine

063297	13x11,8x7,3 cm	**2,60**	4

idéal POUR PRÉSENTER VOS ACCOMPAGNEMENTS

4,40HT
063296

Bol incliné

063296	18x18x8,4 cm	**4,40**	4

4,20HT
044476

Cassolette

044476	70 cl - ø 20x15,5 cm	**4,20**	6

Porcelaine noire couvercle blanc.

2,55HT
064117

Plat sabot

064117	n°2 - 19,7x11,8 cm	**2,55**	12

Porcelaine.

CÉRAMIQUE CULINAIRE

MADE IN FRANCE

Plat individuel*	Ardoise	Ecru		Noir	
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

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

29,90HT
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.

14,90HT
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.

16,20HT
990165

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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

la SALLE
ACCESSOIRES DE TABLE

MÉCANISME GARANTI SANS LIMITATION DE DURÉE !
pour toutes les références Peugeot

11,90HT 986468

de Buyer

Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé

986468		11,90	1

Mécanisme en acier taillé.

16,90HT 862045

Bistrorama - 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.

14,10HT 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 **17,00HT** 986466

de Buyer

Moulin Java foncé - 14 cm

986466	Sel	17,00	1
986464	Poivre	17,00	1

Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm

986462	Foncé	21,40	1
986463	Naturel	20,40	1

Mécanisme en acier taillé.

6,50HT E14145

Moulin acrylique - 11,8 cm

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

19,70HT 900811

Moulin acrylique Nancy

900812	Sel sec - 12 cm	19,70	1
900811	Poivre - 12 cm	19,70	1

Mécanisme garanti à vie.

20,30HT 630344

Moulin Oslo - 14 cm

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

À partir de **25,40HT** 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.

9,35HT 018532

Moulin acrylique - 15,5 cm

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

50,50HT
862049

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

33,90HT
905470

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

8,90HT
E11245

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

0,90HT
050004

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

1,48HT
046388

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

1,50HT
046501

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

1,02HT
046500

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

4,80HT
631220

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

9,20HT
630124

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

MÉNAGÈRE & FROMAGÈRE

8,50HT
890401

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

5,80HT
890400

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

À partir de
3,50HT
087140

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

18,80HT
905473

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

À partir de
4,50HT
041639

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

17,90HT
630120

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

4,40HT
519957

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

4,50HT
030171

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

7,36HT
033123

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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

CORBEILLE

À partir de **4,90**HT
040999

Corbeille ovale cannelée inox

040999	Lg 26 cm	4,90	1
040998	Lg 31 cm	6,35	1

5,00HT
054108

Corbeille à pain inox ronde

054107	ø 18 cm	4,00	1
054108	ø 20 cm	5,00	1

À partir de **12,00**HT
901580

Corbeille Svart
Ovale 15x20x8 cm

901580		12,00	1

16,00HT
901581

Corbeille en métal noir
Ovale 19x24x8 cm

901581		16,00	1

11,50HT
E14083

Corbeille Svart
ø17,5x8 cm

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

À partir de **4,65**HT
050019

Corbeille ovale tressée

050019	24x17x8 cm	4,65	1

Fils en polypropylène ø3,5 mm.

À partir de **7,00**HT
514552

Corbeille à pain noire

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.

À partir de **3,50**HT
050024

Corbeille à pain noire

050021	Ronde ø 25 cm	4,00	1
050022	Ovale 23x15 cm	3,10	1
050024	Ronde ø 20 cm	3,50	1

À partir de **3,15**HT
050011

Corbeille tressée

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

À partir de **6,45**HT
630155

Corbeille à pain "Paperbag"
ø 17x11 cm

630155		6,45	1

Finition froissée. Naturel - papier kraft enduit

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.

SET DE TABLE

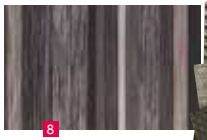
14,90HT
E12196

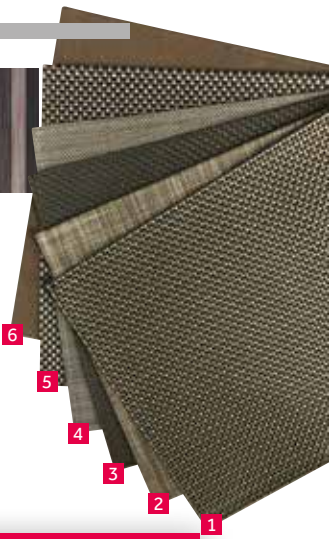
100 %
PERSONNALISABLE
forme - taille - logo - couleur
CONSULTEZ-NOUS !

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 vynil 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 !

13,15HT
004110

Set de table	acier blanc acier	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.

15,70HT
004114

Set de table écran

004114	33x43 cm	15,70	1

Set rigide réversible en simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

SONOLYS TEXTILE

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

CONSULTEZ-NOUS !

Pochette à couverts

004121	10x24 cm	10,70	1

Simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

LAMPE DE TABLE

147,00HT 158961

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

DUNI

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

20,10HT 159039

DUNI

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

24,95HT 014962

Securit

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

49,00HT 014955

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

79,50HT 014921

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

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.

39,95HT 014952

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.

ENCAISSEMENT / CENDRIER

À partir de **0,95HT** 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.

13,10HT 048547

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

6,35HT 014563

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

14,95HT 630430

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

4,05HT 901509

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

À partir de **0,44HT** 151109

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

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

3,05HT 630325

MADE IN FRANCE

PLASTOREX

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

6,95HT 912225

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

1,15HT 914093

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

9,55HT 087129

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

2,90HT A67877

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

2,90HT 988360

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

1,38HT 033399

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

0,85HT 538550

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

CARTE MENU

19,60HT
014380

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

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

PERSONNALISABLE
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES

14,05HT
630259

Porte-menu Edgar
630259 25,5x32 cm **14,05** 1
Fabriqué en cuir Telflex.
Thermoscellage couleur noir.
Personnalisation nous consulter.
Intercallaires
630256 Format A4 **7,55** 1
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

7,20HT
014400

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.

20,95HT
630258

100% PERSONNALISABLE
CONSULTEZ-NOUS

Porte-menu Pablo
630258 Format A4 **20,95** 1
Personnalisation nous consulter
Intercallaires
630257 25x32 cm **8,00** 1
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

SIMONE

SAURA

BOSCO

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.

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

Fabriqué en cuir 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

4,60HT
016219

Cube bois naturel Casa réservé
5,5x5,5 cm
016219 **4,60** 10
Prix unitaire, vendu par paquet de 10. En bois de pin.

9,95HT
014495

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

33,75HT
014950

Securit
Chevalet de table
014950 30x50 cm **33,75** 1
Chevalet en bois dur couleur wengé avec poignée arrondie. Peut être utilisée en extérieur.

Securit
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

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

1,05HT
014857

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

1,35HT
016221

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

la SIGNALÉTIQUE
INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR

1ER PRIX

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 !

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).

18,50HT
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.

22,90HT
630154

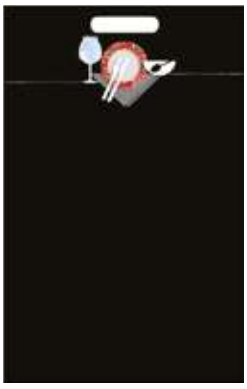
MADE IN FRANCE

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.

26,40HT
630153



MADE IN FRANCE

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.

30,90HT
016213

Ardoise Monaco

016213	Ardoise - 70x50 cm	30,90	1

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

Large Medium

À partir de 2,95HT
014934

Feutre-craie blanc

014934	*Medium 2-6 mm	2,95	1
014941	Large 7-15 mm	6,50	1

*Lot de 2.

13,40HT
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.

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.

2,85HT
014880

Éponge magique nettoyante

014880		2,85	1

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

À partir de 5,50HT
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.

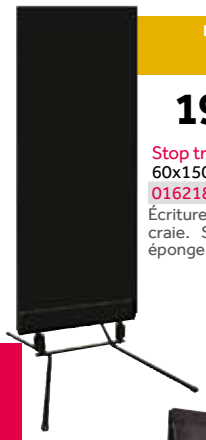
11,60HT
014432

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

195,00HT
016218

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

71,60HT
014433

Panneau de trottoir — Securit
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.

À partir de **99,50HT**
016211

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 **119,00HT**
014520

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

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.

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

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 séparement). Matière antirouille. 5 programmes, 16 couleurs, livré avec une télécommande (2 batteries en option non-incluses). Peut être branché sur le secteur et utilisé avec 2 batteries Securit (non incluses)

POTEAU D'ACCUEIL

67,95HT
014908

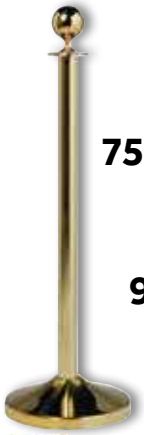
Porte affiche
Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)
014908 **67,95** 1

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.

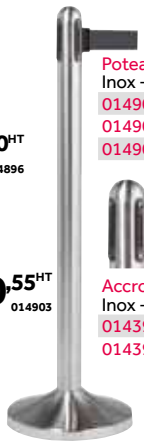
67,65HT
014909

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



75,00HT
014896

90,55HT
014903



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

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

DESIGN MODERNE

43,60HT
988252

PRIX ATTRACTIFS

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

Poteaux d'accueil classiques
014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **75,00** 1
014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **116,90** 1
014415 Accroche murale laiton brillant (or) **11,80** 1
014416 Accroche murale chromé **11,80** 1
Grande stabilité grâce à un socle de 12 kg. Usage intérieur ou extérieur.

107,00HT
014893

Porte menu LED
125 cm
014893 Pied **107,00** 1
014960 Socle **107,00** 1

96,20HT
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.

4,80HT
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.

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.

36,00HT
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. Epaisseur 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	Boite 650 ml - 18,3x18,3x4,2 cm	**14,75**	50/300
630515	Boite 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'ADAPTE 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

Produits chauds ou froids

Boîte à salade

			Sachet / Carton
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

Boîte à salade

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

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

À partir de **59,00**HT
146100

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.

3,10HT
153141

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.

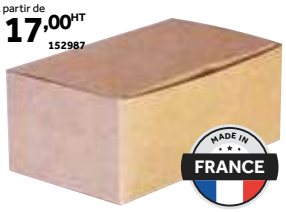
À partir de **6,60**HT
949254

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

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



À partir de **17,00**HT
152987

Boîte à déjeuner

22,8x12,4x7,8 cm — Sachet / Carton

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.

14,55HT
909430

Boîte à burger

17,6x16,8x7,8 cm — Sachet / Carton

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

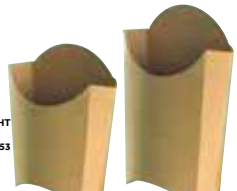
Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

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.

À partir de **11,10**HT
153074

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.

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.

24,85HT
909433

Sachet ouvert 2 côtés

Motifs «Times» 17x18 cm

909433		**24,85**	1000/4000

Papier PEFC ingraissable. 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 ingraissable. 34 g/m². Motif feuille Feel Green®. Prix au carton, vendu par carton.

Emballage à burger Times

28x34 cm

909437		**25,40**	1000/4000

En papier ingraissable. 35 g/m². Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

33,00HT
146103

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, 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

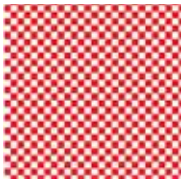
380062		**19,00**	1

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 ingraissable. Prix au carton, vendu par carton.

New

MADE IN FRANCE

LE MARCHÉ DES PAILLES

Cuillère à glace

E23912	Cuillère 9,5 cm	**29,00**	400

Carton

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

New

Coupe à glace

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

Sachet/Carton

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

DESSERTS

À partir de **2,40**HT 949219

Pot à dessert

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

Sachet / Carton

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

Coupe à dessert

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

Sachet / Carton

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

À partir de **1,10**HT 153206

MADE IN FRANCE

Gobelet

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

Sachet/Carton

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

À partir de **2,25**HT 948600

MADE IN FRANCE

Gobelet Coffee chic

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

Sachet / Carton

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

À partir de **34,90**HT 153148

Sac cabas - kraft brun 80gr/m²

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

Carton

Prix au carton, vendu par carton.

23,90HT 150960

Sac à bretelles

Épaisseur 50 µ
260/(60+60)x450 mm

150960		**23,90**	1

Plastique transparent. Prix au carton de 500

2,40HT 999926

Spatule

999926	14 cm	**2,40**	1000

Carton

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

PAILLES

3,50HT 153073

New

New

Gobelet

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

Sachet x Unité

Gobelet cristal 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.

9,90HT 948733

SPÉCIAL BUBBLE TEA

Paille en papier - bubble tea

ø12x20 cm - blanc

948733		**9,90**	200

Sachet / Carton

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

À partir de **16,00**HT 948737

LE MARCHÉ DES PAILLES

Pailles canne à sucre

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

Carton

Prix au carton, vendu par carton.

8,10HT 989252

Pailles bambou

ø10/12 mm - 20 cm

989252		**8,10**	1

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

15,90HT 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

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

Sachet

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.

GAFIC

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

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

Carton

Sac à croissant «Les petits gourmets» 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

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

Carton

Sac en papier kraft. Prix au carton, vendu par carton.

EMBALLAGE TRAITEUR

1,95HT
146104

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 15,85HT
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 14,35HT
949205

Plateau repas fibre de canne — Sachet / Carton

948860	5 compartiments	14,25	50/200
949205	Couvercle	14,35	50/200

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton. Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

À partir de 5,00HT
948998

Plateaux — Carton

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

Prix au carton, vendu par carton.

À partir de 2,85HT
630235

Brochettes/pique bambou — Sachet

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

Prix au sachet, vendu au sachet.

À partir de 1,85HT
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). Réglette incluse.

61,00HT
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 29,00HT
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 7,40HT
914927

Pour distributeur aluminium ou film

Réglette coupe film

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

Prix unitaire.

À partir de 5,60HT
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.

23,50HT
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 17,50HT
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.

Lacor

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

Lacor

Conteneur TwoGo
450/280 ml
21,7x16,6x5,5 cm

E23918		**9,50**	1

Couvercle en plastique AS.

Lacor

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

Barquette multi-fonctions charnière

948815	250 ml - 12,5x11,5x4,5 cm	**6,10**	50/600	Sachet/carton
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 New	**11,20**	50/400	
948824	1,5 L - 19x18,5x6 cm New	**16,50**	50/200	

Boîte micro-ondable en PP. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

À partir de **7,90**HT
999943

Boîte charnière ergo box

948805	250 ml - 12,8x11,7x4,5 cm	**3,99**	50/600	Sachet/carton
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 New	**13,75**	50/200	

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

Barquette charcutière

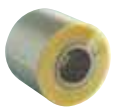
999941	125 ml - 9,1x7,1x3,5 cm	**8,10**	500/5000	Sachet/carton
152727	250 ml - 11,1x8,7x4,2 cm	**12,00**	500/3000	
999943	375 ml - 13,8x9x4,6 cm	**7,90**	250/2500	
999942	500 ml - 14,3x11,1x4,9 cm	**12,00**	250/1500	
999944	750 ml - 17,6x11,6x4,9 cm	**15,90**	250/1250	
999945	1 L - 18,9x14,4x5,4 cm	**24,90**	250/1000	

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

Barquette thermoscellable

948810	250 ml - 13,7x9,5x3 cm	**4,65**	100/1200	Sachet/carton
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.



16,10HT
948002

Rouleau de film soudable 40µ

948002	15 cm x 500 m	**16,10**	1

13,80HT
153169

Combo - barquette operculable + couvercle
68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm

153169		**13,80**	100/1000

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

MOULE ALUMINIUM

À partir de **25,20**HT
948840

Plat gastronorme

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

Carton

Prix au carton, vendu par carton.

21,60HT
153166

Moule à cake
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm

153166		**21,60**	100/500

Sachet/carton

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

Godet - Ht 34 mm

948906	9 cl - ø 7,5 cm	**3,58**	100/1000	Sachet/carton
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	**3,85**	100/1500	

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

Coquille Saint-Jacques
13 cl - 12,6x12,3x2 cm

948933		**4,60**	100

Prix au carton, vendu au 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

Carton

Prix au carton, vendu au carton.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

le NAPPAGE

SERVIETTE & SET DE TABLE

Jaune
Papaye
Mandarine
Orange
New Sun
Miel
Grège
Cappucino
New Brun naturel
Noisette
Café
Cacao
Bordeaux
Rouge
Fuchsia
Aubergine
Lavande
Caraïbes
Vert sapin
Vert foncé
New Pistache
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.

1,75HT
631193

le nappage
FLASHEZ LE QRCODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET

DUNI
FLASHEZ LE QRCODE & DÉCOUVREZ LE CATALOGUE COMPLET

AIRLAID

À partir de **3,90**HT
153210

Serviettes Airlaid - 40x40 cm

153210 Blanc	**3,90**	50/400
153219 Champagne	**5,50**	50/400
153216 Grège	**5,45**	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®

TOP QUALITÉ

À partir de **5,80**HT
158906

New

DUNI

Serviettes 40x40 cm

		Sachet/carton
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

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 cellulose, 2 plis. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

OUATE LISSE

À partir de **2,55**HT
158898

DUNI

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

		Sachet/carton
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.

1,70HT
153289

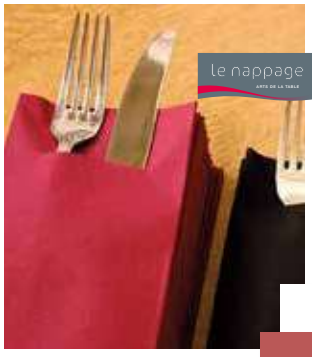
le nappage

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

153289 blanc	**1,70**	100/2000

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

POCHETTE À COUVERTS AIRLAID



Serviettes étui à couverts Airlaid

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

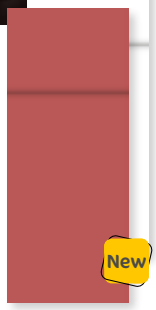
Serviette étui 40x40 cm avec découpe. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

DUNI

Sacchetto Dunisoft Slim
70x230 mm - serviette blanche

	Sachet/carton
159101 Noir	**15,75** 60/240

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.



New

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.

Crème
Ivoire
Blanc
Noir
Champagne
New
Brun naturel
Kraft
New
Grège
Marron
Cacao
Bordeaux
Rouge
Aubergine
Bleu marine
Kiwi
Anthracite
Gris béton
Granite
Gris

Spécial Cocktail

Double point

Distributeur de serviettes Bambou - 13x13 cm

512585	**8,50** 1

Serviettes cocktail - 20x20 cm

	Sachet / Carton
909420 Noire	**1,70** 100/2400
909421 Blanche	**1,25** 100/2400

Serviette double point. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

SERVIETTE

Serviette
30x30 cm - blanche - 17 g/m²

	Sachet/carton
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.

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.

NAPPE & SET DE TABLE

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

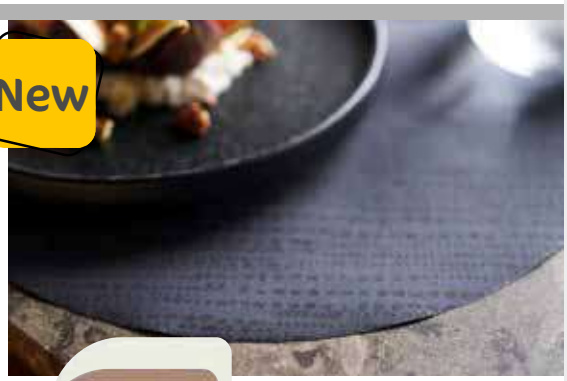
Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés

	Carton
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

	Carton
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.

Nappe papier Symphonie
Extra blanc gaufrage "grain de café"

	Carton
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

	Carton
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

14,60HT
909422

Sets de table en papier - 31x43 cm

	Sachet/carton
909422 Beige naturel «Times»	**14,60** 500/2000

Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

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.

RESTAURANT BRUSH

PRIX LE PLUS BAS — empilable — CERTIFIÉ HACCP

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.

RESTAURANT

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

ARCOROC

Nova Aquitania			
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.

STAIRO

1ER PRIX — empilable — HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

ARCOROC

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

FESTON

1ER PRIX — empilable — HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

ARCOROC

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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

VAISSELLE EN PORCELAINE

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée

5 ANS GARANTIE contre les ébréchures

Adapté EGAlim

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

UNISET

Porcelaine Hôtelière

MADE IN EUROPE

Adapté EGAlim

DURÉE DE VIE PLUS LONGUE !
UN BOURRELET SUR SON AILE.

Assiette

066013	Plate ronde ø 26,5 cm	**6,50**	10
066012	Plate ronde ø 24 cm	**5,60**	10
066014	Creuse ronde ø 22 cm	**5,40**	10
066011	Plate ronde ø 19 cm	**4,10**	10
066010	Plate ronde ø 16 cm	**3,90**	10

Tasse

066021	Café 10 cl	**2,65**	10
066017	Thé 16 cl	**3,95**	10
066019	Déjeuner 28 cl	**4,95**	10

Soucoupe

066022	Café ø 13 cm	**3,00**	10
066018	Thé ø 15 cm	**3,20**	10
066020	Déjeuner ø 16 cm	**3,80**	10

SMART

Porcelaine

Adapté EGAlim

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

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

COUVERT

PRIX LE PLUS BAS

À partir de **0,11**HT
051003

Amefa

Valmy			
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

tehrun

Eco			
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

Amefa

Vieux Paris			
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.

Ramasse-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

artis

Zoé			
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

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

1,10HT
913048

Amefa

Couteau à steak Valmy			
913048	Lg 22,4 cm - lame microdentée	1,10	12

Inox 13/0

0,67HT
053055

Amefa

Couteau de table			
053055	Lg 11 cm - lame microdentée	0,67	12

Manche polypropylène 2 rivets

Couteau à steak Reflex		
041634	Lg 12 cm - lame microdentée	0,45 24

CONTENANT

L'ORIGINAL SARREGUEMINES FRANCE 1784

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	1,64	6/24
030025	1,55 L - ø 20 cm	2,13	6/24
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	0,89	6/72
037037	30 cl - 11x11 cm	0,99	6/72
037038	61 cl - 14x14 cm	1,59	6/24
037039	1,15 L - 17x17 cm	1,95	6/24

Ramequin			
064116	n°3 - 6,4 cl - ø6,8 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

0,65HT
037043

Assiette Lys			
037043	ø 14,5 cm	0,65	6/72

À partir de **1,20**HT
050206

Plat individuel			
050206	150 ml	1,20	12

empilable

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

1,38HT
030001

Bol parisien			
51 cl - ø 13,5x6,5 cm			
030001		1,38	6/72

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	**0,59** 6/72
030014	n°6 bis - 16 cl - ø7x7 cm	**0,69** 6/72
030013	n°5 - 22 cl - ø7,3x7,7 cm	**0,89** 6/72

À partir de **0,74**HT
030011

Empilable

030011	16 cl - ø 6,5x8 cm	**0,74** 6/72
030012	20 cl - ø 7,1x8,6 cm	**0,89** 6/72

À partir de **0,63**HT
030016

Lola

030016	16 cl - ø 7 x 7 cm	**0,63** 6/72
032017	20 cl - ø 7,4x7,6 cm	**0,79** 6/72

Log ARCOROC

031661	16 cl - ø 6,3x8 cm	**1,15** 6/72
031660	22 cl - ø 7,3x7,9 cm	**1,05** 6/72

Norvège ARCOROC

033008	16 cl - ø 6,5x8 cm	**0,84** 6/72
031920	20 cl - ø 7,2x8,7 cm	**0,90** 6/72

À partir de **1,05**HT
033646

Gobelet Stack

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 ARCOROC

988621	16 cl - ø 6x6,5 cm	**0,80** 6/72
988620	23 cl - ø 7,5x7,5 cm	**0,96** 6/72

Oxygen ARCOROC

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

0,72HT
033100

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 ARCOROC

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 ARCOROC

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 ARCOROC

030801	50 cl	**2,38** 12
030802	1 L	**4,10** 6

COUPE À GLACE

1,88HT
030704

Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm

030704	**1,88**	6

1,88HT
030700

Coupe Cadette
20 cl - ø 9,5x12 cm

030700	**1,88**	6

Tahiti
23 cl - Ht 8 cm

030702	**2,40**	6

1,10HT
037052

Ondine
24 cl - ø 110 mm

037052	**1,10**	6/72

1,38HT
030723

Coupe cafet
25 cl - ø 12,5x6 cm

030723	**1,38**	6

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

VAISSELLE SPÉCIALISÉ

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS

À partir de 7,10HT 086817

INCASSABLE

À partir de 1,75HT 086100

INCASSABLE

0% BPA

MADE IN FRANCE

PLASTOREX

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

Passe au micro-ondes. Résistant de -30 à + 75°C.

NOUVEAU LITRAGE : 0,5L NOUS CONSULTER POUR LES AUTRES COLORIS

4,20HT 085905

1,55HT 085903

Transparent · Bleu lagon · Orange agrume · Vert menthe · Jaune tilleul · Rouge grenadine · Blanc

MADE IN FRANCE

PLASTOREX

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

Passe au micro-ondes. Résistant de -30 à + 75°C.

INCASSABLE

DIMINUE LA MOBILISATION CERVICALE DOULOUREUSE ET LIMITÉE DANS L'ARTHROSE ET LA MALADIE DE PARKINSON.

Parfaitement empilables !

0% BPA

	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

Ameta

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

1,70HT 942110

0% BPA

MADE IN FRANCE

Saint-Romain FABRIQUANT

Couteaux copolyester 21 cm

942110	Cassis	1,70	12
942111	Bleu	1,70	12

Couteau securit ergonomique et design, très bonne coupe sans risque de blessures.

À partir de 4,90HT 083000

0% BPA

Pichet copolyester

083000	95 cl	4,90	12
083001	1,4 L	6,40	12
083002	1,75 L	7,20	6

MADE IN FRANCE

Saint-Romain FABRIQUANT

Mug copolyester bleu

20 cl - ø 7x8 cm

905461		3,40	12

Sans bisphénol A, sans phtalate. Autres coloris : nous consulter.

Évite le renversement

6,30HT 066464

3,20HT 066465

0% BPA

MADE IN FRANCE

Saint-Romain FABRIQUANT

Gobelet à découpe nasale bleu

16 cl - ø 7,2x10 cm

066465		3,20	25

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.

0% BPA

MADE IN FRANCE

Saint-Romain FABRIQUANT

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.

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

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**	6/24

empilable

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

Assiette plate ronde Heat System — ARCOROC

1	903291 2 compatiments - ø 23 cm	**6,50**	6/24
2	903290 Sans compatiment - 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

VAISSELLE ANTI-DÉRAPANTE

14,50HT
066400

TOP QUALITÉ

MADE IN FRANCE

Assiette creuse

066400	ø 23,5x4 cm - Bleu	**14,50**	12

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Assiette super antidérapant, ne glisse pas sur la table. Angles de blocage pour les couverts. Très grande stabilité grâce à ses 4 pieds. Pente spéciale pour faire glisser la nourriture vers la partie la plus profonde.

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.

0% BPA

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).

Cloche polyamide - Teintée vert

083741	ø 23,8x4,5 cm	**13,20**	1
083742	ø 24x4,3 cm	**12,45**	1

THERMODYNAMIQUE

SYSTÈME BREVETÉ QUI PERMET DE RALENTIR LA PERTE DE CALORIES (CHAUD) ET DE FRIGORIES (FROID).

CERTIFIÉ HACCP

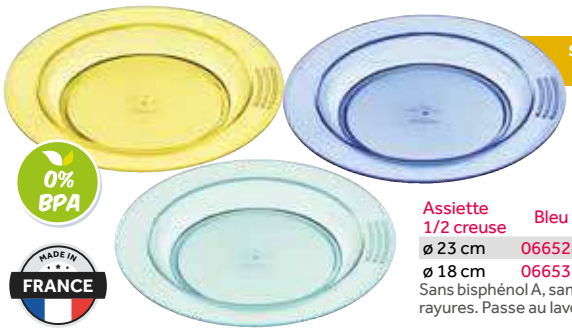
MADE IN FRANCE

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.

SA GRANDE LÉGÈRETÉ PERMET UNE MANIPULATION FACILE.



0% BPA

MADE IN FRANCE

Assiette 1/2 creuse

	Bleu	Jaune	Vert		
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 **3,50HT**
905074

MADE IN FRANCE

Vaisselle couleur - Bleu

1	905078 Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	**5,70**	25
2	905071 Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	**6,70**	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 Compotier rond 10 cl - ø 12xHt3,3 cm	**3,50**	48

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures.

GAFIC

PLATEAU REPAS

0% BPA

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

MADE IN FRANCE

0% BPA

Vaisselle blanche - mélamine — PLASTOREX

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 **3,80HT** 519390

Adapté EGAlim

Vaisselle inox — PLASTOREX

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

MADE IN FRANCE *Pour toutes les références*

Fast food - 26x36 cm — PLATEX

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 — PLATEX

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 — PLATEX

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 — CAMBRO

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

Polyesther renforcé en fibre de verre. Passe au lave-vaisselle.

Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté — PLATEX
Polyester et fibre de verre

083836	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	**6,10**	20
083835	GN1/1 - 53x32 cm	**8,90**	20

Plateau Le Texan - gris moucheté — PLATEX
Polyester et fibre de verre

980810	46x36 cm	**7,20**	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'empilage et de bossages de séchage. Apte au contact alimentaire.

ÉVOLUTION NATURELLE DU DESIGN DU LÉGENDAIRE PLATEAU PROFIL

Plateau Profil 2 - chêne clair — PLATEX

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.

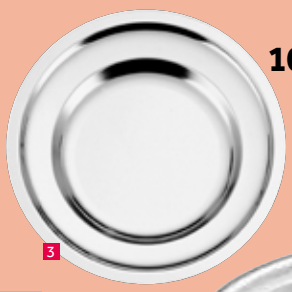
SERVICE

Adapté EGAlim

À partir de **13,00**HT 002073

1

2



3

10,00HT 002075

5

À partir de **6,60**HT 002077

4

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 Soupière UNI

002073	ø 22 cm - 3,25 L	13,00	1
002074	ø 24 cm - 4 L	15,00	1

3 Plat rond UNI

002075	ø 30 cm	10,00	1

4 Plat à poisson UNI

002076	60x27 cm	13,25	1

5 Plat oval UNI

002077	34x22 cm	6,60	1
002078	38x25 cm	7,60	1
002079	41x27 cm	8,40	1

À partir de **8,00**HT 002080

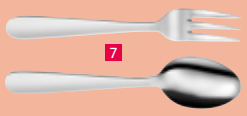
6

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 **4,90**HT 040999

MADE IN FRANCE

Corbeille ovale cannelée inox

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***

NSF

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

Pichet isotherme - 1,2 L

085800	Blanc	15,80	6
085801	Taupe	14,70	6

À partir de **20,00**HT 042422

Pichet isotherme

042422	1,2 L	20,00	1
042423	2 L	29,80	1

Ampoule polyuréthane.

À partir de **10,25**HT 988052

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.

À partir de **21,00**HT 042406

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.

145,00HT 988215

27,60HT 988216

LIVRAISON EN KIT

53,00HT 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	Boite 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.

GAFIC

les VÊTEMENTS

CUISINE & TABLIER

6,40HT
980958

1ER PRIX

Tablier chef DEREN

980958	Blanc	6,40	1

Cordon 1 m. Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm.

20,10HT
981758

Melon

Noir

Tablier Nell 45 45x100 cm molinel

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.

31,00HT
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.

39,00HT
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.

8,40HT
904405

Blanc

Noir

Bordeaux

Tablier valet + poche DEREN

904405	Blanc	8,40	1
904404	Noir	9,80	1
904403	Bordeaux	9,80	1

Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

10,15HT
630184

Tablier Valet 1020x900 mm DEREN

630184	Bleu	10,15	1

Avec poche et bavette

16,30HT
903370

Bordeaux

Melon

Pistache

Noir

Anthracite

Tablier bavette Loti

980968	Noir	16,60	1
903370	Pistache	16,30	1
980974	Melon	16,60	1
980967	Bordeaux	16,90	1
983011	Anthracite	16,90	1

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

29,90HT
982312

Tablier Dan88 molinel

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.

35,00HT
983010

Tablier Harold

983010	Denim délavé	35,00	1
983009	Denim brut	35,00	1

Lien cou réglable par un bouton clou et boutonnières. 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.

32,00HT
520103

Tablier Base Moss Chaud Devant

1	520103	Apron 100x45 cm	32,00	1
2	520100	Bavette 70x85 cm	39,00	1

Fermeture réglable, 2 poches, 100% matériaux recyclés. 65% Polyester recyclé, 35% coton recyclé.

Tablier Forene Chaud Devant

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.

55,00HT
520102

89,00HT
520101

- ***Combinaison innovante de cuir de vache et de polyester***
- ***Fermeture amovible***
- ***1 poche***
- ***Boucle pour stylo***

Tablier Bourbon Chaud Devant

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.

VÊTEMENT FEMME

24,70HT
982161

molinel

Veste femme Busi Manches courtes

982161	T00	24,70	1
982154	T0	24,70	1
982155	T1	24,70	1
982156	T2	24,70	1
982157	T3	24,70	1
982158	T4	24,70	1
982159	T5	24,70	1
982160	T6	24,70	1

50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pressions cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, oeillets d'aération.

27,60HT
981960

molinel

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.

27,90HT
631170

COUPE SLIM

Pantalon femme Adélie

631170	T 0	27,90	1
631171	T 1	27,90	1
631182	T 2	27,90	1
631172	T 3	27,90	1
631183	T 4	27,90	1
631173	T 5	27,90	1
631184	T 6	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. Pinces dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.

29,90HT
982306

molinel

Veste femme Shade

982306	T00	29,90	1
982307	T0	29,90	1
982308	T1	29,90	1
982309	T2	29,90	1
982310	T3	29,90	1
982311	T4	29,90	1

Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos.

27,70HT
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. Pinces poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

ACCESSOIRE

80,00HT
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.

11,69HT
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.

GAFIC

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	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

molinel

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/123	123/135	135/147
Tour de taille	59/65	65/73	73/81	81/89	89/105	105/121	121/137
Tour de bassin	86/94	94/102	102/110	110/119	119/131	131/143	143/155

Homme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	36/38	40/42	44/46	48/50	52/54	56/58	60/62
Tour de poitrine	78/86	86/94	94/102	102/110	110/118	118/126	126/134
Tour de taille	69/77	77/85	85/93	93/101	101/109	109/117	117/125
Tour de bassin	89/95	95/101	101/107	107/113	113/119	119/125	125/131

Vestes : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de poitrine ou tour de taille. Pantalons : commander la taille correspondant à la plus grande de vos mensurations tour de taille ou tour de bassin.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

VÊTEMENT HOMME

24,90HT
981414

Veste homme Blake molinel

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.

29,90HT
982070

Veste homme Shade molinel

	Denim		Olive	
T0	982070	29,90	982300	29,90 1
T1	982071	29,90	982301	29,90 1
T2	982072	29,90	982302	29,90 1
T3	982073	29,90	982303	29,90 1
T4	982074	29,90	982304	29,90 1
T5	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

27,45HT
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.

26,50HT
630310

Pantalon homme noir - PB03 molinel

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 italienne, 1 poche arrière passepoilée et boutonnée. Braguette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.

Siaka - MC Robur

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.

MEILLEURE VENTE

52,10HT
909537

46,80HT
982162

Pantalon homme noir - Flex'R molinel

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.

27,90HT
982189

Sur-veste Ulisse Robur

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.

VÊTEMENT MIXTE

25,90HT
909100

EXCLUSIVITÉ GAFIC

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.

AUTRES COLORIS DISPONIBLES CONSULTEZ-NOUS

20,90HT
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.

49,25HT
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 déportées. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5®.

- *Coupe droite*
- *Grande liberté de mouvement*
- *Entretien facile*
- *Matière extensible = manche en jersey*

65,00HT
520106

BOUCLE À L'ARRIÈRE DU COU POUR MAINTENIR LE TABLIER EN PLACE

Chaud Devant

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.

15,00HT
908976

Pantalon Goyave

908976	T 0	15,00	1
908977	T 1	15,00	1
908978	T 2	15,00	1
908979	T 3	15,00	1
982227	T 4	15,00	1
908981	T 5	15,00	1
908982	T 6	15,00	1

Pantalon mixte blanc. Polyester et coton. Ceinture élastiquée.

21,50HT
982194

Pantalon mixte Umini

	Noir		Blanc		
T 0	909500	23,25	982194	21,50	1
T 1	909501	23,25	982195	21,50	1
T 2	909502	23,25	982196	21,50	1
T 3	909503	23,25	982197	21,50	1
T 4	909504	23,25	982198	21,50	1
T 5	909505	23,25	982199	21,50	1
T 6	909506	23,25	982200	21,50	1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Existe en anthracite.

29,95HT
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.

51,50HT
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 cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.

53,20HT
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. Pinces aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.

CHAUSSURE & ACCESSOIRE

49,00HT
520300

Gaston MILLE

Chaussure Hiker

T 39	520300	1
T 40	520301	1
T 41	520302	1
T 42	520303	1
T 43	520304	1
T 44	520305	1
T 45	520306	1
T 46	520307	1
		49,00

Embout de sécurité large. Semelle antiperforation et antiglisse. Chaussant large, renfort au talon et anse de préhension à l'arrière pour chausser plus facilement.

MADE IN FRANCE

49,00HT
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 antibactéries. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglisse. Embout de sécurité.

31,20HT
903700

36,45HT
903725

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
		Prix : 31,20	

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 : 36,45	

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique.

49,90HT
903841

Chaussure Leo Noir

T 36	903841	1	T 42	903847	1
T 37	903842	1	T 43	903848	1
T 38	903843	1	T 44	903849	1
T 39	903844	1	T 45	903850	1
T 40	903845	1	T 46	903851	1
T 41	903846	1			49,90

Chaussure très légère : 270 g. Résistance aux glissements de la semelle SRA. Semelle extérieure anti-dérapante. Semelle de propreté à mémoire de forme. Sans embout de sécutité. Absorption d'énergie par le talon.

11,10HT
907300

Tablier de plonge Yankee Vinyle - 900x1150 mm

907300 **11,10** 1

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Epaisseur 200 µ

16,90HT
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

26,50HT
907400

Tablier de plonge Bravo Nitrile - 900x1150 mm

907400 **26,50** 1

Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Epaisseur 500 µ

19,95HT
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

5,80HT
912233

Mouflette anti-chaleur
Silicone
912233 **5,80** 1
Protection jusqu'à 180°C maxi

3,90HT
912232

Moufle anti-chaleur Textile + aluminium
912232 360 mm **3,90** 1
Protection jusqu'à 200°C max

2,90HT
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.

15,90HT
631046

Moufle anti-chaleur
Silicone
631046 **15,90** 1
Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.

19,00HT
911183

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

3,33HT
760106

Moufle de cuisine
760106 **3,33** 1
Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.

15,25HT
911188

Gant anti-chaleur Ambidextre
911188 **15,25** 1
Protection jusqu'à 250°C

SAC & TORCHON

1,42HT
904449

Torchon de cuisine
904449 500x770 mm **1,42** 1
100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.

3,45HT
630279

Essuie-verres molinel
630279 50x70 cm **3,45** 10
80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

3,40HT
186088

Torchon Métis 500x770 mm
186088 **3,40** 12
blanchi

6,25HT
186090

Essuie-verres
186090 570x720 mm **6,25** 6
100 % lin. Souple, résistant et absorbant. Colis de 6 de 3 couleurs.

3,05HT
185036

DEREN

Liteau de serveur 600x770 mm
185036 **3,05** 2
Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.

14,40HT
186350

DEREN

Sac à linge neutre 100 L - 730x810 mm
186350 **14,40** 1
100% polyester.

la CUISSON

CASSEROLE & POÊLE

Tous feux

de Buyer

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

de Buyer

3 Sauteuse 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.

Electricité | Gaz | Induction | Radiant | Halogène

Pour toutes les références, sauf indication contraire

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

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

Casserole inox - sans couvercle

585106	ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L	12,70	1
585108	ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L	13,40	1
585110	ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L	15,70	1
585112	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	18,50	1
585114	ø 24 x 11 cm - 5 L	22,00	1
585116	ø 28 x 13 cm - 8 L anse face queue	30,50	1

Lot de 5 casseroles inox
ø 14, 16, 18, 20, 24 cm

097100		81,00	1

Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis.

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

Cuit vapeur - Inox
ø 32 x 12,5 cm

085080		39,20	1

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.

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	ø 24 x 7,5 cm - 3,3 L	24,00	1
585301	ø 28 x 8 cm - 5 L	33,00	1

Lacor

Cocotte à pression

B78518	18 L - ø 32x22 cm	115,00	1

Cocotte professionnelle en aluminium. Soupape à pression/contrepoids : permet de libérer la vapeur en régulant la pression intérieure de l'autocuiseur. Poignées en bakélite anti-brûlures.

Sauteuse conique inox

585302	ø 16x6,5 cm	18,55	1
585303	ø 20x7 cm	23,80	1
580304	ø 24x8 cm	28,85	1

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

TOP QUALITÉ — MADE IN FRANCE — CRISTEL

À partir de **79,00**HT
A70208

INOX 18/10

Poêle inox 18/10

A70250	ø 30 x 11 cm	95,00	1
A70237	ø 28x9 cm	86,00	1
A70208	ø 24x8,5 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

ULTRAPLY® Tous feux

À partir de **74,00**HT
585409

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.

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

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 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 mutiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.

WOK

28,40HT
911291

114,00HT
097253

Poêle wok Tripli Pro

E23256		23,90	1

-

Poêle wok anti-adhérante

911291	ø 30 cm x 6 cm	28,40	1

Non compatible induction.

Poêle Wok Trimétal

097253	ø 36 cm - 5,5 L	114,00	1

Fond plat.

POÊLE ANTI-ADHÉSIVE

À partir de **10,50**HT
911310

À partir de **17,90**HT
912280

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.

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.

À partir de **20,80**HT
585200

Poêle inox - sans couvercle

585200	ø 20 x 4 cm sans anse	20,80	1
585201	ø 24 x 5 cm sans anse	22,35	1
585202	ø 28 x 5 cm sans anse	29,65	1
585203	ø 32 x 5 cm anse face queue	38,20	1
585204	ø 36 x 6 cm anse face queue	46,75	1

À partir de **26,00**HT
511318

Poêle inox revêtement anti-adhérant

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

À partir de **50,00**HT
082616

Poêle ovale anti-adhésive

082616	36x26x4,3 cm	50,00	1
082618	40x28x4,5 cm	60,41	1

Non compatible induction.

À partir de **25,50**HT
986431

de Buyer

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-adhérant, 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.

34,10 HT
089057

Tous feux

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
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

Tous feux

À partir de 135,00 HT
A69043

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

TOP QUALITÉ

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.

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

25,25 HT
632614

Plancha fonte double
632614 lisse et rainurée - 42x23 cm 25,25 1
Utilisation au four et sur le gaz.

MANCHE SILICONE

46,00 HT
501665

Grill manche rabattable
501665 33x26 cm 46,00 1
Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.

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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

la COUTELLERIE

AFFUTAGE & COUTEAU

COUTEAUX JAPONAIS KAI

À partir de **36,80**HT
042800

100 % FABRIQUÉ AU JAPON
SELON L'ART TRADITIONNEL JAPONAIS
Tranchant durable (indice HRC 58±1)
Angle de coupe de la lame à 15 °

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

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	36,90	1
	096662	Couteau de cuisine 20 cm	28,90	1
	096691	Couteau de cuisine 15 cm	23,90	1
2	096649	Couteau de découpe 20 cm	21,90	1
3	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

	090996	Couteau de cuisine 30 cm	23,30	1
1	090990	Couteau de cuisine 25 cm	19,80	1
	090995	Couteau de cuisine 20 cm	16,35	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
	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 DEGLON

À partir de **10,90**HT
097008

Oryx

	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	29,50	1
1	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	21,00	1
	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 ARCOS

ICE PLUS

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	17,00 1
2	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,90 1
	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
5	096631	Filet de sole 20 cm	12,70 1
	096650	Filet de sole 17 cm	11,50 1
6	096607	Couteau santoku 18 cm	18,50 1
7	096623	Couteau à saigner 16 cm	10,90 1
	096651	Couteau à saigner 15 cm	11,00 1
8	096626	Désosseur 15 cm	10,00 1
	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	10,50 1
9	096609	Couteau office - 8 cm	6,25 1
	096330	Couteau office - 10 cm	7,25 1

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de trés 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 ARCOS

Spécial pour les aliments non allergènes

CERTIFIÉ HACCP

BACTIPROOF SILVER®

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
7	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	10,50 1
	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 ARCOS

GAMME MAÎTRE AVEC LAME EN ACIER NITRUM POUR UNE COUPE PARFAITE ET DURABLE. MANCHE EN POLYPROPYLÈNE AVEC 3 RIVETS INOX. COMPATIBLE LAVE-VAISSELLE.

89,00HT
096397

TOP QUALITÉ

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.

25,50HT
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.

COUTEAUX OFFICE

Lames lisses

À partir de **0,85HT**
094109

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

27,50HT
096495

Couperet inox

096495	520 g - 18 cm	27,50	1

Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.

43,90HT
097999

FISCHER

Villette - 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

GAFIC

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. empeche 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

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

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

Pierre japonnaise
18 x 6 x 2,7 cm
091735 **22,75** 1

12,90HT
096441

Affûteur manuel ABS
096441 **12,90** 1
Aiguiseur manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.

19,75HT
280601

Affûteur manuel
Aiguiseur à main pour lames lisses et crantées
280601 **19,75** 1

Aiguiseur 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.

75,50HT
096665

Affûteur manuel ABS
096665 **75,50** 1
Aiguiseur 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% polyethylène, 24% polyester, 14% fibre de verre. Ambidextre, léger. Norme EN388 454X.

121,00HT
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...).

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.

195,00HT
958040

Affûteuse électrique
958040 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.

les USTENSILES

PLANCHE & DÉCOUPE

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

Planche Blanche avec rigole

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

39,45HT
950106

Planche à découper

950106 400x300x3 mm **39,45** 1

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

Planche 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.

55,00HT
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.

22,00HT
889920

Planche à pain bambou

889920 43x30x2 cm **22,00** 1

Ne passe pas au lave-vaisselle.

Planche à rigole ARCOS

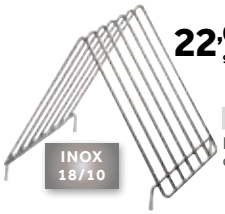
096396 37,7x27,7 cm **26,00** 1

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.

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.



22,00HT
984010

Range planches inox

984010 **22,00** 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles

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.

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 Épluceur - lame 6 cm - boîte de 12	**8,88**	1
11	090985 Épluceur manche polypropylène	**1,07**	1
12	631007 Épluceur - lame 7,5 cm	**2,20**	1
13	090016 Épluceur - 7 cm	**3,36**	1
14	912235 Épluche tomates	**8,20**	1
15	912236 Épluche tomates castor	**8,50**	1

095300 Épluceur **6,75** 1
095297 Couteau à julienne **8,70** 1

Étrier acier inox ép. 1,8 mm

8,05HT
912240

31,18HT
280616

1,50HT
912041

16 912240 Vide avocat **8,05** 1
17 280616 Rasoir à truffes **31,18** 1
18 912041 Rasoir à légumes castor inox **1,50** 1

19,00HT
B80292

Presse et coupe ail inox
7x3.5x19.5 cm

B80292 **19,00** 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.

6 Zeste d'agrumes, gingembre, noix de muscade, ail

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...

Microplane

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

8,95HT
280649

Lacor

Râpe fine

280649	8,95	1

Surface de coupe 65x135 mm.

Râpe 4 faces
Ht 23 cm

280680	6,05	1

CISEAUX

1

2 2,65HT
096705

3 5,85HT
914470

4 7,38HT
096613

15,00HT
630045

Ciseaux à poisson

5

FISCHER

34,90HT
096023

6

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

ABS

1

11,00HT
085035

INOX

3

4

5

13,35HT
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

INOX

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

6,80HT
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
5,04HT
096386

Pique à brochette inox
12 piques

096386	25 cm	5,04	1
096861	30 cm	5,60	1

Prix du lot de 12.

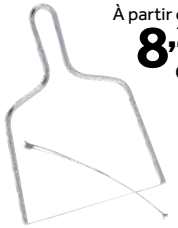
À partir de
5,25HT
097980

FISCHER

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
8,25HT
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

1,90HT
E12223

Allume gaz
23,5x5x3,5 cm

E12223		1,90	1

Flexible et rechargeable. Régulateur de flamme. Système de verrouillage de sécurité.

22,65HT
630002

Aiguille à brider
25 cm - lot de 5

630002		22,65	1

69,00HT
097950

Dérouleur bobine ficelle

097950		69,00	1

Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.

49,00HT
085028

MADE IN FRANCE

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 poussoir.

Mandoline Komi
11,2x4x32,3 cm - polypropylène
089055 **29,90** 1

Julienne 2 et 4 mm. Noir. Ne passe pas au lave-vaisselle.

36,00HT
911295

PRIX ACCORD FABRICANT

MEILLEURE VENTE

Mandoline japonaise - 32x9 cm
Ép. coupe 65 mm
911295 **36,00** 1

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

83,00HT
911304

Mandoline japonaise
911304 Ép. coupe 95 mm **83,00** 1

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

102,00HT
280109

Mandoline du chef
Inox - 13,5x40x5,5 cm
280109 **102,00** 1

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

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 poussoir inox.

240,00HT
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

290,00HT
C31878

Coupe légumes
31x49,5 cm
C31878 Tranches 6,4 mm **290,00** 1
C31889 Option cube/batonnet **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

136,00HT
018534

Machine universelle
19x38,5x80 cm
018534 **136,00** 1

169,00HT
083946

Coupe-tomates inox
6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm
083946 **169,00** 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

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.

185,00HT
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

LT

Moulin à légumes
Inox - 42x40x32 cm
911583 **265,00** 1

Vendu avec une grille Ø 3 mm. Environ 5 kg/min.

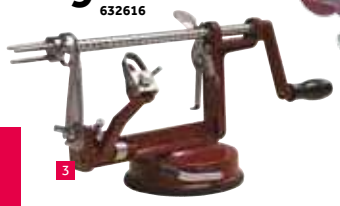
Moulin à légumes
Inox - ø 31 cm
083938 **110,00** 1

Environ 1,5 kg/min.

ÉPLUCHE FRUIT

19,40HT
911302

8,40HT
911335



9,90HT
632616

Renforcé

L'ORIGINAL

PÈLE, VIDE ET TRANCHE EN UNE SEULE OPÉRATION. KALI : FIXATION SERRE-JOINT.

210,00HT
911180

1	911302 Pêle pommes fixation serre joint	19,40	1
2	911180 Pêle pommes Kali - Modèle Pro	210,00	1
3	632616 Pêle pommes à ventouse	9,90	1
4	911301 Pêle pommes renforcé à ventouse	18,85	1
5	911335 Vide ananas inox	8,40	1

Pêle pommes finition laqué bordeau.

ESSOREUSE & PASSOIRE

New

Essoreuse — Lacor

B80557	5 L - ø 26x20 cm	24,00	1

Essoreuse grand volume ! antibactérien incorporé

À partir de 88,00HT
070306

Dynamic

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

2,30HT
905463

Entonnoir

905463	ø 12 cm	2,30	1
905464	ø 14 cm	2,80	1

araven

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.

11,90HT
096030

Passoire Stop gliss®

096030	ø 14 cm	11,90	1
096029	ø 20 cm	16,20	1

À partir de 14,50HT
E12186

INOX 18/10

Passoire inox 18/10

E12186	ø22,5x9,5 cm	14,50	1
E12187	ø26x11 cm	17,00	1

14,00HT
B80828

INOX 18/10

Entonnoir

B80828	ø 14 cm	14,00	1
086801	ø 16 cm	19,00	1

51,00HT
086128

de Buyer

Passoire inox conique
à queue - ø 28 x 13 cm

086128		51,00	1

À partir de 50,00HT
912082

Passoire conique inox

912082	ø 36x16 cm	50,00	1
005841	ø 40 x 26 cm	57,20	1

34,90HT
910385

Vide marmite

910385	2 L - ø 20 cm	34,90	1

ENTONNOIR À PISTON

RANGE DOUILLE INCORPORÉ

38,00HT
086230

TOP QUALITÉ

Entonnoir à piston inox
80 cl - ø 15xHt15,5 cm

086230		38,00	1

76,00HT
086209

ÉTANCHE !

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

76,00HT
086221

Entonnoir à piston
2 L - ø 20x20 cm

086221		76,00	1

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

114,00HT
631006

Entonnoir à piston
Tout inox - 3,3 L
ø 20x38 mm
avec 2 douilles

631006		114,00	1

Buse ø15 mm

9,20HT
912210

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

À partir de 12,00HT
912031

Sur cercle

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

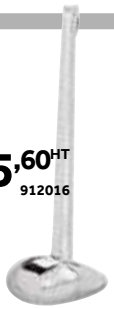
À partir de 105,00HT
780802

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

À partir de 8,75HT
089804

À partir de 3,65HT
912000

VÉRITABLE MONOBLOC



5,60HT
912016

Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec de côté - Lg 28 cm
912016 5,60 1

Louche inox
912000 5 cl - ø 6 x 28 cm 3,65 1
912002 13 cl - ø 8 x 30 cm 5,05 1
912004 25 cl - ø 10 x 34 cm 6,40 1
912006 45 cl - ø 12 x 35 cm 8,05 1
912008 67 cl - ø 14 x 39 cm 10,90 1
912010 1 L - ø 16 x 43 cm 14,60 1
912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm 19,90 1
912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm 26,00 1

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

TOP QUALITÉ

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

MANCHE SURMOULÉ POLYPROPYLÈNE 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

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.

18,00HT
089054

INOX 18/10

Pelle à omelette inox
30x28 cm
089054 18,00 1

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

Pelle à poisson
Lg 17 cm
889919 3,70 1

18,00HT
914930

Pelle à frites
914921 Droitier 15,90 1
914930 Ambidextre 18,00 1

6,90HT
091736

Spatule large coudée
091736 6,90 1
Spatule rigide avec manche en polymère et lame inox.

6,02HT
095285

Pelles à poisson souple
095285 17x8 cm 6,02 1

COLLECTION BUFFET

Couverts de service - Inox 18/10 — Lacor

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

2,35HT
041825

Couverts de service inox
24,7 cm

041824	Fourchette	2,35 1
041825	Cuillère	2,35 1

3,50HT
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

4,90HT
041635

Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636	Perforée	4,90 1
041635	Pleine	4,90 1

À partir de 1,90HT
041814

Louches de service inox

041814	Simple 18 cl	1,90 1
914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	5,35 1

CERTIFIÉ HACCP

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 2,70HT
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

6,20HT
905460

Spatule de cuisson
Lg 7 cm

905460		6,20 1

Matériau composite.

2,30HT
096850

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm

096850		2,30 1

Nylon noir.

2,00HT
087127

Louche à spaghetti - 29 cm

087127	Nylon	2,00 1

2,95HT
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

53,50HT
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 apporte 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 7,78HT
914020

Pince à dresser

914020	Coudée - 20 cm	7,78 1
914021	Droite - 30 cm	9,13 1

À partir de 7,20HT
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

8,15HT
914499

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 effilocher la viande.

Fourchette 2 dents
Mitre ronde forgée
096108 18 cm **12,50** 1

18,62HT
095303

Presse à plancha - fonte (1 kg)
095303 21x11 cm **18,62** 1

SPÉCIAL PIZZA

8,90HT
050999

Louche à pizza
14,8 cl
050999 **8,90** 1

4,05HT
911389

Louche à pizza
ø7x27 cm
911389 **4,05** 1

5,30HT
094081

Roulette à pizza - ø 10 cm
094081 Inox 24 cm **5,30** 1

10,30HT
096448

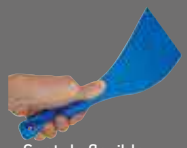
Roulette à pizza
Inox 24 cm - ø 10 cm
096448 **10,30** 1

35,70HT
086959

Roulette à pizza crantée
de pré-coupage
086959 **35,70** 1

74,50HT
086928

Ratelier pour grilles
jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm
086928 **74,50** 1



Spatule flexible
10 cm - plastique
630242 **8,70** 1

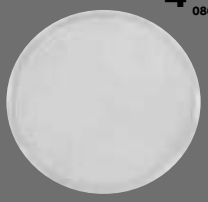
12,80HT
630243

Spatule inox
9,5 cm
630243 **12,80** 1

8,00HT
097124

Spatule à pizza inox
16,5x17,5x5 cm
097124 **8,00** 1

À partir de
4,75HT
086956



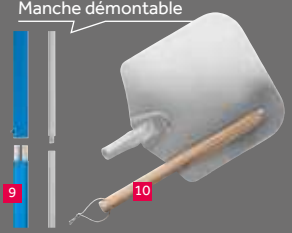
Grille aluminium

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

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



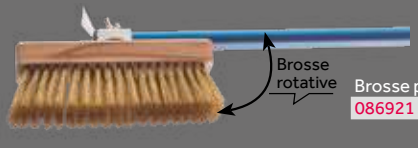
Support avec plaque
ø29,5x21 cm - 4 niveaux
4 plaques
990235 **19,00** 1

22,00HT
086947

Support mural 2 pelles
Aluminium anodisé
086947 **22,00** 1

21,65HT
630241

Brosse pour four et grill
poils en acier inox
630241 **21,65** 1



Brosse pour four
086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m **63,00** 1

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

la PÂTISSERIE

PRÉPARATION & CUISSON

À partir de **1,30**HT 631047

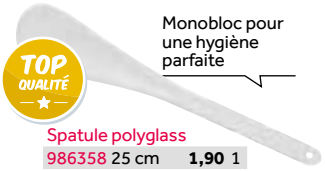
Mouvette - hêtre

631047	25 cm	1,30 1
631048	30 cm	1,25 1
631049	35 cm	1,50 1
631050	40 cm	1,95 1

À partir de **1,30**HT 631051

Spatule biais - hêtre

631051	30 cm	1,30 1
631052	35 cm	1,60 1
631053	40 cm	1,85 1



Monobloc pour une hygiène parfaite

Spatule polyglass

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

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

À partir de **4,25**HT 018554

Mouvette nylon

018554	Crème21,6cm	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

Spatule silicone

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

À partir de **3,95**HT 113488

Spatule silicone

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

À partir de **2,10**HT 044305

Maryse polypropylène

044305	26 cm	2,10 1
043306	35,5 cm	3,60 1
043307	41 cm	5,40 1

À partir de **5,35**HT 958042

Maryse monobloc haute température Stop gliss®

958042	25 cm	5,35 1
958043	35 cm	8,40 1
958044	40 cm	9,20 1

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

2 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

3 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

TRAVAIL DE LA PÂTE

5,85HT 280096

Rouleau pâtisserie

280096	Hêtre - 41 cm	5,85 1
911142	Polyéthylène 50 cm	25,15 1

À partir de **1,40**HT 280781

Corne pâtissière

1 097048	15x9 cm	6,39 1
2 280781	14,7x9,5 cm	1,40 5

Hautes températures

1,15HT 086536

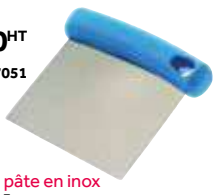
Raclette renforcée

086536	Blanc - 12x9,5 cm	1,15 1

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparation ahérantes.

Pelle à farine inox 18/10

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



5,50HT 087051

Coupe pâte en inox
11x11,5 cm

087051	Carré souple	5,50 1

À partir de **2,95**HT 097992

Coupe pâte en inox

097990	Carré rigide	3,05 1
097993	Carré souple	3,05 1
097992	Arrondi rigide	2,95 1
097991	Arrondi souple	3,05 1

À partir de **6,95**HT 142008

Pinceau silicone - manche inox

142008	22x3 cm	6,95 1
142009	23x3,5 cm	7,90 1

12,62HT 280090

Brosse droite Hollandaise Tête soie blanche

280090	32 cm	12,62 1

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

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 Boite de 1 kg

986417		11,55 1

7,25HT 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.

17,90HT E12221

Diviseur à pâte
24x5,5x5,5 cm

E12221	Roues cannelées	17,90 1
B81941	Roues lisses	17,90 1

Extensible, 5 roues.

CHINOIS & TAMIS

25,90HT
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.

13,85HT
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

28,90HT
912091

12,75HT
912087

Passoire conique inox

912087	ø 16 cm	12,75	1

À partir de
13,85HT
986470

Tamis à farine Inox

986470	ø21x6 cm	13,85	1
986471	ø30x7 cm	18,50	1

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

À partir de
10,45HT
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

8,55HT
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
2,50HT
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
3,50HT
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
10,00HT
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

52,70HT
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm

086165		52,70	1

3,80HT
030308

Verre mesureur en verre

030308	56cl	3,80	1

À partir de
3,20HT
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).

7,50HT
086166

Pichet gradué Inox

086166	1 L	7,50	1
086169	2 L	11,25	1

CUISSON & DÉMOULAGE

16,75HT
911487

Plaque à baguettes
38x32 cm

911487		16,75	1

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
26,20HT
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.

4,30HT
907524

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

Spray de démoulage
Aérosol de 600 ml

907524		4,30	1

SPÉCIAL CHOCOLAT

11,30HT
632142

Feuille guitare 600x400 mm

632142	Polyethylène 55 µ	11,30	1

Pour le travail et la découpe des chocolats. Vendu par paquet de 100. Prix au paquet.

59,00HT
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

3,95HT
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.

9,50HT
909965

Thermomètre à confiserie
+80/+200°C

909965		9,50	1

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

DOUILLE & POCHE

82,00HT 086796

MADE IN FRANCE

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 !

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.

14,85HT 280010

Poches jetables
280010 55x30 cm **14,85** 1
Poche jetable polyéthylène 85 µ. Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.

18,00HT 150948

Rouleau de 100 poches jetables PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **18,00** 1
Vendu à l'unité

11,40HT 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.

16,90HT 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

13,50HT 089404

Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **13,50** 1

11,90HT 911590

Assortiment de 24 douilles acrylique
Douilles unies et cannelées de différents diamètres
911590 Plateau 28x7x18 cm **11,90** 1

22,90HT 986436

Assortiment 26 douilles + 1 adaptateur
986436 **22,90** 1
Douilles fines en inox.

DÉCORATION

1,25HT 889910

Corne patissière
889910 15x10,6 cm **1,25** 1

4,90HT 089407

Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **4,90** 1

2,75HT 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 Piqûres fines **5,05** 1

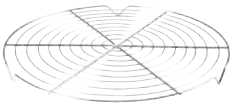
22,90HT 158539

Chalumeau gaz
158539 **22,90** 1
Cartouche gaz
158534 **3,50** 1

À partir de **15,00HT** 911659

Découpoirs ronds - lot de 9
911659 Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1
086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm **15,00** 1
280058 Unis Inox ø4 à 12 cm x 4,2 cm **18,45** 1
280062 Cannelé Inox ø3 à 10 cm x 4,2 cm **22,55** 1

4,45HT 990215



Grille pâtissière
990215 ø 32 cm **4,45** 1
En acier chromé.

26,00HT 089403

Guéridon patissier
Mélamine blanche ø 32 cm
089403 **26,00** 1

9,70HT 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 **2,70HT** 631297

araven

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.

2,25HT 631294

araven

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 **0,99HT** 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.

6,95HT 990212

Flacon triple buse
55 cl - ø65x220 mm
990212 **6,95** 1
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

12,50HT 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

10,90HT
986437

Moule à canelé Bordelais de Buyer

986437 ø 5,5 cm **10,90** 1

Moule en cuivre.

À partir de 3,15HT
911475

Moule à canelé Bordelais GOBEL

911475 Aluminium revêtu anti-adhérant **3,15** 6

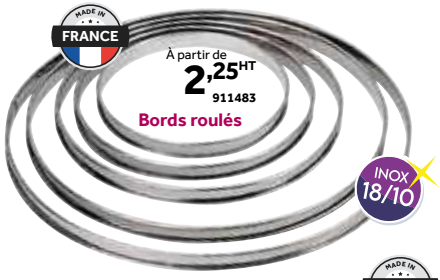
Moule à baba/dariole

911026 ø 6 x Ht 6 cm **3,75** 1

À partir de 4,25HT
911033

Moule à manqué Rond

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



À partir de 2,25HT
911483

Cercle à tarte

911483	ø 10x2 cm	**2,25**	1
280348	ø 24x2 cm	**3,35**	1
280352	ø 28x2 cm	**3,85**	1
911492	ø 32x2 cm	**5,15**	1
280520	ø 10x2,7 cm	**3,15**	1
280521	ø 24x2,7 cm	**5,00**	1
280522	ø 28x2,7 cm	**5,30**	1
280523	ø 32x2,7 cm	**5,85**	1

16,50HT
523719

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.

Cercle à vacherin lisse

097161	ø 24x6 cm	**8,15**	1
097160	ø 28x6 cm	**9,80**	1

Cercle inox extensible de Buyer

523719 ø 18 à 36 cm hauteur 4,5 cm **16,50** 1

Entretien lave-vaisselle, résiste aux fortes températures. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur.

22,25HT
089056

Cadre inox extensible

089056 Mini 16x16x5 cm Maxi 30x30x5 cm **22,25** 1

Passe au lave-vaisselle, résiste aux fortes températures.

À partir de 18,95HT
082750

Cadre à opéra GOBEL

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

28,20HT
911003

Caisse à génoise 40x30x3,5 cm

911003 Inox **28,20** 1

À partir de 6,10HT
911018

Tourtière cannelée GOBEL

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 20,27HT
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.

10,40HT
911017

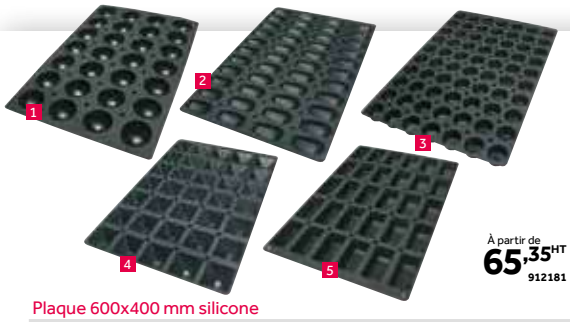
Moule à tarte cannelée fond mobile

911017 35x11x2,5 cm **10,40** 1

Moule anti-adhésif.

Tartelette cannelée GOBEL

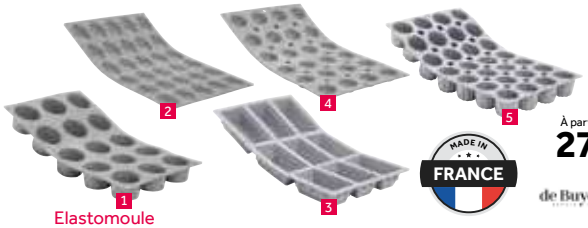
911014	Fond fixe ø 9 x 1,5 cm	**1,60**	1
911016	Fond fixe ø 12 x 2 cm	**2,20**	1
910640	Fond mobile ø 10 x 1,8 cm	**2,65**	1
910660	Fond mobile ø 12 x 2 cm	**3,15**	1



À partir de 65,35HT
912181

Plaque 600x400 mm silicone

1	912181	Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes	**65,35**	1
2	912183	Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes	**65,35**	1
3	912185	Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes	**65,35**	1
4	912188	Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes	**65,35**	1
5	912189	Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes	**65,35**	1



À partir de 27,00HT
986408

Elastomoule de Buyer

1	986408	Mini muffin ø 4,5x3 cm - 15 empreintes	**27,00**	1
2	986403	Mini madeleine 4x3x1,1 cm - 30 empreintes	**27,00**	1
3	986409	Mini cake 9x4,8x3 cm - 9 empreintes	**27,00**	1
4	087400	Mini demi-sphère ø 3x1,8 cm - 24 empreintes*	**27,00**	1
5	986405	Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes	**27,00**	1

Les moules font 30x17,5 cm* en mousse de silicone haute qualité avec poudre de métal : résistant de -70 °C à +300 °C. Système breveté : excellente conductibilité du moule, meilleure caramélisation. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie.
*Dimensions du n°4 : 29x19,3 cm.

À partir de 39,00HT
986414

Elastomoule GN1/1 de Buyer

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.

10,10HT
911430

Moule à brioche Fond plat 22 cm GOBEL

911430 **10,10** 3

Plaque à financier anti-adhérante

910420 6 empreintes **12,50** 3

Emboutie - empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm

Plaque à madeleine anti-adhérante

911339 12 empreintes **12,50** 3

Bord roulé - empreintes 8 mm. 39,5x20x1,7 cm

72,55HT
630170

Moule à pâté 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 : pâté 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.

11,70HT
911432

Moule à cake 28x10x7,5 cm

911432 **11,70** 1

Anti-adhérent

12,70HT
631037

Tourtière perforée anti-adhérant fond mobile

631037	ø 28 x 2,8 cm	**12,70**	1
631038	ø 32 x 2,8 cm	**15,70**	1

19,80HT
910405

Moule à cake GOBEL 33x10,5x8 cm

910405 **19,80** 3

Anti-adhérent. Bords plié sur fil.

la PRÉPARATION

BAC GASTRONORME

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

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

Lacor

Adapté EGAlim

ANTI TMS

Bac gastronorme plein inox 18/10 - ép.8/10ème

comas

	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**	1
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**	1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866	**8,50**	A65867	**9,00**	-	-	A65868	**10,50**	A65869	**14,50**	A65870	**21,00**	A65871	**28,00**	1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872	**6,50**	A65873	**8,00**	-	-	A65874	**9,00**	A65875	**10,90**	A65876	**15,50**	A65877	**22,00**	1
GN 2/4 plein 162x530 mm	-	-	-	-	-	-	A65878	**11,50**	A65879	**16,00**	A65880	**20,50**			1
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**	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887	**4,25**	-	-	-	-	A65888	**6,50**	A65889	**8,50**	A65890	**11,50**	A65891	**18,00**	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	-	-	-	-	-	-	A65892	**5,00**	A65893	**6,50**	A65894	**9,00**	A65895	**16,00**	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	-	-	-	-	-	-	A65896	**3,80**	A65897	**5,50**	-	-	-	-	1

GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO

14,50HT 501666

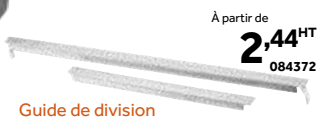
Double fond perforé
Inox - 465x265 cm
501666 **14,50** 1
Pour bac GN1/1. Contact alimentaire.

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**	1



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

	Couvercle normal		Couvercle hermétique		
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65933	**12,00**	A65942	**32,00**	1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65934	**10,10**	-	-	1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65935	**6,60**	A65943	**22,90**	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65936	**5,20**	A65944	**19,50**	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65937	**4,40**	A65945	**17,50**	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	A65938	**3,00**	A65946	**13,70**	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	A65939	**2,35**	-	-	1

LE BAC LE PLUS ROBUSTE ET LÉGER DU MARCHÉ

TOP QUALITÉ

Adapté EGAlim

ANTI TMS

À partir de **21,00HT** 083446

Rieber

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

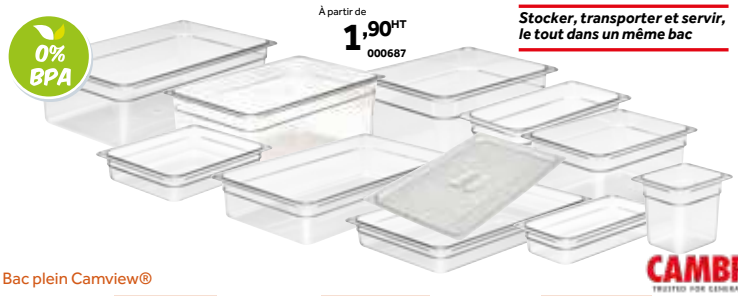
	Ht 55 mm		Ht 65 mm		Couvercle inox avec poignée		Couvercle étanche en silicone		
GN 1/1 532x325 mm	083450	**34,90**	083451	**34,00**	083452	**34,50**	083524	**102,00**	1
GN 1/2 325x265 mm	083453	**25,50**	083420	**24,00**	083454	**22,50**	083526	**65,00**	1
GN 1/3 325x176 mm	084142	**20,90**	083456	**21,00**	084318	**19,50**	083528	**54,50**	1
GN 1/6 176x162 mm	-	-	083446	**21,00**	083458	**15,00**	083457	**47,50**	1

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

Couvercle avec poignée

Couvercle étanche silicone

BAC POLYPROPYLÈNE



À partir de **1,90HT** 000687

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

Bac plein Camview®

CAMBRO

	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 **1,15HT** 000654

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

Bac plein polypropylène

CAMBRO

	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.

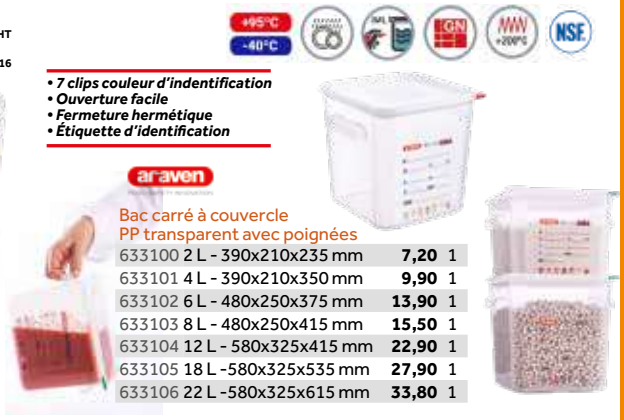
BOÎTE HERMÉTIQUE

À partir de **4,10HT** 631416

Bac hermétique gastronorme

araven

	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**	



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

araven

Bac carré à couvercle PP transparent avec poignées

633100	2 L - 390x210x235 mm	**7,20**	1
633101	4 L - 390x210x350 mm	**9,90**	1
633102	6 L - 480x250x375 mm	**13,90**	1
633103	8 L - 480x250x415 mm	**15,50**	1
633104	12 L - 580x325x415 mm	**22,90**	1
633105	18 L -580x325x535 mm	**27,90**	1
633106	22 L -580x325x615 mm	**33,80**	1

Polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95°C. Ouverture facile grâce à la poignée. Double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Réglette 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.

À partir de **11,20HT** 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 - 14,2x18x5x5,7 cm	**14,90**	25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	**14,50**	25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	**17,50**	25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	**14,50**	10

Prix au carton.

Version opaque.

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

À partir de **10,90HT** 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

GAFIC

À partir de **3,60HT** 631406

Grille

araven

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.

8,05HT 033162

Pince bac gastro

Inox

033162		**8,05**	1

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

Pour le rangement de 6 couvercles !

22,30HT 089801

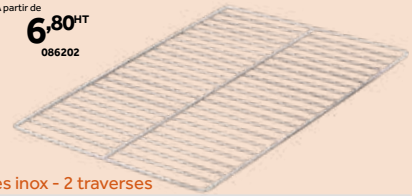
Rack inox Renforcé 30x23x37 cm

089801		**22,30**	1

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

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

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 1ere utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250° pendant ½ à 1 heure.

À partir de **11,50**HT
086680

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

13,50HT
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

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

Plaque bords droits tôle d'acier

086231	GN 1/1	19,30	1
086212	600x400 mm	26,00	1

THERMOPLONGEUR

129,00HT
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

340,00HT
911303

- *Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs GN profondeur 200 mm*

POUR LA CUISSON DE POCHES 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

970,00HT
975119

1498,00HT
970960

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

1	975119	SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée	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

MINUTEURS AVEC ALARME

5,10HT
909976

Mini Timer Barista
99M-59S - 70x53 mm

909976		5,10	1

Digits Géants. Rétroéclairage. Son 80dB. Aimanté. Fonctionne avec 1 pile LR54.

11,90HT
896003

Minuteur électronique
99 min/99 sec

896003		11,90	1

Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.

22,50HT
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.

THERMOMÈTRE POUR FOUR

GAFIC

Compatible induction

Thermomètre Digital pour four
Sonde 150 mm - Précision ± 1°C (0+200°C) sinon ± 2°C Résolution 0,1° Étendue de -50 à 300°C

910044		34,90	1

Sonde et cable inox 304.

14,80HT
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

99,00HT
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 - cable 120 cm

910047		99,00	1

Avec 5 bandes de mousse de 14cm.

THERMOMÈTRE À CONFISERIE

9,50HT
909965

Thermomètre à confiserie
+80/+200°C

909965		9,50	1

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

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

THERMOMÈTRE INFRAROUGE

39,00HT
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 calibrage et sacoche de protection.

49,00HT
909980

Thermomètre infrarouges à sonde rotative
Etendue -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.

19,60HT
909970

29,00HT
910034

46,00HT
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 Cable 1m et sonde filaire inox 110 mm - Fonctionne avec 3 piles AAA	**29,00** 1

4

44,00HT
909990

6

11,50HT
910031

5

15,90HT
519072

7

8,20HT
910041

8

9

Compatible induction

Thermomètres stylos

4	909990	Checktemp étanche - Sonde 105 mm sans câble- Gamme : -50 à +150°C - Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors - Auto-extinction possible - Livré avec capuchon de protection et piles - 66x50x25 mm	**44,00** 1
5	519072	Thermomètre étanche IP65 - Sonde inox 125 mm ø 3,5 mm - Gamme -50 à 300°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C - (de -20 à 150°C) sinon ± 2°C - Data Hold - Compatible induction - Anneau suspension - Livré avec pile	**15,90** 1
6	910031	Thermomètre étanche IP67 - Sonde inox 100 mm - Gamme -40 à 230°C - Résolution : 0,1° Précision ± 1°C - (de -10 à 100°C) sinon ± 2°C - Livré avec pile	**11,50** 1
7	910041	Thermomètre digital sonde perçante Inox - IP54 - Étendue de -50 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-10/+120°C) - Longueur sonde 55 mm - ø 3,5 mm - Fonctionne avec 1 pile LR44	**8,20** 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

Sonde repliable

10

32,50HT
910011

11

39,00HT
910046

EN13485

Compatible induction

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

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 susxpension.

6,90HT
909966

Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50°C

909966	**6,90**	1

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.

12,45HT
910030

Thermomètre électronique avec alarme
Etendue -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.

27,00HT
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.

72,80HT
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 FOOD CONTROL TAGGING

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

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.

34,90HT
906200

Distributeur étiquette LabelFresh express

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

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

16,50HT
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.

1

92,32HT
906225

3 2

1 Etiqueteuse JudoFood

906225 13 lignes - 50x245x125 mm	**92,32**	1

2 Etiquettes repositionnable

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

Vendu par carton - 10x1200/carton

3 Recharge encre

906227 5 cartouches	**2,67**	1

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

BALANCE & OUVRE-BOÎTE

OUVRE-BOÎTES INOX

28,85HT
912110

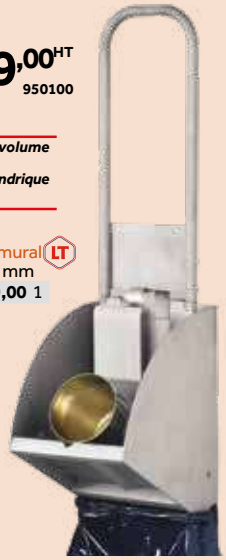
Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 **28,85** 1

À partir de
459,00HT
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.

639,00HT
950100

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



Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 **639,00** 1

À partir de
109,00HT
083949

1485,00HT
962115

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
Lame, molette, bague, outil démontage — Tête inox et nickelé 914900 **42,50** — Tête composite 914899 **41,90** 1

Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires

Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm
962115 **1485,00** 1
083957 Kit de rechange **57,80** 1
Pour boites rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boites. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.

BALANCE*

À partir de
30,00HT
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

42,00HT
949354

Plateau : 125x132mm

Balance de préparation*
140x205x41 mm
949354 5,2 kg/1 g **42,00** 1
Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boitier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes.

45,85HT
980705

Peu encombrante

Balance de cuisine électronique*
980705 5 kg/1 g **45,85** 1
Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : diamètre 155 mm.

À partir de
74,00HT
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

179,00HT
980745

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

PRIX EXCEPTIONNEL

Balance de réception mono capteur *
60 kg / Précision 20 g
390x290x640 mm
980745 **179,00** 1

Plateau : 390x290 mm

15,90HT
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

11,50HT
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
235,00HT
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
390,00HT
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. Chassis robuste. Indicateurs avec touches sensitives. Afficheur LCD multicolore rétroéclairé, cordon d'alimentation direct.
Plateau de pesage amovible en acier inoxydable, construction de base en acier peint, capteur en aluminium IP65 silicone scellé (contre l'humidité).

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

le STOCKAGE

CAISSE & BAC

New

À partir de **175,00HT** E23926

Chariot à ingrédient 100 L
dbmark
750x420x710 mm

E23926	**175,00**	1

Base en polyéthylène avec couvercle coulissant en SAN.

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

À partir de **15,00HT** 631293

Conteneur multi-usages blanc
Rubbermaid

1	974050	Conteneur - 76 L ø 500x580 mm	**52,90**	1
2	974051	Couvercle blanc ø 505x32 mm	**15,30**	1
3	974052	Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes	**82,90**	1

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

52,90HT 974050

Gilac

20,50HT 631303

9,90HT 631305

17,90HT 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 **5,20HT** 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.

À partir de **95,00HT** 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.

13,10HT 632159

23,00HT 632156

FRANCE

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

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.

74,00HT 981215

59,00HT 981131

Gilac

Manne à pain 120 L
Compact 640x450x555 mm

981131	**59,00**	1

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

À partir de **73,00HT** 001550

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.

FRANCE

15,30HT 281004

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.

199,00HT 981098

Gilac

Lot de 3 bacs 30 L à ingrédients
Avec couvercle et roulettes

981098	**199,00**	1

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire.

35,00HT 981187

FRANCE

Disponible en couleurs HACCP

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.

Produits secs | Produits laitiers | Fruits & légumes | Produits de la mer | Produits carnés

À partir de **25,75HT** 981044

Gilac

Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L 400x300x235 mm		25 L 600x400x190 mm		35 L 600x400x230 mm		55 L 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.

GAFIC

62,00HT 632507

FRANCE

Gilac

Socle rouleur rond 5 roues
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.

8,80HT 191001

Disponible en couleurs HACCP

FRANCE

Gilac

Caillebotis nid d'abeille blanc
PEHD - 500x500x22 mm

191001	**8,80**	1

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

89,00HT 981094

Timon universel Pour socle rouleur
Gilac

981094	**89,00**	1

45,00HT 981093

À partir de **49,90HT** 981092

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.

Pour toutes les références FRANCE

À partir de **2,90**HT 281008

1 À partir de **1,66**HT 981024

2 **Disponible en couleurs HACCP**

Gilac

1 **Bac plat blanc**

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

2 **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.

À partir de **6,15**HT 981021

3 4

Gilac

3 **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

4 **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.

Spécial pâtes à pizza

À partir de **8,80**HT 981090

10,80HT 981216

Gilac

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 600x400m

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.

45,00HT 981213

Gilac

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

PLASTOREX

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

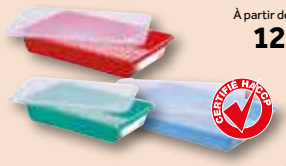
150315	400x300mm	3,30	1
150316	600x400 mm	5,80	1

Bac double-paroi 310 L
Charge jusqu'à 310 kg.

B56816	800x1200x805 mm	649,00	1

Avec roues ø160 mm chape inox.

À partir de **12,85**HT 630054



Gilac

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.

9,90HT 981240

Gilac

Bac à pâtons GN 1/1
12 L - 530x325x90 mm

981240		9,90	1

Certification contact alimentaire.

7,50HT 981245

Gilac

Demi bac à pâtons
9 L - 400x300x100 mm

981245		7,50	1
	12 L - 400x300x130 mm		
B56901		12,00	1

Couvercle demi bac

981246		5,90	1

17,00HT 981217

Permet aux aliments de s'égoutter et sécher facilement

Gilac

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.

12,75HT 981008

Gilac

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

Gilac

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 - Ht300 mm	26,00	1

Gerbable à vide. Disponible en matière recyclée, apte au contact alimentaire.

À partir de **24,75**HT 981190

Gilac

Caisse agricole ajourée - bordeaux

981190	45 L - 550x360x290 mm	24,75	1

Certification contact alimentaire.

18,80HT 981183

Gilac

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 Bisphenol A.

SPÉCIAL BOULANGERIE

9,90HT 632152

Gilac

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.

Bac à diviseuse rond avec poignées
14 L - ø 450x175 mm

632162		11,20	1

Certification contact alimentaire.

11,20HT 632162

Couvercle
ø 480 mm

632155		11,72	1

Bac à diviseuse rond
19 L - ø 480x160 mm

981155		9,00	1

Certification contact alimentaire.

9,00HT 981155

11,72HT 632155

CONTRÔLE ET PRÉLÈVEMENT

67,40HT 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 conversation des aliments. Sacs PEBD 50 microns Neutre. Carton de 2000.

24,30HT 150317

PLASTOREX

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.

À partir de **45,00**HT 981105

Gilac

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

1

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

49,00HT
633007

2

- ***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 recherche un moyen de transport ultra-léger. Le design interne des parois facilite le chargement et le déchargement de bacs GN 1/1.

247,00HT
633008

3

72,50HT
633011

Extrêmement résistant

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

164,00HT
942251

Conteneur isotherme EY13 sans robinet

942251		Conteneur EY13 - 13,75 L Bleu - Extérieur 430x240x375 mm	164,00	1
942252		Récipient intérieur	46,00	1

Recommandé pour les sauces ou les soupes : pratique avec l'utilisation du conteneur amovible ou plus grande capacité en versant le liquide directement.

189,00HT
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

Plaque eutectique 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.

Plaque eutectique GN 1/2

4	980868	Surgelée	31,00	1
5	980867	Fraîche	31,00	1
6	980866	Chaude	50,00	1

59,00HT
981244

Plaque eutectique GN 1/1
325x530x30 mm

633031	Froide - Bleu glacier	54,50	1
633010	Chaude - Rouge	80,00	1

Plaque froide : 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 **68,00HT**
980861

Plaque eutectique GN 1/1
530x325x30 mm

7	980861	Surgelée	68,00	1
8	980863	Chaude	85,50	1
9	C09789	Super fraîche	58,50	1

TRANSPORT

DESTOCKAGE

À partir de **19,00HT**
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

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 maintient les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.

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.

133,90HT
633070

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.

89,50HT
633071

Sac de livraison pliable pour format GN1/1

633071		89,50 1

Sac en nylon épais et résistant. Isolation haute densité pour le maintient les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents. Pliable pour un stockage compact.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

Module complémentaire chaud et/ou froid

2090,00 HT
E25552

Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs

New

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

Conteneur isotherme Ultra CamCart H-série
2 compartiments : haut chaud, bas neutre - 265 W - 220 V mono
Capacité par compartiement : 6 bacs GN/1 - prof. 65 mm ou
2 bacs GN/1 prof. 200 mm
dimensions ext. 520x690x1372 mm - dimension compartiement 330x545x485 mm

633018	UPC HT 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.

1340,00 HT
633002

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.

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 renfoncement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.

New

211,00 HT
E24188

Chariot pour containeur 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.

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.

TOP QUALITÉ

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE

PRIX ACCORD FABRICANT

• 6GN 1/2
• Fermeture en acier inox
• Poignées extractibles
• 6 glissières intérieures
• Empilable

5

À partir de **220,00 HT**
883041

290,00 HT
883042

282,00 HT
883043

6 7

• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

450,00 HT
631016

• 12 GN 1/1
• Pas de 40 mm
• Empilable
• 16,5 kg à vide

8

610,00 HT
980860

9

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

Conteneur isotherme avec porte chauffante AF

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.

173,00 HT
975172

296,00 HT
990192

3 4

Chariot

3	975172	Chariot pour AF7 et AF8	**173,00**	1
4	990192	Chariot pour AF12	**296,00**	1

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***

À partir de **3438,00**HT
944612

MADE IN FRANCE

NF

TOURNUS EQUIPEMENT

Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification - Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C

0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm

944612	10 niveaux GN 1/1	**3438,00**	1

1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm

944610	20 niveaux GN 1/1	**3609,00**	1

1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm

944613	10 niveaux GN 2/1	**3999,00**	1

2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm

944611	20 niveaux GN 2/1	**4250,00**	1

Construction inox, isolation en laine de roche 70 mm. Porte inox pleine avec joint démontable et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant. Thermostat électronique de régulation à affichage digital 60 °C à 85 °C. Chauffage par résistances blindées et ventilateur centrifuge. 4 roues ø 125 mm chape polyamide.

ARMOIRE DE TRANSFERT

2155,00HT
820000

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***

1845,00HT
820001

MADE IN EUROPE

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.

À partir de **2209,00**HT
820045

À partir de **2230,00**HT
820004

- ***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***

MADE IN EUROPE

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. Bandeaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.

CHAUFFE ASSIETTE

577,00HT
980821

379,00HT
980820

PRIX LE PLUS BAS

Chauffe-assiette

Pour 60 assiettes ø 320 mm - Température réglable jusqu'à 85°C - 1 porte - 1 étagère ajustable 750 W - 230 V mono - 450x450x850 mm

980820		**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***

MADE IN FRANCE

GAFIC

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot chauffant à niveau constant

2 piles de 60 assiettes ø 180 à 290 mm - 1,5 kW - 230 V mono 960x485x900 mm

944512		**1100,00**	1

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

CHARIOT DE SERVICE

SUPPORT D'ASSIETTE

New

160,00HT
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

145,00HT
988215

PRIX LE PLUS BAS

53,00HT
988217

LIVRAISON EN KIT

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	Boite 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.

117,00HT
944560

100 KG charge utile

152,00HT
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

50 KG charge utile par plateaux

320,00HT
944509

284,00HT
944508

FRANCE

Chariot

944508	2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	284,00 1
944509	3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout)	320,00 1

PRIX ACCORD FABRICANT

NF

150 KG charge utile

245,00HT
944501

NF

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.

900 mm

100 KG charge utile

FRANCE

205,00HT
944500

NF

CHARIOT GASTRO MOBILE

299,00HT
944502

• Encastrable

Cuvier GN
Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1

944502	740x625X850 mm	299,00 1

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.

CHARIOT DE TRANSPORT

98,00HT
988274

Chariot aluminium
Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm - 760x480x910 mm

988274		98,00 1

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø 100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.

83,00HT
988272

POIGNÉE RABATTABLE

S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

700 mm
500 mm

Chariot
Jusqu'à 150 kg
710x420x830 mm

988272		83,00 1

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø 100 mm.

59,50HT
988270

POIGNÉE RABATTABLE

Extra résistant

PRIX LE PLUS BAS

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.

CHARIOT À VAISSELLE

199,00HT
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.

729,00HT
944510

POUR 6 PANIERS VERRES 115 MM OU 10 PANIERS VERRES 75 MM

Chariot à niveau constant

944511	Pour thermos 817x545x930 mm	**700,00** 1
944510	Pour 140 plateaux 530x370 mm 817x545x930 mm	**729,00** 1

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10ème. 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
1215,00HT
942017

À partir de
689,00HT
000153

Chariot à vaisselle / plateaux

000153	2 niveaux - 930x670x1410 mm	**689,00** 1
000154	3 niveaux - 990x670x1410 mm	**839,00** 1

Construction en acier inoxydable. Structure tube 25x25 mm. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Trous d'évacuation. Inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations.

À partir de
315,00HT
944540

- ***Tube inox 25x25 mm***
- ***Fils inox ø 5 mm***
- ***4 roues pivotantes***
- ***ø 125 mm dont 2 avec freins***
- ***Chape polyamide***

159,00HT
802432

Chariot porte-assiettes inox

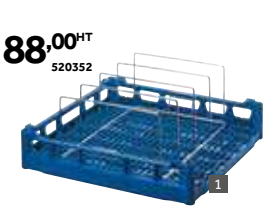
944540	1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm	**315,00** 1
944541	1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm	**440,00** 1
1 802432	Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis)	**159,00** 1
944542	Housse PVC pour chariot 200 assiettes	**72,00** 1
944543	Housse PVC pour chariot 400 assiettes	**82,00** 1

CHARIOT DE SÉCHAGE

Chariot de séchage / stockage

942017	2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 1000x585x1800 mm	**1215,00** 1
942016	4 niveaux GN 1/1 1000x585x1800 mm Pour 60 bacs GN 1/1	**1225,00** 1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...



88,00HT
520352

27,00HT
520350

41,00HT
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).

CASIER DE LAVAGE

CONTACT ALIMENTAIRE POLYPROPYLÈNE

IDÉAL POUR TRAITEUR ET ÉVÉNEMENTIEL

Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

1	085322	Bac verre 600x400x170 mm - hauteur max verre 155 mm	**15,90** 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
3	085326	Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm	**7,50** 1
	085327	Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm	**7,50** 1
	085328	Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm	**7,90** 1
	085329	Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm	**7,90** 1
	085330	Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm	**8,70** 1
	085331	Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm	**8,70** 1
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

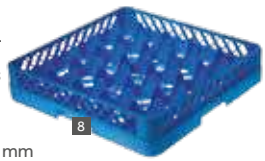
3,20HT
990160

15,00HT
998164

13,90HT
898169

À partir de
16,90HT
187174

21,90HT
987175



9,10HT
987176

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

74,00HT
113490

Casier de lavage

1	990160	Panier à couverts - 125x125x135 mm	**3,20** 1
2	998164	Casier à couverts - 500x500x100 mm	**15,00** 1
3	990161	Casier pour plateaux - 500x500x100 mm	**15,99** 1
4	990221	Casier universel - 350x350x120 mm	**17,40** 1
	990220	Casier universel - 400x400x110 mm	**18,75** 1
	187174	Casier universel - 500x500x100 mm	**16,90** 1
5	990162	Casier à assiette - 500x500x100 mm	**14,90** 1
6	898169	Casier à couverts 8 compartiments 205x430x130 mm	**13,90** 1
7	898168	Couvercle universel - 500x500x25 mm	**14,50** 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.

CAMBRO

Capacité de chargement 170 Kg pour 9 niveaux

À partir de **295,00**HT
976070

Capacité de chargement 340 Kg pour 12 niveaux

Échelle gastronorme - 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*
- *Montants tube 25x25 mm*
- *4 roues pivotantes*
- *ø 125 mm dont 2 à frein*
- *Avec chape polyamide*
- *Pare-chocs annulaires*

NF

POSSIBILITÉ FINANCEMENT

FRANCE

PRIX ACCORD FABRICANT

À partir de **245,00**HT
942005

SPÉCIAL BOULANGERIE

350,00HT
632123

1	Échelle gastronorme - Soudée, inox, à glissières et plan de travail			TOURNUS EQUIPEMENT
	942005	8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm	**245,00**	1
	942006	8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm	**280,00**	1
2	Échelle gastronorme - Soudée, inox et à glissières			
	942001	20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm	**255,00**	1
	942003	20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm	**265,00**	1
	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
3	Échelle pâtissière - Soudée, inox et à glissières			
	942002	16 niveaux 600x400 mm - Pas de 94 mm - Entrée 400 mm - 725x539x1785 mm	**299,00**	1
4	Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières			
	632123	17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout)	**350,00**	1

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

ÉCHELLE DÉMONTABLE

À partir de **256,00**HT
816722

PRIX ACCORD FABRICANT

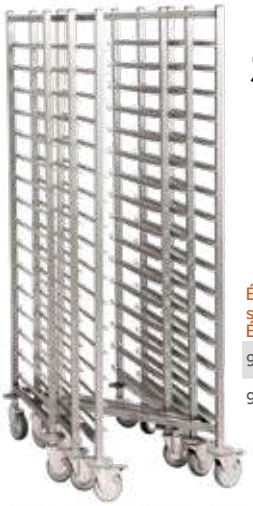
LIVRAISON EN KIT

À partir de **215,00**HT
816740

5	Échelle gastronorme 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
6	Échelle gastronorme 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 pâtissière 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

FRANCE

PRIX ACCORD FABRICANT

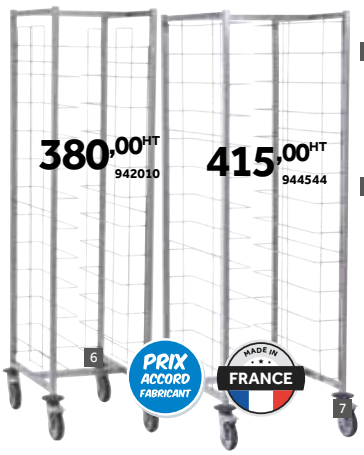
NF

TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle gastronorme 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



380,00HT
942010

415,00HT
944544

PRIX ACCORD FABRICANT

FRANCE

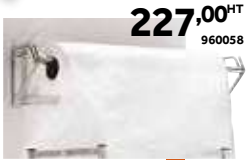
	Chariot soudé - Inox			TOURNUS EQUIPEMENT
6	942010	Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm Entrée par largeur 320/370 mm longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm	**380,00**	1
	942011	Échelle 2x12 niveaux (côte à côte) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 530 mm 930x630x1790 mm	**465,00**	1
7	944544	Échelle 2x12 niveaux (dos à dos) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 480 mm - 620x790x1790 mm	**415,00**	1
	Housses de protection jetables			
	960054	200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= soufflet) hauteur 2000 mm	**92,00**	1
	942013	Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 En rouleau x 100	**43,90**	1
	097409	Housse pour chariot - PEMD GN 1/1 - En rouleau x 100	**39,85**	1

Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

ACCESSOIRE

99,90HT
960053

227,00HT
960058



Dérouleur mural

1	960053	Polyéthylène 890x140 mm	**99,90**	1
2	960058	Inox 235x1010x190 mm	**227,00**	1
3	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 **350,00HT** 818303

LIVRAISON EN KIT

INOX AISI430

PIEDS CARRÉS

PRIX LE PLUS BAS

À partir de **235,00HT** 818300

106,99HT 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 **252,00HT** 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 dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

TABLE PROFONDEUR 700

À partir de **297,00HT** 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, dosseret 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 **277,00HT** 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

90,00HT E17608

Table avec pieds

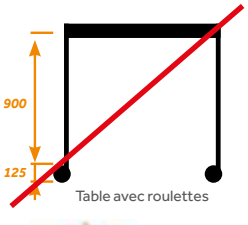


Table avec roulettes

Pensez au kit pied rabaissé pour mettre avec des roulettes afin que votre table reste à hauteur 900 mm

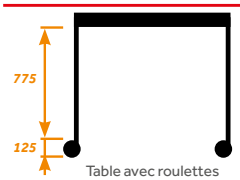


Table avec roulettes et pieds rabaissés

New

INOX INOX

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 **98,50HT** 818033

INOX INOX

Kit 4 roulettes acier galvanisé
ø 125 mm dont 2 avec frein

818033	Pied rond	**98,50**	1
818066	Pour meuble	**95,00**	1

Kit 4 roulettes inox
ø 125 mm dont 2 avec frein

E24205	Pour table pied rond	**158,00**	1
E24206	Pour table pied carré	**155,00**	1
E24207	Pour meuble bas	**127,00**	1

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS !

New

LIVRAISON EN KIT

À partir de **380,00HT** 818306

MADE IN EUROPE

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. Mélaminé blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

PLONGE

À partir de **513,00HT** 818011

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 **659,00HT** 818015

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 **576,00HT** 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.

Inox AISI 304 - Dosseret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

TABLE DE CHEF ADOSSÉE

À partir de **595,00HT** 818004

Table de chef adossée avec étagère 1 bac droite

818004	1200x700x850/900 mm	**595,00**	1
818005	1400x700x850/900 mm	**629,00**	1
818006	1600x700x850/900 mm	**665,00**	1

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	**595,00**	1
818008	1400x700x850/900 mm	**629,00**	1
818009	1600x700x850/900 mm	**665,00**	1

Inox AISI 304 - Dosseret 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 **110,00HT** 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

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 **14,60HT** 000177

Siphon pour plonge

000177	Simple plonge	**14,60**	1
000178	Double plonge	**17,80**	1

BAC À GRAISSES

- *Protège les canalisations*
- *Faible encombrement*

EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION AUTOMATIQUE

925,00HT 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*

130,00HT B18589

229,00HT 941138

Chariot sous-plonge 1 niveau
777x460x580 mm

941138		**229,00**	1
B18589	Bacs de rétention	**130,00**	1

Longeron arrière et échelons latéraux antichute. Charge maximum : 120 Kg. Possibilité d'incorporé des bacs de rétentions.

*Pour toutes les références**

MEUBLE & ÉTAGÈRE

MEUBLE CHAUFFANT

INOX AISI304 — MADE IN EUROPE

À partir de **976,00HT** 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 **1076,00HT** 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

Lavette inox

153092	40x40 cm	**4,30**	1

Vendu par sachet de 10. Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide. Fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Séchage rapide. Resistance aux lavages fréquents. Duree de vie de 2 ans.

MADE IN FRANCE

Nettoyant inox

007750	Pulvérisateur 750 ml	**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 **690,00HT** B63359

PRIX LE PLUS BAS

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 **738,00HT** 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 **81,00HT** 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 **82,00HT** 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 **145,00HT** 941181

Charge maximum : 75 kg(1)

MADE IN FRANCE — NF — NSF

Étagère murale Fermostock — FERMOD

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 **412,00HT** 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 **653,00HT** 818034

1

2

À partir de **726,00HT** 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 **1452,00HT** 818038

3

LAVE-MAIN ET ROBINETTERIE

155,00HT 000008

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

179,00HT 802430

PRIX ACCORD FABRICANT

MADE IN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Extérieur 400x335x565 mm

000008		**155,00**	1

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

Lave mains à commande fémorale

802430	Cuve 345x245x120 mm Extérieur 440x335x540 mm	**179,00**	1
802431	Distributeur de savon 50 cl	**22,00**	1

Acier inox. Livré complet avec dosseret et un pré-mélangeur eau chaude/eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.

POUR L'ENTRETIEN

À partir de **10,50HT** 006922

Savon mains bactéricide*

006922	Bidon 5 L	**10,50**	4

Puissant liquide légèrement gélifié. Pouvoir émulsifiant très efficace sur toutes les salissures des mains. Action anti-bactérienne qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276.

69,99HT 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.

170,00HT 975862

MADE IN FRANCE

Robinet PRESTO
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

126,00HT E24199

MADE IN FRANCE

Robinet PRESTO
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.

350,00HT 975861

MADE IN FRANCE

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.

392,00HT 975860

MADE IN FRANCE

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.

217,00HT 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.

240,00HT 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.

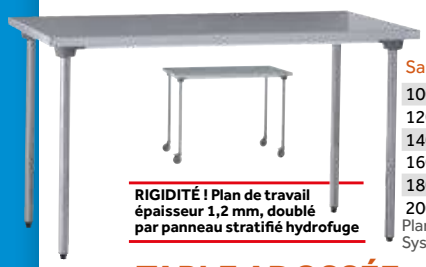
GAFIC

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.
Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

MADE IN FRANCE

LIVRAISON EN KIT

TABLE CENTRALE



RIGIDITÉ ! Plan de travail épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge

À partir de **350,00HT** 525600

Sans étagère		Sans roulettes		Avec roulettes		Avec étagère		Sans roulettes		Avec roulettes	
1000x700x900 mm	525600	**350,00**	525700	**450,00** 1		1000x700x900 mm	525620	**389,00**	525712	**525,00** 1	
1200x700x900 mm	525601	**376,00**	525701	**467,00** 1		1200x700x900 mm	525621	**413,00**	525713	**545,00** 1	
1400x700x900 mm	525602	**405,00**	525702	**496,00** 1		1400x700x900 mm	525622	**455,00**	525714	**587,00** 1	
1600x700x900 mm	525603	**439,00**	525703	**525,00** 1		1600x700x900 mm	525623	**490,00**	525715	**623,00** 1	
1800x700x900 mm	525604	**460,00**	525704	**545,00** 1		1800x700x900 mm	525624	**525,00**	525716	**656,00** 1	
2000x700x900 mm	525605	**497,00**	525705	**575,00** 1		2000x700x900 mm	525625	**556,00**	525717	**689,00** 1	

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm). Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

TABLE ADOSSÉE

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

À partir de **373,00HT** 525610

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 **600,00HT** 525640

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 **475,00HT** 525508

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 dosseret. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

À partir de **895,00HT** 525500

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 dosseret hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

PLONGE ADOSSÉE

Avec emplacement pour la vaisselle

À partir de **559,00HT** 525671

Esthétique ! Bandeau hauteur 40 mm et dosseret 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 **1575,00HT** 816752

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 **1245,00HT** 816754

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 dosseret 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

MADE IN FRANCE
Pour toutes les références

SPÉCIAL ÉMULSIONS

197,00 HT
689248

Micromix — robot 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 — Dynamic
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 — Dynamic
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.

robot coupe

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 — Dynamic
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/mn. Fouet de 600 à 2500 tr/mn. 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/mn 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 — Dynamic
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

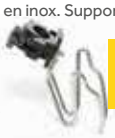
OFFERT 45€
Bol inox
970543
Capacité 3 L

Senior MX300 — Dynamic
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

robot coupe
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 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. Capacite 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

535,00 HT
950317

OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 91€

robot coupe
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 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 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

GAFIC

JUSQU'À 25 L

530,00 HT
963118

OFFERT 45€
Bol inox
970543
Capacité 3 L

Junior combi 225 — Dynamic
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 4 L
Valeur 91€

CMP 300 VV + Mixipot — robot 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

BM Master — Dynamic
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

À partir de
505,00 HT
970630

Pied presse purée
Pied blender

COUPE-LÉGUMES

1090,00HT
970516

- *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*

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*

1235,00HT
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*

1445,00HT
970410

Équipement spécial tomates OFFERT valeur 116 €*

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

1350,00HT
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

2725,00HT
689270

CL 52 - 2V + poussoir Exactitude inclus
375 tr/min - 750 tr/ min - 900 W - 400 V tri
Goulotte pleine lune 4,4 L
Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm

689270	**2725,00**	1

Couvercle et cuve métaliques, bloc moteur en inox.

Pack Nutrition Fraicheur

C49386	**1145,00**	1

Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-diques 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...*

975,00HT
970450

R201 XL
+ 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 !*

1260,00HT
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 €

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

1987,00HT
980913

R401
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.

2399,00HT
631331

- *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*

Machine 3 en 1
Couper, hacher et émulsionner

Livré sans disque

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 :

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

CUTTER

FRANCE *Pour toutes les références*

1089,00HT
970517

- *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*

1350,00HT
631333

OFFERT
Rotor à couteaux micro-dentés

1690,00HT
A88787

- *Idéal pour textures modifiée et mixés*
- *Polyvalent : hachage, broyage, mélange ou émulsion*
- *Coupes précises et homogènes*

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 racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racleur 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 PREP4YOU

Cuve inox 3,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn 500 W - 220/240 V mono - 252x334x476 mm

631333	**1350,00**	1

Cuve en inox avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajouter des produits pendant le cycle d'utilisation. Couvercle transparent. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

Cutter 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, racleur 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.

1377,00HT
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, émulsions1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.

1990,00HT
631332

- *Mélanger, émulsionner, mixer, hacher*
- *Couvercle avec racleur émulsionneur*
- *Fonction pulse*
- *Hauteur de cheminée optimale*

SPÉCIAL MIXÉS

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.

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
1539,00HT
954140

Kicthen 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). Couvercleétanche, 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 racleur et joint d'étanchéité*
- *Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite*

1825,00HT
954090

2705,00HT
689268

OFFERT
Couteau denté
Valeur 185 €

2845,00HT
C49779

Blixer 4

Cuve 4,5 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
900 W - 230 V mono - 240x330x480 mm

954090	**1825,00**	1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racleur. 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.

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	**2705,00**	1

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
2645,00HT
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 cook + balance 5 kg

5 fonctions vitesse
Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W
230 V mono - 226x338x522 mm

689247	**2645,00**	1

OFFERT
Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €

TRANCHEUR À PAIN

2370,00HT
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	**2370,00**	1

Table mobile

Avec gastro GN 1/1

971275	**699,00**	1

Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.

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.

2335,00HT
950315

690,00HT
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.

4050,00HT
970819

3629,00HT
970817

2187,00HT
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.

965,00HT
689269

OFFERT
Balance 5 kg/1 g
valeur 50 €

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...

Nouvelle génération
conforme à la norme
UNI EN 454:2015

Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.

7799,00HT
971963

4990,00HT
971318

2619,00HT
971317

XBE10
971317 Cuve 10 L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **2619,00** 1
XBM20
971318 Cuve 20 L - Prod. de 6 kg - 750 W - 230/400 V tri - 521x685x1230 mm **4990,00** 1
MBE40
971963 Cuve 40 L - Prod. de 10 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **7799,00** 1
Détrempent 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.

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

À partir de
1290,00HT
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
BatteurBE8 cuve 8 L 20 à 220 tr/mn - Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm
971315 **1699,00** 1
Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.

ÉPLUCHEUSE

1505,00HT
970950

1945,00HT
971226

2005,00HT
950320

2987,00HT
688020

- *Sans prise accessoires*
- *Cylindre orientable*
- *Cylindre et plateau abrasif*
- *Corps aluminium*
- *Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min*

Éplucheuse PP6
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230/400 V tri
395x700x433 mm
970950 **1505,00** 1
Socle PP6 - 411x700x945 mm
970951 **275,00** 1
Filtre et dispositif anti-mousse P
970952 **372,00** 1

Éplucheuse T5E
Cont. 5 kg
Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn - Plateau abrasif + panier filtre - 370 W
230 V mono - 424x390x590 mm
971226 **1945,00** 1
Table support inox
420x420x505 mm
970680 **305,00** 1
Couvercle sans BPA. Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couvercle transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min !

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

2235,00HT
970510

Essoreuse EL40
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle. Panier 32 L - 370 W - 230 V mono
460x540x800 mm
970510 **2235,00** 1
Couvercle sans BPA.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

TRANCHEUR

14,00HT
D03058

Housse de protection
Jetable - 14 µm -
Pour trancheur - 800x660 mm
soufflet latéral 275+275 mm
D03058 **14,00** 1

590,00HT
949267

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.

910,00HT
949268

Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm - Anneau de protection ABS
230 V mono 620x490x450 mm
949268 **910,00** 1

1178,00HT
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.

1165,00HT
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.

2375,00HT
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 coulisseau 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.

MR SARL CHAMBÉRY 73 - HACHOIRS SCIES
Roussey & fils trancheurs

MADE IN FRANCE

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

À partir de
655,00HT
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.

À partir de
1855,00HT
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
2899,00HT
000195

Photo modèle standard

Trancheur à pignon TGP 350
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 coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface...

Dadaux TECHNOLOGIES

2780,00HT
949466

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*

3715,00HT
949467

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
Entrainement 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

203,00HT
948360

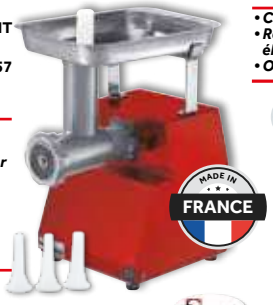
Hachoir N5600 - Corps ABS
Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm
948360 **203,00** 1
Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø 3, ø 5 et ø 8 mm) et 3 entonnoirs (ø 12, ø 18 et ø 21 mm).

392,00HT
948253

Hachoir électrique
Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono
410x195x350 mm
948253 **392,00** 1

1018,00HT
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, tôlerie et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm.

- *Corps démontable*
- *Régulation par thermostat électronique à affichage digital*
- *Option monophasé*

FROID

TOUT INOX

MADE IN FRANCE

À partir de
3257,00HT
949408

Hachoir réfrigéré CRYPTON
Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono
430x344x564 mm
949408 Sans reconstituteur **3257,00** 1
949409 Avec reconstituteur **3785,00** 1
ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique. Gaz R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

MACHINE SOUS-VIDE

82,00HT
948250

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm
110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm

948250	**82,00**	1

Livrée sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.

3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur

948251	**24,95**	1

Rouleaux lisses 220mmx5m / 280mmx5m

948252 2 rouleaux	**11,45**	1

430,00HT
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

Machine sous vide à l'aspiration extérieure, avec 3 programmes (1 programme manuel + 2 programmes automatiques) et 9 niveaux de soudure. Machine conçue pour la mise sous vide dans les seuls sachets gaufrés de tout produit dur/solide.

1415,00HT
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 !

2015,00HT
E24154

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 bombé 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.

SAC SOUS-VIDE

À partir de **2,90HT**
630459

PRIX EN BAISSE

Sacs sous-vide gaufrés

630456 150x250 mm	**7,50**	1000
630457 200x300 mm	**11,90**	1000
630458 300x400 mm	**24,20**	500

Prix au 100.

Sacs gaufrés 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)

Résistance à des températures allant de -40°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Feuille PEHD transparent liasse
600x800 mm - 10 µ

630461	**4,60**	100/1000

Prix au sachet.

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

Prix au 100.

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.

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 rétractables cuisson sous-vide
Spécial foie gras - Soudure latérale

631638 170x250 mm	**11,20**	100
630464 175x400 mm	**16,50**	100

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.

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.

À partir de **445,00HT**
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 gaufrés.

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.

2010,00HT
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

2630,00HT
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

MACHINE SOUS-VIDE

Vacuum by BUSCH

1599,00HT 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.

2750,00HT 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

3065,00HT 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.

3650,00HT 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 **2569,00HT** 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 senseur : 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 senseur (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

589,00HT 000765

Meuble standard inox
pour machine sous vide de table 570x480x670 mm

000765 **589,00** 1

THERMOSCELLEUSE

692,00HT 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

862,00HT 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

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.

POUR L'ENTRETIEN

6,80HT 006152

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

MADE IN FRANCE

GAFIC 1965

le SNACKING

TOASTER & SALAMANDRE

SALAMANDRE

355,00HT
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.

475,00HT
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.

599,00HT
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.

1935,00HT
793582

- *Plafond mobile*
- *Ouvert sur 3 côtés pour un refroidissement rapide et une plus grande facilité d'utilisation*
- *2 éléments chauffant indépendants blindés incoloy et basculants*
- *Bac de récupération amovible en acier inoxydable*

Salamandre électrique
Plafond mobile - 3 côtés - 4 kW
230 V mono - 600x549x510 mm

793582		**1935,00**	1

Acier inoxydable AISI 304. Ouvert sur 3 côtés. 2 éléments chauffants incoloy peuvent être inclinés pour faciliter le nettoyage sous le plafond mobile. Évacuation des fumées et chaleur par des bouches d'aération situées sur la face supérieure. Contrôle de la température par régulateur d'énergie. 4 pieds en caoutchouc.

2950,00HT
A95866

- *Compatible GN 1/1 avec maintien*
- *200°C en 20 secondes*
- *Economie d'énergie jusqu'à 65%*
- *Livré avec support mural.*

Salamandre SH30
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri

A95866	570x581x519 mm	**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

185,00HT
885300

Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwichs

225,00HT
855301

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

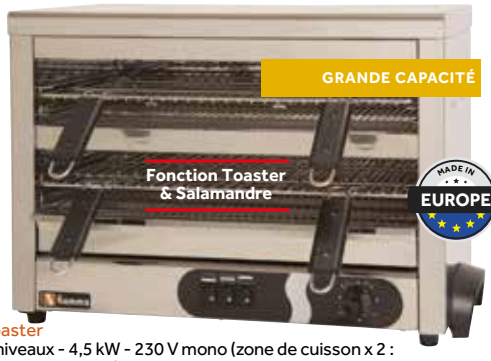
Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

395,00HT
631268

Étagère salamandre
Acier inox - 600x478x331 mm

631268		**395,00**	1

555,00HT
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.

245,00HT
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.

PLANCHA

PLANCHA ÉLECTRIQUE

• *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.

À partir de **266,84HT**
885305

PRIX LE PLUS BAS

Plancha lisse

885305	1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm	**266,84**	1
885306	2 x2,5 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.

PLANCHA GAZ

À partir de **625,00HT**
C72707

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.

695,00HT
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 **845,00HT**
C72709

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.

Plancha électrique Confort Profondeur
Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons mono-phasés 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 mo-nophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2AA-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 emboutie sans angle droit qui facilite le nettoyage*

New

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 (PCLA2MA-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 capapcité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

HAUT RENDEMENT : IDÉAL POUR SURGELÉS

À partir de **799,00HT**
C72713

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

40,86HT
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*

2,75HT
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*

5,95HT
006925

Décapant 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 décapant gélifié nouvelle génération prêt à l'emploi dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute.

INDUCTION

ADVENTYS

MADE IN FRANCE

Pour toutes les références

New

978,00HT
E24147

New

978,00HT
E24146

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.

530,00HT
950510

Plug&Play
Produit léger - Facile à transporter
Très bon rapport qualité/prix -
Gestion de la température
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés

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.

- ***Réglage de la température au degré près***
- ***Minuterie***

1495,00HT
950513

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 sensitives avec affichage et réglage de la puissance ou de la température au degré près. Test de qualité des casseroles et contrôle instantanée du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni.

- ***Filtre de protection des graisses lavable et démontable***

230,00HT
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.

114,00HT
097253

- ***Filtre 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

53,00HT
975846

190,00HT
975844

PRIX LE PLUS BAS

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.

VITROCÉRAMIQUE

- ***Poignées anti-chaleur***
- ***Pieds anti-dérapants***

135,00HT
910393

PRIX LE PLUS BAS

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

2975,00HT
950515

MADE IN FRANCE

ADVENTYS

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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

FRITEUSE

FRITEUSE MONOPHASÉE

333,00HT
970914

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.

155,00HT
970911

PRIX LE PLUS BAS

Spécial frites surgelées

Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L - 1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm
970914 **333,00** 1

235,00HT
950334

339,00HT
950333

MADE IN EUROPE

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L - 10 kg/h - 3kW
220-240 V mono - 265x430x335 mm
950334 **235,00** 1

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L - 13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono - 265x475x375 mm
950333 **339,00** 1

219,00HT
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

412,00HT
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

409,00HT
950363

574,00HT
950364

MADE IN EUROPE

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.

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 INDUCTION

335,00HT
975840

Facilité d'entretien

PRIX LE PLUS BAS

640,00HT
975842

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.

FRITEUSE TRIPHASÉE

475,00HT
631337

MADE IN EUROPE

996,00HT
631336

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

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.

- *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

1190,00HT
C72746

- *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*

MADE IN FRANCE

ROLLER GRILL

Friteuse à poser
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm
C72746 **1190,00** 1

Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h
robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri
980631 400x700x980 mm **1140,00** 1

ROLLER GRILL

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).

JUSQU'À ÉPUISEMENT

MADE IN FRANCE

Capacité 16 L

À partir de
1140,00HT
980631

ROLLER GRILL

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.

New

194,00HT
E17804

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono - 480x460x235 mm
E17804 **194,00** 1

New

396,00HT
E17803

Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 36 L - 9 kW - 400 V tri - 600x550x420 mm
E17803 **396,00** 1

New

288,00HT
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).

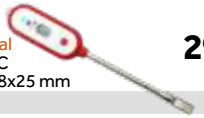
185,00HT
971955

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.

27,00HT
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

290,00HT
909978

Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40% CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure : 0-15% = normal (led verte), 16-24% acceptable (led jaune), >25% huile impropre (led rouge). Avec gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par câble USB fourni.

25,00HT
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

- **P ropane / butane**
- **Rampe laiton 3 robinets**
- **3 pieds démontables**

59,00HT
880068

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

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

695,00HT
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

840,00HT
880050

Réchaud inox - Gaz
4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm
880050 **840,00** 1

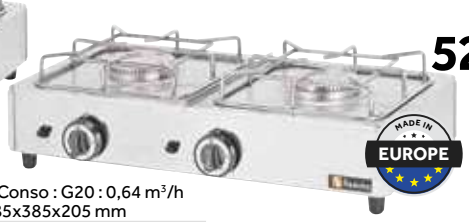
Construction inox. 2 fois double brûleur.

715,00HT
631366

MADE IN FRANCE

Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366 **715,00** 1

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



525,00HT
631338

MADE IN EUROPE

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

Réchaud acceptant plusieurs tailles de poêle.

97,40HT
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

255,00HT
631334

Réchaud inox électrique 1 plaque
1 plaque ø 220 mm - 2 kW - 230V mono - 377x395x175 mm
631334 **255,00** 1

420,00HT
631335

MADE IN EUROPE

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

565,00HT
C72635

ROLLER GRILL

MADE IN FRANCE

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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

GRILL

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

227,00HT
885008

PRIX LE PLUS BAS

369,00HT
885009

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.

585,00HT
631369

ROLLER GRILL

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.

385,00HT
631370

ROLLER GRILL

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*

ROLLER GRILL

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.

735,00HT
631371

MONTÉE ULTRA RAPIDE EN TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN

922,00HT
980630

- *Cuisson de panini en 1'45 min*
- *Foyers vitrocéramiques vitro-speed-grill®*
- *Plaque supérieure contre-balancée*

ROLLER GRILL

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.

890,00HT
885277

- *Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson*
- *Cuisson rapide et uniforme*
- *Tout inox, AISI 430, carters chromés polis*

SOFRACA

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. Ouïes en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.

CHAUFFE SAUCISSES

322,00HT
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.

129,90HT
980812

PRIX LE PLUS BAS

125,00HT
980816

1119,00HT
885241

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.

SOFRACA

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 placer sur la façade.

SNACKING SUCRÉ

VOIR LA VIDÉO

213,00HT
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.

640,00HT
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

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.

419,00HT
885420

CRÊPIÈRE

399,00HT
885288

- ***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***

ø400mm

358,00HT
885287

2 Crêpière
Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono
1 ø 400x160 mm
2 885287 Électrique **358,00** 1
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.

650,00HT
885421

Allumage piezo à train d'étincelles

419,00HT
885420

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 serpentin. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

499,00HT
885286

ø 400mm

Stock limité

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

2,20HT
986504

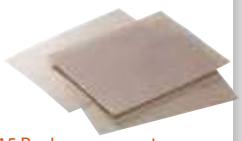
Raclette à crêpe - Hêtre
1 986503 Raclette à crêpes **1,95** 1
2 986504 Retourne-crêpe Longueur 40 cm **2,20** 1

20,80HT
108426

Pierre abrasive crêpière
108426 **20,80** 1

28,50HT
108424

Tampon clean +
108424 **28,50** 1



15 Recharges pour tampon
108430 **32,50** 1

899,00HT
998283

PRIX LE PLUS BAS

Electrolux PROFESSIONAL

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.

MADE IN EUROPE

Gaz R290

New

3695,00HT
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

172,00HT
990211

6,95HT
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 flacons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

Flacon triple buse
990212 55 cl - ø65x220 mm **6,95** 1
Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

le BUFFET
MATÉRIEL À POSER

CHAFING DISH

59,90HT 000850

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.

199,00HT 003189

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.

229,00HT 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'essuyage et de nettoyage.

MATÉRIEL À POSER

46,90HT 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.

129,00HT 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.

New

765,00HT E17200

Gaz R600a

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.

165,00HT 632921

Grille pain inox
Pour 4 tranches - 2,24 kW
230 V mono - 370x210x220 mm

632921		165,00	1

101,00HT 063290

- ***Maintien à bonne température par bain-marie***
- ***Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C***

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø 400 x260 mm

063290		101,00	1

385,00HT 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

159,00HT 524890

PRIX LE PLUS BAS

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.

499,00HT 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.

1110,00HT 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. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.

199,00HT 523030

Four cafétéria 25 L
Int/Ext inox - 900 W - 230 V mono
Int. 338x361x230 mm - Ext. 482x422x278 mm

523030		199,00	1

Plateau verre rotatif ø 270 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 secondes). Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur. Fonction décongélation 8 programmes de cuisson.

475,00HT 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.

100,00HT 816750

Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750		100,00	1

BUFFET FROID

1690,00HT
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

3035,00HT
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 mono.

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

1590,00HT
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. élement chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.

1755,00HT
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

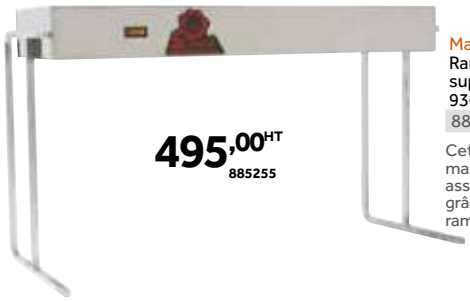
CHAUFFE ASSIETTES

A partir de **84,60HT**
009232

Lampe chauffante

009232	Sablé	**84,60**	1
009234	Chromé	**97,00**	1
009233	Cuivré	**96,90**	1

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50 - 60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule inclue.



495,00HT
885255

Maintien au chaud
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

4770,00HT
E16291

Machine à café OptiMe X 12
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
Flacon de 1 L

887031	**18,90**	1

Des tâches de lait peuvent être facilement enlevées avec le détachant spécial pour le lait. Pour machine Optime12 884215 et laitières 884022, 884024 et 884025.

Détergent pour machines à expresso
4 sachets de 400 g

884032	**21,00**	1

Elimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire. Nettoie en profondeur et rapidemment.

New

2845,00HT
E24200

Presse agrumes Viva
Capacité conteur 5L - 10 fruits/minutes
135 W - 230 V mono - 390x420x618

E24200	**2845,00**	1

Design compact et moderne, niveau sonore minimum. Système de presssage vetical qui permet d'extraire un maximum de jus. 2 modes d'utilisation : Select, pour déjfinir 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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

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 !*

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.

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.

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/min. 220x303x566 mm. 1,2 kW. 230 V mono. Bol 2 L ou 4 L inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libre.

2 Chef Stick poussoir avec poignée
689378 **36,71** 1

989,00 HT 689382

- *Extrêmement silencieux*
- *Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autre boisson mixée*
- *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.

1199,00 HT 689339

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*

Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L - Production 100 L/h - 1 vitesse 3000 tr/mn - 800 W - 230 V mono - 260x470x450 mm
689339 **1199,00** 1

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

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 Lacor
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 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. Poussoir 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 Lacor
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.

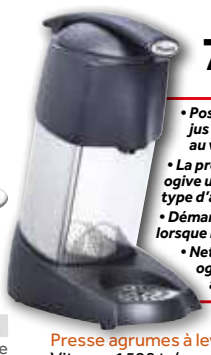
322,00 HT 689344

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 à verre*
- *La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous type d'agrumes*
- *Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier*
- *Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles*



Presse agrumes 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").
Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.

1&2

PRIX LE PLUS BAS

À partir de **30,50 HT**
E12276

Verseuse 1,8L
E12275 Verre **12,50** 1

Plaque chauffante
230 V mono
E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm **30,50** 1
E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm **52,00** 1

PRIX LE PLUS BAS

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 2L - 1,9 kW - 230 V mono 203x383x528 mm
E12274 **159,00** 1

PERCOLATEUR

À partir de **99,00 HT**
989303

PRIX LE PLUS BAS

6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm
800 W - 230 V mono - ø 280x Ht 480 mm
989303 **99,00** 1
12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm
1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 550 mm
989304 **136,00** 1
15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm
1,6 kW- 230 V mono - ø 280x Ht 600 mm
989305 **150,00** 1
Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.

À partir de **192,00 HT**
884206

3 L - Hauteur sous robinet 110 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm
884206 **192,00** 1
6,5 L - Hauteur sous robinet 115 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 480 mm
884208 **216,00** 1
12 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm
884210 **235,00** 1
15 L - Hauteur sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 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

5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn
3,2 kW - 230 V mono -ø 206x428 mm
884022 **760,00** 1
10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm
884024 **1150,00** 1
20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn
3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 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.

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 1 L
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

Peu d'entretien, hygiène optimale

6 briques 1 L
1,1 kW - 230 V mono
315x340x240 mm
884027 **1025,00** 1
Livré avec 2 pinces à brique

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
Lot de 1000 filtres
90x250 mm
884213 **28,00** 1

BOUILLOIRE

Corps inox

1,7 L - 2,4 kW
230 V mono
910397 **35,25** 1
Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360 ° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

Détartrant
48 sachets de 50 g
884030 **62,00** 1

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

le FROID

LIEBHERR

MADE IN EUROPE

Possibilité de garantir **2 ans** pièces

Pour toutes les références

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 louverture. Grille en acier plastifié charge max. 45 kg.

Gaz R600a

Armoire positive +2° à + 9°C **LIEBHERR**
975412 544 L - 150 W - 230 V mono 747x769x1684 mm **1040,00** 1

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.

Gaz R600a

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.

Classe climatique 5

Gaz R290 — **Pour les versions négatives**

Gaz R600a — **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.

Classe climatique 5

Gaz R600a

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 150 W - 1045x661x825 mm **915,00** 1

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 200 W - 1255x661x825 mm **1015,00** 1

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

2 Conservateur coffre **LIEBHERR**
Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

E16874 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) 1465x710x825 mm **945,00** 1

E16602 542 L - Capacité 8 paniers (3 inclus) 1885x710x825 mm **1115,00** 1

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.

GAFIC

CUVE ABS

TABLETOP

Classe climatique 4 · Classe énergétique C · Gaz R600a · EUROPE

Grille plastifiée pour table top
947360 **18,00** 1

Marecos

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.

à partir de **968,00HT**
E16304

New

Epta

Conservateur négatif verre coulissant avec panier vrac -18 à -25°C froid statique

E16304	VIC220CSV Brut 249 L net 208 L 1002x651x852 mm	**968,00** 1
E16305	VIC330CSV Brut 356 L net 284 L 1252x651x852 mm	**1010,00** 1
E24168	VIC440CSV Brut 447 L net 358 L 1502x651x852 mm	**1075,00** 1

Couvercle coulissant vitré. Livré avec 1 panier.

Gaz R290 — Pour les versions négatives

Gaz R600a — Pour les versions positives

EUROPE

ARMOIRES 400 L BLANCHE Marecos

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.

FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS

GRILLES FIXES

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.

PORTE RÉVERSIBLE

Grille plastifiée pour les armoires 400L
947350 **17,00** 1

à partir de **1390,00HT**
A98181

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Gaz R600a

Classe climatique 5 · Classe énergétique B — Pour les versions positives

Classe climatique 5 · Classe énergétique C — Pour les versions négatives

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

GAFIC

Version positive

Version négative

ARMOIRE GN 2/1 BLANCHE

FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS

PORTE RÉVERSIBLE

Classe climatique 4 — Classe énergétique D

MADE IN EUROPE — Gaz R600a Pour les versions positives — Gaz R290 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.

PANIERS POUR ARMOIRE GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1
947358 **15,00** 1

Grille GN 2/1 plastifiée
947351 **35,00** 1

Version positive

Version négative

ARMOIRE GN 2/1 INOX

Classe climatique 4 — Classe énergétique D

MADE IN EUROPE — Gaz R600a Pour les versions positives — Gaz R290 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.

ARMOIRE PÂTISSIÈRE

Eberhardt MARQUE DE CONFIANCE

Classe énergétique B — Pour la version 460 L positive

Classe énergétique C — Pour les autres versions

Classe climatique 5

Gaz R290

FROID VENTILÉ

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -5°C à +12°C FROID VENTILÉ

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm
A98214 Blanche **3090,00** 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L - 1 porte pleine
408 W - 230 V mono 820x1065x2205 mm
A98213 Blanche **3990,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -30°C à -5°C FROID VENTILÉ

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm
A98216 Blanche **3490,00** 1

Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L 1 porte pleine
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm
A98215 Blanche **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.

New

PRIX LE PLUS BAS

• *Classe énergétique C pour les* 400x600 600x800
• *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.

ARMOIRE GN2/1 À GLISSIÈRE

New

1350,00HT
E17130

Isolation 60 mm
GN 2/1

1875,00HT
E17151

Isolation 60 mm
GN 2/1

• *Classe énergétique C pout les +*
• *Classe énergétique D pour les -*

PRIX LE PLUS BAS

FROID VENTILÉ

Classe climatique 4

Gaz R290

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. Réuglateur 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. Resistance aux lavages fréquents. Duree de vie de 2 ans.

Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml **5,20** 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver,... Il convient également pour les chromes et l'émail.

FROID VENTILÉ

Gaz R290

Classe climatique 4

2295,00HT
524112

1590,00HT
524110

1400 L
GN 2/1

• *Isolation 60 mm*

650 L
GN 2/1

• *Isolation 60 mm*

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. Régulateur Dixell. 3 grilles plastifiées GN 2/1 par porte, 29 niveaux par porte. 20 kg / grille, pas 45 mm. Serrure incluse.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

À partir de
1750,00HT
524034

1970,00HT
524033

Gaz R290 — FROID VENTILÉ — MADE IN EUROPE

À partir de
2495,00HT
524035

INOMAK

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

INOMAK

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

INOMAK

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
Eclairage en fonctionnement.

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.

INOMAK

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

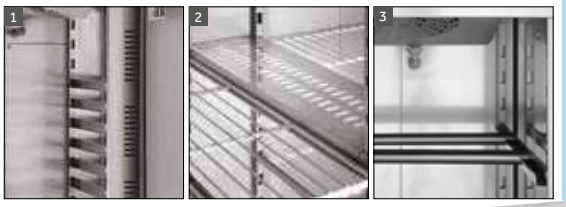
INOMAK

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



Gaz R290 — Classe climatique 5 — Classe énergétique A — TOP QUALITÉ — MADE IN USA

GARANTIE 5 ANS PIÈCES, COMPRESSEUR, MAIN D'ŒUVRE

À partir de
3130,00HT
998350

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.

À partir de
3605,00HT
998351

ARMOIRE GN2/1 CUVE EMBOUTIE

Classe climatique 5 — Gaz R290 — GROUPE MONOBLOC — Classe énergétique C (E16327 & E16329) — Classe énergétique D (E16328 & E16330)

- *Tropicalisé + 43°C*
- *Isolation 60 mm*
- *Intérieur AISI 304*
- *Extérieur AISI 430*
- *Groupe monobloc*

À partir de **1895,00HT** E16327

540 L GN 2/1

À partir de **2830,00HT** E16329

1300 L GN 2/1

GLISSIÈRES EMBOUTIES

New

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.

Grille GN2/1

B49130	support 650x530 mm	**25,00**	1

Glissières pour armoires 2 portes

820020	Droite	**15,00**	1
820021	Gauche	**15,00**	1

Support carcasses à viandes

820018	GN600 - 100 kg	**26,50**	1
820019	GN1200 - 75 kg	**37,00**	1

CERTIFIÉ HACCP — NIVEAU SONORE A — Gaz R290 — WiFi — Classe climatique 5 — TOP QUALITÉ

- *Tropicalisé + 43°C*
- *Isolation 80 mm*
- *Système wifi pour contrôle HACCP*
- *Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé*

Porte réversible
Évaporateur monobloc encastré
Contrôle de la température par afficheur digital
WIFI pour contrôle HACCP
Joint de porte démontable
Évaporateur traité anti-corrosion
Groupe monobloc

Classe énergétique C — E16324
Classe énergétique D — Pour les autres ref.

À partir de **2475,00HT** E16324

610 L GN 2/1 Wi-Fi

À partir de **3465,00HT** E16326

1410 L GN 2/1 Wi-Fi

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.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

ARMOIRE GN2/1 CUVE EMBOUTIE

HAUTEUR DE PASSAGE MOINS DE 2 MÈTRES

Classe climatique 5 — Gaz R290 — MADE IN FRANCE

Classe énergétique B — Pour la versions positives 1 porte
Classe énergétique D — Pour la versions positives 2 portes
Classe énergétique E — Pour la versions négative 1 porte
Classe énergétique F — Pour la versions négative 2 portes

FOSTER — EVOLOGI

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Energérique B
E16566 720x825x1970 mm **3113,00** 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Energérique 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 Energérique E
E16567 720x825x1990 mm **3248,00** 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Energérique 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

76,50HT
910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Etendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910032 **76,50** 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boitier + 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
Etendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C
910033 **163,00** 1

Surveille, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR03 AAA 1,5V non fournies.

163,00HT
910033

RETROUVEZ NOS THERMOMÈTRES PAGE 95

LIEBHERR

À partir de
2889,00HT
E16312

Classe énergétique A — Pour la versions positives 1 porte
Classe énergétique B — Autres versions
Classe climatique 5
MADE IN EUROPE
FROID VENTILÉ
Gaz 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

Gaz R600a

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

Gaz R600a

Classe climatique 5

À partir de **1700,00**HT
E17195

À partir de **1650,00**HT
E17168

1

Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

	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 tiroires - 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.

New

PRIX LE PLUS BAS

À partir de **1120,00**HT
E17165

Classe climatique 5

Gaz R600a

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

GN 1/4
GN 1/3

New

Gaz R600a

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 1/1 - 110 W - 1500x395x435 mm	**645,00**	1
E17156	9 bacs - GN 1/3 - 122 W - 2000x395x435	**740,00**	1

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable

MADE IN EUROPE

À partir de **2445,00**HT
E24171
Tropicalisé +43°c
600x400

New

À partir de **3050,00**HT
E24172
Tropicalisé +43°c
600x400

Classe climatique 5

Gaz R290

INDOMAK

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.

Classe climatique 4

Gaz R600a

À partir de **559,00**HT
E24173

GN 1/3

New

INDOMAK

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.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

SALADETTE

955,00HT
E17197

760,00HT
E17157

1 2

PRIX LE PLUS BAS

New

3

1079,00HT
E17158

PRIX LE PLUS BAS

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 COMPRESSEUR MAIN D'ŒUVRE

TOP QUALITÉ

MADE IN USA

Classe énergétique A+

Classe climatique 5

Gaz R290

4040,00HT
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
2075,00HT
524046

- *Protection de l'évaporateur contre la corrosion*
- *Refroidissement par air soufflé*
- *Évaporation automatique des condensats*
- *Isolation en polyuréthane*
- *Dégivrage automatique*

Table réfrigérée avec saladette 0° à + 10°C — INOMAK
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.

1695,00HT
524048

Saladette BS77 +2 à +8°C froid ventilé — INOMAK
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 **1280,00HT** E17159

New

PRIX LE PLUS BAS

Gaz R600a

Classe climatique 5

À partir de **1770,00HT** 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 plenes - 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 plenes - 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 **3490,00HT** A47647

Classe climatique 5

Meuble soubassement GN1/1 Hauteur 600 mm -2°/+8°C — CODIGEL

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

Gaz R290

MADE IN EUROPE

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. Evaporation automatique du dégivrage.

dosseret 100 mm

Gaz R290

FROID VENTILÉ

MADE IN EUROPE

- *1 grille GN 1/1 par porte*
- *Version avec ou sans dosseret*
- *Groupe tropicalisé*
- *Pieds à vérins ajustables*

INDOMAK

Table réfrigérée sans dosseret 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 dosseret 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.

1885,00HT 523911

PRIX ACCORD FABRICANT

À partir de **1725,00HT** 523910

3440,00HT 523905

- *Acier inoxydable AISI 304 18/8-10*
- *Système de réfrigération ventilé*
- *Pieds inox réglables en hauteur*
- *Thermostat à écran tactile*
- *Tropicalisé*

2805,00HT 523907

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

INDOMAK

Table Gastronorme 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 Gastronorme GN 1/1 avec dosseret - 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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

BOISSON

IDEAL ÉVENEMENTIEL ET RESTAURATION

FONTAINE À EAU

À partir de **1755,00**HT
E24201

Gaz R290 — New — MADE IN FRANCE — EDAFIM

Groupe froid encastrable AQA DRINK 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

Colonne de service

2	E24202	**590,00**	1

Plateau égouttoir

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***

Adapté EGAlim — 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***

Adapté EGAlim — 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

522945	NIA 65 ISL - 65 L/h - Débit continu : 40 L/h - 300 W - 230 V mono 480x405x1480 mm	**1407,00**	1
524350	Avec application Copper	**1535,00**	1
524358	NIA 80 ISL - 80 L/h Débit continu : 50 L/h - 300 W - 230 V mono 480x405x1480 mm	**1465,00**	1
524359	Avec application Copper	**1635,00**	1
522946	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

73,00HT
977322

BRITA

Kit PURITY C1000AC première installation

977322	1019211 C1000AC	**73,00**	1

Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.

SPÉCIAL FONTAINE

À partir de **1695,00**HT
523325

EDAFIM

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.

Gaz R290 — MADE IN FRANCE — Adapté EGAlim

2455,00HT
975135

- ***Conçue pour les ERP & en réponse à la loi AGEC***

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. Acces 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.

ÉLIMINE 99,9% DE BACTÉRIES LOG-4

À partir de **2868,00**HT
523334

Gaz R290 — MADE IN FRANCE — New — Adapté EGAlim

EDAFIM

Refroidisseur sur sol WINTACT3 80
421x342x1412 mm -
Hauteur sous bec 285 mm

523334	80L/H	**2868,00**	1

Adapté aux environnements Hospitalier & EHPAD. Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Dispositif de désinfection breveté comprenant un module UVC LED en entrée d'eau + 2 aérateurs UVC LED anti rétro-contamination. Interface 100% tactile. Assistance pour la mise en service. Pré-dosage. Aide mantenance et entretien via auto-diagnostic. Disponible en version gazeuse & PMR.

Gaz R290 — New — Adapté EGAlim

840,00HT
E24151

EDAFIM

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 instannée. 4 pieds-vénins réglables. Carosserie monobloc en acier pré-laqué gris anthracite avec évacuation équipée d'un filtre en ligne charbon actif 11 000 litres.

Gaz R600a

2030,00HT
522782

- ***Ergonomique et compacte***
- ***Conçue pour optimiser le travail du barman***

CODIGEL

Table de préparation de cocktail
Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles

522782	Table 1200x745x850/900 mm	**2030,00**	1

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Évier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.

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.

PRIX EN BAISSE

669,00HT
523103

CAVE À VIN

1098,00HT
947339

Gaz R600a

MADE IN EUROPE

275,00HT
962144

Lacor

Marecos

Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C
230 V mono

4	947339	40 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm	1098,00	1
	947340	112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860mm	1458,00	1
	947343	169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm	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.

2498,00HT
947355

2157,00HT
947357

Gaz R600a

MADE IN EUROPE

1290,00HT
947356

1 2 3

Marecos

Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C
230 V mono

1	947356*	27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm	1290,00	1
2	947357	125 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm	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.

POUR ESPACE RÉDUIT

815,00HT
980615

FROID VENTILÉ

MADE IN EUROPE

Gaz R600a

Epta

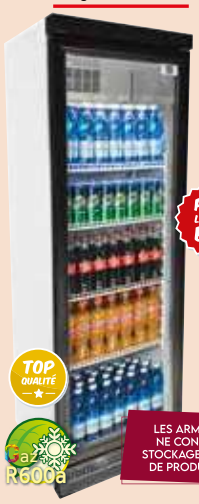
Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé
195 L brut - 170 L net - 35x517x1832 mm

980615		815,00	1

Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticales LED.

697,00HT
632851

• *Étagères embouties*



PRIX LE PLUS BAS

TOP QUALITÉ

Gaz R600a

LES ARMOIRES À BOISSON NE CONVIENNENT PAS AU STOCKAGE OU À L'EXPOSITION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

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.

1490,00HT
632852

TOP QUALITÉ

Gaz R290

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.

ARRIÈRE DE BAR

920,00HT
E17170

PRIX LE PLUS BAS

New

Classe climatique 4

Gaz R600a

720,00HT
E17169

Arrière de bar +2° à +8°C - Froid ventilé - Portes coulissantes

E17169	2 portes vitrées - 254L - 112W - 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.

1540,00HT
980564

1955,00HT
980569

Gaz R600a

GAMKO

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. Eclairage LED avec variateur .

À partir de
2135,00HT
980557

2538,00HT
980558

Eclairage LED
531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

TOP QUALITÉ

Gaz R600a

GAMKO

Arrière de bar Eco-line portes pleines
Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557	333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm	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.

New

GAMME ÉTROITE

VITRINE

- *Armoir 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*

3390,00HT
E16280

SEDA

Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées.
450 W - 230 V mono
1100x639x2003 mm

E24204		**1590,00**	1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de prote sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

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

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Eclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible . Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.

New

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. Eclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.

4599,00HT
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 frontal. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

À partir de
1900,00HT
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
1885,00HT
054360

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

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 sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.

À partir de
3440,00HT
E16301

Vitrine horizontale patissière profondeur 940 mm

E16301	VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - 1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m²	**3440,00**	1
E16302	VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 - Surface d'exposition : 1,5 m²	**3935,00**	1
E16303	VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - 2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m²	**4805,00**	1

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurit rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte,440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Evaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière coulissant plexiglas.

MACHINE À GLAÇON

2145,00HT
522922

MADE IN EUROPE

Gaz R290

- ***Dimensions standard pour un encastrement profondeur 60 cm***
- ***Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût***

CODIGEL

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 idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

PRIX LE PLUS BAS

255,00HT
975950

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

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

975950	**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

429,00HT
950332

BRITA

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.

New

Machine à glaçons cube autonome

HOSHIZAKI

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 vidnage automatique. Circuit d'eau fermé qui évite les impuretes. Joints de portes amoviles, filtre à air nettoyable. Accessoires inclus (pelle à glaçons, kit installation, pieds).

Gaz R290

1

2

3

Gaz R290

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.

3

Gaz R290

2

1

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.

Gaz R290

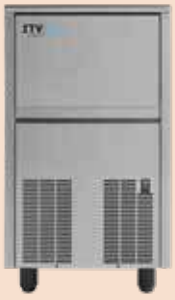
Machine à glace en grains
230 V mono

B49260	SPH80m Stockage 25 kg Jusqu'à 70 kg/24 h 529x626x880 m	**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 la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr

Gaz R290

À partir de
1307,00HT
A50675



CODIGEL

Machine à glaçons pleins17g 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
Refroidissement à Air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.

GAFIC

CELLULE MIXTE

4600,00HT 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*

2358,00HT 942502

2148,00HT 942501

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70à -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 +70à -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 +70à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
942500 **4600,00** 1

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. R455a.

New

4260,00HT E18853

6190,00HT 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 37mm. 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. Grile anti-rongeur arrière sur le logement du groupe Frigorique. 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 surgelation*

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

EVOLOGI

La nouvelle gamme Evologi entièrement conçue et construite en France réunit toutes les caractéristiques que vous êtes en droit d'attendre d'un matériel de cuisine professionnel : **économie d'énergie, respect de l'environnement** et **parfaite conformité** par rapport aux dernières directives européennes en matière d'**eco-design**. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son armoire pour qu'elle s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine.

4109,00HT 980561

4695,00HT 980562

6667,00HT 980563

FOSTER

Cellule de refroidissement ED15-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 400 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
1 980561 **4109,00** 1
Puissance frigorifique 510 W à -15/+32°C. Pression acoustique 31 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 1514 W/24 h.

FOSTER

Cellule de refroidissement ED25-06
1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L
Protection aM 4A - 550 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x413 mm
Dimensions extérieures 755x695x877 mm
2 980562 **4695,00** 1
Puissance frigorifique 920 W à -15/+32°C. Pression acoustique 42 dbA (à 5 m). Chaleur dissipée 3052 W/24 h.

FOSTER

Cellule de refroidissement ED45-12
1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L
Protection aM 8A - 1300 W - 230 V
Dimensions intérieures 405x635x800 mm
Dimensions extérieures 755x695x1536 mm
3 980563 **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

kide

Chambre froide Universal positive avec groupe Kidewall propane
epaisseur 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
epaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

E24158	Int. : 1200x1600x2000 mm Ext. : 1400x1800x2200 mm	**5750,00**	1
E24159	Int. : 1600x1600x2000 mm Ext. : 1800x17800x2200 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 (nouveauté 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 facilemet la chambre froide. Groupe Kide monoblock compacte de paroi avec fluide écologique R290 (nouveauté 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 monoblock de paroi tropicalisés (fabrication Kide). Fluide R290 propane écologique. Point de lumière compris. Consulter par groupes monoblock de plafond et groupes à distance (SPLIT).

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

FRANCE

FERMOD

1 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

2 Rayonnage fixe Fermostock 5711 - 4 niveaux

941135	949x460x1685 mm	**287,00**	1
941136	1189x460x1685 mm	**302,00**	1

Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

3 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

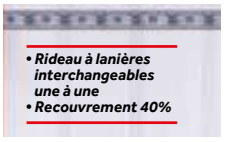
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

Bac de rétention

FERMOD

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%***

227,60HT
941105

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative

FERMOD

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***

4 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

5 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.

New

548,00HT
E24186

6 Unité fixe Premium bac de rétention

E24186	1280x600x1800 mm	**548,00**	1

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

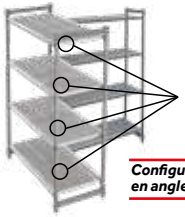
7 Panneau séparateur d'étagère

E24187	46X20.3 cm	**13,20**	1

13,20HT
E24187

New

14,00HT
976073



Configuration en angle

Raccord 4 jeux

976073		**14,00**	1

Pour unité additionnelle.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

la PIZZERIA

PÉTRIN TÊTE FIXE

Photo commande vitesse variable (633060)

À partir de **1265,00**HT
632914

1588,00HT
632929

- *Pour les pâtes à haute hydratation*
- *Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min*
- *Ultra silencieux*

1

3990,00HT
632930

2

- *Pour un usage professionnel*
- *Variateur de vitesse : 95 à 280 tr/min*
- *Ultra silencieux*

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.

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.

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

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
632931 **2045,00** 1

Capacité : 38 kg de pâte - Volume cuve 40 L
Cuve 452x260 mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632932 **2215,00** 1

Capacité : 44 kg de pâte - Volume cuve 50 L
Cuve 500x270mm - 1,5/2,2 kW - 400 V tri
632933 **2380,00** 1

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

FAÇONNEUSE

897,00HT
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

1015,00HT
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

1430,00HT
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

3730,00HT
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

12685,00HT
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.

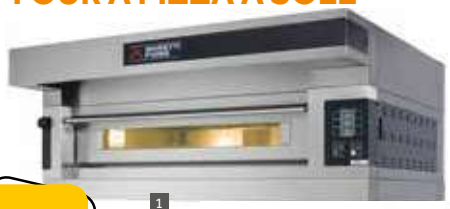
RÂPE

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

750,00HT
689386

Râpe électrique
1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm - Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 mono
250x420x350 mm
689386 Râpe électrique **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*

New

À partir de **359,54 / mois**
A95788

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

1 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

2 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 uiformité 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 **886,00** 1
Support à roulettes, sans glissières.
à partir de 18,69 € par mois sur 60 mois grenke

New

MADE IN EUROPE

PRIX LE PLUS BAS

955,00HT
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

4330,00HT
975698

- *Commande électromécanique*
- *Montée en température à 350° en 40 mn*

MADE IN EUROPE

Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas
Int.2x(720x720x140) mm - Ext. 988x1082x760mm
975698 12 kW **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
2580,00HT
E16316

- *La fiabilité dans un design innovant*
- *Double éclairage à basse tension*
- *Commande digitale*
- *Poignées ergonomiques*

Les résistances ACTIVE STONE permettre 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
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
E16317 18 kW - 380 V tri **4520,00** 1
957077 Support inox **505,00** 1

MADE IN EUROPE

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
19,50HT
153400

MADE IN FRANCE

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

MADE IN EUROPE

À partir de
13,61 / mois
975225

À partir de
190,54 / mois
975224

MORETTI FORNI The SmartBaking Company®

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 cuisso 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

1355,00HT
957164

IDÉAL CUISSON DE PIZZAS SURGELÉES OU BASES PRÉCUITES

MADE IN EUROPE

PIZZAGROUP

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.

la CUISSON

FOUR MIXTE

retigo®

MADE IN EUROPE

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.

4440,00HT
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

12950,00HT
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

VISION ORANGE

GARANTIE 2 ANS

- *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

4590,00HT
998063

Ferrage à droite

OFFERT
7 vitesses de ventilation

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

Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
998063 Ferrage à droite **4590,00** 1
998064 Ferrage à gauche **5299,00** 1

Ferrage à droite

6420,00HT
998065

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux G N1/1 - 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

SPÉCIALEMENT CONÇUE POUR RÉPONDRE AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

VISION+ ORANGE PLUS

RETIGO COMBIONLINE

GAFIC

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 G N1/1 - 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

5990,00HT
E16577

Ferrage à droite

8209,00HT
E16578

Ferrage à droite

VISION BLUE

RETIGO COMBIONLINE

GARANTIE 2 ANS

- *Sonde à cœur 6 points*
- *Ventilateur 7 vitesses*
- *Grand écran tactile couleur*
- *Oura avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)*
- *Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau*
- *Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner*
- *Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité*
- *Système de cuisson « Easy cooking »*
- *Système d'injection directe avancé*
- *Autoclima permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1 %)*
- *Nettoyage automatique du four*
- *Récupération et économies (d'électricité importantes)*
- *Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations*

1 À partir de **142,60**/ mois
998068

3 À partir de **339,16**/ mois
998067

2 À partir de **214,00**/ mois
998070

Four mixte B611i Injection
6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
1 998068 **6990,00** 1
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 B2011 i 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

RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE SUR
VISION BLUE
VISION+ ORANGE PLUS

SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER VOTRE/VOS FOURS À DISTANCE SUR N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

- *Gestion des recettes*
- *Statistique d'utilisation*
- *Gestion des profils*
- *Mise à jour des logiciels automatique*
- *Notification automatique*
- *Sécurité absolue*

www.combionline.com

ACCESSOIRE

873,00HT 630424
1

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.

2

2 Hotte à condensation
998961 Pour four GN2/3 **2805,00** 1
998960 Pour four 6/10 niveaux **3930,00** 1

2805,00HT 998961

3

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.

945,00HT 998938

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

50,50HT 998100

Kit de vidange
Haute température
998100 **50,50** 1

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4''FF lg 2500 mm, 4 tubes avec emboîture ø 50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø 60 mm extérieur ø 46/55 intérieur, 50 coudes 90°MF.

89,00HT 998098

Nettoyage automatique
50 sachets de 60 g
998098 **89,00** 1

62,00HT 998099

Agent de détartrage pour four mixte
998099 **62,00** 1
25 sachets de 100 g

New

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.

GAFIC

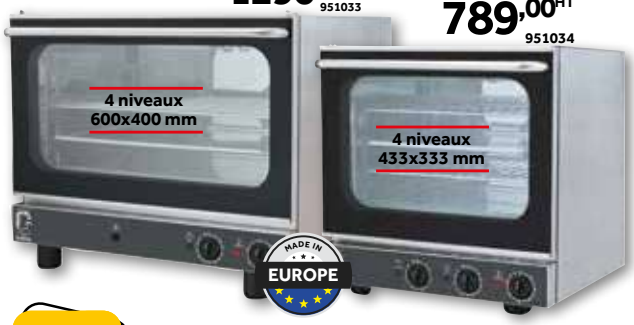
Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

FOUR & REMISE EN TEMPÉRATURE

FOUR À CONVECTION

1290,00HT
951033

789,00HT
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.

1450,00HT
951030

Four à convection
4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 3,3 kW
220-240 V mono - 724x730x597 mm

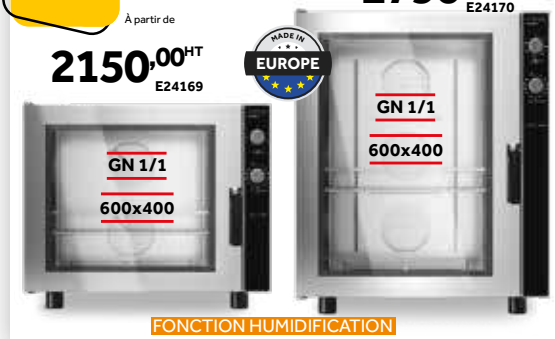
951030	**1450,00**	1

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

À partir de
2150,00HT
E24169

2790,00HT
E24170



Four à convection GN1/1 et 600x400 mm
6 niveaux
7,7 KW - 400 Vtri - 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 Vtri - 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). Eclairage 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

FOUR À AIR PULSÉ, VAPEUR

3550,00HT
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***

2320,00HT
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***

3209,00HT
966616

4305,00HT
966613

Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm

966616	5 niveaux 7,9 kW - 905x845x726 mm	**3209,00**	1
966613	10 niveaux - 15,8 kW - 905x845x1106 mm	**4305,00**	1

Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

Accessoires

966621	Support pour four 5 niveaux	**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

À partir de
130,66/ mois
630059

MADE IN EUROPE

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. Oura 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

7800,00HT
E16583

OFFERT
Formation par un conseiller culinaire offerte

- *Four à cuisson accelérée*
- *Ecran tactile 5"*
- *Cuire et rechauffe les produits frais et congelés*
- *Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...*

Four GourmXpress
3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm

E16583		**7800,00** 1

Chambre de cuisson de 17L en acier Inox AISI 304. Combine : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.

LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR CUIRE, RÉCHAUFFER & DÉCONGELER

- *Conserve le croustillant des aliments*
- *Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record*
- *Faible encombrement*

5450,00HT
632934

SOFRACA

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.

REMISE EN TEMPÉRATURE

2799,00HT
950345

Adapté EGAlim

NF

Économie d'énergie : ne nécessite pas de préchauffage

MADE IN FRANCE

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.

3889,00HT
967200

NF

Adapté EGAlim

MADE IN FRANCE

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.

4190,00HT
967303

3450,00HT
967301

NF

MADE IN FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

GN 1/1

GN 1/1

Ouverture à 240°

Glissières embouties

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 sensitives. 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.

3930,00HT
967003

- *Commande et régulation électromécanique*
- *Oura d'évacuation*
- *Avec dosseret*

MADE IN FRANCE

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 intérieur en acier inoxydable. Sélecteur rotatif de mode de chauffe : remise en température et cuisson à convection forcée. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints pour la remise et le maintien en température. Thermostat de sécurité. Piètement tubulaire en acier inoxydable hauteur 150 mm.

ÉTUVE

Espace niveaux 78 mm

À partir de
2740,00HT
967002

MADE IN FRANCE

- *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.

GAFIC

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*

À partir de **1315,00HT** 180025

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 **859,00HT** 180006

Hotte - Vorax first

180006	Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min 2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W 230 V mono - 600x230x620 mm	**859,00**	1
180007	Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min 3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm 300 W - 230 V mono 900x230x620 mm	**1049,00**	1
180008	Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min 4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W 230 V mono - 1200x230x620 mm	**1145,00**	1
630435	Habillage télescopique	**141,00**	1

Éclairagespot LED 7W, réglable (3000K, 4000K ou 6000K). IP65. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

- *Conception simplifiée*
- *Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB*
- *Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65*
- *Hotte motorisée compacte*
- *Hotte à pans verticaux à hauteur constante*
- *Fixation non apparente*
- *Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site*

Commande sensitive intégrée : ventilateur + éclairage

À partir de **1909,00HT** 630432

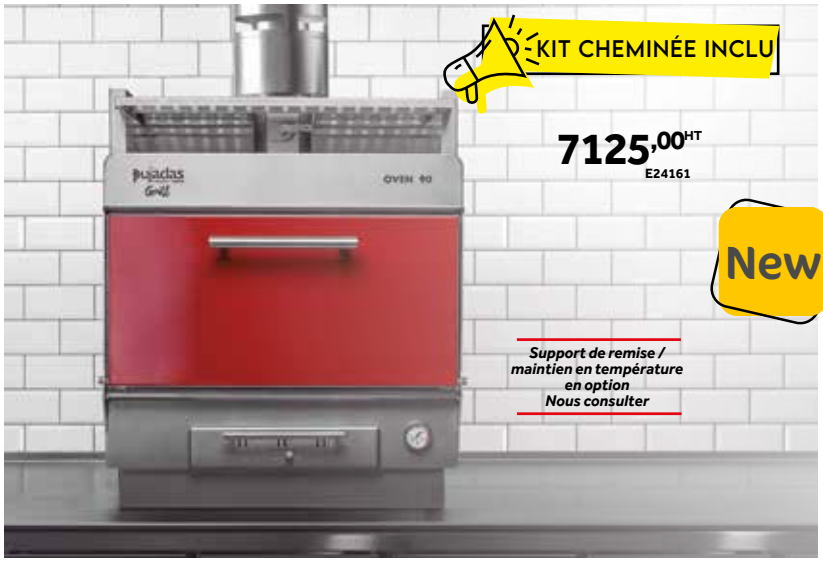
Hotte - Vorax basic

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.

CUISSON AU BOIS & CHARBON



Four à braise à poser

670x690x1030 mm

E24161	**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 hatue résistance avec ouverture facile. Cheminée avc régulateurs e débit d'air en hatu et en bas et pare-feu de sécurité. Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.

- *Idél pour tout type de cuisines : intérieures, ouvertes ou extérieures.*

RÔTISSOIRE

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

3890,00HT 971110

Rôtissoire électrique à balancelles Nantaise

4 balancelles inox - 12 volailles/heure - 6,4 kW - 400 V tri - 831x597x1635 mm

971110 Rôtissoire	**3890,00**	1
971071 Support à roues	**550,00**	1

IDÉAL TRAITEUR

2765,00HT 880114

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*

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.

Rouleau abrasif 14 cm

007145	Noir	**4,50**	1

Vendu à l'unité, carton de 6.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PRONFONDEUR 714 MM

Gamme composée de 75 produits

2 ANS GARANTIE

INOX AISI304

MADE IN EUROPE

EXEMPLE DE COMPOSITION - COULEUR PERSONNALISÉE EN OPTION SUR DEMANDE

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 galvanisé 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 galvanisé 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 galvanisé 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

EXISTE EN 900

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.

2960,00 HT 093000

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.

1769,00 HT 093302

- ***Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy***
- ***Temps moyen de friture 4 minutes***

Friteuse 10 L sur placard- électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm

093302 **1769,00** 1

Friteuse 18 L sur placard- électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm

093303 **2219,00** 1

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.

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 incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

ZANUSSI PROFESSIONAL

GARANTIE 2 ANS PIÈCES

MADE IN EUROPE

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 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.

LES GAZ

FOURNEAUX - SIMPLE SERVICE

1149,00 HT
000173

1718,00 HT
000174

- ***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

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.

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.

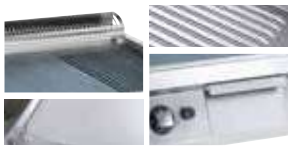
4109,00 HT
793501

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***
- ***Dosseret anti-éclaboussures 3 côtés***



Grillades - gaz

631320	Plaque lisse au chrome 7 kW - 400x700x250 mm	**2580,00**	1
793566	Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome 7 kW - 800x700x250 mm	**3279,00**	1

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

FRITEUSE

- ***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

Fabriqué en acier Inox. Dessus en acier Inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

LES ÉLECTRIQUES

LES FRYTOP

À partir de **2890,00 HT** 793552

FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm
7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm

793552	**2890,00**	1

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm
15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm

793553	**4290,00**	1

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse, 1 racloir pour plaque nervurée.

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 paniers 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 neutreouvert 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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

À partir de **276,13 / mois**
980300

Dessus monobloc épaisseur 30/10

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 facade
- 1 paniers fil inox dimensions : 240x190x140 mm

MADE IN FRANCE

à partir de 276,13 € par mois sur 60 mois grenke

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 dosseret et mitre d'évacuation Façade sans vis apparentes. Mitre unique longueur 2000 mm.

capic

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. Piétement vérin composite de 150 réglable en hauteur Façade sans vis apparentes.

ROSINOX GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10e 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 soubassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Écran de contrôle tactile. Régulation de fond de cuve multi-points. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.

à partir de 209,10 € par mois sur 60 mois grenke

À partir de **209,10 / mois**
794014

Fonction de la cuve : friteuse, cuiseur 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 sur 60 mois grenke

À partir de **155,75 / mois**
794018

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 sur 60 mois grenke

À partir de **52,37 / mois**
794016

SIGNATURE 900

4 Pan cook - électrique
sur placard fermé - 30 L, friteuse 10 L
9 kW - 400x900x1015 mm

794015 **10515,00** 1

Soubassement équipé d'un support pour bac GN1/1. Uniformité de la chauffe par fond tri-métal. 3 éléments de chauffe, plats et interchangeable par cuve. Écran de contrôle tactile. 1 sonde à coeur avec régulation électronique 3 points par cuve. Vidange par cuve avec système de sélection pour les aliments et les eaux de nettoyage, avec réglage du débit. Port USB pour export des données HACCP et import/export de recettes.

à partir de 214,51€ par mois sur 60 mois grenke

214,51 / mois
794015

Fonction de la cuve : friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite, cuisson à coeur, plaque à snacker

5 Plaque Optima - électrique
sur placard fermé - 18,9 kW
800x900x1020 mm

794002 **8289,00** 1

paisseur 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 sur 60 mois grenke

À partir de **169,10 / mois**
794002

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 sur 60 mois grenke

À partir de **60,34 / mois**
794017

la LAVERIE

TECHNOLAV

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres

À partir de **1047,00**HT
130880

PRIX LE PLUS BAS

230 V 50 Hz

Lave-verres
30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120'' - Cuve 18 L
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW -
Surchauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur,
sans doseur produit 565x475x765 mm

130880	Panier 35x35 cm	**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.

Hauteur de passage 335 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre

À partir de **1465,00**HT
820048

PRIX LE PLUS BAS

230 V 50 Hz

New

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

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.

Hauteur de passage 445 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier pour verres

2095,00HT
820047

PRIX LE PLUS BAS

400 V 50 Hz

LAVE-VERRES

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres

230 V 50 Hz

1230,00HT
130805

PRIX LE PLUS BAS

MADE IN EUROPE

lamber

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.

1440,00HT
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

lamber

Lave-verres DSP1
30 cashiers/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

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

EETSAN

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

lamber

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*

1990,00HT
130806

Lave-vaisselle SL4

lamber

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
2265,00HT
E24167

EETSAN

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

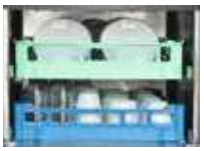
E24167	Avec doseur de détergent 3/400V	**2265,00**	1
E24166	Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW	**2575,00**	1
E24208	Avec doseurs de détergent , pompe de vidange, filtre de cuve 1/230V Puis 3.3 kW	**2370,00**	1

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.

400 V 50 Hz
COMMUTABLE 230 V 50 Hz
MADE IN EUROPE

Hauteur de passage 370 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de
2610,00HT
130826

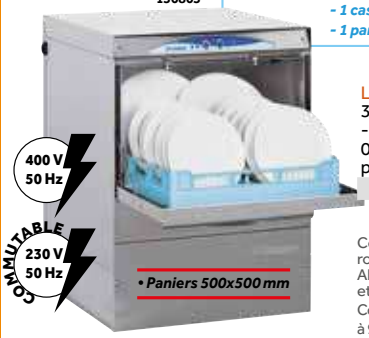


Option double casiers
131300 **139,00** 1

Socle acier
pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94
130712 600x650x450 mm **315,00** 1

À partir de
2405,00HT
130803

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique



Lave-vaisselle DSP4

lamber

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 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

Lave-vaisselle 050F

lamber

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

lamber

- *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

2750,00HT
130807

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
3408,00HT
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

3475,00HT
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 - 748x833x1515/1970 mm

793488		**3475,00**	1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carosserie 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

4110,00HT
630427

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. Carosserie 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*

lamber

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.

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

4285,00HT
630264

OPTION CONDENSEUR REF. 131302

- *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
4830,00HT
130610

lamber

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 sensitives. . 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

6429,00HT
630428

- *Tableau de commande électronique avec auto diagnostic*
- *Fonction «soft start» démarrage doux du lavage*
- Fonction «wash safe control» pour un lavage optimal

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, piétement. 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

7210,00HT
130828

lamber

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 autonettoyant. 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 bienêtre 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

7655,00HT
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 sensitives 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

400 V 50 Hz

- *Spécial lave-batterie*
- *Adapté aux métaux légers*

Made in France

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

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.

POUR L'ENTRETIEN

1 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.

2 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.

3 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.

4 Sallosphère moon Pour eau douce et moyennement dure

Lavage et rinçage dans le même produit

006000	Cartouche 355 g	**20,50**	6

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.

Liquide lavage machine

5 006123	Eau dure 10 L	**48,00**	1
6 006161	Eau douce 20 L	**53,60**	1

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

SPÉCIAL BOULANGERIE

Hauteur de passage 410 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour 22 assiettes
- 1 panier générique
- 1 compartiment inox pour 3 plateaux

À partir de
3295,00 HT
130845

Option double casiers

400 V 50 Hz

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 sensitives. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

400 V 50 Hz

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.

Hauteur de passage 840 mm
Dotation : - 1 panier inox

IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE

6750,00 HT
130822

400 V 50 Hz

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 sensitives. 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

2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg **74,00** 1
Tous types de vaisselle

3 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L **69,00** 1
Pour eau douce à mi-dure

4 HLD-5000
Produit rinçage
975712 10 L **84,00** 1
Pour eau osmosée

5 HLP-7010
Produit rinçage
975709 10 L **229,00** 1
Pour matériaux plastiques

6 897954
Tablette désinfectante
975710 **89,80** 1
Pot de 15 tablettes

LAVEUSE À CAPOT HOBART

New

12370,00HT
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*

- *Paniers 500x500 mm*

Lave-vaisselle à double compartiements 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. Détcteur de présence de filtre. Application Smart Connect.

LAVE-VERRES

Hauteur de passage 308 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour verres

À partir de
2095,00HT
E18793

- *Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien*
- *Fonction thermostop pour des températures garanties*
- *Programme d'auto nettoyage intégré*

230 V 50 Hz
COMMUTABLE
400 V 50 Hz

Paniers 390x390 mm

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 TRAVAIL

Hauteur de passage 360 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes 500x500 mm P-18/12

400 V 50 Hz
COMMUTABLE
230 V 50 Hz

- *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 thermostop pour des températures garanties*
- *Programme d'auto-nettoyage intégré*

À partir de
2555,00HT
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

MADE IN EUROPE

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 thermostop 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 2,5kW - 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-18/12

À partir de
4910,00HT
975706

- *Paniers 500x500 mm*

400 V 50 Hz

LAVE BATTERIE

Hauteur de passage 630 mm
Dotation : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts

400 V 50 Hz

MADE IN EUROPE

- *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*

8815,00HT
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 thermostop 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.

MADE IN EUROPE

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

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. Platine 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.

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 détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

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.

3111,00HT
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.

79,00HT 130955
149,00HT 130954
47,00HT 130940

153,00HT 130952
75,00HT 130953
41,00HT 130960

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.

5 Sel régénérant fin
130960 500 g **41,00** 1
Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

6 B100 N
Produit de rinçage
130953 10 L **75,00** 1
Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Eclat, Brillance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.

ACCESSOIRE DE LAVERIE

OSMOSEUR

1669,00HT
000180

WALO PROFESSIONAL

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.

BRITA

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

New

2345,00HT
E24213

BWT

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

BRITA

SPÉCIAL LAVE-VAISSELLE
104758 - Kit 1ère installation
PURITY 1200 Clean
Déminéralisation partielle

	977325	**1009,00**	1

Une vaisselle étincelante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselle.

SPÉCIAL LAVE-VERRES
104759 - Kit 1ère installation
PURITY 1200 Clean extra
Déminéralisation totale

	950352	**1100,00**	1

Pas de traces sur les verres et couverts. Pas d'essuyage manuel. Pas d'entretien et simple à installer.

ADOUCISSEUR

À partir de **598,00**HT
000182

WALO PROFESSIONAL

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

313,00HT
001230

EETSAN

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 paroie	**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

315,00HT
130712

Socle en acier
lamber
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***

CARAY

Vestiaires 32/L2P - 2 personnes

1	941404 415x500x1800 mm	**407,00**	1

Vestiaires 32/L4P - 4 personnes

2	941405 800x500x1800 mm	**520,00**	1

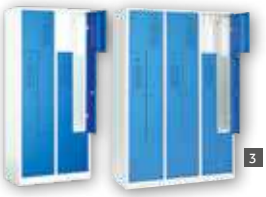
Vestiaires 32/L6P - 6 personnes

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 oméga est équipée d'un porte étiquette. Fermeture avec un moraillon 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 8/10ème***
- ***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***

CARAY

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.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

la BLANCHISSERIE

LAVEUSE & SÉCHOIR

LES LAVEUSES

New

2640,00HT
E24150

Eberhardt

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.

2655,00HT
975515

- ***Facteur G530***
- ***Tambour inox***
- ***Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibres, ...)***
- ***Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)***

ASKO PROFESSIONAL

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 quatres amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

LES SECHOIRS

Eberhardt

Séche-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.

New

2080,00HT
E23246

LESSIVE & ASSOUPLISSANT

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

3885,00HT
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.

- ***Innovation révolutionnaire qui gère et redistribue toutes les charges déséquilibrées pour offrir des cycles ininterrompus, éliminer virtuellement les vibrations et fonctionner silencieusement***

1890,00HT
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.

2475,00HT
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***

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.

1716,00HT E24152

New

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 !***
- ***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 supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. 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 superpostition MyPro®

988282	**185,00**	1

Kit de superposition MyPro®

631055	**198,00**	1

Socle

630197	**460,00**	1

GAMME INDUSTRIELLE

À partir de **10127,00HT** 975785

- ***Cuve suspendue, super-essorage***
- ***Dessus en acier inox***
- ***Façade et panneaux latéraux gris anthracite***
- ***Tambour et cuve en acier inox***
- ***Programmateur 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 - 970×872x1410 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 **4755,00HT** 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

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.

43,35HT 093361

Gilac
Corbeille à linge 130 L
800x575x290 mm

093361	**43,35**	1

À partir de **237,00HT** 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)***

Table de repassage semi pro TECNOX
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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix. Livraison et installation en sus.

le MOBILIER
INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR

Fauteuil PORTOFINO

E17872	Blanc	65,00	1
E17873	Taupe	65,00	1
E17874	Anthracite	65,00	1
E17875	Noir	65,00	1

Coussin PORTOFINO

E17879	Coussin dossier	24,00	1
E17880	Coussin assise	24,00	1

Coussin anthracite

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.

À partir de 45,00 HT 010071

Chaise HELEN

010071	Noir	45,00	1
010072	Taupe	45,00	1
010073	Vert olive	45,00	1
E17878	Marsala	45,00	1

Fauteuil PARIS

010068	Noir	49,00	1
010069	Taupe	49,00	1
010070	Vert olive	49,00	1
E17876	Marsala	49,00	1

Tabouret HELEN75

E11043	Noir	62,00	1
E17869	Taupe	62,00	1
E17870	Vert olive	62,00	1
E17871	Marsala	62,00	1

Chaise JAKARTA
45x59x88,5 cm - 4 kg

E16904		99,00	1

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

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

Fauteuil WALIS
55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg

009030	Moka	59,00	1

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.

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. Piétement 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

Épaisseur du chant 34 mm

Épaisseur du chant 12 mm

Industriel

Marbre blanc

Atacama cherry

Zinc

Washington pine

Dark slate

PLATEAUX STRATIFIÉS	CLASSIC LINE 60x60 cm		CLASSIC LINE 70x70 cm		CLASSIC LINE 110x70 cm		COMPACT LINE 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

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 intérieur et 30 mm sur le chant.

NOUVEAU CATALOGUE MOBILIER 2025

LIVRÉ EN KIT

Également disponible en gris : NOUS CONSULTER

Pied de table Athena 3 branches
Hauteur 72 cm - 5 kg

009125	Époxy noir	**55,00**	1

Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de table Athena 4 branches
Hauteur 72 cm - 6 kg

009126	Époxy noir	**58,00**	1

Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout Athena
Hauteur 110 cm - 10 kg

009107	Époxy noir	**59,00**	1

Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena
Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg

009127	Époxy noir	**74,00**	1

Plateau max 120x80 cm.

LIVRÉ EN KIT

Pied de table RETRO 3 branches
48x72 cm - 11,2 kg

009060	Époxy noir	**59,00**	1

Base 3 branches.
Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table RETRO 4 branches
54x72 cm - 12,5 kg

009061	Époxy noir	**63,00**	1

Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout RETRO 3 branches
48x110 cm - 13,5 kg

009062	Époxy noir	**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.

LIVRÉ EN KIT

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

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

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.

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 prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

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

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.

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.

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.

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.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

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.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

- *Détergent*
- *Désinfectant*
- *Désodorisant*

STAR SOLS PROFESSIONNEL

Nettoyant 3D concentré*
Flacon doseur 1L
006352 **4,70** 6
Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

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.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

Nettoyant neutre concentré tous usages Louk Eco
Flacon doseur 1L
006360 **6,70** 6
Détergent pour sols brillants tels que grés, marbre, granit poli ou sol ciré. Ne laisse pas de traces. Parfum lavande. Vendu au carton.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

40 DOSES

- *Assouplit le linge*
- *Redonne la douceur aux textiles*
- *Facilite le repassage*

STAR LINGE PROFESSIONNEL

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.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

MADE IN FRANCE

STAR LINGE PROFESSIONNEL

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

JUSQU'À ÉPUISEMENT

JOFEL

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 & ASSOUPLISSANT

LESSIVE LIQUIDE

7,40HT
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

8,20HT
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

33,85HT
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...

29,50HT
006700

CS Artic'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.

6,75HT
004839

- ***Tous texiles***
- ***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 taches colorées : fruits rouges, vin, sang, café, thé, épices, herbe, fond de teint, urine...

23,90HT
E11335

- ***Préserve les couleurs et le blanc***
- ***Laisse le linge propre et agréablement parfumé***

INNOVATION

Skip lessive capsule
E11335 Linge couleur **23,90** 1

- ***Efficace sur tâches colorées (thé, sang, café)***

19,95HT
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
35,70HT
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.

49,70HT
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.

34,45HT
006717

CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail
006717 Sac 15 kg **34,45** 1
Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.

53,20HT
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.

73,50HT
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.

ASSOUPLISSANT

4,60HT
006400

Assouplissant textile
Bidon 5 L
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 rèches

5,50HT
006504

Assouplissant
Bidon 5 L
006504 **5,50** 1/3
Assouplissant pour tous types de textiles.

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE

ÉPONGES

1,00HT
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...

0,95HT
007136

Éponge tampon blanc Sachet/Carton
19x3x2,2 cm

007135 Bleue	0,95	10/120
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.

4,50HT
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.

5,80HT
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

1,40HT
007244

Éponge inox

007244 11x9x1,8 cm	1,40	2

Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.

6,35HT
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.

2,20HT
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.

4,20HT
004868

Éponge boule inox
Lot de 10

914310 60gr	5,90	1
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

5,00HT
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.

5,00HT
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.

2,90HT
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.

5,25HT
007518

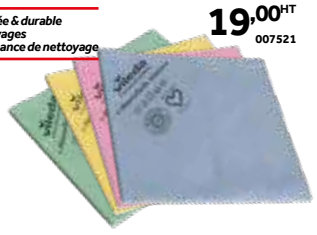
Lavette MicroTuff 36x36 cm

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.

- *Lavette recyclée & durable*
- *Jusqu'à 500 lavages*
- *Haute performance de nettoyage*



19,00HT
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%

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

4,30HT
153092

- *Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structre 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. Resistance aux multiples et fréquents lavages. Duree de vie de 2 ans.

20,50HT
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.

SPÉCIAL VERRES FINS & COUPES À CHAMPAGNE

12,50HT
153093

- *Très absorbant : 400%*
- *100% recyclable*
- *Antistatique*

Essuie-verre

153093 50x70 cm	12,50	10

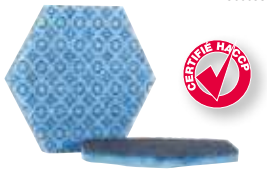
Prix unitaire, vendu par sachet de 10

Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Elimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Duree de vie 2 ans.

la BROSSERIE ALIMENTAIRE

ABRASIFS SPÉCIFIQUES

1,20HT
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 2,75HT
914313

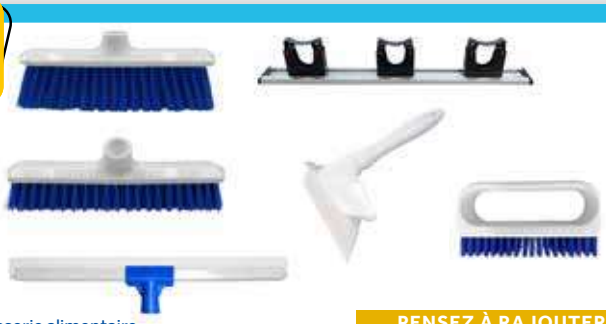
Poignée tampon Hi-Pro
130x70 mm

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



Kit brosserie 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 inclu.

PENSEZ À RAJOUTER LE MANCHE

Manche - ø25x140 cm

007056	Fibre de verre Blanc	6,90	1
007045	Aluminium	4,60	1

7,50HT
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.

8,90HT
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.

8,30HT
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.

6,30HT
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.

6,55HT
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.

8,00HT
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.

3,60HT
007116

Pelle ramasse poussière

007116	Blanc	3,60	1

Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

8,40HT
007068

Balai droit 29 cm - mi-dur

007068	Blanc	8,40	1
007067	Bleu	8,40	1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x5,5x10,5 cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - mi-dur

007069	Bleu	12,50	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.

6,90HT
007056

1

Manche - ø25x140 cm

1	007056	Fibre de verre Blanc	6,90	1
2	007045	Aluminium	4,60	1

14,50HT
007075

Frottoir 30 cm

007075	Blanc	14,50	1
007074	Rouge	14,50	1
007073	Vert	14,50	1
007072	Jaune	14,50	1
007071	Bleu	14,80	1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm. Vendu à la pièce.

6,90HT
007056

Raclette sol 45 cm

007080	Blanc	10,00	1
007079	Rouge	10,00	1
007078	Vert	10,00	1
007077	Jaune	10,00	1
007076	Bleu	10,00	1

Raclette en mousse Evazote®. 45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Raclette sol 55 cm

007085	Blanc	10,60	1
007084	Rouge	10,60	1
007083	Vert	10,60	1
007082	Jaune	10,60	1
007081	Bleu	10,60	1

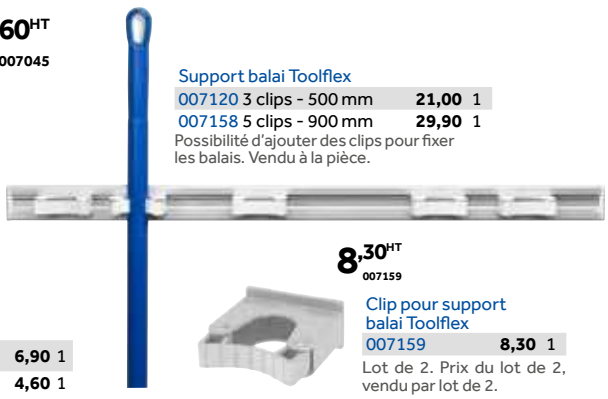
Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110 cm. Vendu à la pièce.

4,60HT
007045

2

Manche - ø25x140 cm

1	007056	Fibre de verre Blanc	6,90	1
2	007045	Aluminium	4,60	1



Support balai Toolflex

007120	3 clips - 500 mm	21,00	1
007158	5 clips - 900 mm	29,90	1

Possibilité d'ajouter des clips pour fixer les balais. Vendu à la pièce.

8,30HT
007159

Clip pour support balai Toolflex

007159		8,30	1

Lot de 2. Prix du lot de 2, vendu par lot de 2.

6,10HT
007115

1,50HT
007114

2

1

Brosse à ongle double

1	007114	Blanc	1,50	10

Modèle double en nylon. 9x4x3,5 cm. Prix à la pièce, vendu par carton.

Brosse à ongle 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

SANS PARFUM

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

8,20HT
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.

48,00HT
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

24,00HT
975735

- *Formulation écologique, sans NTA, EDTA, ni phosphate*
- *Utilisation économique pour une propreté étincelante*

Machine Détergent Universal 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

31,80HT
006712

CS Acti'Tabs tablette bactéricide fongicide
006712 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'éclatements 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

33,80HT
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

24,30HT
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'éclatements incorporés, active dès les basses températures (50 °C). Très efficace sur les salissures protéiniques et les salissures amylacées, grâce à son complexe enzymatique spécifique.

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

12,80HT
005001

Sel adoucisseur Resimax
005001 Sac 25 kg **12,80** 1

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

7,60HT
E14046

Sel adoucisseur Aqua
E14046 Sac 10 kg **7,60** 1

2,45HT
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

21,50HT
006459

Lave verres
006459 5 L **21,50** 1/4

Lave verres eau dure sans chlore.

CHLORÉ

5,30HT
006168

Convient pour tous types d'eau

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 0,6-4 L/h - 0,1 bar	**145,00** 1
006073	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.

RINÇAGE EN MACHINE

Convient pour les eaux très dures

5,60HT
006106

FRANCE

ViTal PROFESSIONNEL

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

Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle

FRANCE

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Liquide rinçage machine
Pour eau dure

006155	Bidon 5 L	**18,60** 1/4
006172	Bidon 20 L	**70,50** 1

Pour eau douce

006162	Bidon 5 L	**17,20** 1/4
006170	Bidon 20 L	**57,90** 1

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Utilisation économique pour une propreté étincelante

À partir de **26,00**HT
975720

ECOLAB

Liquide de rinçage machine TOP clin
Toutes eaux
975720 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

7,40HT
006502

FRANCE

ViTal PROFESSIONNEL

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.

18,30HT
006159

FRANCE

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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 instantannément

FRANCE

8,40HT
006129

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Traitement biologique canalisation
006129 Flacon 1 L **8,40** 1/12

Formulation liquide parfumée à base de micro-organismes 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

FRANCE

38,20HT
006143

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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

1,75HT
006103

Très efficace, il dissout les graisses les plus tenaces

5,55HT
006104

FRANCE

ViTal PROFESSIONNEL

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.

4,10HT
006900

Puissant pouvoir dégraissant

17,50HT
006901

SANS PICTO

STAR SECURIT

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.

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. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.

4,55HT
006126

Fait briller, sans laisser de trace ni auréole calcaire

14,20HT
006125

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

• 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, éviers et autres contenants.

9,65HT
006105

DÉSINFECTANT

FRANCE

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.

15,25HT
975721

DILUTION 5 À 10 ML/L

• Sans parfum ni colorant
• Excellente performance de nettoyage
• Utilisation économique pour une propreté étincelante

EU Ecolabel

Détergent Manual Dish ECOLAB
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.

GAFIC

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

la CUISINE

DÉSINFECTION & DÉGRAISSAGE

CENTRALE DE LAVAGE

339,00HT 006067

- ***Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.***
- ***Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.***

Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet

1

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.

2

119,00HT 006070 **259,00HT** 006071

- ***Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.***
- ***Raccordement direct à un robinet d'alimentation en eau.***
- ***Système modulable pour application multi-débits et multti-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

Carter en ABS anti-choc léger et robuste. Bras et support mural en inox AISI 304. Équipé tuyau de lavage alimentaire 12x20mm. Passage d'eau laiton.

Support pivotant

909436 **94,00** 1

Permet une installation facile et rapide de l'enrouleur ainsi qu'une rotation de droite et gauche, et le blocage en position 0° au moyen du serrage de deux vis.

À partir de **83,30HT** 006052

59,90HT 006068

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

9,80HT 006100

FRANCE — ViTal PROFESSIONNEL

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***

48,55HT 006133

- ***Désinfectant chloré liquide***
- ***Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide***

FRANCE — CERTIFIÉ HACCP — STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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***

FRANCE — CERTIFIÉ HACCP — STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL — ECO CERT

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...

FRANCE

17,50HT 907665

ECO CERT — Hygiène Nature

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, EN14476.

DÉSINFECTANTS SURFACES HAUTES

SANS RINÇAGE

New

Bactéricide, levuricide, virucide

FRANCE — ECO CERT

Désinfect'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.

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

FRANCE

34,70HT 006456

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

ECO CERT

Désinfectant ECOCERT sans rinçage

006456 Bidon 5 L **34,70** 1/4

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide

14,50HT 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 alimentaire également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.

4,80HT 006134

Prêt à l'emploi Bactéricide, levuricide, virucide

ECO CERT — GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

Nettoyant désinfectant IdeGreen

006134 Vaporisateur 750 ml **4,80** 1/6

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéridice, 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

10,30HT 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 des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.

GAFIC 1965

DÉCAPANT / DÉGRAISSANT

9,30HT
006501

Formule renforcée

FRANCE

ViTal PROFESSIONNEL

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.

Imçage facile
tilisation chaud et froid
pplication facile

17,50HT
006153

FRANCE

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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

13,50HT
006903

SANS PICTO

STAR SECURIT

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'encres (y compris encres indélébiles).

Prêt à l'emploi
Dégraisse et élimine totalement les graisses cuites et carbonisées en moins d'une minute

5,95HT
006925

FRANCE

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*

4,15HT
004778

Solipro

Nettoyant ULTRA-dégraissant solipropre
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...

13,50HT
006167

FRANCE

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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 %.

- *Puissant auto nettoyant*
- *Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement*
- *Nettoyage à chaud ou à froid*

8,60HT
004820

CERTIFIÉ HACCP

PROVEN

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.

NETTOYANT MULTI-SURFACES

18,50HT
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.

21,50HT
006131

SANS PHOSPHATE

Ecolabel

GREEN STAR SOLS PROFESSIONNEL

Nettoyant multiusages 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.

35,10HT
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...

DÉCAPANT FRITEUSE

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées
Agit en profondeur

FRANCE

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

21,50HT
006444

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

78,60HT
006480

Poudre décapante pour friteuse
006480 10 kg **78,60** 1

FOUR

Agit rapidement, même sur les surfaces très encrassées

5,90HT
006127

ECO LABEL

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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

20,20HT
006128

ECO LABEL

GREEN STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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

- *Redonne aux surfaces traitées leur aspect d'origine*
- *Protège les surfaces*
- *Maintient un aspect net et brillant*

12,45HT
006468

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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.

- *Nettoie et fait briller toutes les surfaces en inox*
- *Dégraisse en profondeur sans laisser de trace*
- *Élimine le tartre*

5,20HT
007750

FRANCE

STAR CUISINE PROFESSIONNEL

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

12,90HT 006413

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.

18,50HT 601263

Distributeur savon
800 mL - 110x106x206 mm
601263 18,50 1

Robuste
Fermeture à clé

22,50HT 602259

Distributeur de savon
1 L - 110x99x245 mm
602259 22,50 1
Distributeur à bouton poussoir. Compatible gel hydroalcoolique

SAVON DOUX

2,40HT 006927

Savon Pouss Mouss
006927 500 ml 2,40 1/12
Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.

5,90HT 006108

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

79,00HT 909417

Savon mains S4
1 L- 92x92x240 mm
909417 79,00 6
Prix au carton. Carton de 6 cartouches.
Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.

6,00HT 006920

Savon crème
006920 Bidon 5 L 6,00 1/4
Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraissants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.

BACTÉRICIDE

10,50HT 006922

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

16,90HT 006291

Stéril mains
006290 500 ml 7,45 1/6
006291 5 L 16,90 1/4
Crème lavante virucide, bactéricide fongicide.

GEL HYDROALCOOLIQUE

5,80HT 006924

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

47,00HT 006281

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 microbille d'origine minéral 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

18,20HT 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
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable. 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.

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.

SÈCHE MAINS

357,00HT 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

798,00HT 602254

TOP DES VENTES !

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.

l'ESSUYAGE

ESSUIE MAINS AUTO CUT

165,00HT
140983

MISE À DISPOSITION SOUS CONTRAT

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

59,00HT
152536

À partir de **21,80HT**
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

18,50HT
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

18,90HT
140980

Distributeur d'essuie-mains pliés
ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles
140980 **18,90** 1
Capot ABS blanc, chassis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.

10,90HT
140745

JUSQU'À ÉPUISEMENT

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.

98,00HT
909332

Essuie-mains Tork Xpress H2
Pliage "Z" - 2 plis
Qualité premium - 255x212 mm
909332 3150 formats **98,00** 1

20,90HT
006793

Essuie-mains classic - 2 plis V
006793 12x250 Formats **20,90** 1
Papier cellulose blanc. Largeur panneau 10,5 cm. 21x21 cm.

27,90HT
006751

Essuie-mains confort- 2 plis Z
006751 25x150 Formats **27,90** 1
Papier blanc.Micro-gaufrage. Largeur panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

DEVIDAGE CENTRAL

À partir de **14,60HT**
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, chassis ABS gris, 4 points de fixation

12,90HT
140744

JUSQU'À ÉPUISEMENT

Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc **12,90** 1
Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

200 FORMATS

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.

À partir de **10,50HT**
152525

450 FORMATS

MADE IN FRANCE

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.

BOBINE 1000 FORMATS

17,50HT
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.

18,60HT
152541

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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

MOUCHOIR & ESSUIE-TOUT

35,00HT
006783

SPÉCIAL HÔTELLERIE

Mouchoir
006783 Blanc 35,00 1
Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.

29,50HT
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.

ROULEAUX JUMBO

ABS

14,80HT
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
22,50HT
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.

18,50HT
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.

16,40HT
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.

23,50HT
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.

DRAP D'EXAMEN

35,50HT
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.

PAPIER TOILETTE PETIT ROULEAU

25,50HT
006789

Papier toilette - 180 formats
2 plis
006789 Blanc 25,50 1
Petit rouleau. Colis de 96 rouleaux.

31,00HT
006782

Papier toilette - 150 formats
4 plis
006782 Blanc 31,00 1
Papier toilette blanc, pure cellulose. Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.

PAPIER TOILETTE À DÉVIDAGE CENTRAL

8,00HT
007305

39,00HT
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

55,00HT
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 HYGIÈNIQUE PLIÉ

COMPATIBLES PAQUETS OU ROULEAUX

10,20HT
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, chassis ABS gris, 4 points de fixation.

26,50HT
152520

Papier toilette - 250 formats
2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize 11 cm
152520 Blanc 26,50 1
Prix du colis
Colis de 36 paquets.

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

7,80HT
006214

Cif nettoyant sanitaire 2 en 1

006214 Pulv. 750 ml **7,80** 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des bains, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

4,70HT
006117

Bactéricide, fongicide, virucide

FRANCE

STAR SANITAIRE

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

5,10HT
006904

Nettoie, détartre et désodorise toutes les surfaces sanitaires

SANS PICTO STAR SECURIT

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.

5,20HT
006140

Nettoie et désinfecte en une seule fois

FRANCE

STAR SANITAIRE

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.

7,80HT
006505

FRANCE

ViTal

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.

36,00HT
907663

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale.

ECO CERT

Hygiène Nature

FRANCE

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

2,00HT
006508

FRANCE

ViTal

Détartrant gel WC

006508 Flacon 750 ml **2,00** 1/12

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.

2,60HT
006453

Gel WC Détartrant

006453 750 ml **2,60** 1/12

Détartrant haute performance Parfum Pin.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

Sèche sans laisser de traces, ni voile

4,30HT
006185

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

GREEN STAR SANITAIRE

ECO CERT

Détartrant 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.

2,90HT
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

4,10HT
006909

SANS PICTO STAR SECURIT

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.

JUSQU'À ÉPUISEMENT

4,30HT
006365

Prêt à l'emploi Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille

STAR SANITAIRE

Sanit Renovant gel WC rénovateur

006365 Flacon 1 L **4,30** 1/6

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

NETTOYANT SURFACES

10,80HT
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.

28,00HT
975738

DILUTION
10 À 20 ML/L

- *Formulation au parfum agréable*
- *Ne laisse aucune trace*

Nettoyant surfaces et vitres concenté

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.

3,20HT
006931

Nettoie et fait briller Biodégradable

Crème à récurer

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...

8,95HT
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

5,40HT
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

6,30HT
004835

- *Spécial salissures fortes*
- *Toutes surfaces lavables*
- *Nettoie et dégraisse*
- *Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires*

JEX surpuissant

004835 Vaporisateur 500 ml	**6,30**	1/6
004821 Bidon 5 L	**24,50**	1/4

Nettoyant surpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.

DÉSODORISANT

60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M3

6,20HT
601332

DiffFuseur 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.

8,90HT
006512

DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS D'ODEURS
A BASE D'HUILE ESSENTIELLES

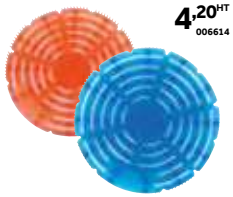
- *ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations*
- *Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle*
- *Sensation de fraicheur instantanée*

Nilodor

006512 500 ml	**8,90**	1/12

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.

4,20HT
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.

5,40HT
907520

Désodorisant
Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs	**5,40**	1/12
907525 Citron vert	**5,50**	1/12

Pulvérisation sèche sans retombée

18,30HT
006476

Diffuseur d'ambiance Mikado

006476 Fleur de rose	**18,30**	1
006473 Tentation gourmande	**18,30**	1

11,65HT
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

- *Parfum rémanent*
- *Bactéricide, fongicide et levuricide*
- *Supprime les mauvaises odeurs*
- *Sans rinçage*
- *Utilisation manuelle ou en autolaveuse*
- *Mousse contrôlée*

41,50 HT
006181

46,80 HT
006184

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes

006181	Citron/citron vert	41,50	1
006183	Fraise	41,50	1
006182	Pamplemousse	41,50	1

Prix au carton de 250 dosettes.

Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D
20 ml - 250 dosettes

006184	Tentation gourmande	46,80	1

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...). EN 1276, EN 13697, EN 1650.

6,80 HT
006301

Désinfecte et désodorise

Détergent 3 D

006301	Bidon 5 L - Fraise	6,80	1/3
006302	Bidon 5 L - Pomme	6,80	1/3

Parfum fraise. 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

Nettoyor 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.

RÉMANENCE 6 À 8 HEURES

SANS PICTO

12,50 HT
004750

FRANCE

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

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

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.

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.

Propriétés détergentes, mouillantes, dégraissantes et émulsifiantes renforcées

13,00 HT
006908

SANS PICTO

Nettoyant surface multi usage

006908	Bidon 5 L	13,00	1/4

Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.

ENSEMBLE MERY

2,10 HT
914795

Frange MOP douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins

914795	24 cm - 200 g	2,10	1

Frange MOP + Adaptateur

007012	27 cm - 250 g	2,30	1

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.

21,00 HT
007156

À partir de
2,35 HT
007247

Frange 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 bléeu.

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

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

le MATÉRIEL

MATÉRIEL & RÉCURAGE

8,50HT
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.

98,00HT
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.

349,00HT
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.

131,50HT
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

13,60HT
007048

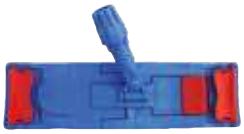
Manche téléscopique
007048 160 cm **13,60** 1
Manche polypropylène et aluminium 2 x 80 cm.

12,70HT
980090

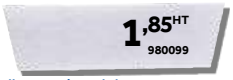
Pour frandes à poches
980090 400x98 mm **12,70** 1
Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique

8,25HT
980095

Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm
980095 Bouchons fixe-gazes **8,25** 1



Support pour frandes à languettes
D06276 40x11 cm **12,00** 1



1,85HT
980099

Semelle trapézoidale 40 cm
Fibre synthétique
980099 **1,85** 1
Fixation sur balai trapèze pour utilisation gaze imprégnée

3,40HT
980092

À poches et languettes universelles
Microfibre - Environ 400 lavages
980092 **3,40** 1

1,98HT
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 : Récurrage sur toute la surface de la frange, microfibres ultrafines, canaux d'eau et boucles extérieures.

25,30HT
007513

Manche téléscopique
007513 180 cm **25,30** 1
Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réduciton des TMS.

21,20HT
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.

ASPIRO-LAVEUSE

- **Système à deux réservoirs**
- **Fonctionnement sur secteur**
- **Roues de transport**
- **2 suceurs droits**

KÄRCHER

1350,00HT
007671

Aspiro-laveuse BR30/4
Rendement max : 200 m²/h - Réservoir eau propre/sale : 4/4 L - Largeur de travail : 300 mm - 220/240 V
390x7335x1180 mm
007671 **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.

LAVE-VITRE PROFESSIONNEL

155,00HT
007674

- ***Léger : 1 kg***
- ***Alimenté par batterie : autonomie 35 min***
- ***Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces***
- ***Poignée ergonomique***
- ***Grand réservoir d'eau sale : 200 ml***

KÄRCHER

Lave vitre professionnel WVP10
Largeur de travail de la raclette : 280 mm - 220/240 V
280x130x355 mm
007674 **155,00** 1
Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la vertical.

ASPIRATEUR POUSSIÈRES

112,00HT E16574

Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo
Débit 31,5 L/s - Capacité utile : 8 L
230 V - 620 W - 340x365x360 mm

E16574	**112,00**	1

Robuste, énomique et performant. Longueur cable 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Cable 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.

238,00HT E16981

New

EAU ET POUSSIÈRE

Aspirateur eau et poussières
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.

345,00HT E23463

New

ASPIRATEUR À BATTERIE

Aspirateur poussières Henry Quick
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.

110,00HT 007639

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V
350x310x340 mm

007639	**110,00**	1

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

- ***Câble de 7,5 m***
- ***Flexible d'aspiration 2 m***
- ***Tube télescopique***
- ***Sac filtrant non tissé***
- ***Cuve en PVC***
- ***Buse pour sols***

149,00HT 007691

Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L
220/240 V 375x285x385 mm

007691	**149,00**	1

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accsessoires 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.

ASPIRATEUR DORSAL SANS FIL

1230,00HT 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 Éco***
- ***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 inlclus, 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.

Les prix sont indiqués hors taxes, en euros et unitairement. Le conditionnement d'achat est à côté de chaque prix.

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

158,00HT 961065

65,00HT 602200

Cendrier mural JVD
1,5 L (150 mégots)
152x64x255 mm

602200		**65,00** 1

Acier galvanisé et époxy.

136,00HT 142020

Collecteur Tuscan noir

1	961065 357x357x1029 mm		**158,00** 1

Polyéthylène et acier galvanisé

Collecteur Tuscan sable

2	961067 357x357x1029 mm		**158,00** 1

Polyéthylène et acier galvanisé

Borne cigarettes Totem anthracite

3	142020 ø300xHt1050 mm		**136,00** 1

Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.

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 **13,00HT** 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.

À partir de **8,90HT** 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.

TRI SÉLECTIF

12,90HT 153323

Adapté EGAlim

Rubbermaid Commercial Products

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.

12,90HT 153322

Adapté EGAlim

Rubbermaid Commercial Products

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.

18,20HT 140772

MADE IN FRANCE

Adapté EGAlim

ROSSIGNOL

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.

20,30HT 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

32,50HT 961115

- *Matières recyclée et recyclable*
- *Mauvaises odeur évitées*
- *Transport facilité*
- *Grande capacité*

Adapté EGAlim

MADE IN FRANCE

ROSSIGNOL

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

Fabriqué à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

POUBELLES MILIEU ALIMENTAIRE

Support de sac mobile
110 L - 580x520x990 mm

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.

Pince sac inox - Sac 110 L

E11274	590x420x950 mm	101,00	1

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.

Poubelle pour liquide - inox

816736	50 L ø 390x600 mm	185,00	1
816737	100 L ø 475x720 mm	230,00	1

Support de sac 120 L à pédale couvercle couleur

981200	Blanc	96,00	1
981201	Bleu	96,00	1

Existe en vert, rouge et jaune.

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.

Conteneur mobile avec pédale couvercle couleur 80L

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.

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

Nettoyant pour local vide ordure

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

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
5,50HT
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

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.

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%.