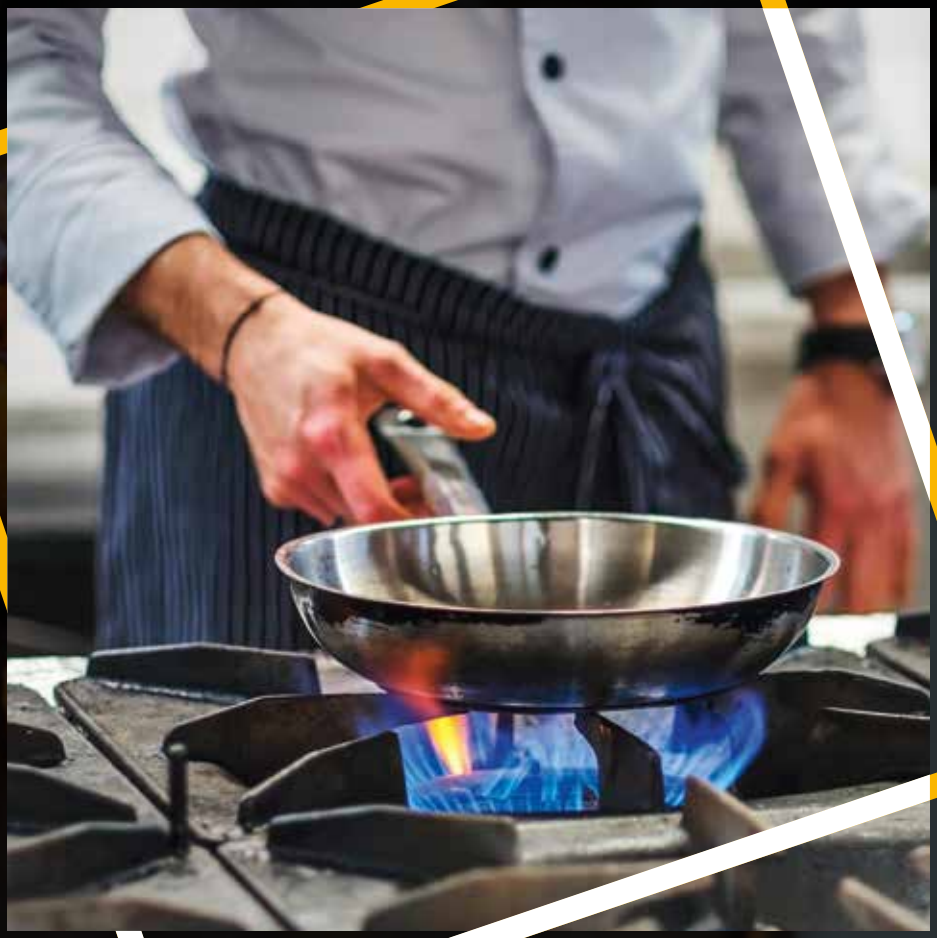
1965
GAFIC

www.gafic1965.com

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDIQUÉS HORS TAXES

CATALOGUE
GÉNÉRAL

N° 30



Votre expert

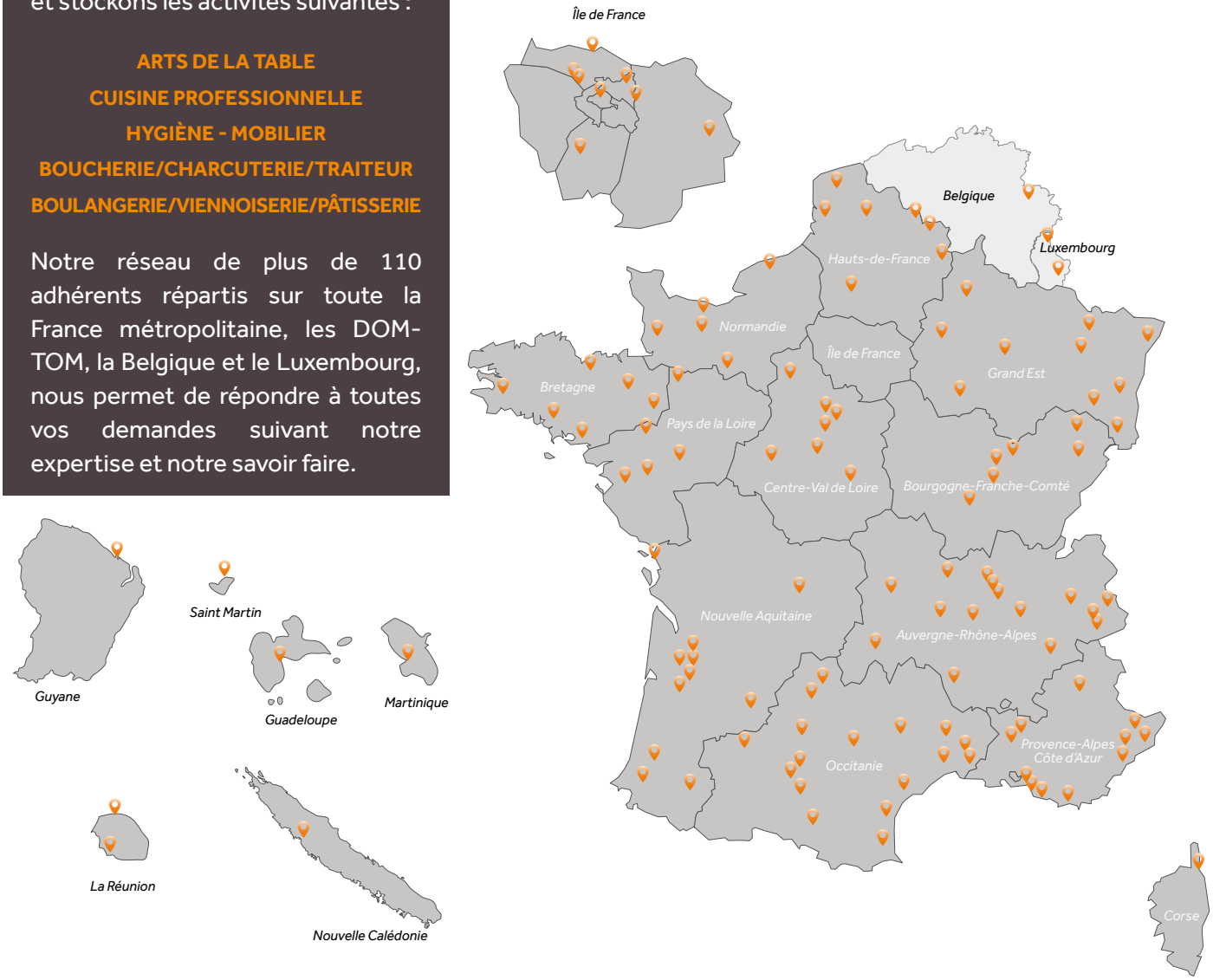
UN RÉSEAU DE **PROFESSIONNELS** À VOTRE **SERVICE**



Créé en 1965, le Gafic est aujourd'hui le premier groupement des distributeurs et installateurs français, disposant d'une plate-forme.
À sa création, le Gafic regroupait quelques adhérents et disposait d'un entrepôt de 200 m² dans lequel était stockée une sélection de produits des arts de la table correspondant aux besoins des restaurateurs.
Après quelques années et plusieurs déménagements, accompagnant notre évolution, nous disposons actuellement d'une plate-forme de 13 500 m², dans laquelle nous gérons et stockons les activités suivantes :

ARTS DE LA TABLE
CUISINE PROFESSIONNELLE
HYGIÈNE - MOBILIER
BOUCHERIE/CHARCUTERIE/TRAITEUR
BOULANGERIE/VIENNOISERIE/PÂTISSERIE

Notre réseau de plus de 110 adhérents répartis sur toute la France métropolitaine, les DOM-TOM, la Belgique et le Luxembourg, nous permet de répondre à toutes vos demandes suivant notre expertise et notre savoir faire.



Retrouvez la liste de nos adhérents sur
www.gafic1965.com

+ 110

adhérents répartis sur toute la France métropolitaine, les DOM-TOM, la Belgique et le Luxembourg

+ 260

fournisseurs et marques incontournables sélectionnés pour leurs qualités techniques, économiques et environnementales

5

domaines d'activité pour équiper un établissement de A à Z pour l'hôtellerie, la restauration, les collectivités, le domaine de la santé, les métiers de bouche, la GMS, ...

L'OFFRE DE **SERVICES** GAFIC

Grâce à un modèle de distribution optimal et un service de proximité, nous assurons une livraison rapide

13 500

mètres carrés de stockage pour garantir disponibilité des produits & prix compétitifs

+ 300

techniciens de nos adhérents pour garantir aux clients un service après vente et un dépannage dans les meilleurs délais

+ 250

commerciaux de nos adhérents présents à vos côtés pour vous conseiller et vous accompagner au quotidien





UNE **PLATEFORME** QUI ÉVOLUE **AVEC VOUS**

En 2020, nous avons agrandi notre entrepôt de 3 500 m² supplémentaires, dédiés aux produits d'hygiène et aux équipements de cuisine professionnelle, afin de vous assurer :

- la disponibilité des produits
- des prix attractifs,
- une expédition/livraison rapide
- la traçabilité
- un emballage solide et propre

Pour accompagner cette évolution, nous modernisons notre système informatique. Le changement de notre ERP, la création d'un portail fournisseur et la mise en place d'un PIM sont d'autant de solutions pour fluidifier nos échanges avec tous nos partenaires et adhérents.

LE CONTRAT DE **MAINTENANCE**



Notre réseau de plus de 100 installateurs vous propose, après la mise en route de votre installation, de vous accompagner dans l'entretien et la maintenance de vos appareils.

Quels sont les intérêts de mettre en place un contrat de maintenance ?

- Maîtriser les coûts
- Respecter la législation
- Réduire le risque de panne
- Evitez le stress des pannes
- Accroître la durée de vie de vos appareils
- Clarifier les points de contrôles
- Programmer vos interventions

Plusieurs types de contrats peuvent être proposés :
Contactez dès maintenant votre installateur pour demander un audit et ainsi vous élaborer le contrat de maintenance correspondant au mieux à votre besoin.



VOTRE NOUVEAU CATALOGUE **FORMAT INTERACTIF**

Motivés par le développement du digital et dans une démarche de préservation de l'environnement, nous avons fait le choix de vous proposer notre catalogue papier avec du contenu interactif !
Notre offre produit étant très vaste, découvrez toujours plus de produits grâce aux QR-Code et flashez nos vidéos et contenus multimédias !



PRÊT ? FLASHEZ !

Il vous suffit de scanner les QR-Code que vous découvrirez au fil de la lecture du catalogue. Flashez nos offres produits complémentaires, des vidéos de présentation et autres contenus numériques. Cet ensemble de supports commerciaux et visuels contribuent à répondre à tous vos besoins !

RETROUVEZ NOTRE CATALOGUE INTERACTIF

PAS DE SMARTPHONE ? DIRIGEZ-VOUS VERS LES LIENS SUIVANTS :

Vaisselle Degrenne	https://urlz.fr/fmAO
Couverts	https://urlz.fr/fmAT
Vêtements de service & collectivité	https://urlz.fr/fmAU
Blixer	https://urlz.fr/fmCf
Cutter de table	https://urlz.fr/fmCg
Combiné cutter/coupe-légumes	https://urlz.fr/fmCi
Mixer	https://urlz.fr/fmCl
Chambre froide Crofiset	https://urlz.fr/fmEt
Chambre froide Kide	https://urlz.fr/fmEv
Armoire Slim	https://urlz.fr/fmEM
Armoire bi-température	https://urlz.fr/fmEU
Table top	https://urlz.fr/fmEX
Desserte & table gastronorme	https://urlz.fr/fmEZ
Cellules mixtes	https://urlz.fr/fmF2
Machines à glaçons	https://urlz.fr/fmF5
Vitrines pour pâtisserie	https://urlz.fr/fmF8
Vitre service arrière	https://urlz.fr/fmFc
Vitrine libre-service	https://urlz.fr/fmFe
Accessoires Retigo	https://urlz.fr/fmIr
Ambassade 650	https://urlz.fr/fmIv
Berto's 600	https://urlz.fr/fmIy
Berto's Macros 700	https://urlz.fr/fmIC
Berto's S700	https://urlz.fr/fmIG
Zanussi EVO700	https://urlz.fr/fmIM
Capic Aven 700	https://urlz.fr/fmIP
Capic Celtic 800	https://urlz.fr/fmIQ
Berto's Maxima 900	https://urlz.fr/fmIS
Capic Armen 900	https://urlz.fr/fmIU
Adoucisseur Brita	https://urlz.fr/fmNq
Lave-vaisselle à capot	https://urlz.fr/fmNs
Lave-batterie	https://urlz.fr/fmNm
Tunnel de lavage	https://urlz.fr/fmNl
Vestiaires & casiers	https://urlz.fr/fmNx

SOMMAIRE

ARTS DE LA TABLE

Les spécialités 8
Les assiettes 22
La vaisselle spécialisée 43
De la cuisine à la table 47
Les verrines & coupes 51
La cafeterie 56
Les couverts 60
Les couverts spéciaux 68
Les carafes à décanter 70
Les verres à pied 72
Les gobelets 82
Les carafes & pichets 85
Les verres à bière & cocktail 88
Les accessoires de bar 96
Les accessoires de table 103
La décoration 110
Les portes-menus & l'encaissement 112
La signalétique 116
La collecte des déchets 121
Le buffet 124
La platerie & les ustensiles 132
L'usage unique 143
Les emballages 147
Le traiteur 152
Les serviettes 154
Les nappages 158
Les vêtements de cuisine 164
la cuisson 180
Les couteaux & planches 188
L'affûtage & la protection 198
Les outils & ustensiles 200
Les ustensiles de pâtisserie 210
Les moules à pâtisserie 219

CUISINE PROFESSIONNELLE

Contrôle, manutention & stockage 226
Le transport isotherme 244
Le mobilier inox 250
La préparation dynamique 262
Le snacking/buffet 292
Les armoires froides 316
Les meubles réfrigérés 329
Les caves à vin & arrières de bar 334
Les cellules de refroidissement 338
Les machines à glaçons 341
Les fontaines à eau 346
Les vitrines 350
La cuisson 355
Le self 399
La laverie 410
La blanchisserie 424
Les vestiaires 428

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

La préparation 432
Le travail sous-vide 441
Le service en magasin 443
La coutellerie & les tables 446
Les armoires & fumoirs 453
La cuisson 455
Le magasin 460

BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE

La préparation de la pâte 466
Le froid & la fermentation 472
La cuisson du fournil 474
La préparation pâtissière & viennoiserie 476
La fermentation, froid & conservation 482
La cuisson 490
Le magasin 492



Découvrez aussi nos catalogues

hygiène & mobilier



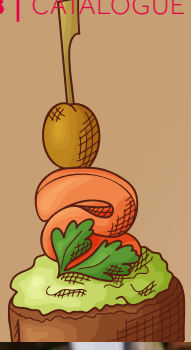


LES ARTS DE LA TABLE

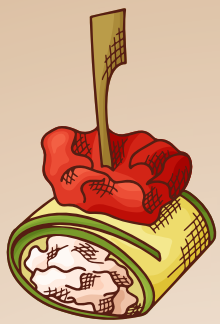
Les spécialités 8
Les assiettes 22
La vaisselle spécialisée 43
De la cuisine à la table 47
Les verrines & coupes 51
La cafeterie 56
Les couverts 60
Les couverts spéciaux 68
Les carafes à décanter 70
Les verres à pied 72
Les gobelets 82
Les carafes & pichets 85
Les verres à bière & cocktail 88
Les accessoires de bar 96
Les accessoires de table 103
La décoration 110
Les portes-menus & l'encaissement 112
La signalétique 116
La collecte des déchets 121
Le buffet 124
La platerie & les ustensiles 132
L'usage unique 143
Les emballages 147
Le traiteur 152
Les serviettes 154
Les nappages 158
Les vêtements de cuisine 164
la cuisson 180
Les couteaux & planches 188
L'affûtage & la protection 198
Les outils & ustensiles 200
Les ustensiles de pâtisserie 210
Les moules à pâtisserie 219

Conformément aux conditions générales de vente consultables au dos du catalogue, les prix sont indiqués à l'unité (sauf mention contraire), le conditionnement d'achat figure à côté de chaque prix. Tous les prix sont hors taxes, en euros et sont communiqués à titre indicatif. Ils sont susceptibles de variations. Livraison et installation en sus.

GAFIC



Finger Food
BAR À TAPAS
Spécialités du monde







Mekkano

ARCOROC

1	**065280**	Assiette rectangulaire 31x16 cm	*24*
2	**065281**	Assiette carrée 24x24 cm	*24*
3	**065285**	Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - Forme haute 28 cl	*24*
4	**065284**	Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - Forme basse 9,5 cl	*24*
5	**065287**	Ravier carré 7,5x7,5 cm - Forme haute 13 cl	*24*
6	**065286**	Ravier carré 7,5x7,5 cm - Forme basse 4,5 cl	*24*
7	**065282**	Planche individuelle bois - 45x11,8 cm	*6*
8	**065283**	Planche à partager bois - 39,5x19 cm	*6*

Gamme d'assiettes et raviers en porcelaine. Jouez avec les planches en bois (elles sont recto/verso !) pour en faire un café gourmand, une dégustation de vin ou plus simplement de petites bouchées. Utilisez les assiettes pour servir des burgers, de la charcuterie, du fromage ou d'autres mets. Les raviers sont la solution parfaite pour présenter toutes vos sauces, accompagnements et tapas. La planche individuelle avec une encoche au verso pour recevoir un verre ou une tasse. La planche à partager peut contenir les raviers de différentes tailles et formes, ainsi que les assiettes Mekkano.



Diamond

	033112	Assiette ronde ø 33 cm	*12*
	033113	Assiette ovale 34x26 cm	*12*

Plat en verre de style vintage, idéal pour présenter toutes sortes de petites bouchées, charcuterie, fromage, mini burgers...

"Le classique intemporel qui s'adapte à toutes les ambiances"











Flandre

630141	30 cl - 9x9,9 cm	*12*

Contenant en porcelaine avec un bord plat qui permet de le présenter couché.



Be bag

630003	20 cl- ø 7,9x8 cm	*6*
630139	30 cl - ø 8,7x8,7 cm	*6*

Contenant en porcelaine pour présentation des gressins, frites, bâtonnets de mozzarella frits...



Émail

106872	Mug 50 cl	*1*
106871	Tasse 35 cl	*1*
106870	Tasse 10 cl	*1*

Contenant en acier émaillé qui donnera une touche vintage à votre présentation. Idéal pour présenter des sauces, rillettes, onion rings, ...

PANIER





Panier & support de présentation

1	**087232**	Mini panier 10x8,5x6 cm - Inox	*6*
2	**630260**	Mini panier 12x10x9 cm - Inox 18/10 cuivré	*1*
3	**912379**	Mini panier ø12x10 cm - Inox 18/10 cuivré	*1*
4	**001390**	Mini casserole ø7x5 cm tous feux - Cuivré	*6*
5	**001391**	Mini casserole ø7x5 cm tous feux - Inox	*6*
6	**041703**	Coupelle conique martelée ø 7x10,5 cm - Inox	*12*
7	**087230**	Support cornet à frites ø10,5x15,5 cm - Inox 18/10	*12*
8	**630237**	Cornet à frites ø17,5x15 cm - Acier noir	*6*
9	**631031**	Cornet à frites ø18x17,5 cm - Acier noir	*24*



Mini plat à paëlla

912355	Rond ø 15 cm	*1*
912356	Rond ø 20 cm	*1*

Plat en fer recouvert d'une couche d'émail vitrifié, très résistant. Ne rouille pas. Parfait pour présenter et servir de savoureux tapas, petites portions ou amuse-bouches. Apte pour le four et lave-vaisselle. Facile à nettoyer et à ranger. Tous feux y compris induction.



Papier alimentaire

		Unité par carton
630239	31x31 cm - Beige naturel "Times"	*1000*
630236	31x31 cm - Carreaux rouge/blanc	*1000*
909422	31x43 cm - Beige naturel "Times"	*500*
087231	Sachet pour cornet à frites 18x18 cm - décor journal	*2000*

Prix au carton

SEAU



Seau de présentation

988354	7x5x5,5 cm	*1*
988355	10,2x7,7x9 cm	*1*

Seau en inox idéal pour présentation des frites, gressins, etc...



Seau de présentation

041700	7x5x5,5 cm	*12*
041701	7,7x10,2x9 cm	*12*
041702	9,1x11,6x11 cm	*12*

À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire.

RAMEQUIN



Pot à sauce

041622	9 cl	*1*
041621	14,5 cl	*1*

Pot en inox avec 2 anses.



Pot à sauce

630315	7 cl - Blanc	*24*
630316	7 cl - Taupe	*24*
630318	7 cl - Noir	*24*
630317	7 cl - Rouge	*24*

Pot en mélamine.



Ramequin

630230	ø 8,95x2,9 cm	*1*
630231	ø 11,5x2,5 cm	*1*

Céramique émaillée à l'intérieur.



Set tapas

063265	30,2x9,7x3,7 cm	*12*

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











Planche à servir

889942	32,5x15 cm	*1*
889943	32,5x25 cm	*1*

Planche avec poignée ergonomique ! Fibre de papier noir compressé. Passe au lave-vaisselle.



Mini palette

630127	20x12 cm	*1*
630128	30x20 cm	*1*
630129	40x15 cm	*1*



Cagette

501653	13x17x9 cm	*1*

Cagette de présentation en bois de hêtre.



Corbeille

501654	17x17x7 cm	*1*
501655	21x21x7 cm	*1*
501656	24x16x7 cm	*1*

Corbeille de présentation en bois de hêtre.







Ardoise

1	**911253**	Ronde ø 25 cm	*1*
2	**911254**	Ronde ø 30 cm	*1*
3	**889900**	Naturelle rectangulaire 32x22 cm	*6*
4	**889901**	GN1/1 - 53x32,5 cm	*1*
5	**889902**	GN1/2 - 32,5x26,5 cm	*1*
	889903	Carrée 30x30 cm	*1*
6	**911255**	Ondulée - 35x25 cm	*1*

PLANCHE

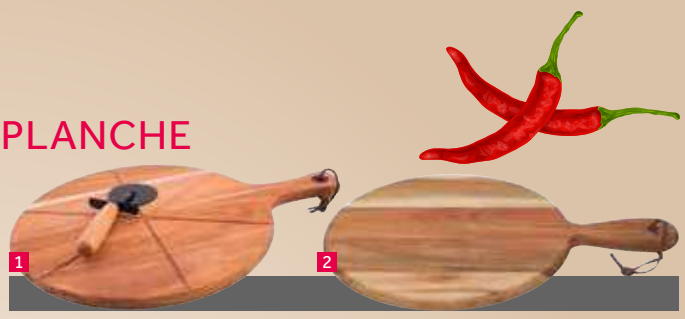








Planche de présentation

1	**001555**	Planche en acacia + roulette à pizza 43,5x32,5x1,4 cm	*1*
2	**001508**	Planche en acacia 35x24,5x1,5 cm	*1*
3	**096396**	Planche à rigole papier compressé 37,7x27,7 cm	*1*
	096505	Planche à rigole papier compressé 33x23 cm	*1*
4	**501581**	Planche en bambou 40x30x1,2 cm	*1*
	501582	Planche en bambou 35x25x0,8 cm	*1*
	501583	Planche en bambou 28x20x0,8 cm	*1*
5	**630215**	Planche en acacia 60x15x1,5 cm	*1*
6	**001549**	Planche en acacia 76x22x1,8 cm	*1*

Les planches ne passent pas au lave-vaisselle.





Ardoise

990169	Ronde 38,5x28x1,5 cm - Ardoise ø 25 cm	*1*
001373	Rectangulaire 40x10x1,5 cm - Ardoise 25x7,5 cm	*1*
001374	Rectangulaire 50x18x1,5 cm - Ardoise 35x15 cm	*1*

Planche en bambou naturel avec manche, dotée d'une base en ardoise naturelle extractible. Lavage à la main conseillé.







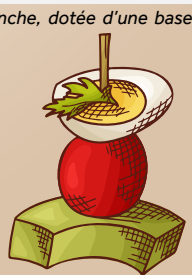






Planche de service

107000	Planche à rigole 37x25 cm	*1*
107001	Panier ø 9x11 cm	*1*

Planche de service en bois de chêne huilé. Avec rigole et empreinte ø 9,5 cm pour un panier ou ramequin. Passage au lave-vaisselle déconseillé. Panier en inox ø 9 cm avec poignée, idéal pour présenter les frites.

Assiette à steak

044470	33x23 cm - Gris	*4*
044471	33x23 cm - Blanc	*4*

Planche assiette à rigole

630151	33x23 cm - noir	*1*

Planche à rigole en papier compressé avec patins anti-dérapants. Passe au lave-vaisselle.



Évolutions

631153	28x23 cm - Blanc	*24*
631152	28x23 cm - Noir	*24*
903305	34x24 cm - Blanc	*12*

Assiette rectangulaire en opale ultra légère.



Évolutions

631150	30x26 cm - Noir	*12*

Assiette ovale en verre trempé ultra légère.



Mekkano

065280	Rectangulaire 31x16 cm	*24*
065281	Carrée 24x24 cm	*24*



Assiette à steak

063245	36x20 cm	*18*



Plat à entrecôte

063266	34x24 cm	*12*



Caisse à burger

041623	30x21x7 cm	*1*

Caisse en bois d'acacia. Idéale pour présenter vos tapas, planche de fromages, charcuterie et même vos burgers !





Art contemporain

1	**043311**	Bruxelles 40x24,5 cm	*2*
2	**043313**	Madrid - 35,5x24 cm	*2*
3	**043310**	New York 36x24,5 cm	*2*
4	**043312**	Rome - 43x27 cm	*2*

Assiette plate en porcelaine hôtelière. Prix unitaire, vendu par 2.



Bol incliné

063296	18x18x8,4 cm	*4*

Bol incliné idéal pour présenter tous vos accompagnements : pomme de terres, salade, haricots verts, ratatouille...



Salade, poke bowl, bò bún



Évolutions

903306	Assiette creuse - 1,4 L- ø 25 cm - Blanc	12
903311	Assiette creuse - 1,4 L- ø 25 cm - Noir	12
903307	Assiette creuse - 95 cl- ø 21 cm - Blanc	12
903312	Assiette creuse - 95 cl- ø 21 cm - Noir	12
903308	Assiette creuse - 60 cl- ø 17 cm - Blanc	12
903313	Assiette creuse - 60 cl- ø 17 cm - Noir	12

Assiette ultra légère. Évolutions blanche en opale, Évolutions noire en verre trempé.

PORCELAINE



Essentielle

041306	Assiette à salade ø 20 cm	1



Mondo

042037	Assiette creuse 1L ø 22,5 cm - Bleu indigo	6
042032	Assiette creuse 1L ø 22,5 cm - Cristaux de sel	6
042042	Assiette creuse 1L ø 22,5 cm - Vert shiso	6
042052	Assiette creuse 1L ø 22,5 cm - Rouge piment	6

GRÈS



Medard de Noblat
Depuis 1836

Shadow

001446	Assiette à salade/pâtes ø 24 cm - Nacre	2
001577	Assiette à salade/pâtes ø 24 cm - Aqua	2
001432	Assiette à salade/pâtes ø 19,5 cm - Nacre	6
001576	Assiette à salade/pâtes ø 19,5 cm - Aqua	6



VISTA ALEGRE
1824

Amazonia

050146	Assiette à pâtes ø 28 cm	6



Bali

044465	Assiette creuse ø 24,5 cm	4
044464	Assiette creuse ø 19 cm	6

Assiette en porcelaine intérieur gris émaillé, extérieur taupe mat.

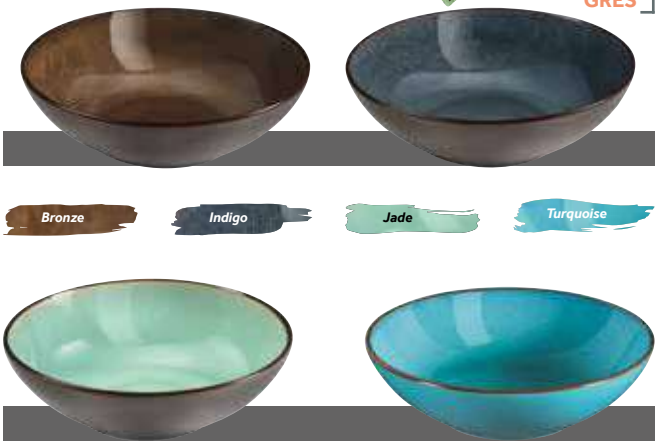


Rocaleo

631142	Assiette creuse - 70 cl - ø 20 cm	12

Assiette en porcelaine intérieur bleu marine émaillé, extérieur mat naturel.

GRÈS



Feeling

Medard de Noblat
Depuis 1836

045312	Assiette à salade/pâtes ø 18 cm - Bronze	*6*
045477	Assiette à salade/pâtes ø 18 cm - Indigo	*6*
001241	Assiette à salade/pâtes ø 18 cm - Jade	*6*
045485	Assiette à salade/pâtes ø 18 cm - Turquoise	*6*

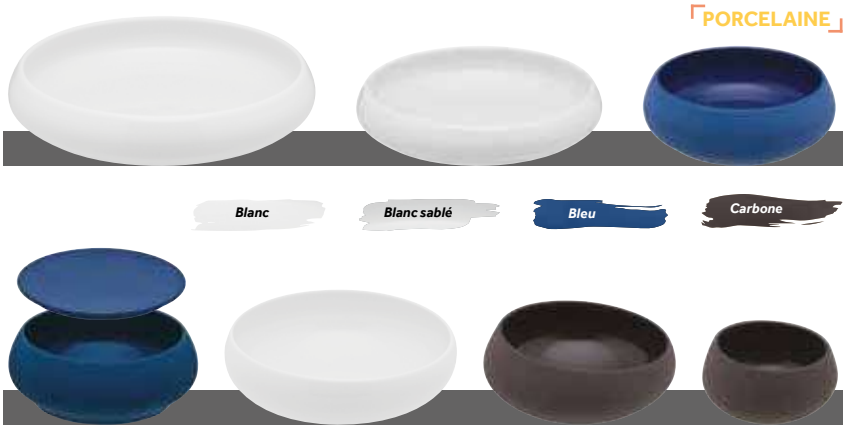


Modulo nature

041224	Assiette à salade/pâtes ø 24 cm - Kaolin	*1*
041234	Assiette à salade/pâtes ø 24 cm - Pierre de lave	*1*
041229	Assiette à salade/pâtes ø 24 cm - Terre d'ombre	*1*
103586	Assiette à salade/pâtes ø 24 cm - Bleu galet	*1*



PORCELAINE



Cocotte Gourmet

	Blanc	Blanc sablé	Bleu	Carbone	
Assiette cocotte 100 cl ø 22 cm	**042049**	**103592**	**103598**	**103606**	*1*
Assiette cocotte ø 18 cm	**103571**	**103593**	**103599**	**103570**	*1*
Bol cocotte 140 cl ø 17,5 cm	**042048**	**103594**	**103600**	**103607**	*1*
Bol cocotte 50 cl ø 14 cm	**166018**	**166019**	**630546**	**166020**	*6*
Assiette/couvercle de cocotte ø 12,5 cm	**166026**	**166026**	**630545**	**166027**	*6*
Bol cocotte biseauté 100 cl ø 16 cm	**042047**	**103595**	**103605**	**103608**	*1*
Bol cocotte biseauté 30 cl ø 12 cm	**041240**	**103596**	**630547**	**103609**	*6*
Bol cocotte biseauté 7 cl ø 7,3 cm	**041290**	**103597**	**630548**	**103610**	*6*

PORCELAINE



Assiette wok

044472	Assiette ø 28 cm - Gris	*3*
044473	Assiette ø 28 cm - Blanc	*3*

PORCELAINE



Évolutions

631151	Assiette creuse - 1,2 L - ø 26 cm - Noire	*12*

Assiette ultra légère en verre trempé.

PORCELAINE



Assiette sans aile

999912	Assiette creuse ø 26 cm - Blanc	*6*

PIZZERIA

Authentique & délicieuse





Planche de dégustation

001555 43,5x32,5x1,4 cm *1*

Planche en acacia + roulette à pizza.



Planche de présentation

516200 ø 30 cm *1*

Planche en bois d'acacia pour la présentation de vos pizzas. Un design simple et moderne. Passe au lave-vaisselle.



Intensity bone ARCOROC

903659 ø 32 cm *12*

Assiette en Zenix.



Assiette à pizza

919050 ø 32 cm *6*

Porcelaine hôtelière.



Couteau à pizza

630213 Ellipsis - Longueur 22,3 cm *12*

099101 Couteau à pizza lame microdentée - Longueur 10 cm *12*

053056 Jumbo - Longueur 24,7 cm - Lame microdentée *12*



Modulo

041268 ø 32 cm *3*



Évolutions noir ARCOROC

903309 ø 32 cm *12*

Assiette en verre trempé.





Panière à pain

001460 3 couleurs *1*



Séville

630409 ø 33 cm - Blanc *6*

999907 ø 31 cm - Blanc *6*

630413 ø 31 cm - Gris *4*

Porcelaine hôtelière.

Huilier

033123 40cl - ø 7,4x15,6cm *12*



Huilier

030171 25 cl - 7,4x5 cm *6*

USTENSILE À PIZZA





Accessoires

1	**094081**	Roulette à pizza - ø 10 cm - Inox	*1*
2	**096448**	Roulette à pizza - ø 10 cm - Tout inox	*1*
3	**086959**	Roulette à pizza crantée de pré-coupage	*1*
4	**097124**	Spatule à pizza 16,5x17,5x5 cm - Inox	*1*
5	**630242**	Spatule flexible 10 cm - Plastique	*1*
6	**630243**	Spatule 9,5 cm - Inox	*1*



Planche perforée

086952 30x90 cm *1*

Planche en aluminium pour pizza au mètre.



Grille

086956	ø 20 cm	*1*
086924	ø 30 cm	*1*
086925	ø 33 cm	*1*
086927	ø 40 cm	*1*
086958	40x60 cm	*1*

Grille en aluminium pour pizza.



Ratelier

086928 *1*

Ratelier pour grilles jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux 30x30x65,5 cm

PELLE À PIZZA





Manche démontable

Pelle à pizza

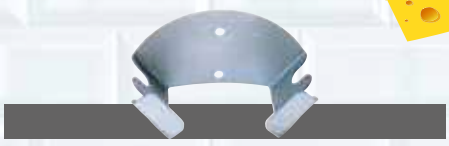
9	**086955**	Petite pelle ø 20 cm pour bois renforcée inox - Manche 1,5 m	*1*
10	**086942**	Pelle à défourner perforée inox ø 20 cm - Manche 1,5 m	*1*
11	**086161**	Pelle ronde ø 31 cm - Tout inox - Manche 1 m	*1*
12	**987000**	Pelle carrée 31x31 cm - tout inox - Totale 1,28 m	*1*
13	**086900**	Pelle carrée perforée 33x33 cm - Aluminium - Manche 1,5 m	*1*
14	**086951**	Pelle carrée perforée 33x33 cm - Aluminium - Manche 1,5 m démontable	*1*
15	**086954**	Pelle carrée pleine 33x33 cm - Aluminium anodisé - Manche 1,5 m	*1*
16	**086953**	Pelle rectangulaire perforée 23x40 cm - Aluminium anodisé - Manche 60 cm	*1*



Pelle à pizza

984000	ø 28x125 cm	*1*
984001	ø 33x200 cm	*1*
911703	ø 40x200 cm	*1*

Pelle en bois.



Support mural

086947 2 pelles *1*

Support pour pelle à pizza en aluminium anodisé.



Brosse pour grill et barbecue

630241 *1*

Brosse pour four et grill avec poils en inox.



Brosse pour four

086921 20x6,5 cm *1*

Brosse rotative. Manche 1,50 m.

Délicieux Fruits de Mer



Marmite à moules

632640	Noir - Sans inscription	*6*
632641	Noir - Avec inscription	*6*
632622	Rouge - Avec inscription	*6*



Tasse de présentation

106871	Tasse 35 cl	*1*
106870	Tasse 10 cl	*1*

Tasse en acier émaillée. Idéale pour présenter vos rillettes de poissons, sauce, etc...



Pot à sauce

PLASTOREX

630315	7 cl - Blanc	*24*
630316	7 cl - Taupe	*24*
630318	7 cl - Noir	*24*
630317	7 cl - Rouge	*24*

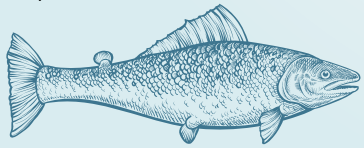
Pot en mélamine.



Ramequin à sauce

041704	5,5 cl	*12*

Ramequin en mélamine blanc.





Plateau à fruits de mer

051017	Plateau ø 42 cm	*1*
042600	Support plateau	*1*

Plateau en inox. Support plateau inox hauteur 20 cm. Haut ø20 cm / Bas ø25 cm.



Plateau à fruits de mer

500033	ø 37 cm	*1*

Plateau en aluminium.



Accessoires

1	**090754**	Couteau à huîtres - Lancette à mitre Bubinga 7 cm	*1*
2	**095060**	Couteau à huîtres ergonomique - Lancette dune 5 cm Bleu	*1*
3	**912278**	Pince casse-hormard en inox 18/10 - Lg 19 cm	*1*
4	**085052**	Pince Cracky	*1*
5	**042100**	Curette à homard (boîte de 12)	*12*
6	**044346**	Pique bigorneaux (boîte de 12)	*12*
7	**041822**	Fourchette à huître (boîte de 12)	*12*
8	**630268**	Cuillère à dents Tam-Tam 3 en 1 (boîte de 12)	*12*



Moufle de protection

630172	Pour droitier	*1*
630173	Pour gaucher	*1*

Pour l'ouverture des huîtres.



Protection pour huîtres

630223	15x11 cm	*1*

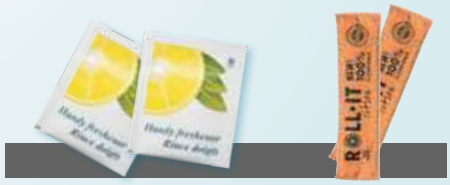
Protection pour ouverture des huîtres en silicone.



Gant ambidextre

083923	M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)	*1*
083924	L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)	*1*

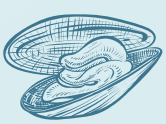
Gant en cotte de maille.



Rince doigts

		Unité par carton
914767	Rince doigts (carton de 1000)	*1000*
909429	Rince doigts «Feel Green» Cellulose, blanc - 14,5x4 cm	*320/1280*

Prix au carton.



LE CHALET MONTAGNARD



GRILL À RACLETTE



Grill à raclette

280750 1/2 meule — *1*

Puissance 750 W. Châssis en acier peint noir, chapeau en cuivre martelé. Support à fromage en acier inox. Cordon avec prise céramique.



Grill à raclette Alpage

087151 1/2 meule — *1*

Jusqu'à 6-8 personnes. Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable, démontage rapide. Cordon 2,20 m. Dimensions 46x26,5x40 cm, alimentation 230 V mono.



Grill à raclette Party

049855 1/4 meule — *1*

Raclette traditionnelle 1/4 de fromage. Jusqu'à 4 personnes. Couteau non livré, disponible en accessoire. Dimensions 28x24x34 cm, alimentation 230 V mono.



Grill à raclette Brézière

280688 1/6, 1/4 ou 1/3 de meule — *1*

Grill réglable qui s'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). Rampes de chauffe réglable en hauteur selon la portion de fromage (1/6, 1/4, 1/3...). Encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor. Cordon 2,20 m. Couteau spécial raclette non fourni. Dimensions 44,5x21,5x30 cm, alimentation 230 V mono.



Combiné reblochonade brasero

087234 — *1*

Appareil combiné à charbon de bois. Permet de griller du fromage sur la grille du foyer. Livré avec 1 poêle et 1 spatule. Dimensions 23x18,5x27,5 cm



Seille à patate

280698 — *1*

Seille patatière en bois naturel avec couvercle pour tenir les pommes de terre au chaud ! Longueur 25 cm.



Couteau à raclette

280690 — *1*

Lame acier inox : 1 côté pour racler, 1 côté microdenté pour couper. Manche bois vernis, rivets laiton.





Appareil à raclette

280692	6 poêlons + grill	*1*

Plateau supérieur anti-adhérent pour grillades. Poêlons acier recouvert anti-adhérent manche bois. Dimensions ø 28x12 cm, alimentation 230 V mono.



Fondeuse à raclette

631155	1 à 2 personnes	*1*

Plateau inclinable et tournant anti-adhérent. Pour tous types de fromages. Légère et peu encombrante. Revêtement bi-couche. Spatule polyéthylène. 15/21x30x15 cm.

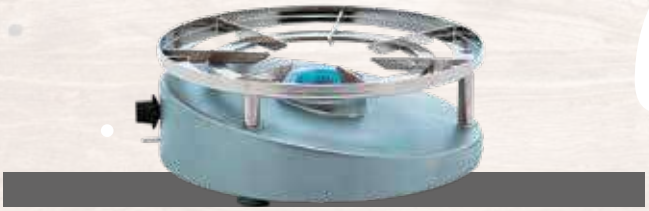


Appareil à raclette

632602	Individuel	*1*
632600	2 personnes	*1*

Poêlon manche en bois 19x9,5 cm. Chaque colis comprend: 2 bougies, 1 spatule en bois par personne, 1 caquelon et le support en métal (10,5x9x6,5 cm pour l'appareil 1 pers. et 22,7x10x6,5 cm pour l'appareil 2 pers.).

RÉCHAUD À FONDUE



Réchaud à fondue Powerfire

280041	*ø 25x9,5 cm*	*1*

Puissance 2,2 kW - 150 g/h. Durée de combustion 75 min (grande flamme) ou 120 min (moyenne flamme). Base dépolie chromée et grille inox. Brûleur à gaz intégré avec mécanisme d'allumage. Fourni avec une bonbonne à gaz KIGAS 400 ml, rechargeable (KIGAS 400 ml ou 600 ml).



Caquelon à fondue

280046	*1,6 L - ø 16x9,5 cm*	*1*
280047	*2,7 L - ø 20x9,5 cm*	*1*

Caquelon pour fondue Bourguignonne en inox avec couvercle. Convient pour le réchaud Powerfire. Peut être utilisé sur une gazinière.





Brûleur à gaz

280043	*ø 8,4x6,3 cm*	*1*

Puissance 1 kW - 70 g/h. Durée de combustion 45 min (grande flamme) ou 90 min (moyenne flamme). Inox. Rechargeable avec une bonbonne à gaz KIGAS 400 ml.



Bonbonne de gaz

280045	*400 ml*	*1*
280042	*600 ml*	*1*

Durée de combustion 16 h (indicatif) pour la bonbonne 600 ml et 10 h (indicatif) pour la bonbonne 400 ml.



Allume-feu

280044		*1*

Allume-feu pour brûleur à gaz. Flamme réglable.



Service à fondue

632604 Rouge - *ø 17 cm* — *1*

Service en fonte émaillée avec plateau bois. Le colis comprend : 1 caquelon en fonte émaillée, 1 couvercle anti-éclaboussures, 1 réchaud, 1 brûleur à pâte (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.



Service à fondue

632606 Rouge - *ø 21 cm* — *1*

Le service comprend : 1 caquelon, 1 réchaud, 1 brûleur et 6 fourchettes à fondue.



Mini service à fondue

632612 — *1*

Le service comprend : 1 caquelon en fonte noir 14x6 cm, 1 réchaud en métal noir, 1 brûleur à pâte (pâte non fournie) et 4 fourchettes à fondue en inox, manche noir.



Réchaud à fondue Longfire

280040 *ø 20x11 cm* — *1*

Puissance 1,4 kW - 70 g/h. Durée de combustion 75 min (grande flamme) ou 120 min (moyenne flamme). Base et grille inox. Brûleur à gaz intégré, rechargeable avec bonbonne à gaz (KIGAS 400 ml ou 600 ml).



Réchaud à fondue

913793 — *1*

Plateau bois - Fer noir découpe laser vache. Avec brûleur.



Réchaud à fondue

913797 ø 18 cm — *1*
913798 ø 21 cm — *1*
913799 ø 23 cm — *1*

Réchaud savoyard forgé, noir.



Réchaud à fondue

913794 — *1*

Réchaud standard en métal, avec brûleur.



Caquelon à fondue

632610 18x7 cm — *1*
632608 21x8 cm — *1*

Caquelon en fonte rouge.



Fourchette à fondue

913795 Noir — *6*

Inox, manche plastique décor vache. Boîte de 6.



Gel de chauffe

980702 4 kg — *4*



Alcool gélifié éthanol

042702 Flacon 1 L — *1*

GRILL À VIANDE



Pierre à grillade

087148 — *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). Dimensions 26,5x35,5x13,5 - Pierre 25x25x3 cm.



Planchetta

087252 — *1*

Socle en métal. Cuisson de viande, poisson, fruits ou légumes sur une plaque en acier émaillé. Pour 2 personnes. Chauffe rapide par les brûleurs : 10 mn. Livré avec 2 brûleurs (alcool gélifié). Alcool non fourni. Dimensions 34,5x22x10 cm.



Brasero

087133 — *1*

Brasero à charbon de bois, bac gastro non fourni. Dimensions 29x18x21,7 cm.

PORTE-BROCHETTE



Porte-brochette

087238 — *1*

Mat en fer forgé et plateau bois. Dimensions 31x27x43 cm. Livré seul.



Pique à brochette

096386 25 cm — *12*
096861 30 cm — *12*



Pasta

Trattoria italiana





Intensity

065219 Assiette à risotto - ø 29 cm bassin ø 14,3 cm *12*

ASSIETTE À PÂTES



Intensity bone

031680 Assiette wok - 1,3 L - ø 28,5 cm *24*

Assiette en Zenix.



Assiette à pâtes

010404 Assiette creuse ø 26 cm *6*

Assiette empilable en porcelaine.



Tendency

065217 Assiette creuse -70 cl - ø 28 cm *24*

Assiette en Zenix.



Shell line

630163 Assiette 21,5x22,5x10 cm - Blanc *4*

630165 Assiette 21,5x22,5x10 cm - Noir *4*

Assiette creuse en grès mat



Assiette à pâtes

063291 Assiette creuse ø 28 cm *12*



Pasta bowl

044154 Bol à pâtes ø 21 cm *12*

Bol avec bec verseur et sillons réguliers sur l'extérieur.



Escale noir

045551 Assiette à pâtes ø 28 cm *6*

Onde blanc

047069 Assiette à pâtes ø 28 cm *6*



Évolutions

903310 Assiette à pâtes -1,15 L - ø 28,5 cm *12*

Assiette en verre trempé ultra légère.



Perla

049149 Assiette à pâtes ø 24 cm *12*

BAMBOO

LIV WISE



La gamme Bamboo, qui porte la nature dans son cœur, est fabriquée à base de fibres de bambou. Ces fibres ne subissent aucun traitement chimique, elles sont simplement aplaties et préparées à la vapeur. Toutes les pièces sont réutilisables et passent au lave-vaisselle. Autres couleurs : nous consulter.

Plat à servir

001514	41,5x10x3,5 cm - blanc cassé	6
001515	41,5x10x3,5 cm - bleu glacier	6

Saladier

630217	ø 24 cm - blanc cassé	6
630218	ø 24 cm - gris ciment	6
630220	ø 18 cm - gris ciment	6

Peut contenir de la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C.

Saladier

001551	ø 29,8x13,3 cm - blanc cassé	6
001552	ø 29,8x13,3 cm - bleu glacier	6
630216	Bol ø 13,8x6 cm - blanc cassé	6

Assiette

001535	Plate ø 26 cm - blanc cassé	6
001532	Plate ø 21 cm - blanc cassé	6
001553	Creuse ø 18 cm - blanc cassé	6
001537	Plate ø 26 cm - gris ciment	6
001534	Plate ø 21 cm - gris ciment	6

Gobelets & tasses

001539	Mug 45 cl- ø 12,3x11,4 cm - blanc cassé	6
000313	Mug 45 cl- ø 12,3x11,4 cm - gris ciment	6
001541	Gobelet 35 cl- ø 8x10,7 cm - blanc cassé	6
001540	Gobelet 35 cl- ø 8x10,7 cm - gris ciment	6
001545	Set tasse à café, soucoupe et cuillère - gris ciment	6
001544	Pichet 1,5 L- ø 13,5x30,5 cm - gris ciment	6

LES ASSIETTES



BAHIA

GRÈS





Bahia	Pierre de lune	Argile verte	Basalte	Bleu de roche	Dune	Onyx	
Assiette plate ø 29 cm	103611	041378	041371	041385	041364	042056	3
Assiette plate ø 26 cm	103612	041377	041370	041384	630570	103574	6
Assiette plate ø 23 cm	103613	630591	041369	630602	041363	103573	6
Assiette creuse ø 20 cm	103614	041379	041372	041386	041365	103575	6
Assiette à pain ø 14 cm	-	041376	630579	041383	041362	042055	6
Tasse à expresso 11 cl	-	041380	041373	041387	041366	042057	6
Tasse à thé 20 cl	-	041381	041375	041389	041368	042059	6
Mug à thé 38 cl	-	041382	041374	041388	041367	-	6

Telle une invitation au voyage, Bahia est une collection tendance qui se décline en 6 teintes douces et naturelles. Avec ses jeux de contrastes d'émail et de couleurs, la gamme offre une multitude de combinaisons possibles.

BAGHERA

PORCELAINE



Medard de Noblat
Depuis 1836

Baghera platine

045522	Assiette plate ø 27 cm	*6*
045521	Assiette à dessert ø 23 cm	*6*
045520	Assiette creuse à aile ø 23 cm	*6*
045524	Paire tasse à thé 22 cl	*6*
045523	Paire tasse à café 12 cl	*6*

Baghera blanc

045527	Assiette plate ø 27 cm	*6*
045526	Assiette à dessert ø 23 cm	*6*
045525	Assiette creuse à aile ø 23 cm	*6*
045529	Paire tasse à thé 22 cl	*6*
045528	Paire tasse à café 12 cl	*6*

Une ligne de porcelaine fine décorée d'un subtil motif texturé en ton sur ton pour une table urbaine et stylée à prix doux. Des assiettes aux ailes planes et larges très actuelles mettent en valeur un décor intemporel décliné en deux variantes couleurs : blanc et gris métallisé.



NATURA LINE

PORCELAINE

"Inspiré par un Chef, pour les Chefs"





VISTA ALEGRE
1824

Natura line

050195	Assiette plate ø 28 cm	*6*
050196	Assiette creuse ø 27 cm	*6*
050197	Assiette à dessert ø 24 cm	*6*
050198	Sucrier 150 g ø 6,6 cm	*6*
050199	Bol 30 cl ø 13,8 cm	*6*
050200	Mug 27 cl ø 11 cm	*6*

En collaboration avec Vista Alegre, le chef Victor Matos a cherché à transposer les éléments essentiels de la nature en une nouvelle collection avec caractère dans la forme, tout en maintenant l'harmonie de son inspiration organique en sa conception.





DÉCOUVREZ LA VIDÉO

VISTA ALEGRE 1824

une marque d'exigence depuis 1824



FLORAL SCENT

GRÈS



Floral scent

050140	Assiette plate ø 29 cm	6
050143	Assiette à pâtes ø 28 cm	6
050141	Assiette à dessert ø 23 cm	6
050142	Bol 45 cl ø 17 cm	6

Délicats et subtiles, les motifs de Floral Scent sont renforcés par la vivacité des tons. Cette ligne relève vraiment son charme en contraste avec le grès bleu et la force sereine organique.



EXUBERANT

GRÈS



Exuberant

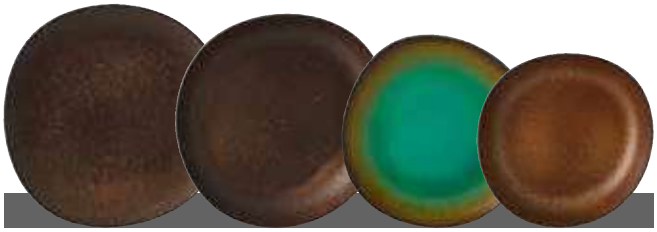
050135	Assiette plate ø 29 cm	6
050138	Assiette à pâtes ø 28 cm	6
050190	Assiette à dessert ø 23 cm	6
050137	Bol 45 cl ø 17 cm	6

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.



AMAZONIA

GRÈS



Amazonia

050145	Assiette plate ø 29 cm	6
050146	Assiette à pâtes ø 28 cm	6
050147	Assiette à dessert ø 23 cm	6
050148	Assiette creuse ø 22 cm	6

La collection Amazonia s'inspire de la plus grande forêt tropicale du monde. Les couleurs des plantes et des fleurs, les textures et les formes exotiques des graines et des fruits sont une source d'inspiration inépuisable qui trouve son expression parfaite dans les pièces avec lesquelles Casa Alegre contribue à ce projet unique. Une partie des revenus de cette collection est reversée à une association qui reboise la région du Mato Grosso grâce à la plantation d'arbres fruitiers indigènes, ce qui contribue à préserver un environnement culturel, patrimoine social et scientifique crucial pour l'avenir de l'humanité.







PERLA

PORCELAINE



Perla

VISTA ALEGRE 1824

050150	Assiette plate ø 29,5 cm	*4*
050151	Assiette plate ø 27 cm	*12*
050152	Assiette plate ø 25 cm	*12*
049149	Assiette à pâtes ø 24 cm	*6*
050153	Assiette creuse ø 24 cm	*12*
050154	Assiette à dessert ø 21 cm	*12*
050155	Assiette à pain ø 17 cm	*12*
050156	Bol à céréales ø 12 cm	*6*
050157	Paire tasse café 9 cl	*6*
050158	Paire tasse thé 20 cl	*6*
050159	Paire tasse petit déjeuner 28 cl	*6*
050160	Théière 40 cl	*1*
050161	Cafetière 40 cl	*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.

Saviez vous ?

LA CÉRAMIQUE, QU'EST CE QUE C'EST ?

La céramique est le terme générique pour désigner l'ensemble des pièces en terre cuite, faïence, porcelaine ou grès.

GRÈS

Le grès est une matière résistante et solide généralement vitrifiée. Il est aussi plus épais et plus lourd que la porcelaine. Le grès permet un grand choix de couleur et de formes. Parce qu'il est poreux, sa résistance aux ébréchures est moins élevée que la porcelaine.

PORCELAINE

La porcelaine est elle aussi vitrifiée. Elle présente 4 caractéristiques principales : sa blancheur, sa finesse, sa résistance aux chocs thermiques et sa translucidité (gage de qualité). Elle est complètement imperméable et facile d'entretien.

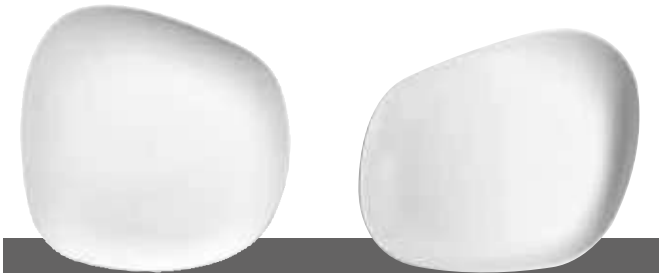
OPALE

L'opale est la résultante d'un procédé, la trempe, qui permet une grande résistance aux chocs thermiques et à l'usage intensif. Non poreux, le verre empêche l'absorption des graisses et odeurs. Il est jusqu'à 3 fois plus résistant que la porcelaine et maintien la température. 0% porosité = 0% bactéries. Il est 100% recyclable.

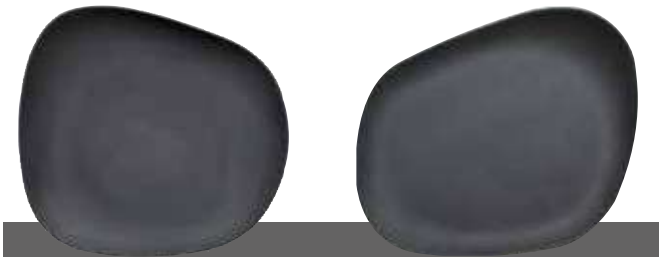
?

YAYOI

PORCELAINE









Yayoi blanc mat

631156	Assiette plate - 26x24,5x4 cm	*4*
010250	Assiette plate - 23x20x3,5 cm	*6*
010251	Assiette creuse - 19x16x4 cm	*6*
010252	Assiette plate - 14x11x3 cm	*6*
010253	Coupelle - 10x6x3,5 cm	*6*

Yayoi noir mat

631157	Assiette plate - 26x24,5x4 cm	*4*
010254	Assiette plate - 23x20x3,5 cm	*6*
010255	Assiette creuse - 19x16x4 cm	*6*
010256	Assiette plate - 14x11x3 cm	*6*
010257	Coupelle - 10x6x3,5 cm	*6*





Yayoi bambou

010258	Plateau 43x36x2,5 cm	*1*

Parfaitement adapté pour vos amuse-bouche, entrées, garnitures ou sauces laissez parler votre créativité. Yayoi blanc : existe également en blanc brillant ; nous consulter.



SHELL LINE

PORCELAINE





Shell line blanc mat

630162	Assiette plate 27,5x28,5x2,5 cm	*4*
630163	Assiette creuse 21,5x22,5x10 cm	*4*

Shell line noir mat

630164	Assiette plate 27,5x28,5x2,5 cm	*4*
630165	Assiette creuse 21,5x22,5x10 cm	*4*

Son design exquis accueille les plats les plus essentiels de la meilleure cuisine. L'ergonomie, ainsi que le design délicat de ces quatre éléments permettent un large éventail d'utilisations, que ce soit la cuisine traditionnelle ou les présentations conceptuelles les plus modernes.

YAKA

PORCELAINE



Yaka blanc

Medard de Noblat Depuis 1836

045565	Assiette plate carrée 25,5x25,5 cm	6
045561	Assiette plate ronde ø 27 cm	6
045560	Assiette à dessert ø 21,5 cm	6
045562	Assiette à salade/pâtes ø 20 cm	6
045566	Saladier ø 25 cm	1
045563	Bol déjeuner 50 cl ø 13 cm	6
045564	Mug 40 cl	6
045567	Tasse à thé/café long 20 cl	6

Un design pur et raffiné, une gamme multi-usages, cette ligne contemporaine répond aux exigences d'une table au quotidien. Porcelaine fine au blanc pur et à la silhouette tout en rondeur. Jouant de sa simplicité comme une force, elle dessine une table fluide et apaisante.

GALICE

PORCELAINE



Fabriqué en FRANCE

Galice

Saugeumine

160681	Assiette de présentation - ø 31 cm	6
160683	Assiette creuse - ø 26,5 cm bassin ø 13 cm	6
161005	Assiette à pâtes - ø 27cm bassin ø 17 cm	6
160668	Assiette plate n° 2 - ø 27 cm	12
160682	Assiette plate n° 7 - ø 20,7 cm	12
160684	Assiette plate n° 9 - ø 16 cm	12
160736	Gobelet - ø 5,5 cm - 7 cl	12
160202	Soucoupe - ø 13 cm	12
160203	Soucoupe - ø 14,8 cm	12
141005	Gobelet - ø 6,5 cm - 9 cl	12
160204	Plateau confiture seul - 26x9,5 cm	5

Porcelaine hôtelière. Talon émaillé. Une forme coupe dédiée à une cuisine inventive.



SHADOW

GRÈS

Nacre Aqua



Medard de Noblat Depuis 1836

Shadow

	aqua	nacre	
Assiette plate ø 28 cm	**001570**	**001428**	6
Assiette à dessert ø 20,5 cm	**001571**	**001429**	6
Assiette creuse gourmet ø 24 cm	**001577**	**001446**	2
Assiette creuse gourmet ø 19 cm	**001576**	**001432**	6
Coupelle grand modèle ø 15 cm	**001575**	**001431**	6
Coupelle petit modèle ø 12 cm	**001574**	**001430**	6
Bol 60 cl ø 13,5 cm	**001573**	**001441**	6
Mug 30 cl	**001572**	**001442**	6
Plat long très grand modèle 36x22 cm	**045491**	**-**	2
Plat long grand modèle 35,5x14 cm	**001580**	**001443**	2
Plat long petit modèle 23x10,5 cm	**001578**	**001444**	6

Lumineuse collection de 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. Pensez à l'assiette creuse gourmet ø 19cm pour les salades, pâtes, poke bowls, bò bún... Et pour parfaire le service, un plat extra large est idéal pour des tables gourmandes et conviviales. Gamme déclinée en 2 coloris : nacre et aqua.

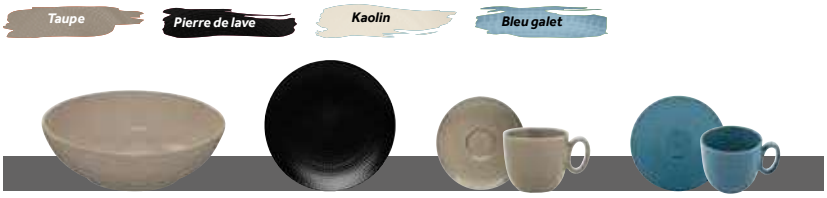




MODULO NATURE

GRÈS

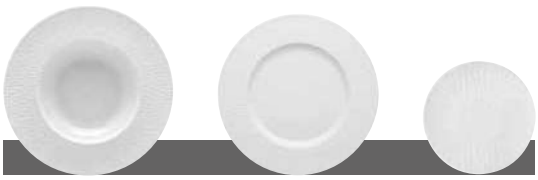




BORÉAL SATIN

PORCELAINE





Modulo Nature

	Taupe	Pierre de lave	Kaolin	Bleu galet	
Assiette de présentation ø 31,5 cm	166005	166060	166009	166040	3
Assiette plate ø 28 cm	166006	166062	166010	166013	24
Saladier ø 24 cm	041229	041234	041224	103586	1
Assiette à dessert ø 21 cm	166007	903114	166011	166014	18
Assiette calotte ø 21 cm	166008	166066	166012	166015	12
Coupe ø 17,7 cm	041228	041230	041223	103585	6
Assiette à pain ø 16 cm	041286	903111	041285	103589	24
Tasse à café 11,5 cl	041225	041231	041220	103587	6
Soucoupe à café ø 12,5 cm	041226	041232	041221	103588	6
Tasse à thé 25 cl	041337	041331	041335	103590	6
Soucoupe à thé ø 15 cm	041338	041332	041336	103591	6

Modulo Nature est une collection de vaisselle au décor et aux teintes inspirées des tendances colorielles naturelles actuelles. En grès et décorée d'un relief subtil, cette collection met en scène une riche palette de couleurs sur des formes coupe modernes et épurées. Émaillées et résistantes, ces pièces sont empilables et adaptées à un usage intensif.

Boreal Satin

041245	Assiette de présentation ø 33 cm	3
066132	Assiette Gourmet ovale 27 cl 32x27 cm	3
041247	Assiette Gourmet ovale 17 cl 30x26 cm	3
041315	Assiette à pâtes ø 29 cm	3
041244	Assiette plate ø 28 cm	6
041246	Assiette à dessert ø 22,5 cm	6
041253	Assiette à pain ø 15 cm	6

La collection Boreal Satin se caractérise par ses ailes larges au décor graphique en relief et ses formes ovales. Déclinée en assiettes plates et à bassin creux, cette collection s'accorde à la perfection avec les Cocottes Gourmets. Émaillées et résistantes, les pièces sont conçues pour un usage intensif en hôtellerie et restauration.





INOA

PORCELAINE

Inoa

044285	Assiette plate - 33,2x28,3 cm	*12*
044284	Assiette plate - 28x24 cm	*18*
044283	Assiette plate - 24x19 cm	*6*
044282	Assiette creuse - 22x23 cm	*24*
044281	Coupelle - 16,5x14,2 cm	*6*
044286	Tasse à café + soucoupe 8,5x6,5 cm	*12*

Ses formes naturelles rappellent les galets que l'on trouve sur les bords de la plage. La finesse de cette collection sublimera chacun de vos mets les plus fins.



MOANA

PORCELAINE

Moana

044273	Assiette plate rectangulaire -36,2x22,9 cm	*12*
044272	Assiette plate -26,8x26,8 cm	*12*
044271	Assiette plate -20x20 cm	*12*
044270	Assiette creuse -20,1x20,1 cm	*12*
044274	Coupelle -15,9x14,6 cm	*36*
044275	Tasse à café et soucoupe - 11,6x 9,1 cm	*72*

Le contraste de ses lignes singulières et de la légèreté de chaque pièce reflète à merveille le doux nom de cette collection. Moana, l'océan en tahitien, calme et paisible et en même temps qui ne connait pas le repos. Une invitation au voyage qui saura s'adapter à toutes les ambiances.

YIN & YANG

PORCELAINE





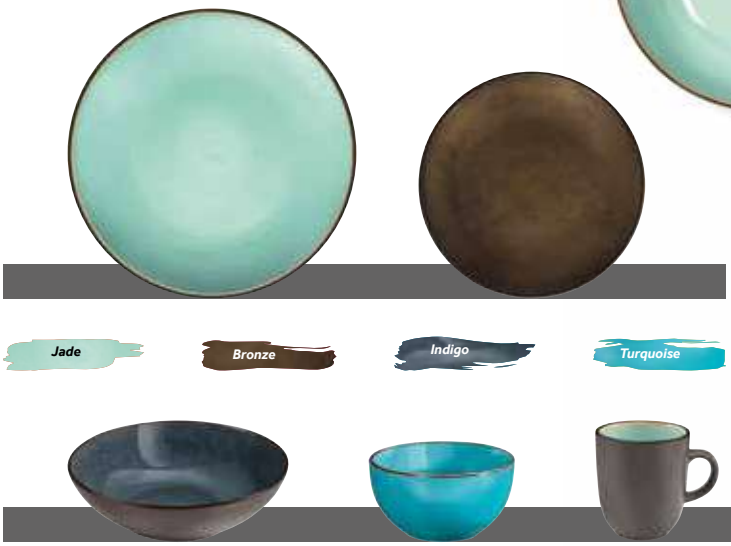
Yin & Yang

044222	Assiette plate Yang - 30,5x31 cm	*12*
044223	Assiette plate Yang - 26x26,5x2,8 cm	*12*
044220	Assiette plate Yin - 25x24,7x3,2 cm	*12*
044224	Assiette plate Yang - 19x19,2x2,2 cm	*12*
044225	Assiette creuse Yang - 27,2x14,5 cm	*12*
044219	Saladier individuel Yang - 16x16x7,7 cm	*6*
044226	Coupelle Yang - 11x11x5,7 cm	*6*

Tels le Yin et le Yang, les pièces de cette collection sont complémentaires. Aile recourbée vers le bas ou vers le haut, chaque pièce trouvera sa place sur votre table.

FEELING

GRÈS





Medard de Noblat
Depuis 1836

Feeling	Jade	Bronze	Indigo	Turquoise	
Assiette plate ø 26,5 cm	**001240**	**045313**	**045476**	**045484**	*6*
Assiette à dessert ø 20 cm	**045480**	**045311**	**045475**	**045483**	*6*
Assiette à salade/pâtes ø 18 cm	**001241**	**045312**	**045477**	**045485**	*6*
Bol 45 cl ø 13 cm	**045481**	**045314**	**045478**	**045486**	*6*
Mug 36 cl	**045482**	**045315**	**045479**	**045487**	*6*

D'inspiration naturelle et sur une base de forme coupe simple et pure, Feeling est une superbe collection de grès émaillé réactif sur la surface intérieure des pièces. De lumineux coloris rehaussés d'une fine bordure marron viennent habiller avec élégance chaque pièce. Pour créer une table de caractère et partager de chaleureux moments de convivialité, Feeling se décline en 3 coloris avec extérieur marron : bronze, jade, indigo. Le coloris turquoise, lui, est décliné sur l'intérieur et l'extérieur. Existe en assiette gourmet ø 24 cm, coloris bronze et indigo.



UTOPIA

PORCELAINE



VISTA ALEGRE
1824

Utopia

050130	Assiette plate ø 29 cm	*4*
050131	Assiette creuse grand bassin ø 28 cm	*6*
050133	Assiette creuse petit bassin ø 27 cm	*4*
050134	Assiette plate ø 27 cm	*4*
050132	Assiette plate ø 23 cm	*4*

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.



PERSPECTIVE

PORCELAINE

Fabriqué en FRANCE



Sauvegnines

Perspective

064830	Assiette présentation ø 31 cm - Fond plein	*6*
064831	Assiette plate ø 27 cm - Fond plein	*12*
064832	Assiette plate ø 27 cm - Bassin	*12*
064833	Assiette plate ø 24 cm - Bassin	*12*
064834	Assiette plate ø 20,5 cm - Bassin	*12*
064835	Assiette plate ø 15 cm - Fond plein	*12*
064837	Tasse thé space - 19 cl	*12*
064838	Soucoupe thé ø 17 cm	*12*
064839	Tasse café space - 7,5 cl	*12*
064840	Soucoupe café ø 13 cm	*12*

Porcelaine hôtelière. Talon émaillé. Fond plein : relief sur toute l'assiette. Bassin : relief uniquement sur le bassin de l'assiette.



ÉMULSION BALSAMIQUE

PORCELAINE



Émulsion balsamique

064848	Plat rectangulaire 32x20 cm	*10*
064842	Assiette présentation ø 31 cm	*5*
064843	Assiette plate ø 27 cm	*10*
064844	Assiette plate ø 24 cm	*10*
064847	Assiette calotte ø 21cm	*10*
064845	Assiette plate ø 20,5 cm	*10*
064846	Assiette plate ø 15 cm	*10*
064850	Bol pyro 30 cl	*10*
064851	Bol pyro 20 cl	*10*

Son décor inaltérable, utilise les 2 techniques du Mandala (granité) et du pinceau. Il est réalisé entièrement à la main. Résolument tendance et clin d'œil au style «Homespun», Émulsion revisite le style poterie et grès tout en apportant la qualité professionnelle d'une porcelaine vitrifiée et d'un décor inaltérable. Autres coloris sur demande.

MAGMA

GRÈS



Medard de Noblat
Depuis 1836

Magma

	Ivoire	Noir	
Assiette plate ø 27 cm	**045461**	**045467**	*6*
Assiette gourmet ø 25 cm	**045464**	**045470**	*6*
Assiette à dessert ø 20 cm	**045460**	**045466**	*6*
Assiette à salade/pâtes ø 19 cm	**045462**	**045468**	*6*
Bol 60 cl ø 15 cm	**045463**	**045469**	*6*
Mug 28 cl	**045465**	**045471**	*6*

Actuelle et moderne, une gamme de grès texturé au motif minéral posé sur la totalité de la surface des articles. Les assiettes de forme coupe, le bol et le mug ont des dimensions généreuses. Une gamme gourmande et conviviale.

VANCOUVER

PORCELAINE



Vancouver

063241	Assiette plate 30x20 cm	*12*
063240	Assiette plate 30,5x17,5 cm	*24*
063250	Assiette plate 27,5x11 cm	*36*
063238	Assiette plate 27x27 cm	*18*
063248	Assiette plate 21x21 cm	*6*
063242	Assiette creuse 20x20 cm	*24*
063252	Tasse café 9 cl + soucoupe	*48*

Collection à la forme rectangulaire ou carré. Grande résistance aux chocs mécaniques et thermiques.

ÉCHIQUIER

PORCELAINE



Échiquier

043303	Assiette plate 33x23x2,5 cm	*3*
043302	Assiette plate 28x28x3 cm	*3*
043301	Assiette plate 25,5x25,5x3 cm	*3*
043300	Assiette plate 19x19x2,5 cm	*6*
043304	Assiette creuse 20x20x4 cm	*3*
043305	Bol 14,8x14,8x16,5 cm	*3*

Les lignes épurées de ces assiettes carrées ou rectangulaires s'adaptent à toutes les présentations. Grande résistance à tous les chocs.

ESCALE & ONDE



Onde blanc

PORCELAINE

001245	Assiette de présentation ø 31,5 cm	*3*
047067	Assiette plate ø 27,5 cm	*6*
045555	Assiette creuse à aile ø 22 cm	*6*
047069	Assiette à pâtes ø 28 cm	*6*
047068	Assiette à dessert ø 21,5 cm	*6*
045543	Assiette à pain ø 15,5 cm	*6*
045539	Paire tasse à thé 18 cl (tasse unie, soucoupe gravée blanche)	*6*
045538	Paire tasse à café 11 cl (tasse unie, soucoupe gravée blanche)	*6*

Escale noir

GRÈS

Medard de Noblat
Depuis 1836

001244	Assiette de présentation ø 31,5 cm	*3*
001243	Assiette plate ø 27,5 cm	*6*
045550	Assiette creuse grande aile ø 22 cm	*6*
045551	Assiette à pâtes ø 28 cm	*6*
001242	Assiette à dessert ø 21,5 cm	*6*
045554	Paire tasse à thé 18 cl (tasse unie, soucoupe gravée noire)	*6*
045552	Paire tasse à café 11 cl (tasse unie, soucoupe gravée noire)	*6*

Les assiettes de forme ronde ont une aile élégante et généreuse. La gravure évoque les stries que forme le vent sur le sable. Pour un effet mode et déco, la collection Onde se marie à la collection Escale pour créer une table graphique contrastée par le mix harmonieux se dégageant entre la porcelaine blanche de Onde et le grès noir d'Escale.

PEARL

PORCELAINE



Pearl

043321	Assiette plate goutte 315x260 mm	*6*
063270	Coupelle 25 cl - ø 09x09 mm	*12*
043323	Tasse à café + soucoupe	*6*

Cette assiette en forme de goutte apporte une touche de fantaisie à votre table.

PURE

PORCELAINE



Pure

044231	Assiette plate ronde ø 28 cm	*12*
044232	Assiette plate ronde ø 25 cm	*12*
044233	Assiette plate ronde ø 19 cm	*12*

Pure, intemporelle et harmonieuse séduit toujours autant. Elle s'adapte à toutes les ambiances.



RELIEF

PORCELAINE



Relief

	Bassin blanc Aile blanche	Bassin ivoire Aile blanche	
Assiette plate ø 32 cm	-	**044159**	*12*
Assiette plate ø 28 cm	**044261**	**044158**	*12*
Assiette creuse ø 24 cm	-	**044157**	*12*
Assiette plate ø 21 cm	**044260**	**044156**	*24*
Assiette plate ø 16 cm	**044259**	-	*24*
Assiette ø 12 cm	**044258**	-	*24*
Paire tasse café 8 cl	**044160**	-	*12*

La singularité de cette gamme en porcelaine hôtelière est caractérisée par la finesse du relief, en contraste avec l'effet mat de l'aile. Le bassin émaillé mettra en lumière chacun de vos mets.



SPIRAL

PORCELAINE



Spiral

043318	Assiette plate ø 30 cm	*6*
043315	Assiette plate ø 27,5 cm	*6*
043317	Assiette plate ø 25,3 cm	*6*
043319	Assiette creuse ø 22,9 cm	*6*
043316	Assiette plate ø 20,2 cm	*6*

Porcelaine hôtelière. Sillons réguliers en relief sur l'aile, bassin émaillé, cette collection emblématique est un incontournable.



ROCALEO

PORCELAINE



Rocaleo

ARCOROC

631145	Assiette plate ø 27,5 cm - Dark grey	*12*
631141	Assiette plate ø 25,5 cm - Marine	*4*
631144	Assiette plate ø 25,5 cm - Sand	*24*
631142	Assiette creuse ø 20 cm - 70 cl - Marine	*12*
631143	Bol ø 14 cm - 35 cl - Marine	*12*

La collection Rocaleo, mélange deux types de finitions, avec un effet brut et mat à l'extérieur et une surface émaillée, brillante et lisse à l'intérieur. Elle existe en quatre coloris : dark grey, marine, sand et nature (nous consulter).

BALI

PORCELAINE



Bali

044466	Assiette risotto ø 28,5 cm - Gris / Taupe	*6*
044463	Assiette plate ø 28 cm - Gris / Taupe	*3*
044462	Assiette plate ø 25,5 cm - Gris / Taupe	*4*
044461	Assiette plate ø 21 cm - Gris / Taupe	*6*
044460	Assiette plate ø 16 cm - Gris / Taupe	*6*
044470	Assiette rectangulaire 33x23 cm - Gris	*4*
044471	Assiette rectangulaire 33x23 cm - Blanc	*4*
044468	Plat à oreilles ø 27 cm - Gris / Taupe	*4*
044467	Plat à oreilles ø 22,5 cm - Gris / Taupe	*4*
044465	Assiette creuse ø 24,5 cm - Gris / Taupe	*4*
044464	Assiette creuse ø 19 cm - Gris / Taupe	*6*
044469	Coupelle ovale 22 cl - 11,3x10,2 cm - Gris / Taupe	*6*
044474	Pot 12 cl - ø 6x6,5 cm - Gris / Taupe	*6*

Avec ses contrastes de matières, Bali offre un effet de lumière unique à chaque pièce. Bassin émaillé gris, aile ou contour mat taupe, cette collection aux couleurs et formes naturelles révélera l'authenticité de votre table.



TAINA

PORCELAINE



Taina

044278	Assiette plate rectangulaire - 29,2x24,2 cm	*3*
044277	Assiette plate rectangulaire - 21,5x17,8 cm	*6*
044276	Assiette creuse rectangulaire - 22,5x18,5 cm	*3*
044279	Coupelle - 12,5x10,3 cm	*6*
044280	Tasse à café + soucoupe - 9,5x6,8x5 cm	*6*

«Fleur de Gardénia». C'est le nom de cette collection traduit du tahitien. Ses formes inspirées de la célèbre fleur sont aussi envoûtantes et inimitables que son parfum. Sa blancheur et sa légèreté promettent l'élégance sur les tables les plus chics.

TAO

PORCELAINE

Fabriqué en FRANCE



Tao

064250	Assiette de présentation ø 31 cm	*6*
064251	Assiette plate n°2 ø 27 cm	*12*
064252	Assiette plate n°3 ø 24 cm	*12*
064253	Assiette plate n°4 ø 22,5 cm	*12*
064254	Assiette plate n°9 ø 15 cm	*12*
064255	Assiette creuse n°3 ø 21,5 cm	*12*
064257	Soucoupe thé ronde 17 cm	*12*
915314	Tasse thé Space 19 cl	*12*
064259	Soucoupe café ronde 13 cm	*12*
915310	Tasse café Space 7,5 cl	*12*

Un nom évocateur pour ce relief inspiré de la tendance Zen. Pour une cuisine de saison et de marché qui fait la part belle aux recettes inventives.

EUROPA

PORCELAINE

Fabriqué en FRANCE



Europa

064390	Présentation ø 31 cm	*6*
064345	Plate n°2 ronde ø 27 cm	*12*
064346	Plate n°3 ronde ø 24 cm	*12*
064348	Plate n°6 ronde ø 20,5 cm	*12*
064391	Plate n°9 ronde ø 15 cm	*12*
064347	Creuse n°3 ronde ø 21,5 cm	*12*
064349	Tasse café 9 cl	*12*
064350	Soucoupe café ø 12,2 cm	*12*

L'association d'une aile large et de fines moulures croisées en relief.

ÉLÉGANCE

PORCELAINE

Fabriqué en FRANCE



Élégance

064136	Assiette de présentation ø 31 cm	*6*
064124	Assiette plate n°2 ø 27 cm	*12*
064125	Assiette plate n°3 ø 24,5 cm	*12*
064126	Assiette creuse n°3 ø 21,5 cm	*12*
064127	Assiette plate n°4 ø 22,5 cm	*12*
064128	Assiette plate n°6 ø 20,5 cm	*12*
064129	Assiette plate n°7 ø 19 cm	*12*
064130	Assiette plate n°8 ø 17,5 cm	*12*
064131	Assiette plate n°9 ø 15 cm	*12*

Robuste, légère et discrète... Mais avec élégance.









LOUNGE

PORCELAINE





Lounge

044478	Assiette plate ø 28 cm	*3*
044477	Assiette plate ø 20 cm	*6*

Porcelaine hôtelière. Design tendance, pour servir vos viandes, poissons, entrées ou desserts.



ONDES

PORCELAINE





Ondes

043331	Assiette plate ø 28 cm	*6*
043332	Assiette plate ø 25,5 cm	*6*
043333	Assiette creuse ø 21 cm	*6*
043330	Assiette plate ø 20,5 cm	*6*
044112	Mini plat rectangulaire 14x6,5 cm	*12*

Porcelaine hôtelière.



SHANGAÏ

PORCELAINE





Shangaï

044141	Assiette plate 24,5x24,5 cm	*12*
044142	Assiette creuse 21,7x19,5 cm	*4*
044140	Assiette plate 20,5x20,5 cm	*24*
044139	Assiette plate 14,8x14,8 cm	*6*

Assiettes aux bords légèrement relevés font de Shangaï une collection unique.



MANTILLE

PORCELAINE



Mantille

063244	Assiette plate 26x26 cm	*12*
063246	Assiette plate 21x21 cm	*24*

Porcelaine hôtelière extra dure.

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



FJORDS & MEKKANO

PORCELAINE





Fjords

046313	Assiette plate ø 25 cm	*24*
046312	Assiette plate ø 21 cm	*24*
046311	Assiette plate ø 18 cm	*24*
046309	Assiette creuse ø 18 cm	*24*
046310	Coupelle ø 12 cm - 32 cl	*24*
046302	Tasse à café latte 25 cl	*24*
046303	Sous-tasse à café ø 16 cm	*24*
046300	Tasse à expresso 9 cl	*24*
046308	Sous-tasse à expresso ø 12 cm	*24*
046304	Crémier 6 cl	*24*

Direction grand Nord. Ligne d'inspiration nordique, la collection Fjords met l'accent sur ses formes design pour optimiser la prise en main et accompagner la vague des boissons chaudes. Ultra résistante aux utilisations intensives, elle aborde la finesse de la porcelaine.

Mekkano

046314	Assiette plate ø 31 cm	*12*
065280	Assiette rectangulaire 31x16 cm	*24*
065281	Assiette carrée 24x24 cm	*24*
065285	Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - Forme haute 28 cl	*24*
065284	Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - Forme basse 9,5 cl	*24*
065287	Ravier carré 7,5x7,5 cm - Forme haute 13 cl	*24*
065286	Ravier carré 7,5x7,5 cm - Forme basse 4,5 cl	*24*
065282	Planche individuelle bois - 45x11,8 cm	*6*
065283	Planche à partager bois - 39,5x19 cm	*6*

La collection Mekkano s'approprie la tendance des plateaux et planches individuelles ou à partager de plus en plus prisée par les restaurants à thème, bar à vins et à tapas. On y pose des raviers de hors-d'œuvre comme des desserts, les menus hamburgers comme les mezzés de charcuterie. Ces pièces multi-usages sont empilables, se marient à tous les univers et sont modulables. Les planches ne passent pas au lave-vaisselle.



OSLO

PORCELAINE

Fabriqué en FRANCE





Oslo

064602	Assiette rectangulaire - 31,5x18 cm	*6*
064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,8 cm	*12*
064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	*12*
064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	*12*
064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18,2 cm	*12*
064599	Assiette creuse n°8 - 18,8x18 cm	*12*
064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	*12*
064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	*12*
064609	Bol 40 cl - 13,8x13 cm	*12*
064610	Bol 60 cl - 16x15,3 cm	*6*
064603	Tasse café 9 cl	*12*
064604	Soucoupe café ø 12,3 cm	*12*
064605	Tasse thé 15 cl	*12*
064606	Soucoupe thé ø 13,6 cm	*12*
064607	Tasse déjeuner 28 cl	*12*
064608	Soucoupe déjeuner ø 16 cm	*12*
999910	Paire tasse café 9 cl - Empilable	*48*

D'inspiration carrée, cette gamme est adaptée au service sur plateau. Cette collection en porcelaine vitrifiée possède un talon émaillé ce qui évite les rayures.

SÉVILLE

PORCELAINE



Séville

630413	Assiette à pizza ø 31 cm - Grise	*4*
999905	Assiette plate ø 28 cm - Grise	*6*
630411	Assiette calotte ø 22 cm - Grise	*12*
630412	Assiette plate ø 21 cm - Grise	*12*

Des courbes pures et naturelles font de la gamme Séville une assiette facile à utiliser. Ses couleurs, gris ou crème apporteront de la profondeur à vos plats !

UNISET

PORCELAINE



Uniset

066013	Assiette plate ø 26,5 cm	*5*
066012	Assiette plate ø 24 cm	*5*
066014	Assiette creuse ø 22 cm	*5*
066011	Assiette plate ø 19 cm	*5*
066010	Assiette plate ø 16 cm	*5*
066019	Tasse à déjeuner 28 cl	*10*
066020	Soucoupe à déjeuner ø 16 cm	*5*
066017	Tasse à thé 16 cl	*10*
066018	Soucoupe à thé ø 15 cm	*5*
066021	Tasse à café 10 cl	*10*
066022	Soucoupe à café ø 13 cm	*10*

Classique, incontournable, la collection Uniset est adaptée pour un usage intensif.

DÉFI

PORCELAINE

Fabriqué en FRANCE



Défi

044605	Assiette plate n°2 - ø 26,7 cm	*12*
044607	Assiette plate n°3 - ø 23 cm	*12*
041319	Assiette creuse n°4 - ø 20,4 cm	*6*
044609	Assiette plate n°7 - ø 18,8 cm	*12*
046110	Assiette plate n°8 - ø 14,6 cm	*12*

Collection en porcelaine vitrifiée. Chaque pièce possède un talon émaillé ce qui évite les rayures.







EUROPA

PORCELAINE











Europa

VISTA ALEGRE 1824

050188	Plat à servir ovale 37 cm	*6*	**050176**	Crémier 28 cl	*1*
050168	Plat à servir ovale 33 cm	*6*	**050183**	Paire tasse à consommé 30 cl	*6*
050169	Plat à servir ovale 29 cm	*6*	**050184**	Tasse à café 10 cl	*12*
050170	Plat à servir ovale 25 cm	*6*	**050178**	Sous-tasse à café 10 cl	*12*
050165	Assiette plate ø 28 cm	*4*	**050172**	Tasse à thé 22 cl	*12*
050166	Assiette plate ø 25 cm	*12*	**050171**	Sous-tasse à thé 22 cl	*12*
050167	Assiette plate ø 23 cm	*12*	**050181**	Tasse à petit déjeuner 30 cl	*12*
050187	Assiette creuse ø 21 cm	*12*	**050182**	Sous-tasse à petit déjeuner 30 cl	*12*
050185	Assiette à dessert ø 19 cm	*12*	**050180**	Cafetière 30 cl	*1*
050186	Assiette à pain ø 15 cm	*12*	**050179**	Cafetière 60 cl	*1*
050173	Sucrier 320 g ø 9,6 cm	*1*	**050175**	Théière 35 cl	*1*
050177	Crémier 16 cl	*1*	**050174**	Théière 65 cl	*1*

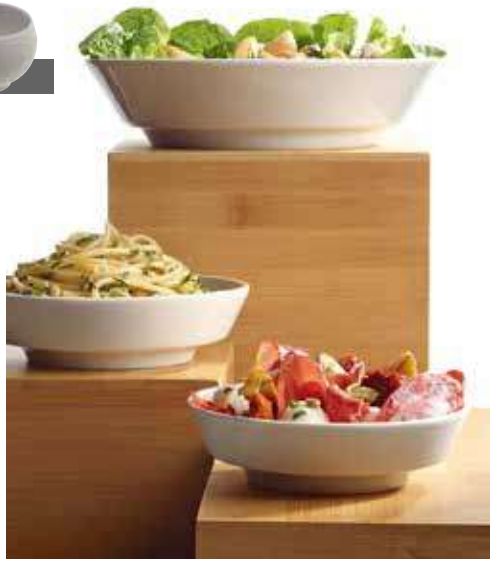
L'esprit fonctionnel nordique, présent dans ses lignes pures, pratiques et intemporelles, marque le caractère du service Europa, souligné par l'élégance géométrique.

ESSENTIELLE

PORCELAINE GRÈS







Essentielle

DEGRENNE

041305	Assiette ultra plate ø 25 cm	*6*
041306	Assiette à salade ø 20 cm	*6*
041307	Assiette ultra plate ø 12 cm	*6*
041308	Assiette oblongue 32x19 cm	*6*
041309	Assiette oblongue 20x12 cm	*6*
041311	Coupelle ø 14 cm	*6*
041310	Coupelle ø 12 cm	*6*
521780	Assiette à crème brûlée ø 13,5 cm	*3*
041250	Plat à gratin ø 14 cm - Gris	*3*
041251	Gobelet ø 9 cm - Gris	*6*
041252	Bol à consommé ø 13 cm - Gris	*6*

Essentielle est une collection de porcelaine blanche classique et intemporelle. Assiette ultra plate ou oblongue pour une présentation moderne ou encore en saladier pour répondre à la tendance de la salade repas, chaque pièce deviendra vite essentielle. Pièces blanches en porcelaine, pièces grises en grès.



BOURRELET

PORCELAINE



Bourrelet

064006	Assiette plate n°2 ø 25,6 cm	*12*
064007	Assiette plate n°3 ø 22,8 cm	*12*
064008	Assiette creuse n°3 ø 22,8 cm	*12*
064010	Assiette plate n°4 ø 21,5 cm	*12*
064009	Assiette creuse n°4 ø 21,5 cm	*12*
064011	Assiette plate n°6 ø 19,1 cm	*12*
064012	Assiette plate n°7 ø 17,1 cm	*12*
064014	Assiette plate n°10 ø 13,6 cm	*12*

Une série authentique solide à toute épreuve.



UNISET

PORCELAINE



Uniset

066013	Assiette plate ø 26,5 cm	*5*
066012	Assiette plate ø 24 cm	*5*
066014	Assiette creuse ø 22 cm	*5*
066011	Assiette plate ø 19 cm	*5*
066010	Assiette plate ø 16 cm	*5*
066019	Tasse à déjeuner 28 cl	*10*
066020	Soucoupe à déjeuner ø 16 cm	*5*
066017	Tasse à thé 16 cl	*10*
066018	Soucoupe à thé ø 15 cm	*5*
066021	Tasse à café 10 cl	*10*
066022	Soucoupe à café ø 13 cm	*10*

Classique, incontournable, la collection Uniset est adaptée pour un usage intensif.



HORIZON

PORCELAINE



Horizon

064369	Assiette plate - ø 30,5 cm	*6*
064351	Assiette plate n°2 - ø 27 cm	*12*
064368	Assiette creuse n°2 - ø 26 cm	*6*
064352	Assiette plate n°3 - ø 24 cm	*12*
064353	Assiette creuse n°3 - ø 21,5 cm	*12*
064354	Assiette plate n°6 - ø 20 cm	*12*
064355	Assiette plate n°7 - ø 19 cm	*12*
064356	Assiette plate n°8 - ø 17,5 cm	*12*
064357	Assiette plate n°9 - ø 15 cm	*12*

Une forme classique à petite aile.



« L'iconique collection en acier émaillé, un classique indémodable »

ÉMAIL







Émail

106873	Assiette plate ø 26 cm	*1*
106874	Assiette plate ø 24 cm	*1*
106876	Assiette creuse ø 24 cm	*1*
106877	Assiette creuse ø 22 cm	*1*
106875	Assiette plate ø 20 cm	*1*
106878	Assiette creuse ø 18 cm	*1*
106879	Ravier 20 cl 16x12 cm	*1*
106880	Ravier 35 cl 13,5x18 cm	*1*
106881	Plat à gratin 1,9 L 28x23 cm	*1*
106872	Mug 50 cl	*1*
106871	Tasse 35 cl	*1*
106870	Tasse 10 cl	*1*

Collection en acier émaillé blanc avec bord bleu. Aussi vintage que contemporaine, Émail fait son grand retour ! Sa légèreté et sa résistance en font une collection indispensable dans votre établissement.

RESTAURANT

OPALE





Restaurant	Sans filet	Filet bordeaux	
Assiette plate ø 23,5 cm	065201	065221	24
Assiette creuse ø 22,5 cm	065208	065228	24
Assiette plate ø 19,5 cm	065206	065226	24
Assiette plate ø 15,5 cm	065207	065227	36
Coupelle 11 cl - ø 12 cm	903048	- -	48
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	- -	36
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	903040	6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	046397	36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	903037	24
Tasse café 8 cl	065260	- -	24
Soucoupe café ø 11,2 cm	065264	- -	48
Tasse thé 13 cl	065261	- -	48
Soucoupe thé ø 13 cm	065265	- -	36
Tasse déjeuner 25 cl	065263	- -	36
Soucoupe déjeuner ø 15,3 cm	065267	065277	48

Collection en opale résistante aux chocs, aux changements de température ou aux passages intensifs en lave-vaisselle. Restaurant est une gamme à la longévité exemplaire. Deux fins liserés sur la version filet bordeaux enjolivent le service de la table et apporte sa touche de gaieté sur les plateaux.

RESTAURANT BRUSH

OPALE





Restaurant brush	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	6
Assiette creuse ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	6
Assiette plate ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	6
Assiette plate ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	6
Coupelle 11 cl - ø 12x2,6 cm	-	066678	066683	066688	903125	6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	6
Saladier 31,5 cl - ø 12x4,7 cm	903059	903063	903067	903070	903127	6
Tasse thé 19 cl	903090	903091	903092	903093	903130	6
Soucoupe thé ø 14 cm	903094	903095	903096	903097	903131	12

Collection en opale. 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.



ÉVOLUTIONS

OPALE



Évolutions blanc

903305	Assiette rectangulaire 34x24 cm	*12*
903295	Assiette plate ø 27 cm	*24*
903300	Assiette plate ø 25,5 cm	*24*
903297	Assiette plate ø 24 cm	*24*
903299	Assiette creuse - 47 cl - ø 22 cm	*24*
903304	Assiette creuse - 78 cl - ø 20 cm	*24*
903298	Assiette plate ø 19,5 cm	*24*
903301	Assiette coupe ø 27 cm	*24*
903302	Assiette coupe ø 25 cm	*24*
903303	Assiette coupe ø 19 cm	*24*
903306	Assiette creuse bord droit - 1,4 L - ø 25 cm	*12*
903307	Assiette creuse bord droit - 95 cl - ø 21 cm	*12*
903308	Assiette creuse bord droit - 60 cl - ø 17 cm	*12*
631146	Saladier - 2,1 L - ø 21 cm	*12*
631147	Saladier - 1 L - ø 18 cm	*12*
631148	Saladier - 0,75 L - ø 14,5 cm	*12*

Un nom qui traduit une ambition : encourager la créativité dans toutes les cuisines. Cette collection ultra complète apporte une réponse à chaque besoin du service. Avec ses lignes douces et épurées, ses déclinaisons en blanc et noir, elle s'intègre dans toutes les ambiances. Sa résistance exceptionnelle aux chocs, aux variations de température et aux lavages intensifs est un appréciable autre atout. La collection blanche est en opale et la collection noire est en verre trempé.

Évolutions noir

903309	Assiette à pizza ø 32 cm	*12*
903310	Assiette à pâtes - 1,15 L - ø 28,5 cm	*12*
903311	Assiette creuse ø 25 cm	*12*
903312	Assiette creuse ø 21 cm	*12*
903313	Assiette creuse ø 17 cm	*12*





STAIRO

OPALE



Stairo

903670	Assiette plate - ø 25 cm	*6*
903671	Assiette plate - ø 23,5 cm	*6*
903672	Assiette creuse - 80 cl - ø 23,5 cm	*24*
903673	Assiette dessert - ø 19 cm	*24*
903674	Bol 50 cl - ø 13,2 cm	*24*

D'un design inspiré par la structure des arènes gréco-romaines, la collection Stairo revendique aussi des qualités de résistance et de légèreté. Son jeu de rainures combiné à la non-porosité de l'opale est l'avantage de passer aisément au lave-vaisselle professionnel, sans retenir les résidus. Parfaitement empilables, les pièces habillent vos tables d'une déco actuelle.



FESTON

OPALE



Feston

001021	Assiette plate - ø 25 cm	*24*
030715	Assiette creuse - ø 21 cm	*36*
030716	Assiette dessert - ø 19 cm	*36*

Gamme en opale blanc, résistant aux chocs. Passage au lave-vaisselle.

NOVA AQUITANIA

OPALE

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Innovation technique





Nova Aquitania

631080	Assiette plate ø 22,5 cm	*12*
631081	Assiette plate ø 15,5 cm	*24*
046321	Bol 50 cl	*36*
046317	Coupelle ø 13 cm	*36*

Gamme ultra légère en opale adaptée aux collectivités qui cherchent à réduire les risques de TMS (troubles musculosquelettiques). Adaptée à l'usage intensif, haute résistante aux chocs et excellente résistance au lave-vaisselle (même après 2000 cycles). Diamètre du bassin réduit pour éviter le gaspillage alimentaire, poids très léger (41% moins lourde qu'une assiette traditionnelle). Toutes les pièces sont empilables.

LA VAISSELLE NOVA AQUITANIA EST UNE RÉPONSE AUX CANTINES QUI CHERCHENT À :
- réduire les risques de TMS (troubles musculosquelettiques)
- s'inscrire dans une démarche de développement durable
- réduire le gaspillage alimentaire

LA VAISSELLE SPÉCIALISÉE



CLOCHE



Cloche polyamide

083741	ø 23,8x4,5 cm	*1*
083742	ø 24x4,3 cm	*1*

Cloche teintée verte. Résiste jusqu'à 150 °C.



Cloche copolyester

083735	ø 25,4x6,5 cm	*1*
083739	ø 23,8x4,5 cm	*1*

Cloche transparente. Résistante aux chocs.

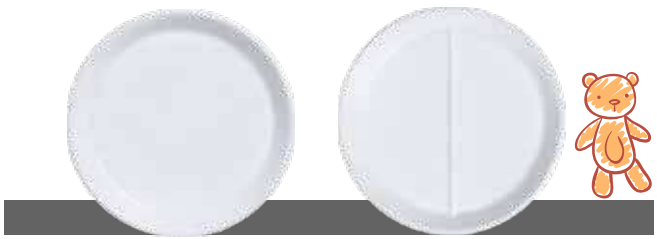
VAISSELLE HOSPITALIÈRE



Restaurant

903250	Assiette 3 compartiments ø 25,5 cm	*24*
903283	Assiette semi creuse ø 25 cm	*12*
903281	Assiette 2 compartiments (1/3,2/3) ø 23 cm	*24*
903280	Assiette carrée 20x20 cm	*6*
903282	Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	*12*

Assiette épaisse en opale pour usage intensif. Compatible micro-onde et lave-vaisselle.



Heat system

903290	Assiette sans compartiment - ø 23 cm	*24*
903291	Assiette 2 compartiments (1/2, 1/2) - ø 23 cm	*24*

Maintien en température pour liaisons chaudes 3 fois plus résistant que la porcelaine. Zéro porosité zéro bactérie. Assiette légère.







Lilitouch

	Blanc	Bleu	Rouge	
Assiette plate ø 23 cm	066832	066831	066830	15
Assiette plate ø 18 cm	066857	066856	066855	15
Assiette plate ø 13,4 cm	066860	066859	066858	15
Gobelet 16 cl ø 6,2x7,7 cm	066852	066851	066850	18
Pichet 1 L avec couvercle ø 10,4x17 cm	066837	066836	066835	7
Bol 45 cl ø 12x6 cm	066822	066821	066820	12
Ravier carré 25 cl 11x11x3 cm	066827	066826	066825	24
Ravier rectangulaire 14,7x11x3 cm	066842	066841	066840	24
Compotier 10 cl ø 12x3,3 cm	066847	066846	066845	24

Lilitouch est une fabrication végétale faite de : céréales, oléoprotéagineux, plantes à fibres, protéines, lipides et cellulose. Cette collection est résistante aux chocs et légère. Elle a une excellente tenue au lave-vaisselle et sa couleur est définitive après le premier lavage.



Vaisselle thermodynamique

066460	Assiette creuse - Bleu	6
066461	Assiette creuse - Cassis	6
905131	Bol à oreilles - 32 cl - Bleu	6
905132	Bol à oreilles - 32 cl - Cassis	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.



Assiette antidérapante

066400	Assiette ø23,5x4 cm - Bleu	12
066402	Assiette ø23,5x4 cm - Cassis	12
066404	Assiette ø23,5x4 cm - Orange	12

Assiette inclinée avec pente spéciale pour faire glisser la nourriture vers la partie la plus profonde. 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.



Cloche

960211	Cloche ø 23,5 cm	6

Sans bisphénol A, sans phtalate. Cloche compatible vaisselle antidérapante (066400, 066402 et 066404) et vaisselle couleur (066528, 066466 et 066474).



Design

Permet de visualiser facilement la nourriture.



Hygiène

Grâce à sa poignée, les doigts n'entrent pas en contact avec l'espace alimentaire.



Maintien en température

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.

COUVERT ENFANT



Couteau

942110	Cassis	12
942111	Bleu	12
942113	Orange	12

Couteau securit en copolyester sans bisphénol A. Ergonomique et design, très bonne coupe sans risque de blessures.



Couvert enfant

150190	Couteau de table	12
150192	Fourchette	12
150191	Cuillère	12

Couverts enfant 145 mm. Manche en ABS.



Coffret ourson

150188		1

Coffret enfants pièces : couteau, fourchette, cuillère de table, cuillère dessert. Couverts en inox 18/10 ép. 2 mm. Existe également en vrac à la référence : nous consulter.



Handicap

045452	Fourchette de table	12
045451	Couteau de table	12
045453	Cuillère de table	12

Inox 18/10. Ép. 2,5 mm. Manche ABS. Des couverts spécialement conçus pour le handicap, permettant ainsi de faciliter les repas au quotidien. Existe en version droitier ou gaucher.

GOBELET & PICHET INCASSABLE

Transparent | Bleu lagon | Orange agrume | Vert menthe | Jaune tilleul | Rouge grenadine | Violet



PLASTOREX	Transparent	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Violet	Grenadine	
Pichet 1 L sans couvercle	**086090**	**086091**	**086092**	**086093**	**086094**	**086116**	**086117**	*6*
Couvercle seul pour pichet 1 L	**086095**	**086096**	**086097**	**086098**	**086099**	**086115**	**086114**	*6*
Gobelet 16 cl	**086100**	**086101**	**086102**	**086103**	**086104**	**086110**	-	*24*
Gobelet 20 cl	**086105**	**086106**	**086107**	**086108**	**086109**	**086111**	-	*24*

Collection en copolyester incassable. Sans bisphénol A.



Transparent | Bleu lagon | Orange agrume | Vert menthe | Rouge grenadine | Violet

PLASTOREX	Transparent	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Violet	Grenadine	
Pichet 1 L sans couvercle	**085916**	**085905**	**085906**	**085907**	**085917**	**085908**	*6*
Couvercle seul pour pichet 1 L	**085914**	**085910**	**085911**	**085912**	**085915**	**085913**	*6*
Pichet 1,5 L sans couvercle	**085918**	**090070**	**090071**	**090072**	**085919**	**090073**	*6*
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	**090078**	**090074**	**090075**	**090076**	**090079**	**090077**	*6*
Gobelet 15 cl	-	**085900**	**085901**	**085902**	-	**085903**	*12*

Collection en polypropylène. Sans bisphénol A.



Gobelet

	Bleu	Jaune	Vert	Transp.	
16 cl - ø 6,2x7,7 cm	**066498**	**066499**	**066500**	**066501**	*50*
20 cl - ø 6,9x8 cm	**066390**	**066391**	**066392**	**066393**	*50*

Gobelet incassable sans bisphénol A et sans phtalate. Verres parfaitement empilables, surface grainée anti-rayures.



Gobelet

066438	16 cl - ø 6,2x10 cm - Bleu	*12*
066440	16 cl - ø 6,2x10 cm - Cassis	*12*
066444	16 cl - ø 6,2x10 cm - Transparent	*12*
066442	16 cl - ø 6,2x10 cm - Orange	*12*

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Surface grainée anti-rayures. Gobelets emboîtables. Très grande stabilité grâce aux 5 pieds. Prise en main très facile.



Pichet

083000	95 cl	*12*
083001	1,4 L	*12*
083002	1,75 L	*6*

Pichet en copolyester. Sans bisphénol A.



Support antidérapant

066464	Hauteur 4 cm - Bleu	*10*

Support pour yaourt, compote, verre, etc... Assure la stabilité lors de la consommation, évite le glissement sur la table ou le renversement.



Gobelet à découpe nasale

066465	16 cl - ø 7,2x10 cm - Bleu	*25*

Gobelets emboîtables sans bisphénol A et sans phtalate. Diminue la mobilisation cervicale douloureuse et limitée dans l'arthrose et la maladie de Parkinson.



Mug

905461	20 cl - ø 7x8 cm - bleu	*12*

Mug en copolyester sans bisphénol A, sans phtalate. Autres coloris : nous consulter.



Jaune tilleul | Vert menthe

Tasse inversable

150194	20 cl - Jaune tilleul	*12*
150195	20 cl - Vert menthe	*12*

Tasse en polypropylène souple avec bec non repliable. Sans bisphénol A.







Vaisselle inox

PLASTOREX

1	**519393**	Plateau 3 compartiments 24x17x4 cm	6
2	**519391**	Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm	6
3	**519392**	Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm	6
4	**519395**	Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm	6
	519394	Assiette 3 compartiments ø 20x3 cm	6
5	**519390**	Gobelet 18 cl ø 7x7,5 cm	6

Avec son très bel aspect de surface brillant, 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.



Assiette

	Bleu	Jaune	Vert	
Assiette 1/2 creuse ø 23 cm	**066528**	**066466**	**066474**	30
Assiette 1/2 creuse ø 18 cm	**066531**	**066467**	**066475**	30

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures. Sa grande légèreté permet une manipulation facile. Passe au lave-vaisselle.



VAISSELLE ULTRA RÉSISTANTE





Vaisselle blanche - Mélamine

PLASTOREX

6	**630328**	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	6
7	**630321**	Assiette plate - ø 22,5 cm	10
	630320	Assiette creuse - ø 20,5 cm	10
	630319	Assiette à dessert - ø 17,5 cm	10
8	**630325**	Assiette carrée - 13,5x13,5 cm	10
9	**630327**	Bol à oreilles - 35 cl - 12,5x15x6 cm	10
10	**630326**	Gobelet - 16 cl	10

Collection antichoc en mélamine blanche, sans bisphénol A.





Vaisselle couleur

11	**905078**	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	25
12	**905071**	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	25
13	**905104**	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	48
14	**905108**	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	48
15	**905100**	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	48
16	**905074**	Compotier rond 10 cl - ø 12xHt 3,3 cm	48

Vaisselle bleu translucide sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures.

CHARIOT PETIT-DÉJEUNER

Chariot petit déjeuner

905465	810x610x1020 mm	1

Chariot petit déjeuner en inox. 2 compartiments de 2x7 niveaux, fourni avec 8 portes compartimentées, amovibles et équipées de serrures. Espace entre glissières 98 mm. Portes amovibles. Roues composites sans frein ø 125 mm. Capacité de stockage 12 plateaux GN1/1 ou 26 plateaux GN1/2. Support et poubelles non compris.

Poubelle double

905466	480x340x520 mm	1

Poubelle double pour chariot petit déjeuner. Support + 2 poubelles. 2 couleurs de serre-sac : framboise et anis.

DE LA CUISINE À LA TABLE



MINI COCOTTE



Mini casserole

585432	ø 9x6,5 cm	*1*
585430	ø 10x7,5 cm	*1*
585431	ø 12x8,5 cm	*1*



Mini faitout

585433	ø 10x7 cm	*1*
585434	ø 12x8 cm	*1*

Mini faitout avec couvercle et mini casserole inox 5-ply, finition brillant miroir avec fond thermo-diffuseur 5 couches, poignée fixe en fonte d'inox. Graduations intérieures. Les 5 couches superposées : inox 18/10 + 3 couches d'aluminium + inox, permettent une diffusion homogène de la chaleur. Rapidité de montée et de descente de la température. Forme unique tout en rondeur. La poignée en inox massif athermique, parfaitement liée au corps de la casserole grâce aux rivets inox, ne retient pas la chaleur sur plaque vitrocéramique.



LE CREUSET

Mini cocotte

913340	25 cl - ø10 cm - Cerise	*1*
913341	25 cl - ø10 cm - Volcanique	*1*
913342	25 cl - ø10 cm - Noir ébène	*1*
913343	25 cl - ø10 cm - Bleu caraïbes	*1*
913344	25 cl - ø10 cm - Marseille	*1*
913345	25 cl - ø10 cm - Soleil	*1*
913346	25 cl - ø10 cm - Vert palm	*1*
913347	25 cl - ø10 cm - Crème	*1*
913348	25 cl - ø10 cm - Mist grey	*1*
913349	25 cl - ø10 cm - Deep teal	*1*

La mini cocotte est idéale pour une présentation individuelle originale : entrée, accompagnement, dessert... Durabilité exceptionnelle : ne se craquelle pas, ne se raye pas, ne se tâche pas. Utilisable au four, au four à micro-ondes, au réfrigérateur et au congélateur. Garde aussi bien le chaud que le froid. Surface émaillée très lisse pour un nettoyage facile (passe au lave-vaisselle). Garantie 5 ans.





Mini cocotte

912310	Rond 25 cl - ø 10 cm - Noir	*1*
912311	Ovale 25 cl - 12x8,5 cm - Noir	*1*
911398	Ovale 25 cl - 12x8,5 cm - Rouge	*1*
912312	Rond 90 cl - ø 14x7,5 cm - Noir	*1*
543488	Rond 90 cl - ø 14x7,5 cm - Rouge	*1*

Cocotte en fonte d'aluminium ultra légère. La distribution de la chaleur uniforme sur toute la pièce permet aux aliments de ne pas perdre leur jus pendant la cuisson, conservant ainsi tous leurs nutriments et vitamines. Les cocottes sont parfaites pour : riz, viandes, poissons, légumes, ragoûts, crèmes, sauces, soupes... Revêtement anti-adhésif intérieur. Tous feux, y compris induction. Four température maximum 260 °C.





LE CREUSET

Cocotte Every

905608	Noir 45 cl - ø 13 cm	*1*
905609	Cerise 45 cl - ø 13 cm	*1*

Petite cocotte en fonte céramique idéale pour une présentation individuelle originale : entrée, accompagnement, dessert... Ne se craquelle pas, ne se raye pas, ne se tâche pas. Utilisable au four, au four à micro-ondes, au réfrigérateur et au congélateur. Surface émaillée très lisse pour un nettoyage facile et passe même au lave-vaisselle. N'absorbe pas les odeurs ou les arômes. Garantie 5 ans.





Faitout Magma

990166	Rond 20 cl - ø 12x3 cm - Rouge	*1*
990165	Ovale 25 cl - 17,5x12,5x3 cm - Gris	*1*
912363	Rond 47 cl - ø 16,2x3 cm - Rouge	*1*
911397	Rond 47 cl - ø 16,2x3 cm - Gris	*1*
912362	Ovale 70 cl - 21,7x15x3 cm - Rouge	*1*
911409	Ovale 70 cl - 21,7x15x3 cm - Gris	*1*
990167	Rectangulaire avec couvercle 30 cl - 13x9x4,5 cm - Rouge	*1*
001364	Rectangulaire avec couvercle 30 cl - 13x9x4,5 cm - Gris	*1*
990168	Ovale avec couvercle 40 cl - 13x10x5 cm - Rouge	*1*

Finition extérieure et intérieure émaillée. Émail très résistant et d'une grande durabilité. Très versatile : idéale pour cuisiner des ragoûts, du riz, des pâtes, cuire à feu doux et même enfourner des gâteaux et du pain. Conserve tous les nutriments, les vitamines et les saveurs des aliments. Excellente rétention et distribution uniforme de la chaleur. Inclut une base en bois, idéale pour servir et présenter. Apte pour tous types de feux.



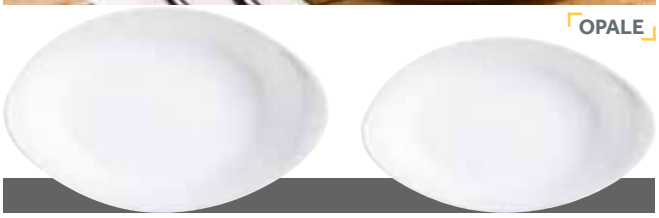
Plat Magma

911356	Rond ø 12 cm - Avec plateau bois	*1*
911357	Rond ø 15 cm - Avec plateau bois	*1*
911358	Oval 15x10 cm - Avec plateau bois	*1*
911359	Oval 17x12 cm - Avec plateau bois	*1*
911381	Oval 21,7x15 cm - Sans plateau bois	*1*

Construit en une seule pièce et revêtu d'une couche d'huile végétale. Idéal pour cuisiner, prolonge délicatement la cuisson. Grand conducteur de chaleur, maintient le plat au chaud pendant que vous dégustez la nourriture. Base en bois pour servir et présenter le plat fraîchement cuisiné. Ne passe pas au lave-vaisselle, bien sécher après lavage. Tous feux, y compris induction.









Gastro cook

ARCOROC

046320	Plat ovale 88 cl - 25x15x5 cm	*6*
046316	Plat ovale 50 cl - 21,5x13x3,9 cm	*6*
046319	Plat 29 cl - ø 14x3,2 cm	*12*
046318	Ramequin 28 cl - ø 11x5,2 cm	*12*

Opale culinaire. Extra résistant il passe au four jusqu'à 250 °C et supporte les écarts de température de 180 °C. Design original et élégant qui permet une prise en main facile. Parfaitement empilable et ultra léger. Profondeur généreuse et bord fin mais 3 fois plus résistant que la céramique ! Le blanc opaque de cette collection est idéal pour le service à table. Les possibilités sont multiples : lasagnes, légumes, Saint-Jacques, crèmes brûlées, muffins, fondants au chocolat... Laissez parler votre créativité !

TERRINE



Terrine

LE CREUSET

913784	0,6 L - 19,5 cm - Cerise	*1*
913783	1,1 L - 28 cm - Cerise	*1*

Terrine en céramique spécialement conçue pour la réalisation des foies gras. Sa presse permet de faire remonter la graisse superflue et ainsi profiter au mieux des saveurs. Élégante, elle s'utilise aussi bien au four qu'en présentation à table. Poignées ergonomiques pour une bonne prise en main. Durabilité exceptionnelle : ne se craquelle pas, ne se raye pas, ne se tâche pas. Utilisable au four, sous le grill, au four à micro-ondes, réfrigérateur et congélateur. Passe au lave-vaisselle. Garantie 5 ans.



Terrine à foie gras

044236	600 g - 17x12x10,3 cm	*4*
044237	Presse - 14x9 cm	*6*

PLAT À ESCARGOTS



Plat à escargots

010411	Céramique 6 trous - 15,5/21x3,5 cm	*12*
010412	Céramique 12 trous - 21,5/22,5x3,5 cm	*6*
041010	Inox 6 trous - 14,5x16,5 cm	*1*
041011	Inox 12 trous - 20x23 cm	*1*
041821	Fourchette modèle uni	*12*
630006	Pince avec ressort fil ø 2,5 mm 16x6 cm - lot de 12	*1*



Soup Bar

065289	Bol à consommé 50 cl	*6*
065290	Couvercle ø 12,5 cm	*6*

Bol en verre trempé.



Thermic glass

Luigi Bormioli

047027	25 cl - ø 11,3 x 4,5 cm	*2*

Maintien parfaitement le chaud ou le froid ! Boîte de 2 cocottes.



Soupière

063297	45 cl - 13x11,8x7,3 cm	*4*

Porcelaine avec poignées tête de lion.



Cassolette

044476	70 cl - ø 20x15,5 cm	6

Porcelaine noire couvercle blanc.



Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm	12
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	12
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	12



Plat à crème brûlée

Unité par carton

630230	ø 8,95x2,9 cm	42
630231	ø 11,5x2,5 cm	44

Prix au carton



Plat à oreilles

043250	ø 14,3 cm	12

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

Porcelaine de couleur. Colis panaché : 2 couleurs de chaque.



Plat sabot

064117	n°2 - 19,7x11,8 cm	12

Porcelaine hôtelière vitrifiée.



Plat à oreilles

064123	ø 14,3x18 cm	10



Plat à crème brûlée

044247	ø12,2x2,3 cm	12



Space - coupelle & saladier

915330	Coupelle 6,5 cl	10
915322	Compotier ø 12,5 cm - 28 cl	12
915324	Compotier ø 14,5 cm - 48 cl	6
915328	Saladier ø 20 cm - 1,25 cl	1

Porcelaine hôtelière vitrifiée



COUPELLE & RAVIER

Usage non prévu pour le four



Compotier

064072	15 cl - ø 12 cm	12
064073	22,5 cl - ø 13,3 cm	12
064074	37 cl - ø 15,5 cm	12



Coupelle

064076	8 cl - ø 10,2 cm	12
064077	16 cl - ø 13 cm	12



Ravier en porcelaine

064120	20 cl - 11x11 cm	12
064121	25 cl - 15x9,3 cm	12



Ravier en verre

030029	14,8x9,4x4 cm	72



Bol pied droit

064083	40 cl - ø 13,3 cm	12
064082	50 cl - ø 14,2 cm	12



Bol Arcole blanc

044604	40 cl - ø 13 cm	6



Bol parisien

030001	51 cl - ø 13,5x6,5 cm	72



Ramequin en verre

030021	13,5 cl - ø 8,5x4 cm	12
030020	24 cl - ø 10x4,8 cm	96

LES VERRINES & COUPES



VERRINE



Quattro Stagioni

033125	20 cl - ø 8,9x8,6 cm	*12*
033126	32 cl - ø 8,9x10,8 cm	*12*



Thermic glass

4	**033274**	Ametista 11,5 cl - ø 6,3x6,3 cm - boîte de 2	*6*
5	**033276**	Conico 12 cl - ø 7,3x6,5 cm - boîte de 2	*6*
6	**033279**	Conico 24 cl - ø 8,9x8,3 cm - boîte de 2	*6*

Verre double paroi en borosilicate très design, fait à la main. Résistant au choc de température. Maintient la température des boissons chaudes et froides. La double paroi évite de se brûler avec les boissons chaudes. Pas de condensation sur la paroi extérieure. Compatible micro-onde et lave-vaisselle.



Cuillère à dégustation

1	**063261**	Cuillère porcelaine - 12,8x4,6x4,5 cm	*18*
2	**044249**	Cuillère porcelaine - 10,2x2x1 cm	*15*
3	**044115**	Cuillère Puce porcelaine - 10,2x4,1x3,3 cm	*12*



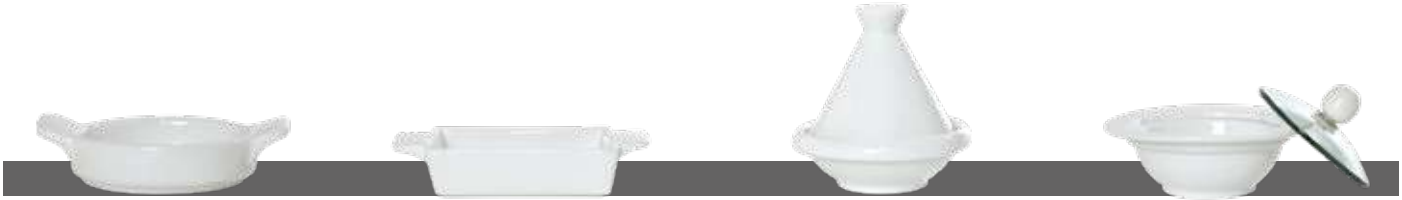
Couvert à verrine

105812	Fourchette à cocktail	*12*
630268	Cuillère à dents Tam tam	*12*



Fido

002238	12,5 cl - ø 8,3x7,1 cm	*12*
002335	20 cl - ø 8,3x8,4 cm	*12*
033116	35 cl - ø 9,8x9,8 cm	*6*
002237	56 cl - ø 10,6 x10 cm	*12*



Mini plat ovale

044121	9x6x2,2 cm	*12*
044122	10,5x7x2,5 cm	*12*

Mini plat rectangulaire

044124	9x7x3,2 cm	*12*
044125	10,3x5x2 cm	*12*

Mini tajine

044117	8,8x8,8x8,8 cm	*12*

Coupelle avec couvercle

044126	11,5x11,5x6,8 cm	*6*



Coupelle parapluie

063280	7,6x7,6x3,3 cm	*12*
063282	8,2x6x3 cm	*12*

Coupelle goutte d'eau

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

Coupelle papyrus

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

Tasse+ soucoupe

044216	8 cl ø 6x8 cm	*12*

Peut s'utiliser ensemble ou la soucoupe seule.



Mini tasse

044213	ø 5,5 cm - Blanc	*12*
044214	ø 5,5 cm - Noir	*12*

Mini bol

044252	ø 6 cm - Blanc	*12*
044254	ø 6 cm - Noir	*12*

Évasée

044185	5,8x5,8 cm - Blanc	*12*
044186	5,8x5,8 cm - Noir	*12*

Vague carrée

044178	6x6 cm - Blanc	*12*
044179	6x6 cm - Noir	*12*



Mini bol

044210	ø 6,8 cm - Blanc	*12*
044211	ø 6,8 cm - Noir	*12*

Losange

044195	7,5 cm - Blanc	*12*
044196	7,5 cm - Noir	*12*

Chapeau chinois

044198	ø 8,8 cm - Blanc	*12*
044199	ø 8,8 cm - Noir	*12*

Inclinée

044192	9,6 cm - Blanc	*12*
044193	9,6 cm - Noir	*12*



Coupelle évasée

044188	haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc	*12*
044189	haute ø 6,3x3,5 cm - Noir	*12*
044190	basse ø 8,5x2,5 cm - Blanc	*12*
044191	basse ø 8,5x2,5 cm - Noir	*12*

Miniature carrée

044181	7x7 cm - Blanc	*12*
044182	7x7 cm - Noir	*12*
044183	5,8x5,8 cm - Blanc	*12*
044184	5,8x5,8 cm - Noir	*12*

Soupière tête de Lion

063275	6 cl - Blanc	*12*
044175	6 cl - Noir	*12*
063276	15 cl - Blanc	*12*
044176	10 cl - Noir	*12*



Coupelle évasée

044170	ø 10 cm - Blanc	*12*
044171	ø 10 cm - Orange	*12*
044172	ø 10 cm - Bleu clair	*12*
044173	ø 10 cm - Indigo	*12*

Bassin creux ø 4cm.



Coupelle mélamine

889913	9,5x9,5 cm - Blanc	*1*
889914	9,5x9,5 cm - Noir	*1*



Cuillère mélamine

097044	14,5x4,5x4,5 cm - Noir et blanc	*1*











Dublino Islande Kube



Diamond Troquet



Ellipse Eskale



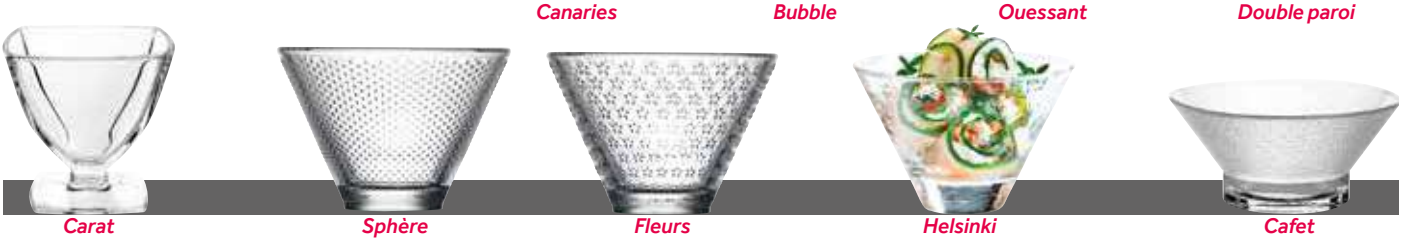
Arôme Ondine Be Bop verre Be Bop porcelaine



Délice Ypsilon Sunday



Canaries Bubble Ouessant Double paroi



Carat Sphère Fleurs Helsinki Cafet

Verrine & coupe à glace

030895	**Dublino** 3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm	6
031160	**Islande** 6 cl - ø 3,8 x 10,5 cm	12
030730	**Kube** 5 cl - 4,5x5,2 cm	6
030731	**Kube** 10 cl - Hauteur 6,8 cm	6
030618	**Diamond** 8 cl - ø5,9 x 7,1 cm	48
030733	**Troquet** 10 cl - ø 6,2x6,3 cm - 4 verres assortis	4
033028	**Ellipse** 11 cl - ø 6,5x6,5 cm	6
031625	**Ellipse** 20 cl - 8,7x6,2x7,6 cm	6
903662	**Eskale** 9 cl - ø 6,2x6,5 cm	6
903661	**Eskale** 18 cl - ø 7,7x7,8 cm	6
030030	**Arôme** 19 cl - ø 8,2 x 7,7 cm	72
037052	**Ondine** 24 cl - ø 110 mm	12
630137	**Be bop** verre 21 cl - ø 8,2x5,8 cm	6
630138	**Be bop** porcelaine 28 cl - ø 10,9x4,4 cm	6
724712	**Délice** 17 cl - ø 8,2x6,2 cm	6
724711	**Délice** 29 cl - ø 7,2x9,6 cm	6
513118	**Ypsilon** 37,5 cl - ø 13x9 cm	6
890176	**Sunday** inox 10 cl - ø 10 cm	12
030704	**Canaries** 13 cl - ø 9x8,5 cm	6
037088	**Bubble** 13 cl - ø 9x12 cm	6
724710	**Ouessant** 13 cl - ø 9x12 cm	6
890177	**Double paroi** inox 15 cl - 10x10,5 cm	6
037087	**Carat** 19 cl - ø 9x8,6 cm	6
030791	**Sphère** 24 cl - ø 10x7 cm	6
030792	**Fleurs** 24 cl - ø 10x7 cm	6
030568	**Helsinki** 25 cl - ø 11,2x7,3 cm	6
030723	**Coupe cafet** 25 cl - ø 12,5x6 cm	6











COUPE À DESSERT



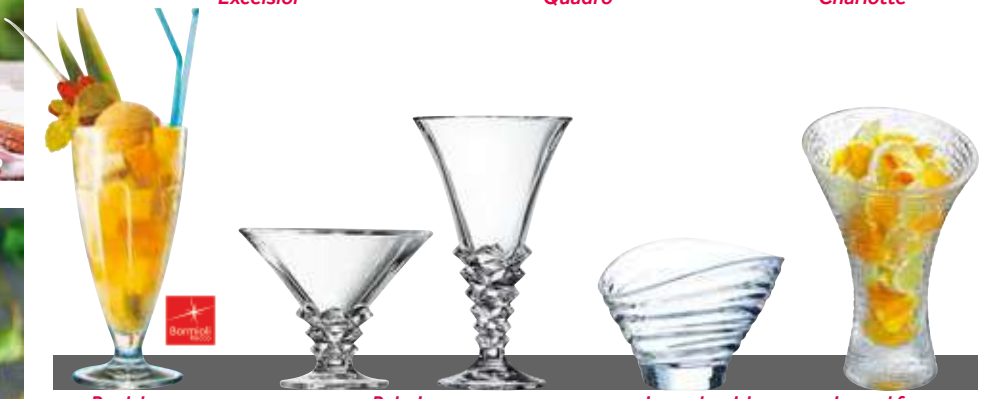
Coupe à glace

030617	**Diamond** 22,5 cl - ø 11x6 cm	*12*
032145	**Diamond** 36 cl - ø 11,5x9,9 cm	*6*
630265	**Bali** 30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm	*6*
031650	**Eskale** 31 cl - ø 9,1x8,7 cm	*6*
046306	**Maeva vintage** 20 cl - ø 10x6,2 cm	*24*
046307	**Maeva vintage** 35 cl - ø 12x7,4 cm	*24*
023025	**Maeva diamant** 20 cl - ø 10x6,2 cm	*24*
046305	**Maeva diamant** 35 cl - ø 12x7,4 cm	*24*
030726	**Vega** pied lilas - 15 cl - ø 9,2x8 cm	*6*
030720	**Vega** pied transparent - 15 cl - ø 9,2x8 cm	*6*
030714	**Fidji** 20 cl - ø 10x15,3 cm	*6*
030700	**Cadette** 20 cl - ø 9,5x12 cm	*6*
030702	**Tahiti** 23 cl - ø 10x8,2 cm	*6*
030751	**Oméga** 22 cl - ø 12,5x12,5 cm	*6*
031398	**Sorbet** 22 cl - ø 10x7,7 mm	*36*
031396	**Sorbet** 38 cl - ø 11,7x9,3 mm	*36*
032014	**Alaska** 26 cl - Hauteur 9,4 cm	*6*
030796	**Circée** 14,1 cl - 10,7 cm	*6*
030797	**Circée** 27 cl - 16,9 cm	*6*
905026	**Cornetto** 28 cl - ø 10x16,6 cm	*6*









Coupe à glace

030761	**Excelsior** 35 cl - ø 13x9,9 cm	*6*
030762	**Excelsior** 39 cl - ø 10,4x16,6 cm	*6*
046315	**Quadro** 50 cl - ø 8,7x22 cm	*24*
030763	**Charlotte** 37 cl - ø 10,35x17,5 cm	*6*
345015	**Rock Bar** - 38 cl ø 8,5x18,2 cm	*6*
905021	**Palmier** 21 cl - ø 12,5x10,1 cm	*24*
905023	**Palmier** 37 cl - ø 12x20,1 cm	*6*
903664	**Jazzed Swirl** 25 cl - ø 9,2x12,5 cm	*6*
903663	**Jazzed Frozen** 41 cl - ø 12,3x19,8 cm	*12*

CUILLÈRE À GLACE



Cuillère à glace

1	**041852**	Cuillère à moka Olga	*12*
2	**041851**	Cuillère à soda Olga	*12*
3	**049009**	Cuillère à cocktail Fjord	*12*
4	**041424**	Cuillère à cocktail Frida Lg 20 cm	*12*



Portionneur à glace

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



Portionneur thermo

041650	Longueur 175 mm	*1*



Cartouche à chantilly

020114	Boîte de 24 cartouches	*1*

SIPHON À CHANTILLY



Siphon aluminium

287020	50 cl	*1*
287021	1 L	*1*

Pour le froid.

Siphon tout inox

287018	1 L	*1*

Pour le chaud et le froid.

LA CAFETERIE



CAFÉ GOURMAND



Planche à café gourmand

107002 28x17,5x2 cm *2*

Planche de service composé d'une planche en bois d'acacia avec empreinte pour tasse et d'une planche en ardoise.



Ardoise naturelle

889900 32x22 cm *6*

Ardoise de présentation alimentaire. Ardoise de qualité artisanale française.



Planche à café gourmand

630152 32x12 cm *1*

Plateau en fibre de papier compressé. La courbe de son bord relevé permet une parfaite prise en main. L'empreinte universelle vous permet de mettre la tasse de votre choix. Passe au lave-vaisselle.



Mekkano

065282	Planche à café gourmand 45x11,8 cm - Bois	*24*
065286	Ravier carré 7,5x7,5 cm - Forme basse 4,5 cl	*24*
065284	Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - Forme basse 9,5 cl	*24*

Planche à café gourmand en bois avec double empreinte pour tasse à café ou à thé. Ses bords relevés permettent une prise en main facile et un design contemporain. Une empreinte rectangulaire permet de mettre 1 ravier carré et 1 ravier rectangulaire ou bien 3 raviers carrés.



Kayan

043632	Tasse café 8 cl	*12*
043633	Assiette ronde ø 16 cm	*12*
043631	Paire tasse café 8 cl + soucoupe carrée	*6*



Cara

044624	Assiette plate 17,5x17,5 cm	*12*
044626	Assiette plate 15x15 cm	*12*
915310	Tasse café 7,5 cl	*12*
064259	Soucoupe café ø 13 cm	*12*



Galice

160478	Assiette plate 28,5x25,5 cm	*12*
915310	Tasse à café 7,5 cl	*12*

TASSE & MUG





Tasse à café

043285	10 cl	*6*

Tasse porcelaine de couleur. Colis de 6 gobelets panachés : 1 couleur de chaque.



Caprice

037054	Tasse 9 cl - ø 6,2x6,8 cm	*72*
037055	Soucoupe - ø 14x1,7 cm	*72*



Espresso Cube

033105	10 cl - ø 6,4x6,2 cm	*48*







Oslo punch

030992	10 cl - ø 6,7x6,2 cm	*24*





Coffee tasting

543628	Tasse à expresso - 10 cl	*12*
543621	Verre à eau - 12 cl	*12*
543629	Soucoupe ovale - 19x12 cm	*12*
543626	Tasse à café - 25 cl	*12*
543627	Mug - 40 cl	*12*
543625	Couvercle porcelaine	*12*
543620	Bol large - 40 cl	*12*
543624	Bol/sucrier - 23 cl	*12*

Le bord protecteur spécial sur les soucoupes ovales empêche la tasse et le verre de glisser pendant le service. Vous pouvez également vous servir de la soucoupe comme assiette et présenter quelques douceurs qui se marieront à merveille avec votre café.



Easy Bar espresso

980074	ø 14 cm	*72*



Andalouse

043334	Paire tasse à café + soucoupe	*6*

Paire tasse et soucoupe en porcelaine.



	Crème		Gris	
Tasse café 7,5 cl	**906030**	*6*	**906031**	*6*
Sous-tasse ø 11,5 cm	**906032**	*6*	**906033**	*6*
Tasse capuccino 28,5 cl	**906034**	*6*	**906035**	*6*
Sous-tasse ø 16 cm	**906036**	*6*	**906037**	*6*



Troquet

LA ROCHÈRE

030733		*4*

10 cl - ø 6,2x6,3 cm.
4 verres assortis sous coffret.





Voluto

631136	Mug 32 cl - ø 10,6x11,1 cm	*36*
023026	Mug 25 cl - ø 10,4x9,1 cm	*1*
023027	Tasse 22 cl - ø 10,7x7,1 cm	*24*
023028	Tasse 9 cl - ø 5,8x6,8 cm	*24*

Gamme de tasses en verre trempé.



Maza - feuille de thé

030182	ø 9 x 11,5 cm	*6*



Ouessant

LA ROCHÈRE

030183	40 cl - ø 8,5x11,7 cm	*6*



Vital

166034	30 cl - ø 7,5 x 9 cm	*6*

Porcelaine hôtelière.



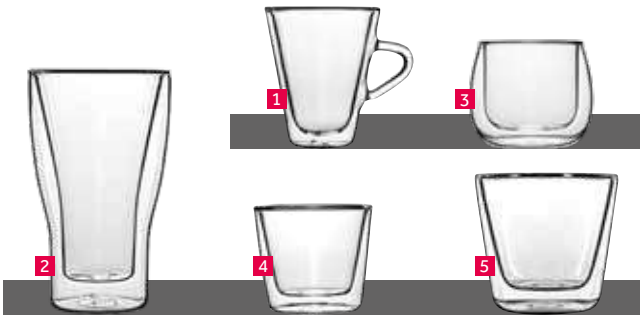
Salam

DEGRENNE

041289	Blanc	*6*
041334	Gris perle	*6*

Mug à thé 38 cl.





Thermic glass

1	**033270**	Espressino 10,5 cl - ø 6,5x8,2 cm - boîte de 2	*6*
2	**033273**	Latte Macchiato 34 cl -ø 9x15 cm - boîte de 2	*6*
3	**033274**	Ametista 11,5 cl - ø 6,3x6,3 cm - boîte de 2	*6*
4	**033276**	Conico 12 cl - ø 7,3x6,5 cm - boîte de 2	*6*
5	**033279**	Conico 24 cl - ø 8,9x8,3 cm - boîte de 2	*6*

Verre double paroi en borosilicate très design, fait à la main. Résistant au choc de température. Maintient la température des boissons chaudes et froides. La double paroi évite de se brûler avec les boissons chaudes. Pas de condensation sur la paroi extérieure. Compatible micro-onde et lave-vaisselle.

CAFETIÈRE & THÉIÈRE



Bouilloire

910398	1,2 L - 24x17x25 cm	*1*

Bouilloire électrique en porcelaine blanche. Puissance 1500 W, alimentation 220-240 V mono. Protection contre la surchauffe et fonctionnement à sec. Couvercle avec picots de maintien.



Théière

089400	80 cl	*1*

Théière en fonte noir.



Génie

044240	Théière - 50 cl	*12*
044241	Théière - 35 cl	*6*
044242	Pot à lait - 35 cl	*12*
044243	Pot à lait - 15 cl	*4*

Gamme en porcelaine.



Boîte à thé

001513	28x23x6,3 cm	*1*

Boîte à thé en bambou 12 compartiments.



Cafeterie inox

041613	Cafetière 1 L	*1*
041612	Cafetière 60 cl	*1*
041616	Théière 60 cl	*1*
041617	Théière 35 cl	*1*



Cafeterie inox

041608	Pot droit 85 cl	*1*
041607	Crémier 60 cl	*1*
041606	Crémier 35 cl	*1*
041604	Crémier 15 cl	*1*









Saupoudreuse

087138	Avec doseur ø 7,5x16,5 cm	*4*
087140	Bouchon plat inox ø 7,5x13,5 cm	*4*
514535	170 cl - ø 5x15 cm - Inox	*1*



Salam thé

041241	Sucrier 28 cl - Blanc	*1*
066091	Sucrier 28 cl - Noir	*1*
066093	Crémier 15 cl - Blanc	*6*
066094	Crémier 15 cl - Noir	*6*

Salam

066070	Théière 35 cl (2 tasses) - Blanc	*1*
066071	Théière 70 cl (4 tasses) - Blanc	*1*
041291	Théière 35 cl (2 tasses) - Noir	*1*
041292	Théière 70 cl (4 tasses) - Noir	*1*
042045	Théière 70 cl (4 tasses) - Doré	*1*
042046	Théière 100 cl (6 tasses) - Doré	*1*

LES COUVERTS



JEWEL



Jewel

001980	Fourchette de table	*12*
001982	Couteau de table	*12*
001981	Cuillère de table	*12*
001983	Cuillère à café	*12*
001984	Fourchette à dessert	*12*
001985	Cuillère à dessert	*12*
001986	Couteau à dessert	*12*
001987	Cuillère à moka	*12*

Inox 18/10 - Ép. 3 mm. Allie style et intemporalité. Belle présence sur table grâce à son élégante ciselure texturée façon «diamant».



FUSE MARTELÉ



Fuse martelé

103579	Fourchette de table	*12*
103582	Couteau de table monobloc	*12*
103580	Cuillère de table	*12*
103581	Cuillère à café	*12*

Inox 18/10 - Ép. 5 mm. Ambiance vintage ou chic, Fuse martelé trouvera sa place sur vos tables grâce à son design et à sa forme contemporaine.

ASCOT



Ascot

042300	Fourchette de table	*12*
042306	Couteau de table	*12*
042302	Cuillère de table	*12*
042304	Cuillère à café	*12*

Inox 18/10 - Ép. 3 mm

ELIXIR



Elixir

001283	Fourchette de table	*12*
001281	Couteau de table monobloc	*12*
001282	Cuillère de table	*12*
001284	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/10 - Ép. 3 mm. Finition miroir. Un couvert original, tout en courbes et en rondeurs qui allie harmonieusement formes et fonctions, pour savourer des instants gourmands.

X-LO



X-LO

048873	Fourchette de table	*12*
048875	Couteau de table	*12*
048874	Cuillère de table	*12*
048876	Cuillère à café	*12*
048877	Fourchette à dessert	*12*
048879	Couteau à dessert	*12*
048878	Cuillère à dessert	*12*

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

BAGUETTE LM



Baguette LM

049090	Fourchette de table	*12*
049062	Couteau de table monobloc	*12*
049095	Cuillère de table	*12*
049097	Cuillère à café	*12*
049091	Fourchette à dessert	*12*
051171	Couteau à dessert monobloc	*12*
049092	Cuillère à dessert	*12*
049096	Cuillère à moka	*12*
049093	Fourchette à poisson	*12*
049094	Couteau à poisson	*12*
049098	Fourchette à gâteau	*12*

Inox 18/10 - Ép. 2,5 mm. Finition poli miroir.

ATLANTIS



Atlantis

048420	Fourchette de table	*12*
048410	Couteau de table	*12*
048421	Couteau de table lame verticale	*12*
051192	Couteau à steak	*12*
048422	Cuillère de table	*12*
048423	Cuillère à café	*12*
048506	Cuillère à entremet	*12*
048407	Couteau à dessert	*12*
048505	Fourchette à dessert	*12*
048409	Couteau à poisson	*12*
048408	Fourchette à poisson	*12*
048404	Cuillère à moka	*12*

Inox 18/10 - Ép. 4 mm - Poli miroir. D'un design très épuré, Atlantis se caractérise par ses couteaux reposant sur leur tranchant. Des couteaux traditionnels sont également disponibles.

ASTRÉE CISELÉ



Astrée ciselé

146015	Fourchette de table	*12*
146016	Couteau de table lame scie	*12*
045037	Couteau à steak lame scie	*12*
045038	Cuillère de table	*12*
041243	Cuillère à soupe anglaise	*12*
045043	Couteau à dessert lame scie	*12*
045042	Fourchette à dessert	*12*
045044	Cuillère à dessert	*12*
045041	Couteau à poisson	*12*
045040	Fourchette à poisson	*12*
045039	Cuillère à café	*12*
045055	Cuillère à moka	*12*
041213	Couteau à beurre lame unie	*12*

Inox 18/10 - Ép. 3,5 mm. Finition poli miroir. Forme élancée au manche ciselé d'un décor «griffé» sur laquelle la lumière vient jouer pour habiller les tables avec originalité et raffinement.



PIX'ELLE 3D



Pix'elle 3D

045513	Fourchette de table	*12*
045512	Couteau de table	*12*
045514	Cuillère de table	*12*
045518	Cuillère à café	*12*
045516	Fourchette à dessert	*12*
045515	Couteau à dessert	*12*
045517	Cuillère à dessert	*12*
045511	Fourchette de service	*12*
045519	Cuillère de service	*12*

Inox 18/10 - Ép. 2,5 mm. Finition miroir. Grâce à sa géométrie contemporaine, Pix'elle 3D se pare d'un motif gravé à l'effet scintillant tel un bijou pour apporter éclat et excellence à votre table.

SONATE



SIGNUM MARTELÉ



INGLÈS



Sonate

041950	Fourchette de table	*12*
041951	Couteau de table monobloc	*12*
049099	Couteau à steak	*12*
041952	Cuillère de table	*12*
041953	Cuillère à café	*12*
041955	Fourchette à dessert	*12*
041956	Couteau à dessert monobloc	*12*
041957	Cuillère à dessert	*12*
041958	Fourchette à poisson	*12*
041959	Couteau à poisson	*12*

Inox 18/10 - Ép. 3 mm.

Signum martelé

543632	Fourchette de table	*12*
543633	Couteau de table	*12*
543631	Cuillère de table	*12*
543637	Cuillère à café	*12*
543635	Fourchette à dessert	*12*
543636	Couteau à dessert	*12*
543634	Cuillère à dessert	*12*
543638	Cuillère à expresso	*12*

Inox 18/10 - Ép. 3 mm. Collection au design doux et élégant, sa finition martelée offre un relief et un jeu de lumière unique !

Inglès

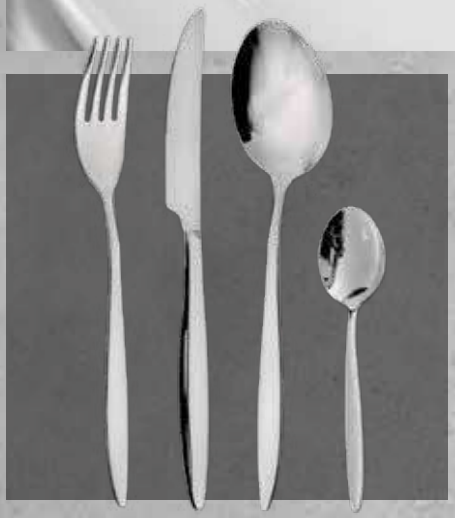
001319	Fourchette de table	*12*
001320	Couteau de table monobloc	*12*
001324	Fourchette à poisson	*12*
001323	Couteau à poisson	*12*
001321	Cuillère de table	*12*
001322	Cuillère à café	*12*
001326	Fourchette à dessert	*12*
001325	Couteau à dessert	*12*
001318	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/10 - Ép. 2,5 mm - Finition miroir.



MUNICH





ORENOK

Orenok

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

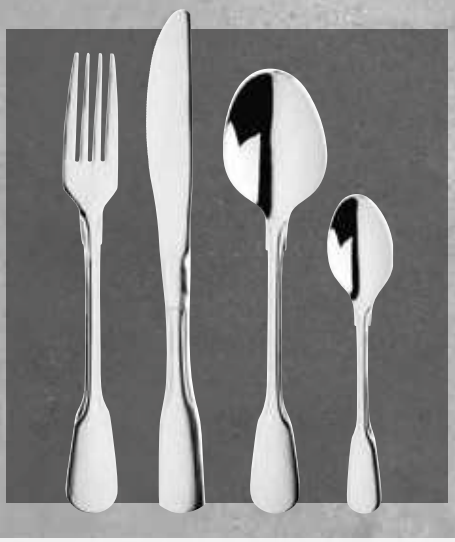
Inox 18/10 - Ép. 3 mm - Poli miroir.

Munich

002436	Fourchette de table	*12*
002434	Couteau de table	*12*
002435	Cuillère de table	*12*
002443	Cuillère à café	*12*
002438	Fourchette à poisson	*12*
002437	Couteau à poisson	*12*
002433	Couteau à steak	*12*
002441	Fourchette à dessert	*12*
002439	Couteau à dessert	*12*
002440	Cuillère à dessert	*12*
002442	Fourchette à gâteau	*12*
002444	Cuillère à moka	*12*

Inox 18/10 - Ép. 3,5 mm. Quotidien et style. Avec sa conception fine et élancée Munich est une collection sophistiquée, mais pour le quotidien.

VIEUX PARIS

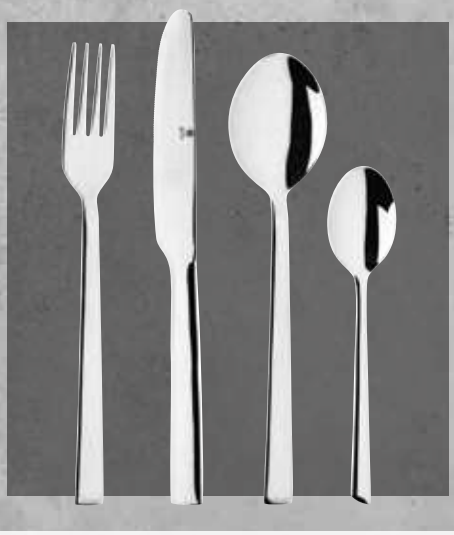


Vieux Paris

050961	Fourchette de table	*12*
050960	Couteau de table monobloc	*12*
050962	Cuillère de table	*12*
050963	Cuillère à café	*12*

Inox 18/10 - Ép. 2,5 mm.

NINA



Nina

050981	Fourchette de table	*12*
050980	Couteau de table	*12*
050982	Cuillère de table	*12*
050983	Cuillère à café	*12*

Inox 18/10 - Ép. 2 mm - Finition miroir.

ZOÉ



Zoé

050951	Fourchette de table	*12*
050950	Couteau de table monobloc	*12*
050952	Cuillère de table	*12*
050953	Cuillère à café	*12*

Inox 18/10 - Ép. 1,8 mm.

« Créer pour magnifier et vanter la meilleure des cuisines »



KODAÏ

Kodaï Gold

002475	Fourchette de table 3 dents XL	*12*
002473	Couteau de table XL	*12*
002474	Cuillère de table XL	*12*

Kodaï Vintage

002464	Fourchette de table 3 dents	*12*
002461	Couteau de table	*12*
002462	Cuillère de table	*12*
002463	Fourchette de table 2 dents	*12*
002465	Couteau à beurre	*12*
002472	Fourchette râteau	*12*
002471	Cuillère à riz	*12*
002467	Fourchette à dessert	*12*
002466	Couteau à dessert	*12*
002468	Cuillère à café	*12*
002470	Cuillère à moka	*12*
002469	Cuillère side	*12*

Inox 18/0 - Ép. 2,5 mm. Finition mat.

Saviez vous ?

COMMENT CHOISIR SES COUVERTS ?

L'acier inoxydable est un alliage de fer et de carbone auquel on vient ajouter du chrome et d'autres éléments comme le nickel qui permettent une meilleure résistance à la corrosion, à la chaleur, aux tâches et aux éraflures. C'est la répartition entre le chrome et le nickel qui détermine la qualité de l'inox.

L'inox 18/10 est le plus courant, il comprend 18% de chrome et 10% de nickel avec une faible teneur en carbone. L'alliance de ces 3 matériaux confère au produit résistance à la corrosion et aux éraflures, aux tâches, apporte de la brillance et est facile d'entretien.

L'inox 18/0 contient 18% de chrome et 0% de nickel, utilisé le plus souvent dans la fabrication de couverts d'entrée de gamme.

La qualité d'un couvert se mesure par le poids, l'équilibre et la proportion de chrome et de nickel.

Un bon indice de qualité est l'équilibre entre le poids du manche et celui de la partie inférieure (dents, lames ou partie creuse). Certaines pièces équipées d'un manche important sont creuses pour maintenir cet équilibre. Un manche creux demande une réalisation plus complexe et est donc plus couteux.

?

RUSTIC

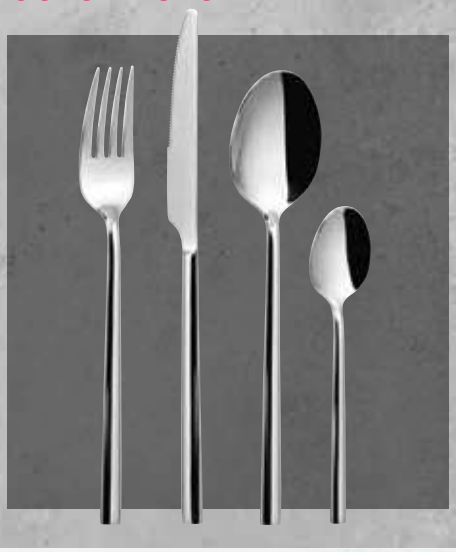


Rustic

049100	Fourchette de table	*12*
049106	Couteau de table monobloc	*12*
049105	Couteau à steak	*12*
049101	Cuillère de table	*12*
049103	Cuillère à café	*12*
049104	Fourchette à gâteau	*12*
049102	Cuillère à moka	*12*

Inox 18/0 forgé à chaud - Ép. 8 mm. Un couvert au design campagnard.

OSLO LACASA



Oslo Lacasa

001356	Fourchette de table	*12*
001358	Couteau de table	*12*
001357	Cuillère de table	*12*
001359	Cuillère à café	*12*

Inox 18/0 - Ép. 7 mm - Finition miroir.

CARLTON A



Carlton A

045422	Fourchette de table	*12*
045421	Couteau de table	*12*
045423	Cuillère de table	*12*
045424	Cuillère à café	*12*

Inox 18/0 forgé. Finition miroir. Valeur sûre pour la table. Des pièces massives, un couvert de caractère aux formes simples et contours arrondis pour un parfait confort en main.

DIPLOMATE



Diplomate PVD champagne

001273	Fourchette de table	*12*
001270	Couteau de table	*12*
001271	Cuillère de table	*12*
001272	Cuillère à café	*12*

Inox forgé 18/0, revêtu PVD (5 microns). Modèle de caractère aux lignes droites et structurées affirmant une belle présence sur table.

VIEUX PARIS SATINÉ



Vieux Paris satiné

045412	Fourchette de table	*12*
045411	Couteau de table	*12*
045413	Cuillère de table	*12*
045417	Cuillère à café	*12*
045415	Fourchette à dessert	*12*
045414	Couteau à dessert	*12*
045416	Cuillère à dessert	*12*
045420	Fourchette à poisson	*12*
045419	Couteau à poisson	*12*
045418	Cuillère à moka	*12*

Inox 18/0 - Ép. 3 mm. Finition satin qui se patine avec le temps. Sa forme traditionnelle renvoie à l'atmosphère chaleureuse des belles tables d'antan.

AUSTIN PVD CUIVRE



Austin PVD cuivré

001261	Fourchette de table	*12*
001258	Couteau de table	*12*
001259	Cuillère de table	*12*
001267	Cuillère à dessert	*12*
001260	Cuillère à café	*12*

Inox18/0 - Ép. 2,5 mm. Revêtement PVD 0,5 µ (satiné). L'esprit Vintage sur la table avec ce modèle Austin, sobre, et aux proportions harmonieuses. Existe également en coloris noir et doré, ainsi qu'en finition inox vintage et inox miroir.

CABANA CONTRASTÉ



Cabana contrasté

041900	Fourchette de table	*12*
041903	Couteau à steak	*12*
041901	Cuillère de table	*12*
041902	Cuillère à café	*12*

Inox 18/0 - Ép. 3 mm.

PRISME



Prisme

041880	Fourchette de table	*12*
041904	Couteau mixte (table/steak)	*12*
041881	Cuillère de table	*12*
041882	Cuillère à café	*12*
041884	Fourchette à dessert	*12*
041883	Couteau à dessert	*12*
041885	Cuillère à dessert	*12*
041886	Cuillère à moka	*12*

Inox 18/0 forgé - Ép. 4 mm - Finition miroir.

QUADRILLE



Quadrille

053070	Fourchette de table	*12*
053073	Couteau de table monobloc	*12*
053071	Cuillère de table	*12*
053072	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/0. Ép. 2,5 mm, finition miroir. Alliant esthétique et fonctionnalité. Quadrille est rehaussé d'une élégante gravure qui apporte de l'éclat sur la table.

TAM-TAM



Tam Tam

041915	Fourchette de table	*12*
041910	Couteau de table monobloc	*12*
041912	Couteau à steak	*12*
041916	Cuillère de table	*12*
041917	Cuillère à café	*12*
041913	Fourchette à dessert	*12*
041911	Couteau à dessert	*12*
041776	Cuillère à dessert	*12*
041779	Cuillère à moka	*12*
041777	Fourchette à poisson	*12*
041778	Couteau à poisson	*12*

Inox 18/0 - Ép. 3 mm - Finition martelée miroir.

DIPLOMATE



Diplomate PVD noir

045426	Fourchette de table	*12*
045425	Couteau de table	*12*
045427	Cuillère de table	*12*
045428	Cuillère à café	*12*

Inox forgé 18/0, revêtu PVD (5 microns). Modèle de caractère aux lignes droites et structurées affirmant une belle présence sur table.

BAGUETTE VINTAGE

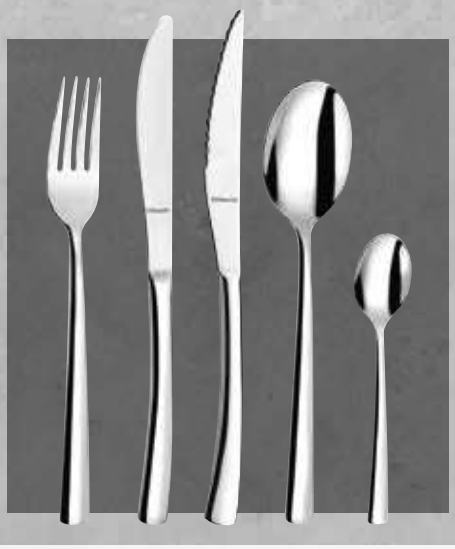


Baguette vintage

630269	Fourchette de table	*12*
630272	Couteau de table	*12*
630274	Couteau à steak	*12*
630270	Cuillère de table	*12*
630271	Cuillère à café	*12*
630275	Fourchette à dessert	*12*
630273	Couteau à dessert	*12*
630276	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/0 - Ép. 3 mm.

HAVANE

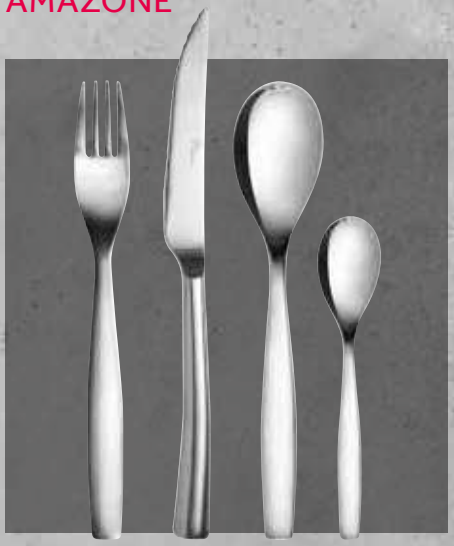


Havane

053060	Fourchette de table	*12*
053063	Couteau de table monobloc	*12*
053067	Couteaux à steak monobloc	*12*
053061	Cuillère de table	*12*
053062	Cuillère à café	*12*
053064	Fourchette à dessert	*12*
053066	Couteau à dessert	*12*
053065	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/0 - Ép. 3 mm, finition miroir. Pour tous les jours, un couvert simple et moderne au galbe doux et harmonieux.

AMAZONE



Amazone

040680	Fourchette de table	*12*
040681	Couteau de table	*12*
040682	Cuillère de table	*12*
040683	Cuillère à café	*12*
045059	Fourchette à dessert	*12*
040685	Couteau à dessert	*12*
045060	Cuillère à dessert	*12*

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

MADRID



Madrid

001350	Fourchette de table	*12*
630017	Couteau de table	*12*
001351	Couteau à steak	*12*
001352	Cuillère de table	*12*
001353	Cuillère à café	*12*
630027	Fourchette à dessert	*12*
630026	Couteau à dessert	*12*
630015	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/0 - Ép. 3 mm.

DAILY BAGUETTE



Daily Baguette

040091	Fourchette de table	*12*
040093	Couteau de table	*12*
040090	Cuillère de table	*12*
040092	Cuillère à café	*12*
913043	Cuillère à moka	*12*
913034	Fourchette à dessert	*12*
913038	Couteau à dessert	*12*
913036	Cuillère à dessert	*12*
913042	Couteau à poisson	*12*

Inox 18/0 - Ép. 2,5 mm, finition brillant.

TRILOGY



"Un design épuré pour des tables contemporaines et tendances"

Trilogy

001276	Fourchette de table	*12*
001274	Couteau de table	*12*
001275	Cuillère à entremet	*12*

Inox 18/0 - Ép. 2,5 mm, finition brillant. Succombez à l'originalité de son design : les 3 couverts s'emboîtent !



FJORD

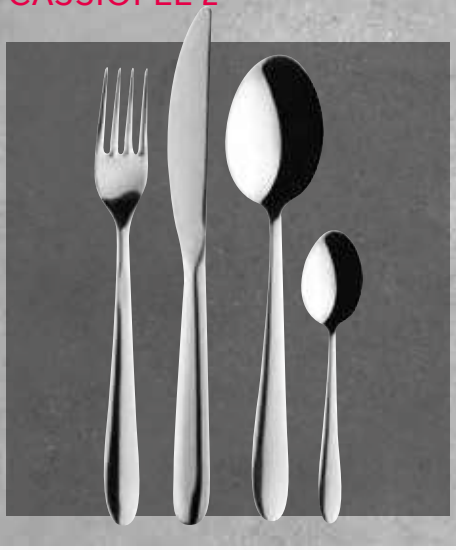


Fjord

049000	Fourchette de table	*12*
049003	Couteau de table monobloc	*12*
049001	Cuillère de table	*12*
049002	Cuillère à café	*12*
049008	Cuillère à moka	*12*
049004	Fourchette à dessert/poisson	*12*
049006	Couteau à dessert	*12*
049005	Cuillère à dessert	*12*
049007	Couteau à poisson	*12*

Inox 18/0 - Ép. 2,5 mm.

CASSIOPÉE 2

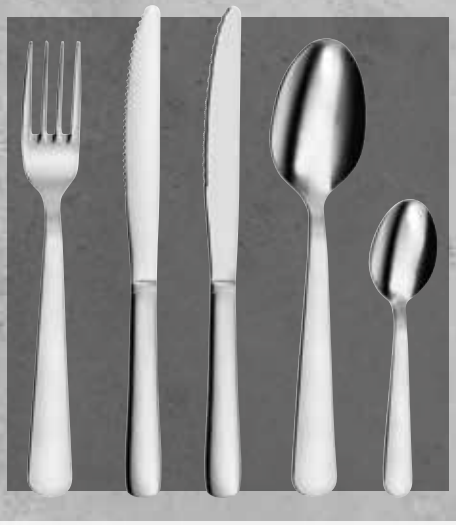


Cassiopée 2

045061	Fourchette de table	*12*
045062	Couteau de table	*12*
045063	Cuillère de table	*12*
045064	Cuillère à café	*12*
045065	Fourchette à dessert	*12*
045066	Couteau à dessert	*12*
045067	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/0 - Ép. 2 mm finition miroir.

RESTO



Resto

001505	Fourchette de table	*12*
001507	Couteau de table monobloc	*12*
042002	Couteau de table monobloc - lame microdentée	*12*
001504	Cuillère de table	*12*
001506	Cuillère à café	*12*

Inox 18/0 - Ép. 2 mm finition standard. Rapport qualité/ prix pour ce couvert basique au format généreux.

VALMY



Valmy

051000	Fourchette de table	*12*
051004	Couteau de table	*12*
051001	Cuillère de table	*12*
051003	Cuillère à café	*12*
041815	Fourchette à dessert	*12*
041810	Couteau à dessert	*12*
041816	Cuillère à dessert	*12*

Inox 18/0 - Ép 1,5 mm, finition standard.

LES COUVERTS SPÉCIAUX



COUTEAU À STEAK



Nicolas

001342 Couteau à steak bois* 6

*Lame crantée 10,5 cm. * Déconseillé au lave-vaisselle*



Rosewood

002450 Couteau à steak 6



Couteau K6 satin

001344 Couteau à steak 6

Lame lisse.



Couteau à steak

096514 12

Couteau monobloc forgé en acier inox trempé extra dur. Lame crantée. Boîte de 12.



Couteau K5

001343 Couteau à steak - Lame lisse 6



Bongo XL

045446 Couteau à steak 12

Couteau à steak tout inox à la forme généreuse et à la lame microdentée, son manche au décor gravé sur les 2 faces lui donne un look minéral très contemporain.



Couteau à steak

096322 Lame microdentée 12

630149 Lame lisse 12

Manche bakelisé. Lame en acier inox trempé Nitrum® extra dur 57 HRC 11 cm et manche en bois compressé bakélise. Compatible lave-vaisselle.



Alphonse

049107 Couteau à steak Ecorce 12

001249 Couteau à steak Miroir 12

Inox 13/0. Livré en vrac ou en coffret bois par 6 pièces. Magnifiques couteaux gravés aux lames lisses réaffûtables dans le temps. Niveau de coupe optimal et équilibre en main parfait, un gage de qualité Lou Laguiole. Boîte de 12.



Virgule

045410 Couteau à steak 12

Inox 13/0. Couteau à steak monobloc. Design classique, bonne prise en main. Lame microdentée idéale pour la découpe d'un steak ou d'une pizza.



Ensemble à viande

096636 Couteau à steak inox 12

096483 Fourchette à steak 12

Lame du couteau microdentée 11 cm pour une coupe parfaite. Finition miroir. Lame chanfreinée des 2 côtés. Le couteau et la fourchette sont en inox et monobloc.



Emperor

045450 Couteau à steak — 6

Inox, manche ABS avec rivets inox. Élégant couteau steak bimatière à la fine microdenture. Massif, parfaitement ergonomique et confortable en main, il est conçu pour la coupe. Se positionne au choix sur la table de façon classique ou sur la tranche.



Malice

096017 Couteau à steak - Noir — 6

Lame inox, finition satinée. Manche en ABS garanti lave-vaisselle. La lame se dévoile un peu plus, grâce à la forme de son manche. Originale, cette lame audacieuse n'en est pas moins élégante !



Couteau à pizza

099101 Lame microdentée longueur 10 cm — 12



Ellipsis

630213 Couteau à pizza/steak - longueur 22,3 cm — 12



Couteau à steak

053055 *Manche polypropylène 2 rivets* — 12



Virages

096015 Couteau à steak - Noir — 6

096016 Couteau à steak - Ivoire — 6

Lame inox 11 cm, finition satinée. Manche en ABS garanti lave-vaisselle. Manche avec une excellente tenue sur la table, dos du couteau aux courbes harmonieuse. Tient droit sur la table.



Montblanc

001393 Couteau à steak — 6

Lame lisse. Longueur 23 cm. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Fusion

001252 Couteau à steak — 12

Acier MoV x50, lame lisse. Manche ABS avec rivets inox. Superbe couteau steak aux lignes arrondies pour un grand confort en main. L'acier de la lame assure une coupe précise et optimale dans le temps. Ré-affûtage possible.



Jumbo

053056 Longueur 24,7 cm - Lame microdentée — 12



Couteau à steak Evolution

090407 Lame dentelée 11 cm - manche polypropylène — 12

COUVERT RÉUTILISABLE

Choisir l'inox plutôt qu'un couvert jetable en plastique c'est offrir une seconde vie à vos couverts ! 100% recyclable, réutilisable & résistant c'est une alternative écologique

Soyons ÉCO-LOGIQUES ne jetons plus le plastique !



Slim

045401	Fourchette	12
045404	Couteau	12
045400	Cuillère	12
045402	Cuillère moka/verrine	12
045403	Fourchette dessert/gâteaux	12

Des couverts économiques de petit format : pratiques, résistants et légers. Idéalement adaptés pour la vente à emporter, les plateaux repas, traiteurs, ... Acier 18/0, ép. 0,6 mm.





Kit couvert 3 en 1 jetable

048455 — 200

Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboîtables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking !

RAMASSE-COUVERTS



Ramasse-couverts

085009	Gris GN 1/1 sans couvercle	1
085011	Bleu GN 1/1 sans couvercle	1
085017	Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	1
085018	Support fil inox ø 1 cm pour ramasse couverts GN1/1	1



Ramasse-couverts - poly-rotin

085012 GN1/1 - 53 x 32,5 x 11 cm — 1

4 compartiments. Résistant à l'humidité. Ramasse-couverts en poly-rotin avec structure acier. Un design moderne et élégant qui pourra aussi servir d'élément décoratif dans votre salle.

LES CARAFES À DÉCANTER





GUIDE DE LECTURE

Cristal sans plomb haute performance

Verre trempé haute résistance

Certification haute transparence



Open'Up

023031 1,4 L - ø 14,5x31,4 cm *2*



Macaron

023033 2 L - ø 16,3x31 cm *2*



Sublym

023032 2 L - ø 15x30 cm *2*

Le Vin au verre











Open'up
Jauge naturelle à la cassure à 11 cl

Vina Juliette ***Cabernet tulipe***
Jauge en forme de grappe avec 3 traits à 10 cl, 12,5 cl et 15 cl

Cabernet ***Viticole***
Jauge en forme d'élipse qui indique 12,5 cl et 14,5 cl



Inao
Non jaugé

Macaron
Jauge naturelle à la cassure à 12,5 cl

Hypnotic ***Montmartre***
Double jauge à 12,5 cl et 14 cl

Vin au verre

031166	**Open'up** - 55 cl - ø 10,7x23,3 cm - Cristallin	*24*
630713	**Vina Juliette** - 30 cl - ø 7,9x18,8 cm	*6*
630714	**Cabernet tulipe** - 35 cl - ø 8,1x20,2 cm - Cristallin	*6*
031158	**Cabernet** - 35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm - Cristallin	*24*
903658	**Viticole** - 21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm	*12*
032020	**Inao** - 22,5 cl - ø 6,6 x 15,5 cm	*6*
630132	**Macaron** - 40 cl - ø 9,3x20 cm - Cristallin	*24*
045068	**Hypnotic** - 36,5 cl - ø 8,2x22 cm	*6*
521781	**Montmartre** - 32 cl - ø 7,8x19,8 cm	*6*





Bouchon à vin

862012	*1*

Boîte de 4 bouchons. Prix au carton.



Pompe à vide Epivac

862010	*1*

Pour conserver les bouteilles de vin entamées.



Pompe à vide Epivac duo

862011	*1*

Double fonction, pour conserver les bouteilles entamées de vin et de Champagne.

LES VERRES À PIED



COUPE & FLÛTE



Inventa *Coupe* *Vina Juliette*



Sublym *Coupe Brio* *Brio*



Élégance *Normandie*



Flûte & coupe

631210	**Inventa** 30 cl - ø 8,75x16,5 cm	*6*
023035	**Coupe** 30 cl - ø 12x17 cm	*12*
023058	**Vina Juliette** 23 cl - ø 7,2x21,8 cm	*24*
023044	**Sublym** 21 cl - ø 7x24 cm	*24*
903660	**Coupe Brio** 21 cl - ø 8,3x19,2 cm	*12*
903657	**Brio** 16 cl - ø 6,5 x 19,8 cm	*24*
903656	**Brio** 9,5 cl - ø 5,6 x 17,1 cm	*12*
031276	**Élégance** 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm	*12*
031278	**Élégance** 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm	*48*
031282	**Élégance** 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm	*48*
031255	**Normandie** 14 cl - ø 5,7x17,3 cm	*48*









Macaron — **Macaron fascination** — **Nexo** — **Ivento** — **Pure**

Flûte jaugée à la cassure à 12,5 cl



Montmartre — **Open'up** — **Vinea** — **Mondial**

Jauge naturelle à la cassure à 12,5 cl



Muse — **Sensation exalt** — **Domaine** — **Vina** — **Princesa**

Flûte & coupe

630136	**Macaron** 30 cl - ø 8,1x19,5 cm - Cristallin	*6*
023039	**Macaron fascination** 30 cl - ø 9,5x19,1 cm - Cristallin	*24*
033133	**Nexo** 24 cl - ø 6,2x22,5 cm	*24*
010431	**Ivento** n°7 23 cl - ø 7x22,2 cm	*6*
010441	**Pure** n°7 21,5 cl - ø 7,2x25,2 cm	*6*
902900	**Montmartre** 21 cl - ø 7x21 cm	*6*
031171	**Open'up** 20 cl - ø7,4x23,4 cm - Cristallin	*24*
033500	**Vinea** Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm	*6*
010438	**Mondial** n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	*6*
010432	**Mondial** n°9 14,2 cl - ø 6,1x18,5 cm	*6*
902902	**Muse** 19 cl - ø 6,3x22,4 cm	*6*
903208	**Sensation exalt** 19 cl - ø 5,8 x 21 cm - Cristallin	*24*
902901	**Domaine** 19 cl - ø 5,3x21,9 cm	*6*
023052	**Vina** 19 cl - ø 7x22,5 cm	*24*
023064	**Princesa** 15 cl - ø 6,1x19,6 cm - Verre trempé	*48*

VERRE À VIN







PURE





Pure

010439	n°1 55 cl - ø 9,2x24,4 cm	6
010440	n°145 41 cl - ø 9x23 cm	6
010448	n°2 30 cl - ø 7,6x22 cm	6
010441	Flûte n°7 21,5 cl - ø 7,2x25,2 cm	6
010443	Gobelet n°79 55,5 cl - ø 8x16,5 cm	6
010442	Gobelet n°42 35,7 cl - ø 7x14,4 cm	6
010444	Gobelet n°89 30,6 cl - ø 8,9x8,3 cm	6

La forme du verre est étudiée pour libérer les arômes les plus délicats des vins pour vous offrir une véritable expérience gustative.

DOMAINE





Domaine

902855	75 cl - ø 10,7x22,5 cm	6
902854	65 cl - ø 9,4x23,9 cm	6
902853	49,5 cl - ø 8,6x22,7 cm	6
902851	37 cl - ø 7,7x21,4 cm	6
902850	28 cl - ø 7,3x21,2 cm	6
902901	Flûte 19 cl - ø 5,3x21,9 cm	6

Collection élégante, intemporelle et complète. Chaque verre révèle et met en valeur les différents types de vins grâce à sa forme spécifique. En cristallin de haute qualité, sa brillance et sa transparence résistent dans le temps.

OPEN'UP





Open'up

031166	55 cl - ø 10,7x23,3 cm	24
031165	40 cl - ø 9,1x23,1 cm	24
031164	37 cl - ø 9,6x21,1 cm	24
031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	24
031171	Flûte 20 cl - ø 7,4x23,4 cm	24
031167	Gobelet 35 cl - ø 7,7x11,8 cm	24

Open'up est une ligne de verres au design contemporain et révolutionnaire, qui procure un plaisir olfactif sans commune mesure. Elle permet de déguster tous les types de vins jeunes. Les différents modèles de la ligne couvrent la majorité des cépages mondiaux.



MONTMARTRE



Montmartre

902844	58 cl - ø 10x20 cm	6
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	6
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	6
902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	6
902840	20 cl - ø 7x17,4 cm	6
902900	Flûte 21 cl - ø 7x21 cm	6

Collection au style rétro qui évoque le charme incontournable de l'esprit brasserie. Parfait pour un usage quotidien et décontracté par son allure ronde et robuste.



MUSE



Muse

902907	70 cl - ø 10,5x23,1 cm	6	**902902**	Flûte 19 cl - ø 6,3x22,4 cm	6
902823	64,5 cl - ø 9,5x23,8 cm	6	**902862**	Gobelet haut 36 cl - ø 6,8x14,2 cm	6
902822	45 cl - ø 8,4x22,5 cm	6	**902861**	Gobelet bas 33 cl - ø 8x10,2 cm	6
902821	35 cl - ø 8x21,4 cm	6	**902860**	Gobelet bas 23 cl - ø 7,6x9,2 cm	6
902820	28 cl - ø 7,4x20,8 cm	6	**902730**	Gobelet bas 15 cl - ø 6,4x8 cm	6

Collection à la forme atypique aux lignes élégantes et contemporaines pour un style personnel et différent. Les verres à eau et à vin sont tous adaptés à la dégustation. En cristallin de haute qualité, ils ont une brillance exceptionnelle, une sonorité proche du cristal et une bonne résistance aux chocs.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

VINEA



Vinea

033502	45 cl - ø 8,7x23 cm	6
033501	35 cl - ø 8,1x21,5 cm	6
033500	Flûte 20 cl - ø 5,9x23 cm	6
033503	Gobelet 43 cl - ø 8,8x10,5 cm	6

Élégants et sophistiqués, hautement transparents et pétillants. En verre cristal sans plomb, cette ligne se caractérise par un design unique captivant en combinant formes classiques, contemporaines et fonctionnelles.



VINA



Vina

010446	n°1 53,3 cl - ø 8,8x22,7 cm	6
010445	n°0 41,5 cl - ø 8,2x21,7 cm	6
010447	n°2 27,9 cl - ø 7,3x20,3 cm	6

Verre en Tritan® d'une brillance exceptionnelle. Étudié pour sublimer les arômes de chaque vin, sa forme et sa finesse s'adapteront à toutes les tables.

Saviez vous ?

LES DIFFÉRENTS TYPES DE VERRES

Le cristal Tritan® a été créé dans un souci environnemental. Multipliant les qualités, ce matériau naturel sans plomb offre une grande solidité aux verres et un éclat incomparable. Grâce à un procédé de fabrication inédit, les parties du verre sujettes à la casse et aux fissures sont renforcées, sans pour autant jouer sur les lignes ou le poids du verre.

Le cristallin est obtenu par la fusion à très haute température d'un mélange composé de sable de grande qualité. Le résultat est un verre en cristal de haute performance qui allie résistance et de finesse exceptionnelle. Un verre en cristallin possède une transparence et un éclat parfaits pour offrir une expérience sensorielle raffinée.

Le verre trempé est obtenu suite a un procédé, la trempe, qui consiste lors de la fabrication du verre à refroidir brusquement la matière afin de lui conférer une excellente résistance aux chocs mécaniques et thermiques. Sa durée de vie est au moins 10 fois plus longue qu'un verre non trempé. De plus, lorsqu'il casse, il forme de petits morceaux moins coupants que le verre ordinaire.

?



MACARON



Macaron

630135	60 cl - ø 10,5x23,5 cm	*24*
630134	50 cl - ø 10x21,5 cm	*12*
630132	40 cl - ø 9,3x20 cm	*24*
630133	Flûte 30 cl -ø 8,1x19,5 cm	*24*
630136	Gobelet 40 cl - ø 8,5x10,4 cm	*6*

Ses formes rebondies audacieuses sont toute au service des vins : elles renforcent leur puissance par un double jeu de fermeture et d'ouverture du verre. La collection Macaron traduit le plaisir d'un accord mets et vin parfait dans son nom gourmand et sa silhouette surprenante.



MACARON FASCINATION



Macaron fascination

023036	60 cl - ø 10,8x22,8 cm	*24*
023037	50 cl - ø 10,3x21,5 cm	*24*
023038	40 cl - ø 9,5x20 cm	*24*
023039	Flûte 30 cl - ø 9,5x19,1 cm	*24*

Avec sa remarquable paraison ronde, large et élégante, la collection Macaron Fascination ouvrira totalement le champ aromatique des vins les plus complexes. Une ligne au service de la dégustation.



BACH



Bach

515346	Vin rouge 40 cl - ø 8x22 cm	*24*
515347	Vin blanc 28 cl - ø 7,5x20,6 cm	*24*
515348	Flûte 21 cl - ø 7x23,5 cm	*24*
033204	Gobelet haut 36 cl - ø 6,4x15,5 cm	*24*
033203	Gobelet bas 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm	*24*

Son design à facettes étirées lui confère un style rétro très chic. Silhouette élancée, cette collection est digne des tables les plus raffinées.



NEXO



Nexo

033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	*6*
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	*6*
033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	*6*
033133	Flûte 24 cl - ø 6,2x22,5 cm	*24*

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



IVENTO



Ivento

010427	n°140 78,3 cl - ø 11,1x22,1 cm	*6*
010428	n°130 63,3 cl - ø 9,2x23,5 cm	*6*
010429	n°1 50,6 cl - ø 8,7x22,4 cm	*6*
010430	n°0 35 cl - ø 7,7x20,8 cm	*6*
010431	Flûte n°7 23 cl - ø 7x22,2 cm	*6*

Intemporel et fonctionnel, c'est la gamme parfaite aussi bien pour les petites que pour les grandes occasions. Sa forme élégante et sobre s'accorde à merveille sur vos tables, au bar ou bien sur un buffet.



MONDIAL



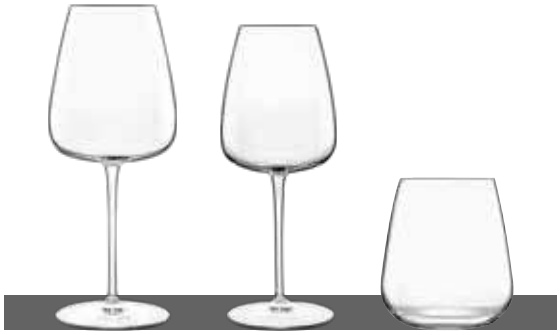
Mondial

013435	n°140 59 cl - ø 10,7x19,5 cm	*6*
010434	n°1 42 cl - ø 8,8x20,5 cm	*6*
010433	n°0 32 cl - ø 8,1x19,7 cm	*6*
010436	n°2 25 cl - ø 7,5x18,7 cm	*6*
010437	n°3 20 cl - ø 7,2x18 cm	*6*
010438	Flûte n°7 19,2 cl - ø 7,2x21 cm	*6*
010432	Flûte n°9 14,2 cl - ø 6,1x18,5 cm	*6*

Une dégustation unique toute en finesse et légèreté



I MERAVIGLIOSI



I Meravigliosi

515330	Sauternes 35 cl -ø 8x20,3 cm	*24*
515331	Chardonnay 45 cl - ø 8,8x21,6 cm	*24*
515332	Gobelet 45 cl - ø 9,1x9,9 cm	*24*

Verre aussi léger qu'une plume à la main, le design est d'une élégance pure et raffiné. Tige élancée, base plate avec une courbure parfaite, clarté étincelante, I Meravigliosi a été conçu pour révéler toutes les saveurs des vins pour une expérience de dégustation unique.

ATELIER



Atelier

033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	*6*
033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	*6*
034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	*6*
033212	Gobelet 40 cl - ø 8,4x10,5 cm	*6*

Une ligne au design contemporain conçue pour des vins spécifiques et adaptée pour une mise en place élégante et raffinée.



SUBLYM



Sublym

023040	55 cl - ø 9,2x26 cm	*12*
023041	45 cl - ø 8,7x25 cm	*12*
023042	35 cl - ø 8x23 cm	*24*
023043	25 cl - ø 7,2x20,7 cm	*24*
023044	Flûte 21 cl - ø 7x24 cm	*24*
023045	60 cl - ø 11,2x22,9 cm	*12*
023046	45 cl - ø 10,2x19,8 cm	*12*
023047	35 cl - ø 8x17,7 cm	*24*

Ligne élancée en cristallin, jambe longue et mince, verre brillant de mille feux : la collection Sublym déploie sa silhouette harmonieuse et délicate au service de toutes les variétés de vins.



VINA



Vina

023048	58 cl - ø 9,3x23 cm	*24*
023049	48 cl - ø 8,8x21,9 cm	*24*
023050	36 cl - ø 8x20,2 cm	*24*
023051	26 cl - ø 7,2x18 cm	*24*
023052	Flûte 19 cl - ø 7x22,5 cm	*24*
023053	Gobelet haut 36 cl - ø 7,6x12,1 cm	*24*
023054	Gobelet bas 34 cl - ø 8,9x8,3 cm	*24*

Avec ses courbes harmonieuses, la collection Vina est à l'aise dans toutes les ambiances. Ligne complète, de quoi étancher toutes les soifs !



Idéal pour la dégustation, le verre 30 cl existe en version jaugée (p.71)

VINA JULIETTE



Vina Juliette

023055	50 cl - ø 9,2x21,7 cm	*24*
023056	40 cl - ø 8,7x20,6 cm	*24*
023057	30 cl - ø 7,9x18,8 cm	*24*
023058	Flûte 23 cl - ø 7,2x21,8 cm	*24*
023059	Gobelet haut 40 cl - ø 8,8x11 cm	*24*
023060	Gobelet bas 35 cl - ø 9,4x8,3 cm	*24*

Sa forme angulaire s'adapte à tous les styles de tables : restaurants traditionnels, brasseries, néo-bistrot, etc...



SENSATION EXALT



Sensation Exalt

903205	41 cl - ø 8,6 x 20,5 cm	*12*
903204	31 cl - ø 8 x 19,8 cm	*24*
903207	25 cl - ø 7,4 x 18,7 cm	*24*
903206	20 cl - ø 7 x 18 cm	*24*
903208	Flûte 19 cl - ø 5,8 x 21 cm	*24*

Les verres de la collection Sensation Exalt prêtent leur brillance et leur ligne anguleuse à vos tables contemporaines. Le bord fin et la jambe étirée la rendent dynamique et fluide.



CABERNET VINS JEUNES



Cabernet vins jeunes

031149	58 cl - ø 10x22 cm	*24*
031155	47 cl - ø 9,7x21 cm	*24*
031156	35 cl - ø 9x20 cm	*24*

La paraison ample et anguleuse destinée à cette collection, comme son nom l'indique, aux vins jeunes. Sa pureté et sa résistance sont remarquables.



CABERNET TULIPE



Cabernet tulipe

046961	47 cl - ø 9 x 22 cm	*36*
046973	35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm	*24*
046978	25 cl - ø 7,2 x 18 cm	*24*

Grâce à ces courbes sobres et harmonieuses, la collection Cabernet Tulipe s'adapte à toutes les variétés de vins et de cépages. Conçue pour relever les arômes les plus délicats, vous apprécierez la finesse du buvant. Le verre 35 cl existe en version jaugée, p. 71.



PRINCESA



Princesa

023061	31 cl - ø 8,1x19,7 cm	*24*
023062	23 cl - ø 7,4x17,4 cm	*48*
023063	19 cl - ø 6,9x16,5 cm	*6*
023064	Flûte 15 cl - ø 6,1x19,6 cm	*48*

La forme tulipe classique a gagné la confiance des bars et restaurants. Les paraisons généreuses permettent d'apprécier les vins rouges comme blancs. Cette collection est en verre trempé.



LINÉAL



Linéal

031071	31 cl - ø 8,2 x 19,7 cm	*24*
031072	25 cl - ø 7,7 x 17,4 cm	*24*
031073	19 cl - ø 7 x 16,5 cm	*24*

Jambe haute chic, forme anguleuse et verre trempé : c'est la ligne contemporaine par excellence. Association d'élégance, de finesse et de résistance, cette collection comble exigences des restaurateurs pointilleux.



« Vous cherchez une flûte à associer à cette collection, optez pour Brio ! »

MAGNIFIQUE



Magnifique

031665	55 cl - ø 10,4 x 24,2 cm	*12*
031664	47 cl - ø 9,7 x 22,7 cm	*24*
031663	35 cl - ø 9 x 21 cm	*24*

La collection Magnifique marie la silhouette élancée de ses verres à pied à des paraisons généreuses diablement tendance.



NEW KALIX



New Kalix

033108	34 cl - ø 8x16,5 cm	*12*
033107	27 cl - ø 7,7x18 cm	*12*
033106	22 cl - ø 7,7x16 cm	*12*
631212	Gobelet 30 cl - ø 8,2x8,5 cm	*12*



NORMANDIE



Normandie

031251	24 cl - ø 7,4x16,2 cm	*48*
031253	16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm	*48*
031255	Flûte 14 cl - ø 5,7x17,3 cm	*48*

Sa forme lyre, sa jambe franchement moulurée aux airs rétro et sa solidité signant encore et toujours le succès de la collection Normandie, en verre trempé.



ONYX



Onyx

049450	26 cl - ø 7,3x15,9 cm	*12*
049451	20 cl - ø 6,8x15,1 cm	*12*



ÉLÉGANCE



Élégance

031271	24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm	*48*
031273	19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm	*12*
031274	14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm	*48*
031276	Flûte 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm	*12*
031278	Flûte 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm	*48*
031282	Flûte 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm	*48*



BALLON



Ballon

031319	25 cl - ø 8,3 x 13,8 cm	*72**
031326	19 cl - ø 7,7 x 13 cm	*72**
031322	15 cl - ø 7,1 x 11,8 cm	*72**
031323	12 cl - ø 6,8 x 11,3 cm	*72*
031325	Coupe 13 cl - ø 8,8 x 10,4 cm	*72**

***Conditionnement au carton, sous-conditionné par 12.**

Une collection au succès planétaire ! Depuis les années 60 elle n'en finit plus de séduire ! Souvent copié mais jamais égalé c'est l'incontournable pour les blancs, les rouges, les bulles... Tellement pratique, tellement quotidien.



COLOSSEO



Colosseo

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



AMÉLIA



Amélia

031302	25 cl - ø 7,9 x 11,7 cm	*48*
031303	19 cl - ø 7,2 x 10,6 cm	*48*
031304	16 cl - ø 6,8 x 10,1 cm	*48*

Empilable, robuste et en verre trempé, la collection Amélia s'intègre aussi bien dans l'univers des bars que de la restauration collective.



RESTO



Resto

031668	25 cl - ø 7,6 x 12,7 cm	*24*
031667	20 cl - ø 7 x 11,6 cm	*24*
031666	16 cl - ø 6,4 x 10,6 cm	*24*

Un petit air scandinave parfaitement adapté aux brasseries, selfs, cantines et buffets. Tous les verres sont empilables.

LES GOBELETS



GOBELET



DEGRENNE

Empileo

903185	26 cl - ø 7,9x11,1 cm	*6*
903186	26 cl - ø 7,1x9,1 cm	*6*
903187	17 cl - ø 7,9x6,3 cm	*6*
903188	26 cl - ø 7,9x11,1 cm - B leu	*6*
903189	26 cl - ø 7,1x9,1 cm - Bleu	*6*

Collection résolument moderne et pratique, les verres sont conçus pour être empilables. Son originalité réside dans son design sobre tout en finesse. En cristallin soufflé bouche. Il existe en bleu et transparent.



Salto

031919	35 cl - ø 7,6x12,1 cm	*24*
031929	35 cl - ø 7,6x12,1 cm - Ice blue	*24*
031945	35 cl - ø 7,6x12,1 cm- Orange	*24*
030089	32 cl - ø 9x8,4 cm	*24*

Tenue de la couleur garantie à plus de 2000 lavages industriels.



Allegro

903180	40 cl - ø 8x12,1 cm - Bleu nuit	*6*
903181	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Bleu nuit	*6*
903182	40 cl - ø 8x12,1 cm - Gris	*6*
903101	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Gris	*6*
903183	40 cl - ø 8x12,1 cm - Transparent	*6*
903184	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Transparent	*6*
903098	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Blanc	*6*
903099	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Noir	*6*
903100	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Rouge	*6*
903173	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Cassis	*6*
903170	29 cl - ø 7,2x9,5 cm - Vert pomme	*6*

Forme arrondie et teintes vives qui apportent gaieté et bonne humeur sur les tables. Réalisé grâce à la technique du soufflé bouche et composé d'une couche de verre coloré, puis de verre incolore. Le fond transparent lui donne un style unique. Le verre teinté dans la masse garantit une tenue parfaite au lave-vaisselle.



Primarific

023065	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Rouge	*24*
023066	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Chocolat	*24*
023067	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Vert	*24*
023068	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Argent	*24*
023069	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Or	*24*
023070	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Cuivre	*24*

Gobelets à la silhouette élégante, galbée, aux tons francs et naturels apportent à vos tables l'ambiance chaleureuse des métaux précieux. Tenue de la couleur garantie à plus de 2000 lavages industriels.



Lima

023071	45 cl - ø 7,7 x 16 cm	*24*
065137	38 cl - ø 8,8 x 11 cm	*24*
065136	35 cl - ø 9,4 x 8 cm	*24*

Des verres au fond épais sur lequel la lumière joue de ses reflets : en forme de polygone, les gobelets Lima ont une place toute désignée dans les restaurants et bars branchés.



Diamond

034501	47 cl - ø 8,5x14,4 cm	*6*
034502	30 cl - ø 8,4x9,3 cm	*6*
034506	30 cl - ø 8,4x9,3 cm - Bleu	*6*
034507	30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Violet	*6*

Verre teinté dans la masse.



Ametista

033202	46 cl - ø 8,7x12 cm	*6*
033201	34 cl - ø 8,7x 9,1 cm	*6*



Cassiopea

032125	33 cl - ø 8,6x8,8 cm	*12*
032127	33 cl - ø 8,6x8,8 cm - Onyx	*12*

Verre teinté dans la masse.



Rock bar

034511	27 cl - ø 8,4x9,25 cm - Menthe	*24*
034512	27 cl - ø 8,4x9,25 cm - Bleu	*24*
034510	27 cl - ø 8,4x9,25 cm - Pêche	*24*



Primary & primary color

023072	40 cl - ø 7,6x12,7 cm - Transp.	*24*
023073	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Transp.	*24*
023074	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Or mat	*24*
023075	36 cl - ø 8,1x10,2 cm - Noir mat	*24*

Les gobelets de la collection Primary imposent leur cachet intemporel dans le service des eaux et des boissons soft. Tenue de la couleur garantie à plus de 2000 lavages industriels.



Capri

631201	37 cl - ø 9,5x10,3 cm - Blanc	*6*
631200	37 cl - ø 9,5x10,3 cm - Noir	*6*
631199	37 cl - ø 9,5x10,3 cm - Bleu	*6*

Verre teinté dans la masse.



Line

631215	29 cl - ø 8,5x8,5 cm	*6*
631217	29 cl - ø 8,5x8,5 cm - Bleu	*6*
631216	29 cl - ø 8,5x8,5 cm - Lilas	*6*

Verre teinté dans la masse.



Giove

030130	31 cl - ø 7,6 x 9,25 cm	*6*



Officina 1825

033509	32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm	*6*
033122	30 cl - ø 8,7x8,3 cm	*6*



Oriente

631206	47 cl - ø 7,9x14,2 cm	*6*
631207	47 cl - ø 7,9x14,2 cm - bleu	*6*
631202	40 cl - ø 9,2x9,15 cm	*6*
631203	40 cl - ø 9,2x9,15 cm - bleu	*6*

Verre teinté dans la masse.



Transparent Orange Violet Azur Vert

Bodega

030081	37 cl - ø 8,5 x 9,1 cm	12
033110	37 cl - ø 8,5 x 9,1 cm	36*
031306	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm	12
033111	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm	36*
030090	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm - Orange	12
030092	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm - Violet	12
030094	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm - Azur	12
030095	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm - Vert	12

*Ne passent pas au lave-vaisselle. *Pack économique.*



Log

031660	22 cl - ø 7,3x7,9 cm	72
031661	16 cl - ø 6,3x8 cm	72



Wave

037045	22 cl - ø 7,7x7,7 cm	72
037047	16 cl - ø 7x7,5 cm	72



Picardie

030017	16 cl - ø 7,5x7,8 cm	72
030063	13 cl - ø 6,9x7,2 cm	72
030018	9 cl - ø 6,5x6,7 cm	72



Lola

032017	20 cl - ø 7,4 x 7,6 cm	72
030016	16 cl - ø 7 x 7 cm	72



Empilable

030012	20 cl - ø 7,1x8,6 cm	72
030011	16 cl - ø 6,5x8 cm	72



Gigogne

030013	n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm	144
030014	n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm	72
030015	n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm	72



Norvège

031920	20 cl - ø 7,2x8,7 cm	72
033008	16 cl - ø 6,5x8 cm	72



Oxygen

031142	16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm	72



Perugia

033090	17 cl - ø 6,8x8,5 cm	48
033088	14 cl - ø 6,4x7,9 cm	48



Habana

033102	22 cl - ø 7,7x8,2 cm	12
033100	17 cl - ø 7x7,5 cm	12



Campus

031112	22 cl - ø 6,5x9,7 cm	48
031110	18 cl - ø 5,6x8,5 cm	48



Forum

988620	23 cl - ø 7,5x7,5 cm	72
988621	16 cl - ø 6x6,5 cm	72

LES CARAFES & PICHETS



CARAFE & PICHET



Giara

033504	1 L - ø 8,6x30,6 cm	*6*
033510	1 L - ø 8,6x30,6 cm - Rouge	*6*
033511	1 L - ø 8,6x30,6 cm - Violet	*6*
033512	1 L - ø 8,6x30,6 cm - Vert	*12*
033517	1 L - ø 8,6x30,6 cm - Gris	*6*
033518	1 L - ø 8,6x30,6 cm - Azur	*6*

Spray organique : lave-vaisselle déconseillé.



Oriente

631208	1 L - ø 8,5x35 cm	*6*
631209	1 L - ø 8,5x35 cm - Bleu	*6*



Officina 1825

033508	1,2 L - ø 9,5x30 cm	*6*
631214	0,75 L -ø 8,6x24,7 cm	*6*









Bistrot

030215	1 L - ø 15x18,7 cm	*6*
030214	50 cl - ø 12,7x14,5 cm	*12*
030213	25 cl - ø 10,2x11,7 cm	*12*



Empileo

903190	75 cl - ø 9,1x24 cm	*1*
903191	75 cl - ø 9,1x24 cm - Bleu	*1*



Ypsilon

030811	1 L - ø 10,2x25,5 cm	*6*
030810	50 cl - ø 8,3x20,4 cm	*6*
030809	25 cl - ø 6,7x16,5 cm	*12*



Carafe carrée

030802	1 L - 25,5x12 cm	*6*
030801	50 cl - 19,9x9,6 cm	*12*



Carafon

030807	1 L - 20,3x11,9 cm	*6*
030806	50 cl - 16,4x9,6 cm	*12*
030805	25 cl - 13,2x7,8 cm	*12*



Evento

630615	1,2 L - ø 10,5x27,5 cm	*1*
630516	Bouchon de carafe	*1*

Carafe en verre cristallin soufflé bouche. Bouchon de carafe en silicone.



Optima

033175	75 cl -ø 8x26 cm	*6*
033172	53,5 cl -ø 7,1x26,2 cm	*6*
033171	28 cl -ø 6x19,6 cm	*12*



Misura

032004	1 L - ø 10,8x26,2 cm	*6*
032002	50 cl - ø 8,4x23,5 cm	*12*
032000	25 cl - ø 6,9x19 cm	*12*



Broc Arc

031004	1,3 L - 21,7x16,3 cm	*6*
031002	1 L - 20,2x15,1 cm	*6*
031000	50 cl - 14,1x12,6 cm	*12*



SWING



Swing

002300	1 L - 8,8x8,8x30,6 cm	*6*
002301	50 cl - 6,6x6,6x25,3 cm	*12*
002302	25 cl - 5,5x5,5x19,2 cm	*28*
033128	12,5 cl - 5,2x5,2x13,4 cm	*20*

FLUID



Fluid

031657	1 L - ø 10,7x26,5 cm	*6*
031656	75 cl - ø 9,6x21 cm	*6*
031655	50 cl - ø 9,1x19,3 cm	*6*
031654	25 cl - ø 7,1x13,5 cm	*12*
031653	12,5 cl - ø 6x11,3 cm	*12*
031652	Bouchon pour carafe	*24*

Le bouchon s'adapte sur la 50 cl, 75 cl et 1 L

La collection Fluid multiplie les usages et astuces pour le service. De la carafe de vin au jus de fruits, laissez parler votre créativité !







QUATTRO STAGIONI



Quattro Stagioni

033505	1 L -ø 10,1x22,6 cm	*12*
033124	40 cl - ø 7,4x15,6 cm	*12*
000510*	40 cl - ø 7,4x15,6 cm	*12*
033507	20 cl - ø 6,9x11,6 cm	*12*

*Bouteille avec couvercle. *Couvercle avec trou pour la paille.*

LES VERRES À BIÈRE & COCKTAIL



VERRE À BIÈRE



Ale *Beer Premium* *Executive* *Haworth* *Stack'up* *Nonix*



Be Bop *Lima* *Palladio* *Harmonia* *Linz* *Ultimate* *Willy* *Fusion*

Verre à bière

033020	**Ale** 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm	*6*
631140	**Beer Premium** - 35 cl - ø 7,7 x 19,6 cm	*24*
345013	**Executive** - 20 cl - ø 7 x16,7 cm	*6*
345014	**Executive** - 52 cl - ø 8,8 x 20,5 cm	*6*
023076	**Haworth** - 28 cl - ø 11,2x10,3 cm	*24*
023077	**Haworth** - 57 cl - ø 13,5x13,1 cm	*36*
023078	**Stack'up** - 47 cl - ø 8,7x14,7 cm	*24*
033120	**Nonix** - 29 cl - ø 7,4 x11,5 cm	*12*
033121	**Nonix** - 58 cl - ø 9x 15,2 cm	*12*
031659	**Be bop** - 35 cl - ø 6,9x14,8 cm	*24*
023071	**Lima** - 45 cl - ø 7,7x16 cm	*24*
032117	**Palladio** - 20 cl - ø 6,8x20,8 cm	*6*
515335	**Harmonia** - 38,5 cl - ø 7,3x20,1 cm	*12*
903314	**Linz** - 39 cl - ø 6,9x20,6 cm	*24*
903315	**Ultimate** - 57 cl - ø 9x16 cm	*24*
631197	**Willy** - 25cl - ø 6,55x14,2 cm	*12*
630403	**Willy** - 65, 5 cl - ø 8,2x18,6 cm	*12*
023104	**Fusion** - 47 cl - ø 7,8x19 cm	*24*

VERRE À COCKTAIL



Ypsilon cocktail *Vina cocktail* *Ypsilon margarita* *Cabernet cocktail*



Hurricane *Margarita* *Kyoto* *Coupe*





Verre à cocktail

033026	**Ypsilon cocktail** 24,5 cl - ø 11,4x18,2cm	*6*
630701	**Vina cocktail** 70 cl - ø 11,4x18,2 cm	*24*
033022	**Ypsilon margarita** 33 cl - ø11,7x17,4 cm	*6*
023079	**Cabernet cocktail** 30 cl - ø 12x18,8 cm	*12*
023080	**Cabernet cocktail** 21 cl - ø 11,6x17,2 cm	*12*
023081	**Hurricane** 44 cl - ø 7,8x20,8 cm	*24*
023082	**Margarita** 27 cl - ø 10,9x16 cm	*24*
023083	**Kyoto** 31 cl - ø 8,1x17,9 cm	*24*
023035	**Coupe** 30 cl - ø 12x17 cm	*12*





Mixology Elixir

515338	Forme haute 48 cl - ø 7,3x15,7 cm	*6*
515337	Forme basse 38 cl - ø 8x9,6 cm	*6*

Sublime collection qui évoque l'atmosphère luxueuse et feutrée des meilleurs bars à cocktails. Motifs géométriques et pureté cristalline, servez vos meilleures boissons dans ce verre résolument élégant et raffiné.



Spritz *Nick & Nora* *Cocktail* *Spanish Gin & Tonic*



Cognac *Spirits* *Martini*



Mixology

515334	**Spritz** 57 cl - ø 9,1x22,5 cm	*24*
515336	**Nick & Nora** 15 cl - ø 6,8x14,7 cm	*24*
515333	**Cocktail** 22,5 cl - ø 9,5x14 cm	*24*
515335	**Spanish Gin & Tonic** 80 cl - ø 11,9x20,5 cm	*12*
515349	**Cognac** 46,5 cl - ø 9,7x12,7 cm	*12*
515350	**Spirits** 23 cl - ø 7,7x11 cm	*12*
515351	**Martini** 21,5 cl - ø 10,4x17,2 cm	*24*

La ligne «Mixology» avec ses reliefs, est parfaite pour donner une esthétique vintage tendance à vos cocktails. Idéale pour présenter vos boissons délicates et sophistiquées, c'est aussi l'occasion de fêter le grand retour du «Golden Age of Cocktail» !



Fusion

023103	55 cl - ø 10,9x10,1 cm	*24*
023104	47 cl - ø 7,8x19 cm	*24*
023105	35 cl - ø 8,2x12 cm	*24*

Dans votre laboratoire de mixologie inventive, la collection Fusion est une pièce maîtresse. C'est un peu comme si éprouvette, ballon et bêcher avaient quitté la paillasse d'un chercheur pour exposer des cocktails et créer le spectacle sur vos zincs.





New York

023084	47 cl - ø 8,7x14,4 cm	*24*
023085	40 cl - ø 7,8x15,6 cm	*24*
023086	35 cl - ø 7,4x14,4 cm	*24*
023087	38 cl - ø8,9x10 cm	*24*
023088	25 cl - ø 8,1x8,4 cm	*24*

Collection en verre trempé, parfaitement empilable. Existe aussi en shooters à retrouver p. 94.





Ale *Gina*

Ale

033020	42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm	*6*

Gina

036008	30 cl - ø 7,7x 9,7 cm	*6*





Mini chope à anse

501514	14 cl - ø 5,2x8,5 cm	*1*

La chope à anse est idéale pour présenter une grande variété d'aliments ou de petits présents. Du mini cocktail aux bonbons, vos créations peuvent être préparées à l'avance et conservées au frais grâce à son couvercle couleur or.





Este

033114	40 cl - ø 8,9x10,7 cm	*24*
033115	30 cl - ø 7,2x14 cm	*24*



Bourbon street

023089	36 cl - ø 8,5x13 cm	*24*



Louisiane

023091	36 cl - ø 8,5x13 cm	*24*
023092	32 cl - ø 9,4x10 cm	*12*



Quattro Stagioni

033127	75 cl - ø 9,7x14,6 cm	*8*
033506	41,5 cl - ø 7,8x13,6 cm	*12*

Chope à anse avec couvercle.



Parrot

630144	90 cl - 17,6x19 cm	*4*

Les bocks inspirés de Tiki sont une excellente façon de servir vos cocktails des îles comme la Piña Colada ou le Mai Tai. Succombez à sa grande capacité.



Skull

630143	90 cl - 16,4x16 cm	*6*

Les têtes de mort font depuis longtemps partie de la culture populaire. Utilisées pour la mode vestimentaire ou la décoration, le voici maintenant sur vos tables, et en grande capacité !



Tiki Pineapple

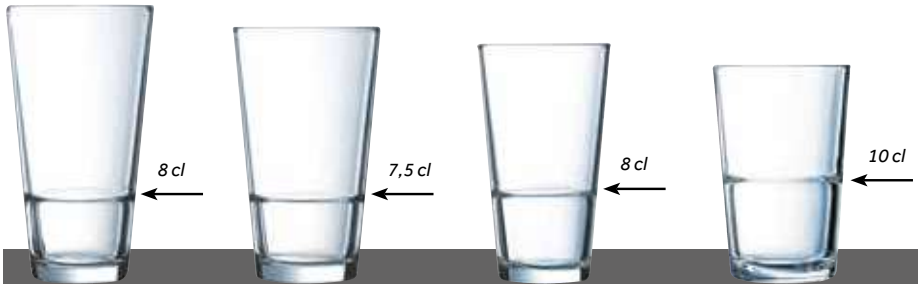
023020	53 cl - ø 8x14 cm	*12*

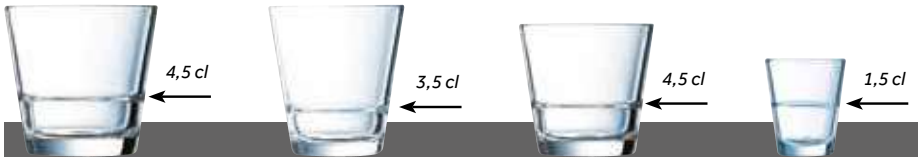
Totem Tiki

023021	62 cl - ø 7,7x16,8 cm	*24*



« Une jauge design pour faciliter la préparation des cocktails »





Stack'up

023078	47 cl - ø 8,7x14,7 cm	*24*
023093	40 cl - ø 8,3x14,4 cm	*24*
023094	35 cl - ø 7,8x14 cm	*24*
023095	29 cl - ø 7,6x11,9 cm	*24*
023096	32 cl - ø 9,2x9,2 cm	*24*
023097	26 cl - ø 8,5x9,2 cm	*24*
023098	21 cl - ø 8,3x8 cm	*24*
023115	4,5 cl - ø 5x6 cm	*48*



Ces verres au fond lourd et stable sont empilables pour débarrasser rapidement les tables et faciliter le stockage. Le décrochage design facilite le dosage des apéritifs et cocktails. En verre trempé, ils sont résistants et vous assurent une longévité remarquable.



Be bop

031659	35 cl - ø 6,9x14,8 cm	*24*
031658	30 cl - ø 8,4x8,2 cm	*24*

Avec leur drôle de look de boite de conserve, les verres Be Bop réveillent assurément vos tables ! Existe aussi en 21 cl, p. 53.



Eskale

031651	42 cl - ø 9,7x9,6 cm	*24*
031650	31 cl - ø 9,1x8,7 cm	*24*
903661	18 cl - ø 7,7x7,8 cm	*6*

Le parfum des pots de confiture, du fait maison et du vintage flotte sur vos tables. La collection Eskale réinvente un univers d'authenticité qui fait fureur. En verre trempé, ils sont extrêmement solides. Existe aussi en 9 cl, p. 53.



Gina

036008	30 cl - ø 7,7x 9,7 cm	*6*
036004	28 cl - ø 6,2x 14,2 cm	*6*
030002	Tubo - 22 cl - ø 5,3 x15,3 cm	*48*
030000	22 cl - ø 5,8x13 cm	*6*



Can

023099	47,5 cl - ø 6,8x16,4 cm	*24*
023100	47,5 cl - ø 7,6x13,4 cm	*24*

La tendance est au détournement. Le design surprenant de canette mais en verre fera encore plus parler de vos boissons et cocktails !



Broadway

630712	45 cl - ø 8x16,4 cm	*24*
630710	28 cl - ø 6,75x13,4 cm	*24*
630711	30 cl - ø 8,5x9,1 cm	*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 !



Pop corn

023101	35 cl - hauteur 12,1 cm	*24*
023102	27 cl - hauteur 9,8 cm	*24*

Ces formes élastiques et surprenantes sont les «must-have» dans les lieux tendances ! Aussi étonnant que séduisant, il s'imagine dans toutes les ambiances !



Granity

031406	Forme haute 42 cl - ø 8,9x13 cm	*6*
031404	Forme haute 35 cl - ø 8,5x12,2 cm	*6*
106468	Forme haute 31 cl - ø 7,5x14 cm	*24*
031402	Forme basse 27 cl - ø 8,5x9,8 cm	*6*
031400	Forme basse 20 cl - ø 8x8,1 cm	*24*

La collection Granity parade sur toutes les tables du monde entier ! Son look vintage, ses formats multiples et la solidité exceptionnelle du verre trempé sont plébiscité par tous les professionnels. Le design caractéristique des pans facettés des verres assure une excellente prise en main.





Islande

037006	Forme haute 31 cl - ø 6x16,6 cm	*24*
037004	Forme haute 29 cl - ø 6,3x14,5 cm	*48*
037000	Forme haute 22 cl - ø 5,3x15,2 cm	*12*
037002	Forme haute 22 cl - ø 5,8x13,1 cm	*12*
037001	Forme haute 17 cl - ø 5,2x12,5 cm	*24*
036900	Forme haute 16 cl - ø 5,5x10 cm	*24*
037008	Forme basse 30 cl - ø 7,9x9,3 cm	*12*
037010	Forme basse 20 cl - ø 7x8,4 cm	*12*

Inspiré du design épuré scandinave, la collection Islande célèbre la ligne droite et verticale. Son style tube design et son fond lourd la classent comme un incontournable !



« Brillant ou mat, droit ou bombé, le célèbre Moscow Mule s'adapte à vos envies ! »



Moscow Mule brillant

630131	Bombée 50 cl - ø 9x10 cm	*1*
630130	Droite 45 cl - ø 9x9 cm	*1*

Chope à anse en métal cuivré brillant. Anse couleur or pour la chope bombée et argent pour la chope droite. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Gobelet Pineapple

106939	50 cl - ø 9x19 cm - Cuivré	

Gobelet en acier inox en forme d'ananas avec couvercle. Un gobelet original pour présenter vos cocktails les plus exotiques !



Gobelet mat

003607	54 cl - Vintage	*1*
003608	54 cl - Cuivre	*1*

Gobelet arrondi en métal. Le design et la finesse de ce gobelet vous permettront une expérience de dégustation de cocktails unique !



Moscow Mule mat

106820	Bombée 50 cl - ø 9x10 cm	*1*
106821	Droite 45 cl - ø 9x9 cm	*1*

Chope à anse en métal cuivré brillant. Anse couleur argent. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Gin *New York* *Granity* *Stack'up*



Broadway *Moscow Mule* *Louisiane* *Islande* *Bourbon Street* *Hot shot*

Verre à shooter

ARCOROC

023112	**Gin** 3 cl - ø 4,2x5,2 cm	*24*
023113	**New York** 3,4 cl - ø 4,4x5,5 cm	*24*
023114	**Granity** 4,5 cl - ø 5x5,7 cm - Verre trempé	*48*
023115	**Stack'up** 4,5 cl - ø 5x6 cm - Verre trempé	*48*
023116	**Broadway** 5 cl - ø 4,9x6 cm	*24*
106940	**Moscow Mule** 5 cl - ø 4,5x4,5 cm - set de 4	*1*
023117	**Louisiane** 6 cl - ø 4,9x7,85 cm - Cristal d'Arques	*12*
023118	**Islande** 6 cl - ø 3,8x10,5 cm	*72*
023119	**Bourbon Street** 6 cl - ø 4,9x7,85 cm - Cristal d'Arques	*12*
023120	**Hot shot** 7 cl - ø 5,5x8,5 cm	*48*











VERRE À DIGESTIF



Grappa *Sherry* *Cordial* *Cognac Spirits* *Globo*



Vinotèque *Sublym* *Arosa*





Verre à digestif

023106	**Spirits - Grappa** 10 cl - ø 6,4x18,2 cm - Cristallin	*24*
023107	**Spirits - Sherry** 12 cl - ø 6x19 cm - Cristallin	*24*
023108	**Spirits - Cordial** 6,5 cl - ø 5,6x15,8 cm - Cristallin	*24*
003140	**Cognac Spirits** - 70 cl - ø 11,3x16,6 cm - Cristallin	*24*
031144	**Cognac Spirits** - 40 cl - ø 9,4x14,6 cm - Cristallin	*72*
033021	**Globo** - 26 cl - ø 7,8x16,3 cm	*12*
030163	**Vinotèque** - 46 cl - ø 9,7x12,7 cm - Cristallin	*6*
023109	**Sublym** - Brandy 45 cl - ø 10,3x15,5 cm - Cristallin	*12*
030003	**Arosa** - 16 cl - ø 6,5x12 cm	*6*





Les impitoyables - Taster

862005	38 cl	*1*

La forme du verre Le Taster a été étudiée pour amener le maximum de perceptions aromatiques en un minimum de temps, en décuplant ainsi le plaisir durant la dégustation d'un vin.

Les impitoyables - Whisky

861109	38 cl	*1*

Set comprenant le verre à Whisky, le socle et un dessous de verre. Le socle en métal permet de rafraîchir le produit sans avoir recours à de la glace. Mis quelques heures au congélateur, il permettra de tempérer les whisky pendant au minimum 30 minutes, sans les brusquer, sans créer de choc thermique qui bloquerait l'épanouissement des parfums.

LES ACCESSOIRES DE BAR



SEAU



Seau à glace

106892 *1*

3 L - ø 18,5x20 cm. Seau avec intérieur amovible qui sert d'égouttoir. Pour maximum 150 glaçons. Maintient les glaçons dans leur forme jusqu'à 5 heures.





Seau à glace Moon black

915091 *1*

1,5 L - ø 14 cm. Corps en acier inox 18/10 brossé. Très pratique et facile à déplacer grâce à sa anse en cuir (tannage végétal de 3 mm d'épaisseur). Finition extérieure noir mat.



Seau à glaçons Ypsilon

020036 *3*

70 cl - ø 13,8x16,3 cm



Seau à glaçons inox

020038 *1*

1L - ø 12,5x15 cm. Double paroi isotherme.



Seau à bouteille

915093 Isotherme *1*

Seau en inox 18/10 à double paroi isolante. Isole la bouteille de la température ambiante et maintient le froid sans nécessité de glace ou d'eau. Inutile de le mettre préalablement au congélateur.



Pince à glaçons

901514 *1*

Inox - Longueur 18 cm.



Rafraîchisseur à bouteilles

097031 *1*

Refroidit en quelques minutes et pendant des heures. S'adapte à la plupart des bouteilles (0,7 - 1,0 L). Avant son utilisation, mettre au congélateur pendant 5 heures.



Ensemble seau + pied

041644 Seau 4 L — *1*

041675 Pied porte-seau — *1*

Seau à Champagne en inox 18/10. Pied porte seau en inox mat dimensions ø18x67 cm.



Seau à bouteille

988401 3,5 L — *1*

Acrylique transparent.



Seau à bouteille

003606 3,4 L — *1*

Seau métal, finition vintage mat.





Seau à bouteilles

988402 5 L - isotherme — *1*

Acrylique transparent. Grande et petite bouteille. Dimensions 30x26x21 cm.



Support de seau

042104 — *1*

Fil chromé. À fixer sur table.



Seau à bouteilles

106885 5 L - ø 23x24 cm - Cuivré — *1*

Seau à bouteille en inox brillant avec 2 anses. Pied ø 18,5 cm.



Vasque à Champagne

905451 10 L — *1*

Vasque en inox 18/10, ø 37 cm.



Bassine ovale

106887 11 L - 40x28x22 cm — *1*

Bassine en métal galvanisé, avec insert en plastique. 2 anneaux massifs pour la déplacer facilement.



Seau multi-bouteilles

914044 13 L — *1*

Acrylique transparent. Dimensions 47x29x23 cm.



Rafraîchisseur à bouteille

915090 15 L - ø 40 cm — *1*

Corps en acier inoxydable 18/10, résistant à la corrosion. Style élégant et actuel. Finition extérieure noir mat et intérieur brossé.



Bassine multi-bouteilles

914046 27 L — *1*

Bassine en inox. Dimensions 53x38x25 cm.

SHAKER



Shaker 2 pièces

044555 75 cl — *1*

Le véritable shaker demandé par les vrais barmans ! Shaker en inox 18/10, dimensions ø 6,5x24,5 cm.



Shaker Moove

045300 50 et 70 cl — *1*

Le shaker tendance avec la partie 70 cl en inox cuivré et la partie 50 cl en inox.



Shaker Boston

509070 90 cl — *1*

Shaker noir et son verre de 41 cl.





Verre mélangeur à bec

039900 70 cl — *1*



Verre mélangeur

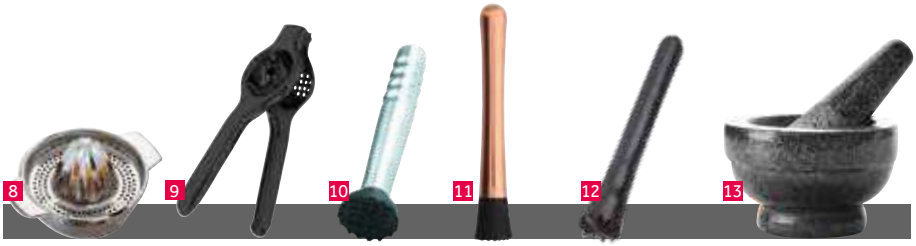
106895 50 cl - ø 9x16 cm — *1*

En verre avec motif vintage et bec verseur.



ACCESSOIRES À COCKTAIL





Les accessoires

1	**004435**	Doseur à cocktail 2 et 4 cl (gradué à 3cl) - Inox	*1*
2	**045302**	Doseur à cocktail Just 2 et 4 cl - Inox cuivré	*1*
3	**045301**	Passoire à cocktail Pure - 15 cm - Inox cuivré	*1*
4	**988400**	Cuillère à cocktail - Lg 27 cm - Inox	*1*
5	**045303**	Cuillère à cocktail Mix 30 cm - Inox cuivré	*1*
6	**045304**	Pince à fruits Select 25 cm - Inox cuivré	*1*
7	**045308**	Couteau à fruit Lemon 23 cm - Lame inox cuivré	*1*
8	**020040**	Presse agrumes manuel - Inox	*1*
9	**045305**	Presse citron Squeeze 21 cm - Inox revêtu	*1*
10	**912315**	Pilon mojito 18 cm - Inox et nylon	*1*
11	**045309**	Pilon Pil 20,5 cm - Inox cuivré	*1*
12	**912316**	Pilon grand format noir - Embout étoile	*1*
13	**089401**	Mortier & pilon granit (non poreux) ø 12 x 8 cm	*1*
	089409	Mortier & pilon granit (non poreux) ø 14 x 10 cm	*1*



Bouteilles empilables

501516	ø 10x30 cm	*1*

Bouteille du haut 35 cl, bouteille du bas 33 cl. Un design qui présente 2 bouteilles en 1 et permet un gain de place lors du rangement.



Verseur/doseur

1	**021822**	Verseur tube métal brillant	*1*
2	**045307**	Verseur Head inox cuivré	*1*
3	**021820**	Doseur à bille 2 cl	*1*
	021821	Doseur à bille 3 cl	*1*
	021828	Doseur à bille 4 cl	*1*
	021830	Doseur à bille 5 cl	*1*

BOUTEILLE VERSEUSE



Bouteille Elixir

515339	N°1 10 cl - ø 5,7x13,5 cm	*6*
515340	N°2 10 cl - ø 5,2x14,2 cm	*6*

Design et élégantes, ces magnifiques petites bouteilles, avec leurs bouchons verseur en liège révèlent le caractère de votre établissement.



Bouteille verseuse

003609	34 cl	*6*

Indispensable à la préparation des cocktails, cette bouteille de style vintage est parfaite pour présenter vos alcools et en révéler les meilleurs arômes.



Bouteille verseuse

500175	96 cl	*1*
500170	1,9 L	*1*

L'incontournable bouteille verseuse pour tous les liquides.



Serviteur pivotant

915092		*1*

Serviteur pivotant pour 4 bouteilles. Distribue la dose de 4 cl.



Pelle à glace Ice

045306	19 cm	*1*

Pelle en inox revêtu.



Broyeur à glace manuel

042602	1,2 L	*1*

Broyeur à ventouse. Dimensions 12x18,2x26,5 cm.



Broyeur à glace électrique

287014	0,6 L	*1*

Corps métal, capot plastique chromé. Entrée glaçon 4,5x5 cm. 26x25,2x15,8 cm.



Broyeur à glace électrique

113489	2,8 L	*1*

Caractéristiques : 12 kg/h - 80 W - 50Hz - 220/240 V. Dimensions 17x29x47,5 cm. Permet d'obtenir de la glace pilée en 30 secondes. Corps en acier inox. 4 pieds avec ventouse. Toutes les parties passent au lave-vaisselle.

PRÉPARATION DE COCKTAIL



Corbeille à agrumes

901517		*1*

Corbeille en fils chromés.



Tapis caoutchouc

500166	67x8 cm	*1*
500167	45,5x30,5 cm	*1*

Tapis pour l'aire de service en caoutchouc noir.



Planche à découper

096501	33x23 cm - Noire	*1*

Planche en fibre de bois écologique noire.



Boîte à compartiments

889937	4 compartiments (4x750 ml)	*1*
889938	6 compartiments (6x450 ml)	*1*

Boîtes à condiments. Dimensions 50x16x9 cm.





DÉCORATION DE COCKTAIL



Canneleur zesteur

096498	4 cm	*1*

Canneleur pour droitier.



Eplucheur

090016	7 cm	*1*



Couteau à office

090545	11 cm	*1*

Couteau avec manche en ABS noir et virole forgée.



Distributeur de serviettes

512585	13x13 cm	*1*

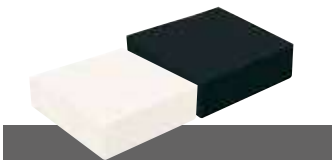
Distributeur en bambou.



Boîte 6 compartiments

512180	24x14,5x10,5 cm	*1*

Plastique noir.



Serviettes cocktail

909420	Noire	*1*
909421	Blanche	*1*

Serviette double point 20x20 cm. Carton de 2400. Prix au carton.





Sucreur de verres

500165	20x16x7,4 cm	*1*

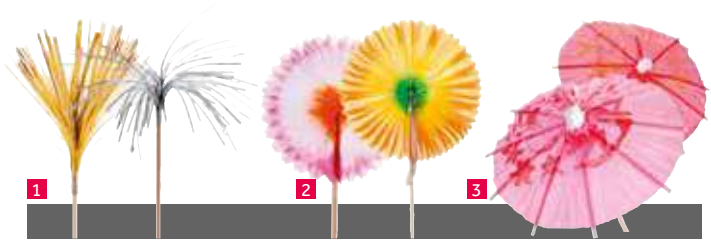


Râpe à muscade

905620	13,6x4,4x2,8 cm	*1*

Conique, inox.







Décoration

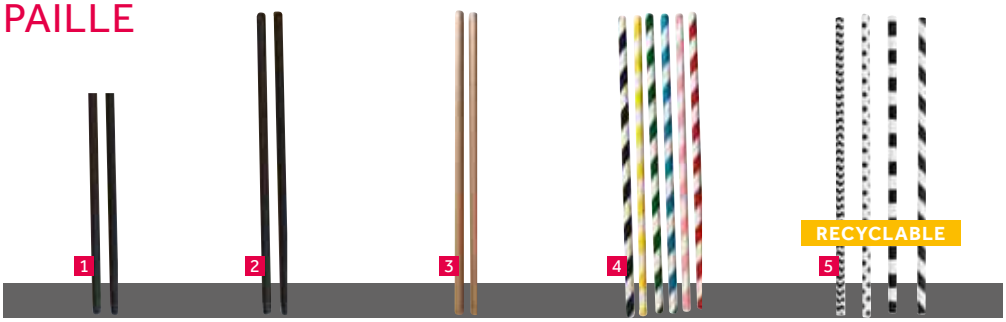
Unité par carton

1	**510655**	Palmier Lumaline bois 15 cm - Assortis	*100*
2	**510654**	Éventail chinois papier ø7 cm - Assortis	*50*
3	**005201**	Ombrelle d'Indonésie ø9 cm - Assortis	*100*
4	**510656**	Fruits en papier et bois 20 cm - Assortis	*100*
5	**500172**	Agitateur noir 17,5 cm	*100*
6	**094165**	Cierge magique 16 cm	*600*
7	**500173**	Fontaine magique Étoiles - 12 cm (boîte de 12)	*12*

Prix au carton



PAILLE



Paille en papier

Unité par carton

1	**989247**	Noire - 14 cm	*250*
2	**989248**	Noire - 20 cm	*250*
3	**989246**	Kraft - 20 cm	*250*
4	**989249**	Bicolore - 20 cm	*250*
5	**631032**	Paille décorée rayures et pois assortis 20 cm	*200*
6	**000191**	Paille inox noir 20,5 cm - set de 4 avec goupillon	*1*

Prix au carton





Paille naturelle

Unité par carton

989250	Roseau 14 cm	*150*
989251	Roseau 20 cm	*150*
989252	Bambou 20 cm	*24*

Prix au carton



Paille classique

Unité par carton

1	**631033**	Paille droite noire 20 cm	*250*
2	**510657**	Paille/cuillère noire (emballé individuellement) 20 cm	*200*

Prix au carton



BOUCHON



Bouchon & pompe à vide

1	**915094**	Bouchon à Champagne Noir	*1*
2	**500171**	Bouchon Champagne Inox	*1*
3	**862013**	Bouchon à Champagne (boîte de 1 bouchon)	*1*
4	**862012**	Bouchon à vin (boîte de 4 bouchons)	*4*



PLATEAU DE SERVICE





Plateaux

1	**051016**	Plateau de service inox - ø 40 cm	*1*
2	**890167**	Plateau antidérapant noir - Rond ø 40,5 cm	*1*
3	**890168**	Plateau antidérapant noir - Rectangulaire 45x35 cm	*1*
4	**890169**	Plateau antidérapant noir - Ovale 68x56 cm	*1*
5	**500168**	Support pour plateau bois d'acacia- Hauteur 82 cm	*1*

TIRE-BOUCHON & DÉCAPSULEUR



Pompe à vide Epivac

862010		*1*

Pour conserver les bouteilles de vin entamées.



Pompe à vide Epivac duo

862011		*1*

Double fonction, pour conserver les bouteilles entamées de vin et de Champagne.



Tire-bouchon & décapsuleur

1	**045310**	Tire-bouchon à Champagne Inox et ABS	*1*
2	**905605**	Tire-bouchon à levier Métal chromé	*1*
3	**861119**	Tire-bouchon Clavelin noir	*6*
4	**022215**	Limonadier Pull Levier double détente	*1*
5	**901527**	Décapsuleur de comptoir - Inox avec boîte récupératrice 10,5x7,2x30 cm	*1*



Rack à verres chromé

914468	4 verres - 31x13x5,6 cm	*1*
914467	Fixation double 20 verres 45x31x56 cm	*1*



Accessoires barista

1	**998102**	Tasseur Flag bois Zebrano base inox ø58 mm	*1*
2	**998103**	Bac marc de café marbre - ø 14,8x15,1 cm	*1*
3	**998104**	Bac marc de café avec poignée inox poli 37x28x10 cm	*1*

LES ACCESSOIRES DE TABLE



MOULIN À SEL & POIVRE





Moulin Nancy

900812	Sel - 12 cm	*1*
900811	Poivre - 12 cm	*1*
862034	Sel humide - 18 cm	*1*
900820	Poivre - 18 cm	*1*

Nancy prône la transparence de l'acrylique et revisite la ligne emblématique du moulin Peugeot, tel un écrin pour mettre en scène les épices.

Moulin Paris

861105	Sel - 12 cm - Naturel	*1*
861108	Poivre - 12 cm - Chocolat	*1*
861118	Poivre - 40 cm - Chocolat	*1*

Référence incontestée, Paris est l'archétype du moulin, l'incontournable objet du quotidien, des chefs comme des passionnés de l'art culinaire. Il rayonne dans le monde entier, comme le symbole d'une cuisine simple, généreuse et raffinée. Mécanisme traditionnel Peugeot garanti à vie.



Moulin Clermont - 13 cm

861131	Duo sel naturel & poivre chocolat	*1*
861132	Duo sel chocolat & poivre chocolat	*1*

Ce duo de moulin plaît par la simplicité de sa forme classique. Une touche de modernité a été apportée dans les lignes arrondies qui s'adaptent parfaitement à toutes les tables.



Moulin - 13 cm

108870	Moulin à sel	*1*
108869	Moulin à poivre	*1*

Moulin à sel et à poivre en acier carbone. La finesse de la mouture peut se régler de façon continue.



Moulin Java

de Buyer

986462	Poivre - 21 cm - Foncé	*1*
986463	Poivre - 21 cm - Naturel	*1*
986466	Sel - 14 cm - Foncé	*1*
986464	Poivre - 14 cm - Foncé	*1*
986467	Épices - 14 cm - Foncé	*1*

Mécanisme en acier taillé.



Moulin Auberge - 27 cm

861121	Sel - Naturel	*6*
861122	Poivre - Chocolat	*6*

Un grand classique créé en 1956, modernisé pour intégrer le système de réglage de mouture u'Select.



Moulin - 22 cm

LE CREUSET

905611	Sel - Rouge	*1*
905612	Poivre - Rouge	*1*
905613	Sel - Noir	*1*
905614	Poivre - Noir	*1*

Mécanisme céramique.





Moulin Daman - 16 cm

862021	Sel	*1*
862020	Poivre	*1*

Une conception innovante a permis de supprimer le traditionnel axe central vertical du moulin. Un parti pris qui se révèle à la fois esthétique et très pratique, puisqu'il facilite le remplissage du moulin.



Moulin - 15,5 cm

018532	Poivre	*1*
018533	Sel	*1*

Moulin acrylique qui révèle les épices grâce à sa transparence parfaite. Son allure élancée en fait un moulin élégant.



Moulin combiné Pontarlier - 15 cm

862040	Sel & poivre	*1*

Moulin à poivre et salière se cachent dans cet élégant combiné.



Moulin Fidji - 15 cm

034320	Sel	*1*
034322	Poivre	*1*

Alliance du bois et de l'inox, ce moulin à la taille de guêpe est joliment parcouru d'un toucher velouté qui promet d'en faire un véritable must.



Moulin Royan - 14 cm

862038	Sel	*1*
862037	Poivre	*1*

Le moulin Royan affiche une élégance et un raffinement très contemporains. Alliance de bois et d'inox avec une finition métallisée qui laisse apparaître les veines du bois.



Moulin Oslo - 14 cm

862039	Sel	*1*
630344	Poivre	*1*

Transparence de l'acryl laissant apparaître les épices, touche d'inox et facettes accrochant la lumière, signent cette collection incontournable pour les tables contemporaines.



Moulin Oléron - 14 cm

862022	Poivre - Chocolat	*1*
862023	Sel sec - Chocolat	*1*
862024	Poivre - Naturel	*1*
862025	Sel sec - Naturel	*1*

Oléron combine la transparence de l'acryl avec l'élégance du bois.



Moulin Molène - 14 cm

862031	Sel - Blanc	*1*
862030	Poivre - Blanc	*1*
862028	Poivre - Noir	*1*

Le corps des moulins évoque le mouvement par une légère torsade, les têtes jouent avec la transparence.



Moulin Toul - 11 cm

861129	Sel	*1*
861128	Poivre	*1*

Moulin en acrylique aux lignes intemporelles. De part sa petite taille, il s'invite aisément sur les tables.



Moulin Artic - 11 cm

862035	Duo sel & poivre	*1*



Moulin Meribel - 14 cm

861126	Sel - Noyer	*6*
861125	Poivre - Noyer	*1*

En protégeant le noyer, essence de bois noble, dans une enveloppe d'acryl qui le magnifie, Peugeot réalise une prouesse technologique. Innovation mondiale, il ne craint pas l'humidité et est facile à nettoyer. Chaque modèle est unique.



Moulin Bistro - 10 cm

862041	Sel - Naturel	*1*
861120	Sel - Chocolat	*6*
862036	Poivre - Chocolat	*1*
861130	Duo sel naturel & poivre chocolat	*6*

Modèle historique crée en 1874, le moulin Bistro est un hommage à l'univers de la gastronomie. Mécanisme garanti à vie.



Moulin Paso - 10 cm

986468	Poivre - Foncé	*1*

Mécanisme en acier taillé.



Moulin Boogie - 7 cm

986465	Transparent	*1*





Moulin Baya - 8 cm

861123	Sel - Naturel	*6*
861124	Poivre - Chocolat	*6*

Ce moulin au design minimaliste séduira les amoureux de la culture zen. Il va à l'essentiel, tout en offrant une parfaite stabilité sur la table grâce à sa forme légèrement évasée.



Moulin Bali - 8 cm

034290	Poivre - Noir	*1*
034291	Sel sec - Blanc	*1*

Sa petite taille et son design résolument moderne en font un moulin incontournable.

SALIÈRE & POIVRIÈRE



Salière et poivrière

1	**631220**	Officina 1825 - Salière	*12*
	631221	Officina 1825 - Poivrière	*12*
2	**630124**	Ampoule duo salière & poivrière - ø 6x10 cm	*1*
3	**050120**	Brasilia trio salière + poivrière + plateau (8,5x8x1,2 cm)	*6*
4	**050110**	Donuts duo salière + poivrière	*6*
5	**050004**	Cube - Poivrière - 1,8x1,8x4,8 cm	*12*
	050005	Cube - Salière - 1,8x1,8x4,8 cm	*12*
6	**046388**	Damier - Salière - ø 4,5x 8,3 cm	*36*
7	**046501**	Salière/poivrière carrées - 4x4x9,5 cm	*12*
8	**050100**	Domino duo salière & poivrière - 3,2x3,2x6,1 cm	*6*
9	**050101**	Domino soucoupe blanche - 9,2x5,3x1,8 cm	*24*
10	**046500**	Effeil tower - Salière - ø 4,5x11 cm	*12*
	046499	Effeil tower - Poivrière - ø 4,5x11 cm	*12*
	409937	Effeil tower - duo salière & poivrière - ø 4,5x11 cm	*2*

MÉNAGÈRE





Ménagère

1	**890400**	2 pièces : sel et poivre	*1*
2	**890401**	3 pièces : sel, poivre et moutarde	*1*
3	**106916**	2 pièces : sel et poivre sur socle bois	*1*
4	**912389**	2 pièces : sel et poivre sur socle Luxe	*1*
5	**643638**	Accenta 2 pièces : sel et poivre	*1*
6	**643637**	Basic 2 pièces qui s'emboîtent : sel et poivre	*1*

Ménagère

912387	2 pièces	*1*
912388	4 pièces	*1*

Set 2 pièces (huilier et vinaigrier) ou 4 pièces (salière, poivrière, huilier et vinaigrier) sur socle Luxe. Muni d'un dispositif anti-goutte et régulateur pouvant doser la quantité à verser.

HUILIER & VINAIGRIER



Huilier et vinaigrier

1	**033251**	Huilier/vinaigrier rond borosilicate 25 cl - ø 8,5x11,7 cm	*6*
2	**033252**	Huilier/vinaigrier triangle borosilicate 25 cl - ø 9,1x15,3 cm	*6*
3	**030171**	Huilier 25 cl - 7,5x5 cm	*6*
4	**519957**	Vinaigrier 25 cl - 7,5x5 cm	*12*
5	**003609**	Huilier Vintage 34 cl	*6*
6	**033123**	Huilier Quattro Stagioni 40 cl avec couvercle - ø 7,4x15,6 cm	*6*
7	**501516**	Bouteilles empilables - 35 cl et 33 cl - ø 10x30 cm	*1*
8	**501672**	Huilier Garden - 250 ml	*6*
9	**501673**	Huilier Garden - 500 ml	*6*









Ménagère

106917		*1*

Set de huilier et vinaigrier en verre avec bouchon inox brossé, sur socle bois avec poignée inox 18/8.



Ménagère Garden

501671	2x150 ml	*6*
501670	2x250 ml	*6*

Set de huilier et vinaigrier avec verseur anti-goutte.



Ménagère

912385		*1*

Set de huilier et vinaigrier en céramique sur socle à poignée. Chaque bouteille est munie d'un bouchon.

ACCESSOIRES DE TABLE



Beurrier

914072	Porcelaine	*1*
041627	Verre	*1*

Couvercle en inox.



Fromagère

087139	Fromagère	*1*
087130	Verre seul	*1*

Fromagère vendue avec la cuillère.



Saucière

041639	15 cl	*1*
041640	25 cl	*1*



Porte cure-dent

912390	Modèle Luxe	*1*

CADDY DE TABLE



Caddy de table Vintage

106891	15x15x10 cm	*1*
106892	15x15x15 cm	*1*
106893	30x15x15 cm	*1*

Caddy de table en bois cérusé gris vintage.



Caddy de table Tonneau

630121	ø 11,5x14 cm	*1*
630120	ø 17,5x8,5 cm	*1*

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



Caddy de table

014494	34,3x22x20 cm	*1*

Porte menu de table portatif. Avec une surface d'écriture sur les deux faces et une anse. Ardoise montée sur un socle en bois avec des rebords en métal.

CORBEILLE





Effet visuel du tissu, elles se nettoient très facilement : désinfection facile & rapide



Panière bandana

990925	Jean beige / Skaï daim	*3*
990926	Jean beige / Skaï kaki	*3*
990927	Jean beige / Skaï ardoise	*3*
990928	Jean beige / Skaï rose	*3*
990929	Jean beige / Skaï paon	*3*

Panière 100% PVC imperméable. Lavage à l'éponge et en machine à 30 °C. Autres coloris : nous consulter.



Panière carrée

990922	Acier / Moutarde	*3*
990923	Azur / Blanc	*3*
990924	Blanc / Beige	*3*

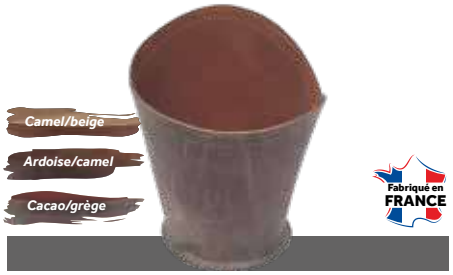
Panière 12x12 cm réversible, imperméable. Lavage à l'éponge et en machine à 30 °C. Autres coloris : nous consulter.



Panière coupelle

001496	Vintage camel / Jean beige	*3*
001497	Vintage camel / Vintage ardoise	*3*
001498	Vintage cacao / Vintage grège	*3*

Panière 100% PVC imperméable. Lavage à l'éponge. Autres coloris : nous consulter.



Panière cornet

990931	Vintage camel / Jean beige	*3*
990932	Vintage ardoise / Vintage camel	*3*
990933	Vintage cacao / Vintage grège	*3*

Panière 100% PVC imperméable. Lavage à l'éponge. Autres coloris : nous consulter.





Corbeille ronde

001453	Taupe / Beige	*3*
001454	Taupe / Anis	*3*
990921	Cottage gris / Beige	*3*
990919	Jean beige / Bandeau tricolore beige	*3*
990920	Jean bleu / Bandeau tricolore blanc	*3*
990913	Vintage camel / Jean bleu	*3*
990914	Vintage ardoise / Jean blanc	*3*
990915	Vintage ivoire / Jean gris	*3*
990916	Vintage camel / Jean beige	*3*
990917	Vintage camel / Ardoise	*3*
990918	Vintage grège / Chocolat	*3*

Corbeille de diamètre 15 cm. Celle-ci est réversible, en PVC, effet tissu. Facile d'entretien. Lavable à l'éponge et en machine. Imperméable.



Corbeille rectangulaire

001450	Taupe	*3*
001451	Gris	*3*
001452	Beige	*3*
001502	Rouge	*3*
001503	Chocolat	*3*

Corbeille en PVC, effet tissu. Longueur 16 cm. Facile d'entretien. Lavable à l'éponge. Imperméable.



Corbeille ronde Urban

106903	ø 17x7 cm	*1*
106904	ø 20x8,5 cm	*1*

Corbeille en métal noir. Passe au lave-vaisselle.



Corbeille ovale Urban

106905	21x10x7 cm	*1*
106906	30x14x12 cm	*1*

Corbeille en métal noir. Passe au lave-vaisselle.



Corbeille rectangulaire

501653	13x17x9 cm	*1*

Corbeille en bois de hêtre. Peut être utilisée en corbeille à pain ou en panière de présentation.



Corbeille hublot

001483	Carbone intérieur perle	*3*
001484	Perle intérieur carbone	*3*

Corbeille empilable, aspect liège.



Corbeille ronde

106900	ø 17,5x7 cm	*1*
106901	ø 20,5x8,5 cm	*1*
106902	ø 25,5x9,5 cm	*1*

Corbeille en inox. Passe au lave-vaisselle.



Corbeille ovale

040999	Longueur 26 cm	*1*
040998	Longueur 31 cm	*1*

Corbeille cannelée en inox. Passe au lave-vaisselle.



Corbeille ronde

054107	ø 18 cm	*1*
054108	ø 20 cm	*1*

Corbeille en inox. Passe au lave-vaisselle.

Corbeille rectangulaire

501653	13x17x9 cm	*1*

Corbeille en bois de hêtre. Peut être utilisée en corbeille à pain ou en panière de présentation.



Corbeille carrée

501654	17x17x7 cm	*1*
501655	21x21x7 cm	*1*
501656	24x16x7 cm	*1*

Corbeille évasée en bois de hêtre avec poignées.



Corbeille ronde

093885	ø 19x3 cm	*6*
093886	ø 24x6 cm	*6*

Corbeille en acrylique noir mat. Design moderne et élégant.



Corbeille ronde

050015	ø 19x9 cm	*1*

Corbeille tressée non poreuse, imputrescible, insensible aux odeurs et aux graisses.



Corbeille à pain

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

Corbeille tressée.



Corbeille ovale

050019	24x17x8 cm	*1*

Corbeille tressée en fils de polypropylène ø 3,5 mm.



Corbeille ronde

050021	Ronde ø 25 cm - Noir	*1*
050022	Ovale 23x15 cm - Noir	*1*
050024	Ronde ø 20 cm - Noir	*1*



Corbeille à pain

514550	Ronde ø 20 cm - Noir	*1*
514551	Ovale 28x16 cm - Noir	*1*
514552	Ronde ø 16 cm - Noir	*1*

Corbeille empilable en polypropylène. Passe au lave-vaisselle.



Corbeille ondulée

501676	18 cm	*12*
501675	24 cm	*12*
501674	27 cm	*12*

Corbeille élégante en polyrattan sur pied en acier. Idéal pour présenter le pain ou bien des fruits.



Corbeille ronde

500021	ø 20x8 cm - Fuchsia	*12*
500031	ø 20x8 cm - Noir	*12*
500022	ø 20x8 cm - Orange	*12*
500020	ø 20x8 cm - Vert anis	*12*
500023	ø 20x8 cm - Turquoise	*12*

Corbeille ovale

500032	23x17x8 cm - Noir	*12*
500027	23x17x8 cm - Bleu	*12*
500025	23x17x8 cm - Fuchsia	*12*
500024	23x17x8 cm - Vert anis	*12*
500026	23x17x8 cm - Orange	*12*

Panier fait main, en corde de polypropylène ø 2,3 mm. Apte pour le contact alimentaire. N'absorbe ni les odeurs, ni les graisses. Utilisable comme panier de présentation avec un papier anti-graisse.



Corbeille ronde Profi Line

106920	ø 13x10 cm - Beige	*1*
106921	ø 13x10 cm - Naturel	*1*
106923	ø 13x10 cm - Marron	*1*
106922	ø 13x10 cm - Noir	*1*

Corbeille en polypropylène. Passe au lave-vaisselle.



Corbeille ovale Profi Line

106924	19x12x6 cm - Beige	*1*
106925	19x12x6 cm - Naturel	*1*
106927	19x12x6 cm - Marron	*1*
106926	19x12x6 cm - Noir	*1*

Corbeille en polypropylène. Passe au lave-vaisselle.



Corbeille Paperbag

630155	ø 17x11 cm - Naturel	*1*

Corbeille en papier kraft enduit. Finition froissée qui donne une touche naturelle à votre table.



Ramasse miettes

914093	Longueur 11 cm	*1*

Ramasse miettes en aluminium.



Ramasse miettes

087129	16,5x9,5x4 cm	*1*

Ramasse miettes en inox avec 3 rouleaux.

LA DÉCORATION





VASE



Soliflore

106088	Inox mat satiné - ø 6,5x18 cm	*1*
106087	Base béton et tube verre - ø 2,5x11 cm	*1*

CHANDELIER



Chandelier

106882	ø 6x7 cm	*1*

Chandelier en métal avec revêtement anti-rayures. Set de 2.



Chandelier Classic

107003	22x10x22,5 cm	*1*

Chandelier 3 branches en métal avec revêtement anti-rayures.



Chandelier Classic

107004	22x22x24 cm	*1*

Chandelier 5 branches en métal avec revêtement anti-rayures.

BOUGEOIR



Bougeoir Tropical

159057	Blanc	6
159055	Rouge	6
159056	Vert feuille	6

Lampe à LED en silicone. ø 8,5x10,3 cm. À utiliser avec les bougies à LED.y.



Lampe Brother

159130		4

Lampe à LED concept Good, base en bambou. ø 11x10,5 cm. S'utilise avec les bougies à LED.



Lampe Sister

159047		4

Lampe à LED concept Good avec base en bambou. ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED.



Lampe Easy

159039		4

Lampe à LED concept Good avec support en bambou. ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED.



Bougeoir Safari

1	**159131**	Girafe	8
2	**159132**	Zèbre	8
3	**159149**	Léopard	8

Bougeoir en métal. ø 7,5x7,5 cm. À utiliser avec les bougies à LED ou bougie à flamme type réchaud.



Bougeoir Billy

630187	Blanc	4
630186	Noir	4

Bougeoir en métal, ø 7,5x14 cm. À utiliser avec les bougies à LED ou bougie à flamme.



Bougeoir Feel

630188		4

Photophore en carton 100% recyclé écologique. ø 10x12 cm. Fait à la main. S'utilise uniquement avec les bougies à LED.



Bougeoir Conscious

159040		4

Bougeoir en verre avec coquille amovible en bambou. ø 10x9 cm. À utiliser avec les bougies à LED, bougie à flamme type réchaud ou bougeoir Switch.



Bougeoir Modulaire

159041	5,5x6 cm	6
159042	9,5x9,5 cm	6

Bougeoir en bambou. À utiliser avec les bougies à flamme type réchaud.



Bougie réchaud

158951	ø 3,9 cm - lot de 600	1
158950	ø 5,7 cm - lot de 100	1

Autonomie environ 10 h. Paquet de 600.



Bougie Ellie

158981	Blanc	1
159043	Sable	1

Bougie dans un pot en verre arrondi. Paquet de 10. ø 6,8x7 cm.



Photophore Bodega

030090	Orange	12
030092	Violet	12
030094	Azur	12
030095	Vert	12

Bougeoir en verre, spray organique. ø8,2x5,9 cm. À utiliser avec les bougies à LED ou bougie à flamme type réchaud.



Bougeoir Element

106884	Set de 2	1

Photophore anti-vent en béton, verre transparent avec revêtement anti-rayures. ø 6x8 cm.



Bougeoir Element

106885		1

Photophore anti-vent en béton, verre transparent avec revêtement anti-rayures. ø 7,5x13 cm.



Bougeoir

106883	Set de 2	1

Photophore anti-vent en inox mat satiné et verre mat avec revêtement anti-rayures. ø 5x15 cm.



Bougeoir Switch

159122	Blanc	12
159123	Mandarine	12
159124	Rouge	12
159125	Bordeaux	12

Durée de combustion d'environ 30 h ! ø 6,5x6,5 cm.

BOUGIES



Bougie Antiques

DUNI

159030	ø 2,2x26 cm - Or	1
159031	ø 2,2x26 cm - Argent	1
159192	ø 2,2x24,5 cm - Blanc	1

Bougie teintée dans la masse, temps de combustion environ 6,5 h. Qualité premium. Design fonctionnel. La touche finale pour créer une ambiance conviviale. Autres couleurs disponibles : nous consulter. Paquet de 100.



Bougies LED

159176	Blanc chaud	1

Jeu de 10 LED rechargeable à flamme vacillante. Le kit comprend 1 support de charge, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 25h.

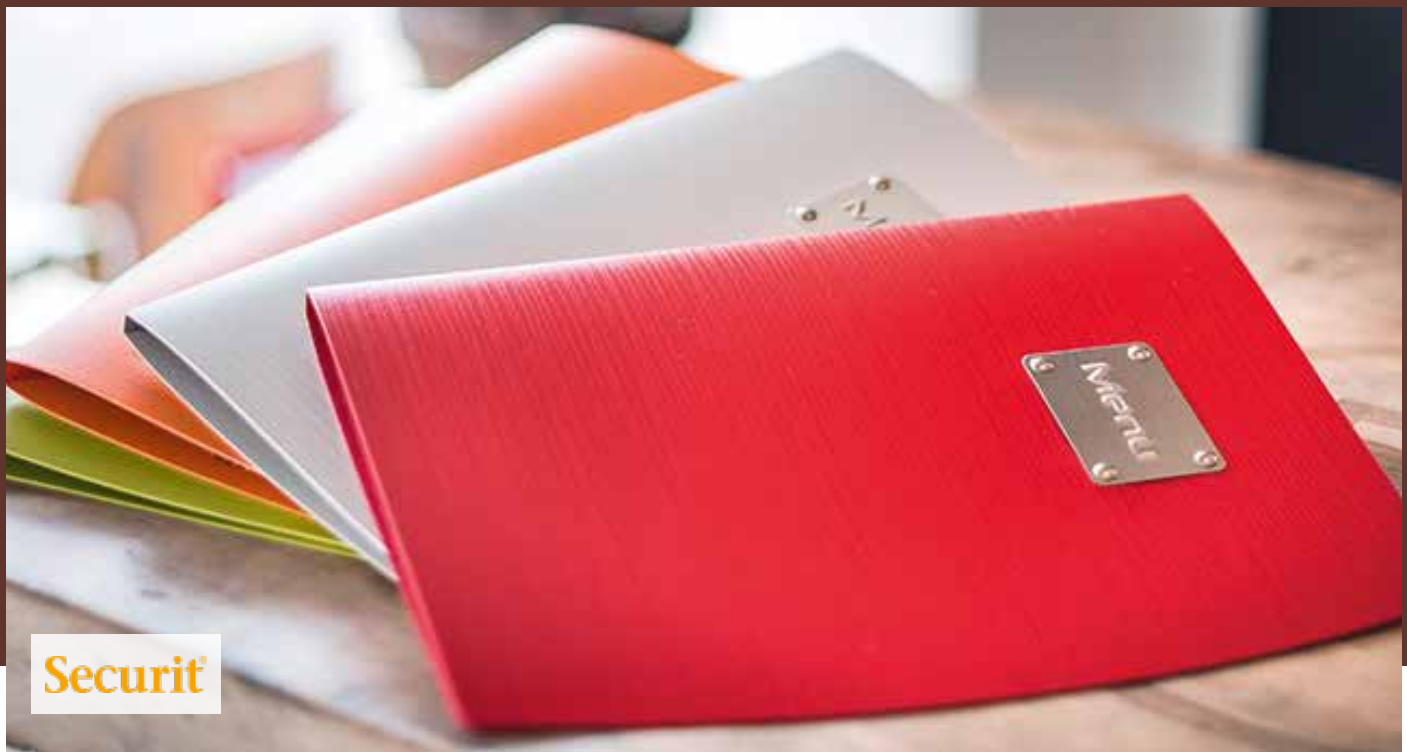


Bougies LED

630185	12 couleurs	1
158961	Blanc chaud	1

Kit de 12 bougies à LED rechargeable multicolore ou blanc chaud à flamme vacillante. Le kit comprend 1 support de charge, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h. Ces bougies sont compatibles avec les bougeoirs concept Good.

LES PORTES-MENUS & L'ENCAISSEMENT

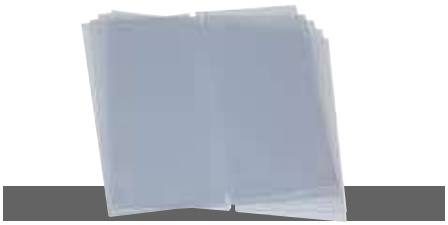


PROTÈGE-MENU



Porte-menu Tendance

014363	Menu - A4 - Noir	*1*
014377	Carte des vins - A4 - Noir	*1*



Intercalaire double

014380	A4	*1*

Lot de 10. Pour protège menu Rio et Tendance.



Porte-menu Rio

014480	Menu A4 - Noir	*1*
014482	Menu A4 - Vert	*1*
014484	Menu A4 - Rouge	*1*
014486	Menu A4 - Blanc	*1*
014487	Carte des vins A4 - Noir	*1*

Traité contre les UV, les rayures et les tâches pour faciliter leur entretien. Possibilité d'insérer jusqu'à 10 inserts Securit® grâce à un élastique résistant au centre des cartes. Livré avec double insert pouvant contenir 4 feuilles A4. Intercalaires supplémentaires : 014380.



Porte-menu Clipboard

014562	A4 (23x33 cm)	*1*

Protège menu à pince. Surface en bois, pince en inox.



Porte-menu

015441	22x33 cm - Gris	*1*
015442	22x33 cm - Bois	*1*

Planche imprimée sur PVC expansé 3 mm, avec pince métal pour le maintien en position du carnet.



Porte-menu Goya

630255	Triptyque - A4	*1*

Fabriqué en simili cuir. Thermoscellage couleur noir.
Porte-menu fabriqué en simili cuir. Thermoscellage couleur noire. Personnalisation à partir de 10 exemplaires : nous consulter.



Porte-menu Basique

014401	Menu A4 (8 vues) - Noir	*1*
014400	Menu A4 (8 vues) - Bordeaux	*1*
014511	Carte des vins A4 (8 vues) - Noir	*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.



Porte-menu Edgar

630259	A4 (25,5x32 cm)	*1*
630256	Intercalaires - A4	*1*

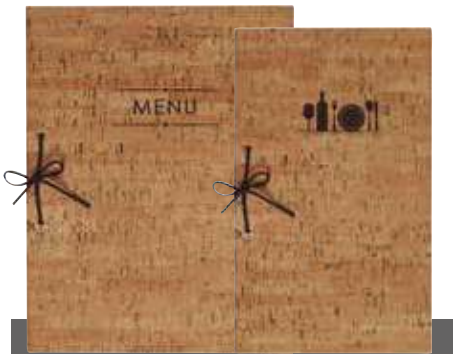
Fabriqué en cuir Telflex. Thermoscellage couleur noire. Porte-menu fourni avec 3 intercalaires (6 vues), possibilité de mettre jusqu'à 10 intercalaires (20 vues). Personnalisation à partir de 15 exemplaires : nous consulter. Intercalaires PVC vendus par lot de 10 feuilles.



Porte-menu Pablo

630258	A4 (25,5x32 cm)	*1*
630257	Intercalaires - A4	*1*

Fabriqué en cuir Telflex. Thermoscellage couleur noire. Porte-menu fourni avec 3 intercalaires (6 vues), possibilité de mettre jusqu'à 10 intercalaires (20 vues). Personnalisation à partir de 15 exemplaires : nous consulter. Intercalaires PVC vendus par lot de 10 feuilles.



Porte-menu Helen

912365	A4 (25,5x32 cm)	*1*
912366	19,5x32 cm	*1*
912367	A5 (19x23,5 cm)	*1*
630257	Intercalaires - A4	*1*

Porte-menu fabriqué en simili cuir avec un cordon en cuir. Avec thermoscellage marron. Porte-menu fourni avec 3 intercalaires (6 vues), possibilité de mettre jusqu'à 10 intercalaires (20 vues). Personnalisation à partir de 15 exemplaires : nous consulter. Intercalaires PVC vendus par lot de 10 feuilles.



Porte-menu Authentic

015490	Menu A4 (24,5x31,5 cm) - Bois clair	*1*
015491	Menu A4 (24,5x31,5 cm) - Bois foncé	*1*
015497	Carte des vins - 18,5x23,5 cm - Bois clair	*1*
015498	Carte des vins - 18,5x23,5 cm - Bois foncé	*1*
015492	Intercalaire pour Menu	*1*
015493	Intercalaire pour Carte des vins	*1*

Porte-menu en imitation bois. Porte-menu inscription "Menu" et "Carte des vins" clair sur bois foncé et foncé sur bois clair.



Porte-menu Sandro

912368	A4 (25,5x32 cm)	*1*
630256	Intercalaires - A4	*1*

Fabriqué en cuir Telflex. Thermoscellage couleur noire. Porte-menu fourni avec 3 intercalaires (6 vues), possibilité de mettre jusqu'à 10 intercalaires (20 vues). Personnalisation à partir de 15 exemplaires : nous consulter. Intercalaires PVC vendus par lot de 10 feuilles.



Porte-menu Chloé

912370	A4 (23,5x33,5 cm)	*1*

Porte-menu fabriqué en cuir Telflex.

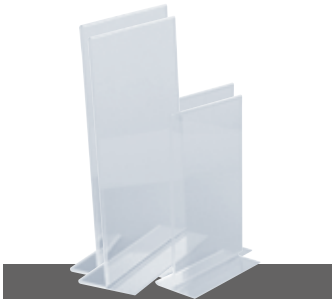


Peinture ardoise acrylique

014573	0,25 L	*1*

Peinture ardoise à base d'eau. Créez votre propre ardoise sur tous les supports : plastique, bois, métal, céramique,... À utiliser avec des feutres-craies. Pour environ 3 m².

CHEVALET



Présentoir Plexo

013078	21x30 cm	*3*
013079	15x22 cm	*3*

Présentoir en plexiglas. Lot de 3.



Présentoir Alto

016061	21x30 cm	*3*
016060	15x22 cm	*3*

Présentoir en bois et plexiglas. Lot de 3.



Chevalet Stilo

016062	21x30 cm	*3*

Chevalet en bois. Lot de 3.



Chevalet de table Securit

014950	30x50 cm	*1*
014951	21x45 cm	*1*

Chevalet en bois dur couleur wengé avec poignée arrondie. Peut être utilisé en extérieur.





Chevalet de table Securit

	Format A4	Format A5	
Bois - noir	**014435**	**014436**	*1*
Bois - nature	**014784**	**014785**	*1*
Bois - acajou	**014470**	**014306**	*1*
Bois - teck	**014244**	**014243**	*1*

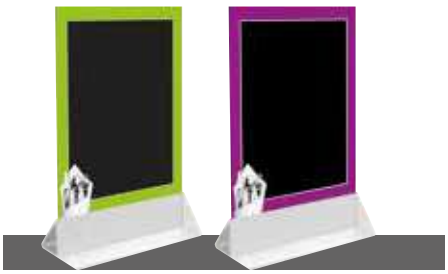
Chevalet en bois dur avec ardoise amovible pour faciliter l'écriture et le nettoyage. A utiliser avec les feutres-craies Securit® (non inclus). Peut être utilisé en extérieur.



Ardoise de table

016010	15x22 cm - Noir	*3*

Ardoise sur socle en bois noir. Lot de3.



Chevalet de table

016201	15x22 cm - Bordure vert	*3*
016202	15x22 cm - Bordure violette	*3*

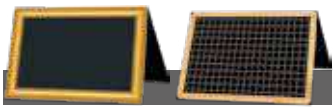
Lot de 3.



Ardoise de table Tavern

016610	12x18 cm	*3*

Ardoise sur socle en bois naturel.



Chevalet ardoise

016615	Ornement neutre	*1*
016616	Écolier	*1*

Chevalet en PVC noir. Dimensions 7x5 cm. Paquet de 10.



Chevalet Salsa

015446	Table réservée	*1*

Chevalet en PVC noir. Dimensions 11x5 cm. Paquet de 10.



Chevalet Funny color

014854	1-10	*1*
014855	11-20	*1*
014856	21-30	*1*
014857	Réservé	*1*

Paquet de 10.



Cube Case

015444	N°1 à 10	*1*
015445	N°11 à 20	*1*

Cube en bois couleur wengé pour la table. Paquet de 10. Dimensions 5,5x5,5x5,5 cm.



Mini chevalet de table Securit

014495	8,5 x 5 cm	*5*

Set de 5 mini chevalets.



Feutre effaçable

015370	Noir - Pointe moyenne	*1*

Effaçable à l'alcool. Surfaces plastiques ou vitrées recommandées. Pochette de 10 feutres.



Craies

015382	Blanche	*1*

Supports ardoisés, isorel, ardoise, chevalets de trottoir. Boîte de 10 craies.

ENCAISSEMENT



Porte-addition

PLASTOREX

630325	13,5x13,5 cm	*10*

Porte-addition carré en mélamine.



Porte-addition

Lacor

901509	15x11 cm	*1*

Porte-addition à pince en inox 18/10.



Porte-addition Tendance

Securit

630430	18,3x11x4 cm	*1*

Porte-addition fermable en polyuréthane, facile à nettoyer.



Porte-commande Sandro

912369	11x17,5 cm	*1*

Porte-commande fabriqué en cuir Telflex. Avec thermoscellage bleu. Bloc commande non fourni.



Porte-commande

500014	12x18 cm	*200*

Couverture pour blocs de commandes.



Caisse

500013	25x18x9 cm	*1*

Caisse à monnaies en acier gris avec fermeture à clé. Pour organiser la caisse de façon rapide et pratique.



Bloc commande

151104	Dupli - Grand modèle 9,5x17 cm	*50*
151114	Tripli - Grand modèle 9,5x17 cm	*50*
151108	Dupli - Petit modèle 8x15 cm	*50*
151118	Tripli - Petit modèle 8x15 cm	*50*



Bloc facture Eurocalc

500016	10x21 cm	*1*

Bloc papier autocopiant blanc pour factures.



Bloc commande Brasserie

500015	10x21 cm	*1*

Bloc papier autocopiant blanc pour bon de commande. Paquet de 10.



Bobine encaissement

151120	Carte bancaire - 5,7x4x12 cm	*1*
151121	Addition - 5,7x4x12 cm	*1*

Paquet de 50.



Pique fiche

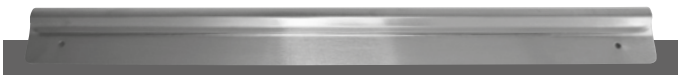
048547	Socle en marbre	*1*



Sonnette de réception

912225	ø 8,5x6 cm - 110g	*1*

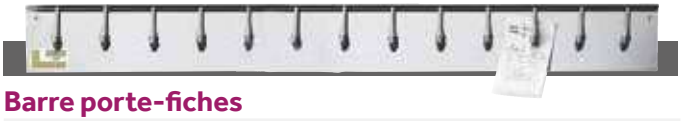
PORTE-FICHE



Barre porte-fiches

044450	Longueur 61 cm	*1*
044452	Longueur 92 cm	*1*

Barre en inox.



Barre porte-fiches

044441	Barre 8 pinces - 62,5 cm	*1*
044442	Barre 13 pinces - 100 cm	*1*

Barre à ressorts en inox.

LA SIGNALÉTIQUE



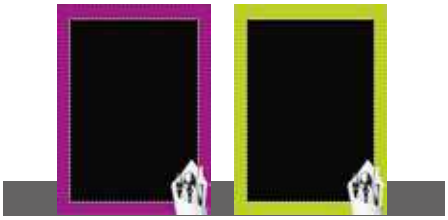
ARDOISE



Ardoise Néon

016618	60x40 cm - Vert	*1*
016619	60x40 cm - Rose	*1*
016620	60x40 cm - Orange	*1*

Ardoise en polystyrène 1 mm.



Ardoise

016200	60x40 cm - Vert	*1*
016197	60x40 cm - Violet	*1*

Ardoise noire avec bordure couleur.



Panneau Rancho

015443	50x82 cm	*1*

Panneau «Menu» style western. Impression faux bois et ardoise noire pour écriture sur PS 2 mm. Découpe pour accrochage. Écriture craie ou feutre-craie. Nettoyage avec une éponge humide.



Ardoise

014300	100x56 cm - Wenge	*1*
014457	100x56 cm - Teck	*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 a l'aide d'une cordelette (non inclus). À utiliser avec les feutres-craies Securit® (non inclus).



Ardoise Woody

014462	30 x 40 cm - Noir	*1*
014464	60 x 80 cm - Noir	*1*
014469	60 x 80 cm - Teck	*1*

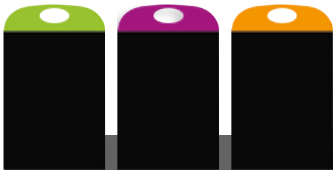
Ardoise murale avec cadre en bois, facile à nettoyer et résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. Feutre-craie à encre liquide de coloris blanc (lavable) et kit de montage inclus !



Ardoise

630153	60x80 cm	*1*

Ardoise recto/verso en PVC expansé noir 5 mm, avec poignée. À utiliser avec un feutre craie et effacer avec une éponge humide.



Ardoise Portacolor

015997	70x40 cm - Vert	*1*
015998	70x40 cm - Orange	*1*
015999	70x40 cm - Violet	*1*

Ardoise recto/verso noire avec poignée couleur.

PANNEAU DE TROTTOIR





Panneau de trottoir

014572	70x125 cm - Noir	*1*
014520	70x125 cm - Teck	*1*
014521	70x125 cm - Acajou	*1*

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



Panneau de trottoir Securit

630431	72,2x131 cm	*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. Forte résistance au vent.





Panneau de trottoir Alizée

015485	65x80x115 cm	*1*

Panneau avec entourage bois d'acacia. 2 faces aspect ardoise et 2 compas de maintien. Écriture avec craie ou feutre-craie. Nettoyage avec une éponge humide. Matériaux traités pour l'extérieur.



Ardoise Multiboard Securit

014835	60x115 cm - Gris métallisé	*1*
014834	60x115 cm - Noir	*1*
014836	60x115 cm - Blanc	*1*
014920	Lot 2 pieds - 4x10x40 cm	*1*

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



L'ardoise Multiboard est polyvalente, les possibilités sont infinies ! Connectez et divisez les ardoises en autant de parties que vous le souhaitez. Utilisation simple murale, pour entourer un arbre, en délimitation d'une terrasse...



Stop trottoir

015440	60x150 cm	*1*

Stop trottoir sans décor avec découpe. Impression recto/verso sur matériau composite 6 mm, laqué noir. Piétement mécano vissé sur ressorts. Ne se raye pas. Résiste au soleil et aux intempéries (ne se cintre pas). Écriture avec feutre-craie effaçable à l'eau. Nettoyage avec une éponge humide.

FEUTRE Securit



Feutre-craie blanc

014934	Médium 2-6 mm	*1*
014941	Large 7-15 mm	*1*



Feutre-craie métallique

014477	Small 1-2 mm	*1*

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



Feutre-craie blanc Waterproof

014568	Médium 2-6 mm - Lot de 4	*1*
014567	Large 7-15 mm - Lot de 2	*1*
014569	Large 7-15 mm - Lot de 4	*1*

Feutre-craie assortis Waterproof

014571	Large 7-15 mm - Lot de 4	*4*
014570	Médium 2-6 mm - Lot de 4	*4*

Ne coulent pas, ne décolorent pas, résistent à l'eau et s'utilisent sur toutes surfaces non-poreuses. À nettoyer avec le spray nettoyant. Couleurs assorties : bleu, rouge, vert, jaune.



Éponge magique

014880		*1*

Éponge nettoyante pour enlever facilement les traces de feutre-craie et rénover vos ardoises.



Spray nettoyant

014432	Pulvérisateur 750 ml	*1*

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

AFFICHE



Tarif consommation

016004	Tarif Opera «consommations» - 66x44 cm	*1*
016013	Tarif Magenta «consommations» - 50x70 cm	*1*
630154	Tarif «consommations» Mokka - 44x66 cm	*1*
016014	Tarif Magenta «consommations courantes» - 40x30 cm	*1*

Affiche tarif des consommations en polystyrène, livré avec un fil nylon pour suspension. À utiliser avec un feutre effaçable à l'alcool.



Plaque Terra

016582	Toilettes hommes	*1*
016583	Toilettes femmes	*1*
016581	Toilettes homme/femmes	*1*
016580	Portable interdit	*1*
016584	Entrée interdite	*1*
016589	Privé	*1*
016585	Flèche	*1*
016590	Réception	*1*
016587	Poussez	*1*
016588	Tirez	*1*
016591	Sortie	*1*
016586	Issue de secours	*1*

Plaque adhésive en PVC, dimensions 17x5 cm.



Affichage spécial hôtellerie

014050	Consigne incendie - 29,5x18 cm	*1*
014148	Règlement chambre - 20x30 cm	*1*
015632	Prière faire chambre / ne pas déranger - 8,5x20,8 cm	*1*
015630	Chambres disponibles / complet - 30x10 cm	*1*

Paquet de 10.



Pancarte WC PMR

015447	17x5 cm	*1*

Pancarte d'affiche pour personne à mobilité réduite en PS blanc 1 mm. Adhésif double face au verso.

PORTE-MENU Securit





Porte-menus LED Classic

014576	53x70 cm (4 A4) - Marron foncé	*1*
014577	53x70 cm (4 A4) - Inox	*1*
014578	53x70 cm (4 A4) - Teck	*1*
014579	Ensemble socle + pied 125 cm	*1*

Porte-menu en bois ou acier inoxydable brossé (structure bois), utilisation extérieure si abrité et entretenu, avec système de fermeture (serrure/clef) et lumière LED blanche. Il présente 4 pages A4. Pour montage mural ou à associer au pied et socle, vendu séparément (roulettes en option). Fourni avec un adaptateur et câble d'alimentation de 5 mètres (non étanche). Compatible avec les batteries Securit® (non incluses).

Porte-menus LED

014355	72x40 cm (3 A4)	*1*
014356	72x68 cm (6 A4)	*1*
014889	Piétement hauteur 95 cm	*1*
014888	Piétement hauteur 135 cm	*1*

Porte-menu en acier galvanisé résistant aux intempéries, avec système de fermeture (serrure/clef). Il présente 3 ou 6 pages A4. Lumière LED blanche puissante avec une télécommande fournie pour de multiples fonctions. Pour montage mural (matériel inclus) ou à associer au pied et socle Securit® de 95 cm ou 135 cm. Paire de roulettes disponible en option. Fourni avec un adaptateur et câble d'alimentation de 5 mètres et une télécommande (non étanches). Compatible avec les batteries Securit® (non incluses). Panneau métallique et aimants à l'intérieur. Livré en 2 colis : 1 pour le porte-menu et 1 pour le pied+base.



Porte-menus Black Star

014890	144x50 cm - (4 A4)	*1*

Porte-menu noir, acier galvanisé, utilisation intérieure ou extérieure, avec système de fermeture (serrure/clef) et LED de couleur blanche. Il présente 4 pages A4. Le panneau d'affichage pivote de 90 °C pour vous offrir 2 possibilités de présentation. Fourni avec une télécommande, pied et socle ainsi qu'un adaptateur avec un câble de 5 mètres (non étanche). Compatible avec les batteries Securit® (non incluses).



Porte-menus

014516	99x52 cm (6 A4)	*1*
014894	Ensemble socle à roulettes + pied 120 cm	*1*

Porte-menu inox, utilisation intérieur ou extérieur. Résistant aux intempéries, fermeture, à fixer au mur (vis incluses) ou sur pied et socle avec deux roulettes intégrées. LED de 20 couleurs avec en option 5 styles de lumière et 10 programmations d'intensité de lumière. Fourni avec un adaptateur et câble d'alimentation de 5 mètres et une télécommande (non étanches). Compatible avec les batteries Securit® (non incluses). Panneau métallique et aimants à l'intérieur. Livré en 3 colis : 1 pour le porte-menu + 1 pour le pied + 1 pour la base.



Enseigne LED

014587	Bar - LED rouge, bleu, vert, jaune	*1*
014589	Open - LED rouge et bleu	*1*
014590	Pizza - LED rouge et bleu	*1*

Pour suspension murale ou sur vitrine, 4 options maximales de lumières de couleurs clignotantes. Adaptateur 220 AC inclus pour branchement sur prise secteur avec un câble de 130 cm. Disponible en 3 modèles. Dimensions 24x48x2 cm.



Kit roulettes /magnets

014423	16 aimants	*1*
889904	Kit 2 roulettes pour tous les portes menus	*1*



Batterie lithium

014357	8/12 h	*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.

POTEAU D'ACCUEIL Securit



Poteau d'accueil

014896 Doré brillant - Hauteur 100 cm *1*

Poteau d'accueil à tête sphérique, résistant aux intempéries. Bague d'accroche avec 4 encoches pour l'attache d'une corde. Tête amovible permettant d'insérer un porte-affiche sur le dessus. Grande stabilité grâce à son socle de 12 kg, renforcé par une protection anti-rayures. Usage intérieur ou extérieur.



Accessoires

1	**014415**	Accroche murale dorée	*1*
2	**014908**	Porte affiche - Format A4 - Doré	*1*
3	**014389**	Corde naturel - Embouts et attaches dorés - 1,5 m	*1*
4	**014390**	Corde rouge - Embouts et attaches dorés - 1,5 m	*1*
5	**014453**	Corde noir - Embouts et attaches dorés - 1,5 m	*1*

Les cordes sont prévues pour un usage extérieur ou intérieur, elles sont résistantes à toutes les conditions météorologiques.



Poteau d'accueil

014575 Inox brillant - Hauteur 100 cm *1*

Poteau d'accueil à tête plate, résistant aux intempéries. Bague d'accroche avec 4 encoches pour l'attache d'une corde. Tête amovible permettant d'insérer un porte-affiche sur le dessus. Grande stabilité grâce à son socle de 12 kg, renforcé par une protection anti-rayures. Usage intérieur ou extérieur. Livré en 2 colis.



Accessoires

6	**014416**	Accroche murale inox	*1*
7	**014907**	Porte affiche - Format A4 - Inox	*1*
8	**014393**	Corde naturel - Embouts et attaches inox - 1,5 m	*1*
9	**014392**	Corde rouge - Embouts et attaches inox - 1,5 m	*1*
10	**014897**	Corde noir - Embouts et attaches inox - 1,5 m	*1*

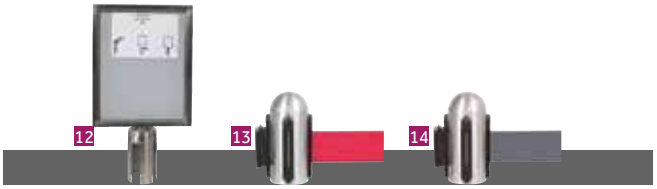
Les cordes sont prévues pour un usage extérieur ou intérieur, elles sont résistantes à toutes les conditions météorologiques.



Poteau d'accueil à bande rétractable

11	**014903**	Bande grise - Hauteur 120 cm	*1*
	014904	Bande rouge - Hauteur 120 cm	*1*
	014902	Bande noire - Hauteur 120 cm	*1*

Poteaux d'accueil en inox brossé résistants aux intempéries, avec socle renforcé et protection anti-rayures. Possibilité d'insérer un porte affiche sur le dessus et possédant 4 points de connexion pour lier les poteaux entre eux. Bande rétractable en nylon de 210 cm. Livré en 2 colis.



Accessoires

12	**014909**	Porte affiche - Format A4 - Inox	*1*
13	**014398**	Accroche murale bande rouge	*1*
14	**014397**	Accroche murale bande grise	*1*

LA COLLECTE DES DÉCHETS



CENDRIER





Cendrier anti-vent

630101	Cendrier anti-vent - inox - ø 9,5x3,5 cm - 3 encoches	*1*
033399	Cendrier Play - verre ø 10,6x3,5 cm - 3 encoches	*18*
988356	Cendrier - inox ø 9,5 cm - 3 encoches	*24*



Cendrier mural

602200	1,5 L (150 mégots)	*1*

Acier galvanisé et époxy. 152x64x255 mm.



Borne cigarettes

1	**961065**	Collecteur Tuscan - Noir - 357x357x1029 mm - Polyéthylène et acier galvanisé	*1*
2	**961067**	Collecteur Tuscan - Sable - 357x357x1029 mm - Polyéthylène et acier galvanisé	*1*
3	**142020**	Totem anthracite - Galvanisé - 3 L (600 mégots) ø 30x105 cm - Kit de fixation inclus	*1*

POUBELLE & COLLECTEUR



Poubelle à pédale

914713	4 L - 19,1x23,5x18,6 cm	*1*
914711	6 L - 23,1x26,7x20,5 cm	*1*
914712	12 L - 34x30,8x24 cm	*1*

Modèle Lolly. Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.



Poubelle

914707	3 L	*1*
914709	5 L	*1*
914701	12 L	*1*
914703	20 L	*1*
914705	30 L	*1*

Poubelle à pédale en métal blanc.



Poubelle

914708	3 L - 245x165 mm	*1*
914710	5 L - 278x205 mm	*1*
914702	12 L - 390x252 mm	*1*
914704	20 L - 450x292 mm	*1*
914706	30 L - 640x292 mm	*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.



Poubelle d'extérieur

809203	75 L - ø465x640 mm	*1*

Poubelle en polyéthylène noir, à haute résistance.



Conteneur mobile

140780	45 L	*1*
140784	90 L	*1*

Conteneur blanc à pédale.



Poubelle pour liquide

816736	50 L ø390x600 mm	*1*
816737	100 L ø475x720 mm	*1*

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.



Conteneur Korok

145100	120 L - 600x500x1100 mm	*1*

Conteneur en polyéthylène gris avec couvercle noir et 2 roues. Couvercle disponible en jaune, bleu ou vert. Poignées intégrées sur le corps et le couvercle. Couvercle basculant entièrement sur l'arrière (limite la perte d'espace). Vidage par prise frontale. Système de réduction sonore du couvercle par tampons caoutchouc. Roues caoutchouc massif avec jantes polypro.



Support de sac

140767	70 L - 470x416x730 mm	*1*
140763	100 L - 470x416x970 mm	*1*

Support mobile à larges roues. Corps et couvercle en inox. Poignée de transport en ABS. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique. Existe avec le couvercle de couleur : nous consulter.



Support de sac

140769	70 L - 470x416x730 mm	*1*
140765	100 L - 470x416x970 mm	*1*

Support mobile à larges roues. Corps et couvercle en acier blanc. Poignée de transport en ABS. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique. Existe avec le couvercle de couleur : nous consulter.

PORTE-SAC



Pince sac inox

959999	Sac 110 L	*1*

560x435x940 mm.



Support de sac

Gilac

981200	Blanc	*1*
981201	Bleu	*1*
981202	Vert	*1*
981203	Rouge	*1*
981204	Jaune	*1*

Support avec pédale et couvercle de couleur. Pour sac 120 L.



Support de sac

961041	110 L - inox brillant	*1*
961040	110 L - blanc	*1*

Support mobile à larges roues. Corps et couvercle en acier. Poignée de transport en ABS. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique + platine inférieure de soutien du sac. Dimensions 546x600x940 mm. Conception simple et robuste. Surfaces lisses : entretien facile. Conforme à la méthode HACCP. Disponible avec des couvercles de couleur, permettant le tri sélectif : nous consulter.

SAC POUBELLE



Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	BD	Noir	25	50x65	500	
006631	Sac	30	BD	Blanc	25	50x65	500	
006632	Sac	50	BD	Noir	27	68x75	250	
006633	Sac	100	BD	Noir	27	82x85	200	
006654	Sac	100	BD	Noir	30	82x85	200	
006635	Sac	100	BD	Noir	40	82x85	200	
006653	Sac	100	BD	Noir	50	82x85	200	
006636	Sac	110	BD	Transp.	30	70x105	200	
006638	Sac	110	BD	Noir	40	70x105	200	
006655	Sac	110	BD	Noir	50	70x105	200	
006640	Sac	110	BD	Noir	60	70x105	200	
006642	Sac	130	BD	Noir	40	80x115	100	
006644	Sac	130	BD	Noir	60	80x115	100	
006645	Sac	130	BD	Transp.	45	80x115	100	
006647	Sac	150	BD	Noir	50	80x135	100	
006648	Sac	150	BD	Noir	60	80x135	100	
006650	Sac	160	BD	Noir	50	90x107	100	
006670	Housse	240	BD	Noir	28	115x135	100	
006671	Housse	340	BD	Noir	30	138x135	100	
006672	Housse	660	BD	Noir	30	193x150	50	

Réf.	Type	Litrage	Qualité	Coloris	Soudure	Ep (µ)	Dimensions (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	HD	Blanc	étoile	10	33,5x35	1000	
006601	Sac	10	HD	Blanc	étoile	10	40x45	1000	
006602	Sac	20	HD	Blanc	étoile	11	45x45	1000	
006603	Sac	20	HD	Noir	étoile	11	45x45	1000	
006604	Sac	30	HD	Noir	étoile	11	50x65	500	
006605	Sac	30	HD	Blanc	étoile	11	50x65	500	
006606	Sac corbeille	30	HD	Blanc	étoile	11	50x65	500	
006607	Sac	30	HD	Transp.	étoile	11	50x65	500	
006608	Sac	50	HD	Noir	étoile	14	68x74	500	
006609	Sac	100	HD	Noir	étoile	18	82x87	500	
006610	Sac	110	HD	Noir	étoile	18	70x108	500	

Prix au carton.

DÉSINSECTISEUR



Fabriqué en FRANCE

Désinsectiseur Iglu

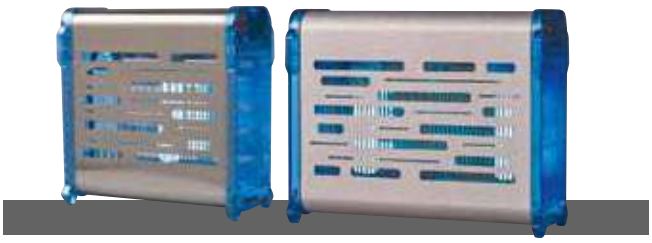
961248	Blanc	*1*
961249	Noir	*1*

Pour 50 m². 20 W - 230 V mono - 1,2 kg.

Plaque de glue

961255		*6*

Pour désinsectiseur Iglu. Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.



Désinsectiseur FlyinBox

961246	FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m² - 3 kg	*1*
961247	FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m² - 3,6 kg	*1*

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360 °C et grille d'électrocution optimisée. Tension de la grille électrique 3000 V. 3 modes d'installation : suspension murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz.



Fabriqué en FRANCE

Désinsectiseur AGR 36

961260	Pour 120 m²	*1*

Désinsectiseur mural inox AISI304. Protection IP21. Entretien : remplacement du tube tous les ans et de la plaque de glu tous les 2 mois. Pour nuisibles tels que : drosophiles, mouches, moustiques, guêpes, papillons de nuit... 220 V mono. Dimensions 76x19x10 cm

LE BUFFET



DISTRIBUTEUR DE CÉRÉALES



Présentoir à céréales

630122	Présentoir 43x17 cm - Érable	*1*
630118	Présentoir 43x17 cm - Wengé	*1*
630126	Bocal en verre 2 L - 12x12x22 cm	*1*

Présentoir en bois couleur wengé avec 3 bocaux hermétiques en verre (3x2 L). Présentoir 43x17 cm. Possibilité d'avoir des bocaux hermétiques 2 L (12x12x22 cm) supplémentaires. Disponible couleur wengé sur demande.



Distributeur de céréales

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

Distributeur en inox avec robinet pour un service facile. Couvercle étanche qui garantit la fraîcheur des céréales.

BONBONNIÈRE



Bonbonnière

106853	2 L - ø 14x21,5 cm	*1*
106854	4 L - ø 18x26 cm	*1*
106855	6 L - ø 20x30 cm	*1*

Pot en verre avec couvercle hermétique qui vous permet de conserver la fraîcheur de vos aliments.



Bonbonnière

630125	1 L - 12,5x19x18 cm	*1*

Bonbonnière en verre avec couvercle étanche pour garantir la fraîcheur des aliments.



Bocal hermétique

501510	1 L - ø 11x18 cm	*12*
501511	1,5 L - ø 11x23 cm	*12*
501512	2 L - ø 12x25,5 cm	*6*

Les célèbres bocaux hermétiques sont parfaits pour conserver et présenter toutes sortes de produits secs, fruits, légumes, céréales...

PRÉSENTOIR





Présentoir

106852	Triangle 3 niveaux - 53x21x50 cm	*1*

Présentoir en bois couleur wengé 3 niveaux forme triangle. 1er plateau 30x15 cm, 2e plateau 40x17,5 cm et 3e plateau 53x19 cm.



Plateau

083780	40x20 cm - vert d'o	*6*
083781	40x30 cm - vert d'o	*6*
083782	40x60 cm - vert d'o	*6*

Plat en acrylique pour la présentation. Résistant de -50 à +80 °C. Nettoyage facile à l'eau savonneuse sans abrasif, non compatible lave-vaisselle.



Plateau

912400	28x28x1 cm - noir	*1*
912401	35x28x1 cm - noir	*1*
912402	43x28x1 cm - noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. 3 pièces exclusives, qui offrent un aspect d'ardoise naturelle.



Caisse de présentation en bois de hêtre alimentaire. Composez votre buffet sur-mesure grâce à tous les éléments au format GN ! Les rehausseurs vous permettront de présenter les caisses de façon inclinée et donneront une nouvelle dimension à votre buffet.







Planche

912377	Rectangulaire - 38,5x21,5x1,5 cm	*1*
912378	Ronde - 38,5x27,5x1,5 cm	*1*

Fabriquée en bambou naturel, robuste et très résistante. Planche avec manche et dotée d'une base en verre extractible, idéale pour présenter et servir. Possède une encoche pour une meilleure extraction de verre. Laver à la main.



Fontaine à chocolat

084062	22,8x22,8x53,6 cm	*1*

Fontaine en inox. Entraînement électrique, sans pompe, par vis sans fin amovible (nettoyage facile). Corps en acier inoxydable AISI 304. Voyant lumineux de fonctionnement. Interrupteurs dissociés pour moteur et élément chauffant. Alimentation 230 V mono. Puissance 220 W.



Caisse de présentation

	501645	GN 1/1 - 53x32,5x10 cm	*1*
	501646	GN 1/2 - 32,5x26,5x10 cm	*1*
	501647	GN 1/3 - 32,5x17,5x10 cm	*1*
	501648	GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	*1*
	501649	GN 2/4 - 53x17,5x10 cm	*1*
	501651	Cloche GN1/1 - methacrylate	*1*
1	**501652**	Rehausseur* cales bois	*1*
2	**501658**	Rehausseur* GN1/1	*1*







Planche Mekkano

065282	Individuelle - 45x11,8 cm	*6*
065283	À partager - 39,5x19 cm	*6*

Planche en bois. La planche individuelle avec une encoche au verso pour recevoir un verre ou une tasse. La planche à partager peut contenir des raviers de différentes tailles et formes, ainsi que des assiettes Mekkano. Ne passe au lave-vaisselle.



Coquetier

010410	Porcelaine - 5 cl - ø 4,7x6,8 cm	*12*
010413	Inox 18/0 - 3 cl - ø 5x5,2 cm	*1*
010414	Silicone - ø 10x2,5 cm	*12*



Pot à sauce

041622	9 cl	*1*
041621	14,5 cl	*1*

Pot en inox, idéal pour de la crème, du lait, de la confiture, de la sauce, du chocolat...



Be fore ARCOROC

630004	12 cl - ø 5,6 mm	*24*

Ramequin en porcelaine.



Be bop ARCOROC

630137	Verre trempé - 21 cl - ø 8,2x5,8 cm	*6*
630138	Porcelaine - 28 cl - ø 10,9x4,4 cm	*6*



Couteau petit-déjeuner

630150		*1*

Lame microdentée 10 cm. Idéal pour couper le pain et tartiner le beurre. Passe au lave-vaisselle.

CORBEILLE DE PRÉSENTATION



Corbeille

001554	Noir - ø 30x13 cm	*1*

Corbeille en fil idéale pour présenter les fruits. Autres tailles : nous consulter.



Corbeille

083783	Naturel	*1*

Panier incliné fait main, en corde de polypropylène ø 2,3 mm (45x60x5/12 cm). Apte pour le contact alimentaire. N'absorbe ni les odeurs, ni les graisses. Utilisable comme panier de présentation avec un papier anti-graisse.



Corbeille

050039	Naturel	*1*

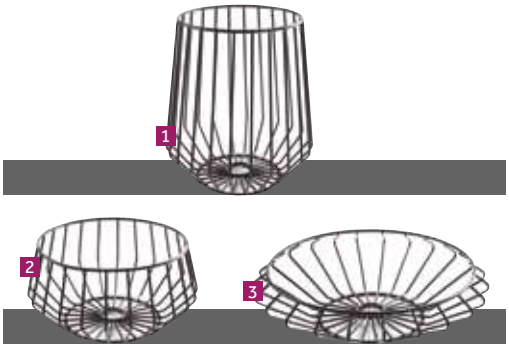
Corbeille tressée GN1/1 (53x32x9 cm).



Corbeille

912403	Naturel	*1*
912412	Brun	*1*

Conçu pour une utilisation intensive. 53x33,5x9 cm. Fait à la main, finition mate. Haute résistance et la durabilité. Empilable. Polypropylène, passe au lave-vaisselle.



Corbeille

1	**912380**	ø 23,4x25,4 cm	*1*
2	**912381**	ø 27x13,8 cm	*1*
3	**912382**	ø 34x9,5 cm	*1*

Corbeille à fruits en fil d'acier avec une finition noire mate. Résistante et durable. Peut être utilisée pour y déposer des fruits, du pain, des légumes, des œufs...





Présentoir à viennoiserie

050043		*1*

Présentoir avec support en fil chromé et 2 corbeilles GN1/2 (36x27x9 cm). Lavable en machine.



Corbeille

912404	Naturel	*1*
912413	Brun	*1*

Conçu pour une utilisation intensive. Fait à la main, finition mate. ø 35x20 cm. Haute résistance et la durabilité. Empilable. Polypropylène, passe au lave-vaisselle.



Corbeille à cloche

050023	52,5x32,5 cm	*1*

Corbeille GN1/1 avec cloche pour protéger les viennoiseries, gâteaux et autres aliments.



Présentoir à cloche

890164	50,5x30,5x18 cm	*1*

Présentoir en plexiglas avec double ouverture.



Cloche Lacor

912435	ø 24x11 cm	*1*
912436	ø 28x17,5 cm	*1*

Cloche pour plat ou assiette en inox 18/10.



Présentoir à cloche

514540	ø 38x24 cm	*1*

Plateau en PE avec cloche abattante rolltop en SAN et pieds anti-dérapants.

DISTRIBUTEUR À JUS





Distributeur de boisson Baril

501515	3,5 L - ø 17 cm - 32x20 cm	*1*

Le distributeur Baril est parfait pour présenter vos jus de fruits et cocktails de façon originale. Bouchon en verre avec joint en silicone, robinet couleur or et support en bois.



Distributeur de boisson

901571	3,6 L	*1*

Distributeur carré avec support en métal.



Fontaine à jus de fruit

901515	8 L - 35x26x58,5 cm	*1*

Fontaine en inox.



Distributeur Old Fashioned

106856	7 L - ø 27x50,5 cm	*1*

Le distributeur Old Fashioned vous permet de présenter vos jus de fruits et cocktails. Le bocal en verre avec robinet possède une large ouverture pour une introduction facile de vos ingrédients. Couvercle hermétique, support en métal noir.

PICHET



Flow

543608	1 L - Slim	*2*
543607	1 L - Large	*2*

Carafe rafraîchissante avec obturateur automatique. Accumulateur de froid unique dans le socle. Bec verseur anti-goutte.



Pichet Luxe

042951	1 L	*1*
042952	1,5 L	*1*
042953	2 L	*1*

Pichet inox avec bouchon hermétique pour un maintien parfait de la chaleur.



Pichet isotherme

042406	2,5 L	*1*
988358	3 L	*1*

Pichet en inox à pompe. Tirage par simple pression sur le couvercle.



Pichet isotherme

988052	1 L	*1*
988351	1,5 L	*1*
988301	2 L	*1*

Pichet en inox avec bouchon à bouton poussoir. Double paroi en acier inox. Garanti lave-vaisselle.



Pot empilable

041035	1 L	*1*
041036	1,5 L	*1*
041037	2 L	*1*

Inox 18/10.



Pichet acrylique

087144	3 L	*1*



Pichet isotherme

042422	1,2 L	*1*
042423	2 L	*1*

Modèle original avec ampoule polyuréthane.



PLASTOREX

Pichet isotherme

085800	1,2 L - Blanc	*1*
085801	1,2 L - Taupe	*1*

CHAFING DISH



Chafing dish

003188 13,5 L - 68x48x42 cm *1*

Chafing dish électrique en inox 18/8. Format GN1/1. Puissance 760/900 W. Alimentation 220/240 V AC.











Chafing dish

906044 6,8 L - ø 36 cm *1*

Chafing dish en inox 18/8 pour induction, avec couvercle.

Chafing dish Evento

1	**066110**	Module acier finition brossé + bac plastique 56,5x36x9,5 cm	*1*
2	**066112**	Plaque eutectique réfrigérante 48x28x3 cm	*1*
3	**066111**	Couvercle module acier 56x35x19 cm	*1*
4	**066122**	Plateau porcelaine GN1/2 - 26,5x32,5 cm	*1*



Chafing dish

003189 51x54x48 cm *1*

Chafing dish électrique en inox pour bac GN1/1 avec thermostat et couvercle amovible. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



Chafing dish

000850 62,5x35,3x34,5 cm *1*

Chafing dish en inox pour bac GN1/1 avec couvercle amovible. Livré avec brûleur à alcool. Cadre support inox avec 2 poignées. Livré avec 1 bac inox à eau GN1/1 profondeur 100 mm, 1 bac inox aliment GN1/1 profondeur 65 mm, 1 couvercle inox dôme avec poignée, 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.



Gel de chauffe

042701 Éthanol - 225 g *1*

PORTE-ÉTIQUETTE



Porte-étiquettes

106941 Inox - Set de 4 *1*

Porte-étiquette à pince en inox. Livré avec 20 étiquettes. Dimensions ø4x10 cm.



Porte-étiquettes

106942 Acrylique - Set de 4 *1*

Porte-étiquette en acrylique. Livré avec 20 étiquettes. Dimensions 3x3x12 cm.



Porte-étiquettes

106930	Inox	*4*
106931	Cuivre	*4*
106932	Bronze	*4*

Porte-étiquette en inox poli miroir. Livré avec 20 étiquettes. Dimensions ø 5x15,5 cm.

Buffet de style

Intemporel

ARCOROC



Créez votre propre style

Impressionnez vos hôtes avec des dressages audacieux.
MEKKANO mixe les matières et les tailles, pour vous permettre de donner vie à vos buffets.
Des grandes assiettes, des plateaux en bois, des petits contenants de formes et de tailles différentes, associés à nos saladiers transparents. Tous les contenants sont empilables : votre imagination n'a pas de limites !
Mekkano se combine avec Fjords pour donner une singularité à vos buffets.

Retrouvez tous les produits de la gamme
page 36

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Petit-déjeuner



Tapas



Garden party



Douceurs sucrées

Vous avez besoin d'un conseil pour créer votre buffet ? Consultez votre expert Gafic pour des conseils sur-mesure !

APS®

Buffet de style Élégant









SUPERBOX

Les superbox sont des caisses empilables antidérapantes.
Elles peuvent être utilisées avec ou sans plateaux et connectées entre elles avec les ardoises.
Créez le buffet que vous voulez grâce aux différentes tailles, la créativité est sans limites !



Superbox

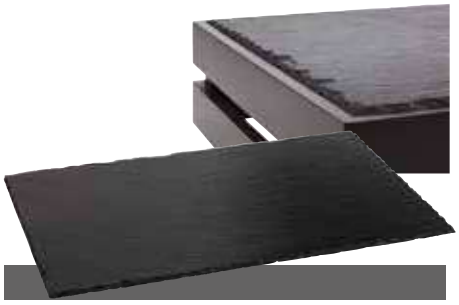
106848	GN 1/1 - 35x55,5 cm	*1*
106850	GN 1/2 - 35x29 cm	*1*
106851	GN 1/4 - 29x18,5 cm	*1*
106849	GN 2/4 - 18,5x55,5 cm	*1*

Les Superbox existent aussi en coloris bois naturel ou vintage blanc patiné et dans d'autres dimensions, consultez-nous !



Inser Superbox

106846	Bac GN 1/1 - 32,5x53 cm	*1*
106847	Plateau GN 1/2 - 32,5x26,5 cm	*1*



Ardoise naturelle

106844	GN 1/1 - 53x32,5 cm	*1*
106845	GN 1/2 - 32,5x26,5 cm	*1*
106842	GN 1/4 - 26,5x16,2 cm	*1*
106843	GN 2/4 - 53x16,2 cm	*1*

Ardoise naturelle avec patins anti-adhérent. Excellent maintien de la température, les bords sont volontairement cassés pour renforcer l'esthétique naturelle.

Buffet de style

Raffiné

DEGRENNE PARIS





CONCEPT EVENTO

Du petit-déjeuner au dîner, des buffets sucrés aux buffets salés,
la collection EVENTO répond à tous les scénarios de réception.
Un design homogène, harmonieux, fonctionnel et modulable.
La richesse de ses combinaisons et la diversité de ses matériaux
(acier, porcelaine, verre, grès, mélamine, pierre et bois etc...) s'adaptent à votre style
et à la dimension de votre établissement. La collection EVENTO valorise
avec une touche de chic la mise en scène de vos buffets, selon le moment de la journée, de la saison...





DÉCOUVREZ LA VIDÉO

LA PLATERIE & LES USTENSILES



SALADIER



Lys

030024	Saladier rond 90 cl - ø 17 cm	*24*
030025	Saladier rond 1,55 L - ø 20 cm	*24*
030026	Saladier rond 2,4 L - ø 23 cm	*24*
030027	Saladier rond 3,4 L - ø 26 cm	*12*
037036	Saladier carré 15 cl - 9x9 cm	*72*
037037	Saladier carré 30 cl - 11x11 cm	*72*
037038	Saladier carré 61 cl - 14x14 cm	*24*
037039	Saladier carré 1,15 L - 17x17 cm	*24*
037011	Coupelle 3,5 cl - ø 6 cm	*36*
030007	Coupelle 7,5 cl - ø 7,5 cm	*96*
030008	Coupelle 12 cl - ø 9 cm	*72*
030009	Coupelle 20 cl - ø 10,5 cm	*72*
030010	Coupelle 31 cl - ø 12 cm	*72*
030023	Coupelle 50 cl - ø 14 cm	*48*



Viva

030040	Coupelle 33,3 cl - ø 12 cm	*24*
030041	Coupelle 51 cl - ø 14 cm	*24*
030043	Saladier 1,6 L - ø 20 cm	*12*
030044	Saladier 2,5 L - ø 23 cm	*6*
030046	Saladier 5,35 L - ø 29 cm	*6*



Évolutions

ARCOROC

1	**631146**	Saladier ø 21 cm - 2,1 L	*12*
2	**631147**	Saladier ø 18 cm - 1 L	*12*
3	**631148**	Saladier ø 14,5 cm - 0,75 L	*24*

Opale très léger et ultra résistant.







Pompéi

032040	Coupelle 3,9 cl - ø 6 cm	*24*
032041	Coupelle 10 cl - ø 8 cm	*24*
032042	Coupelle 24 cl - ø 10,5 cm	*24*
032043	Coupelle 35 cl - ø 12 cm	*24*
032044	Coupelle 57 cl - ø 14 cm	*24*
032045	Saladier 1,06 L - ø 17 cm	*24*
032046	Saladier 1,7 L - ø 20 cm	*12*
032047	Saladier 2,45 L - ø 23 cm	*4*
032048	Saladier 3,65 L - ø 26 cm	*4*

PLAT INOX



Légumier et soupière

041005	Légumier 1,2 L (ø 20x5,2 cm)	*1*
041006	Légumier 1,6 L (ø 22x5,5 cm)	*1*
041007	Légumier 2 L (ø 24x7 cm)	*1*
041049	Soupière 2 L (ø 20x8,5 cm)	*1*
041050	Soupière 2,6 L (ø 22x9,5 cm)	*1*
041051	Soupière 3,5 L (ø 24x9,5 cm)	*1*

Plat rond creux en inox 18/10.



Plat

902010	Plat creux ø 34 cm	*1*
041029	Plat plat ø 33 cm	*1*

Plat rond en inox 18/10.



Plat à gratin

041014	24x15 cm	*1*
041015	30x19 cm	*1*
041016	38x28 cm	*1*

Plat ovale en inox 18/10.



Plat à gratin

002049	30x21 cm	*1*
002050	37,7x25,5 cm	*1*

Plat rectangulaire en inox 18/10.



Plat ovale

041022	28x19 cm	*1*
041023	34x28 cm	*1*
041024	38x25,5 cm	*1*
041025	41x28 cm	*1*
041026	46x31 cm	*1*

Plat ovale en inox 18/10.



Plat à poisson

041027	60x27 cm	*1*

Plat ovale en inox 18/10.

Frida



« Une collection complète épurée et raffinée »



Plat Frida Lock*

	Noir	Blanc	APS
ø 22,5x2,5 cm	**106864**	**106863**	*1*
ø 31,5x2,5 cm	**106866**	**106865**	*1*
ø 38x2,5 cm	**106868**	**106867**	*1*

Plat en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois et patins anti dérapants. Système Frida Lock qui permet de fixer le plat sur un support.



Saladier Frida Lock*

	Noir	Blanc	APS
1 L - ø 21,5x8,5 cm	**106858**	**106857**	*1*
1,6 L - ø 25x11 cm	**106860**	**106859**	*1*
2,6 L - ø 28,5x14 cm	**106862**	**106861**	*1*

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois. Système Frida Lock qui permet de fixer le plat sur un support.



Saladier Frida

	Noir	Blanc	APS
1,8 L - ø 21,5x7,5 cm	**106835**	**106834**	*1*
4,7 L - ø 30x9,5 cm	**106837**	**106836**	*1*

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.



Support Frida Lock*

	Noir	Blanc	APS
ø 16,5x8 cm	**106839**	**106838**	*1*
ø 16,5x12 cm	**106841**	**106840**	*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.*



PLAT DE PRÉSENTATION



Vestah

PLATEX

	Beige	Noir	
Bac GN1/4 - Ht 6,5 cm - 175 cl	**630330**	**630331**	*6*
Bac GN1/3 - Ht 6,5 cm - 252 cl	**630332**	**630333**	*6*
Bac GN1/2 - Ht 6,5 cm - 400 cl	**630334**	**630335**	*6*
Bac plat GN1/1	**630336**	**630337**	*6*

Bac en mélamine format GN pour la présentation sur les buffets. Légère et moderne cette gamme peut être mixée avec le noir et blanc mais aussi les saladiers, bols ou ramequins Wave.





Vestah wave

PLATEX

630340	Saladier ø 23 cm - 300 ml - Blanc	*6*
630341	Saladier ø 26 cm - 385 ml - Blanc	*4*
630338	Bol ø 12 cm - 46 cl - Blanc	*6*
630339	Bol ø 15 cm - 72 cl - Blanc	*6*
093882	Ramequin ø 7x3 cm - 7 cl - Blanc	*12*
093889	Ramequin ø 8,5x4 cm - 15 cl - Blanc	*12*



Plat feuille Fuji

Lacor

889923	46,5x21x6,5 cm - Blanc/Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Plat feuille Fuji

Lacor

912393	34x13x3 cm - Blanc/Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Plat à poisson Classic

Lacor

912406	57x22x4 cm - Blanc	*1*
912407	57x22x4 cm - Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Plat Classic

Lacor

889911	GN1/1 53x32x3 cm - Blanc	*1*
889912	GN1/1 53x32x3 cm - Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Plat glacière

PLASTOREX

150245	16x26 cm - Noir	*1*
150200	16x30 cm - Noir	*1*
150201	16x35 cm - Noir	*1*
150202	19x29 cm - Noir	*1*

Plat en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain.



Plat octogone

085821	23x34 cm - Noir	*1*
085822	30x40 cm - Noir	*1*

Plat en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain. Passe au lave-vaisselle.



Plat rosbif

150206	14,2x26 cm - Noir	*1*
150207	17x29,5 cm - Noir	*1*
150208	20x33,5 cm - Noir	*1*
150209	19x56 cm - Noir	*1*

Plat en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain.



Saladier Classic

889928	7 L - 33x13 cm	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Saladier Classic

912405	5 L - 33,5x33,5x8,5 cm - Blanc	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Saladier Classic

889925	4,8 L - 25x25x12 cm - Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Saladier Classic

889926	4 L - 29x26x16 cm - Blanc	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Saladier White & Black

912394	3 L - ø 31x8 cm - Blanc	*1*
912395	3 L - ø 31x8 cm - Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Saladier

150213	2,8 L - ø 24x9 cm - Noir	*1*

Saladier en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain.



Plat Classic

889917	2,2 L - 41,5x17x8 cm - Blanc	*1*
889918	2,2 L - 41,5x17x8 cm - Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Bol Fuji

912392	2 L - ø 26x8 cm - Blanc/Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Bol Fuji

889924	1 L - 24x17,5x8 cm - Blanc/Noir	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.





Ravier

085839	Rectangulaire 13x9 cm - Noir	*1*
085829	Rectangulaire 15,5x7 cm - Noir	*1*
085838	Ovale 17,5x11 cm - Noir	*1*

Ravier en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain. Passe au lave-vaisselle.



Coupelle

085827	ø 12 cm - Noir	*1*
085828	ø 13,5 cm - Noir	*1*

Coupelle en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain. Passe au lave-vaisselle.



Barquette

085840	10x7,5 cm - Noir	*1*

Barquette en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain.





Bol

085836	45 cl - Noir	*1*
085837	70 cl - Noir	*1*

Bol en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain. Passe au lave-vaisselle.



Bol à oreilles

085826	45 cl - Noir	*1*

Bol en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain.

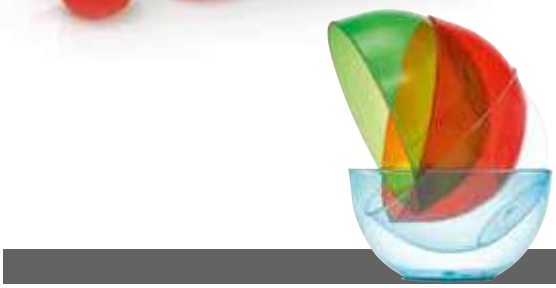




Granité

	Transparent	Bleu	Vert	Rouge		
Saladier ø 20 cm 2 L	**083705**	-	-	-	-	*1*
Saladier ø 23 cm 3,5 L	**083707**	**038320**	**038321**	**038324**		*1*
Saladier ø 27 cm 5 L	**083709**	**083717**	**038322**	**038325**		*1*
Saladier ø 31 cm 7,5 L	**083713**	**083723**	**038323**	**038326**		*1*
Saladier 14x14 cm 60 cl	**083700**	**083701**	**038702**	**038704**		*1*
Saladier 25,2x25,2 cm 3 L	**083712**	**083714**	**083716**	**083720**		*1*
Bol à oreilles ø 10,7 cm 40 cl	**988630**	**988632**	**988634**	**988638**		*30*

Gamme de saladier en polypropylène. Bol à oreilles en copolyester. Sans bisphénol A.



Cristal

	Transparent	Turquoise	Rouge	Vert	
ø 15 cm - 0,8 l	**988675**	**988678**	**988681**	**988684**	*1*
ø23 cm - 3,5 l	**988676**	**988679**	**988682**	**988685**	*1*
ø 31 cm - 7,5 l	**988677**	**988680**	**988683**	-	*1*

Gamme de saladier en copolyester. Sans bisphénol A.



Saladier Cristal

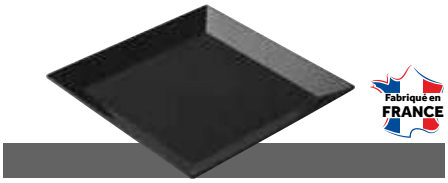
988687	3,5 L ø 23 cm - Blanc	*1*
083773	3,5 L ø 23 cm - Vert	*1*



Assiette

085830	Plate ø 24 cm - Noir	*1*
085835	Plate ø 22,5 cm - Noir	*1*
085831	Creuse ø 20,5 cm - Noir	*1*
085832	Plate ø 19 cm - Noir	*1*
085833	Plate ø 17 cm - Noir	*1*

Assiette en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain.



Assiette

085820	Carrée 19x19 cm - Noir	*1*
085825	Carrée 24,5x24,5 cm - Noir	*1*

Assiette en mélamine avec un très bel aspect de surface. Pas de transmission de goût et d'odeur. Résistance aux chocs supérieure à la vaisselle traditionnelle. Longévité importante. Design épuré et contemporain.



BAMBOO

LIV WISE



La gamme Bamboo, qui porte la nature dans son cœur, est fabriquée à base de fibres de bambou. Ces fibres ne subissent aucun traitement chimique, elles sont simplement aplaties et préparées à la vapeur. Toutes les pièces sont réutilisables et passent au lave-vaisselle. Autres couleurs : nous consulter.

Plat à servir

001514	41,5x10x3,5 cm - Blanc cassé	*6*
001515	41,5x10x3,5 cm - Bleu glacier	*6*

Saladier

630217	ø 24 cm - Blanc cassé	*6*
630218	ø 24 cm - Gris ciment	*6*
630220	ø 18 cm - Gris ciment	*6*

Peut contenir de la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C.

Saladier

001551	ø 29,8x13,3 cm - Blanc cassé	*6*
001552	ø 29,8x13,3 cm - Bleu glacier	*6*
630216	Bol ø 13,8x6 cm - Blanc cassé	*6*

Assiette

001535	Plate ø 26 cm - blanc cassé	*6*
001532	Plate ø 21 cm - Blanc cassé	*6*
001553	Creuse ø 18 cm - Blanc cassé	*6*
001537	Plate ø 26 cm - Gris ciment	*6*
001534	Plate ø 21 cm - Gris ciment	*6*

Gobelets & tasses

001539	Mug 45 cl- ø 12,3x11,4 cm - Blanc cassé	*6*
000313	Mug 45 cl- ø 12,3x11,4 cm - Gris ciment	*6*
001541	Gobelet 35 cl- ø 8x10,7 cm - Blanc cassé	*6*
001540	Gobelet 35 cl- ø 8x10,7 cm - Gris ciment	*6*
001545	Set tasse à café, soucoupe et cuillère - Gris ciment	*6*
001544	Pichet 1,5 L- ø 13,5x30,5 cm - Gris ciment	*6*



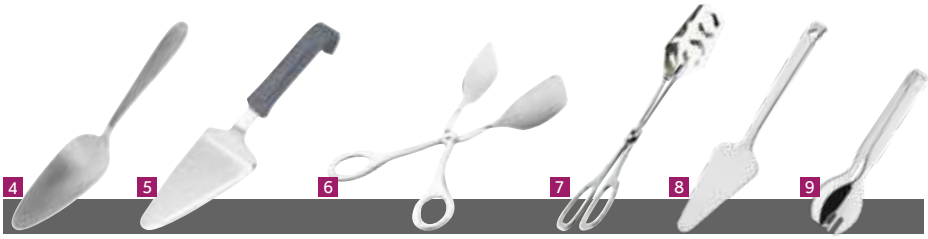
USTENSILE DE SERVICE



Push&Pull

1	**096025**	Pelle à tarte	*1*
2	**096026**	Fourchette courbée - 2 dents	*1*
3	**096027**	Pelle de service	*1*

Ce système d'aide au service permet à chaque utilisateur de servir des tartes, des gâteaux ou des pièces de viande avec aisance et facilité. Que ce soit lors d'un service au sein d'un restaurant d'entreprise, en restauration commerciale ou en évènement traiteur, ces pelles et fourchettes ne nécessitent l'utilisation que d'une seule main, l'autre main pouvant tendre l'assiette, servir un coulis ou bien des légumes. Les manches sont munis du procédé Stop Glisse, évitant que l'ustensile ne tombe dans les plats.

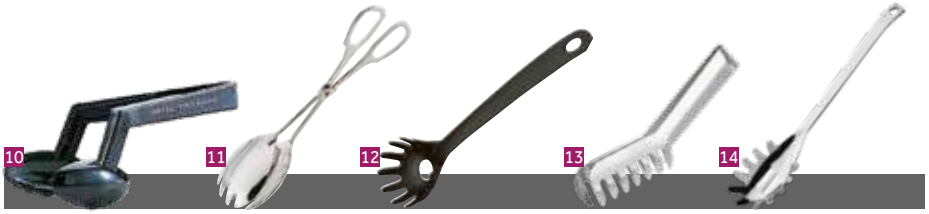


Pelle & pince à gâteau

4	**041819**	Pelle à tarte en inox 18/0 ép. 1,8 mm - 24,5 cm	*1*
5	**044448**	Pelle à tarte manche composite avec crochet - 28 cm	*1*
6	**087125**	Pince à gâteau en inox 18/10	*1*
7	**049812**	Pince à gâteau en inox 18/0 - 23 cm	*1*
8	**045440**	Pelle à tarte en inox 18/10 - ép. 3 mm - 26 cm	*1*
9	**045433**	Pelle à servir en inox 18/10 - ép. 3 mm - 20 cm	*1*







Pince de service

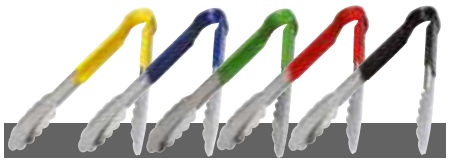
10	**914019**	Pince de service noire - 25,5 cm	*1*
11	**049813**	Pince à salade en inox 18/0 - 23 cm	*1*
12	**087127**	Louche à spaghettis en nylon - 29 cm	*1*
13	**041646**	Pince à spaghettis en inox - 20 cm	*1*
14	**045441**	Cuillère à spaghettis en inox 18/10 - ép. 3 mm - 31 cm	*1*





Pince de service Jumbo

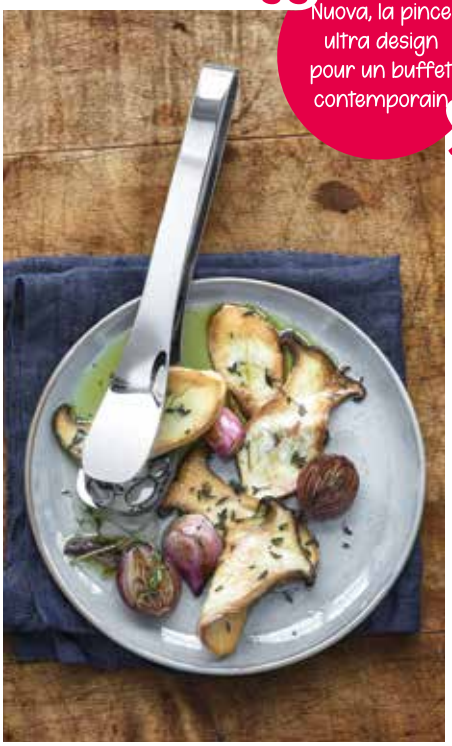
15	**041653**	24 cm - Inox	*1*
	041654	40 cm - Inox	*1*
16	**911424**	30 cm - Nylon	*1*
	911422	40 cm - Nylon	*1*

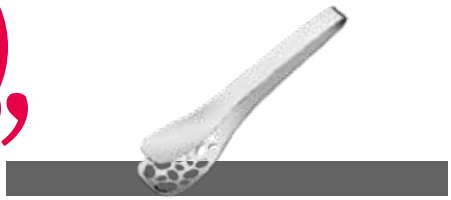


Pince de service

914036	24 cm - Noir	*1*
914037	24 cm - Jaune	*1*
914038	24 cm - Rouge	*1*
914039	24 cm - Vert	*1*
914040	24 cm - Bleu	*1*

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





Pince de service Nuova

643636	Inox	*1*

Pince perforée inox 18/10. Passe au lave-vaisselle.



Pince à salade

063638	30 cm - Blanc	*1*
063648	30 cm - Noir	*1*



Louche

045430	Grand modèle - 31 cm	*1*
045431	Petit modèle - 26 cm	*1*

Louche. Inox 18/10, ép. 3 mm.



Cuillère à sauce

045439	Petit modèle - 20,7 cm	*1*
045432	Grand modèle - 33,8 cm	*1*

Cuillère à sauce. Inox 18/10, ép. 3 mm.



Cuillère à servir

045438	Pleine - Petit modèle - 26 cm	*1*
045434	Pleine - Grand modèle - 31,7 cm	*1*
045435	Perforée - Grand modèle - 31,7 cm	*1*

Cuillère à servir. Inox 18/10, ép. 3 mm.



Couvert à salade

045436	Cuillère à salade - 30 cm	*1*
045437	Fourchette à salade - 30 cm	*1*

Couvert à salade. Inox 18/10, ép. 3 mm.



Louche de service

041814	Simple 18 cl - 28 cm	*1*

Louche de service. Inox 18/0, ép. 2 mm.



Cuillère de service

041636	31,5 cm - Perforée	*1*
041635	31,5 cm - Pleine	*1*



Couverts de service

041824	Fourchette - 24,5 cm	*1*
041825	Cuillère - 24,5 cm	*1*

Couvert de service. Inox 18/0, ép. 2,2 mm.



Louche de service

914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	*1*



Cuillère de service

912409	Pleine - 30 cm - Blanc	*1*
912408	Perforée - 30 cm - Blanc	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C.



Louche de service

889929	27 cm - Pleine	*1*
889922	27 cm - Perforée	*1*

Mélamine résistante de -20 à 70 °C. Passe au lave-vaisselle.



Cuillère de service

920000	32 cm - Noire perforée	*1*
066810	32 cm - Transparente perforée	*1*
066808	32 cm - Noire pleine	*1*
066809	32 cm - Transparente	*1*

Cuillère en copolyester avec 3 crans de blocage anti-glisse.

PLATEAU PLATEX



Plateau Papillon

093887	41x29 cm - Chêne clair	*20*

Forme moderne, poignées intégrées et discrètes, pas d'angles vifs, ce plateau a une forme douce, élégante et originale. Surface mélaminée mate 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. Garanti lave-vaisselle.



Plateau Profil 2

093888	46x36 cm - Chêne clair	*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.



Plateau Suprex

093920	28x20 cm	*20*
093922	37x28 cm	*20*

Plateau stratifié mélaminé standard adapté à une utilisation non-intensive. Plateau personnalisable de 100 à 300 pièces (+300 pièces : nous consulter). Bord détouré arrondi. Surface ultra-résistante. Excellente résistance à l'abrasion, aux taches et aux UV. Garanti lave-vaisselle. Séchage sur la tranche avant empilage.



Plateau Poly-STR

093925	46x36 cm	*20*

Plateau en polyester et fibre de verre haute densité à nattage continu et répartition homogène. Plateau teinté et renforcé uniquement dans la masse, mono matière. Personnalisable de 100 à 300 pièces (+300 pièces : nous consulter). Bordure ultra-renforcée incassable. Apte au contact alimentaire. Dessous parfaitement plat, anti encrassement. Garanti lave-vaisselle. ISO:178, ISO:179. Système exclusif de bossage 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empilage et de bossage de séchage. Spécial collectivité, usage intensif.



Plateau Poly-One

093923	46x36 cm - Nevada gris	*20*
093924	53x32 cm - Nevada gris	*20*
093921	32x26 cm - Nevada gris	*20*

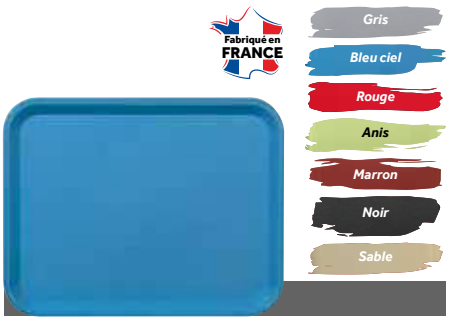
Plateau en polyester et fibre de verre. Plateau teinté et renforcé uniquement dans la masse, mono matière. Garanti 5 ans contre la casse. ISO:178, ISO:179. Bordure ultra-renforcée incassable. Apte au contact alimentaire. Dessous parfaitement plat, anti encrassement. Garanti lave-vaisselle. Système exclusif de bossage 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empilage et de bossage de séchage. Spécial collectivité, usage intensif.



Plateau Acer PP

632024	58x41 cm - Blanc	*20*
632025	58x41 cm - Noir	*20*
632026	58x41 cm - Rouge	*20*

Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossage de séchage. Apte au contact alimentaire. Garanti lave-vaisselle 85 °C. Compatible échelles 60x40 cm.



Plateau Fast Food

890464	27x35 cm - Gris	*45*
890465	27x35 cm - Bleu ciel	*45*
890466	27x35 cm - Rouge	*45*
890467	27x35 cm - Anis	*45*
890468	27x35 cm - Marron	*45*
890469	27x35 cm - Noir	*45*
890470	27x35 cm - Sable	*45*



Plateau Fast Food

890457	36x46 cm - Gris	*40*
890458	36x46 cm - Bleu marine	*40*
890459	36x46 cm - Rouge	*40*
890460	36x46 cm - Vert	*40*
890461	36x46 cm - Chocolat	*40*
890462	36x46 cm - Ivoire	*40*
890463	36x46 cm - Noir	*40*

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossage de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garanti lave-vaisselle 85 °C. Le seule plateau en polypropylène qui résiste aux passages répétés en lave-vaisselle. Séchage sur la tranche avant empilage.









Plateau Vestah

PLATEX

630329	60x40 cm	*4*

Plateau angle en mélamine design. C'est l'alliance de la résistance de la mélamine avec des formes et des couleurs actuelles. Garanti lave-vaisselle.



Plateau Basik

PLATEX

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

Plateau gris moucheté ultra-économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages en lave-vaisselle. Bordure renforcée, bossage (plots) de séchage, bonne résistance aux chocs, aux taches, aux rayures et à la chaleur.



Plateau Le Texan

PLATEX

980810	36x46 cm	*20*

Plateau en polyester et fibre de verre gris moucheté. Garanti 5 ans (usage normal). Avec bossage de séchage et bords renforcés. Polyester armé fibre de verre garantissant un usage intensif, dureté et robustesse. Garanti lave-vaisselle.

PLATEAU DE SERVICE



Plateau Limo

PLATEX

093910	ø 36 cm - Dragon rouge	*1*
093911	ø 45 cm - Dragon rouge	*1*



Plateau Limo

PLATEX

083851	ø 36 cm	*1*
083856	ø 45 cm	*1*

Plateau limonadier anti-dérapant qui combine de nombreux avantages grâce à sa nouvelle conception : le poids est optimisé (ni trop léger, ni trop lourd), revêtement anti-dérapant exceptionnel il accroche sans coller ni retenir la poussière, il est facilement lavable. Fabrication monobloc, l'anti-dérapant est inclus dans la matière, il ne peut pas se décoller. Excellente rigidité, il ne plie pas, ne se tord pas, il est très rigide sans être trop lourd. Il est incassable : si il tombe, il rebondit ! Le coloris prune est tendance et intemporel, tandis que le coloris Dragon rouge est une édition limitée. Garanti lave-vaisselle.



Plateau anti-dérapant

1	**890167**	Rond ø 40,5 cm	*1*
2	**890168**	Rectangulaire 45x35 cm	*1*
3	**890169**	Ovale 68x56 cm	*1*

Plateau anti-dérapant supergrip noir. Choix de la forme : rond, rectangulaire ou ovale très grand format pour s'adapter à tous les services ! Son supergrip permet un service en toute sécurité.



Plateau de service

eternum

051016	ø 40 cm	*1*



Plateau de service

DEGRENNE

041034	45x31 cm - Sans anse	*1*
041033	45x31 cm - Avec anse	*1*

L'USAGE UNIQUE



QUELLE EST LA MEILLEURE SOLUTION POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT ?

Différents matériaux permettent de répondre à divers besoins.
L'impact de ces matériaux sur l'environnement est également variable.
Ce guide vous permettra de faire le(s) bon(s) choix.

MATÉRIAUX	Éco-efficace	Renouvelable	Compostable	Production responsable
Bagasse / Fibres	X	X	X	–
rPET	X	–	–	–
PLA	–	X	X	–
Carton	–	X	–	X
Bambou	–	X	–	–

BAGASSE

La bagasse est un formidable exemple de surcyclage. Compostable, elle est fabriquée à partir des fibres naturelles des cannes après extraction du sucre. La bagasse est aisément biodégradable dans des conditions de compostage contrôlées. Une fois compostée, elle peut être réutilisée pour l'agriculture en à peine quelques semaines.

- Matériau compostable en milieu industriel et domestique.
- Produit pouvant être jeté avec les déchets alimentaires, si la réglementation l'autorise (se renseigner auprès des instances locales).

CARTON

Le carton est fait de fibres de bois (cellulose) biodégradables. C'est un matériau léger et rigide de même origine que le papier ordinaire, qui s'éloigne cependant des caractéristiques et usages de ce dernier de par sa composition, son épaisseur et sa structure. Il est plus épais et plus résistant que le papier.

rPET

Le rPET se compose de bouteilles en plastique recyclées qui, à défaut, finiraient dans des déchetteries ou seraient brûlées comme combustible. De façon générale, l'empreinte carbone du rPET représente la moitié de celle du plastique vierge.

PLA

Le PLA compostable se compose d'un surplus de matière renouvelable : l'amidon de maïs fermentable. L'acide lactique qui se forme pendant la fermentation est recueilli et polymérisé pour obtenir le PLA. Les bioplastiques comme le PLA offrent un moyen de réduire la dépendance en énergies fossiles. Ils sont donc utiles pour prévenir le changement climatique.

- Matériau recyclable et compostable dans les usines de recyclages modernes.

ASSIETTE JETABLE



Assiette Nature & Création

Unité par carton

948701	Plate ø 17,5 cm	*1000*
948702	Plate ø 23 cm	*500*
948703	Plate ø 26 cm	*500*
948710	Bol ø 16 cm - 35 cl	*1000*

Prix au carton.



Assiette Nature & Création

Unité par carton

630085	Plate 16x16 cm	*500*
630086	Plate 20x20 cm	*500*
630087	Plate 26x26 cm	*300*

Nature & Création est une gamme de produits fabriqués à base de fibres de canne à sucre ou d'autres matières 100% biodégradables. Une gamme entièrement compostable et recyclable, respectueuse de l'environnement. Elle est adaptée pour une utilisation en micro-ondes uniquement. Peut contenir de la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes. Prix au carton.



DUNI BioPak

Assiette bagasse

Unité par carton

159190	Démo ø 7,7 cm	*3000*
159191	Démo ø 9,9 cm	*2000*
158958	Plate ø 15 cm	*1000*
158955	Plate ø 17 cm	*500/5000*
158954	Plate ø 22 cm	*400/3200*
158953	Plate ø 26 cm	*400/3200*

Gamme en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100 °C. Compostable en milieu industriel. Fabriquée en matériaux renouvelables. Prix au carton.



DUNI BioPak

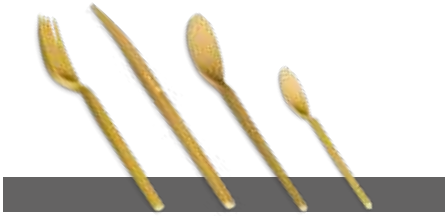
Assiette laminée

Unité par carton

159189	Plate ø 18 cm	*500*
159155	Plate ø 22 cm	*400*

Assiette en carton laminée à base d'eau. Fabriquée à partir de fibres vierges, papier certifié FSC® résistant jusqu'à 80 °C. Prix au carton.

COUVERT JETABLE



Couverts Nature & Création

Unité par carton

630095	Fourchette17x1,8 cm	*1000*
630089	Couteau 17x1,8 cm	*1000*
630092	Cuillère 15,9x3,6 cm	*1000*
630090	Cuillère 12x2,8 cm	*2000*

Couverts compostables en amidon de maïs. Prix au carton.

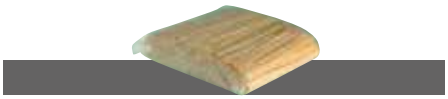


Kit couverts Nature & Création

Unité par carton

949191	Kit couverts bois 4/1	*250*

Fourchette, couteau de table, cuillère à dessert et serviette. Prix au carton.

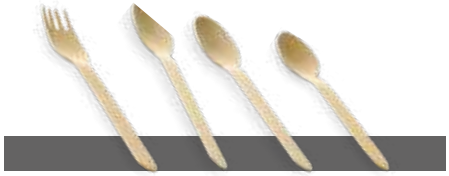


Spatule bois

Unité par carton

153168		*1000*

Prix au carton.

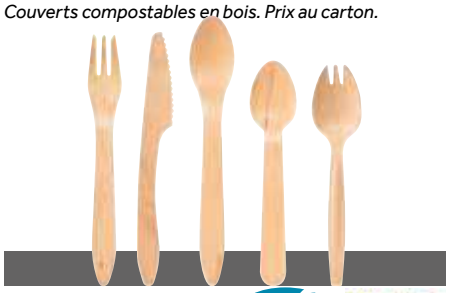


Couverts Nature & Création

Unité par carton

630094	Fourchette 15,5x2,7 cm	*1000*
630088	Couteau 16,5x2,4 cm	*1000*
630093	Cuillère 15,5x3,3 cm	*1000*
630091	Cuillère 11x3,2 cm	*1000*

Couverts compostables en bois. Prix au carton.



DUNI BioPak

Couverts bois ciré

Unité par carton

159161	Fourchette	*1000*
159162	Couteau	*1000*
159163	Cuillère	*1000*
159164	Cuillère à café	*2000*
159168	Cuillère à dents	*2000*
159165	Kit 3 en 1	*400*

Couvert en bois certifié FSC® avec une fine couche de cire naturelle biosourcée. Sensation de douceur, il n'accroche pas. 100% bois de bouleau. Le kit 3 en 1 comprend la fourchette, le couteau et une serviette. Prix au carton.



Choisir l'inox plutôt qu'un couvert jetable en plastique c'est offrir une seconde vie à vos couverts !

100% recyclable, réutilisable et résistant c'est une alternative écologique



Kit couvert 3 en 1 jetable

048455		*200*

Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboîtables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking !



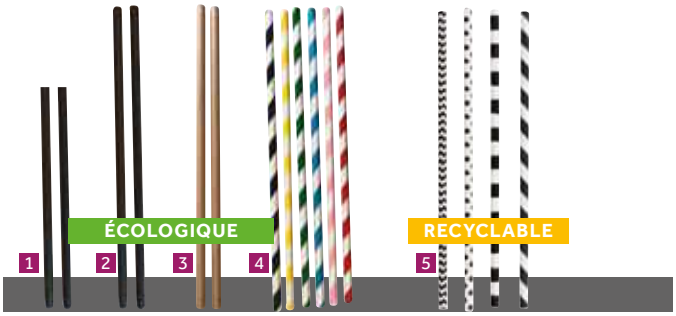
Amefa

Slim

045401	Fourchette	*12*
045404	Couteau	*12*
045400	Cuillère	*12*
045402	Cuillère moka/verrine	*12*
045403	Fourchette dessert/gâteaux	*12*

Des couverts économiques de petit format : pratiques, résistants et légers. Idéalement adaptés pour la vente à emporter, les plateaux repas, traiteurs, ... Acier 18/0, ép. 0,6 mm.

PAILLE



Paille en papier

			Unité par carton
1	**989247**	Noire - 14 cm	*250*
2	**989248**	Noire - 20 cm	*250*
3	**989246**	Kraft - 20 cm	*250*
4	**989249**	Bicolore - 20 cm	*250*
5	**631032**	Paille décorée rayures et pois assortis 20 cm	*200/3000*

Prix au carton.



Paille naturelle

			Unité par carton
	989250	Roseau 14 cm	*150*
	989251	Roseau 20 cm	*150*
	989252	Bambou 20 cm	*24*

Prix au carton.



Crystal deli

			Unité par carton
	612334	250 ml - ø 11,4x4,5 cm	*350*
	158990	375 ml - ø 11,4x6,1 cm	*350*
	158991	500 ml - ø 11,4x7,5 cm	*350*
	158992	750 ml - ø 11,4x10,7 cm	*350*
	612335	Couvercle ø 12x1,4 cm	*350*

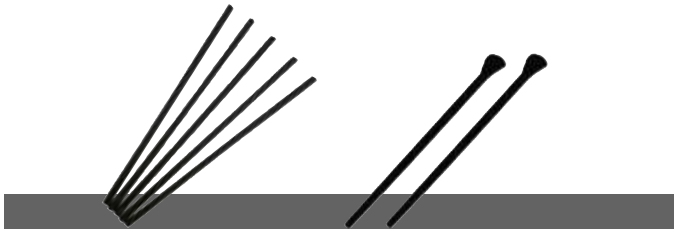
Gamme fabriquée en rPET, résistante jusqu'à 70 °C. Produits de grande qualité d'une grande transparence. Pourcentage élevé de matériau recyclé (80% rPET). Un seul couvercle pour toutes les boîtes, seule la hauteur des boîtes change. Couvercle fonctionnel qui permet l'empilage parfait. Prix au carton.



Pailles

			Unité par carton
6	**159180**	ø 0,8x23 cm - Blanc	*3600*
	159181	ø 0,8x23 cm - Gris granite	*3600*
	159182	ø 0,8x23 cm - Noir	*3600*
	159183	ø 0,8x23 cm - Kraft	*3600*
	159184	ø 0,8x23 cm - Mellow rose	*3600*
	159185	ø 0,8x23 cm - Prune	*3600*
7	**159186**	ø 0,6x21 cm - Noir	*6000*
8	**159187**	Emballée individuelle ø 0,8x23 cm - Blanc	*100/4000*
9	**159188**	Emballée individuelle ø 0,8x23 cm - Kraft	*100/4000*

Paille en papier certifié FSC®, fabriqué à base de matériau renouvelable. Sans goût elles sont adaptées aux boissons froides et alcoolisées. Très résistantes, elles ne se déforment pas dans les liquides. Prix au carton.



Paille classique

			Unité par carton
	631033	Paille droite noir 20 cm	*250*
	510657	Paille/cuillère noir (emballée individuellement) 20 cm	*200*

Prix au carton.

GOBELET JETABLE



Crystal Ecoecho®

			Unité par carton
	159078	Insert pour verre 120 ml	*480*
	159082	Insert pour verre 180 ml	*480*
	159083	Insert pour verre 250 ml	*800*
	159076	Insert pour verre 270 ml	*960*
	159075	Verre 300 ml (jauge 250 ml)	*1625*
	158993	Couvercle plat non perforé pour verre 270 et 360 ml	*960*
	159077	Verre 360 ml	*960*
	159079	Verre 410 ml (jauge 300 ml)	*800*
	159080	Verre 590 ml (jauge 500 ml)	*800*
	158994	Couvercle plat non perforé pour verre 410 et 590 ml	*1000*
	159081	Couvercle dôme perforé pour verre 410 et 590 ml	*1000*
	159167	Couvercle avec bec pour verre 410 et 590 ml	*1000*

Gamme de verres en rPET résistants jusqu'à 70 °C. Fabriqués à partir de bouteilles plastiques recyclées. Grande transparence qui permet de mettre en valeur tous les types de préparations ou boissons. Matériau flexible non cassant. Idéal pour présenter les boissons fraîches, smoothies, desserts et yaourts avec muesli. Prix au carton.









DUNI BioPak

Bio Cup Art Series

		Unité par carton
159152	Tasse 120 ml	*2000*
159153	Tasse 240 ml	*1000*
159154	Tasse 350 ml	*1000*
158965	Couvercle pour tasse 240 ml	*800*
158966	Couvercle pour tasse 350 ml	*800*

Les tasses Art Series sont les tasses artistiques qui nous racontent l'histoire de l'art en mouvement. Le concept présente des œuvres européennes, australiennes et néo-zélandaises sur le thème de l'environnement. Chaque boîte contient un joli mélange de 3 illustrations dont le design est renouvelé toutes les 8 semaines. Fabriquées à partir de papier provenant de plantations gérées durablement et une lamination Ingeo™, en bioplastique, les tasses Art Series sont compostables en milieu industriel et conçues pour l'économie circulaire. Elles se biodégradent sans créer de résidus de substances toxiques. Prix au carton.

DUNI BioPak

Sweet

		Unité par carton
159032	Tasse 120 ml	*1200*
159033	Tasse 180 ml	*800*
159034	Tasse 240 ml	*800*
159035	Tasse 350 ml	*900*
159036	Tasse 470 ml	*900*
159037	Couvercle plat pour tasse 180 et 240 ml - Blanc	*800*
159038	Couvercle plat pour tasse 350 et 470 ml - Blanc	*900*
159166	Couvercle à bec pour tasse 350 et 470 ml - Transparent	*1000*

La gamme Sweet EcoEcho® en bagasse/PLA résistante à plus de 100 °C, répond à la demande de gobelets à café à emporter éco-responsables, et s'inscrit dans la démarche «waste not, want not» de la gamme Duni EcoEcho®. Des contenances pour tous types de café, ainsi que pour les autres boissons chaudes ou froides. Des messages imprimés sur les gobelets traduisent un intérêt pour l'écologie qui séduit les consommateurs. Produit personnalisable : nous consulter. Couvercle à bec en RPET jusqu'à 100% plastique recyclé. Couvercle plat en CPLA. Prix au carton.



Gobelet

		Unité par carton
949196	17,5 cl	*1000*

Gobelet en carton, emballé individuellement. Prix au carton.



Gobelet

		Unité par carton
914761	12 cl - ø 6,2x6 cm	*3000*

Gobelet en carton noir, pour boisson chaude et froide. Prix au carton.



Gobelet

		Unité par carton
914760	20 cl - ø 7,3x7,6 cm	*2000*

Gobelet en carton blanc, pour boisson chaude et froide. Prix au carton.



Aluplast

Gobelet Nature & Création

		Unité par carton
630096	10 cl - ø 6,2x6,3 cm	*2000*
630097	18 cl - ø 7,3x7,2 cm	*2000*
630098	24 cl - ø 8x9,5 cm	*1000*

Prix au carton.



Aluplast

Gobelet Coffee Chic

		Unité par carton
948600	10 cl	*2000*
948601	17 cl	*2000*
948602	24 cl	*1000*
948610	Couvercle pour gobelet 10 cl	*1000*
948611	Couvercle pour gobelet 17 cl	*1000*
948612	Couvercle pour gobelet 24 cl	*1000*

Prix au carton.

LES EMBALLAGES







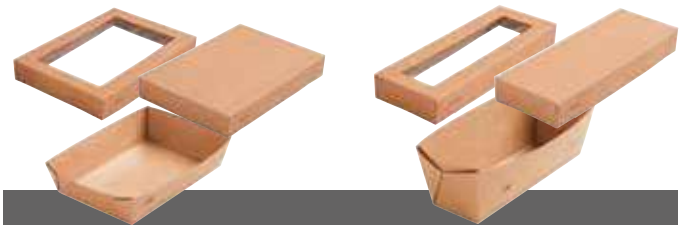
Polardeli

		Unité par carton
159058	Polardeli mini - 100 ml - 10,2x8x2,4 cm	*720*
159059	Polardeli petit - 300 ml - 17,5x11,5x2,9 cm	*780*
159060	Polardeli medio - 500 ml - 17,5xx11,5x4,8 cm	*576*
159061	Polardeli grand - 750 ml - 17,5x11,5x6,9 cm	*450*
159062	Couvercle pour Polardeli mini - 108,6x8,6x1,8 cm	*630*
159063	Couvercle pour Polardeli petit, medio & grand 18,2x12,2x1,8 cm	*625*

Gamme en rPET transparent et brillant. Idéal pour les boulangeries, épiceries, restaurants proposant la vente à emporter, ... Couvercle adapté pour un empilage parfait des boîtes les unes sur les autres. Un design minimaliste très moderne pour une performance maximale. Cet emballage respectueux de l'environnement est extrêmement fonctionnel car il a été conçu pour une parfaite prise en main. Sa transparence mettra en valeur tous les mets. Prix au carton.

EMBALLAGE JETABLE





Viking

		Unité par carton
159090	Cube mini - 250 ml - 7,5x7,5x6 cm	*300*
159091	Couvercle cube mini - 7,5x7,5x2 cm	*300*
158924	Cube low - 510 ml - 11,3x11,3x5 cm	*300*
158925	Cube high - 820 ml - 11,3x11,3x10 cm	*300*
159089	Couvercle cube low & high - 11,3x11,3x2,9 cm	*300*
158926	Couvercle fenêtre cube low & high - 11,3x11,3x2,9 cm	*300*
158922	Block box 1200 ml - 14x14x7,5 cm	*300*
159088	Couvercle block box - 14x14x2,9 cm	*300*
158923	Couvercle fenêtre block box - 14x14x2,9 cm	*300*
158927	Brick box 1100 ml - 20x14x7,5 cm	*300*
159087	Couvercle brick box - 20x14x3 cm	*300*
158928	Couvercle fenêtre brick box - 20x14x3 cm	*300*
159084	Slim brick box 1100 ml - 22,5x8,5x7,5 cm	*300*
159085	Couvercle slim brick box - 22,5x8,5x3 cm	*300*
159086	Couvercle fenêtre slim brick box - 22,5x8,5x3 cm	*300*

Gamme en carton FSC®, laminé en PLA, source 100% renouvelable. Bords biseautés pour une meilleure résistance aux fuites. Prix au carton.





Gamme en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100 °C. Son design moderne est conçu pour la vente à emporter. Sa forme permet de mettre un élastique autour pour maintenir le couvercle lors du transport mais aussi pour y insérer les couverts. Adapté pour des plats solides à semi-liquides. Fabriqué à base de plantes, dessiné pour l'économie circulaire. Compostable en milieu domestique et industriel. Couverts fabriqués à partir de bois et bambou certifiés FSC®.

Atlantis

		Unité par carton
159133	Bol 500 ml - 16x14,9x4,5 cm	*400*
159134	Bol 900 ml - 16x14,9x7,5 cm	*400*
159136	Couvercle pour bol 500 et 900 ml	*800*
159135	Couvercle pour bol 500 et 900 ml - rPET transparent	*200*
159138	Élastique taille S - caoutchouc	*400*
159137	Élastique taille L - caoutchouc	*400*
159139	Cuillère bambou - 22 cm	*1000*
159140	Baguette bambou - 22 cm	*1000*
159141	Cuillère à riz bois - 6,4x5,5 cm	*1000*

Prix au carton.





Bol Coppa

		Unité par carton
158929	250 ml - ø11,6x5 cm	*500*
158930	350 ml - ø11,6x6,6 cm	*500*
158931	500 ml - ø14x5,7 cm	*500*
159064	Couvercle ø11,6 cm - blanc	*250*
159065	Couvercle ø11,6 cm - noir	*250*
158932	Couvercle ø11,6 cm - prune	*250*
159066	Couvercle ø14 cm - blanc	*252*
159067	Couvercle ø14 cm - noir	*252*
158933	Couvercle ø14 cm - prune	*252*

Bol en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100 °C. Parfait pour la tendance pick n'mix. Couvercle en carton extrêmement sécurisé. Couleurs des couvercles tendances, ils peuvent être mixés pour une touche créative. Idéal pour des présentoirs attrayants. Personnalisation possible : nous consulter. Prix au carton.

Bol carton

		Unité par carton
158967	250 ml - ø 9x6,2 cm	*400*
158968	Couvercle pour bol 250 ml	*800*
158969	400 ml - ø11,5x6,3 cm	*500*
158970	550 ml - ø 11,5x7,7 cm	*500*
158971	950 ml - ø 11,5x14,8 cm	*500*
158972	Couvercle pour bol 400,550 & 950 ml	*800*

Bol en carton/PLA, résistant jusqu'à 100 °C, fabriqué à base de matériaux éco-responsables. Compostables en milieu industriel. Couvercle en CPLA. Prix au carton.













Coffret repas

Unité par carton

159157	1 compartiment - 475 ml - 16,2x15,2x8 cm	*200*
159160	1 compartiment - 530 ml - 18,5x14,3x6,2 cm	*300*
159156	1 compartiment - 850 ml - 23,9x15,6x6,3 cm	*120*
159158	1 compartiment - 1000 ml - 22,5x20,1x8,5 cm	*150*
159159	1 compartiment - 1200 ml - 23,6x23,1x8,1 cm	*100*
158940	2 compartiments - 470/300 ml - 24,1x16,3x6,5 cm	*250*
158941	3 compartiments - 325/70/60 ml - 22,5x20,1x8,5 cm	*200*
158897	3 compartiments - 350/120/120 ml - 23,6x23,1x8,1 cm	*100*

Gamme en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100 °C. Fabriqué à partir de matériaux renouvelables. Couvercle à charnières sur certains modèles. Prix au carton.



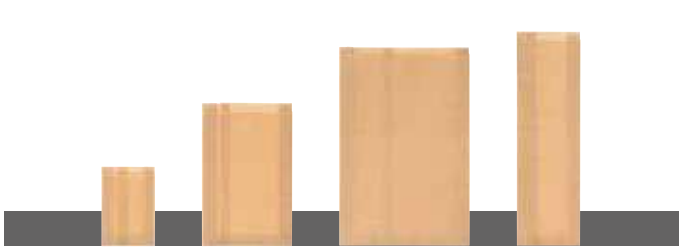
Octabagasse

Unité par carton

159092	Boîte 400 ml - 15,2x15,2x3,8 cm	*50/300*
159095	Couvercle pour boîte 400 ml	*40/360*
159173	Couvercle pour boîte 400 ml - rPET transparent	*80/320*
159093	Boite 650 ml - 18,3x18,3x4,2 cm	*50/300*
159096	Couvercle pour boîte 650 ml	*40/160*
159174	Couvercle pour boîte 650 ml - rPET transparent	*50/300*
159094	Boite 1000 ml - 22,4x22,4x4,2 cm	*400*
159097	Couvercle pour boîte 1000 ml	*200*
159175	Couvercle pour boîte 1000 ml -rRPET transparent	*50/200*

Gamme en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100 °C. Son design contemporain permet un transport très facile et une bonne prise en main grâce à ses coins biseautés. Elles sont simples à utiliser pour le personnel et le client : combo gagnant ! Le système de fermeture des couvercles est très fiable, il évite ainsi que les aliments ne se renversent et par conséquent, le gaspillage. Le couvercle en bagasse intègre un système de fermeture à battants verrouillables d'un simple clic. Personnalisation possible : nous consulter. Prix au carton.





Bloom

Unité par carton

159148	Barquette Small - 15x14,5x4,5 cm	*500*
159147	Barquette Médium - 22,5x15x5,5 cm	*500*
159146	Barquette Large - 28,5x13,5x4,5 cm	*500*
159145	Sachet Mini - 17,5x12 cm	*500*
159144	Sachet Médium - 31x20 cm	*500*
159143	Sachet Large - 45x30 cm	*500*
159142	Sachet Long - 50x15 cm	*500*

Gamme fabriquée à partir de papier à base d'herbe. Imaginé en Suède, fabriqué en Allemagne. Ce papier à base d'herbe est très efficace pour produire sur le plan énergétique. Seulement 2 litres d'eau sont nécessaires pour produire une tonne de pulpe de fibre d'herbe. Un aspect et un toucher écologiques uniques. Des dimensions adaptées à tous les besoins. Prix au carton.



Boîte panier repas

		Unité par carton
146100	14x19x4 cm	*100*

Fond pelliculé étanche et couvercle transparent haute rigidité offrant une parfaite visibilité du produit, le panier repas est apte au micro-onde avec couvercle et au four traditionnel jusqu'à 230 °C, sans le couvercle. Une révolution pour vos rayons frais ! Prix au carton.



Boîte à salade

		Unité par carton
153154	14x14x5 cm	*500*
153155	16x16x5 cm	*480*

Boîte à salade en kraft brun, avec couvercle à fenêtre. Prix au carton.



Boîte à burger

		Unité par carton
153152	10x10x7 cm	*600*

Kraft brun. Prix au carton.

Cornet à frite

		Unité par carton
153153	9x13,2x13 cm	*1000*

Kraft brun. Prix au carton.



Boîte à burger

		Unité par carton
630240	15x12,5x8 cm	*50/600*

Boîte à burger en carton noir. 250 g/m². Prix au sachet.



Boîte à bagel

		Unité par carton
909428	12x6x12 cm	*1000*

Boîte à bagel scoop en carton brun. Prix au carton.



Boîte américaine

		Unité par carton
909424	15,3x12,1x6,4 cm	*300*

Boîte en carton noir avec fenêtre. Prix au carton.



Boîte snack

		Unité par carton
158995	575 ml - ø 14,5x10 cm	*200*
158996	750 ml - ø 18,5x7 cm	*300*

Boîte en bagasse, micro-ondable, résistante jusqu'à 100 °C. Fabriquée à partir de matériaux renouvelables. Empilable, avec couvercle à charnières. Prix au carton.



Pot à sauce

		Unité par carton
949197	Pot à sauce 6 cl	*2000*
949190	Couvercle pour pot à sauce	*2000*

Pot à sauce en fibre naturelle. Prix au carton.



Bol

		Unité par carton
949192	750 ml	*300*
949193	960 ml	*300*
949194	1200 ml	*300*
949195	Couvercle pour bol	*300*

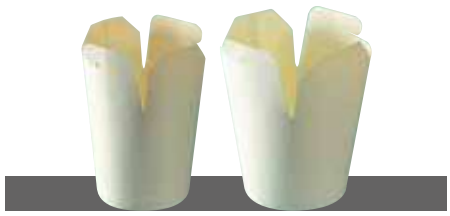
Bol en fibre naturelle. Prix au carton.



Pot à salade

		Unité par carton
153156	750 ml - ø 15,1x6 cm	*360*
153157	Couvercle	*360*

Prix au carton.



Pot à pâtes

		Unité par carton
153140	473 ml - 8,4x7,1x9,7 cm	*500*
948620	780 ml - 10,2x8,7x9,3 cm	*500*

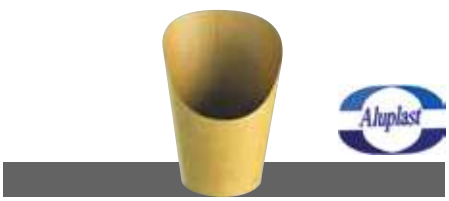
Prix au carton.



Papier alimentaire

		Unité par carton
630239	Beige naturel "Times"	*1000*
630236	Carreaux rouge/blanc	*1000*

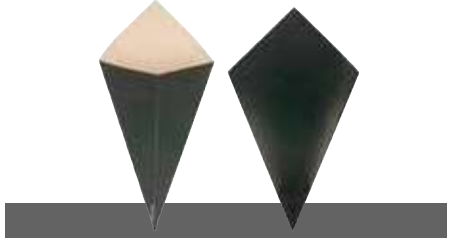
Format 31x31 cm. Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc... Prix au carton.



Gobelet Wrap

		Unité par carton
153141	ø 8,4 x 12 cm	*1000*

Gobelet en carton brun. Prix au carton.



Cône

		Unité par carton
909425	250 g - 16x27 cm	*1200*

Cône pour friture en carton noir. Prix au carton.



Barquette

		Unité par carton
909426	480 g - 10x6x5 cm	*1200*

Barquette en carton noir. Prix au carton.







Boîte repas Take away

Unité par carton

152987	22,8x12,4x7,8 cm	*50/250*

Boîte repas à emporter en carton brun. Prix au sachet.



Rince doigts Feel Green

Unité par carton

909429	Citron - 14,5x4 cm	*1280*

Rince doigt en cellulose blanc, 100% flushable. Boîte distributrice de 320. Prix au carton.



Sac croissant

Unité par carton

150909	12x2,5+2,5x20 cm - 1/2 croissants	*1000*
150910	14x3,5+3,5x20 cm - 2/3 croissants	*1000*
150911	14x3,5+3,5x27 cm - 3/4 croissants	*1000*
150912	17x3,5+3,5x35 cm - 5 croissants	*1000*

Sac en papier brun. Prix au carton.



Sac Feel Green

Unité par carton

050025	14+7x22 cm - 34 g/m²	*500*

Sac d'emballage à burger ingraissable, en kraft naturel. Feel Green est une ligne de produits fabriqués à l'aide de matières premières recyclées et/ou respectueuse de l'environnement. Prix au carton.



Sac sandwich

Unité par carton

153158	Blanc - 10+6 x 36 cm	*1000*
153159	Brun à fenêtre - 10+5x36 cm	*1000*

Sac en papier kraft. Prix au carton.



Sac à bouteille

Unité par carton

909427	14+8x40 cm - Motif Bacchus	*250*

Sac pour 1 bouteille, avec anses, en kraft naturel. Prix au carton.



Sac cabas

Unité par carton

153148	26x14x32 cm	*250*
153149	26x20x28 cm	*250*

Sac cabas en kraft brun 80 g/m². Prix au carton.



Sac à bretelles

Unité par carton

150927	50 µ - 26/6x45 cm	*500*

Sac en plastique transparent. Prix au carton.

Sac à pain

Unité par carton

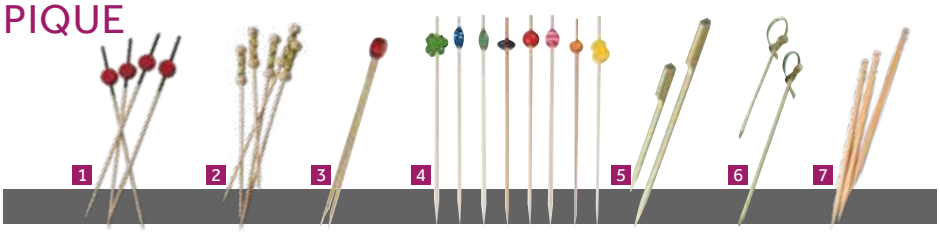
150906	Baguette 10/2+2x49 cm	*1000*
150907	Gros Pain 12/4+4x49 cm	*1000*

Emballage traditionnel en papier kraft naturel. Il protège le pain et la baguette et qui valorise le produit. Prix au carton.

LE TRAITEUR



PIQUE





	Pique		Unité par carton
1	**630232**	Pique noir et palet rouge - 12 cm	*100*
2	**630233**	Pique bambou perle naturelle - 12 cm	*100*
3	**630234**	Pique double pointe boule rouge - 8 cm	*100*
4	**630235**	Piques décorés assortis - 12 cm	*100*
5	**948631**	Pique plat 15 cm	*2500*
6	**948632**	Pique nœud 10,5 cm	*2500*
7	**108191**	Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	*1000*

Prix au carton.

BOÎTE PÂTISSIÈRE



Boîte pâtissière		Unité par carton
948999	28x19 cm	*50*
949000	28x42 cm	*25*

Prix au carton.

PLATEAU TRAITEUR



Plateaux traiteur			Unité par carton
	Or	Argent	
19x28 cm	**948998**	**948997**	*25*
28x42 cm	**948989**	**948988**	*25*

Prix au carton.

EMBALLAGE ALUMINIUM



Plat gastronorme

		Unité par carton
948840	GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	100
948841	GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	100

Prix au carton.



Tourtière

		Unité par carton
948922	14,5 cl - ø 10,9x2,1 cm	100
948925	1,15 L - ø27,7x2,3 cm	100

Prix au carton.



Combo barquette operculable

		Unité par carton
153169	68,5 cl - 20,1x10,9x4,9 cm	100/1000

Combo barquette + couvercle, idéale pour la vente à emporter. Prix au carton.



Moule à cake

		Unité par carton
153166	1,05 L - 23,2x10,7x6 cm	500

Prix au carton.



Moule CoquilleSaint-Jacques

		Unité par carton
948933	13 cl - 12,6x12,3x2 cm	1000

Prix au carton.



Godet

		Unité par carton
948906	9 cl - ø 7,5x3,4 cm	1000
948907	13,5 cl - ø 8,7x3,4 cm	1500

Prix au carton.



ALUMINIUM & FILM ÉTIRABLE



Distributeur universel Kenkut 3

150753	55,8x19,4x16,5 cm	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.



Aluminium

150601	Rouleau aluminium 33 cm x 200 m	3
150603	Rouleau aluminium 45 cm x 200 m	3
150703	Boite distributrice 33 cm x 200 m	6
150704	Boite distributrice 45 cm x 200 m	6

Aluminium en rouleau ou boîte distributrice. Épaisseur 11 µ.





Distributeur

914925	Largeur 30 cm	1
914455	Largeur 45 cm	1

Distributeur mural ou sur table pour aluminium ou film étirable. Un seul distributeur, livré avec pied ventouse, à vous de choisir la version qui vous convient le mieux.



Aluminium

150705	Rouleau 29,5 cm x 200 m	3

Aluminium en rouleau, épaisseur 15 µ.



Film étirable

150701	Rouleau 30 cm x 300 m	4
150702	Rouleau 45 cm x 300 m	4
150751	Boite distrib. 30 cm x 300 m	6
150752	Boite distrib. 45 cm x 300 m	6



Réglette coupe film

914928	Largeur 45 cm	1
914927	Largeur 30 cm	1

Réglette pour distributeur aluminium ou film.

LES SERVIETTES



Crédit photo : Duni

SERVIETTE



Serviette ouate

Unité par carton

909306	*3000*

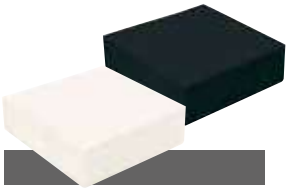
Serviette ouate blanche 30x30 cm, 2 plis décalés. Prix au carton.



Serviette

	Unité par carton
006778 Serviette lisse 1 pli - 27x30 cm	* *400/4000*
151510 Serviette 1 pli - 30x30 cm - 17 g/m²	*5000*
006757 Serviette lisse 1 pli - 30x30 cm	*500*
006754 Serviette lisse 2 plis - 30x30 cm	* *100/3000*

Serviette blanche. Prix au carton.
** prix au sachet.*



Serviette cocktail

909420 Noire	*1*
909421 Blanche	*1*

Serviette double point 20x20 cm, spécial cocktail. Carton de 2400.



Distributeur de serviette

512585	*1*

Distributeur en bambou pour serviette, dimensions 13x13 cm.



Serviette ouate

	Unité par carton
006756 Blanche	*100/2000*
006758 Crème	*100/2000*
006759 Bordeaux	*100/2000*
006760 Bleu foncé	*100/2000*
006761 Rouge	*100/2000*
006762 Jaune citron	*100/2000*
006764 Lilas	*100/2000*
006765 Kiwi	*100/2000*
006766 Gris	*100/2000*
006773 Noir	*100/2000*

Serviette lisse 2 plis, 38x38 cm. Prix au sachet.

DUNI

Serviette ouate

	Unité par carton
158898 Blanc	*1200*
158899 Crème	*1250*
158901 Noisette	*1250*
158902 Kiwi	*1250*
158904 Noir	*1250*
158905 Rouge	*1250*
159104 Gris	*1250*

Serviette lisse 2 plis, 40x40 cm. Prix au carton.

Blanc · Crème · Café · Kiwi · Noir · Rouge · Gris · Bordeaux · Jaune citron · Bleu foncé · Lilas

Blanc
Crème
Marron
Bordeaux
Bleu foncé
Rouge
Jaune citron
Fuchsia
Kiwi
Gris
Noir
Bleu caraïbes
Orange
Vert anis
Ivoire
Papaye
Aubergine
Gris béton
Lavande
Noisette
Mandarine
Granite
Menthe bleue
Rose tendre
Bleu océan
Marron éco
Grège
Jaune
Miel
Prune
Vert feuille
Vert foncé
Champagne
Café
Glycine
Bleu nuit
Anthracite
Cappuccino
Turquoise



Serviette

		Unité par carton
006777	Blanche	*40/1680*
006786	Marron	*40/1440*
006779	Crème	*40/1440*
006783	Bordeaux	*40/1440*
006784	Bleu foncé	*40/1440*
006782	Rouge	*40/1440*
006767	Jaune citron	*40/1440*
006768	Fuchsia	*40/1440*
006770	Kiwi	*40/1440*
006771	Gris	*40/1440*
006776	Noir	*40/1440*
006787	Bleu caraïbes	*40/1440*

Serviette micro gaufrée 2 plis, 38x38 cm. Prix au sachet.



Serviette Samba®

		Unité par carton
400001	Blanc	*1200*
400013	Orange	*1200*
400011	Noir	*1200*
400006	Rouge	*1200*
400007	Vert anis	*1200*
400003	Ivoire	*1200*
400005	Bordeaux	*1200*
400012	Papaye	*1200*
400017	Aubergine	*1200*
400009	Gris béton	*1200*
400016	Lavande	*1200*
400018	Fuchsia	*1200*
400004	Caraïbes	*1200*

Serviette ouate point à point 2 plis, 38x38 cm.



Dunisoft®

		Unité par carton
158906	Blanc	*720*
158907	Crème	*720*
158908	Bordeaux	*720*
158909	Noisette	*720*
158910	Kiwi	*720*
158911	Mandarine	*720*
158912	Noir	*720*
158913	Rouge	*720*
630009	Granite	*720*

Serviette effet buvard, 40x40 cm. Une douceur incomparable au toucher soyeux. Une capacité d'absorption élevée : résiste pendant tout le repas. Un rapport qualité/prix optimal pour les occasions informelles. Prix au carton.

DUNI

		Unité par carton
158977	40x40 cm - Menthe bleue	*720*
158983	40x40 cm - Rose tendre	*720*
159045	40x40 cm - Bleu océan	*720*
093759	40x40 cm - Bleu foncé	*720*
159028	40x40 cm - Marron éco	*720*
158960	40x40 cm - Fuchsia	*720*
158964	40x40 cm - Grège	*720*
158952	40x40 cm - Jaune	*720*
158982	40x40 cm - Miel	*720*
158959	40x40 cm - Prune	*720*
159046	40x40 cm - Vert feuille	*720*
019636	40x40 cm - Vert foncé	*720*



Serviette Airlaid

		Unité par carton
006850	Blanche	*50*
006851	Champagne	*50*
006853	Glycine	*50*
006854	Noir	*50*
006856	Kiwi	*50*
006858	Café	*50*
006859	Rouge	*50*
006860	Bleu nuit	*50*
006861	Jaune	*50*
006862	Bordeaux	*50*
006863	Vert foncé	*50*
006864	Orange	*50*
006865	Anthracite	*50*
006866	Cappuccino	*50*
006867	Turquoise	*50*

Serviette Airlaid, aspect lin. Prix au carton.



Très grand format qui permet de présenter d'une nouvelle façon les couverts. La serviette Dunilin peut également être présentée pliée ou bien sur le rebord de la table avec une partie tombante, donnant l'impression d'un tête-à-tête.



La pochette à couverts est idéale quand le temps est compté. Parfaite pour les tables en terrasse, elle reste en place lorsqu'elle est garnie. Essentielle pour les buffets, elle prend peu de place sur la table.

DUNI

Duniletto®

Unité par carton

159068	40x48 cm - Blanc	*184*
159070	40x48 cm - Bordeaux	*184*
159069	40x48 cm - Crème	*184*
159072	40x48 cm - Granite	*184*
159071	40x48 cm - Grège	*184*
159073	40x48 cm - Noir	*184*
159074	40x48 cm - Vert feuille	*184*

DUNI

Duniletto® slim

Unité par carton

630068	33x40 cm - Blanc	*260*
630084	33x40 cm - Bordeaux	*260*
630158	33x40 cm - Kiwi	*260*
630168	33x40 cm - Granite	*260*
630169	33x40 cm - Marron éco	*260*

Cette pochette à couverts est une serviette pliée de 40x48 cm ou 33x40 cm pour la version slim, qui permet le rangement des couverts à l'intérieur. Une manière simple et élégante de présenter tout en optimisant la place sur la table. Ces pochettes sont compostables. Prix au carton.

Blanc Crème Granite Noir



Milano *Trentino* *Vicenza*

DUNI

Dunilin Max

Unité par carton

159169	40x60 cm - Blanc	*225*
159170	40x60 cm - Crème	*225*
159171	40x60 cm - Granite	*225*
159172	40x60 cm - Noir	*225*
159178	40x60 cm - Milano	*225*
159179	40x60 cm - Trentino	*225*
159177	40x60 cm - Vicenza	*225*

La serviette compostable à l'aspect textile. Gaufrée, soyeuse et dense au toucher. Tient sur les genoux grâce à ses dimensions généreuses. Prix au carton.



Serviette tissu

631193	50x50 cm	*50*

Serviette blanche avec bande satinée de 5 cm. 100% coton mercerisé. 2 ourlets, 2 lisières.





DUNI

Saccheto Dunisoft®

Unité par carton

158975	11,5x23 cm - Crème	*240*
158974	11,5x23 cm - Fuchsia	*240*
158979	11,5x23 cm - Granite	*240*
158976	11,5x23 cm - Grège	*240*
158980	11,5x23 cm - Mandarine	*240*
158973	11,5x23 cm - Noir	*240*

Pochette à couverts de format 11,5x23 cm avec une serviette à l'intérieur de 33x40 cm. Ces saccheto sont compostables. Prix au carton.

DUNI

Saccheto Dunisoft® slim

Unité par carton

159100	7x23 cm - Kiwi	*240*
159101	7x23 cm - Noir	*240*

Pochette à couverts de format 7x23 cm avec une serviette blanche à l'intérieur de 20x40 cm. Ces saccheto sont compostables. Prix au carton.

Blanc Crème Bordeaux Grège Noir Granite
Vert feuille Kiwi Marron éco Fuchsia Mandarine

Comment choisir son nappage ?

LE TEXTILE :

Les incontournables à maîtriser

Comment faire le bon choix ?

Vous cherchez un habillage pour protéger et embellir vos plateaux, le nappage tissu est un investissement durable, pour lequel il ne faut pas se tromper.

Les critères de choix	Avantages	Notre conseil
LA FACILITÉ D'ENTRETIEN	Peu ou pas de coût et de temps consacré au lavage, repassage.	Choisissez des matériaux synthétiques et/ou étanches.
LE GRAMMAGE	Plus le grammage est important, plus les retombées seront nettes et moins de plis apparaîtront.	Qu'il soit synthétique ou coton, votre nappage donnera un visuel plus cossu si son poids au m² est important
LE TOUCHER	Plus le tissu est doux, plus l'impression de confort sera perçue par le convive.	Le coton est le plus doux au toucher. Différentes techniques de tissage permettent de gagner en sensation avec du synthétique.

1	2	3
MESURER VOTRE PLATEAU	**AJOUTER LA RETOMBÉE SOUHAITÉE**	**NAPPAGE TISSU COTON, TENIR COMPTE DU RETRAIT**
Mesurer la longueur et la largeur	Prendre la longueur et la largeur de votre plateau et ajouter 2 x 25 cm pour chaque côté	Ajouter 8% en longueur et 4% en largeur
PLATEAU Longueur : 120 cm Largeur : 80 cm	**Ajout de la retombée :** 120 + (2x25) = 170 80 + (2x25) = 130	**Si coton, ajout du retrait :** 170 + 8% = 183,6 130 + 4% = 135,2

NOTRE CONSEIL D'EXPERT

1. DRESSER

Centrez la nappe par le dessus, en lissant du plat de la main du centre vers les bords pour atténuer toutes les traces de pliage. Mieux, vous pouvez les effacer au fer à repasser, sans vapeur ni humidité, pour préserver vos plateaux de table.

2. MAXIMISER L'EFFET

Pensez au molleton. Deux avantages, le mœlleux au toucher et un confort optimisé. De plus, si vous utilisez des rallonges le molleton efface les raccords et les plis.

L'USAGE UNIQUE :

Una alternative de qualité pour votre nappage

Comment faire le bon choix ?

Vous cherchez un habillage pour protéger et embellir vos plateaux, le jetable est une solution simple pour habiller vos tables. L'épaisseur, l'opacité, l'intensité des couleurs, le poids pour un joli tombé sont autant de critères importants pour faire votre choix.

Les critères de choix	Avantages	Notre conseil
L'ENTRETIEN	Aucun entretien avec l'usage unique.	Pas de lavage, et pas de comptage en fin de service = gain de temps.
LE GRAMMAGE	Plus le grammage est important, plus le tombé est impeccable.	Choisissez une matière à usage unique avec un poids au m² assez important.
LA FLEXIBILITÉ	Vous pouvez changer de décors ou de couleurs au fur et à mesure de vos envies, cartes ou saisons... sans investissement supplémentaire. Vous pouvez également faire face aux fréquentations plus importantes sans problème.	Vous changez de carte à chaque saison, adaptez un décor de table à vos plats, à l'ambiance que vous souhaitez créer. Surprenez vos clients !
HYGIÈNE	Le produit à usage unique est toujours neuf puisqu'il ne sert qu'une fois !	Un produit réutilisable peut se déformer ou être taché, se trouer dans le temps, un produit à usage unique est toujours impeccable, aucun retrait et aucune déformation.

NOTRE CONSEIL D'EXPERT

1. EXEMPLES DÉCORS



2. JOUER AVEC LES MATIÈRES

Des matières comme l'Evolin® et le DUNI sont des produits de grande qualité, avec un rendu «textile» tout en gardant les avantages de l'usage unique. De nombreux produits : tête-à-tête, set de table, nappe format, rouleaux sont disponibles afin de correspondre à vos besoins pour toutes les formes de tables, qu'elles soient à l'intérieur ou à l'extérieur.

Pour une table pratique et originale, variez les matières : un tête-à-tête jetable sur un tissu synthétique vous permettra un dressage simplifié. L'ensemble vous confère une création totalement unique, facile à adapter en fonction des évènements !

DÉMARQUEZ-VOUS, pensez à l'harmonie de votre table, accordez vos accessoires au nappage !

Mesurez directement la retombée de votre nappage

LES NAPPAGES



Crédit photo : Duni

NAPPAGE

Blanc

Crème

Ivoire



Nappe

410010	100x1,20 m - Blanc	*1*

Nappe en papier damassée. Vendu par carton de 4 rouleaux.



Nappe

914189	ø 100 cm - Blanc	*250*
914188	ø 120 cm - Extra blanc	*250*

Nappe festonnée. Vendu par carton de 250 nappes.

Bordeaux

Bleu marine

Gris béton

Rouge

Noir

Anis

TANGO®

Nappe

	25 m x 1,20 m	50 m x 1,20 m	
Blanc	**340140**	**914192**	*1*
Ivoire	**340150**	**914191**	*1*
Crème	**340165**	**-**	*1*
Bordeaux	**340160**	**914198**	*1*
Bleu marine	**340164**	**-**	*1*
Gris béton	**340166**	**-**	*1*
Rouge	**340163**	**914199**	*1*
Noir	**340171**	**340174**	*1*

Nappe non tissée, vendue au rouleau de 25 ou 50 mètres.

Tête à tête

909321	Ivoire	*4*
909322	Anis	*4*
909323	Gris béton	*4*
909324	Aubergine	*4*
909325	Bordeaux	*4*
909326	Framboise	*4*
909327	Noir	*4*

Tête à tête non tissé. Largeur 40 cm, rouleau de 24 mètres. Prix au rouleau.

Set de table

Unité par carton

909314	Ivoire	*250*
909316	Anis	*250*
909319	Aubergine	*250*
909317	Bordeaux	*250*
909318	Gris béton	*250*
159108	Noir	*250*

Tête à tête non tissé. Format 30x40 cm. Prix au carton.



Aubergine
Framboise
Bourgogne
Kraft lisse
Gris

SYMPHONIE®



Nappe

		Unité par carton
914185	60x60 cm	*500*
914110	70x70 cm	*500*
914111	70x110 cm	*500*
914113	80x120 cm	*250*

Nappe en papier extra blanche. Gaufrage grain de café. Prix au carton.

Set de table

		Unité par carton
914109	Extra blanc	*1000*
914125	Rouge	*1000*
909313	Kraft lisse	*1000*
914119	Gris	*1000*
914121	Framboise	*1000*

Set de table en papier, format 30x40 cm. Gaufrage grain de café. Prix au carton.

Blanc
Crème
Champagne
Sable
Café
Rouge
Bordeaux
Noir
Marron





Nappe Airlaid

006868	25x1,20 m - Blanc	*4*
006869	50x1,20 m - Blanc	*1*
006870	50x1,20 m - Champagne	*1*
006871	50x1,20 m - Café	*1*
006872	50x1,20 m - Rouge	*1*
006873	50x1,20 m - Bordeaux	*1*

Nappe en Airlaid, effet tissu. Toucher très doux. Prix au rouleau.

Nappe Fiesta

006874	25x1,20 m - Blanc	*4*
006875	25x1,20 m - Crème	*4*
006876	25x1,20 m - Noir	*4*
006877	25x1,20 m - Marron	*4*
006878	25x1,20 m - Rouge	*4*
006879	25x1,20 m - Sable	*4*
006880	25x1,20 m - Bordeaux	*4*

Nappe point à point. Prix au rouleau.

Blanc
Crème
Bordeaux
Grège
Granite
Noir



DUNI

Nappe Evolin

		Unité par carton
158956	127x127 cm - Blanc	*50*
158957	127x127 cm - Crème	*50*
158978	127x127 cm - Bordeaux	*50*
158984	127x127 cm - Grège	*50*
158963	127x127 cm - Granite	*50*
158962	127x127 cm - Noir	*50*

Nappe carrée qui couvre toute la surface de la table. Elle protège, valorise et dissimule élégamment. Très beau drapé. Evolin® est une texture révolutionnaire qui associe la beauté du textile à la commodité de l'usage unique. La texture déperlante résiste à l'eau et est très douce. Sa trame subtilement satinée donnera un aspect éblouissant à vos tables. Prix au carton.

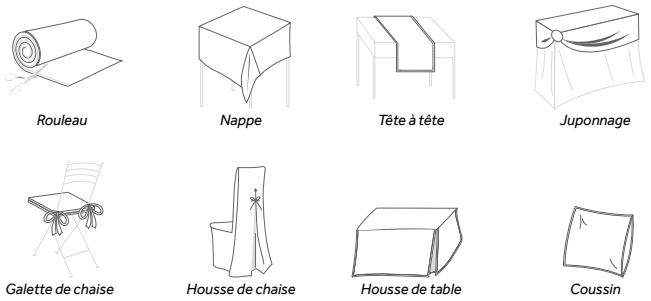


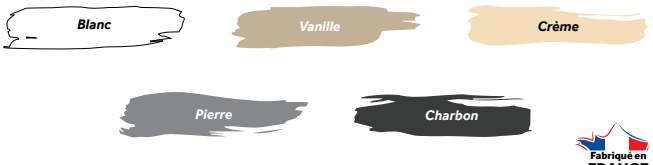




PROLYS

La gamme Prolys est fabriquée en fibre 100% polyester, 280 g/m². C'est une fibre infroissable et résistante aux usages fréquents. Elle est élégante et satinée. Entretien facile, elle se lave en machine à 40 °C max et sèche rapidement à l'air. Pas de repassage. Les possibilités sont multiples :





Pour choisir le produit adapté à votre établissement : nous consulter.



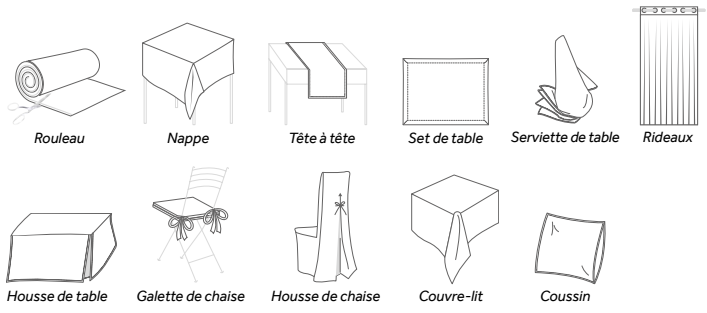






LINÉLYS

La gamme Linélys est fabriquée en 100% polyester, aspect fibre de lin, 220 g/m². C'est un tissu infroissable et anti-tâche grâce à son traitement déperlant. Elle est moderne et classe. Entretien facile, elle se lave en machine à 40 °C et ne nécessite pas de repassage. Les possibilités sont multiples :



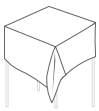


Pour choisir le produit adapté à votre établissement : nous consulter.

SONOMIXT

La gamme Sonomixt est fabriquée en fibre 50% polyester et 50% coton, 225 g/m². C'est une fibre infroissable effet coton nid d'abeille. Elle a un aspect épais et cossu. Entretien facile, elle se lave en machine à 40 °C max et ne nécessite pas de repassage. Les possibilités sont multiples :


Serviette de table


Nappe


Tête à tête

Blanc | Beige | Noir

Gris | Mauve | Violet

Rouge | Chocolat | Taupe

Jaune | Orange | Anis

Turquoise | Bleu

Pour choisir le produit adapté à votre établissement : nous consulter.

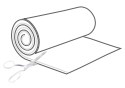




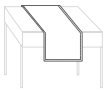


SONOCLEAN

La gamme Sonoclean est fabriquée en 100% PVC, effet tissu, 550 g/m². Imperméable et 2 en 1 : anti-bruit et anti-choc. Prévu pour une utilisation en intérieur ou extérieur en terrasse ombragée. Entretien facile, elle se lave à l'éponge et en machine à 40 °C max. Elle est aussi javellisable. Les possibilités sont multiples :

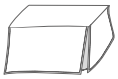

Rouleau


Nappe


Tête à tête


Set de table


Panière à pain


Housse de table


Galette de chaise

Beige | Taupe | Chocolat

Noir | Acier | Gris

Rouge | Orange | Anis

Moutarde | Azur

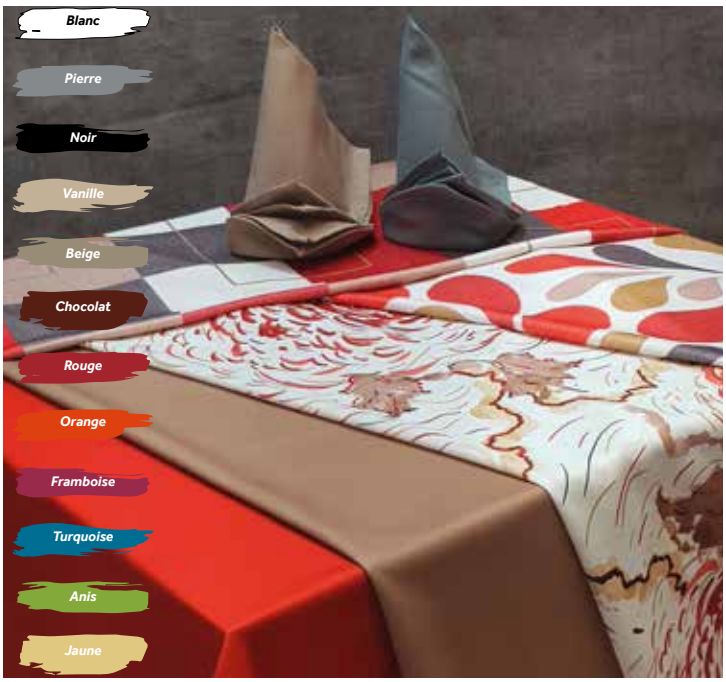
Plus de coloris (pailleté, jean, motif, vintage, ...) : nous consulter

Pour choisir le produit adapté à votre établissement : nous consulter.



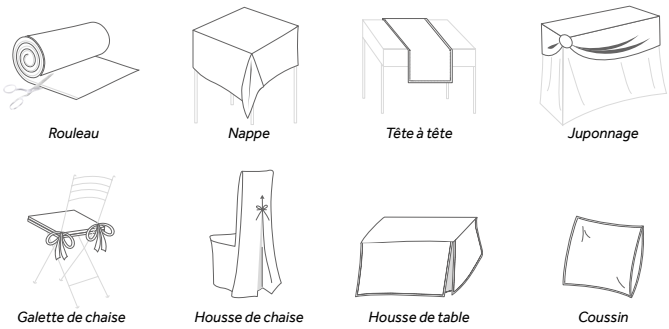






MAGILYS 150

La gamme Magilys est fabriquée en maille 100% polyester, 220 g/m². C'est une maille très résistante, lisse et satinée. Infroissable, elle sèche en 10 minutes à même la table. Ne s'effiloche pas. Elle se décline en différentes options si besoin : déperlant, non feu M1 ou anti-dérapant.
Les possibilités et coloris sont multiples :



Pour choisir le produit adapté à votre établissement : nous consulter.



Nappe

186310	140x190 cm	*25*
186311	160x160 cm	*10*
186312	180x180 cm	*10*

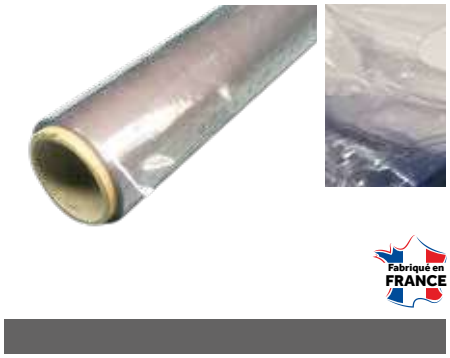
Nappe 100% coton 220 g/m², uni blanc.



Juponnage Magilys

990934	72 cm x 4 mètres - Blanc	*1*
990935	72 cm x 4 mètres - Charbon	*1*

Maille 100% polyester. Pli toscan sur velcro. Clips réglables inclus. Hauteur 72 cm, longueur par module de 4 mètres. Textile infroissable, indéformable, ne s'effiloche pas. Lavable en machine à 40 °C max. Javellisable. Séchage rapide à l'air libre. Sans repassage. Coloris blanc ou charbon.



Protège table Cristalys

990936	135 cm - Rouleau de 10+1 mètre	*1*
990937	135 cm - Rouleau de 20+2 mètres	*1*

Protège table 100% PVC, épaisseur 0,3 mm. Imperméable, lavable à l'éponge. Vente au mètre possible : nous consulter.



Protège table PVC

990938	200 cm -Rouleau de 10+1 mètre	*1*
990939	200 cm - Rouleau de 20+2 mètres	*1*

Protège table 100% polyester, molleton PVC 230 g/m². Imperméable, lavable à l'éponge et en machine à 40 °C. Anti-bruit. Repassage possible sur le polyester. Vente au mètre possible : nous consulter.



Protège table bulgom

990940	138 cm - Rouleau de 10+1 mètre	*1*
990941	138 cm - Rouleau de 20+2 mètres	*1*

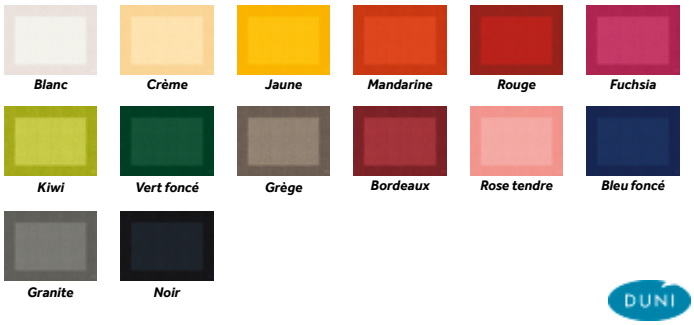
Protège table 100% caoutchouc effet bulgom 650 g/m². Imperméable, lavable à l'éponge et en machine à 40 °C (1 à 2 fois par an seulement). Anti-bruit et anti-dérapant. Vente au mètre possible : nous consulter.

SET DE TABLE





DUNICEL



SONOCLEAN



Set Dunicel®

DUNI

Unité par carton

159007	30x40 cm - Linnea Blanc	*500*
159006	30x40 cm - Linnea Crème	*500*
159021	30x40 cm - Linnea Jaune	*500*
159010	30x40 cm - Linnea Mandarine	*500*
159022	30x40 cm - Linnea Rouge	*500*
159023	30x40 cm - Linnea Fuchsia	*500*
159005	30x40 cm - Linnea Bordeaux	*500*
159024	30x40 cm - Linnea Rose tendre	*500*
159008	30x40 cm - Linnea Bleu foncé	*500*
159025	30x40 cm - Linnea Kiwi	*500*
159009	30x40 cm - Linnea Vert foncé	*500*
159026	30x40 cm - Linnea Grège	*500*
159027	30x40 cm - Linnea Granite	*500*
159020	30x40 cm - Linnea Noir	*500*

Set de table non tissé idéal pour une installation rapide et pour le nombre exact de couverts. Un moyen hygiénique de protéger les tables. Une solution économique et pratique. Prix au carton.

Sonoclean

SONOLYS TEXTILE

990905	43x33 cm - Cottage Beige/Gris	*3*
990906	43x33 cm - Tissu Gris/Beige	*3*
990907	43x33 cm - Vintage Ardoise/Blanc	*3*
990908	43x33 cm - Cottage Cacao/Grège	*3*
990909	43x33 cm - Vintage Camel/Jean bleu	*3*
990910	43x33 cm - Vintage Camel/Ardoise	*3*
990911	43x33 cm - Liège Ccarbone/Perle	*3*
990912	43x33 cm - Liège Terracotta/Ciment	*3*

La gamme Sonoclean est fabriquée en 100% PVC, effet tissu, 850 g/m². Imperméable et 2 en 1 : anti-bruit et anti-choc. Prévu pour une utilisation en intérieur ou extérieur en terrasse ombragée. Entretien facile, se lave à l'éponge et en machine à 40 °C max.



Set de table

Lacor

914210	45x30 cm - Lanta	*6*
914211	45x30 cm - Kotao	*6*
914212	45x30 cm - Sumba	*6*
914213	45x30 cm - Biak	*6*
914214	45x30 cm - Gilli	*6*
914215	45x30 cm - Rinca	*6*
018530	45x30 cm - Marron/noir	*6*
018531	45x30 cm - Lignes marron	*6*

Set de table en vynil tissé. Fabrication 75% PVC et 25% polyester, ce qui le rend très facile d'entretien. Set de grande qualité avec bords roulés. Les couleurs à la fois sobre et tendance sauront s'adapter à tous les styles et toutes les ambiances.



Set de table

001556	45x36 cm - Brun	*6*
001557	45x36 cm - Noir	*6*

Set de table en effet simili cuir pour une table tendance. Sa forme douce et originale vous permet d'apporter une touche contemporaine à votre table.



Set de table

001482	33x43 cm - Carbone/Perle	*3*

Set de table réversible en liège, couleur carbone d'un côté et perle de l'autre. Deux sets en un qui s'adapte à tous les styles. Mixez les couleurs pour apporter du dynamisme à vos tables ! Ce set possède un hublot qui permet de passer les couverts à l'intérieur pour une présentation originale.

LES VÊTEMENTS DE CUISINE



GUIDE DE LECTURE

Compatible lavage industriel

Sexe | *Type de manches* | *Tissu respirant* | *Régule la température* | *Anti-odeur* | *Programme blanc* | *Programme couleur* | *Séchage rapide*



Goyave

908976	T0	*1*
908977	T1	*1*
908978	T2	*1*
908979	T3	*1*
982227	T4	*1*
908981	T5	*1*
908982	T6	*1*

Pantalon mixte blanc en polyester coton. Ceinture élastiquée.



Umini

	Noir	Anthracite	Blanc	
T 0	**909500**	**982620**	**982194**	*1*
T 1	**909501**	**982621**	**982195**	*1*
T 2	**909502**	**982622**	**982196**	*1*
T 3	**909503**	**982623**	**982197**	*1*
T 4	**909504**	**982624**	**982198**	*1*
T 5	**909505**	**982625**	**982199**	*1*
T 6	**909506**	**982626**	**982200**	*1*

Pantalon mixte en polyester coton 195g/m² et 210g/m² pour le blanc. Taille élastiquée, bas de jambe réglables par bouton pression. Poches coutures côtés



Oural

904120	T36	*1*
904121	T38	*1*
904122	T40	*1*
904123	T42	*1*
904124	T44	*1*
904125	T46	*1*
904126	T48	*1*

Pantalon mixte, 100% coton 260g/m². Coloris pied de poule. Ceinture avec élastiques côtés et 1 bouton clou. Braguette fermée par boutons cousus. Poches italiennes et 1 poche dos plaquée fermée par un bouton cousu. Pinces dos. Bas de jambes avec ourlets. Plus de tailles (du 34 au 66) : nous consulter.



Promys

	Blanc	Noir	
T00	**981705**	**981696**	*1*
T0	**981704**	**981697**	*1*
T1	**981690**	**981691**	*1*
T2	**981692**	**981698**	*1*
T3	**981693**	**981699**	*1*
T4	**981694**	**981700**	*1*
T5	**981695**	**981701**	*1*
T6	**981706**	**981702**	*1*
T7	**981707**	**981703**	*1*

Pantalon homme en polyester coton. Ceinture élastiquée avec cordon de serrage intérieur. 2 poches côté. Possibilité d'ajuster la longueur du pantalon grâce à un système discret de réglage par pressions dans le bas de la jambe. Entrejambe 80 cm.

Ceinture semi-élastiquée pour plus de confort



Plusieurs coloris au choix

Coupe droite

molinel



PBO3

	Noir	Blanc	Denim	Guess Brown	
T 34	**630310**	-	**981920**	**982043**	*1*
T 36	**981433**	**981652**	**981921**	**982080**	*1*
T 38	**981432**	**981675**	**981922**	**982081**	*1*
T 40	**981434**	**981676**	**981923**	**982082**	*1*
T 42	**981435**	**981677**	**981924**	**982083**	*1*
T 44	**981436**	**981678**	**981925**	**982084**	*1*
T 46	**981437**	**981679**	**981926**	**982085**	*1*
T 48	**981438**	**981680**	**981927**	**982086**	*1*
T 50	**981439**	**981681**	**981928**	**982087**	*1*
T 52	**981440**	**981682**	**981929**	**982088**	*1*
T 54	**981441**	**981683**	**981930**	**982089**	*1*
T 56	**630312**	**981684**	**981931**	**982042**	*1*
T 58	**630313**	**981685**	**981932**	**982040**	*1*
T 60	**630314**	**981686**	**981933**	**982044**	*1*
T 62	**630311**	**981651**	**981935**	**982045**	*1*
T 64	-	**981650**	**981936**	**982041**	*1*

Pantalon homme en polyester coton. Ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italienne, 1 poche arrière passepoilée et boutonnée. Braguette à glissière. Entrejambe 84 cm.



Adelie

631170	T 36	*1*
631171	T 38	*1*
631182	T 40	*1*
631172	T 42	*1*
631183	T 44	*1*
631173	T 46	*1*
631184	T 48	*1*

Pantalon femme en polyester coton 195g/m². Coupe slim. Ceinture avec élastiques côtés et bouton clou. Braguette fermée par bouton pression. Poches italiennes et poche dos plaquée et fermée par un bouton pression. Pinces dos. Ourlets bas de jambes.



Timéo

	Noir	Blanc	Anthracite	Pied de poule	
T 36	**904127**	**982555**	**982410**	**909561**	*1*
T 38	**904128**	**982556**	**982411**	**909562**	*1*
T 40	**904129**	**982557**	**982412**	**909563**	*1*
T 42	**904130**	**982558**	**982413**	**909564**	*1*
T 44	**904131**	**982559**	**982414**	**909565**	*1*
T 46	**904132**	**982560**	**982415**	**909566**	*1*
T 48	**904133**	**982561**	**982416**	**909567**	*1*
T 50	**904134**	**909610**	**909611**	**909568**	*1*

Pantalon mixte en polyester coton 195g/m² (noir), 210g/m² (anthracite), 215g/m² (blanc), 260g/m² (pied de poule). Ceinture avec élastiques côtés et bouton clou. Braguette fermée par bouton pression. Poches italiennes et poche plaquée dos fermée avec bouton pression. Pince dos. Ourlets bas de jambes.



Rosace

	Noir	Anthracite	
T0	**909545**	**982460**	*1*
T1	**909546**	**982461**	*1*
T2	**909547**	**982462**	*1*
T3	**909548**	**982463**	*1*
T4	**909549**	**982464**	*1*
T5	**909550**	**982465**	*1*
T6	**909551**	**982466**	*1*

Pantalon femme, en polyester coton 195g/m². Ceinture élastique recouverte de maille respirante Natura®. 1 poche dos fermée par bouton pression. Pinces taille et genoux. Bas de jambes avec ourlets.

GAFIC





Archet

	Anthracite	Noir	Denim	
T 0	**630387**	**982575**	**982630**	*1*
T 1	**630388**	**982576**	**982631**	*1*
T 2	**630389**	**982577**	**982632**	*1*
T 3	**630390**	**982578**	**982633**	*1*
T 4	**630391**	**982579**	**982634**	*1*
T 5	**630392**	**982580**	**982635**	*1*
T 6	**630393**	**982581**	**982636**	*1*

Pantalon mixte en polyester coton 195g/m² (anthracite et noir) et coton Natura® 220g/m² (denim). Coupe slim. Ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavalières et poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes.



Blino

	Noir	Anthracite	Marine	
T36	**982665**	**982672**	**982730**	*1*
T38	**982666**	**982673**	**982731**	*1*
T40	**982667**	**982674**	**982732**	*1*
T42	**982668**	**982675**	**982733**	*1*
T44	**982669**	**982676**	**982734**	*1*
T46	**982670**	**982677**	**982735**	*1*
T48	**982671**	**982678**	**982736**	*1*

Pantalon mixte chino, en polyester coton élasthanne 200g/m². Fermeture devant par bouton métallique et zip. 2 poches italiennes devant et 1 poche passepoilée dos. Passants pour ceinture.



Arenal

	Noir	Anthracite	Blanc	
T 0	**904565**	**904390**	**982400**	*1*
T 1	**904566**	**904391**	**982401**	*1*
T 2	**904567**	**904392**	**982402**	*1*
T 3	**904568**	**904393**	**982403**	*1*
T 4	**904569**	**904394**	**982404**	*1*
T 5	**904633**	**904395**	**982405**	*1*
T 6	**904635**	**904396**	**982406**	*1*

Pantalon mixte en polyester coton 195 g/m² (noir), 210g/m² (anthracite) et 215g/m² (blanc). Ceinture avec élastiques côtés + bouton clou. Braguette fermée par bouton pression. Poches italiennes et poche dos plaquée et fermée par un bouton pression. Pinces dos. Ourlets bas de jambes. Autres couleurs : nous consulter.

Technologie 37,5®
pour un confort de travail exceptionnel & des performances optimales.



Cambia

982800	T36	*1*
982801	T38	*1*
982802	T40	*1*
982803	T42	*1*
982804	T44	*1*
982805	T46	*1*
982806	T48	*1*

Pantalon femme chino, en polyester coton 170g/m² avec technologie 37,5®. Coloris noir. Passants pour ceinture. 2 poches italiennes devant et 1 poche passepoilée dos. Finitions intérieures contrastées. Fermeture cachée (pression et crochet) décalée et zip. Ourlets bas de jambes. Biais contrastés en revers de bas de pantalon.



Caden

982810	T36	*1*
982811	T38	*1*
982812	T40	*1*
982813	T42	*1*
982814	T44	*1*
982815	T46	*1*
982816	T48	*1*

Pantalon mixte chino, en polyester coton 170g/m² avec technologie 37,5®. Coloris noir. Passants pour ceinture. 2 poches italiennes devant et 1 poche passepoilée dos. Finitions intérieures contrastées. Fermeture bouton clou en métal vieilli et zip. Ourlets bas de jambes.

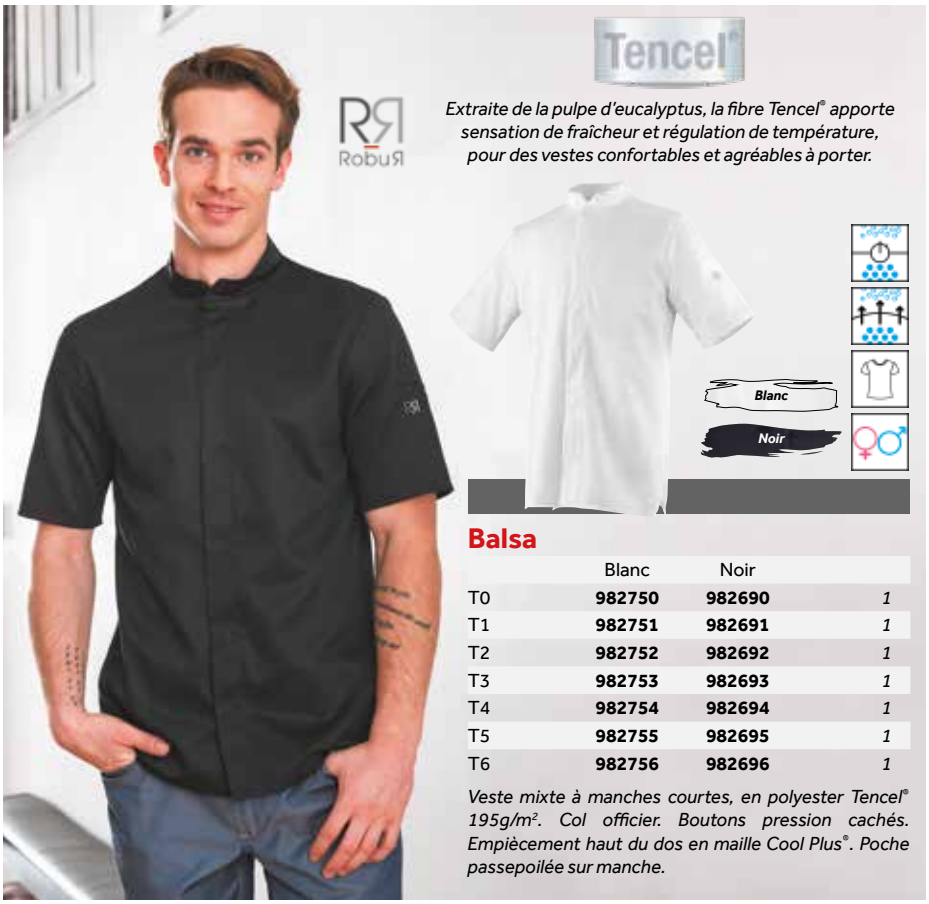


Flex'R

molinel

	Noir	Anthracite	Blanc	
T 00	-	**981881**	**981880**	*1*
T 0	**982162**	**981669**	**981655**	*1*
T 1	**982163**	**981665**	**981656**	*1*
T 2	**982164**	**981670**	**981660**	*1*
T 3	**982165**	**981667**	**981657**	*1*
T 4	**982166**	**981671**	**981661**	*1*
T 5	**982167**	**981666**	**981658**	*1*
T 6	**982168**	**981672**	**981662**	*1*
T 7	-	**981668**	**981659**	*1*

Pantalon homme en polyester coton 210g/m². Ceinture maille respirante alvéolée double face antibactérienne 100% polyester + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux préformés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Entrejambe 84 cm.



Extraite de la pulpe d'eucalyptus, la fibre Tencel® apporte sensation de fraîcheur et régulation de température, pour des vestes confortables et agréables à porter.

Balsa

	Blanc	Noir	
T0	**982750**	**982690**	*1*
T1	**982751**	**982691**	*1*
T2	**982752**	**982692**	*1*
T3	**982753**	**982693**	*1*
T4	**982754**	**982694**	*1*
T5	**982755**	**982695**	*1*
T6	**982756**	**982696**	*1*

Veste mixte à manches courtes, en polyester Tencel® 195g/m². Col officier. Boutons pression cachés. Empiècement haut du dos en maille Cool Plus®. Poche passepoilée sur manche.



Blackstitch

molinel

	Modèle homme			Modèle femme		
	M.C.	M.L.		M.C.	M.L.	
T00	-	-	-	**981866**	**981872**	*1*
T0	**981854**	**981860**		**981867**	**981873**	*1*
T1	**981855**	**981861**		**981851**	**981853**	*1*
T2	**981850**	**981852**		**981868**	**981874**	*1*
T3	**981856**	**981862**		**981869**	**981875**	*1*
T4	**981857**	**981863**		**981870**	**981876**	*1*
T5	**981858**	**981864**		**981871**	**981877**	*1*
T6	**981859**	**981865**		-	-	-

Veste en polyester, coton et élasthanne 200g/m². Col inspiration «bombers» avec empiècement contrasté gris, coupe ajustée (femme) ou slim (homme). Ouverture milieu devant par pressions cachées, manches longues avec revers ou manches courtes, poche poitrine passepoilée, poche stylo compartimentée sur manche gauche. Empiècement en maille respirante alvéolée double face antibactérien 100 % polyester (côtés, emmanchures et intérieur col). Coutures flatlock sur le devant, découpes dos assemblées par bandes thermocollées.



Shade

molinel

	T0	T1	T2	T3	T4	T5	T6	
M.C. Denim	**982070**	**982071**	**982072**	**982073**	**982074**	**982075**	**981727**	*1*
M.C. Noir	**981830**	**981831**	**981717**	**981715**	**981832**	**981833**	**981716**	*1*
M.C. Rouge	**981834**	**981835**	**981722**	**981720**	**981836**	**981837**	**981838**	*1*
M.C. Anthracite	**981728**	**981729**	**981721**	**981718**	**981730**	**981731**	**981719**	*1*
M.C. Bleu touareg	**981732**	**981723**	**981726**	**981724**	**981733**	**981734**	**981725**	*1*
M.L. Denim	**981890**	**981891**	**981887**	**981892**	**981893**	**981894**	**981895**	*1*
M.L. Noir	**981896**	**981897**	**981886**	**981885**	**981898**	**981899**	**981900**	*1*

Veste homme en polyester coton 195g/m². Col droit, coupe regular, ouverture asymétrique avec pressions cachées et détail de gros grain contrasté gris anthracite. Manches courtes ou longues, poche stylo double compartiment sur manche gauche. Détails contrastés gris anthracite (noir pour la veste anthracite), demi-lune et intérieur col. Ruban gros grain au niveau de l'ouverture sur la poche et sur le bas de la veste, découpe de cintrage dos, œillets d'aération sous les bras, fentes côtés. Modèle manches longues : disponible uniquement en noir et denim.



La maille respirante dotée de la technologie Cool Plus® permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide afin de préserver le bien-être.



Siaka

	T0	T1	T2	T3	T4	T5	T6	
Manches courtes - Noir	**909537**	**909538**	**909539**	**909540**	**909541**	**909542**	**909543**	*1*
Manches courtes - Blanc	**982486**	**982487**	**982488**	**982489**	**982490**	**982491**	**982492**	*1*
Manches longues - Noir	**909250**	**909251**	**909252**	**909253**	**909254**	**909255**	**909256**	*1*
Manches longues - Blanc	**909240**	**909241**	**909242**	**909243**	**909244**	**909245**	**909246**	*1*

Modèle homme Siaka : Veste manches courtes ou longues ajustée, en polyester coton 160 g/m². Tissu en nid d'abeille. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pression cachés. Découpes côtés en maille respirante. Poche stylo sur manche. Fentes dos.

Abella

	T0	T1	T2	T3	T4	T5	
Manches courtes - Noir	**630373**	**630374**	**630375**	**630376**	**630377**	**630378**	*1*
Manches courtes - Blanc	**982640**	**982641**	**982642**	**982643**	**982644**	**982645**	*1*
Manches longues - Noir	**630380**	**630381**	**630382**	**630383**	**630384**	**630385**	*1*

Modèle femme Abella : Veste manches courtes ou longues ajustée, en polyester coton 160 g/m² (blanc) et 150 g/m² (noir). Col officier plongeant, intérieur en éponge. Tissu en nid d'abeille. Boutons pression cachés. Découpes côtés en maille respirante. Poche stylo sur manche. Fentes dos.



Saga

909100	T0	*1*
909101	T1	*1*
909102	T2	*1*
909103	T3	*1*
909104	T4	*1*
909105	T5	*1*
909106	T6	*1*

Veste mixte à manches courtes, polyester coton. Coloris gris avec parement noir. Col officier. Boutons pression cachés. Poche poitrine intérieure et poche stylo sur manche gauche.



Shade

molinel

	M.C. Denim	M.L. Denim	
T00	**981901**	**981908**	*1*
T0	**981902**		*1*
T1	**981888**	**981889**	*1*
T2	**981903**	**981909**	*1*
T3	**981904**	**981910**	*1*
T4	**981905**	**981911**	*1*
T5	**981906**	**981912**	*1*
T6	**981907**	**981913**	*1*

Veste femme en polyester coton 195g/m². Col droit, coupe regular, ouverture asymétrique avec pressions cachées et détail de gros grain contrasté gris anthracite. Manches courtes ou longues, poche stylo double compartiment sur manche gauche. Détails contrastés gris anthracite (noir pour la veste anthracite), demi-lune et intérieur col. Ruban gros grain au niveau de l'ouverture sur la poche et sur le bas de la veste, découpe de cintrage dos, œillets d'aération sous les bras, fentes côtés.



Busi

molinel

	M.C.	M.L.	
T0	**982154**	**982147**	*1*
T1	**982155**	**982148**	*1*
T2	**982156**	**982149**	*1*
T3	**982157**	**982150**	*1*
T4	**982158**	**982151**	*1*
T5	**982159**	**982152**	*1*
T6	**982160**	**982153**	*1*

Veste femme en polyester coton 200g/m². Col officier, 1 poche portefeuille. Boutons pression cachés. 1 poche stylo sur la manche gauche. Découpe princesse dans le dos, œillets d'aération.

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.





Cadix

982740	T0	*1*
982741	T1	*1*
982742	T2	*1*
982743	T3	*1*
982744	T4	*1*
982745	T5	*1*

Veste femme à manches courtes noire, en polyester coton 170g/m². Col officier. Devant fermé par boutons pression cachés. Longues pinces devant. Empiècement en maille aux épaules devant et dos. Manches courtes finies par ourlets. Poche stylo sur manche gauche. Fentes bas de vêtement.



Broto

982680	T0	*1*
982681	T1	*1*
982682	T2	*1*
982683	T3	*1*
982684	T4	*1*
982685	T5	*1*
982686	T6	*1*

Veste mixte ajustée à manches longues, en polyester coton 170g/m². Col officier. Boutons pression cachés. Apport de maille 37,5® sur les côtés du vêtement et empiècement sur les épaules et le col. Poche passepoilée sur manche. Fentes bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5®.



Benak

	Blanc	Noir	
T0	**908592**	**982241**	*1*
T1	**908567**	**982242**	*1*
T2	**908568**	**982243**	*1*
T3	**908593**	**982244**	*1*
T4	**908569**	**982245**	*1*
T5	**908570**	**982246**	*1*
T6	**908545**	**982247**	*1*

Veste mixte à manches courtes en polyester coton 170g/m² avec apport de maille 37,5® sous les bras et sur le col. Col officier. Fermeture boutons pression cachés déportée. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5®.



Cavane

982235	T0	*1*
982236	T1	*1*
982237	T2	*1*
982238	T3	*1*
982239	T4	*1*
982240	T5	*1*

Veste femme à manches longues blanche, en polyester coton 170g/m². Col fantaisie avec biais contrasté. Devant décalé fermé par boutons pression cachés. Longues pinces devant. Empiècement en maille sur les côtés. Manches longues finies par biais contrasté. Ourlet dos plus large et oblique sur les côtés. Poche stylo sur manche gauche. Vignette tissée et logo 37,5®.





Nero

	T0	T1	T2	T3	T4	T5	T6	
M.C. - Noir	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	1
M.C. - Bordeaux	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	1
M.C. - Pistache	909277	909278	909279	909280	909281	909282	909283	1
M.C. - Blanc	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	1
M.C. - Kaki	982710	982711	982712	982713	982714	982715	982716	1
M.L. - Noir	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	1
M.L. - Blanc	982610	982611	982612	982613	982614	982615	982616	1

Modèle homme : Nero. Veste mixte en polyester coton à manches courtes ou longues. Col officier. Boutons pression cachés. Liseré de couleur sur poche stylo. Poche stylo plaquée sur manche. Autres couleurs : nous consulter.

Unera

	T0	T1	T2	T3	T4	T5	
M.C. - Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	1
M.C. - Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	1
M.C. - Pistache	630352	630353	630354	630355	630356	630357	1
M.C. - Blanc	908546	908547	908571	908548	908572	908573	1
M.C. - Rose	982122	982123	982124	982125	982126	982127	1
M.C. - Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	1

Modèle femme : Unera. Veste femme ajustée à manches courtes en polyester coton 195g/m². Col officier. Boutons pression cachés. Pinces poitrine. Poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Autres couleurs : nous consulter.



Blake

	M.C.	M.L.	
T0	981414	981423	1
T1	981415	981424	1
T2	981416	981425	1
T3	981417	981426	1
T4	981418	981427	1
T5	981419	981428	1
T6	981420	981429	1

Veste homme en polyester coton 210g/m². Manches courtes, noire. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.



VDNSP

981735	T 0	1
981736	T 1	1
981737	T 2	1
981738	T 3	1
981739	T 4	1
981740	T 5	1
981741	T 6	1

Veste homme à manches longues blanche, en polyester coton 200g/m². Col officier. Coupe easy, ouverture asymétrique, boutons pression. Manches longues avec revers. Poche intérieure. Dos cintré. Oeillets d'aération sous les bras.



Bama

	M.C.	M.L.	
T00	982052	981960	1
T0	982053	981961	1
T1	982051	981962	1
T2	982050	981963	1
T3	982054	981964	1
T4	982055	981965	1
T5	982056	981966	1
T6	982057	981967	1

Veste femme en polyester coton 210g/m². Col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pression cachés.



Abax

	Blanc/Blanc	Blanc/Noir	
T0	982600	982565	1
T1	982601	982566	1
T2	982602	982567	1
T3	982603	982568	1
T4	982604	982569	1
T5	982605	982570	1
T6	982606	982571	1

Veste mixte blanche à manches longues et garniture de couleur, en polyester coton 215g/m². Col officier et revers de bas de manches de couleur. Boutons pression cachés. Surpiqûres contrastées : plastron, épaules et dos. Liseré contrasté : plastron et poche poitrine. Bande en maille respirante sur les côtés. Poche stylo sur manche. Autres couleurs : nous consulter.



Neospirit

982076	T 0	*1*
982065	T 1	*1*
982066	T 2	*1*
982067	T 3	*1*
982068	T 4	*1*
982069	T 5	*1*

Veste femme manches longues en polyester coton 195g/m². Col officier contrasté, coupe ajustée, ouverture asymétrique inclinée par pressions cachées, manches avec revers intérieur contrasté, poche passepoilée poitrine et poche stylo sur manche gauche, soufflet dos et empiècement aisselles en maille respirante alvéolée double face antibactérien 100 % polyester, passepoils de couleur soulignant les épaules, fente côtés.



Appollo

	Noir Ficelle	Noir Rouge	Noir Fuchsia	
T 0	**631162**	**982650**	**982657**	*1*
T 1	**631163**	**982651**	**982658**	*1*
T 2	**631164**	**982652**	**982659**	*1*
T 3	**631165**	**982653**	**982660**	*1*
T 4	**631166**	**982654**	**982661**	*1*
T 5	**631167**	**982655**	**982662**	*1*
T 6	**631168**	**982656**	**982663**	*1*

Veste mixte à manches courtes en polyester coton 195g/m². Col officier. Boutons pression cachés. Manches raglan et liseré contrasté devant et dos. Biais contrasté sur le devant. Poche stylo plaquée sur manche.



Tamise

909530	T0	*1*
909531	T1	*1*
909532	T2	*1*
909533	T3	*1*
909534	T4	*1*
909535	T5	*1*
909536	T6	*1*
904087	T7	*1*
904098	T8	*1*

Veste mixte à manches longues blanche, 100% coton 240g/m². Col officier. Double rangée de boutons cousus. Poche poitrine intérieure. Poche stylo sur manche.



Ulisse

982189	S	*1*
982190	M	*1*
982191	L	*1*
982192	XL	*1*
982226	XXL	*1*
982193	XXXL	*1*

Sur-veste mixte en polyester coton 370g/m². Col officier, gilet matelassé sans manches. Fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en coloris marine : nous consulter.





Energy

	T0	T1	T2	T3	T4	T5	T6	
M.C. - Blanc/Blanc	**982470**	**982471**	**982472**	**982473**	**982474**	**982475**	**982476**	*1*
M.C. - Blanc/Noir	**982420**	**982421**	**982422**	**982423**	**982424**	**982425**	**982426**	*1*
M.C. - Blanc/Anthracite	**982450**	**982451**	**982452**	**982453**	**982454**	**982455**	**982456**	*1*
M.L. - Blanc/Blanc	**909231**	**909232**	**909233**	**909234**	**909235**	**909236**	**909237**	*1*
M.L. - Blanc/Noir	**906450**	**906451**	**906452**	**906453**	**906454**	**906455**	**906456**	*1*
M.L. - Blanc/Anthracite	**906461**	**906462**	**906463**	**906464**	**906465**	**906466**	**906467**	*1*

Expression

	T0	T1	T2	T3	T4	T5	T6	
M.C. - Blanc/Noir	**982440**	**982441**	**982442**	**982443**	**982444**	**982445**	**982446**	*1*
M.L. - Blanc/Noir	**908811**	**908812**	**908813**	**908814**	**908815**	**908816**	**908817**	*1*

Veste blanche à manches courtes ou longues et garniture de couleur, en polyester coton 215g/m². Modèle mixte Energy, modèle femme Expression. Col officier de couleur. Boutons pression cachés. Liseré contrasté : plastron et poche poitrine. Bande en maille respirante sur les côtés. Poche stylo sur manche.

MADE IN BLUE
BY ROBUR

DES PRODUITS ECO-RESPONSABLES

Le plastique détruit notre vie marine comme jamais auparavant. Nous devons agir maintenant ! En collaboration avec des ONG, des pêcheurs, des autorités locales et des communautés, SEAQUAL INITIATIVE contribue à nettoyer nos océans des déchets marins.

Comment sont fabriqués nos produits Seaqual Initiative® ?



Veste manches longues



Veste manches courtes



Pantalon



Tablier



Casquette



Polyester Tencel® Seaqual®


Dunes

RobuR

SEAQUAL INITIATIVE


Dorie

Tous les produits sont fabriqués à partir de Seaqual® Yarn, fibre contenant du plastique marin & soutien Seaqual Initiative

Pour découvrir la collection complète : consultez-nous !


Dax *Detroit* *Ecume*



Calot

molinel

981631	Noir	*1*
981940	Guess brown	*1*
981941	Blanc	*1*
981843	Gris	*1*
981844	Terracotta	*1*
981845	Denim	*1*

Calot à nouer, en polyester coton 210 g/m². Bandes de tissu à lacer à l'arrière, œillets d'aération, hauteur 12 cm.



Caps

RobuR

982188	Noir	*1*
982187	Blanc	*1*
909597	Rouge	*1*

Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.



Athènes

RobuR

982186	Blanc	*2*

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Uniquement en lot de 2.

BOUCHERIE

CHARCUTERIE & TRAITEUR





Una

909514	T0	*1*
909515	T1	*1*
909516	T2	*1*
909517	T3	*1*
909518	T4	*1*
909519	T5	*1*
909520	T6	*1*

Veste femme à manches longues, en polyester coton 195g/m². Col officier ouvert et intérieur rouge. Coupe ajustée. Boutons pression cachés. 2 soufflets d'aisance dos rouge. Revers bas de manche rouge. Fentes côtés avec point d'arrêt rouge.



Ardoise

630394	T0	*1*
630395	T1	*1*
630396	T2	*1*
630397	T3	*1*
630398	T4	*1*
630399	T5	*1*
630400	T6	*1*

Veste mixte à manches longues, en polyester coton 200g/m². Coloris noir rayé blanc. Col tailleur. Boutons pression cachés. Poche poitrine plaquée. 2 poches basses plaquées et surpiqûres contrastées. 2 plis d'aisance dos et revers de manches coloris bordeaux. Poche passepoilée sur manche. Fentes côtés.



Orage

909600	T0	*1*
909601	T1	*1*
909602	T2	*1*
909603	T3	*1*
909604	T4	*1*
909605	T5	*1*
909606	T6	*1*

Veste mixte à manches longues, en polyester coton 195g/m². Coloris rouge/anthracite. Col officier. Boutons pression cachés. Liseré de couleur sur manches. Poche poitrine et poche stylo sur manche.



Boko

	M.C. Noir/Rouge	M.L. Noir/Rouge	
T0	**982430**	**909590**	*1*
T1	**982431**	**909591**	*1*
T2	**982432**	**909592**	*1*
T3	**982433**	**909593**	*1*
T4	**982434**	**909594**	*1*
T5	**982435**	**909595**	*1*
T6	**982436**	**909596**	*1*

Veste mixte à manches courtes ou longues, en polyester coton 195g/m². Col officier et intérieur rouge, col fermé par boutu cousu. Boutons pression cachés, liseré de couleur sur plastron. 1 poche plaquée poitrine. 2 soufflets d'aisance dos rouge. Sur manches longues : revers bas de manche rouge, sur manches courtes : fausses pattes de relevage rouge. Fentes côtés.

Boulangerie







Abax

982248	T0	*1*
982249	T1	*1*
982250	T2	*1*
982251	T3	*1*
982252	T4	*1*
982253	T5	*1*
982254	T6	*1*

Veste mixte écru/moka avec garniture de couleur, en polyester coton 215g/m². Col officier. Boutons pression cachés. Surpiqûres contrastées : plastron, épaules et dos. Liseré contrasté : plastron et poche poitrine. Bande en maille respirante sur les côtés. Poche stylo sur manche. Autres couleurs : nous consulter.



Carameli

904197	T0	*1*
904198	T1	*1*
904199	T2	*1*
904200	T3	*1*
904201	T4	*1*
904202	T5	*1*
904203	T6	*1*

Veste mixte à manches courtes, en polyester coton 195g/m². Coloris biscuit. Col officier. Pression fantaisie apparente sous encolure en métal vieilli. Boutons pression cachés. Jeu de biais contrastés blancs au niveau des manches, épaules, poche et haut du dos. Petite patte décorative sur manche. Poche poitrine passepoilée.



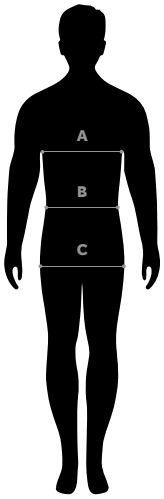
Tookine

981820	*1*

Tablier chasuble en polyester coton. Haut du tablier couleur sable. Bande centrale et bretelle gauche framboise. Bas du tablier moka. Pression fantaisie sur bretelle droite. Fermeture côtés par pattes pression. Longueur 87 cm.



GUIDE POUR BIEN CHOISIR SA TAILLE



Guide des tailles HOMMES

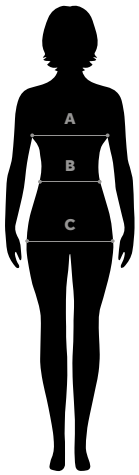
GUIDE DES TAILLES ROBUR					
POINTS	TAILLES	A	TAILLES	B	C*
00		70-73		62-65	81-84
0	38	74-77	34	66-69	85-87
	40	78-81	36	70-73	88-90
1	42	82-85	38	74-77	91-94
	44	86-89	40	78-81	95-98
2	46	90-93	42	82-85	99-101
	48	94-97	44	86-89	102-104
3	50	98-101	46	90-93	105-107
	52	102-105	48	94-97	108-110
4	54	106-109	50	98-101	111-113
	56	110-113	52	102-105	114-116
5	58	114-117	54	106-109	117-119
	60	118-121	56	110-113	120-122
6	62	122-125	58	114-117	123-126
	64	126-129	60	118-121	127-129

GUIDE DES TAILLES MOLINEL				
POINTS	TAILLES	A	B	C
00 - XXS	32	70-74	61-65	83-86
	34	74-78	65-69	86-89
0 - XS	36	78-82	69-73	89-92
	38	82-86	73-77	92-95
1 - S	40	86-90	77-81	95-98
	42	90-94	81-85	98-101
2 - M	44	94-98	85-89	101-104
	46	98-102	89-93	104-107
3 - L	48	102-106	93-97	107-110
	50	106-110	97-101	110-113
4 - XL	52	110-114	101-105	113-116
	54	114-118	105-109	116-119
5 - 2XL	56	118-122	109-113	119-122
	58	122-126	113-117	122-125
6 - 3 XL	60	126-130	117-121	125-128
	62	130-134	121-125	128-131
7- 4XL	64	134-138	125-129	131-134
	66	138-142	129-133	134-137

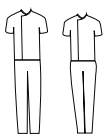
Guide des tailles FEMMES

GUIDE DES TAILLES ROBUR					
POINTS	TAILLES	A	TAILLES	B	C*
00		74-77		56-59	80-83
0	34	78-81	34	60-63	84-86
	36	82-85	36	64-67	87-92
1	38	86-89	38	68-71	93-94
	40	90-93	40	72-75	95-100
2	42	94-97	42	76-79	101-103
	44	98-101	44	80-83	104-108
3	46	102-105	46	84-87	109-111
	48	106-109	48	88-91	112-116
4	50	110-113	50	92-95	117-120
	52	114-117	52	96-99	121-124
5	54	118-121	54	100-103	125-127
	56	122-125	56	104-107	128-131
6	58	126-129	58	108-111	132-136
	60	130-133	60	112-115	137-139

GUIDE DES TAILLES MOLINEL				
POINTS	TAILLES	A	B	C
00 - XS	32	74-78	56-59	82-86
0 - S	34	78-82	59-62	86-90
	36	82-86	62-65	90-94
1 - M	38	86-90	65-69	94-98
	40	90-94	69-73	98-102
2 - L	42	94-98	73-77	102-106
	44	98-102	77-81	106-110
3 - XL	46	102-106	81-85	110-114
	48	106-110	85-89	114-119
4 - XXL	50	110-117	89-97	119-125
	52	117-123	97-105	125-131
5 - 3XL	54	123-129	105-113	131-137
	56	129-135	113-121	137-143
6 - 4XL	58	135-141	121-129	143-149
	60	141-147	129-137	149-155
7 - 5XL	62	147-153	137-145	155-161
	64	153-159	145-153	161-167



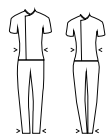
REGULAR



La coupe droite dite «regular» est la plus classique et la plus indémodable. Il s'agit d'un tombé droit.
- Sur une veste : avec de l'aisance sur le buste et sans cintrage à la taille.
- Sur un pantalon : jambes droites de haut en bas.

Cette forme regular s'adapte à toutes les morphologies et c'est celle à privilégier si vous avez un ventre rond, ou un bassin très fort. Cette coupe souligne votre silhouette de manière idéale sans serrer et garantit un confort certain.

SLIM



La coupe ajustée dite «slim» est la forme du moment. Elle souligne les courbes naturelles du corps en les épousant.
- Sur une veste : moins d'aisance et/ou plus marquée à la taille.
- Sur un pantalon : proche de la jambe, resserrée au niveau des cuisses et des chevilles sans pour autant mouler ni serrer.

Cette coupe est principalement recommandée pour les silhouettes minces.

LÉGENDE :

POINTS	00 = 1	2	3	4	5	6	7	8
TAILLES US	XXS	XS	S	M	L	XL	2XL	3XL

A Tour de poitrine à prendre au plus fort (pointes des seins).

B Tour de poitrine à prendre au plus fort (pointes des seins).

C Tour de poitrine à prendre au plus fort (pointes des seins).

C* Marque ROBUR : pour les pantalons tailles élastiquées, se référer aux tailles US.

HORS TAILLE : Au-delà de ces mensurations, nous consulter pour la faisabilité. Toutes les tailles sont indiquées en cm.

TABLIER



Tunia

982093	Anthracite	*1*

Ceinture tablier en polyester coton. 1 grande poche centrale pressionnée, 2 poches médium et 2 poches stylo, 1 poche passepoilée côté droit sur haut de ceinture. Surpiqûres contrastantes. Longueur 30 cm, Largeur 72 cm.



Phoenix

982912	Blanc	*1*
982481	Noir	*1*

Tablier 100% coton 245g/m². Taille unique. Ceinture lacette longueur 100 cm. Hauteur 60 cm, largeur 105 cm.



Songe

630401	Denim	*1*
982910	Noir	*1*
982483	Anthracite	*1*

Tablier à bavette coloris Denim 100% coton 200g/m², coloris noir et anthracite en polyester coton 195g/m². Taille unique. 3 poches plaquées : 1 centrale et 2 côtés. Fente de marche. Ceinture en tissu longueur 100 cm. Hauteur 59 cm, largeur 98 cm.



Chef

980958	Blanc	*1*

Tablier polyester coton 270 g/m². Il se noue autour de la taille avec ses tresses en polyester. Cette "ceinture" est ensuite utilisée par les cuisiniers pour y glisser un torchon qui leur servira à essuyer leurs ustensiles ou leurs mains. Hauteur 102 cm, largeur 95 cm. Cordon 1 m.



Nell 45

981758	Melon	*1*
981761	Framboise	*1*
981757	Anis	*1*
981976	Vert	*1*
981756	Noir	*1*
981840	Anthracite	*1*
981841	Rubis	*1*
981842	Denim	*1*

Tablier mixte en polyester coton 215g/m². 1 grande poche ventrale et 1 poche double compartiment pour stylo, décapsuleur... Longueur 45 cm, largeur 100 cm.



Nell 80

981753	Noir	*1*
981978	Gris	*1*
982094	Beige	*1*
982095	Anthracite	*1*
981975	Rouge	*1*
981951	Chocolat	*1*
982097	Moka	*1*
981952	Noir rayé blanc	*1*

Tablier mixte en polyester coton 215g/m². 1 grande poche ventrale et 1 poche double compartiment pour stylo, décapsuleur... Longueur 80 cm, largeur 100 cm.



Prague

630402	Bordeaux	*1*
632509	Blanc	*1*

Tablier en polyester coton 245g/m². Taille unique. Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture dos lacette tresse. Ceinture cou tissu longueur 100 cm. Hauteur 102 cm, largeur 100 cm.



Pise

980962	Blanc	*1*
982482	Noir	*1*
982911	Marine	*1*

Tablier à bavette 100% coton 245g/m². Taille unique. Longueur tour de cou 60 cm. Grande poche centrale. Ceinture lacette tresse, longueur 100 cm. Hauteur 100 cm, largeur 105 cm.



Var

982100	Noir rayé blanc	*1*

Tablier avec poches dans la découpe taille. Tour de cou réglable par boutons pression. Fente de marche croisée. Découpe ceinture smoking, ceinture courte à dos à nouer dos 54,5 cm. Hauteur 91,5 cm, largeur 84,5 cm



Loti

980968	Noir	*1*
903370	Pistache	*1*
980974	Melon	*1*
980967	Bordeaux	*1*
982913	Chocolat	*1*

Tablier mixte : une poche poitrine stylo, une poche basse côté gauche. Ceinture en tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur ceinture : 110 cm. Autres couleurs : nous consulter.



Tablier Noe

001494		*1*

Tissu Sonobio. Taille unique. Mixte avec une poche ventrale. Tour de cou réglable à nouer sur un œillet. Lavable en machine à 40 °C. Longueur 88 cm, largeur 100 cm. Issue de l'agriculture biologique, ce tissu naturel n'a subi aucun traitement, garantissant un textile sans danger pour la santé : sans produit chimique, ni additif.



Valet

904405	Blanc	*1*
904404	Noir	*1*
904403	Bordeaux	*1*
186301	Gris	*1*
630184	Bleu	*1*

Tablier polyester coton 270 g/m². Le tablier valet est le modèle le plus polyvalent. Facile d'entretien et réglable grâce à ses cordons. Hauteur 102 cm, largeur 95 cm. Cordon 1 m.





Dan 88

molinel

981983	Melon	*1*
981980	Framboise	*1*
981984	Anis	*1*
981979	Noir	*1*
981981	Gris	*1*
981653	Anthracite	*1*
981712	Rubis	*1*
981710	Bleu touareg	*1*
981711	Bleu denim	*1*
981947	Chocolat	*1*
981946	Moka	*1*
981945	Noir rayé blanc	*1*

Tablier bavette mixte en polyester coton 215 g/m². 1 grande poche ventrale double compartiment et une poche pour décapsuleur, carnet, stylo, ... Tour de cou réglable par boutons pression. Oeillet renforcé. Fente de marche sur le devant. Longueur 88 cm, largeur 100 cm.









Tablier GIL

001493	Jean/caramel	*1*

Tablier Cuirlys caramel et Sonojean foncé. Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable par boutons pression 1 poche poitrine. 2 poches larges devant. Fente de marche ouverte. Apte au contact alimentaire.



Tablier droit à nouer

001490	Caramel	*1*
001491	Chocolat	*1*

Gamme Cuirlys, taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 1 poche large devant. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.



Tablier droit à nouer

001492	Jean foncé	*1*

Gamme Sonojean. Taille unique. Mixte. Polycoton, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 2 poches devant. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.



Tablier Pia

001495	Vanille	*1*

Gamme Cuirlys, taille unique. Composition 100% polyester. Lavable en machine à 40 °C max. Longueur 88 cm, largeur 100 cm. Personnalisation : nous consulter.



Yankee

907300 1

Tablier vinyle sans support blanc destiné à un usage courant (plonge, nettoyage). Facile à nettoyer, il résiste aux produits d'entretien courant. Largeur 90 cm, hauteur 115 cm, épaisseur 200 µ.



Delta

907350 1

Tablier polyuréthane blanc, destiné au domaine agroalimentaire (haute résistance aux graisses animales, au sang, aux produits d'entretien courant). Très lisse, brillant, se nettoie facilement et ne durcit pas. Largeur 90 cm, hauteur 115 cm, épaisseur 200 µ.



Bravo

907400 1

Tablier nitrile/enduction 2 faces polyester blanc, destiné au domaine agroalimentaire (haute résistance aux graisses animales, au sang et à la température). Garde sa souplesse. Largeur 90 cm, hauteur 115 cm, épaisseur 500 µ.

TORCHON



Torchon

904449 500x770 mm 12

100% coton blanchi.



Torchon Métis

186088 500x770 mm 12

50% lin, 50% coton blanchi

LITEAU



Liteau de serveur

185036 600x770 mm 1

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.



Essuie-verres

630279 500x700 mm 1

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre. Paquet de 10



Essuie-verres

186090 570x720 mm 6

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

SAC À LINGE



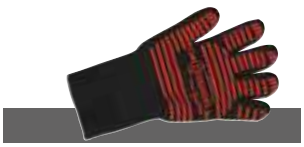
Sac à linge

186350 100 L 1

Sac neutre 100% polyester. 73x81 cm.



GANT DE PROTECTION



Gant anti-chaleur

911188 Ambitextre 1

Protection jusqu'à 250 °C maxi.



Moufle anti-chaleur

631046 1

Moufle en silicone. Protection jusqu'à 300 °C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



Moufle anti-chaleur

911183 285 mm 1

911185 385 mm 1

Protection jusqu'à 300 °C maxi.



Gant anti-chaleur

086502 1

Gant en cuir. Protection jusqu'à 250 °C maxi.



Moufle anti-chaleur

086503 Petit modèle 1

Protection jusqu'à 250 °C maxi.



Moufle anti-chaleur

086504 Grand modèle 1

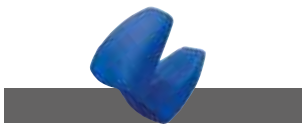
Protection jusqu'à 250 °C maxi.



Moufle anti-chaleur

912232 1

Moufle en textile et aluminium. Protection jusqu'à 200 °C maxi.



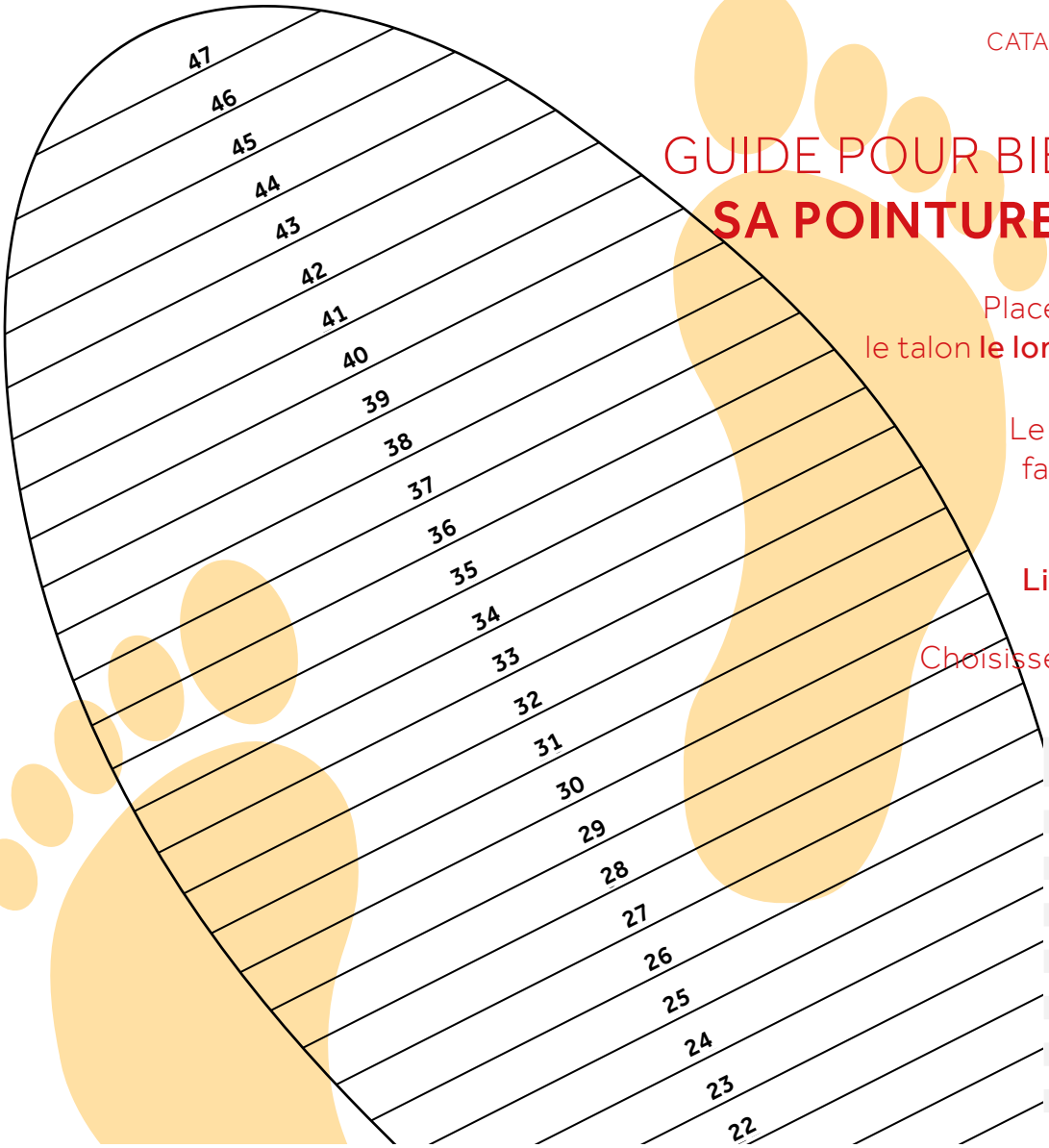
Mouflette anti-chaleur

912233 1

Protection jusqu'à 180 °C maxi.



GUIDE POUR BIEN CHOISIR **SA POINTURE**



Placez-vous **debout**, le talon **le long des pointillés** 1

Le pied **bien à plat**, faites une marque à son **extrémité** 2

Lisez la pointure ! Entre 2 tailles ? Choisissez la plus grande 3

Longueur du pied *le plus fort*	Pointure *(FR)*
22,3 cm	35
23 cm	36
23,6 cm	37
24,3 cm	38
25 cm	39
25,6 cm	40
26,3 cm	41
27 cm	42
27,6 cm	43
28,3 cm	44
29 cm	45
29,6 cm	46
30,3 cm	47
31 cm	48

CHAUSSURE



Sabot

	Blanc	Noir	
T35	**903697**	**903840**	*1*
T36	**903722**	**903733**	*1*
T37	**903723**	**903734**	*1*
T38	**903724**	**903833**	*1*
T39	**903725**	**903834**	*1*
T40	**903726**	**903737**	*1*
T41	**903727**	**903738**	*1*
T42	**903728**	**903835**	*1*
T43	**903729**	**903740**	*1*
T44	**903730**	**903741**	*1*
T45	**903731**	**903742**	*1*
T46	**903831**	**903750**	*1*
T47	**903832**	**903752**	*1*

Sabot de sécurité avec embout de protection en acier. Résistance choc > 200 joules. Norme SB. Semelle antistatique.



Mocassin

	Blanc	Noir	
T35	**903695**	**903696**	*1*
T36	**903700**	**903711**	*1*
T37	**903701**	**903712**	*1*
T38	**903702**	**903713**	*1*
T39	**903703**	**903714**	*1*
T40	**903704**	**903715**	*1*
T41	**903705**	**903716**	*1*
T42	**903706**	**903717**	*1*
T43	**903707**	**903718**	*1*
T44	**903708**	**903719**	*1*
T45	**903709**	**903720**	*1*
T46	**903710**	**903721**	*1*
T47	**903744**	**903743**	*1*
T48	**903836**	**903838**	*1*

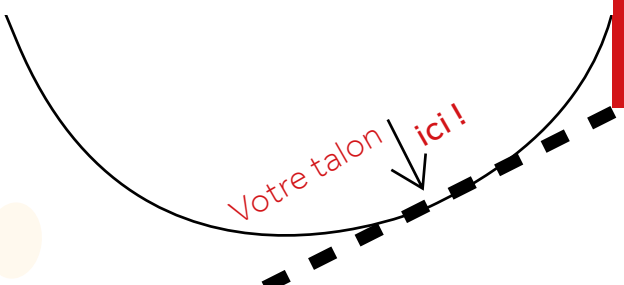
Mocassin de sécurité avec embout de protection en acier. Résistance choc > 200 joules. Norme SB. Semelle antistatique.



Jupitor & Saturne

	Chaussure basse	Chaussure haute	
T36	-	**903821**	*1*
T37	-	**903822**	*1*
T38	**903811**	**903823**	*1*
T39	**903812**	**903837**	*1*
T40	**903813**	**903824**	*1*
T41	**903814**	**903825**	*1*
T42	**903815**	**903826**	*1*
T43	**903816**	**903827**	*1*
T44	**903817**	**903828**	*1*
T45	**903818**	**903839**	*1*
T46	**903819**	**903829**	*1*
T47	**903820**	**903830**	*1*

Embout composite 200 joules, talon fermé. Antistatique, résistant à l'eau et à la pénétration. Semelle à crampons, résistante aux huiles et hydrocarbures. Semelle kevlar, injectée double densité. Doublure imperméable respirante Mesh.



LA CUISSON





LES INDISPENSABLES DE LA CUISINE

Fabriqué en FRANCE



LE CREUSET

Cocotte en fonte émaillée

	Noir mat	Rouge cerise	
ø 18 cm	**913274**	**913275**	*1*
ø 20 cm	**913290**	**913291**	*1*
ø 22 cm	**913292**	**913271**	*1*
ø 24 cm	**913309**	**913293**	*1*
ø 26 cm	**913294**	**913295**	*1*
ø 28 cm	**913312**	**913296**	*1*

	Noir mat	Rouge cerise	
Ovale 27 cm	**913297**	**913298**	*1*
Ovale 29 cm	**913324**	**913299**	*1*
Ovale 31 cm	**913327**	**913300**	*1*
Ovale 33 cm	**913301**	**913302**	*1*
Ovale 35 cm	**913303**	**913304**	*1*

L'indispensable cocotte Le Creuset est incontournable pour réaliser vos plats mijotés ! Multi-usages, c'est votre compagne culinaire de tous les jours. Fonte émaillée pour une répartition uniforme de la chaleur du fond de la cocotte jusqu'au couvercle. Couvercle hermétique pour conserver uniformément la chaleur. Bouton en acier inoxydable résistant à la chaleur jusqu'à 250°C au four. Poignées étudiées pour une bonne prise en main. Fond ultra-lisse pour un entretien facile. Compatible avec toutes les sources de chaleur y compris l'induction. Garantie à vie.

Du four à la table



Cocotte

Lacor

912295	Ronde ø 16 x 7 cm - 1,3 L	*1*
912296	Ronde ø 20 x 8 cm - 2,4 L	*1*
912297	Ronde ø 24 x 10 cm - 4,2 L	*1*
912298	Ronde ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L	*1*
912300	Ovale 26x20 cm - 3,5 L	*1*
912301	Ovale 31x25 cm - 6,3 L	*1*

Cocotte ovale ou ronde, noire en fonte d'aluminium ultra légère, avec couvercle et poignées amovibles. La distribution de la chaleur uniforme sur toute la pièce permet aux aliments de ne pas perdre leur jus pendant la cuisson, conservant ainsi tous leurs nutriments et vitamines. Les cocottes sont parfaites pour : riz, viandes, poissons, légumes, ragoûts, crèmes, sauces, soupes, ... Revêtement antiadhésif intérieur. Tous feux, y compris induction. Température maximum au four 260 °C.



Cocotte

Lacor

911396	6,3 L - 31x25x11 cm	*1*
911393	6,7 L - ø 28x11,5 cm	*1*

Cocotte ovale ou ronde, rouge en fonte d'aluminium ultra légère, avec couvercle. La distribution de la chaleur uniforme sur toute la pièce permet aux aliments de ne pas perdre leur jus pendant la cuisson, conservant ainsi tous leurs nutriments et vitamines. Les cocottes sont parfaites pour : riz, viandes, poissons, légumes, ragoûts, crèmes, sauces, soupes... Revêtement antiadhésif intérieur. Tous feux, y compris induction. Température maximum au four 260 °C.





CUISINOX

Cocotte Volcan

	Noir	Rouge	Bleu	
Ronde 1,6 L - ø 20 cm (2/3 pers.)	**045502**	**045503**	**045508**	*1*
Ronde 3,4 L - ø 24 cm (4/6 pers.)	**045500**	**045504**	**045505**	*1*
Ovale 3,9 L - 29 cm (5/6 pers.)	**045501**	**045506**	**045507**	*1*

Cocotte ronde en fonte de fer émaillée de couleur noire avec couvercle et 2 maniques silicone offertes. Volcan réinvente la traditionnelle cocotte en fonte de fer émaillée. Compatible tous feux, la cocotte optimise la répartition de la chaleur sur les aliments. Les parois émaillées garantissent sa solidité et sa durée dans le temps. Astucieux, son couvercle intégré aux parois évite tout débordement lors de la cuisson.

PLAT À GRATIN



Plat à gratin ovale

041014	24x15 cm	*1*
041015	30x19 cm	*1*
041016	38x28 cm	*1*



Plat à gratin rectangulaire

002049	30x21 cm	*1*
002050	37,7x25,5 cm	*1*

Inox 18/0, ép. 8/10. Finition standard brillant.

PLAQUE À RÔTIR



Plaque à rôtir

911285	35x26x7,8 cm	*1*
911286	40x28x8,5 cm	*1*
911287	45x32x9 cm	*1*

Plaque en inox 18/10, anses tombantes.



Plaque à rôtir Chef classic

097065	60x45x8 cm	*1*
912060	50x40x8 cm	*1*
912058	40x30x8 cm	*1*

Plaque en inox 18/10, anses tombantes.



Le cuivre

BAUMALU

Faitout

632639	ø 24 cm	*1*

Casserole avec couvercle en inox et poignées. Extérieur cuivre, intérieur inox. Épaisseur 1,5 mm. Tous feux, dont induction.

Casserole

632620	ø 16 cm	*1*
632621	ø 20 cm	*1*

Casserole droite avec poignée en inox. Extérieur cuivre, intérieur inox. Épaisseur 1,5 mm. Tous feux, dont induction.

Poêle à frire

632623	ø 20 cm	*1*
632634	ø 24 cm	*1*
632635	ø 28 cm	*1*

Poêle à frire en cuivre et inox avec poignée inox. Extérieur cuivre, intérieur inox. Épaisseur 1,5 mm. Tous feux, dont induction.

Sauteuse

632636	ø 24 cm	*1*
632637	ø 28 cm	*1*

Sauteuse avec couvercle et poignée inox. Extérieur cuivre, intérieur inox. Épaisseur 1,5 mm. Tous feux, dont induction.

Plat à servir

632630	Rond ø 16 cm	*1*
632631	Rond ø 20 cm	*1*
632632	Rond ø 24 cm	*1*
632638	Ovale ø 20x4,5 cm	*1*
632629	Ovale ø 24x4,5 cm	*1*

Plat rond intérieur cuivre étamé. Plat ovale en cuivre massif. Anses en fonte. Compatible tous feux sauf induction.

Pâte à polir

632633	100 ml	*1*

Pâte à polir liquide pour l'entretien de vos cuivres. Tous feux, dont induction.





ULTRAPLY

Fabriqué en FRANCE

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 rapide de la température. Couvercle avec large poignée ergonomique. Forme bombée pour le maintien de l'humidité des aliments.



Casserole

585404	ø 24 cm	*1*
585402	ø 20 cm	*1*
585401	ø 18 cm	*1*
585400	ø 16 cm	*1*

Poêle sautoir

585414	ø 28 cm	*1*
585413	ø 24 cm	*1*
585412	ø 22 cm	*1*
585411	ø 20 cm	*1*
585410	ø 18 cm	*1*
585409	ø 16 cm	*1*

Couvercle

585420	ø 28 cm	*1*
585419	ø 24 cm	*1*
585418	ø 22 cm	*1*
585417	ø 20 cm	*1*
585416	ø 18 cm	*1*
585415	ø 16 cm	*1*

SAUTEUSE



Sauteuse

585300	ø 24x7,5 cm - 3,3 L	*1*
585301	ø 28x8 cm - 5 L	*1*

Sauteuse en inox, sans couvercle. Compatible tous feux.



BAUMALU

Sauteuse

632626	ø 24 cm	*1*
632627	ø 28 cm	*1*

Sauteuse en aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation, ultra légère. Intérieur revêtement anti-adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignées rivetées. Tous feux dont induction.



CRISTEL

Sauteuse

585421	ø 28 cm	*1*

Sauteuse en aluminium avec deux anses rivetées en fonte d'inox, et couvercle en verre bombé cerclé inox. Revêtement anti-adhérent Excelliss®+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction. Passe au lave-vaisselle.

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Fabriqué en FRANCE

Sauteuse Choc

de Buyer

082290	ø 20x6,5 cm	*1*
082291	ø 24x6,5 cm	*1*
082292	ø 28x7,1 cm	*1*
082293	ø 32x7,8 cm	*1*

Sauteuse bombée spéciale risotto. Idéale également pour la cuisine de réduction, la préparation de sauces... Indéformable, en aluminium de forte épaisseur : montée rapide en température et diffusion uniforme de la chaleur sur toute la jupe. Revêtement haut de gamme 5 couches pour une résistance professionnelle, une glissance optimale. Conçu pour un usage intensif. Queue feuillard rivetée avec époxy résistant aux hautes températures. Tous feux sauf induction.



Sauteuse conique

585302	ø 16x6,5 cm	*1*
585303	ø 20x7 cm	*1*
580304	ø 24x8 cm	*1*

Sauteuse en inox, sans couvercle. Compatible tous feux.

BAUMALU

Mijoteuse

632642	ø 32 cm	*1*
632624	ø 36 cm	*1*

Mijoteuse haute en fonte d'aluminium, ultra légère. Intérieur revêtement anti- adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.

POÊLE



Poêle anti-adhérente

511318	ø 20x4 cm sans anse	*1*
511319	ø 24x5 cm sans anse	*1*
511320	ø 28x5 cm sans anse	*1*
511321	ø 32x5 cm anse face queue	*1*
511322	ø 36x6 cm anse face queue	*1*
097309	ø 40x6,5 cm anse face queue	*1*

Poêle inox avec revêtement anti-adhérent très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Vendu sans couvercle. Tous feux dont induction.



Poêle

585200	ø 20x4 cm sans anse	*1*
585201	ø 24x5 cm sans anse	*1*
585202	ø 28x5 cm sans anse	*1*
585203	ø 32x5 cm anse face queue	*1*
585204	ø 36x6 cm anse face queue	*1*

Poêle inox. Vendu sans couvercle. Tous feux dont induction.



Poêle

910200	ø 24 cm	*1*
910201	ø 28 cm	*1*

Poêle en acier, 100% métal naturel. Cuisson haute température. Épaisseur 2,5 mm. Vendu sans couvercle. Tous feux dont induction.



Poêle Tricapa Plus

912280	ø 20x4 cm	*1*
912281	ø 24x5 cm	*1*
912282	ø 28x5 cm	*1*
912283	ø 32x5 cm	*1*
912284	ø 36x6 cm	*1*

Poêle en aluminium conçue pour les Chefs les plus exigeants. Épaisseur 3,5 à 4 mm. Garantit une cuisson uniforme des aliments ainsi qu'une importante économie de l'utilisation de l'énergie nécessaire. Revêtement antiadhésif tri-couche, de grande qualité et écologique, sans PFOA. Idéale pour un usage intensif. Légère, maniable et facile à nettoyer. Tous feux dont induction.



Poêle anti-adhérente

911310	ø 20x4 cm	*1*
911311	ø 24x4,5 cm	*1*
911312	ø 28x4,5 cm	*1*
911313	ø 32x5 cm	*1*
911314	ø 36x5,5 cm	*1*

Poêle fabriquée en aluminium de grande qualité conçue pour un usage professionnel. Épaisseur 3,5 à 4 mm. Distribution optimale de la chaleur en conservant les propriétés nutritives des aliments, avec une utilisation d'huile et d'énergie minimales. Revêtement antiadhésif multicouches écologique et sans PFOA. Idéale pour un usage continu. Légère, maniable et facile à nettoyer. Tous feux sauf induction.



Poêle Resto induction Choc

082612	ø 40x5,3 cm	*1*

Poêle en aluminium épais avec revêtement antiadhésif (PTFE de qualité 5 couche, garanti sans PFOA) et fond magnétique forgé spécial induction. Coupe "lyonnaise" avec jupe haute, évasée et bombée. Aucun angle vif pour faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée.



Poêle anti-adhérente

082616	36x26x4,3 cm	*1*
082618	40x28x4,5 cm	*1*

Poêle à poisson ovale idéale pour la cuisson des poissons entiers en douceur. Fond dressé : garanti d'un fond régulier et plat, surface de chauffe plus importante. Indéformable, en aluminium de forte épaisseur : montée rapide en température et diffusion uniforme de la chaleur sur toute la jupe. Revêtement haut de gamme 5 couches pour une résistance professionnelle, une glissance optimale. Queue feuillard rivetée avec époxy résistant aux hautes températures. Tous feux sauf induction.



Poêle

913755	ø 30 cm	*1*
913754	ø 28 cm	*1*
913752	ø 24 cm	*1*
913750	ø 20 cm	*1*

L'ustensile incontournable dans votre cuisine ! Idéale pour saisir les viandes, faire cuire des poissons ou réaliser de délicieuses omelettes... Corps forgé anodisé. Revêtement anti-adhérent ultra-résistant sans PFOA, sans PFOS. Compatible tous feux. Utilisation idéale sur l'induction, et passe au four jusqu'à 260 °C. Manche en acier inoxydable creux qui réduit l'effet de chaleur. Manche riveté pour plus de sécurité. Passe au lave-vaisselle. Garantie à vie.



Poêle lyonnaise Choc

082602	ø 20x3 cm	*1*
082604	ø 24x3,5 cm	*1*
082606	ø 28x3,8 cm	*1*
082608	ø 32x4 cm	*1*
082610	ø 36x4,7 cm	*1*

Poêle en aluminium épais avec revêtement antiadhésif (PTFE de qualité 5 couches, garanti sans PFOA). Coupe "lyonnaise" avec jupe haute, évasée et bombée. Aucun angle vif pour faire facilement glisser les aliments de la poêle dans une assiette ou un plat. La queue feuillard est solidement rivetée. Tous feux sauf induction.



Poêle anti-adhérente

585423	ø 32 cm	*1*
585424	ø 28 cm	*1*
585425	ø 24 cm	*1*
585422	ø 20 cm	*1*

Poêle en aluminium avec poignée fixe en inox rivetée. Corps en aluminium forgé. Revêtement anti-adhérent Excelliss®+ sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction. Passe au lave-vaiselle

CASSEROLE



Braisière

585067	ø 20x10,5 cm - 3,2 L	*1*
585069	ø 24x12 cm - 5,6 L	*1*
585060	ø 28x13 cm - 8 L	*1*
585064	ø 32x16 cm - 12,8 L	*1*
585066	ø 36x18 cm - 18,3 L	*1*
585068	ø 40x22 cm - 27,6 L	*1*
585070	ø 45x28 cm - 44,5 L	*1*

Braisière en inox, sans couvercle. Compatible tous feux.



Bahut

086227	ø 14 cm - 1,7 L	*1*
082416	ø 16 cm - 2,5 L	*1*
082418	ø 20 cm - 5 L	*1*
086228	ø 24 cm - 8 L	*1*
086229	ø 28 cm - 14 L	*1*
082220	ø 32 cm - 22 L	*1*

Bahut à anses, sans couvercle, en acier inoxydable alimentaire permettant de stocker les aliments en toute sécurité. Il peut également servir de récipient pour chauffer des aliments au bain-marie.



Couvercle en inox, s'adapte parfaitement sur les braisières et marmite en inox.



Marmite

585092	ø 28x28 cm - 17 L	*1*
585096	ø 32x32 cm - 26 L	*1*
585098	ø 36x36 cm - 37 L	*1*
585100	ø 40x40 cm - 50 L	*1*
585101	ø 45x45 cm - 69 L	*1*

Marmite en inox, sans couvercle. Compatible tous feux.



Bain-marie

082314	ø 12 cm - 80 cl	*1*
082316	ø 14 cm - 1,3 L	*1*
082318	ø 16 cm - 3,2 L	*1*
082320	ø 18 cm - 4,6 L	*1*
082322	ø 20 cm - 6,3 L	*1*

Ce récipient pour cuisson au bain-marie est réalisé en acier inoxydable. De par sa forme, il peut être inséré dans un récipient d'eau (casserole) et il permet de cuire au bain-marie lait, chocolat, sauces, etc... Couvercle vendu séparément.

Couvercle

597094	ø 24 cm	*1*
597087	ø 28 cm	*1*
597092	ø 32 cm	*1*
597088	ø 36 cm	*1*
597089	ø 40 cm	*1*
597090	ø 45 cm	*1*



Casserole

585106	ø 14x7,5 cm - 1,1 L	*1*
585108	ø 16x7,5 cm - 1,5 L	*1*
585110	ø 18x10,5 cm - 2,6 L	*1*
585112	ø 20x10,5 cm - 3,2 L	*1*
585114	ø 24x11 cm - 5 L	*1*
585116	ø 28x13 cm - 8 L	*1*
097100	Lot de 5 casseroles : ø 14, 16, 18, 20, 24 cm	*1*

Casserole en inox sans couvercle. Fond diffuseur triple "sandwich". Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Monture inox soudée. Bords verseurs. Angles arrondis. La casserole ø28 cm possède une anse face queue pour une manipulation aisée. Compatible tous feux.

CUIT-VAPEUR



Panier cuit vapeur

911541	ø14 cm (récipient ø14/23 cm)	*1*
911540	ø18 cm (récipient ø18/30 cm)	*1*

Panier cuit vapeur en inox, forme marguerite qui s'adapte à tous les récipients !



Cuit vapeur

085080	ø 32x12,5 cm	*1*

Cuit vapeur en inox avec 2 anses pour une manipulation aisée.

COCOTTE À PRESSION



Cocotte à pression

915089	ø 34x23 cm - 22 L	*1*

Fabriqué en aluminium pur. Soupape de sécurité. Poignées bakélite anti-brûlures, pont robuste et résistant.



Cocotte à pression Chef Luxe

915083	ø 32x18 cm - 15 L	*1*
915084	ø 32x23 cm - 18 L	*1*
915082	ø 32x32 cm - 23 L	*1*

Cocotte à pression en inox 18/10. Vous économiserez jusqu'à 70% du temps par rapport au système habituel de cuisson et jusqu'à 60% d'énergie sur les plats de longue cuisson et entre 30 et 40% sur des plats de durée plus courte de cuisson. Compatible tous feux.

BASSINE À FRITURE



Bassine à friture

082510	ø 36x11 cm - 8,8 L	*1*
082526	Panier à friture - ø 35x11,5 cm	*1*

Les anses du panier se reposent sur celles de la bassine à friture pour un égouttage parfait. L'huile ne doit pas toucher le panier. Les mailles de ce panier sont serrées afin d'empêcher les frites de tomber.



POÊLE WOK



Poêle wok

BAUMALU

632643 ø 30 cm — *1*

Poêle en aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Ultra légère. Intérieur revêtement anti-adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignée rivetée. Tous feux dont induction.



Poêle wok anti-adhérente

911291 ø 30 cm x 6 cm — *1*

Une poêle qui vous durera toute la vie. Fabriquée de façon artisanale avec 100% de métal naturel. Qualité Premium, durable et résistante aux rayures. Haute conductivité thermique. Le métal, excellent conducteur de chaleur, permet d'obtenir et de maintenir la température de cuisson idéale avec une consommation d'énergie moins importante. Épaisseur 2,5mm. Revêtement antiadhésif premium, sans PFOA. Tous feux sauf induction.



Poêle wok Trimétal

097253 ø 36 cm - 5,5 L — *1*

Corps fabriqué avec 3 couches : acier inoxydable18/10, aluminium, acier inoxydable18%. L'aluminium intérieur garantit une cuisson uniforme des aliments, ainsi qu'une importante économie de l'utilisation de l'énergie nécessaire. La couche extérieure est en acier inoxydable avec des composants ferriques, ce qui lui permet d'être totalement compatible avec les cuisinières à induction. Les poignées et les manches sont fabriqués en acier inoxydable18/10 et recouverts d'une protection thermique en silicone pour faciliter une prise en main parfaite et sûre.



POÊLE À CRÊPE



Poêle à crêpe

BAUMALU

632628 ø 28 cm — *1*

Poêle en aluminium forgé 2,8 mm : pas de déformation. Ultra légère. Intérieur revêtement anti-adhérent 2 couches haute résistance Xylan Plus. Poignée rivetée. Tous feux dont induction.



Poêle à crêpe anti-adhérente

de Buyer

089057 ø 26 cm — *1*

Poêle avec une jupe basse parfaite pour la réalisation de crêpes, permet de les retourner facilement grâce aux propriétés antiadhésives. Aluminium de forte épaisseur (4 mm) : montée en température régulière et protection du revêtement. Indéformable. Fond rapporté en acier inoxydable ferritique AISI 430. Revêtement haut de gamme 5 couches : résistance professionnelle, glissance optimale. Conçue pour un usage intensif. Queue feuillard rivetée recouverte d'un époxy résistant aux hautes températures. Tous feux dont induction.



Poêle à crêpe Choc

de Buyer

086662 ø 26 cm — *1*

Poêle avec une jupe basse parfaite pour la réalisation de crêpes et permettant de les retourner facilement grâce à ses propriétés antiadhésives. Indéformable, en aluminium de forte épaisseur : montée rapide en température et diffusion uniforme de la chaleur sur toute la jupe. Fond dressé : garanti d'un fond régulier et plat, surface de chauffe plus importante. Revêtement haut de gamme composé de 5 couches : résistance professionnelle ; glissance optimale ; conçu pour un usage intensif. Queue feuillard rivetée recouverte d'un époxy résistant aux hautes températures. Tous feux sauf induction.

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Plat grill Mineral B

de Buyer

082282 38x26x2,5 cm — *1*

Ustensile Mineral B en tôle d'acier blanche revêtue de cire d'abeille : protection temporaire contre l'oxydation. Anses rivetées. Ce plat sert à griller les pièces de viande avec peu de matière grasse. Les striures marquent la viande comme au restaurant et réduisent la surface d'accroche. Parfait pour les viandes, mais aussi les noix de St Jacques, les brochettes, les poissons cuits à l'unilatérale côté peau (ex : saumon), les légumes, les crevettes et gambas, etc. Utilisation sur tous les feux et sur braise. Ne pas utiliser de produits détergents ni mettre au lave-vaisselle.



Plancha

BAUMALU

632614 42x23 cm — *1*

Plancha en fonte double : lisse et rainurée. Conçue pour une utilisation au four et sur le gaz.



Moule à œuf

912416 ø 8,5 cm — *1*

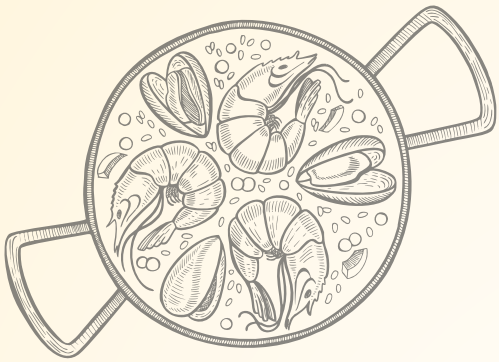
Fabriqué en acier inoxydable 18/10, il garantit résistance, durabilité et hygiène. Garantit une séparation propre.



Poêle à blinis

912410 ø 12x2,1 cm — *1*

Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.



The Best PAELLA

Cuisine espagnole



Plat à paëlla

912352	ø 32x4,5 cm (5 rations)	*1*
912353	ø 36x4,5 cm (7 rations)	*1*
912354	ø 40x4,5 cm (9 rations)	*1*

Fabriquées en fonte d'aluminium de grande qualité et épaisseur, elles sont renforcées par particules à base de pierre et confère une résistance maximale aux rayures et à l'usure pour allonger la durée de vie. La base en aluminium permet une distribution homogène de la chaleur, permettant aux aliments de se cuire rapidement et de façon uniforme, sans à peine utiliser d'huile. Leur antiadhésif Tri-couche d'une qualité maximale et écologique, est sans PFOA. Intérieur et extérieur faciles à nettoyer grâce à la protection antiadhésive. Elles sont compatibles avec tout type de feux et peuvent être lavées au lave-vaisselle. Poignées fabriquées en silicone de la plus grande qualité, thermo-isolantes, hautement résistantes et ergonomiques, qui permettent de tenir l'ustensile en toute sécurité. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Plat à paëlla

526012	ø 42 cm (10 rations)	*1*
912073	ø 46 cm (12 rations)	*1*
912072	ø 60 cm (19 rations)	*1*
912074	ø 80 cm (40 rations)	*1*
912075	ø 90 cm (50 rations)	*1*

Tous feux. Ne passe ni au four, ni au lave-vaisselle.

PLAT À PAËLLA Lacor

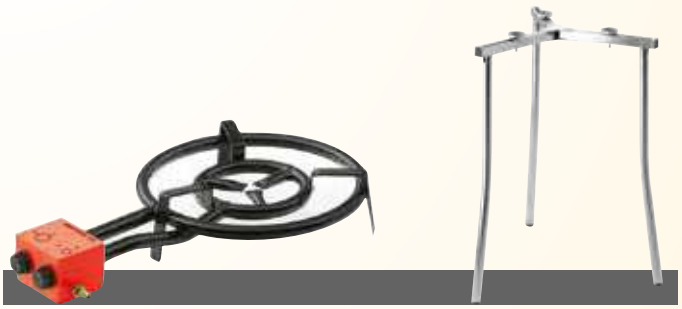


Plat à paëlla

912350	4,5 L - ø 32x7 cm	*1*

Revêtement intérieur et extérieur antiadhésif de grande qualité. Distribution homogène de la chaleur permettant aux aliments de se cuire rapidement et de façon uniforme, sans à peine utiliser d'huile. Antiadhésif Quantanium, le premier et unique antiadhésif multicouches avec un mélange de particules de titane. Sans PFOA. Résistance maximale à l'usure. Poignées robustes créées avec la pièce lors du processus de fonte. Peuvent être utilisées dans des fours fonctionnels jusqu'à une température maximum de 285 °C. Tous feux. Ne passe pas au lave-vaisselle.



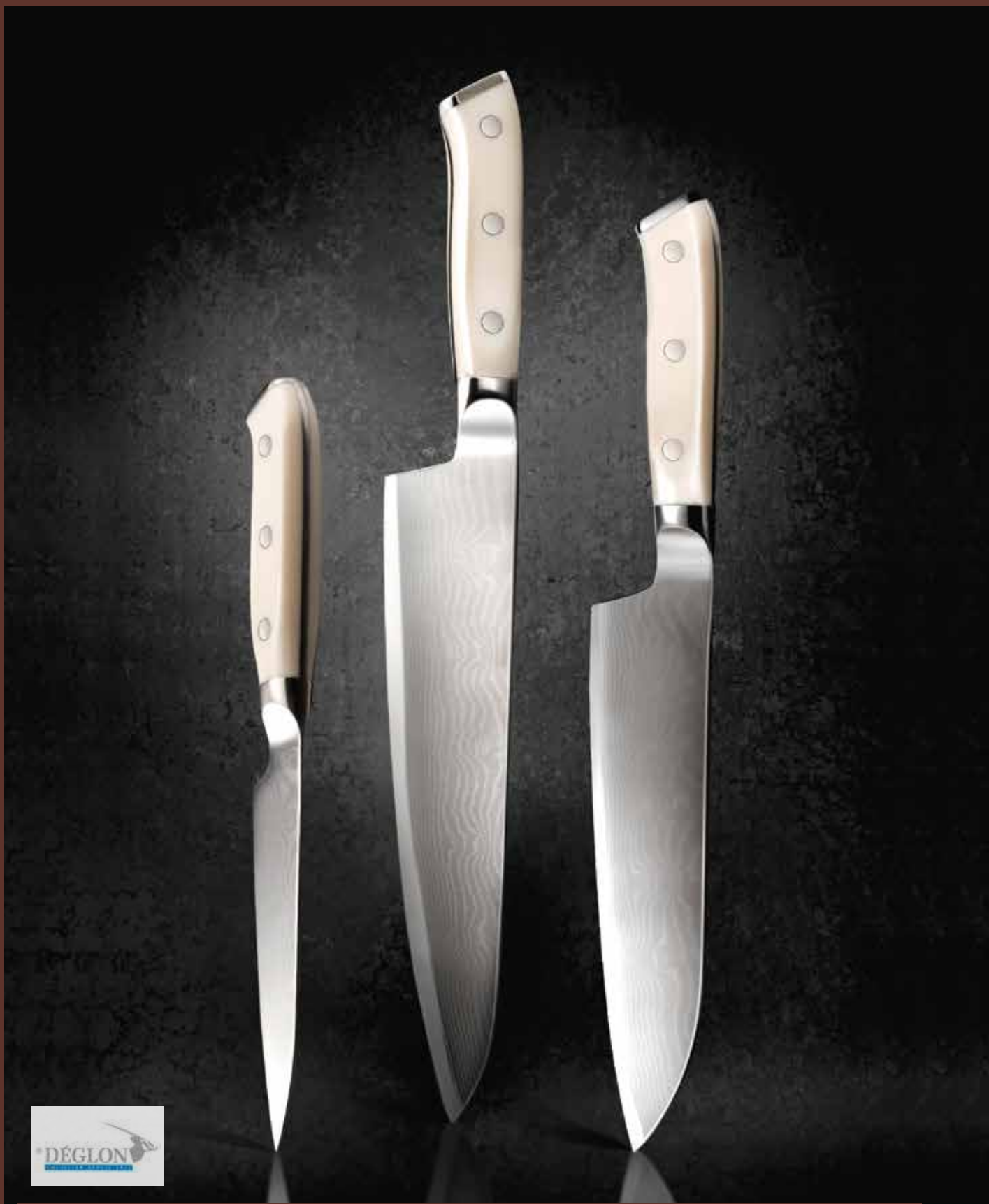


Accessoires

912411	Réchaud ø 70 cm - 24,5 kW	*1*
912078	Pied pour réchaud	*1*

Réchaud compatible gaz propane et butane. À utiliser avec le pied pour réchaud. Pied pour réchaud : dimensions du support ajustables pour différentes tailles de plats.

LES COUTEAUX & PLANCHES



GUIDE DE LECTURE

- *Conforme HACCP*
- *Certification relative à la santé alimentaire*
- *Traitement anti-bactérien appliqué au manche*
- *Traitement thermique qui confère une résistance à l'usure supérieure*
- *Technologie innovante qui confère à la lame un tranchant exceptionnel*

GRAND CHEF®



Grand chef®

095428	Couteau à office 10 cm	*1*
095430	Couteau de cuisine 15 cm	*1*
095432	Couteau de cuisine 20 cm	*1*
095434	Couteau de cuisine 25 cm	*1*
095436	Couteau de cuisine 30 cm	*1*
095438	Couteau de cuisine 35 cm	*1*
095485	Fourchette Diapason 17 cm	*1*
095454	Couteau à découper 22 cm	*1*
095514	Couteau filet de sole 17 cm	*1*
095484	Couteau à pain 20 cm	*1*
095462	Couteau tranchelard 30 cm	*1*
095620	Couteau à jambon alvéolé 30 cm	*1*

Entièrement forgés d'un seul tenant, ces couteaux offrent un pouvoir de coupe et une robustesse sans égal. Lame forgée dans un acier d'exception, le X50CrMoV15 (0.50% de carbone, 14% de chrome, 0.5% de molybdène). Une mitre carrée qui assure solidité et équilibre au couteau. Un manche robuste et raffiné : en bois pressé et assemblé par 3 rivets en laiton traversant le couteau.

DAMAS 67®



L'apparition des premiers couteaux «Damas» remonte aux périodes celtes et gauloises. En repliant à chaud des feuilles d'aciers différents, plusieurs fois sur elles-mêmes, les forgerons ont obtenu les premières lames d'acier «damassé». Cette technique confère une grande robustesse aux couteaux.

Damas 67®

630502	Couteau à office 9 cm	*1*
630503	Couteau à office 11 cm	*1*
630505	Couteau de chef 20 cm	*1*
095315	Couteau de chef 25 cm	*1*
630506	Couteau à découper 23 cm	*1*
630504	Santoku 18 cm	*1*

Une feuille d'acier VG10 est logée au cœur des lames en damas. Hautement chargé en carbone, cette feuille d'acier offre une qualité de coupe inégalée et une plus grande longévité de coupe. De part et d'autre de cette bande d'acier VG10, se trouvent 33 couches damassées, des deux aciers 420 et 431, chargés en chrome et en nickel, assurant inoxydabilité et esthétisme d'exception. Ces 67 couches d'acier sont à l'origine du nom de la gamme de couteaux «Damas 67».



MEETING®



Meeting®

095778	Set de 4 couteaux - Support inox	*1*
095820	Set de 3 couteaux - Support bois	*1*

Sur l'idée originelle de Mia Schmallenbach, nous avons développé une gamme complète de couteaux «gigognes». Savoir-faire de coutelier et concentré de technologies font de cet ensemble un produit garanti à vie : inox de haute qualité, découpage par laser, traitement thermique sous atmosphère hydrogénée,... Des lignes nettes et épurées, voici le design Meeting®. En version tout inox ainsi que dans une présentation avec un support en chêne de Bourgogne. Matériaux intemporels et élégants, Meeting® sait mêler esthétisme et fonctionnalité.

Savez vous ?

ARCOS

Société familiale dirigée par la famille Arcos depuis 1734, Arcos Hermanos est basée à Albacete en Espagne. Elle équipe les professionnels de la restauration et les particuliers exigeants avec une production de coutellerie haut de gamme de fabrication 100% espagnole. Avec son usine normée ISO 9001 et NSF disposant des dernières technologies, elle figure parmi les leaders mondiaux de la fabrication de coutellerie, avec 450 employés fabriquant plus de 75000 couteaux par jour, expédiés dans le monde entier. Travaillant avec son propre acier haut de gamme à l'azote "NITRUM®", disposant de machines dernière génération et d'un savoir faire accumulé au fil des siècles, la performance des produits est une référence dans la profession. Tous les produits ARCOS bénéficient d'une garantie de 10 ans. À la pointe du développement durable, ARCOS travaille avec des matériaux recyclables, et procède au traitement et recyclage de l'ensemble de ses chutes de production, aciers et plastiques. L'utilisation de panneaux solaires et le traitement en circuit fermé de la consommation d'eau mis en place depuis de nombreuses années ont fait de ARCOS Hermanos un précurseur en la matière.

?

BROOKLYN



Brooklyn

ARCOS

096250	Couteau à office 10 cm	*1*
096251	Couteau de cuisine 15 cm	*1*
096252	Couteau de chef 21 cm	*1*
096253	Couteau de chef 25 cm	*1*
096258	Couteau à désosser 16 cm	*1*
096254	Couteau à pain 20 cm	*1*
096255	Couteau filet de sole 17 cm	*1*
096256	Rocking santoku 19 cm	*1*
096257	Couteau jambon/saumon 30 cm	*1*

Brooklyn se caractérise par sa lame avec un fil nouvelle génération, fruit de l´expérience des ingénieurs Arcos et de leur maîtrise des dernières technologies. Pour un résultant impressionnant ! Manche fabriqué en Micarta, tissu et résine. Matériau dur et résistant aux températures élevées et à l´humidité ambiante. Il se distingue par son manche avec trame en tons bleus. Doté d'une mitre sans garde permettant d'affûter la totalité de la lame. Garantie lave-vaisselle.



"Gamme iconique & incontournable d'Arcos, reconnue pour son ergonomie et son agrément"

RIVIERA



Riviera blanc

096668	Couteau à office 10 cm	*1*
096669	Couteau de cuisine 15 cm	*1*
096452	Couteau de cuisine 20 cm	*1*
096697	Couteau de cuisine 25 cm	*1*
096458	Couteau de cuisine 30 cm	*1*
096457	Couteau de découpe 20 cm	*1*
096455	Couteau à désosser 16 cm	*1*
096456	Couteau filet de sole 17 cm	*1*
096453	Couteau à pain 20 cm	*1*
096696	Santoku 18 cm	*1*

Riviera noir

096690	Couteau office 10 cm	*1*
096691	Couteau de cuisine 15 cm	*1*
096662	Couteau de cuisine 20 cm	*1*
096692	Couteau de cuisine 25 cm	*1*
096663	Couteau de cuisine 30 cm	*1*
096649	Couteau de découpe 20 cm	*1*
096660	Couteau à désosser 13 cm	*1*
096658	Couteau à pain 20 cm	*1*
096661	Couteau jambon/saumon 25 cm	*1*
096431	Santoku 14 cm	*1*
096698	Santoku 18 cm	*1*

Véritable gamme forgée dans une seule pièce d'acier inox renforcé à l'azote Nitrum® - Angle de coupe extra-fin manche pleine soie avec trois rivets inox - Manche POM pour plus de résistance aux chocs et aux lavages - Traitement anti-bactérien bactiproof-silver® - Fabrication Espagne



HIGH WOODS

High woods

095317	Couteau à office 9 cm	*1*
095318	Couteau de cuisine 15 cm	*1*
095320	Couteau de chef 20 cm	*1*
095322	Couteau de chef 25 cm	*1*
095321	Couteau à découper 22 cm	*1*
095316	Couteau filet de sole 17 cm	*1*
095319	Santoku 18 cm	*1*

High Woods, l'alliance inédite de deux bois nobles et de l'acier. Des lames de haute qualité, une ligne étonnante autour du chêne blanc et du noyer. Lames développées en acier inoxydable martensitique 5CrMov15, avec une dureté élevée (55-57 Hrc); la durée de vie du tranchant est accrue. Le niveau élevé du chrome apporte une excellente résistance à la corrosion. Une mitre sculptée, en acier inoxydable 430, tel un trait d'union entre la forme originale du manche et des lames professionnelles au profil traditionnel. Un manche atypique en forme de «losange», mis en relief par une soie en acier inoxydable 430.



IDEAL



Idéal

090743	Couteau à office 10 cm	*1*
090548	Couteau de cuisine 15 cm	*1*
090552	Couteau de cuisine 20 cm	*1*
090561	Couteau de cuisine 25 cm	*1*
090741	Couteau tranchelard 20 cm	*1*
090742	Couteau tranchelard 25 cm	*1*
090744	Santoku 18 cm	*1*
090740	Couteau filet de sole 20 cm	*1*
090745	Mini santoku 13 cm	*1*

Acier inox X50CrMoV15 Nitro+ renforcé à l'azote, Entièrement forgée = 100% forgée lame, mitre et soie. Entièrement forgé et fabriqué en France dans le bassin thiernois, la collection Idéal vous apporte le plus haut niveau d'exigence. C'est la collection de référence des chefs. Manche POM et rivets traversants en laiton.

OPERA



Opera

ARCOS

096413	Couteau à office 10 cm	*1*
096410	Couteau de cuisine 14 cm	*1*
096411	Couteau de chef 21 cm	*1*
096412	Couteau de chef 26 cm	*1*
096414	Couteau à découper 21 cm	*1*
096416	Couteau à désosser 16 cm	*1*
096415	Couteau à pain 20 cm	*1*
096417	Santoku 18 cm	*1*
096508	Rocking santoku 18 cm	*1*
096418	Couteau jambon/saumon 30 cm	*1*

Lame en acier inox forgé Nitrum® à l'azote, extra dur, qui lui confère une dureté extraordinaire. Caractérisé par un fil nouvelle génération, fruit de l´expérience des ingénieurs Arcos et de leur maîtrise des dernières technologies. Pour un résultant impressionnant ! Les formes classiques du manche et sa finition arrondie d´une grande beauté et très solide font de ce couteau l´un des préférés des professionnels. Rivets de type emboîtable en acier inox, hautement résistants à la corrosion.

UNIVERSAL



Universal

ARCOS

096193	Couteau à office 10 cm	*1*
096242	Couteau multi usage - 14 cm	*1*
096199	Couteau de cuisine 17,5 cm	*1*
096200	Couteau de cuisine - 20 cm	*1*
096201	Couteau de cuisine - 25 cm	*1*
096202	Couteau de cuisine 30 cm	*1*
096214	Couteau à découper 13 cm	*1*
096241	Couteau à génoise 30 cm	*1*
096262	Couteau à saumon - 29 cm	*1*
096265	Filet de sole - 17 cm	*1*
096276	Santoku 17 cm	*1*

Gamme en acier inox à l'azote NITRUM® pour des performances de coupe exceptionnelles et durables-Manche POM de finition parfaite avec rivets inox pour plus de résistance aux chocs et aux lavages, traitement anti-bactérien Bactiproof silver®, fabrication Espagne.

PLUTON



Pluton

SABATIER

090991	Couteau office 10 cm	*1*
090993	Couteau de cuisine 15 cm	*1*
090995	Couteau de cuisine 20 cm	*1*
090990	Couteau de cuisine 25 cm	*1*
090996	Couteau de cuisine 30 cm	*1*
090994	Couteau tranchelard 20 cm	*1*
090997	Couteau filet de sole 18 cm	*1*
090992	Santoku 18 cm	*1*

Lame acier 5Cr15moV. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée. Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité professionnelle.

ORYX®



Oryx®

DÉGLON

097008	Couteau office - 9 cm	*1*
097006	Couteau de cuisine - 15 cm	*1*
097005	Couteau de cuisine - 20 cm	*1*
097004	Couteau de cuisine - 25 cm	*1*
097007	Couteau à découper - 22 cm	*1*
096024	Couteau à pain - 20 cm	
097012	Couteau filet de sole - 17 cm	*1*
097032	Couteau santoku - 18 cm	*1*

Lame en acier inox offrant un tranchant «rasoir». Un manche en acier inox 18/10 à la finition et au toucher satinés. Une étanchéité parfaite entre la lame et le manche grâce à une soudure robuste et précise : garantie lave-vaisselle.



Gamme dotée d'un système de clips couleurs® permettant le respect de la démarche HACCP. Afin d'éviter les contaminations croisées, chaque couteau doit être utilisé uniquement pour une famille de produits.

SÉRIE 2900



Série 2900

096432	Couteau office 10 cm - Noir	*1*
096608	Couteau de cuisine 20 cm - Fuchsia	*1*
630145	Couteau de cuisine 25 cm - Jaune	*1*
096296	Couteau de cuisine 30 cm - Jaune	*1*
096687	Filet de sole 17 cm - Bleu	*1*
096435	Couteau à génoise 30 cm - Blanc	*1*
096433	Santoku 18 cm - Bleu	*1*

COLOUR PROF



Colour Prof

096609	Couteau office - 8 cm	*1*
096625	Couteau de cuisine 20 cm	*1*
096627	Couteau de cuisine 25 cm	*1*
096628	Couteau de cuisine 30 cm	*1*
096630	Couteau à génoise 25 cm	*1*
096650	Filet de sole 17 cm	*1*
096631	Filet de sole 20 cm	*1*
096607	Santoku 18 cm	*1*

Gamme HACCP (permettant d'éviter les contaminations croisées) livrée avec des clips de couleurs qui permettent de personnaliser le couteau à un usage particulier ou un propriétaire. Manche en polypropylène surmoulé assurant une étanchéité parfaite et totalement indémanchable recouvert d'une couche d'élastomère garantissant un grip et un contrôle sécurisant et confortable. Résiste aux produits lessiviels et aux aliments acides, garantie lave vaisselle et parfaitement hygiénique. Lames en acier inox à l'azote NITRUM®, avec traitement thermique ICEPLUS® supplémentaire à froid (-80 °C) pour une dureté exceptionnelle. Traitement antibactérien du manche bactiproofsilver, fabrication Espagne.



Gamme HACCP. Manche en polypropylène surmoulé assurant une étanchéité parfaite et totalement indémanchable. Résiste aux produits lessiviels et aux aliments acides, garantie lave vaisselle et hygiène parfaite. Lames en acier inox à l'azote extradur NITRUM®. Traitement antibactérien du manche bactiproofsilver®, autres coloris disponibles, fabrication Espagne. La couleur de la poignée identifie le couteau pour différencier les aliments coupés, permettant ainsi un meilleur contrôle hygiéno-sanitaire pour le consommateur, basé sur la réglementation européenne. Chaque couteau est disponible en différentes couleurs : nous consulter.





Les couteaux d'office

1	**090544**	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	*1*
2	**090545**	Virole forgée - Manche ABS noir - 10 cm	*1*
3	**096081**	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	*1*
4	**096085**	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	*1*
5	**094210**	Manche polypropylène 10 cm - Noir	*1*
6	**096083**	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	*1*
7	**094109**	Surmoulé manche ABS 8 cm - Noir	*12*
8	**095000**	Pointu plein manche bois - 8 cm	*1*
9	**095008**	Pointu manche bois mitre inox - 10 cm	*1*



Riviera

ARCOS

	096430	Couteau à tomate / agrume - 13 cm	*1*

Lame courte, forte et crantée. Destiné à couper les tomates, citrons et petits agrumes en rondelles ou en morceau sans effort. Couteau forgé d'une seule pièce en acier inox Nitrum® à l'azote, extra dur, pour assurer une découpe professionnelle et une haute durabilité. Son manche se distingue par sa forme stylisée, parfaitement adaptée à la main. Sa finition raffinée et sa haute résistance à la corrosion en font une pièce vedette. Rivets emboîtables en acier inox, résistants à la corrosion.



Cuisine massive

DÉGLON

	096010	Couteau à tomates / agrumes - 12 cm	*1*

Couteau avec lame en acier inoxydable, mitre massive et manche polypropylène. Idéal pour couper les tomates et les agrumes.



Les couteaux à pain

	096024	Oryx - 20 cm	*1*
	905454	Universal - 25 cm - 3 rivets inox	*1*
	094319	Pain surmoulé - 18 cm	*1*
	096292	Série 2900 - 20 cm	*1*



Coupe-pain

ARCOS

	096286	Coupe-pain 52x27 cm	*1*
	912126	Lame 44 cm	*1*

Coupe-pain professionnel en polyéthylène blanc. Lame inox très résistante pour une hygiène parfaite.



Coupe-pain

	631154		*1*

Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Dimensions 52,5x13,5x15,5 cm.



Coupe-pain

	911532		*1*

Coupe parfaite sans écrasement. Tranches régulières, butée réglable pour tranches de 5 à 85 mm. Carter de sécurité pour la protection des doigts. Stabilité par ventouses. Dimensions 22x39x25 cm.

Délicieux

POISSONS & FRUITS DE MER



Trancheur poisson

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

630046 35 cm — *1*

Couteau à lame microdentée avec manche bi-matière noir et bleu.



Couteau à poisson

DÉGLON

095326 42 cm — *1*

Couteau avec lame à crantage micro-mixte pour une coupe parfaite et aisée.



Couteau à poisson

ARCOS

096434 35 cm — *1*

Couteau à manche bleu.



Ciseaux à poisson inox

096023 24 cm — *1*

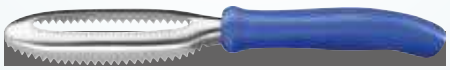


Écailleur à poisson

DÉGLON

095606 — *1*

Écailleur professionnel en inox.



Écailleur à poisson

mf

086500 — *1*



Pince à désarrêter

SABATIER

630404 — *1*



Casse-pattes

DÉGLON

095172 — *1*

Casse-pattes, casse-noix en inox.



Lancette

DÉGLON

095310 — *1*

Lancette à huîtres avec mitre spéciale et manche en bois.



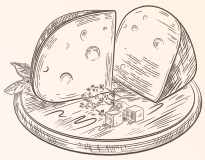
Lancette dune

095060 Lancette dune 5 cm bleu — *1*

Couteau à huîtres ergonomique.



Fromage Authentique



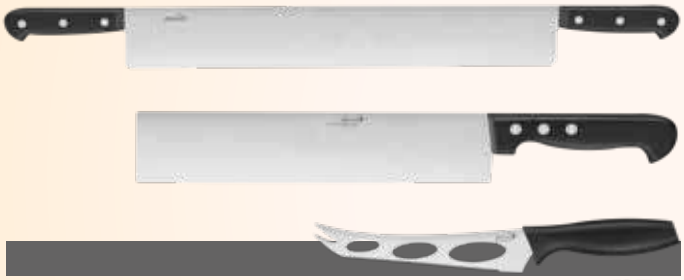
COUTEAU À FROMAGE



Couteau à fromage

ARCOS

096517 2 mains - lame désaxée - 29 cm — *1*



Couteau à fromage

DÉGLON

095628 2 mains - 42 cm — *1*

095629 1 main - 25 cm — *1*

095630 Couteau ajouré surmoulé — *1*

Couteau à lame en inox et manche en ABS. Passe au lave-vaisselle.



Couteau à fromage

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

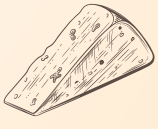
098068 2 mains - 50 cm - Jaune — *1*

098067 2 mains - 33 cm - Jaune — *1*

098066 1 main - 25 cm - Noir — *1*

Couteau à lame en inox et manche en ABS. Passe au lave-vaisselle.





MALETTE & TROUSSE





Urban case cuisine

095332 20 pièces *1*

Mallette avec sacoche «graff» comprenant : 1 éminceur chef Surclass 20 cm, 1 office Surclass 10 cm, 1 désosseur large Surclass 11 cm, 1 filet de sole Surclass 17 cm, 1 fusil 25 cm, 1 spatule inox 21 cm, 1 fourchette courbe Stop Glisse, 1 ciseau inox 22, 1 aiguille à brider inox 20 cm, 1 éplucheur, 1 canneleur, 1 cuillère à pomme ø 22 cm, 1 vide-pomme ø 15 cm, 1 poche nylon 35 cm, 1 fouet inox 25 cm, 1 corne à ramasser, 1 douille polycarbonate uni (U13) ø 13cm, 2 douilles polypropylène, 1 limonadier ABS, 1 spatule Exoglass 30 cm.



Urban case pâtissière

095331 23 pièces *1*

Mallette avec sacoche unie comprenant : 1 office 10 cm en ABS, 1 éplucheur, 1 décozest droitier, 1 vide-pomme 15 mm, 1 roulette à pâte cannelée, 1 fusil 25 cm rond ABS noir, 1 ciseau 22 cm, 1 couteau de tour Surclass 25 cm, 1 spatule 18 cm surmoulé, 1 spatule 25 cm surmoulée, 1 triangle inox 10 cm, 1 génoise ABS 28 cm, 1 coupe pâte carré souple, 2 douilles polypropylène, 1 poche nylon imperméable 30 cm, 1 rouleau à pâtisserie bois 43 cm, 1 pince à pâte, 1 spatule Exoglass 30 cm, 1 pinceau polypropylène 30 cm ivoire, 1 fouet inox spécial 25 cm, 1 corne à ramasser, 1 raclette maryse 25 cm.



Urban case campus

095333 19 pièces *1*

Mallette avec sacoche et 2 plateaux Fix class : éminceur Surclass noir 20 cm, 1 office Surclass noir 10 cm, 1 désosseur large Surclass noir 11 cm, 1 filet de sole Surclass noir 17 cm, 1 fusil ABS 25 cm, 1 spatule 21 cm, 1 fourchette courbe 15 cm Stop glisse, 1 ciseau inox 22 cm, 1 aiguille à brider inox 20 cm, 1 éplucheur, 1 canneleur droitier, 1 moule à pomme 22 mm, 1 vide-pomme 15 mm, 1 limonadier, 1 poche nylon 35 cm, 1 fouet inox 25 cm, 1 corne à ramasser rigide rectangulaire, 2 douilles polycarbonate.



Trousse à couteau complète

096397 7 couteaux + 1 fusil *1*

Gamme Maître avec lame en acier Nitrum® pour une coupe parfaite et durable et manche en polypropylène avec 3 rivets inox. 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. Compatible lave-vaisselle.



Trousse de cuisine

095330 *1*

Trousse rigide pliable.



Sac à couteaux

096516 9 emplacements *1*

Sac à dos porte-couteaux en polyester 600D avec recouvrement PVC noir intégrant une trousse couteau conçu pour 9 emplacements. Sac de haute qualité et confortable il possède plusieurs compartiments zippés.



Trousse pour couteaux

096474	4 emplacements	*1*
096481	8 emplacements	*1*
096693	12 emplacements	*1*
096440	17 emplacements (trousse pliante rigide)	*1*

Trousse pour couteaux vide. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

PLANCHE À DÉCOUPER



Planche à découper

001372	41,5x34x7 cm	*1*

Planche à découper pratique avec un bac 3,5 L en acier inox extractible. Les fibres de la planche placées verticalement n'abîment pas le fil des couteaux. Traitée avec un revêtement de protection antibactérien. Pieds antidérapants pour plus de stabilité.



Planche à découper

001375	41x34x6,5 cm	*1*

Planche à découper pratique avec un bac GN 2/3 en acier inox extractible. En polyéthylène haute densité blanc, elle est légère et hygiénique : elle n'absorbe pas l'humidité et évite la prolifération des bactéries. Surface douce qui n'abîme pas le fil de couteaux. Résistante aux coupures et rayures. Pieds antidérapants pour plus de stabilité.



Planche à découper

091498	50x30x2 cm	*1*
091499	40x30x2 cm	*1*

Planche à découper en PEHD 500, blanche avec rigole.



Planche à découper

085014	60x40x2 cm - Blanche	*1*
914964	60x40x2 cm - Verte	*1*
914960	60x40x2 cm - Bleue	*1*
914966	60x40x2 cm - Jaune	*1*
914968	60x40x2 cm - Rouge	*1*
914969	60x40x2 cm - Violette	*1*

Planche à découper en polyéthylène, épaisseur 2 cm.



Planche à découper

889921	53x32,5x4 cm	*1*

Planche à découper réversible en bambou. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Planche traitée avec revêtement de protection et anti-bactérien. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Planche à pain

889920	43x30x2 cm	*1*

Planche à découper spécial pain, en bambou. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Planche à découper

912267	53x32,5x2 cm - Blanche	*1*
912262	53x32,5x2 cm - Bleue	*1*
912263	53x32,5x2 cm - Verte	*1*
912266	53x32,5x2 cm - Jaune	*1*
912265	53x32,5x2 cm - Rouge	*1*
912264	53x32,5x2 cm - Marron	*1*
912268	53x32,5x2 cm - Violette	*1*
912269	53x32,5x2 cm - Noire	*1*

Planche à découper en polyéthylène, épaisseur 2 cm.



Planche à découper

085006	45x30x1,25 cm - Blanche	*1*
085001	45x30x1,25 cm - Bleue	*1*
085003	45x30x1,25 cm - Verte	*1*
085005	45x30x1,25 cm - Jaune	*1*
085004	45x30x1,25 cm - Rouge	*1*
085002	45x30x1,25 cm - Marron	*1*

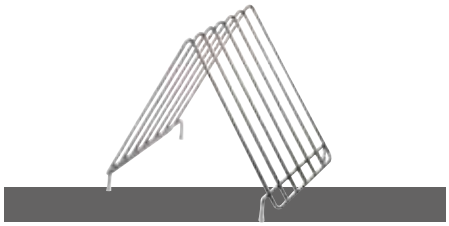
Utiliser les planches couleur, c'est éliminer les risques de contaminations croisées !



Rabot

055901	17,7x6,4x8,7 cm	*1*

Pour raboter les entailles de couteaux.



Range planche

984010	Triangulaire	*1*

Range planche en inox 18/10. Peut aussi servir à ranger des couvercles.



Planche à découper

096396	37,7x27,7 cm	*1*

Planche à rigole en fibre de papier compressé, décor bois. 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.



Planche à découper

096501	33x23 cm	*1*
096502	38x28 cm	*1*

Planche à découper sans rigole, en fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.



Racloir de plot

095764		*1*

Racloir en inox avec manche ergonomique en thermoplastique noir.

L'AFFÛTAGE & LA PROTECTION



ARMOIRE DE STÉRILISATION

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



Armoire de stérilisation manuelle

590100	Armoire moyenne - 49,5x14,5x59,3 cm	*1*
961261	Armoire haute - 49,5x14,5x99,6 cm	*1*

Finition inox 441. Armoire de stérilisation ARM, équipée d'une minuterie manuelle de désinfection 120 minutes. Le rayonnement UV-C de la lampe germicide stérilise les couteaux. Nettoyage facile. L'armoire haute est spécifique aux grands couteaux jusqu'à 80 cm de long. Alimentation 220 V mono.



Armoire de stérilisation automatique

961263	Armoire à panier	*1*
961262	Armoire aimantée	*1*

Finition inox AISI 304. Lampe UV 1x15 W. Alimentation 230/240 V tri. Dimensions 49,5x14,5x59,3 cm. Minuterie automatique à cycle de 120 minutes, contrôlable visuellement par un témoin lumineux rouge ou vert. Indice IPX4.

GANT ANTI-COUPURE



Gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm)	*1*
630262	Taille L (25 cm)	*1*
630263	Taille XL (26 cm)	*1*

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



Gant en cotte de maille

083921	XS - 6/6,5 (16 cm) - Vert	*1*
083922	S - 7/7,5 (17,5 cm) - Blanc	*1*
083923	M - 8/8,5 (19 cm) - Rouge	*1*
083924	L - 9/9,5 (20 cm) - Bleu	*1*
083925	XL - 10 (21,5 cm) - Jaune	*1*

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



AFFÛTAGE



Fusil à aiguiser

1	**098014**	Mèche ovale aimantée bi-matière, taillage fin - 30 cm	*1*
2	**630048**	Mèche ovale taillage standard - 30 cm	*1*
3	**630049**	Mèche ronde taillage standard - 30 cm	*1*
4	**096702**	Mèche ronde fusil apprenti - 25 cm	*1*
5	**098001**	Mèche ronde céramique Premium - 23 cm	*1*
6	**098008**	Mèche ronde diamant - 23 cm	*1*
7	**095236**	Fusil Grand Chef mèche ronde - Manche bois	*1*
8	**095238**	Fusil Grand Chef mèche ovale - Manche bois	*1*



Pierre à aiguiser

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

098020 20x5x2,5 cm *1*

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



Pierre à affûter Diamant

DÉGLON

095821 *1*

Extrêmement efficace, cette pierre comprend 2 faces diamantées, l'une à gros grain pour rectifier un tranchant émoussé, l'autre à grain fin pour avoir le tranchant d'un rasoir. La surface est alvéolée pour un affûtage rapide.



Affûteur à main

DÉGLON

096014 *1*

Aiguiseur en ABS avec lames en céramique et carbure. 2 couleurs : bleu ou rouge selon l'arrivage.



Aiguiseur Redsteel

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

098071 Avec socle inox *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.



Aiguiseur à main

ARCOS

096665 *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.



Affûteur à main

Lacor

912371 *1*

Aiguiseur pour lames lisses. 2 zones d'affûtage : standard et haute précision. Chaque zone est composée 2 disques en acier au carbone dur et 2 disques en céramique fine.



Affûteur à main

280601 *1*

Aiguiseur pour lames lisses et crantées.



Affûteuse électrique

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

098010 22x19x7 cm *1*

Disque d'aiguisage à gros grain (permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (donne le tranchant). Aiguisage et affilage à effectuer alternativement de chaque coté de la lame. Fonctionne sans eau. 220 V mono. 40 W. Différents emplacements pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum, peu encombrant.



Affûteuse électrique

DÉGLON

958040 15,5x14,5x9,5 cm *1*

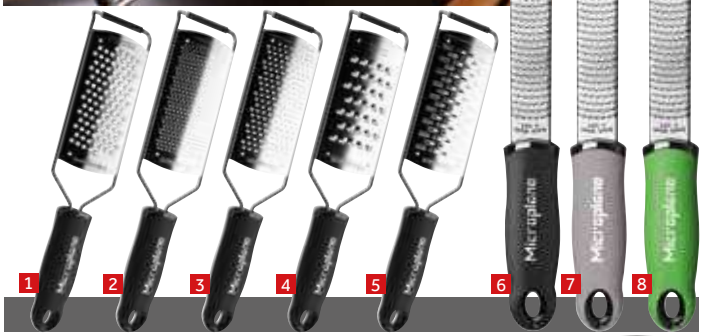
Fonctionne sans eau. 2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure à tous couteaux régulièrement entretenus. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

LES OUTILS & USTENSILES



RÂPE





Râpe

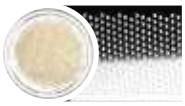
1	**010509**	Râpe Étoile	*1*
2	**010506**	Râpe Grain fin	*1*
3	**010504**	Râpe Gros grain	*1*
4	**010508**	Râpe très gros grain	*1*
5	**010505**	Râpe double tranchant	*1*
6	**010500**	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - Noir	*1*
7	**630278**	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - Gris	*1*
8	**630277**	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - Vert	*1*

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.

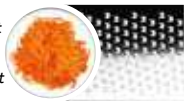
ÉTOILE
- *Fromage à pâte dure comme le parmesan*



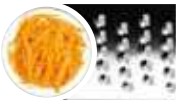
GRAIN FIN
- *Fromage à pâte dure (parmesan) râpé finement*
- *Chocolat*
- *Raifort (par exemple)*



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



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



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



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







Râpe 4 faces

280680	Hauteur 23 cm	*1*



Râpe fine

Lacor

280649	6,5x33 cm	*1*

Surface de coupe 65x135 mm.

USTENSILE DE PRÉPARATION



Coupe-oignon Alligator

911538	28,5x10,5x10,2 cm	*1*

Coupe-oignon en inox avec bac récupérateur. 3 couteaux : 3x3, 6x6 et 9x9 cm. Idéal pour émincer les oignons, couper les frites et hacher l'ail.



Ouvre-boîte

983919	Ouvre-boîte Papillon - 16 cm	*1*
912110	Ouvre-boîte Titan - 9x6x8,5 cm	*1*
156092	Ouvre-boîte Nickelé* - 10x2,5x2 cm	*1*
911542	Ouvre-boîte manuel - 12,5x7,7x6,5 cm	*1*

**Ouvre-boîte Nickelé par 10.*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Push food universel

096022	7,3x6,5x7 cm	*1*

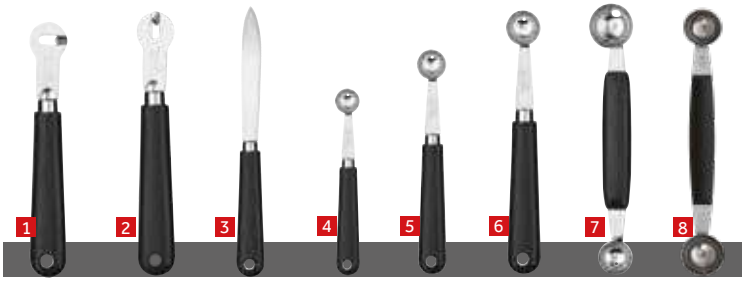
Poussoir universel en ABS. S'adapte aux râpes de forme large ou étroite grâce aux accroches glissières. Ne vous coupez plus les doigts ! Râpez, zestez les aliments en intégralité !



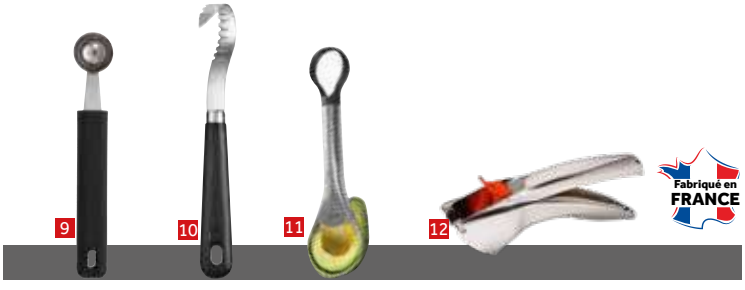
Outils de préparation

1	**912237**	Équeuteur à tomate	*1*
2	**912238**	Couteau à tomate - Lame dentée	*1*
3	**096494**	Couteau à tomate - Lame crantée	*1*
4	**912119**	Éminceur à légumes	*1*
5	**096498**	Canneleur zesteur - Droitier - 4 cm	*6*
6	**095311**	Decozest - Droitier	*1*
7	**096497**	Vide pomme - ø 1,5 cm	*6*
8	**053042**	Éplucheur - Lame 6 cm	*12*
9	**090985**	Éplucheur	*1*
10	**912235**	Épluche tomate	*1*
11	**912236**	Épluche tomate Castor	*1*
12	**631007**	Éplucheur - Lame 7,5 cm	*1*
13	**090016**	Éplucheur - Lame 7 cm	*1*
14	**095300**	Éplucheur - Lame pivotante - Étrier acier inox ép. 1,8 mm	*1*
15	**095297**	Couteau à Julienne - Étrier acier inox ép. 1,8 mm	*1*









Fabriqué en FRANCE

Outils de préparation

1	**095108**	Canneleur	*1*
2	**095112**	Canneleur vertical	*1*
3	**095408**	Couteau cambré spécial pamplemousse	*1*
4	**095098**	Moule pomme inox - ø 19 cm	*1*
5	**095100**	Moule pomme inox - ø 22 cm	*1*
6	**095104**	Moule pomme inox - ø 28 cm	*1*
7	**095106**	Moule pomme inox - Double ø 22/28 cm	*6*
8	**096439**	Moule pomme - Double ø 2,2cm / ø 2,5cm	*6*
9	**096499**	Moule pomme inox - Simple ø 2,5cm	*1*
10	**094860**	Coquilleur à beurre	*1*
11	**912240**	Vide avocat	*1*
12	**911543**	Presse ail/Poussoir à picots	*1*



Éplucheur

912215	Carotte	*1*
912316	Concombre	*1*

Éplucheur sur pied en acier peint époxy. Lames en inox. Dimensions 21,5x14x51 cm. Diamètre d'introduction : ø 4,5 cm (éplucheur à carotte) et ø6 cm (éplucheur à concombre).



Éplucheur à asperge

911539		*1*

Éplucheur format pince en inox.



Rasoir à légumes castor

912041		*1*

Rasoir en inox.



Rasoir à truffes

280616		*1*



Couteau à salade

096637	18,5 cm	*1*

Couteau en polypropylène qui évite l'oxydation de la salade.



Presse à plancha

095303	21x11 cm	*1*

Presse à plancha en fonte. Poids 1 kg.



Presse à steak double

501575	ø 11,5 cm	*1*

Presse double pour hamburger, permet de presser 2 steaks en même temps.



Coupe œuf

085055	Double fonction	*1*

Coupe œuf en ABS. Double fonction : rondelles ou quartiers.



Coupe œuf

085037	6 sections - Inox	*1*

Coupe œuf en inox.



Coupe œuf

085035	Rondelles	*1*

Coupe œuf en inox.

MACHINE À SANDWICH





Fendeuse à sandwich Kali

086508	25x12x12 cm	*1*

Permet de fendre sur un seul côté ou de couper entièrement les 2 côtés de la baguette. Utilisation simple et rapide pour couper vos sandwichs en tout sécurité. Fabrication en acier inox pour une hygiène parfaite. Lame interchangeable en acier inox trempé. Fourreau entièrement sécurisé, l'utilisateur ne touche pas la lame. Lame crantée spéciale baguette. Planche en polyéthylène amovible. Rondelle de réglage de coupe. 2 ressorts permettant une coupe régulière. 4 patins antidérapants.



Une innovation globale qui apporte sécurité hygiène & productivité



LAURÉAT DES PÉPITES DE LA BOULANGERIE 2020

Machine à sandwich Nacut

632450	17x45x17,5 cm	*1*

La nouvelle façon de préparer des sandwichs. La technologie Nacut permet d'avoir les 2 mains libres pour garnir (gain de 30% de temps). La coupe du pain est entièrement sécurisée, l'utilisateur n'est pas en contact avec les éléments de coupe. Moins de manipulation du pain pour une hygiène améliorée. Tous les outils sont aux normes alimentaires. Facile d'utilisation et de nettoyage. Elle est nomade : petite, légère, design moderne, elle s'adapte à tous les lieux de production et de vente.



COUPE TOMATE



Coupe-tomates/agrumes

911534	38,5x19x39 cm	*1*

Coupe-tomates et agrumes en inox pour 6 quartiers. Appareil à poser sur table.



Coupe-tomates

083946	38,5x32,5x5,8 cm	*1*

Coupe-tomates en inox pour 6 quartiers. Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



Machine universelle

018534	19x38,5x80 cm	*1*

Machine universelle 3 en 1 pour couper les frites, vider et couper les pommes, presser les fruits. Coupe-frites 12x12 mm.



Mini coupe-tomates

083950	30x14x18 cm	*1*
083952	Jeu de 8 lames	*1*

Appareil en inox équipé de 4 ventouses pour poser sur une table. Permet de faire 10 tranches d'épaisseur. 5,5 mm. Coupe parfaite, lames dentées, carters de protection. Coupe aussi les fruits.



Coupe-tomates

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

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses. 10 lames crantées pour coupe franche et rapide. Permet de faire 12 tranches d'épaisseur. 5,5 mm. Coupe aussi les fruits comme les oranges, citrons, etc...



Coupe-tomates

083948	48x20x28 cm	*1*

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses. Permet de faire 8 tranches d'épaisseur. 5,5 mm

COUPE-FRITES



Coupe-tomates mozarella

914988	20x48x32 cm	*1*

Coupe le produit entier en tranches régulières de 5,5 mm. Production 3,5 kg/min, 1 pièce en 2,5 secondes ! 11 lames alvéolées pour 0 adhérence. Poussoir ajusté + dents fines et serrées des lames pour percer facilement les chairs délicates. Tout inox, poussoir PEHD. Chariot surélevé pour éjecter les tranches dans un bac GN hauteur 65 mm.



Coupe-frites

083906	Frite 8x8 mm	*1*
914920	Frite 10x10 mm	*1*

Coupe-frites en inox 18/10 sur socle époxy de table 44x25x33,5/58,5 cm. Très facile d'utilisation et sans effort grâce à la coupe en un seul geste. Couteaux démontables sans outils. Couteaux très résistants, lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Poussoir en rilsan incassable n'émoussant pas les couteaux.



Coupe-frites Compact pro

914987	15,8x26x23,5 cm	*1*

Coupe le produit entier en frites. Production 3/4 kg/min. Coupe nette de 10x10 mm grâce à ses lames affûtées en inox. Levier démultiplicateur de force avec socle à ventouse ultra-adhérente ou à fixer au mur. Peu encombrant, facile à nettoyer.

MANDOLINE



Mandoline multi-râpes

911298 34,5x14,5 cm — *1*

Mandoline multi-râpes et presse-fruits en ABS. Livrée avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixable sur le poussoir.



Mandoline japonaise

911304 — *1*

Spécial tranches et bâtonnets. Poussoirs de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 9 mm). Épaisseur de coupe 95 mm.

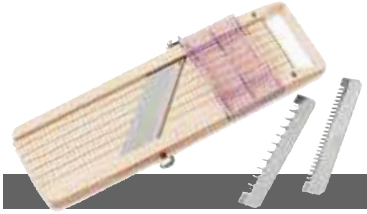
DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Mandoline Ultra

082319 39x18x14 cm — *1*

Mandoline en polymère composite et inox. La seule mandoline à faire des cubes. Avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes julienne (2, 4 et 10 mm). Livrée avec poussoir inox.



Mandoline japonaise

911295 32x9 cm — *1*

Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 6 mm). Épaisseur de coupe 65 mm.



Mandoline japonaise

911297 — *1*

Mandoline en inox avec lame tournante. Pied repliable anti-dérapant Système de double lame Rangement compact. Rampe alvéolée Sécurité totale. Livrée avec mallette et outils. Mallette de rangement offerte.



Coupe-lanière

280683 25x23x42 cm — *1*

Coupe-lanière à levier en inox avec lame 15 cm. Largeur maximum 11 cm et ø17 cm maxi du légume ou fruit. Découpe, lamine les fruits et légumes en bandes fines et larges. Revisitez les lasagnes, nems, terrines, mille-feuilles...

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Mandoline Komi

089055 11,2x4x32,3 cm — *1*

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



Mandoline du chef

280109 13,5x40x5,5 cm — *1*

Mandoline en inox : demandez l'original. 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).



Le Rouet

911531 37x14x25 cm — *1*

Coupe-lanière en inox et fonte d'aluminium. Épaisseur de coupe fixe 0,8 mm. Stable et robuste. Production en quantité de guirlandes, spaghetti et tagliatelles de fruits et légumes. Lame (guirlandes) et 3 peignes effileurs 2, 3 et 6 mm.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Coupe-légumes Dynacube

070304 ø 40x35 cm — *1*

Le compagnon de cuisine manuel parfait : simple et pratique à utiliser pour couper rapidement et facilement vos légumes, fruits et certaines viandes froides cuites. Respecte les produits même les plus fragiles (ex : tomates). Sécurité optimale : aucun risque de se couper, les mains ne sont pas en contact avec les grilles. Pieds pliables pour un encombrement minimum. Grilles facilement interchangeables. Deux systèmes de fixation afin de s'adapter parfaitement au plan de travail (patins d'ancrage ou ventouses).



Kit grille + poussoir

963150	7x7 mm + poussoir	*1*
963151	8,5x8,5 mm + poussoir	*1*
963152	10x10 mm + poussoir	*1*
963153	14x14 mm + poussoir	*1*
963154	17x17 mm + poussoir	*1*



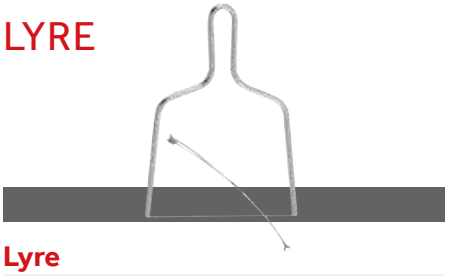
CISEAUX



Ciseaux

1	**041710**	Volailles - Inox manche ergonomique - 24 cm	*1*
2	**096705**	Tous usages - Rouge 20 cm	*1*
3	**914470**	Herbes - 5 lames - Rouge	*1*
4	**113491**	Ciseaux de cuisine multi-usages 22 cm	*1*
5	**096613**	Ciseaux de cuisine 21,5 cm bleu	*1*
6	**630045**	Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	*1*
7	**096023**	Ciseaux à poisson inox - 24 cm	*1*
8	**095314**	Ciseaux forgés noir avec manche en bambou - 21 cm	*1*

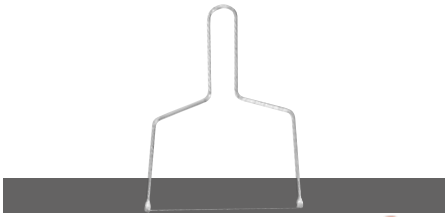
LYRE



Lyre

089310	Lyre pour fil amovible 17 cm	*1*
089312	Lyre pour fil amovible 21 cm	*1*
089311	Fils pour lyre 17 cm - Paquet 10	*1*
089309	Fils pour lyre 21 cm - Paquet 10	*1*

Lyre en inox.



Lyre

089305	Fil fixe 17 cm	*1*
089306	Fil fixe 21 cm	*1*

Lyre chromée.



Machine à pâtes

950101	Machine à pâtes manuelle 34,5x29x23 cm	*1*
950102	Accessoire mafaldine 8 mm	*1*
950103	Accessoire réginette 12 mm	*1*
950104	Accessoire spaghetti	*1*
950105	Accessoire ravioli (3 empreintes)	*1*

OUTIL DE PRÉPARATION



Moulin à légumes

083938	ø 31 cm	**82,00**	*1*

Moulin à légumes en inox. Production environ 1,5 kg/min.



Moulin n°5

911583	ø 37x32 cm	*1*

Moulin spécial restaurant. Production 5 kg/min, pour environ 50 rations. Moulin en inox avec grille ø 3 mm. Double écrasement pour une productivité maximum. Grilles interchangeables.



Moulin n°10

911582	ø 39x80 cm	*1*

Moulin spécial collectivités. Production 10 kg/min, pour environ 200 rations. Moulin en acier étamé sur pied tube avec grille ø 3 mm.



Boîte japonaise

911580	4 compartiments - 28,1x11,8x6,3 cm	*1*
911581	6 compartiments - 32,8x14,8x6,3 cm	*1*

Bac avec mini boîtes japonaises en inox 18/8. Parfait pour préserver les mises en place du matin : propreté et fraîcheur conservées du matin dans le frigo, jusqu'au service sur le plan de travail.



Boîte à épices

983950	4 compartiments - 14,7x30,5x9,3 cm	*1*
983952	6 compartiments - 14,7x45,8x9,3 cm	*1*

Boîte en inox avec godets amovibles : 14x7,7x7 cm. Conservez vos ingrédients à portée de mains. Idéal pour la réalisation de sandwich, pizza, sushi, dressage...



Essoreuse manuelle

Lacor

070305	5 L - 24 cm	*1*



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

Essoreuse manuelle

Dynamic

070306	5 L - ø 27,5x34 cm - 1 à 2 salades	*1*
070302	10 L - ø 33x42 cm - 2 à 3 salades	*1*
070300	20 L - ø 43x50 cm - 3 à 5 salades	*1*

Base antidérapante. Plastique alimentaire. Anti-bactérien incorpé.



Passoire polypropylène

araven

631291	4,5 L - ø 280x123 mm	*1*
631187	11 L - ø 380x172 mm	*1*

Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



Passoire conique

912082	ø 36x16 cm	*1*
005841	ø 40 x 26 cm	*1*

Passoire en inox avec 2 anses.



Fabriqué en FRANCE

Passoire conique

de Buyer

086128	ø 28x13 cm	*1*

Passoire en inox à queue.



Passoire Stop gliss®

095313	ø 8 cm	*1*
096030	ø 14 cm	*1*
096029	ø 20 cm	*1*



Passe bouillon

912084	ø 14 cm	*1*
912083	ø 16 cm	*1*
912085	ø 18 cm	*1*
912089	ø 20 cm	*1*

Passoire bouillon en inox à queue.



Passoire conique

912087	ø 16 cm	*1*

Passoire en inox à queue.





Chinois

098122	Rond ø 20 cm	*1*
912091	Ovale 20x22 cm	*1*

Chinois toile métallique avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.



Chinois

912092	ø 18 cm	*1*
912097	ø 22 cm	*1*
912095	ø 24 cm	*1*

Chinois tout inox, qualité 18/10.



Vide marmite

910385	2 L - ø 20x42,5 cm	*1*



Entonnoir

086801	ø 16 cm	*1*



Entonnoir

905463	ø 12 cm	*1*
905464	ø 14 cm	*1*

USTENSILE DE SERVICE



Stop gliss®

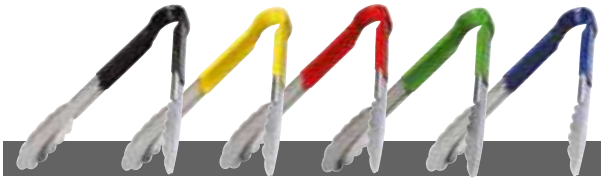
DÉGLON

1	**095288**	Pelle pleine 26 cm	*1*
2	**095290**	Pelle à grilles 26 cm	*1*
3	**095284**	Pelle à grilles souple 26 cm	*1*
4	**095298**	Cuillère perforée 28 cm	*1*
5	**095294**	Cuillère pleine 28 cm	*1*
6	**095276**	Fourchette 2 dents 27 cm	*1*
7	**041711**	Presse purée ø 16 cm	*1*
8	**095296**	Pelle à plancha - 14 cm	*1*
9	**095301**	Pelle à plancha - 16 cm	*1*
10	**095295**	Pelle à poisson 20,6 cm	*1*
11	**095299**	Pelle à servir - 21,5 cm	*1*
12	**096028**	Cuillère à spaghetti	*1*

Stop gliss® : le manche «intelligent» muni d'une encoche permettant de maintenir l'outil accroché sur les bords des plats et éviter qu'il ne glisse dans la nourriture. Apporte un confort d'utilisation, un gain de temps et une garantie d'hygiène. Ne rayent pas et sont conçus pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.
« Personnalisez vos outils »afin de répondre aux exigences des normes HACCP, Déglon propose des pastilles en silicone alimentaire qui permettent de différencier les outils en fonction de leur utilisation ou utilisateur.







Pince de service

914036	24 cm - Noir	*1*
914037	24 cm - Jaune	*1*
914038	24 cm - Rouge	*1*
914039	24 cm - Vert	*1*
914040	24 cm - Bleu	*1*

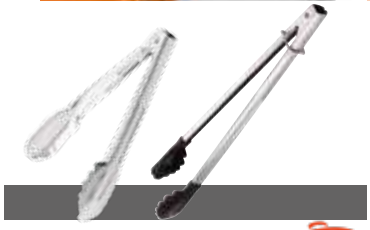
Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile et un suivi HACCP.



Pince à salade

Lacor

063638	30 cm - Blanc	*1*
063648	30 cm - Noir	*1*



Pince de service

Lacor

041653	24 cm - Inox	*1*
041654	40 cm - Inox	*1*
911424	30 cm - Nylon	*1*
911422	40 cm - Nylon	*1*



Penderie murale

097059	8 crochets - 600 mm	*1*
910384	12 crochets - 1000 mm	*1*

Inox 18/10.



Barre aimantée

SABATIER

091725	50 cm	*1*

Barre aimantée tout inox.



Barre aimantée

SABATIER

091724	38x5x1,2 cm	*1*
091730	50x5x1,2 cm	*1*

Barre aimantée en ABS avec fixation par vis et chevilles.





Pince à dresser

096515	Coudée - 14 cm	*1*
914020	Coudée - 20 cm	*1*
914021	Droite - 30 cm	*1*

Pinces en inox.



Pince à dresser DressCass

096018	Droite - 16 cm	*1*
096019	Droite - 22 cm	*1*
096020	Coudée - 16 cm	*1*
096021	Coudée - 22 cm	*1*







Spatule triangulaire

097122	Biseautée	*1*

Spatule dimensions 10x11,5 cm.



Spatule large

097123	Biseautée 13,5 cm	*1*
097121	Perforée 21,5 cm	*1*
097120	Lisse 21,5 cm	*1*

Spatule coudée avec manche surmoulé polypropylène noir. Largeur 7,5 cm.



Spatule à réduire

912210	Pleine	*1*
912211	Perforée	*1*

Longueur 37,5 cm (totale 50 cm).



Spatule de cuisson

905460	Longueur 7 cm	*1*

Spatule en matériau composite.



Spatule de cuisson

096850	8,5x11,5x33 cm	*1*

Spatule en nylon résistante jusqu'à 250 °C.



Pelle souple

DUMAS

095285	17x8 cm	*1*



Pelle à poisson

Lacor

889919	Longueur 17 cm	*1*



Pince à hambuger

Lacor

914499		*1*

Spatule en inox 18/10.



Fourchette 2 dents

096108	18 cm	*1*

Fourchette avec mitre ronde forgée.



Pelle à omelette

089054	30x28 cm	*1*

Pelle en inox 18/10.



Pelle à frites

914921	Droitier	*1*
914930	Ambidextre	*1*



Grattoir

981235	Grattoir	*1*
981236	Lame de rechange Lot de 5	*1*

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



Cuillère à arroser

912016	28 cm	*1*

Cuillère pour droitier. Bec de côté.



Louche à spaghetti

087127	29 cm	*1*

Louche en nylon.



Pince à spaghetti

041646	20 cm	*1*

Longueur 31,5 cm



Cuillère de service

041636	Perforée	*1*
041635	Pleine	*1*



Araignée

089804	ø 12 cm	*1*
089805	ø 14 cm	*1*
089806	ø 16 cm	*1*
089814	ø 18 cm	*1*
089810	ø 20 cm	*1*
089811	ø 22 cm	*1*
089812	ø 24 cm	*1*
089813	ø 26 cm	*1*
089815	ø 28 cm	*1*

Toile en inox.



Araignée à friture

912031	ø 14 cm	*1*
912035	ø 16 cm	*1*
912033	ø 18 cm	*1*

Inox, renforcée.



Araignée à friture

097055	ø 22 cm	*1*
097053	ø 26 cm	*1*

Inox sur cercle, renforcée.



Araignée à friture

780802	18x18 cm	*1*
780801	26x26 cm	*1*

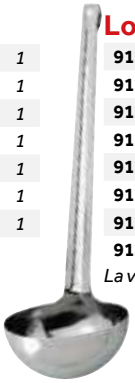
Araignée carrée en inox, renforcée.



Écumoire

912018	ø 8 cm	*1*
912020	ø 10 cm	*1*
912022	ø 12 cm	*1*
912024	ø 14 cm	*1*
912026	ø 16 cm	*1*
912028	ø 18 cm	*1*
912030	ø 20 cm	*1*

Écumoire monobloc.



Louche

912000	5 cl - ø 6x28 cm	*1*
912002	13 cl - ø 8x30 cm	*1*
912004	25 cl - ø 10x34 cm	*1*
912006	45 cl - ø 12x35 cm	*1*
912008	67 cl - ø 14x39 cm	*1*
912010	1 L - ø 16x43 cm	*1*
912012	1,46 L - ø 18x46 cm	*1*
912013	2,06 L - ø 20x48 cm	*1*

La véritable louche en inox monobloc.



Spatule

095323	15 cm	*1*
095324	18 cm	*1*
095325	21 cm	*1*
095524	23 cm	*1*

Spatule avec manche bois et virole en laiton.



Spatule étroite plate

096990	Longueur 13 cm	*1*
096991	Longueur 20 cm	*1*
096992	Longueur 25 cm	*1*
096993	Longueur 30 cm	*1*
096994	Longueur 35 cm	*1*

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.



Spatule étroite coudée

096995	Longueur 20 cm	*1*
096996	Longueur 25 cm	*1*
096997	Longueur 30 cm	*1*

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.



Spatulette à pâtisserie

280612	10x1,8 cm	*1*

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.



Cloche à fumer

Lacor

911251	Cloche à fumer ø 16x12 cm	*1*
113485	Cloche à fumer ø 26x18,5 cm	*1*
911250	Fumoir pour aliments - Magic	*1*
113486	Fumoir pour aliments - Instant	*1*
911252	Sciure de bois senteur olive - 100 g	*1*
911256	Sciure de bois senteur orange - 100 g	*1*

Parfait pour fumer tout type d'aliments (viandes, poissons, fromages...). Nettoyage et entretien faciles. Idéal pour présenter et apporter la touche finale à des plats devant le client. Inclut un set de filtres de rechange. Facile à transporter grâce à sa forme et sa taille. Piles non incluses.
Cloche qui permet l'entrée de fumée, de vapeur et d'arômes pour fumer ou aromatiser les aliments sans avoir à la soulever. Fabriquée en verre borosilicate de grande qualité, résistante aux chocs ainsi qu'aux basses et hautes températures.
Valve d'injection avec auto-fermeture en silicone (200 °C).
Olive : Apporte aux aliments un arôme délicat et doux.
Orange : Apporte aux aliments un goût doux, fruité et la fraîcheur des agrumes.

LES USTENSILES DE PÂTISSERIE



BASSINE



Bol conique

911596	1 L - ø 20 cm	*1*
911597	2 L - ø 24 cm	*1*
911598	3 L - ø 30 cm	*1*
911599	5 L - ø 34 cm	*1*

Bol en inox 18/10 à fond plat.



Bassine conique

911118	2,12 L - ø 20 cm	*1*
911120	3,5 L - ø 24 cm	*1*
911119	5,25 L - ø 28 cm	*1*
911123	7,65 L - ø 32 cm	*1*

Bassine en inox 18/10 à fond plat. Rebords courbés.



Bassine cul de poule

911122	2,7 L - ø 22 cm	*1*
911124	4 L - ø 26 cm	*1*
911126	9,5 L - ø 32 cm	*1*
911128	12 L - ø 36 cm	*1*

Bassine en inox 18/10.



Bol

araven

631288	2,5 L - ø 23,5x11 cm	*1*
631289	4,5 L - ø 28x14 cm	*1*
631290	7 L - ø 32,5x16 cm	*1*

Bol en polypropylène. Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



Seau

086165	12 L - ø 31 cm	*1*

Bol en inox avec anse.

OUTIL GÉANT



Les grands outils

1	**097041**	Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm	*1*
2	**097035**	Fouet renforcé 50 cm	*1*
3	**097066**	Spatule polyéthylène 74 cm	*1*
4	**989910**	Fouet tout inox 100 cm	*1*
5	**097040**	Spatule géante inox 120 cm	*1*

Fils inox 18/10 de qualité, ressorts indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort ergonomique et anti-glisse. Stérilisable et étanche. Passe au lave-vaisselle.

FOUET



Fouet Fibreglass

912205	Lg 25 cm	*1*
912204	Lg 30 cm	*1*
912203	Lg 35 cm	*1*
912202	Lg 40 cm	*1*

Sa conception lui permet de battre en très peu de mouvements grâce à la distribution indépendante des tiges. Parfait pour mélanger et battre les aliments. Anneau intégré pour suspendre.



Fouet Göma

082249	Lg 20 cm	*1*
082250	Lg 25 cm	*1*
082251	Lg 30 cm	*1*
082252	Lg 35 cm	*1*
082253	Lg 40 cm	*1*
082254	Lg 45 cm	*1*
082255	Lg 50 cm	*1*

Pour mélanger, battre, aérer, émulsionner... L'ustensile indispensable en cuisine, pâtisserie, boulangerie pour toutes vos préparations : sauces, émulsions, blancs en neige, crèmes, pâtes à gâteaux... Fils indémanchables en inox qualité ressort. Hygiène parfaite. Stérilisable et étanche. Passe au lave-vaisselle. Manche anti-glisse au design incurvé pour éviter que le fouet ne tombe dans le récipient. Trou : accrochage et égouttage faciles. Manche ergonomique isolant.



Fouet à émulsion

951252	24 cm	*1*

Fouet en inox, idéal pour émulsionner toutes les préparations : vinaigrette, mayonnaise, etc...



Fouet

912032	Lg 25 cm	*1*
912034	Lg 30 cm	*1*
912036	Lg 35 cm	*1*
912200	Lg 40 cm	*1*

Fouet en inox.



Fouet Göma

082262	35 cm	*1*

Pour monter rapidement les blancs en neige et incorporer facilement des masses épaisses en évitant le problème des fils trop souples. Fils rigides et indémanchables en inox qualité ressort ø 2 mm. Pomme large, ballon. Hygiène parfaite. Stérilisable. Passe au lave-vaisselle. Manche anti-glisse au design incurvé pour éviter que le fouet ne tombe dans le récipient. Trou : accrochage et égouttage faciles. Manche ergonomique isolant.

SPATULE



Maryse

911170	24 cm	*1*
911172	34 cm	*1*
905462	45 cm	*1*

Spatule en polypropylène.



Spatule

097057	25 cm	*1*
097058	36 cm	*1*

Spatule en silicone résistante jusqu'à 180 °C.



Spatule

113488	25 cm	*1*
113487	35 cm	*1*

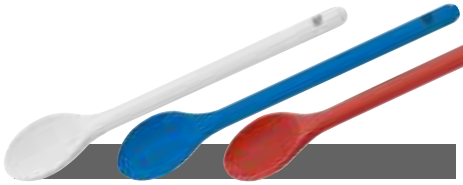
Spatule en silicone résistante jusqu'à 230 °C.



Spatule Polyglass

986358	25 cm	*1*
086359	30 cm	*1*
986360	35 cm	*1*
086361	40 cm	*1*
986362	50 cm	*1*

Spatule monobloc pour une hygiène parfaite.



Spatule cuillère

086512	30,5 cm - blanche	*1*
086513	30,5 cm - bleue	*1*
086514	30,5 cm - rouge	*1*

Spatule en polyglass, résistante jusqu'à 205 °C.



Spatule biais

631051	30 cm	*1*
631052	35 cm	*1*
631053	40 cm	*1*

Spatule en bois de hêtre.



Mouvette

631047	25 cm	*1*
631048	30 cm	*1*
631049	35 cm	*1*
631050	40 cm	*1*

Mouvette en bois de hêtre.

PÊLE-FRUITS



Pêle-pommes

911302 1

Pêle-pommes avec fixation serre-joint : modèle original. Épluche, tranche et étrogne les pommes. Il permet de faire des tranches de 4 mm. Lames en inox, corps en fonte d'acier avec peinture époxy.



Pêle-pommes

632616 1

Pêle-pommes avec fixation par ventouse et finition laquée bordeaux. Il pèle, vide et tranche en une seule opération.



Pêle-pommes Kali

911180 1

Pêle-pommes avec fixation serre-joint : modèle professionnel. Il pèle, vide et tranche en une seule opération.



Coupe-pommes

086510 *10 quartiers* 1

Coupe-pommes en inox.



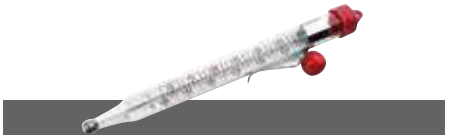
Vide ananas

911335 1

Vide ananas en inox.



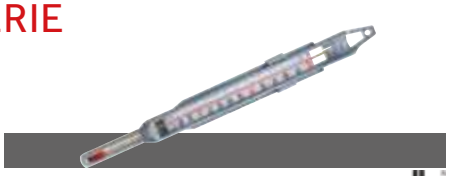
THERMOMÈTRE PÂTISSERIE



Thermomètre à sucre

089406 +200 °C max 1

Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.



Thermomètre à confiserie

909965 +80 à +200 °C 1

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.



Réfractomètre

909998 1

Parfait pour mesurer la concentration en sucre ou en chocolat. Étendue : 45<82% Brix. Résolution : 0,2% Brix. Exactitude +/- 0,2 Brix. Utilisation : Sucre, lait concentré, gelées, confitures. ATC (système de correction) 10 à 30 °C. Livré en coffret.



Verre mesureur

030308 56 cl 1

DOSEUR



Pichet gradué

086168 1 L - Ht 17 cm 1

086167 2 L - Ht 21,5 cm 1

Pichet en polypropylène.



Pichet gradué

086166 1 L 1

086169 2 L 1

Pichet en inox.



TAMIS



Tamis à hélice

911132 ø 12 cm 1

Dites stop aux grumeaux : actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.



Tamis à farine

986470 ø 21x6 cm 1

986471 ø 30x7 cm 1

Tamis en inox 18/10. Épaisseur 0,2 mm, maille 1 mm.

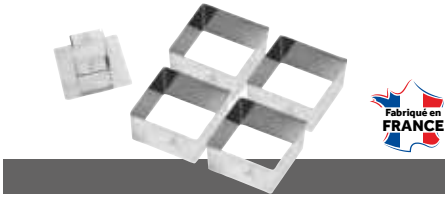
PRÉPARATION DE LA PÂTE



Coupe pâte

097990	Carré rigide	*1*
097993	Carré souple	*1*
097992	Arrondi rigide	*1*
097991	Arrondi souple	*1*

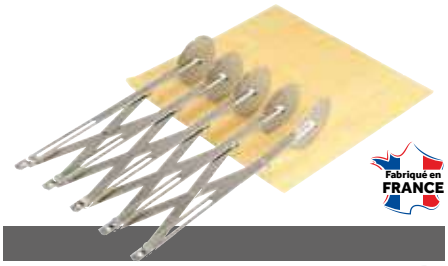
Coupe pâte en inox.



Découpoir carré

001360	4 carrés + 1 poussoir	*1*

Set de 4 carrés en inox de 7x7 cm et un poussoir de 6,8x6,8 cm.



Diviseur à pâte

630422		*1*

Diviseur extensible. Il possède 5 lames pour une découpe parfaite et rapide. Dimensions 24x5,2x5,2 cm.



Rouleau à pâtisserie

280096	Hêtre - 41 cm	*1*
911142	Polyéthylène 50 cm	*1*



Pinceau

142013	22,5x3 cm	*1*
142014	23x3,5 cm	*1*
142015	23,5x4 cm	*1*

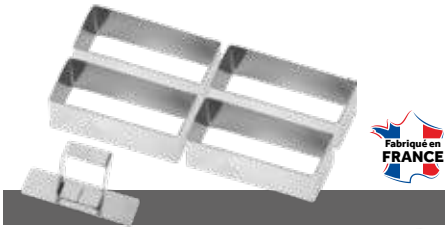
Pinceau à pâtisserie avec virole inox et manche en polypropylène.



Corne pâtissière

097048	15x9 cm	*1*

Corne pâtissière en silicone, bleue. Résistante aux hautes températures.



Découpoir rectangulaire

911530	4 rectangles + 1 poussoir	*1*

Set de 4 rectangles en inox de 9x3 cm et un poussoir de 8,8x2,8 cm.



Pelle à farine

086806	170 g - 6x8x25 cm	*1*
086807	900 g - 9x12x28 cm	*1*
086808	1,8 kg - 12x15x35 cm	*1*

Pelle en copolyester.



Rouleau pique vite

280789	Plastique - 12 cm	*1*
280788	Pointe métal - 13 cm	*1*

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.



Pinceau

142008	22x3 cm	*1*
142009	23x3,5 cm	*1*
142010	24x5,5 cm	*1*

Pinceau en silicone avec manche inox.



Corne pâtissière

280781	14,7x9,5 cm	*1*

Corne pâtissière en composite, blanche. Résistante aux hautes températures.



Découpoir rond

911659	Uni polyamide ø2 à 10x3,5 cm	*1*
086170	Cannelé polyamide ø2 à 10x3,5 cm	*1*

Découpoirs en polyglass. Vendus par lot de 9.



Découpoir rond

280058	Unis inox ø4 à 12x4,2 cm	*1*
280062	Cannelé inox ø3 à 10x4,2 cm	*1*

Découpoirs en inox ou polyamide. Vendus par lot de 9.



Brosse Hollandaise droite

280090	32 cm	*1*

Brosse avec tête en soie blanche. Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.



Noyau de cuisson

986417	Boîte de 1 kg	*1*

Billes en céramique.



Pinceau doroir

142011	24,5 cm - blanche	*1*

Pinceau rond pure soie avec manche en polypropylène.

ENTONNOIR



Entonnoir

de Buyer

082281	ø 11,6x12,9 cm	*1*

Entonnoir en acier inoxydable, disponible avec ou sans filtre. Durable et résistant. Facile d'entretien et hygiénique : stérilisable.



Entonnoir à piston

de Buyer

086230	80 cl - ø 15x15,5 cm	*1*

Inox et matière plastique. Range douille incorporé.



Entonnoir à piston

Lacor

086221	2 L - ø 20x20 cm	*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. Entonnoir livré avec support.





Entonnoir à piston

086209	1,9 L ø 19x18 cm	*1*

Entonnoir étanche tout inox, complet avec support. 3 débits : buse ø 4, ø 6 et ø 8 mm.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Entonnoir à piston

de Buyer

631006	3,3 L - ø 20x38 mm	*1*

Entonnoir tout inox, avec 2 douilles. Buse ø 15 mm.

FLACON DOSEUR



Flacon doseur

Lacor

911623	25 cl - Transparent	*1*
914056	25 cl - Rouge	*1*
914057	25 cl - Jaune	*1*
911625	33 cl - Transparent	*1*
914059	40 cl - Rouge	*1*
914060	40 cl - Jaune	*1*
911627	66 cl - Transparent	*1*
914062	70 cl - Rouge	*1*
914063	70 cl - Jaune	*1*

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



Flacon doseur

araven

631188	35 cl - ø 60x203 mm - Transp.	*1*
631297	35 cl - ø 60x203 mm - Rouge	*1*
631300	35 cl - ø 60x203 mm - Jaune	*1*
631269	50 cl - ø 60x261 mm - Transp.	*1*
631298	50 cl - ø 60x261 mm - Rouge	*1*
631301	50 cl - ø 60x261 mm - Jaune	*1*
631284	75 cl - ø 75x251 mm - Transp.	*1*
631299	75 cl - ø 75x251 mm - Rouge	*1*
631302	75 cl - ø 75x251 mm - Jaune	*1*

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.



Bouteille

Lacor

912445	472 ml - *ø 7x20 cm*	*1*
912383	708 ml - ø 7x26 cm	*1*

Bouteille en polyéthylène avec douille triple. Idéal pour les sauces, les crèmes, les huiles, les assaisonnements, les vinaigrettes et tout type de condiments liquides. Il dessine, décore et personnalise les plats avec style en créant un effet visuel et gastronomique très attrayant. Utilisation très simple : dispose d'un bouchon à vis pour pouvoir introduire l'assaisonnement.



Support pour flacon doseur

044453	Pour doseur 25 cl	*1*
044455	Pour doseur 70 cl	*1*



Flacon pour liquide

araven

631285	1 L - ø 75x270 mm	*1*



Flacon doseur

araven

631294	35 cl - ø 60x203 mm	*1*
631295	50 cl - ø 60x261 mm	*1*
631296	75 cl - ø 75x251 mm	*1*

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



DOUILLE PÂTISSIÈRE



Assortiment douilles

de Buyer

082662 6 douilles en inox — *1*

Lot de 6 douilles en acier inoxydable composé de 2 douilles unies (ø 2 et 9mm), de 3 douilles cannelées à 6 dents ø 4 et 6 mm et ø 6 mm à 8 dents) et d'une douille à bûche plate. Sans soudure. Douilles durables, indéformables, idéales pour un usage intensif. Des cannelures régulières : même taille, même forme et un espace constant entre chaque cannelure pour des résultats homogènes et de qualité. Marquage permanent pour une identification facile de la taille de la douille. S'adaptent à tout type de poches pâtissières.



Assortiment douilles

Lacor

089404 26 douilles en inox — *1*

Boîte de 26 douilles de décoration en inox 18/10, avec un adaptateur. Excellente résistance à la corrosion, aux acides et sels alimentaires. Adaptables sur les poches à douilles de pâtisserie. Différentes formes pour décorer les desserts. La finesse des douilles vous permet de nombreuses possibilités.



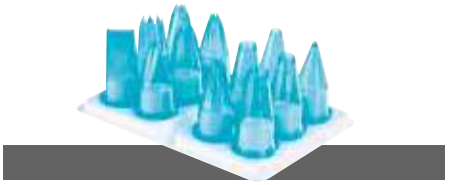
Piston à pression

de Buyer

086793 Appareil complet — *1*

086795 Recharge 0,75 L seule — *1*

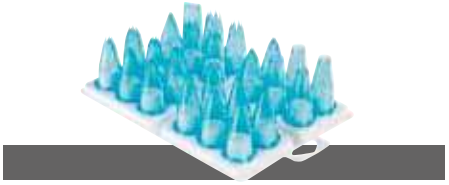
"Le Tube" est un piston à pression qui dispense une dose de préparation par une pression sur le manche. Contenant transparent gradué de 0.75 L. Système de seringue flexible : s'adapte à la quantité de préparation dans le contenant, stoppe le flux entre 2 pressions. Livré avec kit spécial sablés, composé de deux couvercles hermétiques, d'un bouchon/support disque et de 13 disques amovibles en inox pour la réalisation de sablés variés et originaux, et pâte à choux. Livré avec 2 douilles : 1 unie U8 (11 mm) et 1 cannelée D8 (11 mm, 8 dents).



Assortiment douilles

911604 12 douilles en copolyester — *1*

Pack apprenti composé de 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.



Assortiment douilles

911608 24 douilles en copolyester — *1*

Pack apprenti composé de 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.



Assortiment douilles

Lacor

911590 24 douilles en acrylique — *1*

Douilles unies et cannelées de différents diamètres sur un plateau de dimensions 28x7x18 cm.

POCHE À DRESSER



Poche jetable

150948 30x55 cm — *1*

Boîte distributrice de 100 poches pâtissière jetables PEBD 64µ, en rouleau.



Poche jetable

280010 30x54 cm - produits froids — *1*

632143 30x54 cm - produits chauds — *1*

Boîte distributrice de 100 poches pâtissière jetables PEBD 70µ et 85µ pour les produits chauds. Paquet de 100.



Poche à dresser

GOBEL

911584	30 cm	*1*
911585	35 cm	*1*
911586	40 cm	*1*
911587	45 cm	*1*
911588	50 cm	*1*

Poche en nylon avec embout ajustable par découpe. Nylon enduit polyuréthane collé sans couture.

SIPHON



Siphon aluminium

Lacor

287020 50 cl — *1*

287021 1 L — *1*

Pour le froid.



Siphon tout inox

287018 1 L — *1*

Pour le chaud et le froid.



Cartouche à chantilly

020114 Boîte de 24 cartouches — *1*

Boîte de 24 cartouches



Peigne de décoration

Lacor

089407	Set de 7 peignes	*1*



Grattoir à pâte

Lacor

889910	15x10,6 cm	*1*



Guéridon pâtissier

Lacor

089403	ø 32 cm	*1*

Guéridon en mélamine blanche.



Candissoire

911001	Grille 37,9x28,2x2,5 cm	*1*

Idéal pour refroidir les préparations, égoutter les babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries.



DÉCORATION EN PÂTISSERIE



Saupoudreuse

280773	ø 7x10 cm - Tamis	*1*
280774	ø 7x10 cm - Grosses piqûres	*1*
280772	ø 7x10 cm - Piqûres fines	*1*

Saupoudreuse en inox.



Chalumeau gaz

158533	Chalumeau	*1*
158534	Cartouche gaz	*1*



Tube découpoir carré

001361	3 tubes + 1 poussoir	*1*

Set de 3 tubes découpoirs carrés + 1 double poussoir en inox. Tubes : 2x2 cm, 1,5x1,5 cm et 1x1 cm. Épaisseur inox : 0,6 mm. Set d'outils de design culinaire carrés pour apporter de la créativité dans vos assiettes.



Tube découpoir rond

911536	5 tubes + 3 poussoirs	*1*

Set de 5 tubes découpoirs ronds + 3 poussoirs en inox. Tubes : ø 5 cm, ø 10 cm, ø 15 cm, ø 20 cm, ø 25 cm,. Épaisseur inox : 0,6 mm. Set d'outils de design culinaire ronds pour apporter de la créativité dans vos assiettes.



Plateau à dresser japonais

911701	21,5x15,1x1,8 cm	*1*
911702	25,6x17,6x1,8 cm	*1*

Plateau en inox 18/8 avec grille.



Plateau à dresser

912147	26x18,5x2 cm	*1*

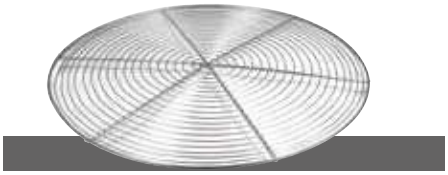
Plateau en inox avec grille pour la récupération de l'excédent d'enrobage afin de le réutiliser. Idéal pour glacer, enrober, badigeonner et égoutter.



Volette tissée

914460	ø 28 cm	*1*

Volette en inox avec pieds.



Volette tissée

914462	ø 32 cm	*1*

Volette en inox sans pieds.



PRÉSENTATION EN PÂTISSERIE



Ruban pâtissier

632140	4,5x100 cm	*1*
632141	6x100 cm	*1*

Ruban PVC incolore. Épaisseur 100 µ.



Feuille guitare

632142	60x40 cm	*1*

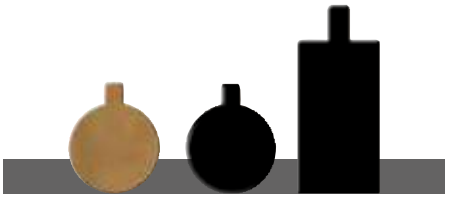
Feuille en polyéthylène épaisseur 55 µ. Pour le travail et la découpe des chocolat.



Pyramide à macarons

632500		*1*

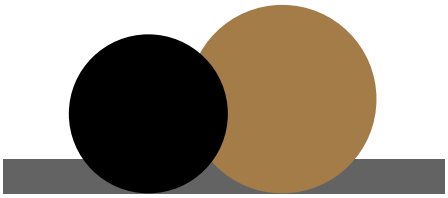
10 plateaux amovibles en PVC transparent. Lavable et réutilisable. Pas besoin de piquer ou de coller les macarons.



Languette

632027	Rond - ø 8 cm	*1*
632028	Rond - ø 9 cm	*1*
632029	Rectangulaire - 9,5x5,5 cm	*1*

Languette en carton double face or et noir.



Cartonnage

632030	ø 22 cm	*1*
632031	ø 24 cm	*1*
632032	ø 26 cm	*1*

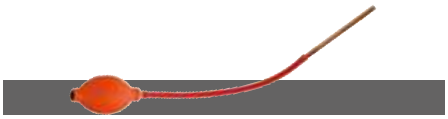
Cartonnage 1050 g. Rond double face or et noir.







TRAVAIL DU SUCRE



Pompe à sucre

086517		*1*

Pompe à sucre en caoutchouc avec canule en cuivre.



Lampe à sucre

086516	34x34x6 cm	*1*

Lampe à sucre avec plan de travail 31x31 cm. Puissance 500 W, alimentation 240 V mono. Plan de travail en inox, recouvert d'une feuille silicone anti-adhésive interchangeable. Émetteur céramique monté sur un flexible permettant de régler la hauteur en fonction de la chaleur désirée.

Chocolat

DOUCEUR & GOURMANDISE

TREMPEUSE



Trempeuse

084048 3,5 L - ø 23,5x17,5 cm — *1*

Trempeuse en aluminium, peinture époxy (vendue sans couvercle). Puissance 350 W, alimentation 230 V mono. Bac inox. Spécialement conçue pour le travail du chocolat. Répartition de la chaleur uniforme grâce à une résistance spéciale. Idéal pour chauffer et garder au chaud vos préparations (chocolat, fondant, sauce, nappage...).



Trempeuse digitale

086518 3,6 L - 24x40x13,5 cm — *1*

Trempeuse digitale avec carcasse en ABS thermorésistant avec bac et couvercle amovible en inox. Sonde de contrôle de température. 3 programmes présélectionnés selon la couverture utilisée : blanc, lait, noir. Température homogène et constante au degré près avec indicateur sonore. Dimensions du bac : 18x32,5x10 cm.



Mini guitare Kali

158529 — *1*

Mini guitare complète qui comprend : le socle, 3 bras de coupe et une pelle de ramassage. Les bras de coupe font 15, 22,5 et 30 mm. La pelle fait 26x26 cm. Dimensions de la machine : 38,2x28x8 cm. Dimensions de coupe : 25,5x23,7 cm. Socle et bras en inox massif. Bras de coupe interchangeables très rapidement. Cordes très robustes et faciles à monter. Base de découpe en plastique composite. Idéale pour réaliser des découpes rapides et régulières de chocolats, bonbons, ganaches, pâtes d'amandes, pâtes de fruits, entremets, canapés. Idéale pour les petites productions, pour les restaurants, les écoles, pâtisseries... Faible encombrement.

FOURCHETTE À CHOCOLAT



Fourchettes à tremper

086515 10 fourchettes — *1*

Mallette de 10 fourchettes à tremper.

SPATULE À CHOCOLAT



Spatule à chocolat

ARCOS

096442 9x2 cm — *1*

Lame en acier inox et manche en polypropylène surmoulé indémanchable... Accessoire de décoration et préparation. Adapté à un usage pro intensif.

MOULE À CHOCOLAT



Moule Chocoflex

086520	Rond ø 2,6x1,4 cm - 54 empreintes	*1*
086521	Carré 2,3x2,3x1,4 cm - 54 empreintes	*1*
086522	Rectangle - 3,5x1,4x1,4 cm - 63 empreintes	*1*
086523	Ovale - 3,2x2,1x1,4 cm - 49 empreintes	*1*
086524	Rond creux ø 3x1,2 cm - 40 empreintes	*1*
086525	Sphère ø 2,5 cm - 67 empreintes plaque double	*1*

Plaque en silicone dimensions 29x19 cm. Résistante de -40 °C à +280 °C.

LES MOULES À PÂTISSERIE



MOULE À PÂTISSERIE



Moule à brioche

911430	22 cm	*1*

Moule anti-adhésif à fond plat.





Moule à bûche

911005	2,5 L - longueur 50 cm	*1*
911006	Set de 3 raclettes	*1*

Gouttière arrondie spécialement conçue pour la réalisation de bûche. Moule et raclette en inox. Parfaitement étanche, démoulage facile. Le set de 3 raclettes à bûche vous permet de garnir vos bûches et de suivre la courbe pour un rendu parfait à la découpe.



Cadre à opéra

082750	33x33x3,5 cm	*1*
082758	57x9x2,5 cm	*1*
082756	57x9x4,5 cm	*1*
082752	50,9x30,7x4,5 cm	*1*
082754	56,5x36,5x4,5 cm	*1*



Moule à cake

910405	33x105x8 cm	*1*

Moule anti-adhésif avec bords pliés sur fil.



Caisse à génoise

911651	30x20x3,5 cm	*1*
911652	40x30x3,5 cm	*1*
911653	61x41x5 cm	*1*

Moule anti-adhésif droit idéal pour les génoises.



Moule à cake

911432	28x10x7,5 cm	*1*

Moule embouti anti-adhésif.



Caisse à génoise

911003	40x30x3,5 cm	*1*

Moule en inox bordé sur fil, idéal pour les génoises.

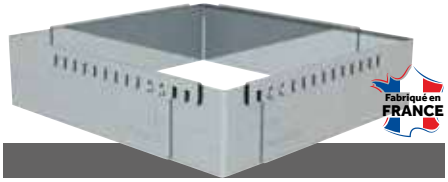


Cercle extensible

de Buyer

523719	ø 18/36x4,5 cm	*1*

Cercle rond extensible : gain de place. Idéal pour le montage d'entremets, tarte ou tourte. Cercle en acier inoxydable haut de gamme et de qualité ressort. Conserve parfaitement sa forme ronde. Simple d'utilisation grâce à un mécanisme fluide qui permet un réglage rapide des dimensions. Pas d'oxydation en cas d'exposition à de basses températures. Cercle flexible pour un démoulage facile, et résistant. Étanchéité maximum du cercle. Marquage permanent : graduations intérieures pour un réglage rapide, facile et précis du diamètre du cercle. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur, four et lave-vaisselle.



Cadre extensible

de Buyer

089056	16/30x5 cm	*1*

Cadre extensible carré ou rectangle en inox, aux angles vifs idéal pour la confection d'entremets à base de mousse ou de crème, de génoises, biscuits Joconde... Simple d'utilisation grâce à un système innovant : réglage et maintien de la taille grâce aux crans de fixation situés à l'extérieur du cadre, sur le dessus. Résultat lisse, étanche sur un support de cuisson plat. Flexible pour un démoulage facile, et résistant. Pas d'oxydation en cas d'exposition à de basses températures. Graduation à l'extérieur. Entièrement démontable : facile à entretenir et à ranger. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur, au four et au lave-vaisselle.

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Moule à pâté croûte

de Buyer

631005	Plein - 48x9x8,5 cm	*1*
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	*1*
630171	Plein - 35x7x7,5 cm	*1*
630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	*1*

Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Plein ou perforé, il est multi-usages : pâtés 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. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur, au four et au lave-vaisselle.



Cercle à tarte perforé

de Buyer

082266	ø 5,5x2 cm	*1*
082267	ø 6,5x2 cm	*1*
082268	ø 7,5x2 cm	*1*
082265	ø 8,5x2 cm	*1*
082269	ø 10,5x2 cm	*1*
082270	ø 12,5x2 cm	*1*
082271	ø 15,5x2 cm	*1*
082272	ø 18,5x2 cm	*1*
082273	ø 20,5x2 cm	*1*
082274	ø 24,5x2 cm	*1*
082275	ø 28,5x2 cm	*1*
523720	ø 28,5x3,5 cm	*1*

Cercle en inox idéal pour les tartes, tartelettes, tourtes et quiches, développé en partenariat avec l'École du Grand Chocolat Valrhona. Les cercles sont constellés de trous pour une cuisson uniforme des bords de tarte. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile. Cercle flexible pour un démoulage facile, et qui revient toujours à sa forme initiale. Passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur, four et lave-vaisselle.



Cercle à mousse

911481	ø 7,5x4 cm	*1*
911066	ø 8x4,5 cm	*1*
910487	ø 10x4,5 cm	*1*
910488	ø 12x4,5 cm	*1*
910489	ø 14x4,5 cm	*1*
910490	ø 16x4,5 cm	*1*
910491	ø 18x4,5 cm	*1*
911070	ø 20x4,5 cm	*1*

Cercle en inox, lisse pour une finition parfaite.







Cercle à tarte

911483	ø 10x2 cm	*1*
280348	ø 24x2 cm	*1*
280352	ø 28x2 cm	*1*
911492	ø 32x2 cm	*1*
280520	ø 10x2,7 cm	*1*
280521	ø 24x2,7 cm	*1*
280522	ø 28x2,7 cm	*1*
280523	ø 32x2,7 cm	*1*

Cercle en inox 18/10 avec bords roulés.



Cercle perforé

Lacor

912421	Rond ø 7x3,5 cm	*1*
912420	Rond ø 16x3,5 cm	*1*
912422	Rond ø 18x3,5 cm	*1*
912423	Rond ø 20x3,5 cm	*1*
912424	Rond ø 24x3,5 cm	*1*
912428	Ovale 7x20x3,5 cm	*1*
912429	Ovale 8x28x3,5 cm	*1*
912426	Carré 7x7x3,5 cm	*1*
912425	Carré 16x16x3,5 cm	*1*
912427	Carré 20x20x3,5 cm	*1*
912430	Rectangulaire 7x20x3,5 cm	*1*
912431	Rectangulaire 8x28x3,5 cm	*1*

Cercle en acier inoxydable micro-perforé innovant. Disponible en plusieurs formes et tailles. Idéal pour la pâte brisée, la pâte feuilletée et la pâte à choux. Les micro-perforations permettent la circulation d'air pendant la cuisson, obtenant ainsi une cuisson plus rapide et homogène.



Cercle à vacherin

097161	ø 24x6 cm	*1*
097160	ø 28x6 cm	*1*

Cercle en inox, lisse pour une finition parfaite.



Moule à manqué

911033	ø 10x3 cm	1
911654	ø 20x4 cm	1
911655	ø 22x4,5 cm	1
911656	ø 24x4,2 cm	1
911657	ø 26x4,5 cm	1
911658	ø 28x4,5 cm	1

Moule anti-adhésif bordé.



Moule à manqué Patiliss

LE CREUSET

913240	ø 20 cm	3
913282	ø 24 cm	1
913241	ø 26 cm	3

Moule à manqué rond avec fond amovible. Ultra-lisse. Revêtement anti-adhérent intérieur & extérieur. Ultra-résistant. Revêtement à base de silicone (sans PFOA). Pas de déformation. Résiste jusqu'à 240 °C. Excellente répartition de la chaleur. Poignées en silicone.



Moule à manqué Patiliss

LE CREUSET

913246	23x23 cm	3

Moule à manqué carré. Ultra-lisse. Revêtement anti-adhérent intérieur & extérieur. Ultra-résistant. Revêtement à base de silicone (sans PFOA). Pas de déformation. Résiste jusqu'à 240 °C. Excellente répartition de la chaleur. Poignées en silicone.



Moule à tarte cannelé

de Buyer

082280	*Perforé ø* 28x2,5 cm	1

Tout inox. Adapté à un usage intensif. Utilisation à froid ou à chaud sans limite de température. Cuisson parfaitement régulière et optimisée grâce aux perforations ø 2 mm sur toute la surface. Démontable : démoulage et nettoyage facile. Moule fourni avec un support de cuisson anti-adhésif coupé à la forme du moule pour gagner en temps et productivité (réutilisable plus de 200 fois). T° d'utilisation -170/+ 260 °C.



Tourtière cannelée

GOBEL

911018	ø 24x2 cm	1
911020	ø 28x2 cm	1
280250	ø 32x2 cm	1

Moule anti-adhésif à fond fixe.

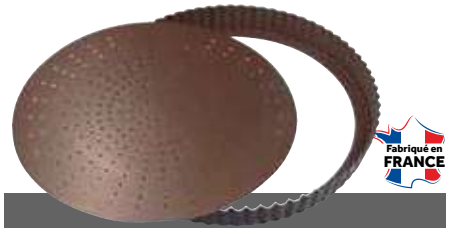


Tourtière cannelée

GOBEL

911448	ø 24x2 cm	1
911450	ø 28x2 cm	1
911452	ø 32x2 cm	1

Moule anti-adhésif à fond amovible.



Tourtière cannelée

GOBEL

631037	ø 28x2,8 cm	1
631038	ø 32x2,8 cm	1

Moule anti-adhésif à fond perforé amovible.



Tartelette cannelée

GOBEL

911010	ø 5x1 cm	1
911014	ø 9x1,5 cm	1
911016	ø 12x2 cm	1

Moule anti-adhésif à fond fixe.



Tartelette cannelée

GOBEL

910640	ø 10x1,8 cm	1
910660	ø 12x2 cm	1

Moule anti-adhésif à fond amovible.



Moule à tarte

GOBEL

911017	35x11x2,5 cm	1

Moule rectangulaire anti-adhésif à fond amovible.



Moule à tarte

LE CREUSET

913287	Carré 23x23 cm	1
913288	Rectangulaire 35x13 cm	1

Moule à tarte avec fond amovible. Ultra-lisse. Revêtement anti-adhérent intérieur & extérieur. Ultra-résistant. Revêtement à base de silicone (sans PFOA) plus résistant à l'abrasion Pas de déformation. Résiste jusqu'à 240 °C. Excellente répartition de la chaleur. Poignées en silicone.



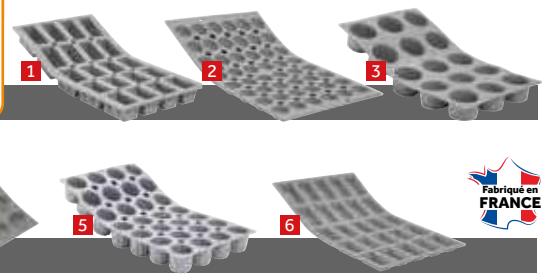
Moule à tarte tatin

086507	ø 32x5 cm	1

Moule en cuivre avec intérieur étamé.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Elastomoule

de Buyer

1	**082261**	Mini cake 4,9x2,7 cm - 20 empreintes	*1*
2	**082260**	Mini demi-sphère ø 2,5 cm - 48 empreintes	*1*
3	**986401**	Mini muffin ø 4,5 cm - 15 empreintes	*1*
4	**087401**	Mini tartelette ø 4,5 cm - 24 empreintes	*1*
5	**986405**	Mini cannelé ø 3,5 cm - 28 empreintes	*1*
6	**986404**	Mini financier *4,9x2,6* cm - 25 empreintes	*1*

Elastomoule aux arêtes vives, idéal pour la réalisation de toutes vos préparations miniatures. Les moules font 30x17,6 cm et sont 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. Cuisson parfaitement homogène. Surface intérieure lisse : anti-adhérence naturelle et démoulage facilité. Cuisson au four ou au bain-marie. Ne pas chauffer avec des formes vides. Ne pas mettre sous un grill ni au micro-onde. Ne pas utiliser d'objets tranchants.





Moule à empreintes Patiliss

LE CREUSET

7	**913280**	Mini kougelhopf - 12 empreintes	*1*
8	**913281**	Mini cake - 8 empreintes	*1*
9	**913242**	Madeleines - 12 empreintes	*1*
10	**913286**	Tartelettes - 6 empreintes	*1*
11	**913244**	Mini tartelette - 12 empreintes	*3*

Ultra-lisse. Revêtement anti-adhérent intérieur & extérieur. Ultra-résistant. Revêtement à base de silicone (sans PFOA) plus résistant à l'abrasion Pas de déformation. Résiste jusqu'à 240 °C. Excellente répartition de la chaleur. Poignées en silicone.



Plaque à empreintes

Lacor

12	**912181**	Demi-sphère 90 ml - ø 70x35 mm - 28 empreintes	*1*
13	**912183**	Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes	*1*
14	**912184**	Florentine 25 ml - ø 60x11 mm - 40 empreintes	*1*
15	**912185**	Mini muffin 40 ml - ø 45x30 mm - 70 empreintes	*1*
16	**912188**	Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes	*1*
17	**912189**	Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes	*1*

Plaque dimensions 60x40 cm, en silicone. Idéal pour la réalisation de toutes vos préparations individuelles.



Moule individuel

GOBEL

	911475	Moule à cannelé Bordelais	*6*
	911026	Moule à baba/dariole ø 6x 6 cm	*1*

Moule à cannelé en aluminium revêtu anti-adhésif. Moule à baba anti-adhésif à bords roulés.



Plaque à financier

GOBEL

	910420	38x18x1,3 cm - 6 empreintes	*3*

Plaque anti-adhésive emboutie. Empreintes 9,8x4,8 cm.



Plaque à madeleine

GOBEL

	911339	39,5x20x1,7 cm - 12 empreintes	*3*

Plaque anti-adhésive à bords roulés. Empreintes 9,8x4,8 cm.



Moule en papier naturel

911570	Moule à muffin - 7,2x4 cm	*50*
911571	Moule tartelettes - 11x2,1 cm	*50*
911572	Moule mini-cake - 11,2x4 cm	*50*
911573	Moule tarte - ø 24,6x2,3 cm	*15*
911574	Moule cake - 23,3x7,3 cm	*15*
911575	Moule cake - 19x5,5 cm	*25*

Moule en papier naturel, 100% biodégradable. Démoulage facile et rapide. Sans matière grasse, la préparation se décolle parfaitement du moule. Excellent conducteur de chaleur. Cuisson parfaite et homogène au four et au micro-ondes. Jusqu'à 220 °C. Convient au réfrigérateur et congélateur.



Plaque à pizza perforée

911458	ø34 cm	*1*

Plaque à pizza anti-adhésive.



Plaque à pizza

913285	38,7x36,7 cm	*1*

Pour pizza ø 33 cm. Ultra-lisse. Revêtement anti-adhérent intérieur & extérieur. Ultra-résistant. Revêtement à base de silicone (sans PFOA) plus résistant à l'abrasion Pas de déformation. Résiste jusqu'à 240 °C. Excellente répartition de la chaleur. Poignées en silicone.



Plaque à cookies

913283		*1*

Ultra-lisse. Revêtement anti-adhérent intérieur & extérieur. Ultra-résistant. Revêtement à base de silicone (sans PFOA) plus résistant à l'abrasion Pas de déformation. Résiste jusqu'à 240 °C. Excellente répartition de la chaleur. Poignées en silicone.



Feuille de cuisson

630418	60x40 cm	*1*
630419	GN1/1	*1*

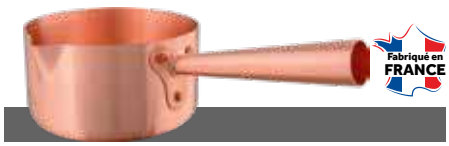
Paquet de 500 feuilles. Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200 °C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.



Spray de démoulage

907524	Aérosol 500 ml	*1*

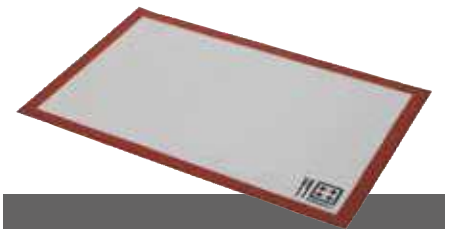
Spécial pâtisseries & viennoiseries. Graissage des moules et plaques de cuisson. Conformité alimentaire. Composition exclusivement végétale sans OGM. Sans odeurs, ne transmet aucun goût.



Poêlon tout cuivre

086506	ø 20x11 cm	*1*

Poêlon tout cuivre avec bec verseur. Tous feux sauf induction.



Tapis de cuisson

000151	GN 1/1	*1*
280092	58x38 cm	*1*
911650	38x28 cm	*1*



Tapis en silicone. Nettoyage à l'eau chaude avec une éponge.



Plaque à baguette

911487	38x32 cm	*1*





LA CUISINE PROFESSIONNELLE

Contrôle, manutention & stockage..... 226
Le transport isotherme 244
Le mobilier inox 250
La préparation dynamique 262
Le snacking/buffet..... 292
Les armoires froides 316
Les meubles réfrigérés 329
Les caves à vin & arrières de bar..... 334
Les cellules de refroidissement..... 338
Les machines à glaçons 341
Les fontaines à eau 346
Les vitrines 350
La cuisson..... 355
Le self..... 399
La laverie..... 410
La blanchisserie..... 424
Les vestiaires 428

GUIDE DE LECTURE

CLASSE 5 — *Classe climatique*

VENTILÉ — *Type de froid*

INOX — *Qualité d'inox*

CERTIFIÉ HACCP — *Conforme HACCP*

NSF — *Certification relative à la santé alimentaire*

NF — *Norme Française (déposée par l'AFNOR)*

CE — *Conformité Européenne*

0% BPA — *Absence de Bisphénol A*

Conformément aux conditions générales de vente consultables au dos du catalogue, les prix sont indiqués à l'unité (sauf mention contraire), le conditionnement d'achat figure à côté de chaque prix. Tous les prix sont hors taxes, en euros et sont communiqués à titre indicatif. Ils sont susceptibles de variations. Livraison et installation en sus.

GAFIC

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

CONTRÔLE, MANUTENTION & STOCKAGE



THERMOMÈTRE DE CUISSON



Thermomètre pour cuisson sous vide

France

910020	Précision : ±1 °C / 0.3 % (-200 +1300 °C); ±2 °F (-328+2372 °F)	*1*

Étendue de -200+1300 °C / -328+2372 °F. Résolution : 0,1° (-50+200) / 1° (+200+1300). Étanche IP66. MAX/MIN. Maintien des données. Température relative. Rétro-éclairage. Fonctionne aussi avec adaptateur (non fourni). Sonde ultra fine : 60 mm ø 1 mm. Mousse spéciale sous-vide : 5 bandes de 14 cm. Câble : 120 cm. 1 pile 6F22 (fournie). Livré en valise plastique.

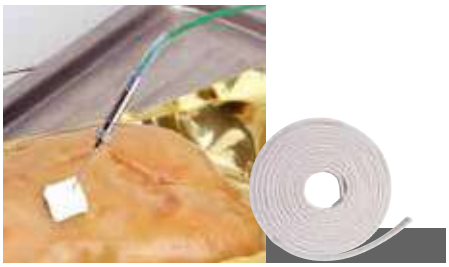


Thermomètre

HANNA instruments

909984	Précision ±0,5 °C - 1,0°C	*1*

Thermocouple Type K sans sonde. Étendue de -50 à +1350 °C. Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde. À commander avec sonde thermocouple type K. Étalonnage, sur demande.



Sonde de température

HANNA instruments

909997	Sonde aiguille	*1*

Sonde de température thermocouple type K pour cuisson sous-vide. Étendue 200 °C maxi. Sonde inox 60 mm. Câble téflon 1 m.

Mousse sous-vide

910016		*1*

Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous-vide. Rouleau de 1 m. Épaisseur 10 mm.

THERMOMÈTRE POUR FOUR

France



Thermomètre

909972		*1*

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. Fonctions : minuteur, chronomètre, alarme, programmable. Dos aimanté. Livré en blister French Cooking avec mode d'emploi. Pile fournie.



France

Thermomètre digital pour four

909962	Précision ± 1 °C (0+150 °C) sinon ± 3 °C.	*1*

Résolution 1°. Étendue de 0 à 300 °C. Compatible induction et sonde inox étanche. Fonctions minuteur maxi/mini, alarme programmable. Horloge écran inclinable. Sonde inox perçante longueur 150 mm ø 4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi et pile.

RAPPEL

INFRAROUGE :
Mesure de -55 à +250 °C
Précision ±1,1 °C de -33 à 0 °C
±1 °C de 0 à +65 °C
±1,5% de +65 à+250 °C.

SONDE :
Mesure de -55 à +330 °C
Précision ±0,5 °C de -5 à +65 °C
±1% de -55 à -5 °C
et de +65 à +330 °C

THERMOMÈTRE INFRAROUGE



LES + PRODUITS

- *Conçu pour les cuisines professionnelles et les laboratoires alimentaires*

Thermomètre infrarouge

911306 Précision ±1,5 °C — *1*

Étendue de -50 à 550 °C. 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. 153x101x43 mm.



Thermomètre infrarouge

909964 Précision ± 1°C — *1*

Étendue I.R. de -40 à 280 °C. Étendue sonde de -40 à 200 °C. Résolution 0,1°. Visée laser. Ratio de la distance 3/1. Émissivité fixe 0,97. Fonctions Data Hold. Maxi/mini. Minuteur. Sonde perçante rotative 180 °C. Longueur 80 mm. Livré en boîte carton avec mode d'emploi et pile fournie.

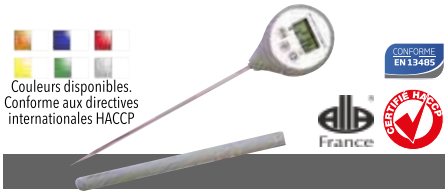
THERMOMÈTRE DE PRÉCISION



Thermomètre stylo

084020 Précision ± 1 °C de 0 à +100 °C et ± 2 °C en dehors — *1*

Thermomètre avec sonde 125 mm sans câble. Étendue de -50 à +200 °C. Non compatible induction. Pile fournie.



Thermomètre digital

631011 Précision ± 0,5 °C (-20+100 °C) sinon ± 1,5 °C — *1*

Super étanche IP 67, compatible induction et livré avec certificat de garantie de précision HACCP normé EN13485. Étalonnage automatique à 0 °C. Sonde inox perçante 125 mm ø 3,5 mm. Pointe effilée ø 2,5 mm. Résolution : 0,1°. Étendue de -50 à +200 °C. *Pile fournie. HACCP certifié conforme EN 13485.*



LES + PRODUITS

- *Certifié conforme EN13485*
- *Classe 0,5*

Thermomètre étanche

909990 Précision ± 0,2 °C de -30 à 120 °C et ± 0,3 °C en dehors — *1*

Checktemp étanche. Sonde fixe 106 mm sans câble. Vérification interne de l'étalonnage. Gamme : -50 à +150 °C. Auto-extinction possible. Livré avec capuchon de protection et pile. 66x50x25 mm. 50x185x21 mm.



Thermomètre digital

909970 Précision ± 1 °C (-40+150 °C) sinon ± 2 °C — *1*

Thermomètre digital sonde perçante. Étendue de -40 à +300 °C. Résolution : 0,1°. Sonde inox perçante. Longueur 125 mm ø 3,6 mm. Longueur câble 150 cm. Livré avec pile.



Thermomètre étanche de précision

519072 Précision ± 1 °C (de -20 à 120 °C) sinon ± 2°C — *1*

Thermomètre étanche IP65. Sonde inox 125 mm ø 3,5 mm. Gamme -50 à 300 °C. Résolution : 0,1°. Data Hold. Compatible induction. Anneau suspension. Livré avec pile.



Thermomètre lave-vaisselle

910022 Précision : ±1 °C (-20+120 °C) ; ±2 °F (-4+248 °F) sinon ±2 °C/ ±4 °F — *1*

Étendue de -50+200 °C / -58+392 °F. Résolution : 0,1°. Sonde inox perçante : 120 mm ø 2.5 mm. Maintien des données. Étanche IP67. Lavable au lave-vaisselle. Compatible avec induction. 1 pile LR44. En blister French Cooking.



Thermomètre digital

909968 Précision ± 1 °C (-20+120 °C) sinon ± 2 °C — *1*

Thermomètre digital sonde robuste IP65. Sonde inox perçante longueur 125 mm - ø 5 mm. Résolution : 0,1°. Étendue de -50 à +200 °C. Livré avec pile.



Thermomètre étanche

910011 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 (200,0 à 300,0 °C) — *1*

Thermomètre étanche IP67 à sonde rabattable repliable en acier inoxydable 103 mm ø 3 mm. Vérification interne de l'étalonnage. Gamme : -50 à 300 °C. Livré avec pile. 165x45x24 mm.



LES + PRODUITS

- *Certifié conforme EN13485*
- *Classe 0,5*

Thermomètre étanche

909991 Précision ± 0,2 °C de -30 à 120 °C et ± 0,3 °C en dehors — *1*

Thermomètre Checktemp 1 étanche. Sonde 97 mm. Câble 1 m. Vérification interne de l'étalonnage. Gamme : -50 à +150 °C. Livré avec socle de support et pile. 107x59x17 mm.



Thermomètre digital frigo-congélateur

910021 Précision : ±1 °C / ±2 °F. — *1*

Étendue de -20+50 °C / -4+122 °F. Résolution : 0,1°. Bouton [ON/OFF] et [°C/°F] au dos du thermomètre. Étanche IP65. Dos aimanté. Crochet. 1 pile LR54. En blister French Cooking.



THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR



Thermomètre congélateur

084012 Précision ± 1 °C — *1*

Étendue de -50 à +50 °C. Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension. 150x20 mm.



Thermomètre froid congélateur

909966 — *1*

Thermomètre en verre. Étendue de -50 à +50 °C. Précision ±5 °C. En gaine polypropylène blanche, liquide rouge. Équipé d'un crochet amovible et réglable sur la gaine.



Thermomètre digital frigo-congélateur

909960 Précision ± 1 °C — *1*

Étendue de -40 à 70 °C. Résolution 0,1°. Double sonde. 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. Livré avec pile.



Thermomètre contrôle continu

910010 Précision ± 0,3 °C de -20 à 90 °C et ± 0,5 en dehors — *1*

Étendue de -50 à 80 °C. Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone compatible alimentaire 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. 93x39x31 mm.

PH-MÈTRE



pH-mètre étanche avec mémoire

909992 Exactitude pH +/- 0,002 pH Précision température +/- 0,7 °C — *1*

Conçu pour la mesure de pH directe dans les viandes sans pré-perçage. Gamme -2,000 à 20,000 pH. Résolution 0,001 pH. Étanche IP67. Écran graphique : afficheur matriciel, touches multifonctions virtuelles. Utilisation intuitive. Mesure et affichage simultané du pH et de la température. Étalonnage jusqu'à 5 points au clavier, simple à réaliser. Mémorisation jusqu'à 200 mesures (avec date et heure), transfert sur PC via USB.



pH-mètre compact étanche

909955 Exactitude pH +/- 0,02 pH Précision température +/- 1,0°C — *1*

Conçu pour la mesure de pH directe dans les viandes sans pré-perçage. Affichage simultané de la valeur pH et de la température. Contrôle de l'état de l'électrode dès l'allumage, assurant une prise de mesure avec des résultats fiables. Kit prêt à mesurer livré dans une mallette de transport robuste. Étalonnage au clavier, simple à réaliser. Entretien facile. Électrode pH avec connexion Quick DIN avec dispositif de détrompage.

RÉFRACTOMÈTRE





Réfractomètre numérique compact

909993 Résolution sucre 0,1% Brix - Exactitude sucre ± 0,2% Brix — *1*

Correction de la température automatique de 10 à 40 °C. Volume minimum échantillon 2 gouttes (100µ L). Utilisation universelle. Trois gammes de mesure : indice de réfraction avec et sans correction de température et échelle de Brix. Température de 0 à 80 °C. Grand écran double niveau affichant unité de mesure et température. Étalonnage facile et rapide : versez quelques gouttes d'eau distillée sur la platine échantillon et appuyez la touche ZERO. C'est terminé. Détection d'interférence de lumière parasite externe assurant une haute précision de mesure. Platine échantillon en acier inoxydable : permet à la température de l'échantillon de s'ajuster rapidement à celle du prisme garantissant ainsi des mesures précises. IP65. 1 pile 9 V (environ 5000 mesures) fournie. Auto-extinction après 3 minutes de non-utilisation.

MINUTEUR



Minuteur électronique

896003 99 min/99 sec — *1*

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



Minuteur avec alarme

911307 Minuteur 24 h. Compte à rebours environ 100 h — *1*

4 niveaux sonores. Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie. 130x245x25 mm.



Minuteur digital tactile

910024 — *1*

Minuteur tactile 99 heures 59 secondes.



Minuteur digital 4 en 1

910023 — *3*

Minuteur digital 4 en 1/99h/59m/59s. Fourni avec une prise secteur et piles.

BALANCE

Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



LES + PRODUITS

- *Peu encombrante*

Balance de cuisine électronique

980705	5 kg - Précision 1 g	*1*

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



Balance de préparation

949354	5,2 kg - Précision 1 g 205x140x41 mm	*1*

Autonomie batterie de 300h. AA piles (incluses). Boitier et plateau en ABS. Temps de stabilisation 2 secondes. Plateau 125x132 mm.



Balance mécanique à ressort

980752	5 kg - Précision 10 g - Panier ø 20 cm - 215x250x143 mm	*1*
980756	10 kg - Précision 20 g - Panier ø 20 cm - 215x250x143 mm	*1*
980759	20 kg - Précision 100 g Plateau 25x25 cm 258x325x180 mm	*1*

LES + PRODUITS

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



Balance électronique digitale

980761	3 kg - Précision 0,1 g	*1*
980763	6 kg - Précision 0,2 g	*1*
980764	15 kg - Précision 2 g	*1*

Alimentation secteur AC 220 V. Livrée avec adaptateur secteur. Peut fonctionner sur piles non fournies. 290x250x100 mm.



Balance de préparation zone humide

949324	6 kg - Précision 1 g	*1*
949325	15 kg - Précision 2 g	*1*



Balance de préparation zone humide tout inox

949326	6 kg - Précision 1 g	*1*
975149	15 kg - Précision 2 g	*1*

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateur de surcharge/sous-charge. Support ABS et plate-forme inox. 256x280x121 mm. Plateau 190x242 mm.



Balance de préparation zone sèche

975155	6 kg - Précision 1 g	*1*
975156	15 kg - Précision 2 g	*1*

Pour environnement sec. Boîtier en ABS et plateau inox. Temps de stabilisation inférieur à 2 secondes. Afficheur LCD avec rétro-éclairage à LED blanches. 4 batteries D-cell avec autonomie de 1500 heures (avec rétro-éclairage désactivé). 260x270x122 mm. Plateau 245x190 mm.



LES + PRODUITS

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

Balance de réception mono capteur

980745	Plateau : 305x355 mm 60 kg - Précision 20 g 450x660x640 mm	*1*

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



LES + PRODUITS

- *Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne Autonomie 100 h !*
- *Plateau Inox amovible*
- *Balance économique pour la réception sèche*

Balance de réception DEFENDER 3000

949310	Plateau : 305x355 mm - 30 kg - Précision 5 g 472x305x572 mm	*1*
949311	Plateau : 420x550 mm - 60 kg - Précision 10 g 420x668x920 mm	*1*

Robuste et autonome. Grand Afficheur ABS avec rétro-éclairage. Colonne et châssis sous plateau acier peint. Plateau Inox amovible. Protection contre les surcharges.

OUVRE-BOÎTE



Ouvre-boîtes

	Tête nickelée	Tête composite	Tête inox
À visser	**083949**	**083942**	**063918**
Serre joint	**083955**	**083944**	**063919**
Kit de rechange	**914900**	**914899**	- -

Ouvre-boîtes : socle et tube inox 550 mm. Le kit de rechange comprend : Lame, molette, bague, outil démontage.

Ouvre-boîtes de sécurité

063920 Plaque à visser - 280x122x775 mm *1*

063921 Plaque serre-joint - 280x122x775 mm *1*



Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de se 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.



Presse-boîtes mural

950100 285x405x1120 mm *1*



Ouvre-boîtes électrique à poser

962115 75 W 250x450x750 mm *1*

083954 Kit de rechange *1*

Pour boites rondes, hauteur 50 à 270 mm, rectangulaires, cabossées. 80 à 100 boîtes /jour. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boites. 5x1 à la suite. Alimentation 230 V mono.

SUIVI HACCP

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.



Distributeur étiquette

906200 70x45 mm *1*

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



Étiquette 7 jours

906210 70x45 mm *1*

Boîte de 250 étiquettes hydrosolubles.



Étiquette «surgelés»

906209 70x45 mm *1*

Boîte de 500 étiquettes.



Étiquette DLC 300

906218 70x45 mm *1*

Boîte de 500 étiquettes.



Étiquette "propre & désinfecté"

906221 30x30 cm *1*

Boîte de 500 étiquettes hydrosolubles.



Bacs de prélèvement avec couvercle

Gilac

981105 Lot de 5 bacs 3 L (1 bac de chaque couleur) *1*

981081 Lot de 1000 sachets 160x220 mm *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. Existe en lot de 7 et en 8L. Certification contact alimentaire.



Bloc 2 tiroirs modulaires

PLASTOREX

150317 395x402x140 mm *3*

Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.

BAC HERMÉTIQUE

araven
FOOD SAFETY INNOVATION

100% ÉTANCHE !

0% BPA




7 COLORSCLIPS


OUVERTURE FACILE


FERMETURE HERMÉTIQUE


ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION

Poisson | Volaille | Viande rouge | Charcuterie | Légume | Fromage | Sans allergène

7 ColorClips qui facilitent la gestion des aliments dans la cuisine, basés sur différents critères comme : type d'aliment, jour de la semaine, secteur de travail. Exemple : Bleu = lundi/poisson - Jaune = mardi/volaille - Rouge = mercredi/viande Marron = jeudi/viande cuisinée - Vert = vendredi/fruits et légumes - Blanc = samedi/produits laitiers - Violet = dimanche/allergies & intolérance.

Certification NSF

Étiquette traçabilité HACCP

Bac hermétique gastronorme

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	GN 2/3
Ht 65 mm	**631454**	**631440**	**631434**	**631428**	**631422**	**631416**	- -
Ht 100 mm	**631448**	**631442**	**631436**	**631430**	**631424**	**631418**	- -
Ht 150 mm	**631450**	**631444**	**631438**	**631432**	**631426**	**631420**	**631412**
Ht 200 mm	**631452**	**631446**	- -	- -	- -	- -	**631414**

Bac en polypropylène translucide. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +95 °C. La poignée sur le couvercle facilite l'ouverture du conteneur. Nouveau design du double bord hermétique du couvercle. Permet l'empilement quand le couvercle est en place. Bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et faciliter le nettoyage. Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. 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.

0% BPA

LES + PRODUITS

- *Adaptable sur de nombreux bacs inox, polypro et Tritan*





Couvercle silicone transparent et grille gastronorme

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	GN 2/3
Couvercle	**631508**	**631504**	**631502**	**631500**	**631498**	**631496**	**631506**
Grille	**631408**	**631400**	**631402**	**631404**	**631406**	- -	- -

Couvercle : satisfait à toutes les réglementations relatives aux migrations (Directive 2005/79/EU, Directive 2007/19/EU, Directive 2008/39/EU et Directive 2011/10/UE). Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +200 °C. Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.
Grille : bords arrondis pour éviter l'accumulation des restes et facilitent le nettoyage. Rebord ergonomique facilite la manipulation du bac. Grille conçue pour une évacuation correcte de l'exsudat. Hauteur qui permet de séparer l'exsudat de l'aliment. Satisfait à la réglementation hygiénique et sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat. Respect de toutes les réglementations européennes relatives aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires. Passe au lave-vaisselle. Utilisation de -40 à +90 °C.

Marqueur Horeca

631410	Noir	*1*

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





Boîte hermétique

631353	Carrée - 1,2 L - 157x157x82 mm	*1*
631350	Rectangulaire - 2,5 L 253x182x85 mm	*1*
631351	Rectangulaire - 9 L 300x230x180 mm	*1*
631352	Rectangulaire - 5,3 L 305x230x120 mm	*1*

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

Distributeur de sauce

631293	Bac 2,6 L GN 1/6 176x162x190 mm	*1*
631292	Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	*1*

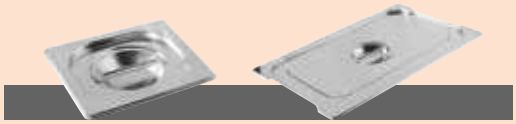
BAC GASTRONORME



Bac gastronorme inox 18/5

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 2/3 - Plein	GN 1/2 - Plein	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein	GN 2/4 - Plein	
Ht 20 mm	**065800**	**065806**	- -	**065816**	**065822**	**065828**	- -	- -	- -	*1*
Ht 40 mm	**065801**	**065807**	- -	**065817**	**065823**	**065829**	- -	- -	- -	*1*
Ht 65 mm	**065802**	**065808**	**065812**	**065818**	**065824**	**065830**	**065834**	**065838**	**065841**	*1*
Ht 100 mm	**065803**	**065809**	**065813**	**065819**	**065825**	**065831**	**065835**	**065839**	**065842**	*1*
Ht 150 mm	**065804**	**065810**	**065814**	**065820**	**065826**	**065832**	**065836**	**065840**	**065843**	*1*
Ht 200 mm	**065805**	**065811**	**065815**	**065821**	**065827**	**065833**	**065837**	- -	- -	*1*

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





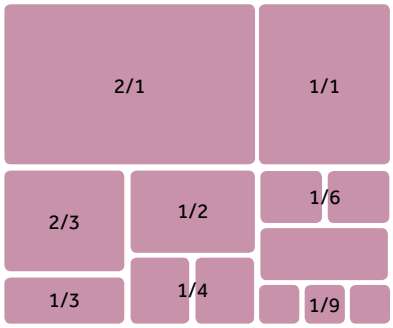
Bac gastronorme inox

	GN 2/1 - Perforé	GN 1/1 - Perforé	GN 1/2 - Perforé		
Ht 65 mm	**065853**	**065856**	- -		*1*
Ht 100 mm	**065854**	**065857**	**065859**		*1*
Ht 150 mm	**065855**	**065858**	**065860**		*1*

Couvercle

065844	GN 2/1	*1*
065845	GN 1/1	*1*
065846	GN 1/2	*1*
065847	GN 2/3	*1*
065848	GN 1/3	*1*
065849	GN 1/4	*1*
065850	GN 1/6	*1*
065851	GN 1/9	*1*
065852	GN 2/4	*1*





DIMENSIONS GASTRONORMES

GN2/1 = 650x530 mm
GN1/1 = 530x325 mm
GN1/2 = 325x265 mm
GN1/3 = 325x176 mm
GN1/4 = 265x162 mm
GN1/6 = 176x162 mm
GN1/9 = 176x108 mm
GN2/3 = 354x325 mm

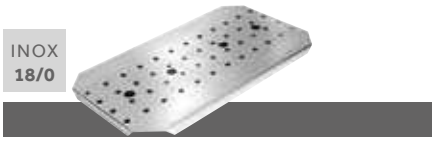


Bac gastronorme inox 18/10

	GN 2/1 - Plein	GN 1/1 - Plein	GN 1/1 - Perforé*	GN 1/2 - Plein	GN 1/2 - Perforé*	GN 1/3 - Plein	GN 1/4 - Plein	GN 1/6 - Plein	GN 1/9 - Plein	
Ht 20 mm	**097137**	**097128**	- -	- -	- -	**988189**	**988190**	- -	- -	*1*
Ht 40 mm	**988235**	**097129**	**988220**	- -	**988241**	**988192**	- -	- -	- -	*1*
Ht 55 mm	- -	**988079**	- -	**988236**	- -	**988237**	- -	- -	- -	*1*
Ht 65 mm	**988073**	**977208**	**988083**	**988203**	**988705**	**988200**	**988099**	**988104**	**988107**	*1*
Ht 100 mm	**988211**	**988077**	**988206**	**988087**	**988242**	**988093**	**988098**	**988103**	**988106**	*1*
Ht 150 mm	**988071**	**988209**	**988239**	**988204**	**988704**	**988201**	**988097**	**988102**	- -	*1*
Ht 200 mm	**988212**	**988075**	**988240**	**988085**	**988243**	**988091**	**988096**	-	- -	*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.*

INOX 18/0



Double fond perforé

988184	GN1/1	*1*
988238	GN1/2	*1*



Couvercle étanche

988207	GN 1/1	*1*
988089	GN 1/2	*1*
988095	GN 1/3	*1*
988100	GN 1/4	*1*
988105	GN 1/6	*1*
988108	GN 1/9	*1*



Couvercle étanche

	Premier prix		
GN 1/1	**988230**	**000612**	*1*
GN 2/3	**988231**	**000613**	*1*
GN 1/2	**988232**	**000614**	*1*
GN 1/3	**988233**	**000615**	*1*
GN 1/4	**988234**	**000616**	*1*

Couvercle avec joint en silicone.



Bac gastronorme Tritan

	GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
Ht 65 mm	-	- **088113**	**088120**	**088126**	**088132**	**088137**	**088141**
Ht 100 mm	-	- **088112**	**088119**	**088125**	**088131**	**088136**	**088140**
Ht 150 mm	-	- **088111**	**088118**	**088124**	**088130**	**088135**	- -
Ht 200 mm	**988175**	**088110**	**088121**	- -	- -	- -	- -
Couvercle + poignée	**988176**	**088150**	**088151**	**088152**	**088153**	**088154**	**088155**
Couvercle souple	-	- **088115**	**088122**	**088128**	**088134**	**088139**	- -
Égouttoir	-	- **088116**	**088123**	**088129**	- -	- -	- -

Bacs pleins en tritan, gradués en litres, résistants au lave vaisselle et avec une encoche cuillère pour ouvrir le couvercle en évitant le contact des mains avec les aliments ! Utilisation de -40 à +90 °C. Utilisables au micro-onde et chambre froide.



Bac gastronorme polypropylène

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6
Ht 65 mm	**000602**	**000603**	**000604**	**000605**	**000606**
Ht 100 mm	**000601**	**082969**	**082971**	**082973**	**082975**
Ht 150 mm	**082968**	**082970**	**082972**	**082974**	**082976**
Ht 200 mm	**000607**	**000608**	**000609**	**000610**	**000611**
Couvercle	**082978**	**082979**	**082980**	**082981**	**082982**

Bacs plein en polypropylène gradués avec repère de capacité. Plage de température de -40 à +70 °C. Lavage en plonge comme en machine. Utilisables au micro-onde et chambre froide.



Bac gastronorme mélamine

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	
Noir	**889934**	**889935**	**889936**	1
Blanc	**889931**	**889932**	**889933**	1

ACCESSOIRES



Guide de division

084372	Longueur 325 mm	*1*
084374	Longueur 530 mm	*1*



Pince bac gastro

033162	Inox	*1*

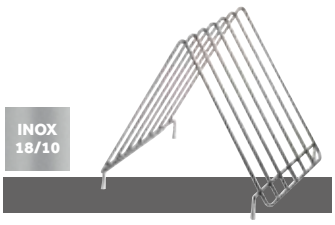
Pince inox coudée à ressort pour bac gastronorme, équipée d'un embout en silicone cranté noir résistant à la chaleur et ne marquant pas.



Rack inox renforcé

089801		*1*

300x230x370 mm.



Range planches inox Triangulaire

984010		*1*

Peut aussi servir à ranger des couvercles. 330x260x270 mm.

SOCLE ROULEUR Gilac



Socle rouleur

981106	Blanc - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm	*1*
981092	Jaune - 4 roues pivotantes - 613x414x172 mm	*1*
981093	Blanc - 6 roues - 613x414x135 mm	*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.



Socle rouleur rond

632507	5 roues - Gris - ø 470x130 mm	*1*

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø 50 mm. Certification contact alimentaire. Compatible avec les conteneurs alimentaires 75 L ainsi que les baquets 75 L et les fûts de 30 à 100 L.



Timon universel

981094		*1*

Timon pour socle rouleur Gilac. Revient systématiquement à sa position verticale.

SEAU Gilac



Seau rond avec bec verseur

281004	12 L	*1*

Couvercle pour seau rond 12L

981184		*1*

Graduation en litre. Couvercle étanche à enlever, qui permet d'empiler les seaux. Certification contact alimentaire.



Seau carré avec couvercle

981096	Blanc - 12 L	*1*
281111	Rouge - 12 L	*1*
281112	Bleu - 12 L	*1*
281110	Vert - 12 L	*1*
281114	Jaune - 12 L	*1*

Avec zone d'identification. Certification contact alimentaire. Graduation en litre, emboîtables et empilables, couvercle hermétique.

CONTENEUR Gilac



Disponible en couleurs HACCP

Conteneur alimentaire

981187	75 L - ø 54x485 mm	*1*

Couvercle plat

981188	ø 61 mm	*1*

Conteneur compatible avec socle rouleur rond. Fond renforcé avec jupe d'usure. Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.



Conteneur multi-usages

974050	Conteneur 76 L - ø 500x580 mm	*1*
974051	Couvercle - ø 505x32 mm	*1*
974052	Socle rouleur - ø 455x170 mm	*1*

Conteneur blanc en polyéthylène indéformable, résistant aux chocs. Bords renforcés. Poignées moulées pour une bonne maniabilité permettant d'empiler les conteneurs sans les bloquer. Couvercle blanc. Socle rouleur noir avec 5 roues pivotantes.

PÂTIÈRE Gilac



Patière

981192	170 L - 930x770x411 mm	*1*

Profil hémisphérique facilitant le mélange uniforme des préparations. Existe en 220 L. Certification contact alimentaire.

Chariot inox

981191	750x650x900 mm	*1*

CAILLEBOTIS Gilac

Disponible en couleurs HACCP



Caillebotis nid d'abeille blanc

191001	PEHD - 500x500x22 mm	*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.



Feutre noir effaçable à l'eau

630050	Lot de 10	*1*



BAC À INGRÉDIENT

LES + PRODUITS

- *Avec étiquette permanente pour la traçabilité*
- *Accès facile au contenu*



Boîte transparente ColorClip

631305	GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm	*1*
631304	GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm	*1*
631303	GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm	*1*

Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.



Lot de 3 bacs à ingrédients

981098	3x30 L - avec couvercle et roulettes	*1*

Pelle non fournie. Certification contact alimentaire. Visibilité du contenu grâce au bac transparent. Le bac supérieur permet de bloquer le couvercle du bac inférieur en position ouverte.



Bac à ingrédients

632156	Bac 40 L - 583x398x442 mm	*1*
632157	Couvercle pour bac 40 L	*1*

Bac et couvercle blanc. Emboîtable et empilable. Existe en 7 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire. Bac compatible avec les socles rouleurs 4 et 6 roues.

LES + PRODUITS

- *Systèmes d'identification de l'aliment intégrés aux articles*
- *Le système d'identification de couleur est placé sur la base*
- *Système de décongélation : les aliments sont placés à l'intérieur d'un bac perforé emboîté dans un autre bac qui recueille le liquide dégagé en évitant qu'il goutte et contamine d'autres aliments à proximité.*

0% BPA



Bac alimentaire

	GN 1/2 - 70 L (hauteur 300 mm)	GN 1/2 - 90 L (hauteur 380 mm)	
Fond plein	**631510 ***	**631511**	*1*
Fond perforé	**631513**	**631514**	*1*



Couvercle pour bac alimentaire

631512	GN 2/1 - 650x530x20 mm	*1*

*Bac en polyéthylène haute densité, dimensions 650x530 mm. HDPE : haute résistance à l'impact. Températures d'utilisation de -40 à +90 °C. Anses latérales qui facilitent la manipulation et le transport. Sans bisphénol A. Positon emboîtable ou empilable (sans couvercle). Réglette et indicateur de mesure. 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. *Bac translucide.*



LES + PRODUITS

- *Couvercle coulissant pour une utilisation facile*
- *Avec étiquette pour la traçabilité*

Bac à ingrédients

631286	80 L - 655x435x560 mm	*1*
631287	100 L - 705x465x580 mm	*1*

Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.



Bac à ingrédients

981185	100 L - 725x410x675 mm	*1*

Couvercle coulissant transparent. Certification contact alimentaire.





CAISSE & BAC Gilac

LES + PRODUITS

- *Résistant aux températures de -20 à +90 °C*



Caisse ajourée couleur

630051	Rouge - 37 L	*1*
630053	Vert - 37 L	*1*
630052	Bleu - 37 L	*1*
981129	Jaune - 37 L	*1*
981183	Blanche - 37 L	*1*

Gestion de la traçabilité par une zone d'identification du contenu. Ajourage important qui minimise le temps de descente en température et facilite le nettoyage. Gerbable et emboîtable à vide. Dimensions 600x400x197 mm. Certification contact alimentaire.



Caisse ajourée

981008	15 L - Hauteur 90 mm	*1*

Dimensions 600x400 mm. Certification contact alimentaire. Très résistante en utilisation intensive.



Caisse ajourée

981182	27 L - Hauteur 146 mm	*1*

Gerbable et emboîtable à vide. Certification contact alimentaire. Dimensions 600x400 mm. Très résistante en utilisation intensive. Existe également en couleurs HACCP.



Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L 400x300x235 mm	25 L 600x400x190 mm	35 L 600x400x230 mm	55 L 600x400x330 mm	
Rouge	**981040**	**981050**	**981060**	**981061**	*1*
Bleu	**981042**	**981052**	**981062**	**981063**	*1*
Vert	**981044**	**981054**	**982064**	**981065**	*1*
Blanc	**981046**	**981056**	**981066**	**981067**	*1*
Jaune	**981048**	**981058**	**981068**	**981069**	*1*

Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires. Certification contact alimentaire.



Bac plein alimentaire

281023	12 L - 400x300x165 mm	*1*
981000	15 L - 400x300x215 mm	*1*
981002	25 L - 600x400x165 mm	*1*
981004	35 L - 600x400x217 mm	*1*
981006	55 L - 600x400x315 mm	*1*
981021	Couvercle pour bac 12 et 15 L	*1*
981023	Couvercle pour bac 25 à 55 L	*1*

Pour stockage et transport. Certification contact alimentaire. Couvercle coiffant pour une meilleure hygiène qui s'adapte à tous les bacs. Compatible avec les socles.

LES + PRODUITS

- *Résistant aux températures de -20 à +90 °C*



Caisse ajourée

981179	Grise - 25 L - Hauteur 135 mm	*1*
981180	Grise - 40 L - Hauteur 200 mm	*1*
981181	Grise - 60 L - Hauteur 300 mm	*1*
981189	Bordeaux - 40 L - Hauteur 200 mm	*1*
981190	Bordeaux - 45 L - Hauteur 290 mm	*1*

Dimensions 600x400 mm. Certification contact alimentaire.



Caisse ajourée

981070	25 L - Hauteur 135 mm	*1*
981072	40 L - Hauteur 200 mm	*1*
981073	60 L - Hauteur 300 mm	*1*

Gerbable à vide. Dimensions 600x400 mm. Certification contact alimentaire. Très résistante en utilisation intensive.



Caisse pleine

150312	Pleine 64 L - 600x400x320 mm	*1*
150310	Pleine 20 L - 400x300x220 mm	*1*
150311	Pleine 45 L - 600x400x220 mm	*1*
150313	Ajourée 22 L - 600x400x120 mm	*1*
150314	Ajourée 64 L - 600x400x320 mm	*1*
150315	Couvercle 400x300 mm	*1*
150316	Couvercle 600x400 mm	*1*



Bac plat avec couvercle et grille

630054	Vert - 3 L - 350x240x80 mm	*1*
630055	Rouge - 5 L - 445x290x85 mm	*1*
630056	Bleu - 8 L - 491x337x90 mm	*1*

Bac avec couvercle et grille. Les 3 tailles sont disponibles en 3 couleurs. Certification contact alimentaire.



Bac plat blanc

281008	3 L - 347x230x70 mm	*1*
281010	5 L - 437x285x75 mm	*1*
281012	8 L - 485x335x75 mm	*1*
281014	10 L - 540x385x80 mm	*1*

Disponible en couleurs HACCP. Certification contact alimentaire. Très polyvalents et personnalisables.

Couvercle pour bac

981120	3 L - 240x355 mm	*1*
981122	5 L - 290x445 mm	*1*
981123	8 L - 340x490 mm	*1*



Grille pour bac plat

981024	3 L - 170x283 mm	*1*
981026	5 L - 220x372 mm	*1*
981028	8 L - 270x420 mm	*1*
981025	10 L - 320x470 mm	*1*

Permet d'utiliser les bacs plats en bacs de décongélation. Certification contact alimentaire.



Bac à diviseuse

632152	13 L - 600x400x82 mm	*1*
632153	Couvercle - 600x400 mm	*1*

Certification contact alimentaire.



Bac à diviseuse

632162	14 L - ø 450x175 mm	*1*

Certification contact alimentaire.



Bac à diviseuse

981155	19 L - ø 480x160 mm	*1*
632155	Couvercle - ø 480 mm	*1*

Certification contact alimentaire.

LES + PRODUITS
- *Résistant aux températures de -40 à +90 °C*
- *Spécial pâtes à pizza*



Caisse à pâton pleine blanche

981090	9 L - Hauteur 55 mm	*1*
981091	14 L - Hauteur 80 mm	*1*
981166	15 L - Hauteur 90 mm	*1*
981160	Couvercle 600x400x25 mm	*1*

Caisse pleine blanche. Dimensions 600 x 400 mm. Fond totalement plat, renforts latéraux optimisés, angles extérieurs arrondis. Certification contact alimentaire. Le couvercle s'adapte à toutes les caisses.



Bac à diviseuse

281015	10 L - 530x410x80 mm	*1*
281016	20 L - 530x410x140 mm	*1*
281017	Couvercle pour bac 10 et 20 L	*1*

Certification contact alimentaire.

LES + PRODUITS
- *Résistant aux températures de -20 à +90 °C*



Caisse à viennoiseries

981210	20 L - 600x400x120 mm	*1*

Caisse bicolore empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour. Certification contact alimentaire.



Caisse à viennoiseries

981124	28 L - 600x380x155 mm	*1*

Empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour. Certification contact alimentaire.



Manne à pain

981131	120 L - 640x450x555 mm	*1*

Format compact. Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.



Manne à pain

001550	150 L - Hauteur 715 mm	*1*
981186	180 L - Hauteur 850 mm	*1*

Empilable et emboîtable. Dimensions 665x460 mm. Certification contact alimentaire. Compatible socle rouleur.

CHARIOT & DIABLE



Chariot à guidon

988270	Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm	*1*
988271	Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm	*1*

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle ou ø 130 mm sur grand modèle.



Chariot à guidon

988274	Jusqu'à 150 kg Plateau 740x470 mm 760x480x910 mm	*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 tachants.



Chariot à guidon

988272	Jusqu'à 150 kg 740x470x910 mm	*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. Chapes zinguées, bandages non tachants, pare-chocs caoutchouc sur les 4 cotés.



CASIER DE LAVAGE



Casier de lavage

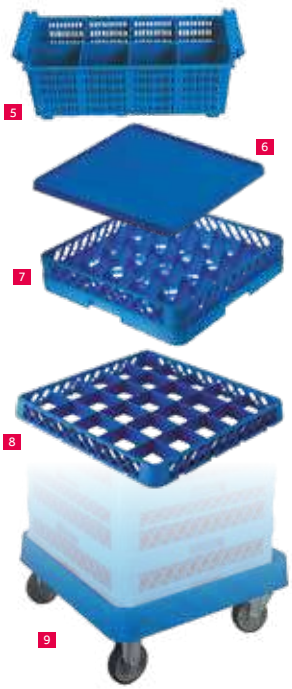
1	**990160**	Panier à couverts - 125x125x135 mm	*1*
2	**998164**	Casier à couverts - 500x500x100 mm	*1*
3	**990161**	Casier pour plateaux - 500x500x100 mm	*1*
4	**187174**	Casier universel - 500x500x100 mm	*1*
	987183	Casier à assiette - 350x350x120 mm	*1*
	987184	Casier à assiette - 400x400x110 mm	*1*
	990162	Casier à assiette - 500x500x100 mm	*1*
5	**898169**	Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm	*1*
6	**898168**	Couvercle universel - 500x500x25 mm	*1*

Socle à roulettes pour casier

9	**113490**	550x570x200 mm	*1*

Casier à verres

7	**987175**	Pour 25 verres maxi ø 90 mm 500x500x100 mm	*1*
8	**987176**	Rehausse casier à verres 500x500x45 mm	*1*
	987181	Pour 36 verres maxi ø 75 mm 500x500x100 mm	*1*
	987182	Rehausse casier à verres 500x500x45 mm	*1*
	987200	Pour 49 verres maxi ø 64 mm 500x500x100 mm	*1*
	987201	Rehausse casier à verres 500x500x45 mm	*1*



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT



LES PRODUITS

- *Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes*

Chariot à niveau constant

944511	Pour casiers - 817x545x930 mm	*1*
944510	Pour 140 plateaux 530x370 mm - 817x545x930 mm	*1*

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé. Pour 6 paniers verres 115 mm ou 10 paniers verres 75 mm.



LES PRODUITS

- *Facilité d'utilisation : réglage sans outils*
- *Qualité du guidage : silencieux, coulissement aisé, fiabilité*
- *4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein à chape polyamide*
- *4 butoirs de protection*

Chariot à verres et à plateaux

941155	Pour 140 plateaux - Avec guides latéraux 817x545x930 mm	*1*

Construction en acier inoxydable. Plate-forme 540x380 mm, épaisseur 12/10ème. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets sur roulements à billes, réglage du niveau de présentation par ajout ou retrait de ressorts suivant le poids des verres ou des plateaux. Poignée de guidage en tube inox ø 25 mm. Charge maximale 150 kg.

CHARIOT À VAISSELLE



Chariot soudé

967331	2 niveaux - 930x670x1160 mm - Plate-formes ht 350 et 785 mm	*1*
000153	2 niveaux - 930x670x1410 mm - Plate-formes ht 600 et1000 mm	*1*
000154	3 niveaux - 990x670x1410 mm - Plate-formes hauteur 290, 690 et 1090 mm	*1*

Chariot comportant 2 ou 3 plate-formes pour augmenter le volume de stockage et pour une utilisation plus ergonomique.



LES PRODUITS

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

Chariot porte-assiettes

944540	1065x450x810 mm (200 assiettes)	*1*
944541	1065x740x810 mm (400 assiettes)	*1*

Chariot en inox pour assiettes ø 290 mm

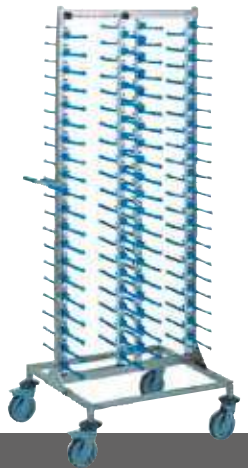
Housse PVC

944542	Pour chariot 200 assiettes	*1*
944543	Pour chariot 400 assiettes	*1*



Porte-assiettes mural

802433	1 pile (10 assiettes) 371x248x770 mm	*1*
802434	2 piles (20 assiettes) 711x248x770 mm	*1*



Chariot porte-assiettes

802435	2 piles (30 assiettes) 420x670x1412 mm	*1*
802436	4 piles (60 assiettes) 730x670x1412 mm	*1*
802437	4 piles (80 assiettes) 730x670x1412 mm	*1*
802438	6 piles (120 assiettes) 420x670x1412 mm	*1*

Structure en acier inoxydable. Montants supports de doigts en aluminium anodisé. Tube 25x25 mm. Doigts anti-dérapants. Espace entre niveaux : 70 mm. Supports réglables suivant la dimension des assiettes (jusqu'à ø32 cm). Les chariots comportent 4 roues pivotantes ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein.

CHARIOT DE SERVICE



Chariot à plateaux

TOURNUS EQUIPEMENT

944500	2 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	*1*
944508	2 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	*1*
944501	3 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	*1*
944509	3 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	*1*

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à frein. Chape polyamide. Chariot 2 niveaux : plateaux espacés de 560 mm. Chariot 3 niveaux : plateaux espacés de 260 mm. Dimensions hors tout.



LES + PRODUITS

- *Assemblage par soudure sur toute la hauteur des plateaux avec bords écrasés en partie inférieure*
- *Transport sécurisé : plateaux emboutis de profondeur 10 mm pour une meilleure tenue des bacs*
- *Confort : plateaux insonorisés*
- *2 arceaux de poussage*

Chariot à plateaux

TOURNUS EQUIPEMENT

802162	2 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	*1*
802163	3 plateaux 800x530 mm - 895x625x960 mm	*1*
802164	2 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	*1*
802165	3 plateaux 1000x600 mm - 1095x695x960 mm	*1*

Construction inox. Plateau avec galerie. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à frein. Chape polyamide.



Chariot démontable

Lacor

944560	2 plateaux espacés de 570 mm - 895x645x945 mm	*1*
944561	3 plateaux espacés de 270 mm - 895x645x945 mm	*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

988215	3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm	*1*
988217	Corbeille à déchets	*1*
988216	Boite à couverts	*1*

Chariot de service gris foncé polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec freins facilitant le transfert. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable.

TRANSPORT CHAUD



LES + PRODUITS

- *Livré avec 2 couvercles copolyester*
- *Isolation laine de roche*
- *Chauffage 1,5 kW*
- *120 assiettes ø 180 à 290 mm*
- *Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles*

Chariot chauffant

TOURNUS EQUIPEMENT

944512	2 piles de 60 assiettes ø180 à 290 mm - 960x485x900 mm	*1*

Chariot à niveau constant. 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 frein à chape polyamide. 4 butoirs de protection. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *Encastrable*

Cuvier gastronorme

TOURNUS EQUIPEMENT

944502	Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1 740x625X850 mm	*1*

Construction acier inoxydable. Pour bac GN 2/1 ou GN 1/1 (non fournis). 4 roues ø125 mm dont 2 à frein. Chape polyamide.



Chariot bain-marie

TOURNUS EQUIPEMENT

802439	2 bacs - 900x650x900 mm	*1*
802440	3 bacs - 1300x650x900 mm	*1*

Chariot en inox pour bac GN1/1 profondeur 200 mm (non fournis). Cuves indépendantes régulées par thermostats séparés avec voyant lumineux. Chauffage par résistances blindées. Butoirs de protection et étagère basse. Vidange par vanne 1/4 tour. 4 roues pivotantes ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Alimentation 230 V mono.

CHARIOT DE SÉCHAGE & STOCKAGE



Chariot petit-déjeuner

TOURNUS ÉQUIPEMENT

802441	2x7 niveaux GN1/1 850x640x1020 mm	*1*

Chariot avec tablette supérieure et galerie anti-chute. Entrée 325 mm. Dosseret de poussage. 4 roues pivotantes à chape polyamide dont 2 à frein. Pare chocs annulaires.

LES + PRODUITS

- *Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau.*





Chariot de séchage et stockage

942015	2 niveaux GN 1/1 - + 1 niveau GN 2/1- 1000x585x1800 mm	*1*
942008	4 niveaux GN 1/1 - Pour 60 bacs GN 1/1 -1000x585x1800 mm	*1*

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø 5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

CHARIOT À GLISSIÈRES



Chariot à glissières euronorme

TOURNUS ÉQUIPEMENT

200025	16 niveaux 600x400 mm - 525x732x1785 mm	*1*

Construction en acier inoxydable alimentaire. Montants tubes carrés 25x25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues ø 125 mm, à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Charge max : 250 kg par chariot et 20 kg par niveau.



Chariot cafétéria soudé

TOURNUS ÉQUIPEMENT

942010	12 niveaux - Entrée 320/370 mm longueur max 530 mm - 515x630x1790 mm	*1*
942011	2x12 niveaux (côte à côte) - Entrée 320/370 mm longueur max 530 mm - 930x630x1790 mm	*1*
944544	2x12 niveaux (dos à dos) - Entrée 320/370 mm longueur max 480 mm - 620x790x1790 mm	*1*

Échelle inox au pas de 125 mm. Disponible avec parois latérales (nous consulter).

ÉCHELLE SOUDÉE
avec glissières



LES PRODUITS

- *Construction soudée inox*
- *Montants tube 25x25 mm*
- *4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein*
- *Avec chape polyamide*
- *Pare-chocs annulaires*
- *Résistance : 250 kg par chariot*
- *Robustesse : glissières soudées en continu sur toute la hauteur*

Échelle gastronorme

942005	8 niveaux GN 1/1 - Entrée 325 mm - 653x454x900 mm	*1*
942006	8 niveaux GN 2/1 - Entrée 530 mm - 773x659x900 mm	*1*
942001	20 niveaux GN 1/1 - Entrée 325 mm 653x454x1785 mm	*1*
942003	20 niveaux GN 2/1 - Entrée 530 mm 773x659x1785 mm	*1*

Échelle inox 8 niveaux avec plan de travail, pas de 81 mm. Échelle 20 niveaux au pas de 77 mm.

Échelle pâtissière

942002	16 niveaux 600x400 mm - Entrée 400 mm - 725x539x1785 mm	*1*

Échelle inox 9 niveaux avec plan de travail, pas de 70 mm. Échelle 16 niveaux au pas de 94 mm.



Échelle gastronorme encastrable

942060	20 niveaux - Pas de 77 mm - GN 1/1 - 655x455x1785 mm	*1*
942061	20 niveaux - Pas de 77 mm - GN 2/1 - 775x655x1785 mm	*1*

Échelle pâtissière encastrable

942050	20 niveaux 600x400 mm - Entrée 400 mm - Hauteur 1810 mm	*1*

Échelle inox. 4 roues dont 2 avec freins.

ÉCHELLE DÉMONTABLE
avec glissières



Échelle gastronorme

816740	Avec plan de travail - 7 niveaux GN 1/1	*1*
816741	Avec plan de travail - 7 niveaux GN 2/1	*1*
816722	20 niveaux GN 1/1 - Entrée 325 mm - 550x380x1850 mm	*1*
816725	20 niveaux GN 2/1 - Entrée 530 mm - 650x585x1850 mm	*1*

Échelle pâtissière

816727	Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm 625x455x1860 mm	*1*

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

DÉROULEUR & HOUSSE



Housse de protection jetable

942013	Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 - En rouleau de 100	*1*
909916	300 housses jetables pour échelle GN 1/1	*1*
909917	Carton de 100 housses pour échelle double spécial CHR GN2/1 - 770/375+375x1900 mm	*1*

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



Dérouleur mural

960053	Blanc	*1*

RAYONNAGE

LES + PRODUITS
- Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie
- Clayette lavable en machine



Rayonnage fixe Fermostock 6622

FERMOD

941132	957x460x1800 mm	*1*
941133	1197x460x1800 mm	*1*

Rayonnage 4 niveaux avec clayettes amovibles en polymère.

LES + PRODUITS
- Montage sans outils
- Résiste de -40 °C à +80 °C
- Clayettes amovibles lavables en machine



Rayonnage fixe Fermostock 5711

FERMOD

941141	949x360x1685 mm	*1*
941135	949x460x1685 mm	*1*
941142	1189x360x1685 mm	*1*
941136	1189x460x1685 mm	*1*

Rayonnage 4 niveaux avec clayettes amovibles en polymère.

LES + PRODUITS
- Sans croisillons !
- Résiste à -40 °C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100 °C



Rayonnage Fermostock 6611

FERMOD

941100	Fixe - 957x460x1685 mm	*1*
941102	Fixe - 1197x460x1685 mm	*1*
941104	Mobile - 957x460x1800 mm	*1*
941106	Mobile - 1197x460x1800 mm	*1*

Rayonnage 4 niveaux avec clayettes amovibles en polymère.



Bac de rétention polymère

FERMOD

941134	Pour niveau 957x460 mm	*1*

Bac polymère pour rayonnage Fermostock 6611, 6811, 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.

LES + PRODUITS
- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



Rideau fixe à lanières

FERMOD

941105	1090x1980 mm	*1*

Pour chambre froide négative. Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

LES + PRODUITS
- 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

Rayonnage Basics Plus Series

CAMBRO

633013	Clayettes ajourées - 460x 915x1830 mm	*1*
633015	Clayettes ajourées - 460x1220x1830 mm	*1*

Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Series

633014	Clayettes ajourées - 460x870x1830 mm	*1*
633016	Clayettes ajourées - 460x1175x1830 mm	*1*

Rayonnage et unité additionnelle 4 niveaux. À la fois solide et économique, la série Basics Plus Series répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



L'assemblage des pièces par queues d'aronde permet d'accélérer l'installation et l'organisation des rayonnages.

La grande traverse d'extrémité s'encastre parfaitement sur le montant pour un maximum de stabilité

Les raccords d'angle optimisent l'espace de rangement et permettent d'accéder facilement au contenu des étagères.

*Charge maximum par niveau uniformément répartie.

LE TRANSPORT ISOTHERME



CONTENEUR ISOTHERME

LES PRODUITS

- *Polypropylène expansé (EPP)*
- *Matériau écologique 100% recyclable*
- *Résiste à des chocs thermiques importants*
- *Transporte d'importantes charges*
- *Résistance chimique*
- *Solide et ultra-léger.*
- *Lavable en lave-vaisselle*



Conteneur isotherme neutre Cam GoBox

Chargement par le haut		
633006	Pour 1 bac GN 1/1 (hauteur 150 mm) - 400x600x257 mm	*1*
633005	Pour 2 bacs GN 1/1 (hauteur 100 mm) - 400x600x316 mm	*1*
633007	Pour bacs 600x400 mm - 490x690x270 mm	*1*
Chargement frontal		
633004	Pour 4 bacs GN 1/1 (hauteur 100 mm)- 440x640x625 mm	*1*
633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) - 540x770x687 mm	*1*

Conteneur noir à chargement frontal ou par le dessus. 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.

Saviez vous ?

QUALITÉ & SÉCURITÉ DANS LA CONSERVATION

Éviter la détérioration rapide des produits est possible en opérant une série de précautions (technologies et procédés) à la base desquelles la règle du maintien de la chaîne du froid, une stabilité de la température, positive ou négative de toute la masse du produit de la surface au cœur, de la production à la vente et enfin à la consommation.

Un transport de denrées alimentaires nécessite un emballage adapté aux produits et aux modes de transport. Deux possibilités : Transporter le produit en camion réfrigéré ou utiliser un véhicule standard avec un système permettant de maintenir la bonne température.

La règlementation en matière de transport de produits alimentaires est très stricte. Le respect des températures varie en fonction des produits transportés. Par exemple les produits surgelés doivent être conservés à -18 °C, la crème glacée à -20 °C, le beurre à -10 °C... Les produits frais sont quand à eux transportés entre 2 et 4 °C pour préserver leur fraicheur.

L'utilisation de container répond aux besoins de tous les opérateurs du secteur alimentaire : de la société de production, aux entreprises de restauration, garantissant à chacun le bon régime de température requis par la nourriture, quelles que soient les conditions climatiques extérieures.

?

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



Conteneur isotherme neutre

883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu - 410x360x440 mm (intérieur 330x275x340 mm) pour 6 GN1/2	*1*
883042	AF7 - 63 L - Bleu - 440x640x480 mm (intérieur 325x540x360 mm) pour 7 GN1/1	*1*
883043	AF8 - 68 L - Bleu - 440x640x480 mm (intérieur 325x540x380 mm) pour 8 GN1/1	*1*
631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu - 440x665x650 mm (intérieur 330x533x515 mm) pour 12 GN1/1	*1*
980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu - 570x790x690 mm (intérieur 430x650x490 mm) pour 600x400 mm	*1*

Conteneur à chargement frontal, pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

LES PRODUITS

- *Peut recevoir une grande variété de bacs GN 1/1, 1/2, 1/3 jusqu'à une hauteur de 200 mm*



Conteneur isotherme neutre

942254	GN 18/18 - 49 L - 460x640x380 mm	*1*

Conteneur gris à chargement par le haut. Dimensions intérieures 365x545x245 mm Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température d'utilisation de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 hauteur 200 mm + plaque eutectique.



DÉCOUVREZ LA GAMME

LES PRODUITS

- *Indiqué pour le transport du catering, de la restauration collective et de tous les métiers de bouche*
- *Les échelles intérieures inox servant à l'empilement des plateaux ou des bacs gastro*
- *Total respect de la chaine du froid dans toutes les phases du transport en liaison chaude, fraîche et surgelée*
- *Produit avec technologie de moulage par rotation : conteneur et porte monobloc (sans arêtes, jointures et soudures)*
- *Garanti pour utilisation allant de -30 à +100 °C.*
- *Complètement recyclable*

Conteneur Catering

942273	Cargo 500 - 500 L - 715x850x1675 mm (intérieur 540x660x1370 mm)	*1*
942274	Cargo 900 - 900 L - 800x1200x1835 mm (intérieur 600x985x1460 mm)	*1*

Conteneur avec 4 roues en nylon dont 2 roues fixes et 2 pivotantes dont une équipée de frein. Plaque de support roues intégrée dans le conteneur (acier zingué). Poignée de fermeture en acier inox avec touche à déblocage. Parois internes/externes du conteneur et de la porte sont en polyéthylène adapté au contact alimentaire. Polyuréthane entre les parois du conteneur et de la porte (exempt de CFC et de HCF). Poignées de manutention, poignée de fermeture, tige interne de la porte, tige charnière et échelles gastro en inox.



LES PRODUITS

- *Solide et fiable*
- *Polyuréthane haute densité, conception monobloc sans soudure et à double paroi*
- *Lavable en lave-vaisselle*

Conteneur isotherme neutre

633001	UPC300 - 3 bacs GN 1/1 (hauteur 100 mm) 654x432x568 mm	*1*
633000	UPC400 4 bacs GN 1/1 (hauteur 100 mm) 633x460x620 mm	*1*

Conteneur bleu ardoise à chargement frontal. Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane et le joint hermétique assurent 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.

CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE



Conteneur isotherme

942251	13,75 L - Bleu 430x240x375 mm	*1*
942252	Récipient intérieur	*1*

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



Conteneur isotherme

883034	4,3 L - 245x350x395 mm	*1*
883036	10 L - 240x430x430 mm	*1*
883313	19 L - 295x465x460 mm	*1*

Conteneur gris-bleu pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.



Conteneur isotherme

883106	6 L - ø 238x280 mm	*1*
883107	10 L - ø 250x362 mm	*1*

Conteneur sans robinet (simple nourriture). Parfait pour le transport et le service de la soupe. Passe au lave-vaisselle.

CONTENEUR CHAUFFANT

LES PRODUITS

- *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*

DÉCOUVREZ LA GAMME



Bloc moteur chauffant en acier inox pour la partie interne et en ABS pour la partie externe.



Conteneur isotherme avec porte chauffante

942262	63 L - 7 GN 1/1 - Gris 325x540x360 mm (int.) - 440x695x480 mm (ext.)	*1*
942272	90 L - 12 GN 1/1 - Gris 330x533x515 mm (int.) - 440x720x650 mm (ext.)	*1*

13,2 kg à vide. 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. Alimentation 230 V.



Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série

633002	Bleu ardoise - 4 GN 1/1 Profondeur 100 mm - 670x460x630 mm	*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. Le feu doux (65,6 à 73,9 °C) fournit une plage de température idéale pour garantir la sécurité et la chaleur des aliments tout en maintenant la teneur en humidité et en empêchant toute cuisson inappropriée. Alimentation 220 V.

PLATEAU INDIVIDUEL

LES PRODUITS

- *Vaisselle d'origine*
- *S'adapte parfaitement aux alvéoles*
- *Transport facile : il peut s'empiler, ses dimensions externes sont compatibles avec tout type de chariot de transport de dimensions standard EN*



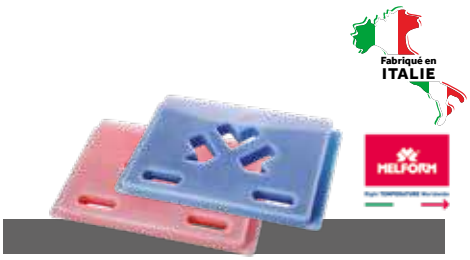
Fabriqué en ITALIE — MELFORM

Plateau individuel TS60 Combi

980804	Combi complet - 530x370x105 mm	*1*

Plateau orange avec vaisselle et couvercle gris. Détails du plateau : 1 plateau TS60, 1 fermeture de plateau TS60, 1 assiette porcelaine à 2 compartiments ø 255mm, 1 couvercle copolyester avec joint, 3 bols porcelaine ø 120 mm 35 cl, 3 couvercles étanches ø 120 mm, 1 compartiment 220x85 mm pour le pain. Variante disponible : vaisselle mélaminée.

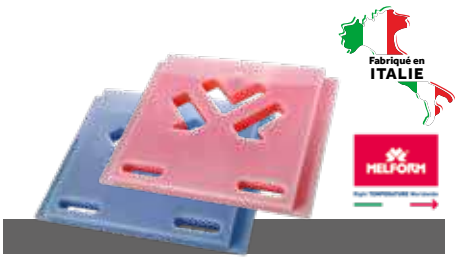
PLAQUE EUTECTIQUE



Plaque eutectique

942275	Rose - Frais +3 °C	*1*
942276	Bleu - Surgelé - 21 °C	*1*

Plaque pour Cargo 500, dimensions 545x325x57 mm. Coque externe en polyéthylène. Robuste, pratique et respectueuse de l'environnement, grâce au liquide interne non toxique et à la coque extérieure entièrement recyclable.



Plaque eutectique

942277	Rose - Frais +3 °C	*1*
942278	Bleu - Surgelé - 21 °C	*1*

Plaque pour Cargo 900, dimensions 600x487x50 mm. Coque externe en polyéthylène. Robuste, pratique et respectueuse de l'environnement, grâce au liquide interne non toxique et à la coque extérieure entièrement recyclable.



Plaque eutectique GN 1/1

980861	Surgelée	*1*
980863	Chaude	*1*
975173	Super fraîche	*1*

Plaque pour conteneur isotherme, format GN1/1 dimensions 530x325x30 mm.



Plaque eutectique GN 1/1

633009	Bleu glacier - Froid	*1*
633010	Rouge - Chaud	*1*

Plaque pour conteneur isotherme, format GN1/1 dimensions 530x325x30 mm. La plaque Camchiller bleue est destinée à optimiser la durée de conservation à froid de vos aliments. Il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport. La plaque rouge passe au bain-marie.



Plaque eutectique GN 1/1

980865	Surgelée	*1*
980864	Fraîche	*1*
890262	Chaude	*1*

Plaque non compatible avec conteneur Melform.



Plaque eutectique GN 1/2

980868	Surgelée	*1*
980867	Fraîche	*1*
980866	Chaude	*1*

Plaque pour conteneur isotherme, format GN1/2.

SOCLE ROULEUR



Chariot

975172	Chariot pour AF7 et AF8	*1*
990192	Chariot pour AF12	*1*

Structure anti-choc en polyéthylène, n'endommage pas le mobilier ou les murs en cas de contact accidentel. Sans arêtes, pour plus de sécurité du personnel chargé de la manutention. Roulettes de 100 mm de diam., en caoutchouc anti-trace et noyau en PP.







Socle rouleur

946066	Pour UPC300 - 490x265x650 mm	*1*
633003	Pour UPC400 - 700x530x230 mm	*1*

Socle rouleur en polyéthylène haute densité à double paroi monobloc sans soudure, extrêmement résistant à la rouille et à la corrosion. Idéal pour transporter facilement des conteneurs. Pour conteneur isotherme ref. 633000 et 633001.



Socle rouleur

633011	Pour Cam GoBox - 325x530x307 mm	*1*
633012	Pour Cam GoBox 600 x 400 mm - 325x530x307 mm	*1*

Socle rouge pour conteneur Cam GoBox frontal et à ouverture par le dessus. Extrêmement résistant.

TEMP'UP

FOUR REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

LES + PRODUITS

- *Glissières embouties GN1/1*
- *Fonctionnement intuitif*
- *Affichage temps restant*
- *Passage automatique en maintien en température*
- *Oura automatique de série avec programme frites*
- *Ouverture de porte à 240°*
- *Touche demi charge (économie d'énergie jusqu'à 25%)*



MONO-PROGRAMME
Une durée unique de remise en température à programmer

MULTI-PROGRAMME
Pour gérer simultanément 3 durées de remise en température avec un seul déchargement en fin de chauffe. Fonction hygrométrie



Fabriqué en FRANCE

NF

TOURNUS EQUIPEMENT

Four de remise / Maintien en température Temp'Up

Capacité	100 rations	100 rations	140 rations	200 rations	300 rations
Niveaux	5 niveaux GN 1/1 à poser	5 niveaux GN 1/1 avec support	7 niveaux GN 1/1 avec support	10 niveaux GN 1/1 avec support	15 niveaux GN 1/1 avec support
Puissance	3,32 kW	3,32 kW	7,08 kW	9,87 kW	14,17 kW
Dimensions	665x815x798 mm	665x815x1638 mm	665x815x1638 mm	665x815x1638 mm	665x815x1638 mm
Version mono-programme	**967300**	**967301**	**967302**	**967303**	**967304**
Prix					
Version multi-programme	**967305**	**967306**	**967307**	**967308**	**967309**
Prix					

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensitives. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. Oura automatique de série. Fours multi-programmes: hygrométrie 3 programmes de temps pour remise en température de 3 produits différents simultanément. Alimentation 400 V tri (possibilité en 230 V mono : nous consulter).

LES + PRODUITS

- *Économie d'énergie : ne nécessite pas de préchauffage*
- *Commande électromagnétique*
- *Grande facilité d'utilisation*



Fabriqué en FRANCE

NF

AFAQ

Four de remise en température

Code	950345	967200	967250	967579
Capacité	15 à 60 rations	30 à 120 rations	42 à 160 rations	jusqu'à 240 rations
Niveaux	5 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1	14 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 1/1
Puissance	6 kW	9 kW	12,9 kW	18 kW
Dimensions	750x700x730 mm	750x700x1550 mm	750x750x1770 mm	890x1030x1770 mm
Prix				

Accessoire

967170	Support pour 950345	*1*

Idéal pour la remise et le maintien en température. Programme frites inclus. Niveaux au pas de 67 mm. Four 10 niveaux : support inclus. Alimentation 230 V mono ou 400 V tri.

ÉTUVE

LES + PRODUITS

- *Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs*
- *Température réglable par thermostat de 50 à 210 °C*
- *Espace niveaux 78 mm*
- *Câble avec fiche pour prise 16 A*



Fabriqué en FRANCE

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Étuve électrique

Code	967002	967001
Niveaux	8 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1
Dimensions	900x650x950 mm	900x650x1100 mm
Prix		

Convection forcée. Alimentation 230 V mono.

?

La certification NF hygiène alimentaire, impose une durée maximale de 60 minutes pour élever la température à cœur du produit de +8 à +65 °C.



ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
ROLL'SERVICE

LES + PRODUITS

- *Montée rapide en température de +20 à +85 °C en minutes*
- *Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis*
- *2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière*
- *Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge*
- *Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°*
- *Compact : faible encombrement*
- *Bandeau périphérique anti-choc*
- *Poignée ergonomique largement dimensionnée*
- *Facilité d'accès au tableau de commande*



Fabriqué en FRANCE — NF — TOURNUS ÉQUIPEMENT

Armoire chaude Roll'Service sans humidificateur

Code	967335	944610	967333	944611
Volume	215 L	284 L	420 L	555 L
Plage de températures	60 à 85 °C	60 à 85 °C	60 à 85 °C	60 à 85 °C
Niveaux	15 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 1/1	15 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 2/1
Puissance	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW
Dimensions	528x821x1489 mm	528x821x1844 mm	733x941x1489 mm	733x941x1880 mm
Prix				

Armoire chaude Roll'Service à hygrométrie contrôlée

Code	944603	967336	944604	944605	967332	944606
Volume	146 L	215 L	284 L	285 L	420 L	555 L
Plage de températures	60 à 85 °C	60 à 85 °C	60 à 85 °C	60 à 85 °C	60 à 85 °C	60 à 85 °C
Hygrométrie	35 à 50%	35 à 50%	35 à 50%	35 à 50%	35 à 50%	35 à 50%
Niveaux	10 niveaux GN 1/1	15 niveaux GN 1/1	20 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 2/1	15 niveaux GN 2/1	20 niveaux GN 2/1
Puissance	0,825 kW	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW	1,215 kW	2,015 W
Dimensions	528x821x1134 mm	528x821x1489 mm	528x821x1844 mm	733x941x1134 mm	733x941x1489 mm	733x941x1880 mm
Prix						

Version hygrométrie contrôlée : la commande électronique permet de sélectionner 5 taux d'hygrométrie. Réservoir rotomoulé aisément amovible, accessible par l'avant, d'une capacité de 2 L, donnant une autonomie minimale de 24h.

Construction en acier inoxydable alimentaire. Panneau de commande intégré à touches sensitives. Glissières au pas de 71 mm. Système de blocage de la porte en position ouverte. Bac de récupération des condensats sur tous les modèles. 4 roues pivotantes dont 2 à frein : ø 160 mm chape inox pour les 20 niveaux GN2/1 et ø 125 mm chape polyamide pour les 10 et 15 niveaux GN2/1. Système électrique de chauffe par ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Température pré-réglée à 85 °C. Alimentation 230 V mono - 50/60 Hz.

ROLL'FRESH



LES + PRODUITS

- *Plage de réglage du point de consigne de 0 à +10°C*
- *Hygiène : le fond et les glissières sont emboutis pour faciliter le nettoyage*
- *Performance : Groupe Unité Hermétique pour des performances et fiabilité longue durée*
- *Manipulation : 2 poignées et une barre facilitent le déplacement*
- *Économie : démarrage différé*



Fabriqué en FRANCE — NF — TOURNUS ÉQUIPEMENT

Armoire froide Roll'Fresh

Code	944600	944601
Volume	215 L	420 L
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Niveaux	15 niveaux GN 1/1	15 niveaux GN 2/1
Puissance absorbée	230 W	325 W
Dimensions	528x821x1750 mm	733x941x1785 mm
Prix		

Construction en acier inoxydable alimentaire. 4 roues pivotantes dont 2 à frein (GN 1/1 : ø 125 mm chape polyamide et GN 2/1 : ø 160 mm chape inox). Porte inox pleine à ouverture 270° avec joint compressible et charnière à droite. Bandeau périphérique anti-choc non marquant. Indice de protection IP 25, permettant un nettoyage au jet basse pression. Panneau de commande électronique à touches sensitives. Évaporateur ventilé, air soufflé en partie arrière supérieure avec reprise à l'avant du plafond. Bac d'évaporation des eaux de dégivrage. Sonde intégrée, alarme visuelle et sonore pour défauts de fonctionnement. Carte électronique avec démarrage différé. NF EN60335-1 et NF EN60335-2-89. Alimentation 230 V mono.

LE MOBILIER INOX



TABLE INOX



Table inox

	Table centrale	Table adossée	
1200x700x850/900 mm	**818001**	**000157**	*1*
1400x700x850/900 mm	**000155**	**000158**	*1*
1600x700x850/900 mm	**000156**	**000159**	*1*

Gamme Eco Web. Table avec étagère. Pieds carrés 40x40 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 poli. Version adossée : décalage de 60 mm.



Table inox

	Table centrale	Table adossée	
1000x700x850/900 mm	**818111**	**818129**	*1*
1200x700x850/900 mm	**818112**	**818130**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818113**	**818131**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818114**	**818132**	*1*
1800x700x850/900 mm	**818115**	**818133**	*1*
2000x700x850/900 mm	**818116**	**818134**	*1*

Table avec étagère. Pieds carrés 40x40 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 inox

	Profondeur 600 mm		Profondeur 700 mm		
	Table centrale	Table adossée	Table centrale	Table adossée	
Lg 1000 mm	**818079**	**818091**	**818021**	**818027**	*1*
Lg 1200 mm	**818080**	**818092**	**818022**	**818028**	*1*
Lg 1400 mm	**818081**	**818093**	**818023**	**818029**	*1*
Lg 1600 mm	**818082**	**818094**	**818024**	**818030**	*1*
Lg 1800 mm	**818083**	**818095**	**818025**	**818031**	*1*
Lg 2000 mm	**818084**	**818096**	**818026**	**818032**	*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.

Kit 4 roulettes



818033 ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds *1*



Table inox

	Table centrale	Table adossée	
1000x700x850/900 mm	**818117**	**818123**	*1*
1200x700x850/900 mm	**818118**	**818124**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818119**	**818125**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818240**	**818126**	*1*
1800x700x850/900 mm	**818241**	**818127**	*1*
2000x700x850/900 mm	**818242**	**818128**	*1*

Table avec étagère. 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.



Table inox

	Table centrale sans étagère	Table centrale avec étagère	Table adossée sans étagère	Table adossée avec étagère	
1000x700x900 mm	**525600**	**525620**	**525610**	**525630**	*1*
1200x700x900 mm	**525601**	**525621**	**525611**	**525631**	*1*
1400x700x900 mm	**525602**	**525622**	**525612**	**525632**	*1*
1600x700x900 mm	**525603**	**525623**	**525613**	**525633**	*1*
1800x700x900 mm	**525604**	**525624**	**525614**	**525634**	*1*
2000x700x900 mm	**525605**	**525625**	**525615**	**525635**	*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 inox

	Table centrale sans étagère	Table centrale avec étagère	Table adossée sans étagère	Table adossée avec étagère	
1000x700x900 mm	**802300**	**967310**	**802310**	**967317**	*1*
1200x700x900 mm	**802301**	**967311**	**802311**	**967318**	*1*
1400x700x900 mm	**802302**	**967312**	**802312**	**967319**	*1*
1500x700x900 mm	**802303**	**967313**	**802313**	**967334**	*1*
1600x700x900 mm	**802304**	**967314**	**802314**	**967320**	*1*
1800x700x900 mm	**802305**	**967315**	**802315**	**967321**	*1*
2000x700x900 mm	**802306**	**967316**	**802316**	**967322**	*1*

Construction inox AISI 441 épaisseur 15/10ème. Pieds ronds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Plan de travail épaisseur 15/10 doublé par panneau stratifié étanche, double face épaisseur 12 mm étanche. Vérins avec embouts anti-dérapants. Bandeau avant et dosseret rayonnés. Piétement en tube inox ø 45 mm équipé de vérins. Options possibles : étagère basse, roues ø 125 mm, tiroirs.

TABLE SPÉCIFIQUE



LES + PRODUITS

- *Structure soudée*
- *Bord avant rayonné*
- *Insonorisation du bac et de l'égouttoir*
- *Habillage cache bac 3 faces*

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS ÉQUIPEMENT

Table de déboîtage sur pied

802450	2 bacs à gauche - 1200x700x900 mm	*1*
802451	3 bacs à gauche - 1500x700x900 mm	*1*
802453	4 bacs à gauche - 1800x700x900 mm	*1*
802455	2 bacs à droite - 1200x700x900 mm	*1*
802456	3 bacs à droite - 1500x700x900 mm	*1*
802457	4 bacs à droite - 1800x700x900 mm	*1*

Construction inox AISI 441 épaisseur 15/10ème soudé. Bacs GN 1/1. Pieds ronds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Dosseret arrière 100/20 mm rayonné fermé aux extrémités. Plan de travail doublé en stratifié double face étanche. Vérins avec embouts anti-dérapants sans filetage apparent. Siphon fourni. Dessus débordant pour fixation aisée des ouvre-boîte. En option : étagère basse, douchette, roulettes ø 125 mm.



NF

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS ÉQUIPEMENT

Table de découpe

802406	1000x700x900 mm	*1*
802407	1500x700x900 mm	*1*
802408	2000x700x900 mm	*1*

Plaque en polyéthylène haute densité HD500, épaisseur 25 mm, blanc. En option : dosseret, dévidoir à ficelle, porte couteaux, roulettes ø 125 mm.



LES + PRODUITS

- *Structure inox soudée*
- *Billot bois épaisseur 100 mm amovible*

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS ÉQUIPEMENT

Billot en bois

802405	600x600 mm	*1*

Pieds carrés 35x35 mm. Pieds réglables +/- 25 mm. Ceinture en tube 60x30 mm. Hygro bois 14%.

TABLE ERGONOMIX

Permet à chacun de travailler à la hauteur qui lui convient en fonction de sa taille ou de la tâche à effectuer !

Découvrez la vidéo !



LES + PRODUITS

- *Plan de travail à hauteur réglable*
- *Réduit les risques de TMS*
- *Utilisation simple : l'actionnement manuel de la manivelle permet de monter ou descendre le plateau en fonction du besoin de l'utilisateur*
- *Poignée escamotable après utilisation*



Fabriqué en FRANCE

TOURNUS ÉQUIPEMENT

Table à hauteur réglable

967323	1000x700x800/1100 mm	*1*
967324	2000x700x800/1100 mm	*1*
944614	1400x700x800/1100 mm	*1*
967325	1600x700x800/1100 mm	*1*
967326	1800x700x800/1100 mm	*1*

Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire, épaisseur 15/10. Plan de travail livré prêt à l'emploi. Tubes en acier inoxydable 40x40 mm. Système hydraulique (course 300 mm) commandé par une manivelle escamotable. 4 vérins réglables pour l'équilibrage. Avec étagère. Tiroir en inox en option. Livré prêt à l'emploi.

TABLE DE CHEF



Table de chef adossée

	1 bac à droite	1 bac à gauche	
1200x700x850/900 mm	**818141**	**818144**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818142**	**818145**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818143**	**818146**	*1*

Table avec 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 droit de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Dimensions bac 400x400x250 mm. Version adossée : décalage de 60 mm. Livrée démontée.



Table de chef adossée

	1 bac à droite	1 bac à gauche	
1200x700x850/900 mm	**818004**	**818007**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818005**	**818008**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818006**	**818009**	*1*

Table avec étagère. 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. Bac 400x400x250 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée, sans siphon. Version adossée : décalage de 60 mm.

Kit 4 roulettes



818033 ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds *1*



Table de chef adossée

	1 bac à droite	1 bac à gauche	
1200x700x850/900 mm	**818135**	**818138**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818136**	**818139**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818137**	**818140**	*1*

Table avec 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 droit de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm. Bac 400x400x250 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.





Table de chef adossée

	1 bac à gauche sans étagère	1 bac à gauche avec étagère	1 bac à droite sans étagère	1 bac à droite avec étagère	
1200x700x900 mm	**525640**	**525643**	**525646**	**525649**	*1*
1400x700x900 mm	**525641**	**525644**	**525647**	**525650**	*1*
1600x700x900 mm	**525642**	**525645**	**525648**	**525651**	*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 400x400 mm.



Table de chef adossée

802350	1000x700x900 mm	*1*
802351	1200x700x900 mm	*1*
802352	1400x700x900 mm	*1*
802353	1500x700x900 mm	*1*
802354	1600x700x900 mm	*1*
802355	1800x700x900 mm	*1*
802356	2000x700x900 mm	*1*

Table avec étagère en inox AISI 441 épaisseur 15/10ème. Pieds ronds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Angles soudés brossés. Dosseret arrière 100/20 mm fermé aux extrémités. Plan de travail doublé stratifié double face étanche. Robinetterie, tube surverse et siphon fournis. Roulettes ø 125 mm en option. Robustesse : profilés en aluminium emboîtés sur 4 pièces polyamide renforcées largement dimensionnées. Modularité : montage instantané de tiroirs en toutes positions sur cadre profilé, possible à tout moment. Esthétique et confort de travail : s'harmonise avec tous les éléments de la gamme "mobilier inox", la hauteur du plan de travail (900 mm) et l'insonorisation des bacs permettent un véritable confort de travail.

PLONGE INOX

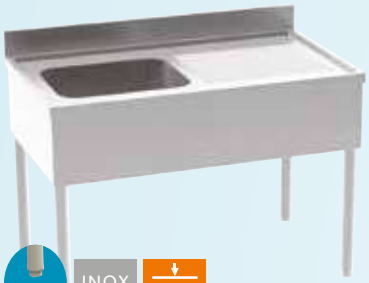


Plonge adossée

EMBALLAGE RENFORCÉ — Fabriqué en EUROPE

Bac	Lg 700 mm 500x500x300 mm		Lg 1200 mm 500x500x300 mm		Lg 1400 mm 600x500x300 mm		Lg 1600 mm 400x500x250 mm		Lg 1800 mm 500x500x300 mm		
1 bac	**818164**		-	-	-	-	-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à gauche	-	-	**818165**		**818167**		-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à droite	-	-	**818166**		**818168**		-	-	-	-	*1*
2 bacs	-	-	**818173**		**818174**		-	-	-	-	*1*
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	-	-	-	**818170**		**818172**		*1*
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	-	-	-	**818169**		**818171**		*1*

Plonge adossée sans étagère. Construction inox AISI 304/430. Livrée 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 anti-ruissellement, cache bac. Bord droit de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



Plonge adossée

EMBALLAGE RENFORCÉ — Fabriqué en EUROPE

Profondeur 600 mm Bac	Lg 700 mm 400x400x250 mm		Lg 1200 mm 500x400x250 mm		Lg 1400 mm		Lg 1600 mm 400x400x250 mm		Lg 1800 mm 500x400x250 mm		
1 bac	**818089**		-	-	-	-	-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à gauche	-	-	**818220**		-	-	-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à droite	-	-	**818221**		-	-	-	-	-	-	*1*
2 bacs	-	-	**818090**		-	-	-	-	-	-	*1*
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	-	-	-	**818223**		**818225**		*1*
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	-	-	-	**818222**		**818224**		*1*

Profondeur 700 mm Bac	Lg 700 mm 500x500x300 mm		Lg 1200 mm 500x500x300 mm		Lg 1400 mm 600x500x300 mm		Lg 1600 mm 400x500x250 mm		Lg 1800 mm 500x500x300 mm		
1 bac	**818010**		-	-	-	-	-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à gauche	-	-	**818011**		**818013**		-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à droite	-	-	**818012**		**818014**		-	-	-	-	*1*
2 bacs	-	-	**818019**		**818020**		-	-	-	-	*1*
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	-	-	-	**818016**		**818018**		*1*
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	-	-	-	**818015**		**818017**		*1*

Plonge adossée sans étagère. 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. Décalage arrière de 60 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord anti-ruissellement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée, sans siphon.



Plonge adossée

EMBALLAGE RENFORCÉ — Fabriqué en EUROPE

Bac	Lg 700 mm 500x500x300 mm		Lg 1200 mm 500x500x300 mm		Lg 1400 mm 600x500x300 mm		Lg 1600 mm 400x500x250 mm		Lg 1800 mm 500x500x300 mm		
1 bac	**818147**		-	-	-	-	-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à gauche	-	-	**818148**		**818150**		-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à droite	-	-	**818149**		**818151**		-	-	-	-	*1*
2 bacs	-	-	**818156**		**818157**		-	-	-	-	*1*
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	-	-	-	**818153**		**818155**		*1*
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	-	-	-	**818152**		**818154**		*1*

Plonge adossée sans étagère. Dimensions 700x850/900 mm. Construction inox 15/10. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Mélaminé blanc double face. Bord anti-ruissellement, cache bac. Bord droit de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Livrée sans siphon. Bonde et tube surverse.

LES + PRODUITS

- *Structure démontable*
- *Bord avant rayonné*
- *Insonorisation du bac et de l'égouttoir*
- *Bords anti-ruissellement*



Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Plonge adossée

	Longueur 700 mm		Longueur 1200 mm		Longueur 1400 mm		Longueur 1600 mm		
1 bac	**802330**		-	-	-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à gauche	-	-	**802332**		-	-	-	-	*1*
1 bac + égouttoir à droite	-	-	**802331**		-	-	-	-	*1*
2 bacs	-	-	**802335**		-	-	-	-	*1*
2 bacs + égouttoir à gauche	-	-	-	-	**802337**		**802339**		*1*
2 bacs + égouttoir à droite	-	-	-	-	**802336**		**802338**		*1*

Habillage 3 faces masquant totalement les bacs. Bac 500x500x300 mm. Dimensions 700x850/900 mm. Construction inox AISI 304. Épaisseur 12/10ème. Pieds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Dosseret arrière 100/20 mm fermé. Égouttoir nervuré et penté. Bandeau cache bac. Roulettes ø 125 mm en option. Tube surverse fourni. Siphon fourni. Robinetterie mélangeuse 1/2". Hauteur 850 mm : nous consulter.



Plonge adossée

Bac	Lg 1200 mm 400x600x250mm	Lg 1800 mm 400x600x250mm	Lg 1200 mm 400x500x250mm	Lg 1400 mm 600x500x300mm	Lg 1600 mm 400x500x250mm	
1 bac à gauche	**818228**	- -	**818063**	**818064**	- -	*1*
1 bac à droite	**818226**	- -	**818060**	**818061**	- -	*1*
2 bacs à gauche	- -	**818229**	- -	- -	**818065**	*1*
2 bacs à droite	- -	**818227**	- -	- -	**818062**	*1*

Plonge avec étagère. 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 de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Dimensions longueurx700x850/900mm. Livré sans siphon.



Plonge adossée

Bac	Lg 1200 mm 400x400x250mm	Lg 1400 mm 600x500x300mm	Lg 1600 mm 400x500x250mm	
1 bac à gauche	**818161**	**818162**	- -	*1*
1 bac à droite	**818158**	**818159**	- -	*1*
2 bacs à gauche	- -	- -	**818163**	*1*
2 bacs à droite	- -	- -	**818160**	*1*

Plonge avec étagère. 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 de 40 mm et dosseret 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Décalage arrière de 60 mm. Dimensions longueurx700x850/900mm. Livré sans siphon.

LES + PRODUITS

- *Esthétique : bandeau hauteur 40 mm et dosseret plié*



Plonge adossée

Sans étagère	Lg 800 mm	Lg 1200 mm	Lg 1400 mm	Lg 1600 mm	Lg 1900 mm	
1 bac	**525660**	- -	- -	- -	- -	*1*
1 bac + égouttoir à gauche	- -	**525671**	- -	- -	- -	*1*
1 bac + égouttoir à droite	- -	- -	**525661**	- -	- -	*1*
2 bacs	- -	- -	**525663**	- -	- -	*1*
2 bacs + égouttoir à gauche	- -	- -	- -	**525670**	- -	
2 bacs + égouttoir à droite	- -	- -	- -	**525662**	**525664**	

Avec étagère	Lg 800 mm	Lg 1200 mm	Lg 1400 mm	Lg 1600 mm	Lg 1900 mm	
1 bac	**525680**	- -	- -	- -	- -	*1*
1 bac + égouttoir à gauche	- -	**525673**	- -	- -	- -	*1*
1 bac + égouttoir à droite	- -	- -	**525681**	- -	- -	*1*
2 bacs	- -	- -	**525682**	- -	- -	*1*
2 bacs + égouttoir à gauche	- -	- -	- -	**525672**	- -	*1*
2 bacs + égouttoir à droite	- -	- -	- -	**525684**	**525683**	*1*

Plonge adossée inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm). Roulettes en option.

LES + PRODUITS

- *Bord avant rayonné*
- *Insonorisation du bac et de l'égouttoir*
- *Bandeau cache bac sur plonge*
- *Bord anti-ruissellement*



LES + PRODUITS

- *Bandeau avant et dosseret rayonnés*
- *Bords anti-ruissellement*
- *Égouttoirs nervurés*



Plonge pour lave-vaisselle encastrable

802410	1 bac droite 500x500 mm - 1200x700x900 mm	*1*
802411	1 bac gauche 500x500 mm - 1200x700x900 mm	*1*
802412	1 bac droite 500x500 mm - 1800x700x900 mm	*1*
802413	1 bac gauche 500x500 mm - 1800x700x900 mm	*1*

Construction inox AISI 304 épaisseur 12/10ème. Structure démontable. Dosseret arrière 100/20 mm fermé aux extrémités. Pieds ø 45 mm réglables +/- 30 mm. Égouttoir nervuré et penté. Robinetterie mélangeuse 15x21. Profondeur bac 300 mm. Tube surverse et siphon fournis.

Plonge sur placard

967327	Égouttoir 500x500x300 mm à droite - 1200x700x900 mm	*1*
967328	Égouttoir 500x500x300 mm à gauche - 1200x700x900 mm	*1*
967329	Égouttoir 500x500x300 mm à droite - 1600x700x900 mm	*1*
967330	Égouttoir 500x500x300 mm à gauche - 1600x700x900 mm	*1*

Construction soudée en acier inoxydable. Dosseret hauteur 100 mm. Dessus soudé sur la caisse du meuble. Portes coulissantes doublées suspendues sur un rail disposé en partie supérieure avec butée de fin de course. Piétement inox ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent.

ROBINETTERIE



Douchette vaisselle

998117 Avec mitigeur 1

Douchette vaisselle. Mélangeur monotrou à levier unique long.



Douchette avec robinet

998115 1/4 tour 1

Mélangeur monotrou. Tête céramique 1/2" 90 °C avec robinet orientable.



Douchette avec mélangeur

998114 1/4 tour 1

Mélangeur monotrou premium à tête céramique avec robinet orientable 1/2" 90 °C.



Robinet d'arrêt

988126 1

Commande à genou.



Robinet électronique

988128 Simple 1

988127 Commande latérale 1

Actionnement par capteur infrarouge. Pré-mélangeur mécanique. Capteur de distance (10 cm). Alimentation par secteur.



Robinet

998116 1/4 tour 1

Mélangeur monotrou premium plus. Tête à disques céramique 3/4" 90 °C.



Robinet

988129 1/4 tour 1

Mélangeur monotrou premium plus. Tête à disques céramique 1/2" 90 °C. Version grand débit.



Robinet mélangeur

988124 Mono pédale 1

988123 Double pédale 1

Robinet mélangeur progressif à simple pédale.



Robinet mélangeur

988125 Mono pédale 1

988122 Double pédale 1

Robinet mélangeur progressif à double pédale.

LAVE-MAINS



Lave main à commande fémorale

000008 400x335x565 mm 1

Acier inox AISI 304 18/10 avec dosseret, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 longueur 50 cm, siphon et bonde ø 32 mm, robinet col de cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, robinet poussoir commande fémorale temporisée 6' à 12'. Cuve 330x230x130 mm



LES + PRODUITS

- *Commande au genou avec temporisation*
- *Cuve habillée sur 3 côtés*
- *Pré-mélangeur muni de clapets anti-retour pour la protection du réseau d'eau potable.*

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Lave-mains GC

802430 Avec dosseret 1

802415 Avec dosseret + distributeur de savon 1

Construction inox AISI 304 épaisseur 8/10ème. Dosseret arrière hauteur 540 mm. Livré avec barrette de fixation murale, flexible pour raccordement du pré-mélangeur au col de cygne hauteur 150 mm avec aérateur et siphon. Distributeur de savon capacité 500 ml. Cuve 345x245x120 mm. Dimensions 440x335x540 mm



LES + PRODUITS

- *Structure démontable*
- *Commande au genou avec temporisation*

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Lave-mains GA

812410 Sans dosseret - 330x330x170 mm 1

812411 Avec dosseret - 350x330x500 mm 1

812412 Avec dosseret + distributeur de savon - 350x330x500 mm 1

Construction inox AISI 304 épaisseur 10/10ème. Dosseret arrière hauteur 330 mm. Livré avec pré-mélangeur muni de clapets anti-retour pour la protection du réseau d'eau potable. Siphon fourni. Distributeur de savon capacité 500 ml. Cuve ø 275x115 mm



LES + PRODUITS

- *Structure monocoque*
- *Réglage de la température*
- *Entièrement monobloc. L'ensemble cuve, jupe et dosseret est réalisé dans une seule pièce*



NF

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Lave-mains TS 2000N

802424 Commande fémorale - 400x400x755 mm 1

802420 Cuve + robinet - Commande électronique - 400x400x755 mm 1

967337 Cuve + pompe à savon manuelle - 400x400x755 mm

802421 Cuve + robinet + distributeur savon manuel - Commande électronique - 400x400x755 mm 1

802423 Cuve + robinet + pompe à savon - Commande électronique. 1

Construction inox AISI 304 épaisseur 10/10ème. Dosseret arrière hauteur 340 mm. Pré-mélangeur EC/EF avec clapets anti-retour. Corbeille en retrait ce qui permet d'installer le lave-mains sans gêne à l'espace dégagé. Large choix de distributeur de savon. Robinet à cellule de détection infrarouge de fabrication française. Une consommation d'eau réduite. Livré en kit complet avec brosse à ongles, poubelle, robinet électronique, flexibles de raccordement, siphon et support de fixation. Cuve 350x275x80 mm.

Saviez vous ?

QU'EST CE QUE L'INOX ?

L'acier inoxydable contient du chrome, il se forme donc à sa surface une couche de protection passive d'oxyde de chrome qui protège de la corrosion (oxydation du fer).

Cependant, les produits acides ou contenant des chlorures (sel, désinfectant, ...) attaquent cette couche protectrice et laisse apparaître de la rouille en piqûre ou par zones brunes superficielles. Il faut donc s'assurer d'un nettoyage fréquent à l'eau claire, surtout après une utilisation en contact avec des produits salés (poissons, saumure, ...).

COMMENT ENTRETENIR L'INOX ?

Pour préserver votre inox, voici quelques conseils : N'utilisez pas de produits purs sur une surface en inox, respectez les dosages prescrits et les temps d'action des produits de nettoyage.

Rincez abondamment afin d'éliminer les chlorures et les actifs contenus dans les produits de désinfection, en insistant notamment sur les pieds et le bas des meubles soumis aux éclaboussures des produits pour le sol.

Séchez les surfaces planes à l'aide d'une raclette en caoutchouc pour éviter les tâches blanchâtres dues au calcaire présent dans l'eau.

?

ÉTAGÈRE INOX



INOX AISI430

Fabriqué en EUROPE

Étagère murale

	Profondeur 300 mm	Profondeur 400 mm	
1000x80 mm	**818208**	**818214**	*1*
1200x80 mm	**818209**	**818215**	*1*
1400x80 mm	**818210**	**818216**	*1*
1600x80 mm	**818211**	**818217**	*1*
1800x80 mm	**818212**	**818218**	*1*
2000x80 mm	**818213**	**818219**	*1*

Étagère lisse sur crémaillère.

LES + PRODUITS
- *Bord périmétrique à angle replié*
- *2 consoles tube inox 25x25 mm*



INOX AISI304

Étagère murale

816703	1000x300 mm	*1*
816704	1200x300 mm	*1*
816705	1400x300 mm	*1*
816710	1000x400 mm	*1*
816711	1200x400 mm	*1*
816712	1400x400 mm	*1*

Fabrication inox 18/10 AISI 304 . Dosseret arrière hauteur 25 mm. 2 trous de fixation. Embouts plastiques noirs fournis. Facilité de montage et démontage. Facilité de nettoyage.

LES + PRODUITS
- *Bord avant rayonné*
- *Plateau inox amovible avec coins soudés brossés*



INOX AISI441

Fabriqué en FRANCE

Étagère murale à plateaux

TOURNUS EQUIPEMENT

802390	1000x400x150 mm	*1*
802201	1200x400x150 mm	*1*
802202	1400x400x150 mm	*1*
802203	1500x400x150 mm	*1*
802204	1600x400x150 mm	*1*
802205	1800x400x150 mm	*1*
802206	2000x400x150 mm	*1*

Fabrication inox AISI 441, épaisseur 12/10ème. Dosseret arrière hauteur 50 mm. Dosseret en retrait de 40 mm pour passage tuyaux. Fixation par vis. Possibilité d'autres dimensions en sur-mesure Jusqu'à 150 kg / étagère suivant la structure de la paroi. Étagère démontable. Possibilité de superposer les étagères pour obtenir plusieurs niveaux et de les juxtaposer pour avoir une plus grande longueur.

LES + PRODUITS
- *Bord avant rayonné*
- *Plateau inox avec consoles crochetables*
- *Plateaux amovibles avec coins soudés brossés*



INOX AISI441

Fabriqué en FRANCE

Étagère murale

TOURNUS EQUIPEMENT

	1 niveau (315 mm)	2 niveaux (700 mm)	
1000x390 mm	**802280**	**802290**	*1*
1200x390 mm	**802281**	**802291**	*1*
1400x390 mm	**802282**	**802292**	*1*
1500x390 mm	**802283**	**802293**	*1*
1600x390 mm	**802284**	**802294**	*1*
1800x390 mm	**802285**	**802295**	*1*
2000x390 mm	**802286**	**802296**	*1*

Étagère à crémaillère. Fabrication inox AISI 441 épaisseur 12/10ème. Dosseret arrière hauteur 50 mm. Réglables avec un pas de 55 mm. Fixation murale des crémaillères par vis. Jusqu'à 150 kg / étagère. Étagère démontable. Possibilité de juxtaposer les étagères pour avoir une plus grande longueur.

MEUBLE INOX



LES PRODUITS
- *Porte coulissante doublée*

Meuble bas

	Neutre central	Neutre adossé	Chauffant adossé	
1200x700x850/900 mm	**818179**	**818187**	**818195**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818180**	**818188**	**818196**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818181**	**818189**	**818197**	*1*
1800x700x850/900 mm	**818182**	**818190**	**818198**	*1*



LES PRODUITS
- *Une étagère intermédiaire réglable*
- *Très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement*
- *Construction monobloc sur socle*
- *Portes coulissantes doublées*

Meuble neutre

	Sans dosseret	Avec dosseret	
1000x700x900 mm	**802370**	**802380**	*1*
1200x700x900 mm	**802371**	**802381**	*1*
1400x700x900 mm	**802372**	**802382**	*1*
1500x700x900 mm	**802373**	**802383**	*1*
1600x700x900 mm	**802374**	**802384**	*1*
1800x700x900 mm	**802375**	**802385**	*1*
2000x700x900 mm	**802376**	**802386**	*1*

Meuble neutre avec 2 portes coulissantes. Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge. Bandeau avant rayonné, hauteur 60 mm. Parois intérieures doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course. Piétement inox ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent. Plis écrasés sur le bandeau, le dosseret, l'étagère, les poignées et le plancher. Retrait arrière de 120 mm sur les meubles à dosseret de largeur 700 et 800 mm.



Meuble bas

Profondeur 600 mm	Neutre central	Neutre adossé	Chauffant adossé	
1200x700x850/900 mm	**818085**	**818101**	**818097**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818086**	**818102**	**818098**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818087**	**818103**	**818099**	*1*
1800x700x850/900 mm	**818088**	**818104**	**818100**	*1*

Profondeur 700 mm	Neutre central	Neutre adossé	Chauffant adossé	
1200x700x850/900 mm	**818051**	**818055**	**818041**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818052**	**818056**	**818042**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818053**	**818057**	**818043**	*1*
1800x700x850/900 mm	**818054**	**818058**	**818044**	*1*

Portes coulissantes doublées Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Dosseret 100x20 mm. Meuble chauffant ventilé. 2000 W, 85 °C. Version adossée : décalage de 60 mm. *Alimentation 230 V mono.*



Meuble bas

	Neutre central	Neutre adossé	Chauffant adossé	
1200x700x850/900 mm	**818175**	**818183**	**818191**	*1*
1400x700x850/900 mm	**818176**	**818184**	**818192**	*1*
1600x700x850/900 mm	**818177**	**818185**	**818193**	*1*
1800x700x850/900 mm	**818178**	**818186**	**818194**	*1*

Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Dosseret 100x20 mm. Meuble chauffant ventilé. 2000 W, 85 °C. Alimentation 230 V mono.

ARMOIRE INOX



LES PRODUITS
- *Portes coulissantes doublées*
- *Étagère intermédiaire réglable*
- *Barre de fixation murale*

Armoire murale suspendue

818199	1000x400x660 mm	*1*
818201	1200x400x660 mm	*1*
818202	1400x400x660 mm	*1*
818203	1600x400x660 mm	*1*
818204	1800x400x660 mm	*1*
818205	2000x400x660 mm	*1*



LES PRODUITS
- *Portes coulissantes doublées*
- *Étagère intermédiaire réglable*
- *Barre de fixation murale*

Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	*1*
818046	1200x400x660 mm	*1*
818047	1400x400x660 mm	*1*
818048	1600x400x660 mm	*1*
818049	1800x400x660 mm	*1*
818050	2000x400x660 mm	*1*



LES PRODUITS
- *Construction acier inox*
- *Portes coulissantes doublées*
- *Côtés doublés. Dessus incliné*
- *1 étagère intermédiaire réglable*

Armoire murale

812380	1000x400x600 mm	*1*
812381	1200x400x600 mm	*1*
812382	1400x400x600 mm	*1*
812383	1500x400x600 mm	*1*
812384	1600x400x600 mm	*1*
812385	1800x400x600 mm	*1*
812386	2000x400x600 mm	*1*

En option : fermeture à clé, doublage du fond par tôle inox, bacs sur glissières en partie inférieure.







Armoire de rangement

818206	1 porte - 500x600x2000 mm	*1*
818207	2 portes - 1000x600x2000 mm	*1*

Portes battantes. 2 étagères réglables, fermeture à clé en option.



Armoire entretien

818120	1200x600x2000 mm	*1*
818121	1400x600x2000 mm	*1*
818122	1600x600x2000 mm	*1*

Portes coulissantes. 3 étagères réglables.



Armoire entretien

818034	600x500x2050 mm	*1*
818035	1000x500x2050 mm	*1*

Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.



Armoire de rangement

818036	1 porte - 500x600x2000 mm	*1*
818037	2 portes - 1000x600x2000 mm	*1*

Portes battantes. 2 étagères réglables, fermeture à clé en option.



Armoire entretien

818038	1200x600x2000 mm	*1*
818039	1400x600x2000 mm	*1*
818040	1600x600x2000 mm	*1*

Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

REALINOX

CONCEPTEUR & FABRIQUANT FRANÇAIS DE MOBILIER INOX



VOTRE SPÉCIALISTE DU SUR-MESURE

REALINOX est une entreprise familiale spécialisée dans la conception et la fabrication de matériel et équipement en inox.

Notre maîtrise de matériaux nobles tels que l'inox nous permet d'évoluer dans des secteurs variés :

- du laboratoire aux cuisines professionnelles
- de l'alimentaire à l'hospitalier
- du mobilier d'agencement au mobilier urbain



Inox 304

La garantie des matières premières de meilleure qualité

ECO Environnement

De la conception à l'industrialisation, nous garantissons une empreinte écologique des plus réduite

Conception et fabrication française

La garantie d'un produit fabriqué en France





LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

GAFIC



L'OFFRE **HYGIÈNE** GAFIC

Grâce à nos offres produits et le professionnalisme de notre réseau, nous vous proposons d'équiper votre établissement au complet. Pour assurer un offre complète, de l'étude à la réalisation des projets clients, notre réseau dispose d'une large sélection de produits. Cette sélection est réalisée par des équipes de spécialistes au sein de nos adhérents, tenant compte des besoins des clients et de l'évolution du marché.

Découvrez tous nos produits sur notre **catalogue Hygiène**

NOTRE CONCEPT **INNOVANT & ÉCOLOGIQUE**

En collaboration avec **Alcornordeman**, nous vous proposons le concept **Eco-bag**
qui vous permet de nettoyer tout en préservant l'environnement !
Eco-bag ce sont des produits très concentrés, conditionnés en poches de 3 L en plastique souple.
1 poche Eco-bag c'est l'équivalent de 24 bidons traditionnels de 5 L !

- Ergonomie :
  Des produits plus légers à manipuler (3 kg au lieu de 5 kg)
  Moins de manipulation pour remplacer les poches (1 poche au lieu de 24 bidons)



- Écologie :
  53 g de plastique par poche au lieu de 4 267 g de plastique pour 24 bidor
- Gain de place :
  1 poche de 3 L au lieu de 120 L de produits en bidon
- Système sûr pour l'utilisateur :
  Doseur adapté pour le dosage en flacon de 1 L
  ou en seau de 8 L

Découvrez le concept Eco-bag en détail & tous nos produits en consultant la brochure

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LE CONCEPT ECO-BAG

CUISINE - SURFACE - SOL - SANITAIRE - LINGE

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



HACHOIR



Hachoir

Code	**948360**
Production théorique	60 à 80 kg/h
Puissance	350 W
Dimensions	420x180x430 mm
Prix	

Corps ABS. 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). Alimentation 230 V mono.



Hachoir

Code	**948253**
Production théorique	85 kg/h
Vitesse	120 tr/min
Puissance	250 W
Dimensions	410x195x350 mm
Prix	

Hachoir électrique tout inox. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *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

Code	**689257**
Production théorique	100 kg/h
Rotation couteau	140 tr/min
Puissance	600 W
Dimensions	260x350x240 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

689379	Kit 3 cornets à saucisses ø 20/25/30 mm	*1*
689381	Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses ø 20 mm	*1*

TRANCHEUR À COURROIE



Trancheur à courroie

Code	949267
Modèle	GAF 250
Capacité de coupe	265x170 mm
Lame	ø 250 mm
Nombre de couverts	jusqu'à 50 couverts
Dimensions	550x440x370 mm
Prix	

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

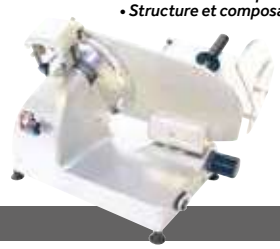


Trancheur à courroie

Code	949268
Modèle	GAF 300
Capacité de coupe	265x205 mm
Lame	ø 300 mm
Nombre de couverts	jusqu'à 50 couverts
Dimensions	620x490x450 mm
Prix	

Anneau de protection ABS. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Gamme économique*
- *Structure et composants allégés*



Trancheur à courroie

Code	949262
Modèle	TAG 300
Capacité de coupe	280x205 mm
Lame	ø 300 mm
Nombre de couverts	jusqu'à 50 couverts
Dimensions	610x490x450 mm
Prix	

Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Encombrement faible pour surface réduite*
- *Chariot démontable avec normes CE*



Trancheur à courroie

Code	949260	949261
Modèle	TGE 250	TGE 300
Capacité de coupe	270x180 mm	270x190 mm
Lame	ø 250 mm	ø 300 mm
Nombre de couverts	50 couverts	50 couverts
Dimensions	470x330x380 mm	470x330x380 mm
Prix		

Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Robuste et compact*
- *Plan de réception des tranches agrandi*



Trancheur à courroie

Code	949263	949294
Modèle	TGN 300	TGN 300 **EXTRACTIBLE**
Capacité de coupe	270x225 mm	270x225 mm
Lame	ø 300 mm	Extractible ø 300 mm
Nombre de couverts	100/120 couverts	100/120 couverts
Dimensions	500x345x470 mm	500x345x470 mm
Prix		

Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Construction très robuste*
- *Facile à nettoyer*
- *Course longue*



Trancheur à courroie

Code	949300
Modèle	TG 300 **COURSE LONGUE**
Capacité de coupe	290x235 mm
Lame	ø 300 mm
Nombre de couverts	200/300 couverts
Dimensions	530x380x470 mm
Prix	

La gamme TG est la plus robuste des trancheurs à gravité. Moteur puissant, ventilé, coulisseau, barre de guidage et carter de forte épaisseur, cache-vis sous la butée, finition soignée. Étanchéité importante autour de la poulie. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Tête étroite pour une réception facile des tranches*
- *Poignée et boutons en aluminium*



Trancheur à courroie

Code	630407
Modèle	NISIDA 350
Capacité de coupe	320x265 mm
Lame	ø 350 mm
Nombre de couverts	500/700 couverts
Dimensions	605x425x540 mm
Prix	

Interrupteur protection IP67. Bagues coulisseau assurant la souplesse du mouvement, large plateau. Utilisation : lycée, restaurant, grande cuisine, boucherie/charcuterie, grande surface, traiteur. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- *Programmation du nombre de tranches désirées*
- *Bon maintien de la marchandise sur le chariot*



Trancheur à courroie automatique

Code	630405
Modèle	TGAE 350
Capacité de coupe	325x255 mm
Lame	ø 350 mm
Nombre de couverts	580x400x560 mm
Prix	

Boîtier de programmation, réglage de la course du chariot. Barres latérales et contre-poids, pour maintenir la marchandise et assurer une coupe régulière du début jusqu'à la fin. Possibilité de couper 2 rôtis côte à côte, 3 ou 4 saucissons : gain de temps. Utilisation : grande cuisine, lycée, grande surface, fabrication de sandwichs. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono. Existe en version motorisation par pignon.

TRANCHEUR À PIGNON



LES + PRODUITS

- *Entraînement par pignon à couplage direct qui assure une bonne puissance*

Fabriqué en FRANCE

Trancheur à pignon

Code	949264	949302
Modèle	TGP 300	TGP 300 **EXTRACTIBLE**
Capacité de coupe	290x235 mm	290x235 mm
Lame	ø 300 mm	Extractible ø 300 mm
Nombre de couverts	200/300 couverts	
Dimensions	530x370x480 mm	
Prix		

Appareil équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau. Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Le plus robuste des trancheurs par gravité*
- *Étanchéité importante autour de la poulie*



Fabriqué en FRANCE

Trancheur à pignon

Code	630406	949295
Modèle	TGP 350	TGP 350 **EXTRACTIBLE**
Capacité de coupe	320x265 mm	320x265 mm
Lame	ø 350 mm	Extractible ø 350 mm
Nombre de couverts	500/700 couverts	
Dimensions	600x445x470 mm	
Prix		

Poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone. 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... Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

Saviez vous ?

CE QU'IL FAUT SAVOIR SUR LES TRANCHEURS

Depuis toujours quand on parle d'un trancheur, on annonce son diamètre de lame. Cette méthode est bien ancrée dans les habitudes mais le diamètre de lame ne correspond pas forcément à l'appareil recherché. Ce qui est le plus important dans un trancheur c'est la longueur et la hauteur de coupe. Pour acheter le trancheur adapté à vos besoins, vous devez prendre en compte : la course, la puissance, la robustesse et le type de chariot (démontable par exemple).
La qualité de construction est aussi un paramètre non négligeable car cela passe aussi par l'épaisseur des cartes, les matériaux employés, les possibilités de réglages futurs et rattrapage des jeux, la finition et le montage dans son ensemble.

On vous rappelle également qu'aucune pièce en aluminium anodisé ne doit être passée en lave-vaisselle ou lavée avec du chlore, de la soude, un produit alcalin ou un produit abrasif. Le carter du trancheur ou les pièces deviendront noirs et marbrés et l'aspect soyeux disparaîtra. Attention également à ne pas utiliser d'huile végétale sur les axes ou sur le chariot qui pourrait contribuer à son blocage complet.

?

MR TRANCHEURS HACHOIRS SCIES 73 · CHAMBÉRY

Roussey & fils

Trancheurs à volant



Fabriqué en FRANCE

Trancheur à volant HISTORIQUE

Code	949301
Modèle	VOLANT ø370
Capacité de coupe	295x240 mm
Lame	ø 370 mm
Épaisseur de coupe	0 à 4 mm
Dimensions	900x710x7700 mm
Prix	

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé par tous. Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des années 1900-1950. Unique et entièrement fait à la main. Machine composée de fonte, inox 18/10, acier, aluminium et bronze. Existe aussi en version ø 330 mm. Piétement 850 mm inclus.

INNOVATION
1/2 VOLANT PLIABLE

Permettant l'ouverture des portes de frigo, bar ou tiroir et de le transporter dans le coffre d'une voiture.



LES + PRODUITS

- *Idéal pour les restaurants, bars, hôtels, particuliers,...*



Trancheur à volant QUADRIFOGLIO

Code	949296	949297
Modèle	QUADRIFOGLIO 250	QUADRIFOGLIO 300
Volant	1/2 volant repliable	1/2 volant repliable
Lame	ø 250 mm	ø 300 mm
Épaisseur de coupe	4 mm	4 mm
Course	20 cm	27 cm
Prix		

Affûteur incorporé. Poignée rabattable. Chariot inox dessus démontable. Trancheur 250 permet la coupe de saucissons, 1/2 jambon, salami (1/4 ou 1/2 pièce suivant produit). Trancheur 300 permet la coupe de petit jambon cru, petite mortadelle, tout type de charcuterie.

Pied QUADRIFOGLIO

949298	Rouge - Pour trancheur ø 250 ou ø 300 mm	1



MACHINE SOUS-VIDE



Machine sous-vide

Code	948250
Pompe	9 L/min
Soudure	Maxi 280 mm
Puissance	110 W
Dimensions	360x200x100 mm
Prix	

Fonction vide et soudure avec arrêt automatique. Fonction soudure seule. Compatible avec des sacs gaufrés uniquement. Livré sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

948251	3 boîtes (0,7L - 1,4L - 2L) + adaptateur	*1*
948252	2 rouleaux lisses 220 mm x 5 m / 280 mm x 5 m	*1*



Machine sous-vide

Code	948350
Pompe	Pompe à deux pistons 22 L/min
Soudure	Maxi sachet 280 mm
Puissance	240 W
Dimensions	385x235x95 mm
Prix	

Livré avec 1 rouleau de sachets 200x1500 mm, 1 rouleau de sachets 280x1500 mm, 1 cutter à sachet, 3 sachets 200x280 mm, 3 sachets 280x360 mm et 1 tuyau pour mise sous-vide. Alimentation 230 V mono.



Machine sous-vide

Code	000189	630025
Modèle	MOONLINE 33	MOONLINE 43
Pompe	13 L/min	21 L/min
Barre de soudure	330 mm	430 mm
Puissance	380 W	450 W
Dimensions	390x300x180 mm	490x295x180 mm
Prix		

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés. Alimentation 230 V mono.



Machine sous-vide

Code	000185	000186
Modèle	ECOGREEN 320	ECOGREEN 405
Pompe	10 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	320 mm	405 mm
Chambre	325x385x 120/200 mm	410x450x150/220 mm
Puissance	1,2 kW	1,2 kW
Dimensions	465x495x490 mm	560x580x530 mm
Prix		

Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar. Alimentation 230 V mono.

Lavezzini

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

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

LES + PRODUITS

- *3 programmes à personnaliser + 1 programme pour mariner la viande*
- *Couvercle en plexiglas transparent*
- *Structure en acier inox*
- *Garantie 2 ans*
- *Kit pièces détachées offert*



Machine sous-vide

Code	948403	948404
Pompe	8 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	300 mm	400 mm
Chambre	310x350x190 mm	410x450x220 mm
Puissance	1 kW	1,05 kW
Dimensions	410x460x420 mm	510x560x450 mm
Prix		

Barre de soudure avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.

LES + PRODUITS

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



Machine sous-vide

Code	948405	948436
Pompe	20 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	2x450 mm	2x400 mm
Chambre	500x460x220 mm	820x420x200 mm
Puissance	1,3 kW	1,3 kW
Dimensions	600x560x450 mm	920x540 x450 mm
Prix		

Barre de soudure extractible avec pistons, sans connexion électrique. 20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Auto-nettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.

LES + PRODUITS

- *Pompe Busch robuste, fiable et de grande qualité*
- *Barre avec double soudure pour une étanchéité parfaite*
- *Vide optimal contrôlé par senseur*
- *Vac-Norm ready qui permet le vide dans des bacs au lieu de sacs sous-vide*
- *Touche «pause» pour mariner les aliments*
- *Programme de séchage de la pompe*

CE NSF

Vacuum by BUSCH

sammic



Machine sous-vide

Code	975163	975164	975165	975166	975167
Pompe	4 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	280 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 + 420 mm
Chambre	288x334x110 mm	430x415x145 mm	430x415x180 mm	430x415x180 mm	560x430x183 mm
Puissance	100 W	370 W	370 W	750 W	750 W
Dimensions	337x431x307 mm	484x529x413 mm	484x529x448 mm	484x529x448 mm	625x537x513 mm
Prix					

Cuve en acier inoxydable, emboutie et sans aspérités, aux bords arrondis. Couvercle amorti en polycarbonate transparent, à longue durée de vie utile. Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exact de vide. Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et consistants à tout moment. Touche «pause» pour mariner les aliments dans la chambre. Sécurité dans le conditionnement de liquides grâce au contrôle par capteur. Barre de soudure sans câble : cuve sans obstacle pour faciliter son nettoyage et son entretien. Programme de soudure de sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide. La décompression contrôlée à impulsions évite d'endommager le produit et des ruptures dans le sachet. Décompression automatique pour retirer le tuyau en fin de cycle. Compteur d'heures pour le remplacement de l'huile. Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Une marque du groupe GAFIC

ORIGINAL HENKELMAN VACUUM SYSTEMS

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

Vacuum by BUSCH

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT



Machine sous-vide

Code	630251	000718	630250
Modèle	MINI ALIZÉE	ALIZÉE 35	ALIZÉE 42
Pompe	4 m³/h	16 m³/h	16 m³/h
Barres de soudure	280 mm	350 mm	420 mm
Chambre	280x310x85 mm	370x350x150 mm	420x370x180 mm
Cycle	25-60 sec	15-35 sec	20-40 sec
Puissance	0,3 kW	0,55 kW	0,55 kW
Dimensions	334x450x305 mm	554x450x405 mm	493x528x440 mm

Prix

Pour la machine Mini Alizée : option couvercle bombé 280x310x130 mm. Pour les machines Alizée 35 et Alizée 42 : 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 230 V mono.

Accessoire

000765 Meuble* standard pour machine sous-vide de table — *1*

Sauf pour Blizzard52.



Machine sous-vide

Code	630252	630249	000725
Modèle	BOXER 42	BLIZZARD 42 XL	BLIZZARD 52
Pompe	21 m³/h	21 m³/h	21 m³/h
Barres de soudure	420 mm	420 mm	2x410 mm
Chambre	420x370x180 mm	420x460x180 mm	410x520x185 mm
Cycle	15-35 sec	20-40 sec	20-40 sec
Puissance	0,75/1 kW	0,75/1 kW	0,75/1 kW
Dimensions	493x528x440 mm	493x616x440 mm	528x698x440 mm

Prix

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de Téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans. 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 230 V mono.



Machine sous-vide

Code	000767
Modèle	MISTRAL 52
Pompe	63 m³/h
Barres de soudure	2x520 mm (gauche et droite)
Chambre	500x520x200 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	0,75/1 kW
Dimensions	690x700x1030 mm

Prix

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et kit d'entretien (joint de couvercle, bande de Téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans. 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 400 V tri.



Machine sous-vide

Code	000818
Modèle	HARMATTAN 110
Pompe	160 m³/h
Barres de soudure	1x620 et 1x1050 mm (avant-droite)
Chambre	620x1050x280 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	3,9 kW
Dimensions	947x1200x1150 mm

Prix

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65. Existe en barre de soudure (droite-gauche / avant-arrière / forme en U (3 soudures). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m³/h ou 300 m³/h en option, nous consulter. Alimentation 400 V tri.

SAC SOUS-VIDE

Savez vous ?

COMMENT CHOISIR SON SAC SOUS-VIDE ?

Sac gaufré :
pour machine sous-vide extérieure

Sac lisse :
pour machine sous-vide à cloche

Sac rétractable :
lors de la cuisson, le sac prend la forme du produit

Sac non rétractable :
lors de la cuisson par de rétractation sur le produit



Sac sous-vide PETP-PE

631626	110x185 mm	*1000*
631627	130x225 mm	*1000*
631628	180x290 mm	*1000*
631629	205x310 mm	*1000*

Épaisseur 112 µ. Sac "My Stand-up" / Doy pack.



Sac sous-vide PA/PE

631624	150x300 mm	*1000*
631622	200x300 mm	*1000*
631621	200x400 mm	*1000*
631625	250x300 mm	*1000*
631623	250x350 mm	*1000*

Épaisseur 90 µ. Soudure 3 côtés. Verso fond noir.



Sac rétractable cuisson sous-vide - Spécial foie gras

630480	170x250 mm	*100*
630464	175x400 mm	*100*

Épaisseur 55 µ. Soudure latérale. Résistance à des températures allant de -25 à +85 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sac sous-vide gaufré

630456	150x250 mm	*1000*
630457	200x300 mm	*1000*
630458	300x400 mm	*500*

Épaisseur 100 µ. Paquet de 100.

Sac gaufré en rouleaux

630459	20-6000 mm	*2/48*
630460	30-6000 mm	*2/48*

Épaisseur 100 µ. 2 poches de 24. Résistance à des températures allant de -30 à +100 °C max. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sac sous-vide PA/PE

630425	150x200 mm	*1000*
630437	200x200 mm	*1000*
630445	200x250 mm	*1000*
630446	200x300 mm	*1000*
630447	200x400 mm	*1000*
630448	200x500 mm	*1000*
630449	250x300 mm	*1000*
630450	300x300 mm	*1000*
630454	300x400 mm	*500*
630455	300x500 mm	*500*
630451	400x400 mm	*500*
630452	400x500 mm	*500*
630453	400x600 mm	*500*

Épaisseur 90 µ. Résistance à des températures allant de -25 à +70 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Sac rétractable cuisson sous-vide

630481	200x300 mm	*100*
630482	200x500 mm	*100*
630470	300x400 mm	*100*
630472	350x600 mm	*100*
630474	400x625 mm	*100*

Épaisseur 55 µ. Soudure latérale de fond. Résistance à des températures allant de -25 à +85 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



Chaussette à jambon

630467	T6	*20/25*

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.

Bone Protector tissé

630479	2 rouleaux 330 mm x 100 m	*2*

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



Sac sous-vide PA/PE

	Rouge	Vert	Bleu	
130x260 mm	**631601**	**631602**	**631600**	*1000*
150x250 mm	**631603**	**631605**	**631604**	*1000*
130x262 mm	**631606**	**631608**	**631607**	*1000*
165x210 mm	**631609**	**631611**	**631610**	*1000*
180x240 mm	**631612**	**631614**	**631613**	*1000*
200x290 mm	**631615**	**631617**	**631616**	*1000*
210x260 mm	**631618**	**631619**	**631620**	*1000*

Épaisseur 90 µ. Sac imprimé motif Vichy de couleur.

Sac sous-vide lisse recyclable VAC 95+

100% RECYCLABLE

631630	150x200 mm	*1000*
631631	200x300 mm	*1000*
631632	200x400 mm	*1000*
631633	300x400 mm	*1000*
631634	400x400 mm	*500*
631635	400x600 mm	*500*

100% recyclable. Épaisseur 90 µ. Barrière élevées à la vapeur d'eau, oxygène, dioxyde de carbone et azote, pour une longue conservation des aliments.

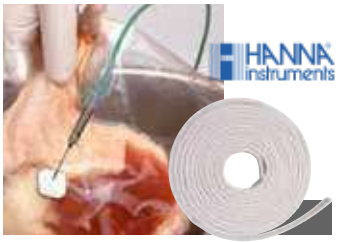


Sac non rétractable cuisson sous-vide

630475	150x250 mm	*100*
630476	200x300 mm	*100*
630477	250x400 mm	*100*
630478	400x500 mm	*100*

Épaisseur 90 µ. Soudure latérale de fond. Résistance à des températures allant de -25 à +115 °C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

CUISSON SOUS-VIDE



Sonde de température

Code	909997	910017
Câble	Téflon 1 m	Téflon 1 m
Étendue	200 °C maxi	200 °C maxi
Sonde	Inox 60 mm	Inox 120 mm
Prix		

Sonde de température thermocouple type K pour le contrôle des cuissons.

Mousse sous-vide

910016	*1*

Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous-vide. Rouleau de 1 m. Épaisseur 6 mm.



Thermoplongeur

Code	911303
Température	5 à 99 °C
Précision	0,1 °C
Puissance	1,5 kW
Dimensions	140x140x330 mm
Prix	

Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières, bacs gastro profondeur 200 mm Pour récipient jusqu'à 40 L. Alimentation 230 V mono.



Thermoplongeur

Code	970960
Température	5 à 95 °C
Précision	0,01 °C
Durée du cycle	1 min à 99 h
Puissance	2 kW
Dimensions	124x140x360 mm
Prix	

Thermoplongeur SmartVide 9 avec agitateur. Très peu de temps de manipulation et facilement transportable. Pour récipient jusqu'à 56 L. Poignée ergonomique en inox pour passer facilement d'un récipient à l'autre. Système de contrôle de la température de haute précision pour des résultats constants. Alimentation 230 V mono.



Cuve

Code	970962
Cuve	28 L
Dimensions	335x600x288 mm
Prix	

Code	970961
Cuve	56 L
Dimensions	660x600x288 mm
Prix	

Cuve pour thermoplongeur SmartVide avec robinet de vidange. Fabrication en acier inox, robuste et résistant.

THERMOSCELLEUSE



Thermoscelleuse manuelle

Code	948025
Outillage	2 formats de barquettes 192x138 mm et 138x96 mm
Puissance	0,45 kW
Dimensions	200x500x470 mm
Prix	

Thermoscelleuse manuelle en inox alimentaire poli. Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon très facile d'entretien. Régulation électronique de la température. Laize maxi bobine de film : 150 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Thermoscelleuse manuelle

Code	949216
Outillage	Pour barquettes jusqu'au format GN 1/2 (325x265 mm)
Puissance	1 kW
Dimensions	430x650x600 mm
Prix	

Thermoscelleuse manuelle en inox alimentaire poli. Découpe et soudure simultanées du film. Régulation électronique de la température. Relevage du bras de soudure par vérins à gaz. Lève barquettes et pince film anti-rolling pour GN 1/2. Laize maxi bobine de film 350 mm. Alimentation 230 V mono. Livré sans outillage.



Thermoscelleuse semi-automatique

Code	948026
Outillage	2 formats de barquettes 191x138 et 138x96 mm
Puissance	0,75 kW
Dimensions	238x455x510 mm
Prix	

Modèle en acier inox à poser sur table. Pour barquettes maximum 205x150x100 mm. Outillage standard double format. Laize maximum de la bobine 160 mm. Diamètre maximum de la bobine 180 mm. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement Téflon anti-adhérent. Régulation électronique de la température (100 à 200 °C). Changement des empreintes sans outillage. Signal sonore et lumineux en fin de cycle. Compteur de cycles intégré. Alimentation 230 V mono.





Barquette thermoscellable

948810	250 g - 17x95x30 mm	*100/1200*
948812	375 g - 137x95x45 mm	*100/1200*
948813	500 g - 137x95x63 mm	*100/1200*
948814	750 g - 109x137x38 mm	*100/600*
948785	1 kg - 190x137x53 mm	*100/600*
948825	1,5 kg - 109x137x53 mm	*100/600*



PRESSE FRUITS

LES + PRODUITS

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



Presse fruits

Code	**980815**
Puissance	100 W
Dimensions	280x260x520 mm
Prix	

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



Presse fruits

Code	**689344**
Vitesse	1500 tr/min
Production	30 L/h
Puissance	130 W
Dimensions	230x300x350 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.

BROYEUR À GLACE



Broyeur à glace

Code	**689345**
Capacité	Réservoir 1,2 kg
Production	1,2 kg en 30 s
Vitesse	73 tr/min
Puissance	130 W
Dimensions	236x353x474 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.

EXTRACTEUR DE JUS



Extracteur de jus Nutrisantos

Code	**681381**
Vitesse	5 à 80 tr/min
Puissance	650 W
Dimensions	412x236x642 mm
Prix	

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 outils pour un nettoyage facile. Alimentation 220/240 V mono.



Extracteur de jus

Code	**689339**
Production	100 L/h
Conteneur à pulpe	7,5 L
Vitesse	3000 tr/min
Puissance	800 W
Dimensions	260x470x450 mm
Prix	

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 (ht 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Eazy-clean permet un démontage facile sans outils de la cuve, du panier et du couvercle. Alimentation 230 V mono.



Extracteur de jus

Code	**689267**
Débit	120 L/h
Bac à résidus	6,5 L
Ht. sous bec verseur	155 mm
Puissance	700 W
Dimensions	500x535x235 mm
Prix	

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.



LES + PRODUITS

- *Large goulotte*
- *Facile à nettoyer*



Extracteur de jus lent

Code	**980716**
Vitesse	60 tr/min
Capacité	500 ml
Puissance	240 W
Dimensions	290x200x440 mm
Prix	

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Alimentation 230 V mono.

CENTRIFUGEUSE



Centrifugeuse

Code	**980731**
Capacité	1,8 L - Blender inox
Vitesse	2 vitesses 8000 à 11000 tr/min
Puissance	800 W
Dimensions	270x430x640 mm
Prix	

2 possibilités d'utilisation. Alimentation 230 V mono.

BLENDER

LES + PRODUITS

- *2 vitesses 17300 et 19000 tr/min*
- *Couteau 4 lames en inox pour des préparations rapides*
- *Couvercle avec bouchon doseur*



Blender

Code	**705281**
Capacité	1,25 L (copolyester sans BPA)
Puissance	400 W
Dimensions	165x203x388 mm
Prix	

Pour boissons à base de glice pilée.



Blender

Code	**689353**	**689356**	**689355**
Capacité bol	2 L Copolyester	2 L Inox	4 L Inox
Vitesse	Variable de 0 à 15000 tr/min		
Puissance	1200 W		
Dimensions	220x303x566 mm		
Prix			

Bouton pulse 18000 tr/min. Bol adaptable sur le même socle. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

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



Pilon pour accélérer le broyage !

Mixer-blender

Code	**989372**
Capacité	2 L
Vitesse	3 vitesses : 13300 tr/min 26600 tr/min et 38000 tr/min
Puissance	1200 W
Dimensions	280x260x520 mm
Prix	

Bol copolyester sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

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

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

Blender à smoothie

Code	**689347**
Capacité bol	Maximum 2,4 L
Capacité utile	1,4 L
Moteur	Brushless
Puissance	1000 W
Dimensions	200x247x441 mm
Prix	

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 commandes tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar*
- *Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol*

Fabriqué en FRANCE

Blender

Code	**989371**
Capacité	1,25 L
Vitesse	2 vitesses 12000 et 16000 tr/min
Puissance	600 W
Dimensions	180x180x420 mm
Prix	

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolyester sans bisphénol A, gradué. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *2 vitesses + cycles pré-programmés (5 boutons)*
- *Système «Wave Action» récipient spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés*
- *75 à 99 boissons, smoothies et cafés glacés par jour*
- *Mode impulsion*



Mixer-blender

Code	**705280**
Capacité	2 L (copolyester sans BPA)
Vitesse	2 vitesses 6000 et 13500 tr/min
Puissance	1000 W
Dimensions	216x267x470/560 mm
Prix	

Insonorisé. Adapté à la réalisation de smoothies. Le moteur se coupe lors de l'ouverture du couvercle de protection. Carte mémoire pour programmation personnalisée. Indicateur lumineux de surchauffe. Possibilité d'encastrer l'unité. Alimentation 230 V mono.



robot coupe®

Ouverture : *prévue pour permettre l'ajout de liquide ou d'ingrédients en cours de fabrication.*

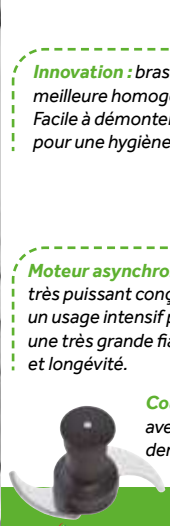
Innovation : *bras Blixer® pour une meilleure homogénéisation. Facile à démonter et nettoyer pour une hygiène idéale.*

Couvercle : *muni d'un joint pour une parfaite étanchéité.*

Moteur asynchrone : *très puissant conçu pour un usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité.*

Vitesse standard de 3 000 tr/mn pour avoir une **texture parfaitement homogène.**

Couteau *avec lames dentées.*





Fabriqué en FRANCE

BLIXER®

LE NOUVEL EQUILIBRE ALIMENTAIRE pour les textures modifiées

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

Blixer

Code	689076	980929
Cuve	3,7 L	5,9 L
Production	jusqu'à 2 kg	jusqu'à 3,8 kg
Couverts	10 à 100 couverts	10 à 100 couverts
Vitesse	1 vitesse 3000 tr/min	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min
Puissance	750 W	1500 W
Dimensions	240x305x445 mm	265x340x830 mm
Prix		

Cuve inox avec poignée ergonomique. Moteur asynchrone, silencieux exempt de toute vibration. Couvercle polycarbonate avec joint d'étanchéité. Cheminée de cuve haute pour travailler de grandes capacités liquides. Livré avec 1 couteau denté et un bras racleur. Alimentation 230 V mono.



ROBOT CHAUFFANT

Robot Cook®
COOKING CUTTER BLENDER

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE robot coupe®

Robot cook

Code	689247
Cuve	3,7 L
Vitesse	Vitesse variable : de 100 à 3500 tr/min Haute vitesse Turbo 4500 tr/min
Puissance	1800 W
Dimensions	225x340x520 mm
Prix	

Astucieux : *Couvercle étanche intégrant une fonction de sécurité anti-éclaboussure. Essuie-couvercle anti-vapeur permettant de garder un oeil sur la préparation.*

Pratique : *orifice dans le couvercle permettant d'ajouter des ingrédients dans la cuve sans avoir à stopper la recette en cours.*

Ingénieux : *Système inédit de retenue du couteau pour vider la préparation réalisée en toute sécurité.*

Efficace : *Bras racleur de cuve pour des préparations ultra fines et homogènes.*

Hygiène : *Toutes les pièces en contact alimentaire se démontent facilement et passent au lave-vaisselle.*

Ultra-précis : *Puissance de chauffe modulable, jusqu'à 140° au degré près.*

Silencieux : *Au coeur de l'agitation des fourneaux, les Chefs apprécient son silence.*

Puissant : *La puissance du Robot Cook® s'appuie sur un moteur industriel asynchrone d'une grande robustesse.*




Émulsionner


Pulvériser


Hacher


Pétrir


Mélanger


Mixer

COUPE-LÉGUMES



Coupe-légumes Dynacube

070304	Dynacube ø 400x350 mm	*1*
963150	Kit grille 7x7 mm + poussoir	*1*
963151	Kit grille 8,5x8,5 mm + poussoir	*1*
963152	Kit grille 10x10 mm + poussoir	*1*
963153	Kit grille 14x14 mm + poussoir	*1*
963154	Kit grille 17x17 mm + poussoir	*1*

Simple et pratique à utiliser pour couper rapidement et facilement vos légumes, fruits et certaines viandes froides cuites. Respecte les produits même les plus fragiles (ex : tomates). Sécurité optimale : aucun risque de se couper, les mains ne sont pas en contact avec les grilles. Pieds pliables pour un encombrement minimum. Grilles facilement interchangeables. Deux systèmes de fixation afin de s'adapter parfaitement au plan de travail (patins d'ancrage ou ventouses).

LES + PRODUITS

- *Moteur silencieux (50 dB) et sans vibrations*
- *Gain de productivité grâce au disques de ø 225 mm*
- *Évacuation latérale très pratique, sans protection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds*



Coupe-légumes

Code	970839	970840	970841
Production	Jusqu'à 300 kg/h	Jusqu'à 300 kg/h	Jusqu'à 300 kg/h
Couverts	Jusqu'à 400 couverts	Jusqu'à 400 couverts	Jusqu'à 400 couverts
Vitesse	1 vitesse 320 tr/min	2 vitesses 320 et 640 tr/min	Variable 320 à 720 tr/min
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W
Dimensions	400x505x475 mm	400x505x475 mm	400x505x475 mm
Prix			

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Permet de râper, émincer et couper des fruits et des légumes. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Pupitre de commande facile à utiliser. CL121 équipé d'un cadran à LED. Goulotte 217 cm², ø 60,5 mm. Goulotte d'évacuation. Livré sans disque. Large choix de disques (ø 22,5 mm, les plus grands du marché !). Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.
Ref. 970841 : convertible cutter. Disques et packs de disques : nous consulter.

LES + PRODUITS

- *Alimentation en continu*
- *Garantie de rendement et de qualité*
- *Peu encombrant et facilement déplaçable*



Coupe-légumes

Code	631318
Vitesse	1000 tr/min
Production	Jusqu'à 200 kg/h
Puissance	250 W
Dimensions	216x347x412 mm
Prix	

Pour couper, râper et effiler. Trémies légumes longs et grande capacité de la goulotte. Livré avec tous les accessoires de préparation en plastique polycarbonate. Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. Redémarrage automatique de la machine avec le poussoir en forme de demi-lune en position. Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe*
- *Trémie inox : légumes longs ø 205 mm, 215 cm²*



Coupe-légumes

Code	631330	989654	989655
Vitesse	1 vitesse 340 tr/min	1 vitesse 340 tr/min	2 vitesses 340 et 680 tr/min
Production	250 à 550 kg/h	250 à 550 kg/h	250 à 550 kg/h
Puissance	370 W	500 W	750 W
Alimentation	230 V mono	400 V tri	400 V tri
Dimensions	252x500x515 mm	252x500x515 mm	252x500x515 mm
Prix			

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

Accessoire

989601	Plateau trancheur - Épaisseur 6 mm	*1*
989600	Pack bistrot 3 disques - Inox (C2/C5/J2)	*1*
989602	Plateau trancheur - Épaisseur 10 mm	*1*
989646	Grille frite 6x6 mm	*1*
989599	Grille macédoine 10x10 mm	*1*

LES + PRODUITS

- *Nettoyage facile*
- *Peu encombrant*



Coupe-légumes

Code	631328
Vitesse	360 tr/min
Production	400 kg/h
Puissance	370 W
Dimensions	466x246x557 mm
Prix	

Pour trancher, râper, effiler et couper en dés et frites. Trémie facilement démontable sans outil pour le nettoyage. Socle incliné à 20° pour faciliter le chargement et l'éjection des légumes. Chambre de coupe amovible, trémie légumes longs intégrée au levier (ø 55,5 mm), et une trémie large inox gros légumes (215 cm²). Alimentation 230 V mono.

Performantes, robustes, faciles à nettoyer et disposant de la plus grande variété de coupes, ces machines sont inégalables et sauront répondre à vos besoins quotidiens avec précision, facilité et efficacité



LES + PRODUITS

- *Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux de type chou ou salade*
- *Conception simple et robuste*
- *Moteur asynchrone pour un usage intensif*
- *Toutes les pièces en contact alimentaire sont facilement démontables pour une hygiène parfaite*

Fabriqué en FRANCE

Coupe-légumes

robot coupe

Code	954025	970417	980924
Goulottes	Goulotte grand volume	Goulotte grand volume	Goulotte extra large
Production	Jusqu'à 150 kg/h	Jusqu'à 150 kg/h	Jusqu'à 250 kg/h
Couverts	50 à 400 couverts	50 à 400 couverts	70 à 600 couverts
Vitesse	1 vitesse : 375 tr/min	2 vitesses : 375 et 750 tr/min	1 vitesse : 375 tr/min
Puissance	550 W	600 W	750 W
Alimentation	230 V mono	400 V tri	400 V tri
Dimensions	380x305x595 mm	380x305x595 mm	360x340x690 mm
Prix			

Bloc moteur en polycarbonate (CL 50) ou en inox pour (CL 50 Ultra, CL 52) étudié pour le travail de grandes quantités. Cuve inox. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. Redémarrage automatique de la machine par bouton poussoir. Couvercle amovible composé de 2 goulottes. Gamme complète de 50 disques pour les émincés, coupes ondulées, râpés, bâtonnets, lanières et macédoine (de 5x5x5 mm à 25x25x25 mm) avec une précision et une qualité de coupe optimale. Livré avec poussoir Exactitube, sans disque.

Accessoire

970411	Pack 6 disques - Spécial restauration traiteur - Éminceur 1 et 3 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 4x4 mm et macédoine 10x10 mm, 1 porte disques mural	*1*
970413	Pack 8 disques - Spécial collectivités - Éminceur 2 et 5 mm, râpeur 2 et 3 mm, bâtonnet 4x4 mm et macédoine 10x10 mm et 20x20 mm, 1 porte disques mural	*1*

Qualité de coupe exceptionnelle en brunoises et gaufrettes !



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

Coupe-légumes

robot coupe

Code	689238
Goulottes	Goulotte grand volume
Production	Jusqu'à 150 kg/h
Couverts	50 à 400 couverts
Vitesse	1 vitesse : 375 tr/min
Puissance	500 W
Dimensions	390x340x610 mm
Prix	

Bloc moteur en inox étudié pour le travail de grandes quantités. Cuve inox. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. Redémarrage automatique de la machine par bouton poussoir. Couvercle amovible composé de 2 goulottes. Livré avec bac interne de réception 0,6 L, sans disque. Alimentation 230 V mono.

COLLECTION DE DISQUES



Éminceur
Bâtonnet / Julienne
Frites
Râpeur
Ondulé
Macédoine
Brunoise
Gaufrette

Découvrez la collection de disques !

NUTRITION FRAÎCHEUR

Les crudités dans tous leurs états

Avec l'évolution de la règlementation nutritionnelle, les Chefs de la restauration scolaire sont amenés à proposer plus de crudités. Ce qui était une recommandation, devient une obligation avec le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011.
Le tableau de fréquence alimentaire édité par le GEMRCN impose une fréquence minimum de 10 crudités sur 20 repas consécutifs.

C'est ainsi la meilleure opportunité pour les Chefs de toute la restauration de proposer de nouvelles coupes et de nouvelles présentations pour tous leurs plats.



Coupe-légumes

Code	970418
Goulottes	Goulotte automatique inox - Goulotte à levier pleine lune 4,4 L Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm, poussoir Exactitube
Production	Jusqu'à 1200 kg de légumes/h
Couverts	100 à 1000 couverts
Vitesse	2 vitesses : 375 et 750 tr/min
Puissance	1100 W
Dimensions	865x396x1270 mm
Prix	

Socle mobile inox. Équipé de 2 roulettes avec frein. Chariot réglable GN 1/1, 3 hauteurs + 3 bacs GN 1/1. Alimentation 400 V tri.



Coupe-légumes

Code	980925
Goulottes	Goulotte automatique inox - Goulotte à levier pleine lune 4,9 L Goulotte cylindrique ø 58 mm et ø 39 mm, poussoir Exactitube 2 tubes ø 50 mm + 2 tubes ø 70 mm
Production	Jusqu'à 1200 kg de légumes/h
Couverts	300 à 3000 couverts
Vitesse	2 vitesses : 375 et 750 tr/min
Puissance	1500 W
Dimensions	460x770x1355 mm
Prix	

Chariot ergonomique avec 3 bacs GN 1/1. Échelle de rangement d'accessoires avec 1 bac GN 1/1.Alimentation 400 V tri.



Coupe-légumes

Code	631329
Capacité	Jusqu'à 2100 kg/h
Vitesse	2 vitesses : 340 et 680 tr/min
Puissance	750 W
Dimensions	630x770x1250 mm
Prix	

Moteur asynchrone industriel silencieux. Pour cuisines de moyenne et grande production. Trémie automatique et disques inox. Chambre de coupe amovible 100 % hygiène : toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables pour un nettoyage optimal. Avec chariot en inox. Alimentation 380/400 V tri.



Coupe-légumes

Code	971200	970520
Capacité	Jusqu'à 2500 kg/h	Jusqu'à 2500 kg/h
Vitesse	1 vitesse : 330 tr/min	2 vitesses : 330 et 660 tr/min
Puissance	1500 W	2000 W
Alimentation	230 V mono	400 V tri
Dimensions	750x400x440 mm	750x400x440 mm
Prix		

Pour cuisines de moyenne et grande production. À installer de préférence sur la table inox mobile en option. Trémie automatique pour des débits importants en option.. Plusieurs trémies en option suivant l'utilisation.

Accessoire

970522 Trémie automatique coupe légumes	1

CUTTER



Cutter-mélangeur

Code	**971303**
Production	1 kg
Capacité	2,5 L
Vitesse	1500 tr/m
Puissance	370 W
Dimensions	216x297x371 mm
Prix	

Livré avec couteau lisse. Alimentation 230 V mono.



Cutter-mélangeur

Code	**971323**
Production	1,5 kg
Capacité	3,5 L
Vitesse	1500 tr/m
Puissance	500 W
Dimensions	247x407x303 mm
Prix	

Livré avec couteau micro-denté. Alimentation 230 V mono.





SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

CUTTER

DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

Fabriqué en FRANCE

robot coupe®



Couvercle : *possibilité d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication.*

Grande cuve : *pour gagner du temps en augmentant la quantité travaillée.*

Poignée ergonomique : *pour une manipulation aisée de la cuve.*

Modèles à variation de vitesse : *de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande souplesse d'utilisation et une plus grande variété d'applications.*

Minuterie : *encore plus de confort de travail, de précision et de régularité dans la réalisation des recettes.*



Innovation : *couteau fond de cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Tout inox à lames lisses démontables.*

Cutter de table

Code	**970412**	**953108**	**953109**
Cuve	3,7 L	4,5 L	4,5 L
Production	Hachage 1 kg - Émulsions 1,5 kg Pâtes 1 kg - Broyages 0,5 kg	Hachage 1,5 kg Émulsions 2,5 kg Pâtes 1,5 kg - Broyages 0,7 kg	Hachage 1,5 kg Émulsions 2,5 kg Pâtes 1,5 kg - Broyages 0,7 kg
Couverts	10 à 30 couverts	10 à 50 couverts	10 à 50 couverts
Vitesse	1 vitesse : 1500 tr/min	1 vitesse : 1500 tr/min	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min
Puissance	650 W	700 W	900 W
Dimensions	210x320x400 mm	225x305x440 mm	225x305x440 mm
Prix			

Cuve inox. Fonction pulse. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. 3 types de couteaux disponibles : couteau cranté, couteau denté (spécial persil), couteau lisse. Alimentation 230 V mono, 400 V tri (modèle 2 vitesses).



LES PRODUITS

- *Pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher en quelques secondes*
- *Possibilité d'ajouter des ingrédients durant la préparation sans ouvrir le couvercle*

Fabriqué en FRANCE

Dynamic

Cutter de table

Code	970843	970844	970845
Cuve	5,4 L / 4,3 L (utile)	5,4 L / 4,3 L (utile)	5,4 L / 4,3 L (utile)
Production	100 g à 4 kg	100 g à 4 kg	100 g à 4 kg
Couverts	20 à 100 couverts	20 à 100 couverts	20 à 100 couverts
Vitesse	1 vitesse : 1500 tr/min	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min	Vitesse variable : 350 à 3500 tr/min
Puissance	1100 W	1100 W	1100 W
Dimensions	275x505x510 mm	275x505x510 mm	275x505x510 mm
Prix			

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Ouïes d'aération intégrées sur le bloc moteur. Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse (5 niveaux). Cadran à LED. Couteau lisse (en standard). Couteau denté ou microdenté en option. Fonction Pulse et Reverse (cutter). Couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A). Avec racleur. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



LES PRODUITS

- *Mélanger, émulsionner, mixer, hacher*
- *Couvercle avec racleur émulsionneur*
- *Fonction pulse*
- *Hauteur de cheminée optimale(utilisation jusqu'à 75% de la capacité de cuve)*

Fabriqué en FRANCE

Cutter-mélangeur

Code	631332	989670	632134	989671
Production	2 kg	2,5 kg	2,5 kg	3,5 kg
Capacité	4,5 L	5,5 L	5,5 L	7 L
Vitesse	Variable 300 à 3700 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min
Puissance	1000 W	1300 W	1000 W	1500 W
Alimentation	230 V mono	230 V mono	400 V tri	230 V mono
Dimensions	256x415x482 mm	256x415x482 mm	256x415x482 mm	256x422x522 mm
Prix				

Cuve inox. Fonction pulse. Tableau de commande plat et étanche. Couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation. Toutes les parties en contact avec les aliments sont entièrement démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle. Fourni avec racleur/émulsionneur. Lames micro-dentées inox AISI 420 et racleur ergonomique de cuve en matériau composite.









LES PRODUITS

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

Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Cutter vertical

Code	954050	954052	980923
Cuve	20 L	28 L	45 L
Production	Hachage 8 kg - Émulsion 12 kg Pâtes 10 kg - Broyage 6 kg	Hachage 12 kg - Émulsion 17 kg Pâtes 14 kg - Broyage 8,5 kg	Hachage 18 kg - Émulsion 27 kg Pâtes 22,5 kg - Broyage 13,5 kg
Couverts	50 à 300 couverts	100 à 500 couverts	200 à 1000 couverts
Vitesse	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min	2 vitesses 1500 et 3000 tr/min	Vitesse variable de 300 à 3000 tr/min
Puissance	4,4 kW	5,4 kW	10 kW
Dimensions	380x630x760 mm	720x600x1250 mm	760x600x1400 mm
Prix			

Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une minuterie pour un meilleur contrôle des préparations. Commandes par impulsions pour une précision de coupe optimale. Cuve amovible et basculante avec levier de blocage pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage en minimisant les efforts. Déplacement de la machine facilité avec les 3 roulettes escamotables. Conçu pour réaliser tous types de gros hachages, hachages fins, émulsions, sauces, broyages, mélanges et pétrissages. Alimentation 400 V tri.



COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES

LES + PRODUITS

- *Robuste, simple d'utilisation et peu encombrant*
- *Machine 2 en 1 : une fonction coupe-légumes pour trancher, râper et effiler, et une fonction cutter pour hacher, broyer et émulsionner*



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

OFFERT
Pack Snack
3 disques (C2/C5/J2)

Fabriqué en FRANCE

DITO SAMA

Combiné cutter / coupe crudités

Code	**631319**
Production	250 kg/h
Cuve	2,5 L
Vitesse	1500 tr/min
Puissance	370 W
Dimensions	220x360x420 mm
Prix	

Cuve inox, couvercle transparent. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Coupe-légumes universel*
- *Cutter pour mélanger, émulsionner, mixer et hacher*
- *Système de fixation rapide avec attaches clips (breveté)*
- *Évacuation latérale très pratique, sans protection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds*



Fabriqué en FRANCE

Dynamic

Combiné coupe-légumes / cutter

Code	**970855**
Cuve	5,4 L / 4,3 L (utile)
Goulottes	Goulotte 217 cm2 - Goulotte ø 60,5 mm Goulotte d'évacuation
Production	Capacité : de 100 g à 4 kg
Couverts	Jusqu'à 400 couverts (coupe légumes) / 20 à 100 couverts (cutter)
Vitesse	Vitesse variable de 320 à 720 tr/min (coupe légumes) et de 350 à 3500 tr/min (cutter)
Puissance	1100 W
Dimensions	400x505x475 mm (coupe légumes) et 275x505x510 (cutter)
Prix	

Ergonomique, poignée et trémie en inox. Montage et démontage rapide breveté sans outils pour le remplacement et pour le nettoyage des accessoires au lave-vaisselle. Moteur asynchrone, intégré dans un bloc moteur métallique. Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse (5 niveaux). Cadran à LED. Couteau lisse (en standard). Fonction Pulse et Reverse (cutter). Couvercle en Copolyester Tritan, sans BPA (Bisphénol A). Avec racleur. Fourni avec un couteau lisse à lames inversées. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.



LES + PRODUITS

- *Machine 3 en 1 : pour couper, hacher et émulsionner*
- *Mais aussi : trancher , couper (dés, frites, ondulés), râper, hacher, mélanger, pétrir et mixer*
- *Trémie inox : légumes longs ø 60 mm, légumes larges 215 cm²*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Fabriqué en FRANCE

DITO SAMA

Combiné cutter / coupe-légumes / émulsionneur

Code	**631331**	**989653**	**971401**
Production	500 kg/h	500 kg/h	500 kg/h
Cuve	4,5 L	5,5 L	7 L
Vitesse	Variable 300 à 3700 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min	Variable 300 à 3700 tr/min
Puissance	1 kW	1,3 kW	1,5 kW
Dimensions	252x485x505 mm	252x485x505 mm	252x485x505 mm
Prix			

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Fonction pulse. Tableau de commande plat et étanche. Couvercle transparent, démontable et solidaire du châssis. Livré sans disque. Alimentation 230 V mono.



robot coupe®

Redémarrage automatique par le poussoir : *confort de travail et rapidité d'éxécution*

Couvercle : *Prévu pour permettre d'ajouter des liquides ou ingrédients en cours de fabrication*

Poignée ergonomique pour une ***manipulation aisée de la cuve***

Ejection latérale : *gain de place et confort d'utilisation*

Variation de vitesse : *de 300 à 3 500 tr/mn pour une plus grande variété d'applications*

Innovation : *couteau fond de cuve, pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités.*

Gamme de 28 disques *disponibles en option*

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

COMBINÉS
CUTTERS & COUPE-LÉGUMES

DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

Fabriqué en FRANCE

LES + PRODUITS

- *2 appareils en 1 : 1 accessoire cutter et 1 accessoire coupe-légumes s'adaptant sur un même bloc*
- *Cuve cutter en inox brossé pour émulsionner, hacher, broyer et pétrir*
- *Grande goulotte permettant le travail de légumes volumineux de type céleri, chou, salade*
- *Goulotte cylindrique pour le travail des légumes longs et fragiles*
- *Gamme complète de 23 à 50 disques en inox selon les modèles pour réaliser toutes vos coupes, à savoir émincés, ondulés, râpés, bâtonnets ainsi que macédoines et frites avec une précision et une qualité de coupe optimale*
- *Moteur asynchrone puissant à usage intensif pour une très grande fiabilité et longévité. Support moteur métallique, cuve cutter et coupe-légumes en inox pour une longévité accrue*







Fabriqué en FRANCE

Combiné coupe-légumes et cutter

robot coupe®

Code	689508	980913	953100
Cuve	3,7 L	4,5 L	4,5 L
Production	Cutter 1,5 kg max Coupe-légumes 200 kg/h	Cutter 2,5 kg max Coupe-légumes 200 kg/h	
Couverts	10 à 80 couverts	20 à 100 couverts	
Vitesse	1 vitesse : 1500 tr/min	1 vitesse : 1500 tr/min	2 vitesses : 750 et 1500 tr/min
Puissance	650 W	700 W	750 W
Alimentation	230 V mono	230 V mono	400 V tri
Dimensions	355x305x570 mm	320x305x590 mm	
Prix			

Fonction pulse. Moteur asynchrone avec sécurité magnétique et frein moteur. Redémarrage automatique de la machine par bouton poussoir. Deux goulottes d'alimentations dont une goulotte grands volumes. R-Mix disponible sur le R502 VV. Livré sans disque (sauf R301 Ultra, livré avec pack 4 disques).



Accessoire

954040	Pack de 4 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2x2 mm pour R401-R402-R402 VV	*1*
953004	Pack de 8 disques : éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2 mm et macédoine pour R401-R402-R402 VV	*1*
970425	Pack de 13 disques : éminceur 0,8, 2 et 5 mm, râpeur 2 et 5 mm, macédoine 5x5, 10x10 et 14x14 mm, julienne 2,5x2,5 mm, tagliatelle 2x10 mm, 4 porte disques muraux et kit D clean	*1*

MIXEUR





LES + PRODUITS

- *Hygiène parfaite : couteau inox, tube inox et disque inox entièrement démontables, une exclusivité breveté Robot-Coupe*
- *Appareil robuste : Choix des matériaux et conception très étudiée pour une longévité accrue*
- *Compact : d'un encombrement réduit et de manipulation aisée*

Fabriqué en FRANCE

Mixeur Mini

robot coupe

Code	954100	954101	954102
Production	Petites préparations	Petites préparations	Petites préparations
Vitesse	Variable 2000 à 12500 tr/min	Variable 2000 à 12500 tr/min	Variable 2000 à 12500 tr/min
Puissance	220 W	250 W	270 W
Tube	160 mm - ø 78 mm	190 mm - ø 78 mm	240 mm - ø 78 mm
Longueur totale	455 mm	485 mm	535 mm
Prix			

Livré avec un support mural en inox. Fouet en option disponible sur versions pieds démontables. Modèles à variation de vitesse : permettant d'adapter la vitesse en cours de préparation et de limiter les projections grâce à un démarrage en vitesse lente. Système autorégulation de la vitesse qui reste constante quelle que soit la consistance de la préparation (uniquement sur modèles CMP). Alimentation 230 V.



LES + PRODUITS

- *Spécial émulsion*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

AEROMIX SPÉCIAL EMULSIONS

Fabriqué en FRANCE

Mixeur

robot coupe

Code	689248
Vitesse	1500 à 14000 tr/min
Puissance	220 W
Tube	165 mm
Longueur totale	430 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



Mixeur

Code	914906
Capacité	800 ml
Vitesse	13000 à 15300 tr/min
Puissance	700 W
Prix	

Manche ergonomique. Dotation : bol de 800 ml. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *Mixer portatif léger et simple à utiliser*
- *Idéal pour les petites préparations et les émulsions*
- *Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation*
- *Démontage simple et rapide sans outils*

Fabriqué en FRANCE

Mixeur SPEEDY

BITO SAMA

Code	971250	971251
Vitesse	15000 tr/min	15000 tr/min
Puissance	250 W	250 W
Tube	200 mm	250 mm
Longueur totale	465 mm	465 mm
Prix		

Tube de plongée en inox ø 75 mm. Alimentation 230 V mono.

Gamme JUNIOR

LES + PRODUITS

- *Couteau Ti-Métal facile à démonter*
- *Ergonomique*
- *Léger, rapide, efficace & robuste*

Fabriqué en FRANCE

Dynamic



Mixeur sans fil Nomad

Code	970603
Production	4 L
Vitesse	1 vitesse 10000 tr/min
Puissance	2000 mAh / -12 Vdc
Tube	160 mm
Diamètre appareil	ø 110 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



Pack DMX 225 :

Pack COMBI 225 :

Fabriqué en FRANCE

Dynamic

Mixeur JUNIOR

Code	970765	970610	963118
Modèle	Mixeur	Pack mixeur (couteau 2 lames)	Pack mixeur (couteau 2 lames + fouet)
Capacité	5 à 25 L	5 à 25 L	5 à 25 L
Vitesse	12000 tr/min	Variable : 3000 à 12000 tr/min	Variable : 3000 à 12000 tr/min
Puissance	270 W	270 W	270 W
Tube	225 mm - ø 94 mm	225 mm - ø 94 mm	225 mm - ø 94 mm
Longueur totale	505 mm	505 mm	530 mm
Prix			

Le plus léger du marché dans sa catégorie. Mixer monobloc pied fixe. Support mural inclus. Alimentation 230 V mono. Les packs de mixers sont avec pieds démontables. Couteau 2 lames longueur 225 mm, fouet longueur 185 mm (1 à 5 L), presse purée longueur 200 mm (1 à 10 kg).

Accessoires

963157	Pied pour mini mixeur Junior DMX 225	*1*
970846	Presse purée (1 à 10 kg) Vitesse variable de 70 à 300 tr/min	*1*
970543	Bol inox - 3 L - ø 150 mm	*1*

Dynamic

Fabriqué en FRANCE

Gamme DYNAMIX®



LES + PRODUITS

- *Spécialement conçu pour les petites préparations, les sauces et émulsions*
- *Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage*
- *Pied en acier inoxydable*
- *Bouton deux vitesses ou variateur de vitesse accessible rapidement*
- *Pied entièrement démontable, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité*



Pack DMX 160 :



Pack COMBI 160 :



Mixeur DYNAMIX®

Code	970605	970606	970601
Capacité	1 à 4 L	1 à 8 L	1 à 4 L
Vitesse	Variable : de 3000 à 13000 tr/min	Variable : de 3000 à 13000 tr/min	Variable : de 3000 à 13000 tr/min
Puissance	220 W	250 W	220 W
Tube	160 mm - ø 55 mm	190 mm - ø 66 mm	160 mm - ø 55 mm
Longueur totale	395 mm	425 mm	395 mm
Prix			

Accessoires

970746	Pied blender 160 mm	*1*

Gamme de mixers avec pieds démontables pour une hygiène parfaite. Le DMX 160 Blender est spécialement conçu pour les soupes. Alimentation 230 V mono.

Pack DYNAMIX®

Code	632135	970838
Référence	Pack (couteau 2 lames + fouet + presse purée + bol 1 L gradué)	Pack (couteau 2 lames + fouet)
Production	1 à 8 L	1 à 8 L
Vitesse	Variable : de 3000 à 13000 tr/min	Variable : de 3000 à 13000 tr/min
Puissance	220 W	220 W
Tube	160 mm - ø 55 mm	160 mm - ø 55 mm
Longueur totale	395 mm	395 mm
Prix		

Packs de mixers avec pieds démontables. Couteau 2 lames longueur 160 mm, fouet longueur 185 mm (1 à 4 L), presse purée longueur 126 mm (1 à 5 kg). Alimentation 230 V mono.

Gamme MASTER



LES + PRODUITS

- *Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage*
- *Pied en acier inoxydable*
- *Pied et cloche entièrement démontables sans outils, tube et cloche tout en inox pour un entretien facilité*
- *Légèreté pour une utilisation aisée*
- *Nouvelle motorisation pour un meilleur rendement*

Mixeur Master

Code	970614
Production	40 à 100 L
Vitesse	10500 tr/min
Puissance	600 W
Tube	410 mm - ø 110 mm
Longueur totale	715 mm
Prix	

Mixer à pied fixe. Alimentation 230 V mono.



Pack DMX 410.H :



Pack COMBI 410.H :



Presse purée



Pied blender

Bol gradué (offert)



Pack MASTER

Code	970770	970771
Référence	Pack (couteau 3 lames)	Pack (couteau 3 lames + fouet)
Production	40 à 100 L	40 à 100 L
Vitesse	Variable : 3000 à 10500 tr/min	
Puissance	600 W	600 W
Tube	410 mm	410 mm
Longueur totale	720 mm	720 mm
Prix		

Packs de mixers avec pieds démontables. Couteau 3 lames longueur 410 mm, fouet longueur 245 mm (5 à 20 L). Bol gradué offert. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

970619	Pied presse purée	*1*
970747	Pied blender	*1*

LES + PRODUITS

- *Couteau, tube et disque inox entièrement démontables (exclusivité breveté)*
- *Appareil robuste : matériaux et conception étudiés pour une longévité accrue*
- *Compact : encombrement réduit et manipulation aisée*
- *Variation de vitesse permettant d'adapter la vitesse en cours de préparation et de limiter les projections grâce à un démarrage en vitesse lente*
- *Système d'autorégulation : vitesse constante quelle que soit la consistance de la préparation*



Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Mixeur Compact

Code	954070	954071	954072
Production	Jusqu'à 15 L	Jusqu'à 30 L	Jusqu'à 45 L
Vitesse	Variable : de 230 à 9600 tr/min	Variable : de 2300 à 9600 tr/min	Variable : de 2300 à 9600 tr/min
Puissance	270 W	300 W	350 W
Tube	250 mm	300 mm	350 mm
Longueur totale	650 mm	660 mm	700 mm
Prix			

Livré avec un support mural en inox. Fouet en option disponible sur versions pieds démontables. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Léger pour un confort d'utilisation*
- *Poignée ergonomique*
- *Sécurité démarrage*



Fabriqué en FRANCE

DITO SAMA

Mixeur portatif SPEEDY

Code	632139
Capacité	35 L
Vitesse	Vitesse variable de 2500 à 15000 tr/min
Puissance	250 W
Tube	250 mm
Dimensions	110x75x520 mm
Prix	

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Poids 1 kg. Alimentation 230 V mono.





Couteau



Cloche

Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Mixeur Combi

Code	954074	980930	950317	689260
Production	Jusqu'à 30 L	Jusqu'à 50 L	Jusqu'à 100 L	Jusqu'à 100 L
Vitesse	Mixer : 2300 à 9600 tr/min Fouet : 500 à 1800 tr/min	Mixer : 1500 à 9000 tr/min Fouet : 250 à 1500 tr/min	Mixer : 1500 à 9000 tr/min Fouet : 250 à 1500 tr/min	Fouet : 250 à 1500 tr/min
Puissance	300 W	440 W	500 W	500 W
Hauteur	Tube 300 mm - Fouet 220 mm	Tube 350 mm - Fouet 280 mm	Tube 450 mm - Fouet 280 mm	Fouet 280 mm
Dimensions	ø 125x700/610 mm	ø 125x790/805 mm	ø 125x890/840 mm	ø 125x800 mm
Prix				

Bloc moteur inox. Couteau, disque et tube inox démontable pour une hygiène parfaite. L'accessoire fouet vous permettra d'émulsionner, de mélanger, d'égrener, de fouetter et de malaxer. Boîte fouet métallique ultra résistante. Couteau conçu pour une qualité de mixage optimale. Pied équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Livré avec un support mural en inox. Alimentation 230 V mono.

Gamme SENIOR

LES + PRODUITS

- *Des outils spéciaux permettant une finesse de mixage*
- *Pied en acier inoxydable*
- *Variateur de vitesse accessible rapidement*
- *Pied démontable pour un entretien facilité*
- *Légèreté permettant une utilisation aisée*
- *Mise en marche de l'appareil sécurisée par bouton*





Fabriqué en FRANCE



Dynamic

Mixeur Senior

Code	970600
Production	20 à 40 L
Vitesse	1 vitesse 9500 tr/min
Puissance	350 W
Tube	300 mm
Longueur totale	600 mm
Prix	

Mixer pied fixe. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Alimentation 230 V mono.

Pack DMX 300 :



Pack COMBI 300 :





Fabriqué en FRANCE

Dynamic

Pack Senior

Code	970612	970767
Production	20 à 40 L	20 à 40 L
Vitesse	Variable : 2800 à 9000 tr/min	Variable : 2800 à 9000 tr/min
Puissance	350 W	270 W
Tube	300 mm	300 mm
Longueur totale	600 mm	640 mm
Prix		

Packs de mixers avec pieds démontables. Couteau 3 lames longueur 300 mm, fouet longueur 205 mm (5 à 20 L). Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Démontage sans outils. Alimentation 230 V mono.



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA GAMME COMPLÈTE

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



SMART SPEED CONTROL !
Auto-régulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile !

LES + PRODUITS

- *Confort d'utilisation grâce à son faible poids*
- *Poignée ergonomique*
- *Vitesses réglables pour une préparation rapide et facile*

0% BPA

Fabriqué en FRANCE

Mixeur portatif BERMIXER PRO

Code	989656	989657	971311
Capacité	30 L	50 L	100 L
Vitesse		Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/min	
Puissance	350 W	350 W	450 W
Tube	353 mm	453 mm	453 mm
Dimensions	138x120x665 mm	138x120x765 mm	138x120x765 mm
Prix			



Code	989658	971312	989659	971404	989660	989661	989662
Capacité	120 L	170 L	150 L	220 L	240 L	270 L	290 L
Vitesse	Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/min	Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/min	Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/min	Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/min	Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/min	Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/min	Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/min
Puissance	450 W	550 W	550 W	650 W	650 W	750 W	750 W
Tube	553 mm	553 mm	453 mm	553 mm	653 mm	553 mm	653 mm
Dimensions	138x120x865 mm	138x120x865 mm	138x120x765 mm	138x120x865 mm	138x120x965 mm	138x120x765 mm	138x120x965 mm
Prix							

Les parties en contact avec les aliments (tube, axe, couteau) peuvent être entièrement démontées sans outils par l'utilisateur, pour un nettoyage facile (tube, couteau et fouet lavables au lave-vaisselle). Indicateur lumineux d'alarme de surchauffe. Alimentation 230 V mono.



Accessoires

971294	Support marmite pour Bermixer	*1*
971295	Glissière pour BERMIXER récipient ø 375 à 650 mm	*1*

TURBO-BROYEUR



LES + PRODUITS

- *Spécial très grandes capacités*
- *Travail direct dans la marmite*
- *Assure sans défaillance un service intensif*
- *Durée de vie importante*
- *Châssis et tube de plongée en inox pour une hygiène parfaite*
- *Maniable*
- *Pliable, peu d'encombrement*
- *Réglable en hauteur*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Modèle Gigamix XS blender

Fabriqué en FRANCE

Dynamic

Modèle Gigamix blender

Turbo-broyeur à soupe

Code	970857	970858
Production	40 à 150 L	100 à 300 L
Vitesse	2800 tr/min	2800 à 4000 tr/min
Puissance	1,5 kW	2,2 kW
Variateur	Sans	Sans
Hauteur sous cloche	Minimum : 190 mm Maximum : 850 mm	Minimum : 500 mm Maximum : 790 mm
Dimensions	575x1300x1625 mm	620x1530x1460 mm
Prix		

Maniabilité accrue grâce aux roulettes. Rangement facilité par son gabarit une fois replié. Compact, faible empiétement soit un encombrement minimum. Tout inox. Alimentation 400 V tri.



LES + PRODUITS

- *Tubes démontables équipés d'une tête à effet turbine pour un débit accru et un résultat optimal*
- *Structure robuste en acier inox et résistance aux milieux humides*
- *Ergonomique, poignée facile à saisir, facilite la levée et l'abaissement du tube*
- *Tube de mixage inox entièrement démontable sans outils*
- *Nettoyage et aseptisation faciles des pièces en contact alimentaire*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

Turbo-broyeur à soupe

Code	971277	971278	971279
Production	Jusqu'à 300 L	Jusqu'à 500 L	Jusqu'à 700 L
Vitesse	1 vitesse 1200 tr/min	1 vitesse 1600 tr/min	2 vitesses 850 et 1700 tr/min
Puissance	0,9 kW	1,5 kW	2,2 kW
Dimensions	640x1625x1330 mm	689x1600x1278 mm	689x1600x1278 mm
Prix			

Monté sur un chariot en acier inox pour faciliter son déplacement en cuisine. Maintien en position de travail pendant l'utilisation par un dispositif automatique. Sécurité de l'utilisateur assurée. Tubes du mixer démontables sans outils pour lavage au lave-vaisselle. Les pièces telles que le tube, l'arbre, le palier et le rotor se démontent facilement pour un nettoyage et désinfection afin d'éviter toute contamination. Réalisation : soupes, purées, sauces, pâtes liquides. Intérieur et extérieur inox. Existe en version turbo broyeur purée. Alimentation 400 V tri.

ÉPLUCHEUSE

LES + PRODUITS

- *Douchette amovible pouvant être utilisée pendant les opérations d'épluchage et de lavage*
- *Filtre intégré facile à retirer*
- *Cuve amovible permettant de transporter les légumes*



Fabriqué en FRANCE

Éplucheuse

Code	971226	971228	970468
Contenance	5 kg	5 kg	8 kg
Production	80 à 100 kg	4 à 5 kg suivant grosseur	130 à 150 kg
Vitesse	300 tr/min	300 tr/min	300 tr/min
Puissance	370 W	250 W	370 W
Dimensions	424x390x590 mm	424x390x590 mm	422x396x676 mm
Prix			

Réalisations : épluchages des légumes et nettoyage des coquillages. Épluchеuses capacité 5 ou 8 kg de légumes pour répondre aux exigences des restaurants de petite et moyenne taille. Rendement maximum garanti de 80 kg/h (T5E) ou 150 kg/h (T8E). Intérieur et extérieur inox. Filtre intégré. DTEFB fournie avec plateau abrasif et panier filtre. DT5MFB fournie avec plateau spécial coquillages. DT8EFB fournie avec plateau abrasif, cylindre et panier filtre. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

970680	Table support inox - 420x420x505 mm	*1*

LES + PRODUITS

- *Plateau tournant amovible couvert d'un matériau abrasif haute résistance pour la durabilité et la longévité de l'appareil*
- *Chambre d'épluchage facile à nettoyer en raccordant la poignée douchette sur une arrivée d'eau et en la clipsant sur le couvercle transparent*
- *Tableau de commande étanche (IP55) avec touche de remise à zéro et minuteur programmable facile d'utilisation*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Fabriqué en FRANCE

Éplucheuse

Contenance	10 kg	15 kg
Production	120 à 200 kg	240 à 300 kg
Vitesse	300 tr/min	300 tr/min
Puissance	370 W	370 W
Dimensions	440x690x680 mm	440x690x750 mm
Code (version 230 V mono)	**970470**	**970472**
Prix		
Code (version 400 V tri)	**688020**	**970471**
Prix		

Épluchеuses capacité 10 ou 15 kg permettant diverses opérations : lavage, brossage, épluchage, essorage des légumes. Grande capacité d'épluchage de légumes avec peu de déchets grâce au matériel abrasif couvrant le plateau tournant. Filtre intégré. Plateau abrasif. Contact pour électrovanne. Construction robuste en acier inox et couvercle transparent réalisé dans un plastique particulièrement résistant pour une visibilité totale du cycle d'épluchage.

Accessoires

971283	Table filtre avec tablette - 494x762x724 mm	*1*



LES + PRODUITS

- *Possibilité de la placer à côté d'un évier pour une vidange directe*
- *Idéale pour des espaces réduits*
- *Facile d'entretien*

CE Fabriqué en EUROPE

sammic

Éplucheuse

Code	970920
Capacité	5 kg
Production	80 à 100 kg
Vitesse	300 tr/min
Puissance	300 W
Dimensions	333x367x490 mm
Prix	

Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Entraînement automatique des déchets vers la vidange. Couvercle transparent en polycarbonate relevable, avec fermeture et dispositif de sécurité, résistant aux chocs. Abrasif latéral. Livré sans socle et sans filtre. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

970812	Socle	*1*
970813	Filtre anti-mousse	*1*



CE Fabriqué en EUROPE

sammic

Éplucheuse essoreuse

Éplucheuse	20 à 300 kg/h
Essoreuse	19,5 L - 20 kg/h
Puissance	550 W
Dimensions	433x635x786 mm
Code (version 230 V mono)	**970810**
Prix	
Code (version 400 V tri)	**970942**
Prix	

Système anti-retour à l'arrivée de l'eau. Boîtier de commande incorporé avec bouton de marche, arrêt coup de poing et minuterie de 0 à 6 min. L'épluchage est réalisé par un abrasif qui use la surface du produit par frottement. Cet abrasif possède une longévité et une résistance extrêmes. Avec plateau abrasif et panier essoreuse. Livré sans socle et sans filtre. Alimentation 230 V mono sur la PES-20 mono et 230/400 V tri sur la PES-20.

Accessoires

970811	Socle et filtre anti-mousse	*1*





LES PRODUITS

- *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

Prise d'accessoires	Non	Oui	Non	Oui
Capacité	6 kg par cycle		12 kg par cycle	
Production	120 à 150 kg/h		220 à 270 kg/h	
Vitesse	317 tr/min		317 tr/min	
Dimensions	395x700x433 mm		395x700x503 mm	
Code (version 230 V mono)	**975161**	**975162**	**975159**	**975160**
Prix				
Code (version 230/400 V tri)	**970950**	**975154**	**975157**	**975158**
Prix				

Éplucheuse fabriquée en aluminium poli très résistant. L'épluchage est réalisé par un matériau abrasif qui use la surface du produit par frottement. Le matériau abrasif possède une longévité et une résistance extrêmes.

Accessoires

970951	Socle PP6 - 411x700x945 mm	*1*
970952	Filtre et dispositif anti-mousse PP/PPC-6/12 - 411x700x945 mm	*1*

Filtre récupérateur d'épluchures avec dispositif anti-mousse inclus ou optionnel. Fabrication tout inox.



LES PRODUITS

- *Grande capacité et grosse production grâce aux mélangeurs latéraux qui sont dotés d'un abrasif en carbure de silice (approuvé par NSF)*
- *Boîtier commande IP65*
- *Contact auxiliaire*



Éplucheuse

Capacité	10 kg	15 kg	30 kg
Production	220 à 240 kg/h	400 à 480 kg/h	400 à 480 kg/h
Dimensions	433x635x668 mm	433x635x786 mm	622x760x1002 mm
Version 230 V mono	**970941**	**970924**	**970927**
Prix			
Version 230/400 V tri	**950320**	**970923**	**970928**
Prix			

Cylindre et plateau abrasif. Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice (approuvé par NSF). Fabrication en inox. Plateau facile à enlever pour son nettoyage. Entraînement automatique des déchets vers la vidange. Efficacité énergétique par l'optimisation des moteurs. Couvercle transparent en polycarbonate relevable, avec fermeture et dispositif de sécurité. Porte en aluminium avec fermeture hermétique et dispositif de sécurité. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. Système anti-retour à l'entrée d'eau. Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. Minuterie de 0 à 6 minutes et fonctionnement en continu.

Accessoires

970811	Socle soudé + filtre anti-mousse pour PI-10, PI-20 et PES-20	*1*
970943	Socle soudé + filtre anti-mousse pour PI-30	*1*





ESSOREUSE

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



GARANTIE 5 ANS *sauf 5L

Fabriqué en FRANCE

Dynamic

Essoreuse

Code	070306	070302	070300
Contenance	5 L	10 L	20 L
Production	1 à 2 salades	2 à 3 salades	3 à 5 salades
Dimensions	ø 275x340 mm	ø 330x420 mm	ø 430x500 mm
Prix			

Base antidérapante. Anti-bactérien incorporé.

LES + PRODUITS

- *Rapide et efficace, elle respecte la fragilité du produit*
- *Construction robuste pour une utilisation intensive journalière*



GARANTIE 5 ANS

Fabriqué en FRANCE

Dynamic

Essoreuse électrique

Code	970860
Contenance	20 L
Production	3 à 5 salades
Vitesse	500 tr/min
Puissance	200 W
Dimensions	ø 430x630 mm
Prix	

Avec temporisation. Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire). Berceau avec patins à ventouses pour une stabilité accrue. Certifiée conforme à la norme NSF/ANSI 2-2009 : Norme sanitaire Nord-Américaine certifiant que le produit répond à des exigences strictes de qualité et de sécurité. Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP. Alimentation 230 V mono.





LES + PRODUITS

- *Vidange de l'eau résiduelle*
- *Tableau de commandes plat et étanche (IP55)*
- *Panier d'essorage en acier inox ou résine*

Fabriqué en FRANCE

Essoreuse

Code	970510	970544	970545
Contenance	Panier résine 32 L fourni	Panier résine 65 L fourni	Panier inox 65 L fourni
Production	5 kg de légumes 6 têtes de salade	10 kg de légumes 10/15 têtes de salade	10 kg de légumes 10/15 têtes de salade
Puissance	370 W	750 W	750 W
Dimensions	460x540x800 mm	578x639x1005 mm	578x639x1005 mm
Prix			

Réalisations : essorage de tous les légumes feuillus et herbes, salades, épinards, persil, poireaux... Cycles automatiques d'essorage : un avec rotation et arrêt du panier pour défoulage, l'autre sans défoulage pour produits fragiles. Sécurité à l'ouverture du couvercle. Tableau de commande plat et étanche. Alimentation 230 V mono pour la EL40F et 400 V tri pour la ELX65F5 et la ELX65XF5.



LES + PRODUITS

- *La plus rapide du marché, qui n'endommage pas le produit*
- *Boîtier de commande électronique et intuitif*
- *Jusqu'à 900 tr/min : garantie de rendement et de qualité*

NSF CE Fabriqué en EUROPE

sammic

Essoreuse

Code	975133	975139
Contenance	6 kg	12 kg
Vitesse	900 tr/min	900 tr/min
Production	120 à 360 kg/h	240 à 720 kg/h
Puissance	550 W	550 W
Dimensions	540x750x665 mm	540x750x815 mm
Prix		

Idéal pour collectivités et hôtellerie. Châssis et panier inox. Couvercle très résistant, relevable avec amortisseur. Sécurité de couvercle. Panneau de commandes électronique d'utilisation très simple et intuitive. Sélection de cycles (3 cycles). Frein moteur. Possibilité de rangement sous plan de travail. Machine équipée de roues avec freins, plus besoin de percer pour des fixations au sol. Alimentation 230 V mono.



TRANCHEUR À PAIN

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



Fabriqué en FRANCE

DITO SAMMIC

Trancheur à pain

Code	**971274**
Production	116 à 233 tranches/min - Épaisseur tranche : 8 à 60 mm
Puissance	370 W
Dimensions	472x418x857 mm
Prix	

Séparateur dans la goulotte pour couper deux baguettes en une seule fois. Tableau de commande plat et étanche pour éviter l'accumulation des miettes. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

971275	Table mobile avec gastro GN 1/1	*1*

LES + PRODUITS

- *Permet de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150x125 mm) avec régularité, sans déchirure ni écrasement*
- *Système de sécurité très performant composé d'une barrière infrarouge, d'une sécurité de couvercle et d'un dispositif de commande à manque de tension*
- *Arrêt automatique de sécurité après 1 minute de fonctionnement à vide*





Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Trancheur à pain

Code	**950315**
Production	180 à 360 tranches/min - Épaisseur tranche : 8 à 80 mm
Vitesse	180 tr/min
Puissance	350W
Dimensions	335x385x920 mm
Prix	

Goulotte 150x125 mm . Conception tout en acier inoxydable pour faciliter l'entretien de la machine par son utilisateur (lame inox démontable sans outils pour un nettoyage facile). Alimentation 230 V mono.

Accessoires

950316	Socle mobile CL50 ou TP 680	*1*

LES + PRODUITS

- *Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains*
- *Économie : rapidité de travail, coupe uniforme et rentabilité maximum*
- *Hygiène : moins de manipulations, nettoyage facile, lame extractible sans outils. Sécurité : système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie de la machine*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



NF CE Fabriqué en EUROPE

sammic

Trancheur à pain

Code	**970830**
Production	140 à 280 tranches/min - Épaisseur tranche : 10 à 90 mm
Puissance	250 W
Dimensions	410x524x910 mm
Prix	

Goulotte 115x135 mm. Fabrication en inox AISI 304. Lame inox extractible. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

970831	Socle mobile inox CP-250 - 494x567x605 mm	*1*

BATTEUR-MÉLANGEUR

LES + PRODUITS
- *3 outils inox (fouet, palette et crochet)*
- *Prise d'accessoire type K*
- *Dispositif de détection de la cuve*



Batteur-mélangeur

Code	971314
Cuve	Inox 5,5 L
Vitesse	Variable électronique de 40 à 240 tr/min
Puissance	500 W
Dimensions	284x382x434 mm
Prix	

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). Alimentation 230 V mono.



Batteur-mélangeur robot coupe

Code	689269	980941
Cuve	5,5 L avec poignée	7,6 L avec poignée
Vitesse	10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/min	10 vitesses indexées de 60 à 600 tr/min
Puissance	550 W	700 W
Dimensions	320x465x405 mm	320x465x405 mm
Prix		

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... Alimentation 230 V mono.



Batteur-mélangeur

Code	971963
Cuve	40 L
Production	10 kg
Puissance	2,2 kW
Dimensions	655x850x1370 mm
Prix	

Cuve inox, 3 outils : fouet renforcé, palette et crochet plat. Variateur de vitesse électronique. Variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées. Alimentation 230 V mono.





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



Batteur-mélangeur

Code	971962	971284	971315
Prise accessoires	Oui	Non	Oui
Cuve	5,2 L	8 L	8 L
Production	1,5 kg	2,5 kg	2,5 kg
Vitesse	20 à 220 tr/min	20 à 220 tr/min	20 à 220 tr/min
Puissance	450 W	600 W	600 W
Dimensions	266x416x487 mm	292x416x527 mm	292x416x527 mm
Prix			

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve avec 2 poignées et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS
- *Grille de sécurité à relevage manuel*
- *Montée-descente de la cuve par levier*
- *Goulotte amovible pour ajouter des ingrédients durant le travail*

Batteur-mélangeur

Code	970790	970815
Usage	Occasionnel	Intensif
Cuve	5 L	5 L
Production	1 kg	1,5 kg
Puissance	300 W	250 W
Dimensions	310x382x537 mm	310x382x537 mm
Prix		

Variateur de vitesse électronique en continu sans paliers. Muni d'un écran protecteur de sécurité extractible. Montée et descente de la cuve grâce à un levier. Double microrrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de l`écran protecteur. À poser sur table. Livré avec crochet + fouet + palette. Variateur mécanique. Sans prise d'accessoire. Cuve en acier inox. Alimentation 230 V mono.













Fabriqué en FRANCE

DITO SAMMIC

Nouvelle génération
conforme à la norme
UNI EN 454:2015



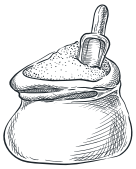
Batteur-mélangeur

Code	989663	971318	989665	989664	989666
Prise accessoires	Non	Non	Oui	Non	Oui
Cuve	10 L	20 L		30 L	
Production	3,5 kg	6 kg		7 kg	
Vitesse	10 vitesses 26 à 180 tr/min	8 vitesses 35 à 180 tr/min		8 vitesses 35 à 180 tr/min	
Puissance	500 W	750 W		750 W	
Dimensions	454x606x700 mm	521x685x1230 mm		532x685x1230 mm	
Prix					

Corps en matériau anti-corrosion, avec cuve en acier inoxydable 18/8. Moteur puissant asynchrone avec variateur de vitesse mécanique. Planétaire protégé à l'aspersion. Écran plein transparent associé au monte et baisse de cuve (10 L). L'écran de protection et l'écran fil inox sont à la fois amovibles et démontables pour le nettoyage (20, 30 L). Sécurités utilisateur : cuve et écran. Panneau de commandes tactile étanche IP55, avec minuteur 60 minutes. Alimentation 400 V tri.







LES + PRODUITS

- *Grille de protection*
- *Goulotte amovible pour ajouter des ingrédients durant le travail*
- *Protection renforcée contre les projections d'eau*

NSF CE Fabriqué en EUROPE

sammic

Batteur-mélangeur

Code	970816	970791	970817	970792	970819	970818	970794
Prise accessoires	Non	Oui	Non	Oui	Non	Non	Oui
Cuve	10 L		20 L		30 L	40 L	
Production	3 kg		6 kg		9 kg	12 kg	
Réduction	-		10 L		10 L	20 L	
Puissance	550 W	750 W	900 W		1100 W	1400 W	
Dimensions	410x523x688 mm		520x733x1152 mm		528x764x1152 mm	586x777x1202 mm	
Prix							

Gamme dotée de moteurs robustes triphasés alimentés par des variateurs de fréquence électroniques de grande fiabilité. Grâce à cela les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé. Montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0 à 30 min. Cuve, capot et pieds en inox. Livré avec crochet + fouet + palette. Option bâti inox (20, 30 et 40 L). Alimentation 230 V mono.







Fabriqué en FRANCE

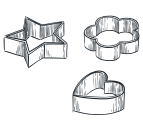
DITO SAMMIC

Batteur-mélangeur

Code	971317	971960	989667	971961	989668	989669
Prise accessoires	Non	Oui	Non	Oui	Non	Oui
Cuve	10 L	10 L	20 L	20 L	30 L	30 L
Production	3,5 kg		6 kg		7 kg	
Vitesse	10 vitesses 26 à 180 tr/min		10 vitesses 30 à 180 tr/min		10 vitesses 30 à 180 tr/min	
Puissance	750 W		1010 W		1100 W	
Dimensions	454x606x700 mm		532x685x1208 mm		532x685x1208 mm	
Prix						

Corps en matériaux inoxydables avec cuve inox. Moteur puissant asynchrone avec variateur de vitesse électronique. Planétaire étanche à l'aspersion. Écran de sécurité en fil inox rotatif facilement démontable composé d'un écran de sécurité plein amovible, sans Bisphénol A, limitant les particules de farine et de poussière dites «folle farine» au cours des préparations (20, 30 L). Sécurités utilisateur : détection présence de cuve et écran fermé. Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine quand la cuve est relevée. Tableau de commande étanche IP55 à touches tactiles. Minuterie (60 min) arrête la machine à la fin du cycle. Bouton marche/arrêt. Pieds réglables pour stabilité. Alimentation 230 V mono.









PÉTRIN

LES + PRODUITS

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



Panneau de commande





Fabriqué en ITALIE

Pétrin à spirale

Tête	Fixe	Fixe	Fixe	Fixe	Relevable	Relevable	Relevable	Relevable
Capacité de pâte	8 kg	12 kg	18 kg	25 kg	18 kg	25 kg	38 kg	44 kg
Volume de la cuve	10 L	15 L	20 L	33 L	20 L	33 L	40 L	50 L
Puissance	0,37 kW	0,9 kW	0,75/0,9 kW	1,1 kW	0,9 kW	1/1,4 kW	1,5/2,2 kW	1,5/2,2 kW
Vitesse	1 vitesse	1 vitesse	1 vitesse	1 vitesse	1 vitesse	2 vitesses	2 vitesses	2 vitesses
Dimensions cuve	260x200 mm	317x210 mm	360x210 mm	400x260 mm	360x210 mm	400x260 mm	452x260 mm	500x270 mm
Version monophasé	**632934**	**632935**	**632914**	**632916**	**632917**	-	-	-
Prix						-	-	-
Version triphasé	-	-	**632913**	**632915**	-	**632931**	**632932**	**632933**
Prix	-	-			-			

Tête de cuve fixe ou relevable. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Cuve, spirale et arbre sont en acier inoxydable de haute qualité. Couvercle de protection en acier inoxydable. Système d'entraînement par chaîne (motoréducteur). Minuterie standard de 12 à 60 kg. Les modèles de 12 à 44 kg sont livrés avec des roues à frein. Cadre est en acier inoxydable épais. Système électrique et dispositifs de sécurité conformes à la réglementation européenne. Large gamme disponible, consultez-nous.



Fabriqué en ITALIE

Pétrin à bras plongeant

Capacité de pâte	5/23 kg	5/45 kg
Volume de la cuve	40 L	65 L
Puissance	0,9/1,5 kW	0,9/1,5 kW
Dimensions cuve	425x295 mm	500x340 mm
Dimensions	690x1100x460 mm	790x1200x540 mm
Version monophasé	**632937**	**632939**
Vitesse	Vitesse variable 35 à 60 tr/min	Vitesse variable 35 à 60 tr/min
Prix		
Version triphasé	**632936**	**632938**
Vitesse	2 vitesses 40/60 battements/min	2 vitesses 40/60 battements/min
Prix		

Pièces de travail montées sur roulements à billes. Mouvement des bras réalisé par engrenages en nylon autolubrifiant à faible niveau sonore. Bras de pétrissage et bol en acier inoxydable AISI 304. Minuterie. Mélangeur équipé de roues pour le mouvement et de deux pieds stabilisateurs.



LES + PRODUITS

- *Température constante sans échauffement de la pâte*
- *Parties mobiles montées sur roulement à billes et engrenages en bain d'huile pour un fonctionnement silencieux*

MORETTI FORNI

Pétrin à bras plongeant

Code	**976051**
Capacité de pâte	80 kg
Volume de la cuve	130 L
Vitesse	2 vitesses 38/70 battements/min
Puissance	2,2 kW
Dimensions cuve	ø 700 mm
Dimensions	743x963x1600 mm
Prix	

Carrosserie en inox peint. Ustensile, spatule, cuve et grille de protection en inox. Bandeau de commande sur face droite. Transmission par courroie. Hauteur du bras droit réglable. Engrenages dans bain d'huile. Alimentation 400 V tri.

DIVISEUSE BOULEUSE



Bouleuse portionneuse

Code	**957144**
Portion	50/800 g
Puissance	0,37 kW
Dimensions	500x650x830 mm
Prix	

Fabrication solide et robuste. Carrosserie en acier laqué blanc. Grande capacité de production. Plateau de sortie en inox aux bords arrondis. Cylindre pivotant en plastique certifié pour le contact alimentaire. Bouton interrupteur marche / arrêt. Roulettes directionnelles dont 2 avec freins. Maintenance et nettoyage simples et rapides. Aux normes CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



Diviseuse bouleuse

Code	**632468**
Division	30 pâtons
Portion	40/135 g
Puissance	0,75 kW
Prix	

Robustesse exceptionnelle. Peu de vibrations : poids important, pieds de calage. Processus entièrement automatique. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



Diviseuse bouleuse semi-automatique

Code	**976052**
Division	14 pâtons
Production	1000 pâtons/heure
Capacité	3 à 3,6 kg
Puissance	0,3 kW
Dimensions	618x736x973 mm
Prix	

Pour des pâtons de 220 à 260 gr. Bol inox et deux plateaux de boulage fournis. Fonctionnement du boulage par mode timer avec arrêt automatique. Tête de découpe avec lame inox, facilement démontable pour le nettoyage. Entraînement par courroie. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

FAÇONNEUSE

LES + PRODUITS

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



Façonneuse

Code	**632918**	**632919**	**632920**	**632940**	**632943**
Modèle	Horizontal	Vertical	Vertical	Vertical	Horizontal
Capacité de pâte	80/210 g	80/210 g	80/400 g	100/700 g	100/700 g
Diamètre pizza	14/30 cm	14/30 cm	14/40 cm	14/40 cm	14/40 cm
Puissance	0,375 kW	0,375 kW	0,375 kW	0,375 kW	0,375 kW
Dimensions	420x450x350 mm	420x450x650 mm	520x450x712 mm	520x450x750 mm	520x450x750 mm
Prix					

Contrôle par pédale. Protections des rouleaux pour un travail et toute sécurité. Les transformateurs ont des engrenages en résines spéciales. Panneau de commande numérique. Corps entièrement en acier. Renforts internes pour empêcher le cadre de se plier. Système électrique et dispositifs de sécurité conformes à la réglementation européenne. Alimentation 230 V mono.

PRESSE À PIZZA

LES + PRODUITS

- *Idéale pour une préparation rapide des disques à pizza*



Presse à pizza

Code	**632941**	**632942**
Capacité de pâte	100/270 g	100/500 g
Diamètre pizza	33 cm	45 cm
Puissance	3,6 kW	5,6 kW
Dimensions	560x430x750 mm	670x550x860 mm
Prix		

Réglage rapide de l'épaisseur du disque de pâte. Contrôle de la température des plats. Contrôle électronique du temps de pression. Alimentation 400 V tri.



LES + PRODUITS

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

RÂPE

Râpe

Code	**689386**
Production	50 kg/h
Vitesse	1500 tr/min
Puissance	0,6 kW
Dimensions	250x420x350 mm
Prix	

Accessoire

689380	Disque à parmesan	*1*

Portion 40/135 g. Avec 1 tiroir 800 g et 1 disque standard trous ø3 mm. Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

LE SNACKING/BUFFET



FOUR SNACKING



LES + PRODUITS

- *Le four ultra rapide qui combine 3 technologies de cuisson pour cuire, réchauffer, décongeler*
- *Conserve le croustillant des aliments en un temps record*
- *Faible encombrement*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

SOFRACA

Four combiné

Code	**632934**
Puissance	3,3 kW
Dimensions intérieures	305x305x185 mm
Dimensions extérieures	460x675x660 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.

"Cuisinez 15 fois plus vite qu'avec un four conventionnel !"



LES + PRODUITS

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

Fabriqué en EUROPE

isotech VITRINES & COMPTOIRS

Four combiné

Code	**632204**
Capacité	17,2 L
Puissance	3 kW (convection)
Dimensions intérieures	312x3121x178 mm
Dimensions extérieures	358x743x578 mm
Prix	

Grand écran tactile HD True-Touch 178 mm. Certifié pour une cuisson sans hotte. Revêtement de four anti-adhésif pré-installé. Porte rabattable. Refroidissement rapide pour un nettoyage accéléré en fin de journée. Trois filtres à air nettoyables avec rappel de nettoyage. Compatible avec les plats métalliques. 11 niveaux de puissance. Plus de 1200 recettes programmables. Surface de cuisson amovible. Alimentation 230 V mono.

TOASTER



Toaster

Code	631342	631341
Nombre de niveau	1 niveau	2 niveaux
Puissance	2 kW	3 kW
Dimensions	525x305x325 mm	525x305x445 mm
Prix		

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau. Alimentation 230 V.

LES PRODUITS

- *Fonction Toaster & Salamandre*
- *Grande capacité*



Toaster

Code	631340
Nombre de niveau	2 niveaux
Puissance	2 kW
Dimensions	685x396x452 mm
Prix	

Avec temporisateur à 15 min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur. Alimentation 230 V.

LES PRODUITS

- *4 à 6 pains/grille, 120 pains/h*
- *Allumage instantané, pas d'odeur, pas de fumée*
- *Tube Quartz*



Toaster

Code	689474
Nombre de niveau	2 niveaux
Puissance	2,7 kW
Dimensions	410x275x400 mm
Prix	

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

LES PRODUITS

- *Idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwichs*



Toaster

Code	885300	855301
Nombre de niveau	1 niveau	2 niveaux
Puissance	1,7 kW	3 kW
Dimensions	440x245x285 mm	440x245x400 mm
Prix		

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





Toaster à convoyeur

Code	910400	910402
Capacité	150 toasts/h	300 toasts/h
Nombre de niveau	180 mm	225 mm
Puissance	1,34 kW	2,24 kW
Dimensions	530x370x400 mm	530x450x400 mm
Prix		

Contrôle de la vitesse réglable. Double système de chauffe. Alimentation 230 V.



LES PRODUITS

- *Idéal pour toaster tout type de pains, gaufres, bagels, buns, pizzas, hamburgers, quiches, tartines garnies mais aussi réchauffer, gratiner,...*
- *Largeur ruban : 275 mm*
- *Hauteur d'entrée des aliments : 60 mm*
- *Tapis du convoyeur en maille inox souple*



Toaster à convoyeur

Code	885270
Capacité	300 pièces/heure
Puissance	2,8 kW
Dimensions	455x510x390 mm
Prix	

Facile d'utilisation, avec un bouton On/Off, un bouton de contrôle de vitesse de rotation, un sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut et une manette pour régler la vitesse du tapis, cet appareil peut toaster avec une grande capacité de débit. Résistances blindées. Plateau récupérateur. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

- *Idéal pour toaster tout type de pains, gaufres, bagels, buns, pizzas, hamburgers, quiches, tartines garnies mais aussi réchauffer, gratiner,...*
- *Largeur ruban : 220 mm*
- *Hauteur d'entrée des aliments : 80 mm*
- *Tapis du convoyeur en maille inox souple*



Toaster à convoyeur

Code	885271
Capacité	700 à 1200 pièces/heure
Puissance	3 kW
Dimensions	760x405x260 mm
Prix	

Facile d'utilisation, avec un bouton On/Off, un sélecteur de chauffe haut/bas et bas/haut et une manette pour régler la vitesse du tapis, cette appareil peut toaster avec une grande capacité de débit. Alimentation 230 V mono.

GRILLE-PAIN



Grille-pain

Code	**910390**
Capacité	Pour 4 tranches
Puissance	1,8 kW
Dimensions	380x340x230 mm
Prix	

Corps en acier inoxydable. 3 fonctions : griller, décongeler, chauffer. 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon. Alimentation 230 V mono.



Grille-pain inox

Code	**632921**
Capacité	4 tranches
Puissance	2,24 kW
Dimensions	370x210x220 mm
Prix	

Corps en inox.

SALAMANDRE



Salamandre à plafond mobile

Code	**884901**
Puissance	4 kW
Dimensions	600x450x500 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



Salamandre 3 foyers

Code	**950329**
Puissance	4,5 kW
Dimensions	570x581x519 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono ou 400 V tri.





Étagère salamandre

631268	Inox - 600x478x331 mm	*1*

GRILL PANINI

LES + PRODUITS

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



Grill panini rainuré simple

Code	**885008**
Référence	GH811EA
Puissance	2,2 kW
Dimensions	410x300x210 mm
Prix	

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300 °C. 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. Alimentation 230 V mono.



Grill panini rainuré*

Code	**631373**
Capacité	96 hamburgers ou steak/h
Surface utile	260x240 mm
Puissance	2 kW
Dimensions	330x385x220 mm
Prix	

Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poisson, etc... Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Fonction contact grill*
- *Fonction plaque à snacker*
- *Jusqu'à 5 panini en même temps*



Grill panini extra large*

Code	**631371**
Capacité	130 panini ou 415 hamburgers/h
Surface utile	360x360 mm
Puissance	3,6 kW
Dimensions	380x600x320 mm
Prix	

Thermostat à bulbe précis 0 à 300 °C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien. Alimentation 230 V mono.

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.





Grill panini simple*

Fabriqué en FRANCE

Code	631370
Capacité	48 hamburgers ou steaks/h
Surface utile	360x240 mm
Puissance	3 kW
Dimensions	430x385x220 mm
Prix	

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

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



Fabriqué en FRANCE

SOFRACA

Grill panini rainuré*

Code	885210	885212
Capacité	2 panini - 60 panini/h	3 panini - 120 panini/h
Puissance	2,2 kW	3 kW
Dimensions	260x460x500 mm	380x550x650 mm
Prix		

Plaques de fonte pleines (acier). Carters (supérieur et inférieur) chromés polis. Récupérateur amovible. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300 °C. Alimentation 230 V mono. Disponibles sur demande en 400 V tri.

GRILL VITRO-CÉRAMIQUE

LES + PRODUITS

- *Cuisson ultra-rapide et révolutionnaire : montée en température très rapide (270 °C en 2min30)*
- *Foyer vitrocéramique Vitro-Speed-Grill® sous chaque plaque (verre > 500 °C) pour une cuisson homogène par contact avec peu de puissance*
- *Cuisson sans dégagement de fumée et il peut être utilisé sans extracteur*

Fabriqué en FRANCE



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Contact-grill vitrocéramique

Code	980602
Capacité	90 panini/h
Surface utile	335x304 mm
Puissance	3 kW
Dimensions	390x600x260 mm
Prix	

Thermostat 0 à 350 °C, poignée inox, minuterie électronique pour la programmation de 3 temps de cuisson indépendants. Voyant de contrôle, tiroir amovible (lavable au lave-vaisselle). Combine 3 technologies de cuisson : cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques, rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques, pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible ou «spacer» posé sur la plaque inférieure. Utilisation et nettoyage facile. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

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



Grill panini rainuré double

Code	885009
Puissance	3,6 kW
Dimensions	570x300x210 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.

**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.*



Fabriqué en FRANCE

Grill panini rainuré*

Code	631369
Capacité	192 hamburgers ou steaks/h
Surface utile	535x240 mm
Puissance	2x 2 kW
Dimensions	600x385x220 mm
Prix	

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 380 V tri. Possibilité en 230 V mono sur demande.



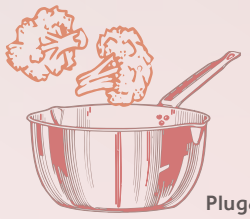
Fabriqué en FRANCE

Grill panini double*

Code	631365
Capacité	96 panini/h
Surface utile	2x 360x240 mm
Puissance	2x 3 kW
Dimensions	835x385x220 mm
Prix	

2 modèles intégrés dans une enceinte inox avec commandes indépendantes. Spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0 à 300 °C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien. Alimentation 380 V tri. 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.*



ADVENTYS

20 YEARS

Fabriqué en FRANCE



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



Plaque à induction - Touche boost

Code	950510
Température	Réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes
Puissance	2,5 kW
Dimensions	310x385x112 mm
Prix	

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x280 mm épaisseur 4 mm protégé 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. Alimentation 230 V mono.



Plaque à induction

Code	950511	950512
Température	Réglable de 30 à 250 °C	Réglable de 30 à 95 °C
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes	Jusqu'à 99 minutes
Puissance	3,5 kW	3,5 kW
Dimensions	590x385x112 mm	310x665x112 mm
Prix		

Carter en inox intégrant un dessus de cuisson en verre vitrocéramique 280x560 mm épaisseur 4 mm protégé sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches capacitives réglage de la puissance en watts, ou de la température en °C. Minuterie avec affichage 2 digits. Touche MAX pour puissance maximum instantanée. Cordon secteur 1,80 m fourni. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

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



Plaque à induction

Code	950513
Inducteur	ø 280 mm
Puissance	3,6 kW
Dimensions	392x526x96 mm
Prix	

Carter supérieur embouti en inox AISI 304 et verre vitrocéramique 405x342 mm épaisseur 4 mm protégé sur les 4 côtés. Commandes par clavier à touches sensitives avec affichage et réglage de la puissance ou de la température. Test de qualité des casseroles et contrôle instantanée du récipient. Programmation et mémorisation de la température. Cordon secteur 1,80 m fourni. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

- *Inducteur rond format Wok = température homogène*
- *Aucun contact entre casserole et verre vitro --> Casserole posée sur contour en inox*



Wok induction

Code	950514
Inducteur	ø 280 mm
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes avec signal sonore et visuel
Puissance	3,6 kW
Dimensions	392x526x184 mm
Prix	

Carter inox AISI 304 et glace vitrocéramique à forme wok intégré, rayon de courbure du verre de 210 mm et diamètre 310 mm. Commandes par clavier à touches sensitives : On/Off, sélection manuelle (+/-) avec affichage, 3 touches P1, P2, P3 programmables et mémorisables, réglage minuterie avec affichage. Cordon secteur 1,80 m fourni. Casserole offerte. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

- *Plug&Play = tiroir graisse intégré*
- *Montée en T° rapide = 200° en 3 min*
- *Température précise de 30 à 250 °C par paliers de 10 °C*
- *Nettoyage facile*



Plancha induction

Code	950515
Inducteur	ø 280 mm
Surface de cuisson	363x297 mm
Minuterie	Jusqu'à 99 minutes avec signal sonore et visuel
Puissance	3,6 kW
Dimensions	392x526x196 mm
Prix	

Cadre inox AISI 304 et surface de chauffe en matériau composite haute performance. Commandes par touches sensitives : On/Off, sélection manuelle (+/-) avec affichage de la température de cuisson, 3 touches P1, P2, P3 programmables et mémorisables. Cordon secteur 1,80 m fourni. Alimentation 230 V mono.



PLAQUE À INDUCTION



Plaque vitro-céramique

Code	**910393**
Foyer	260 W
Dimensions	540x380x85 mm
Prix	

De +30 à +85 °C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS
- *Commande par touches capacitives*



Plaque à induction wok

Code	**950330**
Foyer	1 foyer
Puissance	3 kW
Dimensions	386x526x90 mm
Prix	

Construction inox AISI 304. Dessus en verre vitrocéramique 4 mm. Pieds en caoutchouc. 9 positions de réglage + 1 booster. Inducteur ø 250 mm. Câble alimentation déconnectable 1,80 m. Coupure automatique de sécurité. Alimentation 230 V mono.

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



Table à induction

Code	**975835**
Puissance	3,5 kW
Dimensions	340x445x115 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.

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



Table à induction wok

Code	**975837**
Puissance	3,5 kW
Dimensions	340x445x115 mm
Prix	

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en vitre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Alimentation 230 V mono.

Saviez vous ?

CHOISIR L'INDUCTION
PLUS DE PRÉCISION, DE PUISSANCE, DE SÉCURITÉ & D'ÉCONOMIES !

L'induction est incontestablement la technologie de cuisson de l'avenir. La meilleure preuve : tous ceux qui l'ont testée l'ont adoptée sans retour en arrière. La technologie offre de nombreux avantages tels que la puissance impressionnante, l'absence d'inertie, la précision de chauffe au degré près et la souplesse d'utilisation. Vous maîtriserez donc vos réalisations avec plus de sécurité et de confort, tout en profitant d'économies d'énergie dues au rendement très élevé.

Un peu de technique :
La cuisson à induction fonctionne, sur le principe de l'induction électromagnétique ; une des façons les plus efficaces de transmettre de l'énergie. Des inducteurs placés sous le verre vitrocéramique, génèrent un champ magnétique qui induit des courants électriques dans le métal du récipient posé sur le verre vitrocéramique. Ces courants produisent de l'énergie thermique (chaleur) par effet Joule, et donc la cuisson des aliments.

Le meilleur rendement du marché :
Le "rendement" est le rapport entre l'énergie consommée et l'énergie convertie en chaleur pour la cuisson. Le gaz, par exemple, a un rendement très faible, puisque une grande partie de l'énergie consommée (50 %) part "en fumée" dans la cuisine. Dans une table à induction, il y a très peu de pertes (moins de 5%) puisque l'énergie est transmise directement de l'inducteur au récipient. Ainsi le rendement de l'induction (supérieur à 95 %) est le meilleur du marché.

?

MAINTIEN AU CHAUD SOUS GRANIT

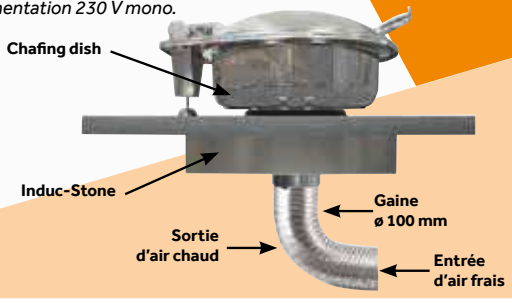
Induc-Stone by ADVENTYS



L'INDUCTION AU SERVICE DU MAINTIEN AU CHAUD DES ALIMENTS POUR LES BUFFETS

Matériau type granite, quartz, céramique. Maintien au chaud des aliments au degré près. Surface ne dépassant pas 55°C. Épaisseur requise entre 4 et 20 mm. Clavier 4 touches déporté avec fonction On/Off, réglage de température, 2 digits et minuterie de 99 minutes. Câble commandes de longueur 2 m. Réglage de la température 20 positions avec palier de 2 °C. Alimentation 230 V mono.

Fabriqué en FRANCE



PLANCHA



Plancha / Grillade électrique

Code	885305	885306
Surface utile	355x235 mm	600x400 mm
Résistance	1 résistance	2 résistances
Puissance	3 kW	6 kW
Dimensions	400x540x270 mm	610x540x270 mm
Prix		

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



Plancha semi-pro - Électrique

Code	950325
Surface utile	590x390 mm
Résistances	2
Puissance	4 kW
Dimensions	600x440x210 mm
Prix	

Plaque de cuisson acier lisse 6 mm. Inox 18/8. Résistance blindée à 120 °C pour une chauffe uniforme. Gouttière de récupération des graisses. Pieds ajustables. Aération du châssis pour une meilleur combustion. Alimentation 230 V mono.



Plancha lisse - Électrique

Code	950327
Surface utile	590x430 mm
Résistances	2
Puissance	4 kW
Dimensions	600x440x220 mm
Prix	

Plaque de cuisson acier rectifié lisse 12 mm. Inox 18/8. Contrôle de la puissance thermostatique avec interrupteurs intégrés. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables. Alimentation 230 V mono.



Plancha semi-pro - Gaz

Code	950324	950323
Surface utile	590x390 mm	890x390 mm
Brûleurs	2 brûleurs gaz	3 brûleurs gaz
Puissance	8,2 kW	12,7 kW
Dimensions	600x440x210 mm	910x440x210 mm
Prix		

Plaque de cuisson lisse. Inox 18/8. Acier 6 mm. Brûleurs en U avec une double perforation à 120 °C pour une chauffe uniforme et sécurité par thermocouple. Gouttière de récupération des graisses. Pieds ajustables. Aération du châssis pour une meilleure combustion. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus.



Plancha lisse - Gaz

Code	950326	950328
Plaque	Acier rectifié 12 mm	Chromée 15 mm*
Surface utile	590x430 mm	590x430 mm
Brûleurs	2 brûleurs gaz	2 brûleurs gaz
Puissance	8,2 kW	8,2 kW
Dimensions	600x440x220 mm	600x440x220 mm
Prix		

*Plaque de cuisson lisse inox 18/8 AISI 304. Brûleurs en U avec une double perforation à 120 °C pour une chauffe uniforme et sécurité par thermocouple. Sonde de contrôle de température. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus. *Plaque en fonte d'acier rectifié chromé 15 mm (chrome dur 96 µ).*

Saviez vous ?

Une plancha chrome est une plaque en acier chromé : elle est revêtue d'une couche de chrome de l'ordre du micron.

Les avantages : économie d'énergie, cuisson saine, nettoyage facile.

Les inconvénients : durée de cuisson, fragilité.

RÉCHAUD



Réchaud - Électrique

Code	631334	631335
Plaque	1 plaque ø 220 mm	2 plaques ø 220 mm
Puissance	2 kW	4 kW
Dimensions	377x395x175 mm	745x395x175 mm
Prix		

Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail. Alimentation 230 V mono.



Réchaud - Gaz

Code	631339	631338
Plaque	1 plaque ø 220 mm	2 plaques ø 220 mm
Puissance	6 kW	12 kW
Dimensions	385x385x205 mm	755x385x205 mm
Prix		

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

LES + PRODUITS

- *Gaz naturel, propane ou butane*
- *Rampe laiton 3 robinets*
- *3 pieds démontables*



Réchaud - Gaz

Code	**880068**
Brûleur	1 feu
Puissance	9,2 kW
Dimensions	420x330x205 mm
Prix	

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).



Réchaud traiteur - Gaz

Code	**880069**
Brûleur	2 feux (5 et 7 kW)
Puissance	12 kW
Dimensions	670x510x196 mm
Prix	

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



Réchaud traiteur - Gaz

Code	**631366**
Brûleur	1 feu
Puissance	14 kW
Dimensions	600x630x485 mm
Prix	

Réchaud inox avec 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.

LES + PRODUITS

- *Brûleur ø 180 mm avec grille en fonte déposée sur châssis*



Réchaud bas - Gaz

Code	**980210**
Brûleur	1 feu
Puissance	13 kW
Dimensions	500x500x450 mm
Prix	

Construction en acier inoxydable SUS 304. Veilleuse et thermocouple de sécurité. Régulation par vanne de gaz. Nettoyage facile, accès et démontage du brûleur sans outils. Pieds réglables.

LES + PRODUITS

- *Feu super puissant*
- *Grille en fonte très robuste*
- *Brûleur haute qualité ø 38 cm*



Réchaud bas - Haut rendement

Code	**885272**
Brûleur	1 feu
Puissance	22,5 kW
Dimensions	700x600x570 mm
Prix	

Robinet avec ralenti. La grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles. Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs Gaz Naturel de rechange. Alimentation gaz butane/propane.







LES + PRODUITS

- *Dessus et côtés de 1,2 mm d'épaisseur*
- *Support wok amovible en fonte de ø 280 mm*
- *Brûleur à jet composé de 24 injecteurs.*

Wok gaz - Série 750 mm

Code	**980225**
Brûleur	2 feux
Puissance	2x33 kW
Dimensions	1400x750x750/1050 mm
Prix	

Fonte amovible placée sur un support en acier inoxydable de 2 cm. Dosseret arrière de 300 mm. Robinet d'eau froide avec commande en façade. Rigole d'évacuation avec bonde de trop plein. Système de projection d'eau rasant permettant le nettoyage et le refroidissement. Robinet gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Allumage manuel. Tiroir de récupération des résidus de cuisson. Nettoyage et démontage aisés du brûleur sans outils. Pieds réglables. Disponible en différentes configurations (plusieurs profondeurs, un ou plusieurs brûleurs).

FRITEUSE



Friteuse à poser électrique

Code	970911	970916
Capacité	6 L	2x 5 L
Cuve	9 L	2x 8 L
Puissance	3 kW	2x 3 kW
Dimensions	310x410x285 mm	430x420x310 mm
Prix		

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200 °C. 1 robinet de vidange (modèle simple uniquement). Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS
- *Spécial frites surgelées*



Friteuse à poser électrique

Code	970913	970905	970914
Capacité	10 L	2x 8 L	16 L
Cuve	6,5 L	2x 11 L	10 L
Puissance	3 kW	2x 3 kW	5 kW
Dimensions	280x460x325 mm	620x530x375 mm	340x520x365 mm
Prix			

Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. 1 robinet de vidange par cuve. Thermostat de sécurité de surchauffe (micro switch sur le tableau de commande). Résistance en acier inoxydable. Alimentation 230 V mono.



Friteuse à poser triphasée

Code	631337	631336
Capacité	20 kg/h	20+20 kg/h
Cuve	10 L	2x 10 L
Puissance	7,5 kW	2x 7,5 kW
Dimensions	325x500x415 mm	653x500x415 mm
Prix		

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable de 90 à 180 °C. 1 robinet de vidange par cuve. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances en acier inoxydable. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



LES + PRODUITS
- *Allumage piézo-électrique*
- *Intérieur du puits avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage*
- *Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 185 °C*

Friteuse à poser gaz

Code	632800
Capacité	20 kg/h
Cuve	7 L
Puissance	6,25 kW
Dimensions	350x300x600 mm
Prix	

Dispositif de défaillance de la flamme sur chaque brûleur. L'huile s'écoule par un robinet placé à l'avant du puits. 1 robinet de vidange. Appareil à gaz fourni pour utilisation avec gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard. Intérieur du puits avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage. Alimentation gaz naturel ou GPL.





LES + PRODUITS
- *Petite friteuse d'appoint, compacte*
- *Chauffe rapide avec excellent rapport puissance / capacité d'huile*

Friteuse à beignets

Code	883068
Cuve	4 L
Puissance	2,5 kW
Dimensions	280x430x290 mm
Prix	

S'intègre parfaitement sur n'importe quel plan de travail. Équipée d'un thermostat de régulation de la chaleur et d'une résistance blindée. Elle est démontable pour un nettoyage rapide et facile.



LES + PRODUITS
- *Facilite la friture des beignets, poissons, nuggets, ... grâce à son panier à fond plat*
- *Optimisation parfaite du rapport débit / puissance*

Friteuse à beignets

Code	883067
Cuve	18 L
Puissance	9 kW
Dimensions	600x570x470 mm
Prix	

Accessoire

885262 Support - 600x570x550 mm — *1*

Thermostat de régulation, 2 résistances blindées et coupe circuit magnétique. 1 robinet de vidange. Panier à fond plat ultra large (480x290x100 mm) avec une capacité de 2500 gr. Alimentation 400 V tri.



Doseur à chichis et churros

885269 240x360x670 mm *1*

Acier chromé avec une cuve et piston en inox alimentaire. Livré avec 1 embout en forme d'étoile 6 branches et 1 embout en étoile 8 branches.





Chauffe frites

Code	**971955**
Hauteur	65 mm
Puissance	1 kW
Dimensions	330x560x500 mm
Prix	

Pour bac GN 1/1 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. Alimentation 230 V mono.

TESTEUR D'HUILE



Testeur d'huile TESTO 270

906017 354x50x30 mm *1*

Échelle de 0,5% à 40% à ± 2% de TPM (Total de Particules Polarisées). Résolution : ± 0,5% TPM. Fonction alarme : barrette LED : huile de bonne qualité (verte), limite d'utilisation (orange), changement d'huile (rouge). Capteurs CTP pour la température et capacitif pour les TPM. Fonctions Hold et Auto-Off. Autonomie 25 h en continu (500 mesures). 2 piles micro (AAA). Boîtier ABS blanc, livré avec TopSafe d'origine IP 65.



Testeur d'huile de friture

909973 Boîte de 10 tests *1*

Usage unique. Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

GYRO GRILL



Gyro grill - Électrique

Code	**631367**
Hauteur de broche	600 mm
Capacité	25 kg
Puissance	5,8 kW
Dimensions	580x660x870 mm
Prix	

Interrupteur marche/arrêt, résistances avec réglage individuel, pierres réfractaires, voyants de contrôle. Tiroir de récupération des jus. Livré sans accessoire. Alimentation 380 V tri.

Gyro grill - Gaz

Code	**631368**
Hauteur de broche	600 mm
Capacité	25 kg
Puissance	7,5 kW
Dimensions	580x660x870 mm
Prix	

Brûleurs infrarouges avec régulation individuelle, boutons de réglage avec position ralenti, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Tiroir de récupération des jus. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.



Couteau à kebab - Électrique

Code	**632850**
Lame	ø 10 cm
Épaisseur	Jusqu'à 8 mm
Puissance	80 W
Prix	

CHAUFFE SAUCISSES



Chauffe saucisse

Code	**884904**
Bac - Slots	1 bac + 3 plots
Puissance	700 W
Dimension	467x300x385 mm
Prix	

Alimentation 230 V mono.



Chauffe saucisse

Code	**631364**
Bac - Slots	1 bac + 3 plots
Puissance	0,65 kW
Dimension	440x300x400 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



FOUR MICRO-ONDES



Four micro-ondes

Code	524890
Capacité	23 L
Grill	1 kW
Puissance	800 W
Dimensions ext.	510x420x280 mm
Prix	

Intérieur et extérieur en inox. 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. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes cafétéria

Code	523030
Capacité	25 L
Puissance	0,9 kW
Dimensions int.	338x361x230 mm
Dimensions ext.	482x422x278 mm
Prix	

Inox. Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 min avec signal fin de cuisson. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes

Code	631019
Capacité	26 L
Puissance	1,1 kW
Dimensions int.	336x349x225 mm
Dimensions ext.	517x412x297 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes

Code	523038
Capacité	26 L
Puissance	1,1 kW
Dimensions int.	349x336x225 mm
Dimensions ext.	517x412x297 mm
Prix	

Commande digitale et affichage digital. Bouton 30 secondes. 20 programmes enregistrables. Éclairage intérieur. 5 niveaux de puissance (170, 330, 550, 770 et 1100 W). Sol fixe. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes cafétéria CODIGEL

Code	523035
Capacité	24 L
Puissance	1 kW
Dimensions int.	350x350x210 mm
Dimensions ext.	540x410x310 mm
Prix	

Intérieur et extérieur inox. Plateau tournant diamètre 30 cm. Minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt. Éclairage intérieur. Déroulement du temps + sonnerie en fin de cycle. Alimentation 230 V mono.



Four micro-ondes

Code	523036
Capacité	26 L
Puissance	1,5 kW
Dimensions int.	370x370x190 mm
Dimensions ext.	464x368x577 mm
Prix	

Inox. Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance. Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe. Alimentation 230 V mono.



Étagère

TOURNUS ÉQUIPEMENT

816750	500x600 mm	*1*

Étagère support pour micro-ondes. Dimensions compatibles avec la plupart des micro-ondes.

CHAUFFE ASSIETTES



Chauffe assiettes

Code	980820	980821
Contenance	Pour 60 assiettes ø 320 mm	Pour 120 assiettes ø 320 mm
Porte	1 porte	2 portes
Puissance	0,75 kW	1,2 kW
Dimensions	450x450x850 mm	450x750x850 mm
Prix		

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. Température réglable jusqu'à 85 °C. 1 étagère ajustable. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation. Alimentation 230 V mono.

CUISEUR



LES + PRODUITS

- *Maintien à bonne température par bain-marie*
- *Thermostat automatique réglable de 60 à 90 °C*

Marmite à soupe

Code	**063290**
Cuve	Inox 8 L
Puissance	475 W
Dimensions ext.	ø 400 x260 mm
Prix	

Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

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

Fabriqué en FRANCE

SOFRACA

Cuiseur à pâtes

Code	**885240**
Cuve	15 L
Puissance	3,6 kW
Dimensions ext.	350x500x300 mm
Prix	

Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon). Résistance blindée très robuste en contact direct avec l'eau pour une diffusion parfaite et rapide de la chaleur. 8 paniers 1/8, 1 thermostat, 1 voyant, 1 vidange. Support de cuiseur en option. Alimentation 230 V mono.



Cuiseur à riz

Code	**988300**
Cuve	4,2 L
Puissance	1,6 kW
Dimensions.	ø 420x290 mm
Prix	

Construction extérieure inox. Cuve amovible anti-adhérente (facile à nettoyer). 1 témoin lumineux pour cuisson. 1 témoin pour le maintien en température. Livré avec un verre doseur. Alimentation 230 V mono.

VITRINE SNACKING

LES + PRODUITS

- *Compacte et panoramique, s'adapte en tous lieux*
- *Peut se poser sur les plans de travail ou arrières-vitrines*
- *Pour le maintien au chaud (20 °C à 90 °C) des viennoiseries, friands, quiches individuelles ou parts de pizza*



Fabriqué en FRANCE

Vitrine chauffante

Code	**980604**	**980605**
Version	1 niveau	2 niveaux
Puissance	650 W	650 W
Dimensions	590x350x285 mm	590x350x480 mm
Prix		

Tiroir à eau pour le contrôle d'humidité de la vitrine. Peut recevoir un plat GN 1/1. Portes avant et arrière relevables. Loquet pour bloquer les ouvertures côté consommateur. Plateau inférieur en inox, le tiroir à eau et la partie vitrée de l'étagère sont totalement amovibles et lavables au lave-vaisselle. Thermostat, étagère intermédiaire, interrupteurs marche/arrêt et éclairage. Livrée sans plat. Alimentation 230 V mono



VENTILÉ

Vitrine réfrigérée à poser

Code	**962036**
Capacité	100 L
Puissance	160 W
Dimensions	682x450x675 mm
Prix	

Thermostat digital. Éclairage LED. 2 portes coulissantes. Double vitrage anti-condensation. 2 clayettes réglables. Décoration noire. Gaz R134a.



VENTILÉ

Vitrine réfrigérée à poser

Code	**962042**
Températures	0 à +12 °C
Capacité	58 L
Étagère	2
Puissance	190 W
Dimensions	452x406x816 mm
Prix	

4 faces vitrées. Double vitrage. Éclairage supérieur interne. Contrôle de température numérique et affichage. Tablettes revêtues de PVC. Condenseur sans entretien. Dégivrage automatique. Conduit d'air à l'extérieur pour éliminer la condensation. Gaz R134a.

LES + PRODUITS

- *Lumière LED à l'intérieur*
- *Vitres Sécurit transparentes et coulissantes à l'arrière*



INOX AISI304

STATIQUE

Vitrine à sushis

CODIGEL

Code	**948395**
Puissance	190 W
Dimensions ext.	1400x410x315 mm
Prix	

Fabriqué en EUROPE

Fond embouti pour 6 bacs GN 1/3 profondeur 40 mm (fournis). Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital. Double évaporateur statique haut et bas. Compresseur hermétique avec condensateur ventilé. Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40 kg/m³. Température de travail 0 à 5 °C. Ambiance 43 °C. Gaz R134a. Alimentation 230 V mono.

CHAFING DISH

LES + PRODUITS
• Brûleur à alcool uniquement



Chafing dish

Code	**000850**
Couvercle	Amovible
Dimensions	625x353x345 mm
Prix	

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

LES + PRODUITS
• Choisissez entre brûleur à alcool ou chauffe électrique



Chafing dish

Code	**000851**
Couvercle	Rotatif roll top
Dimensions	670x460x440 mm
Prix	

Livré avec brûleurs à alcool. Pour bac GN 1/1. Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage.



Chafing dish pour bac rond

Code	**000853**
Couvercle	Rotatif roll top (ouverture 180°)
Cuve	ø 350
Dimensions	ø 515x485 mm
Prix	

Livré avec brûleur à alcool.





LES + PRODUITS
• Chauffe-électrique uniquement



Chafing dish électrique

Code	**003188**
Contenance	13,5 L
Couvercle	Rotatif roll top
Puissance	60/900 W
Dimensions	680x480x420 mm
Prix	

Inox 18/8. Alimentation 220/240 V mono.

Chafing dish électrique

Code	**003189**
Couvercle	Amovible
Dimensions	510x540x480 mm
Prix	

Avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



Gel de chauffe

042701	Gel éthanol Boîte de 225g	*24*
042702	Alcool gélifié éthanol Flacon 1 L	*1*
980702	Gel de chauffe Seau de 4 kg	*4*



Résistance

000855		*1*

Résistance électrique sans thermostat.



Élément de chauffe

003191	160x110x115 mm	*1*

Élément de chauffe pour chafing dish électrique. 350 W. Alimentation 230 V mono.

BAIN-MARIE



Bain-marie

Code	**980816**
Robinet	Sans robinet
Capacité	24 L
Puissance	1,4 kW
Dimensions	340x540x240 mm
Prix	

Sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure. Alimentation 230 V mono.



Bain-marie

Code	**980812**
Robinet	Avec robinet
Capacité	24 L
Puissance	1,4 kW
Dimensions	340x540x240 mm
Prix	

Avec robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure. Alimentation 230 V mono.



Bain-marie

Code	**524029**
Contenance	3 GN 1/1
Puissance	2 kW
Dimensions	1080x630x265 mm
Prix	

Inox AISI 304 18/8-10. Température max 90 °C. Thermostat réglable. Hauteur max des bacs GN : 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



Fabriqué en EUROPE INOMAK

Bain-marie à poser

Code	**524031**	**524032**
Contenance	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Puissance	2,48 kW	2,64 kW
Dimensions	1078x629x710 mm	1406x629x710 mm
Prix		

Inox AISI 304 18/8-10. Température max 90 °C. Thermostat réglable. Hauteur max des bacs GN: 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.

MAINTIEN AU CHAUD



Maintien au chaud

Code	**885255**
Rampe chauffante	90 cm avec support
Puissance	800 W
Dimensions	930x155x336 mm
Prix	

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes,... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe. Alimentation 230 V mono.

LAMPE CHAUFFANTE



Lampe chauffante

009232	Sablé	*1*
009234	Chromé	*1*
009233	Cuivré	*1*

Lampe chauffante extensible conique pour un usage professionnel en hôtellerie. Maintient les plats au chaud. Chauffe par infrarouges. Il est conseillé de maintenir la lampe à une distance de 50-60 cm des plats. Câble extensible. Ampoule incluse.



Lampe chauffante

009230	Double	*1*

Lampe chauffante infrarouge double 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. Ampoule incluse.



Plaque chauffante

970904	Triple 3x250 W	*1*

Idéal pour grandes cuisines, buffets, traiteurs ou cantines. Maintient les plats à la température parfaite pendant un laps de temps prolongé. Structure en acier inoxydable de grande qualité et résistant. Plaque chauffante en acier inoxydable avec réglage de température de 40 °C à 90 °C. Ampoules halogènes pour garantir une température homogène avec réglage indépendant pour chacune d'entre elles. Écran de protection en plexiglas hautement résistant.



MACHINE À GLACE



Machine à glace / sorbet

Code	**980715**
Température	-18 à -35C°
Capacité	1,5 L de glace en 30 à 40 min
Puissance	150 W
Dimensions	380x290x310 mm
Prix	

Compresseur froid autonome incorporé. Minuterie 60 min. Afficheur de la température et du temps restant. Alarme en fin de cycle. Accessoires inclus : une palette à glace, une mesure, mode d'emploi et recette gourmande. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *Température et densité du granité préréglées*
- *Cuves inclinées pour faciliter le nettoyage*

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Distributeur de granité/frappé

Code	**942405**
Capacité	2x6 L
Puissance	1,1 kW
Dimensions	400x480x620 mm
Prix	

Carrosserie tôle blanche. Bac polycarbonate non toxique, incassable. Système d'entraînement magnétique. Compresseur hermétique. Condenseur à air forcé. Niveau sonore inférieur à 70 dB(a). Refroidisseur par air. Thermostat réglable. Alimentation 230 V mono -50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Innovant et distinctif*
- *Réservoir isolé pour meilleur rendement*
- *Idéal pour la production de neige fondue*



Distributeur de granité

Code	**998267**
Capacité	3x11 L
Puissance	1,42 kW
Dimensions	600x580x870 mm
Prix	

La technologie ITANK™ empêche l'accumulation de glace sur le côté extérieur du bol. Clavier mécanique pour définir les modes de refroidissement et de dégivrage. Contrôle électromécanique. Bac de récupération coulissant.

LES + PRODUITS

- *Machine silencieuse*
- *Idéal pour la préparation de crèmes et yaourts glacés*



Distributeur de glace à l'italienne

Code	**998269**
Capacité	7 L (150 cônes de 70 g)
Puissance	1,42 kW
Dimensions	600x580x870 mm
Prix	

Système par gravité. Mode dégivrage/ nuit. Témoin de niveau minimum. Levier de distribution personnalisable. Panneaux en acier inoxydable.



LES + PRODUITS

- *Machine par gravité*
- *2 parfums + panachage*
- *Compteur du nombre de portions par jour*
- *Indicateur niveau faible*
- *1 seule régulation pour 2 parfums*

USAGE INTENSIF

CODIGEL

Distributeur de glaces / softs

Code	**522878**	**522880**
Type	À poser	Sur roulettes
Contenance	2 cuves de 12 L	2 cuves de 12 L
Production	30 kg/h (300 cônes de 80 g)	30 kg/h (300 cônes de 80 g)
Puissance	2,6 kW	2,6 kW
Dimensions	552x652x955 mm	552x652x1474 mm
Prix		

Contrôle électronique par microprocesseur. Régulation automatique de la réfrigération afin de maintenir la consistance du produit. Système de réfrigération des cuves indépendant pour maintenir le mix sous les 4 °C même en mode veille. Indicateur de niveau faible dans la cuve. Compteur du nombre de portions par jour et au total. Affichage de la température des cylindres et des réserves. Refroidissement par air. 1 compresseur principal gaz R448. Alimentation 220 V.



LES + PRODUITS

- *Machine par pompe*
- *Deux régulations : possibilité de distribuer des produits de textures différentes*
- *Foisonnement de la glace : 50%*
- *Soft Start : démarrage progressif du moteur pour réduire les nuisances sonores*

USAGE INTENSIF

CODIGEL

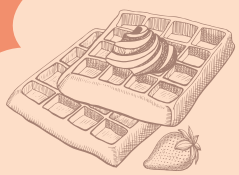
Distributeur de glaces/softs/yaourts glacés

Code	**942403**	**942404**
Type	À poser	Sur roulettes
Contenance	2 cuves de 12 L	2 cuves de 12 L
Production	45 L/h (450 cônes de 80 g)	45 L/h (450 cônes de 80 g)
Puissance	3 kW	3 kW
Dimensions	532x766x955 mm	532x766x1474 mm
Prix		

Alimentation par pompe. Un compresseur pour les cylindres + un compresseur pour les réserves (R448). Deux régulations : système indépendant de réfrigération et de contrôle pour chaque saveur. Ondulateur inclus. Alimentation 220 V. Possibilité d'une mise en service par un démonstrateur lors de l'installation en complément.



Retrouvez nos machines multi-fonctions p. 481



Crêpes & gaufres



CRÊPIÈRE

LES + PRODUITS

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



Fabriqué en FRANCE

Crêpière haut rendement

Code	885287	885288
Version	Électrique	Gaz
Plaque	1 plaque ø 400 mm	1 plaque ø 400 mm
Puissance	3,6 kW	3,6 kW
Dimensions ext.	ø 400x160 mm	ø 400x160 mm
Prix		

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300 °C. Alimentation 230 V mono. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois.

LES + PRODUITS

- *Haut rendement*
- *ø 400 mm*



Crêpière haut rendement

Code	885286
Version	Électrique
Plaque	2 plaques ø 400 mm
Puissance	6 kW
Dimensions	860x485x240 mm
Prix	

Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300 °C. Alimentation 230 V mono.





Raclette à crêpe - Hêtre

986503	*1*
986504 40 cm	*1*

GAUFRIER



Gaufrier

Code	000152
Cuisson	Cuisson 1 à 2 minutes
Puissance	1 kW
Dimensions	260x440x260 mm
Prix	

Plaque ø180 mm. Température 50 à 300 °C. Minuteur jusqu'à 5 min. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

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



Fabriqué en FRANCE

Gaufrier liégeois

Code	885290	632802
Cuisson	Cuisson en 2 min 30 s	Cuisson en 2 mn 30 s
Alvéoles	24 alvéoles 15x18 mm	48 alvéoles 15x18 mm
Puissance	1,6 kW	3,2 kW
Dimensions	305x440x230 mm	550x440x230 mm
Prix		

Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2 min et 30 sec. Alimentation 230 V mono.



DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

Gaufrier bâtonnets

Code	980603
Production	96 gaufres/h
Dim. des gaufres	230x60x30 mm
Puissance	1,6 kW
Dimensions	305x440x230 mm
Prix	

Gaufrier électrique. 2 plaques en fonte, un moule contenant 4 empreintes en forme d'épi pour la cuisson de 4 gaufres sur bâtonnets en 1 seule fois. Permet de faire des gaufres à partir de pâte fraîche maison, de pâtons surgelés ou de gaufres surgelées précuites. Bac inox placé autour de la plaque inférieure du gaufrier pour récupérer l'excédent de pâte et faciliter le nettoyage. Alimentation 230 V mono.

CHAUFFE CHOCOLAT



Fabriqué en FRANCE

SOFRACA

Chauffe chocolat

Code	880167	880168
Contenance	1 x 1 L	2 x 1 L
Puissance	170 W	340 W
Dimensions	175x225x255 mm	210x310x255 mm
Prix		

Chauffe chocolat et sauce, à poser. Thermostat commutateur. Résistance autour du bac inox. Présentoir retirable pour pot de confiture, miel, de pâte à tartiner ou flacon de coulis. Livré avec 2 bouteilles à pression munies de 3 sorties pour un dosage facile, précis et hygiénique. Alimentation 230 V mono.

MACHINE À CAFÉ



LES + PRODUITS
- Plaque de maintien en température

Machine à café

Code	**989302**
Contenance	Thermos inox 2 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	1,9 kW
Dimensions ext.	195x360x460 mm
Prix	

Machine à café acier inox avec 2 plaques chauffantes comprenant une cafetière acrylique fond inox 1,8 L ou un thermos inox. 6 min de préchauffage. Temps d'écoulement 5 à 6 min. Alimentation 230 V mono.



Fabriqué en EUROPE

ANIMO

Machine à café

Code	**970851**
Verseuse	Verseuse 1,8 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	2,2 kW
Dimensions.	190x370x433 mm
Prix	

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 min. Détartrage hebdomadaire. Alimentation 230 V mono.



Fabriqué en EUROPE

ANIMO

Machine à café

Code	**970853**
Contenance	Thermos inox 2 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	2,1 kW
Dimensions ext.	190x370x477 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



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

Fabriqué en EUROPE

ANIMO

Machine à café

Code	**970850**
Verseuse	2 verseuses 1,8 L
Capacité	18 L/h (144 tasses)
Puissance	2,25 kW
Dimensions.	205x380x460 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



ANIMO

Machine à café

Code	**970862**
Capacité	14 L/h (120 tasses)
Puissance	2,2 kW
Dimensions.	409x565x792 mm
Prix	

Machine avec 1 bac à grains de 1500 gr (soit 200 tasses), 2 bacs pour produits solubles et tirage d'eau chaude indépendant. Module expresso 9,5/13,4 gr pour produire tasses, mugs et pichets de 1 litre. Plateau de tasses ajustable 60/115 mm. Rampe égouttoir adaptable selon le volume de la tasse. Production journalière recommandée : jusqu'à 250 boissons. Consommable : café grain spécial distribution automatique.

PLAQUE CHAUFFANTE



Plaque chauffante

Code	**910395**
Puissance	90 W
Dimensions	190x200x70 mm
Prix	

Plaque chauffante pour verseuse à café. Bouton marche/arrêt. Température 80 °C. Alimentation 230 V mono.

CHOCOLATIÈRE



Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Chocolatière

Code	**948417**
Capacité	3 L
Puissance	0,8 kW
Dimensions	240x290x410 mm
Prix	

Réchauffement par plaque chauffante. Thermostat réglable de 5 à 90 °C. Niveau de bruit inférieur à 70 db(a). Cuve démontable même avec du produit à l'intérieur. Cuve anti-choc et non toxique. Alimentation 230 V mono - 50/60 Hz.

ACCESSOIRES



ANIMO

Filtres à café

884213 90x250 mm — *1*

Lot de 1000 filtres.



ANIMO

Détartrant

884030 48 sachets de 50 g — *1*

MOUSSEUR À LAIT



Mousseur à lait

Code	632922
Capacité	Capacité mini 0,2 L max 0,8 L
Puissance	0,55 kW
Prix	

Corps en inox brossé. Base anti-dérapante. Arrêt automatique dès que la préparation est prête. Alimentation 230 V mono.

BOUILLOIRE



LES + PRODUITS
• Corps inox

Bouilloire électrique

Code	910397
Contenance	1,7 L
Puissance	2,2 kW
Prix	

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement. Alimentation 230 V mono.

CHAUFFE-BRIQUE

LES + PRODUITS • Peu d'entretien, hygiène optimale



Fabriqué en EUROPE

ANIMO

Chauffe-brique

Code	884026	884027
Capacité	3 briques 1 L	6 briques 1 L
Puissance	1,1 kW	1,1 kW
Dimensions	270x150x240 mm	315x340x240 mm
Prix		

Chauffe-brique inox. Chauffe du lait à froid : 30 min pour 50 °C et 50 min pour 75 °C. Chauffe du lait à chaud : 20 min pour 50 °C et 40 min pour 75 °C. Alimentation 230 V mono.

LAITIÈRE



Fabriqué en EUROPE

ANIMO

Laitière bain-marie

Code	884022	884024	884025
Contenance	5 L	10 L	20 L
Temps de chauffe à froid	18 min	37 min	45 min
Puissance	3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW
Dimensions	ø 206x428 mm	ø 274x424 mm	ø 346x501 mm
Prix			

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. Alimentation 230 V mono.

CHAUFFE-EAU



Fabriqué en EUROPE

ANIMO

Chauffe-eau

Code	970869	884086	884088
Contenance	5 L	10 L	20 L
Puissance	3,2 kW	3,2 kW	3,2 kW
Dimensions	237x406mm	307x427mm	355x515mm
Prix			

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97 °C. Poignées isolantes plastiques. Alimentation 220/240 V mono.

PERCOLATEUR



Percolateur

Code	989303	989304	989305
Contenance	6,5 L (50 tasses)	12 L (96 tasses)	15 L (120 tasses)
Hauteur sous robinet	100 mm	120 mm	140 mm
Puissance	0,8 kW	1,6 kW	1,6 kW
Dimensions	ø 280x480 mm	ø 280x550 mm	ø 280x600 mm
Prix			

Machine à café inox à filtres ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud. Alimentation 230 V mono.



Fabriqué en EUROPE

ANIMO

Percolateur

Code	884206	884208	884210	884212
Contenance	3 L	6,5 L	12 L	15 L
Hauteur sous robinet	110 mm	115 mm	140 mm	140 mm
Puissance	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW	1,5 kW
Dimensions	ø 230x385 mm	ø 230x480 mm	ø 275x540 mm	ø 275x600 mm
Prix				

Robinet anti-goutte. 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. Alimentation 230 V mono.

Cofriset

Retrouvez
nos pack split (Wintsys)

PACK MONOBLOC



	Positive		Négative	
CHAMBRE FROIDE	**3 à 8 m³**	**10 à 16 m³**	**3 à 8 m³**	**10 à 16 m³**
Sol avec chevrons	-	-	√	√
Porte pivotante Passage libre 800x1900	√	√	√	√
Soupape Fermod	-	-	√	√
Cordon chauffant pour porte	-	-	√	√
KIT ÉQUIPEMENT				
Rideau à lanières fixe 2620 Kit Fermod	√ (lanières positives)	√ (lanières positives)	√ (lanières négatives)	√ (lanières négatives)
Groupe frigorifique Monobloc INSTARBLOCK Intarcon Dégivrage gaz chaud	√	√	√	√
Voyant	√	√	√	√
Deshydrateur	√	√	√	√
Pressostat HP/BP	√	√	√	√
Alarme personne enfermée AKO-55123B	-	√	-	√
Enregistreur température AKO-15724	-	√	-	√

CHAMBRE FROIDE POSITIVE +2 °C SANS SOL



Hauteur intérieure : 2200 mm
Épaisseur : 60 mm

R134A

(1) Produits entrants emballés et en température - Chambre de stockage - Activité et fréquence des ouvertures de porte dans la normale.
(2) Température évaporation : -8 °C - Température ambiante : +32 °C - Surchauffe : 10K - Sous-refroidissement liquide 3K

Volume m³	Bilan W (1)	CHAMBRE FROIDE Dimensions int.	KIT ÉQUIPEMENT Groupe monobloc (2)
3	668	1200x1200 mm	MCV-NY-0010
4	797	1600x1200 mm	MCV-NY-0015
5	923	2000x1200 mm	MCV-NY-1015
5	940	1600x1600 mm	MCV-NY-1015
7	1202	2000x1600 mm	MCV-NY-1026
8	1301	2000x2000 mm	MCV-NY-1026
10	1496	2400x2000 mm	MCV-NY-1033
12	1703	2400x2400 mm	MCV-NY-2033
14	1857	2800x2400 mm	MCV-NY-2033
16	2021	2800x2800 mm	MCV-NY-2053

CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE -18 °C AVEC SOL

Volume m³	Bilan W (1)	CHAMBRE FROIDE Dimensions int.	KIT ÉQUIPEMENT Groupe pré-équipé (2)
3	799	1200x1200 mm	BCV-NB-1026
4	917	1600x1200 mm	BCV-NB-1026
5	1005	2000x1200 mm	BCV-NB-1034
5	1018	1600x1600 mm	BCV-NB-1034
7	1136	2000x1600 mm	BCV-NB-2034
8	1211	2000x2000 mm	BCV-NB-2034
10	1481	2400x2000 mm	BCV-NB-2054
12	1557	2400x2400 mm	BCV-NB-2054
14	1780	2800x2400 mm	BCV-NB-2074
16	1909	2800x2800 mm	BCV-NB-2074

Hauteur intérieure : 2200 mm
Épaisseur panneau : 105 mm, sol 85 mm

R452A

(1) Produits entrants emballés et en température - Chambre de stockage - Activité et fréquence des ouvertures de porte dans la normale.
(2) Température évaporation : -25 °C - Température ambiante : +32 °C Surchauffe : 10K - Sous-refroidissement liquide 3K



kide
HIGH COOLING PERFORMANCE

LE FROID SOUS CONTRÔLE,
AVEC DES SOLUTIONS INTÉGRALES,
FIABLES, FLEXIBLES ET PERSONNALISÉES.

Scannez pour découvrir plus de produits



CHAMBRE UNIVERSAL

Chambre froide positive

Épaisseur 60 mm

Dimensions : Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1320x1720x2120 mm
Dimensions : Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1720x1720x2120 mm
Dimensions : Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2120x2120x2120 mm

Chambre froide négative

Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

Dimensions : Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 14000x1800x2200 mm
Dimensions : Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1800x1800x2200 mm
Dimensions : Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2200x2200x2200 mm

Porte pivotante 800x1900 mm avec clé. Composée de panneaux modulaires préfabriqués type Sanwich en polyuréthane injecté, à haute densité, avec une gamme d'épaisseurs qui s'adapte aux divers besoins d'isolation. Conforme CE. Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg. Groupe de froid EMB KideBlock. Porte avec fermeture à clé. Chevrons en PVC dans la chambre négative.

CHAMBRE MODULAIRE

Porte pivotante 900x1900 mm avec clé. Composée de panneaux modulaires préfabriqués type Sanwich en polyuréthane. Conforme CE. Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg. Sans groupe de froid. Porte avec fermeture à clé. Chevrons en PVC dans la chambre négative.



Chambre froide congélation

Épaisseur 120 mm

Dimensions : Int. : 1110x1140x2000 mm - Ext. : 1350x1380x2240 mm
Dimensions : Int. : 1520x1680x2000 mm - Ext. : 1790x1920x2240 mm
Dimensions : Int. : 2090x2060x2200 mm - Ext. : 2330x2300x2240 mm

Chambre froide congélation

Épaisseur 1 50 mm

Dimensions : Int. : 1110x1140x2000 mm - Ext. : 1410x1440x2300 mm
Dimensions : Int. : 1520x1680x2000 mm - Ext. : 1820x1980x2300 mm
Dimensions : Int. : 2090x2360x2300 mm - Ext. : 2390x2360x2300 mm

PORTE



Porte pour panneaux industriels avec cadre aluminium

PANNEAU FRIGORIFIQUE INDUSTRIEL



Conçu pour grandes chambres froides, entrepôts frigorifiques, salles de travail et même petites chambres froides avec formes irrégulières. Mousse rigide de polyuréthane sans CFC et HCFC. Panneau Bs2d0. Tôle d'acier légèrement nervuré, galvanisé et prélaqué polyester avec un film de protection pelable. Marcado CE.

DAGARD



CHAMBRE FROIDE **OPTIMA**

Avec des cloisons d'une épaisseur de 80 mm, la chambre froide Optima s'adapte à tous types de températures, aussi bien négatives que positives. Sa conception a été retravaillée sans angle horizontal, ce qui la rend plus esthétique mais permet surtout de la monter très rapidement. Pour optimiser en plus le volume de stockage, le calepinage est prévu pour pouvoir intégrer un rayonnage en U dès la dimension 160 cm.

Chambre froide Optima

	Dimensions intérieures 1600x1200x2000 mm	*Dimensions intérieures* 1600x1600x2000 mm	
Positive	**005570**	**005572**	1
Négative	**005571**	**005573**	1

Possibilité de changer le sens de ferrage des portes, la cellule s'adapte à tous les espaces. Les parois, plafonds, portes, mais aussi les sols de la chambre froide Optima sont constitués de panneaux à boîtiers d'une épaisseur exclusive de 80 mm, qui lui permet d'être utilisée aussi bien en tant que chambre froide positive ou négative. La cellule est compatible avec de nombreuses options (soupape de décompression, chevrons d'aération, rayonnages 3 ou 4 niveaux), qui vous permettront d'optimiser l'espace et l'utilisation de la cellule, et ainsi de réduire sa consommation d'énergie. La face extérieure du battant de la chambre froide Optima est en polyéthylène terephthalate (PET) anti-corrosion et anti-rayures pour maximiser sa résistance dans le temps.

CHAMBRE FROIDE **OPTIBLOC**

Compétitive et complète, la chambre froide Optibloc possède un groupe frigorifique décliné en plusieurs modèles. Une facilité de pose sans équivalent : composée de panneaux de petite largeur, faciles à manipuler et à installer, y compris dans les lieux exigus.

Chambre froide Optibloc

	Dimensions intérieures 1600x1200x2000 mm	*Dimensions intérieures* 1600x1600x2000 mm	
Positive	**005566**	**005568**	1
Négative	**005567**	**005569**	1

Possibilité de changer le sens de ferrage des portes, la cellule s'adapte à tous les espaces. Intégrant un groupe frigorifique, elle est équipée, en option, de rayonnages 3 ou 4 niveaux, offrant ainsi une cellule frigorifique complète. La cellule Optibloc tire notamment ses performances de son groupe frigorifique puissant. Cette cellule vous offre le meilleur du froid à un prix maîtrisé. La face extérieure du battant est en PET anti-corrosion et anti-rayures pour une plus longue durée de vie de votre chambre froide. La cellule Optibloc est performante et compétitive.





Rayonnage en «U»

941149	1600x1200 mm	*1*
941150	1600x1600 mm	*1*

Rayonnage 4 niveaux, profondeur 360 mm. Clayettes polyéthylène, échelles et longerons Duralinox anodisé.

Chevronnage PVC

941145	Pour chambre 1200x1600 mm	*1*
941146	Pour chambre 1600x1600 mm	*1*

Chevronnage 60x40 mm.

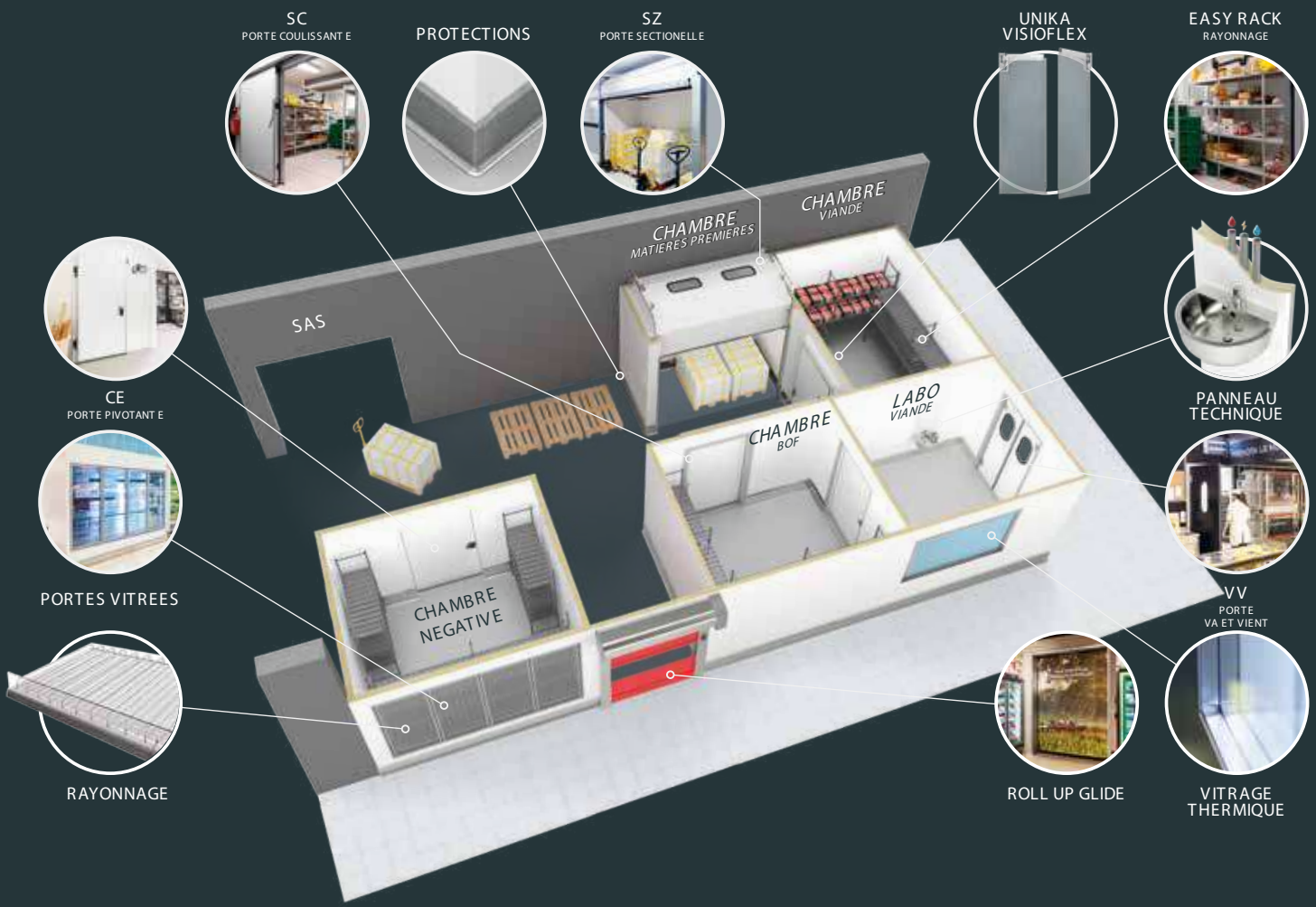
Rideau à lanières

941143	Positif	*1*
941144	Négatif	*1*

Lanières 1900x800 mm. Épaisseur 2 mm.

incold®

Incold votre partenaire pour les chambres froides industrielles les portes et les labos



telewig



C'est 40 ans d'expérience à votre service :

- *Chambres froides modulaires*
- *Panneaux industriels en mousse PU ou laine de roche, accessoires de pose et de finition*
- *Portes de service, coulissantes, va-et-vient, coupe feu ou isothermes...*
- *Portes rapides et coulissantes automatiques*
- *Trappes de visite, châssis vitrés ou rideaux à lanières*

CHAMBRE FROIDE MODULAIRE

LES + PRODUITS

- *Porte 800x1900 mm avec clé*
- *Conçue pour satisfaire aux exigences du marché ainsi qu'aux strictes normes sanitaires*
- *Les panneaux sont revêtus de tôle d'acier zinguée laquée, teinte RAL*
- *Sol standard est revêtu de tôle d'acier zinguée plastifiée antidérapante*



Chambre froide TELECOLT

Épaisseur	60 mm	60 mm	100 mm	100 mm
Sol	Sans sol	Sans sol	Avec sol	Avec sol
Dimensions	1230x1630x2030 mm	1230x2030x2030 mm	1230x1630x2030 mm	1230x2030x2030 mm

Porte 80x190 comprise avec fermeture à clef (négatives avec cordon chauffant 220 V).

Accessoires

Rideau à lanières 200x2 mm - Qualité polaire

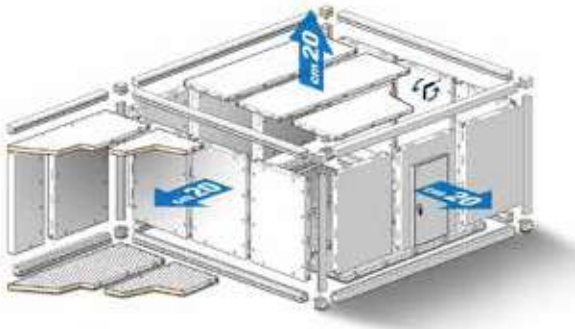
Soupape d'équilibrage - 200 V - ø 80 mm

Pour plus d'informations : consultez-nous.

Panneau industriel : panneau sandwich Téléclip

LES + PRODUITS

- *Revêtement standard : 2 faces tôle galva 0,6 mm laquée polyester 25 µ, RAL 9010 (blanc) avec film de protection*
- *Mousse polyuréthane injectée en continu, densité environ 40 kg/m³*
- *Classement au feu : Selon nouvelles Euroclasses (CSTB) : B-s2, d0 / Selon FFSA (APSAD) : Pa2*
- *Avis Technique : 2/07 • 1275*
- *Sans CFC*







Montage panneaux sans sol



Profil d'alignement



Profil d'alignement



Profil de sol

Le panneau Teleclip est un panneau industriel destiné à la construction de chambres froides positives ou négatives, de locaux alimentaires et de façades extérieures. L'emboîtement s'effectue par assemblage rainure-languette. L'isolant est constitué d'une mousse polyuréthane de densité 40 kg/m³ injectée en continu entre 2 tôles de 0,6 mm lisses ou nervurées au choix. Le type de revêtement et l'épaisseur est à déterminer selon l'usage des locaux.











Différentes options selon modèles :
- Oculus
- Ferme-porte
- Fermeture à clef
- Protections inox ou alu
- Automatisme électrique

Portes :

- Portes pivotantes positives et négatives
- Portes coulissantes positives et négatives
- Portes va-et-vient semi isolées ou polyéthylène
- Portes de service isolées ou semi isolées

Revêtements de votre choix :
- Tôle laquée RAL 9010
- Tôle revêtement PVC dur 150 µ
- Inox ou alu bouchonné
- Autres teintes RAL sur demande



Porte de service B4



Porte pivotante D8



Porte va-et-vient P5



Porte va-et-vient P4

CONNAISSEZ-VOUS LA RÉGLEMENTATION AUTOUR DU FROID PROFESSIONNEL ?

CLASSE CLIMATIQUE

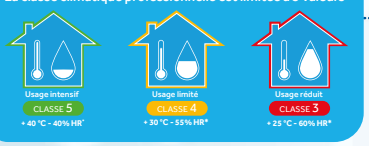
LA CLASSE CLIMATIQUE, UN FACTEUR ESSENTIEL

La classe climatique est le critère qui définit jusqu'à quelle température et quel degré d'humidité d'ambiance l'appareil peut maintenir la température des aliments qui y sont stockés.

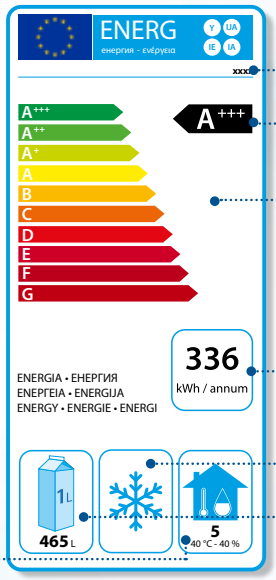
Elle détermine l'efficacité du matériel dans un environnement professionnel aux températures très souvent supérieures aux températures extérieures (dégagement de chaleur des appareils de cuisson notamment). Un test de performance détermine dans quelle classe climatique l'appareil est éligible.

*Fonctionnement en ambiance température - % d'hydrométrie.

La classe climatique professionnelle est limitée à 3 valeurs



L'étiquette énergie
ce qu'il faut savoir !



Référence de l'appareil

Classement énergétique de l'appareil

ÉCHELLE DE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Consommation électrique annuelle

Volume net de stockage pour enceintes négatives

Volume net de stockage pour enceintes positives

LA CLASSE ÉNERGÉTIQUE

La norme d'essai professionnel EN16825 mesure la consommation électrique avec la prise en compte d'une phase de repos de 12h où l'appareil reste porte fermée et une phase d'activité de 12h où la porte est ouverte toutes les 10 minutes.

Ce test établit l'indice d'efficacité énergétique des appareils à l'aide d'une formule où le volume utile de stockage et la classe climatique ont une incidence importante sur le résultat.

Il est formulé sur une échelle allant de A+++ à G pour une classe climatique définie.

Les gaz réfrigérants
ce qu'il faut savoir !

R-404a GWP = 3922

R-134a GWP = 1430

R-600a GWP = 3

R-290 GWP = 3

GAZ DE RÉFÉRENCE CO_2 > GWP = 1

GWP = POTENTIEL DE RÉCHAUFFEMENT SUR 100 ANS

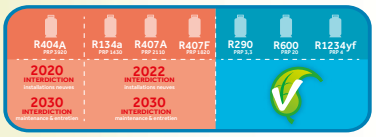
L'Europe se pose en précurseur d'une politique environnementale vertueuse avec la réglementation Européenne UE 517/2014, communément appelée réglementation F-Gaz I I. Entrée en vigueur en 2015, elle vise à renforcer les mesures déjà en place pour limiter le réchauffement climatique.
Les fluides frigorifiques utilisés dans les nombreuses installations frigorifiques qui nous entourent (réfrigération domestique et professionnelle, climatisation) sont classés suivant un indice appelé GWP (Global Warming Potential) qui calcule le potentiel de réchauffement sur 100 ans d'un kg de gaz donné par rapport à 1 kg de CO_2.

UNE SOLUTION ÉCOLOGIQUE ET ÉCONOMIQUE POUR VOS INVESTISSEMENTS...



R-290 et R-600a

Les fluides propres R-600a et R-290 ont un indice GWP 1000 fois plus faible que le R-404a, tout en offrant de meilleurs performances énergétiques.



La contribution des fluides à l'effet de serre est mise en cause depuis quelques années. Les nouvelles réglementations considèrent que toutes les substances chimiques présentant un GWP (Global Warning Potential) élevé sont nocives pour l'environnement. C'est pourquoi, dans les années à venir, tous les fluides frigorigènes avec un GWP élevé vont être amenés à disparaitre, pour laisser la place aux fluides"propres", plus respectueux de l'environnement.

La réglementation F-Gaz II a mis en place un calendrier d'interdiction d'utilisation de fluides à fort indice GWP dans les appareils neufs de réfrigération commerciale, avec deux grandes dates :

1ER JANVIER 2015
Entrée en vigueur de la réglementation F-Gaz

1ER JANVIER 2020
Interdiction d'utilisation des fluides GWP > 1500 (exemple : R-404a)

1ER JANVIER 2022
Interdiction d'utilisation des fluides GWP > 150 (exemple : R-134a)

LES ARMOIRES FROIDES



ARMOIRE FROIDE GN 2/1

glissières standards

LES + PRODUITS

- *Simulation numérique "Fluid Food fresh dynamics"*
- *"Circulair II" qui optimise le bon fonctionnement de l'armoire même quand les clayettes sont chargées au maximum*

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Gaz R290

VENTILÉ

CLASSE 5



FOSTER

Armoire GN 2/1

Code	980585	980587	980588	980589
Plage de températures	+1 à +4°C	+1 à +4°C	-18 à -21 °C	-18 à -21 °C
Volume	600 L	1350 L	600 L	1350 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	400 W	900 W	500 W	900 W
Dimensions	700x820x2080 mm	1440x820x2080 mm	700x820x2080 mm	1440x820x2080 mm
Prix				

Tableau de commande tactile style smartphone doté d'un écran unique qui affiche la température alliant sophistication et fonctionnalité. Porte ergonomique avec sa poignée prévue pour faciliter l'ouverture et le nettoyage. Circuit frigorifique conçu pour offrir la technologie la plus avancée tout en étant efficace sur le plan énergétique. Nouveau condenseur Stayclear qui accroît les performances techniques des armoires EProG2 pour un appareil qui fonctionne efficacement plus longtemps !

+STAYCLEAR
ENCORE UNE INNOVATION FOSTER !

Le nouveau condenseur +stayclear améliore considérablement la performance des équipements frigorifiques grâce à sa conception innovante. Faite de tubes de forme aérodynamique, permettant de réduire considérablement son obstruction et son encrassement. Il permet de réduire le temps passé à l'entretien et les pannes sont moins fréquentes ! Sa conception robuste est parfaitement adaptée aux exigences des cuisines professionnelles.

+ PERFORMANT
+stayclear consomme moins d'énergie qu'un condenseur classique.

+ROBUSTE
L'armoire équipée d'un condenseur +stayclear fonctionnera 3 fois plus longtemps entre 2 entretiens.

+ FIABLE
Un condenseur traditionnel à ailettes perd 94.7% de son débit d'air après 1 an, contre 16.3% pour +stayclear.

+ECONOMIQUE
+stayclear permet de réduire les coûts de fonctionnement : moins d'entretien, moins de pannes, une consommations électrique stable.





Armoire GN 2/1

Code	524034	524035	630202	630204
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-22 à -10 °C	-22 à -10 °C
Volume	654 L	1432 L	654 L	1432 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	561 W	836 W	639 W	1017 W
Dimensions	720x868x2100 mm	1440x868x2100 mm	720x868x2100 mm	1440x868x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1
Prix				

Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux. Fermeture à clés. Sur roulettes. Groupe tropicalisé +43 °C. 22 niveaux au pas de 63 mm. Alimentation 230 V mono.



Fabriqué en EUROPE

INOMAK

Gaz R290

CLASSE 5

INOX

VENTILÉ

Existe en version Slim, adaptée aux espaces réduits !

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA VERSION SLIM

Accessoires

524007	Grille GN 2/1	*1*
524004	Paire de glissières	*1*
524019	Kit pâtisserie - Pour grilles 600x400mm	*1*



LES + PRODUITS

- *Isolation en polyuréthane épaisseur 70 mm*
- *Porte en verre triple cristal avec serrure*
- *Condenseur spécial nécessitant un entretien moins fréquent*

Fabriqué en EUROPE

INOMAK

Armoire GN 2/1

Code	524033	630226
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C
Volume	654 L	1432 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Puissance	636 W	836 W
Dimensions	720x905x2100 mm	1440x905x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1
Prix		

La série Prunus est conçue inox AISI 304. Fermeture automatique de porte. 22 niveaux au pas de 63 mm. Évaporation automatique des condensats. Évaporateur traité anti-corrosion. Possibilité de laisser allumer en fonctionnement. Alimentation 230 V mono.

Gaz R290

VENTILÉ

INOX

CLASSE 5



LES + PRODUITS

- *Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C.*
- *Thermostat électronique*
- *Affichage digital*
- *Dégivrage électronique*
- *Groupe tropicalisé +43 °C*

Fabriqué en EUROPE



Gaz R290

CLASSE 5

VENTILÉ

Armoire GN 2/1

Code	631343	524286	524285	524287
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-18 à -22 °C	-18 à -22 °C
Volume	650 L	1300 L	650 L	1300 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	400 W	800 W	600 W	1,3 kW
Dimensions	740x830x2010 mm	1480x830x2010 mm	740x830x2010 mm	1480x830x2010 mm
Prix				

Armoire réfrigérée tout inox avec 17 clayettes GN 2/1 au pas de 70 mm. Joints de porte démontables. Fermeture automatique à 45°. Glissières démontables en inox. Évaporateurs traités anti-corrosion. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Serrure. Alimentation : 230 V mono.

Accessoires

632912	Paire de glissières - Forme en «U» 640x830 mm	*1*
632911	Grille rilsanisée - 650x530 mm	*1*

ARMOIRE FROIDE GN 2/1

glissières embouties



LES PRODUITS

- *Tropicalisé +43 °C*
- *Isolation 60 mm*
- *Tout inox AISI 304*



Glissières embouties pour une hygiène parfaite !

Wi Fi

Système Wi-Fi pour le contrôle HACCP

NIVEAU SONORE BAS — CERTIFIÉ HACCP

Armoire GN 2/1

TECHNOFROID

Code	630207	630206	630211	630210
Plage de températures	-2 à +8 °C	-5 à -22 °C	-2 à +8 °C	-5 à -22 °C
Volume brut / net	610 L / 450 L		1410 L / 900 L	1410 L / 830 L
Porte	1 porte		2 portes	
Puissance	0,21 kW	0,57 kW	0,37 kW	0,8 kW
Dimensions	690x840x2100 mm		1380x840x2100 mm	
Dotation	3 grilles GN 2/1		3 grilles GN 2/1	
Prix				

Intérieur et extérieur inox. Dégivrage contrôlé électroniquement. Porte réversible. Évaporateur monobloc encastré. Glissière emboutie 22 niveaux. Contrôle de la température par afficheur digital. Joint de porte démontable. Évaporateur traité anti-corrosion. Groupe monobloc. Alimentation 230 V mono.

Accessoires

820020	Glissière pour armoires 2 portes - Droite	*1*
820021	Glissière pour armoires 2 portes - Gauche	*1*



Glissières embouties pour une hygiène parfaite !

LES PRODUITS

- *Tropicalisé +43 °C*
- *Isolation 60 mm*
- *Inox AISI 304*



Armoire GN 2/1

TECHNOFROID

Code	820040	820041	820042	820043
Plage de températures	0 à +10 °C	-5 à -22 °C	0 à +10 °C	-5 à -22 °C
Volume brut / net	540 L / 425 L		1300 L / 830 L	
Porte	1 porte		2 portes	
Puissance	0,19 kW	0,5 kW	0,35 kW	0,78 kW
Dimensions	654x830x2000 mm		1344x830x2000 mm	
Dotation	3 grilles GN 2/1		3 grilles GN 2/1	
Prix				

Intérieur et extérieur inox. Arrière galvanisé, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture automatique à 45°. Évaporateurs traités anti-corrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Groupe monobloc. Alimentation 230 V mono.



LES PRODUITS

- *Tout inox*
- *Glissières embouties*
- *Isolation épaisseur 93 mm*

EVOLOGI

Fabriqué en FRANCE — FOSTER

Armoire GN 2/1

Code	980580	980581	980582	980583
Plage de températures	+1 à +4°C	+1 à +4°C	-18 à -21 °C	-18 à -21 °C
Volume	600 L	1350 L	600 L	1350 L
Porte	1 porte pleine	2 portes pleines	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	291 W	850W	473 W	833 W
Dimensions	720x825x2070 mm	1440x825x2070 mm	720x825x2090 mm	1440x825x2090 mm
Prix				

Construction inox AISI 304. Avec 4 grilles inox GN2/1 par porte. Design intelligent de l'évaporateur non débordant situé en dehors du volume de stockage. Glissières anti basculement garantissant un accès facile aux produits placés à l'arrière. Porte réversible. Ré-évaporation par gaz chaud utilisant la chaleur du compresseur. Porte à fermeture automatique 110° évitant la déperdition de froid et favorisant les économies.

Grâce aux fonctions SuperCool et SuperFrost, conservez et congelez vos aliments très rapidement et préservez ainsi leurs vitamines et leurs saveurs.

ARMOIRES POSITIVES
Froid positif ventilé indirect canalisé canalisé +1 à +15 °C et +2 à +15 °C (modèle vitré)

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid négatif ventilé indirect canalisé -26 à -10 °C

LES + PRODUITS

- *Cuve Easyclean en inox*
- *Traçabilité HACCP : sauvegarde température min/max*
- *Fonction Supercool/Superfrost*
- *3 niveaux d'hygrométrie réglables*



Cuve inox avec glissières embouties Easyclean



Jusqu'à 26 bacs GN 1/1



Bandeau de façade relevable



Régulation électronique avec affichage digital





Gaz R290

VENTILÉ

INOX

CLASSE 5

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en EUROPE

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

Armoire GN 2/1

LIEBHERR

Code	630040	630042	975983	630041	630043	976004	976005
Plage de températures	+1 à +15 °C	-26 à -10 °C	+2 à + 15 °C	+1 à +15 °C	-26 à -10 °C	+1 à +15 °C	-26 à -10 °C
Volume brut / net	597 L / 465 L		597 L /465 L	1361 L / 1056 L		596 L / 464 L	
Porte	1 porte		1 porte vitrée	2 portes		2 portillons	
Puissance	250 W	600 W	250 W	350 W	700 W	250 W	600 W
Dimensions	700x830x2120 mm		700x830x2120 mm	1430x830x2120 mm		700x830x2120 mm	
Prix							

Arrière en acier galvanisé. Pieds en acier inox réglable de 120 à 170 mm montés de série. Dégivrage automatique par gaz chaud. Éclairage LED commutable (modèle porte vitrée). Alarmes porte et température. Fonction Supercool/Superfrost. Cuve Easyclean en acier inox avec glissières embouties 510x650x1550 mm et évacuation pour les eaux de nettoyage. 24 niveaux par porte. Porte stable à 90°, rappel automatique à 45°. Régulation électronique de la température. Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve. Évaporateur batterie. Condenseur ventilé. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte. Joint de porte magnétique clipsable anti-salissures. Affichage température digital. Isolation haute densité 83 mm sans CFC. Grilles : charge max 60 kg, extractibles avec portes ouverte à 90°. Hauteur sans pieds : 2000 mm. Porte avec serrure. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

FAITES LA DIFFÉRENCE

Osez le Noir





Existe aussi en d'autres coloris

Armoire GN 2/1

INOMAK

Code	630620	630621
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C
Volume	654 L	1432 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Dimensions	720x905x2100 mm	1440x905x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1
Prix		

Code	630622	630623
Plage de températures	-22 à -10 °C	-22 à -10 °C
Volume	654 L	1432 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Dimensions	720x905x2100 mm	1440x905x2100 mm
Dotation	3 grilles GN 2/1	6 grilles GN 2/1
Prix		

Conçue inox AISI 304 avec finition noire. Fermeture automatique de porte. 22 niveaux au pas de 63 mm. Évaporation automatique des condensats. Évaporateur traité anti-corrosion. Alimentation 230 V mono. De nombreux accessoires et kits sont disponibles pour le vin, bouteilles, etc... Pour d'autres coloris : nous consulter.

CLASSE 5 | VENTILÉ | Gaz R290 | Fabriqué en EUROPE







LES + PRODUITS

- *Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire*
- *Dégivrage automatique*
- *Porte réversible avec serrure et rappel automatique*

Armoire GN 2/1

LIEBHERR

Code	975692
Finition	Acier inox BlackSteel
Plage de températures	+1° à +15 °C
Volume brut	586 L
Porte	Porte pleine
Puissance	150 W
Dimensions	750x750x1864 mm
Dotation	5 grilles GN 2/1
Prix	

La régulation électronique au degré près. Alarmes porte et température, verrouillage des touches. Espace entre glissières 100 mm. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série. Grilles en acier plastifié, charge max. 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Gaz R600a | CLASSE 5 | VENTILÉ | GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES | Fabriqué en EUROPE

BLACKSTEEL

une finition soignée

UN DESIGN EXCLUSIF !



LES + PRODUITS
- *Armoire inox*
- *Intérieur ABS thermomoulé*
- *Isolation 60 mm*

Fabriqué en EUROPE

Armoire GN 2/1

Code	947326	947327
Plage de températures	1 à +8 °C	-18 à +-22 °C
Volume brut / net	567 L / 488 L	567 L / 466 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Capacité	-	14 paniers
Puissance	240 W	300 W
Dimensions	750x705(+45)x2000 mm	750x705(+45)x2000 mm
Dotation	4 clayettes	6 clayettes
Prix		

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Porte réversible avec fermeture automatique. Fermeture à clés. Dégivrage automatique (APA600PO) et manuel (APA600NPO). Grilles ajustables en acier plastifié 650x530 mm (APA600PO) et fixes en acier plastifié 650x510 mm (APA600NPO). Paniers 500x300x170 non fournis. Alimentation 230 V mono. Classe énergétique B.



Pour les versions positives
Gaz R600a
Pour les versions négatives
Gaz R290
INOX AISI441
VENTILÉ
CLASSE 4

LES + PRODUITS
- *Armoire blanche*
- *Intérieur ABS thermomoulé*
- *Isolation 60 mm*



GRILLES FIXES (*version négative*)



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



Pour les versions positives
Gaz R600a
Pour les versions négatives
Gaz R290
VENTILÉ
CLASSE 4

Fabriqué en EUROPE

Armoire GN 2/1

Code	947324	947325
Plage de températures	1 à +8 °C	-18 à -22 °C
Volume brut / net	567 L / 488 L	567 L / 466 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Capacité	-	14 paniers
Puissance	240 W	300 W
Dimensions	750x705(+45)x2000 mm	750x705(+45)x2000 mm
Dotation	4 clayettes	6 clayettes
Prix		

Intérieur ABS. Dégivrage automatique (AP600PO) et manuel (AP600NPO). Isolation 60 mm en polyuréthane. Porte réversible avec fermeture automatique et par clés. Paniers 500x300x170 mm (non fournis). Grille en acier plastifié amovible pour la version positive et fixe pour la version négative. Classe énergétique B. Alimentation 230 V mono.

Armoire GN2/1

LIEBHERR

Code	630036	630037
Finition	Blanche	Inox
Plage de températures	+1° à +15 °C	+1° à +15 °C
Capacité	586 L	586 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	150 W	150 W
Dimensions	750x750x1864 mm	750x750x1864 mm
Dotation	5 grilles fournies	5 grilles fournies
Prix		

Intérieur ABS blanc. Pieds réglables en hauteur de 150 mm à 180 mm. Tous les modèles disposent du réfrigérant R290 ou R600a particulièrement écologique et d'une haute efficacité énergétique. Dégivrage automatique. Groupe tropicalisé. Isolation 50 mm. 10 glissières embouties au pas de 100 mm. Grilles acier plastifié GN 2/1. Joint de porte magnétique. Fermeture à clés, porte réversible. Classe énergétique C. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS
- *Régulation électronique de la température*
- *Alarme température et porte*
- *Modèle sur pied qui permet un nettoyage en dessous*

Fabriqué en EUROPE
GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES
Gaz R600a
VENTILÉ
CLASSE 5

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



LES + PRODUITS
- *Éclairage LED*
- *Rails modulaires, glissières forme L*
- *Porte réversible*
- *Fermeture de porte à 90°*
- *Panneau supérieur en verre transparent résistant aux chocs et aux éclaboussures*



GRAM

Armoire GN 2/1

Code	632230
Plage de températures	-25 à -5 °C
Volume brut / net	610 L / 451 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	379 W
Dimensions	720x905x2125 mm
Dotation	4 grilles inox
Prix	

Armoire réfrigérée tout inox intérieur et extérieur pour une hygiène parfaite. Les armoires Superior se caractérisent par un panneau supérieur en verre transparent, résistant aux chocs et aux éclaboussures. Porte réversible fermée à droite avec serrure. Rappel de fermeture de porte à 90°. Pédale de porte débrayable. Pieds réglables de 135 à 200 mm. Gaz Hc R600a (positive) et R290 (négative). Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Classe énergétique A (positive) et C (négative).

Gaz R290
VENTILÉ
INOX
GARANTIE 3 ANS POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE
CLASSE 5

LES PRODUITS

- Circulation verticale de l'air
- Affichage numérique facile à utiliser
- Coins arrondis pour une hygiène parfaite



2 ANS GARANTIE POUR LES PIÈCES

Gaz R290

VENTILÉ

INOX AISI304

CLASSE 5

Armoire GN 2/1

Fabriqué en EUROPE

ZANUSSI PROFESSIONAL

Code	998253	998254	998256	998259
Plage de températures	-2 à +10 °C	-2 à +10 °C	-2 à +10 °C	-2 à +10 °C
Volume brut / net	670 L / 503 L		1430 L / 1005 L	1430 L / 1135 L
Porte	1 porte		2 portes	4 portillons
Puissance	0,13 kW	0,20 kW	0,30 kW	0,30 kW
Dimensions	710x835x2050 mm		1441x835x2050 mm	
Prix				

Code	998255	998257	998258	998260
Plage de températures	-15 à -22 °C	-15 à -22 °C	-15 à -22 °C	-15 à -22 °C
Volume brut / net	670 L / 503 L	1430 L / 1135 L	670 L / 497 L	1430 L / 1135 L
Porte	1 porte	2 portes	2 portillons	4 portillons
Puissance	0,51 W	0,70 W	0,51 W	0,70 W
Dimensions	710x835x2050mm	1441x835x2050mm	710x835x2050mm	1441x835x2050mm
Prix				

Fabrication inox AISI 304, sauf le panneau inférieur (matériau non corrosif) et le panneau arrière. Condenseur à châssis métallique qui ne nécessite pas de nettoyage. Isolation épaisse de 70 mm avec cyclopentane pour la mousse. Dégivrage automatique activé sur la base des heures de fonctionnement du condenseur et de la fréquence d'ouverture de la porte. Verrou de la porte avant. Les grilles, supports et joint de porte peuvent être entièrement retirés sans outils. Le joint de porte type «ballon» à trois chambres de grande taille, est entièrement intégré dans la porte, pour une réduction de la perte de température. Dotation : 3 grilles par porte + 2 glissières. Alimentation 230 V mono. Classe énergétique D pour tous les modèles sauf ZRX71FRH, classe C.

LES PRODUITS

- Intérieur avec angles arrondis et fond embouti
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Lumière intérieure LED
- Tropicalisé +43 °C
- Serrure de série

Armoire à casiers spéciale viande, poisson & légumes

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Armoire GN 2/1 à casiers

Code	948373	948374	948375	948376
Plage de températures	-4 à +4 °C	-4 à +4 °C	-4 à +4 °C	-4 à +4 °C
Volume	409 L	337 L	645 L	1404 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine	2 portes pleines
Puissance	201 W	434 W	434 W	479 W
Dimensions	540x730x2075 mm	600x650x1900 mm	695x840x2100 mm	1395x840x2100 mm
Prix				



Gaz R290

CLASSE 5

INOX 18/10

VENTILÉ

Dotation : 948374 : 5 bacs 480x410x140 mm. 948373 et 948375 : 7 bacs avec fond inox 400x600x120 mm. 948376 : 2x 7 bacs avec fond inox 400x600x120 mm.

Intérieur et extérieur inox 18/10. Pieds inox réglables de 125 à 200 mm. Porte pleine emboutie et réversible avec dispositif de retour et joint magnétique, reste ouverte au-delà de 90°. Compresseur hermétique ventilé. Évaporateur ventilé traité anti-corrosion. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte. Alarme haute et basse température et porte ouverte. Dégivrage et évaporation par résistances. Serrure en standard. Isolation polyuréthane injecté 40 kg/m³. Gaz R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Gaz R290

VENTILÉ

CLASSE 5

LES PRODUITS

- Simulation numérique "Fluid Food fresh dynamics"
- "Circulair II" qui optimise le bon fonctionnement de l'armoire même quand les clayettes sont chargées au maximum

L'option bi-température offre l'avantage d'avoir au sein d'un unique appareil un compartiment positif et négatif, pour un gain de place non négligeable.

FOSTER

Armoire GN 2/1 bi-température

Code	980575
Plage de températures	+1 à +4°C -18 à -21°C
Volume	600 L
Porte	2 portillons
Dimensions	700x870x2080 mm
Prix	

Épaisseur d'isolation accrue pour un rendement thermique avancé et un volume utile parmi les plus importants du marché. Tableau de commande tactile style "smartphone" doté d'un écran unique pour la température alliant sophistication et fonctionnalité. Porte avec poignée ergonomique. Circuit frigorifique conçu pour offrir la technologie la plus avancée tout en étant efficace sur le plan énergétique.

Découvrez aussi les armoires bi-température

CODIGEL

SCANNEZ & DÉCOUVREZ D'AUTRES GAMMES



La gamme d'armoires compactes

LES + PRODUITS

- Intérieur avec angles arrondis et fond embouti
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Éclairage intérieur LED
- Tropicalisé +43 °C



CLASSE 5

INOX 18/10

VENTILÉ

Modèle 948364

Armoire GN 1/1 + GN 2/1 sans séparation

CODIGEL

Code	948364	948366	948365	948367
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-20 à -15 °C	-20 à -15 °C
Volume	964 L	964 L	964 L	964 L
Porte	2 portes pleines	2 portes vitrées	2 portes pleines	2 portes vitrées
Puissance	416 W	434 W	810 W	828 W
Dimensions	1250x665x2075 mm	1250x665x2075 mm	1250x690x2075 mm	1250x690x2075 mm
Prix				

ARMOIRE FROIDE GN 1/1



VENTILÉ

INOX 18/10

CLASSE 5

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Armoire GN 1/1

Code	948360	948362	948361	948363
Plage de températures	-2 à +8 °C	-2 à +8 °C	-20 à -15 °C	-20 à -15 °C
Volume	303 L	303 L	303 L	303 L
Porte	1 porte pleine	1 porte vitrée	1 porte pleine	1 porte vitré
Puissance	201 W	213 W	432 W	445 W
Dimensions	460x665x2075 mm	460x665x2075 mm	460x690x2075 mm	460x690x2075 mm
Prix				

Intérieur et extérieur inox 18/10. Pieds inox réglables de 125 à 200 mm. Porte pleine avec contre-porte ou porte vitrée avec double vitrage. Porte avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°. 17 niveaux par portes. Évaporateur ventilé traité anti-corrosion et compresseur hermétique ventilé. Dégivrage et évaporation par résistances. Alarme haute et basse température sur contrôle digital. Détection des prises en glace de l'évaporateur. Isolation polyuréthane 40 kg/m³ de 60 mm. Serrure en standard. Niveaux au pas de 70 mm. Gaz R290. Armoire porte pleine avec 3 clayettes GN 1/1 en rilsan. Armoire porte vitrée avec 4 clayettes GN 1/1 en rilsan. Alimentation 230 V mono - 60 Hz (max).





VENTILÉ

INOX 18/10

CLASSE 5

Gaz R290

LES + PRODUITS

- Armoire spécial poissons !
- Affichage digital
- Bac polyéthylène avec double fond inclus

AFINOX

Armoire GN 1/1 à casier

Code	976019
Plage de températures	-2 à +7 °C
Volume brut	288 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	247 W
Dimensions	580x775x1950 mm
Dotation	8 bacs
Prix	

Cuve en acier inox 18/10. Pieds inox réglables de 150 à 180 mm. Affichage digital. Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm injecté sans HCFC. Froid ventilé haute performance avec canalisateur d'air pour une diffusion homogène du froid. Porte avec ferrage à droite, avec serrure et poignée toute hauteur intégrée dans le profil. Bonde d'écoulement dans le fond pour faciliter le nettoyage. Bacs en polyéthylène avec double fond perforé 600x400x130 mm et glissières. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Armoire à casiers spéciale viande, poisson et légumes

LES + PRODUITS

- Intérieur avec angles arrondis et fond embouti
- Compresseur hermétique ventilé
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Tropicalisé +43 °C



VENTILÉ

INOX 18/10

Gaz R290

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Armoire GN 1/1 à casier

Code	948372
Plage de températures	-4 à +4 °C
Volume	125 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	185 W
Dimensions	645x640x805 mm
Dotation	3 bacs
Prix	

Intérieur et extérieur en inox 18/10. Pieds inox réglables de 125 à 200 mm. Compatible GN 1/1. Porte pleine emboutie et réversible avec dispositif de retour et joint magnétique, reste ouverte au-delà de 90°. Dégivrage optimisé avec évaporation automatique des eaux de dégivrage. Alarme haute et basse température et pour porte ouverte. Isolation polyuréthane 40 kg/m3 de 60 mm. Gaz 290. Bac 530x460x100 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

ARMOIRE À CHARIOT RÉFRIGÉRÉE

Régulation «TouchScreen»

- Écran d'accueil 5 fonctions : Utilisation manuelle, Fonctions auxiliaires, Programmes, Favoris et Pré-refroidissement
- Écran tactile ergonomique
- Arrêt du cycle par décomptage de temps
- Réglage de la température à cœur
- Réglage du temps de cycle
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Réduction de la ventilation après cycle
- Maintien en température après cycle
- Régulation automatique de la durée du dégivrage
- Affichage des températures en °C ou °F
- Possibilité de modification de la langue de l'interface
- Enregistrement des alarmes HACCP

Gaz R290

VENTILÉ

INOX 18/10



LES PRODUITS

- *Ré-évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud*
- *Régulateur électronique avec afficheur digital grand format et voyant couleur*
- *Alarme sonore et visuelle*

Fabriqué en FRANCE

FRIGINOX

Armoire à chariots réfrigérée

Code	975182	975183	975132	975184
Plage de températures	+1 à +10 °C	+1 à +10 °C	+1 à +10 °C	+1 à +10 °C
Volume	1 m³	2 m³	1,3 m³	2,6 m³
Capacité	1 chariot GN 1/1 ou 1 chariot 600x400 mm	2 chariots GN 1/1 ou 2 chariots 600x400 mm	2 chariots GN 1/1, 1 chariot GN 2/1 ou 1 chariot 600x400 mm	4 chariots GN 1/1, 2 chariots GN 2/1 ou 2 chariots 600x400 mm
Puissance	510 W	510 W	810 W	810 W
Dimensions	785x1035x2235 mm	1405x1110x2270 mm	985x1035x2235 mm	1805x1110x2270 mm
Prix				

Démontable par panneau. Éclairage automatique à l'ouverture de porte. Charnières à rampe. Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation. Sol isolé de 20 mm revêtu d'acier inoxydable 18/10 avec rampe. Isolation par mousse de polyuréthane injecté, épaisseur 80 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Groupe frigorifique hermétique à condensation à air pour ambiance 43 °C. Monobloc frigorifique démontable et interchangeable. Évaporateur frigorifique ventilé traité anti-corrosion. Condenseur sans entretien. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte. Détente par capillaire. Angles inférieurs NF. Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec un profil arrondi spécial anti-salissures et anti-chocs, démontables sans outils. Fiche mâle et câble de 2 m environ. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Gaz R290

VENTILÉ

CLASSE 5

« Armoire ultra compacte ! »



LES PRODUITS

- *Seulement 1130 mm de large permettant de positionner 2 chariots GN1/1 dans la même enceinte afin de rationaliser les flux en cuisine*

Fabriqué en FRANCE

FOSTER

Armoire à chariots réfrigérée

Code	980576	980577
Plage de températures	+1 à +4°C	+1 à +4°C
Volume	1800 L	1800 L
Modèle	Simple accès	Double accès
Capacité	2 chariots GN 1/1	2 chariots GN 1/1
Puissance	550 W	550 W
Dimensions	1130x1040x2250 mm	1130x1120x2250 mm
Prix		

Intérieur et extérieur en inox. Isolation épaisseur 83 mm. Construction modulaire. Éclairage à l'ouverture de la porte. Évaporateur non débordant. Dimensions indiquées hors tout. Accès aux 2 échelles de cuisine facilité et rapide. Conception astucieuse : système frigorifique type tampon extractible.

Saviez vous ?

FROID VENTILÉ OU FROID STATIQUE ?

Le froid statique

Avec le froid statique, l'air froid circule librement dans l'appareil. L'air froid étant plus lourd que l'air chaud, le bas de l'armoire froide est plus froid que le haut. Il s'agit d'une technologie standard silencieuse et économique.

Le froid ventilé

L'air froid ventilé par une colonne située au fond de l'armoire, injecte de l'air sec dans l'appareil. Avec ce type de froid, le dégivrage n'est pas nécessaire. Il offre une température homogène à tous les niveaux et permet une meilleure conservation qu'un froid statique.

?

ARMOIRE FROIDE 400 L



LES + PRODUITS
- *Armoire blanche*
- *Isolation 50 mm*

Fabriqué en EUROPE

Armoire 400 L

Code	947334
Plage de températures	1 à +8 °C
Volume brut / net	386 L / 308 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	210 W
Dimensions	590x600(+45)x1860 mm
Dotation	4 clayettes
Prix	

Intérieur ABS thermo-moulé. Dégivrage automatique. Isolation 50 mm en polyuréthane. Porte réversible. Serrure incluse. Grilles 495x428 mm ajustables en acier plastifié. Classe énergétique C. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS
- *Armoire blanche*
- *Isolation 60 mm*

Fabriqué en EUROPE

Armoire 400 L

Code	947335
Plage de températures	-18 à -22 °C
Volume brut / net	386 L / 268 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	320 W
Dimensions	620x620(+40)x1860 mm
Dotation	6 clayettes
Prix	

Intérieur ABS thermo-moulé. Dégivrage manuel. Isolation 60 mm en polyuréthane. Porte réversible. Serrure incluse. Grilles 493x380 mm fixes en acier plastifié. Alimentation 230 V mono.



Armoire 400 L - Spécial poissons

Code	998211
Plage de températures	-6 à +6 °C
Volume brut	400 L
Porte	1 porte pleine
Puissance	0,22 kW
Dimensions	701x633x1766 mm
Dotation	4 bacs + 1 bac
Prix	

Intérieur en polystyrène thermoformé blanc résistant aux chocs avec angles arrondis. Dégivrage automatique par résistance. Mousse isolante : cyclopentane de 45 mm d'épaisseur. Glissières intégrées dans la structure intérieure. Porte pleine avec serrure, charnières à droite, porte réversible de série. Commande mécanique avec affichage numérique. Évaporateur à ailettes. Pour températures ambiantes jusqu'à 38 °C. Isolation sans HCFC, CFC et HFC. Gaz réfrigérant R134a. Fourni : 4 bacs 600x400 mm + 1 bac 600x300 mm. Alimentation 220/240 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS
- *Armoire inox*
- *Intérieur ABS thermomoulé*
- *Isolation 50 mm (version positive) et 60 mm (version négative)*
- *Fermeture automatique et par clé*
- *Porte réversible*

Fabriqué en EUROPE

Armoire 400 L

Code	947336	947337
Plage de températures	1 à +8 °C	-18 à -22 °C
Volume brut / net	386 L / 308 L	386 L / 268 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	210 W	320 W
Dimensions	590x600(+45)x1860 mm	620x620(+45)x1860 mm
Dotation	4 clayettes	6 clayettes
Prix		

Intérieur ABS. Isolation 50/60 mm en polyuréthane. Porte réversible. Serrure incluse. Dégivrage automatique version positive et manuel version négative. Grilles ajustables en acier plastifié 495x428 mm (version positive) et 493x380 mm (version négative). Classe énergétique C. Alimentation 230 V mono.



GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en EUROPE

ZANUSSI PROFESSIONAL

Armoire 400 L

Code	998209	998210
Finition	Acier blanc	Acier inox
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Volume brut / net	400 L / 268 L	400 L / 268 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	0,13 kW	0,13 kW
Dimensions	701x633x1645 mm	701x633x1766 mm
Dotation	4 grilles	4 grilles
Prix		

Intérieur en polystyrène haute résistance blanc avec coins arrondis et isolation de 45 mm d'épaisseur. Porte pleine à charnière droite avec serrure, réversible sur place. Unité de réfrigération intégrée. Dégivrage automatique. Évaporation de l'eau de dégivrage. Contrôle numérique et affichage de la température. Pour des températures ambiantes allant jusqu'à 43 °C. Isolation sans HCFC, CFC et HFC. Fourni : grilles blanches dimensions 600x400 mm. Classe énergétique C. Alimentation 220 -240 V mono - 50 Hz.

ARMOIRE DE RESTAURATION



LES + PRODUITS

- *Cuve Easyclean thermoformée en ABS alimentaire*
- *Régulation électronique de la température*
- *Dégivrage automatique par gaz chaud*



GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en EUROPE

LIEBHERR

Armoire froide de restauration

Code	975980	630039	975981	975982
Finition	Inox	Blanche	Inox	Inox
Plage de températures	-28° à -14 °C	-28° à -14 °C	-28° à -14 °C	-28° à -14 °C
Volume brut	486 L	486 L	556 L	556 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine
Capacité	4 grilles acier plastifié	4 grilles acier plastifié	4 grilles acier plastifié	5 grilles acier plastifié
Puissance	350 W	350 W	400 W	400 W
Dimensions	750x750x1864 mm	750x750x1864 mm	750x750x2064 mm	750x750x2064 mm
Prix				

Armoire négative, froid ventilé. Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série. Verrouillage des touches. Isolation 70 mm haute densité sans CFC. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles extractibles avec porte ouverte à 90° (charge max 60 kg). Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte. 11 niveaux par portes pour chaque modèles, sauf GGv5860, 13 niveaux. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Armoires frigorifiques à usage intensif, destinées à être utilisées à des températures ambiantes allant jusqu'à +40 °C. Alarmes porte et température digitale. Glissière au pas de 80 mm. Classe énergétique C. Faible niveau sonore (55 dB(a)). Alimentation 230 V mono.

RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ



LES + PRODUITS

- *1 compartiment positif et 1 compartiment négatif*
- *Régulation électronique avec affichage digital*
- *Poignées barres en inox*

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en EUROPE

LIEBHERR

Combiné réfrigérateur/congélateur

Code	630038
Plage de températures	Réfrigérateur : +1° à +15 °C - Congélateur : -28° à -14 °C
Volume	361 L
Porte	2 portes
Puissance	260 W
Dimensions	600x615x2000 mm
Prix	

L'évaporateur SmartFrost assure une température homogène et constante tout en limitant la formation du givre. Dégivrage : partie réfrigérateur en automatique et partie congélateur en manuel. Réfrigérateur : 254 L + Congélateur : 107 L. Dotation : Réfrigérateur avec 3 grilles acier plastifié 478x425mm et congélateur avec 3 paniers. Alimentation 230 V mono.

ARMOIRE DE STOCKAGE











LES + PRODUITS

- *Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats*
- *Porte réversible*
- *Dimensions ultra compactes*
- *Nouvel écran tactile intuitif*

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

GRAM

Armoire de stockage

Code	632239	632240	632241	632242
Finition	Inox	Blanc	Inox	Blanc
Plage de températures	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C	+2 à +12 °C
Volume brut / net	128 L / 77 L	128 L / 77 L	359 L / 266 L	359 L / 266 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte pleine
Dimensions	595x642x830 mm	595x642x830 mm	595x642x1875 mm	595x642x1875 mm
Dotation	2 grilles (grises)	2 grilles (blanches)	5 grilles (grises)	5 grilles (blanches)
Prix				

Armoire réfrigérée carrosserie inox ou acier blanc avec intérieur et dessus en ABS (gris pour les versions inox et blanc pour les versions blanches). Grilles rilsanisées incluses. Gaz R600a. Niveau sonore faible (entre 30,1 et 36,6 dB(A) selon modèle). Porte fermée à droite avec serrure. Classe énergétique A+ (sauf 632241 et 632242 : Classe B). Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Existe aussi en version porte vitrée.



Armoire de stockage

Code	975645	975526
Finition	Époxy blanc	Époxy blanc
Plage de températures	+2 à +15 °C	+2 à +15 °C
Volume	333 L	554 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	130 W	150 W
Dimensions	600x610x1640 mm	750x730x1640 mm
Dotation	4 grilles	4 grilles
Prix		

Intérieur ABS blanc. Isolation 50 mm. Joint de porte magnétique. 30 glissières embouties au pas de 30 mm. Grilles fournies dimensions 645x550 mm. Alimentation 230 V mono.



Armoire à boissons

Code	632851
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	382 L
Porte	1 porte vitrée
Étagères	5 étagères
Dimensions	600x621x1863 mm
Prix	

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. Revêtement intérieur PVC. Thermostat électronique. Porte réversible. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables +2 roulettes. Alimentation 230 V mono.



Armoire à boissons

Code	632852
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	783 L
Porte	2 portes vitrées
Étagères	4 étagères
Dimensions	880x751x2000 mm
Prix	

Revêtement intérieur feuille pré-peinte. 2 éclairages LED à la verticale. Thermostat électronique. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Portes coulissantes. Alimentation 230 V mono.

TABLE-TOP



Table top

Code	947341	947342
Finition	Blanche	Inox
Plage de températures	+1° à +8 °C	+1° à +8 °C
Volume brut / net	122 L / 105 L	122 L / 105 L
Porte	Pleine	Pleine
Puissance	120 W	120 W
Dimensions	600x600x835 mm	600x600x835 mm
Prix		

Éclairage LED. Froid ventilé. Dégivrage automatique. Étagères amovibles en acier plastifié. Porte réversible à fermeture automatique, serrure incluse. Alimentation 230 V mono.





Table top

Code	957920	957924	975109	975110
Finition	Époxy blanc	Acier inox	Époxy blanc	Acier inox
Plage de températures	+1 à +15 °C	+1 à +15 °C	+1 à +15 °C	+1 à +15 °C
Volume brut / net	141 L / 130 L	141 L / 130 L	141 L / 130 L	141 L / 130 L
Porte	1 porte pleine	1 porte pleine	1 porte vitrée	1 porte vitrée
Hygrométrie	2 niveaux	2 niveaux	2 niveaux	2 niveaux
Niveau sonore	45 dB(A)	45 dB(A)	42 dB(A)	42 dB(A)
Puissance	100 W	100 W	120 W	120 W
Dimensions	600x615x830 mm	600x615x830 mm	600x615x830 mm	600x615x830 mm
Dotation	3 grilles	3 grilles	3 grilles	3 grilles
Prix				

Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Grilles en acier plastifié, extractibles avec porte ouverte à 90°, charge max 45 kg. Porte pleine ou vitrée (double vitrage thermopan) avec joint magnétique clipsable facilement remplaçable et serrure. 11 niveaux par portes. Dégivrage automatique. Fonctionnement en ambiance jusqu'à +40 °C (+35 °C pour modèles vitrés). Niveaux au pas de 30 mm. Éclairage LED. Faible niveau sonore (45 Db(A) max). Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Conservateur coffre
LIEBHERR

Fabriqué en EUROPE

LES + PRODUITS
- *Thermomètre à bandeau en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil*
- *Éclairage intérieur automatique à l'ouverture du couvercle*
- *Usage intensif*

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES



Gaz R600a

STATIQUE

CLASSE 5

Conservateur coffre professionnel

Code	975684	975202	975685	975203	976041	975204
Couvercle	Acier blanc	Inox	Acier blanc	Inox	Acier blanc	Inox
Volume brut / net	297 L / 283 L	297 L / 283 L	482 L / 460 L	482 L / 460 L	598 L / 571 L	598 L / 571 L
Capacité	3 paniers	3 paniers	4 paniers	4 paniers	6 paniers	6 paniers
Puissance	120 W	120 W	140 W	140 W	200 W	200 W
Dimensions	1006x721x915 mm	1006x721x915 mm	1380x770x915 mm	1452x851x1025 mm	1655x770x915 mm	1655x770x915 mm
Dotation	2 paniers	2 paniers	2 paniers	2 paniers	3 paniers	3 paniers
Prix						

Plage de température -14 à -26 °C. Carrosserie avec traitement époxy blanc anti-corrosion. Poignée robuste en aluminium. Cuve en aluminium avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Isolation polyuréthane haute densité épaisseur 60 mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Orifice d'évacuation des eaux de nettoyage et dégivrage en fond de cuve. Système stop-givre limitant la formation de givre et permettant la réouverture immédiate du couvercle. Dégivrage manuel. Régulation mécanique. Serrure à clé. Thermomètre extérieur en façade pour un contrôle permanent de la température. Le refroidissement 5 faces avec condenseur statique incorporé dans la mousse isolante réduit les opérations de maintenance et assure un fonctionnement silencieux. Armoires frigorifiques, destinées à être utilisées à des températures ambiantes allant jusqu'à +40 °C. Paniers robustes en acier plastifié. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

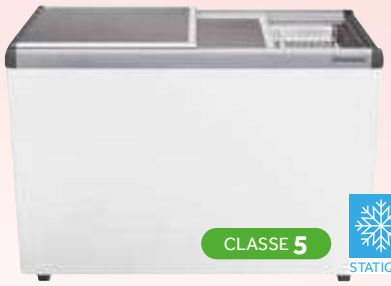
LES + PRODUITS
- *Pas de condensation sur la carrosserie*
- *Facile à déplacer*
- *Convient pour la congélation et la conservation*
- *Pratique lors du dégivrage*



Froid négatif statique -24 à -10°C

Conservateur crèmes glacées / surgelés

Code	975205	975206	975207	975208	975209
Couvercle	Plein	Plein	Plein	Plein	Plein
Volume	148 L	220 L	294 L	369 L	444 L
Capacité bacs de 2,5 L	9	12	18	21	27
Puissance	130 W	150 W	150 W	200 W	240 W
Dimensions	625x661x830 mm	835x661x830 mm	1045x661x830 mm	1255x661x830 mm	1465x661x830 mm
Dotation	3 paniers glacier	4 paniers glacier	6 paniers glacier	7 paniers glacier	9 paniers glacier
Prix					



CLASSE 5

STATIQUE



STATIQUE

CLASSE 5

Conservateur crèmes glacées / surgelés

Code	975210	975211	975212	975213	975214
Couvercle	Vitré	Vitré	Vitré	Vitré	Vitré
Volume	145 L	220 L	294 L	369 L	444 L
Capacité bacs de 2,5 L	9	12	18	21	27
Puissance	130 W	150 W	150 W	200 W	240 W
Dimensions	625x661x825 mm	835x661x825 mm	1045x661x825 mm	1255x661x825 mm	1465x661x825 mm
Dotation	3 paniers glacier	4 paniers glacier	6 paniers glacier	7 paniers glacier	9 paniers glacier
Prix					

Conservateur crèmes glacées / surgelés

Code	975215	975216	975217	975218	975219
Couvercle	Vitre inclinée	Vitre inclinée	Vitre inclinée	Vitre inclinée	Vitre inclinée
Volume	135 L	206 L	276 L	347 L	417 L
Compartiments	2	3	4	5	6
Puissance	130 W	150 W	150 W	200 W	240 W
Dimensions	625x661x825 mm	835x661x825 mm	1045x661x825 mm	1255x661x825 mm	1465x661x825 mm
Dotation	3+1 paniers	2+1 paniers	3+1 paniers	4+1 paniers	5+1 paniers
Prix					



CLASSE 5

STATIQUE

Conservateur à glace, avec une plage de température de -10 à -24 °C. Offre toujours un accès rapide à l'aide des couvercles coulissants en aluminium et facile à déplacer grâce aux 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie en acier avec traitement époxy 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. Modèles EFE livrés avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Modèles EFI livrés avec paniers glacier «plein air» pour le stockage des produits conditionnés, type cônes, bâtonnets,... Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES MEUBLES RÉFRIGÉRÉS



TABLE RÉFRIGÉRÉE

LES + PRODUITS

- *Design élégant et fonctionnel*
- *Conception innovante aliée au nouveau système de commande Fuzzy Logic II*
- *Conçu pour fonctionner dans tous les environnements, même les plus extrêmes !*

« Parce qu'efficacité rime avec grande cuisine, les meubles bas EPro G2 vous permettent de rationaliser votre espace afin de vous faire économiser du temps et de l'argent tout en améliorant considérablement votre productivité et votre performance. Les meubles bas EPro G2 vous assurent un fonctionnement optimal tandis que leur conception innovante favorise les économies d'énergie. »



Table réfrigérée

Code	524060	524061	524062	524065	524066
Plage de températures	+1 à +4°C	+1 à +4°C	+1 à +4°C	-18 à -21°C	-18 à -21°C
Capacité	280 L	435 L	585 L	280 L	435 L
Portes	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines	2 portes pleines	3 portes pleines
Puissance	330 W	420 W	700 W	270 W	350 W
Dimensions	1415x700x865 mm	1865x700x865 mm	2320x700x865 mm	1415x700x865 mm	1865x700x865 mm
Prix					

Revêtement extérieur robuste en inox 304 haute qualité. Tableau de commande tactile style 'smartphone' invisible jusqu'à ce qu'on l'allume. Serrure à gâche flottante pour un stockage plus sûr et qui évite de casser lorsque la clé reste dedans. Isolation haute performance grâce à l'utilisation de mousse cyclopentane. Le cache groupe pourvu d'Airlines permet de refroidir le circuit frigorifique et de réduire de 15% le temps de fonctionnement du compresseur.



Table réfrigérée GN1/1

Plage de températures	+ 2 à +10 °C	+ 2 à +10 °C	+ 2 à +10 °C
Volume	282 L	417 L	553 L
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines
Puissance	300 W	400 W	600 W
Dimensions	1360x700x850 mm	1795x700x850 mm	2230x700x850 mm
Version sans dosseret			
Code	**524270**	**524271**	**524272**
Prix			
Version avec dosseret			
Code	**524273**	**524274**	**524275**
Prix			

Dessus, intérieur et extérieur en inox, dos galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. Évaporateurs traités époxy anti-corrosion. Tropicalisé. Joints de portes clipsés. Thermostat digital. 1 grille par porte. 5 niveaux au pas de 70 mm.

Accessoires

632910	Paire de glissières en forme de U - 560x700 mm	*1*
632909	Clayette rilsanisée - 530x325 mm	*1*

LES PRODUITS
- *Groupe tropicalisé*
- *Pieds à vérins ajustables*

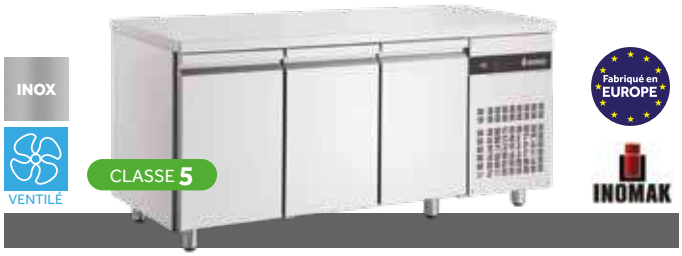


Table réfrigérée GN1/1

Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Volume	270 L	425 L	571 L
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines
Puissance	334 W	334 W	455 W
Dimensions	1345x700x870 mm	1790x700x870 mm	2240x700x870 mm
Version sans dosseret			
Code	**524039**	**524041**	**524043**
Prix			
Version avec dosseret			
Code	**524040**	**524042**	**524044**
Prix			

Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Dégivrage contrôlé électroniquement. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclipsables. Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Thermostat électronique. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R134a.

Accessoires

524026	Jeu glissières GN 1/1	*1*	**524024**	Roulette avec frein	*1*
524025	Grilles GN 1/1	*1*	**524027**	Roulette sans frein	*1*



LES PRODUITS
- *Système de réfrigération ventilé*
- *Pieds inox réglables en hauteur*
- *Thermostat à écran tactile*
- *Tropicalisé*

Table réfrigérée GN 1/1

Code	**524036**	**524037**	**524038**
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Volume	270 L	421 L	571 L
Tiroir	4 tiroirs	6 tiroirs	8 tiroirs
Dimensions	1345x700x875 mm	1790x700x875 mm	2240x700x875 mm
Prix			

Dessus inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC, densité 42 ± 2 kg/m³). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser. Gaz R134a. Existe également en version GN1/3 et GN1/3+GN2/3, consultez-nous !



LES PRODUITS
- *Super compacte !*
- *Petite budget pour petit espace*

Table réfrigérée compacte

Code	**524290**
Plage de températures	+2 à +8 °C
Volume	257 L
Porte	2 portes
Puissance	180 W
Dimensions	900x700x850 mm
Prix	

Dessus, intérieur et extérieur en inox, dos galvanisé. Évaporation automatique de l'eau de condensation. Joints de portes clipsés. Bacs non fournis. Thermostat digital. Dégivrage automatique. Porte avec serrure. 1 grille GN 1/1 par porte. 5 niveaux au pas de 70 mm.

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE



Table réfrigérée

AFINOX

Plage de températures	-24 à -10 °C	-24 à -10 °C	-24 à -10 °C
Volume net	172 L	258 L	344 L
Porte	2 portes	3 portes	4 portes
Puissance	526 W	526 W	526 W
Dimensions	1266x700x850 mm	1721x700x850 mm	2182x700x850 mm
Version sans dosseret	**976043**	**976058**	**976049**
Prix			
Version avec dosseret	**976044**	**976059**	**976050**
Prix			
Version sans dessus	**976057**	**976060**	**976063**
Prix			

1 étagère plastifiée par porte ou tiroir entièrement extractible 1/2, 1/3 ou 2/2. Sur pieds ou roulettes. Unité intégrée ou à distance. Panneau de commande électronique avec affichage digital 8 touches. Portes à fermeture automatique 90°. Panneau intérieur bas avec coins arrondis. Évaporateur surélevé et tuyau d'évacuation d'eau intégré pour un nettoyage facile. Dégivrage et évaporation des eaux de condensation automatique (uniquement sur modèle avec unité intégrée). Alimentation 230 V - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Dimensions compactes : profondeur 600 mm idéale pour un espace réduit et un stockage limité*
- *Large plan de travail*



Table réfrigérée

	Profondeur 600			*Profondeur 700*		
Plage de températures	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C	0 à +10 °C
Volume	224 L	350 L	475 L	270 L	421 L	571 L
Porte	2 portes vitrées	3 portes vitrées	4 portes vitrées	2 portes pleines	3 portes pleines	4 portes pleines
Puissance						
Dimensions	1345x600x875 mm	1790x600x875 mm	2240x600x875 mm	1345x600x875 mm	1790x600x875 mm	2240x600x875 mm
Version porte vitrée	**630209**	**630222**	**630224**	**630212**	**630323**	**630408**
Prix						
Version porte pleine	**630214**	**630221**	**630208**	-	-	-
Prix				-	-	-

Fabrication inox AISI 304. Intérieur conçu pour une hygiène parfaite. Portes avec mécanisme de retour automatique. Thermostat intégré pour une utilisation et un nettoyage facile. Protection anti-corrosion des évaporateurs. Isolation en polyuréthane. 1 grille 325x445 mm par porte. Gaz R134a. Classe climatique 5 (D).

Desserte gastronorme avec évier

Infrico

Code	**632260**	**632261**	**632291**
Plage de températures	-2 à + 8 °C	-2 à + 8 °C	-2 à + 8 °C
Capacité	305 L	465 L	630 L
Tiroir	2 portes	3 portes	4 portes
Puissance	209 W	209 W	368 W
Dimensions	1468x700x950 mm	1960x700x950 mm	2452x700x950 mm
Prix			

Fabrication inox AISI 304. Structure compacte totalement injectée. Évier intégré à la surface de travail. Intérieur bords arrondis à large rayon. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC, 70 mm d'épaisseur. Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable jusqu'à 200 mm. Évaporateur traité polyester anti-corrosion. Grilles intérieures 325x430 mm. Glissières et grilles facilement démontables. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Porte avec double poignée intégrée et charnière pivotante avec auto-blocage*
- *Contrôle tactile digital de la température et du dégivrage*



Vous cherchez une desserte sous comptoir ? Découvrez notre sélection !

SCANNEZ & DÉCOUVREZ NOS CONGÉLATEURS TABLE TOP





Soubassement GN1/1

Code	**632265**	**632266**	**632267**	**632268**	**632269**
Plage de températures	-2 à + 8 °C	-2 à + 8 °C	-2 à + 8 °C	-2 à + 8 °C	-2 à + 8 °C
Capacité	100 L	190 L	225 L	310 L	435 L
Tiroir	2 tiroirs	4 tiroirs	4 tiroirs	6 tiroirs	8 tiroirs
Puissance	190 W	190 W	190 W	190 W	363 W
Dimensions	1000x700x650 mm	1400x700x650 mm	1600x700x650 mm	2000x200x650 mm	2400x700x650 mm
Prix					

Intérieur bords arrondis à large rayon. Pour les versions avec porte : 1 grille GN1/1 par porte. Avec vidange. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC, 70 mm d'épaisseur. Contre-porte emboutie à plat «cleanless» facilement remplaçable. Pieds en acier inoxydable, hauteur réglable 130 à 180 mm. Système de condensation ventilé. Système d'évaporation ventilé, évaporateur traité polyester anti-corrosion. Bac d'évaporation plastique avec serpentin sous bac, aucun contact du cuivre dans l'eau. Dégivrage par arrêt du compresseur. Existe en version sans dosseret (prix identique). Classe énergétique A & B. Gaz R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



SALADETTE



Saladette GN1/1

Code	**524008**
Plage de températures	+2 à + 8 °C
Volume	266 L
Porte	2 portes
Puissance	837 W
Dimensions	1080x700x905 mm
Prix	

Fabrication inox. Évaporateur traité époxy anti-corrosion. Isolation : 50 mm. Joints de portes magnétiques déclipsables. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R134a. Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



Saladette

Code	**524294**
Plage de températures	+2 à +8 °C
Volume	240 L
Porte	2 portes
Puissance	70 W
Dimensions	900x700x970 mm
Dotation	1 clayette par porte
Prix	

Intérieur et extérieur en inox et dos galvanisé. Évaporateur injecté. Thermostat digital. Pieds réglables. Joints de portes clipsés. Froid statique avec ventilateur. 5 niveaux par porte espacés de 50 mm. Pour 5 bacs GN 1/6 non fournis. Gaz réfrigérant R134a. Alimentation 240 V - 50 Hz.

MEUBLE DE PRÉPARATION



Meuble de préparation

Code	**975992**	**975994**	**975993**
Version	Sans pare-haleine	Pare-haleine vitré	Pare-haleine inox
Plage de températures	0 à +8 °C	0 à +8 °C	0 à +8 °C
Volume utile	180 L	180 L	180 L
Porte	2 portes	2 portes	2 portes
Puissance	143 W	143 W	143 W
Dimensions	900x700x925 mm	900x700x925 mm	900x700x925 mm
Prix			

Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304. Hauteur maximum 150 mm. Dégivrage automatique. Affichage de la température : digital. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm. Capacité 2 bacs GN1/3 + 1 bac GN1/9 (non fournis, hauteur 150 mm). 8 niveaux au pas de 20 mm. Dotation : 1 jeu de glissière + 1 grille GN 1/1 en acier plastifié par porte. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Meuble de préparation

Code	**975995**	**975997**	**975996**
Version	Sans pare-haleine	Pare-haleine vitré	Pare-haleine inox
Plage de températures	0 à +8 °C	0 à +8 °C	0 à +8 °C
Volume utile	220 L	220 L	220 L
Porte	2 portes + 3 tiroirs	2 portes + 3 tiroirs	2 portes + 3 tiroirs
Puissance	143 W	143 W	143 W
Dimensions	1400x700x925 mm	1400x700x925 mm	1400x700x925 mm
Prix			

Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304. Tiroirs neutres pour bac à pâtons 600x400 mm (non fournis). Régulation électronique. Affichage de la température : digital. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 50 mm. Capacité 2 bacs GN1/3 + 1 bac GN1/9 (non fournis, hauteur 150 mm). 8 niveaux au pas de 20 mm. Dotation : 1 jeu de glissière + 1 grille GN 1/1 par porte. Fluide propre R600a. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Meuble de préparation

Code	975998	976001	975999	976002	976000
Plage de températures	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C	+ 2 à +7 °C
Volume utile	255 L	255 L	383 L	383 L	511 L
Porte	2 portes	2 portes	3 portes	3 portes	4 portes
Tiroir	-	6 tiroirs neutres	-	6 tiroirs neutres	-
Puissance	247 W	247 W	247 W	247 W	247 W
Dimensions	1450x800x1040 mm	2004x800x1040 mm	2004x800x1040 mm	2560x800x1040 mm	2560x800x1040 mm
Prix					

Carrosserie et cuve en acier inox 18/10. Meuble avec dessus en granit Sarde hauteur 30 mm et dosseret hauteur 200 mm. Dégivrage automatique. Régulation électronique avec alarmes températures, réglage du niveau d'hygrométrie (2 niveaux), Overcooling et Energy Saving. Affichage digital de la température. Dégivrage entièrement automatique avec évaporation des condensats par gaz chaud. Groupe frigorifique basse consommation (ventilateur électronique et condenseur à micro canaux). Cuve avec angles arrondis et fond embouti pour un nettoyage facile et rapide. Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm injecté sans HCFC, assure un maintien optimal de la température. Rappel de porte automatique. Pieds en acier inox 18/10 réglables en hauteur de 120 à 180 mm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm. Glissière réglables sur 20 niveaux au pas de 40 mm. 1 jeu de glissière en L et 1 grille 600x400 mm par porte fournie. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Meuble à pizza

Code	524208	524209
Plage de températures	+2 à +8 °C	+2 à +8 °C
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines
Puissance	200 W	200 W
Dimensions	1510x800x1000 mm	2020x800x1000 mm
Prix		

Structure en acier inox AISI 304. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile. Isolation épaisseur 50 mm. 5 niveaux de glissières 600x400 mm (1 niveau inclus) et 1 grille par porte. Portes réversibles. Joints de porte magnétiques et extractibles sans outils. Contrôle électronique de la température avec thermostat. Dégivrage automatique avec résistance électrique. Évaporateurs traités anti-corrosion. Évaporation automatique des condensats. Pour 6 bacs GN 1/3 hauteur 150 mm (référence GAFT2PZ) ou 9 bacs GN 1/3 hauteur 150 mm (référence GAFT3PZ), bacs non fournis. Alimentation 230 V mono.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Vitrine réfrigérée

Code	970001	970002
Plage de température	+2 à + 10 °C	+2 à + 10 °C
Capacité	7 bacs GN 1/4	9 bacs GN 1/4
Dimensions	1500x335x435 mm	1800x335x435 mm
Prix		

Vitrine en inox AISI 304 à poser. Vitre droite. Isolation 30 mm sans CFC. Dégivrage automatique. Ambiance max +38 °C. R134a. Bacs non fournis. Hauteur des bacs max 150 mm.



Vitrine réfrigérée

Code	962044	962045	962046	962047
Plage de température	+2 à + 8 °C	+2 à + 8 °C	+2 à + 8 °C	+2 à + 8 °C
Capacité	4 bac GN1/3	6 bac GN1/3	8 bac GN1/3	9 bac GN1/3
Dimensions	1200x395x435 mm	1500x395x435 mm	1800x395x435 mm	2000x395x435 mm
Prix				

Vitrine en inox AISI 304 à poser. Profondeur 395 mm. Thermostat électronique. Bacs non fournis. Hauteur des bacs max 150 mm.

LES CAVES À VIN & ARRIÈRES DE BAR



CAVE À VIN



Cave à vin

Code	962140
Capacité	18 bouteilles
Étagères	5 étagères
Dimensions	380x500x650 cm
Prix	

Touches tactiles. Écran d'affichage de la température. Contrôle de température tactile. Contrôle lumière (on/off).



Cave à vin

Code	962143
Capacité	28 bouteilles
Étagères	6+1 étagères
Dimensions	432x450x845 cm
Prix	

Avec compresseur. Contrôle électronique de la température. Éclairage intérieur.



LES PRODUITS

- *Éclairage LED*
- *Isolation 50 mm en polyuréthane*
- *Dégivrage automatique*
- *Système anti-vibration*
- *Température réglée par l'utilisateur +5/+20 °C*



Cave à vin

Code	947339
Capacité	42 bouteilles
Étagères	2 étagères
Dimensions	600x600(+40)x835 mm
Prix	

Porte vitrée réversible avec protection UV et serrure. Étagères amovibles en bois (480x375 mm et 480x255mm).

Cave à vin bi-température

Code	947340	947338
Capacité	127 bouteilles	177 bouteilles
Zone de température	2 zones	2 zones
Étagères	7 + 1 étagères	10 + 1 étagères
Puissance	250 W	250 W
Dimensions	600x700(+40)x1500 mm	600x700(+40)x1865 mm
Prix		

Porte-étiquettes d'identification des bouteilles. Étagères coulissantes en bois (7 ou 11x 453x543 mm et 1x 490x390 mm). Chambres de contrôle séparées. Avec filtre à charbon. Cave à vin avec 4 roues et 2 niveleurs. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Porte vitrée*
- *Régulation électronique avec affichage digital de la température pour chaque zone*
- *Éclairage LED avec interrupteur indépendant réglable en intensité*
- *Dégivrage automatique*



Cave à vin

Code	975969	975990	975989
Porte	1 porte	1 porte	1 porte
Zone de température	1 zone	2 zones	2 zones
Volume utile	38 L (12 bouteilles)	94 L (34 bouteilles)	95 L (34 bouteilles)
Dimensions	425x478x612 mm	600x580(mini)x871 mm	600x575x822 mm
Dotation	3 clayettes bois + 1 tiroir bois à chocolat	3 clayettes bois sur glissières télescopiques	3 clayettes bois sur glissières télescopiques
Prix			

Carrosserie inox. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Zones de température réglable de +5 à +20 °C. 1 filtre à charbon actif par zone de température (pour les versions 2 zones). Porte avec double vitrage traité anti-UV réversible, avec serrure de série. Hygrométrie : 60 à 75%. Faible niveau sonore. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Régulation électronique sensitive «Touch» avec affichage digital de la température pour chaque zone*
- *Éclairage LED avec interrupteur indépendant réglable en intensité*
- *Dégivrage automatique*
- *Poignée de porte à dépression (sauf WTpes)*



Cave à vin

Code	976027	975968	975967
Porte	1 porte	1 porte	1 porte
Zone de température	2 zones	2 zones	3 zones
Volume utile	516 L (155 bouteilles)	516 L (211 bouteilles)	525 L (178 bouteilles)
Dimensions	700x745x1920 mm	700x745x1920 mm	700x745x1920 mm
Dotation	3 clayettes bois sur glissières télescopiques + 2 casiers	7 clayettes bois sur glissières télescopiques + 1 de présentation	9 clayettes bois sur glissières télescopiques + 1 de présentation
Prix			

Cuve ABS. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Zones de température réglable de +5 à +20 °C. 1 filtre à charbon actif par zone de température (pour les versions 2 ou 3 zones). Porte avec double vitrage traité anti-UV réversible, avec serrure intégrée sur le côté. Hygrométrie : 60 à 75%. Faible niveau sonore. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

CAVE DE VIEILLISSEMENT

LES + PRODUITS

- *Régulation électronique avec affichage digital de la température*
- *Clayettes en bois d'acacia garanties sans odeur ni vernis*
- *Filtre à charbon actif*



Cave à vin de vieillissement

Code	962161
Finition	Acier époxy noir mat
Porte	1 porte pleine
Volume	377 L (200 Bouteilles)
Dimensions	600x730x1650 mm
Dotation	5 clayettes bois
Prix	

Cuve ABS. Régulation électronique avec affichage digital de la température. 1 zone mono-température réglable de +5 à +20 °C. Porte réversible rouge. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Régulation électronique avec affichage digital de la température*
- *Poignée à dépression et serrure de série*
- *Éclairage LED avec interrupteur indépendant*



Cave à vin de vieillissement

Code	976053	976054
Finition	Acier époxy Terra	Acier époxy Terra
Porte	1 porte pleine	1 porte vitrée
Volume utile	499 L (253 bouteilles)	499 L (253 bouteilles)
Dimensions	700x742x1920 mm	700x742x1920 mm
Dotation	6 clayettes bois	6 clayettes bois
Prix		

Cuve ABS. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Filtre à charbon actif. Porte réversible. Porte vitrée avec double vitrage traité anti-UV pour la référence Wkt 5552 CHR. 1 zone mono-température réglable de +5 à + 20 °C. Hygrométrie : 60 à 75%. Dégivrage automatique. Faible niveau sonore. Alimentation 230 V - 50 Hz.



ARRIÈRE DE BAR



Arrière de bar

Code	524292	524293	962037	962038
Plage de températures	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C
Capacité	254 L	305 L	254 L	305 L
Porte	2 portes coulissantes	3 portes coulissantes	2 portes battantes	3 portes battantes
Puissance	250 W	250 W	250 W	250 W
Dimensions	920x535x930 mm	1350x535x930 mm	920x535x930 mm	1350x535x930 mm
Prix				

Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. 2 étagères par porte. Ventilation avant en bas. Isolation épaisseur 345 mm. Thermostat électronique. Éclairage. Alimentation 230 V mono.


RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE VISIBLE À L'ÉCRAN


POIGNÉE ERGONOMIQUE


GRILLES DE SÉRIE


VENTILATEUR ÉCONOMIQUE


LED VERTICAUX AVEC VARIATEUR ILLUMINANT LE PRODUITS



GAMKO
The Refrigeration Experts

Arrière de bar

Code	631066	631067	631068
Plage de températures	+2 à +18 °C	+2 à +18 °C	+2 à +18 °C
Capacité	151 bouteilles de 30 cl	225 bouteilles de 30 cl	366 bouteilles de 30 cl
Volume	140 L	250 L	315 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées	3 portes vitrées
Puissance	135 W	185 W	290 W
Dimensions	602x575x900/910 mm	900x575x900/910 mm	1350x575x900/910 mm
Prix			

Serrure de série sur portes vitrées. Éclairage LED avec variateur illuminant parfaitement les produits. Aucun raccordement pour les condensats. Modèles fournis avec un plateau. Portes battantes. Dégivrage automatique. Affichage et réglage externe de la température. Alimentation 230 V mono.



LES PRODUITS
- *Descente en température rapide*
- *Excellente répartition du froid*
- *Capacité de stockage accrue*
- *Basse consommation d'énergie*



GAMKO
The Refrigeration Experts

Arrière de bar

Code	980557	980558	980559	980560
Plage de températures	+ 2 à + 12 °C	+ 2 à + 12 °C	+ 2 à + 12 °C	+ 2 à + 12 °C
Capacité	344 canettes de 33 cl	531 canettes de 33 cl	344 bouteilles de 30 cl	531 bouteilles de 30 cl
Volume	333 L	505 L	325 L	505 L
Porte	2 portes pleines	3 portes pleines	2 portes vitrées	3 portes vitrées
Puissance	356 W	356 W	368 W	368 W
Dimensions	1434x516x860/880 mm	1988x516x860/880 mm	1434x516x860/880 mm	1988x516x860/880 mm
Dotation	4 plateaux	6 plateaux	4 plateaux	6 plateaux
Prix				

Alimentation 230 V mono.

GAMKO

The Refrigeration Experts

"Notre mission : Innover, inspirer et faire réussir nos clients en leur fournissant des produits adaptés, fiables, design et qui garantissent une parfaite réfrigération de vos boissons à tout moment."





Gamko propose une expertise globale dans le secteur du bar et de la restauration et répond à toutes les demandes de ses clients depuis l'étude de projet de conception et d'aménagement de bar à la fabrication et fourniture d'équipements de refroidissement professionnels. Depuis 1958, Gamko allie inventivité et qualité de fabrication. Avec plus de 60 ans d'expérience, Gamko est l'expert reconnu dans la réfrigération de boissons et la conception de bar.

LES PRODUITS

- *Porte avec double vitrage traité anti-UV*
- *Dégivrage automatique*
- *Régulation électronique avec affichage digital de la température*
- *Réservoir d'eau avec capteur d'humidité pour une régulation précise de l'hygrométrie (68 à 75%)*

CAVE A CIGARE



Carrosserie et cadre de porte en acier inox anti-traces. Cuve ABS. Porte non réversible, avec serrure. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Filtre à charbons actifs. Faible niveau sonore (41 dB(A)). Alimentation 230 V -50 Hz.

2 GARANTIE ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en EUROPE

LIEBHERR

Cave à cigares

Code	**975961**
Porte	1 porte vitrée
Plage de températures	+16 à +20 °C
Zone de température	1 zone
Volume utile	39 L
Dimensions	425x478x612 mm
Dotation	2 clayettes bois + 2 tiroirs bois
Prix	

LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT



CELLULE MIXTE

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

LES + PRODUITS

- *Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm*
- *Régulation électronique avec affichage digital*
- *Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle*
- *Groupe logé pour ambiance +43 °C*



Cellule mixte

Code	841300	942335	630414
Surgélation	11 kg (+70 à -18°C) en 4h30	15 kg (+70 à -18°C) en 4h30	20 k (+70 à -18°C) en 4h30
Refroidissement	14 kg (+70 à +3°C) en 90 min	20 kg (+70 à +3°C) en 90 min	25 kg (+70 à +3°C) en 90 min
Puissance	1,15 kW	1,15 kW	1,49 kW
Dimensions	750x740x750 mm	750x740x880 mm	750x740x1290 mm
Prix			

Fond extérieur en acier galvanisé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Porte non réversible ferrée à gauche. 3 niveaux pour la référence AT03ISO, 5 niveaux pour la référence AT05ISO et 10 niveaux pour la référence AT10ISO. 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. Pour GN 1/1 ou 600x400 mm. Fluide R507A. Alimentation 230 V mono.

Saviez vous ?

UNE CELLULE MIXTE, ÇA SERT A QUOI ?

Le refroidissement rapide des préparations après cuisson consiste à abaisser rapidement la température à cœur afin de limiter la croissance bactérienne

Rappel des normes de passage de la température à cœur : de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK) ou +63°C à +10°C en 110 minutes (norme NF) et de +63°C à -18°C en 240 minutes (norme UK) ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF)

Les avantages d'une cellule de refroidissement :

Réduction du développement bactériologique qui permet de maintenir la qualité des produits et de mieux protéger le consommateur.

Respect de la réglementation grâce au contrôle des températures et du temps de refroidissement pour les relevés conformes au protocole HACCP.

Conservation des qualités organoleptiques des préparations à l'aide du refroidissement qui limite l'évaporation de l'eau et par conséquent la perte de poids. Il y a aussi moins d'oxydation. Les saveurs et textures sont mieux conservées.

Complément indispensable à la cuisson sous-vide à basse température. En effet, la conservation des produits nécessite un refroidissement en cellule avant la conservation en chambre froide.

Traçabilité et DLC optimisées.

?

LES PRODUITS

- *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 épaisseur 60 mm*
- *Régulation électronique avec sonde à piquer*





VENTILÉ

INOX 18/10

Cellule mixte

Code	950340	950341
Refroidissement	20 kg (+63 à +10 °C) en 110 min	45 kg (+63 à +10 °C) en 110 min
Surgélation	10 kg (+63 à -18 °C) en 4h30	20 kg (+63 à -18 °C) en 4h30
Puissance	1,6 kW	2,28 kW
Dimensions	770x790x945 mm	770x790x1565 mm
Dotation	4 paires de glissières	10 paires de glissières
Prix		

Revêtement extérieur et intérieur, dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat. GN 1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm (référence MX20-10AEC) et GN 1/1 au pas de 70 mm ou 19 niveaux au pas de 35 mm (référence MX45-20AEC). Gaz R452a. Alimentation 230 V mono.



Fabriqué en FRANCE

FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL

Découvrez les cellules mixtes «TouchScreen»

SCANNEZ & DÉCOUVREZ TOUTES NOS GAMMES

- Écran d'accueil 5 fonctions : Utilisation manuelle, Fonctions auxiliaires, Programmes, Favoris et Pré-refroidissement
- Écran tactile ergonomique
- Arrêt du cycle par décomptage de temps
- Réglage de la température à cœur
- Réglage du temps de cycle
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Réduction de la ventilation après cycle
- Maintien en température après cycle
- Régulation automatique de la durée du dégivrage
- Affichage des températures en °C ou °F
- Possibilité de modification de la langue de l'interface
- Enregistrement des alarmes HACCP

EVOLOGI

POIGNÉE PROFILÉ DE PORTE



PILOTAGE AUTOMATIQUE SONDE/MINUTERIE



RACKS MONOBLOCS DÉMONTABLES SANS OUTILS



JOINTS DE PORTE FONGICIDES



TABLEAU DE COMMANDE SIMPLE ET CONVIVIAL



MOTEURS VENTILATEURS ABS



DOUBLE FORMAT GN1/1 600 X 400 MM



LES PRODUITS

- *Dégivrage naturel*
- *Bac de récupération des eaux de dégivrage*
- *Ré-évaporation électrique en option*
- *Pilotage automatique*



Gaz R290

VENTILÉ

INOX

CLASSE 5



Fabriqué en FRANCE

FOSTER

Cellule mixte

Code	980561	980562	980563
Volume brut	105 L	105 L	210 L
Refroidissement	15 kg	25 kg	45 kg
Surgélation	7 kg	12 kg	15 kg
Porte	1 porte	1 porte	1 porte
Puissance	510 W	920 W	2080 W
Dimensions	755x695x877 mm	755x695x877 mm	755x695x1536 mm
Prix			

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'éco-design. La gamme présente un nombre impressionnant d'options qui permettent à chacun de personnaliser son équipement pour qu'il s'intègre parfaitement dans l'organisation de sa cuisine. Profondeur porte ouverte 1398 mm. Double format intérieur GN1/1 et 600x400 mm. Rack inox monobloc amovible. 6 niveaux au pas de 60 mm en standard pour toute référence, sauf 12 niveaux pour la référence ED45-12. Faible niveau sonore : 51 dB(A) max. Alimentation 230 V mono.



LES PRODUITS

- *Ne nécessite pas d'intervention humaine, la cellule détecte automatiquement le mode de fonctionnement souhaité*



Cellule de refroidissement

Code	980565	980566	980567	980568
Refroidissement (+63 à +10 °C)	80 kg	160 kg	240 kg	320 kg
Capacité	GN1/1	GN2/1	GN2/1	2xGN2/1
Puissance	3,4 kW	8,7 kW	13 kW	17 kW
Dimensions ext.	1000x1080x2125 mm	1250x1120x2120 mm	1250x1580x2120 mm	1250x1905x2120 mm
Prix				

Ventilateur et grille de l'évaporateur en ABS plus hygiéniques et plus résistants face aux agressions. Alimentation 230 V mono.

CELLULE POUR CHARIOT

LES PRODUITS

- *Refroidissement rapide*
- *Fonction I-Chilling (refroidissement auto-adaptif brevet Friginox)*
- *Régulation Touch Screen incorporée dans la porte à 1,5 m du sol*
- *Guides chariots intérieurs latéraux*



Cellule pour chariot

Code	975125	841168	975129	975126	975127	975128
Version	Sans groupe air logé	Avec groupe air logé	Ultra compacte Sans groupe air logé	Sans groupe air logé	Sans groupe air logé	Sans groupe air logé
Refroidissement (+63 à +10 °C)	80 kg en 110 min	80 kg en 110 min	110 kg en 110 min	160 kg en 110 min	220 kg en 110 min	330 kg en 110 min
Surgélation (+63 à -18 °C)	40 kg en 4h30	40 kg en 4h30	50 kg en 4h30	80 kg en 4h30	100 kg en 4h30	140 kg en 4h30
Puissance	2,7 kW	5,7 kW	2,7 kW	4,4 kW	4,4 kW	4,4 kW
Alimentation	230 V mono	400 V tri	230 V mono	400 V tri	400 V tri	400 V tri
Capacité	1 chariot GN1/1 1 chariot 600x400 mm 1 socle 620x420 mm	1 chariot GN1/1 1 chariot 600x400 mm 1 socle 620x420 mm	1 chariot GN1/1 1 chariot 600x400 mm	2 chariots GN 1/1 1 chariot GN 2/1 2 chariots 600x400 mm 1 chariot 600x800 mm	2 chariots GN 1/1 1 chariot GN 2/1 2 chariots 600x400 mm 1 chariot 600x800 mm	3 chariots GN 1/1 1 chariot GN 2/1 2 chariots 600x400 mm 1 chariot 600x800 mm 1 chariot 800x1000 mm
Dimensions int.	760x620x1885 mm	760x620x1885 mm	500x600x1860 mm	760x960x1885 mm	900x960x1885 mm	900x1060x1885 mm
Dimensions ext.	980x1091x2170 mm	980x1091x2420 mm	710x1070x2120 mm	1320x1231x2170 mm	1460x1231x2170 mm	1460x1331x2170 mm
Prix						

Revêtement extérieur et intérieur, dessus et face arrière en acier inoxydable 18/10, dessous en acier traité. Régulation Touchscreen et Frigisonde multi-points de série. Isolation par mousse de polyuréthane injecté, épaisseur 80 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation. Dispositif de fermeture de porte avec déverrouillage de sécurité intérieure par coup de poing. Charnières à rampe. Ferrage à droite (à gauche sur demande). Joint racleur en bas de porte. Sol isolé de 20 mm revêtu d'acier inoxydable 18/10 avec rampe. MX1STS, MX1ATS et UMX1SXTS livrés montés. MX27STS, MX29SXTS et MX3SXTS livrés à plat (composants pré-montés : évaporateur, ventilateurs, coffret électrique et régulation montés sur les panneaux du bloc de froid. L'ensemble du câblage est déjà réalisé. Alimentation 230 V mono.

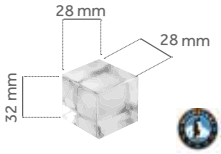
LES MACHINES À GLAÇONS



SCANNEZ
& DÉCOUVREZ
ENCORE PLUS
DE GAMMES !

MACHINE À GLAÇONS

MACHINE À GLAÇONS CUBIQUES



HOSHIZAKI



Machine à glaçons cubiques

Code	631069	631070	631071	631072	632222	632227
Système			Air + injection			
Stockage	11,5 kg	11,5 kg	15 kg	18 kg	26 kg	38 kg
Production	25 kg/24 h	30 kg/24 h	46 kg/24 h	46 kg/24 h	62 kg/24 h	105 kg/24 h
Puissance	230 W	230 W	280 W	280 W	320 W	500 W
Dimensions	398x451x695 mm	398x451x695 mm*	633x511x690 mm*	503x456x840 mm*	633x506x840 mm*	1004x600x800 mm
Prix						

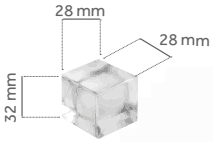
*Carrosserie inox. Bac intégré. Totalement encastrable (modèles CNE). Joints de porte amovibles. Acier inoxydable. Circuit d'eau fermé : protection ultime contre la contamination. Filtre à air amovible et lavable. Consommation électrique réduite. Polyuréthane injecté pour l'isolation. Pieds réglables en hauteur de 90 à 125 mm. Groupe tropicalisé. Alimentation 220/240 V mono - 50 Hz. *Pieds 90/125 mm.*

2 GARANTIE ANS POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

LES + PRODUITS

- *Circuit d'eau fermé pour une hygiène parfaite*
- *Joint de porte amovible*
- *Carte électronique intégrée qui règle automatiquement la production pour des performances optimales*





HOSHIZAKI

Machine à glaçons cubiques

Système	Air + injection
Production	125 kg/24h
Puissance	640 W
Dimensions	560x700x880 mm
Machine seule	**632228**
Prix	
Machine sur bac de stockage	**632244**
Prix	

Machine à glaçons modulaire. Système de fabrication de glace par injection disposant d'un cycle automatique de vidange qui rince le réservoir à l'eau claire une fois les glaçons produits et disponibles dans le bac de stockage. Filtre à air accessible en façade et lavable. Modèle sur bac de stockage : bac B-140SA de capacité 140 kg. Groupe tropicalisé.

2 GARANTIE ANS POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

LES + PRODUITS

- *Bac de stockage design*
- *Facile à nettoyer*
- *Grande capacité de stockage*



HOSHIZAKI

Bac de stockage

Code	**632224**
Capacité	140 kg
Dimensions	559x820x1016 mm
Prix	

Bac de stockage qui s'intègre parfaitement aux machines à glaçons modulaires. Convient à tous types de glaçons. Isolation en mousse injectée pour garantir un stockage de glace à faible taux de fonte. Pieds réglables 90/120 mm.

MACHINE À GLAÇONS CREUX







LES + PRODUITS

- *Équipée de la technologie GPE, c'est le seul système à palettes avec l'évaporateur à doigts capable de garantir le fonctionnement parfait de la machine malgré une eau dure, riche en calcaire et en sédiments*
- *Le nouveau contrôleur de niveau de l'eau permet une meilleure gestion de la taille des glaçons.*



Scotsman Ice Systems

Machine à glaçons creux

Code	523500	523502	630471	630483	630485	523511	523513	523515	523517
Système					Air + palette				
Glaçons	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g	17 g
Production à 21 °C air / 15 °C eau	21 kg	21 kg	25 kg	37 kg	45 kg	50 kg	60 kg	75 kg	92 kg
Stockage	5 kg	7 kg	10 kg	12 kg	16 kg	21 kg	28 kg	36 kg	40 kg
Puissance	250 W	250 W	265 W	350 W	370 W	370 W	570 W	620 W	790 W
Dimensions	340x545x620 mm	340x545x690 mm	400x545x690 mm	450x545x690 mm	500x600x690 mm	500x585x866 mm	600x585x866 mm	700x585x866 mm	800x585x866 mm
Prix									

Kit pied

523529	Pour GPE 21, 25, 35 ou 45	*1*

Carrosserie en acier inoxydable. Fabrication de glaçons creux par système à palettes. Régulation électronique simple et fiable. Contrôle anti-débordement, la carte électronique gère un temps maximal de remplissage au delà duquel elle ferme l'électrovanne de remplissage. Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée. Interrupteur marche arrêt accessible en façade. Témoins de maintenance visibles sur le panneau de façade. Accès à la cabine de stockage par porte battante isolée avec joint périphérique. Système à palettes peu sensible au calcaire. Agent anti-microbien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées. Pieds en option hauteur 85/105 mm pour GPE21, GPE25, GPE35 ou GPE45. Hauteurs indiquées sans pieds. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Gaz R290

LES + PRODUITS

- *Réserve intégrée en ABS alimentaire avec angles arrondis*
- *Sécurité à la montée et à la descente du bac*
- *Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)*



Fabriqué en ITALIE

BREMA Ice Makers

Machine à glaçons creux

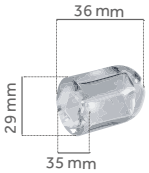
Code	975970	975971	975972	975973	975991
Système			Air + doigt + palette		
Glaçons	20 g	20 g	20 g	20 g	20 g
Production à 21 °C air / 15 °C eau	22 kg/24 h	22 kg/24 h	40 kg/24 h	46 kg/24 h	75 kg/24 h
Stockage	6 kg	8 kg	15 kg	20 kg	30 kg
Puissance	300 W	300 W	300 W	315 W	480 W
Dimensions	385x468x607 mm	385x468x687 mm	495x580x687 mm	495x580x797 mm	735x596x907 mm
Prix					

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Système à doigts et palettes. Fonctionnement électro mécanique. Évaporateur traité nickel/phosphore. Nettoyage du bac à eau à chaque cycle. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Pieds inox réglables en hauteur de 110 à 150 mm sur les références IMF 35, IMF 58 et IMF 80. Vidange par gravité (ø 24 mm). Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Dimensions réduites*
- *Consommation eau/électricité réduite*
- *Pompe verticale*



SIMAG

Machine à glaçons creux

Code	523065	523066	523068
Glaçons (sucette)	21 g	21 g	21 g
Production	18 kg/24 h	24 kg/24 h	32 kg/24
Stockage	4 kg	6 kg	12 kg
Dimensions	334x457x552 mm	334x457x599 mm	377x555x637 mm
Prix			

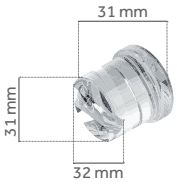
Carrosserie en inox AISI 334. Refroidissement à air (A). Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

MACHINE À GLAÇONS PLEINS



LES + PRODUITS

- *Groupe tropicalisé (+43 °C)*
- *Filtre à air facile à nettoyer*



frozy®

Machine à glaçons pleins

Code	633050	633051	633052
Système		Air + palette	
Glaçons	18 g	18 g	18 g
Production	22 kg/24 h	32 kg/24 h	47 kg/24 h
Stockage	4 kg	16 kg	28 kg
Dimensions	355x435x590 mm	500x580x690 mm	500x580x800 mm
Prix			

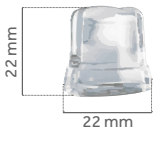
Carrosserie en inox AISI 334. Gaz réfrigérant R134a. Interrupteur général ON/OFF. Contrôle électronique. Isolant polyuréthane. Protection contre les bactéries. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Cabine incorporée*
- *Installation sous comptoir grâce à sa faible hauteur de 77 cm*
- *Design ergonomique, avec porte escamotable*





Scotsman Ice Systems

Machine à glaçons pleins

Code	523519	523520	523521	523522
Système		Air + ruissellement		
Glaçons	10 g	10 g	10 g	10 g
Production	56 kg	85 kg	109 kg	142 kg
Stockage	20 kg	20 kg	37 kg	37 kg
Puissance	450 W	500 W	600 W	950 W
Dimensions	600x610x744 mm	600x610x744 mm	650x690x841 mm	650x690x869 mm
Prix				

Carrosserie en acier inoxydable. Panneau de façade assurant la ventilation pour installation encastrée. Finition soignée. Interrupteur marche/arrêt accessible sur le panneau de façade. Témoin lumineux d'entretien en façade. Nettoyage du système hydraulique facilité grâce au bouton «One Touch Cleaning». Hauteurs indiquées sans pieds. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Dimensions réduites*
- *Consommation eau/électricité réduite*
- *Pompe verticale*



SIMAG

Machine à glaçons pleins

Code	523288	523289	523290
Système		Air + ruissellement	
Glaçons	27 g	27 g	27 g
Production à 21 °C air / 15 °C eau	19 kg	34 kg	42 kg
Stockage	6 kg	17 kg	20 kg
Dimensions	334x455x599 mm	485x575x721 mm	485x575x816 mm
Prix			

Carrosserie en inox AISI 334. Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable. Hauteurs indiquées sans les pieds pour les modèles SCN35A et SCN45A. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Système auto-wash*
- *Système à projection d'eau par circuit recyclé*
- *Réserve intégrée en ABS alimentaire avec angles arrondis*
- *Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)*

Fabriqué en ITALIE





Gaz R290

BREMA Ice Makers

Machine à glaçons pleins

Code	975974	975664	975665	975988
Glaçons	18 g	18 g	18 g	18 g
Production	77 kg/24 h	95 kg/24 h	134 kg/24 h	155 kg/24 h
Stockage	40 kg	55 kg	65 kg	65 kg
Puissance	700 W	850 W	1250 W	1400 W
Dimensions	738x600x920 mm	738x600x1020 mm	840x740x1075 mm	840x740x1075 mm
Prix				

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Fonctionnement électro mécanique. Godets en cuivre étamé conformes aux règles d'hygiène. Rampe et injecteurs en inox facilement démontables pour nettoyage. Pompe à eau largement dimensionnée avec paliers inox et étanchéité céramique. Crépine d'aspiration surélevée et facilement démontable pour nettoyage, les impuretés sont retenues au fond du bac et ne sont pas recyclées. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Vidange par gravité (ø 24 mm). Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

MACHINE À GLACE NUGGETS



LES + PRODUITS

- *Réserve intégrée en ABS alimentaire avec angles arrondis*
- *Production de nuggets en continu*
- *Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)*



Fabriqué en ITALIE

BREMA Ice Makers

Machine à glace nuggets

Code	975220	975221	975222	975223
Système		Air + vis sans fin		
Production à 21 °C air / 15 °C eau	57 kg/24 h	90 kg/24 h	148 kg/24 h	148 kg/24 h
Stockage	10 kg	20 kg	40 kg	50 kg
Puissance	410 W	410 W	700 W	700 W
Dimensions	450x620x680 mm	500x660x690 mm	738x690x852 mm	738x690x1020mm
Prix				

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Système à vis sans fin en inox poli. Évaporateur en inox AISI 304 avec isolation polyuréthane. Bloc moto-réducteur très performant. Roulement à bille en inox. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Pieds inox réglables en hauteur de 110 à 150 mm sur les références TB 852, TB 1404 et TB 1405. Vidange par gravité (ø 24 mm). Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1. Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Prévoir impérativement un système de filtration d'eau (FLOCULATEUR).

MACHINE À GLAÇONS DEMI-LUNE



LES + PRODUITS

- *Design intelligent*
- *Technologie unique*
- *Conçu pour délivrer une grande quantité de glaçons en un temps minimum !*

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

HOSHIZAKI

Machine à glaçons demi-lune

Code	632223
Système	Air + ruissellement
Stockage	16 kg
Production	43 kg/24 h
Puissance	278 W
Dimensions	452x617x842 mm
Prix	

Machine à glaçons Edge monobloc demi-lune avec bac de stockage intégré. Cycle de production rapide grâce à son évaporateur élargi. Idéale pour la réfrigération des boissons, la présentation de produits et de bouteilles, elle s'adapte à toutes les exigences opérationnelles et dimensionnelles des cuisines professionnelles et des bars. Groupe tropicalisé.

MACHINE À GLACE ÉCAILLE

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT



LES + PRODUITS

- *Machine compacte avec équipement frigorifique intégré*
- *Cuve en ABS alimentaire, facile à démonter pour le nettoyage et l'assainissement*



Scotsman Ice Systems

Machine à glace écaille

Code	523576	523582	523581
Système		Air + ruissellement	
Production à 21 °C air / 10 °C eau	380 kg	510 kg	700 kg
Puissance	2200 W	2500 W	3100 W
Dimensions	905x812x1125 mm	905x812x1125 mm	905x812x1125 mm
Prix			

Cabine de stockage non fournie. Condenseur à air. Évaporateur et couteau racleur en acier inoxydable AISI 304. Côtés de cuve d'évaporateurs redessinés, en polypropylène haute densité à âme métallique, robustes et hygiéniques. Tableau de commande électromécanique avec temporisation de démarrage et d'arrêt. Vérification du sens de rotation par contrôleur de phases et contrôle de la vitesse. Pressostat manque d'eau. Groupe tropicalisé. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



MACHINE À GLACE GRAINS / SUPERGRAINS



LES + PRODUITS

- *Réserve intégrée en ABS alimentaire avec angles arrondis*
- *Production de paillettes en continu*
- *Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable)*



Fabriqué en ITALIE

BREMA Ice Makers

Machine à glace grains

Code	975975	975976	975977	975978	975979
Système			Air + vis sans fin		
Production à 21 °C air / 15 °C eau	67 kg/24 h	105 kg/24 h	105 kg/24 h	153 kg/24 h	153 kg/24 h
Stockage	10 kg	20 kg	30 kg	40 kg	55 kg
Puissance	400 W	470 W	470 W	700 W	700 W
Dimensions	450x620x680 mm	500x660x690 mm	500x660x800 mm	738x690x920 mm	738x690x1020 mm
Prix					

Carrosserie en inox AISI 304 finition Scotch Brite™. Système à vis sans fin en inox poli. Évaporateur en inox AISI 304 avec isolation polyuréthane. Bloc moto-réducteur très performant. Roulement à bille en inox. Réserve totalement isolée par mousse polyuréthane injectée 0% HCFC. Portillon isolé escamotable. Interrupteur marche/arrêt avec voyant de fonctionnement en façade. Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outils, pour une maintenance facilitée. Pieds inox réglables en hauteur de 110 à 150 mm sur les références GB 902, GB 903 , GB 1540 et GB 1555. Vidange par gravité (ø 24 mm). Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1. Tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace fournis. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Cabine incorporée*
- *Accès ergonomique à la cabine de stockage grâce à la porte inclinée et escamotable*
- *Modèles EF : PWD - Progressive Water Discharge : vidange par pompe de relevage*





Scotsman Ice Systems

Machine à glace grains

Production à 21 °C air / 10 °C eau	70 kg	105 kg	122 kg	150 kg	200 kg
Stockage	25 kg	32 kg	40 kg	60 kg	60 kg
Puissance	340 W	400 W	600 W	575 W	830 W
Dimensions	535x620x797 mm	592x622x998 mm	950x605x792 mm	950x605x1003 mm	950x605x1003 mm
Version standard	**523404**	**523405**	**523546**	**523549**	**523552**
Prix					
Version avec pompe de relevage	-	**523545**	**523548**	**523551**	**523554**
Prix	-				

Carrosserie en acier inoxydable. Production de glace en grains (75% de dureté). Régulation électronique avec fonction d'auto-diagnostic et alarmes visuelles. Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée. Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable. Interrupteur marche/arrêt accessible en façade. Support de pelle à glace dans la cabine. Accès technique en façade pour une maintenance facilitée. Agent anti-microbien AgION intégré dans toutes les pièces plastiques moulées. Modèles EF avec pompe de relevage. Hauteurs indiquées sans pieds. Groupe tropicalisé. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Fonction automatique de vidange*
- *Bac de stockage moulé d'une seule pièce*
- *Poignée de porte intégrée*
- *Panneau de contrôle et de gestion accessible en façade protégé par capot*

Machine à glace grains

Code	632245	632243
Système	Air + vis sans fin	
Stockage	140 kg (bac stockage)*	-
Production	140 kg/24 h	600 kg/24 h
Puissance	405 W	220 W
Dimensions	560x700x780 mm	560x700x780 mm
Prix		

*Machine à glace modulaire grains ou supergrains. Production de glace grâce à un système de vis sans fin unique. La totalité de l'eau utilisée est transformée en glace. Carte électronique intégrée qui règle automatiquement la production pour des performances optimales. Le modèle sur bac de stockage permet de stocker jusqu'à 140 kg de glace. *Bac de stockage vendu séparement : nous consulter.*



LES + PRODUITS

- *Circuit d'eau fermé pour une hygiène parfaite*
- *Joint de porte amovible*
- *Carte électronique intégrée qui règle automatiquement la production pour des performances optimales*

Machine à glace grains

Code	632219	632226
Système	Air + vis sans fin	
Stockage	32 kg	32 kg
Production	65 kg/24 h	110 kg/24 h
Puissance	270 W	355 W
Dimensions	640x600x800 mm	640x600x800 mm
Prix		

Machine à glace avec bac de stockage intégré pour glace en grains ou supergrains. Système de vis sans fin qui comprime la glace pour la rendre compacte et sèche. La glace est taillée par un couteau en grains ou supergrains selon le nombre de lames utilisées, lui procurant une grande flexibilité.

LES FONTAINES À EAU



FONTAINE & REFROIDISSEUR D'EAU



LES + PRODUITS

- *Versatilité : la large gamme de robinets permet de boire directement au jet et/ou en utilisant une tasse*
- *L'évier dispose également d'un système de vidange*
- *Technologie de refroidissement : le banc de glace pré-rempli simplifie la procédure d'installation, il est rempli pendant le processus de production et scellé pour éviter toute évaporation ou fuite accidentelle d'eau pendant le transport*

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL



« Idéal pour les ateliers, établissements scolaires ou lieux publics »

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Fontaine à eau

Code	948378	948410
Finition	Tôle peinte grise	Inox
Refroidissement	30 L/h	30 L/h
Température de l'eau	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C
Capacité banc de glace	4 L	4 L
Puissance	180 W	180 W
Dimensions	432x360x505 mm	432x360x505 mm
Prix		

Modèle mural, River UP fournit de l'eau fraîche et réfrigérée sans prendre beaucoup de place. Convient à tout le monde : la conception et la hauteur réglable de ce refroidisseur le rendent particulièrement adapté aux personnes handicapées. Flexibilité : le refroidisseur est fixé au mur à l'aide d'un support spécial, sa hauteur d'installation peut être ajustée en fonction des besoins individuels. Température de l'eau donnée avec 20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Compresseur 1/10 CV. Entrée d'eau ø 8 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Fontaine à eau

Code	523094	523095	948377	948409
Finition	Tôle peinte grise	Inox	Tôle peinte grise	Inox
Sortie	Col de cygne	Col de cygne	Col de cygne + rince bouche	Col de cygne + rince bouche
Refroidissement	30 L/h	30 L/h	30 L/h	30 L/h
Température de l'eau	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C	+8 à +12 °C
Capacité banc de glace	4 L	4 L	4 L	4 L
Puissance	180 W	180 W	180 W	180 W
Dimensions	340x325x960 mm	340x325x960 mm	340x325x960 mm	340x325x960 mm
Prix				

Modèle sur sol, robuste et fiable, la fontaine classique au sol fournit toujours de l'eau fraîche. Ce produit insurpassable convient à diverses applications. Commodité : le robinet à jet peut être contrôlé à l'aide d'une pédale, ce qui facilite la distribution d'eau, même dans les situations les plus critiques ou lorsque vos mains sont pleines. Température de l'eau donnée avec 20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Compresseur 1/10 CV. Entrée d'eau ø 8 mm. Praticité : il est disponible en 230 V 50/60 Hz pour permettre une utilisation sur les navires et les stations off-shore.



LES + PRODUITS

- *Échangeur à détente directe*
- *Refroidissement à banc de glace haute performance*
- *Carrosserie monobloc, socle et cuvette inox*



Version avec pédale

Fabriqué en FRANCE — EDAFIM

Fontaine à eau

Code	631041	631042	525353
Sortie	Col de cygne	Col de cygne + 1 rince bouche	Col de cygne + 1 rince bouche + pédale
Refroidissement	30 L/h	30 L/h	45 L/h
Puissance	170 W	170 W	170 W
Dimensions	339x336x1260 mm	339x336x1260 mm	339x336x1260 mm
Prix			

Distribution d'eau réfrigérée avec évacuation. Carrosserie en tôle plastifiée, socle inox. Cuvette inox emboutie. Robinetterie col de cygne à poussoir mécanique, hauteur 210 mm. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur cuivre à détente directe. Groupe froid avec condenseur statique. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Câble alimentation fourni avec fiche mâle. Tôle peinte gris bleuté. Commande à pédale pour la référence EDA 45L. Option pédale disponible uniquement avec une sortie col de cygne commandée par une pédale unique, montée à droite. Alimentation 230 V mono.



Idéal pour le CHR & les collectivités

INOX 18/10

LES + PRODUITS

- *Échangeur à détente directe*
- *Refroidissement à banc de glace haute performance*



Version avec pédales



Option commande à cellules infrarouge

Fabriqué en FRANCE — EDAFIM

Fontaine à eau

Refroidissement	60 L/h	80 L/h	120 L/hx
Bec	2 becs (hauteur 270 mm)	2 becs (hauteur 270 mm)	2 becs (hauteur 270 mm)
Puissance	280 W	390 W	320 W
Dimensions	421x342x1412 mm	421x342x1412 mm	421x342x1412 mm
Standard	**523330**	**525347**	**523331**
Prix			
Commande à pédales	-	**975185**	**975136**
Prix	-		
Commande sans contact	-	**975138**	**523333**
Prix	-		

Carrosserie : tout inox 304 L brossé. Monté sur 4 pieds vérins réglables. Refroidissement puissant à banc de glace. Échangeur cuivre à détente directe, pour limiter les risques de prolifération microbienne. Commandes par boutons électriques 3 positions (continu, intermittent, stop). Commande à cellules infrarouge disponible en option, nous consulter. Fluide frigorigène R134A. Alimentation 230 V mono.

Option

975137	Sortie invisible	*1*



LES + PRODUITS

- *Système de détente directe banc de glace*
- *Gamme pour remplissage des carafes*
- *Refroidissement ventilé*

Fabriqué en EUROPE — CODIGEL

Fontaine à eau

Distribution	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante
Refroidissement	55 L/h	65 L/h	80 L/h	120 L/h	180 L/h	120 L/h	180 L/h
Débit en continu	12 L	40 L	50 L	70 L	100 L	70 L	100 L
Capacité banc de glace	7 L - 4 kg	11 L - 4,5 kg	13 L - 5,5 kg	15 L - 6,5 kg	20 L - 11,5 kg	15 L - 6,5 kg	20 L - 11,5 kg
Puissance	280 W	300 W	300 W	680 W	680 W	900 W	900 W
Dimensions	360x360x1480 mm	480x405x1480 mm	480x405x1480 mm	480x405x1480 mm	480x405x1480 mm	480x560x1480 mm	480x560x1480 mm
Version standard	**631014**	**522945**	**524358**	**522946**	**522940**	-	-
Prix						-	-
Version avec application COPPER	**523096**	**524350**	**524359**	**524351**	**524360**	**948415**	**948416**
Prix							

Modèle sur pied en inox 18/10. Réducteur de pression d'eau, régulateur de CO2 pour les modèles à eau gazeuse. Filtres à chlore et des purificateurs peuvent être adaptés pour améliorer le goût et l'arôme de l'eau. Robinets internes protégés pour garantir une plus grande hygiène. Bac d'égouttage conçu pour faciliter le positionnement optimal de la verseuse. Soupape de sécurité qui empêche les fuites à l'intérieur de la machine. Température de l'eau +3 à +10 °C (20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante). Électrovalve d'entrée. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Entrée d'eau ø 8 mm. Modèles avec application COPPER : tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Porte avant facilement démontable pour accès technique. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS
- *Système de détente directe banc de glace*
- *Spécialement conçu pour le remplissage des carafes*
- *Refroidissement ventilé*



Fontaine à eau à poser

Fabriqué en EUROPE — CODIGEL

Distribution	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigéré + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée pétillante
Refroidissement	65 L/h	80 L/h	120 L/h	180 L/h	120 L/h	180 L/h
Débit en continu	40 L	50 L	70 L	100 L	70 L	100 L
Puissance	300 W	300 W	750 W	750 W	1000 W	1000 W
Dimensions	422x490x510 mm	422x490x510 mm	482x490x510 mm	532x490x510 mm	482x490x510 mm	532x490x510 mm
Version standard	**522970**	**948379**	**522971**	**522973**	-	-
Prix					-	-
Version avec application COPPER	**522977**	**948380**	**522978**	**522979**	**948381**	**948382**
Prix						

Fontaine à poser en inox 18/10. Modèles avec application COPPER : tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Thermostat de réglage et contrôle de la température (+3 à +10 °C). Réducteur de pression installé de série. Porte avant facilement démontable pour accès technique. Électrovalve de sécurité qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine. Détendeur inclus sur les modèles avec eau pétillante. Bac recueille gouttes raccordable avec vidange en standard. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES + PRODUITS
- *Fontaine à eau haut de gamme, style soigné*
- *Système de refroidissement à banc de glace, le gazéificateur professionnel garantissant des hautes performances et une fiabilité maximale*
- *Panneau de commande mécanique*



Fontaine à eau à poser

Fabriqué en EUROPE — CODIGEL

Code	948411	948412	948413	948414
Refroidissement	30 L/h - 7 L en continu	30 L/h - 7 L en continu	65 L/h - 40 L en continu	65 L/h - 40 L en continu
Distribution	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante
Capacité banc de glace	4 L - 2 kg de glace	4 L - 2 kg de glace	11 L - 4,5 kg de glace	11 L - 4,5 kg de glace
Carbonation à froid	-	1 L	-	1 L
Bac de récupération	Capacité 0,5 L	Capacité 0,5 L	Capacité 0,5 L	Capacité 0,5 L
Puissance	180 W	350 W	300 W	520 W
Dimensions	262x552x407 mm	262x552x407 mm	424x533x512 mm	424x533x512 mm
Prix				

Fontaine à poser en verre trempé noir avec façade avec insert en inox traité contre les marques de doigts. L'eau glacée est disponible dans tous les modèles, à côté de l'eau à température ambiante dans le modèle AC et de l'eau gazeuse dans le modèle ACWG. Point de distribution protégé situé loin du tableau de commande garantissent une hygiène optimale, évitant ainsi toute contamination bactérienne extérieure. Lumières LED bleues élégantes assurant un positionnement précis de la bouteille ou du verre sous les robinets de distribution. Température de l'eau +3 à +10 °C (20 °C de température d'eau entrante et 25 °C de température ambiante). Sécurité : électrovalve d'entrée. Condensation par soufflage ventilé. Thermostat mécanique. Compresseur 1/10 CV. Entrée d'eau ø 8 mm pour l'eau ambiante et l'eau réfrigérée, ø 6 ou 8 mm pour l'eau pétillante selon modèle.

LES + PRODUITS
- *Élégant*
- *Silencieux*



Commande au pied :


modèle FT


modèle FTC


modèle FTG

Idéal pour les bureaux & lieux d'accueil

Fabriqué en FRANCE — EDAFIM

Fontaine à eau

Code	525350	525351	525352
Sortie	2 sorties : eau fraîche et tempérée	3 sorties : eau fraîche, tempérée et chaude	3 sorties : eau fraîche, tempérée et gazeuse
Refroidissement	45 L/h	45 L/h	45 L/h
Puissance	170 W	720 W	770 W
Dimensions	332x290x1132 mm	332x290x1132 mm	332x290x1132 mm
Prix			

Bloc de commande au pied. Filtration en option. Refroidissement à banc de glace. Échangeur cuivre à détente directe, pour limiter les risques de colonisation bactériologique. Filtration en option. Fluide frigorigène R134A. Boutons de commande chromés design avec micro-contacteurs électriques commandant des électrovannes. Bec de sortie type aérateur EDAFIM à jet démontable pour un remplacement plus aisé. Sans évacuation. Bac à égouttures 0,8 L, équipé d'une signalisation du trop-plein. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS
- *Idéale pour le self-service*
- *Modèle compact & design*



GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

HOSHIZAKI

Distributeur d'eau/glaçons

Code	632225
Stockage	1,9 kg
Production	60 kg/24 h
Puissance	280 W
Dimensions	350x585x695 mm
Prix	

Distributeur d'eau/glaçons compact qui combine plusieurs modes de distribution : glaçons et eau, glaçons seuls, eau seule. La quantité de glace est réglable de manière très intuitive pour une configuration rapide et adaptée à chaque usage.



DISTRIBUTEUR D'EAU ENCASTRABLE

"Idéal pour les bars & le CHR"

LES + PRODUITS

- *Système de détente directe banc de glace*
- *Spécialement conçu pour le remplissage des carafes*
- *Refroidissement ventilé*

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL



Distributeur d'eau encastrable

Distribution	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante	Eau ambiante + réfrigérée + pétillante
Refroidissement	65 L/h	120 L/h	180 L/h	120 L/h	180 L/h
Débit en continu	40 L	70 L	100 L	70 L	100 L
Puissance	300 W	680 W	680 W	900 W	900 W
Dimensions	350x420x500 mm	350x480x500 mm	350x530x500 mm	350x480x500 mm	350x530x500 mm
Version standard	**948383**	**948384**	**948385**	-	-
Prix				-	-
Version avec application COPPER	**948386**	**948387**	**948388**	**948389**	**948390**
Prix					

Le banc de glace à double serpentin dans les versions WG améliore l'efficacité de la distribution simultanée d'eau glacée et d'eau pétillante. Réglage de la température de 3 à 10 °C. Peut être installé sous le comptoir ou à distance des robinets, il occupe un espace minimal pour laisser les plans de travail dégagés. Cu+ Safepath disponible sur tous les modèles, l'application assure l'immunité bactérienne du refroidisseur, offrant une protection permanente et constante contre la formation de biofilms. Des filtres à chlore et des purificateurs peuvent être adaptés pour améliorer le goût et l'arôme de l'eau. Réducteur de pression inclus sur tous les modèles. Détendeur inclus sur les modèles à eau pétillante. Modèles avec application COPPER : tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Colonnette électronique en inox*
- *Écran LCD*
- *Vidange automatique pour nettoyer le circuit hydraulique : possible de le programmer pour une hygiène renforcée*

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Colonne de distribution

Code	**948391**
Absorption totale	50 W
Trou sur le dessus	ø 35 mm
Dimensions	176x269,6x458* mm
Prix	

*2 sorties pour eau ambiante, froide ou gazeuse. Alarme pour changement de filtre. Embase ø 176 mm, trou de passage ø 34 mm, hauteur de passage 338 mm. Connexions : tube ø 8 mm et ø 6 mm.*Dimensions hors comptoir. Hauteur totale 581,4 mm. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.*



Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Colonne de distribution

Code	**948392**	**948393**	**948394**
Colonnette	1 sortie	2 sorties	3 sorties
Hauteur de passage	279 mm	289 mm	279 mm
Trou de passage	ø 33 mm	ø 33 mm	ø 48 mm
Dimensions	110x220x496 mm	171x257x506 mm	200x270x496 mm
Prix			

Colonnette avec commande mécanique.

LES VITRINES



VITRINE 4 FACES VITRÉES



Vitrine bi-température

Code	632000
Températures	-20 à +5 °C
Capacité	420 L
Étagère	5 étagères
Puissance à -10 °C	450 W
Dimensions	620x660x1960 mm
Prix	

Revêtement extérieur vitré et tôle inox en partie basse. Revêtement intérieur plastifié et inox en fond de cuve. Ferrage porte à droite. Groupe logé en partie basse. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Alimentation 230 V mono.



Vitrine bi-température

Code	632315
Températures	-20 à +5 °C
Capacité	500 L
Étagère	5 étagères
Puissance	450 W
Dimensions	820x660x1960 mm
Prix	

Réfrigération ventilée. Revêtement externe inférieur inox. Sérigraphie vitre teinte grise. Ferrage porte à droite. Groupe logé. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Étagères en verre. Roulettes pivotantes dont deux avec freins. Alimentation 230 V mono.

Modèle présenté : vitre + soubassement noir.



Vitrine bi-température

Code	632314	632316
Capacité	420 L	500 L
Températures	-20 à +5 °C	-20 à +5 °C
Étagère	5 étagères	5 étagères
Puissance	450 W	450 W
Dimensions	620x660x1960 mm	820x660x1960 mm
Prix		

Réfrigération ventilée. Revêtement externe inférieur noir, et sérigraphie vitre teinte noire. Ferrage porte à droite. Groupe logé. Dégivrage automatique. Ré-évaporation des condensats automatique. Étagères en verre. Roulettes pivotantes dont deux avec freins. Alimentation 230 V mono.

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

LES + PRODUITS

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



Vitrine bi-température

Code	632311	632310
Finition	Blanche	Noire
Températures	-20 à +5 °C	-20 à +5 °C
Capacité	350 L	350 L
Étagère	5 étagères	5 étagères
Puissance	900 W	900 W
Dimensions	600x645x1862 mm	600x645x1862 mm
Prix		

Régulation électronique. Compresseur unité hermétique. Température ambiante de fonctionnement : +16 °C à +35 °C. Hygrométrie max 60%. 5 étagères en verre. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- Armoire vitrée 4 faces basse température
- Éclairage LED blanc sur 2 montants
- Ré-évaporation des condensats automatique
- Idéal pour les produits glacés



Vitrine statique

Code	632309
Températures	-14 à -24 °C
Capacité	420 L
Puissance	650 W
Dimensions	620x660x1960 mm
Prix	

Réfrigération statique. Revêtement externe inférieur inox. Sérigraphie vitre teinte grise. Ferrage porte à droite. Groupe logé. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Aménagement interne de grilles réfrigérantes. Roulettes pivotantes dont deux avec freins. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- 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 4 faces

Code	980600	980601
Températures	+2 à +10 °C	+2 à +10 °C
Capacité	360 L	360 L
Étagère	5 plateaux tournants	5 grilles
Puissance	690 W	690 W
Dimensions	600x630x1850 mm	600x630x1850 mm
Prix		

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. 5 grilles pour la référence RD60F. 5 plateaux tournants, ø 470 mm en verre pour la référence RD60T. R134a. Alimentation 230 V mono.



VITRINES SERVICE ARRIÈRE

Boucherie
Charcuterie
Plats cuisinés
Fromages Laitages
Sandwich



LES + PRODUITS

- Groupe logé ou sans groupe avec détendeur
- Régulation électronique (pilote-bornier auxiliaire sur version sans groupe)
- Dégivrage naturel
- 2 Angles : extérieur 90° et intérieur 90°
- Profondeur d'exposition 900 mm

CRIOCABIN
TASTE PRESERVATION

Les options possibles

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

COLORIS FAÇADE STANDARD



Vitrine service arrière

Code	942300	942301	942302	942387	942303
Températures	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C
Surface d'exposition	0,125 m²	1,69 m²	2,25 m²	2,81 m²	3,37 m²
Portillon	1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons	5 portillons
Puissance	500 W	638 W	736 W	900 W	1172 W
Dimensions	1330x1150x1195 mm	1955x1150x1195 mm	2580x1150x1195 mm	3205x1150x1195 mm	3830x1150x1195 mm
Prix					

Vitrine froid canalisable. Longueur indiquée avec joues, épaisseur joue : 40 mm. Joue standard platinium gris. Plan d'exposition 900 mm en acier laqué gris. Intérieur de cuve en tôle plastifiée blanche. Dégivrage naturel. Évaporateur traité cataphorèse, cache évaporateur tôle laquée. Groupe logé R290. Avec réserve réfrigérée en standard. Tablette de travail en inox AISI 304 profondeur 290 mm. Glaces droites rabattables. Tablette de service en verre profondeur 360 mm. Structures vitrées à monter. Éclairage plafonnier LED blanc 4000 K, rosé ou CRIOLED en option. Meuble caisses standard ou PMR avec 1 tiroir + clef sans monnayeur, sans roulettes et sans joues (nécessaire si côté de caisse visible). 6 coloris de façade standard au choix (plus de coloris : nous consulter). Alimentation 230 V mono.



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

Vitrine de service arrière modulable

Intérieur de cuve en acier laqué gris
Plan d'exposition inox satiné AISI 304
Avec ou sans réserve réfrigérée
Tablette de travail en stratifié et tablette de service en verre trempé
Glaces bombées relevables et vitre avant anti-buée
Éclairage simple sous tablette LED rosé
Régulation électronique (1 par module)

Boucherie
Charcuterie
Plats cuisinés
Fromages Laitages
Sandwich

Vitrine prête à brancher



LES + PRODUITS

- *Plan de travail en inox*
- *Vitre Securit® rabattable*
- *Thermostat réglable avec affichage digital*

Gaz R290

STATIQUE

CLASSE 4

Fabriqué en EUROPE

CODIGEL

Vitrine de présentation

Code	054360	524361	524362	524363
Surface d'exposition	0,54 m²	0,8 m²	1,08 m²	1,36 m²
Températures	-1 à +5 °C (M1)	-1 à +5 °C (M1)	-1 à +5 °C (M1)	-1 à +5 °C (M1)
Porte réserve	1 porte	2 portes	3 portes	4 portes
Stockage	0,28 m³	0,43 m³	0,57 m³	0,72 m³
Puissance	813 W	1013 W	1220 W	1258 W
Dimensions	1055x800x1235 mm	1525x800x1235 mm	2025x800x1235 mm	2525x800x1235 mm
Prix				

Gamme non canalisable. Intérieur en tôle d'acier pré-peinte. Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition époxy. Côtés en ABS thermoformé (en standard) épaisseur 40 mm. Profils en aluminium laqué. Étagère intermédiaire en verre en option. Éclairage standard : plan de travail supérieur. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effet ODP ou CWP. Stockage réfrigéré avec portes, entrées 440x270 mm. Froid statique. Condenseur ventilé. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation des eaux de dégivrage. R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

VITRINE DE PRÉSENTATION



LES + PRODUITS

- *Vitre basculante sur vérin*
- *Vitrine canalisable*

Conçu pour les viandes et aliments pré-cuisinés et pré-emballés, produits laitiers, sandwich...

VENTILÉ

CLASSE 4

Vitrine de présentation

Infrico

Code	632275	632274
Version	Droite	Angle droit
Surface d'exposition	1,2 m²	3/4 m²
Températures	+4 à +8 °C	0 à +6 °C
Capacité	219 L	1,43 L
Étagère	1 étagère	2 + 1 OPC
Puissance	1070 W	1110 W
Dimensions	1562x1150x1290 mm	1887x1150x1290 mm
Prix		

Extérieur en tôle acier plastifiée. Plan de travail et plan d'exposition en inox AISI 304. Décoration DM laqué. Châssis en acier émaillé. Passage de porte de la réserve 445x255 mm. Longueur indiquée sans joue. Épaisseur joue : 30 mm. Contrôle digital. Combinaison de différents systèmes de réfrigération, ventilé, semi-statique et statique (option). Modules avec ou sans réserve réfrigérée (R avec réserve/sans réserve). Éclairage LED à tous les niveaux et à l'avant pour mettre en valeur les produits. Gaz R452. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



Gaz R290

CLASSE 3

VITRINE SEMI MURALE

Vitrine semi-murale canalisable

Infrico

Code	632280	632281	632282	632290
Zone réfrigérée	0,72 m²	1,08 m²	1,44 m²	2,16 m²
Volume réfrigéré	154 L	231 L	308 L	461 L
Température appliquée	+2 à +4 °C	+2 à +4 °C	+2 à +4 °C	+2 à +4 °C
Puissance	817 W	1096 W	1588 W	1840 W
Dimensions	625x685x1500 mm	938x685x1500 mm	1250x685x1500 mm	1875x685x1500 mm
Prix				

Vitrine de réfrigération avec groupe incorporé. Longueur indiquée hors joue, épaisseur joue : 40 mm. Température produit -1 à +7 °C. Extérieur et intérieur en acier émaillé. 3 étagères réglables en hauteur et en inclinaison. Éclairage LED. Double bac d'évaporation. Rideaux de nuit de série. Gaz R290. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

VITRINE MURALE

Vitrine murale - Libre service

Infrico

Code	632276	632278	632279
Zone réfrigérée	1 m²	3,01 m²	5,02 m²
Volume réfrigéré	252 L	504 L	755 L
Températures	0 à +2 °C	0 à +2 °C	0 à +2 °C
Porte	1 porte	3 portes	5 portes
Dimensions	625x685x2000 mm	1875x685x2000 mm	3125x685x2000 mm
Prix			

Vitrine de réfrigération fermée avec portes battantes vitrées avec groupe incorporé. Épaisseur joue : 40 mm. Température produit -1 à +5 °C. Extérieur et intérieur en acier émaillé. Étagères réglables en hauteur et en inclinaison. Éclairage LED. 5 niveaux d'expositions. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Existe aussi en d'autres dimensions : nous consulter.



Gaz R290

CLASSE 3

Vitrine murale - Libre service

Code	632277	632292
Zone réfrigérée	2,01 m²	3,01 m²
Volume réfrigéré	504 L	755 L
Températures	0 à +2 °C	0 à +2 °C
Porte	2 portes	3 portes
Dimensions	1250x685x2000 mm	1875x685x2000 mm
Prix		

Vitrine de réfrigération fermée avec portes battantes vitrées avec groupe incorporé. Épaisseur joue : 40 mm. Température produit -1 à +5 °C. Charnières oléodynamiques. Ouverture avec fermeture automatique. Contrôle électronique. Éclairage LED supérieur de série. 5 niveaux d'exposition. 4 étagères réglables et inclinables avec porte-prix. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Existe aussi en d'autres dimensions : nous consulter.



VENTILÉ

LES + PRODUITS

- *Éclairage vertical entre les montants de portes*
- *Intérieur et extérieur noir*
- *Hauteur réduite à 1950 mm pour passage sous portes*
- *Joues pleines intérieures miroir*

SEDA

Vitrine murale surgelés

Code	942392	942393	942394	942395
Zone réfrigérée	3,74 m²	5,62 m²	7,48 m²	9,36 m²
Températures	-18 à -22 °C	-18 à -22 °C	-18 à -22 °C	-18 à -22 °C
Porte	2 portes	3 portes	4 portes	5 portes
Puissance	2622 W	3902 W	5179 W	6470 W
Dimensions	1662x750x1950 mm	2443x750x1950 mm	3224x750x1950 mm	4005x750x1950 mm
Prix				

Vitrine froid canalisable. Longueur indiquée avec joues. Épaisseur joue : 50 mm. Portes vitrées pivotantes triple vitrage avec poignée de préhension. Intérieur de cuve en acier zingué pré-verni. Ventilateurs d'évaporateur électroniques. Panneaux de fond et clayettes en acier époxy noir RAL9005. Hauteur de jupe 340 mm. 5 clayettes réglables et inclinables profondeur 400 mm. Porte-prix avec languette clayette + cuve. Éclairage LED blanc 4000 K sous fronton, dans les joues et entre les portes. Joues avec intérieurs miroir. Décor extérieur noir joues et façade laque anti-traces. Sans groupe avec détendeur. Dégivrage électrique. Régulation électronique DIXEL. Tableau électrique sur coulisses placé en partie basse. Accessoires de raccordement des condensats fournis. Gaz R449. Alimentation 230 V mono.



SCANNEZ & DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE

LA CUISSON



LE CŒUR DE LA CUISINE

Parce que la cuisson est le cœur de votre cuisine,
nous vous proposons toujours des solutions adaptées à vos besoins.
Des fours à la cuisson indépendante, en passant par la cuisson horizontale,
vous trouverez parmi nos gammes tous les éléments pour composer la cuisine
qui vous ressemble. Vous avez une demande spécifique ?
Nous nous adaptons à vos contraintes pour vous proposer
la meilleure solution sur-mesure



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION ORANGE

CUISSON

Air chaud : 30 à 300 °C
Régime combiné : 30 à 300 °C
Cuisson à la vapeur : 30 à 130 °C
Cuisson Bio : 30 à 98 °C
Régénération/banqueting : servir plus de plats en un temps record

ÉQUIPEMENTS

Advanced Steam Generation System : système de génération de vapeur pour une couleur et un goût parfaits. Permet de préserver le maximum de vitamines et de valeurs nutritionnelles
Porte triple vitrage séparable : baisse des consommations d'énergie et pas de brûlures par la vitre extérieure pour un confort de travail optimal
Ventilateur réversible : une cuisson uniforme et une texture parfaite
Poignée robuste : ouverture aisée et poignée avec traitement anti-bactérien
Acier inoxydable AISI 304 : matériaux en aciers inoxydables de qualité avec traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue
Chambre de cuisson avec angles intérieurs arrondis : un entretien facile et une hygiène parfaite

DONNÉES

Interface USB : transfert simple des données de/vers le four mixte

SERVICE

Enregistrements HACCP : analyse facile et immédiate des points critiques
BCS (Boiler Control System) : contrôle automatique du générateur de vapeur
Système de diagnostique : analyse automatique des défauts

OPTIONS

Sonde à cœur 1 point
Oura
99 programmes en 9 étapes
Clapet
Douchette à main standard ou auto-enroulable
Raccordement au système d'optimisation de consommation d'électricité



Accessoires, pour tous les fours Retigo Vision



Hotte

998961	Pour four 6 niveaux	*1*
998960	Pour four 7 et 11 niveaux	*1*
998962	Pour four 20 niveaux	*1*

Les hottes à condensation Vision Vent peuvent être installées sur des fours mixtes électriques indépendants ainsi que sur des ensembles de fours mixtes électriques.

Fumoir

630424		*1*

Le fumoir Vision Smoker est un accessoire unique compatible avec tous les fours mixtes Retigo Vision. Il permet de donner un arôme fumé incomparable. Vous pouvez réaliser le fumage et la cuisson en même temps.

SCANNEZ & DÉCOUVREZ ENCORE PLUS D'ACCESSOIRES

VISION ORANGE



- Nettoyage automatique inclus
- 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
- Système d'économie d'eau grâce à la conception de l'écoulement qui nécessite une quantité minime d'eau pour refroidir la vapeur résiduelle.
- 7 vitesses de ventilation
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson

« Une facilité d'utilisation et une cuisson constante et fiable grâce aux nombreuses possibilités de programmation »



Four mixte Vision Orange - électrique

Code	998926	998105	998106	998928	998107	998108	998930
Production vapeur	Injection	Injection	Injection	Générateur	Injection	Injection	Générateur
Niveaux	6x GN 2/3	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1
Ferrage	À droite	À droite	À gauche	À droite	À droite	À gauche	À droite
Puissance	5 (3,4*) kW	10,9 kW	10,9 kW	10,9 kW	18,6 kW	18,6 kW	18,6 kW
Dimensions	683x586x602 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm
Prix							

Code	998933	998934	998931	998932	998935	998936
Production vapeur	Injection	Générateur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	20x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1	20x GN 2/1
Ferrage	À droite	À droite	À droite	À droite	À droite	À droite
Puissance	36,9 kW	36,9 kW	36,9 kW	36,9 kW	58,9 kW	58,9 kW
Dimensions	948x834x1858 mm	948x834x1858 mm	1111x961x1343 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm	1156x963x1815 mm
Prix						

Alimentation : 380/415 V tri - 50/60 Hz.

Four mixte Vision Orange - gaz

Code	998073	998074	998909	998906	998937
Production vapeur	Injection	Injection	Injection	Injection	Injection
Niveaux	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1
Ferrage	À droite	À droite	À droite	À droite	À droite
Puissance	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW	1,28 kW	1,66 kW
Dimensions	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	948x834x1858 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm
Prix					

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Niveaux au pas de 65 mm. Température de 30 à 300 °C. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four. Raccordement/écoulement d'eau : G 3/4" / 40 mm. Max. 70 dBA. Alimentation : 220/240 V mono 50/60 Hz. Version électrique : production de vapeur par injection. Version gaz : production de vapeur par générateur.



VISION+ ORANGE PLUS

" Le nouveau **Orange Vision Plus** dispose d'une commande aisée et d'un écran tactile 7''. Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande des fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les informations incontournables pour l'utilisateur.

L'accès aux fonctions comme les programmes récents, données HACCP ou nettoyage automatique se fait directement depuis l'écran de base et la fonction 99 programmes à 9 étapes et l'interface LAN font partie intégrante du modèle Plus par rapport au four mixte classique Orange. "



Four mixte Vision Orange Plus - électrique

Code	999011	999012	999013	999015	999016	999021	999022
Référence	H14-0161-IA	H14-0261-IA-5	H14-0262-IA-5	H14-0361-IA-5	H14-0362-IA-5	H14-0561-IA-5	H14-0562-IA-5
Production vapeur	Injection	Injection	Générateur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	6x GN 2/3	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	20x GN 1/1
Puissance	5 kW	10,9 kW	10,9 kW	18,6 kW	18,6 kW	37 kW	37 kW
Dimensions	683x586x602 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm	948x834x1804 mm	948x834x1804 mm
Prix							

Code	999018	999019	999024	999025
Référence	H14-0461-IA-5	H14-0462-IA-5	H14-0661-IA-5	H14-0662-IA-5
Production vapeur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	12x GN 2/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1	20x GN 2/1
Puissance	36,9 kW	36,9 kW	58,9 kW	58,9 kW
Dimensions	1111x961x1343 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm	1156x963x1815 mm
Prix				

Alimentation : 380/415 V tri - 50/60 Hz.



Four mixte Vision Orange Plus - gaz

Code	999014	999017	999023	999020	999026
Référence	H14-0263-AA-5	H14-0363-AA-5	H14-0563-AA-5	H14-0463-AA-5	H14-0663-AA-5
Production vapeur	Injection	Injection	Injection	Injection	Injection
Niveaux	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1	20x GN 2/1
Puissance	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW	1,28 kW	1,66 kW
Dimensions	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	948x834x1804 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm
Prix					

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION+ ORANGE PLUS

CUISSON

Air chaud : 30 à 300 °C
Combinaison : 30 à 300 °C
Vapeur : 30 à 130 °C
Vapeur bio : 30 à 98 °C
Cuisson de nuit : économisez du temps et de l'argent
Advanced Steam Generation System : système de génération de vapeur pour une couleur et un goût parfaits. Permet de préserver le maximum de vitamines et valeurs nutritionnelles
Grilles transversales : plus sûres et confortables pour la manipulation des bacs GN. Meilleur contrôle visuel du produit
Régénération/banqueting : servir plus de plats en un temps record
Cuisson à basse température : bénéficiez d'une perte de poids moindre et conservez toutes les saveurs des produits
Préchauffage/refroidissement automatique : pour réduire la chute de température au chargement. Commencez la cuisson à la température désirée
Séchage, stérilisation, confit, fumage : programmes spéciaux pour une gastronomie moderne et adaptée à la vente à emporter

ÉQUIPEMENTS

Active Cleaning : nettoyage automatique économique. Le temps du chef n'est plus employé au nettoyage
Porte triple vitrage séparable : baisse des consommations d'énergie et pas de brûlures par la vitre extérieure pour un confort de travail optimal
Ventilateur à 7 vitesses : contrôle précis de la distribution et de la circulation d'air
Fan Stop : l'arrêt immédiat du ventilateur évite la perte de chaleur et de vapeur au moment de l'ouverture de la porte et réduit les risques de brûlure
Ventilateur réversible : une cuisson uniforme et une texture parfaite
Poignée robuste : ouverture aisée et poignée avec traitement anti-bactérien
Affichage des données HACCP directement sur l'écran principal
Acier inoxydable AISI 304 : qualité exceptionnelle avec un revêtement spécial pour une durée de vie prolongée
Chambre de cuisson avec angles intérieurs arrondis : un entretien facile et une hygiène parfaite
Gouttière de porte : pas de glissade sur le sol mouillé

COMMANDE

Écran 7'' : une vision d'ensemble parfait, un contrôle facile et intuitif
99 programmes avec 9 étapes
Cuisson continue : vous permet d'économiser du temps durant les heures de pointe
Départ automatique : possibilité de planifier un départ différé

DONNÉES

Interface USB : transférez facilement les données utiles depuis et vers le four mixte
Ethernet/LAN : permet l'accès à distance pour la gestion des données
Logiciel VisionCombi : gestion des programmes et pictogrammes sur votre PC, avec affichage des données HACCP

SERVICE

BCS* (Système de contrôle de générateur) **:** contrôle automatique du générateur, transfert automatique en mode injection en cas de panne imprévue du générateur
SDS (Système de Diagnostic du Service) **:** analyse automatique des erreurs

OPTIONS

Sonde à cœur 1 point
Clapet
Douchette à main standard ou auto-enroulable
Raccordement au système d'optimisation de consommation d'électricité



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION BLEU

CUISSON

Air chaud : 30 à 300 °C
Régime combiné : 30 à 300 °C
Cuisson à la vapeur : 30 à 130 °C
Cuisson Bio : 30 à 98 °C
Cuisson/rôtissage pendant la nuit : économise le temps et l'argent
Temporisation des glissières : possibilité de régler un temps de cuisson différent pour chaque niveau
Régénération/banqueting : servir plus de plats en un temps record
Cuisson/rôtissage Delta T : précision au moment de la préparation de grandes pièces de viande
Cuisson/rôtissage à basse température : bénéficiez d'une perte de poids moindre et conservez toutes les saveurs des produits
Cook & Hold : une fois la cuisson terminée, il se met automatiquement en mode de maintien en température
Golden Touch : couleur parfaite et croustillant avec une seule touche
Sous-vide, Séchage, Stérilisation, Confits, Fumage : programmes spéciaux pour une gastronomie moderne et adaptée à la vente à emporter

ÉQUIPEMENTS

AHC (Active Humidity Control) : régulation automatique de l'humidité
Advanced Steam Generation System : système de génération de vapeur pour une couleur et un goût parfaits. Permet de préserver le maximum de vitamines et de valeurs nutritionnelles
Porte triple vitrage séparable : baisse des consommations d'énergie et pas de brûlures par la vitre extérieure pour un confort de travail optimal
Ventilateur réversible : une cuisson uniforme et une texture parfaite
Oura : déshumidification rapide de la chambre de cuisson pour des plats croustillants et d'une belle couleur dorée
Affichage des données HACCP directement sur l'écran principal
Sonde à cœur 6 points
7 vitesses du ventilateur* :** contrôle de vitesse de la diffusion et de la circulation d'air
Fan Stop : l'arrêt immédiat du ventilateur évite la perte de chaleur et de vapeur au moment de l'ouverture de la porte et réduit les risques de brûlure
Cadencement du ventilateur* :** 3 pas pour une meilleure homogénéité
Poignée robuste : ouverture aisée et poignée avec traitement anti-bactérien
Acier inoxydable AISI 304 : matériaux en aciers inoxydables de qualité avec un traitement de surface spécial pour une durée de vie plus longue
Chambre de cuisson avec angles intérieurs arrondis : un entretien facile et une hygiène parfaite

COMMANDE

VisionTouch Controls : vue parfaite avec l'écran 8", commande simple et intuitive
MyVision : adaptation maximum du menu, le nécessaire affiché sur l'écran principal
Écran tactile : écran intuitif et réactif en toute condition, pas d'éléments mécaniques, pas de touches ou molettes
Fonction Learn : toujours les mêmes résultats

DONNÉES

Interface USB : transfert simple des données de et vers le four mixte
LAN : possibilité de se connecter au réseau, communication via un navigateur internet

SERVICE

Enregistrements HACCP : analyse et contrôle des points critiques en temps réel
BCS (Boiler Control System) : contrôle automatique du générateur de vapeur
Système de service diagnostique : analyse automatique des défauts



VISION BLEU



- 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
- Système d'économie d'eau grâce à la conception de l'écoulement qui nécessite une quantité minime d'eau pour refroidir la vapeur résiduelle
- Energy logic : Visualisez 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 et d'eau) importantes
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisation, vente à emporter
- Possibilité de créer des recettes ou d'avoir accès à tous les menus du four pendant la cuisson

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



Four mixte Vision Bleu - électrique

Code	998925	998068	998913	998070	998915	998067	998920
Production vapeur	Injection	Injection	Générateur	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	6x GN 2/3	6+1x GN 1/1	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	20x GN 1/1
Puissance	5 kW	10,9 kW	10,9 kW	18,6 kW	18,6 kW	36,9 kW	36,9 kW
Dimensions	683x586x602 mm	933x821x786 mm	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	933x821x1046 mm	948x834x1858 mm	948x834x1858 mm
Prix							

Code	000891	998918	998922	998923
	Injection	Générateur	Injection	Générateur
Niveaux	12xGN 2/1	12xGN 2/1	20xGN 2/1	20xGN 2/1
Puissance	36,9 kW	36,9 kW	58,9 kW	58,9 kW
Dimensions	1111x961x1343 mm	1111x961x1343 mm	1156x963x1815 mm	1156x963x1815 mm
Prix				

Alimentation : 380/415 V tri - 50/60 Hz.



Four mixte Vision Bleu - gaz

Code	998914	998071	998077	998919
	Injection	Injection	Injection	Injection
Niveaux	6+1x GN 1/1	10+1x GN 1/1	20x GN 1/1	12x GN 2/1
Puissance	0,74 kW	0,74 kW	1,28 kW	1,28 kW
Dimensions	933x821x786 mm	933x821x1046 mm	948x834x1858 mm	1111x961x1343 mm
Prix				

Version électrique : production de vapeur par injection. Version gaz : production de vapeur par générateur. Niveaux au pas de 63 mm. Température de 30 à 300 °C. Alimentation : 220/240 V mono - 50/60 Hz.

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

ZANUSSI PROFESSIONAL

LE MEILLEUR DE TOUS LES TEMPS

MAGISTAR

COMBI

ÉCONOMIQUE
Coûts de nettoyage réduits de 15% grâce au lavage automatique rapide et puissant qui comprend également le détartrage automatique de la chaudière.

COMPACT
Conçu pour optimiser l'encombrement externe car dans une cuisine chaque centimètre est précieux !

IMMÉDIAT
Nouvelle interface tactile encore plus simple et intuitive : elle vous guide dans l'utilisation avec des conseils dédiés en plus de 30 langues.



IDENTITÉ
Conçu, dessiné et réalisé en Italie avec la collaboration de cuisiniers internationaux pour répondre aux besoins de tous les chefs.

LOGIQUE
Choisissez vos préparations et Magistar Combi vous indique la meilleure séquence de cuisson pour vous faire économiser du temps et de l'énergie.

CONNEXION
Avec Magistar Combi, vous pouvez également vous connecter à distance pour surveiller votre travail et télécharger les données HACCP.

MAGISTAR COMBI-TS
panneau tactile - générateur vapeur

- *Panneau tactile*
- *101 configurations d'humidité*
- *Capteur Lambda*
- *AirFlow*
- *Caractéristiques innovantes : Solomio, Calendar & Cooking Optimizer*
- *Nettoyage automatique*

MAGISTAR COMBI-DS
panneau digital - générateur vapeur

- *Panneau numérique*
- *11 niveaux de vapeur*
- *Capteur Lambda*
- *Modalité programmes*
- *AirFlow*
- *Contrôle de la température au cœur de la sonde*
- *Nettoyage automatique*

MAGISTAR COMBI-TI
panneau tactile - vapeur directe

- *Panneau tactile*
- *11 niveaux d'humidité*
- *Modalité programmes*
- *AirFlow*
- *Contrôle de la température au cœur de la sonde*
- *Caractéristiques innovantes : Solomio, Calendar*
- *Nettoyage automatique*

MAGISTAR COMBI-DI
panneau digital - vapeur directe

- *Panneau numérique*
- *11 niveaux d'humidité*
- *Modalité programmes*
- *AirFlow*
- *Contrôle de la température au cœur de la sonde*
- *Nettoyage automatique*



UNE NOUVELLE ÉTOILE EN CUISINE

Hautes performances et contrôle total
Équilibre parfait entre flexibilité et productivité
Résultats garantis avec un maximum de simplicité



Four Magistar combi

Niveaux	6 GN 1/1	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 1/1
Commande	Tactile	Digitale	Tactile	Digitale	Tactile	Digitale	Tactile	Digitale
Puissance	11,1 W	11,1 W	19 kW	19 kW	37,4 kW	37,4 kW	37,7 W	37,7 W
Capacité chargement	30 kg	30 kg	50 kg	50 kg	100 kg	100 kg	100 kg	100 kg
Dimensions	867x775x808 mm	867x775x808 mm	867x 775x1058 mm	847x775x1058 mm	1090x 971x1058 mm	1090x 971x1058 mm	911x864x1794 mm	911x864x1794 mm
Version à générateur de vapeur								
Code	**998217**	**998221**	**998218**	**998222**	**998219**	**998223**	**998220**	**998224**
Prix								
Version à vapeur directe								
Code	**998225**	**793540**	**998226**	**793541**	**998227**	**793542**	**998228**	**793543**
Prix								

Version générateur de vapeur : générateur intégré pour un contrôle très précis de l'humidité et de la température en fonction des réglages choisis. Contrôle de l'humidité en temps réel avec la sonde Lambda pour des résultats de cuisson constants. Cycle de convection sec et chaud (25 à 300 °C), cycle mixte (25 à 300 °C), cycle de vapeur basse température (25 à 99 °C), cycle de vapeur (100 °C), vapeur à haute température (25 à 130 °C).

Version vapeur directe : humidificateur automatique (11 réglages) pour générer la vapeur sans surchauffeur. 0 = pas d'humidité. 1-2 = humidité faible (pour mijoter des légumes). 3-4 = humidité basse moyenne (pour les légumes en gratin, viandes rôties et poissons) -5-6 = humidité moyenne (pour les petites portions de viande et de poisson). 7-8 = humidité moyenne haute (pour étouffer ou braiser les viandes). 9-10 = haut niveau d'humidité (pour blanchir les légumes, faire des cuissons sous-vide et des cuissons bain-marie).

FOUR MIXTE

LES PRODUITS

- *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*





Fabriqué en EUROPE

Four mixte - électrique

Code	966611	966612
Puissance	7,9 kW	15,8 kW
Dimensions	905x845x726 mm	905x845x1106 mm
Prix		

Accessoires

966601	Support pour four 5 niveaux	*1*
951049	Support pour four 10 niveaux	*1*
966613	Hotte pour four 5 ou 10 niveaux	*1*
966615	Range plaques pour support 10 niveaux	*1*
966614	Range plaques pour support 5 niveaux	*1*

Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

LES PRODUITS

- *Four mixte avec injection d'eau réglable sur 5 niveaux*
- *Evacuation de l'humidité résiduelle sur la vitre par un collecteur se situant sous la porte*
- *Température réglable entre 30 et 300 °C*
- *Sonde de température de série*



ZANUSSI PROFESSIONAL

Four mixte

Code	630062	998212
Niveaux	6 GN 1/1	10 GN 1/1
Puissance	7,7 kW	13,3 kW
Dimensions	860x746x633 mm	890x900x970 mm
Prix		

Sonde de température à cœur. Plaque d'égouttage pour récupérer les graisses de cuisson résiduelles. Refroidissement rapide de la cavité du four. Panneau de commande avec timer (jusqu'à 120 minutes). Mode de fonctionnement continu avec une alarme sonore de fin de cycle de cuisson. Ouverture en deux phases pour éviter les brûlures. La chambre de cuisson, les supports de grille, les diffuseurs, les ventilateurs et les composants principaux sont en acier inoxydable AISI 304. Chambre de cuisson avec coins arrondis et sans jonction pour faciliter le nettoyage. Porte avec double vitrage pour une excellente visibilité des produits enfournés. Thermostat électromécanique réglable de 30 à 300 °C (pour la fonction air pulsé). Pas de 60 mm sur le support des grilles du four qui est fourni en standard. Alimentation 380/400 V tri - 50 Hz.

FOUR À VAPEUR DIRECT



LES PRODUITS

- *Vapeur directe: 90% de saturation de vapeur*
- *Programmation 99 recettes personnalisées avec une cuisson en 9 étapes*
- *Vitesse du ventilateur variable avec 3 niveaux*
- *Alimentation 380 V tri ou 230 V mono*

ZANUSSI PROFESSIONAL

Four à vapeur compact

Code	998229	998230	630059	998231
Nettoyage automatique	Non	Non	Oui	Oui
Niveaux	6 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1	6 GN 1/1
Ferrage porte	À gauche	À droite	À gauche	À droite
Puissance	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW	6,9 kW
Dimensions	519x803x770 mm	519x803x770 mm	519x803x770 mm	519x803x770 mm
Prix				

Programmation : 99 recettes personnalisées peuvent être enregistrées dans la mémoire interne du four pour recréer les process de cuisson à l'infini. 9 phases de cuisson par recette. Cycles de cuisson : air chaud (max 280 °C) combiné avec 11 réglages d'humidité différents, allant de l'air chaud pulsé à la cuisson vapeur. Eco-delta : la température dans la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse. Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité. Connexion USB : extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau. 3 niveaux de ventilation. Chambre interne sans soudure avec tous les coins arrondis. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer. Accès frontal aisé aux principaux composants techniques. Éclairage halogène dans la chambre de cuisson. Nettoyage automatique pour ZCD061WL et ZCD061WD. Alimentation 380/415 V tri - 50/60 Hz.



FOUR À CONVECTION

LES PRODUITS
- *Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile*
- *Pieds réglables en hauteur*



Four à convection

Code	951034
Niveaux	4 niveaux
Puissance	3,5 kW
Dimensions ext.	557x585x568 mm
Prix	

Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte basculante à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 33x43 cm. 4 niveaux au pas de 70 mm. Alimentation 230 V mono.



Four à convection

Code	951033
Niveaux	4 niveaux
Puissance	3,3 kW
Dimensions ext.	724x730x598 mm
Prix	

Four électrique en acier inox intérieur et extérieur, avec humidificateur manuel. Porte basculante 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. 4 niveaux au pas de 70 mm. Alimentation 230 V mono.



Four à convection

Code	880074
Niveaux	6 niveaux
Puissance	6 kW
Dimensions ext.	750x725x600 mm
Prix	

Support

951067 750x650x900 mm *1*

Habillage, structure et moufle intérieure étanche en inox. Porte à hublot double vitrage. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240 °C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil. 6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm . Alimentation 230 V mono ou 400 V tri.

LES PRODUITS
- *Thermostat électromécanique réglable de 30 à 300 °C*
- *Refroidissement rapide de la chambre porte ouverte*
- *Pré-équipement pour sonde à cœur*



ZANUSSI PROFESSIONAL

Four à convection

Code	998213	998214	998215	998216
Niveaux	6 GN 1/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1
Puissance	7,7 kW	17,3 kW	24,5 kW	34,5 kW
Dimensions ext.	860x746x633 mm	890x900xx970 mm	890x1215x 970mm	890x 900x1700 mm
Prix				

Four électrique à air pulsé. En acier inox 18/10, avec porte à hublot en verre trempé (système d'ouverture et fermeture avec bouton à presser). Chambre du four à angles arrondis et à éclairage latéral. Niveaux au pas de 60 mm. Chauffage par résistances blindées inox. Humidificateur incorporé (5 niveaux fixes) et thermomètre de contrôle de la température. Minuterie 120 min avec signal sonore et coupure de la chauffe/ventilation en fin de cycle. Certification IXP relative à la résistance à l'eau. Cycles de cuisson convection 300 °C. Refroidissement rapide de la cavité du four. L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson. Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et rôtis succulents. Distribution parfaite de la chaleur à travers la chambre de cuisson. Accès à tous les composants par l'avant. Cavité du four en inox avec angles arrondis. Porte d'accès externe pour les connexions électriques. Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four. Sortie d'évacuation intégrée. Alimentation 380/400 V tri - 50 Hz.

FOUR À PIZZA

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

LES + PRODUITS
- Thermostat jusqu'à 450°C
- Porte vitrée en verre trempé
- Sole en pierre réfractaire sablée



Fabriqué en EUROPE

MORETTI FORNI

Four à sole électrique

Code	000168	000169
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Dimensions chambre	720x720 mm	720x720 mm
Puissance	6 kW	12 kW
Dimensions	988x1082x363 mm	988x1082x760 mm
Prix		

Accessoire

000170 Support pour four (sans glissière) - 988x947x900 mm *1*

Montée en température à 350 °C en 40 minutes. Isolation par laine de roche protégée par un film pour une grande longévité de l'isolation. Gestion indépendante des puissances en voûte et sole. Contrôle continu de la température grâce aux 2 sondes. Alimentation 400 V tri.

LES + PRODUITS
- Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD
- 30% de consommation en moins, 20% plus rapide
- Oura



Fabriqué en EUROPE

MORETTI FORNI

Four à sole électrique

Code	966135	975965
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Puissance	9 kW	18 kW
Dimensions	1365x1443x710 mm	1365x1032x1350 mm
Prix		

Accessoire

966136 Support sur roulettes (sans glissière) - Ht 950 mm *1*

Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances de nouvelle génération. Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts. Poignée de porte toute largeur. Éclairage intérieur orienté et protégé. Contrôle indépendant de la température de la voûte et de la sole. Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage. Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.



LES + PRODUITS
- Encombrement réduit
- Posable directement sur comptoir
- Porte et structure froides



LES + PRODUITS
- Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole
- Jusqu'à 100 programmes enregistrables



MORETTI FORNI

Four à convoyeur compact

Code	975224
Capacité	25 pizza/heure
Puissance	6,9 kW
Dimensions	1240x800x480 mm
Prix	

Four à commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole. Température maximale 320 °C. Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (30 secondes à 20 minutes). Sens d'avancement du tapis gauche/droite avec possibilité de l'inverser facilement. Livré avec tablette de sortie et 12 grilles ø 33cm.

Four à convoyeur

Code	975966	976018
Capacité	48 pizza/heure	100 pizza/heure
Puissance	16,5 kW	17,8 kW
Dimensions	1810x1261x560 mm	2050x1185x620 mm
Prix		

Système de chauffage par air pulsé. Commande digitale. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Tapis en fil d'acier inox facile à extraire pour l'entretien. Trappe de visite basculante avec vitrage haute température et poignée inox toute largeur. Port USB pour l'importation/exportation de programmes et mise à jour du logiciel. Livré avec tablette de sortie et 12 grilles ø 33 cm. Alimentation électrique 40 V tri.

Accessoire

976026 Support pour four à convoyeur *1*



Four électrique Baby

PizzaGroup

Code	**630030**
Chambre	2
Capacité	4 pizza
Dimensions chambre	620x500x120 mm
Puissance	7,5 kW
Dimensions	920x760x530 mm
Prix	

Accessoire

957152 Support pour four Baby — *1*

Idéal pour la restauration rapide grâce à sa forme compacte, le four Baby est pratique, fonctionnel et est équipé d'un plan de cuisson en pierre réfractaire. Par rapport au modèle de base, le Baby 3T a 3 thermostats qui permettent de régler de façon indépendante les 3 résistances. Les modèles Baby et Baby 3T ne sont pas empilables. Alimentation 380 V tri.



LES PRODUITS

- *Le four par excellence en mesure de remplacer le vrai four à bois tout en garantissant les avantages liés à la facilité d'utilisation et de nettoyage*

Four gaz Flam

PizzaGroup

Code	**957153**	**957154**
Chambre	1	1
Capacité	4 pizza	6 pizza
Dimensions chambre	700x700x150 mm	700x1050x150 mm
Puissance	14 kW	20 kW
Dimensions	1130x1070x470 mm	1130x1450x470 mm
Prix		

Accessoire

957155 Support pour four Flam 4 — *1*

957156 Support pour four Flam 6 — *1*

En fonction de la charge de travail, il est possible de régler la flamme haute ou basse, grâce au système innovant à double régime de fonctionnement. Fours certifiés et testés annuellement. Contrairement aux fours semblables habituels, ils requièrent une assistance technique réduite. Allumage électronique. Aucune flamme pilote.



Four électrique Basic

PizzaGroup

Code	**957148**	**957147**
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Dimensions chambre	700x700x150 mm	700x700x150 mm
Puissance	5,6 kW	11,2 kW
Dimensions	990x920x380 mm	990x920x680 mm
Prix		

Le modèle Basic est équipé d'un thermomètre analogique et d'un contrôle séparé des températures, grâce à ses thermostats mécaniques. La façade, le châssis et les portes sont en acier inox. La vitre permet de voir parfaitement à l'intérieur de la chambre, afin de pouvoir suivre dans les détails la cuisson de la pizza. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max) — *1*

957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max) — *1*

LES PRODUITS

- *Double éclairage de la chambre par lampes basse tension 12 V*



Four électrique Max

PizzaGroup

Code	**957071**	**957070**
Chambre	1	2
Capacité	4 pizza	8 pizza
Dimensions chambre	700x700x150 mm	700x700x150 mm
Puissance	5,6 kW	11,2 kW
Dimensions	990x920x380 mm	990x920x680 mm
Prix		

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.



Poche à pizza

380062	Moyenne - 457x438x196 mm (4 pizza ø 30 cm ou 3 pizza ø 35 cm)	*1*
380063	Large - 546x501x196 mm (4 pizza ø 40 cm ou 3 pizza ø 45 cm)	*1*
380064	Pizza & sandwich - 381x305x305 mm (15 sandwich longueur 30 cm)	*1*

Adisa® COOKING

REBEL

Four à charbon
NOUVELLE GÉNÉRATION V.ESP



TBS - THERMAL BOOST SYSTEM
- Allumage sans pastilles ou liquide chimique en 50 secondes.
- Température de travail atteinte en 20 minutes.
- Récupération de température pendant le service immédiate et rapide sans effort.

AJUSTABLE
- Régulez la vitesse du TBS rapidement pour l'adapter à vos besoins à tout moment.

CONTRÔLE VISUEL DES ENTRÉES ET SORTIES D'AIR
- Régulez vos apports d'air selon votre besoin de façon visuelle.

ISOLATION THERMIQUE
- Une isolation exceptionnelle vous permettant de toucher le four sans crainte à température de travail.
- Ajoutez toujours plus de saveurs et d'arômes dans vos assiettes.
- Une température et une consommation de charbon totalement maîtrisées

TBS®
THERMAL BOOST SYSTEM



Four à charbon REBEL
Contrôlez votre four à braises grâce à son système TBS (*Thermal Boost System*). Le four qui s'adapte à votre cuisine.

Four à charbon REBEL

Code	793600
Consommation charbon (par jour)	6 kg
Durée consommation	12 h
Puissance	10 kW
Dimensions	850x700x840 mm
Prix	

Température après 20 min : 300 à 350 °C. Extraction recommandée 3500 m³/h à 4000 m³/h.
Dimensions grille 550x450 mm.





Nayati

Total Food Service Solutions

La cuisine asiatique est un art, voir le chef préparer les plats représente une expérience fascinante. Partout dans le monde, le goût des aliments, les épices et herbes exotiques font de la cuisine asiatique l'une des plus spectaculaires.



Teppanyaki



Wok



Cuisson vapeur, grill & rôtissoire

Grâce à ses 30 années d'expérience, NAYATI conçoit des équipements multifonctionnels fiables et faciles d'utilisation pour ses clients. Fort de son expérience, Nayati confectionne également des fourneaux sur mesure de qualité à la hauteur des plus exigeants.

La conception simple mais robuste assure une longue durée de vie aux appareils dans les cuisines des clients.

Posséder un équipement de cuisine Nayati est signe de qualité et de fonctionnalité. C'est aussi adhérer à la philosophie Nayati, à savoir utiliser des composants et matériaux durables de grande qualité afin d'élaborer des équipements de cuisine haut de gamme.









LIBEROPRO



Le LiberoPro est votre comptoir mobile pour cuisiner n'importe où. Des plats rapides et délicieux préparés devant les yeux de vos clients. Une utilisation simple et sans odeur !

UN COMPTOIR MOBILE COMPLET, NEUTRE OU RÉFRIGÉRÉ SUR SEULEMENT 2 M²

LES + PRODUITS

- *Compact, léger et facile à déplacer*
- *2 bacs GN 1/9 et un porte-ustensile inclus dans chaque support latéral*
- *Construction robuste en inox AISI 304, équipée d'un passe-plat vitré pour servir les clients ainsi qu'un éclairage LED permettant une meilleure visibilité*
- *La ventilation LiberoPRO : système de filtration d'air efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs*
- *Deux étapes de filtration sont combinées : les filtres à graisse en acier inoxydable et les filtres à charbon actif*
- *Ajustement automatique de la vitesse du système de filtration en fonction de l'intensité de cuisson grâce à la fonction LiberoPro Match*
- *Panneaux avant personnalisables*



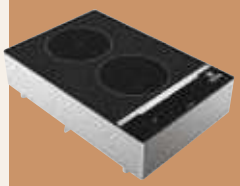
Finition acier inoxydable de série, plusieurs panneaux de personnalisation sont disponibles

Comptoir mobile LiberoPro

Code	998262	998263
Version	2 modules	3 Modules (+2 tiroirs réfrigérés)
Puissance	3,6 kW	3,6 kW
Dimensions	1231x788x1284 mm	1653x788x1284 mm
Prix		

Le système de filtration LiberoPro est un système de filtration d'air intelligent, efficace pour aspirer les graisses et les mauvaises odeurs. Les filtres à graisses en acier inoxydable sont combinés aux filtres à charbon actif pour une filtration optimale en deux étapes. Le passe-plat vitré et l'éclairage LED permettent une meilleure visibilité. Monté sur 4 roues pivotantes ø75 mm dont 2 avec freins. Tiroirs neutres et étagères latérales en option. Panneaux avant personnalisables. Construction robuste en inox AISI 304 et étanche IPX4. Alimentation 380/415 V tri - 50-60 Hz.

Composez le LiberoPro...



Plaque à induction

Code	998266
Foyer	2 zones
Puissance	3,5 kW
Dimensions	400x600x152 mm
Prix	

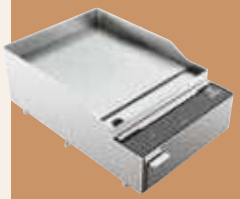
Surfaces de cuisson hermétiques en vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur. Nettoyage rapide et simple grâce aux surfaces totalement lisses. Convient pour les poêles et les poêlons ø12 à 24 cm pour chaque zone de cuisson. Fonction Bridge qui permet de combiner les 2 zones de cuisson pour créer une seule zone afin de s'adapter aux plats de cuisson rectangulaires (max. 35x45 cm). Écran tactile et interface utilisateur intuitif. Fonction minuterie qui permet de désactiver automatiquement les zones de cuisson à la fin du temps programmé. Fonction LiberoPro Match. Châssis unique en inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur. Prêt à brancher, alimentation 220/240 V mono - 50-60 Hz.



Wok à induction

Code	998265
Température réglable	1-10
Cuvette	ø 290 mm
Puissance	3,5 kW
Dimensions	400x600x229 mm
Prix	

Cuvette wok vitrocéramique hautement résistante de 6 mm d'épaisseur, facile à nettoyer. Détection automatique qui permet de chauffer le wok au contact de la surface de cuisson optimisant ainsi la consommation d'énergie. Fonction de minuterie qui permet de désactiver automatiquement les zones de cuisson à la fin du temps programmé. Écran tactile et interface utilisateur intuitif. Fonction LiberoPro Match. Châssis unique en inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur. Prêt à brancher, alimentation 220/240 V mono - 50-60 Hz.



Plaque à snacker

Code	998264
Température max	280 °C
Puissance	3,5 kW
Dimensions	400x600x227 mm
Prix	

Technologie à induction permettant une montée en température rapide, max 280 °C, et une excellente régularité de cuisson. La plaque de cuisson a été développé dans un alliage haute performance. Protection anti-éclaboussures et tiroir amovible de récupération des graisses intégré, (0,5 L de capacité) sous la surface de cuisson. Écran tactile et interface utilisateur intuitif. Fonction LiberoPro Match. Châssis unique en inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur. Prêt à brancher, alimentation 220/240 V mono - 50-60 Hz.

... qui vous ressemble

Fabriqué en Italie

BERTO'S®
the best catering equipment

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

COMPOSEZ LE PIANO ADAPTÉ À VOS BESOINS

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

PLUS600

2 ANS GARANTIE

INOX AISI304

Système modulaire composé de 94 modèles à poser et sur meuble, avec des modules de 30, 60 et 90 cm et une profondeur de 60 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson. La qualité et la fonctionnalité de chaque détail assurent une excellente performance inaltérée au fil du temps. Brûleurs étanches construits en alliage de laiton et aluminium, avec finition externe en fonte sablée, scellés au plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.





Fourneau Eco power

Code	993523	993526	993530	993532
Modèle	À poser	Sur meuble	Sur four	Sur four
Feux	2 feux vifs 1x3,5 kW + 1x6 kW	4 feux vifs 2x3,5 kW + 2x6kW	4 feux vifs 2x3,5 kW + 2x6kW	6 feux vifs 3x3,5 kW + 3x6kW
Four	-	-	Gaz (3 kW) GN 1/1	Gaz (6 kW) 830x400 mm
Puissance	9,5 kW	19 kW	19 kW	34,5 kW
Dimensions	300x600x290 mm	600x600x900 mm	600X600X900 mm	900x600x900 mm
Prix				

Brûleurs en fonte, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée. Four à gaz statique avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN 1/1. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.

Fourneau infrarouge

Code	993546	993547
Modèle	Sur meuble	Sur four GN 1/1
Feux	2 zones	4 zones
Puissance	7,2 kW	10,2 kW
Dimensions	600x600x900 mm	600x600x900 mm
Prix		

Plan en vitro-céramique d'une épaisseur de 6 mm. Résistances électriques hautes températures (jusqu'à 500 °C) qui chauffent par rayonnement. Circuit de réchauffement à zone circulaire. Four électrique à convection avec guides porte-grilles/plaques de four GN 1/1 à 3 positions. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inox. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Alimentation 380/415 V tri.



Friteuse électrique

Code	793050	993535
Modèle	À poser	Sur meuble
Cuve	10 L	10 L
Puissance	6 kW	6 kW
Dimensions	300x600x290 mm	300x600x900 mm
Panier	1 panier	2 paniers
Prix		

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 6 minutes (de 20 à 190 °C). Pieds réglables. Dimensions panier : 255x205x100 mm. Alimentation 380/415 V tri.





Soubassement neutre

Code	993539	993540
Dimensions	300x550x600 mm	600x550x600 mm
Prix		

Support en acier inoxydable à jour fermé sur les côtés. Portes en option, nous consulter.

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneaux & modules
Une ligne de cuisson complète



Gamme 650

Fabriqué en FRANCE

CE



Foyer - gaz

Code	967532	967530	967531
Feux	Plaque coup de feu 5 kW	2 feux vifs 4 kW	4 feux vifs : 2x 4 kW + 2x 3 kW
Dimensions	400x650x900 mm	400x650x900 mm	800x650x900 mm
Prix			

Sécurité par thermocouple. Livré sans échelle. Baie libre. Grille fonte (sur CMG 420 R et CMG 840). Alimentation 230 V mono.



Fourneau - gaz

Code	880114	880113
Modèle	Sur four gaz - 137 L	Sur 2 fours gaz - 55 L
Feux	5 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4 kW + 1x 1,5 kW + central 5 kW	4 feux vifs : 2x 3 kW + 1x 4kW + 1x 1,5 kW + Plaque coup de feu 5 kW
Dimensions	1000x650x900 mm	1000x650x900 mm
Prix		

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 d'1 grille et 1 tôle pâtisserie. Alimentation 230 V mono, commutable en 400 V tri.

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 372

LA CUISSON



Fourneau - électrique

Code	967270
Modèle	Sur four électrique GN 1/1
Feux	4 plaques : 2x 2 kW + 1x 1,5 kW
Puissance	10,1 kW
Dimensions	700x650x900 mm
Prix	

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. Four électrique GN1/1 avec thermostat, sole, voûte et grill. 1 grille et 1 tôle en pâtisserie. Alimentation 400 V tri.



Fourneau - induction

Code	967574
Modèle	Sur four électrique GN 1/1
Feux	3 foyers induction (ronds) : 2x 3 kW + 1x 3,6 kW
Puissance	12,5 kW
Dimensions	800x650x900 mm
Prix	

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 150 à 175 mm. 9 niveaux de puissance (3 préréglés) + booster. Affichage digital. Thermostat. Four équipé d'1 grille et 1 tôle pâtisserie. Alimentation 400 V tri (double alimentation 230 V mono en option).



Grill

Code	967522	967533
Version	Gaz	Électrique
Modèle	Plaque acier lisse 12 mm	Plaque acier lisse
Surface	367x495 mm	367x495 mm
Puissance gaz	6 kW	3,3 kW
Dimensions	400x650x900 mm	400x650x900 mm
Prix		

Goulotte de récupération de jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité 1,5 L. Pare éclaboussures en inox 30/120, soudé sur la plaque assurant l'étanchéité. Robinet gaz débit nominal et débit réduit. Sécurité par thermocouple. Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Livré sans échelle. Baie libre. 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs pour les versions 600x650x900 mm avec doseur d'énergie. Régulation par doseur d'énergie. Température max 300 °C. Alimentation 230 V mono.



Que vous soyez professionnel de la restauration, petite collectivité ou traiteur, Ambassade de Bourgogne propose une très large gamme de matériels spécifiques de cuisson "Made in France", aux capacités et aux puissances variées, conçus pour un usage intensif.

Fruit d'une grande expérience dans la conception, la fabrication d'équipements de cuisson pour les cuisines professionnelles et d'une démarche constante de recherche et d'innovation.



Friteuse - électrique

Code	880080	967563	967562	967277
Cuve	8 L	9 L	2x 8 L	12 L
Puissance	8 kW	9 kW	2x 8 kW	12 kW
Dimensions	400x650x900 mm	400x650x900 mm	600x650x900 mm	400x650x1010 mm
Prix				

Cuve inox fixe à zone froide. Vanne de vidange. Bac récupérateur. Thermostat de 60 à 180 °C. Thermostat de sécurité. Bloc résistance amovible. Commutateur marche/arrêt. Livré avec 1 panier (CME 418 FRI et CME 419 FRI) et 2 paniers (CME 628 FRI). Alimentation 400 V tri.

Cette ligne s'adapte aussi en profondeur 700 avec un dosseret : consultez-nous pour plus d'informations

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

COMPOSEZ LE PIANO ● • ADAPTÉ À VOS BESOINS

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE







Fabriqué en Italie

BERTO'S®
the best catering equipment

COMPOSEZ LE PIANO ADAPTÉ À VOS BESOINS

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT



MACROS 700

Chaque détail a été conçu pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec une particulière attention à l'esthétique du produit.



Fabriqué en EUROPE

2 GARANTIE ANS

INOX AISI304

Gamme composée de 75 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimensions pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.



LES + PRODUITS

- *Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions*

Plancha - gaz

Code	093010	093011	093014
Plaque	1 zone lisse	1 zone nervurée	1 zone lisse 1 zone nervurée
Puissance	6,9 kW	6,9 kW	13,8 kW
Dimensions	400x700x900 mm	400x700x900 mm	800x700x900 mm
Prix			

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300 °C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Option porte

Code	093001	093002
Porte	1 porte 400 mm	2 portes 400 mm
Prix		



LES + PRODUITS

- *Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions*



Fourneau feux vifs Eco power

Code	093025	093030	093031
Modèle	Sur meuble	Sur meuble	Sur four GN2/1
Feux	1x6 kW - 1x3,5 kW	1x3,5 kW - 3x6 kW	1x3,5 kW - 3x6 kW
Four	-	-	7,8 kW - 600x400 mm
Puissance	9,5 kW	21,5 kW	29,3 kW
Dimensions	400x700x900 mm	800x700x900 mm	800x700x900 mm
Prix			

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte. Thermocouple de sécurité. Flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Allumage piézoélectrique four. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.



Fourneau - électrique

Code	093000
Modèle	Sur four
Plaques	4 plaques (4x2,6 kW)
Four	Four GN 2/1 (7,5 kW)
Puissance	17,9 kW
Dimensions	800x714x900 mm
Prix	

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. Alimentation 380/415 V tri.



LES + PRODUITS

- *Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve*

Cuiseur à pâtes

Code	093309
Cuve	30 L
Puissance	10 kW
Dimensions	400x700x900 mm
Prix	

Panier GN1/3

093330	*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. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.



LES + PRODUITS

- *Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve*

Bain-marie

Code	093027
Cuve	305x510x175 mm
Puissance	1,2 kW
Dimensions	400x700x900 mm
Prix	

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.



LES + PRODUITS

- *Cuve arrondie*
- *Large zone froide*
- *Temps moyen friture 5 min*

Friteuse - gaz

Code	093026
Cuve	15 L
Puissance	12,7 kW
Dimensions	400x700x900 mm
Prix	

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). Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



LES + PRODUITS

- *Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy*
- *Temps moyen de friture 4 minutes*

Friteuse - électrique

Code	093302	093303
Cuve	10 L	18 L
Puissance	9 kW	13,5 kW
Dimensions	400x700x900 mm	400x700x900 mm
Prix		

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. Alimentation 420 V tri.

Fabriqué en Italie

BERTO'S®
the best catering equipment

S700

ÉTUDIÉ POUR GARANTIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

PERFORMANCES

- Une ligne caractérisée par la qualité incomparable des matériaux : les plans de travail, les cuves, les grilles, les panneaux frontaux et latéraux sont réalisés en acier inoxydable AISI 304 et les résistances sont en acier inoxydable incoloy.



SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

GÉRER UNE CUISINE SUR-MESURE : LA VÔTRE !

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

2 GARANTIE ANS

INOX AISI304

Dans la nouvelle série S700, l'attention à la praticité et à l'esthétique se distingue dans tous les détails : de grandes surfaces et des plans lisses qui facilitent le travail, les angles arrondis, le design recherché des grilles et la partie latérale en forme de croissant augmentent l'élégance. Les finitions internes sont conçues pour faciliter l'hygiène. L'ergonomie des poignées et les commandes numériques inclinées facilitent l'utilisation.









Fourneau - gaz

Code	993548	993549
Modèle	À poser	Sur four
Feux	2 feux - 2x6 kW	4 feux - 4x 6 kW
Four	-	GN 2/1 -7,8 kW
Puissance	12 kW	31,8 kW
Dimensions	400x730x280 mm	800x730x900 mm
Prix		

Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton. Soupape de sécurité à thermocouple et de flamme pilote protégée d'un couvercle en acier. Version sur four : four à gaz avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en inox AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne et brûleur en acier inoxydable. Poignée double moule à haute résistance. Pieds réglables. Dotation 1 grille four anti-renversement.

LES + PRODUITS

- *La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole*



Fourneau - induction

Code	993581
Modèle	Puissance+ Sur meuble
Feux	2 zones - 2x5 kW
Puissance	10 kW
Dimensions	400x730x900 mm
Prix	

Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Alimentation 380/415 V tri.

LES + PRODUITS

- *Plaque en acier à haute épaisseur avec des zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords*



Plaque coup de feu - gaz

Code	993552
Modèle	À poser
Feux	1x10 kW
Puissance	10 kW
Dimensions	800x730x280 mm
Prix	

Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximale de 10 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique.

LES + PRODUITS

- *Plaque de cuisson bicomposant (plaque acier et revêtement supérieur en acier inoxydable finition polie)*



Plancha - gaz

Code	993556
Modèle	Lisse à poser
Zone de chauffe	310x465 mm
Puissance	6,9 kW
Dimensions	400x730x280 mm
Prix	

Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique. Température maximum de plus de 300 °C. Cheminée 150 mm. Trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.

LES + PRODUITS

- *Température maximale de 400 °C*



Grill - électrique

Code	993570
Modèle	À poser
Zone de chauffe	260x430 mm
Puissance	4,08 kW
Dimensions	400X730X280 mm
Prix	

Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct. Cycle de nettoyage à pyrolyse. Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau. Alimentation 380/415 V tri.

LES + PRODUITS

- *Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy*



Friteuse - électrique

Code	993576
Cuve	18 L
Puissance	18 kW
Cuve	344x310x335 mm
Panier	255x335x125 mm
Dimensions	400x730x900 mm
Prix	

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. Pieds réglables. Alimentation 380/415 V tri.

LES + PRODUITS

- *Résistances de silicone placées à l'extérieur de la cuve*



Bain-marie - électrique

Code	993579
Modèle	Sur placard
Niveaux	GN 1/1
Puissance	1,2 KW
Dimensions	400x730x900 mm
Prix	

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Voyants de tension. Alimentation 220/240 V mono.

ZANUSSI PROFESSIONAL | CUISSON MODULAIRE EVO 700

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

GAMME DE CUISSON SOLIDE, COMPACTE & ERGONOMIQUE

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

COMPOSEZ LE PIANO ADAPTÉ À VOS BESOINS

LES + PRODUITS

- *Fabrication inox AISI 304*
- *Plan de travail épaisseur 1,5 mm*
- *Panneaux extérieurs en acier inox avec finition Scotch-Brite™*
- *Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments*
- *Pieds réglables*
- *Fonctionnement électrique, gaz ou GPL*



Fabriqué en EUROPE

GARANTIE 2 ANS

GAMME COMPLÈTE
Une gamme fiable, solide et sûre

CHOIX
Plus de 600 références au choix, gaz et électrique

ÉCONOMIES
Dispositifs innovants pour économiser de l'énergie

DURABILITÉ
Recyclage de 98% de l'équipement et de 100% de l'emballage

LES + PRODUITS

- *Plage de température entre 100 °C et 280 °C*
- *Allumage piézo*
- *Surface en acier chromé qui évite le mélange des saveurs des différents aliments cuits*



Grillade - gaz

Code	631320	793570	793566
Surface	Lisse chrome poli	Nervurée	2/3 lisse + 1/3 nervuré
Puissance	7 kW	7 kW	14 kW
Dimensions	400x700x331 mm	400x700x250 mm	800x700x250 mm
Prix			

Appareil pouvant fonctionner au gaz naturel ou GPL. Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni. Pour la plaque chrome brossé : grattoir fourni. Peut être installé sur un soubassement neutre ou sur un système pont ou une installation en suspendu. Large trou de vidange sur la surface de cuisson permettant l'évacuation des graisses dans un tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade. Dosseret haut démontable facilement en inox à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Zone frontale de frémissements.

LES + PRODUITS

- *Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité*



Plaque coup de feu - gaz

Code	998235
Plaque	Plaque à brûleur central
Puissance	7 kW
Dimensions	800x700x332 mm
Prix	

Plaque de cuisson en fonte. Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever. Les principaux compartiments sont situés à l'avant pour faciliter l'entretien. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL.

GAFIC

GAFIC

PUISSANCE • ÉCONOMIES • PERFORMANCES

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 378



LES PRODUITS
- *Supports de casseroles en fonte avec longues ailettes centrales adaptés à toutes tailles de casseroles*
- *Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments*

LES PRODUITS
- *Les récipients peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever*
- *Température maximale de 500 °C au centre de la plaque qui diminue progressivement vers l'extérieur*

Fourneau - gaz

Code	000173	000174	793500	998236	793501
Feux vifs	2 feux 5,5 kW	4 feux 5,5 kW	4 feux vifs	2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu	2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu
Four	-	-	Statique GN2/1	-	Statique GN 2/1
Puissance	11 kW	22 kW	28 kW	14,6 kW	20,6 kW
Dimensions	400x700x309 mm	800x700x332 mm	800x700x850 mm	800x700x332 mm	800x700x908 mm
Prix					

Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni. Protection contre les projections d'eau IPX4. Plaque de cuisson en fonte avec zones de chauffage différenciées. Brûleur central avec combustion optimisée, veilleuse d'allumage protégée avec dispositif de sécurité. Supports de casseroles en fonte. Pour les modèles sur four : four à gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme situés sous la sole. Chambre du four en inox, avec 3 niveaux de glissières pour étagères GN 2/1 et une sole rainurée en acier émaillé. Fourni avec 1 grille chromée GN 2/1. Thermostat du four réglable de 110 à 300 °C.



Bain-marie

Code	793510
Cuve	306x510x156 mm
Puissance	1,5 kW
Dimensions	400x700x289 mm
Prix	

Idéal pour conserver les aliments préparés à température. Éléments de chauffage situés sous le socle de la cuve. Remplissage manuel avec niveau indiqué à l'extérieur de la cuve. Température de l'eau contrôlée par thermostat, température maximale de 90 °C. Robinet de vidange à l'avant de la machine.



LES PRODUITS
- *Remplissage continu en eau régulé par robinet manuel*
- *4 positions de réglage de puissance*

Cuiseur à pâtes

Code	631321
Cuve	24,5 L
Puissance	6 kW
Dimensions	400x700x850 mm
Prix	

Système de chauffe par infrarouge situé sous la base de la cuve. Cuve à eau en inox AISI 316. Zone d'écumage pour retirer l'excès d'amidon. Thermostat de sécurité empêchant une utilisation sans eau.



LES PRODUITS
- *Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum*
- *Thermostat de protection contre la surchauffe*

Friteuse - électrique

Code	793507	000175	793505
Version	Électrique	Électrique	Gaz
Cuve	14 L	15 L forme «V»	15 L
Puissance	8,7 kW	10 kW	14 kW
Dimensions	400x700x850 mm	400x700x850 mm	400x700x850 mm
Prix			

Éléments de chauffage à infrarouge situés à l'extérieur de la cuve pour simplifier le nettoyage interne (pour modèle 14 L) et résistances blindées (pour modèle 15 L). L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Certification IPX5 relative à la résistance à l'eau. Pieds de 50 mm en inox. Dotation 1 panier et 1 porte. Températures de 105° à 185 °C. Modèles électriques 400 V tri.



Plan neutre

Code	793529	793571
Dimensions	400x700x289 mm	800x700x289 mm
Prix		



Soubassement

Code	793512	793513	793514	793515
Version	Soubassement	Soubassement	Porte	Support central
Dimensions	400x550x600 mm	800x550x600 mm	400x40x440 mm	50x50x240 mm
Prix				

Soubassement ouvert prévu pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc. Pieds en inox réglables en hauteur.

CAPIC France 1955 ★★★★

Fabriqué en FRANCE

AVEN

Gamme 700

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

PERFORMANCES

- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox (l'huile chauffe plus rapidement et ne brûle pas)
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffants
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur 2,6 mm

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Carrosserie en acier inoxydable 18/10
- Profondeur 725 mm, hauteur du dessus 270 mm et sur soubassement hauteur réglable 900 à 930 mm
- Allumage électrique autonome sur les équipements gaz





Plan neutre

Code	980480	980481
Tiroir	Tiroir GN1/1	-
Dimensions	400x725x270 mm	800x725x270 mm
Prix		

Construction acier inox 18/10 brossé. Structure 10/10 en acier inox. Dessus épaisseur 20/10. Bord arrière formant un dosseret et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.



Soubassement

Code	980482	980483
Porte	1 porte battante	2 portes battantes
Dimensions	400x725x660 mm	800x725x660 mm
Prix		

Construction acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inox. Piétement vérin composite réglable jusqu'à 150 mm. Façade sans vis apparentes. Porte battante doublée avec charnière inox et portes réversibles.

COMPOSEZ LE PIANO ● • ADAPTÉ À VOS BESOINS

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

Pour une cuisine de restaurant, brasserie, comptoir, vente à emporter, ...

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 380

LA CUISSON





Fourneau

Code	985561	985563	985564
Version	4 feux nus	2 feux nus à gauche + plaque coup de feu	4 feux nus + plaque coup de feu
Puissance	4x 4,8 kW	2x 4,8 kW + 6 kW	4x 4,8 kW + 6 kW
Dimensions	800x725x270 mm	800x725x270 mm	1000x725x270 mm
Prix			

Plaque coup de feu 400x500 mm. Foyer avec briques réfractaires. Chauffage par brûleur circulaire. Grille de feu en inox 300x550 mm. Cuvette de propreté emboutie en inox. Tiroir de propreté. Régulation par robinet 3 positions. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Allumage par train d'étincelles à pile (type AA).



Foyer - électrique

Code	985567
Plaque	2 plaques
Puissance	4 kW + 2,6 kW
Dimensions	400x725x270 mm
Prix	

Plaques électriques en fonte carrées lisses et étanches 220x220 mm à l'avant et 300x300 mm à l'arrière. Voyant lumineux. Commutateur 7 positions. Alimentation 400 V tri.



Grillade - électrique

Code	985572	985576
Plaque	Nervurée (fonte) 400x550 mm	Inox (lisse) 400x550x15 mm
Puissance	5 kW	5 kW
Dimensions	400x725x270 mm	400x725x270 mm
Prix		

Chauffage par résistances blindées inox. Régulation par thermostat. Tiroir de propreté. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Alimentation 400 V tri.



Grillade - gaz

Code	985573	985577
Plaque	Nervurée (fonte) 400x550 mm	Inox (lisse) 400x550x15 mm
Puissance	8 kW	7,2 kW
Dimensions	400x725x270 mm	400x725x270 mm
Prix		

Chauffage par rampes gaz inox forte épaisseur. Régulation débit par robinet 3 positions. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Tiroir de récupération des jus. Tiroir de propreté. Allumage par train d'étincelles à pile (type AA).



Friteuse - électrique

Code	985580
Cuve	15 L
Rendement	25 kg/h
Puissance	10 kW
Dimensions	400x725x270 mm
Prix	

Commandes digitales avec fonction défigeage. Thermostat 180 °C sécurité positive 220 °C. Chauffage par résistances oblongues. Vidange par vanne 1/4 de tour ø 20/27 mm en façade. Cuve inox épaisseur 15/10. Équipée d'1 panier fil inox 360x285x135 mm. Dessous 1 porte battante doublée avec charnière inox. Alimentation 400 V tri.

ERGONOMIE
- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée
- Protection des commandes

ROBUSTESSE
- Dessus inox épaisseur 20/10, structure inox 20/10, façade et côtés 10/10
- Façade (sans vis apparentes)
- Bord avant tombé rayonné
- Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation

HYGIÈNE
- Assemblage bord à bord des éléments
- Cuves soudées sur le dessus
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses
- Tiroirs de propreté amovibles
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté)
- Étanchéité des organes de commande

ÉCONOMIES
- Maintenance réduite
- Économies d'énergie

CAPIC France 1955 ★★★★

Fabriqué en FRANCE

CELTIC

Gamme 800

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Carrosserie en acier inoxydable 18/10
- Profondeur 836 mm, hauteur du dessus 270 mm, épaisseur 30/10 hauteur réglable avec soubassement 900 à 930 mm
- Multiples combinaisons en version adossée ou centrale

PERFORMANCES

- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur
- Résistances électriques blindées inox (oblongues et basculantes pour les friteuses)



Fourneau

Code	985501	985502	985503	985504
Modèle	Sur placard ouvert	Sur four gaz	Sur placard ouvert	Sur four gaz
Feux	4 feux nus 4x 6 kW		2 feux nus à gauche - 2x 6 kW + plaque coup de feu - 8 kW	
Four	-	10 kW	-	10 kW
Dimensions	800x835x900 mm	800x835x900 mm	800x835x900 mm	800x835x900 mm
Prix				

Brûleurs démontables à flamme pilotée. Cuvette emboutie et tiroir de propreté. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Manettes de commande sécurisées et protégées. Dessous : dimensions extérieures 800x724x650 mm. Pieds réglable en hauteur jusqu'à 150 mm. Alimentation 230 V mono. Version avec plaque coup de feu : plaque en fonte 2 parties 500x600 mm. Picots de répartition de chaleur. Chambre de combustion en brique réfractaire avec virole de protection en fonte, brûleur central démontable. Version sur four : thermostat réglable de 50 à 300 °C. Dimensions de la cornue 650x530x280 mm. Enceinte calorifugée par fibre minérale et pare-vapeur aluminium. Sole amovible en acier de 6 mm d'épaisseur. Parois latérales en inox avec niveaux supports de grilles. Porte double paroi calorifugée et équilibrée. 1 grille inoxydable GN 2/1.

Plan neutre sur placard fermé

Code	970212	980484
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Dimensions	400x835x900 mm	800x835x900 mm
Prix		

Construction acier inox 18/10 brossé. Structure 10/10 en acier inox. Dessus épaisseur 30/10. Bord arrière formant un dosseret 20/10 et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

COMPOSEZ LE PIANO ● • ADAPTÉ À VOS BESOINS

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

Pour les restaurants, brasseries, cafétérias, petites et moyennes collectivités...

LE MEILLEUR DE LA GRANDE CUISINE



Plancha

Code	985512	985511
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Versions	Gaz	Électrique
Puissance	10 kW	6 kW
Dimensions	800x835x900 mm	800x835x900 mm
Prix		

Plaque inox 18/10, dimensions 620x515x15 mm. Goulotte périphérique à eau pour un nettoyage aisé. Bonde de trop plein et vidange. Tiroir de propreté et de récupération des eaux usées. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 800x724x650 mm. Portes doublées. Raclette incluse. Version gaz (alimentation 230 V mono) ou électrique (alimentation 400 V tri).



Friteuse

Code	985521	980485
Cuve	20 L	15 L
Versions	Gaz	Électrique
Rendement	30 à 35 kg/h	25 à 30 kg/h
Puissance	20 kW	10 kW
Dimensions	400x835x900 mm	400x835x900 mm
Prix		

Thermostat 100 à 180 °C sécurité positive 220 °C. Vidange par vanne 1/4 de tour ø 20/27 mm. Équipée d'1 panier fil inox 360x270x125 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Porte doublée. Cuve inox épaisseur 15/10. Bac de récupération dans le placard. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Version gaz (alimentation 230 V mono) ou électrique (alimentation 400 V tri).



Bain-marie

Code	985515
Modèle	Sur placard fermé
Cuve	306x510x220 mm Pour bac GN 1/1 (non fourni)
Puissance	2,4 kW
Dimensions	400x835x900 mm
Prix	

Cuve inox 18/10. Chauffage par résistance blindée inoxydable. Régulation par thermostat 30 à 110 °C. Alimentation eau chaude ou froide. Vidange par bonde à raccorder. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Porte doublée. Alimentation 230 V mono.



Grillade - électrique

Code	985525	985527
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm
Puissance	5 kW	5 kW
Dimensions	400x835x900 mm	400x835x900 mm
Prix		

Chauffage par résistances blindées inox. Régulation par thermostat. Tiroir récupération des jus. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Alimentation 400 V tri.



Grillade - gaz

Code	985526	985528
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm
Puissance	7,2 kW	8 kW
Dimensions	400x835x900 mm	400x835x900 mm
Prix		

Chauffage par rampes inox tubulaires de forte épaisseur. Régulation par robinet 3 positions. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Tiroir récupération des jus. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Alimentation 230 V mono.

ERGONOMIE
- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée
- Protection des commandes

ROBUSTESSE
- Dessus inox épaisseur 30/10, structure inox 20/10, façade et côtés 10/10
- Façade (sans vis apparentes)
- Bord avant tombé rayonné
- Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation

HYGIÈNE
- Assemblage bord à bord des éléments
- Cuves soudées sur le dessus
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses
- Tiroirs de propreté amovibles
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté)
- Étanchéité des organes de commande

ÉCONOMIES
- Maintenance réduite
- Économies d'énergie

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 383

LA CUISSON

Fabriqué en Italie

BERTO'S®
the best catering equipment

MAXIMA 900



POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une excellente performance, inaltérée dans le temps. Conçue par les designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages, la ligne Maxima 900 porte une attention particulière à l'esthétique du produit.



LES + PRODUITS

- *Deux zones avec des commandes indépendantes*
- *Surface de cuisson légèrement inclinée avec un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.*

Plancha

Code	**993313**
Plaque	Lisse
Puissance	20 kW
Dimensions	800x900x900 mm
Prix	

Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60 °C - 300 °C. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant (plaque acier avec revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie).



Plan neutre

Code	**993311**
Dimensions	400x900x900 mm
Prix	

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Grand compartiment complètement en acier.

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 384



Fourneau

Code	993103	993002	993000
Feux vifs	2 feux vifs	4 feux vifs	4 feux vifs
Four	-	-	Four GN2/1 (7,8 kW)
Puissance	1x7 kW + 1x12 kW	1x3,5 kW + 1x7 kW + 2x12 kW	1x3,5 kW + 1x7 kW + 2x12 kW
Dimensions	400x900x900 mm	800x900x900 mm	800x900x900 mm
Prix			

Brûleurs en fonte de 80 mm. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.

LES + PRODUITS

- *Plaques en fonte avec thermostat de sécurité*



Fourneau - électrique

Code	993333
Zone	4 zones - 4x3,5 kW
Puissance	14 kW
Dimensions	800x900x900 mm
Prix	

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

LES + PRODUITS

- *Activation de la zone de cuisson que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface*



Fourneau - induction

Code	993314
Zone	4 zones - 4x5 kW
Puissance	20 kW
Dimensions	800x900x900 mm
Prix	

Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique épaisseur 6 mm. La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.



LES + PRODUITS

- *Permet différents types de cuisson : braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve*

Sauteuse

Code	993512	993510
Version	Électrique	Gaz
Cuve	80 L - 710x590x225 mm	80 L - 710x590x225 mm
Puissance	20 kW	9,6 kW
Dimensions	800x900x1065 mm	800x900x1065 mm
Prix		

Cuve complètement en acier AISI 304. Épaisseur élevée de la cuve, température uniforme sur toute la surface pour des cuissons uniformes et une économie énergétique. Cuve escamotable manuellement. Basculement motorisé sur l'axe avant pour une utilisation plus pratique.



LES + PRODUITS

- *Cuve aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide*
- *Surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile*

Friteuse

Code	993315	993321
Version	Gaz	Électrique
Cuve	20 L	22 L
Puissance	17,5 kW	22 kW
Dimensions	400x900x900 mm	400x900x900 mm
Prix		

Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique. Cuve en acier inoxydable AISI 304. Contrôle de la température par le biais d'une vanne thermostatique de 110 à 190 °C. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée thermique.









ZANUSSI PROFESSIONAL | CUISSON MODULAIRE EVO 900

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

GRANDE PRODUCTIVITÉ POUR UNE CUISINIÈRE SOLIDE, COMPACTE & ERGONOMIQUE

LES + PRODUITS

- *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 électrique, gaz ou GPL*



Fabriqué en EUROPE

GARANTIE 2 ANS

GAMME COMPLÈTE
Une gamme fiable, solide et sûre

CHOIX
Plus de 600 références au choix, gaz et électrique

ÉCONOMIES
Dispositifs innovants pour économiser de l'énergie

DURABILITÉ
Recyclage de 98% de l'équipement et de 100% de l'emballage



LES + PRODUITS

- *Fonction Auto Cook : le temps de cuisson est calculé automatiquement en tenant compte de la quantité chargée*
- *Qualité de l'huile prolongée*
- *Facilité de nettoyage*

Friteuse - électrique

Code	631377
Cuve	23 L forme «V»
Puissance	18 kW
Dimensions	400x900x1200 mm
Prix	

5 programmations Auto Cook + 5 programmations standard. Relevage automatique des paniers en fin de cycle. Filtration avec pompe de circulation d'huile intégrée. Montée rapide en température, contrôle thermostatique de 110 °C à 190 °C. Rendement 38 kg/h de frites 9x9mm surgelées.



Friteuse - électrique

Code	793564	793572
Cuve	15 L forme «V»	18 L
Puissance	10 kW	16,5 kW
Dimensions	400x900x908 mm	400x900x250 mm
Prix		

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. Thermostat de protection contre la surchauffe. Robinet de vidange avec bac placé sous la cuve. Boutons de réglage conçus pour résister aux infiltrations d'eau. Pieds inox 50 mm. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale droite pour l'armoire. Les éléments de chauffage en Incoloy armé situés à l'intérieur de la cuve se soulèvent pour le nettoyage.



Fourneau - induction

Code	793530	630442
Zone	2 zones	4 zones
Puissance gaz	5 kW	2x5 kW
Dimensions	400x915x290 mm	800x915x290 mm
Prix		

Surface de cuisson vitrocéramique avec 2 ou 4 zones d'induction indépendantes. Lampe témoin, indiquant la zone en fonctionnement, située sur la console de commande. Plaques à induction munies d'un dispositif de sécurité anti-surchauffe. Panneau de commande mécanique avec 9 positions de réglage. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400 °C en 10 secondes. Protection IPX5.

PUISSANCE • ÉCONOMIES • PERFORMANCES

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 386

LA CUISSON



Fourneau - gaz

Code	630438	793573
Puissance	4x10 KW	3x6 kW + 1x10 kW
Four	-	Statique GN2/1
Dimensions	800x900x250 mm	800x900x909 mm
Prix		

Livré prédisposé gaz naturel + 1 jeu d'injecteurs GPL fourni. Grand support de casseroles en fonte (inox en option) avec longues ailettes centrales permettant d'utiliser les casseroles de la plus grande à la plus petite. Version sur four : four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières (pour grilles ou bacs GN 2/1) et une sole rainurée en fonte. Thermostat du four réglable de 120 °C à 280 °C. Porte du four de 40 mm d'épaisseur.

LES PRODUITS

- *Plaque de cuisson en fonte, épaisseur 30 mm*
- *Puissance de chauffe maximale de 500 °C centre diminuant jusqu'à 200 °C (extrémités)*



Plaque coup de feu - gaz

Code	630439	793574
Puissance	10,5 kW	19 kW
Four	-	Statique GN2/1
Dimensions	800x900x250 mm	800x900x909 mm
Prix		

Plaque de cuisson en fonte, facile à nettoyer. Grande surface de cuisson pour une utilisation simultanée de plusieurs récipients de différentes tailles (ils peuvent être facilement déplacés d'une zone à une autre, sans avoir à les soulever). Allumage piézo. Version sur four : four gaz standard avec brûleurs en inox et stabilisateur automatique de flamme, situés sous la sole. Chambre du four, avec 3 niveaux de glissières permettant d'y placer des grilles ou des bacs GN 2/1 et une sole rainurée en fonte.

LES PRODUITS

- *Surface de cuisson en acier doux chromé épaisseur 15 mm*
- *La surface en acier chromé poli évite le mélange des arômes et des saveurs des différents aliments cuits*



Grillade chrome

Code	631322	793551	793554
Version	Gaz	Gaz	Électrique
Puissance	10 kW	20 kW	15 kW
Dimensions	400x900x386 mm	800x900x386 mm	800x900x386 mm
Prix			

Surface de cuisson inclinée en chrome poli. Large trou de vidange sur la surface de cuisson avec tiroir récupérateur d'une capacité de 1 L placé en façade. Thermostat de sécurité. Dosserets hauts en inox, à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson, facilement démontables pour lavage en machine. Allumage piézo avec vanne thermostatique. Plage de température de fonctionnement de 90° à 270 °C version gaz et 120 à 280 °C version électrique.



Grillade fonte

Code	793575
Plaque	Nervuré (fonte)
Puissance	21 kW
Dimensions	800x915x424 mm
Prix	

Température maximum sur la grille de cuisson : 350 °C. Tiroir de récupération des graisses. Dosserets 3 côtés. Fonction «Power Control» : bouton de commande qui permet le réglage de la puissance sur une plage de 240 °C. Grilles de cuisson en fonte émaillée à haute résistance facilitant le nettoyage.



Plan neutre

Code	793535	631323
Dimensions	400x900x250 mm	800x900x250 mm
Prix		

En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm. Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments.



Soubassement réfrigéré

Code	793537
Puissance	0,4 kW
Dimensions	1598x846x600 mm
Prix	

Plage de température réglable de -2 °C à +10 °C. Glissières anti-bascule GN 1/1. Circulation d'air forcé. Pieds en inox réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique des condensats. Conçu pour recevoir des modules de cuisson modulaire.



Soubassement

Code	793536	793514	793515
Version	Soubassement	Porte	Support central
Dimensions	800x785x600 mm	400x40x440 mm	50x50x240 mm
Prix			

Soubassement ouvert prévu pour le rangement des casseroles, plaques à pâtisserie, etc. Pieds en inox réglables en hauteur de 50 mm.

CAPIC France 1955 ★★★★

Fabriqué en FRANCE

ARMEN

Gamme 900

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Carrosserie en acier inoxydable 18/10
- Profondeur 925 mm, hauteur du dessus 270 mm épaisseur 30/10 et sur soubassement hauteur réglable 900 à 930 mm

PERFORMANCES

- Feux vifs 6, 7 ou 9 kW
- Friteuses avec résistances oblongues blindées inox et basculantes
- Brûleurs haut rendement. Rampes gaz en tube inox de forte épaisseur 2,6 mm
- Résistances électriques blindées inox pour les autres éléments chauffant.





Feux nus

Code	980301	985400
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Feux	2 feux nus 2x 7 kW	4 feux nus 4x 9 kW
Dimensions	400x925x900 mm	800x925x900 mm
Prix		

Grille feux nus en inox 400x600 mm. Cuvette emboutie et tiroir de propreté. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Manettes de commande sécurisées. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Alimentation 230 V mono. Portes doublées. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm ou 800x724x650 mm.



Plan neutre

Code	980486	980487
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Dimensions	400x925x900 mm	800x925x900 mm
Prix		

Construction acier inox 18/10 brossé. Structure 10/10 en acier inox. Dessus épaisseur 30/10. Bord arrière formant un dosseret épaisseur 20/10 et mitre d'évacuation. Façade sans vis apparentes.

COMPOSEZ LE PIANO ADAPTÉ À VOS BESOINS

SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

Pour vous, Capic a conçu **Armen** dans un seul but : faciliter votre travail quotidien



Grillade électrique sur placard ouvert

Code	980410	980412	980303
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm	Inox (lisse) 800x550 mm
Puissance	5 kW	5 kW	10 kW
Dimensions	400x925x900 mm	400x925x900 mm	800x925x900 mm
Prix			

Chauffage par résistances blindées inox. Régulation par thermostat. Tiroir récupération des jus. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm ou 800x724x650 mm. Alimentation 400 V tri.



Grillade gaz sur placard ouvert

Code	980409	980411
Modèle	Sur placard ouvert	Sur placard ouvert
Plaque	Inox (lisse) 400x550 mm	Nervurée (fonte) 400x550 mm
Puissance	7,2 kW	8 kW
Dimensions	400x925x900 mm	
Prix		

Chauffage par rampes inox tubulaires de forte épaisseur. Régulation par robinet 3 positions. Version plaque inox : inox 18/10 avec pare éclaboussure soudé. Version plaque en fonte : pentée. Sécurité par veilleuses et thermocouple. Tiroir récupération des jus. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Alimentation 230 V mono.



Plaque coup de feu sur placard fermé

Code	985404
Modèle	Sur placard fermé
Plaque	800x600 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	800x9255x900 mm
Prix	

Plaque en fonte 2 parties. Picots de répartition de chaleur. Chambre de combustion en brique réfractaire avec virole de protection en fonte, brûleur central démontable. Tiroir de propreté sous plaque. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Manettes de commande sécurisées et protégées. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Portes doublées. Dessous : dimensions extérieures 800x724x650 mm. Alimentation 230 V mono.



Friteuse TURBOFRIT sur placard fermé

Code	980416	980417
Modèle	Sur placard fermé	Sur placard fermé
Version	Gaz	Électrique
Cuve	30 L	20 L
Rendement	50 à 60 kg/h	55 kg/h
Puissance	28,5 kW	20 kW
Dimensions	500x925x900 mm	400x925x900 mm
Prix		

Relevage manuel. Thermostat 100 à 180 °C sécurité positive 220 °C. Cuve inox épaisseur 15/10. Panier fil inox. Commandes digitales avec fonction défigeage. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 150 mm. Porte doublée. 1 bac de récupération d'huile avec tamis dans le placard. Version gaz (alimentation 230 V mono) ou électrique (alimentation 400 V tri).



Bain-marie sur placard fermé

Code	980414
Modèle	Sur placard fermé
Cuve	306x510x220 mm
Puissance	2,4 kW
Dimensions	400x925x900 mm
Prix	

Cuve inox 18/10 pour bac GN1/1 (non fourni). Régulation par thermostat 30 à 110 °C. Alimentation eau chaude ou froide. Vidange par bonde à raccorder. Piétement vérin composite 150 mm réglable en hauteur. Dessous : dimensions extérieures 400x724x650 mm. Porte doublée. Alimentation 230 V mono.

ERGONOMIE

- Façade pentée pour une lecture aisée
- Poignées émaillées, isolantes pour une ligne épurée
- Protection des commandes

ROBUSTESSE

- Dessus épaisseur 30/10, structure interne 20/10
- Grilles feux nus en inox
- Couvercle des marmites et sauteuses doublé et équilibré par charnières
- Fond de cuve pour sauteuse Bi-métal 12 mm

HYGIÈNE

- Assemblage bord à bord des éléments
- Cuves soudées sur le dessus
- Angles des cuves arrondis pour les marmites et sauteuses
- Tiroirs de propreté amovibles
- Éléments salissants démontables et lavables en machine (grilles, tiroirs et cuvettes de propreté)
- Étanchéité des organes de commande
- Bandeau avant et arrière unique en option

ÉCONOMIES

- Vous apprécierez au quotidien la maintenance réduite et les économies d'énergie que présente ce fourneau Armen

MARMITE & SAUTEUSE



Marmite

Code	993316	993317
Référence	20841003	20848000
Version	Électrique	Gaz
Cuve	150 L ø 600x540 mm	200 L ø 750x520 mm
Puissance	20,9 kW	-
Dimensions	800x900x1020 mm	1000x900x1150 mm
Prix		

Acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée. Allumage électrique. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé. Robinet d'évacuation en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.



Marmite ronde

Code	630440
Version	Gaz chauffe directe
Cuve	150 L
Puissance	24 kW
Dimensions	800x900x850 mm
Prix	

Cuve emboutie ø 60 mm en acier inox AISI 304. Fond de cuve en acier inox AISI 316 L. Robinet de vidange en acier inox avec poignée isolée. Brûleur en acier inox AISI 304 avec dispositif de contrôle de coupure de flamme. Modèle de chauffe directe ou bain-marie.



Marmite

Code	980424	980425
Version	Électrique	Gaz
Cuve	150 L Profondeur 550 mm	150 L Profondeur 550 mm
Puissance	18 kW	19,5 kW
Dimensions	800x925x900 mm	800x925x900 mm
Prix		

Cuve et fond en inox 316 L. Cuve soudée sur le dessus. Épaisseur virole 20/10, fond 30/10. Commande par carte électronique. Régulation séquentielle. Double enveloppe avec soupape de sûreté 0,5 bar. Régulation de niveau d'eau électronique double enveloppe. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation EC/EF par rejet fixe. Commandée en façade par robinet 1/4 de tour à tête céramique. Crépine amovible avec indication de niveau. Piétement vérin composite 150 mm réglable en hauteur. Alimentation 230 V mono (version gaz) et 400 V tri (version électrique).



Sauteuse à basculement manuel

Code	630441
Puissance	21 kW
Dimensions	800x900x850 mm
Prix	

Fond de cuve Duomat : alliage de 2 aciers inoxydables garantissant une température uniforme et augmentant la résistance à la corrosion. Éléments de chauffe situés sous la cuve suivant le basculement. Double régulation : régulation de la température (de 90 à 300 °C) ou régulation de la puissance (convient pour des grandes quantités de liquide, pour porter à ébullition rapidement)



Sauteuse braisière

Code	980430	980427
Version	Électrique	Gaz
Cuve	50 dm² - 100 L 850x575x250 mm	50 dm² - 100 L 850x575x250 mm
Puissance	15 kW	20 kW
Dimensions	1000x925x900 mm	1000x925x900 mm
Prix		

Basculement par vérin électrique. Couvercle et contre-couvercle en inox 10/10, équilibré par charnière Echtermann. Cuve en inox 18/10 épaisseur 20/10. Fond bimétal épaisseur 12 mm. Angles largement arrondis. Large bec verseur. Alimentation EC/EF par rejet fixe. Commandée en façade par robinet 1/4 de tour à tête céramique. Allumage électrique. Piétement vérin composite 150 mm réglable en hauteur. Alimentation 230 V mono (version gaz) et 400 V tri (version électrique).



LES + PRODUITS

- *Basculement par vérin électrique*
- *Montée en température fond de cuve jusqu'à 200 °C en 4 min*
- *Allumage électrique*

Sauteuse - gaz

Code	980472
Modèle	Gaz
Cuve	80 L - 650x575x250 mm
Puissance	35 dm² - 12 kW
Dimensions	800x925x900 mm
Prix	

Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Structure 20/10 en acier inox. Alimentation eau chaude/eau froide par rejet fixe à tête céramique. Fond de cuve bimétal ép. 12 mm. Commande par robinet gaz 4 positions en façade (robinet 1/4 de tour équilibré par charnière Echtermann). Commande digitale en option : nous consulter.

Le seul équipement **compact** associant une **marmite bain-marie** avec bras mélangeur et une **sauteuse multifonction**

LES + PRODUITS

- *Combiné ultra-compact adapté aux établissements de 80 à 120 couverts*
- *Une flexibilité de production dans un espace réduit*
- *Douchette intégrée pour faciliter le nettoyage*



Capitop

Code	980489
Cuve	Marmite 35 L - Sauteuse 25 L
Puissance	17 kW
Dimensions	1400x840x1290/1320 mm
Prix	

Fonctionnement électrique. Marmite : cuve satinée en acier inox 18/10 soudée sur le dessus. Poignée de couvercle avec embout isolant. Agitateur amovible en acier inoxydable 18-10 avec racleurs Téflon. Vitesse d'agitation réglable. Basculement par vérin électrique. Régulation de température au degrés près. Chauffage de la double enveloppe par thermoplongeurs en acier inoxydable. Régulation de niveau d'eau automatique dans la double enveloppe. Sauteuse : acier inoxydable 20/10. Fond bimétal épaisseur 12 mm. Surface : 20 dm². Basculement par vérin électrique. Régulation de température au degré près sur fond de cuve. Couvercle articulé.



LES + PRODUITS

- *2 zones de chauffe indépendantes*
- *Réactivité de chauffe : 200°C en moins de 6 min*
- *Nettoyage rapide pendant et après le service*
- *Plaque polyvalente*
- *Économie d'énergie*

LE MUST DE LA PRÉCISION EN CUISSON

Cette plancha préserve les jus et sucs de cuisson tout en respectant le produit. La plaque de chauffe est aussi rapide que l'induction

DÉCOUVREZ LA VIDÉO



Plancha

Code	980475
Modèle	Électrique
Puissance	7,6 kW
Dimensions	500x925x900 mm
Prix	

Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Façade sans vis apparentes. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Structure 20/10 en acier inox. Accès à la zone technique par plaque basculante. Bonde de trop plein avec panier à déchet et vidange extérieure à raccorder. Goulotte périphérique à circulation d'eau et paniers à déchets. Chauffage par plaquettes PMD (Brevet CAPIC) plaquées contre le fond de la plaque. Plaque inox DUPLEX épaisseur 20 mm. Régulation électronique de 50 à 250 °C.



Friteuse Smart - électrique

Code	985591
Cuve	2x23 L
Puissance	2x28 kW
Dimensions	1000x825x900 mm
Prix	

Production frites : 130 à 165 kg/h. Régulation de température électronique indépendante par cuve et thermostat de sécurité. 4 relevages automatiques indépendants des paniers avec minuterie et recettes programmables. Dispositif de filtration automatique intégré avec avertisseur associé à un nombre de cycle de fonctionnement. Système de remplissage automatique pour appoint d'huile avec accessoire intégré. Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes.

LES + PRODUITS

- *Faible encombrement : 600 mm*
- *Fond de cuve emboutie*
- *Rendement jusqu'à 20 kg/h*
- *Montée rapide en température*
- *Contrôle thermostatique de 90 °C à 185 °C*
- *1 panier + 1 porte latérale droite / Filtre intégré*



Friteuse autoportante

Code	793539
Cuve	9 L
Puissance	7,4 kW
Dimensions	200x600x930 mm
Prix	

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.

LES + PRODUITS

- *Cuve inox épaisseur 15/10*
- *Thermostat 100/180 °C*
- *Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculantes*
- *Relevage manuel*
- *Rendement 50 à 55 kg/h*



Friteuse Turbofrit - électrique

Code	980438
Cuve	20 L
Puissance	20 kW
Dimensions	400x835x900 mm
Prix	

Production 50 à 60 kg/h de frites surgelées 6x6 mm. Dessus en acier inox 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10, habillage 10/10 en acier inox brossé. Structure 20/10 en acier inox. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Vidange par vanne 1/4 de tour diamètre 20/27. 1 panier inox 360x270x125 mm. Commandes digitales. Programme de fonte lente des graisses.

Fabriqué en Italie

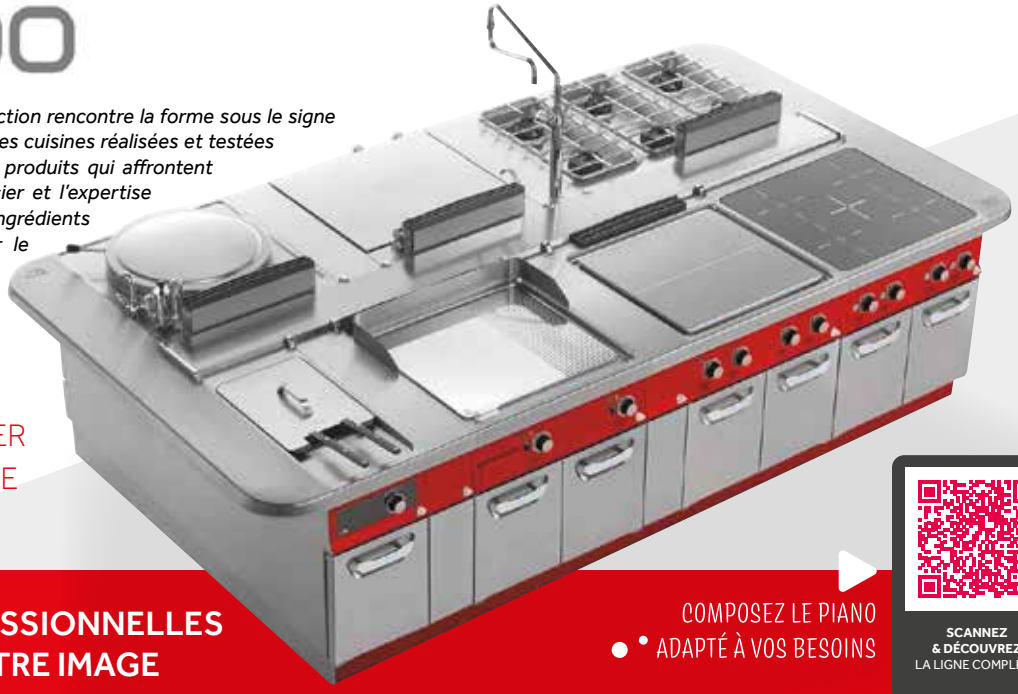
BERTO'S®

the best catering equipment

S900

Dans tous les produits Berto's, la fonction rencontre la forme sous le signe des performances les plus élevées. Des cuisines réalisées et testées pour résister sur le long terme, des produits qui affrontent le temps sans crainte, le meilleur acier et l'expertise de nos techniciens sont les ingrédients qui nous permettent de considérer le temps comme un allié.

QUAND DESIGN
& FONCTIONNALITÉ
S'UNISSENT POUR CRÉER
UNE UNION SPIRITUELLE



DES CUISINES PROFESSIONNELLES D'EXCELLENCE À VOTRE IMAGE

COMPOSEZ LE PIANO
ADAPTÉ À VOS BESOINS

SCANNEZ & DÉCOUVREZ
LA LIGNE COMPLÈTE

LA CUCINA

Expérimentez notre vision de «l'unique». Les dimensions, formes et fonctions incarnent vos désirs pour se transformer en une réalisation unique. Ce dont vous rêvez est exactement ce que nous savons faire. Nous façonnons la matière pour voir vos rêves se transformer en réalité. Une cuisine qui porte votre empreinte indélébile. Parce que LaCucina fait partie de vous. Qui a dit qu'il est impossible de toucher du doigts ses rêves ?



DÉCOUVREZ
LA GAMME



LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**



ELITE by CAPIC

France 1955 ★★★★

Fabriqué en FRANCE

CAPIC étudie et construit votre fourneau ELITE selon vos souhaits et vous garantit robustesse, performance,ergonomie, hygiène et esthétique.

C'est un fourneau unique, en émail de couleur vitrifié à 850 °C, résultat d'une rencontre avec nos spécialistes.

Sur-mesure, ELITE est constitué d'un dessus monobloc et d'un soubassement indépendant. Il est réalisé en acier inoxydable (dessus 30/10ème, épaisseur doublée pour les éléments neutres et autour des corps de chauffe) avec dessus finition brouillée, satinée, bords arrondis poli miroir.

Laisser parler votre imagination, CAPIC réalise votre rêve !

Une étoile dans votre cuisine



Chef, composez votre fourneau !



RAL 101	RAL 2011	RAL 3027	RAL 3020	RAL 6037	RAL 5022	RAL 9005
Ivoire clair	Orange	Rouge framboise	Rouge trafic	Vert pur	Bleu nocturne	Noir profond

PERSONNALISATION LOGO RESTAURANT

Adisa®

ADISA COOKING

SÉRIE GARBINO

PROFONDEUR 1000

Cuisines Centrales pour Show Cooking L'expression ultime en matière de pianos de cuisson modulaires sur mesure
Nos cuisines en îlot vous permettent de travailler dans les deux côtés, modulaire ou compacte dans un espace de 1000 mm.



CERTIgaz

CUISINE SUR MESURE

Avec plus de 150 possibilités de configuration, les cuisines modulaires et compactes peuvent s 'adapter à tous les espaces et à tous les types de restaurants.

FINITIONS ET COULEURS

Vous pourrez jouer avec des styles et des couleurs différentes pour votre cuisine soit unique.

PIANOS DE CUISSON POLYVALENTS

Les pianos de cuisson Adisa sont aussi polyvalents que vous le souhaitez : nos modules neutres sont toujours fabriqués sur mesure pour vous permettre de concevoir votre piano aux dimensions exactes de votre espace. Vous pouvez également commander votre piano de cuisson avec un plan uniforme sans joints, assemblé d'usine.

100 % PERSONNALISABLE

Une gamme fondée sur des éléments modulaires de 800 et 900 mm de profondeur et de 400, 600, 800, et 1200 mm de large qui permet une adaptation totale.

ADISA COOKING

SÉRIE VINTAGE

FONCTIONNALITÉS, DÉTAILS DE QUALITÉ SPÉCIALE

L'essence des cuisines artisanales

Configuration unique

La série Vintage est spécialement développée pour les chefs à la recherche d'un style unique et singulier sans sacrifier la fonctionnalité et la robustesse que seules les cuisines Adisa peuvent offrir. Une touche d'exclusivité avec différentes options de couleurs qui feront de votre cuisine le centre d'attention. Comme toute cuisine Monoblock, les Adisa de la série Vintage peuvent être configurées comme cuisines centrales, murales, îlot, en forme de L ... Tous les éléments disponibles pour la gamme Monoblock peuvent être insérés dans la série Vintage. Choisissez votre couleur préférée pour rendre votre espace unique.



CUISINE SUR MESURE

Avec plus de 150 possibilités de configuration, les cuisines modulaires et compactes peuvent s'adapter à tous les espaces et à tous les types de restaurants.

100% PERSONNALISABLE

Une gamme fondée sur des éléments modulaires de 800 et 900 mm de profondeur et de 400, 600, 800, et 1200 mm de large qui permet une adaptation totale.

La gamme la plus complète dans l'univers de la ventilation de cuisine professionnelle.

ALVENE



HEXOTECH
Hotte soudée

DUOLINE
Hotte centrale

ALVITHERM
Caisson à régulation intégrée

EMMOS
Tourelle exctracteur F400

- Offre complète de hottes et de plafonds filtrants
- Large gamme de tourelles et de caissons
- Pièces détachées disponibles pour tous les produits
- Offre et accompagnement sur mesure

La ventilation des cuisines professionnelles, une affaire de spécialiste.

ALVENE

CONCEPTION · FABRICATION · FRANCE

20 ANS

VIM
Experts en ventilation

TRAITEMENT D'AIR DES CUISINES PROFESSIONNELLES
L'EXPERTISE SUR L'ENSEMBLE DU PROCESS



new
NOUVEAU

HOTTES SOUDÉES AVEC LAMPES UV

NOVAX UV 90/10
NOVAX UV CONFORT 90/10

Captation - Rideau inductif 10% - Diffusion - Épuration d'air



- Hotte conforme à la norme NF EN 16282-2.
- Amélioration de l'efficacité de captation - Essais CETIAT.
- Réduction du débit extrait de 30% - Essais CETIAT.
- Diffusion basse vitesse confortable par la face avant.
- Système complet prêt à brancher.
- Armoire de commande.
- Lampes UV haute performance et longue durée de vie.
- Triple dispositif de sécurité pour éviter l'exposition directe aux UV.
- Respect réglementaire d'exposition aux UV.
- Respect réglementaire concentration ozone.
- Mise en service VIM.

CATALOGUE 2021
Nous consulter



EXTRACTION
INTRODUCTION
HOTTES PROFESSIONNELLES
CONFORT
CAPTATION
CUISINES PROFESSIONNELLES
FILTRATION
AIR VICIÉ
GRAISSES
SYSTÈMES DE GESTION DES DÉBITS
RÉGULATION ASSERVISSEMENT
MISES EN SERVICE
PLAFONDS FILTRANTS
INDUCTION
ÉPURATION DES ODEURS
UV

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

Constructeur de matériels aérauliques

saftair
VENTILATION





Cuisine | Traitement d'air | Désenfumage

Un projet ! des solutions adaptées à tous vos besoins

- Une extraction efficace et économique.
- La ventilation de votre cuisine dans son ensemble.
- Le traitement de l'ambiance de travail.
- Le traitement des graisses par combustion à froid.
- La réduction des consommations énergétiques.
- La réduction des odeurs au rejet.
- La protection des risques d'incendie.
- Une ambiance sublimée par une finition soignée.









LE SELF



Self 700

EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

FLEXIBLE & DYNAMIQUE

Pensé pour vous offrir le maximum d'avantages pour vos investissements. Un vaste choix d'éléments, d'accessoires pratiques et matériaux complètent la gamme Self 700 et vous offre la **meilleure réponse à toutes vos exigences** de fonctionnalité et d'ergonomie.
Technologie, esthétique et fabrication en acier inoxydable 18/10 garantissent un produit de très haute qualité, extrêmement fiable et soigné dans les moindres détails, en ligne avec les meilleurs standards Emainox.
C'est la solution idéale pour tous les cas où la flexibilité des exigences, dans l'exposition et distribution, fait varier fréquemment la disposition et le choix des éléments : aéroports, gares, autogrill, entreprises de restauration,...







Self 700 Kinder

Dans la **distribution des repas dans les communautés d'enfants**, il est indispensable de rendre facilement visible les plats aux plus petits.
La gamme Kinder, tout en maintenant les caractéristiques et les accessoires de Self 700 standard, est composée d'éléments plus bas, la hauteur de modules est en effet, de 800 mm qui la rend **optimale pour l'utilisation dans les cantines** des écoles maternelles et primaires.

EMAINOX
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT



Self 800



Self 800 est une gamme à très grande capacité, composé d'une série de modules à structure autoportante. Tous les éléments sont conçus pour être facilement unis en ligne, ce qui permet de réaliser des systèmes self-service adaptés à la distribution rapide des repas pour un nombre élevé d'usagers : hôtels, cantines d'entreprises, écoles, casernes, centres commerciaux...

La réalisation soignée en acier inox 18/10 et les solutions techniques adoptées garantissent une grande solidité et durée du produit, en simplifiant les opérations d'entretien et de nettoyage au profit d'une hygiène parfaite.
Self 800 permet de trouver des solutions sur mesure pour répondre à toutes les exigences fonctionnelles et esthétiques.
Les principales caractéristiques :
• Bacs rayonnés avec remplissage électromécanique de l'eau et vidange de trop plein amovible.
• Contrôle numérique HACCP, permet d'analyser les situations critiques, applique à tous les éléments.
• Capacité des réserves réfrigérées supérieure à la moyenne sur le marché.
• Union à bord franc entre les différents éléments pour créer une continuité totale du plan de travail/appui.
• Personnalisation des panneaux avant (version standard entièrement en inox) avec différentes essences de bois ou autres matériaux.



QUALITÉ & ERGONOMIE

Fly

La ligne Self Fly 830 est composée d'éléments modulaires pour **optimiser la fonctionnalité et la rapidité du service** de distribution et en même temps pour réduire les coûts.
Construction en acier inox 18/10 AISI 304. Dessus inox épaisseur 20ème avec bord rayonné, inox brossé. Largeur des meubles : 830 mm, hauteur 900 mm.
Les meubles sont prévus pour un assemblage à bords francs des plans de travail de telle façon que le résultat final est similaire à un plan continu. **Le montage est facile et rapide** à l'aide de crochets.
Les lignes selfs ou les meubles utilisés singulièrement doivent être fermés par des joues latérales.
Possibilité d'installer sur les meubles des étagères à un ou deux niveaux en cristal ou inox pour protéger les aliments ou présenter les assiettes. Les colonnettes pour soutenir les étagères en verre sont en tube d'acier inox AISI 304. Les vitrines ont des rideaux thermiques.
Les meubles sont soutenus par des pieds inox réglables sur lesquels est possible de monter des socles avec des fixations élastiques sur tous les côtés des éléments.

Fly enfant

La qualité et l'esthétique adaptées aux enfants. La ligne Self Fly Enfants est la **solution optimale quand les usagers sont des enfants**. Idéale pour les cantines d'écoles primaires et maternelles. Cette gamme est conçue pour la taille des plus jeunes sans oublier le confort du personnel de service.





STYLE & ÉLÉGANCE

Suprême

La solution **idéale pour le petit-déjeuner ou pour le buffet**.
Une ligne complète de plans, cuves, couvercles et petites vitrines à design raffiné pour l'exposition et la distribution d'aliments.
Un large choix d'éléments à utiliser en îlot dans la salle restaurant ou mis en ligne pour réaliser des zones self-service permet de trouver les versions plus appropriées à vos exigences.
La ligne entière d'éléments chauds, réfrigérés, neutres et d'accessoires est faite par Emainox avec **des matériaux de première qualité**, toujours en parfait accord avec votre mobilier.





La ligne est composée des éléments **réfrigérés, chauds et neutres avec des vitrines...**
Suprême s'adapte bien à plusieurs situations :
- Dans l'espace réservé au petit-déjeuner.
- Pour présenter et servir des plats et boissons dans un restaurant.
- Avec la fonction de **libre service** en utilisant divers éléments.
- Parfaite intégration esthétique avec n'importe quel mobilier.

TOURNUS EQUIPEMENT

Fabriqué en FRANCE

Le plaisir des sens

Chaque gamme de produit possède ses propres lignes originales. L'étendue, la variété des coloris de meubles et l'offre standard comprenant plusieurs niveaux de finition, permettent de créer de multiples ambiances.

La Compétence Technique

Une équipe dédiée vous accompagne de l'avant-projet jusqu'à l'installation : 14 dessinateurs spécialisés et 6 techniciens travaillent à la réalisation de votre projet. 11 lignes de production pour une production 100 % française.

Innovation - Design

Vous imaginez... notre équipe conçoit votre projet en respectant les normes d'hygiène en vigueur. Toute offre est précédée d'une étude de faisabilité et s'appuie sur des plans d'implantations, des vues en coupe et des élévations.

Oreo 2

Satisfaire chaque jour le plus grand nombre

Établissements d'enseignement, entreprises, administrations, centres de vacances : cette ligne répond au besoin des structures de restauration collective ou commerciale assurant quotidiennement un grand nombre de couverts, garantissant une restauration simplifiée, sûre et économiquement compétitive. La ligne est constituée de meubles inox, avec habillage de façade et rampe à plateaux, qui peuvent être disposés en ligne ou en scramble.





Une déclinaison de finitions

Avec un large choix de meubles proposés, neutres, réfrigérés ou chauffants, plusieurs niveaux de finition et de nombreux coloris, notre gamme se décline en de nombreuses versions et permet une véritable personnalisation du restaurant. Les conceptions en ligne, en îlot ou en scramble, les salad'bars : les implantations les plus variées sont imaginables pour créer des espaces attractifs pour les convives.

La robustesse

Notre ligne de distribution est conçue pour résister au temps et à toutes les épreuves : dessus en inox de 20/10ème mm d'épaisseur, habillage des façades et des côtés à l'aide de panneaux hydrofuges protégés par des cornières d'angles en inox, consoles de rampes fixées solidement sur la structure des meubles et rampes 4 tubes pour un guidage parfait des plateaux et pour une protection de la façade.

Ergonomie : facilité d'utilisation

Réserves réfrigérées aux dimensions GN 1/1 ou GN 2/1 et étagères de vitrine GN 1/1 pour faciliter le service, poignées de portes à portée de main. Hauteur ergonomique de 900 mm. Dessus inox avec brossage orbital pour faciliter l'entretien. Les afficheurs digitaux vous informent des opérations de maintenance à effectuer.

Respect des normes

La démarche d'exigence pour garantir les meilleures performances : rampe à hauteur 790 mm pour l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite, réserves à froid ventilé avec rupture des ponts thermiques, excellent maintien en température des vitrines (norme ACD 40-004), conception facilitant le nettoyage. Conformité à toutes les prescriptions légales en matière de restauration collective. La certification ISO:9001 valide la maîtrise de la qualité, de la conception à l'expédition.

Bambino 2

Donner aux enfants l'envie de bien manger

La ligne Bambino2 est adaptée à la taille des jeunes enfants. Attractive et récréative, avec un large choix de meubles, la ligne permet aux petits écoliers de se sentir à l'aise dans un univers à leur hauteur et de bien visualiser les aliments. La ligne est une ligne constituée de meubles de distribution pour les enfants. Les meubles ont les mêmes caractéristiques que ceux de la ligne Oreo2 mais avec une hauteur de 720 mm au lieu de 900 mm.



Une ligne conçue pour les plus jeunes

Avec une rampe ergonomique conçue pour correspondre à la stature des enfants du primaire, le self Bambino2 leur permet d'avoir leur plateau disposé à une hauteur adaptée.

Meubles hauteur 720 mm avec rampe à 620 mm.

Une dimension éducative

En offrant une visualisation des plats à leur hauteur, le self Bambino2 donne à chaque enfant la possibilité de mieux choisir ses plats, développant ainsi son autonomie et son goût.

Vitrines réfrigérées hauteur 735 mm.

Une sécurité renforcée

Le self Bambino2 s'inscrit dans un respect scrupuleux des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur. Son bain-marie est disposé perpendiculairement pour être inaccessible aux enfants. La protection des enfants contre les risques de brûlures permet à la personne de service de déposer l'assiette directement sur le plateau de l'écolier.

Bain-marie à hauteur 900 mm disposé perpendiculairement : hauteur ergonomique pour le personnel de service. Disposition pour sécuriser les enfants.



Altissimo 2

Le plaisir d'un lieu de restauration

Cette offre est principalement dédiée aux restaurants d'entreprises et buffets hôteliers : l'esthétique raffinée d'Altissmo2 permet de créer une ambiance personnalisée, originale et cossue où le plaisir et la détente sont au rendez-vous à chaque repas. La ligne constituée de meubles aux matériaux nobles, dessus en granit poli ou quartz, offre une large palette de formes, en ligne, en courbe, en vagues ou en îlots.

Grande liberté pour le service

Les meubles de distribution permettent de varier les menus grâce aux chafing dish et aux plaques chauffantes indépendantes en verre trempé vitrifié, vitrines réfrigérées, etc... Les lignes de distribution optimisent la libre circulation des convives, limitent le temps d'attente et favorisent le contact avec le personnel de salle.

Des modules pour tous les décors

Cuisine spectacle ou mélange de plusieurs thèmes au sein d'un même espace, implantation en boutique ou en scramble... Les modules encastrables s'intègrent à toutes les créations des décorateurs réalisées sur-mesure par des menuisiers ou des agenceurs. Leur ligne contemporaine, leur originalité et leurs performances permettent de créer des compositions exclusives et des espaces de restauration attractifs et personnalisés.

La sécurité alimentaire

Les vitrines, les cuves réfrigérées et les meubles avec dessus chauffant assurent une tenue en température optimisée. Les cuves rayonnées dans tous les angles, les commandes sensitives, la parfaite liaison du plateau et des montants de présentoirs facilitent le nettoyage et garantissent une hygiène irréprochable.

BUFFET CHAUD



Buffet chaud

Code	524020
Températures	+72 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	2,6 kW
Dimensions	1410x700x1325 mm
Prix	

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. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *Plan de travail en granit 20 cm*
- *Tablette assiette*
- *Roue et éclairage*

Buffet chaud

Code	524058
Températures	+30 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/
Puissance	2x 1,5 kW
Dimensions	1550x900x850/1350 mm
Prix	

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. Élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie et chauffage à sec. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 220 V mono.

BUFFET FROID



Buffet froid

Code	524057
Températures	0 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	507 W
Dimensions	1550x900x850/1350 mm
Prix	

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Gaz R134a. Banc de travail en granit 20 cm. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 220 V mono.



LES + PRODUITS

- *Présentation optimale de 4 bacs GN 1/1*
- *Îlot central en bois avec soubassement pour le stockage des assiettes*

Buffet chaud

Code	631374
Températures	+20 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	3 kW
Dimensions	1445x1445x1540 mm
Prix	

Buffet chauffant 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Présentation optimale et maintien au chaud grâce au système de bain-marie. Bain-marie avec système de vidange. Thermostat. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Tous types de bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur. Livré sans bac. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 230 V mono.



Buffet chaud

Code	631375
Températures	+20 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	3,4 kW
Dimensions	1495x855x1405 mm
Prix	

Le salad'bar mural en bois avec miroir est un buffet chauffant 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Il permet une présentation optimale et un maintien au chaud (+20/+90 °C) de vos plats préparés et plats en sauce grâce au système de bain-marie. Capacité 4 bacs GN1/1, hauteur max 150 mm (non fournis). Alimentation 220 V mono.



LES + PRODUITS

- *Dégivrage automatique toutes les 2 heures par thermostat électronique*
- *Éclairage LED*

Buffet froid

Code	632803
Températures	+2 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN1/1
Puissance	500 W
Dimensions	1445x1445x1540 mm
Prix	

Buffet réfrigéré 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Bacs GN 1/1 hauteur 150 mm max (non fournis). Alimentation 220 V mono.

BUFFET MIXTE



LES + PRODUITS

- *Présentation optimale de 4 bacs GN 1/1*
- *Meuble en bois avec miroir et soubassement pour le stockage des assiettes*





Buffet mixte

Code	631376
Températures	+2 à +10 °C et +20 à +90 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1
Puissance	2,25 kW
Dimensions	1495x855x1405 mm
Prix	

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.

DESSERTE

LES PRODUITS
- Bois massif
- Modèle prévu pour la présentation sur lit de glace
- Éclairage LED sous cloche
- Dégivrage automatique



Desserte froide

Code	976008	976009
Surface d'exposition	1307x587x160 mm	1957x587x160 mm
Températures	-1 à +0 °C	-1 à +0 °C
Puissance	390 W	410 W
Dimensions	1422x750x1528 mm	2057x745x1528 mm
Prix		

Coloris noyer foncé. Cuve (profondeur 145 mm) en acier inox. Évaporateur : serpentin. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Espaces de rangement inférieurs avec étagères. Tablette de dépose supérieure en bois. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES PRODUITS
- Bois massif
- Vitrage bombé
- Éclairage LED sous cloche
- Dégivrage automatique



Desserte froide

Code	976016	976017
Températures	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1
Puissance	340 W	350 W
Dimensions	1422x750x1348 mm	2062x750x1348 mm
Prix		

Coloris noyer foncé. Cuve en acier inox. Modèle prévu pour bacs GN hauteur max 150 mm (non fournis). 2 évaporateurs. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Espaces de rangement inférieurs avec étagères. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LES PRODUITS
- Bois massif
- Couvercle plexiglas transparent à relevage électrique
- Éclairage chauffant sous cloche



Desserte de maintien en température

Code	975963	975962
Températures	+30 à +70 °C	+30 à +90 °C
Capacité bacs	8 GN 1/1	8 GN 1/1
Puissance	4000 W	4600 W
Dimensions	1400x1400x1710 mm	
Prix		

Coloris noyer foncé. Cuve en acier inox. Chauffage cuve : 4x 700 W (référence OASI 8 M DRY) et 6x 600 W (référence OASI 8 M Bain Marie). Régulation électronique avec affichage digital de la température. Équipement prévu pour bacs GN hauteur maximum 150 mm (non fournis). Espaces de rangement inférieurs et tablette de dépose supérieure en inox. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Dotation : barrettes de composition GN. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES PRODUITS
- Bois massif
- Dégivrage automatique
- Roulettes directionnelles
- Éclairage LED sous cloche



Desserte froide

Code	976012	976015	976011	976014	976010	976013
Couvercle	Rabattable - 2 côtés	Relevage électrique	Relevage électrique	Relevage électrique	Relevage électrique	Relevage électrique
Températures	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C	+4 à +10 °C
Capacité	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1	4 bacs GN 1/1	6 bacs GN 1/1
Puissance	340 W	350 W	400 W	420 W	340 W	350 W
Dimensions	1422x750x1473 mm	2062x750x1473 mm	1422x750x1528 mm	2062x750x1528 mm	1422x750x1528 mm	2060x750x1528 mm
Prix						

Coloris noyer foncé. Cuve en acier inox. Couvercles transparents rabattables en plexiglas (pour 130742 et 130749). Éclairage sous cloche. Dégivrage automatique. 2 évaporateurs. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Équipement prévu pour bacs GN hauteur maximum 150 mm (non fournis). Espaces de rangement inférieurs avec étagères. Roulettes directionnelles. Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires. Possibilité de plateau inox pour présentation sur plats ou assiettes. Éclairage LED. Dotation : barrettes de composition GN. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

LE TRI EN SALLE

ADOPTEZ LES BONS RÉFLEXES !

Le tri des déchets est de plus en plus fréquemment effectué en salle. Il implique les écoliers dès le plus jeune âge. Au delà de son aspect éducatif, le pré-tri permet aussi au personnel en laverie de travailler plus rapidement.



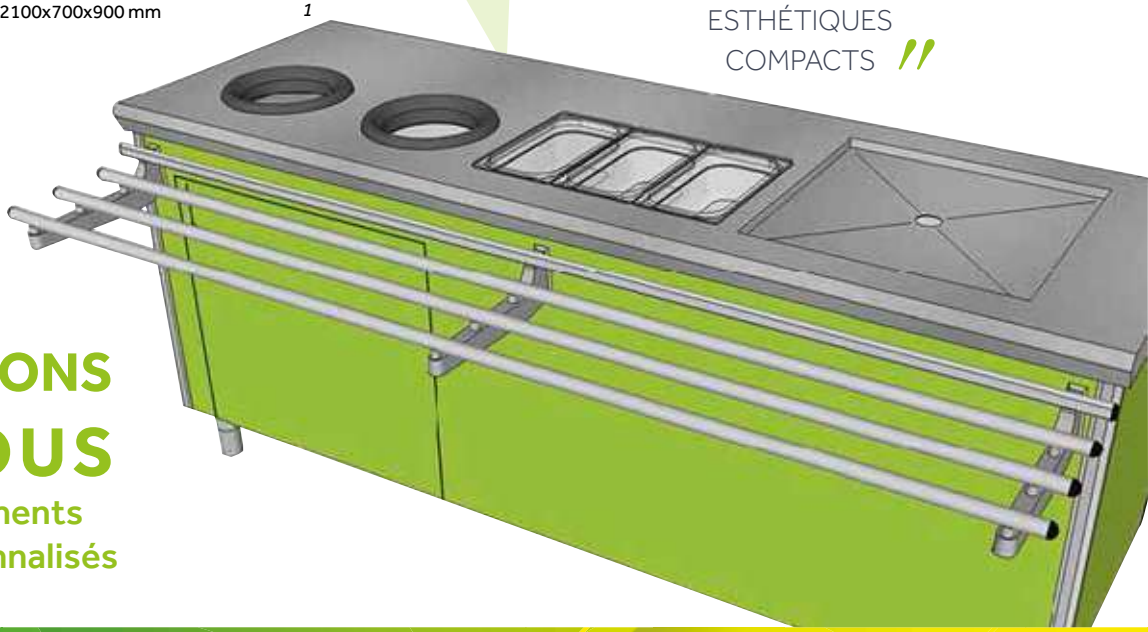
LES MEUBLES DE TRI,
pour les adultes mais aussi les enfants

Ils sont destinés à être disposés en salle contre un mur. Ergonomiques, ils comportent une rampe permettant de poser le plateau pour faciliter les opérations ultérieures. Ils permettent de trier les déchets, puis de stocker les verres et les couverts avant leur reprise par le personnel de laverie. Une porte battante disposée sous la rampe permet l'accès aux sas pour leur évacuation. Habillage des côtés et de l'avant à choisir parmi les 20 teintes sélectionnées pour l'habillage de nos selfs et chariots cafétéria. Rampe à plateaux type self. Plancher support sacs poubelles. Porte battante sous la rampe permettant l'accès aux sacs. Largeur hors-tout 1015 mm.

Meuble de tri

802443	Meuble tri «enfants» - 2100x700x720 mm	*1*
802442	Meuble tri «adultes» - 2100x700x900 mm	*1*

" ROBUSTES
POSTES COMPLETS
ERGONOMIQUES
ESTHÉTIQUES
COMPACTS "



DES SOLUTIONS POUR TOUS
gamme d'équipements
standards ou personnalisés

GAFIC

LES MEUBLES DE PRÉ-TRI, version centrale

Les meubles de pré-tri sont conçus pour le tri des déchets. La rampe permet de poser le plateau pour faciliter l'opération. Les meubles de pré-tri centraux comportent des porte sacs accessibles par l'arrière pour l'évacuation des déchets. Construction en acier inoxydable, hauteur 900 mm. Dessus épaisseur 15/10ème de mm comprenant 2 ou 3 trous vide déchets ø 190-280 mm avec collerette en caoutchouc gris. Bandeau rayonné. Habillage des côtés et de l'avant à choisir parmi les teintes sélectionnées dans la gamme Eurodekor de Egger. Rampe à plateau type self.



" CHOISISSEZ LE COLORIS D'HABILLAGE PARMI NOTRE PALETTE DE 19 TEINTES & MOTIFS "

Meuble de pré-tri central

802444	2 porte-sacs 1200x600x900 mm	*1*
802445	3 porte-sacs 1700x600x900 mm	*1*

LES TABLES DE PRÉ-TRI, version centrale ou murale

De conception simple, sans rampe et sans habillage, les tables de pré-tri sont conçues pour le tri des déchets en salle. Elles comportent des porte-sacs accessibles par l'arrière en version centrale, ou en version murale avec dosseret rayonné. Tables en acier inoxydable, hauteur 900 mm. Dessus épaisseur 15/10ème de mm doublé par panneau stratifié double face étanche comportant 2 ou 3 trous vide-déchets, ø 190-280 mm avec collerette en caoutchouc gris. Piétement en tube inox ø 45 mm équipé de vérins avec embouts anti-dérapants. Tables livrées avec porte-sacs hauteur 800 mm sans couvercle, avec guidage. Bandeau rayonné avant et arrière. Version murale : Bandeau avant et dosseret hauteur 100 mm rayonnés.



Table de pré-tri

802446	Table centrale avec 2 porte-sacs 1200x600x900 mm	*1*
802447	Table centrale avec 3 porte-sacs 1700x600x900 mm	*1*
802448	Table murale avec 2 porte-sacs 1200x600x1000 mm	*1*
802449	Table murale avec 3 porte-sacs 1700x600x1000 mm	*1*

LES SUPPLÉMENTS, pour les meubles de tri & pré-tri

Vous pouvez personnaliser les meubles et faciliter le tri en ajoutant des plaques de signalisation avec des stickers.





CTA
TRAITEMENT DE L'EAU

ADOUCISSEUR



LES PRODUITS

- *Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)*
- *Cuve de qualité alimentaire en PE traitée anti-UV, 100% recyclable, moulée en une pièce sans soudure, ultra résistante, teintée en gris dans la masse pour une meilleure intégration en cuisine professionnelle*
- *Résine à haut pouvoir d'échange, agréée consommation humaine par le Ministère de la Santé*
- *Capot de protection en PETG translucide de série*
- *Flotteur de saumurage (sauf RONDEO1FCE)*
- *Mixing de dureté résiduelle*

Adoucisseur

Référence	Pouvoir d'échange m³.°TH	Diamètre Entrée/Sortie	Consommation de sel par régénération	Réserve de sel	Dimensions
RONDEO01FCE	22	20/27 mm	0,7 kg	20 kg	250x460x550 mm
RONDEO02FCE	55	20/27 mm	1,5 kg	35 kg	320x500x715 mm
RONDEO03FCE	88	20/27 mm	2,4 kg	35 kg	320x500x715 mm
RONDEO04FCE	110	20/27 mm	3 kg	75 kg	320x500x1130 mm
RONDEO05FCE	165	20/27 mm	4,5 kg	75 kg	320x500x1130 mm

Série FCE/FVE : Eau Froide Chronométrique / Volumétrique mécanique avec prise électrique. Série CC/CV : Eau Froide Chronométrique / Volumétrique avec prise électrique. Température mini 1 °C/max 35 °C (Eau Froide) ou 65 °C (Eau chaude). Pression de service : mini 2 Bar/max 6 Bar. Alimentation : version Eau froide (FCE et FVE) 24 V - 50 Hz avec transformateur 230/24 V mono - 50 Hz - 10 W / version Eau Chaude (CC et CV) 230 V mono - 50 Hz - 3W.

LES PRODUITS

- *Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)*
- *Bouteille de résine fibre de verre, 100% anti-corrosion*
- *Résine échangeuse d'ions à haut rendement, agréée consommation humaine par le Ministère de la Santé*
- *Vanne de régulation 5 cycles (norme CE)*
- *Réglage de la dureté résiduelle proportionnel au débit d'eau consommé intégré sur le corps de la vanne*
- *Flotteur double sécurité de saumurage*
- *Tuyau de vidange 12/19 armé, colliers de serrage*



Adoucisseur

Référence	Volume de résine	Pouvoir d'échange m³.°TH	Diamètre Entrée/Sortie	Consommation de sel par régénération	Dimensions adoucisseur	Dimensions bac à saumures
AM145	14 L	77	20/27 mm	2,1 kg	ø 266x640 mm	35 L - 310x310x440 mm
AM165	16 L	88	20/27 mm	2,5 kg	ø 216x1095 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM205	20 L	110	20/27 mm	3 kg	ø 216x1095 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM255	25 L	137	20/27 mm	3,7 kg	ø 266x1100 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM305	30 L	165	20/27 mm	4,5 kg	ø 266x1100 mm	75 L - 310x310x890 mm
AM505	50 L	275	20/27 mm	7,5 kg	ø 318x1433 mm	150 L - ø 530x800 mm
AM755	75 L	412	20/27 mm	11 kg	ø 343x1576 mm	200 L - ø 530x1050 mm

Série AM : version Eau Froide 35 °C max avec vanne chronométrique 5 cycles . Série AMV : version Eau Froide 35 °C max avec vanne volumétrique horaire 5 cycles. Série AMVE : version Eau Froide 35 °C max avec vanne volumétrique électronique 5 cycles. Série AMB : version Eau Chaude 65° C max avec vanne chronométrique 5 cycles. Série AMBV : version Eau Chaude 65 °C max avec vanne volumétrique horaire 5 cycles. Température de service mini 1 °C / max 35 °C (eau froide) - max 65 °C (eau chaude). Pression de service mini 2 Bar / max 6 Bar. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Conforme à la norme CE.

LES PRODUITS

- *Attestation de Conformité Sanitaire (ACS)*
- *Bouteille de résine composite, 100% anti-corrosion*
- *Résine échangeuse d'ions à haut rendement, agréée consommation humaine par le Ministère de la Santé*
- *Vanne de régulation 6 cycles (norme CE)*
- *Compteur électronique intégré*
- *Bac à saumure avec flotteur double sécurité et plancher anti-colmatage*



Adoucisseur

Code			
Référence	SCL326V	SCL726V	SCL2226V
Volume de résine	30 L	75 L	225 L
Pouvoir d'échange	165 m³ °TH	412 m³ °TH	1237 m³ °TH
Consommation de sel	5 kg	11 kg	33 kg
Adoucisseur	ø 216x1087 mm	ø 343x 1563 mm	ø 541x1822 mm
Bac à saumures	100 L ø 467x680 mm	200 L ø 530x1050 mm	400 L ø 830x1160 mm

Prix

Vanne volumétrique horaire 6 cycles. Température mini 1 °C/max 35 °C. Trousse d'analyse TH-TEST. Première charge de sel régénérant norme AFNOR. Pression de service : mini 2 Bar/max 6 Bar. Alimentation 230 V mono - 50 Hz. Alimentation 24 V - 500 mA, avec transformateur 230/24 V mono - 50 Hz - 12 V.

LES PRODUITS

- *Permet de retrouver la pureté originelle de l'eau en évacuant l'ensemble des éléments qui peuvent la contaminer*
- *Osmose inverse : projette sous haute pression l'eau au travers d'une membrane multicouches quasiment imperméable*
- *Filtration assurée par un filtre à sédiments de 5 µ, puis un second pré-filtre à base de charbons actifs pour éliminer le chlore et débarrasser l'eau des autres goûts et odeurs désagréables*



Osmoseur

Débit	200 L/h à 15 °C
Rendement eau	50% (débit continu)
Puissance	530 W
Dimensions	225x460x466 mm

Prix

Alimentation 230 V - 50 Hz.





Protection lave-vaisselle

977325	Kit complet	*1*
977326	Recharge Purity 1200 Clean	*1*

Déminéralisation partielle. Comprend : 1 Purity 1200 Clean, 1 Flowmeter 100x700 L/h, 1 flexible DN13 2m / 4 + vanne d'arrêt 3/4, 1 flexible D13 2m 3/4 3/4 coudé, 2 raccords coudés 3/4.

Protection lave-verre

950352	Kit complet	*1*
977334	Recharge Purity 1200 Clean extra	*1*

Déminéralisation totale. Comprend : 1 PURITY 1200 Clean Extra, 1 Flowmeter 100-700 L/h, 1 flexible DN13 2m 3/4 3/4+vanne d'arrêt 3/4, 1 Flexible DN13 2m 3/4 3/4 coudé, 2 raccords coudés 3/4.



Filtration fontaine

977322	Kit 1re installation	*1*
977336	Recharge Purity C1000AC	*1*

Comprend : 1 cartouche PURITY C1000AC, 1 tête 0% JG8, 2 raccords ARD608CM-reduct 8-6, 1 accroche murale, 1 sticker mémo.



Protection four

950347	Kit complet	*1*
977342	Recharge C 500 steam	*1*

Comprend : 1 cartouche PURITY C 500 Steam, 1 tête PURITY C Steam variable G 3/8, 1 flowmeter 10-100 L/H , 1 flexible DN8 3/4 3/4, 1 flexible coudé DN8 3/8 3/4, 1 vanne d'arrêt, 2 raccords, 1 test KH, 1 sticker mémo.

Protection four Purity C1100 Steam

950348	C 1100 Steam	*1*
977343	Recharge C 1100 steam	*1*

Comprend : 1 cartouche PURITY C 1100 Steam, 1 tête PURITY C Steam variable G 3/8, 1 flowmeter 10-100 L/H , 1 flexible DN8 3/4 3/4, 1 flexible coudé DN8 3/8 3/4, 1 vanne d'arrêt, 2 raccords, 1 test KH, 1 NV sticker mémo.



Protection machine à café

630159	Kit 1re installation	*1*

Comprend : 1 cartouche PURITY C500, 1 tête 0-70% G 3/8, 1 flexible d'entrée avec vanne d'arrêt, 1 flexible de sortie, 1 test KH.



Protection machine à glaçons

950332	Kit 1re installation	*1*

Comprend : 1 cartouche PURITY C1100, 1 tête 0-70% G 3/8, 1 flowmeter 10-100 L/h, 1 flexible DN 3/4 3/4, 1 flexible coudé DN8 3/8 3/4, 1 vanne d'arrêt, 2 raccords, 1 test KH.

SCANNEZ & DÉCOUVREZ TOUTES LES PETITS +

RETROUVEZ + D'INFOS ICI !



Recharge Purity

977340	Recharge Purity C500	*1*
977341	Recharge Purity C1100	*1*

Capacité distributeurs automatiques/machines à café, à expresso (pour une dureté carbonate de 10°dH, by-pass réglé à 40%) : 960-11 500 L. Pression en service maximale : 8,6 bar. Position de fonctionnement : horizontale ou verticale.

LA LAVERIE



LAVE-VERRES

LES PRODUITS
- Paniers 350x350 mm
- Hauteur de passage 200 mm



Lave-verres

Code	**130805**
Hauteur de chargement	200 mm
Doseur produit	Intégré (rinçage)
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	2,6 kW
Dimensions	410x490x640 mm
Prix	

Dotation : panier 350x350 mm. Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Alimentation 230 V mono 50 Hz.

LES PRODUITS
- Paniers 350x350 mm
- Hauteur de passage 240 mm



Lave-verres

Code	**793519**
Hauteur de chargement	240 mm
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance	2,7 kW
Dimensions	436x495x670 mm
Prix	

Dotation : 1 casier à verres 380x380 mm, 1 insert pour 12 soucoupes et 1 godet à couverts . Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte pleine en acier inox double paroi contre balancée. Compatible panier 380x380 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS
- Paniers 400x400 mm
- Hauteur de passage 240 mm



Lave-verres

Code	**130801**
Hauteur de chargement	240 mm
Doseur produit	Intégré (lessiviel + rinçage)
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	2,6 kW
Dimensions	460x505x680 mm
Prix	

Dotation : 2 paniers 400x400 mm. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage inférieur rotatif. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Panneau de contrôle extractible. Certification CE. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.





LES + PRODUITS

- *Hauteur de passage 200 mm*
- *Paniers 350x350 mm*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-verres

Code	130800
Hauteur de chargement	200 mm
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	2,6 kW
Dimensions	410x490x640 mm
Prix	

Dotation : 2 paniers 350x350 mm. Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Faible consommation d'eau : 2 L/panier*
- *Paniers 400x400 mm*



Avec pompe de vidange réf. 793518

Fabriqué en EUROPE

EETSAN

Lave-verres

Code	793517	793518
Hauteur de chargement	290 mm	290 mm
Cycle de lavage	120 secondes	120 secondes
Cycle de rinçage	Non	Cycle de rinçage eau froide 10 secondes
Puissance (vidange)	2,7 kW	2,7 kW
Dimensions	455x550x700 mm	455x550x700 mm
Prix		

Dotation : 1 casier à verres 400x4000 mm. 1 insert pour 12 soucoupes et 1 godet à couverts. Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte en acier inox double paroi contre balancée. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *3 cycles de lavage*
- *Double paroi*
- *Cuve et support panier emboutis*
- *Paniers 400x400 mm*
- *Commande électronique avec affichage des températures*
- *Bras de lavage et de rinçage rotatifs haut et bas*
- *Cycle de rinçage en eau froide*
- *30 paniers/h*

Fabriqué en EUROPE

EETSAN

Lave-verres

Code	793520	630426
Hauteur de chargement	290 mm	290 mm
Adoucisseur	Oui	Oui
Doseur produit	Intégré (rinçage)	Intégré (rinçage)
Pompe de vidange	Oui	Non
Doseur de détergent	Oui	Non
Puissance	3,3 kW	3,3 kW
Dimensions	460x565x715 mm	460x565x715 mm
Prix		

Dotation : 1 panier carré pour verre 400x400 mm. Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, support panier, cuve de lavage, bras de lavage et de rinçage. 1 filtre de cuve en inox. Surchauffeur à pression. Fonction «Soft Start» pour les articles délicats. Pompe de lavage avec démarrage à faible puissance. 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage. Cycle de rinçage eau froide 10 secondes. Tableau de commande électronique. Alimentation 230 V mono.

Fiable & rapide dans un design compact !



LES + PRODUITS

- *Commande électronique avec affichage des températures numérique*
- *Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau*
- *Compteur de cycles intégré*
- *Supports de casiers emboutis*
- *Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien*
- *Fonction thermostop*
- *Programme d'auto-nettoyage*

Fabriqué en ALLEMAGNE

ecomax by HOBART

Lave-verres

Code	975700	975701
Capacité	60 casiers/h	60 casiers/h
Cycle de lavage	60/120 secondes	60/120 secondes
Cuve	10 L	10 L
Adoucisseur d'eau	Non	Oui
Pompe de rinçage	Non	Oui
Surchauffeur	1,9 kW	1,9 kW
Dimensions	436x534x700 mm	436x534x700 mm
Prix		

Dotation : 1 casier à verres 360x390 mm (4 rangées inclinées) et godet à couverts CB1. La solution parfaite pour les bars ou bistrots. Doseur de produit de rinçage. Alimentation 230V mono, commutable en 400 V tri.

GAFIC

LAVE-VAISSELLE



LES + PRODUITS

- *1 cycle de lavage*
- *Remplissage automatique de la cuve*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-vaisselle

Code	130806
Paniers	500x500 mm
Hauteur de chargement	310 mm
Produit de rinçage	Doseur produit rinçage intégré
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	5,1 kW
Dimensions	600x635x820 mm
Prix	

Dotation : panier 500x500 mm. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Livré avec 1 panier assiettes 1 panier générique, 1 godet à couverts. Normes CE. Alimentation 400 V tri, commutable en 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *1 cycle de lavage*
- *Système de rinçage constant à 90 °C*
- *Doseur produit lessiviel intégré*
- *Doseur produit rinçage intégré*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-vaisselle

Code	130826	130812	130834	130814
Hauteur de chargement	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Cycle de lavage	3 cycles : 1-2-3/2-3-4 minutes			
Adoucisseur	Non	Non	Non	Oui
Pompe de vidange	Non	Oui	Oui	Oui
Puissance totale	3,65 kW	3,65 kW	3,65 kW	3,65 kW
Dimensions	600x650x820 mm	600x650x820 mm	600x650x820 mm	600x650x820 mm
Prix				

Dotation : panier 500x500 mm. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Thermo contrôle pour lave-vaisselle (dispositif qui garantit à chaque cycle la température sélectionnée de rinçage). Filtre et cuve intégraux en plastique. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *40 casiers/heure*
- *2 cycles de lavage*
- *Adoucisseur*
- *Sur-presseur de rinçage*
- *Pompe de rinçage*
- *Cycle autonettoyage*

Fabriqué en EUROPE

EETSAN

Lave-vaisselle

Code	793606
Hauteur de chargement	330 mm
Cycle de lavage	120/180 secondes
Adoucisseur	Oui
Surchauffeur atmosphérique	5,8 L avec pompe de rinçage
Puissance	5,35 kW
Dimensions	600x610x820 mm
Prix	

Dotation : 1 godet pour couverts + 1 casier pour assiettes plates ø 240 mm. Laveuse frontale. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Auto-diagnostic. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85 °C. Surchauffeur atmosphérique 5,8 L avec pompe de rinçage. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Alimentation 400 V tri - 50 Hz, commutable en 230 V mono ou 230 V tri.



LES + PRODUITS

- *2 cycles de lavage*
- *Commande électronique*
- *Cycle autonettoyage*

Fabriqué en EUROPE

EETSAN

Lave-vaisselle

Code	793523	793521	000179
Hauteur de chargement	330 mm	330 mm	330 mm
Cycle de lavage	2 cycles : 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage		
Pompe de vidange	Non	Oui	Oui
Doseur de détergent	Non	Non	Oui
Puissance	5,35 kW	5,35 kW	5,35 kW
Dimensions	600x610x820 mm	600x610x820 mm	600x610x820 mm
Prix			

Dotation : 1 godet pour couverts + 1 panier 500x500 mm + 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm. Laveuse frontale avec bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Surchauffeur à pression 4,5 kW. Démarrage doux «Soft Start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85 °C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi. Alimentation 400 V tri, commutable 230 V tri ou mono.



LES + PRODUITS

- *1 cycle de lavage*
- *Doseur produit lessive intégré*
- *Doseur produit rinçage intégré*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-vaisselle

Code	130803	130810
Hauteur de chargement	310 mm	310 mm
Cycle de lavage	120 secondes	120 secondes
Adoucisseur	Non	Non
Pompe de vidange	Non	Oui
Puissance totale	5,1 kW	5,1 kW
Dimensions	600x635x820 mm	600x635x820 mm
Prix		

Dotation : 1 panier assiettes, 1 panier 500x500 et 1 godet à couverts. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Normes CE. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Filtre en cuve intégraux en plastique. Alimentation 400 V tri 50 Hz, commutable en 230 V mono.

Accessoire

130712	Socle en acier 600x650x450 mm pour DSP4	*1*



LES + PRODUITS

- *40 casiers /heure*
- *2 cycles de lavage*
- *Commande électronique*
- *Air gap et sur-presseur de rinçage*
- *Pompe de vidange*

Fabriqué en EUROPE

EETSAN

Lave-vaisselle

Code	000183
Hauteur de chargement	330 mm
Cycle de lavage	2 cycles : 90/180 secondes
Puissance	5,35 kW
Dimensions	600x645x820 mm
Prix	

Dotation : 1 godet à couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm. Filtre de cuve en inox. Surchauffeur atmosphérique (4,5 kW). Cycle d'auto nettoyage, avec doseurs rinçage et détergent. Laveuse avec pompe de vidange, bras de lavage et rinçage en polypropylène démontables sans outils, commande électronique avec affichage digital, auto-diagnostic, démarrage doux «Soft Start», rinçage à 85 °C. Porte double parois. Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, cotés, dessus, dessous, cuve et filtre de cuve. Alimentation 400 V tri, commutable 230 V tri ou mono.

Osmoseur externe compact (inclus) : équipé d'un by-pass manuel qui permet, en cas de dysfonctionnement, l'utilisation de la laveuse. Peut être installé en position horizontale ou verticale. Commande électronique avec affichage clair. Livré avec un filtre carbone externe. 120 L/h à 15 °C. Puissance : 0,18 kW. 143x483x455 mm. Alimentation 230 V mono.



"Grande capacité, idéal pour les bistrots & snack-bars"

LES + PRODUITS

- *Commande électronique avec affichage des températures numérique*
- *Bras de lavage et de rinçage rotatifs*
- *Compteur de cycles intégré*
- *Supports de casiers emboutis*
- *Port USB pour un accès plus facile aux informations d'entretien*

Fabriqué en ALLEMAGNE

ecomax by HOBART

Lave-vaisselle

Code	975702	975703	975704	975705
Cycle de lavage		2 cycles : 60/150 secondes		
Adoucisseur d'eau	Non	Oui	Non	Oui
Pompe de vidange	Non	Non	Oui	Oui
Doseur de liquide vaisselle	Non	Non	Oui	Oui
Cuve	25 L	25 L	25 L	25 L
Surchauffeur	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW	5,6 kW
Dimensions	576x604x820 mm	576x604x820 mm	576x604x820 mm	576x604x820 mm
Prix				

Capacité, jusqu'à 60 casiers par heure. Dotation : 1 casier à assiettes P-18/12 (500x500 mm) + 1 godet à couverts CB1. Convient très bien à des emplacements encastrés sous un plan de travail. Fonction thermostop pour des températures garanties. Programme d'auto-nettoyage intégré. Les filtres au niveau du bac réduisent les salissures dans l'eau de la cuve. Pompe de rinçage. Doseur de produit de rinçage. Filtres de bac. Alimentation 400 V tri, commutable en 230 V mono.

ACCESSOIRES



Fabriqué en EUROPE

EETSAN

Support pour laveuse frontale

001230	Avec 2 glissières de rangement casier	*1*

Accessoires

001231	Kit pompe de vidange pour laveuse frontale pour laveuse 50 Hz	*1*
001232	Kit doseur de détergent pour laveuse 50 Hz	*1*
001233	Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi	*1*

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 413

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

LES PRODUITS

- *Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot*
- *Remplissage cuve automatique*



Lave-vaisselle à capot

Code	130807
Hauteur de passage	415 mm
Cycle de lavage	120 secondes
Puissance totale	5 kW
Dimensions	600x755x1460/1880 mm
Prix	

Dotation : 2 paniers 500x500 mm. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Alimentation 400 V tri - 50 Hz

LES PRODUITS

- *Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot*
- *Cycle unique de lavage*
- *Alimentation eau chaude*
- *Doseur produit lessiviel intégré*



Lave-vaisselle à capot

Code	130804	130820
Hauteur de passage	415 mm	
Cycle de lavage	120 secondes	
Pompe de vidange	Non	Oui
Puissance totale	5,15 kW	
Dimensions	600x755x1460/1880 mm	
Prix		

Dotation : 2 paniers 500x500 mm. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. 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. Alimentation 400 V tri.

LES PRODUITS

- *Doseur produit rinçage et doseur produit lessiviel intégrés*
- *Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot*
- *Cuves à double paroi*
- *Bras de lavage inox*



Lave-vaisselle à capot

Code	630264
Hauteur de passage	415 mm
Cycle de lavage	3 cycles : 120/180/240 secondes
Puissance totale	9,65 kW
Dimensions	620x765x1460/1840 mm
Prix	

Tableau de commande électronique. Bouton cycle qui indique la phase de fonctionnement. Thermomètres digitaux. Cuve emboutie avec fond incliné auto-nettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en inox. 2 filtres en cuve intégraux. Dispositif de sécurité à l'ouverture. Dotation : paniers 500x500 mm, 2 paniers assiettes, 1 panier générique, 1 panier 20 assiettes en acier rilsan blanc, 2 godets à couverts. Alimentation 400 V tri.

LES PRODUITS

- *Double paroi avec calorifugeage*
- *Doseur produit lessiviel intégré*
- *Doseur produit rinçage intégré*
- *Système de rinçage absolu SRS avec Break Tank*
- *Condenseur à buée permettant des économies d'énergies*



Lave-vaisselle à capot

Code	130828
Cycle de lavage	1-2-3 minutes + infini
Puissance	1010 W
Dimensions	670X765X1700 mm
Prix	

Linéaire/angulaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures. Électropompe lavage inox. Électropompe de rinçage. 3 casiers. Tuyau alimentation eau et vidange. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LA LAVERIE

CATALOGUE GÉNÉRAL N°30 | 414



LES PRODUITS

- *Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage*
- *Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot*
- *Cuve à double parois isolée*
- *Pompe produit de rinçage*
- *Affichage température*
- *Doseur de produits lessiviels intégré*

Fabriqué en EUROPE

Lave-vaisselle à capot

lamber

Code	130610	130818
Hauteur de passage	415 mm	415 mm
Cycle de lavage	3 cycles : 60/120/180 sec	
Capacité	80 casiers/h	80 casiers/h
Pompe de vidange	Non	Oui
Puissance	11,1 kW	11,1 kW
Dimensions	670x765x1460/1880 mm	670x765x1460/1880 mm
Prix		

Dotation : 3 paniers 500x500 mm. Linéaire/angulaire. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensitives. Durée du cycle 1-2-3/2-3-4 minutes + infini. Programmation minimum du cycle : 45 secondes. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve. Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

Accessoire

130616	Table lisse entrée/sortie de 701 mm	*1*



RETROUVEZ TOUS NOS LAVE-VAISSELLE À CAPOT

SCANNEZ & DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE

« Conçu pour un travail ergonomique & efficace »



LES PRODUITS

- *Le capot fermé sur les 4 côtés maintient l'énergie et l'humidité à l'intérieur et permet d'économiser jusqu'à 3 kW d'énergie*
- *Cuve de lavage emboutie*
- *Bras de lavage et de rinçage rotatifs*
- *Buses de lavage à empreinte négative*
- *Fonction thermostop*
- *Programme d'autonettoyage intégré*

Fabriqué en ALLEMAGNE

ecomax by HOBART

Lave-vaisselle à capot

Code	975706	975707	975708
Capacité	48 casiers/h	48 casiers/h	48 casiers/h
Hauteur de passage	440 mm	440 mm	440 mm
Cycle	3 cycles de lavage : 75/150/180 secondes		
Adoucisseur	Non	Non	Oui
Pompe de vidange	Non	Oui	Oui
Pompe de rinçage	Non	Oui	Oui
Doseur de liquide vaisselle	Non	Oui	Oui
Puissance totale	6 kW	6 kW	6 kW
Dimensions	635x742x1480/1960 mm	635x742x1480/1960 mm	635x742x1480/1960 mm
Prix			

Idéal dans l'arrière cuisine en combinaison avec des tables. 60 casiers par heure. Dotation : 1 casier à assiettes 18/12 (500x500 mm) + 1 godet à couverts CB1. Pompe de vidange. Filtres de bac. Doseur de produit de rinçage. Inclus : câble électrique, tuyaux d'alimentation d'eau et de vidange. Alimentation 400 V tri.

NOTRE CONTRIBUTION À LA SÉCURITÉ DANS TOUTES LES CUISINES

VEETSAN

En cette période inédite et sans précédent pour la santé de tous, nous mettons au service des restaurants et des collectivités nos expertises acquises dans le domaine médical. Nous vous proposons deux lave-vaisselles qui vont au-delà du simple lavage, pour fournir une désinfection complète et offrir un degré de sécurité jamais atteint auparavant, et protéger votre personnel de cuisine et vos clients.
Ces deux modèles répondent à la norme DIN 10512. Lorsque toutes les procédures spécifiques sont respectées, ces lave-vaisselles permettent d'obtenir une désinfection d'un niveau A_0 60, comme l'indique la norme UNI EN ISO 15883-1 : norme conçue à l'origine pour les machines qui équipent les hôpitaux. Ces objectifs de désinfection stricts sont atteints grâce à la combinaison de plusieurs facteurs dont la durée du cycle de lavage, la température, le rinçage final et l'action chimique.

DES RÉSULTATS REMARQUABLES :
Le degré de désinfection est de 99,999%, annihilant ainsi virus, bactéries et agents pathogènes.



Lave-vaisselle

Code	793601	793605
Version	Lave-vaisselle frontal	Lave-vaisselle à capot
Capacité	40 casiers/h (DIN10512)	80 casiers/h (DIN10512)
Lavage	71/77°C	71/77°C
Rinçage	DIN 10512 : 90 °C - 12 secondes $A_0$60 : 90 °C - 16 secondes	DIN 10512 : 90 °C - 8 secondes $A_0$60 : 90 °C - 18 secondes
Puissance	6,85 kW	9,9 kW
Dimensions	600x612x85 mm	752x755x1567 mm
Dotation	1 casier pour 12 assiettes + 1 casier pour 48 petites tasses/24 tasses + 2 bacs à couverts	
Prix		

La norme $A_0$60 est obtenue lorsque les machines sont utilisées et entretenues conformément aux spécifications du fabricant.

VEETSAN

« Performant & polyvalent, parfait pour tous types de restaurants »

Fabriqué en EUROPE

LES + PRODUITS

- *Haute productivité : 72 casiers/heure*
- *Excellente performance de rinçage et résultat de lavage parfait*
- *Système d'économie d'énergie qui transfert la chaleur captée de la machine vers l'eau d'alimentation de la chaudière*
- *Installation facile et rapide*



Lave-vaisselle à capot

Code	630427	630428
Cycle de lavage	3 cycles : 50/84/150 secondes	3 cycles : 50/84/150 secondes
Condenseur	Non	Oui
Puissance	12,9 kW	12,9 kW
Dimensions	746x877x1549 mm	667x755x2273 mm
Prix		

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piétement. Doseur de produit de lavage et de rinçage intégré. Avec pompe de vidange. Hauteur de passage 440 mm. Dimensions casier 500x500 mm. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'autonettoyage, tableau de commande électronique avec autodiagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85 °C. Dotation : 1 casier pour 18 assiettes plates ø 240 mm + 1 godet à couverts. Alimentation 400 V tri, commutable en 230 V mono.

LAVE-BATTERIE

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT



LES + PRODUITS

- *Panier 600x500 mm*
- *Compatible format 600x400 mm et cuve batteur jusqu'à 40 L*
- *Double paroi avec calorifugeage*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-ustensiles multifonction

Code	**632172**
Hauteur de passage	440 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	600x705x1425 mm
Prix	

Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande électronique. Bouton cycle qui indique la phase de fonctionnement. Cycle de lavage de 60/120/180 secondes ou 120/180/240 secondes + infini. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Doseur de produit de lavage et rinçage. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm. Alimentation 400 V tri - 50/60 Hz.



LES + PRODUITS

- *Programmation complète*
- *Affichage graphique avec description des phases de lavage*
- *Programmation des temps de dosage du produit lessiviel et de rinçage*
- *Compteur de cycles*
- *Fonction service entretien*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-batterie

Code	**630024**
Hauteur de passage	640 mm
Puissance totale	8,2 kW
Dimensions	805x845x1785 mm
Prix	

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégraux. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

lamber

Depuis plus de 50 ans,
Lamber allie innovations technologiques, design et respect des exigences des utilisateurs afin de vous garantir des produits adaptés à vos besoins.
Parmi les premiers fabricants de lave-vaisselle, Lamber est aujourd'hui un des leaders qui vous offre des technologies toujours plus sophistiquées pour un confort de travail inégalable.



RETROUVEZ TOUS NOS LAVE-BATTERIES

SCANNEZ & DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE



LES + PRODUITS

- *Panier 600x500 mm*
- *Compatible format 600x400 mm*
- *Universel et compact, idéal pour les laboratoires de boulangerie et pâtisserie*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-vaisselle multifonction

Code	**632171**
Hauteur de passage	400 mm
Puissance	8 kW
Dimensions	600x645x820 mm
Prix	

Carrosserie tout inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Commandes à touches sensitives avec affichage des phases de lavage et des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Surchauffeur à rinçage constant. Cuve avec fond incliné autonettoyante et filtre intégraux. Porte étampée autonettoyante et contrebalancée. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Sans adoucisseur. Doseur de produit de lavage et rinçage. Dotation : 1 casier générique ouvert sur deux côtés + 1 compartiment inox pour 3 plateaux + 1 casier pour 22 assiettes + 1 casier générique + 2 godets à couverts. Alimentation 400 V tri - 50/60 Hz.

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



LES PRODUITS

- *Avancement automatique des casiers*
- *Économiseur pour réduire la consommation d'énergie*

Fabriqué en EUROPE

lamber

Lave-verres à traction de panier

Code	**130870**
Puissance	30 kW
Dimensions	2900x8200x2100 mm
Prix	**Nous consulter**

140 paniers/h. Carrosserie, structure et châssis entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tunnel de lavage : 3 bras supérieurs + 1 bras inférieur pour le pré-lavage, 3 bras supérieurs + 2 bras inférieurs pour le lavage, 1 bras supérieur + 1 bras inférieur pour le rinçage. Commande du système d'avancement automatique, avec système d'arrêt à friction de sécurité sur l'arbre de traction des casiers. Système de pré-lavage garanti à 40 °C. Système de lavage supérieur et inférieur fixe à 60 °C. Système de rinçage supérieur et inférieur fixe à 85/90 °C. Bras de lavage et rinçage en inox démontables et interchangeables. Double paroi isolée avec calorifugeage acoustique et thermique. Cuve inclinée avec bords arrondis. Pompe lavage autovidangeable inox. Porte contre-balancée. Entretien en frontale. Chargement cuve automatique. Filtres à tiroir sur la cuve et sur la pompe. Surchauffeur isolé. Alimentation 380 V tri.





SCANNEZ & DÉCOUVREZ LA LIGNE COMPLÈTE

RETROUVEZ TOUS NOS TUNNELS DE LAVAGE

LES PRODUITS

- *Écran tactile avec pictogrammes animés*
- *Raccordement facile*
- *Pression de rinçage constante*
- *Faible consommation*
- *Réversible sur site*
- *Prédisposée entrée à droite*
- *Construction double paroi*

Lave-vaisselle à avancement automatique

Code	**000184**	**000187**
Version	Sans condenseur	Avec condenseur
Tunnel de séchage linéaire	Oui	Oui
Puissance	29,6 kW	30 kW
Dimensions	1680x920x1785 mm	1680x920x1785 mm
Prix	**Nous consulter**	**Nous consulter**

100 casiers/h. Réversible sur site, prédisposé sens de fonctionnement de droite à gauche. Tunnel de séchage et condenseur livrés séparément. Écran tactile avec pictogrammes animés. Pédale auto-démarrage. Vanne de pression pour rinçage constant à 1,5 bar. Vidange automatique. Consommation d'eau de rinçage 1,5 L/casier. Prédisposée pour recevoir les produits détergent et de rinçage (aucun percement de cuve n'est à prévoir). Connectivité prise RS485, clé USB et Wifi intégrée. Longueur entre tables 1680 mm avec le tunnel de séchage installé. Alimentation 380 V tri.

ecomax™ by HOBART

ECOMAX, une gamme simple d'utilisation pour tous ceux qui sont à la recherche d'une machine économique destinée à un usage professionnel. Parfaitement adaptée à la petite restauration ayant une consommation irrégulière de lavage et qui souhaite investir dans un lave-vaisselle fiable et économique. ECOMAX répond à toutes ces exigences pour un résultat de lavage hygiénique.



C815-EA

Hygiène optimale grâce aux cuves embouties

Filtres de cuve en inox

Paniers filtre accessible en façade

Bras de lavage sans bouchons

Simple rinçage (double en option)

Remplissage par surchauffeur (séparé en option)

Commande électronique avec affichage des températures et vidange centralisée

2 vitesses (3 en option)

Interrupteur principal et arrêt d'urgence inclus

Fabriqué en ALLEMAGNE

Lave-vaisselle à avancement automatique

Code	975711	975712	975713
2 vitesses	80* / 120	100* / 150	135* / 200
Prélavage	-	oui	oui
Lavage	oui	oui	oui
Rincage			
Simple rinçage	180 L/h	200 L/h	220 L/h
Condenseur C12		oui	oui
Séchage D		oui	oui
Raccordement et consommation électrique			
Eau chaude / C12	23,6 kW / 18,9 kWh	28,3 kW / 22,6 kWh	31,1 kW / 24,6 kWh
Dimensions	1350x775x1475 mm	2500x775x2120 mm	2650x775x2120 mm
Prix		**Nous consulter**	

Autres configurations : nous consulter.

**Vitesse avec 2 minutes de temps de contact selon DINspec10534.*



C815-A



C815-LA

POSSIBILITÉ GRENKE FINANCEMENT

winterhalter®

LES + PRODUITS

- *Réduction des coûts d'exploitation*
- *Rentabilité maximale*
- *Cycles de lavage courts*
- *Résultats de lavage irréprochables*
- *Utilisation simple et intuitive*
- *Très grande facilité d'utilisation et de maintenance*



Fabriqué en EUROPE

Lave-verres

Code	**130958**
Passage utile	309 mm
Capacité cuve	15,3 L
Puissance	7,9 kW
Dimensions	600x635x725 mm
Prix	

Osmoseur

130903 215x505x420 mm — *1*

Dotation : panier 500x500 mm. 3 programmes. 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. Alimentation 400 V tri.

LES + PRODUITS

- *Système de lavage haute performance*
- *Système de filtration du bain lessiviel intelligent qui contrôle la qualité de l'eau en permanence*
- *Porte guillotine et rabattable*
- *Panier relevable*
- *Utilisation simple et intuitive de la machine*



LES + PRODUITS

- *Programme d'assistance au nettoyage*
- *Capot à double paroi avec position d'enclenchement*
- *Démarrage progressif de la pompe de lavage*
- *Cuve emboutie*



Fabriqué en EUROPE

Lave-vaisselle

Code	**130959**
Hauteur de passage	440 mm
Cuve	35 L
Puissance	9,1 k
Dimensions	635x750x1995 mm
Prix	

Pour panier 500x500 mm. 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. 3 programmes. 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. Alimentation 380 V tri.

Fabriqué en EUROPE

Lave-batterie frontal

Code	**130905**
Hauteur de passage	640 mm
Puissance	9,4 - 16,4 kW
Dimensions	775x870x1910 mm
Prix	

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. En option : prélavage à l'eau froide sur simple pression d'un bouton. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

winterhalter®

SOIGNEUSEMENT CONÇUE PAR DES PROFESSIONNELS POUR LES PROFESSIONNELS

GAMME CTR

Lave-vaisselle à avancement automatique de casiers compact
RENDEMENT EXCEPTIONNEL

« Créez votre laverie sur-mesure. Une solution adaptée à chaque besoin. Toutes les combinaisons sont possibles ! »



ERGONOMIE

Le tri préalable de la vaisselle sale est souvent le point noir. La solution : un poste de travail organisé de façon professionnelle et ergonomique avec des déplacements réduits. Pour un déroulement fluide et rapide des tâches.

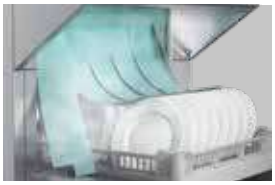
HYGIÈNE

Les modules comme le récupérateur de calories « Energy » permettent d'améliorer l'air ambiant. Les modules pouvant être installés ultérieurement, le processus d'organisation en devient encore plus flexible.

CONFORT D'UTILISATION

L'une des questions les plus cruciales lors de l'organisation d'une laverie : l'efficacité et la rentabilité. Bonne nouvelle : la CTR est dotée d'une commande intelligente qui garantit des coûts d'exploitation réduits au minimum.

Différentes variantes, jusqu'à trois cuves possibles, modules et fonctionnalités évolutifs : la gamme CTR est basée sur un système modulable et peut être entièrement adaptée selon vos besoins. Même pour les laveries les plus exiguës. Portes pivotantes à 180° et cuves embouties. Élément thermique hygiénique de la cuve. Mode hygiène pré-réglable : la vitesse d'avancement de la machine est automatiquement adaptée en cas de baisse anormale de la température de la cuve, pour une hygiène optimale garantie. Attesté par la certification d'hygiène, conformément à la norme DIN SPEC 10534. Paniers 500x500 mm. Hauteur d'entrée 400 mm. Hauteur de travail 900 mm.







winterhalter®

MT | ET TOUT FONCTIONNE

Polyvalent. Performant. Le lave-vaisselle à avancement automatique de paniers ou à bandes, sur-mesure. Pour les grands volumes de vaisselle. Économique et fiable.



OPÉRATIONNEL TOUT DE SUITE

L'heure de pique. Arrivée massive de clients. De grands volumes de vaisselle. La cuisine industrielle est régie par ses propres lois. L'objectif de la série MT : que les lave-vaisselles à avancement automatique performants remplissent pleinement leur fonction. Quelles que soient les circonstances. Sans faux pas. Ils sont faciles à utiliser et économes en énergie. Leur construction est modulaire et ils sont personnalisables. Conçues spécialement pour vous : des machines sur lesquelles on peut se reposer.

MTF | CONVOYEUR À BANDES

Pour des volumes de vaisselle homogènes à des heures définies. Dans les cafétérias, les cliniques, les grandes cantines et les établissements de soins.

MTR | LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DE PANIERS

Pour des volumes de vaisselle différenciés répartis sur l'ensemble de la journée. Dans les hôtels, les restaurants, aires de service, petites cantines et maisons de soins.

winterhalter®

Ils sont souvent éclipsés par la machine. Souvent sous-estimés, mais leur influence est cruciale sur le résultat de lavage : plus ils sont efficaces, meilleur est le résultat. C'est pourquoi, en tant que spécialiste du lave-vaisselle, Winterhalter possède son propre laboratoire, dans lequel des formules à l'efficacité maximale sont développées. Détergents et liquides de rinçage, pour des utilisations spéciales et fiables en matière de propreté et d'hygiène.



Détergent liquide F8500

130954 Bidon 25 kg — *1*

Détergent universel sans phosphate. Formule améliorée avec du phosphonate. Plus concentré pour un dosage diminué.



Détergent liquide F300

130955 Bidon 12 kg — *1*

Détergent à base de chlore actif, particulièrement adapté au lavage des services à café, thé, verrerie et vaisselle.



Détergent liquide F420E

130940 Bidon 6,1 kg — *1*

Détergent alcalin pour la vaisselle et les verres.



Détergent F865plus

130952 Bidon 25 kg — *1*

Détergent liquide avec agent anti moussant, spécial aluminium pour lave-ustensiles.



Produit de rinçage B100n

130953 Bidon 10 L — *1*

Liquide de rinçage universel.

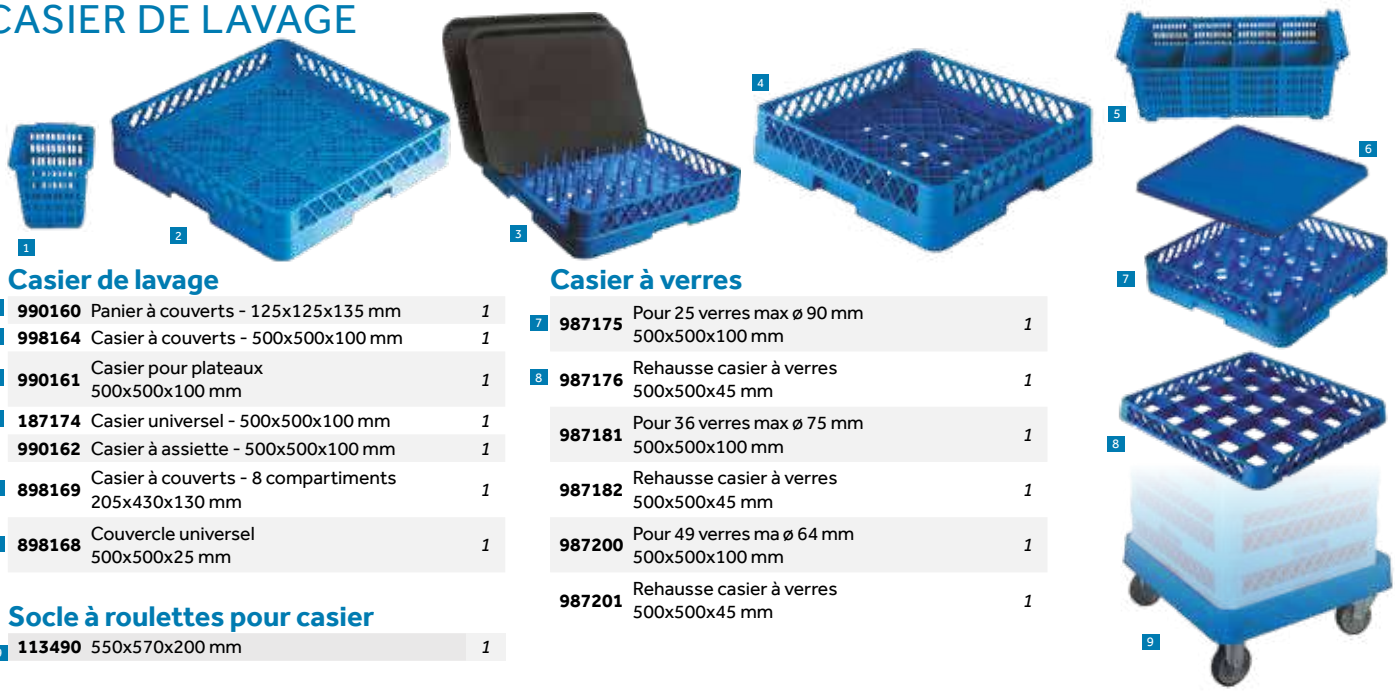


Sel régénérant

130960 Sel fin - 500 g — *1*

Sel régénérant fin en sachet. Convient pour lave-vaisselle avec adoucisseur intégré.

CASIER DE LAVAGE



Casier de lavage

1	**990160**	Panier à couverts - 125x125x135 mm	*1*
2	**998164**	Casier à couverts - 500x500x100 mm	*1*
3	**990161**	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	*1*
4	**187174**	Casier universel - 500x500x100 mm	*1*
	990162	Casier à assiette - 500x500x100 mm	*1*
5	**898169**	Casier à couverts - 8 compartiments 205x430x130 mm	*1*
6	**898168**	Couvercle universel 500x500x25 mm	*1*

Socle à roulettes pour casier

9	**113490**	550x570x200 mm	*1*

Casier à verres

7	**987175**	Pour 25 verres max ø 90 mm 500x500x100 mm	*1*
8	**987176**	Rehausse casier à verres 500x500x45 mm	*1*
	987181	Pour 36 verres max ø 75 mm 500x500x100 mm	*1*
	987182	Rehausse casier à verres 500x500x45 mm	*1*
	987200	Pour 49 verres ma ø 64 mm 500x500x100 mm	*1*
	987201	Rehausse casier à verres 500x500x45 mm	*1*

LA BLANCHISSERIE



ACCESSOIRES



Chariot résidents (15 résidents)

631027	15 casiers, 5 étagères 910x457x1760 mm	*1*

Pour la distribution de linge personnel des résidents. Conçu en fils d'acier chromé. 4 roues pivotantes anti-traces ø 125 mm (dont 2 avec freins). 1 porte-étiquette nominatif par casier.



Chariot porte-sacs

975530	Chariot pour 1 sac 390x410x880 mm	*1*
975531	Chariot pour 2 sacs 785x410x880 mm	*1*
975532	Chariot pour 3 sacs 1180x410x880 mm	*1*
975534	Sacs toile blanc 120 L Lot de 10	*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).



Chariot de blanchisserie

975543	30/35 kg - 223 L - Fond mobile 1080x450x770 mm	*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.



LAVEUSE PROFESSIONNELLE

LES PRODUITS
- *Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED*
- *Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches, salles de sport,...*
- *Smart-control (multilingue) : programmateur rétro-éclairé, tactile et intuitif*



Laveuse essoreuse

Merker

Code	975687
Tambour	7 kg
Essorage	Variable jusqu'à 1500 tr/min
Puissance	4,6 kW (chauffe)
Dimensions	600x660x850 mm
Prix	

Alimentation 400 V tri commutable en 230 V mono sur site.

Accessoire

975688	Kit monnayeur jeton	*1*

Fonctions supplémentaires : express (dès 20 minutes), intensif, eau + et rinçage + (permet de réduire les allergies cutanées), eau +, température, vitesse d'essorage, arrêt cuve pleine, demi-charge, trempage, départ différé, cooldown. Bac à lessive en façade 3 compartiments (pré-lavage/lavage/adoucissant). Vidange par pompe. Alimentation eau froide. 6 programmes standards 20°/30°/40°/60°/70°/90°. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°.

LES PRODUITS
- *Essorage facteur G 440, le meilleur du marché : il extrait le plus d'humidité pour un gain de séchage et réduction des coûts*
- *Totalement autonome : s'installe sur toutes les surface et tous les étages*
- *Suspension avec système de rééquilibrage*
- *Design compact*
- *Utilisation intuitive*



Speed Queen | PROFESSIONAL

Laveuse essoreuse

Code	975750
Tambour	10 kg (96,8 L)
Essorage	1200 tr/min
Puissance	4,8 kW (chauffe)
Dimensions	683x704x1027 mm
Prix	

Distributeur de produits 4 compartiments. Ouverture de la porte 180°. Pompe de vidange de série (vanne de vidange en option). 6 programmes de lavage. 6 options de modification des cycles programmés. Alimentation 220/240 V mono ou 220/240 V tri ou 380/415 V tri - 50 Hz.

LAVEUSE INDUSTRIELLE



LES PRODUITS
- *Basse consommation*
- *Tambour et cuve en acier inox*
- *Programmateur Xcontrol : utilisation intuitive*
- *Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge*
- *Design ergonomique, large ouverture*

primus GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse haute performance

Code	975752	975753	975754	975755	975756
Tambour	6,5 kg (65 L)	7,5 kg (75 L)	10,5 kg (105 L)	13,5 kg (135 L)	18 kg (180 L)
Essorage	1165 tr/min	1165 tr/min	1075 tr/min	1075 tr/min	980 tr/min
Puissance	6,75 kW (chauffe)	6,75 kW (chauffe)	10,1 kW (chauffe)	13,5 kW (chauffe)	14,5 kW (chauffe)
Dimensions	710x642x1115 mm	710x690x1115 mm	795x692x1225 mm	795x842x1225 mm	970×872x1410 mm
Prix					

Dessus en acier inox. Cuve suspendue, super essorage. Façade et panneaux latéraux gris anthracite. Bac à produits breveté. Large vanne de vidange (ø 76 mm). Accès immédiat à l'avant des principaux composants. Machine à laver industrielle développée pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressings, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.

LAVEUSE ASEPTIQUE

LES PRODUITS
- *Programmateur Xcontrol+ : utilisation intuitive et complètement programmable*
- *Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge*
- *Système EasySoap : connexion rapide des produits liquides*
- *Positionnement automatique de la porte*
- *Nouvelle génération : basse consommation énergétique, consommation d'eau réduite*
- *Design ergonomique*



"Une ergonomie de travail dans un design attrayant"

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

primus GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse aseptique traversante compacte

Code	975757	975762
Tambour	18 kg (180 L)	24 kg (240 L)
Facteur	Facteur G 370	Facteur G 370
Essorage	940 tr/min	940 tr/min
Puissance	18 kW	18 kW
Dimensions	900x1145x1455 mm	1020x1145x1455 mm
Prix		

Carrosserie en acier inox. Tambour et cuve en acier inox. Lubrification externe des paliers. Système de fermeture du tambour breveté. Bac à produits breveté. Large vanne de vidange (ø 76 mm). Larges accès latéraux aux principaux composants pour un entretien facile. Laveuse essoreuse à cuve suspendue à super essorage de type barrière permettant la séparation physique des zones de linge sale et propre dans la blanchisserie afin d'éviter la recontamination du linge traité. Facteur G 370. Idéal pour les établissements médicalisés (blanchisseries hospitalières, maisons de retraite, EHPAD), les salles blanches... Alimentation 220/240 V tri ou 380/480 V tri - 50/60 Hz.

SÈCHE-LINGE PROFESSIONNEL

LES PRODUITS

- *Filtre surdimensionné facilement amovible pour le nettoyage*
- *Temps de chauffage court pour un coût d'utilisation réduit*
- *Porte réversible: ouverture à 180° pour un chargement et un déchargement facilités*
- *Design ergonomique, utilisation intuitive*





Speed Queen | PROFESSIONAL

Sèche-linge

Code	**975751**
Tambour	10 kg (198 L)
Chauffage gaz	7,3 kW
Chauffage électrique	5,2 kW (230V) ou 5,3 kW (400V)
Dimensions	683x711x1027 mm
Prix	

Panneau supérieur, frontal et panneaux latéraux couleur gris anthracite. Chauffage gaz ou électrique. 4 programmes de séchage. Indication LED de la phase du programme. Affichage du temps restant. Tambour en acier galvanisé. Alimentation 220/240 V mono ou 220/240 V tri ou 380/415 V tri - 50 Hz.

LES PRODUITS

- *Sèche-linge à condensation d'air*
- *Ventilation axiale*
- *Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène avec éclairage LED*
- *Smart-control (multilingue) : programmateur rétro-éclairé, tactile et intuitif*



Merker

Sèche-linge

Code	**975689**
Capacité	7 kg
Puissance	2,8 kW (chauffe)
Dimensions	595x630x850 mm
Prix	

Kit monnayer

975690 Monnayeur à jeton *1*

Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, crèches, ... Grand hublot ø 360 mm avec ouverture à 180°. Fonctions supplémentaires : express, doux + (séchage en douceur des textiles délicats), anti-bactéries (phase de séchage prolongée qui limite les bactéries dans le linge), départ différé, séchage +, temps. Mesure électronique de l'humidité du linge par sonde. Filtre à peluches de grandes dimensions. Vidange par pompe pour l'évacuation automatique des condensats. Alimentation 400 V tri commutable en 230 V mono sur site.

SÈCHE-LINGE INDUSTRIEL



Sèche-linge rotatif

Code	**975758**
Tambour	9 kg (195 L)
Puissance	6/9/12 kW (chauffe)
Dimensions	710x945x1150 mm
Prix	

Carrosserie en gris anthracite. Panneau supérieur en acier inoxydable. Microprocesseur facile à utiliser (ECT). DimpleDry™ avec tambour bombé innovant. Flux d'air axial. Ouverture de porte à 210° pour un chargement et un déchargement aisés. Commande intuitive et facile avec 3 programmes. Alimentation 220/230 V tri - 50 Hz ou 230/240 V tri - 60 Hz ou 240 V tri - 50 Hz.



Sèche-linge rotatif

Code	**975763**
Tambour	9 kg (195 L)
Puissance	2 kW (chauffe)
Dimensions	710x925x1725 mm
Prix	

Version avec pompe à chaleur accessible par l'avant. Carrosserie en gris anthracite. Panneau supérieur en acier inoxydable. Microprocesseur facile à utiliser (ECT). DimpleDry™ avec tambour bombé innovant. Flux d'air axial. Ouverture de porte à 210° pour un chargement et un déchargement aisés. Commande intuitive et facile avec 3 programmes. Système de filtration triple. Alimentation 220/240 V tri - 50 Hz ou 380/415 V tri - 50 Hz.

Idéal pour les collectivités, pressing, blanchisserie, établissement de santé, ...

LES PRODUITS

Ces séchoirs rotatifs sont équipés d'un tambour en acier inoxydable à double sens de rotation pour une utilisation intensive et permettant le contrôle du taux d'humidité du linge (en option)



Sèche-linge rotatif

Code	**975759**	**975760**	**975761**
Tambour	11 kg (250 L)	13 kg (285 L)	16 kg (345 L)
Puissance	16,5 kW (chauffe)	19,5 kW (chauffe)	25 kW (chauffe)
Dimensions	795x1070x1680 mm	795x1160x1680 mm	795x1280x1680 mm
Prix			

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 aisés. Filtre autonettoyant.

CABINE DE SÉCHAGE



LES + PRODUITS
- *Pour les crèches, garderies, écoles, travailleurs à l'extérieur, navires, aéroports, stations de skis, campings...*

« Utilisation ultra flexible, faible consommation »

Cabine de séchage

Code	**975766**
Capacité	4 kg
Séchage	17 g/min après super essorage
Étendage	16 m
Puissance	1,535 kW
Dimensions	595x619x1915 mm
Prix	

Système de tringles réglables en hauteur ou démontables pour offrir plus d'espace. Facile à installer : 1 seul conduit à raccorder au système de ventilation pour extraire l'air humide vers l'extérieur. Composants électriques situés sur le dessus pour un entretien facile. 3 niveaux de températures (haute, moyenne, basse). Protection contre les surchauffes. Classe de protection IP24. Norme CE. Alimentation 220/240 V mono - 50/60 Hz.

TABLE DE REPASSAGE SEMI-PRO

LES + PRODUITS
- *Générateur avec chaudière en inox*
- *Résistance fixée au corps de chauffe (mais démontable)*



LES + PRODUITS
- *Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale*
- *Choc thermique étudié pour fixer le repassage*



Générateur de vapeur

Code	**631024**
Production vapeur	1,7 kg/h
Chaudière	3,2 L
Puissance	1,3 kW
Dimensions	260x360x280 mm
Prix	

Alimentation 230 V mono.

Table de repassage semi pro

Code	**631026**
Puissance	600 W
Dimensions	710x945x1150 mm
Prix	

Position de travail 1200x540x910 mm. Plateau 1140x440/200 mm. Table avec résistance de chauffe au plateau. Table aspirante/chauffante/ soufflante. Jeannette de repassage (non aspirante / non chauffante). Alimentation 230 V mono.

Chariot support

631025	TROL	*1*

SÉCHEUSE-REPASSEUSE

LES + PRODUITS
- *Esthétique*
- *Dispositif protège doigts pour plus de sécurité*
- *Résistances électroniques solides*
- *Commande à pied pour arrêt et démarrage*



LES + PRODUITS
- *Dispositif protège doigts pour plus de sécurité*
- *Cylindre acier ultra poli, faible épaisseur : coût maîtrisé, temps de montée en température court, excellente conduction thermique*

« Design ergonomique »



Sécheuse-repasseuse pour buanderie intégrée

Code	**975764**
Capacité	35 kg/h
Vitesse	3,9 m/min
Puissance	6,18 kW
Dimensions	1600x420x1005 mm
Prix	

Pour buanderie intégrée. S'éteint automatiquement. Nombre réduit de pièces de rechange pour un faible coût de maintenance. Rouleau ø 250x1200 mm. Pression homogène assurant une qualité supérieure de repassage. Le régulateur PID permet de régler la température, garantissant une meilleure distribution de la température et une réduction de la consommation d'énergie. Profil aluminium anodisé et extrudé empêche toute chute de température et assure une qualité de repassage exceptionnelle. Les composants principaux sont facilement accessibles. L'arrière du bassin est isolé avec de la laine céramique (25mm) : pas de gaspillage d'énergie et augmentation rapide de la température. Alimentation 230 V mono - 50 ou 60 Hz ou 230 V tri - 50 ou 60 Hz ou 400 V tri- 50 ou 60 Hz ou 440 V tri - 60 Hz ou 480 V tri - 60 Hz.

Sécheuse-repasseuse industrielle

Code	**975765**
Capacité	62 kg/h
Vitesse	Variable de 1 à 6 m/min
Puissance	24,3 kW
Dimensions	2084x755x1110 mm
Prix	

Sécheuse-repasseuse à cylindre chauffant. Rouleau ø 320x1664 mm. Contact du linge avec le cylindre sur 300°. Arrêt d'urgence et interrupteur. Bandes de repassage résistantes en méta-aramide. Rouleau presseur optimisé pour une qualité de repassage supérieure. Système d'entraînement direct, sans entretien. Refroidissement automatique. Programmateur MCX facile à utiliser. Indicateur de vitesse et de température de repassage. Moteur à variateur de fréquence. Aspiration des buées centrale sans entretien, pas de filtre à peluches. Évacuation des buées à l'arrière ou à droite. Clapet d'échappement réglable. Système de contrôle de la surchauffe (OCS) avec 3 capteurs thermiques. Existe en version chauffage gaz. Alimentation 440/480 V tri, 230 V mono - 50 ou 60 Hz ou 230 V tri - 50 ou 60 Hz ou 400 V tri- 50 ou 60 Hz ou 440 V tri - 60 Hz ou 480 V tri - 60 Hz.

LES VESTIAIRES



VESTIAIRE



LES PRODUITS

- *Construction monobloc sur socle*
- *Facilité de pose grâce à sa stabilité, son poids et son faible encombrement*

Vestiaire industrie propre

941404	2 pers. - 415x500x1800 mm	*1*
941405	4 pers. - 800x500x1800 mm	*1*
941403	6 pers. - 1185x500x1800 mm	*1*
941406	4 pieds pour vestiaires 32	*1*

Conçu 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.





LES PRODUITS

- *Construction monobloc soudée*
- *Double renfort de porte vertical sur toute la hauteur*
- *Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée*

Vestiaire industrie salissante

941401	1 pers. - 400x500x1940 mm	*1*
941400	2 pers. - 800x500x1940 mm	*1*
941402	3 pers. - 1200x500x1940 mm	*1*

Conçu avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité. Fermeture avec un moraillon porte-cadenas. Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm



LES PRODUITS

- *Perforations originales et pointillés «couture» pour un design graphique*
- *Aération optimale*

Vestiaire industrie propre

941334	2 cases - 600x500x1915 mm	*1*
941335	3 cases - 900x500x1915 mm	*1*
941336	4 cases - 1200x500x1915 mm	*1*

Vestiaire d'atelier soudé, version Optimum. Avec pieds polypropylène. 1 tablette avec tringle porte-cintres par case. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas débrayable. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 230 mm. Certifié NF Mobilier Technique et NF Environnement

Découvrez encore plus de produits :
casiers à linge, armoires de rangement,
armoire de sûreté, bancs, casiers élèves, ...

SCANNEZ & DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION COMPLÈTE



LES + PRODUITS

- *Montants anti-effraction*
- *Aération assurée en façade et dessus perforé*

Vestiaire industrie propre

941330	3 cases - 900x500x1800 mm	*1*
941331	4 cases - 1200x500x1800 mm	*1*

Vestiaire d'atelier soudé, version Prima. Sans pied. 1 tablette avec tringle porte-cintres par case. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas en applique. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 230 mm.



Vestiaire industrie propre

941332	2 cases - 800x500x1800 mm	*1*
941333	3 cases - 1200x500x1800 mm	*1*

Vestiaire d'atelier soudé, version Prima. Sans pied. 1 tablette avec tringle porte-cintres par case. Séparation médiane fixe. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas en applique. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 330 mm.



LES + PRODUITS

- *Construction monobloc soudée*
- *Double renfort de porte vertical toute hauteur*
- *Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée*

Vestiaire multi-cases

941407	2 pers. - 300x500x1800 mm	*1*
941408	4 pers. - 600x500x1800 mm	*1*
941409	6 pers. - 900x500x1800 mm	*1*
941410	8 pers. - 1200x500x1800 mm	*1*

Suspendre ses vêtements tout en optimisant l'espace alloué au personnel. 1 tringle en PVC munie de 2 crochets en plastique. Peinture époxy durable et résistante aux chocs. 4 trous de chaque côté et au dos pour solidariser les vestiaires. Porte-étiquette transparent auto-adhésif (étiquettes non fournies, format 24x80 mm). Aération en partie haute de chaque porte. Plis et rebords renforcés sans arêtes coupantes. Fermeture 1 point par moraillon (autres fermetures sur demande).2 butées en caoutchouc anti-bruit par porte.



LES + PRODUITS

- *Couleurs vives et variées*
- *Perforations originales et pointillés «couture» pour un design graphique*
- *Esthétique*

Vestiaire

941290	1 colonne / 2 portes 300x500x1915 mm	*1*
941291	2 colonnes / 2 portes 600x500x1915 mm	*1*
941321	2 colonnes / 3 portes 600x500x1915 mm	*1*
941305	Cloison verticale 2 tablettes 500x500 mm (colonne à gauche ou à droite)	*1*

Vestiaire Optimum multi-casiers soudé. Avec pieds polypropylène. Porte-étiquette embouti. 1 tringle porte-cintres par case (sauf SA2/6P-B4). Moraillon porte-cadenas. Fermeture 1 point. Passage utile d'une case : 230 mm.



Vestiaire

941322	1 colonne / 2 portes 500x400x1915 mm	*1*
941323	2 colonnes / 3 portes 800x500x1915 mm	*1*
941324	2 colonnes / 4 portes 800x500x1915 mm	*1*
941325	2 colonnes / 5 portes 800x500x1915 mm	*1*
941326	2 colonnes / 5 portes 800x500x1800 mm	*1*

Vestiaire Optimum multicasiers soudé. Avec pieds polypropylène (sauf SB210S-B4). Passage utile d'une case : 330 mm pour passage d'un casque intégral. Tringle porte-cintres pour version 2 portes sur hauteur. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas. Fermeture 1 point.



LES + PRODUITS

- *Perforations originales et pointillés «couture» pour un design graphique*
- *Aération optimale*

Vestiaire

941337	2 cases - 800x500x1915 mm	*1*
941338	2 cases - 1200x500x1915 mm	*1*

Vestiaire d'atelier soudé version Optimum. Avec pieds polypropylène. 1 tablette avec tringle porte-cintres et 2 patères par case. Séparation médiane fixe. Porte-étiquette embouti. Moraillon porte-cadenas débrayable. Fermeture 1 point. Largeur utile d'une case : 330 mm.

CASIER INDIVIDUEL

LES + PRODUITS

- *Pratique, compacte et modulaire, une solution simple & économique*
- *Fermeture 1 point par serrure à clés*
- *Jusqu'à 5 cases superposées max*



Casier individuel modulaire

941416	1 personne - 380x380x380 mm	*1*
941417	Socle pour casier 380x375x80 mm	*1*

Construction monobloc en tôle d'acier, corps et portes 7/10ème. Porte munie de renfort vertical et porte-étiquette. Assemblage vertical par clavette, assemblage horizontal par vis. Peinture époxy durable et résistante aux chocs. Possibilité de ranger un casque de moto. Dimensions utiles par case : 378x350x360 mm.



Coiffe inclinée

941313	800x500x20/200 mm	*1*
941312	900x500x20/200 mm	*1*
941306	1200x500x20/200 mm	*1*

Coiffe peinte gris RAL 7035. Fixation par emboîtement.



LE MEILLEUR DE LA **BOUCHERIE CHARCUTERIE & TRAITEUR**

LA BOUCHERIE CHARCUTERIE & TRAITEUR

La préparation 432
Le travail sous-vide 441
Le service en magasin 443
La coutellerie & les tables 446
Les armoires & fumoirs 453
La cuisson 455
Le magasin 460

Conformément aux conditions générales de vente consultables au dos du catalogue, les prix sont indiqués à l'unité (sauf mention contraire), le conditionnement d'achat figure à côté de chaque prix. Tous les prix sont hors taxes, en euros et sont communiqués à titre indicatif. Ils sont susceptibles de variations. Livraison et installation en sus.

LA PRÉPARATION



HACHOIR



Hachoir de laboratoire

Code	524392	524391	524393
Coupe	Double coupe	Double coupe	Double coupe
Diamètre	ø 82 mm	ø 82 mm	ø 98 mm
Débit	300 kg/h	300 kg/h	600 kg/h
Puissance	1105 W	1105 W	2210 W
Alimentation	230 V mono	380 V tri	380 V tri
Dimensions	240x450x530 mm	240x450x530 mm	260x530x620 mm
Prix			

Carrosserie inox AISI 304. Corps, couteaux, grilles ø 4,5 mm et vis sans fin en inox, tous démontables. Sortie ø 82 mm pour MAPTC22XMONO et MAPTC22X, ø 98 mm pour MAPTC32TX. Marche/arrêt par bouton poussoir. Marche avant/arrière. Démontage du corps ultra-rapide.

Pour les pros

LES + PRODUITS

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



Fabriqué en FRANCE

Hachoir de laboratoire

Code	949530	949531
Production théorique	350 kg/h	600 kg/h
Grille	3 mm	5 mm
Puissance	1,1 kW	2,2 kW
Dimensions	560x340x445 mm	670x425x505 mm
Prix		

Machine conforme aux normes de sécurité et d'hygiène européennes. Cette mécanique permet de travailler en continu avec une grande fiabilité. Alimentation électrique basse tension dans boîtier étanche à glissière (accès SAV simplifié). Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Démontage rapide. Alimentation 380 V tri.

LES PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Carter monobloc*
- *Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)*
- *Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale*
- *Corps et hélice bien travaillés pour un hachage parfait*

Simple mais efficace



Pour les grosses pièces de viande





Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Hachoir de laboratoire

Code	949402	949403	949459
Production théorique	300 kg/h	500 kg/h	950 kg/h
Trémie	3,5 L	20 L	50 L
Coupe	Double coupe	Double coupe	Double coupe
Puissance	1,1 kW	2,2 kW	3,3 kW
Dimensions	285x386x542 mm	558x700x663 mm	573x807x1120 mm
Prix			

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Double coupe système Unger. Alimentation 400 V tri.

ø sortie 98 mm, grille ø 5 mm. Double coupe système Unger. Équipé d'un capot de protection de sortie asservi par un contact de sécurité. Alimentation 400 V tri.

Machine sur pieds. Pignons en acier trempé et rectifiés. Trou d'alimentation carré pour favoriser une meilleure descente de la viande. ø sortie 114 mm, grille ø 5 mm. Alimentation 220/380 V tri - 50/60 HZ. 220 V mono en option.



LES PRODUITS

- *Grosse capacité*



Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Hachoir-mélangeur

Code	949460
Débit théorique	1400 kg/h
Trémie	105 L
Dimensions	700x722x1221 mm
Prix	

Équipé de deux moteurs séparés, qui permet de réaliser des pré-mélanges ou mélanges entre deux passages de viande. Corps démontable. ø sortie 114 mm, grille ø 5 mm. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES PRODUITS

- *Grosse capacité*

Pour le semi-industriel et l'industrie



Fabriqué en FRANCE

Hachoir de laboratoire

Code	949533
Production théorique	1600 kg/h
Trémie	130 L
Puissance	5,5 kW
Dimensions	1145x870x1290 mm
Prix	

Machine de laboratoire alliant simplicité et robustesse, pour fabrication industrielle. Réducteur surpuissant entièrement fabriqué par nos soins. Entièrement réalisé en inox AISI 304. Corps extérieur. Facilité de nettoyage. Réducteur ne nécessitant pas de maintenance. Plateau de grande capacité. Équipé d'une marche arrière. Existe également en triple coupe. Disponible modèle de table. Alimentation 380 V tri

HACHOIR RÉFRIGÉRÉ

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox*
- *Corps démontable*
- *Régulation par thermostat électronique à affichage digital*



Hachoir réfrigéré

Code	**949400**
Production théorique	300 kg/h
Trémie	5 L
Coupe	Double coupe
Puissance	1,1 kW
Dimensions	513x565x621 mm
Prix	

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituteur avec 5 calibrages : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement inox 18/10. Corps, réserve et vitrine réfrigérés. Éclairage rouge dans la vitrine. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique et pulsé. Couvercle verre avec amortisseur. Gaz R600a. Sécurité sur écrou de corps. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri.

LES + PRODUITS

- *Hachoir réfrigéré avec reconstituteur*
- *Modèle avec vitrine le plus compact du marché*
- *Panel de commande en acier inox 100% étanche IP67*



Hachoir réfrigéré

Code	**949534**
Production théorique	300 kg/h
Puissance	1,1 kW
Dimensions	452x505x567 mm
Prix	

Avec vitrine et reconstituteur. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Vitrine à ouverture verticale permettant d'opérer dans un espace réduit. Vitrine asservie offrant une sécurité optimale lors de la manipulation des éléments de coupe. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique. Alimentation 380 V tri.

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Carter monobloc*
- *Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)*
- *Démontage du corps par simple déverrouillage de la poignée latérale*



Hachoir réfrigéré

Code	**949451**
Production théorique	500 kg/h
Trémie	20 L
Puissance	2,2 kW
Dimensions	484x462x525 mm
Prix	

ø sortie 98 mm, grille ø 4 mm. Pignons en acier trempé et rectifiés. Conforme aux normes CE. Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique (échangeurs directement en contact avec les parties à réfrigérer afin d'éviter les pertes de froid). Sécurité sur écrou de corps. Régulation par thermostat électronique à affichage digital. Gaz : R 600a. Alimentation 400 V tri.



LES + PRODUITS

- *Entièrement inox*
- *Corps démontable*
- *Régulation par thermostat électronique à affichage digital*



Hachoir réfrigéré

Code	**949401**
Production théorique	300 kg/h
Trémie	5 L
Coupe	Double coupe H82
Puissance	1,1 kW
Dimensions	430x344x564 mm
Prix	

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. Sécurité sur écrou de corps. Gaz R600a. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri.

LES + PRODUITS

- *Hachoir réfrigéré avec reconstituteur*
- *Panel de commande en acier inox 100% étanche IP67*



Hachoir réfrigéré

Code	**949535**
Production théorique	300 kg/h
Puissance	1,1 kW
Dimensions	560x337x444 mm
Prix	

Design compact et moderne. Avec reconstituteur. Plateau entièrement rayonné facilitant le nettoyage des angles. Carrosserie monobloc avec une façade lisse et un fourreau soudé offrant une hygiène irréprochable. Mousse isolante injectée et moulée pour une meilleure isolation thermique. Alimentation 380 V mono.



Accessoire

949452 Reconstituteur pour Cryolite — *1*

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

Saviez vous ?

QUELLE EST LA COMPOSITION DU SYSTÈME DE COUPE D'UN HACHOIR ?

Le système de coupe d'un hachoir est composé essentiellement de 2 pièces :

- Les grilles : il existe différents types de diamètres de trous pour différents types de résultats voulus (viande hachée, steak tartare, pâté ...)

- Les couteaux : permettent de découper la viande. Il existe des hachoirs en simple ou en double coupe, voire même en triple coupe selon la quantité de viande à hacher.
Les couteaux s'usent au fil du temps, c'est pourquoi, vous pouvez contacter votre installateur Gafic qui vous proposera une sélection de couteaux neufs pour votre hachoir.

POUSSOIR



« Cadences de travail importantes »

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Idéal pour la fabrication de saucisses portionnées et torsadées*
- *Portionneur et torsadeur programmables*
- *Écran tactile*



Poussoir automatique

Code	949453
Production théorique	380 kg/h
Trémie	32 L
Dimensions	700x745x1046/1570 mm
Prix	

S'utilise avec du boyau naturel. Permet de gagner beaucoup de temps par rapport à un poussoir continu et une grande précision des portions (±5 grammes). Livré avec 3 cornets ø 14, ø 20 et ø 30. Manomètre de pression. Circuit hydraulique fermé. Portionneur très précis, réglable de 0 à 10 000 g. Nombre de portions programmable. Torsadeur programmable de 0 à 10 tours. Dosage et calibrage. Conforme aux normes CE. Cadence : 140/150 portions de 50/60 gr/min, 200 portions de 10-20 g/min. Mémoire : 60 programmes en portion/torsion ou torsion/portion. Alimentation 380 V tri.



LES + PRODUITS

- *Socle, cylindre et colonne en inox*
- *Commande à 2 vitesses par manivelle*
- *Cylindre à fond plat et amovible*

Poussoir de table manuel

Code	949513
Capacité	13 L /10-20 kg
Dimensions	400x260x725 mm
Prix	

Machine de table proche de la perfection ! Piston en matière synthétique alimentaire. Muni d'un joint torique pour une parfaite étanchéité.



« Les poussoirs pour le quotidien »

LES + PRODUITS

- *Tout inox*



Poussoir

Code	949415	949416	949417	949461
Capacité	15 L	25 L	40 L	56 L
Puissance	0,55 kW	0,75 kW	1,5 kW	1,5 kW
Dimensions	381x441x1003 mm	363x499x1155 mm	515x532x1115 mm	515x532x1115 mm
Prix				

Entièrement inox 18/10, y compris le couvercle, le piston et les cornets. Décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère. Grande souplesse de réglage de la vitesse du piston. Retour rapide du piston pour le remplissage. Moteur IP65. Monté sur roulettes d'origine. Livré avec 3 canules : ø 14, 20 et 30mm, clé et extracteur pour le piston. Circuit hydraulique fermé avec réservoir. Conforme aux normes CE. Finition inox brossé fin. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

LES + PRODUITS

- *Tout inox*



Poussoir

Code	949510	949511	949512
Capacité	13 L /10 kg	25 L /20 kg	40 L /35 kg
Moteur	0,75 CV	1 CV	1,5 CV
Puissance	0,55 kW	0,75 kW	1,1 kW
Dimensions	430x605x1014 mm	660x500x1148 mm	730x590x1270 mm
Prix			

Machine fabriquée entièrement en acier inoxydable. Encombrement au sol réduit. Groupe hydraulique indépendant, à circuit fermé, avec réservoir en inox. Couvercle inox à double serrage et joint torique. Poignée en façade. 2 roulettes et 2 pieds réglables. Dosificateur : nous consulter. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

MÉLANGEUR

LES + PRODUITS

- Cuve motorisée par 2 moteurs
- Réducteur à bain de graisse
- Entièrement étanche
- Tout inox



Idéal pour toutes sortes de chairs

LES + PRODUITS

- Grande stabilité du socle en inox équipé de roulettes arrières
- Fonctionnement silencieux
- Efficacité, hygiène et sécurité

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Mélangeur

Code	949410	949411
Capacité de mélange	2 à 35 kg	2 à 50 kg
Contenance	30 à 35 kg	45 à 50 kg
Moteur	1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV	1 CV (0,75 kW) + 0,5 CV
Dimensions	600x817x1073 mm	600x854x1114 mm
Prix		

Cuve motorisée. Entièrement inox 18/10. Bras relevable et cuve basculante. Robuste et silencieux. Appareillage électrique protégé dans un boîtier étanche. Couvercle de protection. Sécurité qui empêche la mise en marche quand on lève le bras. Monté sur roulettes à l'intérieur des pieds. Les pétrins mélangeurs PMX60 cm et PMX90 cm permettent de mélanger et pétrir toutes les chairs sans meurtrissage en quelques minutes. Conformes aux normes CE. Alimentation 400 V tri.

Mélangeur à axe oblique

Code	949520	949521
Capacité de mélange	8 à 33 k	10 à 55 kg
Puissance	0,30 Kw	0,30 Kw
Dimensions	540x750x930 mm	580x760x1040 mm
Prix		

Conçu pour le travail de la viande, construction en inox pour une hygiène parfaite. L'entraînement est effectué par moto-réducteur à roue en bronze et vis sans fin développant un grand couple. Aucun entretien n'est nécessaire. Trois minutes suffisent pour obtenir une mêlée homogène, évitant ainsi les problèmes de farcissage de la chair. Bras à deux branches relevables avec assistance pneumatique favorisant la réduction du temps de mélange. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

PÉTRIN



Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Pétrin à bras

Code	949466
Capacité	180 L - 10 à 130 kg
Puissance	1,5 Kw
Dimensions	970x640x1100/1590 mm
Prix	

Cuve basculante. Bras démontable pour faciliter le démontage. Mélangeurs très polyvalents. Construction 100% inox. Idéal pour les chairs dures. Commande bi-manuelle pour le déchargement. Conforme CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz

LAMINOIR



Laminoir

Code	632502
Largeur de laminage	520 mm
Vitesse	50 cm/seconde
Puissance	0,37 kW
Prix	

Machine robuste. Commande manuelle avec bouton. Table relevable. Alimentation 230/400 V tri - 50 Hz.

POMPE À SALER

LES + PRODUITS

- Mise en route et arrêt de la pompe à l'aide d'un bouton poussoir inox auto-maintenu
- Idéal pour la salaison



Fabriqué en FRANCE

Pompe à saler

Code	949526
Débit	750 L/h
Sonde	Multisonde 3 ou 5 aiguilles
Puissance	0,25 kW
Dimensions	453x240x242 mm
Prix	

Pompe auto amorçante à débit constant. Réalisation tout inox. Poignée de transport. Réduction du bruit à l'aide de plaques insonorisantes. Système d'aération. Alimentation 230 V mono.

CUTTER

Retrouvez notre sélection pour la préparation dynamique p.262





LES + PRODUITS

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

Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Cutter

Code	954050
Vitesse	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min
Cuve	Cuve cutter inox 20 L
Couteau	Couteau 3 lames lisses inclus
Puissance	4400 W
Dimensions	380x630x820 mm
Prix	

Couvercle transparent Grande Vision, pour un contrôle permanent et facile. Nettoyage au lave-vaisselle. Possibilité d'adjonction de liquides ou d'ingrédients en cours de fabrication. Couteaux3 lames dentées spécial persil en dotation. Toutes les pièces se démontent facilement pour un nettoyage facilité de la machine. Support moteur plat pour un nettoyage facile. Poignées de cuve pour une bonne préhension et une à l'arrière de la machine pour un déplacement facile. Couvercle muni d'un joint pour une parfaite étanchéité. Remontée centrale de cuve haute pour le travail des préparation liquides. Alimentation 400 V tri.



LES + PRODUITS

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

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Fabriqué en FRANCE

robot coupe

Cutter

Code	954052
Vitesse	2 vitesses : 1500 et 3000 tr/min
Cuve	Cuve cutter inox 28 L
Couteau	Couteau 3 lames lisses inclus
Puissance	5400 W
Dimensions	600x760x1800 mm
Prix	

Tableau de bord conçu pour une utilisation simple et sûre et équipé d'une minuterie pour un meilleur contrôle des préparations. Commandes par impulsions pour une précision de coupe optimale. Cuve amovible et basculante avec levier de blocage pour faciliter les opérations de vidage et nettoyage en minimisant les efforts. Déplacement de la machine facilité avec les 3 roulettes escamotables. Conçu pour réaliser tous types de gros hachages, hachages fins, émulsions, sauces, broyages, mélanges et pétrissages. 50 à 300 couverts. Couteau 3 lames dentées spécial persil en dotation. Alimentation 400 V tri.



Fabriqué en FRANCE

Cutter

Code	949536
Capacité	15 L - 10 kg
Vitesse couteaux	1500 à 3000 tr/min
Vitesse cuve	12 à 14 tr/min
Puissance	1,8 kW
Dimensions	830x590x610 mm
Prix	

Machine robuste et fiable grâce à une conception tout inox AISI 304. Permet de travailler les mousses, persil, pâtés de foie, boudin blanc... Entretien minime. Nettoyage facile.



LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Équipé de série de 2 moteurs*
- *Tête 3 couteaux facilement démontable et conçue pour passer au lave-vaisselle*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Cutter

Code	949430	949454
Capacité	20 L	40 L
Vitesse de cuve	8 tr/min	8 à 16 tr/min
Vitesse couteaux	1500 à 3000 tr/min	1500 à 3000 tr/min
Couteaux	3 couteaux	6 couteaux
Dimensions	800x787x607 mm	1147x893x1083 mm
Prix		

Bâti monobloc. Équipé de série de 2 moteurs. Moteur électrique et variateur «Schneider» (TITANE40-2). Vitesse arrière de mélange 150 à 350 tr/min. Couvercle antibruit. Jeu entre les couteaux et la cuve minimum permettant de réaliser des farces fines sans échauffement du produit. Très facile à nettoyer. Conforme aux normes CE. Finition parfaite, angles arrondis. Alimentation 400 V tri.



CUBEUSE

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Idéal pour la production de cubes, émincés, lamelles, giros, shawarma, kebab....*
- *Débit moyen 2 kg/min*



Pour une coupe parfaite en cube ou en bâtonnet

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Cubeuse

Code	949462	949463
Capacité	72x72x200 mm (environ 1 kg)	72x72x200 mm (environ 1 kg)
Avance	Électrique	Hydraulique
Puissance avance	0,18 kW	0,55 kW
Vitesse couteaux	57 et 150 tr/min	145 tr/min
Puissance couteaux	0,55 kW	0,75 kW
Dimensions	626x370x518 mm	679x435x548 mm
Prix		

Machine de table. Livrée avec 1 outillage au choix. Conforme aux normes C.E. Nettoyage haute pression (IP67). Alimentation 230 V mono pour la référence PRECICUT2D et 400 V tri pour la référence PRECICUT3D.

TRANCHEUR À CÔTELETTES

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Coffret protégé*
- *Contre couteau démontable*
- *Couteau lisse ou semi-craté*
- *Goulotte escamotable*





Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Trancheur à côtelettes

Code	949431
Capacité de chargement	175x200x670 m
Vitesse	160 coups/min
Coupe réglable	0 à 40 mm
Puissance	1,5 + 0,55 kW
Dimensions	1588x709x1373 mm
Prix	

Porte fixe de série (porte basculante en option pour un encombrement minimum). Système d'avance électrique et système d'avance pas à pas. Possibilité de régler l'épaisseur des tranches en cours de coupe. Retour automatique du pousse-talon. Adapté au nettoyage haute pression. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri.



SCIE À OS



Pour une découpe en toute tranquillité au quotidien

LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage*
- *Poulie inox*
- *Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage*

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Scie à os

Code	949425	949426
Référence	SX200	SX220
Capacité de coupe	245x190 mm	200x230 mm
Lame	1640x16 mm	1740x16 mm
Vitesse lame	15 m/s	17 m/s
Puissance	0,75 kW	1,1 kW
Dimensions	510x571x874 mm	529x558x921 mm
Prix		

Entièrement inox 18/10. Bâti forte épaisseur. Tendeur automatique de lame. Moteur et matériel étanches et protégés contre les projections d'eau. Volant inox. Table basculante pour une accessibilité parfaite pour le nettoyage (SX220). Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage. Conforme aux normes CE. Lame de scie de rechange offerte. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Racleur monté sur ressort pour garantir l'efficacité, et escamotable pour faciliter la mise en place de la lame et le nettoyage*
- *Poulie inox*

Pour des hauts rendements

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Scie à os

Code	949464
Capacité de coupe	240x300 mm
Lame	2170x16 mm
Vitesse lame	20 m/s
Puissance	1,5 kW
Dimensions	687x660x1503 mm
Prix	

Entièrement inox 18/10. Bâti forte épaisseur parfaitement rigide. Tendeur automatique de lame. Moteur et matériel étanches et protégés contre les projections d'eau. Chariot coulissant et poulie inférieure. Guide de lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique. Très facile d'entretien. Conforme aux normes CE. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.



LES + PRODUITS

- *Scie à os en inox pour un gain de temps et de nettoyage*
- *Surface intérieure entièrement plane et lisse*
- *Moteur ventilé*

100% inox

Scie à os

Code	524396
Hauteur de coupe	275 mm
Lame	1600x19 mm
Plateau	480x530 mm
Puissance	0,75 kW
Dimensions	530x740x995 mm
Prix	

Fabrication inox AISI 304. Roulements en inox. Guide de coupe réglable. Protecteur de lame à bascule. Racleurs de lame inclus. Bacs de récupérateur de sciure. Contacteur de sécurité de porte. Mise en marche/arrêt basse tension IP66 avec arrêt d'urgence. Alimentation 380 V tri.

TRANCHEUR

LES PRODUITS

- *Le plus robuste des trancheurs par gravité*
- *Étanchéité importante autour de la poulie*



Fabriqué en FRANCE

Trancheur à pignon

Code	630406
Modèle	TGP 350
Capacité de coupe	320x265 mm
Lame	ø 350 mm
Nombre de couverts	500/700 couverts
Dimensions	600x445x470 mm
Prix	

Poignée et boutons ABS, interrupteurs IP67 avec protection silicone. 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... Épaisseur de coupe 0 à 15 mm. Alimentation 230 V mono.

LES PRODUITS

- *Entièrement inox 18/10*
- *Système Variocut*
- *Entièrement étanche*





Tableau de commande pour version semi-automatique



Accessibilité pour nettoyage



Étanchéité machine



Affûteur indépendant



Machine démontable



Variocut

Fabriqué en FRANCE

Dadaux TECHNOLOGIES

Trancheur à gravité inox

Code	949432	949433
Version	Manuel	Semi-automatique
Capacité coupe	300x181 mm ou ø 252 mm	300x181 mm ou ø 252 mm
Lame	ø 350 mm	ø 350 mm
Épaisseur de coupe	0 à 20 mm	0 à 25 mm
Puissance	0,36 kW	0,47 kW
Dimensions	620x544x495 mm	836x540x599 mm
Prix		

Très robuste. Accès facile pour le nettoyage. Résiste à la corrosion. Entraînement par pignon. Régulateur d'épaisseur de tranche de grande précision. Affûteur à manœuvre automatique indépendant. Chariot coulissant très souple. Protection IP67. Conforme aux normes CE. Version semi-automatique avec moteur asynchrone (réducteur roue et vis) et cadence pour course 380 mm, réglable jusqu'à 40 cycles/min. Alimentation 230 V mono.



Fabriqué en FRANCE

Trancheur à volant

Code	949301
Capacité de coupe	295x240 mm
Lame	ø 370 mm
Épaisseur de coupe	0 à 4 mm
Dimensions	900x710x7700 mm - Piétement 850 mm
Prix	

Trancheur aux normes CE pouvant être utilisé par tous. Appareil de goût et de finesse fidèle à l'esprit des années 1900-1950. Unique et entièrement fait à la main. Machine composée de fonte, inox 18/10, acier, aluminium et bronze. Alimentation 230 V mono. Autres possibilités : nous consulter.



Saviez vous ?

TRANCHEUR À COURROIE OU TRANCHEUR À PIGNON ?

Les trancheurs à courroie vont d'avantage être adaptés pour une utilisation « simple » (restaurants, bars, snacking).

Les trancheurs à pignon sont quant à eux, adaptés pour un travail intensif et/ou sur des aliments plus ou moins durs et secs à trancher (exemple jambon italien).

Il est donc recommandé de choisir un trancheur à pignon dans le cadre d'une boucherie-charcuterie.

?

LE TRAVAIL SOUS-VIDE



MACHINE SOUS-VIDE

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

LES + PRODUITS

- *3 programmes à personnaliser+ 1 programme pour mariner la viande*
- *Couvercle en plexiglas transparent*
- *Structure en acier inox*
- *Garantie 2 ans*
- *Kit pièces détachées offert*



Fabriqué en ITALIE

CE

Machine sous-vide

Code	948403	948404
Pompe	8 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	300 mm	400 mm
Chambre	310x350x190 mm	410x450x220 mm
Puissance	0,4 kW	0,95 kW
Dimensions	410x460x420 mm	510x560x450 mm
Prix		

Barre de soudure avec pistons, sans connexion électrique. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. 2 plaques noires de compensation dans la chambre. Autonettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.

LES + PRODUITS

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



Fabriqué en ITALIE

CE

Machine sous-vide

Code	948436	948405
Pompe	20 m³/h	20 m³/h
Barre de soudure	2x400 mm	2x450 mm
Chambre	820x420x200 mm	500x460x220 mm
Puissance	1,05 kW	1,05 kW
Dimensions	920x540 x450 mm	600x560x450 mm
Prix		

Barres de soudure extractibles avec pistons, sans connexion électrique. 20 programmes à personnaliser dont le SOFTVAC, le STEPVAC, le détecteur de vide et de liquide, la soudure renforcée. Chambre emboutie avec angles arrondis pour faciliter son nettoyage. Autonettoyage de la pompe. Vide en pourcentage. Fonction de préchauffage et nettoyage de la pompe + arrêt d'urgence de l'appareil. Alimentation 230 V - 50/60 Hz.

Une marque du groupe EQUIPRO

ORIGINAL HENKELMAN VACUUM SYSTEMS

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

Vacuum by BUSCH



Machine sous-vide

Code	**000725**
Pompe	21 m³/h
Barres de soudure	2x410 mm
Chambre	410x520x185 mm
Cycle	20-40 sec
Puissance	0,75/1 kW
Dimensions	528x698x440 mm
Prix	

LES PRODUITS

- *Contrôle de vide ultra-précis par capteur de pression avec 10 programmes mémorisables*
- *Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous-vide*
- *Barres de soudure facilement amovibles sans connexions électriques, pour un nettoyage facile*



Machine sous-vide

Code	**000767**
Pompe	63 m³/h
Barres de soudure	2x520 mm (gauche et droite)
Chambre	500x520x200 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	0,75/1 kW
Dimensions	690x700x1030 mm
Prix	

Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Réglage du vide par senseur (en pourcentage). Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, bande de téflon pour barre de soudure, résistances de soudure, recharge d'huile pour vidange et silicone de contre-barre). Garantie 3 ans. 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive. Alimentation 230 V mono pour la référence BLIZZARD52 et 400 V tri pour la référence MISTRAL52.



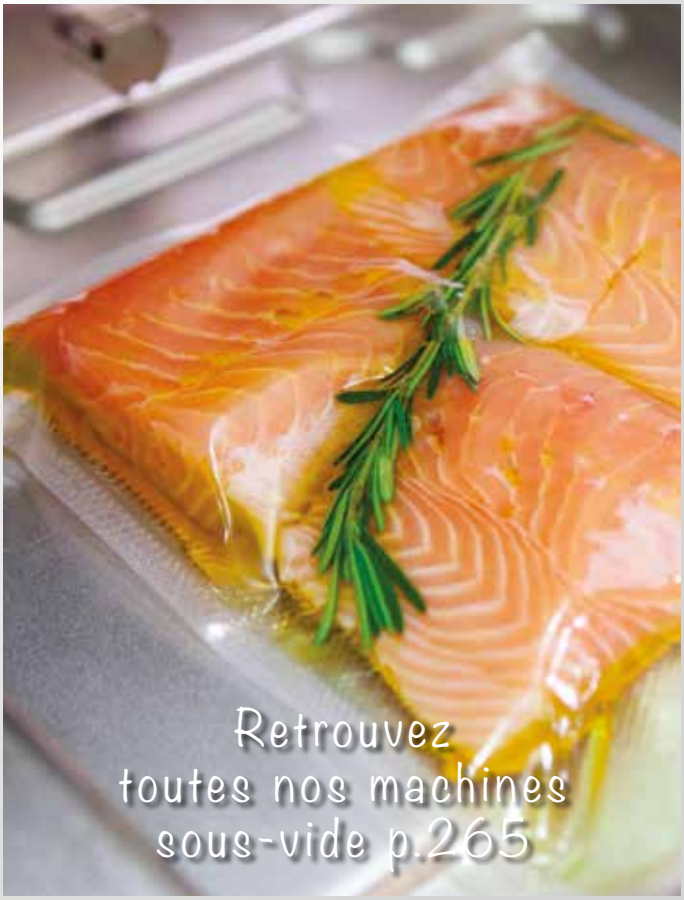
LES PRODUITS

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

Machine sous-vide

Code	**000818**
Pompe	160 m³/h
Barres de soudure	1x620 et 1x1050 mm (avant-droite)
Chambre	620x1050x280 mm
Cycle	15-40 sec
Puissance	3,9 kW
Dimensions	947x1200x1150 mm
Prix	

Double soudure en standard (2 fils de résistance). Contre barres facilement amovibles pour un nettoyage facile. Programme d'entretien et nettoyage de la pompe. Soft Air pour protéger le produit et le sachet sous vide. Contrôle en pourcentage en standard avec 10 programmes mémorisables. Table plane en inox. Livré avec des plaques d'insertion volumiques pour un cycle rapide et un bon positionnement du produit. Châssis en inox. Classification IP-65. Existe en barre de soudure (droite-gauche / avant-arrière / forme en U (3 soudures). Possibilité d'avoir une pompe en 100 m³/h ou 300 m³/h en option, nous consulter. Alimentation 400 V mono.



LE SERVICE EN MAGASIN



TABLIER



Tablier Gil - Droit à nouer

001492	Sonojean foncé	*1*

Taille unique. Mixte. Polycoton, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C, sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 2 poches devant. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.



Tablier Noé - Droit à nouer

001490	Cuirlys - Caramel	*1*
001491	Cuirlys - Chocolat	*1*

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C / sans repassage). Tour de cou réglable grâce à l'œillet passant. 1 poche large devant. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.



Tablier Gil

001493	Cuirlys Caramel et Sonojean foncé	*1*

Taille unique. Mixte. Microfibre effet peau vieillie, léger à porter. Facile d'entretien (lavable en machine à 40 °C, sans repassage). Tour de cou réglable par boutons pression. 1 poche poitrine. 2 poches larges devant. Fente de marche ouverte. Apte au contact alimentaire. Personnalisation : nous consulter.



Retrouvez
tous nos vêtements
professionnels & spécialisés

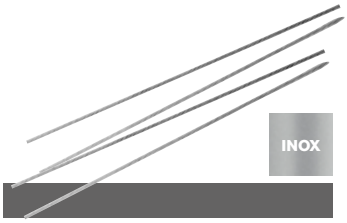
SCANNEZ & DÉCOUVREZ ENCORE PLUS DE GAMMES !



Gant néoprène spécial Rôtisserie

705275	305 mm	*1*
705276	432 mm	*1*

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



Pique à brochette

096386	12 piques - 250 mm	*1*
096861	12 piques - 300 mm	*1*

Pique en inox.



Piques à brochette

948634	20 cm ø 3,8 mm	*1000*
948636	25 cm ø 3,8 mm	*1000*
948638	30 cm ø 3,8 mm	*1000*

Pique en hêtre. *Prix au sachet, vendu au par carton*



Bague élastique

630468	150 mm	*19200*

Prix par colis de 12 kg

Bague pour lier les ailes et les cuisses des volailles.



Chaussette à jambon

630467	T6	*20/25*

Bas tubulaire en fibre de polyamide. Utilisé pour la cuisson du jambon blanc.



Filet élastique

630462	14/5SC POLY (B)	*20/50*
630463	16/5 SC POLY (B)	*20/50*
630466	18/5 SC POLY (B)	*20/50*

Rouleau de 50 mètres. *Prix de 20 filets de 50 mètres par carton*

Stockinette

524411	22 m/kg - Veau/porc	*1*
524410	21 m/kg - Bœuf	*1*

Polycoton. Protège les carcasses en chambre froide ou lors du transport .





Tube embossoir

Utilisation : Matériel utilisé pour embosser le filet.
Coloris : Orange, blanc
- Tube orange : ø 86 à 140 mm
- Tube blanc : ø 86 à 160 mm

Poignée d'embossage

Utilisation : Cette poignée est destinée à faciliter l'embossage du filet sur le tube

Support

Utilisation : Il sert à fixer le tube pour faciliter l'embossage

Embossoir

UNIVERSAL

524412	Embossoir orange et ogive 14/110 - Tube 38 cm - ø 110 à 125 mm	*1*
524413	Embossoir orange et ogive 16/125 - Tube 38 cm - ø 125 à 145 mm	*1*
524414	Embossoir orange et ogive 18/140 - Tube 38 cm - ø 140 à 145 mm	*1*
524415	Poignée d'embossage 14/100	*1*
524416	Poignée d'embossage 16/125	*1*
524417	Poignée d'embossage 18/140	*1*
630465	Support complet	*1*

FICELLE



Ficelle naturelle

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

Ficelle en lin lisse blanc avec tube. Rouleau de 1 kg.



Ficelle naturelle à rôti

085022	2 brins ø 0,8 mm - 1600 m	*1*

Ficelle en lin lissé rouge avec tube. Rouleau de 1 kg.



Ficelle rayonne à rôti

085021	2 brins ø 0,7 mm - 2500 m	*1*

Ficelle rayonne 2TE avec tube. Polyester et viscose blanc. Rouleau de 1 kg.



Ficelle à rôti avec tube Rotifil®

085020	2 brins ø 0,7 mm - 2500 m	*1*
085042	3 brins ø 1 mm - 1650 m	*1*

Ficelle 2TE ou 3TE avec tube. Polyester blanc. Rouleau de 1 kg.



Ficelle bleu blanc rouge Rotifil®

085044	3 brins ø 1 m - 1650 m	*1*

Spécial rôtis et paupiettes. Usage manuel. Ficelle 3TE avec tube. Polyester bleu, blanc et rouge. *Rouleau de 1 kg.*



FilBox (seau+recharge)

085023	Calibre 2,5/1 - 2 brins ø 0,7 mm	*1*

Ficelle polyester blanc. Seau dévidage central avec recharge de 1 kg.

Recharge pour Filbox

085024		*1*

PAPIER À EMBALLER



Papier boucherie Duplex

150934	Décor Vichy rose	*10*

Kraft blanc 57 g + polyéthylène 8 µ. Dimensions 320x500 mm. Carton de 10 kg.



Papier boucherie ingraissable

150932	Blanc neutre	*1*

Traité WS +ingraissable 50 g. Dimensions 350x500 mm. Carton de 10 kg.



Feuille PEHD à jambon

630461	Transparent	*100/1000*

Feuilles liassées. Épaisseur 12 µ. Dimensions 600x800 mm.



Format liassés

150969	700x900 mm	*1*

Feuilles HD liassées transparentes, 10µ. Apte au contact alimentaire. Protection et hygiène. Carton de 1000 feuilles.



Papier à steak

630415	Ovale 100 x 110 mm	*1000*
630416	Rond ø 100 mm	*1000*

Papier paraffiné 2 faces. 32 g/m².



Bobinot papier ingraissable

630417	Bobine de 10 kg - Laize 350 mm	*1*
150935	Bobine de 10 kg - Laize 500 mm	*1*

Papier blanc sans impression. 60 g/m².

SAC À BRETELLE



Sac à bretelles

150960	Plastique transparent	*1*
150961	Plastique bleu	*1*
150962	Plastique rose	*1*
150963	Plastique blanc + impression	*1*

Sac épaisseur 50 µ. Carton de 500 sacs.



Sac à bretelles liasse biosourcé

150968	300/140x540 mm	*1*

Sac de portage 8 kg. Apte au contact alimentaire. Conforme à la Loi de Transition Énergétique. Mentions légales. Sous sachet avec étiquette gencodée. Sac biodégradable et home compost. Fabriqué à partir de matière biosourcée. Peut être utilisé pour le compostage domestique. Carton de 1000 sacs.



Sacs à poulet

150930	40 g - 180/32,5+32,5x340 mm	*5/1000*
150950	45 g - 260/35+35x420 mm	*5/1000*

Sac en kraft blanc. Intérieur polypropylène 20 µ. Carton de 500 sacs.



Pochette papier boucherie

150977	250x250 mm - Carton 1000 sacs	*1*
150978	330x250 mm - Carton 500 sacs	*1*

Fermeture adhésive. Apte au contact alimentaire. Étanchéité du produit. Facilité de fermeture. Papier adhésif, plus besoin de thermoscelleuse. Apte à la congélation, décongélation, micro-onde. Carton de 250 pochettes.



Sac liasses ouverture décalée

150965	230x310 mm (2000 sacs liassés)	*1*
150966	300x350 mm (1400 sacs liassés)	*1*
150967	350x500 mm (800 sacs liassés)	*1*

Sac transparent épaisseur 50 µ, P30 OD+b/p. Barrette plastique rouge. Apte au milieu humide et au contact alimentaire. Conforme à la loi de transition énergétique. Mentions légales Easy opening. Sous sachet avec étiquette gencodée. Gaine brillante. Réutilisable et recyclable.



Sac abattoir

150972	400x600 mm - 30µ (1000 sacs liassés)	*1*
150973	500x800 mm - 40µ (500 sacs liassés)	*1*
150974	600x1000 mm - 50µ (300 sacs liassés)	*1*

Apte au contact alimentaire. Soudure de fond donc haute résistance. Hygiène et protection.

LA COUTELLERIE & LES TABLES







FISCHER
COUTELIER DEPUIS 1859

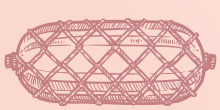
Couteau de boucher	Noir	Rouge	Jaune	
23 cm	-	098046	-	*1*
25 cm	098042	098047	098052	*1*
28 cm	098043	098048	098053	*1*
30 cm	098044	098049	098054	*1*
30 cm - Lame alvéolée	098056	-	-	*1*
35 cm	098045	098050	098055	*1*

Couteau à saigner	Noir	Rouge	Jaune	
11 cm	098024	098027	098030	*1*
14 cm	098025	098028	098031	*1*
17 cm	098026	098029	098032	*1*

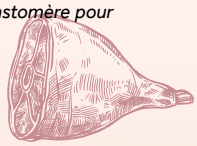
Couteau à dénerver		
098033	20 cm - Noir	*1*
098034	20 cm - Rouge	*1*
098035	20 cm -Jaune	*1*

Couteau désosseur	Noir	Rouge	Jaune	
14 cm - Lame droite	098036	098037	098038	*1*
13 cm - Lame courbée	098039	098040	098041	*1*

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







COLOUR PROF



Colour Prof

ARCOS

096629	Couteau à jambon 36 cm	1
096622	Couteau de boucher 30 cm	1
096621	Couteau de boucher 25 cm	1
096620	Couteau de boucher 20 cm	1
096623	Couteau à saigner 16 cm	1
096651	Couteau à saigner 15 cm	1
096626	Désosseur 15 cm	1
096624	Désosseur 14 cm - Lame usée	1

Gamme HACCP (permettant d'éviter les contaminations croisées) livrée avec des clips de couleurs qui permettent de personnaliser le couteau à un usage particulier ou un propriétaire. Manche en polypropylène surmoulé assurant une étanchéité parfaite et totalement indémanchable recouvert d'une couche d'élastomère garantissant un grip et un contrôle sécurisant et confortable. Résiste aux produits lessiviels et aux aliments acides, garantis lave vaisselle et parfaitement hygiénique. Lames en acier inox à l'azote NITRUM®, avec traitement thermique ICEPLUS® supplémentaire à froid (-80 °C) pour une dureté exceptionnelle. Traitement anti-bactérien Bactiproof silver®. Fabriqué en Espagne.

UNIVERSAL



Universal

ARCOS

096267	Couteau à jambon cranté 30 cm	1
096225	Couteau à jambon 28 cm	1
096246	Couteau de boucher 30 cm	1
096245	Couteau de boucher 25 cm	1
096244	Couteau de boucher 20 cm	1
096105	Désosseur - 13 cm	1

Gamme en acier inox à l'azote NITRUM® pour des performances de coupe exceptionnelles et durables. Manche POM de finition parfaite avec rivets inox pour plus de résistance aux chocs et aux lavages, traitement anti-bactérien Bactiproof silver®. Fabriqué en Espagne.



Riviera

ARCOS

096659	Couteau à jambon 25 cm - Lame alvéolée	1

Véritable gamme forgée dans une seule pièce d'acier inox renforcé à l'azote NITRUM®. Angle de coupe extra-fin manche pleine soie avec trois rivets inox. Manche POM pour plus de résistance aux chocs et aux lavages. Traitement anti-bactérien Bactiproof silver®. Fabriqué en Espagne.

SÉRIE 2900



Série 2900

ARCOS

096304	Couteau à jambon/kebab 40 cm - Jaune	1
096300	Couteau à jambon/kebab 30 cm - Jaune	1
096296	Couteau de cuisine 30 cm - Jaune	1
096293	Couteau de boucher 30 cm - Jaune	1
096682	Couteau de boucher 25 cm - Jaune	1
096307	Désosseur 16 cm -Jaune	1
096305	Désosseur 14 cm - Lame usée - Jaune	1
630147	Couteau à saigner 15 cm - Jaune	1
630146	Couteau à saigner 13 cm - Jaune	1

Gamme HACCP. Manche en polypropylène surmoulé assurant une étanchéité parfaite et totalement indémanchable. Résiste aux produits lessiviels et aux aliments acides, garantie lave-vaisselle et hygiène parfaite. Lames en acier inox à l'azote extradur NITRUM®. Traitement antibactérien du manche Bactiproof silver®, autres coloris disponibles. Fabriqué en Espagne.



Couteau à jambon

DÉGLON

095616	Couteau à jambon/saumon 28 cm - Lame alvéolée	1

Conçu pour résister à un usage exigeant. Lame en acier inox : X46Cr13. Une soie longue assemblée par 3 rivets tubulaires en aluminium pour une plus grande solidité. Un manche avec une garde et un corbain pour une bonne prise en main. Fabriqué en ABS garantie lave-vaisselle.

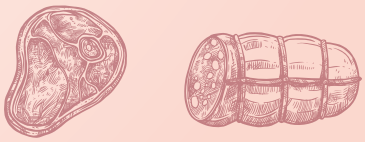


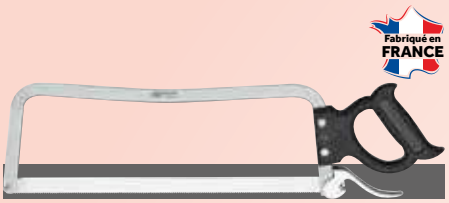
Serre jambon

DÉGLON

095329	48x20x32 cm	1

Spécialement conçu pour immobiliser et découper facilement de savoureux jambons entiers, c'est l'outil indispensable ! La molette ajustable et les pics en inox maintiennent fermement le jambon, permettant de réaliser de fines tranches régulières. Sa large base lui confère une grande stabilité pour une découpe en toute sécurité.





Vilette

097999	Scie 45 cm	*1*
097998	Lame de rechange	*1*

Scie de boucher avec lame en acier 20 cm.



Scie américaine

097947	Scie 45 cm	*1*
097949	Scie 50 cm	*1*
097948	Lame de rechange (scie 45 cm)	*1*
097960	Lame de rechange (scie 50 cm)	*1*





Feuille de boucher

630148	720 g - 22 cm	*1*

Feuille de boucher avec lame acier inox haute performance exclusif et une durabilité Nitrum®. Manche en polypropylène avec traitement anti-bactérien "bactiproof silver®. Lame épaisseur 4 mm.



Feuille de boucher

098022	750 g - 24 cm	*1*
098023	870 g - 26 cm	*1*

Feuille de boucher en acier inox renforcée, avec dos ceintré.



Feuille de boucher

096287	835 g - 22 cm	*1*

Feuille de boucher en acier inox avec manche polyoxyméthylène avec traitement anti-bactérien "bactiproof silver®. Lame épaisseur 4 mm.



Couperet

098135	880 g	*1*

Couperet en acier inox.



Couperet

096495	520 g - 18 cm	*1*

Manche pleine soie avec traitement anti-bactérien "bactiproof silver®. 3 Rivets acier inox. Lame épaisseur 4 mm.



Séparateur anatomique

098136	Droitier	*1*
098137	Gaucher	*1*

TABLIER DE PROTECTION



Housse de protection

907309	60x75 cm	*5*

Housse protection pour tablier en cotte de maille. Enduction vinyle 2 faces sur support polyester. Coloris blanc. Sachet de 5 tabliers.



Tablier plaques inox FLEXINOX

907306	1650 grammes - 55x85 cm	*1*

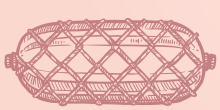
Conçu pour l'utilisation d'un couteau à main ou d'outils coupants similaires, notamment pour le désossage ou la découpe de viandes ou de poissons. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Réversible. Protection niveau 2 (désossage).



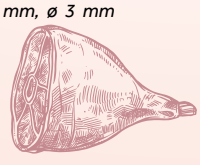
Tablier cotte de maille Parinox

907307	1270 grammes - 55x78 cm	*1*
907308	1350 grammes - 55x85 cm	*1*

Limité à la protection contre les coupures et les coups liés à l'emploi d'un couteau à main ou d'un outil tranchant, notamment pour le parage ou la petite découpe de viande, du poisson, du gibier et de volailles. Partie haute équipée de 4 points de fixation. Protection niveau 1 (parage). Anneaux fil inox 0,5 mm, ø 3 mm (intérieur) et ø4 mm (extérieur)









Gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm)	*1*
630262	Taille L (25 cm)	*1*
630263	Taille XL (26 cm)	*1*

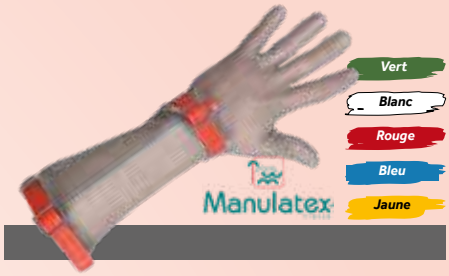
Vendu à la paire. Composition : 62% polyéthylène, 24% polyester, 14% fibre de verre. Ambidextre, léger. Norme EN388 454X.



Gant en cotte de maille

083921	XS - 6/6,5 (16 cm) - Vert	*1*
083922	S - 7/7,5 (17,5 cm) - Blanc	*1*
083923	M - 8/8,5 (19 cm) - Rouge	*1*
083924	L - 9/9,5 (20 cm) - Bleu	*1*
083925	XL - 10 (21,5 cm) - Jaune	*1*

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



Gant en cotte de maille

907301	XS - 6/6,5 (16 cm) - Vert	*1*
907302	S - 7/7,5 (17,5 cm) - Blanc	*1*
907303	M - 8/8,5 (19 cm) - Rouge	*1*
907304	L - 9/9,5 (20 cm) - bleu	*1*
907305	XL - 10 (21,5 cm) - Jaune	*1*

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

AFFÛTAGE



Aiguiseur Redsteel® II

098071		*1*

Aiguiseur rapide avec socle inox multi-positions adapté à toutes les méthodes de travail. Garde de sécurité et poignée universelle. Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Dureté de 70 HRC. Affilage de tous les couteaux possible. 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion.



Aiguiseur Redsteel® Polish

098151		*1*

Aiguiseur rapide avec socle inox. Permet de garder l'angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Dureté de 70 HRC. Affilage de tous les couteaux possible. Utilisation simple. 4 tiges en inox alimentaire pour une meilleure résistance à la corrosion.





Affûteuse électrique à bande

098140	ø 150x14 mm - 32x20x32 cm	*1*

Des performances optimales dans un gabarit contenu et pratique pour cette machine étudiée pour ceux qui aiment entretenir leur matériel. Bande céramique 052J. 2950 tr/min, 240 W.



Affûteuse électrique à bande

098141	ø 200x32 mm - 50x25x40 cm	*1*

La machine idéale pour les équipes qui ont un débit d'affûtage important : large bande, pied de soutien, frotte de démorfilage souple, trous d'aspiration (hygiène et santé) : cette machine a été pensée pour satisfaire les plus exigents. Bande céramique 052J. 2900 tr/min, 500 W.



Affûteuse à bande humide

949465	35,7x38,2x31,5 cm	*1*

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



DÉGLON

Affûteuse électrique à eau

095268	29x23x25 cm	*1*

Elle permet de rectifier toutes sortes d'outils tranchants : couteaux, ciseaux à bois, haches, machettes... Tranchants protégés par la présence de l'eau, entretien facile, pratique et sûre (garantie 1 an). Alimentation 220 V mono. Puissance 85W. Poids 9 kg, meule ø 20x4 cm. Roue 120 tr/min. Conçue pour une utilisation intensive.



Meule à eau

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

098138	ø 250 mm 34x28x46 cm	*1*

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



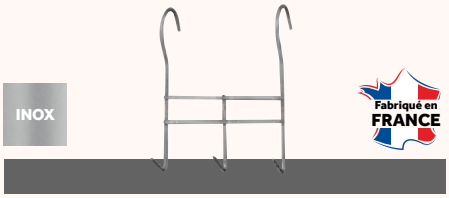
INOX

Esse de boucher - Inox Lot de 10

FISCHER

097980	8 cm - ø 4 mm	*10*
098057	10 cm - ø 4 mm	*10*
097982	12 cm - ø 5 mm	*10*
098058	14 cm - ø 5 mm	*10*
097983	16 cm - ø 6 mm	*10*
098059	18 cm - ø 6 mm	*10*

POUR LES ESSES DE BOUCHER :
Charge maxi : ø 4 mm = 45 kg / ø 5 mm = 60 kg
ø 6 mm = 70 kg.



INOX

Crochet à poitrine

FISCHER

098061	Largeur 110 mm- ø 4 mm	*1*



INOX

Allonge tournante

FISCHER

098060	Longueur 240 mm - ø 10 mm	*1*

Poids maxi 120 kg.



Allonge

FISCHER

098130	Allonge abattoir Longueur 220 mm - ø 10 mm	*1*
098131	Allonge abattoir Longueur 250 mm - ø 12 mm	*1*
098132	Allonge beefsteak Longueur 145 mm - ø 4 mm	*1*
098133	Allonge forte Longueur 165 mm - ø 5 mm	*1*



INOX

Penderie murale - Inox 18/10

Lacor

097059	8 crochets - 600 mm	*1*
910384	12 crochets - 1000 mm	*1*



Présentoir à saucisses

FISCHER

098134	ø 28x28 cm	*1*

Présentoir à saucisse/boudin en inox.



Presse à steak

FISCHER

098063	Ronde - ø 10 cm	*1*
098062	Ovale	*1*

Avec pelette. Pour steaks environ 150 g.



Presse à steak

098088	Rond	*1*
096450	Ovale	*1*



Aplatisseur à viande

FISCHER

097984	1 kg - ø 8,5 cm	*1*
098087	1,95 kg - ø 11 cm	*1*

Inox.





Vide marmite 2 L

Lacor

910385	ø 20 cm Longueur 42,5 cm	*1*



Aiguille à brider

FISCHER

630002	25 cm - Lot de 5	*1*

Prix à l'unité

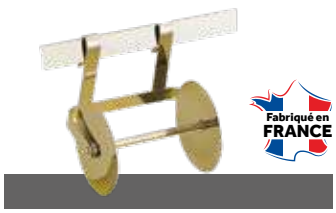


Fil à fromage

FISCHER

098089	45 cm	*1*
098090	85 cm	*1*
098091	100 cm	*1*

Paquet de 10 fils.



Porte rolls

FISCHER

097953		*1*

Inox. À suspendre inversé.



Dérouleur bobine ficelle

FISCHER

097950		*1*

Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



Porte bobinot

FISCHER

098064	Comptoir - 35 cm	*1*
098065	Mural - 35 cm	*1*
098093	Comptoir - 50 cm	*1*
098094	Mural - 50 cm	*1*

Laqué blanc.

BILLOT

LES + PRODUITS

- *Charme massif étuvé, entièrement huilé par imprégnation*
- *Billot réversible*
- *Renforcé par 4 équerres inox et 2 tiges filetées de renfort intérieur*
- *Longue durée de vie garantie avec un entretien régulier*



Les + techniques

- *Le bois dit «de bout» correspond à un sciage perpendiculaire aux fibres du tronc (comme si il était débité en tranches). Les pavés de charme ainsi débités sont assemblés pour composer un plateau de découpe dont le fil du bois est orienté «debout» (contrairement à une planche classique ou celui-ci est horizontal), ce qui lui offre sa résistance unique.*

Les + entretien

- *Le bois est une matière vivante, veillez à ne pas dépasser un taux d'hygrométrie supérieur à 60%.*
- *La surface de coupe des billots de cuisine nécessite un huilage régulier avec une huile de cuisine et ne s'effectue jamais à grande eau, raclez-le avec la lame d'un couteau ou un racloir, ceci enlèvera l'excès d'humidité des aliments découpés et conservera le bois en parfait état.*
- *Guide d'entretien fourni.*

Fabriqué en FRANCE

LES OPTIONS

1. *Piétement réalisé en hêtre massif verni section 100x60 mm*
2. *Tiroir hêtre massif - Hauteur 120 mm*
3. *Dosseret arrière hêtre massif hauteur 200 mm - Épaisseur 20 mm*
4. *Protection platine inox pour dosseret*
5. *Tablette inférieure hêtre massif épaisseur 20 mm ou autre possibilité sur demande*
6. *Porte-couteaux de 40 mm avec platine inox*

Autres options spécifiques sur demande (fabrication sur mesure)



Exemple de billots complet (sur demande) : dosseret arrière avec platine de protection inox, piétement, tiroir, porte-couteaux, tablette inférieure.

Billot bois de bout

971181	Épaisseur 150 mm - 500x500 mm	*1*
971182	Épaisseur 150 mm - 600x600 mm	*1*
971180	Épaisseur 180 mm - 1200x600 mm	*1*

Sur mesure : nous consulter

Ultra résistant et design, le billot PRO PLUS en bois de bout sera l'outil idéal dans votre atelier. Retrouvez une qualité irréprochable et professionnelle pour tous les travaux de découpe. Le Billot PRO PLUS est vendu seul. Ses options (piétement, tiroir, dosseret, ou autre) sur demande. Le tout entièrement sur mesure et configurable (nous consulter). Il est rodé à un usage intensif et quotidien. Conçu pour un usage professionnel, cette version est compatible avec de plus grandes dimensions jusqu'à 1200 x 650 mm et 200 mm d'épaisseur (nous consulter).



Table centrale billot

632723	Bois - 500x500x900 mm	*1*
632724	Bois - 600x600x900 mm	*1*
632725	Polyéthylène - 500x500x900 mm	*1*
632726	Polyéthylène - 600x600x900 mm	*1*

Piétement en tube 40x40 mm inox AISI 304 avec 4 vérins réglables. Cornières de maintien dans les angles supérieurs. Billot en polyéthylène blanc épaisseur 100 mm ou billot bois réversible épaisseur 150 mm.



Table de découpe

632731	1200x600x900 mm	*1*
632732	1200x700x900 mm	*1*

Dessus en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm Piétement en tube 40x40 mm inox AISI 304 avec 4 vérins réglables. Fabrication soudure TIG. Cornières de maintien dans les angles supérieurs. Traverse basse.



Combiné billot

632727	1200x600x900 mm	*1*

Piétement en tube 40x40 mm inox AISI 304 avec 6 vérins réglables. Cornières de maintien dans les angles supérieurs. Billot en polyéthylène blanc épaisseur 100 mm. Plateau en polyéthylène blanc épaisseur 25 mm. Option billot bois réversible sur demande.





EXISTE ÉGALEMENT EN VERSION "PLAN DE TRAVAIL À HAUTEUR RÉGLABLE" AVEC 6 VÉRINS.

RÉDUIT LES RISQUES DE TMS

Plaque polyéthylène

à définir
à la commande

Fabriqué en FRANCE

Combiné bois et plaque polyéthylène

632699 1500x500x910/1805 mm (dimensions totale) *1*

Billot bois réversible 500x500 mm épaisseur 150 mm. Plaque polyéthylène 1000x500 mm épaisseur 25 mm. Châssis en tube 40x40 mm inox AISI 304. 2 tiroirs. Dévidoir papier. Barre à dent 40x8 mm. Dosseret inox avec ouverture porte couteaux.



Fabriqué en FRANCE

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

Racloir

098092 *1*

Pour billot en bois. 2 poignées en polypropylène noir moulé. Lame rigide en inox 17 cm.



Fabriqué en FRANCE

Barre à dents

632720 Section 30x6 mm - 8 dents/m *1*

632721 Section 40x8mm - 7 dents/m *1*

632722 Section 50x10mm - 6 dents/m *1*

Polie 3 faces.



Fabriqué en FRANCE

Portique à viande

Hauteur standard 2200 mm **Sur devis : nous consulter**

Structure et poteaux en acier galvanisé ou inox. Barres à dents ou barres lisses inox. Traverses IPE 100 mm. Croisillons 3 cotés. Hauteur d'accrochage 2060 mm.



Fabriqué en FRANCE

Chariot à carcasse

632728 1200x700x1800 mm *1*

Structure en tube 40x40 mm inox AISI 304. Bac à sang inox amovible. 1 étage de barre à dents 40x8 mm au pas de 200 mm. 4 roues caoutchouc ø 200 mm, chapes zinguées dont 2 pivotantes avec frein.

LES ARMOIRES & FUMOIRS



FUMOIR

LES + PRODUITS
- *Idéal pour saumons, poissons, magrets, saucisses, ...*
- *Construction tout inox*



Fumoir

Code	**971069**
Finition	Inox AISI 304
Niveaux	2 niveaux
Parois	Simple paroi
Dimensions	700x210x170 mm
Prix	

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

LES + PRODUITS
- *Idéal pour saumons, poissons, jambons, lards, magrets, saucisses, ...*
- *Construction tout inox*



Fumoir

Code	**971065**
Finition	Inox
Niveaux	3 niveaux
Parois	Simple paroi sauf porte
Dimensions	500x400x1250 mm
Prix	

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

LES + PRODUITS
- *Construction tout inox*



Fumoir

Code	**980471**
	Acier inox 18/10
Capacité	30 à 60 kg
Dimensions	800x650x1900 mm
Prix	

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

ARMOIRE SPÉCIALE BOUCHERIE

Armoire spécial boucherie

Code	**942381**
Finition	Acier inox AISI 304
Volume	590 L
Porte	1 porte
Température mini/maxi	0/+10 °C
Puissance	430 W
Dimensions	710x800x2050 mm
Prix	

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (plafond extérieur et dos acier zingué). Isolation 60 mm. Panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Angles intérieurs arrondis. Évaporateur anti-corrosion traité cataphorèse et encastré dans le plafond (monobloc). Portes avant 90° et stable au-delà sauf portillons. Poignée de porte encastrée sous face sur toute la hauteur. Joints de porte magnétiques clipsés aisément démontables. Pieds réglables en inox hauteur 110 mm à 180 mm. Sans éclairage ni fermeture à clé. Aménagement interne composé de 3 clayettes plastifiées GN 2/1 650 x 530 mm sur crochets plastiques. Existe en version 2 portes Alimentation 230 V mono.

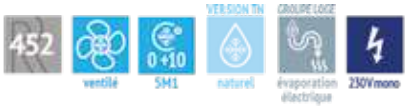
Accessoires

942383	Tiroir coulissant sur glissières - façade inox	*1*
942382	Kit 2 barres à pendre pour viandes et charcuteries	*1*



LES + PRODUITS

- *Cuve parfaitement lisse nettoyable en quelques secondes en retirant les inserts supports clayettes*
- *Gamme conçue pour le stockage de matières premières n'exigeant pas le retrait de clayettes*
- *Évaporateur encastré et groupe tropicalisé pour 43°C d'ambiance*
- *Jusqu'à 30 kg de charge possible sur chaque clayette*



Les + techniques

- *Groupe logé monobloc dimensionné pour ambiance +43°C*
- *Régulation électronique avec affichage digital et alarme température sonore*

INNOVATION

SYSTÈME D'ACCROCHE INNOVANT



Supports très résistants, à intégrer dans la cuve de l'armoire

POUR UN NETTOYAGE FACILE

ARMOIRE DE MATURATION

LES + PRODUITS

- *Vitrine d'exposition à poser*
- *Idéal pour la maturation de la viande*
- *Hygrométrie spécifique pour la viande, contrôle des paramètres température et ventilation*



Armoire de maturation

Code	**971068**
Finition	Inox AISI 304
Puissance	365 W
Dimensions	900x647x1200 mm
Prix	

Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis. Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique. Portes vitrées pivotantes avec cadres en inox. Groupe frigorifique R134a placé en partie haute. Dégivrage et évaporation automatiques des condensats. Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée, plage de température M1 (-2 °C / +8 °C). Éclairage intérieur par 2 bandes LED verticales de 700 mm. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Idéal pour la maturation des viandes*
- *Hygrométrie spécifique pour la viande, réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée*



Armoire de maturation

Code	**524380**	**524384**
Finition	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Volume	700 L	1400 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Grilles	3 grilles inox	6 grilles inox
Puissance	361 W	525 W
Dimensions	730x835x2095mm	1460x835x2095 mm
Prix		

Réfrigération ventilée plage de température M1 (0 °C à +5 °C). Régulation des cycles comprenant : température/ventilation. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Idéal pour la maturation des viandes ou le séchage des charcuteries traditionnelles*
- *Contrôle total des paramètres de maturation ou de séchage*



Armoire de séchage

Code	**524382**	**524383**
Capacité	700 L	1400 L
Porte	1 porte vitrée	2 portes vitrées
Grilles	3 grilles inox	6 grilles inox
Puissance	290 W	
Dimensions	720x850x2070 mm	1440x850x2070 mm
Prix		

Bac inox récupérateur des exsudats. Réfrigération/chauffe ventilée plage de température M4 (-2 °C/+35 °C). Régulation des cycles comprenant : température (froid et chaud) / hygrométrie / ventilation par plage horaire. Capacité : 90 kg sur 3 grilles inox GN 2/1. Alimentation 230 V mono.

Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis. Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique. Porte vitrée avec cadre en aluminium. Fermeture à clés. Pieds en inox réglables en hauteur. Groupe frigorifique au R290 en partie haute (permettant un amortissement de 140% selon LOI N°2018-1317 du 28 décembre 2018 de finance pour 2019 Art. 39 décies D.I.). Évaporateur traité anti-corrosion. Dégivrage et évaporation des condensats automatiques. Éclairage intérieur.

Retrouvez toutes nos armoires froides p.316

LA CUISSON





LES + PRODUITS

- *Thermostat réglable de 20 à 300°C*

Poêlon

Code	**971087**
Puissance	4,5 kW
Dimensions	750x1000x1375 mm
Prix	

Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène. Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium anti-adhésive ø 500 mm. Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe. Alimentation 380 V tri.

Vitre latérale

971088	750x980x77 0mm	*1*

LES + PRODUITS

- *Chaleur ventilée avec tiroir humidificateur*
- *Thermostat réglable de 30 °C à 90 °C*
- *Vitres coulissantes démontables à l'arrière*



Vitrine chaude

Code	**971066**
Finition	Inox alimentaire
Puissance	2,1 kW
Dimensions	1080x775x1210 mm
Prix	

Exposition 3 bacs GN 1/1 profondeur 40 mm. Vitres bombées basculantes, démontables en façade. Étagère intermédiaire en fils incluse. Bac d'humidification pour ne pas dessécher. Système de chauffe ventilé. Eclairage intérieur. Bandeau "Rôtisserie" en façade. Alimentation 230 V tri.

Vous recherchez un autre type de vitrine chaude ?
N'hésitez pas à nous consulter

RÔTISSOIRE



LES + PRODUITS

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

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	971070
Balancelles	4 balancelles inox
Capacité	16 volailles/heure
Puissance	8,7 kW
Dimensions	1100x680x850 mm
Prix	

4 balancelles inox entraînées par un moteur puissant. Chauffage par 3 résistances blindées "incology" aux infrarouges. Commande cuisson par régulation thermostatique 20 à 300 °C. Arrêt automatique de la cuisson par minuterie avec passage en mode «Maintien en température». Éclairage quartz protégé par "vitrocéram". Protection par glaces trempées. Alimentation 380 V.

Accessoire

971071	Chariot support monté sur roulettes pivotantes	*1*



LES + PRODUITS

- *Vision panoramique*
- *Facilité de nettoyage : entièrement démontable*

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	971081
Balancelles	5 balancelles
Capacité	15 volailles/heure
Puissance	9,1 kW
Dimensions	870x780x880 mm
Prix	

Finition entièrement émaillée le tout relevé par un double éclairage quartz protégé par "vitrocéram". Balancelles inox entraînées par un moteur puissant, chauffage par 3 résistances blindées "incoloy" aux infrarouges, joint d'étanchéité thermique haute température (économie d'énergie). Idéal pour les volailles, rôtis..., grille statique et mode four pour les pizzas, plats du jour..., broche centrale pour les grosses pièces. Alimentation 380 V.

Accessoire

971082	Support	*1*
971091	Tête arrondie recto-verso «Rôtisserie» sérigraphiée	*1*



LES + PRODUITS

- *Intérieur entièrement démontable*
- *Façade de commandes en verre tactile*

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	971085
Balancelles	4 balancelles
Capacité	12/16 volailles/heure
Puissance	11,6 kW
Dimensions	860x775x890 mm
Prix	

Accessoire

971086	Support	*1*

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique, une façade de commandes en verre tactile et une cuisson incomparable en font un outil indispensable. Programme de nettoyage vapeur automatique (15 min.). Éclairage quartz protégé par vitrocéramique. Bac à sauce intégré à vidange rapide. Cuisson incomparable par association de l'air chaud ventilé (moelleux du produit) et des infrarouges directs (doré et croustillant du produit). Porte vitrée ouvrante sur les deux faces, thermostat digital, arrêt automatique en fin de cuisson, passage en mode "maintien en température" et glaces double vitrage avant et arrière (ouverture des 2 côtés). Alimentation 380 V tri.



LES + PRODUITS

- *Vision panoramique*
- *Portes et côté en double vitrage démontables*

Élec.

dorégrill FABRICATION FRANÇAISE

Rôtissoire à balancelles

Code	971083
Balancelles	6 balancelles
Capacité	20/30 volailles/heure
Puissance	11,3 kW
Dimensions	1030x780x910 mm
Prix	

Accessoire

971084	Support	*1*

Système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique et son intérieur émaillé rouge anti-adhérent, vous feront gagner du temps. Éclairage puissant par 2 lampes Quartz. Support central démontable, bac à sauce intégré à vidange rapide, intérieur émaillé, tableau de commandes digital anti-reflet et extra-plat. Positionnement du panneau de commande à droite ou à gauche (à préciser lors de la commande). Alimentation 380 V tri.



EPGC

Flexible gaz

998119	1 m	*1*
998120	1,5 m	*1*
998121	2 m	*1*



EPGC

Kit raccordement bouteille gaz

998118	1 m	*1*

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.



LES PRODUITS

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

Gaz

Rôtissoire à balancelles

Code	971072	971094
Broches	4 broches	6 broches
Capacité	24/28 volailles/heure	36/42 volailles/heure
Puissance	19,5 kW	29,5 kW
Dimensions	1480x690x1970 mm	1480x690x1970 mm
Prix		

Prise directe et guidée des broches sur des moteurs indépendants avec réglage en profondeur. Fonctionnement gaz de ville ou bouteille. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

971080	Meuble fermé de rangement sur roulettes fermeture par portes coulissantes finition identique à la rôtissoire	*1*
971090	Tête rétro-éclairée	



LES PRODUITS

- *Construction inox*
- *Éclairage halogène*
- *Rapid'Broche de série*

Élec.

Rôtissoire à broches

Code	524390
Niveaux	6 niveaux
Capacité	36 volailles/heure
Puissance	28,8 kW
Dimensions	1100x480x1380
Prix	

Construction en inox. Entraînement des broches par chaine et pignons acier. RAPID'BROCHE® équipé de poignées athermiques pour faciliter la manipulation et l'embrochage. Tiroir permettant de stocker vos cuissons et pommes de terre. Éclairage halogène. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

524387	Châssis sur roulettes	*1*
524398	Toit pluie	*1*
524389	Fronton «Rôtisserie»	*1*



LES PRODUITS

- *Auto-nettoyante*
- *Écran tactile multi-fonctions pour un pilotage du bout des doigts*
- *Cuisson «Grande spectacle» avec vision panoramique (2 côtés vitrés)*

Élec.

Rôtissoire à balancelles

Code	971093
Balancelles	6 balancelles
Puissance	12 kW
Dimensions	1150x1065x975 mm
Prix	

100% autonettoyant avec iCleanControl, lavage rotatif, une pression constante, une production d'eau chaude et le nouveau détergent DÉCAGRILL. Programme intelligent intégré. Large surface vitrée, design inox et émail rouge à l'intérieur, mouvement rotatif des balancelles. Façade de commandes en verre tactile étanche, bac à sauce intégré à vidange rapide et intérieur démontable. Double vitrage sur les 2 côtés, capteur d'ouverture de porte, façade tactile étanche. Alimentation 380 V tri.

Accessoire

971092	Support hauteur 780 mm	*1*



LES PRODUITS

- *Auto-nettoyante*
- *Rôtissoire autonettoyante pour un gain de temps d'environ 1h par jour !*
- *Lavage et rinçage assuré par pastilles*
- *Séparateur eau/graisses inclus*
- *Portes double vitrage à surface froide*

Élec.

Rôtissoire à balancelles

Code	524397
Balancelles	7 balancelles
Capacité	35 volailles/heure
Puissance	10,5 kW
Dimensions	1050x1080x2170 mm
Prix	

Rôtissoire autonettoyante avec hotte autonome à charbon actif. Construction tout inox avec angles arrondis. Balancelles en fils inox. Accessibilité sur 2 côtés par portes double vitrage à parois extérieures froides. Arrêt du rotor automatique à l'ouverture. 3 paliers de convection thermique et fonction ECOCUISSON. Régulation sensitive avec 250 programmes personnalisables. Nettoyage automatique avec pastilles contenant produits de lavage et de rinçage. Séparateur eau/graisse inclus. Éclairage intérieur par lampes halogènes. Alimentation en eau impérativement adoucie : DN 3/4''. Vidange ø 40 mm. Alimentation 400 V tri.

MARMITE & SAUTEUSE



LES + PRODUITS

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

Marmite

Code	524385	971064	524386
Version	Électrique	Électrique	Gaz
Finition	Inox AISI 304	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Contenance	80 L	150 L	200 L
Puissance	12,5 kW	18,5 kW	21 kW
Dimensions	800x700x900 mm	900x900x900 mm	900x900x900 mm
Prix			

Cuve double parois avec eau entre les parois pour éviter de brûler dans le fond. Cuve intérieure en inox AISI 316 polie avec angles rayonnés pour un nettoyage facile. Couvercle double parois avec ouverture latérale (charnière à droite). Pieds inox réglables en hauteur. Robinets de remplissage eau chaude / eau froide avec contrôle du niveau de sécurité. Robinet de vidange grand débit de 11/2 ''. Fonctionnement électromécanique. 2 sélections de puissance pour un ajustement parfait. Manomètre et soupape de sécurité. Alimentation en eau chaude / eau froide : DN 3/8''. Pour 900BGK-200 : Brûleur gaz couvert et protégé. Manette gaz avec flamme réglable pour tout type de cuisson. Manomètre et soupape de sécurité. Alimentation gaz DN 1/2''. Alimentation en eau chaude / eau froide : DN 3/8''. Version électrique : alimentation 380 V tri. Version gaz : alimentation gaz naturel ou propane (à préciser à la commande).



Marmite

Code	980470	980460
Finition	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Contenance	Cuve carrée 235 L	345 L
Énergie	Gaz	Gaz
Puissance	22 kW	34 kW
Dimensions	1000x1000x900/930 mm	1200x1000x900/930 mm
Prix		

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Finition inox brossé. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Couvercle doublé équilibré. Cuve en inox soudée sur le dessus. Épaisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Commandée en façade par un robinet 1/4 de tour à tête céramique. Robinet de vidange 40/49 avec poignée rétractable. Chauffage par rampes inox. Allumage et sécurité par électrode de ionisation. Tableau de commande déporté pour W221411. Alimentation 220 V mono.

Accessoire

980462	Claie de fond pour marmite carrée 345 L pour la salaison	*1*



LES + PRODUITS

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

Marmite

Code	980455
Finition	Acier inoxydable
Contenance	Cuve ronde 130 L
Énergie	Gaz
Puissance	20 kW
Dimensions	1000x1000x900/930 mm
Prix	

Dessus en acier inoxydable 18/10. Finition inox brossé. Épaisseur dessus 30/10. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Épaisseur fond de cuve 50/10. Poignée de couvercle avec embout isolant. Alimentation en eau chaude ou froide par rejet fixe. Commandée par un robinet gaz 3 positions. Chauffage par rampes inox. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Allumage électrique. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *Construction tout inox AISI 304*
- *Basculement de la cuve 45°*

Sauteuse

Code	524394	524395
Finition	Inox AISI 304	Inox AISI 304
Surface	0,3 m²	0,5 m²
Contenance	50 L	80 L
Puissance	9 kW	12 kW
Dimensions	800x700x900 mm	900x900x900 mm
Prix		

Sauteuse électrique avec cuve intérieure polie à angles rayonnés pour un nettoyage facile. Pieds inox réglables en hauteur. Robinet de remplissage interne eau froide. Fonctionnement électromécanique. Alimentation 380 V tri.



LES + PRODUITS

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

Sauteuse

Code	980456
Finition	Inox
Contenance	50 L
Énergie	Gaz
Puissance	20 kW
Dimensions	1000x1000x900/930 mm
Prix	

Dessus en acier inoxydable 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Structure 20/10 en acier inoxydable. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Alimentation 230 V mono.

Accessoire

980433	Régulation séquentielle par thermostat digital 50 à 300 °C	*1*



SÉRIE 900

LES PRODUITS

- *Optimisation de la flamme bleue : plus d'efficacité pour moins de consommation énergétique*



Réchaud

Code	980210
Finition	Inox AISI 304
Energie	Gaz
Brûleur	1 brûleur
Puissance	13 kW
Dimensions	500x500x475 mm
Prix	

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



Code	980222
Finition	Inox AISI 304
Energie	Gaz
Brûleur	4 feux
Puissance	4x 10 kW
Four	100 à 310 °C
Dimensions	800x900x850/910 mm
Prix	

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



Code	980218
Finition	Inox AISI 304
Surface cuisson	694x715 mm
Puissance plaque	14 kW
Puissance four	8 kW
Four	100 à 310 °C
Dimensions	800x900x850/910 mm
Prix	

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

SÉRIE 1000



LES PRODUITS

- *Entraxe entre les brûleurs de 415 mm*

Fabriqué en FRANCE

CAPIC France 1955

Fourneaux

Code	980451	980450
Finition	Acier inoxydable	Acier inoxydable
Puissance	6 kW à l'avant - 8 kW à l'arrière	2x 6 kW à l'avant - 2x 8 kW à l'arrière
Dimensions	500x1000x900 mm	1000x1000x900 mm
Prix		

Construction en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé et structure 20/10 en acier inoxydable. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Piétement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Grille de feux en fonte 500x315 mm. Allumage électrique en option. Alimentation 230 V mono.

GAFIC 1960

LE MAGASIN



PLATERIE PLASTOREX Fabriqué en FRANCE



Plat glacière	Noir	Blanc	Blanc décor "Pièce du boucher"	Vichy	
160x260x20 mm	**150245**	**150244**	**150246**	**150247**	*1*
160x300x20 mm	**150200**	**150163**	**150250**	**150251**	*1*
160x350x20 mm	**150201**	**150252**	**150254**	**150258**	*1*
190x290x20 mm	**150202**	**150165**	**150255**	**150260**	*1*



Plat octogone	Noir	Blanc	Blanc décor "Pièce du boucher"	Vichy	
200x320x30 mm	**150203**	**150166**	**150262**	**150263**	*1*
230x340x30 mm	**150265**	**150167**	**150266**	**150267**	*1*
300x400x30 mm	**150269**	**150268**	**150270**	**150271**	*1*



Plat rosbif	Noir	Blanc	Blanc décor "Pièce du boucher"	Vichy	
142x260x45 mm	**150206**	**150169**	**150274**	**150275**	*1*
170x295x45 mm	**150207**	**150171**	**150278**	**150279**	*1*
200x335x45 mm	**150208**	**150170**	**150283**	**150284**	*1*
190x560x33 mm	**150209**	**150286**	-	- **150223**	*1*



Saladier	Noir	Blanc	
60 cl - ø 155 mm - Hauteur 42 mm	**150241**	**150240**	*1*
2,3 L - ø 240 mm - Hauteur 90 mm	**150213**	**150212**	*1*
4 L - ø 300 mm - Hauteur 90 mm	**150243**	**150242**	*1*

PLATERIE PLEXIGLASS linum



Plat rectangulaire

	Noir	Blanc	
280x210x50 mm	**705212**	**705300**	*1*
280x210x100 mm	**705213**	**705301**	*1*
420x280x20 mm	**705210**	**705304**	*1*
420x280x50 mm	**705211**	**705305**	*1*



Plat rectangulaire

	Noir	Blanc	
GN 1/2 - 265x325x17 mm	**705220**	**705272**	*1*
GN 1/2 - 265x325x50 mm	**705221**	**705273**	*1*
GN 1/2 - 265x325x80 mm	**705222**	**705274**	*1*
GN 1/3 - 325x176x17 mm	**705225**	**705285**	*1*
GN 1/3 - 325x176x50 mm	**705226**	**705286**	*1*
GN 1/3 - 325x176x80 mm	**705227**	**705287**	*1*
GN 1/4 - 265x162x17 mm	**705230**	**705288**	*1*
GN 1/4 - 265x162x50 mm	**705231**	**705289**	*1*
GN 1/4 - 265x162x80 mm	**705232**	**705290**	*1*
GN 2/4 - 530x162x17 mm	**705245**	**705294**	*1*



Saladier carré

705260	1,5 L 180x180x80 mm	*1*
705261	Couvercle avec encoche 180x180 mm	*1*



Plat rectangulaire

	Noir	Blanc	
2/7 - 265x200x17 mm	**705235**	**705291**	*1*
2/7 -265x200x40 mm	**705236**	**705292**	*1*
2/7 -265x200x80 mm	**705237**	**705293**	*1*
3/7 - 530x200x17 mm	**705240**	**705296**	*1*
3/7 - 530x200x40 mm	**705241**	**705298**	*1*
4/7 - 265x487x17 mm	**705215**	**705302**	*1*
4/7 - 265x487x80 mm	**705216**	**705303**	*1*



Couvercle avec encoche

705255	GN 1/2	*1*
705256	GN 1/4	*1*



Accessoires

705257	Cuillère - Longueur 240 mm	*1*
705270	Pince pour saladier - 20x25x80 mm	*50*
705271	Pique pour présentation - 8x4x110 mm	*50*



Grille égouttoir

705250	GN 1/2	*1*



Escalier 3 marches

705262	250x800x80 mm	*1*
705263	500x800x80 mm	*1*



Marche haute

705264	260x220x65 mm	*1*



Escalier 1/4 de cercle

705311	800x800 mm	*1*

Système Pétale.

Plat pour escalier 1/4 de cercle

705310	Saladier 90° - 350x265x50 mm	*1*
705306	Plateau Pétale 15° - 265x265x50 mm	*1*
705307	Plateau Pétale 22,5° - 265x220x50 mm	*1*
705312	Plateau Pétale 22,5° - 265x122x50 mm	*1*
705308	Plateau Pétale 45° - 265x265x50 mm	*1*
705309	Jeu de triangle - Pétales gauche et droit 530x300x50 mm	*1*





Plat de présentation

	Noir	Blanc	
600x400x3 mm	**705317**	**705318**	*1*
600x200x3 mm	**705315**	**705316**	*1*
600x150x3 mm	**705313**	**705314**	*1*

Aspect pailleté mat "smoke".



Plat pour carrousel

705322	Plateau pour carrousel - Rotation 360° - ø 800 mm	*1*
705320	Saladier 90° - 240x240x65 mm	*1*
705321	Saladier 90° - 290x285x85 mm	*1*
705319	Saladier rond ø 220 mm - Hauteur 85 mm	*1*

PLATERIE INOX & PORCELAINE



Plat comptoir

705323	290x210x20 mm	*1*
705324	290x300x20 mm	*1*
705325	400x300x20 mm	*1*
705326	580x210x20 mm	*1*
705327	580x400x20 mm	*1*
705328	680x210x20 mm	*1*
705329	680x300x20 mm	*1*
705330	800x300x20 mm	*1*

Inox 18/8, brillant.



Terrine

913783	Galantine 1,1 L - Longueur 280 mm	*1*

Céramique, couleur cerise. Avec presse.

SIGNALÉTIQUE VITRINE



Étiquettes Presto

015364	1631 - Neutre - 120x80 mm	*1*
015352	1632 - À texte - 120x80 mm	*1*
015358	1612 - Agneau - Neutre - 120x80 mm	*1*
015348	1613 - Agneau - À texte - 120x80 mm	*1*
015360	1616 - Porc - Neutre - 120x80 mm	*1*
015350	1617 - Porc - À texte - 120x80 mm	*1*
015362	1629 - Volaille - Neutre - 120x80 mm	*1*
015351	1630 - Volaille - À texte - 120x80 mm	*1*
015357	1610 - Viande bovine - Neutre - 120x80 mm	*1*
015347	1611 - Viande bovine - À texte - 120x80 mm	*1*
015356	1614 - Veau - Neutre - 120x80 mm	*1*
015349	1615 - Veau - À texte - 120x80 mm	*1*
015355	1635 - Allergènes - Neutre - 130x70 mm	*1*
015354	1636 - Allergènes - À texte - 130x70 mm	*1*

PVC cristal 75/100. Matériaux contact alimentaire. 4 roulettes pour les prix. Pique inox. Selon les étiquettes, plusieurs déclinaisons possibles : selon la viande (bœuf, veau, poulet, ...), avec texte ou neutre, plusieurs dimensions.
Large gamme d'étiquettes : nous consulter.


MAESTRO
4556 neutre
4557 à texte


TEMPO
4576 à texte


CARMINA
3054 neutre
3056 à texte


HALAL
2110 neutre
2111 à texte

DÉCORATION VITRINE





Séparateur

FISCHER COUTELIER DEPUIS 1859

098075	Cyprès vert socle blanc - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098076	Cyprès vert socle noir - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098077	Cyprès bicolore socle blanc - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098078	Cyprès bicolore socle noir - 55x750x95 mm - lot de 5	*5*
098080	Rouge - 90x750 mm - lot de 10	*10*
098079	Noir - 90x750 mm - lot de 10	*10*
098150	Persil - 35x750 mm	*1*
098143	Rose à piquer	*1*
098148	Roses rouges socle noir - Longueur 250 mm	*1*
098147	Roses rouges socle blanc - Longueur 250 mm	*1*
098149	Marguerites et roses socle noir - Longueur 250 mm	*1*



Guirlande

098146	Persil - Longueur 270 mm	*1*
098145	Tomates - Longueur 200 mm	*1*
098144	Grappe d'ail - Longueur 500 mm	*1*
098142	Piments - Longueur 570 mm	*1*



Mini flèche

016465	Promo - 60x140 mm	*1*
016466	Offre Spéciale - 60x140 mm	*1*
016467	Prix Choc - 60x140 mm	*1*
016468	Produit Régional - 60x140 mm	*1*
016469	Fabrication Maison - 60x140 mm	*1*

PVC cristal 85/100°. Paquet de 10.


MARIUS
3058 neutre
3059 à texte


TONIO
3097 à texte


TERROIR
3347 à texte


HARISSA
2098 neutre
2099 à texte



Panneau Presto

015366	"Les morceaux de viande bovine" - 52x60 cm	*1*



Panneau Maestro

015367	"Boucherie" - 70x100 cm	*1*



Ardoise Terroir

016460	"La sélection de votre boucher" - 50x70 cm	*1*

Livré avec 1 fil nylon pour suspension. Écriture craie ou feutre craie. Effacer avec chiffon ou éponge humide.



Panneau Rondo

015700	Horaires d'ouverture 15,5x22 cm	*1*

Livré avec 1 fil nylon pour suspension.



Stop trottoir Boucher

015701	1032 - 600x1480 mm	*1*

VITRINE

LES + PRODUITS

- *La vitrine pliante réfrigérée, pratique et esthétique, allie simplicité et rapidité de montage*
- *Solidité : une conception tout inox sans vis ni rivet*
- *Hygiène : plateau d'exposition démontable facilitant le nettoyage*
- *Originalité : un système exclusif de fixation des vitres*
- *Pratique : il n'est pas nécessaire de démonter la bâche pour replier la vitrine*



Vitrine pliante mobile réfrigérée

Code	**949537**
Référence	VPM2000
Dimensions	Ouverte : 1900x1067x1240 mm Fermée : 1900x440x1240 mm
Prix	

Bâche rouge rayée rouge et blanche. Profondeur d'exposition 850 mm. 2 prises électriques. Thermomètre de température. Éclairage. Fermeture avec portes à glissières. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Éclairage LED 32 W*
- *Pare-chocs de série*
- *Glaces droites relevables*
- *Réserve réfrigérée*
- *Exposition inox 820 mm*
- *Tablette de travail inox*



Vitrine

Code	**942384**
Référence	800FGCB1875
Puissance	1,75 kW
Dimensions	2000x1125x1220 mm (avec joues)
Prix	

Châssis noir laqué anti-trace. Joues 40 mm. Plexi coulissant. Pare-chocs tubulaire inox. Tablette de travail inox. Ventilation anti-buée. Bandeau de soubassement de façade noir, gris ou blanc. Système d'évaporation des eaux de dégivrage. Alimentation 230 V mono.





LE MEILLEUR DE LA **BOULANGERIE VIENNOISERIE PÂTISSERIE**



LA BOULANGERIE VIENNOISERIE & PÂTISSERIE

LE FOURNIL

La préparation de la pâte 466
Le froid & la fermentation..... 472
La cuisson du fournil 474

LE LABORATOIRE PÂTISSERIE & VIENNOISERIE

La préparation pâtissière & viennoiserie . 476
La fermentation, froid & conservation 482
La cuisson..... 490

LE MAGASIN

Le magasin 492

Conformément aux conditions générales de vente consultables au dos du catalogue, les prix sont indiqués à l'unité (sauf mention contraire), le conditionnement d'achat figure à côté de chaque prix. Tous les prix sont hors taxes, en euros et sont communiqués à titre indicatif. Ils sont susceptibles de variations. Livraison et installation en sus.

LA PRÉPARATION DE LA PÂTE



PÉTRIN À SPIRALE

LES + PRODUITS

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



Pétrin à spirale

Code	632052
Capacité	32 kg de pâte (20 kg de farine)
Contenance	Cuve 50 L
Puissance	1,5/2,2 kW
Dimensions	860x530x790 mm
Prix	

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

LES + PRODUITS

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



Pétrin à spirale

Code	632045	632466
Capacité	40 kg de pâte	60 kg de pâte
Contenance	Cuve 80 L	Cuve 100 L
Puissance	1,5/3 kW	1,5/3 kW
Dimensions	560x980x1260 mm	620x1020x1260 mm
Prix		

Pétrin à spirale monomoteur. Cuve entraînée, 2 minuteries, 3 roues + pied. Bouton de position manuelle pour l'utilisation en 1ère. Bouton marche/arrêt. Coup de poing arrêt urgence. Également disponible en version haute + 20 cm. Alimentation 400 V tri -50 Hz.

LES + PRODUITS

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



Pétrin à spirale

Code	632048
Capacité	60 kg de pâte
Capacité de coulage	Jusqu'à 20 L
Puissance	Spirale 3 kW - Cuve 0,75 kW
Dimensions	640x1000x1300 mm
Prix	

Pétrin à spirale. Interrupteur pour fonctionnement manuel ou automatique. Deux minuteries pour vitesse 1 et 2. Construction solide. Monté sur roulettes, facile à déplacer. Alimentation 220/380 V tri - 50 Hz.



Pour un travail au quotidien

LES PRODUITS

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



EUROLABO

Pétrin à spirale automatique

Code	632088	632047	632090
Capacité	80 kg de pâte (53 kg de farine)	130 kg de pâte (86 kg de farine)	160 kg de pâte (106 kg de farine)
Contenance	Cuve 130 L	Cuve 200 L	Cuve 250 L
Puissance	3/5,2 kW	3/5,2 kW	4,5/7,8 kW
Dimensions	730x1305x1460 mm	830x1355x1460 mm	930x1440x1560 mm
Prix			

Pétrin à spirale automatique. Cuve, outil et barre en acier inox haute résistance. La plaque culasse et le capot de protection son en acier inox. 2 vitesses d'exécution. 2 moteurs indépendants pour la spirale et la cuve. Deux timers électroniques pour la gestion automatique des temps d'exécution. Cuve avec une rotation par impulsion. Inversion du sens de rotation de la cuve. Pieds d'appui réglables. Installation électrique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

PÉTRIN À BRAS PLONGEANTS



Pour un travail optimal sur pâtes fortement hydratées

LES PRODUITS

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

INNOVATION EUROLABO

Pétrin à bras plongeant

Code	632051	632089
Capacité	5/40 kg de pâte	5/60 kg de pâte
Fréquence des bras	De 40 à 60/min	De 40 à 60/min
Puissance	2,2 kW	2,2 kW
Dimensions	600x770x1350 mm	600x770x1350 mm
Prix		

Pétrin à bras plongeants. Mouvement des bras fait par de gros engrenages en fonte lubrifiés par une huile de haute qualité. Système d'engrenages très résistant et totalement étanche, ce qui permet de diminuer le niveau sonore du mécanisme. La cuve et les bras sont totalement en inox AISI 304 de haute qualité. Bras droit réglable en hauteur pour adapter le pétrissage en fonction du type de pâte. Pétrin muni d'un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Protection de la cuve en plastique transparent très résistant. Vitesse variable par potentiomètre. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

PÉTRIN À AXE OBLIQUE

Le pétrin à axe oblique idéal pour un travail tradition "à la Française"

LES PRODUITS

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



EUROLABO

Pétrin à axe oblique

Code	632050	632049
Capacité	80 kg de pâte (50 kg de farine)	120 kg de pâte (75 kg de farine)
Contenance	Coulage jusqu'à 30 L	Coulage jusqu'à 45 L
Puissance	3/4,5 kW	3/4,5 kW
Dimensions	940x1300x1550 mm	1020x1400x1550 mm
Prix		

Idéal pour la boulangerie, le pétrin à axe oblique est disponible d'une capacité de 80 à 160 kg de pâte. Il est spécifiquement conçu pour le travail des pâtes dites délicates. Ainsi, la pâte est bien oxygénée et elle n'est pas chauffée, ce qui garantit la qualité du produit final. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

REFROIDISSEUR D'EAU



Refroidisseur d'eau

Code	632033	632034
Version	Sans pompe	Avec pompe
Volume utile	135 L	130 L
Puissance	0,7 kW	1,7 kW
Dimensions	1050x660x990 mm	1050x660x990 mm, pompe inox intégrée
Prix		

Entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 40 L/h. Entrée d'eau +15 °C, sortie +5 °C : 80 L/h (indiqué pour une température ambiante de +30 °C). Version sans pompe prévoir une hauteur de dégagement de 100 mm. Version avec pompe prévoir une hauteur de dégagement de 150 mm. 5 m de câble. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

Doseur

Code	632038	632037
Encombrement	350x130x240 mm	260x200x420 mm
Prix		

Doseur gravitaire avec dosage automatique de l'eau par coulage de 0,1 à 99,9 L. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage.

Doseur mélangeur pour différentes températures de pétrissées au cours de la même journée. La variation de la température d'eau est possible par le dosage automatique de l'eau avec mélange manuel eau chaude/eau froide de 0,1 à 99,9 L. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mitigeur thermostatique, sonde de température d'eau et kit de coulage.

Accessoires

632040	Support mural	*1*
632042	Kit de raccordement	*1*





Refroidisseur d'eau

Code	632035
Volume utile	80 L
Puissance	0,55 kW
Dimensions	885x650x645 mm
Prix	

Entrée d'eau +20 °C, sortie +1 °C : 30 L/h (indiqué pour une température ambiante de +30 °C). Prévoir une hauteur de dégagement de 100 mm. Alimentation 230 V mono 50 Hz.

Compteur

632036	Compt'O	*1*

Compteur *au 1/10ème de litre, remise à zéro manuelle avec vanne 1/4 tour et jeu de raccords pour montage sur refroidisseur Connexions ø 20/27 mm. Débit de tirage : 8 à 10 L/min. Connexions ø 20/27 mm. Débit de tirage : 8 à 10 L/min.*

Accessoires

632039	Support mural	*1*
632041	Kit de raccordement	*1*

Refroidisseur d'eau

Code	632202
Température	+3 °C classe 3S
Capacité cuve	80 L
Puissance frigorifique	945 W (à -10 °C)
Capacité de refroidissement	8 °C/heure
Dimensions	1222x560x554 mm
Prix	

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

Accessoires

632203	Kit suspension	*1*



DIVISEUSE



LES + PRODUITS

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

« Souplesse, polyvalence et rentabilité »

EUROLABO



Diviseuse

Code	632058
Capacité cuve	17 kg (480x400x180 mm)
Puissance	1,5 kW
Dimensions	1106x800x1732 mm
Dotation	Grille inox 10 divisions offerte
Prix	

Diviseuse formeuse Eurotradit. Support de grilles pouvant contenir 2 grilles. Couvercle anti-adhérence traité au Téflon alimentaire. Kit anti-projection de farine. Peut être utilisée en tasseuse à gras. Bac de fleurage. Levier actionnant la remontée des couteaux et du plateau. Régulateur de pression. Bouton d'arrêt d'urgence. Remonte automatique des couteaux pour le nettoyage. Alimentation 400 V.

LES + PRODUITS

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

« Innovation »



ECO

AUCUN RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE NÉCESSAIRE

DÉCOUVREZ LA VIDÉO

Diviseuse

Code	632059
Capacité	5/6 kg
Dimensions	620x740x1960 mm
Dotation	Bac de division et 2 grilles
Prix	

Diviseuse formeuse manuelle, montée sur deux roues fixes, facile à déplacer. Grilles facilement interchangeables. Bac de fleurage magnétique. Encombrement réduit. Rangement pour 4 grilles. Découpe et mise en forme manuelle.

LES + PRODUITS

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



Diviseuse bouleuse

Code	632180
Capacité	30 pièces - Pâtons de 40 à 120 g
Puissance	0,75 W
Dimensions	600x700x2200 mm
Prix	

Diviseuse bouleuse avec ajustement de la hauteur de la chambre aisé. Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza. Adaptation facile aux différents poids de la pâte. Alimentation 220/380 V tri.

FAÇONNEUSE

LES + PRODUITS

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



Façonneuse

Code	632176
Largeur du façonnage	750 mm
Capacité	1200 pièces/h
Puissance	550 W
Dimensions	995x690x1670 mm
Prix	

Façonneuse équipée de poignées de manutention. Réglage pratique. Alimentation 220/380 V tri

Accessoires

632181	Socle pour BAGUETTO	*1*

"Grande polyvalence d'utilisation"

LES + PRODUITS

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



Façonneuse

Code	632053
Capacité	1500 pièces/h
Puissance	750 W
Dimensions	945x715x620 mm
Prix	

Façonneuse semi-horizontale 3 rouleaux. Entraînement par courroie. 3 rouleaux de laminage. Racleurs démontables. Prélaminage. Poignées 1/4 de tour. Trémie basculante. Longueur d'allongement 80 cm. Pour pâtons jusqu'à 1500 g. Commande de série droite (possible gauche). Alimentation 380 V tri.

Accessoires

632054	Option piétement	*1*

REPOSE-PÂTONS

LES + PRODUITS

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

"Gagner de la place et du temps avec le repose-pâtons SWING"



Repose pâtons

Code	632055
Capacité	256 pâtons de 350 g ou 192 pâtons de 500 g
Nombre de balancelles	32 - Longueur 1200 mm
Dimensions	1400x1075x950 mm
Prix	

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

PESEUSE

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

LES + PRODUITS

- *Respecte tous types de pâte, y compris les pâtes fortement hydratées*
- *La trémie peut contenir 150 kg de pâte*
- *Dispose également d'une tuile de boulage réglable*



Peseuse volumétrique tapis court

Code	632461
Poids mini. des pâtons	70 g
Poids maxi. des pâtons	650 g
Puissance	1,5 kW
Dimensions	810x1750x1500 mm
Prix	

Trémie téflonnée. Grille de sécurité coulissante. Rampe de boulage. Réglage du poids par volant. Compteur de pâtons avec arrêt automatique. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

BALANCELLE

POURQUOI UNE BALANCELLE ?

> POUR UNE SUPPRESSION DU NOMBRE DE MANIPULATION

> EN MOYENNE AVEC UNE BALANCELLE ON GAGNE JUSQU'A 30% D'OPÉRATIONS ET DE FATIGUE EN MOINS

Tout ceci est possible grâce à la suppression de la reprise de la pâte pour l'entrée en façonneuse qui se fait automatiquement par un tapis de retournement et d'entrée.

RÉSISTANTE ERGONOMIQUE LA + ADAPTABLE À LA FABRICATION DU PAIN DE TRADITION



LES + PRODUITS

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

EVO 3000 : LA PLUS AUTOMATISÉE DES BALANCELLES MANUELLES

- **La balancelle EVO 3000 est la balancelle la + adaptée aux volumes d'une boulangerie artisanale**
- **Vitesse de déchargement variable par potentiomètre au tableau**
- **Avancée au chargement 2 par 2 balancelles, mode manuel ou mode continu programmé**

"ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN"

Environ 2m² au sol seulement !

EVO 1000 : LES BALANCELLES BASIQUES ET ÉCONOMIQUES DE NOTRE GAMME

- **Avance des balancelles par bouton poussoir droite ou gauche**
- **Tapis entrée façonneuse accéléré pour éviter les doublons**
- **Sortie façonneuse uniquement sur tablette coulissante**

LES + PRODUITS

- *Compacte*
- *Châssis mécano-soudé indéformable*
- *Chargement et déchargement du pâton dans le sens du façonnage*
- *Entretien et nettoyage faciles : panneaux latéraux et arrière démontables*
- *Roulettes 500 kg pour en faciliter le déplacement*

ÉLÉMENTS COMMUNS À TOUS LES MODÈLES



Fenêtres accès déchargement



- **Gouttières 5 pâtons (500 g) ou 7 pâtons (350 g)**
- **Alvéoles 6 pâtons**

IDS 6000 : LA BALANCELLE AUTOMATIQUE LA PLUS ADAPTABLE À LA FABRICATION DU PAIN DE TRADITION

Avantages d'un chargement "statique"

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

LES + PRODUITS

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



DÉCOUVREZ LA GAMME

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Code	632056	632460	632462
Capacité	413 pâtons de 350 g ou 295 pâtons de 500 g*	385 pâtons de 350 g ou 275 pâtons de 500 g*	330 pâtons de 350 g*
Puissance balancelle	0,32 kW	0,42 kW	0,75 kW
Dimensions	1400x1500x2195 mm	1400x1600x2250 mm	1400x1230x2250 mm
Prix			

*Balancelle à gouttières ou à alvéoles feutre double. Châssis mécano-soudé autoporteur avec piliers avant de renfort pour éliminer toute déformation de la structure. Tablette de boulage. Façonneuse externe sur un tapis motorisé sur socle. *Capacité à titre indicatif. Alimentation 400 V tri (EVO1000G, EVO3000G balancelle et IDS6000).*

LE FROID & LA FERMENTATION



ARMOIRE DE FERMENTATION

Solution adaptée à votre méthode de travail : fermentation lente, pousse contrôlée et travail en basse température



Triple régulation : pousse lente, pousse contrôlée Fermentation douce

Exclusivité Système Ultra-son

DE SÉRIE

Option

Code	**632209**
Référence	Ultra son
Prix	

LES + PRODUITS

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



Froid puissant pour une descente rapide de la température
Régulation hygrométrique jusqu'à 4 °C

GARANTIE 2 ANS POUR LES PIÈCES

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Armoire de fermentation contrôlée

Code	**632064**	**632208**	**632063**
Capacité maximum	50 kg de pâte	50 kg de pâte	120 kg de pâte
Bac	Non	Oui	Oui
Niveaux	20	12	16
Écartement	60 mm	80 mm	80 mm
Dimensions support	600x800 mm	600x800 mm	600x800 mm
Dimensions avec hygrométrie	800x950x1950 mm	600x750x1950 mm	800x950x2400 mm
Puissance	1 kW	1 kW	1 kW
Prix			

Évaporateur traité anticorrosion. Revêtement Blygold (Polual XT). Descente rapide de la température à cœur. Ventilateur auto-régulé. Diffusion du flux d'air par canalisation pour assurer l'homogénéité de la température. Pièces inox et revêtements haute qualité. Optimisation maximale de l'espace. Clayettes inox réglables toutes les 20 mm. Pieds inox réglables standards. Alimentation 230 V mono.

CHAMBRE DE FERMENTATION

LES + PRODUITS

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

« Triple régulation : pousse lente, pousse contrôlée et fermentation douce »

2 chambres en 1
Possibilité de rajouter une chambre supplémentaire après installation



2 ANS GARANTIE POUR LES PIÈCES

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Chambre de fermentation

Code	632066	632065
Capacité	160 pains ou 260 baguettes	160 pains ou 260 baguettes
Capacité de pâte par chambre	89 kg	89 kg
Grilles	600x800 mm	600x800 mm
Chariots	-	860x610 mm (entrée 860 mm)
Puissance frigorifique (à -10 °C	1,950 W	1,988 kW
Puissance chaud	1000 W	1,5 kW
Dimensions	1780x1000x2280 mm	1400x1320x2280 mm
Prix	**Nous consulter**	

Alimentation 230 V mono.

Autres dimensions : nous consulter

CHAMBRE FROIDE

LES + PRODUITS

- *Porte pivotante 800x1900 mm avec clé*
- *Congé sanitaire pour parois, plafond et plinthe intérieur/extérieur*
- *Pour les chambres négatives : livrées avec soupape de décompression et chevrons d'aération*
- *Conforme CE*
- *Sol contreplaqué maritime phénolique apte pour charges roulantes en chariots jusqu'à 300 kg*
- *Groupe de froid EMB KideBlock*
- *Délais de livraison rapide*



MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE

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

kide

Chambre froide modèle Universal

Code	524600	524601	524602
Type de froid	Positive	Positive	Positive
Épaisseur	60 mm	60 mm	60 mm
Puissance	1157 W	1157 W	1339 W
Dimensions int.	1200x1600x2000 mm	1600x1600x2000 mm	2000x2000x2000 mm
Dimensions ext.	1320x1720x2120 mm	1720x1720x2120 mm	2120x2120x2120 mm
Prix			

Code	524603	524604	524605
Type de froid	Négative	Négative	Négative
Épaisseur	100 mm	100 mm	100 mm
Puissance	950 W	1200 W	1280 W
Dimensions int.	1200x1600x2000 mm	1600x1600x2000 mm	2000x2000x2000 mm
Dimensions ext.	1400x1800x2200 mm	1800x1800x2200 mm	2200x2200x2200 mm
Prix			

Alimentation 230 V mono.

GAFIC

LA CUISSON DU FOURNIL



INNOVATION

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

COMPACT
Emprise au sol réduite, idéal pour les petits fournils

ERGONOMIQUE
Vrai élévateur enfourneur adaptable pour gagner en confort de travail

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

"Four compact conçu pour la cuisson du pain, des pâtisseries et des viennoiseries"

EUROLABO

REAL FORNI



CONFIGUREZ LE FOUR ADAPTÉ À VOS BESOINS :

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

Consultez-nous



OPTION E-Drive : Régulateur à écran tactile

Gestion des fonctions suivantes (selon la configuration du four) :
- Buée (option)
- Oura
- Hotte
- Économie d'énergie
- Absorbeur d'odeurs
- Variateur de vitesse (option)
- Planification hebdomadaire
- 100 programmes possibles en mémoire
  - ➠ 1 programme manuel
  - ➠ 3 programmes de cuisson continue
  - ➠ 96 recettes avec 6 phases possibles



EUROFOURS

Four chariot fixe

Code	**632407**
Puissance	33,8 kW - 31,5 kW (chauffe)
Dimensions	782x1320x2280 mm
Prix	**Nous consulter**

Buée avec E-DRIVE. Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande. 16 niveaux 400X600 mm (chariot non fourni). Alimentation 400 V tri.

Accessoires

632423	Chariot 16 niveaux 490x690x1748 mm	*1*

FOUR MODULAIRE



LES + PRODUITS

- *Efficacité : excellente qualité de cuisson grâce à une parfaite circulation du flux d'air chaud*
- *Compact : faible encombrement au sol*
- *Modulable : possibilité de jumeler avec un autre four Eurolabo*
- *Ergonomie : commandes et facilité d'intervention technique*
- *Robuste : construction solide et fiable avec un habillage intérieur et extérieur tout inox*

« L'excellence d'une cuisson homogène, spécifiquement conçu pour les grandes productions & grandes surfaces »

REAL FORNI — EUROLABO

Four modulaire

Code	**632763**
Puissance	44 kW
Dimensions	1420x1900x3050
Prix	

Four à chariot rotatif avec échangeur arrière. 18 niveaux 600x800 mm. Surface de cuisson 8,6 m². Cuisson rapide et uniforme. Construction solide et fiable. Production de buées importante et homogène. Conception soignée. Ergonomie. Alimentation électrique, gaz, fioul ou pellets. Existe également en 600x400 mm et 600x800 mm, en double profondeur.





EUROLABO — REAL FORNI

Le four qui a gagné le mondial du pain 2017 !

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

- Chaque étage indépendant
- Profondeur possible de 1000 à 2450 mm
- 1à 3 voies par étage
- Toutes les énergies possibles : gaz, électrique, fioul, pellets

« La polyvalence, la souplesse et l'excellence de cuisson, enfin réunies »



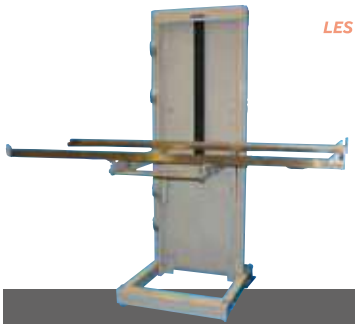
DÉCOUVREZ LA GAMME



ZE AE FE BE

Consultez-nous

ÉLÉVATEUR



LES + PRODUITS

- *Anti basculement intégré*
- *Dégagement enfourneur au repos en position haute*
- *Structure mécano-soudée*
- *Équilibrage de la charge par contrepoids*

« Du standard, au sur-mesure, tout est possible. Consultez-nous ! »



LES + PRODUITS

- *Ressorts capacité réglables*
- *Blocage enfourneur au repos*
- *Réglages des hauteurs de roues*
- *Structure mécano-soudée*
- *Réversible gauche/droite*

Élévateur colonne

Code	**005870**
Largeur enfourneur	480 à 850 mm
Hauteur de sole	550 à 1900 mm
Dimensions	770x800x2050 mm
Prix	

Élévateur manuel à colonne en acier peint. Adaptable sur tous types de fours. Rails de support/guidage enfourneur et rail au sol fournis. Caractéristiques standards : course 1300 mm, 5 bouches maximum. Pré-réglage en atelier à vos besoins. Rail support enfourneur télescopique (2000 à 3100 mm) avec galets sur roulement et réglage en largeur. Guidage avec rail au sol de longueur 2500 mm avec 2 butées = pas de jeu.

Élévateur ciseaux

Code	**005871**
Largeur enfourneur	550 mm
Hauteur de sole	550 à 750 mm
Dimensions	1750x1300 mm maximum
Prix	

Élévateur manuel à ciseaux en acier peint. Adaptable sur tous types de fours. Rails de support/guidage enfourneur et rail au sol fournis. Caractéristiques standards : course 1200 mm, 5 bouches maximum. Rail support enfourneur tout inox avec galets sur roulement et réglable en largeur. Guidage avec rail au sol de longueur 2500 mm avec 2 butées = pas de jeu.

LA PRÉPARATION PÂTISSIÈRE & VIENNOISERIE



BATTEUR-MÉLANGEUR

LES + PRODUITS

- *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

Code	971314
Contenance	5,5 L
Vitesse	40 à 240 tr/min
Puissance	500 W
Dimensions	284x382x434 mm
Prix	

Batteur mélangeur. Cuve inox. Variateur de vitesse électronique. 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 liées à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Alimentation 230 V.



Batteur-mélangeur

Code	689269	980941
Contenance	5,5 L avec poignée	7,6 L avec poignée
Vitesse	10 vitesses	10 vitesses
Puissance	550 W	700 W
Alimentation	230 V mono	230 V mono
Dotation	Balance 5 kg/1 g	Balance 5 kg/1 g
Prix		

Batteur-mélangeur 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... Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Possède 10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/min pour RM5 et de 60 à 600 tr/min pour RM8. Alimentation 230 V.

LES + PRODUITS

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



Batteur-mélangeur

Code	971962	971315
Contenance	Cuve 5,2 L	Cuve 8 L
Détrempe à 60 % en kg de farine	1,5 kg	2,5 kg
Vitesse	20 à 220 tr/min	20 à 220 tr/min
Puissance	450 W	600 W
Dimensions	266x416x487 mm	292x416x527 mm
Prix		

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. Alimentation 230 V.



MX20B : variation manuelle
+ 1 minuteur



MX20PM : variation manuelle
+ 1 minuteur



MX40E : tableau numérique
à programmateur
+ 4 vitesses

LES PRODUITS

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

"Axe planétaire renforcé pour un usage intensif au quotidien"

Batteur de table à poser



Batteur sur pieds



Batteur sur pieds



EUROLABO

Batteur-mélangeur

Code	632463	632087	632086
Contenance	20 L	20 L	40 L
Vitesse	Variation continue	Variation continue	Variation continue + 4 vitesses + programme
Soulèvement de cuve	Fixe	Manuel	Manuel
Puissance	0,55 kW	0,75 kW	2,2 kW
Dimensions	600x470x711 mm	700x500x1200 mm	650x910x1520 mm
Prix			

Batteur-mélangeur conçu pour les petites et grosses productions. Dotation de série : cuve, fouet à fils minces, crochet et spatule aluminium. Existe aussi en cuve 10 L, 60 L et 80 L. Alimentation 230 V mono - 50/60 Hz (MX20B - MX20PM). Alimentation 400 V tri - 50/60 Hz (MX40E).

Options réduction de cuve

Code	632199	632211
Capacité	Cuve 10 L	Cuve 20 L
Dotation	3 outils	3 outils
Prix		

LES PRODUITS

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



Batteur-mélangeur

Code	632177	632178
Vitesse	10 vitesses force constante de 148 à 492 tr/min	10 vitesses force constante de 125 à 424 tr/min
Puissance	1,1 kW	2,2 kW
Alimentation	220 V mono	380 V tri
Dimensions	520x750x930 mm	580x840x1380 mm
Prix		

Batteur-mélangeur digital équipé d'une minuterie. Grille de sécurité et bras de levage en inox. Couvercle anti-poussière intégré. Planétaire inox (idéal contre les vapeurs chaudes et pour l'entretien). Réduction de cuve en option. Alimentation 220 V mono (632177). Alimentation 380 V tri (632178).

Options réduction de cuve

Code	632700	632701
Capacité	Cuve 10 L	Cuve 20 L
Dotation	3 outils	3 outils
Prix		

LAMINOIR

Le laminoir ROLLSTAR est idéal pour laminer tous types de pâtes. Il est destiné aux laboratoires de pâtisserie et boulangerie de toutes tailles.
La gamme comprend différents modèles allant du modèle sur table au modèle sur socle, avec une largeur de tapis de 500 et 600 mm.



Table non fournie

LES + PRODUITS

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



Grande gamme de longueur de tapis de 500 à 1400 mm.

Laminoir manuel

Code	632217	632082	632083
Version	À poser	Sur socle	Sur socle
Largeur du tapis	500 mm	500 mm	600 mm
Vitesse	1	1	Vitesse variable
Puissance	550 W	550 W	750 W
Dimensions	1520x920x700 mm	3100x920x1380 mm	3290x1060x1170 mm
Prix			

Efficace sur tous types de pâtes, le laminoir s'adapte à toutes les productions. Cylindres de laminage chromés. Racloirs facilement démontables. Nettoyage facile et rapide. Tapis repliable et démontable (sur SF uniquement). Installation électrique avec commandes sous basse tension. Alimentation 400 V tri - 50 Hz.

Options

632218	Option variateur de vitesse.	*1*

Support de découpe

632084		*1*

Découpe croissant

632085		*1*

140x173 mm . Autre découpe sur demande.







LES + PRODUITS

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



Laminoir

Code	632081
Version	À poser
Largeur du laminage	520 mm
Longueur du tapis	2x670 mm
Écart entre les rouleaux	1 à 30 mm
Puissance	370 W
Dimensions	1460x940x670 mm
Prix	

Tables relevables, tapis en PVC.

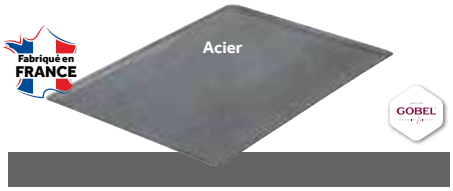
PLAQUE À PÂTISSERIE



Plaque inox

086216	600x400 mm - Pleine Bords pincés	*1*

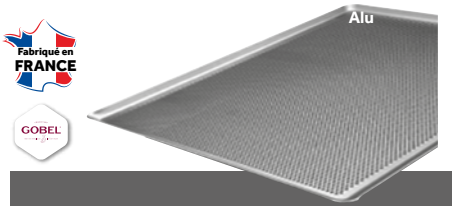
Forte épaisseur. En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.



Plaque tôle

088038	600x400 mm - Pleine Bords pincés - Bleuie Épaisseur 15/10	*1*

Idéale pour la cuisson des viennoiseries. Nécessite un culottage avant la 1re utilisation : huiler intégralement puis passer au four +250 °C pendant ½ à 1 heure.



Plaque tôle d'aluminium

088036	600x400 mm - Perforée Bords pincés	*1*

Épaisseur 15/10.



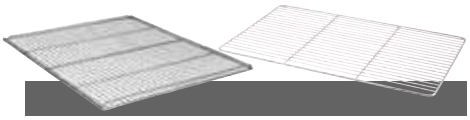


Toile de couche

632067	1600x600 mm	*1*

Prix unitaire

Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédécoupée.



Grilles inox

086202	2 traverses ø5 mm 20 fils ø2 mm - 530x325 mm - GN 1/1	*10*

Grilles renforcées inox

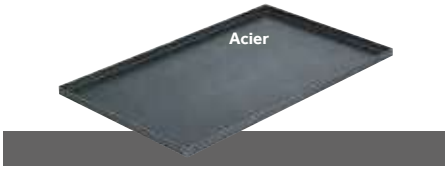
086218	1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 1/1 - 530x325 mm	*10*
086220	600x400 mm - 2 traverses ø 5 mm - 29 fils ø 2 mm	*10*
086206	3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm GN 2/1 - 650x530 mm	*10*
632151	600x800 mm - 2 traverses ø 7 mm - 22 fils ø 3 mm Butée à 600 mm	*1*



Plaque tôle d'aluminium

086671	600x400 mm - Bords pincés	*1*
086680	400x300 mm Plaque pâtissière alu revêtu	*1*

Forte épaisseur.



Plaque tôle d'acier

086212	600x400 mm - Bords droits	*1*

Plaque pour la cuisson au four et revêtue 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.





MIXEUR



Mixeur

Code	632139
Vitesse	Variable
Puissance	250 W
Tube	250 mm
Prix	

Idéal pour les petites quantités (moins de 35 L). Très facile d'utilisation, poignée pratique et ergonomique. Livré avec tube inox 250 mm, câble et prise fournis de série. Poids léger. Couteau avec rondelle d'étanchéité. Tube inox démontable sans outil. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation.



Pack mixeur

Code	632135	970838
Pack	Tube + Fouet + Presse purée + Bol 1 L gradué	Tube + Fouet
Capacité	Capacité 1 à 4 L	Capacité 1 à 4 L
Vitesse	3000 à 13000 tr/min	3000 à 13000 tr/min
Puissance	220 W	220 W
Prix		

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche en acier inox. Couteau 2 lames Ti-métal facile à démonter. Tube 160 mm, fouet 185 mm, presse purée 126 mm.



Mixeur

Code	954071
Capacité	Jusqu'à 30 L
Vitesse	Variable 2300 à 9600 tr/min
Puissance	400 W
Tube	300 mm
Dotation	Mixipot 4 L offert
Prix	

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.



Pack mixeur

Code	970610	963118
Pack	Tube	Tube + Fouet
Capacité	5 à 25 L	5 à 25 L
Vitesse	3000 à 12000 tr/min	3000 à 12000 tr/min
Vitesse fouet	Il n'y a pas de fouet dans ce pack	600 à 2500 tr/min
Puissance	270 W	270 W
Prix		

Léger, robuste et très maniable. Pied démontable : entretien facile. Bouton de sécurité. Double isolation. Variateur de vitesse. Tube de plongée 225 mm et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité. Fouet 185 mm. Couteau Ti-métal facile à démonter.

CUTTER



Cutter

Code	632134
Vitesse	1500 et 3000 tr/min
Capacité	5,5 L
Puissance	1 kW
Dimensions	256x415x470 mm
Prix	

Cutter mélangeur puissant et robuste. Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Hauteur de cheminée optimale pour une utilisation jusqu'à 75% de la capacité de la cuve. Tableau de commande plat et étanche IP55. Fonction Pulse. Rotor, couvercle transparent démontable et solidaire du châssis. Fourni avec racleur/émulsionneur. Racleur et cuve inox lavables au lave-vaisselle. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *3 types de couteaux disponibles pour 3 types de coupes différentes : couteau cranté, couteau denté, couteau lisse*
- *Idéal pour les macarons «Maison»*

Cutter

Code	953109
Vitesse	1500 et 3000 tr/min
Cuve	4,5 L
Puissance	900 W
Dimensions	226x304x440 mm
Dotation	Couteau lisse et couteau cranté spécial pâtisserie
Prix	

Hachage 1,5 kg, émulsion 2,5 kg, pâte 1,5 kg, broyage 0,9 kg. Idéal pour réaliser tous vos tant pour tant, pralinés, ganaches, pâtes d'amandes... Commande pulse pour une plus grande souplesse d'utilisation. Moteur asynchrone puissant à usage intensif. Bloc moteur métallique pour une très grande robustesse. Livré avec couteau lisse. Cuve inox avec poignée. Alimentation 400 V tri.

MACHINE MULTI-FONCTIONS


Crème pâtissière


Sauce béchamel


Sorbets


Crème glacée


Sauce chocolat


Pâte à choux


Confiture


Crème citron


Pasteurisation



LES + PRODUITS

- *Commandes électroniques*
- *Compresseur semi-hermétique*
- *Refroidisseur condensateur à air*
- *Carrosserie en acier inox AISI 304*
- *Isolation en polyuréthane sans CFC*
- *Gaz frigorigène R404a*
- *Bras de mélange équipés de racleurs longue durée en polyéthylène*
- *Extraction directe bas de cuve, débit réglable par poignée*
- *Variateur de vitesse*
- *Sécurité pour l'arrêt de l'agitateur à l'ouverture du couvercle*

INOX AISI304

Machine multi-fonctions

Code	632303	632302
Référence	Minicream R52 MAX	Robotcream R150
Contenance	Cuve 5 L	15 L
Puissance	2200 W	4100 W
Dimensions	435x605x1079 mm	600x750x1335 mm
Prix		

Isolation en polyuréthane sans CFC. Gaz R404a. Le Robotcream est doté d'une régulation électronique « intelligente » comportant 50 mémoires recettes. Il est livré avec 40 recettes pré-enregistrées (pouvant être modifiées en 30 secondes). Ex : Crème pâtissière, pâte d'amandes, diplomate, bavaroise, crème glacée, sorbet, granité, marmelade, gelée de fruits, ganache, sauce chocolat, mousse, mousseline, pâte à bombe, béchamel, pâte à choux, pâte à guimauve, nappage, glaçage, etc... Programme de chaînage permettant par exemple : de mettre les ingrédients d'une crème pâtissière en conservation toute la nuit, qui se mettra en route à l'heure pré-réglée, pour que la préparation soit prête à l'ouverture du laboratoire. Variotexture : agit directement sur la fréquence du moteur d'entraînement du bras de mélange, permettant par un indice de valeur, le choix de la texture de vos crèmes glacées et sorbets, sans avoir à contrôler la température et le temps de sanglage. Alimentation 230 V - 50 Hz (Minicream R MAX) et 400 V tri - 50 Hz (Robotcream R150).



LA FERMENTATION, FROID & CONSERVATION





Triple régulation : pousse lente, pousse contrôlée, fermentation douce

ARMOIRE DE FERMENTATION
SPÉCIFIQUE VIENNOISERIE ET PANIFICATION

LES + PRODUITS

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

2 ANS GARANTIE POUR LES PIÈCES

Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Armoire de fermentation spécifique viennoiserie

Code	632069	632064	632070	632071
Capacité pâte (max)	40 kg	50 kg	45 kg	80 kg
Dimensions supports	600x400 mm	600x800 mm	600x400 mm	600x800 mm
Dimensions	600x750x1950 mm	800x950x1950 mm	600x750x2375 mm	800x950x2375 mm
Puissance à -10 °C	0,6 kW	0,8 kW	0,8 kW	1 kW
Prix				

Évaporateur traité anticorrosion. Régulateur électrique à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé. 20 niveaux (TS 46 et TS68). 27 niveaux (T 46 et T 68). Clayettes inox au pas de 60 mm, réglables tous les 20 mm. Pieds inox réglables standards ou roulettes en option. Régulation électronique intuitive. 3 cycles de fermentation et 2 cycles de fermentation manuels. Alimentation 230 V mono.

ARMOIRE SPÉCIFIQUE



Gaz R600a
Pour les versions positives

Gaz R290
Pour les versions négatives

LES + PRODUITS

- *600x400 ou 600x800 mm*
- *Angles intérieurs arrondis*
- *Tropicalisé*
- *Capacité max 17 niveaux espacés de 70 mm*
- *Livrée avec 7 paires de supports*

Armoire froide de stockage

Code	632926	632927	962016	962015
Modèle	600x400 mm	600x400 mm	600x800 mm	600x800 mm
Plage de températures	+2 à +8 °C	-18 à -22 °C	+2 à +8 °C	-18 à -22 °C
Capacité	650 L	650 L	852 L	852 L
Puissance	456 W	1 kW	450 W	750 W
Dimensions	740x840x2010 mm	740x840x2010 mm	740x990x2010 mm	740x990x2010 mm
Prix				

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 60 mm. Compresseur Danfoss. Dégivrage et évaporation des eaux de condensat automatiques. Thermostat électronique et affichage numérique LED de la température. Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Porte à fermeture automatique. Armoire sur roulettes avec serrure. Joint magnétique remplaçable sans outils. Alimentation 220 V mono.

Accessoires

632928	Paire de glissières pour armoire 600x400 mm	*1*
632929	Paire de glissières pour armoire 600x800 mm	*1*

ARMOIRE FROIDE DE BOULANGERIE
FROID VENTILÉ CANALISÉ



Armoire 800x600 mm

Code	630496	630497
Plage de températures	-2 à +8 °C	-22 à -25 °C
Capacité	785 L	785 L
Portes	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	369 W	676 W
Dimensions	756x960x2130 mm	756x960x2130 mm
Prix		

Construction inox AISI 304. Contrôle numérique de haute précision garantit une température optimale et un stockage sûr des aliments. Les intérieurs avec glissières intégrées et joints courbés sont faciles à nettoyer, permettant une hygiène parfaite. Éclairage LED et ventilateur électronique. Pieds inox réglages 130 à 180 mm. Thermostat tactile IP65. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Alimentation 230 V mono.



Armoire 600x400 mm

Code	630493	630494
Plage de températures	-2 à +8 °C	-18 °C
Capacité	1240 L	1240 L
Portes	2 portes pleines	2 portes pleines
Puissance	687 W à -10 °C	907 W à -30 °C
Dimensions	1385x798x2121 mm	1385x798x2121 mm
Prix		

Accessoires

630495	Paire de glissières	*1*

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. 21 niveaux (plateaux non fournis). Pieds réglables jusqu'à 200 mm. Serrure de série. Écoulement d'eau à l'intérieur de la chambre. Isolation en polyuréthane d'épaisseur 75 mm. Système de réfrigération compact monobloc. Système de condensation ventilée. Bac d'évaporation sans résistance électrique. Ventilateurs électroniques et cadres des portes chauffés pour éviter la glace (version négative). Alimentation 230 V mono.



Armoires de réfrigération et congélation

Code	632212	632213
Plage de températures	-5 à +12 °C	-25 à -5 °C
Volume brut	583 L	583 L
Volume net	329 L	329 L
Portes	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	354 W (à -10 °C)	512 W (à -25°C)
Dimensions	695x868x2010 mm	695x868x2010 mm
Prix		

Extérieur blanc, intérieur inox. Entrée 400 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outils. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours. Fonction froid sec pour le stockage des fondants pendant 24h.



Armoires de réfrigération et congélation

Code	632214	632215
Plage de températures	-5 à +12 °C	-25 à +10 °C
Volume brut	949 L	949 L
Volume net	660 L	660 L
Portes	1 porte pleine	1 porte pleine
Puissance	627 W (-10 °C)	882 W (à -25 °C)
Dimensions	820x1065x2205 mm	820x1065x2205 mm
Prix		

Extérieur blanc, intérieur inox ABS gris. Entrée 600 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outils. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours. Rappel de fermeture de porte à 90 °C. Fonction froid sec pour le stockage des fondants.

TOUR PÂTISSIER

EUROLABO

LES + PRODUITS
- Froid ventilé
- Groupe tropicalisé
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



Table réfrigérée

Code	962030
Plage de températures	+2 à +8 °C
Portes	2 portes pleines
Puissance	340 W
Dimensions	1510x800x850 mm
Prix	

Table réfrigérée 600x400 mm. Plan de travail en inox, dos galvanisé. Joints de portes clipsés. Ressort de rappel de porte. 5 niveaux au pas de 70 mm. Meuble sur roulettes. Évaporateur traité anticorrosion. Alimentation 230 V mono.

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



Table réfrigérée pâtissière

Code	962316	962315
Dessus	Inox	Granit
Plage de températures	+2 à +8 °C	+2 à +8 °C
Portes	3 portes	3 portes
Puissance	350 W	350 W
Dimensions	2020x800x860 mm	2020x800x860 mm
Prix		

Réfrigération ventilée. Tableau de commande électronique avec afficheur digital. Dégivrage et évaporation de l'eau de dégivrage automatiques. Unité d'eau de condensation extractible. Porte réversible à joints magnétiques. Angles internes arrondis. 5 niveaux par porte au pas de 70 mm. Meuble sur roulettes. Porte avec ressort de retour. Alimentation 220 V mono.

Options

632930	Paire de glissières	*1*

Savier vous ?

TOUR PÂTISSIER OU TABLE RÉFRIGÉRÉE ?

Pourquoi dit-on "tour pâtissier" et non "table réfrigérée" dans le monde de la boulangerie/pâtisserie ?
Initialement, ce meuble froid avait pour principale fonction le stockage au froid de la pâte feuilletée en développement. En effet, c'est le travail du tourrier (la personne qui réalise les viennoiseries) de laminer la pâte à plusieurs reprises et de la laisser reposer plusieurs fois dans le meuble. Cette action répétée permet de superposer les couches et de rendre la pâte feuilletée. Un tourrier donnera donc du «tour» à sa pâte.
Voilà pourquoi, nous disons tour pâtissier.

?

LES + PRODUITS
- Froid canalisé



Tour

Code	632253
Plage de températures	-2 à +8 °C
Portes	3 portes pleines
Puissance	368 W
Dimensions	2185x800x850 mm
Dotation	3 étagères
Prix	

Isolation en polyuréthane injecté à haute pression de CFC. Porte pleine avec tiroir à double poignée intégrée et bisagra pivotant avec blocage d'ouverture. Contre-porte emboutie à bourrelet plan Cleanless facilement remplaçable. Pieds en inox réglables de 130 à 180 mm. Thermostat tactile IP65. Dégivrage par arrêt du compresseur. Évaporateur traité anticorrosion. Bacs avec serpentine emboutis. Alimentation 230 V mono.

Options

632251	Dessus granit	
632250	Paire de glissières	*1*
632252	Kit roulettes	*1*

LES + PRODUITS
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43 °C
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage



Table réfrigérée pâtissière

Code	632105	632262
Plage de températures	+2 à +8 °C	+2 à +8 °C
Portes	3 portes	4 portes
Capacité	27 plaques	27 plaques
Dessus	Granit	Granit
Puissance	à -10 °C (405 W)	à -10 °C (405 W)
Dimensions	2148x810x820/850 mm	2693x810x820/850 mm
Dotation	6 jeux de 2 glissières par porte	6 jeux de 2 glissières par porte
Prix		

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

Options

632106	Paire de glissières	*1*
632107	Kit roulettes	*1*

CELLULE DE REFROIDISSEMENT



LES + PRODUITS

- *Régulation électronique avec affichage digital*
- *Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle*
- *Groupe logé pour ambiance +43 °C*

VENTILÉ

Fabriqué en EUROPE

GROUPE SEDA

Cellule mixte

Code	841300	942335
Refroidissement	14 kg (+70 à +3 °C) en 90 min	20 kg (+70 °C à +3 °C) en 90 min
Surgélation	11 kg (+70 à -18 °C) en 4h30	15 kg (+70 °C à -18 °C) en 4h30
Puissance	1,15 kW	1,15 kW
Dimensions	750x740x750 mm	750x740x880 mm
Prix		

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Fluide R507A. Isolation 60 mm. Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anticorrosion traité cataphorèse. 3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm (AT 03 ISO). 5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm (AT 05 ISO). Niveaux au pas de 70 mm. Porte non réversible ferrée à gauche. Joint de porte magnétique aisément démontable. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. Alimentation 230 V mono.



LES + PRODUITS

- *Groupe frigorifique à condensation à air*
- *Angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite*

Fabriqué en FRANCE

FRIGINOX

Cellule mixte

Code	632108	632109
Surgélation	3 kg/h (+63 à -18 °C) en 4h30 ou +20 à -18 °C à cœur	4,5 kg/h (+63 à -18 °C) en 4h30 ou +20 à -18 °C à cœur
Puissance	1,6 kW	1,7 kW
Dimensions	770x790x945 mm	770x790x1565 mm
Prix		

Régulation électronique avec sonde à piquer. Revêtement extérieur et intérieur en acier inox 18/10, dessous en acier traité. FX39272141 : 4 niveaux 600x400 mm au pas de 74 mm ou 7 niveaux GN 1/1 au pas de 37 mm. FX39272135 : 10 niveaux 600x400 mm au pas de 70 mm ou 19 niveaux GN 1/1 au pas de 35 mm. Fermeture de porte automatique avec maintien en position ouverte à 90°. Pieds réglables de 150 à 180 mm. Encadrement en façade comportant un dispositif anticondensation. Structure monocoque avec isolation polyuréthane injecté 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Bonde d'écoulement en fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R452a. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS

- *Régulation électronique avec affichage digital*
- *Régulation automatique de la durée du dégivrage*
- *Surgélation rapide*
- *Groupe frigorifique à condensation à air*



Fabriqué en FRANCE

FRIGINOX

Cellule mixte

Code	962040
Capacité	2 chariots 400x600 mm ou 1 chariot 600x800 mm
Surgélation	60 kg/h de +20 à -18 °C à cœur
Puissance	4,4 kW
Dimensions	1320x1231x2170 mm
Prix	

Cellule à chariot TouchScreen, équipé sans groupe. Frigisonde 3 points. Écran tactile ergonomique. Revêtement extérieur et intérieur inox. Angles intérieurs arrondis. Fermeture de porte avec déverrouillage de sécurité intérieure par coup de poing. Joint de porte magnétique démontable sans outils. Charnières à rampe. Ferrage à droite (à gauche sur demande). Joint racleur en bas de porte. Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation. Guides chariots intérieurs latéraux. Isolation polyuréthane injecté 20 mm sans CFC, HFC, ni HCFC et rampe d'accès. Moto-ventilateur d'évaporateur avec viroles et grilles inox. Évaporateur traité anticorrosion. Dégivrage électrique. Bac égouttoir intérieur des eaux de dégivrage pour raccordement vers l'extérieur. Gaz R452a. Alimentation 400 V Tri.

SURGÉLATEUR



LES + PRODUITS

- *Le flux d'air froid ne souffle pas directement sur les pièces*
- *La technologie choisie interdit tout dépôt de givre sur les fabrications ainsi qu'une température homogène*
- *Panneaux isotherme d'épaisseur 100 mm et extensible*

RESPECT DU PRODUIT FINI





Fabriqué en FRANCE

EUROLABO

Surgélateur-conservateur et conservateur

Code	632111	632182	632112
Fonction	Surgélateur-conservateur	Conservateur	Conservateur
Profondeur	Double	Simple	Double
Surgélation	14 plaques 400x600 mm	-	-
Conservation	100 plaques 400x600 mm	38 plaques 400x600 mm	74 plaques 400x600 mm
Capacité surgélation	15 kg/h	-	-
Dimensions	2630x1030x2400 mm	1430x1030x2400 mm	1830x1030x2400mm
Prix			

Cellule revêtement PVC épaisseur 120µ : protection et anti-condensation. Sur tôle galva 6/10. Angles arrondis facilitant le nettoyage. Serrures chromées et fermant à clé. Assemblage par crochets excentriques pour une meilleure étanchéité. Cycle de surgélation soit géré en durée, soit géré par une sonde à cœur pour une utilisation et une consommation optimisées. À la fin du cycle de surgélation, le compartiment retourne en conservation à -20 °C. Alimentation : 230 V mono - 16 A (SPS4), compresseur hermétique 2 CV - 230 V mono - 16 A (DPC4), 400 V tri (DPS6).

CHARIOT DE STOCKAGE



LES + PRODUITS

- *Idéal pour le stockage en chambre de fermentation*

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot soudé avec tablette amovible

632120	600x800 mm - Entrée 600 mm 855x662x1775 mm	*1*
632121	800x600 mm - Entrée 800 mm 655x862x1775 mm	*1*

Chariot 20 niveaux. Écartement 75 mm. Chariots euronorme en acier inox. Montants tubes carrés 25x25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape acier électrozingué, non débordantes, conçues pour les fortes charges, le passage en surgélation -40 °C et en chambre de pousse.

ÉCHELLE SOUDÉE *POUR BAC DE FERMENTATION*



INOX

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle pour bacs ronds

632122		*1*

Échelle 8 niveaux. Construction en acier inox alimentaire. Montants et entretoises (avec 2 entretoises basses) tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10ème mm. 7 niveaux de glissières en tube cintré en acier inox ø 12 mm, écartement 183 mm. Emmanchés dans les montants et soudés en continu à l'argon sans apport de métal. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 à freins. Charge maximale 15 kg par niveau.



INOX

Fabriqué en FRANCE

Échelle pour bacs rectangulaires

632123	495x741x1785 mm (hors tout)	*1*

Échelle 17 niveaux 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.

Saviez vous ?

ÉCHELLE OU CHARIOT ?

La différence entre un chariot et une échelle est le positionnement des roues. Pour un chariot les roues sont à l'intérieur du châssis, tandis que les roues d'une échelle sont vers l'extérieur.
Cette information peut être importante, lors de l'utilisation dans un chambre de fermentation. En effet, les dimensions d'une échelle peuvent être plus importantes et vous risqueriez de ne plus pouvoir fermer la porte de votre chambre de fermentation.

ÉCHELLE PÂTISSIÈRE



600x400

INOX

Fabriqué en EUROPE

NF

GUÉRY

Échelle pâtissière

942050	600x400x1810 m Entrée 400 mm	*1*

Échelle démontable 20 niveaux.

DÉROULEUR & HOUSSE



Dérouleur mural Inox

960058	Dérouleur mural	*1*

Housse de protection jetable

960054	200 housses de protection jetables - 290x200x2000 mm	*1*

Pour tout type d'échelle GN 1/1, GN 2/1 et pâtissière 600x400 mm. Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Prédécoupé. Épaisseur 20 µ. En rouleau de 200 housses.



Housse isotherme

911223		*1*

Cousue, gansée jaune, à fermeture par velcro 50 m, avec porte-document soudé sur la porte. Mousse PP 3 mm + Cristal armé. Pour échelle 600x400 mm. Dimensions 500x670x1620 mm



Échelle pâtissière

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

Échelle soudée en inox avec glissières.



LES + PRODUITS

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

INOX

NF

Fabriqué en FRANCE

TOURNUS EQUIPEMENT

1 Échelle basse

632117	9 niveaux - 540x725x900 mm Entrée 400 mm	*1*

Échelle avec dessus inox.

2 Échelle haute

632118	600x400 mm - Entrée 400 mm	*1*
802464	600x400 mm - Entrée 600 mm	*1*
632119	600x400 mm - Entrée 600 mm	*1*

Échelle 20 niveaux.

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

SÉCHOIR À COUCHE

INOX

PV.lab concept

Séchoir à couches mural repliable

632130	17 barres - 1000x730x80 mm	*1*
632131	27 barres - 1500x730x80 mm	*1*

Pour le rangement / séchage à l'air libre des couches. Fabrication inox AISI 304 épaisseur 15/10ème. Barres de séchage sur pivot. Entraxe 51 mm.



Repliage en position ouverte

Repliage en position fermée

CHARIOT PARISIEN



LES + PRODUITS

- *Inox 304 18/10*
- *7 niveaux de glissières*



Photo non contractuelle. Vendu sans planche, ni grille.



INOX

distrib'Inox

Chariot parisien haut

632736	Pour supports 800x600 Entrée 800 mm 800x1800 mm	*1*

Chariot 20 niveaux. Structure tube inox, côtés en mélaminé blanc. Roues sur platines avec galets polyamide blanc ø 100 mm. Glissières ouvertes. 2 portes amovibles en inox et mélaminé blanc.

Chariot parisien bas

632420	Pour supports 800x600 mm Entrée 800 mm	*1*

Chariot format 900x700 mm. Structure Inox 304. Roues sur platines à galets polyamide dont 2 avec freins. Dessus hêtre 26 mm avec rayon 15 mm sur 4 côtés. Porte relevable et escamotable.

Planche bois

632421	800x600 mm	*1*

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





Palette à couche

911221	800x120 mm	*1*

En bois.

TABLE À SEL



Table à sel

632304	75 L	*1*

1 tiroir et 1 chariot mobile.

TABLE BOULANGÈRE



Table dessus hêtre avec chariot à farine

632422	Dessus hêtre ép. 26 mm - Rayon 15 mm - 4 faces - 1200x900 mm	*1*

Fabrication inox AISI 304. Soudures TIG. Piétement en tube 35 x 35 mm avec 4 vérins réglables. Traverse à l'arrière et sur les côtés.

TABLE DE BOULAGE



Table de boulage ouverte

632301	PVTBOU150 1500x700x900 mm	*1*

Inox AISI 304. Châssis tube 40x40 mm 15/10ème. Dessus hêtre avec dosseret épaisseur 3,2 cm.



Table de boulage avec étagères

632754	PVTB1ET150 1500x700x900 mm	*1*

Inox AISI 304. Châssis tube 40x40 mm 15/10ème. Dessus hêtre avec dosseret épaisseur 3,2 cm. Hauteur variable à préciser à la commande.

CHARIOT & PATIÈRE



Chariot inox

981191	750x650x900 mm	*1*

Patière

981192	170 L - 930x770x411 mm	*1*
632158	220 L - 930x670x511 mm	*1*

Couvercle pour patière disponible. Certification contact alimentaire.

TABLE PMR *SPÉCIAL CFA*



Table PMR Spécial CFA

632753	PMRI100 100x70x70/90 mm	*1*

Table ouverte sur pieds. Dessus inox 15/10ème ou granit sans dosseret. Pieds réglables en hauteur. Table montée sur roues inox ø 100 mm, dont 2 avec freins.

ENSEMBLE PLONGE





Ensemble plonge 1 bac ouvert

632751	ESPL1OUV120D Egt droit 500x500x300 mm	*1*
632752	ESPL1OUV120G Egt gauche 500x500x300 mm	*1*

Composé d'une armoire murale, d'un panneau perforé + 10 crochets longueur 10 cm + 1 barre à louches avec crochets, une plonge (1 bac) ouverte avec étagère basse, une robinetterie mélangeur mono-trou 1/4 de tour. 700 mmx2310 mm.

Inox sur mesure

EUROLABO

GAFIC

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

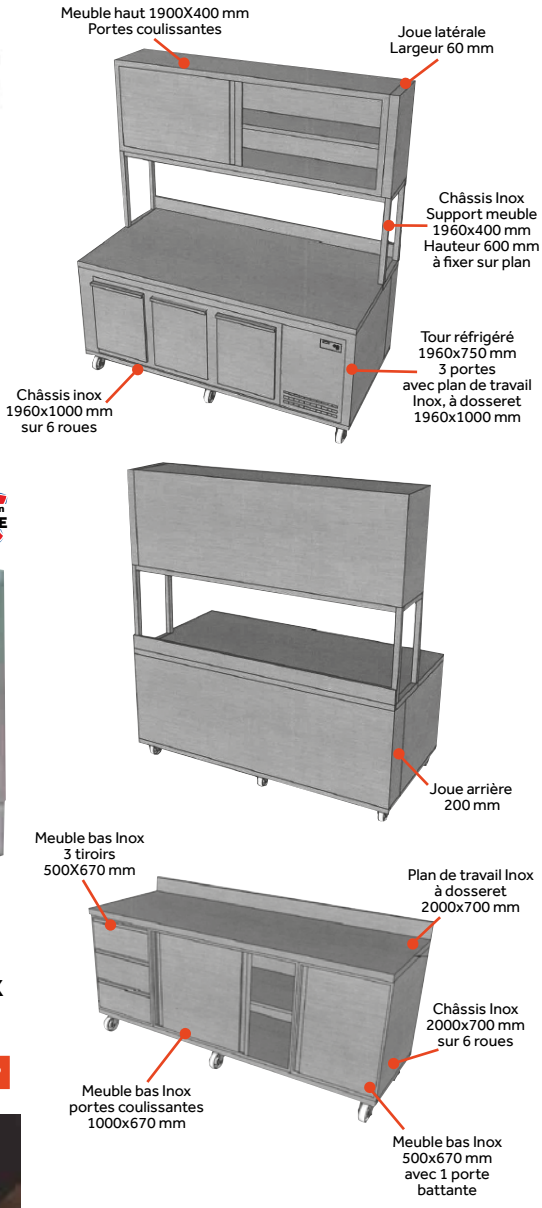
distrib'Inox



Fabriqué en FRANCE

Exemple d'îlot central possible

MEUBLE INOX CENTRAL SUR MESURE
NOUS CONSULTER







LA CUISSON



FOUR MIXTE

LES PRODUITS

- *2 turbines autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation*
- *Éclairage de la chambre de cuisson à LED*
- *Système de lavage automatique*
- *3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte*
- *Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable*
- *Température de 30 à 280 °C*

Lavage automatique intégré



Four mixte - électrique

Code	966611	966612
Puissance	7,9 kW	15,8 kW
Dimensions	905x845x726 mm	905x845x1106 mm
Prix		

Accessoires

966601	Support pour four 5 niveaux	*1*
951049	Support pour four 10 niveaux	*1*
966613	Hotte pour four 5 ou 10 niveaux	*1*
966615	Range plaques pour support 10 niveaux	*1*
966614	Range plaques pour support 5 niveaux	*1*

Four électromécanique euronorme et gastronorme, pâtisserie et gastronomie. 5 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

retigo VISION ORANGE



7 VITESSES DE VENTILATION



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

Four mixte

Code	998105	998106	998107	998108
Niveaux	5 niveaux	5 niveaux	8 niveaux	8 niveaux
Ferrage	À droite	À gauche	À droite	À gauche
Puissance	10,2 kW	10,2 kW	17,6 kW	17,6 kW
Dimensions	933x863x786 mm	933x863x786 mm	933x863x1046 mm	933x863x1046 mm
Prix				

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique 600x400 mm avec niveaux au pas 80 mm. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four. Alimentation 400 V.

Support

632074	Support four 5 niveaux - 770x530x701 mm	*1*
998109	Support four 8 niveaux - 780x530x701 mm	*1*





FOUR VENTILÉ

Fabriqué en FRANCE

FABRICANT EUROFOURS



Four avec buée

Code	632400	632401	632402
Puissance	10,2 kW	19,7 kW	19,7 kW
Dimensions	780x1085x625 mm	780x1085x1080 mm	780x1285x1080 mm
Prix			

Four avec buée E-DRIVE. Ferrage gauche ou droite à préciser à la commande. 5 niveaux 400x600 mm (FVE-05A100DE0). 10 niveaux 400x600 mm (FVE-10A220DE0). 10 niveaux 400x800 mm (FVE10B-20+Edrive). Pas de 85 mm. Alimentation 3x400 V tri.

Support

Code	632408	632405	632406
Dimensions	780x910 mm	780x780 mm	780x780 mm
Prix			

Livré sur pieds, préciser à la commande pour l'avoir sur roulettes.

Hotte

Code	632403	632404
Dimensions	780x190 mm	780x190 mm
Prix		

Avec extracteur.



Four présenté AM123

Consultez-nous

« Four compact conçu pour la cuisson des pâtisseries et des viennoiseries »

EUROLABO INNOVATION

REAL FORNI

LES + PRODUITS

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



CONFIGUREZ LE FOUR ADAPTÉ À VOS BESOINS

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

LE MAGASIN



TRANCHEUSE À PAIN

LES + PRODUITS

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



Trancheuse à cadres semi-automatique

Code	005864
Épaisseur tranche	9 à 18 mm
Production	200 coupes/h
Puissance	0,49 kW
Dimensions sans capot	440x300x180 mm
Prix	

Lames en acier 13x0,5 mm. Alimentation 230V mono - 230 V tri - 400 V tri.



Pour Modèle COMPACT & COMPACTMATIC

Options

005867	Socle à roulettes	*1*

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

LES + PRODUITS

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



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

Trancheuse à cadres semi-automatique

Code	005866
Épaisseur tranche	9 à 18 mm
Production	200 coupes/h
Puissance	0,49 kW
Dimensions sans capot	440x320x160 mm
Prix	

Lames en acier 13x0,5 mm. Alimentation 230 V mono - 230 V tri - 400 V tri.



LES + PRODUITS

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





Trancheuse à cadres automatique

Code	005865
Épaisseur tranche	9 à 18 mm
Production	250 coupes/h
Puissance	0,49 kW
Dimensions sans capot	440x260 x160 mm
Dimensions avec capot	440x300 x180 mm
Prix	

Lames en acier 13x0,5 mm. Système de gestion automatique de la pression et vitesse de coupe : ajuste en permanence la poussée en tenant compte de la consistance du pain. Aucun réglage nécessaire. AutoSlice : cycle de coupe automatique pour une gestion optimale du temps. Accessibilité accrue tout en maintenant un degré de sécurité optimal. Permet un rendement maximal et un nombre de manipulations réduit. Alimentation 230 V mono - 230 V tri - 400 V tri.

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

VITRINE ISOTECH EUROLABO

Vitrine réfrigérée 7 plaques

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

Comptoir événementiel

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

Tour à viennoiserie

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



Caisse PMR (personne à mobilité réduite)

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

Ensemble magasin

Code	**632136**
Composition	Vitrine + Comptoir + Tour + Caisse
Prix	

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

isotech VITRINES & COMPTOIRS **POUR EUROLABO**

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

STRATIFIÉ COULEUR



STRATIFIÉ BOIS



LAQUÉ RAL INTERNATIONAL



isotech® VITRINES & COMPTOIRS

Des vitrines, des comptoirs... et bien plus encore !
Choisir ISOTECH, c'est l'assurance d'acquérir des produits de qualité !







Notre bureau d'études interne est à votre écoute au quotidien, de la modélisation 3D à la réalisation. Il étudie vos projets, optimise votre espace de vente, repense votre agencement, sublime vos produits, vous accompagne dans vos choix ou vous propose des solutions personnalisées sur-mesure.

ARMOIRE À BOISSON

LES + PRODUITS

- *Étagères embouties*



Gaz R600a

Armoire à boisson

Code	632851
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	382 L
Porte	Vitrée
Dimensions	600x621x1863 mm
Prix	

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. Alimentation 230 V mono.



Gaz R290

Armoire à boisson

Code	632852
Plage de températures	0 à +10 °C
Volume	783 L
Porte	2 portes coulissante vitrées
Puissance	750 W
Dimensions	880x751x2000 mm
Prix	

Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille pré-peinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Alimentation 230 V mono.

ÎLOT DE PRÉSENTATION



INOX

VENTILÉ

Ilôt de présentation pour chocolat / pâtisserie / macarons

Code	632003	632004
Plage de températures	+14 à +16 °C - Classe H	+2 à +6 °C - Classe 3M2
Puissance	530 W	270 W
Dimensions avec joue	1147x842x1130 mm	1147x842x1130 mm
Prix		

Longueur indiquée avec joues. Épaisseur joue : 100 mm. Surface d'exposition 0,57 m². Groupe logé. Hygrométrie régulée de 45 à 55% par hygrostat et résistance. Plexiglas anti-condensation. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a. Alimentation 230 V mono.

VITRINE POUR CRÈME GLACÉE

LES + PRODUITS

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



INOX

VENTILÉ

Vitrine pour crème glacée

Code	632207
Plage de températures	-18 à -20 °C
Contenance	12 bacs
Puissance	1550 W
Dimensions	1124x1059x1292 mm
Prix	

Châssis en acier laqué. Tablette arrière en acier inox 143 mm. Plateau d'exposition incliné à 5° pour implantation de bacs 5 litres (360x165x150 mm non fournis). Vitrage frontal trempé rabattable. Vitrage frontal pyrolytique épaisseur 6 mm. Structure vitrée livrée montée. Fermeture arrière par plexiglas coulissant. Éclairage LED. Profilé avant avec porte-étiquette parfum (48 étiquettes avec parfums fournies). Décor de façade en tôle laquée RAL 9001 en standard. Groupe logé. Gaz R404A. Alimentation 400 V.

VITRINE

LES + PRODUITS
- *2 portes coulissantes*
- *Thermostat digital*
- *Éclairage LED*



Vitrine à poser réfrigérée

Code	962035
Plage de températures	0 à 12 °C
Volume	160 L
Puissance	160 W
Dimensions	874x568x686 mm
Prix	

Double vitrage anti-condensation. 2 portes coulissantes vitrées. 2 étagères réglables. Thermostat digital. Éclairage LED. Gaz R134a.



Vitrine murale réfrigérée

Code	630491
Plage de températures	0° à +2 °C
Volume	504 L
Dimensions	1250x685x2000 mm
Prix	

Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. 4 étagères réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Alimentation 230 V mono.

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



Vitrine d'exposition pâtisserie

Code	630492
Plage de températures	+4 à +8 °C
Volume	365 L
Puissance	1060 W
Dimensions	1250x810x1300 mm
Prix	

Décoration extérieure en DM laqué hydrofuge. Doubles portes coulissantes arrière. 3 étagères. Profil en aluminium anodisé. Température et dégivrage régulée par un contrôleur numérique. Thermostat arrière électronique. Système de condensation ventilé. Système d'évaporation forcé. Bac d'évaporation en acier inoxydable avec double réservoir. Gaz R-452. Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS
- *Une gamme idéale pour les produits sensibles avec des vitrines à chocolat, à entremets glacés*
- *Hauteur de chargement : 100 mm*



Vitrine bi-température et statique

Code	632000	631999	632309
Finition	Façade grise	Façade noire	Façade grise
Froid	Ventilé bi-température		Statique
Plage de températures	-20° à +5 °C		-24° à -14°C
Volume	420 L		420 L
Puissance	450 W		600 W
Dimensions	620x660x1960 mm		620x660x1960 mm
Prix			

Revêtement extérieur vitré et tôle inox en partie basse. Revêtement intérieur plastifié et inox en fond de cuve. Ferrage porte à droite. 5 étagères + base (FLI6 et FLI6N). 6 clayettes évaporatrices (FLG6). Groupe logé en partie basse. Régulation électronique. Éclairage vertical LED blanc sur 2 montants. Roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Re-évaporation des eaux condensats automatique. Dégivrage automatique (FLI6 - FLI6N) et manuel (FLG6). Alimentation 230 V mono.

LES + PRODUITS
- *Éclairage 4 réglettes à LED*
- *Triple vitrage*
- *Ferrage à droite, porte réversible*



2 coloris disponibles

Existe également en modèle 800

Vitrine bi-températures

Code	632311	632310
Finition	Blanche	Noire
Plage de températures	-20° à +5 °C	-20° à +5 °C
Volume	350 L	350 L
Puissance	900 W	900 W
Dimensions	600x645x1862 mm	600x645x1862 mm
Prix		

5 étagères vitrées. Régulation électronique. Compresseur unité hermétique. Température ambiante de fonctionnement : +16 à +35 °C. Hygrométrie max 60%. Alimentation 230 V mono.





STRATIFIÉS BOIS POLREY®
Collection Bois Origines
Finition Satiné (FA)
ou mat (EXM)

STRATIFIÉS COULEURS POLREY®
Collection Papago
Finition Satiné (FA)
ou mat (EXM)

Finition Stratifié bois

R036 G117 R047 Y022
C017 P060 B119 P092

Finition Stratifié couleur

W009 C047 D018 C131
B100 E028 N010 O030

De nombreuses couleurs à découvrir sur le site https://www.isotech.fr

Panetière gamme Classic Bois

Code	**632260**
Référence	PFCN169
Dimensions	1690x530x2220 mm
Prix	

Meubles non canalisables. Matériel livré monté. Pieds de nivellement. Plinthe de façade en inox. Construction en MDF avec revêtement stratifié teinte bois ou laqué satiné teinte RAL. Placard neutre de rangement avec portes coulissantes en soubassement. Plan de travail en granit gris Pedras Salgadas. 4 compartiments pour la présentation verticale des pains avec séparateur en verre. 1 caillebotis amovible en tube aluminium par compartiment. 2 étagères inclinées en tube aluminium avec arrêtoir en verre. Étagère réglable en hauteur par crémaillère. Fond vertical en inox. Miroir incliné en partie supérieure. Éclairage par spot dans le plafonnier. Joues en MDF avec revêtement stratifié teinte bois (6 coloris) ou laqué satiné teinte RAL.

isotech®
VITRINES & COMPTOIRS

La présentation de votre magasin est essentielle pour réaliser de bonnes ventes. Découvrez nos panetières, qui sauront s'adapter à tous les styles !





PANIÈRE



Présentoir osier

911228 52x50x20/11 cm — *1*

Présentoir osier plein.



Présentoir polypro

911231 50X50X21 cm — *1*



Claie osier

990167 Carrée 40X40X50 cm — *1*

Claie osier plein.



Manne polypropylène

911232 60x40xx10 cm — *1*



Corbeille

050039 53x32x9 cm — *1*

Corbeille tressée GN1/1.



Claie polypropylène

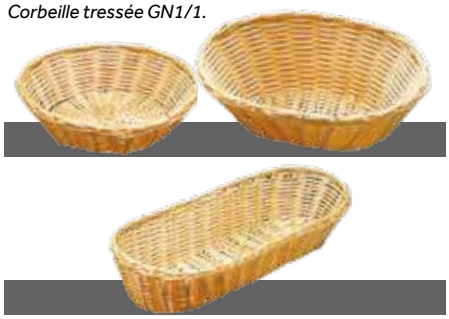
911229 40x40x50 cm — *1*



Présentoir à viennoiserie

050043 — *1*

Présentoir avec support en fil chromé et 2 corbeilles GN1/2 (36x27x9 cm). Lavable en machine.



Corbeille à pain

050011 Ronde - ø 21,5 cm — *1*

050012 Ovale - Longueur 23 cm — *1*

050013 Banneton - Longueur 38 cm — *1*



Panier à défourner

911235 60x50x80 cm — *1*

Panier inclinable avec roulettes.



Corbeille ovale

050019 24x17x8 cm — *1*

Corbeille tressée en fils de polypropylène ø 3,5 mm.



Corbeille ronde

050021 Ronde ø 25 cm - Noir — *1*

050022 Ovale 23x15 cm - Noir — *1*

050024 Ronde ø 20 cm - Noir — *1*

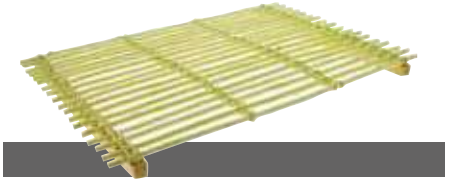


Panier à baguettes PROFI LINE

514541 Beige - ø 28/30x38 cm — *1*

514542 Brun - ø 28/30x38 cm — *1*

Panier en polypropylène, empilable. Passe au lave-vaisselle.

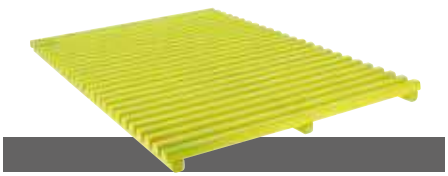


Grille

911233 60x40x3 cm - Sans pieds — *1*

911234 60x40x3 cm - Avec pieds — *1*

Grille osier plein avec ou sans pieds.



Grille polypro

911230 60x40 x4,5 cm — *1*





Caisse de présentation en bois de hêtre alimentaire. Composez votre buffet sur-mesure grâce à tous les éléments au format GN ! Les rehausseurs vous permettront de présenter les caisses de façon inclinée et donneront une nouvelle dimension à votre buffet.

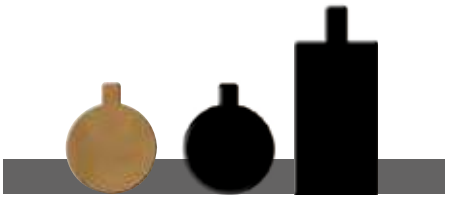






Caisse de présentation

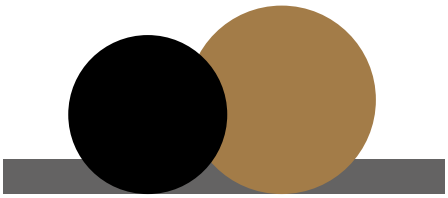
501645	GN 1/1 - 53x32,5x10 cm	*1*
501646	GN 1/2 - 32,5x26,5x10 cm	*1*
501647	GN 1/3 - 32,5x17,5x10 cm	*1*
501648	GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	*1*
501649	GN 2/4 - 53x17,5x10 cm	*1*
501651	Cloche GN1/1 - Methacrylate	*1*
501652	Rehausseur cales bois	*1*
501658	Rehausseur GN1/1	*1*



Languette

632027	Rond - ø 8 cm	*1*
632028	Rond - ø 9 cm	*1*
632029	Rectangulaire - 9,5x5,5 cm	*1*

Languette en carton double face or et noir.



Cartonnage

632030	ø 22 cm	*1*
632031	ø 24 cm	*1*
632032	ø 26 cm	*1*

Cartonnage 1050 g. Rond double face or et noir.



Pyramide à macarons

632500		*1*

10 plateaux amovibles en PVC transparent. Lavable et réutilisable. Pas besoin de piquer ou de coller les macarons.





Pince de service Jumbo

041653	24 cm - Inox	*1*
041654	40 cm - Inox	*1*
911424	30 cm - Nylon	*1*
911422	40 cm - Nylon	*1*



Pince de service

914036	24 cm - Noir	*1*
914037	24 cm - Jaune	*1*
914038	24 cm - Rouge	*1*
914039	24 cm - Vert	*1*
914040	24 cm - Bleu	*1*

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



Pince à salade

063638	30 cm - Blanc	*1*
063648	30 cm - Noir	*1*



Pelle & pince à gâteau

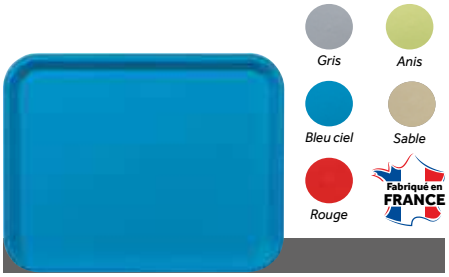
041819	Pelle à tarte en inox 18/0 Épaisseur 1,8 mm - 24,5 cm	*1*
044448	Pelle à tarte manche composite avec crochet - 28 cm	*1*
049812	Pince à gâteau en inox	*1*



Bloc commande

151104	Dupli - Grand modèle 9,5x17 cm	*50*
151114	Tripli - Grand modèle 9,5x17 cm	*50*
151108	Dupli - Petit modèle 8x15 cm	*50*
151118	Tripli - Petit modèle 8x15 cm	*50*

PLATEAU



Plateau Fast Food

PLATEX

890464	26x36 cm - Gris	*45*
890465	26x36 cm - Bleu ciel	*45*
890466	26x36 cm - Rouge	*45*
890467	26x36 cm - Anis	*45*
890469	26x36 cm - Noir	*45*
890470	26x36 cm - Sable	*45*



Plateau Fast Food

PLATEX

890457	36x46 cm - Gris	*40*
890458	36x46 cm - Bleu marine	*40*
890459	36x46 cm - Rouge	*40*
890460	36x46 cm - Vert	*40*
890461	36x46 cm - Chocolat	*40*
890462	36x46 cm - Ivoire	*40*
890463	36x46 cm - Noir	*40*

Plateau en polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossage de séchage. Ne retient ni tache, ni odeur. Apte au contact alimentaire. Garanti lave-vaisselle 85 °C. Le seul plateau en polypropylène qui résiste aux passages répétés en lave-vaisselle. Séchage sur la tranche avant empilage.



Plateau Vestah

PLATEX

630329	60x40 cm	*4*

Plateau angle en mélamine design. C'est l'alliance de la résistance de la mélamine avec des formes et des couleurs actuelles. Garanti lave-vaisselle.



Plateau Basik

PLATEX

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

Plateau gris moucheté ultra-économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages en lave-vaisselle. Bordure renforcée, bossage (plots) de séchage, bonne résistance aux chocs, aux taches, aux rayures et à la chaleur.

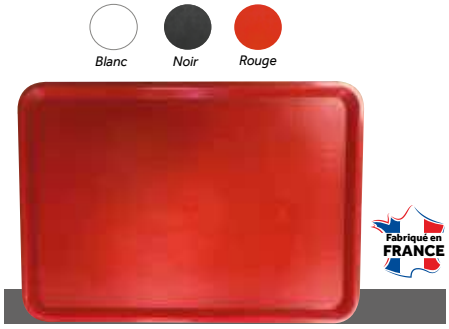


Plateau Le Texan

PLATEX

980810	36x46 cm	*20*

Plateau en polyester et fibre de verre gris moucheté. Garanti 5 ans (usage normal). Avec bossage de séchage et bords renforcés NSF. Polyester armé fibre de verre garantissant un usage intensif, dureté et robustesse. Garanti lave-vaisselle.



Plateau manutention

PLATEX

632024	60x40 cm - Blanc	*20*
632025	60x40 cm - Noir	*20*
632026	60x40 cm - Rouge	*20*

Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossage de séchage. Apte au contact alimentaire. Garanti lave-vaisselle 85 °C.





LA SOLUTION DE FINANCEMENT

En partenariat avec GAFIC, **GRENKE** vous propose des **solutions de financement flexibles, sécurisées et adaptées** aux besoins de votre entreprise.

POURQUOI OPTER POUR LA SOLUTION DE FINANCEMENT GRENKE ?

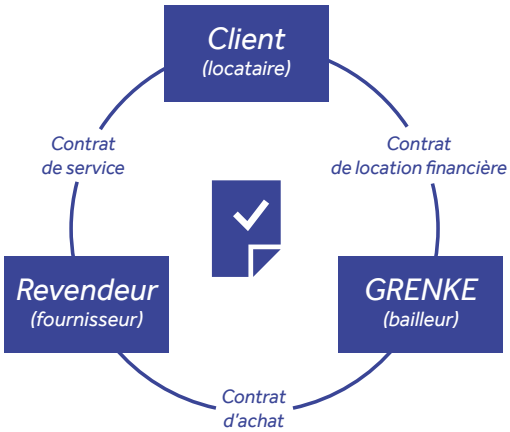
En choisissant la location financière, vous aurez la possibilité de répartir le coût de votre investissement sur la durée d'utilisation de votre matériel. Le plan de financement est flexible et sur-mesure, et le chef d'entreprise conserve ses marges de manœuvre pour financer d'autres projets. Pour faciliter le renouvellement des équipements, **GRENKE** propose également une option d'échange, permettant de remplacer tout ou une partie du matériel en cours de location : l'assurance pour vous de disposer en permanence d'installations performantes et compétitives.

LES AVANTAGES

Optimisation
Préserver votre trésorerie et votre capacité d'endettement

Simplicité
Facilitez l'établissement de vos budgets prévisionnels et investissez selon vos besoins

Flexibilité
Développez votre activité avec un équipement toujours au goût du jour, grâce à notre option d'échange



LES POINTS FORTS

Un service rapide et sur-mesure
(contrôle de la solvabilité en - d'1 h)

Un accompagnement personnalisé
sur tous vos équipements mobiliers (fours, pétrins, armoires de congélation, caisse enregistreuse, ...)

Des conditions tarifaires optimisées,
sans faire de dossier et sans apport nécessaire

GRENKE
Investir en toute sérénité



ET EN PRATIQUE ?

Équipez-vous d'un hachoir réfrigéré DRC VR 82 (code 949534)
à 125,01 € HT par mois, soit 4,17 € HT par jour !

Rolesco

" le partenaire du frigoriste, du climaticien et du cuisiniste depuis plus de 80 ans "

Avec plus de 80 ans d'expérience à votre service, notre qualité de conseil s'appuie sur notre technicité et notre expertise. Nous mettons à votre disposition l'offre la plus complète et globale du marché pour vous apporter des solutions qui couvrent chacun de vos trois grands métiers : **le froid, le génie climatique et la cuisine professionnelle.** Parce que vous avez besoin de certitudes, nous vous garantissons : des gammes complètes, une équipe d'experts, des solutions sur-mesure, un conseil personnalisé.

Groupes Carrossés

Les plus grandes marques reconnues pour leur expertise.

Danfoss
SLIMPACK
Installez, brasez et raccordez

Tecumseh
SILENSYS
Solution acoustique et esthétique

WINTSYS
Prix compétitif et prêt à installer

EMERSON Copeland
ZXL/ME
Technologie scroll
Large stock disponible

Le fluide CO_2

Des solutions CO_2 inventées : C'est la pérennité assurée !
- Zéro impact environnemental
- Multipostes positifs ou négatifs
- De 2 kW à 15 kW



Enregistreurs

Enregistreur de données :
- Transmission radio basse fréquence compatible réseau "Internet des objets"
- Rapatriement de vos données d'enregistrement de température
- Pas besoin de Wifi, Bluetooth, GSM, ni logiciel d'exploitation.



MG Instruments

La climatisation

FAIR Design et Confort
Classe énergétique A+++ et SEER de 7
Contrôle WIFI, Design élégant, Générateur d'Ions, Mode hors-gel, Faible niveau sonore, Mode sommeil, Nettoyage automatique X-Fan

GREE



Les évaporateurs

Compatibles A2L, CO2 et Chiller



Produits entretien

Efficacité et sécurité sont les maîtres-mots de l'offre. Disponibles en différents conditionnements, Cooleo va à l'essentiel avec des produits adaptés à chacune de vos applications.



cooleo
The assurance of performance

Demain est fait de solutions

Nous sommes constamment à la recherche de solutions toujours plus innovantes et respectueuses de l'environnement. Notre objectif est de concilier le zéro impact environnemental et l'efficacité énergétique tout en répondant aux besoins de nos clients.

Nos services

SAS : Zone d'enlèvement disponible 24h/24 et 7j/7 • Rolesco offre un service NO LIMIT
Récupérer son matériel en sécurité et sans contact avec nos équipes. Accès en dehors des horaires d'ouverture.
Le Prêt Outillage • Rolesco propose un contrôle outillage et sur rendez-vous nous prêtons :
Station de récupération, Balance et Détecteur de fuites.

La marque de climatisation

Le Froid Pecomark

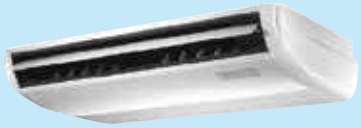
CoolSmart



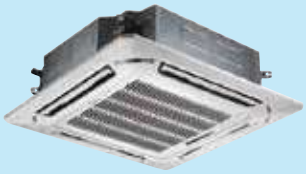
Monosplits et multisplits Coolsmart



Gainables Coolsmart



Gainables Coolsmart



Cassettes Coolsmart

UNE FIABILITÉ GARANTIE **5 ANS GARANTIE** CoolSmart pièces & compresseur

Nos solutions réfrigération à votre service

Nous accompagnons votre installateur GAFIC pour l'optimisation de votre installation frigorifique en nous appuyant sur une sélection de 10 000 références en stock.

Large choix dans notre gamme ventilation



Purificateur d'air



Hottes de cuisine



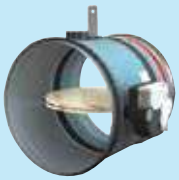
Filtres



Caissons



Ventilateurs



Clapets coupe-feu



Plénums

LeFroid Pecomark

LA MARQUE DES GRANDES MARQUES

LA PLUS LARGE OFFRE DE MATÉRIEL DE RÉFRIGÉRATION COMMERCIALE ET DE FROID INDUSTRIEL

85 ans d'expérience humaine

Une culture d'entreprise tournée vers l'accueil, l'engagement et la satisfaction de nos clients.

La proximité fait la différence

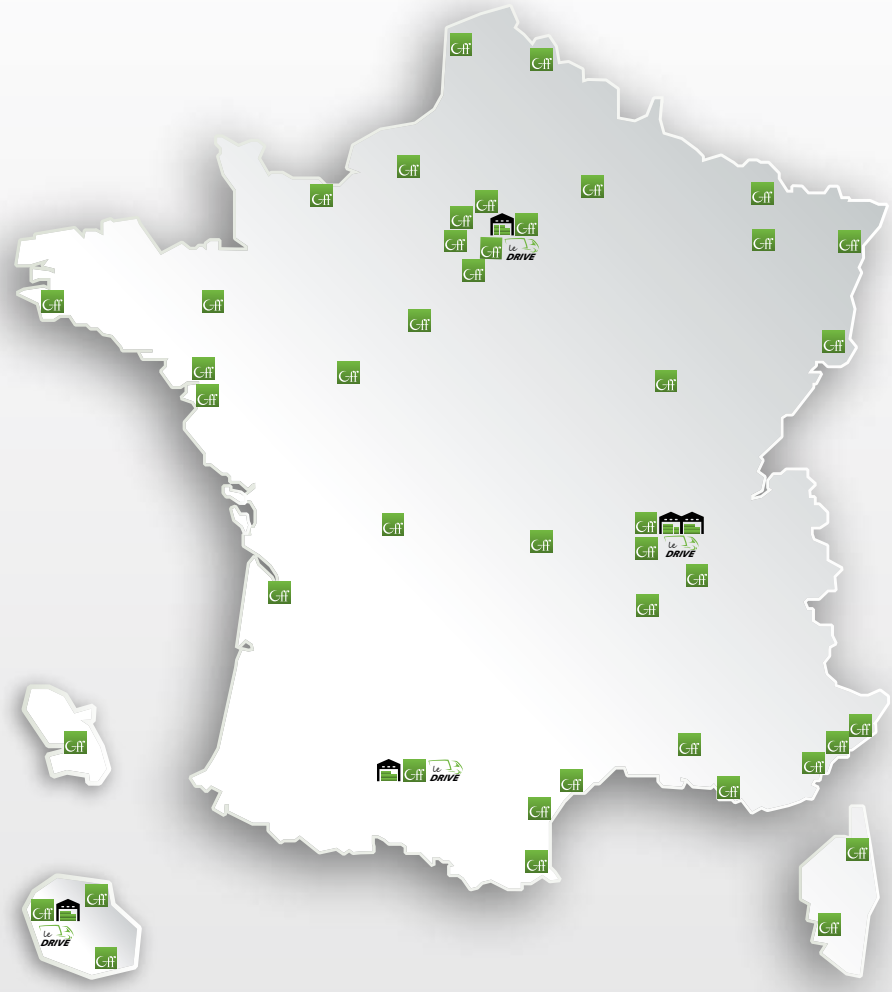
42 agences réparties sur toute le France et 4 dans les DOM TOM à votre écoute.

Le professionnel de la logistique du froid

1 entrepôt central et 3 hubs régionaux afin d'apporter plus de réactivité.

Le service *Drive*

4 Drive disponibles pour une meilleure flexibilité de l'heure de retrait des marchandises.



Groupe de condensation BIOMA, Le plus silencieux du marché...



embraco Nidec

Faible niveau sonore
Plus de 50% de réduction du niveau sonore par rapport aux offres similaires du marché. Ventilateur masqué éliminant la perception de pièce tournante.

Maintenance facilitée
Accès à tous les composants grâce à 3 portes sur charnières à fermeture 1/4 tour.

Design compact
Dimensions optimisées et groupes empilables, idéales pour les espaces restreints.

Gamme optimisée pour l'utilisation du R449A
De 0,8 à 9 kW pour les applications positives.
De 0,5 à 4 kW pour les applications négatives.

Multi-fluides, R134a, R449A, R452A, R513A.
Fonctionnement jusqu'à +43 °C ambiant.

Évaporateur avec détenteur monté, un gain de temps à l'installation...

Une offre unique sur le marché pour un fonctionnement avec les R134a, R449A et R448A qui vous aidera à faire face au manque de main-d'œuvre chantier !



FRIGA-BOHN

Évaporateurs plafonniers MR
De 0,62 à 1,95 kW (*)

Évaporateurs plafonniers MH
De 2,15 à 4,3 kW (*)

Évaporateurs cubiques 3C-A
De 1,55 à 7,5 kW (*)

Détendeur Danfoss gage de sérénité
Détendeur thermostatique T2/TE2 pour R449A/R448A, TN2/TEN2 pour R134a.

(*) Conditions SC2 : température chambre froide = 0 °C / ΔT = 8K

FRITEC

La marque pour la distribution de solutions à destination des professionnels de la réfrigération, du génie climatique et des CHR depuis plus de 25 ans.

Distributeur spécialisé dans les produits destinés aux professionnels du froid, fait partie du groupe européen KKVB, expert en ingénierie climatique et présent dans une dizaine de pays, totalisant plus de 800 collaborateurs répartis sur 60 sites.

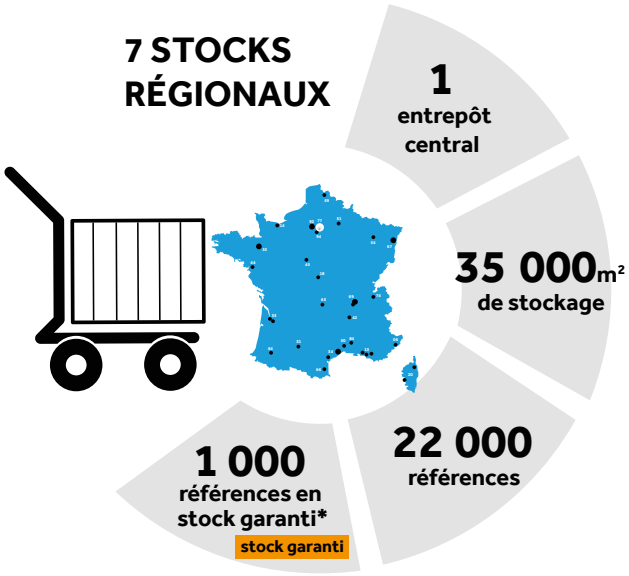
Nous œuvrons chaque jour pour vous apporter un service professionnel et de qualité afin de vous faciliter la vie au quotidien. Notre engagement est rendu possible grâce au savoir-faire de nos équipes, à son maillage et à l'organisation type de notre activité. Toujours plus proche de vous !

Notre engagement qualité !

■ **1000 références en stock garanti**

- 1000 références identifiées au catalogue par le pictogramme * **stock garanti**
- Disponibilité sous 24 h départ agence*

* Engagement : voir nos conditions générales de vente



NOS DOMAINES D'ACTIVITÉ

RÉFRIGÉRATION | **CLIMATISATION** | **CHAUFFAGE THERMODYNAMIQUE** | **ÉQUIPEMENTS CHR**

NOTRE EXPERTISE CO_2

- Offre large et diversifiée
- Compétences de nos équipes formées au CO_2
- Accompagnement et conseils, pour définir la solution CO_2 la plus adaptée à votre installation
- Interlocuteur spécialisé en produits compressorisés et CO_2

Née de l'idée simple d'apporter des solutions complètes aux installateurs dans nos métiers historiques en lançant le concept de la multi-distribution, Fritec compte aujourd'hui :

+ de 35 agences en France et à l'étranger

+ de 200 collaborateurs

160 fournisseurs et plus de **120 marques**

LES **PIÈCES ET CONSOMMABLES** DONT VOUS AUREZ BESOIN POUR **L'INSTALLATION D'UNE NOUVELLE CUISINE PROFESSIONNELLE !**

HORECA

- GAZ
- RÉGULATION
- VENTILATION
- ÉLECTRICITÉ
- ÉLECTRICITÉ EAU
- TRAITEMENT DE L'EAU
- ROBINETTERIE
- FLEXIBLES & VIDANGES

FROID

- VENTILATION
- MOTEURS
- DÉGIVRAGE
- COMPRESSEURS
- FERMETURES
- MACHINES À GLAÇONS
- RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
- RACCORDS ET ACCESSOIRES

POIGNÉE DE DOUCHETTE NOIR Ø 1/2'M



LF5110570

ÉLECTROVANNE ELBI TYPE 351 1 VOIE 180°



LF3120009

LAMPE INFRAROUGE PHILIPS E27 250W 240V



LF3221287

ROBINET GAZ 21/S



LF3348076

KIT VIDANGE HAUTE TEMPÉRATURE Ø 50 mm



LF7115242

PLAQUE ÉLECTRIQUE 4000W 400V



LF3311045

DOSEUR HYDRAULIQUE TYPE 3000



LF3090016

MOTEUR PENTAVALENT WEIGUANG YZF 10-20



LF3240911

RÉGULATEUR ELIWELL ID PLUS 961



LF7107951

DES PLUS GRANDES MARQUES





CHANTIER

- EAU
- GAZ
- ÉLECTRICITÉ
- OUTILLAGE
- QUINCAILLERIE
- ACCESSOIRES

FLEXIBLE Ø 3/8Fc 250 mm



LF1449244

ÉLECTROVANNE GAZ NF Ø 3/4 FF 230Vac



LF7117365

SIPHON 11/2



LF3350072

RÉDUCTEUR PRESSION FIXE GAZ GP



LF3350062

KIT VIDANGE HAUTE TEMPÉRATURE Ø 50 mm



LF5008206

CÂBLE ALIMENTATION 16A 250V 2000 mm



LF3505090

DÉTECTEUR DE FUITES DE GAZ SE151NM



LF3394009

MALLETTE DE JOINTS TORIQUE 425 PCS



LF3186501

PIED RÉGLABLE EN INOX Ø 11/2xh125 mm



LF3313012

+ DE 2500 RÉFÉRENCES

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

EPGC BOULANGERIE

DE LA **PRÉPARATION** À LA **PRÉSENTATION** EN PASSANT PAR **LA CUISSON !**

BOULANGERIE
NOUVEAU CATALOGUE



UNE GAMME COMPLÈTE

- BRÛLEURS ET ACCESSOIRES
- CHARNIÈRES ET SERRURES
- CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES
- CROCHETS, FEUILLES, FOUETS
- COURROIES, RESSORTS, ROULEMENTS
- CUVES, COUVERCLES, CAPOTS
- GRILLES, BACS, PELLES
- TOILES, TAPIS, POCHES
- VENTILATION ET ACCESSOIRES
- SONDES, CAPTEURS
- RÉGULATEURS
- COMMUTATEURS
- FILTRES D'EAU
- JOINTS
- LAMES
- LAMPES
- LUBRIFIANTS
- MINUTERIES
- MOTEURS
- RÉSISTANCES
- VITRES
- ...

DES MARQUES INCONTOURNABLES

LES SERVICES DU PARTENARIAT GAFIC

UN SUPPORT TECHNIQUE DISPONIBLE, UNE ÉQUIPE COMMERCIALE À L'ÉCOUTE

- Une boutique en ligne pratique **et disponible sur application mobile**
- Des outils de recherche en ligne rapides et précis, **par marque, modèle, catégorie produit, description...**
- Une base de données de plus de **350 000 vues éclatées, schémas et notices**
- **Un pôle technique de plus de 10 personnes** dédié à l'identification de pièces détachées et aux renseignements techniques
- La prise de commandes **jusqu'à 17 H** pour une **livraison le lendemain matin partout en France**
- **Un catalogue spécifique** au secteur **boulangerie** développé en lien avec l**es besoins du GAFIC et de ses adhérents**



LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

REPA THE SPARE PARTS GROUP — E.P.G.C

EPGC BOULANGERIE

LES PIÈCES DÉTACHÉES ADAPTABLES AUX PLUS GRANDES MARQUES !

PRÉPARATION

CROCHET DITO SAMA	COMMUTATEUR PR12 9151C8	LAME TRANCHEUSE JAC	TAPIS LAMINOIR BERTRAND PUMA	FOUET CAPLAIN	RESSORT RACLEUR PANIMATIC	TOILE DE COUCHE EN LIN 600 mm
						
LF9740051	LF3057261	LF1234567	LF3062263	LF5087919	LF7108932	LF3447045

CUISSON

RÉGULATEUR EVCO EV9411	RÉSISTANCE 6kW EUROFOURS	MOTEUR 1079T SALVA	RÉSISTANCE 4kW MIWE	RELAIS HONEYWELL MMI 810.1 Mod33	BRÛLEUR FIOUL CUENOD FC9	JOINT DE FOUR WIESHEU
						
LF5082379	LF5124249	LF2102487	LF5107290	LF5142382	LF2345678	LF5126777

FROID SPÉCIFIQUE BOULANGERIE

RÉGULATEUR ELIWELL ID+961	JOINT FROID BONGARD	ÉVAPORATEUR FRIGA-BOHN MF2	FERMETURE FERMOD 521HP	CORDON CHAUFFANT 390W DAGARD	MOTEUR EBM M4Q045 34W	GRAISSE GRIZZLI BELLEVILLE
						
LF7107951	LF3286120	LF7105909	LF3242572	LF7113437	LF3340220	LF3180114

COMPOSANTS UNIVERSELS

LAMPE FOUR E14 15 W 240 V	HUILE ALIMENTAIRE CODEX FLUIDE 5L	GRILLE INOX GN 2/1 530x650 mm	PELLE À ENFOURNER rectangle 350x330 mm	WATER FILTER PURITY 1200 STEAM	COURROIE UNIVERSELLE	BOÎTE À PIZZA BLANCHE 600x400xh130 mm
						
LF3421021	LF3180096	LF7103563	LF3300038	LF5143990	LF7154840	LF3480007

LE MEILLEUR DE LA **GRANDE CUISINE**

TABLE DES MATIÈRES

Accessoires à cocktail 98
Accessoires de table 107
Adoucisseur 408
Affiche 118
Affûtage 199
Aluminium 153
Ardoise 116
Armoire à boisson 494
Armoire à chariot réfrigérée 324
Armoire de fermentation 472, 482
Armoire de maintien en température 249
Armoire de restauration 326
Armoire de stérilisation 198
Armoire de stockage 326
Armoire froide 400 L 325
Armoire froide de boulangerie 483
Armoire froide GN 1/1 323
Armoire froide GN 2/1 316
Armoire inox 258
Armoire spécifique 482
Arrière de bar 336
Assiette 22
Assiette à pâtes 20
Assiette jetable 144
Bac à ingrédient 235
Bac gastronorme 232
Bac hermétique 231
Bain-marie 305
Balance 229
Balancelle 471
Bassine 210
Bassine à friture 185
Batteur-mélangeur 288, 476
Billot 451
Blender 271
Boîte pâtissière 152
Bonbonnière 124
Bouchon 102
Bougeoir 111
Bougies 111
Bouilloire 309
Bouteille verseuse 99
Broyeur à glace 270
Buffet chaud 404
Buffet froid 404
Buffet mixte 404
Cabine de séchage 427
Caddy de table 107
Café gourmand 56
Cafetière 59
Caillebotis 234
Caisse & bac 236
Carafe 85
Casier de lavage 238
Casier de lavage 423
Casier individuel 429
Casserole 185
Cave à vin 334
Cave de vieillissement 335
Cellule de refroidissement 485
Cellule mixte 338
Cellule pour chariot 340
Cendrier 121
Centrifugeuse 271
Chafing dish 128; 304
Chambre de fermentation 473
Chambre froide 310, 473
Chandelier 110
Chariot à glissières 241
Chariot à niveau constant 239
Chariot à vaisselle 239
Chariot de séchage & stockage 241
Chariot de service 240
Chariot de stockage 486
Chariot & diable 238
Chariot parisien 487
Chariot petit-déjeuner 46
Chauffe assiettes 302
Chauffe-brique 309
Chauffe chocolat 307
Chauffe-eau 309
Chauffe saucisses 301
Chaussure 179
Chevalet 114
Chocolatière 308
Ciseaux 205
Cloche 43
Cocotte à pression 185
Collecteur 122
Combiné cutter/coupe-légumes 278
Conteneur 234
Conteneur chauffant 246
Conteneur isotherme 244
Corbeille 107
Corbeille de présentation 126
Coupe 72
Coupe à dessert 54
Coupe-frites 203
Coupe-légumes 273
Coupelle 50
Coupe tomate 203
Couteau 189
Couteau à fromage 195
Couteau à steak 68
Couvert 60
Couvert enfant 44
Couvert jetable 144
Couvert réutilisable 69
Crêpière 307
Cubeuse 438
Cuillère à glace 55
Cuiseur 303
Cuisson horizontale 371
Cuisson indépendante 369
Cuisson sous-vide 269
Cuit-vapeur 185
Cutter 276, 437, 480
Décoration de cocktail 100
Décoration en pâtisserie 216
Décoration vitrine 462
Dérouleur 242, 486
Désinsectiseur 123
Desserte 405
Distributeur à jus 127
Distributeur d'eau encastrable 349
Distributeur de céréales 124
Diviseuse 469
Diviseuse bouleuse 291
Doseur 212
Douille pâtissière 215
Échelle démontable 242
Échelle pâtissière 486
Échelle soudée 242, 486
Élévateur 475
Emballage aluminium 153
Emballage jetable 147
Encaissement 115
Entonnoir 214
Éplucheuse 284
Essoreuse 286
Étagère inox 257
Étuve 248
Extracteur de jus 270
Façonneuse 291, 470
Feutre 118
Ficelle 444
Film étirable 153
Flacon doseur 214
Flûte 72
Fontaine 346
Fouet 211
Four à charbon 368
Four à convection 365
Four à pizza 366
Four à vapeur direct 364
Fourchette à chocolat 218
Four micro-ondes 302
Four mixte 364, 490
Four modulaire 475
Four remise et maintien en température 248
Four snacking 292
Four ventilé 491
Friteuse 300
Fumoir 453
Gant anti-coupure 198
Gant de protection 178
Gaufrier 307
Gobelet 45, 82
Gobelet jetable 145
Grill à raclette 17
Grill à viande 19
Grille-pain 294
Grill panini 294
Grill vitro-céramique 295
Gyro grill 301
Hachoir 262, 432
Hachoir réfrigéré 434
Housse 242, 486
Huilier 106
Îlot de présentation 494
Laitière 309
Laminoir 436, 478
Lampe chauffante 305
Lave-batterie 417
Lave-mains 256
Laveuse aseptique 425
Laveuse industrielle 425
Laveuse professionnelle 425
Lave-vaisselle 412

Lave-vaisselle à avancement automatique....418
Lave-vaisselle à capot 414
Lave-verres 410
Liteau 178
Lyre 205
Machine à café 308
Machine à glace..... 306
Machine à glaçons..... 341
Machine à sandwich..... 202
Machine multi-fonctions..... 481
Machine sous-vide 265, 441
Maintien au chaud.....297, 305
Malette..... 196
Mandoline 204
Marmite.....390, 458
Mélangeur 436
Ménagère..... 106
Meuble de préparation 332
Meuble inox..... 258
Mini cocotte 47
Minuteur 228
Mixeur 280, 480
Moule à chocolat..... 218
Moule à pâtisserie..... 219
Moulin à sel & poivre 103
Mousseur à lait..... 309
Mug 57
Nappage 158
Outil de préparation 205
Outil géant..... 211
Ouvre-boîte..... 230
Paille 101, 145
Panier 9
Panière 497
Panneau de trottoir 117
Papier à emballer 445
Pâtière..... 234
Pêle-fruits..... 212
Pelle à pizza 15
Percolateur 309
Peseuse..... 470
Pétrin.....290, 436
Pétrin à axe oblique..... 467
Pétrin à bras plongeants..... 467
Pétrin à spirale 466
pH-mètre..... 228
Pichet 85, 127
Pichet incassable 45
Pique 152
Plancha..... 298
Planche..... 10
Planche à découper 197
Plaque à induction 297
Plaque à pâtisserie..... 479
Plaque à rôtir..... 181
Plaque chauffante..... 308
Plaque eutectique..... 247
Plat à escargotS 49
Plat à gratin 181
Plat à paëlla 187
Plat de présentation 135
Plateau 141, 499
Plateau de service.....102, 142
Plateau individuel..... 246
Plateau traiteur..... 152
Platerie..... 460
Plat inox..... 133
Plonge inox 254
Poche à dresser 215
Poêle 184
Poêle à crêpe..... 186
Poêle wok..... 186
Poivrière..... 106
Pompe à saler..... 436
Porte-brochette 19
Porte-étiquette 128
Porte-fiche..... 115
Porte-menu 119
Porte-sac 123
Poteau d'accueil..... 120
Poubelle 122
Poussoir 435
Préparation de cocktail..... 100
Préparation de la pâte..... 213
Présentation en pâtisserie 217
Présentoir 125
Presse à pizza..... 291
Presse fruits..... 270
Protège-menu 112
Ramasse-couverts 69
Ramequin 9
Râpe 200, 291
Ravier 50
Rayonnage 243
Réchaud 298
Réchaud à fondue 18
Réfractomètre 228
Réfrigérateur combiné 326
Refroidisseur d'eau..... 346, 468
Repose-pâtons..... 470
Robinetterie..... 256
Robot chauffant..... 272
Rôtissoire..... 456
Sac à bretelle..... 445
Sac à linge 178
Sac poubelle..... 123
Sac sous-vide 268
Saladette..... 332
Saladier 132
Salamandre..... 294
Salière 106
Sauteuse..... 183, 390, 458
Scie à os 439
Seau 9, 96, 234
Sèche-linge industriel 426
Sèche-linge professionnel 426
Sécheuse-repasseuse 427
Séchoir à couche 487
Self 399
Serviette 154
Set de table..... 163
Shaker 98
Signalétique vitrine 462
Siphon..... 215
Siphon à chantilly..... 55
Socle rouleur..... 234, 247
Spatule..... 211
Spatule à chocolat 218
Suivi HACCP 230
Surgélateur..... 485
Table à sel..... 488
Table boulangère 488
Table de boulage..... 488
Table de chef 253
Table de repassage semi-pro 427
Table inox 250
Table PMR..... 488
Table réfrigérée 329
Table spécifique..... 252
Table-top 327
Tablier 176, 443
Tablier de protection 448
Tamis..... 212
Tasse 57
Terrine..... 49
Testeur d'huile 301
Théière..... 59
Thermomètre de cuisson..... 226
Thermomètre de précision 227
Thermomètre infrarouge..... 227
Thermomètre pâtisserie..... 212
Thermomètre pour four..... 226
Thermomètre réfrigérateur/congélateur....228
Thermoscelleuse..... 269
Tire-bouchon & décapsuleur 102
Toaster 293
Torchon..... 178
Tour pâtissier..... 484
Trancheur..... 440
Trancheur à côtelettes 438
Trancheur à courroie 263
Trancheur à pain 287
Trancheur à pignon..... 264
Trancheuse à pain 492
Transport chaud 240
Travail du sucre 217
Trempeuse..... 218
Trousse 196
Turbo-broyeur 283
Ustensile à pizza 15
Ustensile de préparation..... 201
Ustensile de service..... 139, 207
Vaisselle hospitalière..... 43
Vaisselle ultra résistante 46
Vase..... 110
Ventilation 396
Verre à bière..... 88
Verre à cocktail 89
Verre à digestif..... 95
Verre à vin 74
Verrine 51
Vestiaire..... 428
Vinaigrier 106
Vitrine 463, 495
Vitrine 4 faces vitrées..... 350
Vitrine de présentation 353
Vitrine murale 354
Vitrine pour crème glacée 494
Vitrine réfrigérée 333
Vitrine semi murale 353
Vitrine snacking..... 303
Vitrines service arrière 352

TABLE DES MATIÈRES par nom de gamme

LA VAISSELLE

Amazonia 24
Arôme 53
Baghera 23
Bahia 22
Bali 33
Bali 54
Be Bop porcelaine 53
Be Bop verre 53
Boréal satin 28
Bourrelet 39
Bubble 53
Cadette 54
Cafet 53
Canaries 53
Carat 53
Charlotte 55
Défi 37
Délice 53
Diamond 53
Diamond 54
Double paroi 53
Dublino 53
Échiquier 31
Élégance 34
Ellipse 53
Émail 39
Émulsion balsamique 31
Escale 32
Eskale 53, 54
Essentielle 38
Europa 34
Europa 38
Évolutions 41
Excelsior 55
Exuberant 24
Feeling 30
Feston 42
Fidji 54
Fjords 36
Fleurs 53
Floral scent 24
Galice 27
Helsinki 53
Horizon 39
Inoa 29
Islande 53
Jazzed frozen 55
Jazzed swirl 55
Kube 53
Lounge 35
Maeva diamant 54
Maeva vintage 54
Magma 31
Mantille 35
Mekkano 36
Moana 29
Modulo nature 28
Natura line 23
Nova Aquitania 42
Oméga 54
Onde 32
Ondes 35
Ondine 53
Oslo 37
Ouessant 53
Palmier 55
Pearl 32
Perla 25
Perspective 30
Pure 32
Quadro 55
Relief 33
Restaurant 40
Restaurant brush 40
Rocaleo 33
Rock bar 55
Séville 37
Shadow 27
Shangaï 35
Shell line 26
Sorbet 54
Sphère 53
Spiral 33
Stairo 42
Sunday 53
Tahiti 54
Taina 34
Tao 34
Troquet 53
Uniset 37, 39
Utopia 30
Vancouver 31
Vega 54
Yaka 27
Yayoi 26
Yin & Yang 29
Ypsilon 53

LES COUVERTS

Amazone 66
Ascot 61
Astrée ciselé 61
Atlantis 61
Austin PVD cuivre 65
Baguette LM 61
Baguette vintage 66
Cabana contrasté 65
Carlton A 64
Cassiopée 2 67
Daily baguette 67
Diplomate 65, 66
Elixir 61
Fjord 67
Fuse martelé 60
Havane 66
Inglès 62
Jewel 60
Kodaï 64
Madrid 66
Munich 63
Nina 63
Orenok 63
Oslo Lacasa 64
Pix'elle 3D 62
Prisme 65
Quadrille 65
Resto 67
Rustic 64
Signum martelé 62
Sonate 62
Tam-Tam 66
Trilogy 67
Valmy 67
Vieux Paris 63
Vieux Paris satiné 65
X-Lo 61
Zoé 63

LA VERRERIE

Ale 88, 90
Allegro 82
Amélia 81
Ametista 83
Arosa 95
Atelier 77
Bach 76
Ballon 81
Be Bop 88, 92
Beer Premium 88
Bistrot 86
Bodega 84
Bourbon street 91, 94
Brio 72
Broadway 93, 94
Broc Arc 86
Cabernet 71
Cabernet cocktail 89
Cabernet tulipe 71, 79
Cabernet vins jeunes 79
Campus 84
Can 93
Capri 83
Carafon 86
Carrée 86
Cassiopea 83
Cocktail 89
Cognac 89
Cognac Spirits 95
Colosseo 81
Cordial 95
Coupe 72, 89
Coupe Brio 72
Diamond 83
Domaine 73, 74
Élégance 72, 81
Empilable 84
Empileo 82, 86
Eskale 92
Este 90
Evento 86
Executive 88
Fluid 87
Forum 84
Fusion 88, 90
Giara 85
Gigogne 84
Gin 94
Gina 90, 92
Gin & Tonic 89
Giove 83
Globo 95
Granity 93, 94
Grappa 95
Habana 84
Harmonia 88
Haworth 88
Hot shot 94
Hurricane 89
Hypnotic 71
I Meravigliosi 77
Impitoyables 95
Inao 71
Inventa 72
Islande 93, 94
Ivento 73, 77
Kyoto 89
Lima 83, 88
Line 83
Linéal 79
Linz 88
Log 84
Lola 84
Louisiane 91, 94
Macaron 70, 71, 73, 76
Macaron fascination 73, 76
Magnifique 80
Margarita 89
Martini 89
Misura 86
Mondial 73, 77
Montmartre 71, 73, 74
Moscow Mule 94
Muse 73, 75
New Kalix 80
New York 90, 94
Nexo 73, 76
Nick & Nora 89
Nonix 88
Normandie 72, 80
Norvège 84
Officina 1825 ..... 83, 85
Onyx 80
Open'up 70, 71, 73, 74
Optima 86
Oriente 83, 85
Oxygen 84
Palladio 88
Parrot 91
Perugia 84
Picardie 84
Pop corn 93
Primarific 83
Primary 83
Princesa 73, 79
Pure 73, 74
Quattro Stagioni 87, 91
Resto 81
Rock bar 83
Salto 82
Sensation exalt 73, 79
Sherry 95
Skull 91
Spanish 89
Spirits 89
Spritz 89
Stack'up 88, 92, 94
Sublym 70, 72, 78, 95
Swing 87
Tiki pineapple 91
Totem tiki 91
Ultimate 88
Vina 73, 75, 78
Vina cocktail 89
Vina Juliette 71, 72, 78
Vinea 73, 75
Vinotèque 95
Viticole 71
Wave 84
Willy 88
Ypsilon 86
Ypsilon cocktail 89
Ypsilon margarita 89

INDEX PAR CODE CATALOGUE

000008... 256
000151... 223
000152... 307
000153... 239
000154... 239
000155... 250
000156... 250
000157... 250
000158... 250
000159... 250
000168... 366
000169... 366
000170... 366
000173... 379
000174... 379
000175... 379
000179... 412
000183... 413
000184... 418
000185... 265
000186... 265
000187... 418
000189... 265
000191... 101
000313... 138
000510..... 87
000601... 233
000602... 233
000603... 233
000604... 233
000605... 233
000606... 233
000607... 233
000608... 233
000609... 233
000610... 233
000611... 233
000612... 232
000613... 232
000614... 232
000615... 232
000616... 232
000718... 267
000725... 442
000765... 267
000767... 442
000818... 442
000850... 304
000851... 304
000853... 304
000855... 304
000891... 361
001021..... 42
001230... 413
001231... 413
001232... 413
001233... 413
001240..... 30
001241..... 13
001242..... 32
001243..... 32
001244..... 32
001245..... 32
001249..... 68
001252..... 69
001258..... 65
001259..... 65
001260..... 65
001261..... 65
001267..... 65
001270..... 65
001271..... 65
001272..... 65
001273..... 65
001274..... 67
001275..... 67
001276..... 67
001281..... 61
001282..... 61
001283..... 61
001284..... 61
001318..... 62
001319..... 62
001320..... 62
001321..... 62
001322..... 62
001323..... 62
001324..... 62
001325..... 62
001326..... 62
001342..... 68
001343..... 68
001344..... 68
001350..... 66
001351..... 66
001352..... 66
001353..... 66
001356..... 64
001357..... 64
001358..... 64
001359..... 64
001360... 213
001361... 216
001364..... 48
001372... 197
001373..... 10
001374..... 10
001375... 197
001390..... 9
001391..... 9
001393..... 69
001428..... 27
001429..... 27
001430..... 27
001431..... 27
001432..... 12
001441..... 27
001442..... 27
001443..... 27
001444..... 27
001446..... 12
001450... 108
001451... 108
001452... 108
001453... 108
001454... 108
001460..... 14
001482... 163
001483... 108
001484... 108
001490... 443
001491... 443
001492... 443
001493... 443
001494... 177
001495... 177
001496... 107
001497... 107
001498... 107
001502... 108
001503... 108
001504..... 67
001505..... 67
001506..... 67
001507..... 67
001508..... 10
001513..... 59
001514... 138
001515... 138
001532... 138
001534... 138
001535... 138
001537... 138
001539... 138
001540... 138
001541... 138
001544... 138
001545... 138
001549..... 10
001550... 237
001551... 138
001552... 138
001553... 138
001554... 126
001555..... 14
001556... 163
001557... 163
001570..... 27
001571..... 27
001572..... 27
001573..... 27
001574..... 27
001575..... 27
001576..... 12
001577..... 12
001578..... 27
001580..... 27
001980..... 60
001981..... 60
001982..... 60
001983..... 60
001984..... 60
001985..... 60
001986..... 60
001987..... 60
002049... 133
002050... 133
002237..... 51
002238..... 51
002300..... 87
002301..... 87
002302..... 87
002335..... 51
002433..... 63
002434..... 63
002435..... 63
002436..... 63
002437..... 63
002438..... 63
002439..... 63
002440..... 63
002441..... 63
002442..... 63
002443..... 63
002444..... 63
002450..... 68
002461..... 64
002462..... 64
002463..... 64
002464..... 64
002465..... 64
002466..... 64
002467..... 64
002468..... 64
002469..... 64
002470..... 64
002471..... 64
002472..... 64
002473..... 64
002474..... 64
002475..... 64
003140..... 95
003188... 304
003189... 304
003191... 304
003606..... 97
003607..... 94
003608..... 94
003609... 106
004435..... 98
005201... 101
005566... 312
005567... 312
005568... 312
005569... 312
005570... 312
005571... 312
005572... 312
005573... 312
005841... 206
005864... 492
005865... 492
005866... 492
005867... 492
005870... 475
005871... 475
006600... 123
006601... 123
006602... 123
006603... 123
006604... 123
006605... 123
006606... 123
006607... 123
006608... 123
006609... 123
006610... 123
006630... 123
006631... 123
006632... 123
006633... 123
006635... 123
006636... 123
006638... 123
006640... 123
006642... 123
006644... 123
006645... 123
006647... 123
006648... 123
006650... 123
006653... 123
006654... 123
006655... 123
006670... 123
006671... 123
006672... 123
006754... 154
006756... 154
006757... 154
006758... 154
006759... 154
006760... 154
006761... 154
006762... 154
006764... 154
006765... 154
006766... 154
006767... 155
006768... 155
006770... 155
006771... 155
006773... 154
006776... 155
006777... 155
006778... 154
006779... 155
006782... 155
006783... 155
006784... 155
006786... 155
006787... 155
006850... 155
006851... 155
006853... 155
006854... 155
006856... 155
006858... 155
006859... 155
006860... 155
006861... 155
006862... 155
006863... 155
006864... 155
006865... 155
006866... 155
006867... 155
006868... 159
006869... 159
006870... 159
006871... 159
006872... 159
006873... 159
006874... 159
006875... 159
006876... 159
006877... 159
006878... 159
006879... 159
006880... 159
009230... 305
009232... 305
009233... 305
009234... 305
010250..... 26
010251..... 26
010252..... 26
010253..... 26
010254..... 26
010255..... 26
010256..... 26
010257..... 26
010258..... 26
010404..... 20
010410... 125
010411..... 49
010412..... 49
010413... 125
010414... 125
010427..... 77
010428..... 77
010429..... 77
010430..... 77
010431..... 77
010432..... 77
010433..... 77
010434..... 77
010436..... 77
010437..... 77
010438..... 77
010439..... 74
010440..... 74
010441..... 74
010442..... 74
010443..... 74
010444..... 74
010445..... 75
010446..... 75
010447..... 75
010448..... 74
010500... 200
010504... 200
010505... 200
010506... 200
010508... 200
010509... 200
013078... 114
013079... 114
013435..... 77
014050... 118
014148... 118
014243... 114
014244... 114
014300... 116
014306... 114
014355... 119
014356... 119
014357... 119
014363... 112
014377... 112
014380... 112
014389... 120
014390... 120
014392... 120
014393... 120
014397... 120
014398... 120
014400... 113
014401... 113
014415... 120
014416... 120
014423... 119
014432... 118
014435... 114
014436... 114
014453... 120
014457... 116
014462... 116
014464... 116
014469... 116
014470... 114
014477... 118
014480... 112
014482... 112
014484... 112
014486... 112
014487... 112
014494... 107
014495... 114
014511... 113
014516... 119
014520... 117
014521... 117
014562... 112
014567... 118
014568... 118
014569... 118
014570... 118
014571... 118
014572... 117
014573... 113
014575... 120
014576... 119
014577... 119
014578... 119
014579... 119
014587... 119
014589... 119
014590... 119
014784... 114
014785... 114
014834... 117
014835... 117
014836... 117
014854... 114
014855... 114
014856... 114
014857... 114
014880... 118
014888... 119
014889... 119
014890... 119
014894... 119
014896... 120
014897... 120
014902... 120
014903... 120
014904... 120
014907... 120
014908... 120
014909... 120
014920... 117
014934... 118
014941... 118
014950... 114
014951... 114
015347... 462
015348... 462
015349... 462
015350... 462
015351... 462
015352... 462
015354... 462
015355... 462
015356... 462
015357... 462
015358... 462
015360... 462
015362... 462
015364... 462
015366... 463
015367... 463
015370... 114
015382... 114
015440... 117
015441... 112
015442... 112
015443... 116
015444... 114
015445... 114
015446... 114
015447... 118
015485... 117
015490... 113
015491... 113
015492... 113
015493... 113
015497... 113
015498... 113
015630... 118
015632... 118
015700... 463
015701... 463
015997... 116
015998... 116
015999... 116
016004... 118
016010... 114
016013... 118
016014... 118
016060... 114
016061... 114
016062... 114
016197... 116
016200... 116
016201... 114
016202... 114
016460... 463
016465... 462
016466... 462
016467... 462
016468... 462
016469... 462
016580... 118
016581... 118
016582... 118
016583... 118
016584... 118
016585... 118
016586... 118
016587... 118
016588... 118
016589... 118
016590... 118
016591... 118
016610... 114
016615... 114
016616... 114
016618... 116
016619... 116
016620... 116
018530... 163
018531... 163
018532... 104
018533... 104
018534... 203
019636... 155
020036..... 96
020038..... 96
020040..... 98
020114... 215
021820..... 99
021821..... 99
021822..... 99
021828..... 99
021830..... 99
022215... 102
023020..... 91
023021..... 91
023025..... 54
023026..... 58
023027..... 58
023028..... 58
023031..... 70
023032..... 70
023033..... 70
023035..... 89
023036..... 76
023037..... 76
023038..... 76
023039..... 76
023040..... 78
023041..... 78
023042..... 78
023043..... 78
023044..... 78
023045..... 78
023046..... 78
023047..... 78
023048..... 78
023049..... 78
023050..... 78
023051..... 78
023052..... 78
023053..... 78
023054..... 78
023055..... 78
023056..... 78
023057..... 78
023058..... 78
023059..... 78
023060..... 78
023061..... 79
023062..... 79
023063..... 79
023064..... 79
023065..... 83
023066..... 83
023067..... 83
023068..... 83
023069..... 83
023070..... 83
023071..... 88
023072..... 83
023073..... 83
023074..... 83
023075..... 83
023076..... 88
023077..... 88
023078..... 88
023079..... 89
023080..... 89
023081..... 89
023082..... 89
023083..... 89
023084..... 90
023085..... 90
023086..... 90
023087..... 90
023088..... 90
023089..... 91
023091..... 91
023092..... 91
023093..... 92
023094..... 92
023095..... 92
023096..... 92
023097..... 92
023098..... 92
023099..... 93
023100..... 93
023101..... 93
023102..... 93
023103..... 90
023104..... 88
023105..... 90
023106..... 95
023107..... 95
023108..... 95
023109..... 95
023112..... 94
023113..... 94
023114..... 94
023115..... 94
023116..... 94
023117..... 94
023118..... 94
023119..... 94

023120..... 94
030000..... 92
030001..... 50
030002..... 92
030003..... 95
030007... 132
030008... 132
030009... 132
030010... 132
030011..... 84
030012..... 84
030013..... 84
030014..... 84
030015..... 84
030016..... 84
030017..... 84
030018..... 84
030020..... 50
030021..... 50
030023... 132
030024... 132
030025... 132
030026... 132
030027... 132
030029..... 50
030030..... 53
030040... 132
030041... 132
030043... 132
030044... 132
030046... 132
030063..... 84
030081..... 84
030089..... 82
030090... 111
030092... 111
030094... 111
030095... 111
030130..... 83
030163..... 95
030171... 106
030182..... 58
030183..... 58
030213..... 86
030214..... 86
030215..... 86
030308... 212
030568..... 53
030617..... 54
030618..... 53
030700..... 54
030702..... 54
030704..... 53
030714..... 54
030715..... 42
030716..... 42
030720..... 54
030723..... 53
030726..... 54
030730..... 53
030731..... 53
030733..... 53
030751..... 54
030761..... 55
030762..... 55
030763..... 55
030791..... 53
030792..... 53
030796..... 54
030797..... 54
030801..... 86
030802..... 86
030805..... 86
030806..... 86
030807..... 86
030809..... 86
030810..... 86

030811..... 86
030895..... 53
030992..... 57
031000..... 86
031002..... 86
031004..... 86
031071..... 79
031072..... 79
031073..... 79
031110..... 84
031112..... 84
031142..... 84
031144..... 95
031149..... 79
031155..... 79
031156..... 79
031158..... 71
031160..... 53
031163..... 74
031164..... 74
031165..... 74
031166..... 74
031167..... 74
031171..... 74
031251..... 80
031253..... 80
031255..... 80
031271..... 81
031273..... 81
031274..... 81
031276..... 81
031278..... 81
031282..... 81
031302..... 81
031303..... 81
031304..... 81
031306..... 84
031319..... 81
031322..... 81
031323..... 81
031325..... 81
031326..... 81
031396..... 54
031398..... 54
031400..... 93
031402..... 93
031404..... 93
031406..... 93
031625..... 53
031650..... 92
031651..... 92
031652..... 87
031653..... 87
031654..... 87
031655..... 87
031656..... 87
031657..... 87
031658..... 92
031659..... 88
031660..... 84
031661..... 84
031663..... 80
031664..... 80
031665..... 80
031666..... 81
031667..... 81
031668..... 81
031680..... 20
031919..... 82
031920..... 84
031929..... 82
031945..... 82
032000..... 86
032002..... 86
032004..... 86
032014..... 54
032017..... 84

032020..... 71
032040... 133
032041... 133
032042... 133
032043... 133
032044... 133
032045... 133
032046... 133
032047... 133
032048... 133
032117..... 88
032125..... 83
032127..... 83
032145..... 54
033008..... 84
033020..... 88
033021..... 95
033022..... 89
033026..... 89
033028..... 53
033088..... 84
033090..... 84
033100..... 84
033102..... 84
033105..... 57
033106..... 80
033107..... 80
033108..... 80
033110..... 84
033111..... 84
033112..... 8
033113..... 8
033114..... 90
033115..... 90
033116..... 51
033120..... 88
033121..... 88
033122..... 83
033123... 106
033124..... 87
033125..... 51
033126..... 51
033127..... 91
033128..... 87
033130..... 76
033131..... 76
033132..... 76
033133..... 76
033162... 233
033171..... 86
033172..... 86
033175..... 86
033201..... 83
033202..... 83
033203..... 76
033204..... 76
033210..... 77
033211..... 77
033212..... 77
033251... 106
033252... 106
033274..... 51
033276..... 51
033279..... 51
033399... 121
033500..... 75
033501..... 75
033502..... 75
033503..... 75
033504..... 85
033505..... 87
033506..... 91
033507..... 87
033508..... 85
033509..... 83
033510..... 85
033511..... 85

033512..... 85
033517..... 85
033518..... 85
034053..... 77
034290... 105
034291... 105
034320... 104
034322... 104
034501..... 83
034502..... 83
034506..... 83
034507..... 83
034510..... 83
034511..... 83
034512..... 83
036004..... 92
036008..... 92
036900..... 93
037000..... 93
037001..... 93
037002..... 93
037004..... 93
037006..... 93
037008..... 93
037010..... 93
037011... 132
037036... 132
037037... 132
037038... 132
037039... 132
037045..... 84
037047..... 84
037052..... 53
037054..... 57
037055..... 57
037087..... 53
037088..... 53
038320... 137
038321... 137
038322... 137
038323... 137
038324... 137
038325... 137
038326... 137
038702... 137
038704... 137
039900..... 98
040090..... 67
040091..... 67
040092..... 67
040093..... 67
040680..... 66
040681..... 66
040682..... 66
040683..... 66
040685..... 66
040998... 108
040999... 108
041005... 133
041006... 133
041007... 133
041010..... 49
041011..... 49
041014... 133
041015... 133
041016... 133
041022... 133
041023... 133
041024... 133
041025... 133
041026... 133
041027... 133
041029... 133
041033... 142
041034... 142
041035... 127
041036... 127

041037... 127
041049... 133
041050... 133
041051... 133
041213..... 61
041220..... 28
041221..... 28
041223..... 28
041224..... 13
041225..... 28
041226..... 28
041228..... 28
041229..... 13
041230..... 28
041231..... 28
041232..... 28
041234..... 13
041240..... 13
041241..... 59
041243..... 61
041244..... 28
041245..... 28
041246..... 28
041247..... 28
041250..... 38
041251..... 38
041252..... 38
041253..... 28
041268..... 14
041285..... 28
041286..... 28
041289..... 58
041290..... 13
041291..... 59
041292..... 59
041305..... 38
041306..... 12
041307..... 38
041308..... 38
041309..... 38
041310..... 38
041311..... 38
041315..... 28
041319..... 37
041331..... 28
041332..... 28
041334..... 58
041335..... 28
041336..... 28
041337..... 28
041338..... 28
041362..... 22
041363..... 22
041364..... 22
041365..... 22
041366..... 22
041367..... 22
041368..... 22
041369..... 22
041370..... 22
041371..... 22
041372..... 22
041373..... 22
041374..... 22
041375..... 22
041376..... 22
041377..... 22
041378..... 22
041379..... 22
041380..... 22
041381..... 22
041382..... 22
041383..... 22
041384..... 22
041385..... 22
041386..... 22
041387..... 22

041388..... 22
041389..... 22
041424..... 55
041604..... 59
041606..... 59
041607..... 59
041608..... 59
041612..... 59
041613..... 59
041616..... 59
041617..... 59
041621... 126
041622... 126
041623..... 11
041627... 107
041635... 208
041636... 208
041639... 107
041640... 107
041644..... 97
041646... 208
041650..... 55
041653... 498
041654... 498
041675..... 97
041700..... 9
041701..... 9
041702..... 9
041703..... 9
041704..... 16
041710... 205
041711... 207
041776..... 66
041777..... 66
041778..... 66
041779..... 66
041810..... 67
041814... 140
041815..... 67
041816..... 67
041819... 498
041821..... 49
041822..... 16
041824... 140
041825... 140
041851..... 55
041852..... 55
041880..... 65
041881..... 65
041882..... 65
041883..... 65
041884..... 65
041885..... 65
041886..... 65
041900..... 65
041901..... 65
041902..... 65
041903..... 65
041904..... 65
041910..... 66
041911..... 66
041912..... 66
041913..... 66
041915..... 66
041916..... 66
041917..... 66
041950..... 62
041951..... 62
041952..... 62
041953..... 62
041955..... 62
041956..... 62
041957..... 62
041958..... 62
041959..... 62
042002..... 67
042032..... 12

042037..... 12
042042..... 12
042045..... 59
042046..... 59
042047..... 13
042048..... 13
042049..... 13
042052..... 12
042055..... 22
042056..... 22
042057..... 22
042059..... 22
042100..... 16
042104..... 97
042300..... 61
042302..... 61
042304..... 61
042306..... 61
042406... 127
042422... 127
042423... 127
042600..... 16
042602..... 99
042701... 304
042702... 304
042951... 127
042952... 127
042953... 127
043250..... 50
043285..... 57
043300..... 31
043301..... 31
043302..... 31
043303..... 31
043304..... 31
043305..... 31
043310..... 11
043311..... 11
043312..... 11
043313..... 11
043315..... 33
043316..... 33
043317..... 33
043318..... 33
043319..... 33
043321..... 32
043323..... 32
043330..... 35
043331..... 35
043332..... 35
043333..... 35
043334..... 57
043631..... 57
043632..... 57
043633..... 57
044112..... 35
044115..... 51
044117..... 52
044121..... 52
044122..... 52
044124..... 52
044125..... 52
044126..... 52
044139..... 35
044140..... 35
044141..... 35
044142..... 35
044154..... 20
044156..... 33
044157..... 33
044158..... 33
044159..... 33
044160..... 33
044170..... 52
044171..... 52
044172..... 52
044173..... 52

044175..... 52
044176..... 52
044178..... 52
044179..... 52
044181..... 52
044182..... 52
044183..... 52
044184..... 52
044185..... 52
044186..... 52
044188..... 52
044189..... 52
044190..... 52
044191..... 52
044192..... 52
044193..... 52
044195..... 52
044196..... 52
044198..... 52
044199..... 52
044210..... 52
044211..... 52
044213..... 52
044214..... 52
044216..... 52
044219..... 29
044220..... 29
044222..... 29
044223..... 29
044224..... 29
044225..... 29
044226..... 29
044231..... 32
044232..... 32
044233..... 32
044236..... 49
044237..... 49
044240..... 59
044241..... 59
044242..... 59
044243..... 59
044247..... 50
044249..... 51
044252..... 52
044254..... 52
044258..... 33
044259..... 33
044260..... 33
044261..... 33
044270..... 29
044271..... 29
044272..... 29
044273..... 29
044274..... 29
044275..... 29
044276..... 34
044277..... 34
044278..... 34
044279..... 34
044280..... 34
044281..... 29
044282..... 29
044283..... 29
044284..... 29
044285..... 29
044286..... 29
044346..... 16
044441... 115
044442... 115
044448... 498
044450... 115
044452... 115
044453... 214
044455... 214
044460..... 33
044461..... 33
044462..... 33

044463..... 33
044464..... 12
044465..... 12
044466..... 33
044467..... 33
044468..... 33
044469..... 33
044470..... 11
044471..... 11
044472..... 13
044473..... 13
044474..... 33
044476..... 50
044477..... 35
044478..... 35
044555..... 98
044604..... 50
044605..... 37
044607..... 37
044609..... 37
044624..... 57
044626..... 57
045037..... 61
045038..... 61
045039..... 61
045040..... 61
045041..... 61
045042..... 61
045043..... 61
045044..... 61
045055..... 61
045059..... 66
045060..... 66
045061..... 67
045062..... 67
045063..... 67
045064..... 67
045065..... 67
045066..... 67
045067..... 67
045068..... 71
045300..... 98
045301..... 98
045302..... 98
045303..... 98
045304..... 98
045305..... 98
045306..... 99
045307..... 99
045308..... 98
045309..... 98
045310... 102
045311..... 30
045312..... 13
045313..... 30
045314..... 30
045315..... 30
045400... 144
045401... 144
045402... 144
045403... 144
045404... 144
045410..... 68
045411..... 65
045412..... 65
045413..... 65
045414..... 65
045415..... 65
045416..... 65
045417..... 65
045418..... 65
045419..... 65
045420..... 65
045421..... 64
045422..... 64
045423..... 64
045424..... 64

045425..... 66
045426..... 66
045427..... 66
045428..... 66
045430... 140
045431... 140
045432... 140
045433... 139
045434... 140
045435... 140
045436... 140
045437... 140
045438... 140
045439... 140
045440... 139
045441... 139
045446..... 68
045450..... 69
045451..... 44
045452..... 44
045453..... 44
045460..... 31
045461..... 31
045462..... 31
045463..... 31
045464..... 31
045465..... 31
045466..... 31
045467..... 31
045468..... 31
045469..... 31
045470..... 31
045471..... 31
045475..... 30
045476..... 30
045477..... 13
045478..... 30
045479..... 30
045480..... 30
045481..... 30
045482..... 30
045483..... 30
045484..... 30
045485..... 13
045486..... 30
045487..... 30
045491..... 27
045500... 181
045501... 181
045502... 181
045503... 181
045504... 181
045505... 181
045506... 181
045507... 181
045508... 181
045511..... 62
045512..... 62
045513..... 62
045514..... 62
045515..... 62
045516..... 62
045517..... 62
045518..... 62
045519..... 62
045520..... 23
045521..... 23
045522..... 23
045523..... 23
045524..... 23
045525..... 23
045526..... 23
045527..... 23
045528..... 23
045529..... 23
045538..... 32
045539..... 32
045543..... 32
045550..... 32
045551..... 20
045552..... 32
045554..... 32
045555..... 32
045560..... 27
045561..... 27
045562..... 27
045563..... 27
045564..... 27
045565..... 27
045566..... 27
045567..... 27
046110..... 37
046300..... 36
046302..... 36
046303..... 36
046304..... 36
046305..... 54
046306..... 54
046307..... 54
046308..... 36
046309..... 36
046310..... 36
046311..... 36
046312..... 36
046313..... 36
046314..... 36
046315..... 55
046316..... 49
046317..... 42
046318..... 49
046319..... 49
046320..... 49
046321..... 42
046388... 106
046396..... 40
046397..... 40
046499... 106
046500... 106
046501... 106
046961..... 79
046973..... 79
046978..... 79
047027..... 49
047067..... 32
047068..... 32
047069..... 20
048404..... 61
048407..... 61
048408..... 61
048409..... 61
048410..... 61
048420..... 61
048421..... 61
048422..... 61
048423..... 61
048440..... 63
048441..... 63
048442..... 63
048443..... 63
048444..... 63
048445..... 63
048446..... 63
048447..... 63
048448..... 63
048455... 144
048505..... 61
048506..... 61
048547... 115
048873..... 61
048874..... 61
048875..... 61
048876..... 61
048877..... 61
048878..... 61
048879..... 61
049000..... 67
049001..... 67
049002..... 67
049003..... 67
049004..... 67
049005..... 67
049006..... 67
049007..... 67
049008..... 67
049009..... 55
049062..... 61
049090..... 61
049091..... 61
049092..... 61
049093..... 61
049094..... 61
049095..... 61
049096..... 61
049097..... 61
049098..... 61
049099..... 62
049100..... 64
049101..... 64
049102..... 64
049103..... 64
049104..... 64
049105..... 64
049106..... 64
049107..... 68
049149..... 25
049450..... 80
049451..... 80
049455..... 81
049457..... 81
049812... 498
049813... 139
049855..... 17
050004... 106
050005... 106
050011... 497
050012... 497
050013... 497
050015... 109
050019... 497
050021... 497
050022... 497
050023... 126
050024... 497
050025... 151
050039... 497
050043... 497
050100... 106
050101... 106
050110... 106
050120... 106
050130..... 30
050131..... 30
050132..... 30
050133..... 30
050134..... 30
050135..... 24
050137..... 24
050138..... 24
050140..... 24
050141..... 24
050142..... 24
050143..... 24
050145..... 24
050146..... 12
050147..... 24
050148..... 24
050150..... 25
050151..... 25
050152..... 25
050153..... 25
050154..... 25
050155..... 25
050156..... 25
050157..... 25
050158..... 25
050159..... 25
050160..... 25
050161..... 25
050165..... 38
050166..... 38
050167..... 38
050168..... 38
050169..... 38
050170..... 38
050171..... 38
050172..... 38
050173..... 38
050174..... 38
050175..... 38
050176..... 38
050177..... 38
050178..... 38
050179..... 38
050180..... 38
050181..... 38
050182..... 38
050183..... 38
050184..... 38
050185..... 38
050186..... 38
050187..... 38
050188..... 38
050190..... 24
050195..... 23
050196..... 23
050197..... 23
050198..... 23
050199..... 23
050200..... 23
050950..... 63
050951..... 63
050952..... 63
050953..... 63
050960..... 63
050961..... 63
050962..... 63
050963..... 63
050980..... 63
050981..... 63
050982..... 63
050983..... 63
051000..... 67
051001..... 67
051003..... 67
051004..... 67
051016... 142
051017..... 16
051171..... 61
051192..... 61
053042... 201
053055..... 69
053056..... 69
053060..... 66
053061..... 66
053062..... 66
053063..... 66
053064..... 66
053065..... 66
053066..... 66
053067..... 66
053070..... 65
053071..... 65
053072..... 65
053073..... 65
054107... 108
054108... 108
054360... 353
055901... 197
063238..... 31
063240..... 31
063241..... 31
063242..... 31
063244..... 35
063245..... 11
063246..... 35
063248..... 31
063250..... 31
063252..... 31
063261..... 51
063265..... 9
063266..... 11
063270..... 32
063271..... 52
063272..... 52
063275..... 52
063276..... 52
063280..... 52
063282..... 52
063290... 303
063291..... 20
063296..... 11
063297..... 49
063299..... 52
063638... 498
063648... 498
063918... 230
063919... 230
063920... 230
063921... 230
064006..... 39
064007..... 39
064008..... 39
064009..... 39
064010..... 39
064011..... 39
064012..... 39
064014..... 39
064072..... 50
064073..... 50
064074..... 50
064076..... 50
064077..... 50
064082..... 50
064083..... 50
064114..... 50
064115..... 50
064116..... 50
064117..... 50
064120..... 50
064121..... 50
064123..... 50
064124..... 34
064125..... 34
064126..... 34
064127..... 34
064128..... 34
064129..... 34
064130..... 34
064131..... 34
064136..... 34
064250..... 34
064251..... 34
064252..... 34
064253..... 34
064254..... 34
064255..... 34
064257..... 34
064259..... 57
064345..... 34
064346..... 34
064347..... 34
064348..... 34
064349..... 34
064350..... 34
064351..... 39
064352..... 39
064353..... 39
064354..... 39
064355..... 39
064356..... 39
064357..... 39
064368..... 39
064369..... 39
064390..... 34
064391..... 34
064595..... 37
064596..... 37
064597..... 37
064598..... 37
064599..... 37
064600..... 37
064601..... 37
064602..... 37
064603..... 37
064604..... 37
064605..... 37
064606..... 37
064607..... 37
064608..... 37
064609..... 37
064610..... 37
064830..... 30
064831..... 30
064832..... 30
064833..... 30
064834..... 30
064835..... 30
064837..... 30
064838..... 30
064839..... 30
064840..... 30
064842..... 31
064843..... 31
064844..... 31
064845..... 31
064846..... 31
064847..... 31
064848..... 31
064850..... 31
064851..... 31
065136..... 83
065137..... 83
065201..... 40
065206..... 40
065207..... 40
065208..... 40
065217..... 20
065219..... 20
065221..... 40
065226..... 40
065227..... 40
065228..... 40
065260..... 40
065261..... 40
065263..... 40
065264..... 40
065265..... 40
065267..... 40
065277..... 40
065280..... 11
065281..... 11
065282... 125
065283... 125
065284..... 8
065285..... 8
065286..... 8
065287..... 8
065289..... 49
065290..... 49
065800... 232
065801... 232
065802... 232
065803... 232
065804... 232
065805... 232
065806... 232
065807... 232
065808... 232
065809... 232
065810... 232
065811... 232
065812... 232
065813... 232
065814... 232
065815... 232
065816... 232
065817... 232
065818... 232
065819... 232
065820... 232
065821... 232
065822... 232
065823... 232
065824... 232
065825... 232
065826... 232
065827... 232
065828... 232
065829... 232
065830... 232
065831... 232
065832... 232
065833... 232
065834... 232
065835... 232
065836... 232
065837... 232
065838... 232
065839... 232
065840... 232
065841... 232
065842... 232
065843... 232
065844... 232
065845... 232
065846... 232
065847... 232
065848... 232
065849... 232
065850... 232
065851... 232
065852... 232
065853... 232
065854... 232
065855... 232
065856... 232
065857... 232
065858... 232
065859... 232
065860... 232
066010..... 37
066011..... 37
066012..... 37
066013..... 37
066014..... 37
066017..... 37
066018..... 37
066019..... 37
066020..... 37
066021..... 37
066022..... 37
066070..... 59
066071..... 59
066091..... 59
066093..... 59
066094..... 59
066110... 128
066111... 128
066112... 128
066122... 128
066132..... 28
066390..... 45
066391..... 45
066392..... 45
066393..... 45
066400..... 44
066402..... 44
066404..... 44
066438..... 45
066440..... 45
066442..... 45
066444..... 45
066460..... 44
066461..... 44
066464..... 45
066465..... 45
066466..... 46
066467..... 46
066474..... 46
066475..... 46
066498..... 45
066499..... 45
066500..... 45
066501..... 45
066528..... 46
066531..... 46
066670..... 40
066671..... 40
066672..... 40
066675..... 40
066676..... 40
066677..... 40
066678..... 40
066680..... 40
066681..... 40
066682..... 40
066683..... 40
066685..... 40
066686..... 40
066687..... 40
066688..... 40
066698..... 40
066699..... 40
066701..... 40
066703..... 40
066808... 140
066809... 140
066810... 140
066820..... 44
066821..... 44
066822..... 44
066825..... 44
066826..... 44
066827..... 44
066830..... 44
066831..... 44
066832..... 44
066835..... 44
066836..... 44
066837..... 44
066840..... 44
066841..... 44
066842..... 44
066845..... 44
066846..... 44
066847..... 44
066850..... 44
066851..... 44
066852..... 44
066855..... 44
066856..... 44
066857..... 44
066858..... 44
066859..... 44
066860..... 44
070300... 286
070302... 286
070304... 273
070305... 206
070306... 286
082220... 185
082249... 211
082250... 211
082251... 211
082252... 211
082253... 211
082254... 211
082255... 211
082260... 222
082261... 222
082262... 211
082265... 220
082266... 220
082267... 220
082268... 220
082269... 220
082270... 220
082271... 220
082272... 220
082273... 220
082274... 220
082275... 220
082280... 221
082281... 214
082282... 186
082290... 183
082291... 183
082292... 183
082293... 183
082314... 185
082316... 185
082318... 185
082319... 204
082320... 185
082322... 185
082416... 185
082418... 185
082510... 185
082526... 185
082602... 184
082604... 184
082606... 184
082608... 184
082610... 184
082612... 184
082616... 184
082618... 184
082662... 215
082750... 219
082752... 219
082754... 219
082756... 219
082758... 219
082968... 233
082969... 233
082970... 233
082971... 233
082972... 233
082973... 233
082974... 233
082975... 233
082976... 233
082978... 233
082979... 233
082980... 233
082981... 233
082982... 233
083000..... 45
083001..... 45
083002..... 45
083700... 137
083701... 137
083705... 137

083707... 137
083709... 137
083712... 137
083713... 137
083714... 137
083716... 137
083717... 137
083720... 137
083723... 137
083735..... 43
083739..... 43
083741..... 43
083742..... 43
083773... 137
083780... 125
083781... 125
083782... 125
083783... 126
083835... 499
083836... 499
083851... 142
083856... 142
083906... 203
083921... 449
083922... 449
083923... 449
083924... 449
083925... 449
083938... 205
083942... 230
083944... 230
083946... 203
083948... 203
083949... 230
083950... 203
083952... 203
083954... 230
083955... 230
084012... 228
084020... 227
084048... 218
084062... 125
084372... 233
084374... 233
085001... 197
085002... 197
085003... 197
085004... 197
085005... 197
085006... 197
085009..... 69
085011..... 69
085012..... 69
085014... 197
085017..... 69
085018..... 69
085020... 444
085021... 444
085022... 444
085023... 444
085024... 444
085028... 444
085035... 202
085037... 202
085042... 444
085043... 444
085044... 444
085052..... 16
085055... 202
085080... 185
085800... 127
085801... 127
085820... 137
085821... 136
085822... 136
085825... 137
085826... 137
085827... 136
085828... 136
085829... 136
085830... 137
085831... 137
085832... 137
085833... 137
085835... 137
085836... 137
085837... 137
085838... 136
085839... 136
085840... 136
085900..... 45
085901..... 45
085902..... 45
085903..... 45
085905..... 45
085906..... 45
085907..... 45
085908..... 45
085910..... 45
085911..... 45
085912..... 45
085913..... 45
085914..... 45
085915..... 45
085916..... 45
085917..... 45
085918..... 45
085919..... 45
086090..... 45
086091..... 45
086092..... 45
086093..... 45
086094..... 45
086095..... 45
086096..... 45
086097..... 45
086098..... 45
086099..... 45
086100..... 45
086101..... 45
086102..... 45
086103..... 45
086104..... 45
086105..... 45
086106..... 45
086107..... 45
086108..... 45
086109..... 45
086110..... 45
086111..... 45
086114..... 45
086115..... 45
086116..... 45
086117..... 45
086128... 206
086161..... 15
086165... 210
086166... 212
086167... 212
086168... 212
086169... 212
086170... 213
086202... 479
086206... 479
086209... 214
086212... 479
086216... 479
086218... 479
086220... 479
086221... 214
086227... 185
086228... 185
086229... 185
086230... 214
086359... 211
086361... 211
086500... 195
086502... 178
086503... 178
086504... 178
086506... 223
086507... 221
086508... 202
086510... 212
086512... 211
086513... 211
086514... 211
086515... 218
086516... 217
086517... 217
086518... 218
086520... 218
086521... 218
086522... 218
086523... 218
086524... 218
086525... 218
086662... 186
086671... 479
086680... 479
086793... 215
086795... 215
086801... 206
086806... 213
086807... 213
086808... 213
086900..... 15
086921..... 15
086924..... 15
086925..... 15
086927..... 15
086928..... 15
086942..... 15
086947..... 15
086951..... 15
086952..... 15
086953..... 15
086954..... 15
086955..... 15
086956..... 15
086958..... 15
086959..... 15
087125... 139
087127... 208
087129... 109
087130... 107
087133..... 19
087138..... 59
087139... 107
087140..... 59
087144... 127
087148..... 19
087151..... 17
087230..... 9
087231..... 9
087232..... 9
087234..... 17
087238..... 19
087252..... 19
087401... 222
088036... 479
088038... 479
088110... 233
088111... 233
088112... 233
088113... 233
088115... 233
088116... 233
088118... 233
088119... 233
088120... 233
088121... 233
088122... 233
088123... 233
088124... 233
088125... 233
088126... 233
088128... 233
088129... 233
088130... 233
088131... 233
088132... 233
088134... 233
088135... 233
088136... 233
088137... 233
088139... 233
088140... 233
088141... 233
088150... 233
088151... 233
088152... 233
088153... 233
088154... 233
088155... 233
089054... 208
089055... 204
089056... 220
089057... 186
089305... 205
089306... 205
089309... 205
089310... 205
089311... 205
089312... 205
089400..... 59
089401..... 98
089403... 216
089404... 215
089406... 212
089407... 216
089409..... 98
089410... 203
089801... 233
089804... 209
089805... 209
089806... 209
089810... 209
089811... 209
089812... 209
089813... 209
089814... 209
089815... 209
090016... 201
090070..... 45
090071..... 45
090072..... 45
090073..... 45
090074..... 45
090075..... 45
090076..... 45
090077..... 45
090078..... 45
090079..... 45
090407..... 69
090544... 194
090545... 194
090548... 191
090552... 191
090561... 191
090740... 191
090741... 191
090742... 191
090743... 191
090744... 191
090745... 191
090754..... 16
090985... 201
090990... 192
090991... 192
090992... 192
090993... 192
090994... 192
090995... 192
090996... 192
090997... 192
091498... 197
091499... 197
091724... 207
091725... 207
091730... 207
093000... 375
093001... 374
093002... 374
093010... 374
093011... 374
093014... 374
093025... 375
093026... 375
093027... 375
093030... 375
093031... 375
093302... 375
093303... 375
093309... 375
093330... 375
093759... 155
093882... 135
093885... 108
093886... 108
093887... 141
093888... 141
093889... 135
093910... 142
093911... 142
093920... 141
093921... 141
093922... 141
093923... 141
093924... 141
093925... 141
094081..... 15
094109... 194
094165... 101
094210... 194
094319... 194
094860... 201
095000... 194
095008... 194
095060... 195
095098... 201
095100... 201
095104... 201
095106... 201
095108... 201
095112... 201
095172... 195
095236... 199
095238... 199
095268... 449
095276... 207
095284... 207
095285... 208
095288... 207
095290... 207
095294... 207
095295... 207
095296... 207
095297... 201
095298... 207
095299... 207
095300... 201
095301... 207
095303... 202
095310... 195
095311... 201
095313... 206
095314... 205
095315... 189
095316... 191
095317... 191
095318... 191
095319... 191
095320... 191
095321... 191
095322... 191
095323... 209
095324... 209
095325... 209
095326... 195
095329... 447
095330... 196
095331... 196
095332... 196
095333... 196
095408... 201
095428... 189
095430... 189
095432... 189
095434... 189
095436... 189
095438... 189
095454... 189
095462... 189
095484... 189
095485... 189
095514... 189
095524... 209
095606... 195
095616... 447
095620... 189
095628... 195
095629... 195
095630... 195
095764... 197
095778... 189
095820... 189
095821... 199
096010... 194
096014... 199
096015..... 69
096016..... 69
096017..... 69
096018... 207
096019... 207
096020... 207
096021... 207
096022... 201
096023... 195
096024... 194
096025... 139
096026... 139
096027... 139
096028... 207
096029... 206
096030... 206
096081... 194
096083... 194
096085... 194
096105... 447
096108... 208
096193... 192
096199... 192
096200... 192
096201... 192
096202... 192
096214... 192
096225... 447
096241... 192
096242... 192
096244... 447
096245... 447
096246... 447
096250... 190
096251... 190
096252... 190
096253... 190
096254... 190
096255... 190
096256... 190
096257... 190
096258... 190
096262... 192
096265... 192
096267... 447
096276... 192
096286... 194
096287... 448
096292... 194
096293... 447
096296... 447
096300... 447
096304... 447
096305... 447
096307... 447
096322..... 68
096386... 444
096396... 197
096397... 196
096410... 192
096411... 192
096412... 192
096413... 192
096414... 192
096415... 192
096416... 192
096417... 192
096418... 192
096430... 194
096431... 190
096432... 193
096433... 193
096434... 195
096435... 193
096439... 201
096440... 196
096442... 218
096448..... 15
096450... 450
096452... 190
096453... 190
096455... 190
096456... 190
096457... 190
096458... 190
096474... 196
096481... 196
096483..... 68
096494... 201
096495... 448
096497... 201
096498... 201
096499... 201
096501... 197
096502... 197
096505..... 10
096508... 192
096514..... 68
096515... 207
096516... 196
096517... 195
096607... 193
096608... 193
096609... 193
096613... 205
096620... 447
096621... 447
096622... 447
096623... 447
096624... 447
096625... 193
096626... 447
096627... 193
096628... 193
096629... 447
096630... 193
096631... 193
096636..... 68
096637... 202
096649... 190
096650... 193
096651... 447
096658... 190
096659... 447
096660... 190
096661... 190
096662... 190
096663... 190
096665... 199
096668... 190
096669... 190
096682... 447
096687... 193
096690... 190
096691... 190
096692... 190
096693... 196
096696... 190
096697... 190
096698... 190
096702... 199
096705... 205
096850... 208
096861... 444
096990... 209
096991... 209
096992... 209
096993... 209
096994... 209
096995... 209
096996... 209
096997... 209
097004... 192
097005... 192
097006... 192
097007... 192
097008... 192
097012... 192
097031..... 96
097032... 192
097035... 211
097040... 211
097041... 211
097044..... 52
097048... 213
097053... 209
097055... 209
097057... 211
097058... 211
097059... 450
097065... 181
097066... 211
097100... 185
097120... 208
097121... 208
097122... 208
097123... 208
097124..... 15
097128... 232
097129... 232
097137... 232
097160... 220
097161... 220
097253... 186
097309... 184
097947... 448
097948... 448
097949... 448
097950... 450
097953... 450
097960... 448
097980... 450
097982... 450
097983... 450
097984... 450
097990... 213
097991... 213
097992... 213
097993... 213
097998... 448
097999... 448
098001... 199
098008... 199
098010... 199
098014... 199
098020... 199
098022... 448
098023... 448
098024... 446
098025... 446
098026... 446
098027... 446
098028... 446
098029... 446
098030... 446
098031... 446
098032... 446
098033... 446
098034... 446
098035... 446
098036... 446
098037... 446
098038... 446
098039... 446
098040... 446
098041... 446
098042... 446
098043... 446
098044... 446
098045... 446
098046... 446
098047... 446
098048... 446
098049... 446
098050... 446
098052... 446
098053... 446
098054... 446
098055... 446
098056... 446
098057... 450
098058... 450
098059... 450
098060... 450
098061... 450
098062... 450
098063... 450
098064... 450
098065... 450
098066... 195
098067... 195
098068... 195
098071... 449
098075... 462
098076... 462
098077... 462
098078... 462
098079... 462
098080... 462
098087... 450
098088... 450
098089... 450
098090... 450

098091... 450
098092... 452
098093... 450
098094... 450
098122... 206
098130... 450
098131... 450
098132... 450
098133... 450
098134... 450
098135... 448
098136... 448
098137... 448
098138... 449
098140... 449
098141... 449
098142... 462
098143... 462
098144... 462
098145... 462
098146... 462
098147... 462
098148... 462
098149... 462
098150... 462
098151... 449
099101..... 69
103570..... 13
103571..... 13
103573..... 22
103574..... 22
103575..... 22
103579..... 60
103580..... 60
103581..... 60
103582..... 60
103585..... 28
103586..... 13
103587..... 28
103588..... 28
103589..... 28
103590..... 28
103591..... 28
103592..... 13
103593..... 13
103594..... 13
103595..... 13
103596..... 13
103597..... 13
103598..... 13
103599..... 13
103600..... 13
103605..... 13
103606..... 13
103607..... 13
103608..... 13
103609..... 13
103610..... 13
103611..... 22
103612..... 22
103613..... 22
103614..... 22
105812..... 51
106087... 110
106088... 110
106468..... 93
106820..... 94
106821..... 94
106834... 134
106835... 134
106836... 134
106837... 134
106838... 134
106839... 134
106840... 134
106841... 134
106842... 130
106843... 130
106844... 130
106845... 130
106846... 130
106847... 130
106848... 130
106849... 130
106850... 130
106851... 130
106852... 125
106853... 124
106854... 124
106855... 124
106856... 127
106857... 134
106858... 134
106859... 134
106860... 134
106861... 134
106862... 134
106863... 134
106864... 134
106865... 134
106866... 134
106867... 134
106868... 134
106870..... 16
106871..... 16
106872..... 9
106873..... 39
106874..... 39
106875..... 39
106876..... 39
106877..... 39
106878..... 39
106879..... 39
106880..... 39
106881..... 39
106882... 110
106883... 111
106884... 111
106885... 111
106887..... 97
106891... 107
106892... 107
106893... 107
106895..... 98
106900... 108
106901... 108
106902... 108
106903... 108
106904... 108
106905... 108
106906... 108
106916... 106
106917... 106
106920... 109
106921... 109
106922... 109
106923... 109
106924... 109
106925... 109
106926... 109
106927... 109
106930... 128
106931... 128
106932... 128
106939..... 94
106940..... 94
106941... 128
106942... 128
107000..... 11
107001..... 11
107002..... 56
107003... 110
107004... 110
108191... 152
108869... 103
108870... 103
113485... 209
113486... 209
113487... 211
113488... 211
113489..... 99
113490... 423
113491... 205
130610... 415
130616... 415
130712... 413
130800... 411
130801... 410
130803... 413
130804... 414
130805... 410
130806... 412
130807... 414
130810... 413
130812... 412
130814... 412
130818... 415
130820... 414
130826... 412
130828... 414
130834... 412
130870... 418
130903... 420
130905... 420
130940... 423
130952... 423
130953... 423
130954... 423
130955... 423
130958... 420
130959... 420
130960... 423
140763... 122
140765... 122
140767... 122
140769... 122
140780... 122
140784... 122
141005..... 27
142008... 213
142009... 213
142010... 213
142011... 213
142013... 213
142014... 213
142015... 213
142020... 121
145100... 122
146015..... 61
146016..... 61
146100... 150
150163... 460
150165... 460
150166... 460
150167... 460
150169... 460
150170... 460
150171... 460
150188..... 44
150190..... 44
150191..... 44
150192..... 44
150194..... 45
150195..... 45
150200... 460
150201... 460
150202... 460
150203... 460
150206... 460
150207... 460
150208... 460
150209... 460
150212... 460
150213... 460
150223... 460
150240... 460
150241... 460
150242... 460
150243... 460
150244... 460
150245... 460
150246... 460
150247... 460
150250... 460
150251... 460
150252... 460
150254... 460
150255... 460
150258... 460
150260... 460
150262... 460
150263... 460
150265... 460
150266... 460
150267... 460
150268... 460
150269... 460
150270... 460
150271... 460
150274... 460
150275... 460
150278... 460
150279... 460
150283... 460
150284... 460
150286... 460
150310... 236
150311... 236
150312... 236
150313... 236
150314... 236
150315... 236
150316... 236
150317... 230
150601... 153
150603... 153
150701... 153
150702... 153
150703... 153
150704... 153
150705... 153
150751... 153
150752... 153
150753... 153
150906... 151
150907... 151
150909... 151
150910... 151
150911... 151
150912... 151
150927... 151
150930... 445
150932... 445
150934... 445
150935... 445
150948... 215
150950... 445
150960... 445
150961... 445
150962... 445
150963... 445
150965... 445
150966... 445
150967... 445
150968... 445
150969... 445
150972... 445
150973... 445
150974... 445
150977... 445
150978... 445
151104... 498
151108... 498
151114... 498
151118... 498
151120... 115
151121... 115
151510... 154
152987... 151
153140... 150
153141... 150
153148... 151
153149... 151
153152... 150
153153... 150
153154... 150
153155... 150
153156... 150
153157... 150
153158... 151
153159... 151
153166... 153
153167... 153
153168... 144
153169... 153
156092... 201
158529... 218
158533... 216
158534... 216
158897... 149
158898... 154
158899... 154
158901... 154
158902... 154
158904... 154
158905... 154
158906... 155
158907... 155
158908... 155
158909... 155
158910... 155
158911... 155
158912... 155
158913... 155
158922... 147
158923... 147
158924... 147
158925... 147
158926... 147
158927... 147
158928... 147
158929... 148
158930... 148
158931... 148
158932... 148
158933... 148
158940... 149
158941... 149
158950... 111
158951... 111
158952... 155
158953... 144
158954... 144
158955... 144
158956... 159
158957... 159
158958... 144
158959... 155
158960... 155
158961... 111
158962... 159
158963... 159
158964... 155
158965... 146
158966... 146
158967... 148
158968... 148
158969... 148
158970... 148
158971... 148
158972... 148
158973... 156
158974... 156
158975... 156
158976... 156
158977... 155
158978... 159
158979... 156
158980... 156
158981... 111
158982... 155
158983... 155
158984... 159
158990... 145
158991... 145
158992... 145
158993... 145
158994... 145
158995... 150
158996... 150
159005... 163
159006... 163
159007... 163
159008... 163
159009... 163
159010... 163
159020... 163
159021... 163
159022... 163
159023... 163
159024... 163
159025... 163
159026... 163
159027... 163
159028... 155
159030... 111
159031... 111
159032... 146
159033... 146
159034... 146
159035... 146
159036... 146
159037... 146
159038... 146
159039... 111
159040... 111
159041... 111
159042... 111
159043... 111
159045... 155
159046... 155
159047... 111
159055... 111
159056... 111
159057... 111
159058... 147
159059... 147
159060... 147
159061... 147
159062... 147
159063... 147
159064... 148
159065... 148
159066... 148
159067... 148
159068... 156
159069... 156
159070... 156
159071... 156
159072... 156
159073... 156
159074... 156
159075... 145
159076... 145
159077... 145
159078... 145
159079... 145
159080... 145
159081... 145
159082... 145
159083... 145
159084... 147
159085... 147
159086... 147
159087... 147
159088... 147
159089... 147
159090... 147
159091... 147
159092... 149
159093... 149
159094... 149
159095... 149
159096... 149
159097... 149
159100... 156
159101... 156
159104... 154
159108... 158
159122... 111
159123... 111
159124... 111
159125... 111
159130... 111
159131... 111
159132... 111
159133... 148
159134... 148
159135... 148
159136... 148
159137... 148
159138... 148
159139... 148
159140... 148
159141... 148
159142... 149
159143... 149
159144... 149
159145... 149
159146... 149
159147... 149
159148... 149
159149... 111
159152... 146
159153... 146
159154... 146
159155... 144
159156... 149
159157... 149
159158... 149
159159... 149
159160... 149
159161... 144
159162... 144
159163... 144
159164... 144
159165... 144
159166... 146
159167... 145
159168... 144
159169... 156
159170... 156
159171... 156
159172... 156
159173... 149
159174... 149
159175... 149
159176... 111
159177... 156
159178... 156
159179... 156
159180... 145
159181... 145
159182... 145
159183... 145
159184... 145
159185... 145
159186... 145
159187... 145
159188... 145
159189... 144
159190... 144
159191... 144
159192... 111
160202..... 27
160203..... 27
160204..... 27
160478..... 57
160668..... 27
160681..... 27
160682..... 27
160683..... 27
160684..... 27
160736..... 27
161005..... 27
166005..... 28
166006..... 28
166007..... 28
166008..... 28
166009..... 28
166010..... 28
166011..... 28
166012..... 28
166013..... 28
166014..... 28
166015..... 28
166018..... 13
166019..... 13
166020..... 13
166026..... 13
166027..... 13
166034..... 58
166040..... 28
166060..... 28
166062..... 28
166066..... 28
185036... 178
186088... 178
186090... 178
186301... 177
186310... 162
186311... 162
186312... 162
186350... 178
187174... 423
191001... 234
200025... 241
280010... 215
280040..... 19
280041..... 18
280042..... 18
280043..... 18
280044..... 18
280045..... 18
280046..... 18
280047..... 18
280058... 213
280062... 213
280090... 213
280092... 223
280096... 213
280109... 204
280250... 221
280348... 220
280352... 220
280520... 220
280521... 220
280522... 220
280523... 220
280601... 199
280612... 209
280616... 202
280649... 200
280680... 200
280683... 204
280688..... 17
280690..... 17
280692..... 18
280698..... 17
280750..... 17
280772... 216
280773... 216
280774... 216
280781... 213
280788... 213
280789... 213
281004... 234
281008... 237
281010... 237
281012... 237
281014... 237
281015... 237
281016... 237
281017... 237
281023... 236
281110... 234
281111... 234
281112... 234
281114... 234
287014..... 99
287018... 215
287020... 215
287021... 215
340140... 158
340150... 158
340160... 158
340163... 158
340164... 158
340165... 158
340166... 158
340171... 158
340174... 158
345013..... 88
345014..... 88
345015..... 55
380062... 367
380063... 367
380064... 367
400001... 155
400003... 155
400004... 155
400005... 155
400006... 155
400007... 155
400009... 155
400011... 155
400012... 155
400013... 155
400016... 155
400017... 155
400018... 155
409937... 106
410010... 158
500013... 115
500014... 115
500015... 115
500016... 115
500020... 109
500021... 109
500022... 109
500023... 109
500024... 109
500025... 109

500026... 109
500027... 109
500031... 109
500032... 109
500033..... 16
500165... 100
500166... 100
500167... 100
500168... 102
500170..... 99
500171... 102
500172... 101
500173... 101
500175..... 99
501510... 124
501511... 124
501512... 124
501514..... 90
501515... 127
501516... 106
501575... 202
501581..... 10
501582..... 10
501583..... 10
501645... 498
501646... 498
501647... 498
501648... 498
501649... 498
501651... 498
501652... 498
501653... 108
501654... 108
501655... 108
501656... 108
501658... 498
501670... 106
501671... 106
501672... 106
501673... 106
501674... 109
501675... 109
501676... 109
509070..... 98
510654... 101
510655... 101
510656... 101
510657... 145
511318... 184
511319... 184
511320... 184
511321... 184
511322... 184
512180... 100
512585... 154
513118..... 53
514535..... 59
514540... 126
514541... 497
514542... 497
514550... 109
514551... 109
514552... 109
515330..... 77
515331..... 77
515332..... 77
515333..... 89
515334..... 89
515335..... 89
515336..... 89
515337..... 89
515338..... 89
515339..... 99
515340..... 99
515346..... 76
515347..... 76
515348..... 76
515349..... 89
515350..... 89
515351..... 89
516200..... 14
519072... 227
519390..... 46
519391..... 46
519392..... 46
519393..... 46
519394..... 46
519395..... 46
519957... 106
521780..... 38
521781..... 71
522878... 306
522880... 306
522940... 347
522945... 347
522946... 347
522970... 348
522971... 348
522973... 348
522977... 348
522978... 348
522979... 348
523030... 302
523035... 302
523036... 302
523038... 302
523065... 342
523066... 342
523068... 342
523094... 346
523095... 346
523096... 347
523288... 343
523289... 343
523290... 343
523330... 347
523331... 347
523333... 347
523404... 345
523405... 345
523500... 342
523502... 342
523511... 342
523513... 342
523515... 342
523517... 342
523519... 343
523520... 343
523521... 343
523522... 343
523529... 342
523545... 345
523546... 345
523548... 345
523549... 345
523551... 345
523552... 345
523554... 345
523576... 344
523581... 344
523582... 344
523719... 220
523720... 220
524004... 317
524007... 317
524008... 332
524019... 317
524020... 404
524024... 330
524025... 330
524026... 330
524027... 330
524029... 305
524031... 305
524032... 305
524033... 317
524034... 317
524035... 317
524036... 330
524037... 330
524038... 330
524039... 330
524040... 330
524041... 330
524042... 330
524043... 330
524044... 330
524057... 404
524058... 404
524060... 329
524061... 329
524062... 329
524065... 329
524066... 329
524208... 333
524209... 333
524270... 330
524271... 330
524272... 330
524273... 330
524274... 330
524275... 330
524285... 317
524286... 317
524287... 317
524290... 330
524292... 336
524293... 336
524294... 332
524350... 347
524351... 347
524358... 347
524359... 347
524360... 347
524361... 353
524362... 353
524363... 353
524380... 454
524382... 454
524383... 454
524384... 454
524385... 458
524386... 458
524387... 457
524389... 457
524390... 457
524391... 432
524392... 432
524393... 432
524394... 458
524395... 458
524396... 439
524397... 457
524398... 457
524410... 444
524411... 444
524412... 444
524413... 444
524414... 444
524415... 444
524416... 444
524417... 444
524600... 473
524601... 473
524602... 473
524603... 473
524604... 473
524605... 473
524890... 302
525347... 347
525350... 348
525351... 348
525352... 348
525353... 347
525600... 251
525601... 251
525602... 251
525603... 251
525604... 251
525605... 251
525610... 251
525611... 251
525612... 251
525613... 251
525614... 251
525615... 251
525620... 251
525621... 251
525622... 251
525623... 251
525624... 251
525625... 251
525630... 251
525631... 251
525632... 251
525633... 251
525634... 251
525635... 251
525640... 253
525641... 253
525642... 253
525643... 253
525644... 253
525645... 253
525646... 253
525647... 253
525648... 253
525649... 253
525650... 253
525651... 253
525660... 255
525661... 255
525662... 255
525663... 255
525664... 255
525670... 255
525671... 255
525672... 255
525673... 255
525680... 255
525681... 255
525682... 255
525683... 255
525684... 255
526012... 187
543488..... 48
543607... 127
543608... 127
543620..... 57
543621..... 57
543624..... 57
543625..... 57
543626..... 57
543627..... 57
543628..... 57
543629..... 57
543631..... 62
543632..... 62
543633..... 62
543634..... 62
543635..... 62
543636..... 62
543637..... 62
543638..... 62
580304... 183
585060... 185
585064... 185
585066... 185
585067... 185
585068... 185
585069... 185
585070... 185
585092... 185
585096... 185
585098... 185
585100... 185
585101... 185
585106... 185
585108... 185
585110... 185
585112... 185
585114... 185
585116... 185
585200... 184
585201... 184
585202... 184
585203... 184
585204... 184
585300... 183
585301... 183
585302... 183
585303... 183
585400... 183
585401... 183
585402... 183
585404... 183
585409... 183
585410... 183
585411... 183
585412... 183
585413... 183
585414... 183
585415... 183
585416... 183
585417... 183
585418... 183
585419... 183
585420... 183
585421... 183
585422... 184
585423... 184
585424... 184
585425... 184
585430..... 47
585431..... 47
585432..... 47
585433..... 47
585434..... 47
590100... 198
597087... 185
597088... 185
597089... 185
597090... 185
597092... 185
597094... 185
602200... 121
612334... 145
612335... 145
630002... 450
630003..... 9
630004... 126
630006..... 49
630009... 155
630015..... 66
630017..... 66
630024... 417
630025... 265
630026..... 66
630027..... 66
630030... 367
630036... 321
630037... 321
630038... 326
630039... 326
630040... 319
630041... 319
630042... 319
630043... 319
630045... 205
630046... 195
630048... 199
630049... 199
630050... 234
630051... 236
630052... 236
630053... 236
630054... 237
630055... 237
630056... 237
630059... 364
630062... 364
630068... 156
630084... 156
630085... 144
630086... 144
630087... 144
630088... 144
630089... 144
630090... 144
630091... 144
630092... 144
630093... 144
630094... 144
630095... 144
630096... 146
630097... 146
630098... 146
630101... 121
630118... 124
630120... 107
630121... 107
630122... 124
630124... 106
630125... 124
630126... 124
630127..... 10
630128..... 10
630129..... 10
630130..... 94
630131..... 94
630132..... 76
630133..... 76
630134..... 76
630135..... 76
630136..... 76
630137... 126
630138... 126
630139..... 9
630141..... 9
630143..... 91
630144..... 91
630145... 193
630146... 447
630147... 447
630148... 448
630149..... 68
630150... 126
630151..... 11
630152..... 56
630153... 116
630154... 118
630155... 109
630158... 156
630159... 409
630162..... 26
630163..... 20
630164..... 26
630165..... 20
630168... 156
630169... 156
630170... 220
630171... 220
630172..... 16
630173..... 16
630184... 177
630185... 111
630186... 111
630187... 111
630188... 111
630202... 317
630204... 317
630206... 318
630207... 318
630208... 331
630209... 331
630210... 318
630211... 318
630212... 331
630213..... 69
630214... 331
630215..... 10
630216... 138
630217... 138
630218... 138
630220... 138
630221... 331
630222... 331
630223..... 16
630224... 331
630226... 317
630230..... 9
630231..... 9
630232... 152
630233... 152
630234... 152
630235... 152
630236... 150
630237..... 9
630239... 150
630240... 150
630241..... 15
630242..... 15
630243..... 15
630249... 267
630250... 267
630251... 267
630252... 267
630255... 112
630256... 113
630257... 113
630258... 113
630259... 113
630260..... 9
630261... 449
630262... 449
630263... 449
630264... 414
630265..... 54
630268..... 51
630269..... 66
630270..... 66
630271..... 66
630272..... 66
630273..... 66
630274..... 66
630275..... 66
630276..... 66
630277... 200
630278... 200
630279... 178
630310... 165
630311... 165
630312... 165
630313... 165
630314... 165
630315..... 16
630316..... 16
630317..... 16
630318..... 16
630319..... 46
630320..... 46
630321..... 46
630323... 331
630325... 115
630326..... 46
630327..... 46
630328..... 46
630329... 499
630330... 135
630331... 135
630332... 135
630333... 135
630334... 135
630335... 135
630336... 135
630337... 135
630338... 135
630339... 135
630340... 135
630341... 135
630344... 105
630345... 170
630346... 170
630347... 170
630348... 170
630349... 170
630350... 170
630352... 170
630353... 170
630354... 170
630355... 170
630356... 170
630357... 170
630359... 170
630360... 170
630361... 170
630362... 170
630363... 170
630364... 170
630373... 168
630374... 168
630375... 168
630376... 168
630377... 168
630378... 168
630380... 168
630381... 168
630382... 168
630383... 168
630384... 168
630385... 168
630387... 166
630388... 166
630389... 166
630390... 166
630391... 166
630392... 166
630393... 166
630394... 173
630395... 173
630396... 173
630397... 173
630398... 173
630399... 173
630400... 173
630401... 176
630402... 176
630403..... 88
630404... 195
630405... 263
630406... 440
630407... 263
630408... 331
630409..... 14
630411..... 37
630412..... 37
630413..... 14
630414... 338
630415... 445
630416... 445
630417... 445
630418... 223
630419... 223
630422... 213
630424... 356
630425... 268
630426... 411
630427... 416
630428... 416
630430... 115
630431... 117
630437... 268
630438... 387
630439... 387
630440... 390
630441... 390
630442... 386
630445... 268
630446... 268
630447... 268
630448... 268
630449... 268
630450... 268
630451... 268
630452... 268
630453... 268
630454... 268
630455... 268
630456... 268
630457... 268
630458... 268
630459... 268
630460... 268
630461... 445
630462... 444
630463... 444
630464... 268
630465... 444
630466... 444
630467... 444
630468... 444
630470... 268
630471... 342
630472... 268
630474... 268
630475... 268
630476... 268
630477... 268
630478... 268
630479... 268
630480... 268
630481... 268
630482... 268
630483... 342
630485... 342
630491... 495
630492... 495
630493... 483
630494... 483
630495... 483
630496... 483
630497... 483
630502... 189
630503... 189
630504... 189
630505... 189
630506... 189
630516..... 86
630545..... 13
630546..... 13
630547..... 13
630548..... 13
630570..... 22

630579... 22
630591... 22
630602... 22
630615... 86
630620... 320
630621... 320
630622... 320
630623... 320
630701... 89
630710... 93
630711... 93
630712... 93
630713... 71
630714... 71
631004... 220
631005... 220
631006... 214
631007... 201
631011... 227
631014... 347
631016... 245
631019... 302
631024... 427
631025... 427
631026... 427
631027... 424
631031... 9
631032... 145
631033... 145
631037... 221
631038... 221
631041... 347
631042... 347
631046... 178
631047... 211
631048... 211
631049... 211
631050... 211
631051... 211
631052... 211
631053... 211
631066... 336
631067... 336
631068... 336
631069... 341
631070... 341
631071... 341
631072... 341
631080... 42
631081... 42
631136... 58
631140... 88
631141... 33
631142... 12
631143... 33
631144... 33
631145... 33
631146... 132
631147... 132
631148... 132
631150... 11
631151... 13
631152... 11
631153... 11
631154... 194
631155... 18
631156... 26
631157... 26
631162... 171
631163... 171
631164... 171
631165... 171
631166... 171
631167... 171
631168... 171
631170... 165
631171... 165
631172... 165
631173... 165
631182... 165
631183... 165
631184... 165
631187... 206
631188... 214
631193... 156
631197... 88
631199... 83
631200... 83
631201... 83
631202... 83
631203... 83
631206... 83
631207... 83
631208... 85
631209... 85
631210... 72
631212... 80
631214... 85
631215... 83
631216... 83
631217... 83
631220... 106
631221... 106
631268... 294
631269... 214
631284... 214
631285... 214
631286... 235
631287... 235
631288... 210
631289... 210
631290... 210
631291... 206
631292... 231
631293... 231
631294... 214
631295... 214
631296... 214
631297... 214
631298... 214
631299... 214
631300... 214
631301... 214
631302... 214
631303... 235
631304... 235
631305... 235
631318... 273
631319... 278
631320... 378
631321... 379
631322... 387
631323... 387
631328... 273
631329... 275
631330... 273
631331... 278
631332... 277
631334... 298
631335... 298
631336... 300
631337... 300
631338... 298
631339... 298
631340... 293
631341... 293
631342... 293
631343... 317
631350... 231
631351... 231
631352... 231
631353... 231
631364... 301
631365... 295
631366... 299
631367... 301
631368... 301
631369... 295
631370... 295
631371... 294
631373... 294
631374... 404
631375... 404
631376... 404
631377... 386
631400... 231
631402... 231
631404... 231
631406... 231
631408... 231
631410... 231
631412... 231
631414... 231
631416... 231
631418... 231
631420... 231
631422... 231
631424... 231
631426... 231
631428... 231
631430... 231
631432... 231
631434... 231
631436... 231
631438... 231
631440... 231
631442... 231
631444... 231
631446... 231
631448... 231
631450... 231
631452... 231
631454... 231
631496... 231
631498... 231
631500... 231
631502... 231
631504... 231
631506... 231
631508... 231
631510... 235
631511... 235
631512... 235
631513... 235
631514... 235
631600... 268
631601... 268
631602... 268
631603... 268
631604... 268
631605... 268
631606... 268
631607... 268
631608... 268
631609... 268
631610... 268
631611... 268
631612... 268
631613... 268
631614... 268
631615... 268
631616... 268
631617... 268
631618... 268
631619... 268
631620... 268
631621... 268
631622... 268
631623... 268
631624... 268
631625... 268
631626... 268
631627... 268
631628... 268
631629... 268
631630... 268
631631... 268
631632... 268
631633... 268
631634... 268
631635... 268
631999... 495
632000... 495
632003... 494
632004... 494
632024... 499
632025... 499
632026... 499
632027... 498
632028... 498
632029... 498
632030... 498
632031... 498
632032... 498
632033... 468
632034... 468
632035... 468
632036... 468
632037... 468
632038... 468
632039... 468
632040... 468
632041... 468
632042... 468
632045... 466
632047... 467
632048... 466
632049... 467
632050... 467
632051... 467
632052... 466
632053... 470
632054... 470
632055... 470
632056... 471
632058... 469
632059... 469
632063... 472
632064... 482
632065... 473
632066... 473
632067... 479
632069... 482
632070... 482
632071... 482
632074... 490
632081... 478
632082... 478
632083... 478
632084... 478
632085... 478
632086... 477
632087... 477
632088... 467
632089... 467
632090... 467
632105... 484
632106... 484
632107... 484
632108... 485
632109... 485
632111... 485
632112... 485
632117... 487
632118... 487
632119... 487
632120... 486
632121... 486
632122... 486
632123... 486
632130... 487
632131... 487
632134... 480
632135... 480
632136... 493
632139... 480
632140... 217
632141... 217
632142... 217
632143... 215
632151... 479
632152... 237
632153... 237
632155... 237
632156... 235
632157... 235
632158... 488
632162... 237
632171... 417
632172... 417
632176... 470
632177... 477
632178... 477
632180... 469
632181... 470
632182... 485
632199... 477
632202... 468
632203... 468
632204... 292
632207... 494
632208... 472
632209... 472
632211... 477
632212... 483
632213... 483
632214... 483
632215... 483
632217... 478
632218... 478
632219... 345
632222... 341
632223... 344
632224... 341
632225... 348
632226... 345
632227... 341
632228... 341
632230... 321
632239... 326
632240... 326
632241... 326
632242... 326
632243... 345
632244... 341
632245... 345
632250... 484
632251... 484
632252... 484
632253... 484
632260... 496
632261... 331
632262... 484
632265... 331
632266... 331
632267... 331
632268... 331
632269... 331
632274... 353
632275... 353
632276... 354
632277... 354
632278... 354
632279... 354
632280... 353
632281... 353
632282... 353
632290... 353
632291... 331
632292... 354
632301... 488
632302... 481
632303... 481
632304... 488
632309... 495
632310... 495
632311... 495
632314... 350
632315... 350
632316... 350
632400... 491
632401... 491
632402... 491
632403... 491
632404... 491
632405... 491
632406... 491
632407... 474
632408... 491
632420... 487
632421... 487
632422... 488
632423... 474
632450... 202
632460... 471
632461... 470
632462... 471
632463... 477
632466... 466
632468... 291
632500... 498
632502... 436
632507... 234
632509... 176
632600... 18
632602... 18
632604... 19
632606... 19
632608... 19
632610... 19
632612... 19
632614... 186
632616... 212
632620... 182
632621... 182
632622... 16
632623... 182
632624... 183
632626... 183
632627... 183
632628... 186
632629... 182
632630... 182
632631... 182
632632... 182
632633... 182
632634... 182
632635... 182
632636... 182
632637... 182
632638... 182
632639... 182
632640... 16
632641... 16
632642... 183
632643... 186
632699... 452
632700... 477
632701... 477
632720... 452
632721... 452
632722... 452
632723... 451
632724... 451
632725... 451
632726... 451
632727... 451
632728... 452
632731... 451
632732... 451
632736... 487
632751... 488
632752... 488
632753... 488
632754... 488
632763... 475
632800... 300
632802... 307
632803... 404
632850... 301
632851... 494
632852... 494
632909... 330
632910... 330
632911... 317
632912... 317
632913... 290
632914... 290
632915... 290
632916... 290
632917... 290
632918... 291
632919... 291
632920... 291
632921... 294
632922... 309
632926... 482
632927... 482
632928... 482
632929... 482
632930... 484
632931... 290
632932... 290
632933... 290
632934... 292
632935... 290
632936... 290
632937... 290
632938... 290
632939... 290
632940... 291
632941... 291
632942... 291
633000... 245
633001... 245
633002... 246
633003... 247
633004... 244
633005... 244
633006... 244
633007... 244
633008... 244
633009... 247
633010... 247
633011... 247
633012... 247
633013... 243
633014... 243
633015... 243
633016... 243
633050... 343
633051... 343
633052... 343
643636... 140
643637... 106
643638... 106
681381... 270
688020... 284
689076... 272
689238... 274
689247... 272
689248... 280
689257... 262
689260... 282
689267... 270
689269... 476
689339... 270
689344... 270
689345... 270
689347... 271
689353... 271
689355... 271
689356... 271
689379... 262
689380... 291
689381... 262
689386... 291
689474... 293
689508... 279
705210... 461
705211... 461
705212... 461
705213... 461
705215... 461
705216... 461
705220... 461
705221... 461
705222... 461
705225... 461
705226... 461
705227... 461
705230... 461
705231... 461
705232... 461
705235... 461
705236... 461
705237... 461
705240... 461
705241... 461
705245... 461
705250... 461
705255... 461
705256... 461
705257... 461
705260... 461
705261... 461
705262... 461
705263... 461
705264... 461
705270... 461
705271... 461
705272... 461
705273... 461
705274... 461
705275... 443
705276... 443
705280... 271
705281... 271
705285... 461
705286... 461
705287... 461
705288... 461
705289... 461
705290... 461
705291... 461
705292... 461
705293... 461
705294... 461
705296... 461
705298... 461
705300... 461
705301... 461
705302... 461
705303... 461
705304... 461
705305... 461
705306... 461
705307... 461
705308... 461
705309... 461
705310... 461
705311... 461
705312... 461
705313... 461
705314... 461
705315... 461
705316... 461
705317... 461
705318... 461
705319... 461
705320... 461
705321... 461
705322... 461
705323... 462
705324... 462
705325... 462
705326... 462
705327... 462
705328... 462
705329... 462
705330... 462
724710... 53
724711... 53
724712... 53
780801... 209
780802... 209
793050... 371
793500... 379
793501... 379
793505... 379
793507... 379
793510... 379
793512... 379
793513... 379
793514... 387
793515... 387
793517... 411
793518... 411
793519... 410
793520... 411
793521... 412
793523... 412
793529... 379
793530... 386
793535... 387
793536... 387
793537... 387
793539... 391
793540... 363
793541... 363
793542... 363
793543... 363
793551... 387
793554... 387
793564... 386
793566... 378
793570... 378
793571... 379
793572... 386
793573... 387
793574... 387
793575... 387
793600... 368
793601... 416
793605... 416
793606... 412
802162... 240
802163... 240
802164... 240
802165... 240
802201... 257
802202... 257
802203... 257

802204... 257
802205... 257
802206... 257
802280... 257
802281... 257
802282... 257
802283... 257
802284... 257
802285... 257
802286... 257
802290... 257
802291... 257
802292... 257
802293... 257
802294... 257
802295... 257
802296... 257
802300... 251
802301... 251
802302... 251
802303... 251
802304... 251
802305... 251
802306... 251
802310... 251
802311... 251
802312... 251
802313... 251
802314... 251
802315... 251
802316... 251
802330... 254
802331... 254
802332... 254
802335... 254
802336... 254
802337... 254
802338... 254
802339... 254
802350... 253
802351... 253
802352... 253
802353... 253
802354... 253
802355... 253
802356... 253
802370... 258
802371... 258
802372... 258
802373... 258
802374... 258
802375... 258
802376... 258
802380... 258
802381... 258
802382... 258
802383... 258
802384... 258
802385... 258
802386... 258
802390... 257
802405... 252
802406... 252
802407... 252
802408... 252
802410... 255
802411... 255
802412... 255
802413... 255
802415... 256
802420... 256
802421... 256
802423... 256
802424... 256
802430... 256
802433... 239
802434... 239
802435... 239
802436... 239
802437... 239
802438... 239
802439... 240
802440... 240
802441... 241
802442... 406
802443... 406
802444... 407
802445... 407
802446... 407
802447... 407
802448... 407
802449... 407
802450... 252
802451... 252
802453... 252
802455... 252
802456... 252
802457... 252
802464... 487
809203... 122
812380... 258
812381... 258
812382... 258
812383... 258
812384... 258
812385... 258
812386... 258
812410... 256
812411... 256
812412... 256
816703... 257
816704... 257
816705... 257
816710... 257
816711... 257
816712... 257
816722... 242
816725... 242
816727... 242
816736... 122
816737... 122
816740... 242
816741... 242
816750... 302
818001... 250
818004... 253
818005... 253
818006... 253
818007... 253
818008... 253
818009... 253
818010... 254
818011... 254
818012... 254
818013... 254
818014... 254
818015... 254
818016... 254
818017... 254
818018... 254
818019... 254
818020... 254
818021... 251
818022... 251
818023... 251
818024... 251
818025... 251
818026... 251
818027... 251
818028... 251
818029... 251
818030... 251
818031... 251
818032... 251
818033... 253
818034... 259
818035... 259
818036... 259
818037... 259
818038... 259
818039... 259
818040... 259
818041... 258
818042... 258
818043... 258
818044... 258
818045... 258
818046... 258
818047... 258
818048... 258
818049... 258
818050... 258
818051... 258
818052... 258
818053... 258
818054... 258
818055... 258
818056... 258
818057... 258
818058... 258
818060... 255
818061... 255
818062... 255
818063... 255
818064... 255
818065... 255
818079... 251
818080... 251
818081... 251
818082... 251
818083... 251
818084... 251
818085... 258
818086... 258
818087... 258
818088... 258
818089... 254
818090... 254
818091... 251
818092... 251
818093... 251
818094... 251
818095... 251
818096... 251
818097... 258
818098... 258
818099... 258
818100... 258
818101... 258
818102... 258
818103... 258
818104... 258
818111... 250
818112... 250
818113... 250
818114... 250
818115... 250
818116... 250
818117... 251
818118... 251
818119... 251
818120... 259
818121... 259
818122... 259
818123... 251
818124... 251
818125... 251
818126... 251
818127... 251
818128... 251
818129... 250
818130... 250
818131... 250
818132... 250
818133... 250
818134... 250
818135... 253
818136... 253
818137... 253
818138... 253
818139... 253
818140... 253
818141... 253
818142... 253
818143... 253
818144... 253
818145... 253
818146... 253
818147... 254
818148... 254
818149... 254
818150... 254
818151... 254
818152... 254
818153... 254
818154... 254
818155... 254
818156... 254
818157... 254
818158... 255
818159... 255
818160... 255
818161... 255
818162... 255
818163... 255
818164... 254
818165... 254
818166... 254
818167... 254
818168... 254
818169... 254
818170... 254
818171... 254
818172... 254
818173... 254
818174... 254
818175... 258
818176... 258
818177... 258
818178... 258
818179... 258
818180... 258
818181... 258
818182... 258
818183... 258
818184... 258
818185... 258
818186... 258
818187... 258
818188... 258
818189... 258
818190... 258
818191... 258
818192... 258
818193... 258
818194... 258
818195... 258
818196... 258
818197... 258
818198... 258
818199... 258
818201... 258
818202... 258
818203... 258
818204... 258
818205... 258
818206... 259
818207... 259
818208... 257
818209... 257
818210... 257
818211... 257
818212... 257
818213... 257
818214... 257
818215... 257
818216... 257
818217... 257
818218... 257
818219... 257
818220... 254
818221... 254
818222... 254
818223... 254
818224... 254
818225... 254
818226... 255
818227... 255
818228... 255
818229... 255
818240... 251
818241... 251
818242... 251
820020... 318
820021... 318
820040... 318
820041... 318
820042... 318
820043... 318
841168... 340
841300... 485
855301... 293
861105... 103
861108... 103
861109..... 95
861118... 103
861119... 102
861120... 105
861121... 104
861122... 104
861123... 105
861124... 105
861125... 105
861126... 105
861128... 105
861129... 105
861130... 105
861131... 103
861132... 103
862005..... 95
862010... 102
862011... 102
862012... 102
862013... 102
862020... 104
862021... 104
862022... 105
862023... 105
862024... 105
862025... 105
862028... 105
862030... 105
862031... 105
862034... 103
862035... 105
862036... 105
862037... 104
862038... 104
862039... 105
862040... 104
862041... 105
880068... 299
880069... 299
880074... 365
880080... 373
880113... 372
880114... 372
880167... 307
880168... 307
883034... 246
883036... 246
883041... 245
883042... 245
883043... 245
883067... 300
883068... 300
883106... 246
883107... 246
883313... 246
884022... 309
884024... 309
884025... 309
884026... 309
884027... 309
884030... 308
884086... 309
884088... 309
884206... 309
884208... 309
884210... 309
884212... 309
884213... 308
884901... 294
884904... 301
885008... 294
885009... 295
885210... 295
885212... 295
885240... 303
885255... 305
885262... 300
885269... 301
885270... 293
885271... 293
885272... 299
885286... 307
885287... 307
885288... 307
885290... 307
885300... 293
885305... 298
885306... 298
889900..... 10
889901..... 10
889902..... 10
889903..... 10
889904... 119
889910... 216
889911... 135
889912... 135
889913..... 52
889914..... 52
889917... 136
889918... 136
889919... 208
889920... 197
889921... 197
889922... 140
889923... 135
889924... 136
889925... 136
889926... 136
889928... 136
889929... 140
889931... 233
889932... 233
889933... 233
889934... 233
889935... 233
889936... 233
889937... 100
889938... 100
889942..... 10
889943..... 10
890164... 126
890167... 142
890168... 142
890169... 142
890176..... 53
890177..... 53
890262... 247
890400... 106
890401... 106
890457... 499
890458... 499
890459... 499
890460... 499
890461... 499
890462... 499
890463... 499
890464... 499
890465... 499
890466... 499
890467... 499
890468... 141
890469... 499
890470... 499
896003... 228
898168... 423
898169... 423
900811... 103
900812... 103
900820... 103
901502... 124
901509... 115
901514..... 96
901515... 127
901517... 100
901527... 102
901566... 124
901567... 124
901571... 127
902010... 133
902730..... 75
902820..... 75
902821..... 75
902822..... 75
902823..... 75
902840..... 74
902841..... 74
902842..... 74
902843..... 74
902844..... 74
902850..... 74
902851..... 74
902853..... 74
902854..... 74
902855..... 74
902860..... 75
902861..... 75
902862..... 75
902900..... 74
902901..... 74
902902..... 75
902907..... 75
903036..... 40
903037..... 40
903040..... 40
903046..... 40
903047..... 40
903048..... 40
903059..... 40
903060..... 40
903063..... 40
903064..... 40
903067..... 40
903068..... 40
903070..... 40
903071..... 40
903090..... 40
903091..... 40
903092..... 40
903093..... 40
903094..... 40
903095..... 40
903096..... 40
903097..... 40
903098..... 82
903099..... 82
903100..... 82
903101..... 82
903111..... 28
903114..... 28
903121..... 40
903122..... 40
903123..... 40
903124..... 40
903125..... 40
903126..... 40
903127..... 40
903128..... 40
903130..... 40
903131..... 40
903170..... 82
903173..... 82
903180..... 82
903181..... 82
903182..... 82
903183..... 82
903184..... 82
903185..... 82
903186..... 82
903187..... 82
903188..... 82
903189..... 82
903190..... 86
903191..... 86
903204..... 79
903205..... 79
903206..... 79
903207..... 79
903208..... 79
903250..... 43
903280..... 43
903281..... 43
903282..... 43
903283..... 43
903290..... 43
903291..... 43
903295..... 41
903297..... 41
903298..... 41
903299..... 41
903300..... 41
903301..... 41
903302..... 41
903303..... 41
903304..... 41
903305..... 11
903306..... 12
903307..... 12
903308..... 12
903309..... 14
903310..... 20
903311..... 12
903312..... 12
903313..... 12
903314..... 88
903315..... 88
903370... 176
903656..... 72
903657..... 72
903658..... 71
903659..... 14
903660..... 72
903661..... 92
903662..... 53
903663..... 55
903664..... 55
903670..... 42
903671..... 42
903672..... 42
903673..... 42
903674..... 42
903695... 179
903696... 179
903697... 179
903700... 179
903701... 179
903702... 179
903703... 179
903704... 179
903705... 179
903706... 179
903707... 179
903708... 179
903709... 179
903710... 179
903711... 179
903712... 179
903713... 179
903714... 179
903715... 179
903716... 179
903717... 179
903718... 179
903719... 179
903720... 179
903721... 179
903722... 179
903723... 179
903724... 179
903725... 179
903726... 179
903727... 179
903728... 179
903729... 179
903730... 179
903731... 179
903733... 179
903734... 179
903737... 179
903738... 179
903740... 179
903741... 179
903742... 179
903743... 179
903744... 179
903750... 179
903752... 179
903811... 179
903812... 179
903813... 179
903814... 179
903815... 179
903816... 179
903817... 179
903818... 179
903819... 179
903820... 179
903821... 179
903822... 179
903823... 179
903824... 179
903825... 179
903826... 179
903827... 179
903828... 179
903829... 179
903830... 179
903831... 179
903832... 179
903833... 179

903834... 179
903835... 179
903836... 179
903837... 179
903838... 179
903839... 179
903840... 179
904087... 171
904098... 171
904120... 164
904121... 164
904122... 164
904123... 164
904124... 164
904125... 164
904126... 164
904127... 165
904128... 165
904129... 165
904130... 165
904131... 165
904132... 165
904133... 165
904134... 165
904151... 170
904152... 170
904153... 170
904154... 170
904155... 170
904156... 170
904157... 170
904180... 170
904181... 170
904182... 170
904183... 170
904184... 170
904185... 170
904186... 170
904187... 170
904188... 170
904189... 170
904190... 170
904191... 170
904192... 170
904193... 170
904197... 174
904198... 174
904199... 174
904200... 174
904201... 174
904202... 174
904203... 174
904390... 166
904391... 166
904392... 166
904393... 166
904394... 166
904395... 166
904396... 166
904403... 177
904404... 177
904405... 177
904449... 178
904565... 166
904566... 166
904567... 166
904568... 166
904569... 166
904633... 166
904635... 166
905021..... 55
905023..... 55
905026..... 54
905031..... 55
905033..... 55
905035..... 55
905037..... 55
905039..... 55
905071..... 46
905074..... 46
905078..... 46
905100..... 46
905104..... 46
905108..... 46
905131..... 44
905132..... 44
905380... 170
905381... 170
905382... 170
905383... 170
905384... 170
905385... 170
905386... 170
905451..... 97
905454... 194
905460... 208
905461..... 45
905462... 211
905463... 206
905464... 206
905465..... 46
905466..... 46
905605... 102
905608..... 48
905609..... 48
905611... 104
905612... 104
905613... 104
905614... 104
905620... 100
906017... 301
906030..... 58
906031..... 58
906032..... 58
906033..... 58
906034..... 58
906035..... 58
906036..... 58
906037..... 58
906044... 128
906200... 230
906209... 230
906210... 230
906218... 230
906221... 230
906450... 171
906451... 171
906452... 171
906453... 171
906454... 171
906455... 171
906456... 171
906461... 171
906462... 171
906463... 171
906464... 171
906465... 171
906466... 171
906467... 171
907300... 178
907301... 449
907302... 449
907303... 449
907304... 449
907305... 449
907306... 448
907307... 448
907308... 448
907309... 448
907350... 178
907400... 178
907524... 223
908545... 169
908546... 170
908547... 170
908548... 170
908567... 169
908568... 169
908569... 169
908570... 169
908571... 170
908572... 170
908573... 170
908592... 169
908593... 169
908811... 171
908812... 171
908813... 171
908814... 171
908815... 171
908816... 171
908817... 171
908976... 164
908977... 164
908978... 164
908979... 164
908981... 164
908982... 164
909100... 168
909101... 168
909102... 168
909103... 168
909104... 168
909105... 168
909106... 168
909231... 171
909232... 171
909233... 171
909234... 171
909235... 171
909236... 171
909237... 171
909240... 168
909241... 168
909242... 168
909243... 168
909244... 168
909245... 168
909246... 168
909250... 168
909251... 168
909252... 168
909253... 168
909254... 168
909255... 168
909256... 168
909277... 170
909278... 170
909279... 170
909280... 170
909281... 170
909282... 170
909283... 170
909306... 154
909313... 159
909314... 158
909316... 158
909317... 158
909318... 158
909319... 158
909321... 158
909322... 158
909323... 158
909324... 158
909325... 158
909326... 158
909327... 158
909420... 154
909421... 154
909422..... 9
909424... 150
909425... 150
909426... 150
909427... 151
909428... 150
909429... 151
909500... 164
909501... 164
909502... 164
909503... 164
909504... 164
909505... 164
909506... 164
909514... 173
909515... 173
909516... 173
909517... 173
909518... 173
909519... 173
909520... 173
909530... 171
909531... 171
909532... 171
909533... 171
909534... 171
909535... 171
909536... 171
909537... 168
909538... 168
909539... 168
909540... 168
909541... 168
909542... 168
909543... 168
909545... 165
909546... 165
909547... 165
909548... 165
909549... 165
909550... 165
909551... 165
909561... 165
909562... 165
909563... 165
909564... 165
909565... 165
909566... 165
909567... 165
909568... 165
909590... 173
909591... 173
909592... 173
909593... 173
909594... 173
909595... 173
909596... 173
909597... 172
909600... 173
909601... 173
909602... 173
909603... 173
909604... 173
909605... 173
909606... 173
909610... 165
909611... 165
909916... 242
909917... 242
909955... 228
909960... 228
909962... 226
909964... 227
909965... 212
909966... 228
909968... 227
909970... 227
909972... 226
909973... 301
909984... 226
909990... 227
909991... 227
909992... 228
909993... 228
909997... 269
909998... 212
910010... 228
910011... 227
910016... 269
910017... 269
910020... 226
910021... 227
910022... 227
910023... 228
910024... 228
910200... 184
910201... 184
910384... 450
910385... 450
910390... 294
910393... 297
910395... 308
910397... 309
910398..... 59
910400... 293
910402... 293
910405... 219
910420... 222
910487... 220
910488... 220
910489... 220
910490... 220
910491... 220
910640... 221
910660... 221
911001... 216
911003... 219
911005... 219
911006... 219
911010... 221
911014... 221
911016... 221
911017... 221
911018... 221
911020... 221
911026... 222
911033... 221
911066... 220
911070... 220
911118... 210
911119... 210
911120... 210
911122... 210
911123... 210
911124... 210
911126... 210
911128... 210
911132... 212
911142... 213
911170... 211
911172... 211
911180... 212
911183... 178
911185... 178
911188... 178
911221... 487
911223... 486
911228... 497
911229... 497
911230... 497
911231... 497
911232... 497
911233... 497
911234... 497
911235... 497
911250... 209
911251... 209
911252... 209
911253..... 10
911254..... 10
911255..... 10
911256... 209
911285... 181
911286... 181
911287... 181
911291... 186
911295... 204
911297... 204
911298... 204
911302... 212
911303... 269
911304... 204
911306... 227
911307... 228
911310... 184
911311... 184
911312... 184
911313... 184
911314... 184
911335... 212
911339... 222
911356..... 48
911357..... 48
911358..... 48
911359..... 48
911381..... 48
911393... 181
911396... 181
911397..... 48
911398..... 48
911409..... 48
911422... 498
911424... 498
911430... 219
911432... 219
911448... 221
911450... 221
911452... 221
911458... 223
911475... 222
911481... 220
911483... 220
911487... 223
911492... 220
911530... 213
911531... 204
911532... 194
911534... 203
911536... 216
911538... 201
911539... 202
911540... 185
911541... 185
911542... 201
911543... 201
911570... 223
911571... 223
911572... 223
911573... 223
911574... 223
911575... 223
911580... 205
911581... 205
911582... 205
911583... 205
911584... 215
911585... 215
911586... 215
911587... 215
911588... 215
911590... 215
911596... 210
911597... 210
911598... 210
911599... 210
911604... 215
911608... 215
911623... 214
911625... 214
911627... 214
911650... 223
911651... 219
911652... 219
911653... 219
911654... 221
911655... 221
911656... 221
911657... 221
911658... 221
911659... 213
911701... 216
911702... 216
911703..... 15
912000... 209
912002... 209
912004... 209
912006... 209
912008... 209
912010... 209
912012... 209
912013... 209
912016... 208
912018... 209
912020... 209
912022... 209
912024... 209
912026... 209
912028... 209
912030... 209
912031... 209
912032... 211
912033... 209
912034... 211
912035... 209
912036... 211
912041... 202
912058... 181
912060... 181
912072... 187
912073... 187
912074... 187
912075... 187
912078... 187
912082... 206
912083... 206
912084... 206
912085... 206
912087... 206
912089... 206
912091... 206
912092... 206
912095... 206
912097... 206
912110... 201
912119... 201
912126... 194
912147... 216
912181... 222
912183... 222
912184... 222
912185... 222
912188... 222
912189... 222
912200... 211
912202... 211
912203... 211
912204... 211
912205... 211
912210... 208
912211... 208
912215... 202
912225... 115
912232... 178
912233... 178
912235... 201
912236... 201
912237... 201
912238... 201
912240... 201
912262... 197
912263... 197
912264... 197
912265... 197
912266... 197
912267... 197
912268... 197
912269... 197
912278..... 16
912280... 184
912281... 184
912282... 184
912283... 184
912284... 184
912295... 181
912296... 181
912297... 181
912298... 181
912300... 181
912301... 181
912310..... 48
912311..... 48
912312..... 48
912315..... 98
912316... 202
912350... 187
912352... 187
912353... 187
912354... 187
912355..... 9
912356..... 9
912362..... 48
912363..... 48
912365... 113
912366... 113
912367... 113
912368... 113
912369... 115
912370... 113
912371... 199
912377... 125
912378... 125
912379..... 9
912380... 126
912381... 126
912382... 126
912383... 214
912385... 106
912387... 106
912388... 106
912389... 106
912390... 107
912392... 136
912393... 135
912394... 136
912395... 136
912400... 125
912401... 125
912402... 125
912403... 126
912404... 126
912405... 136
912406... 135
912407... 135
912408... 140
912409... 140
912410... 186
912411... 187
912412... 126
912413... 126
912416... 186
912420... 220
912421... 220
912422... 220
912423... 220
912424... 220
912425... 220
912426... 220
912427... 220
912428... 220
912429... 220
912430... 220
912431... 220
912435... 126
912436... 126
912445... 214
913034..... 67
913036..... 67
913038..... 67
913042..... 67
913043..... 67
913240... 221
913241... 221
913242... 222
913244... 222
913246... 221
913271... 180
913274... 180
913275... 180
913280... 222
913281... 222
913282... 221
913283... 223
913285... 223
913286... 222
913287... 221
913288... 221
913290... 180
913291... 180
913292... 180
913293... 180
913294... 180
913295... 180
913296... 180
913297... 180
913298... 180
913299... 180
913300... 180
913301... 180
913302... 180
913303... 180
913304... 180
913309... 180
913312... 180
913324... 180
913327... 180
913340..... 47
913341..... 47
913342..... 47
913343..... 47
913344..... 47
913345..... 47
913346..... 47
913347..... 47
913348..... 47
913349..... 47
913750... 184
913752... 184
913754... 184
913755... 184
913783... 462
913784..... 49
913793..... 19
913794..... 19
913795..... 19

913797..... 19
913798..... 19
913799..... 19
914000... 140
914019... 139
914020... 207
914021... 207
914036... 498
914037... 498
914038... 498
914039... 498
914040... 498
914044..... 97
914046..... 97
914056... 214
914057... 214
914059... 214
914060... 214
914062... 214
914063... 214
914072... 107
914093... 109
914109... 159
914110... 159
914111... 159
914113... 159
914119... 159
914121... 159
914125... 159
914185... 159
914188... 158
914189... 158
914191... 158
914192... 158
914198... 158
914199... 158
914210... 163
914211... 163
914212... 163
914213... 163
914214... 163
914215... 163
914455... 153
914460... 216
914462... 216
914467... 102
914468... 102
914470... 205
914499... 208
914701... 122
914702... 122
914703... 122
914704... 122
914705... 122
914706... 122
914707... 122
914708... 122
914709... 122
914710... 122
914711... 122
914712... 122
914713... 122
914760... 146
914761... 146
914767..... 16
914899... 230
914900... 230
914906... 280
914920... 203
914921... 208
914925... 153
914927... 153
914928... 153
914930... 208
914960... 197
914964... 197
914966... 197
914968... 197
914969... 197
914987... 203
914988... 203
915082... 185
915083... 185
915084... 185
915089... 185
915090..... 97
915091..... 96
915092..... 99
915093..... 96
915094... 102
915310..... 57
915314..... 34
915322..... 50
915324..... 50
915328..... 50
915330..... 50
919050..... 14
920000... 140
941100... 243
941102... 243
941104... 243
941105... 243
941106... 243
941132... 243
941133... 243
941134... 243
941135... 243
941136... 243
941141... 243
941142... 243
941143... 312
941144... 312
941145... 312
941146... 312
941149... 312
941150... 312
941155... 239
941290... 429
941291... 429
941305... 429
941306... 429
941312... 429
941313... 429
941321... 429
941322... 429
941323... 429
941324... 429
941325... 429
941326... 429
941330... 429
941331... 429
941332... 429
941333... 429
941334... 428
941335... 428
941336... 428
941337... 429
941338... 429
941400... 428
941401... 428
941402... 428
941403... 428
941404... 428
941405... 428
941406... 428
941407... 429
941408... 429
941409... 429
941410... 429
941416... 429
941417... 429
942001... 242
942002... 487
942003... 242
942005... 242
942006... 242
942008... 241
942010... 241
942011... 241
942013... 242
942015... 241
942050... 486
942060... 242
942061... 242
942110..... 44
942111..... 44
942113..... 44
942251... 246
942252... 246
942254... 245
942262... 246
942272... 246
942273... 245
942274... 245
942275... 247
942276... 247
942277... 247
942278... 247
942300... 352
942301... 352
942302... 352
942303... 352
942335... 485
942381... 454
942382... 454
942383... 454
942384... 463
942387... 352
942392... 354
942393... 354
942394... 354
942395... 354
942403... 306
942404... 306
942405... 306
944500... 240
944501... 240
944502... 240
944508... 240
944509... 240
944510... 239
944511... 239
944512... 240
944540... 239
944541... 239
944542... 239
944543... 239
944544... 241
944560... 240
944561... 240
944600... 249
944601... 249
944603... 249
944604... 249
944605... 249
944606... 249
944610... 249
944611... 249
944614... 252
946066... 247
947324... 321
947325... 321
947326... 321
947327... 321
947334... 325
947335... 325
947336... 325
947337... 325
947338... 334
947339... 334
947340... 334
947341... 327
947342... 327
948025... 269
948026... 269
948250... 265
948251... 265
948252... 265
948253... 262
948350... 265
948360... 323
948361... 323
948362... 323
948363... 323
948364... 323
948365... 323
948366... 323
948367... 323
948372... 323
948373... 322
948374... 322
948375... 322
948376... 322
948377... 346
948378... 346
948379... 348
948380... 348
948381... 348
948382... 348
948383... 349
948384... 349
948385... 349
948386... 349
948387... 349
948388... 349
948389... 349
948390... 349
948391... 349
948392... 349
948393... 349
948394... 349
948395... 303
948403... 441
948404... 441
948405... 441
948409... 346
948410... 346
948411... 348
948412... 348
948413... 348
948414... 348
948415... 347
948416... 347
948417... 308
948436... 441
948600... 146
948601... 146
948602... 146
948610... 146
948611... 146
948612... 146
948620... 150
948631... 152
948632... 152
948634... 444
948636... 444
948638... 444
948701... 144
948702... 144
948703... 144
948710... 144
948785... 269
948810... 269
948812... 269
948813... 269
948814... 269
948825... 269
948840... 153
948841... 153
948906... 153
948907... 153
948922... 153
948925... 153
948933... 153
948988... 152
948989... 152
948997... 152
948998... 152
948999... 152
949000... 152
949190... 150
949191... 144
949192... 150
949193... 150
949194... 150
949195... 150
949196... 146
949197... 150
949216... 269
949260... 263
949261... 263
949262... 263
949263... 263
949264... 264
949267... 263
949268... 263
949294... 263
949295... 264
949296... 264
949297... 264
949298... 264
949300... 263
949301... 440
949302... 264
949310... 229
949311... 229
949324... 229
949325... 229
949326... 229
949354... 229
949400... 434
949401... 434
949402... 433
949403... 433
949410... 436
949411... 436
949415... 435
949416... 435
949417... 435
949425... 439
949426... 439
949430... 437
949431... 438
949432... 440
949433... 440
949451... 434
949452... 434
949453... 435
949454... 437
949459... 433
949460... 433
949461... 435
949462... 438
949463... 438
949464... 439
949465... 449
949466... 436
949510... 435
949511... 435
949512... 435
949513... 435
949520... 436
949521... 436
949526... 436
949530... 432
949531... 432
949533... 433
949534... 434
949535... 434
949536... 437
949537... 463
950100... 230
950101... 205
950102... 205
950103... 205
950104... 205
950105... 205
950315... 287
950316... 287
950317... 282
950320... 285
950323... 298
950324... 298
950325... 298
950326... 298
950327... 298
950328... 298
950329... 294
950330... 297
950332... 409
950340... 339
950341... 339
950345... 248
950347... 409
950348... 409
950352... 409
950510... 296
950511... 296
950512... 296
950513... 296
950514... 296
950515... 296
951033... 365
951034... 365
951049... 490
951067... 365
951252... 211
953004... 279
953100... 279
953108... 276
953109... 480
954025... 274
954040... 279
954050... 437
954052... 437
954070... 282
954071... 480
954072... 282
954074... 282
954100... 280
954101... 280
954102... 280
957070... 367
957071... 367
957072... 367
957073... 367
957144... 291
957147... 367
957148... 367
957152... 367
957153... 367
957154... 367
957155... 367
957156... 367
957920... 327
957924... 327
958040... 199
959999... 123
960053... 242
960054... 486
960058... 486
960211..... 44
961040... 123
961041... 123
961065... 121
961067... 121
961246... 123
961247... 123
961248... 123
961249... 123
961255... 123
961260... 123
961261... 198
961262... 198
961263... 198
962015... 482
962016... 482
962030... 484
962035... 495
962036... 303
962037... 336
962038... 336
962040... 485
962042... 303
962044... 333
962045... 333
962046... 333
962047... 333
962115... 230
962140... 334
962143... 334
962161... 335
962315... 484
962316... 484
963118... 480
963150... 273
963151... 273
963152... 273
963153... 273
963154... 273
963157... 280
966135... 366
966136... 366
966601... 490
966611... 490
966612... 490
966613... 490
966614... 490
966615... 490
967001... 248
967002... 248
967170... 248
967200... 248
967250... 248
967270... 373
967277... 373
967300... 248
967301... 248
967302... 248
967303... 248
967304... 248
967305... 248
967306... 248
967307... 248
967308... 248
967309... 248
967310... 251
967311... 251
967312... 251
967313... 251
967314... 251
967315... 251
967316... 251
967317... 251
967318... 251
967319... 251
967320... 251
967321... 251
967322... 251
967323... 252
967324... 252
967325... 252
967326... 252
967327... 255
967328... 255
967329... 255
967330... 255
967331... 239
967332... 249
967333... 249
967334... 251
967335... 249
967336... 249
967337... 256
967522... 373
967530... 372
967531... 372
967532... 372
967533... 373
967562... 373
967563... 373
967574... 373
967579... 248
970001... 333
970002... 333
970212... 382
970411... 274
970412... 276
970413... 274
970417... 274
970418... 275
970425... 279
970468... 284
970470... 284
970471... 284
970472... 284
970510... 286
970520... 275
970522... 275
970543... 280
970544... 286
970545... 286
970600... 282
970601... 281
970603... 280
970605... 281
970606... 281
970610... 480
970612... 282
970614... 281
970619... 281
970680... 284
970746... 281
970747... 281
970765... 280
970767... 282
970770... 281
970771... 281
970790... 288
970791... 289
970792... 289
970794... 289
970810... 284
970811... 284
970812... 284
970813... 284
970815... 288
970816... 289
970817... 289
970818... 289
970819... 289
970830... 287
970831... 287
970838... 480
970839... 273
970840... 273
970841... 273
970843... 277
970844... 277
970845... 277
970846... 280
970850... 308
970851... 308
970853... 308
970855... 278
970857... 283
970858... 283
970860... 286
970862... 308
970869... 309
970904... 305
970905... 300
970911... 300
970913... 300
970914... 300
970916... 300
970920... 284
970923... 285
970924... 285
970927... 285
970928... 285
970941... 285
970942... 284
970943... 285
970950... 285
970951... 285
970952... 285
970960... 269
970961... 269
970962... 269
971064... 458
971065... 453
971066... 455
971068... 454
971069... 453
971070... 456
971071... 456
971072... 457
971080... 457
971081... 456
971082... 456
971083... 456
971084... 456
971085... 456
971086... 456
971087... 455
971088... 455
971090... 457
971091... 456
971092... 457
971093... 457
971094... 457
971180... 451
971181... 451
971182... 451
971200... 275
971226... 284
971228... 284
971250... 280
971251... 280
971274... 287
971275... 287
971277... 283
971278... 283
971279... 283
971283... 284
971284... 288
971294... 283
971295... 283
971303... 276
971311... 283
971312... 283
971314... 476

971315... 476
971317... 289
971318... 289
971323... 276
971401... 278
971404... 283
971955... 301
971960... 289
971961... 289
971962... 476
971963... 288
974050... 234
974051... 234
974052... 234
975109... 327
975110... 327
975125... 340
975126... 340
975127... 340
975128... 340
975129... 340
975132... 324
975133... 286
975136... 347
975137... 347
975138... 347
975139... 286
975149... 229
975154... 285
975155... 229
975156... 229
975157... 285
975158... 285
975159... 285
975160... 285
975161... 285
975162... 285
975163... 266
975164... 266
975165... 266
975166... 266
975167... 266
975172... 247
975173... 247
975182... 324
975183... 324
975184... 324
975185... 347
975202... 328
975203... 328
975204... 328
975205... 328
975206... 328
975207... 328
975208... 328
975209... 328
975210... 328
975211... 328
975212... 328
975213... 328
975214... 328
975215... 328
975216... 328
975217... 328
975218... 328
975219... 328
975220... 344
975221... 344
975222... 344
975223... 344
975224... 366
975526... 327
975530... 424
975531... 424
975532... 424
975534... 424
975543... 424

975645... 327
975664... 343
975665... 343
975684... 328
975685... 328
975687... 425
975688... 425
975689... 426
975690... 426
975692... 320
975700... 411
975701... 411
975702... 413
975703... 413
975704... 413
975705... 413
975706... 415
975707... 415
975708... 415
975711... 419
975712... 419
975713... 419
975750... 425
975751... 426
975752... 425
975753... 425
975754... 425
975755... 425
975756... 425
975757... 425
975758... 426
975759... 426
975760... 426
975761... 426
975762... 425
975763... 426
975764... 427
975765... 427
975766... 427
975835... 297
975837... 297
975961... 337
975962... 405
975963... 405
975965... 366
975966... 366
975967... 335
975968... 335
975969... 335
975970... 342
975971... 342
975972... 342
975973... 342
975974... 343
975975... 345
975976... 345
975977... 345
975978... 345
975979... 345
975980... 326
975981... 326
975982... 326
975983... 319
975988... 343
975989... 335
975990... 335
975991... 342
975992... 332
975993... 332
975994... 332
975995... 332
975996... 332
975997... 332
975998... 333
975999... 333
976000... 333
976001... 333

976002... 333
976004... 319
976005... 319
976008... 405
976009... 405
976010... 405
976011... 405
976012... 405
976013... 405
976014... 405
976015... 405
976016... 405
976017... 405
976018... 366
976019... 323
976026... 366
976027... 335
976041... 328
976043... 330
976044... 330
976049... 330
976050... 330
976051... 290
976052... 291
976053... 335
976054... 335
976057... 330
976058... 330
976059... 330
976060... 330
976063... 330
977208... 232
977322... 409
977325... 409
977326... 409
977334... 409
977336... 409
977340... 409
977341... 409
977342... 409
977343... 409
980074..... 57
980210... 459
980218... 459
980222... 459
980225... 299
980301... 388
980303... 389
980409... 389
980410... 389
980411... 389
980412... 389
980414... 389
980416... 389
980417... 389
980424... 390
980425... 390
980427... 390
980430... 390
980433... 458
980438... 391
980450... 459
980451... 459
980455... 458
980456... 458
980460... 458
980462... 458
980470... 458
980471... 453
980472... 390
980475... 391
980480... 380
980481... 380
980482... 380
980483... 380
980484... 382
980485... 383

980486... 388
980487... 388
980489... 391
980557... 336
980558... 336
980559... 336
980560... 336
980561... 339
980562... 339
980563... 339
980565... 340
980566... 340
980567... 340
980568... 340
980575... 322
980576... 324
980577... 324
980580... 318
980581... 318
980582... 318
980583... 318
980585... 316
980587... 316
980588... 316
980589... 316
980600... 351
980601... 351
980602... 295
980603... 307
980604... 303
980605... 303
980702... 304
980705... 229
980715... 306
980716... 271
980731... 271
980745... 229
980752... 229
980756... 229
980759... 229
980761... 229
980763... 229
980764... 229
980804... 246
980810... 499
980812... 305
980815... 270
980816... 305
980820... 302
980821... 302
980860... 245
980861... 247
980863... 247
980864... 247
980865... 247
980866... 247
980867... 247
980868... 247
980913... 279
980923... 277
980924... 274
980925... 275
980929... 272
980930... 282
980941... 476
980958... 176
980962... 176
980967... 176
980968... 176
980974... 176
981000... 236
981002... 236
981004... 236
981006... 236
981008... 236
981021... 236
981023... 236

981024... 237
981025... 237
981026... 237
981028... 237
981040... 236
981042... 236
981044... 236
981046... 236
981048... 236
981050... 236
981052... 236
981054... 236
981056... 236
981058... 236
981060... 236
981061... 236
981062... 236
981063... 236
981065... 236
981066... 236
981067... 236
981068... 236
981069... 236
981070... 236
981072... 236
981073... 236
981081... 230
981090... 237
981091... 237
981092... 234
981093... 234
981094... 234
981096... 234
981098... 235
981105... 230
981106... 234
981120... 237
981122... 237
981123... 237
981124... 237
981129... 236
981131... 237
981155... 237
981160... 237
981166... 237
981179... 236
981180... 236
981181... 236
981182... 236
981183... 236
981184... 234
981185... 235
981186... 237
981187... 234
981188... 234
981189... 236
981190... 236
981191... 488
981192... 488
981200... 123
981201... 123
981202... 123
981203... 123
981204... 123
981210... 237
981235... 208
981236... 208
981414... 170
981415... 170
981416... 170
981417... 170
981418... 170
981419... 170
981420... 170
981423... 170
981424... 170
981425... 170

981426... 170
981427... 170
981428... 170
981429... 170
981432... 165
981433... 165
981434... 165
981435... 165
981436... 165
981437... 165
981438... 165
981439... 165
981440... 165
981441... 165
981631... 172
981650... 165
981651... 165
981652... 165
981653... 177
981655... 167
981656... 167
981657... 167
981658... 167
981659... 167
981660... 167
981661... 167
981662... 167
981665... 167
981666... 167
981667... 167
981668... 167
981669... 167
981670... 167
981671... 167
981672... 167
981675... 165
981676... 165
981677... 165
981678... 165
981679... 165
981680... 165
981681... 165
981682... 165
981683... 165
981684... 165
981685... 165
981686... 165
981690... 164
981691... 164
981692... 164
981693... 164
981694... 164
981695... 164
981696... 164
981697... 164
981698... 164
981699... 164
981700... 164
981701... 164
981702... 164
981703... 164
981704... 164
981705... 164
981706... 164
981707... 164
981710... 177
981711... 177
981712... 177
981715... 167
981716... 167
981717... 167
981718... 167
981719... 167
981720... 167
981721... 167
981722... 167
981723... 167

981724... 167
981725... 167
981726... 167
981727... 167
981728... 167
981729... 167
981730... 167
981731... 167
981732... 167
981733... 167
981734... 167
981735... 170
981736... 170
981737... 170
981738... 170
981739... 170
981740... 170
981741... 170
981753... 176
981756... 176
981757... 176
981758... 176
981761... 176
981820... 174
981830... 167
981831... 167
981832... 167
981833... 167
981834... 167
981835... 167
981836... 167
981837... 167
981838... 167
981840... 176
981841... 176
981842... 176
981843... 172
981844... 172
981845... 172
981850... 167
981851... 167
981852... 167
981853... 167
981854... 167
981855... 167
981856... 167
981857... 167
981858... 167
981859... 167
981860... 167
981861... 167
981862... 167
981863... 167
981864... 167
981865... 167
981866... 167
981867... 167
981868... 167
981869... 167
981870... 167
981871... 167
981872... 167
981873... 167
981874... 167
981875... 167
981876... 167
981877... 167
981880... 167
981881... 167
981885... 167
981886... 167
981887... 167
981888... 168
981889... 168
981890... 167
981891... 167
981892... 167

981893... 167
981894... 167
981895... 167
981896... 167
981897... 167
981898... 167
981899... 167
981900... 167
981901... 168
981902... 168
981903... 168
981904... 168
981905... 168
981906... 168
981907... 168
981908... 168
981909... 168
981910... 168
981911... 168
981912... 168
981913... 168
981920... 165
981921... 165
981922... 165
981923... 165
981924... 165
981925... 165
981926... 165
981927... 165
981928... 165
981929... 165
981930... 165
981931... 165
981932... 165
981933... 165
981935... 165
981936... 165
981940... 172
981941... 172
981945... 177
981946... 177
981947... 177
981951... 176
981952... 176
981960... 170
981961... 170
981962... 170
981963... 170
981964... 170
981965... 170
981966... 170
981967... 170
981975... 176
981976... 176
981978... 176
981979... 177
981980... 177
981981... 177
981983... 177
981984... 177
982040... 165
982041... 165
982042... 165
982043... 165
982044... 165
982045... 165
982050... 170
982051... 170
982052... 170
982053... 170
982054... 170
982055... 170
982056... 170
982057... 170
982064... 236
982065... 171
982066... 171

982067... 171
982068... 171
982069... 171
982070... 167
982071... 167
982072... 167
982073... 167
982074... 167
982075... 167
982076... 171
982080... 165
982081... 165
982082... 165
982083... 165
982084... 165
982085... 165
982086... 165
982087... 165
982088... 165
982089... 165
982093... 176
982094... 176
982095... 176
982097... 176
982100... 176
982122... 170
982123... 170
982124... 170
982125... 170
982126... 170
982127... 170
982147... 168
982148... 168
982149... 168
982150... 168
982151... 168
982152... 168
982153... 168
982154... 168
982155... 168
982156... 168
982157... 168
982158... 168
982159... 168
982160... 168
982162... 167
982163... 167
982164... 167
982165... 167
982166... 167
982167... 167
982168... 167
982186... 172
982187... 172
982188... 172
982189... 171
982190... 171
982191... 171
982192... 171
982193... 171
982194... 164
982195... 164
982196... 164
982197... 164
982198... 164
982199... 164
982200... 164
982226... 171
982227... 164
982235... 169
982236... 169
982237... 169
982238... 169
982239... 169
982240... 169
982241... 169
982242... 169

982243... 169
982244... 169
982245... 169
982246... 169
982247... 169
982248... 174
982249... 174
982250... 174
982251... 174
982252... 174
982253... 174
982254... 174
982400... 166
982401... 166
982402... 166
982403... 166
982404... 166
982405... 166
982406... 166
982410... 165
982411... 165
982412... 165
982413... 165
982414... 165
982415... 165
982416... 165
982420... 171
982421... 171
982422... 171
982423... 171
982424... 171
982425... 171
982426... 171
982430... 173
982431... 173
982432... 173
982433... 173
982434... 173
982435... 173
982436... 173
982440... 171
982441... 171
982442... 171
982443... 171
982444... 171
982445... 171
982446... 171
982450... 171
982451... 171
982452... 171
982453... 171
982454... 171
982455... 171
982456... 171
982460... 165
982461... 165
982462... 165
982463... 165
982464... 165
982465... 165
982466... 165
982470... 171
982471... 171
982472... 171
982473... 171
982474... 171
982475... 171
982476... 171
982481... 176
982482... 176
982483... 176
982486... 168
982487... 168
982488... 168
982489... 168
982490... 168
982491... 168

982492... 168
982555... 165
982556... 165
982557... 165
982558... 165
982559... 165
982560... 165
982561... 165
982565... 170
982566... 170
982567... 170
982568... 170
982569... 170
982570... 170
982571... 170
982575... 166
982576... 166
982577... 166
982578... 166
982579... 166
982580... 166
982581... 166
982600... 170
982601... 170
982602... 170
982603... 170
982604... 170
982605... 170
982606... 170
982610... 170
982611... 170
982612... 170
982613... 170
982614... 170
982615... 170
982616... 170
982620... 164
982621... 164
982622... 164
982623... 164
982624... 164
982625... 164
982626... 164
982630... 166
982631... 166
982632... 166
982633... 166
982634... 166
982635... 166
982636... 166
982640... 168
982641... 168
982642... 168
982643... 168
982644... 168
982645... 168
982650... 171
982651... 171
982652... 171
982653... 171
982654... 171
982655... 171
982656... 171
982657... 171
982658... 171
982659... 171
982660... 171
982661... 171
982662... 171
982663... 171
982665... 166
982666... 166
982667... 166
982668... 166
982669... 166
982670... 166
982671... 166

982672... 166
982673... 166
982674... 166
982675... 166
982676... 166
982677... 166
982678... 166
982680... 169
982681... 169
982682... 169
982683... 169
982684... 169
982685... 169
982686... 169
982690... 167
982691... 167
982692... 167
982693... 167
982694... 167
982695... 167
982696... 167
982710... 170
982711... 170
982712... 170
982713... 170
982714... 170
982715... 170
982716... 170
982720... 170
982721... 170
982722... 170
982723... 170
982724... 170
982725... 170
982730... 166
982731... 166
982732... 166
982733... 166
982734... 166
982735... 166
982736... 166
982740... 169
982741... 169
982742... 169
982743... 169
982744... 169
982745... 169
982750... 167
982751... 167
982752... 167
982753... 167
982754... 167
982755... 167
982756... 167
982800... 166
982801... 166
982802... 166
982803... 166
982804... 166
982805... 166
982806... 166
982810... 166
982811... 166
982812... 166
982813... 166
982814... 166
982815... 166
982816... 166
982910... 176
982911... 176
982912... 176
982913... 176
983919... 201
983950... 205
983952... 205
984000..... 15
984001..... 15

984010... 233
985400... 388
985404... 389
985501... 382
985502... 382
985503... 382
985504... 382
985511... 383
985512... 383
985515... 383
985521... 383
985525... 383
985526... 383
985527... 383
985528... 383
985561... 381
985563... 381
985564... 381
985567... 381
985572... 381
985573... 381
985576... 381
985577... 381
985580... 381
985591... 391
986358... 211
986360... 211
986362... 211
986401... 222
986404... 222
986405... 222
986417... 213
986462... 104
986463... 104
986464... 104
986465... 105
986466... 104
986467... 104
986468... 105
986470... 212
986471... 212
986503... 307
986504... 307
987000..... 15
987175... 423
987176... 423
987181... 423
987182... 423
987183... 238
987184... 238
987200... 423
987201... 423
988052... 127
988071... 232
988073... 232
988075... 232
988077... 232
988079... 232
988083... 232
988085... 232
988087... 232
988089... 232
988091... 232
988093... 232
988095... 232
988096... 232
988097... 232
988098... 232
988099... 232
988100... 232
988102... 232
988103... 232
988104... 232
988105... 232
988106... 232
988107... 232
988108... 232

988122... 256
988123... 256
988124... 256
988125... 256
988126... 256
988127... 256
988128... 256
988129... 256
988175... 233
988176... 233
988184... 232
988189... 232
988190... 232
988192... 232
988200... 232
988201... 232
988203... 232
988204... 232
988206... 232
988207... 232
988209... 232
988211... 232
988212... 232
988215... 240
988216... 240
988217... 240
988220... 232
988230... 232
988231... 232
988232... 232
988233... 232
988234... 232
988235... 232
988236... 232
988237... 232
988238... 232
988239... 232
988240... 232
988241... 232
988242... 232
988243... 232
988270... 238
988271... 238
988272... 238
988274... 238
988300... 303
988301... 127
988351... 127
988354..... 9
988355..... 9
988356... 121
988358... 127
988400..... 98
988401..... 97
988402..... 97
988620..... 84
988621..... 84
988630... 137
988632... 137
988634... 137
988638... 137
988675... 137
988676... 137
988677... 137
988678... 137
988679... 137
988680... 137
988681... 137
988682... 137
988683... 137
988684... 137
988685... 137
988687... 137
988704... 232
988705... 232
989246... 145
989247... 145

989248... 145
989249... 145
989250... 145
989251... 145
989252... 145
989302... 308
989303... 309
989304... 309
989305... 309
989371... 271
989372... 271
989599... 273
989600... 273
989601... 273
989602... 273
989646... 273
989653... 278
989654... 273
989655... 273
989656... 283
989657... 283
989658... 283
989659... 283
989660... 283
989661... 283
989662... 283
989663... 289
989664... 289
989665... 289
989666... 289
989667... 289
989668... 289
989669... 289
989670... 277
989671... 277
989910... 211
990160... 423
990161... 423
990162... 423
990165..... 48
990166..... 48
990167... 497
990168..... 48
990169..... 10
990192... 247
990905... 163
990906... 163
990907... 163
990908... 163
990909... 163
990910... 163
990911... 163
990912... 163
990913... 108
990914... 108
990915... 108
990916... 108
990917... 108
990918... 108
990919... 108
990920... 108
990921... 108
990922... 107
990923... 107
990924... 107
990925... 107
990926... 107
990927... 107
990928... 107
990929... 107
990931... 107
990932... 107
990933... 107
990934... 162
990935... 162
990936... 162
990937... 162

990938... 162
990939... 162
990940... 162
990941... 162
993000... 385
993002... 385
993103... 385
993311... 384
993313... 384
993314... 385
993315... 385
993316... 390
993317... 390
993321... 385
993333... 385
993510... 385
993512... 385
993523... 371
993526... 371
993530... 371
993532... 371
993535... 371
993539... 371
993540... 371
993546... 371
993547... 371
993548... 377
993549... 377
993552... 377
993556... 377
993570... 377
993576... 377
993579... 377
993581... 377
998067... 361
998068... 361
998070... 361
998071... 361
998073... 357
998074... 357
998077... 361
998102... 102
998103... 102
998104... 102
998105... 490
998106... 490
998107... 490
998108... 490
998109... 490
998114... 256
998115... 256
998116... 256
998117... 256
998118... 456
998119... 456
998120... 456
998121... 456
998164... 423
998209... 325
998210... 325
998211... 325
998212... 364
998213... 365
998214... 365
998215... 365
998216... 365
998217... 363
998218... 363
998219... 363
998220... 363
998221... 363
998222... 363
998223... 363
998224... 363
998225... 363
998226... 363
998227... 363

998228... 363
998229... 364
998230... 364
998231... 364
998235... 378
998236... 379
998253... 322
998254... 322
998255... 322
998256... 322
998257... 322
998258... 322
998259... 322
998260... 322
998262... 370
998263... 370
998264... 370
998265... 370
998266... 370
998267... 306
998269... 306
998906... 357
998909... 357
998913... 361
998914... 361
998915... 361
998918... 361
998919... 361
998920... 361
998922... 361
998923... 361
998925... 361
998926... 357
998928... 357
998930... 357
998931... 357
998932... 357
998933... 357
998934... 357
998935... 357
998936... 357
998937... 357
998960... 356
998961... 356
998962... 356
999011... 358
999012... 358
999013... 358
999014... 358
999015... 358
999016... 358
999017... 358
999018... 358
999019... 358
999020... 358
999021... 358
999022... 358
999023... 358
999024... 358
999025... 358
999026... 358
999905..... 37
999907..... 14
999910..... 37
999912..... 13

GAFIC, UNE OFFRE COMPLÈTE

Grâce à nos offres produits et le professionnalisme de notre réseau, nous vous proposons d'équiper votre établissement au complet. Pour assurer un offre complète, de l'étude à la réalisation des projets clients, notre réseau dispose d'une large sélection de produits d'arts de la table, d'ustensiles de cuisine, d'équipements de cuisine professionnelle, d'hygiène, de mobilier, de matériel de boulangerie, pâtisserie et de boucherie, charcuterie, traiteur.

Nos experts GAFIC accompagnent les projets de leurs clients de la conception à la réalisation. La sélection des produits qui sont proposés est réalisée par des équipes de spécialistes au sein de nos adhérents, tenant compte des besoins des clients et de l'évolution du marché.

ARTS DE LA TABLE - CUISINE PROFESSIONNELLE - HYGIÈNE - MOBILIER

BOUCHERIE/CHARCUTERIE/TRAITEUR - BOULANGERIE/VIENNOISERIE/PÂTISSERIE



DÉCOUVREZ NOS CATALOGUES HYGIÈNE & MOBILIER



Retrouvez toutes nos actualités sur Gafic1965