



1965
GAFIC

PRIX INDiquÉS
HORS TAXES

Les INDISPENSABLES 2026

Le bon produit
au bon prix
en stock
toute l'année

Mise à jour
Juillet
2026

 Votre
expert



www.gafic1965.com

BON PLAN


 À partir de
2,35^{HT}
 050233

1
 Port Coton

 À partir de
6,05^{HT}
 050132

2
 Utopia

1,76^{HT}
 631212

3
 New Kalix

2,76^{HT}
 032125

4
 Cassiopea

3,17^{HT}
 032127

COLIS PANACHÉ
 1 couleur de chaque

 Bleu Gris
 Vert Bleu gris Gris foncé Ocre

2,10^{HT}
 043285

5
 Porcelaine couleur

1,20^{HT}
 631207

6
 Oriente

TEINTÉ DANS LA MASSE
12,00^{HT}
 065283

ARCOROC


9
 Mekkanos


SONOLYS


 À partir de
13,15^{HT}
 004110

10
 Set de table

écran

pochette couvert

1 Port Coton : 050231 Assiette plate ø 26 cm 5,89 ¹² - 050234 Assiette à dessert ø 19 cm 3,52 ¹² - 050233 Assiette à pain ø 15 cm 2,35 ¹² **2** Utopia : 050130 Assiette plate ø 29 cm 7,65 ⁴ - 050131 Assiette creuse petit bassin ø 27 cm 25,3 cl 7,65 ⁴ - 050132 Assiette à dessert ø 23 cm 6,05 ⁴ - 050133 Assiette creuse grand bassin ø 28 cm 49 cl 7,65 ⁶ - 050134 Assiette plate ø 27 cm 7,40 ⁴ **3** New Kalix 631212 Verre 30 cl ø 8,2x8,5 cm 1,76 ¹² **4** Cassiopea 032125 Verre transparent 32 cl 2,76 ¹² - 032127 Verre noir 32 cl 3,17 ¹² **5** Porcelaine couleur 043285 Lot 6 tasses 10 cl 2,10 ⁶ **6** Oriente 631207 FH 47 cl ø 7,9x14,2 cm 1,20 ⁶ **7** Quattro Stagioni verre avec couvercle : 033124 40 cl 0,95 ¹² - 033507 20 cl 0,85 ¹² **8** Officina 1825 631220 Salière 4,80 ⁽¹²⁾ 631221 Poivrière 4,80 ¹² **9** Mekkanos : 065283 Plaque à partager bois 39,5x19 cm 12,00 ⁶ **10** Set de table : Rectangle 30x40 cm 004110 acier blanc/acier 13,15 ¹ - 004113 camel vanille/camel 14,15 ¹ - Set de table : Écran 33x43 cm 004114 acier blanc/acier 15,70 ¹ - Pochette couvert : 10x24 cm 004121 acier blanc/acier 10,70 ¹

plateau



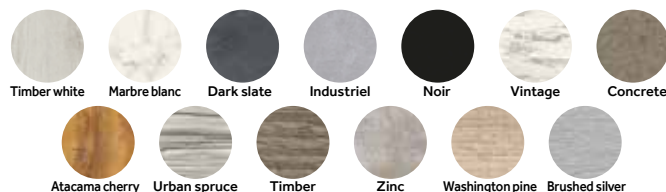
Épaisseur du chant 34 mm



Épaisseur du chant 16,5 mm



Épaisseur du chant 12 mm



Plateau stratifié	CLASSIC LINE								SMARTLINE				COMPACT LINE			
	ø 60 cm	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm		70x70 cm	60x60 cm	70x70 cm		60x60 cm	70x70 cm		110x70 cm			
Vintage	-	-	-	-	-	008941	61,00	-	-	-	-	-	-			
Timber	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	008811	79,00			
Brushed silver	-	-	-	-	008937	69,00	008947	61,00	008805	59,00	008806	69,00	008807			
Concrete	-	-	-	-	008938	69,00	008948	61,00	-	-	-	-	-			
Timber white	008909	35,00	-	-	-	-	-	-	008813	59,00	-	008815	79,00			
Industriel	-	-	008987	65,00	008989	75,00	008991	139,00	-	008829	59,00	008830	69,00			
Marbre blanc	-	-	008988	65,00	008990	75,00	008992	139,00	-	-	-	-	008831			
Atacama cherry	-	-	008910	65,00	-	008930	139,00	-	-	-	-	-	008835			
Zinc	-	-	008912	65,00	008922	75,00	-	008942	61,00	-	-	-	-			
Washington pine	-	-	008915	65,00	-	008935	139,00	-	-	-	-	-	-			
Dark slate	-	-	-	-	-	-	008946	61,00	-	-	008818	115,00	008819			

LA VAISSELLE

les assiettes



PYROS

Porcelaine

NEW



Assiette carrée

À partir de
0,80^{HT}
E37522

Pyros - Collection carrée

1	E37526	Assiette rectangle 31x21 cm	4,60	6
2	E37525	Assiette carrée 27 cm	3,99	6
3	E37524	Assiette carrée 24 cm	3,10	6
4	E37523	Assiette carrée 21,5 cm	2,50	6
3	E37528	Salade Bowl carré 20x20x4,5 cm	3,50	6
4	E37529	Bol caré 15x15x7,4 cm	3,00	6
4	E37522	Assiette carrée 11 cm	0,80	6



ARÈS

Porcelaine



Chic, solide et intemporelle



Arès

1	162004	Assiette rectangulaire 30x20 cm	9,90	6
2	162001	Assiette plate ø 27 cm	6,80	6
3	162003	Assiette bord droit ø 27 cm	8,00	6
4	162008	Assiette à risotto - ø 26 cm - Bassin ø 14 cm	10,40	6
5	162007	Assiette creuse ø 25 cm	6,40	6
6	162000	Assiette plate ø 21 cm	4,80	6
7	162002	Assiette bord droit ø 21 cm	6,40	6
6	162005	Salad bowl ø 20 cm	6,00	6
7	162006	Bol ø 13 cm	4,00	6

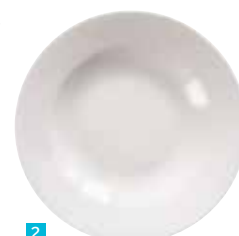
À partir de
4,00^{HT}
162006

Décor noir mat.



SMART

Porcelaine

Porcelaine dure
Résistance aux chocsÀ partir de
1,40^{HT}
044303

Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,40	6
1	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,90	6
1	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
1	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,40	6
2	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,80	6





Un design artisanal fait main

POSÉIDON

Porcelaine



À partir de
5,90^{HT}
162064

Poséidon

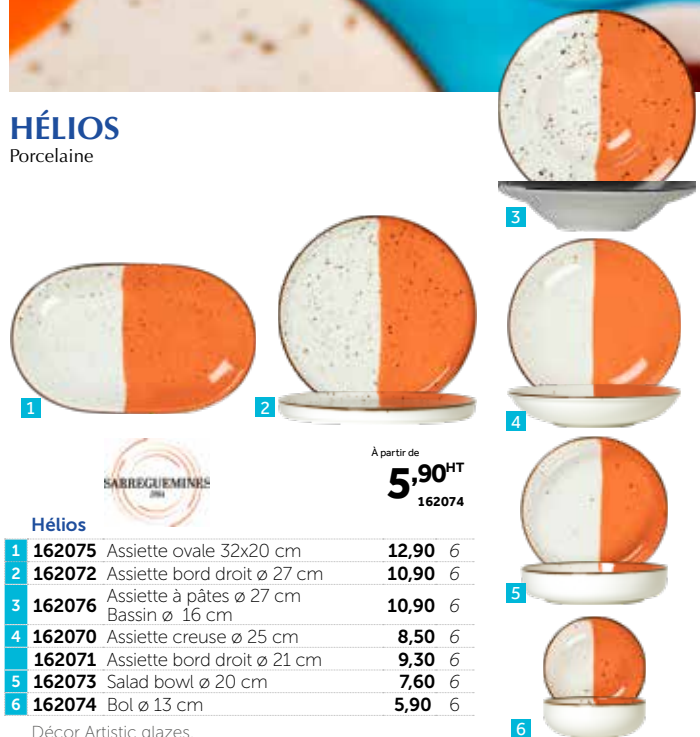
1	162065	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162062	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162066	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	10,90	6
4	162060	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162061	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162063	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162064	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



HÉLIOS

Porcelaine



À partir de
5,90^{HT}
162074

Hélios

1	162075	Assiette ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162072	Assiette bord droit ø 27 cm	10,90	6
3	162076	Assiette à pâtes ø 27 cm Bassin ø 16 cm	10,90	6
4	162070	Assiette creuse ø 25 cm	8,50	6
	162071	Assiette bord droit ø 21 cm	9,30	6
5	162073	Salad bowl ø 20 cm	7,60	6
6	162074	Bol ø 13 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



TOBOGAN

Porcelaine



À partir de
3,60^{HT}
030337

Tobogan

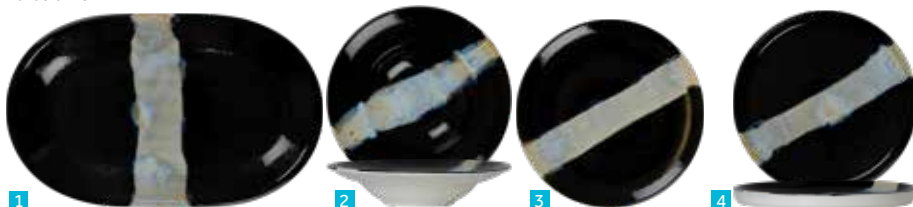
1	030335	Assiette coupe ø 26 cm	7,50	6
2	030336	Assiette coupe ø 20 cm	5,00	6
3	030337	Bol ø 14 cm	3,60	6





CIRCÉ

Porcelaine



Un éclat unique au service de vore table !



Circé

1	162057	Assiette plate ovale 32x20 cm	12,90	6
2	162058	Assiette à pâtes ø 27 cm	10,90	6
3	162051	Bassin ø 16 cm	9,30	6
4	162054	Assiette plate ø 27 cm	10,90	6
5	162052	Assiette bord droit ø 27 cm	8,50	6
6	162050	Assiette creuse ø 25 cm	6,80	6
7	162053	Assiette plate ø 21 cm	9,30	6
	162055	Assiette bord droit ø 21 cm	7,60	6
	162056	Salad bowl ø 20 cm	5,90	6

Décor Artistic glazes.



DANUBIO

Porcelaine



À partir de
2,90^{HT}
E24221

Danubio

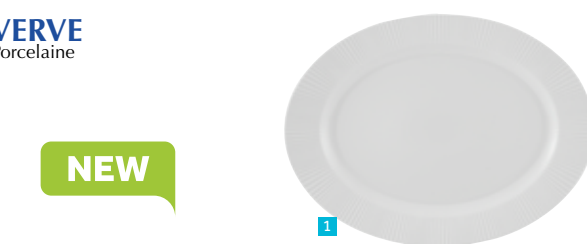
1	E24217	Assiette 26x26 cm	3,25	6
2	E24218	Assiette creuse 21x21 cm	3,00	6
3	E24219	Assiette 21x21 cm	3,00	6
4	E24220	Assiette à pain 17x17 cm	2,90	10
5	E24222	Bol 12x12 cm	3,90	12
6	E24221	Bol 8x8 cm	2,90	12



VERVE

Porcelaine

NEW



À partir de
3,90^{HT}
050228

Verve

1	E04121	Plat oval 32 cm	16,00	1
2	050224	Assiette risotto ø 27 cm	6,60	6
3	050225	Assiette ø 27 cm	5,50	12
4	050218	Assiette creuse ø 23 cm	5,00	12
5	050226	Assiette ø 21 cm	4,60	12
6	050228	Bol 10 cm - 188 ml	3,90	6





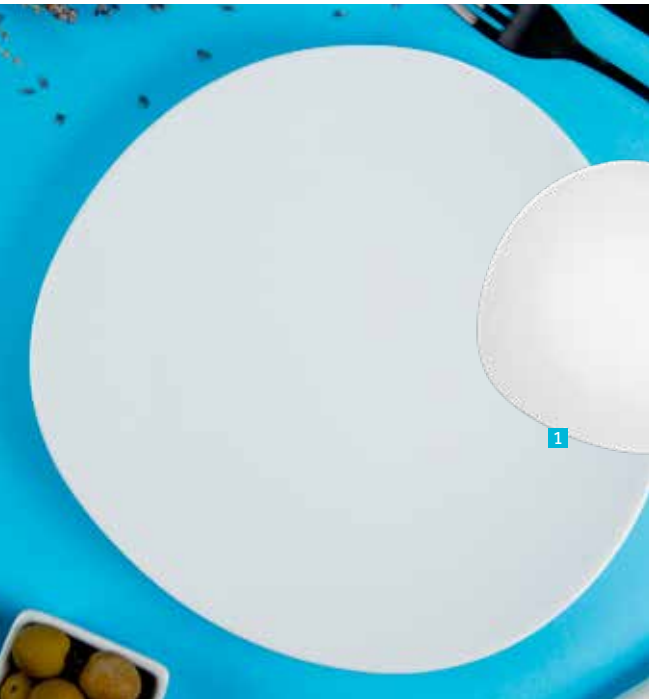
BLOOM
Porcelaine



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

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

À partir de
5,80^{HT}
E19505



FRENCH RIVIERA
Porcelaine



La simplicité pour sublimer
vos créations

À partir de
3,90^{HT}
030341

French Riviera			
1	030338 Assiette de présentation ø 31 cm	10,50	6
2	030339 Assiette plate ø 27 cm	4,40	12
	030340 Assiette à dessert ø 22 cm	3,80	12
3	030342 Assiette coupe bowl 20x16,5 cm	4,60	6
4	030341 Assiette calotte 21x20 cm	3,90	6



PAN
Porcelaine



À partir de
5,10^{HT}
162010

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



Décor digital print.

BULLE
Porcelaine


1



2



3

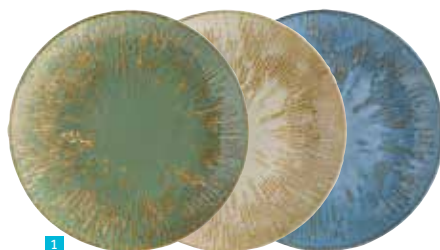


4

 À partir de
6,20^{HT}
030330

Bulle

1	030326	Assiette de présentation ø 31 cm	13,90	12
2	030327	Assiette à pâtes ø 27 cm - bassin de 14,5 cm	11,50	6
3	030328	Assiette plate ø 26 cm	6,90	12
4	030329	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	6,50	12
	030330	Assiette à dessert ø 21 cm	6,20	12


SNELL
Porcelaine


1

 À partir de
6,90^{HT}
988550


3



2

SNELL

Sage (vert)

Sky (bleu)

Sand (beige)

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

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

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



APHRODITE
Porcelaine



À partir de
5,90^{HT}
162024



Aphrodite

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

Décor digital print



HERMÈS
Porcelaine

À partir de
5,10^{HT}
162030



Hermès

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

Décor digital print



NYX
Porcelaine

9,30^{HT}
162043



Nyx

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

Décor digital print.





ANTIQUE

Porcelaine



À partir de
3,60^{HT}
030320



Antique

1	030316	Assiette de présentation ø 31 cm	9,25	12
2	030317	Assiette plate ø 28 cm	6,20	12
	030318	Assiette plate ø 26 cm	4,40	12
3	030319	Assiette creuse ø 23 cm - bassin de 15 cm	4,40	12
	030320	Assiette à dessert ø 22 cm	3,60	12

PERLA

Porcelaine

À partir de
3,70^{HT}
050155



Perla

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

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

ALICE

Porcelaine



À partir de
2,70^{HT}
030325

Alice

1	030321	Assiette de présentation ø 31 cm	9,25	12
2	030322	Assiette plate ø 27 cm	4,60	12
3	030324	Assiette creuse ø 22 cm Bassin 15,5 cm	3,50	12
4	030323	Assiette à dessert ø 22 cm	3,45	12
5	030325	Assiette à pain ø 16 cm	2,70	12

VENTOUX

Porcelaine



Assiette à ailes fines

À partir de
2,60^{HT}
030315



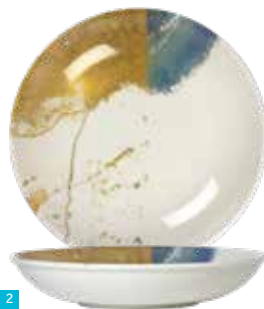
Ventoux

1	030310	Assiette à pâtes ø 30 cm bassin de 19 cm	9,50	6
2	030311	Assiette plate ø 27 cm	5,30	12
	030312	Assiette plate ø 24 cm	4,00	12
3	030313	Assiette creuse ø 22 cm - bassin de 15 cm	4,00	12
	030314	Assiette à dessert ø 19 cm	3,50	12
	030315	Assiette à pain ø 17 cm	2,60	12



DYONISOS

Porcelaine



Dyonisos

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

Décor digital print.

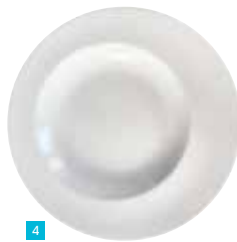


À partir de
5,10^{HT}
162080



ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



Bassin décalé

Asymétrique - Bassin décalé				
1	047008	Assiette de présentation ø 32 cm	8,80	3
2	047009	Assiette plate ronde ø 28 cm	3,50	12
3	047010	Assiette à dessert ø 23 cm	3,10	6
4	046999	Assiette creuse ø 23 cm	3,10	6
5	047011	Coupelle 22 cl	4,35	6
6	047012	Coupelle 10 cl	3,30	6
7	047013	Coupelle 6 cl	2,65	6
8	047014	Théière 40 cl	10,15	1
9	047015	Crémier 20 cl	5,30	6
10	047016	Sucrier 25 cl	8,50	1
11	047003	Tasse à café 9 cl	1,90	6
12	047018	Sous-tasse à café ø 13 cm	1,70	12
13	047019	Tasse à thé 20 cl	2,20	6
14	047020	Sous-tasse à thé ø 15 cm	1,90	6
15	047021	Tasse à déjeuner 30 cl	2,65	6
16	047022	Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm	2,35	6

À partir de
1,70^{HT}
047018





STAINS

Porcelaine

À partir de
3,90^{HT}
E37327

1



2



3



4



5

NEW

Stains

Saturnia

1	E37321	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,50	6
2	E37325	Assiette plate ø 28x2,5 cm	4,80	6
3	E37322	Assiette à pâte 27,5 cm - ø int. 14,5x6 cm	9,50	6
4	E37326	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	4,10	12
5	E37327	Assiette à dessert ø 21x2,2 cm	3,90	12

TABLE

Porcelaine



1



2



3



4



5

À partir de
4,20^{HT}
E37312

NEW

Table

Saturnia

1	E37305	Assiette à pizza ø 33x1,8 cm	6,70	6
2	E37309	Assiette plate ø 28x 2,5 cm.	5,10	6
3	E37306	Assiette à pâte ø 27,5x ø int. 14,5x6 cm	9,80	6
4	E37311	Assiette creuse ø 22x4,2 cm	4,40	12
5	E37312	Assiette à dessert ø 21x 2,2 cm	4,20	12

LOUNGE

Porcelaine hôtelière

EMPILABLE

À partir de
3,20^{HT}
E37515

1



2

Lounge

1	E37514	Blanc - 28x2,5 cm - Empilable	5,50	3
2	E37515	Blanc - 20,5x2,5 cm	3,20	6

NEW

SÉVILLE COULEUR

Porcelaine



1



2



3

À partir de
2,85^{HT}
630412

MONALYSA

Porcelaine

Forme coupe,
sans aileÀ partir de
2,90^{HT}
047007

Monalysa

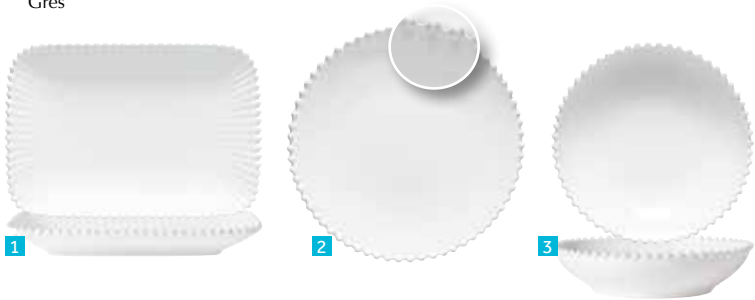
1	999905	Assiette plate ø 28 cm - grise	3,60	6
2	630411	Assiette calotte ø 22 cm - grise	2,85	12
3	630412	Assiette plate ø 21 cm - grise	2,85	12

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



PEARL

Grès



Pearl

COSTA NOVA
PORTUGAL

À partir de
5,60^{HT}
E21872

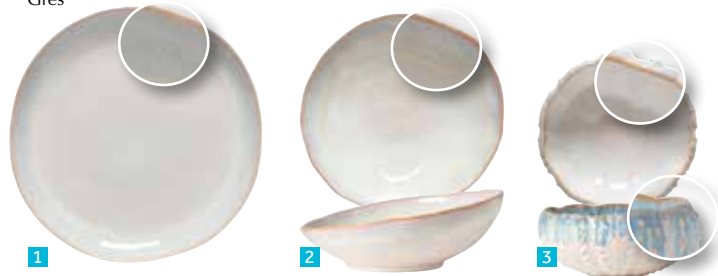
1	E21883	Assiette rectangulaire 30x21 cm	16,90	1
2	E21867	Assiette plate ø 28 cm	7,90	6
3	E21889	Salad bowl ø 24 cm	7,70	6
	E21886	Assiette plate ø 22 cm	6,40	6
5	E21872	Bol ø15 cm	5,60	6

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



BRISA

Grès



À partir de
6,50^{HT}
E20896



Brisa

COSTA NOVA
PORTUGAL

1	E20924	Assiette plate ø 28 cm	8,20	6
2	E20937	Salad bowl incliné ø 24 cm	10,25	6
	E20936	Assiette plate ø 22 cm	6,75	6
3	E20919	Bol oursin ø 18 cm	10,60	6
4	E20928	Bol oval 10x7 cm	4,80	1
5	E20896	Pot à sauce 11 cl	6,50	6

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



SPLACH

Grès



Splach

1	030364	Assiette de présentation ø 32 cm	6,70	6
2	030365	Assiette à pâtes ø 28 cm - Bassin ø20 cm	8,80	4
3	030367	Assiette plate ø 27 cm	5,00	6
3	030368	Assiette à dessert ø 22 cm	3,30	6
3	030366	Salad bowl ø 20 cm	8,70	6
4	030369	Coupelle ø 13 cm	3,30	6

À partir de
3,30^{HT}
030368

4



MODULO NATURE

Grès

Coupe

Plate

2

Coupe

3

1

À partir de
9,40^{HT}
903114

À dessert

4

NEW

Modulo Nature

	Noir	boite	carton	Jade	boite	carton
1	Assiette plate ø 28 cm	166062	10,45	6	9,50	12
2	Assiette coupe ø 25 cm	903110	14,30	6	13,00	12
3	Assiette coupe ø 22 cm				E25587	14,30
4	Assiette à dessert ø 21 cm	903114	10,34	6	9,40	18
					E37420	10,34

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

ETNA

Grès

À partir de
3,30^{HT}
030349

Etna

1	030343	Assiette à pâtes ø 32 cm - bassin ø20 cm	10,90	4
2	030344	Assiette plate ø 27 cm	7,90	6
3	030348	Assiette creuse ø 22 cm	9,40	3
4	030347	Salad bowl* ø 21 cm	6,70	6
5	030345	Assiette calotte ø 21 cm	9,30	6
6	030346	Assiette à dessert ø 21 cm	5,90	6
7	030349	Assiette à pain ø 17 cm	3,30	6

*non empilable





PONT JAPONAIS ET NYMPHÉAS

Grès



1



2



3

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

*non empilable



4

À partir de
3,20^{HT}
030356

5

GEMSTONE

Grès

PASSE
AU FOUR

1



2



4



3



5

7

À partir de
2,95^{HT}
E25958

6

GEMSTONE

	Lapis Lazuli	Jade	Coral	Moonstone		
1 Plat ovale 30x15x3 cm	E02983	E02967	E14135	050236	9,90	12
2 Assiette oblong 27x20x4,5 cm	E02978	E02976	E14136	050237	9,25	12
3 Assiette creuse ø22x5 cm - 90 cl	E02986	E02972	E14130	050235	7,90	12
4 Assiette plate ø28 cm	E02979	E02969	E14129	E03068	8,90	12
Assiette plate ø22 cm	E02985	E02970	E14131	E03069	7,50	12
5 Bol accompagnements ø15,5x7 cm - 63 cl	E02981	E02975	E14132	E03072	6,25	6
Bol accompagnements ø12x5,5 cm - 35 cl	E02992	E02991	E14133	050238	4,90	6
6 Pot à sauce / Tasse à café 8 cl	E02998	E02997	E14134	E03077	4,50	24
7 Bol 7x3 cm - 5 cl	E25958	E25942	E25921	E25969	2,95	12

NEW

NEW

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

LA VAISSELLE incassable

IDÉAL PLAGE &
BORD DE PISCINE

VERRE

Sans & Tritan

À partir de
0,96^{HT}
520360



Verre transparent

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

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

BOL

À partir de
3,90^{HT}
E35806



NEW

Bol rond	Blanc	Noir
ø12x4 cm	E35843 4,90	E35806 3,90 12
ø14x5 cm	E35845 5,50	E35807 4,65 12
ø17,5x5 cm	E35847 11,00	E35808 9,00 12
ø19,2x6,8 cm	E35849 11,90	E35809 9,20 12



ADRIER 

SALSA BLANCHE

Mélatamine

NEW



Salsa blanche	
E35785 ø28 cm	12,50 12
E35784 ø23 cm	9,90 12

À partir de
9,90^{HT}
E35784



SALSA BLEUE

Mélatamine



Salsa				
1	E23925	Assiette ovale 30x22 cm	16,50	12
2	E23924	Assiette rectangulaire 32,5x17,5 cm	16,90	12
3	945201	Assiette plate ø 27,9 cm	11,60	24
4	945203	Assiette creuse ø 24 cm	10,00	24
5	945202	Assiette plate ø 22,9 cm	9,35	24
6	945204	Assiette creuse ø 19 cm	8,45	24
7	945200	Assiette plate ø 17,8 cm	5,80	24

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

ORION

Mélatamine



À partir de
12,90^{HT}
E40646

NEW

Orion				
1	E40644	Assiette ovale 27x23 cm	13,50	12
2	E40645	Assiette creuse ø 26,4x5 cm	13,00	12
3	E40646	Bol ø 19x7 cm	12,90	24
4	E40647	Assiette ronde bord droit ø 25,4x2,5 cm	18,50	24



À partir de
5,80^{HT}
945200



LA PRÉSENTATION

les individuelles

idéal
Pour présenter vos accompagnements

NEW

2,60^{HT}
E37504



PASSE
AU FOUR

Soupière tête de lion
Porcelaine

E37504 13x11,8x7,3 cm - 45 cl **2,60** 4



Plat à oreilles rond
Porcelaine

064123 Ø 14,3 cm **6**

PASSE
AU FOUR



Cassolette

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

Porcelaine noire couvercle blanc.

PASSE
AU FOUR

artis

4,20^{HT}
044476



Plat sabot

064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **2,55** 12

Porcelaine.



Ultra légère !

PASSE
AU FOUR

À partir de
14,50^{HT}
912310

Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir

912310 Rond 25 cl - Ø 10 cm **14,50** 1

912312 Rond 90 cl - Ø 14 cm **24,00** 1

912311 Oval 25 cl - 12x8,5 cm **18,00** 1

149,00^{HT}
A69043



PASSE
AU FOUR



TOUS FEUX
POINT INDUCTION

LE CREUSET®

Cocotte ronde noire mat

A69043 Ø 18 cm 1,8 L **149,00** 1

À partir de
8,90^{HT}
E30708



PASSE
AU FOUR



NEW

Appolia
Plat individuel*

NEW

Ardoise

E30708

8,90

E30707

8,90

E30709

8,90

E30827

9,99

900826

9,99

E38098

9,99

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

Vert sauge

E38099

8,90

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6



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

* Dimensions intérieures

À partir de
11,50^{HT}
911358

PASSE
AU FOUR



Plat magma - avec plateau

911356 Rond Ø 12 cm **11,00** 1

911357 Rond Ø 15 cm **15,00** 1

911358 Oval 15x10 cm **11,50** 1

911359 Oval 17x12 cm **16,50** 1

Plat magma - sans plateau

911381 Oval 21,7x15 cm **15,00** 1

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



Faitout

990166 rond - 20 cl - Ø 12x3 cm **12,00** 1

990165 ovale 25 cl - 17,5x12,5 cm **16,50** 1

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

LES CONTENANTS

pour accompagnement

panier & seau de présentation



Panier à frites
501520 10x9x7 cm 6,90 1
Inox laqué noire.



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



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



À partir de **3,10^{HT}**
501528
Seau de présentation inox
1 501527 ø8,5x9 cm 32 cl 3,55 1
2 501528 ø7x7 cm 20 cl 3,10 1



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



Panier à frites
630260 12x10x9 cm 8,00 1
Couleur cuivrée



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



4,65^{HT}
041703
Coupelle conique martelée
ø7x10,5 cm
041703 4,65 12
Matière inox



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



Poêle de présentation
501523 ø16 cm 4,60 1



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

pot à sauce & coupelle



Pot à sauce - émaillé 9 cl
501522 ø6x4 cm 2,90 12



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



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



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



NEW



À partir de **1,60^{HT}**
E19838
Coupelle Fingerfood Tognana
Porcelaine
1 E19822 6,5 x 3,6 cm 2,25 24
2 E19838 6,5 x 4 cm 1,60 24



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



NEW

2,95^{HT}
E25958
GEMSTONE
Bol 7x3 cm - 5 cl
Lapis Lazuli E25958 E25942 E25921 E25969 2,95 12
Jade Coral Moonstone VISTA ALEGRE 1924



4,00^{HT}
E23205
Coupe 2 compartiments Lacor
E23205 19x9 cm 4,00 1
Coupe en porcelaine.



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



Voir «assiette café gourmand»
page 21 !

LES MINIATURES

Verrine & coupe

mélamine

Voir « assiette café gourmand »
page 21 !À partir de
6,00^{HT}
990238

Verrine et plateau en mélamine

1	990242	Plateau 12 pièces - 42x28,5x2,5 cm	8,50	1
2	990240	80 ml - 8,5x8,5x5,5 cm	6,50	6
3	990239	100 ml - ø 8x4 cm	6,50	6
4	990241	35 ml - 13x6,5x3,5 cm	6,50	6
5	990238	65 ml - ø 6x7,5 cm	6,00	6

porcelaine

À partir de
1,40^{HT}
063275À partir de
1,10^{HT}
044191**1,20^{HT}**
050206**NEW**À partir de
1,00^{HT}
E37519

- Soupière tête de Lion**
- 063275 6 cl blanc **1,40 12**
 - 044175 6 cl noir **2,10 12**
 - 044176 10 cl noir **2,60 12**

- Coupelle évasée**
- 044189 haute ø 6,3x3,5 cm - Noir **1,50 12**
 - 044191 basse ø 8,5x2,5 cm - Noir **1,10 12**

- Cérutil ramequin**
- 050206 15 cl - ø 9x5,5 cm **1,20 1**

- Miniature blanc**
- E37518 Carrée basse 7x7 cm **1,00 12**
 - E37519 Évasée carrée 5,8 cm **1,00 12**

À partir de
1,20^{HT}
E37520**NEW**À partir de
0,85^{HT}
E37516**NEW****0,90^{HT}**
E37521**NEW****1,60^{HT}**
044179**NEW**

- Inclinée**
- 044193 9,6 cm - Noir **1,90 12**
 - E37520 9,6 cm - Blanc **1,20 12**

- Mini bol 10 cl**
- E37516 ø 6 cm - Blanc **0,85 12**
 - 044254 ø 6 cm - Noir **1,30 12**

- Coupelle évasée**
- E37521 haute ø 6,3x3,5 cm - Blanc **0,90 12**

- Vague carrée**
- 044179 6x6 cm - Noir **1,60 12**

À partir de
0,90^{HT}
E37508

Coupelle Parapluie

- E37508 7,6x7,6x3,3 cm **0,90 12**
- E37509 8,2x6x3 cm **1,00 12**

À partir de
1,25^{HT}
063272

Coupelle Goutte d'eau

- 063272 3,5 cl - ø5x4 cm **1,25 18**
- E37506 5,5 cl - ø6x5 cm **1,10 12**
- 063270 25 cl - ø9x9 cm **2,20 6**

**1,50^{HT}**
063299

Coupelle papyrus

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

À partir de
0,85^{HT}
630230

Moule céramique

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

Idéal pour les crèmes brûlées.

À partir de
0,79^{HT}
064116

Ramequin

- 064116 n°3 - 6,4 cl - ø6,8x4,2 cm **0,79 6**
- 064115 n°2 - 11 cl - ø 8x4,6 cm **0,80 6**
- 160960 13cl - ø 8,5x6,1 cm **2,90 12**
- 064114 n°1 - 19 cl - ø 10x5,4 cm **1,10 6**

5,90^{HT}
063265

Set tapas

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

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

**0,70^{HT}**
E37512

Cuillère dégustation

- E37512 12, 8x4,6x4,5 cm **0,70 18**

**NEW****1,50^{HT}**
E37510

Plat à crème brûlée

- E37510 ø13x3 cm **1,50 6**

● = « Fin de gestion de stock »



Diamant
4 cl - ø 5,1x6,5 cm
E14149

1,58^{HT}
724714

MADE IN FRANCE
LA ROCHERE

2,50 6



Aiala
6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656

0,79^{HT}
033656

12



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

1,45^{HT}
905202

1,45 6



Rock Bar
7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532

0,98^{HT}
033532

0,98 6



Diamond
8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm
030618

0,81^{HT}
030618

0,89 6 0,81 48



Verrine Ouessant
8 cl - ø 7x5,7 cm
724714

1,58^{HT}
724714

LA ROCHERE

1,58 6



Kube
5 cl - 4,5x5,2 cm
030730

1,35^{HT}
030730

LA ROCHERE

1,35 6

030731 10 cl - Ht 6,8 cm 1,65 6



Verrine Riviera
11 cl - ø 7,4x7 cm
724713

0,68^{HT}
760067

LA ROCHERE

1,78 6



Verrine Analya
10 cl - ø 5,1x8,4 cm
760067

0,68^{HT}
760067

boîte carton
0,75 6 0,68 48



Eskale
9 cl - ø 6,2x6,5 cm
903662

1,45^{HT}
903661

ARCOROC

boîte carton
1,65 6 1,50 24

903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm 1,45 6



Verrine Derin
13 cl - ø 6,1x7,7 cm
760108

1,12^{HT}
760108

1,23 6 1,12 48



Tasse double paroi
8 cl - ø 5,9x6,4 cm
760060

4,16^{HT}
760060

boîte carton
4,58 2 4,16 24

Pour le chaud et le froid. Prix de la boîte de 2 tasses.



Quattro Stagioni
20 cl - ø 8,9x8,6 cm
033125

2,07^{HT}
033125

À partir de

033126 32 cl - ø 8,9x10,8 cm 2,42 12



Bubble
13 cl - ø 12x4/9 cm
037088

1,85^{HT}
037088

LA ROCHERE

1,85 6

Ouessant
13 cl - ø 9x12 cm
724710

2,30^{HT}
724710

2,30 6



Délice
16 cl - ø 8,2x6,2 cm
724712

2,50^{HT}
724712

LA ROCHERE

2,50 6

724711 27 cl - ø 7,2x9,6 cm 3,35 6

idéal
Pour dresser vos entrées & desserts !



Mini cocotte porcelaine
ø 9x2 cm
501553

4,00^{HT}
501553

comas

4,00 6



Mini pot porcelaine
ø 8x2,5 cm
501554

1,95^{HT}
501554

comas

1,95 6



Bocal hermétique
12,5 cl - 7,1 cm
002238

2,82^{HT}
002238

2,82 12

002235 20 cl - ø 8,1x8 cm 2,87 12

033116 35 cl - ø 9,8x10 cm 2,82 6

002237 56 cl - ø 10,6 x 9,8 cm 3,08 12



Troquet
10 cl - ø 6,2x6,3 cm
030733

8,88^{HT}
030733

LA ROCHERE

8,88 1

Prix du coffret de 4 verres.

Voir « assiette café gourmand »
page 21 !

2,75^{HT}
630265



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

LA
ROCHÈRE



1,88^{HT}
030704



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

LA
ROCHÈRE

1,65^{HT}
030720



Véga
15 cl - ø 9,2x8 cm
030720 1,65 6

MADE IN
FRANCE

1,95^{HT}
037087



Carat
19 cl - ø x8,6 cm
037087 1,95 6

LA
ROCHÈRE



2,30^{HT}
030714

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

LA
ROCHÈRE



1,88^{HT}
030700

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

LA
ROCHÈRE

2,40^{HT}
030702



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

LA
ROCHÈRE

1,09^{HT}
037052



Ondine
24 cl - ø 11 cm
037052 1,20 6 1,09 72

LA
ROCHÈRE

1,38^{HT}
030723



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

LA
ROCHÈRE

1,89^{HT}
032014



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

Bormali



4,40^{HT}
031396

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



3,25^{HT}
E25607

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

LA
ROCHÈRE

À partir de

2,10^{HT}
030617



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

Bormali



3,57^{HT}
905026

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

Bormali

À partir de
3,60^{HT}
030796



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

LA
ROCHÈRE



3,61^{HT}
345015

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

Bormali



4,90^{HT}
E43938

NEW

Coupe à glace
ø 9x9 cm
E43938 4,90 12

accessoires

Idéal USAGE INTENSIF



5,35^{HT}
041650

Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm 5,35 1



23,00^{HT}
018550

Cuillère pression

018550 Bleu ø5,7 cm - 59 ml 23,00 1
018551 Jaune ø5,2 cm - 53 ml 23,00 1
018552 Rouge ø4,8 cm - 45 ml 23,00 1
018553 Noir ø4,4 cm - 33 ml 23,00 1

Pour un usage intensif. Inox haute qualité, manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).

Portionneur à glace

905039 20 boules/L - ø 5,3 cm 12,50 1
905037 24 boules/L - ø 5 cm 12,50 1
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm 12,50 1
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm 9,00 1
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm 12,50 1

À partir de
9,00^{HT}
905033

À partir de
34,50^{HT}
287020

Siphon aluminium

287020 50 cl 34,50 1
287021 1 L 41,50 1

Pour le froid.

LA
ROCHÈRE



NEW

INOX
18/10

À partir de
71,25^{HT}
987100

Siphon inox froid et chaud

Jusqu'à 70 °C

987100 50 cl - 14x8,3x30 cm 71,25 1
287030 100 cl - 14 x 9,5 x 37 cm 79,00 1

Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TUV et NF.



GOBEL



Cartouche à chantilly
Boîtes de 24 cartouches

020114 10,89 1 9,90 25

83,00^{HT}
990243

Siphon inox froid et chaud
Jusqu'à 70 °C

1 L - ø10x35 cm
990243 83,00 1

Fournis avec 3 douilles premium (tulipe, droite et cannelée) avec pas de vis en inox et leur brosse de nettoyage. Certifié TUV et NF.



LA CAFETERIE

Café & thé

café gourmand



NEW

3,90^{HT}
E37527

Spécial café gourmand
E37527 ø22,8 cm **3,90 6**
Porcelaine. Tasse non incluse.



NEW

14,50^{HT}
107002

Planche de service Fusione
107002 28x17,5x2 cm **14,50 1**
Bois d'acacia, laqué, ardoise naturelle avec talon ø 5 cm. Cuillère et tasse non incluses.

café



À partir de **1,70^{HT}**
047018



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

0,95^{HT}
037055



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

1,20^{HT}
037054



5,75^{HT}
050157



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

4,16^{HT}
760060



Tasse à espresso double paroi
760060 8 cl - ø 5,9x6,4 cm **4,16 2** **4,16 24**
En borosilicate, idéal pour le chaud et le froid. Boîte de 2 tasses, carton de 24 boîtes.



17,90^{HT}
E14113

Théière Flora 1 L
E14113 17,5x14,2x18,5 cm **19,69 1** **17,90 4**
Fonte noire.



À partir de **3,20^{HT}**
044243

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

Thé

3,60^{HT}
030183

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



2,50^{HT}
E37513

Tiffany 35 cl
E37513 ø 8,4x10,5cm **2,50 6**
Porcelaine, blanc



1,89^{HT}
E14119

Colorama 38 cl - faïence
10,8x8,8x11,8 cm
E14114 Blanc **1,89 12**
E14115 Gris **1,89 12**
E14116 Rouge **1,89 12**
E14117 Noir **1,89 12**
E14118 Jaune **1,89 12**
E14119 Mint **1,89 12**



4,50^{HT}
166034

Vital 30 cl
ø 7,5 x 9 cm
166034 **4,50 6**



1,90^{HT}
E14126

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





À partir de **7,25^{HT}**
041617

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



À partir de **2,65^{HT}**
041604

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

LES PLANCHES

présentation

Bois de noyer ultra tendance

**Planche arrondie**

901631 32x18 cm 21,90 1

901632 43x27 cm 27,50 1

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

NEW

38,00^{HT}
A19436**Plateau Zéro**

A19436 GN 1/1 - 53x32,5x1,5 cm 38,00 1

Mélamine, blanc avec pieds antidérapants

Planche en marbre et bois

E25604 38x18 cm 31,00 1

Planche en marbre et bois d'acacia.
Non compatible lave-vaisselle.**Planche ronde**

901630 Ø 25 cm 11,50 1

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

901629 30x25 cm 11,00 1

Planche en accacia avec poignée.
Non compatible lave-vaisselle.**Grand plateau ovale**

901633 30x24x1,8 cm 16,90 6

Planche en accacia. Non compatible lave-vaisselle.

À partir de
7,50^{HT}
501583**Planche de présentation**

1 501581 40x30x1,2 cm 13,30 1

2 501582 35x25x0,8 cm 11,90 1

3 501583 28x20x0,8 cm 7,50 1

Planche en fibre de bambou, bords
arrondis. Non compatible lave-vaisselle.**Planche ronde avec ardoise**990169 38,5x28x1,5 cm
ardoise Ø 25 cm 17,00 1Planche en bambou naturel avec poignée et ardoise
naturelle extractible. Non compatible lave-vaisselle.À partir de
6,50^{HT}
001373**Planche rectangulaire**1 001373 40x10x1,5 cm
ardoise 25x7,5 cm 6,50 12 001374 50x18x1,5 cm
ardoise 35x15 cm 12,50 1Planche en bambou naturel avec
poignée et ardoise naturelle
extractible. Non compatible
lave-vaisselle.**Planche à servir biseau**

001590 44x17x1,5 cm 22,00 1 20,00 4

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

760105 45x20x1,2 cm 4,16 1

Planche de présentation en bambou avec
inscription. Non compatible lave-vaisselle.**Planche en bois Acacia**Poignée en cuivre
001560 60x12x2 cm 16,00 1**Planche rectangulaire**

D22925 26x10x0,5 cm 1,50 1

Ardoise - certifiée contact alimentaire
Angles arrondis bords sciésÀ partir de
3,10^{HT}
501558**Ardoise**

1 501556 GN1/1 - 53x32,5 cm 6,70 1

1 501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm 3,90 1

1 501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm 3,10 1

Non compatible lave-vaisselle.

Base bois accacia

2 501559 GN1/1 23,50 1

2 501560 GN1/2 11,90 1

2 501561 GN1/3 9,50 1

Non compatible lave-vaisselle.

25,00^{HT}
901628**Planche feuille**

901628 47x25x1,5 cm 25,00 1

Planche en accacia avec poignée. Non
compatible lave-vaisselle.14,50^{HT}
107002**Planche de service Fusiona**

107002 28x17,5x2 cm 14,50 1

Bois d'acacia, laqué, ardoise naturelle avec talon Ø 5 cm



NEW

APS

17,50^{HT}
630215**Planche longue**

630215 60x15x1,5 cm 17,50 1

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

BURGER & STEAK

À partir de
3,10^{HT}
501558

1 Ardoise	comas
501557 GN1/2 - 32,5x26,5 cm	3,90 1
501558 GN1/3 - 32,5x17,6 cm	3,10 1
2 Base bois accacia	
501560 GN1/2	11,90 1
501561 GN1/3	9,50 1

Non compatible lave-vaisselle.

12,90^{HT}
041623

Caisse à burger

041623 30x21x7 cm **12,90 1**

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

Papier à burger

Carton

146103 33x40 cm **33,00 758**

Papier à burger ingraissable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras. Prix au carton.

33,00^{HT}
146103

4,20^{HT}
E30805

Couteau à steak

E30805 Kamet Rosewood 23,5 cm - Manche bois rosewood **4,20 6**

NEW

comas



Emballage à burger Times

909437 28x34 cm **25,40 4**

Prix au sachet de 1000, vendu au carton. Idéal pour les paniers à frites.

Stick à burger

501530 **0,65 12**

Prix unitaire.

Inox AISI430. Ep. 2 mm.



Pique plat 15 cm
948631 **3,00 10**



0,44^{HT}
083006

Pot à sauce - inox

7,5 cl - ø5,8x4,5cm
083006 **0,44 12**



3,47^{HT}
760065

Panier à frites

760065 10x9x11 cm **3,47 1**

Panier en inox avec poignée 10,5 cm. Non compatible lave-vaisselle.



Pyros - Collection carrée

E37526 Assiette rectangle 31x21 cm **4,60 6**

4,60^{HT}
E37526

NEW

À partir de
31,50^{HT}
630239

Papier alimentaire - 31x31 cm

630239 Beige naturel «Times» **31,50 1000**

630236 Carreaux rouge/blanc **26,90 1000**

Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc. Papier ingraissable. 34g/m². Prix au carton.



3,85^{HT}
999906

Assiette à steak Tivoli

ø 30,5x28,5 cm
999906 **3,85 12**

14,90^{HT}
085321

Planche à rigole

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

À partir de
21,00^{HT}
096505

Planche à rigole

096396 37,7x27,7 cm **26,00 1**
096505 33x23 cm **21,00 1**

Papier compressé. Facile à nettoyer, passe au lave-vaisselle. N'abîme pas le fil du couteau. Résistante jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.



LA PIZZERIA

À partir de
6,50^{HT}
E37321

Stains

E37321 Assiette à pizza
ø 33 cm **6,50** 6

2,76^{HT}
E13990

Ultra légère & résistante

Assiette à pizza Ronda

E13990 ø 33 cm **2,76** 12

Assiette en opal

À partir de
6,70^{HT}
E37305

Table

E37305 Assiette à pizza
ø 33x1,8 cm **6,70** 6

9,50^{HT}
919050

Assiette à pizza

919050 ø 32 cm **9,50** 6

Porcelaine hôtelière

À partir de
2,95^{HT}
999907

Assiette à pizza Napoli

630409 ø 33 cm - blanc **4,40** 6

999907 ø 31 cm - blanc **2,95** 6

Porcelaine hôtelière

Bord incliné pour
faciliter le service

15,90^{HT}
516200

Planche de dégustation

516200 ø 30 cm **15,90** 1

Planche en bois d'acacia pour
la présentation de vos pizza. Un
design simple et moderne. Non
compatible lave-vaisselle.



2,65^{HT}
053056

Jumbo - couteau à pizza/steak

053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,65** 12



2,75^{HT}
099101

Couteau à pizza - lame microdentée

099101 Lg 10 cm **2,75** 12

Prix unitaire, vendu par 12

4,20^{HT}
096329



Toledo - Couteau à pizza/steak

096329 Lame 11 cm - Manche bois bakelisé

Compatible lave-vaisselle

ARCOS

4,20 12

7,36^{HT}
033123

Huiler 40 cl
avec couvercle
ø 7,4x15,6 cm

033123

7,36 6



4,50^{HT}
030171



Huiler 25 cl
7,4x5 cm

030171

4,50 12

Remplace la boîte à pizza en carton



79,00^{HT}
981244

Boîte à pizza

981244 Lot de 10 **79,00** 1

Conçue pour le transport et le
stockage de pizzas et pâtisseries,
solution durable, zéro déchet, et
100% recyclable. Polyéthylène, apte
au contact alimentaire, alternative
hygiénique et ergonomique au
carton.



Gilac



RETROUVEZ
nos grilles, pelles
et accessoires à pizza
PAGE 87

CERTIFIÉ APTE CONTACT ALIMENTAIRE

Boîte à pizza L'Originale

153400 26x26x3,5 cm **19,50** 100

153401 29x29x3,5 cm **22,00** 100

153402 31x31x3,5 cm **23,00** 100

153403 33x33x3,5 cm **24,50** 100

153404 40x40x3,5 cm **34,00** 100

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

LES PÂTES & SALADE



4,10^{HT}
999912

Sans aile

Assiette sans aile
Assiette creuse ø 26 cm
999912 4,10 6



4,25^{HT}
010404

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



4,40^{HT}
063296

Bol incliné
ø18x8,4 cm **4,40 4**



10,25^{HT}
E20937

Salad bowl Brisa
ø 24 cm - incliné
E20937 10,25 6



NEW

8,90^{HT}
E37684

Salade Bowl incliné
E37684 ø23 cm - 9x6,5 cm 8,90 4



5,50^{HT}
044154

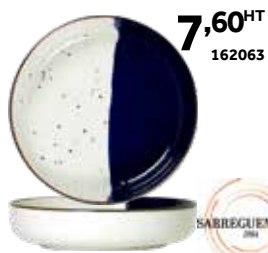
Sillons réguliers
sur l'extérieur

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



7,70^{HT}
E21889

Salad bowl Pearl
ø 24 cm
E21889 7,70 6



7,60^{HT}
162063

Poséidon
162063 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162073

Hélios
162073 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162055

Circé
162055 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor Artistic glazes.



7,60^{HT}
162014

Pan
162014 Salad bowl ø 20 cm 7,60 6
Décor digital print.



6,00^{HT}
162005

Arès
162005 Salad bowl ø 20 cm 6,00 6
Décor noir mat.



6,70^{HT}
030347

Etna
030347 Salad bowl* ø 21 cm 6,70 6
*non empilable



À partir de
7,20^{HT}
E02972

Assiette creuse Gemstone
ø 22x5 cm - 90 cl
E02986 Lapis Lazuli 7,90 12
E02972 Jade 7,20 12
E14130 Coral 7,20 12
050235 Moonstone 7,90 12



6,70^{HT}
001432

Shadow
Assiette creuse gourmet ø19 cm
001432 Shadow Nacre 6,70 6
Forme organique en grès réactif. Les nuances de coloris et les effets de matière créés lors de la cuisson rendent chaque pièce unique. Les pièces sont habillées d'un extérieur grainé gris anthracite qui vient souligner la profondeur du coloris intérieur.

Medard de Noblat
Depuis 1886

Brisa
E20919 Bol oursin ø 18 cm **10,60 6**



TERRE & MER



Fourchette à escargots inox

Modèle uni
041821 0,22 12

Prix unitaire



Fourchette à huitre inox 18/10

041823 0,35 12



**Cuillère à dents
Tam-Tam - inox**

630268 0,27 12



Couteau à huîtres
Lancette à mitre

090754 Bubinga 7 cm 4,50 1



Couteau à huîtres
Lancette dune 5 cm

095060 Bleu 7,90 1



Pince casse-homard

912278 Lg 19 cm 9,90 1



Pince Cracky

085052 3,90 1



Pique bigorneaux

044346 Boîte de 12 0,21 12



Curette à homard inox

042100 5,15 12



Rince doigts

914770 26,00 1
Papier crépé humidifié, saveur citron. Carton de 1000.



Rince doigt «Feel Green»

Cellulose, blanc - 14,5x4 cm
909429 47,30 320 43,00 1280
100% flushable. Boîte distributrice de 320.
Prix au sachet



Marmite à moules

632640 ø 18 cm - Noir 9,90 6

Sans inscription.



Plateau fruits de mer

051017 ø 42 cm - inox 13,00 1

Support plateau fruits de mer

042600 Hauteur 20 cm
Haut ø20 cm
Bas ø25 cm 8,30 1



Pot à sauce - mélamine

7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc 2,27 24
630316 Taupe 2,27 24
630318 Noir 2,27 24
630317 Rouge 2,27 24

Non compatible micro-ondes.



Ramequin Vestah Wave

093882 ø 7x3 cm - 7 cl 2,60 12
Mélamine.



Ramequin à sauce

041704 5,5 cl 1,18 12
Mélamine blanche.
Non compatible micro-ondes.



Protection en silicone

630223 15x11 cm 5,30 1
Pour l'ouverture des huîtres.



Moufle de protection

630172 Pour droitier 12,60 1
630173 Pour gaucher 12,60 1



Plat à escargots inox

041010 6 trous - 14,5x16,5 cm 4,25 1
041011 12 trous - 20x23 cm 5,10 1



Pince à escargots

630006 16x6 cm 3,10 1
Finition brillant. Ressort fil ø2,5 mm



Gants cotte de mailles

1 083923 M - 8/8,5 (19 cm)
Sangle rouge 74,00 1
2 083924 L - 9/9,5 (20 cm)
Sangle bleue 74,00 1
Ambidextre. Autres tailles sur demande.

MONTAGNE



Encombrement réduit

169,00^{HT}
280688

Appareil à raclette Brézière
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule)
44,5x21,5x30 cm - 1000 W
230 V mono

280688 169,00 1

S'adapte au nombre de convives (de 1 à 4 personnes). rampes de chauffe réglable en hauteur selon la portion. de fromage (1/6, 1/4, 1/3...). Encombrement réduit, inox et acier avec peinture époxy couleur cuivre décor. Cordon 2,20 m. Couteau spécial raclette non fourni.

Réglable en hauteur

149,00^{HT}
087151

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

087151 149,00 1

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

Jusqu'à 4 personnes

220,00^{HT}
049855

Appareil à raclette party - 1/4 meule
28x24x34 cm - 230 V mono

049855 220,00 1

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

189,00^{HT}
280750

Grill à raclette - 1/2 meule
280750 750 W 189,00 1

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

L'ORIGINAL

Pierre à griller
26,5x35,5x13,5 cm
25x25x3 cm

087148 77,00 1

Pierre naturelle à chauffer au four (300° C maxi). Support fil d'acier chromé, poignées bois. Livré avec un brûleur alcool (possibilité d'utiliser un 2ème brûleur)

77,00^{HT}
087148

l'incontournable fondue

À partir de
19,00^{HT}
632610

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

Service à fondue bourguignonne
632604 ø 17 cm 37,00 1

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

37,00^{HT}
632604

L'authentique avec son plateau bois

Idéal en extérieur

42,00^{HT}
632606

Service à fondue savoyarde

632606 Rouge - ø 21 cm 42,00 1

En fonte. Le service comprend : 1 caquelon, 1 réchaud, 1 brûleur à pâte (pâte non fournie) et 6 fourchettes à fondue.

39,00^{HT}
913797

Réchaud à fondue Vaches

913797 ø 21 cm 39,00 12

Réchaud à fondue - Vaches - Pour poser votre caquelon à fondue et maintenir la température du fromage fondu - En fer noir - Motifs découpés au laser - Plateau en bois - Livré avec un brûleur à pâte combustible vide.

29,00^{HT}
913794

Réchaud à fondue Luxe

913794 ø 21 cm 29,00 12

Réchaud à fondue Noir - Luxe - Pour poser votre caquelon / poêlon à fondue et maintenir la température idéale de votre fromage fondu. Réchaud et plateau en métal noir - Brûleur inox avec embout isolant - Le brûleur s'utilise uniquement avec de la pâte combustible (ne pas utiliser avec de l'alcool à brûler).

55,00^{HT}
E25633

Réchaud à fondue Luxe - Gaz

E25633 ø 24 cm 55,00 24

Réchaud métallique Luxe et brûleur à gaz avec une molette de réglage de l'intensité de la flamme. Se recharge avec une recharge pour briquets - Autonomie d'environ 45 minutes à 1 h - Compatible avec des poêlons de 22 ou 24 cm.

accessoire

2,90^{HT}
E25634

Recharge gaz pour briquet - 250 ml
E25634 2,90 12

1,00^{HT}
042701

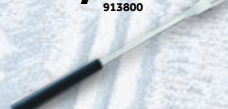
Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g boîte carton
042701 1,10 1 1,00 24

6,50^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 6,50 12

21,50^{HT}
980702

Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 21,50 4

7,90^{HT}
913800

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

12,90^{HT}
280690

Couteau à raclette

Lame acier inox trempé - manche bois verni rivets laiton 4x26x1,5 cm
280690 12,90 1

Couteau pour raclette traditionnelle. 1 côté pour racle, 1 côté microdenté pour couper les "religieuses".



LES COUVERTS

Couvert de table



Cube

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

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

À partir de
1,95^{HT}
001762

Swell

E16294	Fourchette de table	2,50	12
E16296	Couteau de table	4,50	12
E16295	Cuillère de table	2,50	12
E16297	Cuillère à café	2,00	12

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



SWELL

À partir de
2,00^{HT}
E16297PRIX EN
BAISSE
▽À partir de
1,38^{HT}
048876eternum®
créé en 1994

X-LO

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

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

À partir de
1,70^{HT}
543638

Signum martelé

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

Inox 18/10. Ep. 3 mm.

SIGNUM MARTELÉ

Finition martelée
qui offre un relief
et un jeu de lumière
uniqueÀ partir de
1,35^{HT}
048404

Atlantis

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

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

eternum®
créé en 1994À partir de
1,40^{HT}
001359

Oslo Lacasa

001356	Fourchette de table	2,20	12
A67329	Couteau de table	2,42	12
001357	Cuillère de table	2,20	12
001359	Cuillère à café	1,40	12

Inox 18/10- Ep. 7 mm



ATLANTIS



048421 048410 051192

CALLAS



À partir de
2,25^{HT}
501545

Callas

comas

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

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



À partir de
0,80^{HT}
501551

comas

Inglès

001319	Fourchette de table	1,90 12
001320	Couteau de table monobloc	2,25 12
001321	Cuillère de table	1,82 12
001322	Cuillère à café	0,90 12
501551	Cuillère à moka	0,80 12
001326	Fourchette à dessert	1,90 12
001325	Couteau à dessert	1,95 12
001318	Cuillère à dessert	1,65 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



À partir de
1,10^{HT}
E37425

Nardo

eternum

E37421	Fourchette de table	1,50 12
E37426	Couteau de table	2,20 12
E37424	Cuillère de table	1,50 12
E37425	Cuillère à café	1,10 12
E37422	Fourchette à dessert	1,30 12
E37427	Couteau à dessert	2,10 12
E37423	Cuillère à dessert	1,30 12

Acier inoxydable 18/0. Epaisseur 3 mm



À partir de
0,70^{HT}
050983

Nina

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

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



À partir de
1,25^{HT}
048443

Orenok

lebrun

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

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

À partir de
0,75^{HT}
050973

Mia

artis

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

Inox 18/10 - Ep. 3,5 mm



À partir de
0,80^{HT}
050963

Vieux Paris

artis

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

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

HAVANE JUNGLE**Havane Jungle**

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



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

BONGOÀ partir de
0,80^{HT}
001992**Bongo**

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



Inox 18/0 - Ep. 2,5 mm

À partir de
1,05^{HT}
047031**Juno**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

À partir de
0,72^{HT}
053062**Havane**

053060	Fourchette de table	1,52 12
053063	Couteau de table monobloc	2,25 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,70 12
053061	Cuillère de table	1,52 12
053062	Cuillère à café	0,72 12
053064	Fourchette à dessert	1,10 12
053066	Couteau à dessert	1,58 12
053065	Cuillère à dessert	1,10 12



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

À partir de
0,60^{HT}
501552**Madrid**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

couvert satiné**Finition satinée**À partir de
0,70^{HT}
501538**Vieux Paris Satiné**

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

Finition satinéeÀ partir de
1,16^{HT}
630271**Baguette vintage**

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



Inox 18/0 - Ep. 3 mm

CASSIOPÉE



AMAZONE



À partir de
0,88^{HT}
045064

Cassiopée 2

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

Inox 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir



À partir de
1,10^{HT}
040683

Amazone

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

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



À partir de
0,64^{HT}
040092

Baguette

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

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



À partir de
0,50^{HT}
001333

Alida

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

Inox 18/0 - Ep 2,2 mm



À partir de
0,70^{HT}
040082

Danube

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

Inox 18/0 - Ep. 2mm

cuillère

À partir de
0,27^{HT}
041852



Cuillère à moka Valmy

E25592 0,14 12

Cuillères

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



0,55^{HT}
001380

Cuillère à moka

001380 0,55 12

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

spécial tapas



Fourchette à tapas

E25591 0,25 12

0,27^{HT}
630268



Cuillère à dents Tam tam

630268 0,27 12

manche bois

Double crantage / Garanti lave-vaisselle



Couteau à steak

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

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

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

NEW



Couteau à steak Kamet Rosewood

E30805 23,5 cm 4,20 6

Manche bois rosewood

NEW



1

2

Couteau à steak Lhoste Madera

1 E30806 Noir - 24,8 cm 5,70 6

2 E30807 24,8 cm 5,70 6

Manche bois de pakka



NEW

Couteau à steak Volcano

A15934 Manche en bois de Pakka - Acier inoxydable - Lg 22,5 cm 8,00 12



Couteau à steak vert bleuté

096331 Manche bois bakelisé 4,20 12
Compatible lave-vaisselle

Toledo - Couteau à pizza/steak

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

Compatible lave-vaisselle



Couteau à steak

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

* Déconseillé au lave-vaisselle



Couteau à steak Aneto

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

Non compatible lave-vaisselle.

manche résine



Couteau à steak Fusion

001252 Satiné - Manche ABS Lame lisse - 22 cm 8,40 6



Montblanc - Couteau à steak

001394 Lame lisse - manche acrylique 7,90 6



Couteau à steak / pizza

099101 Lame microdentée - Lg 10 cm 2,75 12



Couteau à steak Evolutions - inox

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



Couteaux à steak

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

Couteau à steak/pizza

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

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



Couteau à steak - Campagnard - Côte à l'os

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



Couteau de table

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



Couteau à steak Design

760100 Longueur 22 cm 4,14 6

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

QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE

manche inox



Couteau à steak Bongo

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



Couteau à steak Valmy

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



Fourchette steak perfect

501529 1,45 12

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

Coupe parfaite, lame
chanfreinée des 2 côtés

Couteau à steak

096636 Inox monobloc - lame 11 cm microdentée 1,45 12



Couteau à steak Geometric

501539 Lame crantée - Lg 23,2 cm 3,70 6

Inox 420.



Couteau à steak Steel Force

913853 Monobloc - lame lisse 11 cm 4,30 12

Inox.



Lot de 12 couteaux à dessert VALMY

A15907 Inox 18/0 - Finition standard 0,44 6

Épaisseur de base 1,5mm

LA VERRERIE

carafe & pichet

L'authentique
pot lyonnais

Broc Bistro

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



Pichet Bistrot

1L - ø 12,5x20 cm	
760071	3,30 6

Pichet en verre.



Misura

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

À partir de
1,82^{HT}
032000

Bords renforcés



Optima

033171	28 cl - ø 6x19,6 cm	2,30	12
033172	53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm	3,40	6
033175	75 cl - ø 8x26 cm	3,00	6

À partir de
2,30^{HT}
033171

Pot lyonnais

E44131	25 cl	6,90	6
E44130	46 cl	7,65	6

À partir de
6,90^{HT}
E44131

Carafe Sergi'eau

760070	70 cl - ø 7,8x20,4 cm	2,10	12
760069	1,21 L - ø 9,2x25,2 cm	2,85	12

Carafe en verre transparent.



Carafe Ypsilon vin

631227	25 cl - ø 237x315 mm	3,80	12
631226	50 cl - ø 198x296 mm	5,60	6
631225	1 L - ø 241x360 mm	7,80	6

À partir de
3,80^{HT}
631227

Ypsilon transparent

030809	25 cl	3,76	12
030810	50 cl	4,59	6
030811	1 L	7,90	6

À partir de
3,76^{HT}
030809

Fluid

031654	25 cl - ø 7,1x13,5 cm	3,80	12
031655	50 cl - ø 9,1x19,3 cm	4,80	6
031656	75 cl - ø 9,6x21 cm	6,50	6
031657	1 L - ø 10,7x26,5 cm	7,80	6

ARCOROC

À partir de
3,80^{HT}
031654

Bouteille Limonade

1L - ø 8,7x31,7 cm	
E14120	1,99 24

Bouteille en verre.

1,99^{HT}
E14120

Carafe Giara

033504	Transp.	2,72	6
033517	Gris	3,61	6
033518	Azur	3,60	6

1 L - ø 86 mm - Ht 306 mm
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.À partir de
2,72^{HT}
033504

Carafe Officina1825

033508	1,2 L - ø 9,5x30 cm	4,53	6
631214	0,75 L - ø 8,6x24,7 cm	4,14	6

À partir de
4,14^{HT}
631214

Oriente - 1 L

ø 8,5x35 cm		
631208	Transp.	5,37 6
631209	Bleu	6,10 6

À partir de
5,37^{HT}
631208

Swing

033128	12,5 cl	1,92	20
C53110	25 cl	2,80	12
002301	50 cl	2,90	12
002300	1 L	3,30	6

À partir de
1,92^{HT}
033128

Carafe - Quattro Stagioni

1 L - ø 10,1x22,6 cm		
033505	2,64	12
Carafe avec couvercle		

Carafe avec couvercle

2,64^{HT}
033505

Bouteille Babord

1L - ø 8x29,3 cm	
E14121	1,99 24
Bouteille en verre.	

Bouteille en verre.

1,99^{HT}
E14121

Carafe canard Nelly

1,7L - 33x15x19 cm		
E14127	26,50	4
Carafe en cristallin.		

Carafe en cristallin.

26,50^{HT}
E14127

GOBELET



À partir de
1,96^{HT}
034502

Diamond

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

Verre coloré teinté dans la masse.



1,90^{HT}
E14434

Rock bar

27 cl ø 8,4x9,25 cm boîte / carton

E14434	Menthe	1,90	6/24
E14433	Bleu	1,90	6/24
E14435	Pêche	1,90	6/24



À partir de
0,81^{HT}
631215

Line

29 cl ø 8,5x8,5 cm

631215	Transp.	0,81	6
631217	Bleu	0,98	6
631216	Lilas	0,98	6

Verre coloré teinté dans la masse.

**Ouessant**

29 cl ø 8x9,5 cm

724715	Transparent	2,70	6
724716	Bleu nuit	3,20	6
724717	Aubergine	3,20	6
724718	Vert olive	3,20	6

LA ROCHÈRE

À partir de
2,70^{HT}
724715



À partir de
0,79^{HT}
033656

Aiala

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



2,70^{HT}
033202

2,60^{HT}
033201

Forme basse

Forme haute

Ametista

34 cl - ø 8,7x 9,1 cm

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



À partir de
1,25^{HT}
033642

VERRE TREMPÉ

**Rocky Stack**

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



À partir de
1,60^{HT}
760077

**Gobelet Elaya**

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



1

Forme haute



2

Forme basse

À partir de
0,98^{HT}
030002

Gina

		boîte	carton
1	030002	Chope tubo 22 cl - ø 5,3 x15,3 cm	1,08 6 0,98 48
2	036004	Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm	1,21 6
2	036008	Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm	1,26 6

**Syrah**

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

À partir de
1,45^{HT}
033616

VERRE TREMPÉ

**Baztan**

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

À partir de
1,50^{HT}
033633

VERRE TREMPÉ

**Mencia**

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

À partir de
1,45^{HT}
033614

VERRE TREMPÉ





Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS

À partir de
3,30^{HT}
031156

Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS



Cabernet vins jeunes

		boîte	carton
031156	35 cl - ø 9x20 cm	3,63 6	3,30 24
031155	47 cl - ø 9,7x21 cm	3,85 6	3,50 24
031149	58 cl - ø 10x22 cm	4,18 6	3,80 24

À partir de
3,30^{HT}
010436



Mondial

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

À partir de
4,80^{HT}
010447



Vina

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

TOP
QUALITÉ
★

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

À partir de
3,80^{HT}
902841



Montmartre

902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	3,80 6
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	3,90 6
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	4,20 6

À partir de
2,60^{HT}
909361



Magnifique

909361	35 cl - ø 9x21 cm	2,86 6	2,60 24
909362	47 cl - ø 9,7x22,7 cm	2,65 12	

ARCOROC
boîte carton

VERRE À PIED

À partir de
3,50^{HT}
E25597



Symétrie

		boîte	carton
1 E25598	35 cl - ø 7,8x23 cm	4,18 6	3,80 24
2 E25599	45 cl - ø 8,7x25 cm	4,29 6	3,90 24
3 E25600	55 cl - ø 9,2x26 cm	4,79 6	4,35 24
4 E25601	58 cl - ø 10,6x20,9 cm	4,84 6	4,40 24
5 E25597	Flûte 16 cl - ø 6,5x19,8 cm	3,85 6	3,50 24
6 E25602	Coupe 21 cl - ø 11,4x18 cm	5,23 6	4,75 24

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

À partir de
2,20^{HT}
033212



Atelier

1 034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	3,20 6
2 033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	3,90 6
3 033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	4,40 6
Gobelet		
4 033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	2,20 6

Meilleure
Rapport
Qualité
Prix



Champagne Protasting Round

À partir de
2,90^{HT}
031167



Universal Tasting Tannic Gobelet

Open up

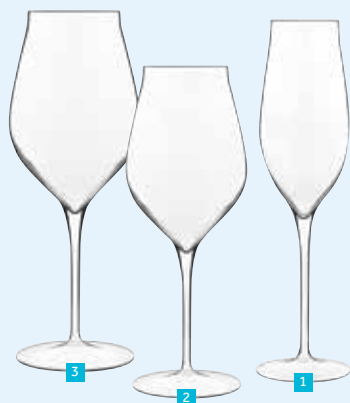
1 031166	55 cl - ø10,7x23,3 cm	5,90 6
2 031165	40 cl - ø9,1x23,1 cm	5,80 6
3 031164	37 cl - ø9,6x21,1 cm	5,60 6
4 031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	4,90 6
5 031167	35 cl - ø7,7x11,8 cm	2,90 6

Flûte

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



Krysta
EXTRA STRONG
CRYSTAL GLASS



Vinea

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

À partir de
2,25^{HT}
033503



À partir de
3,40^{HT}
E14357



NEW

Inalt Tre Sensi

1	E14357	Flûte 15 cl - ø 6,2x17,8 cm	3,40	6/24
2	C53325	Flûte 21,5 cl - ø 7,5x20 cm	3,90	6/24
3	E14355	30,5 cl - ø 7,65x20,4 cm	4,30	6/24
4	E14354	43 cl - ø 8,5x22 cm	4,40	6/24
5	E14353	55 cl - ø 9,15x23,5 cm	5,25	6/24



carton



À partir de
3,40^{HT}
033133

Nexo

		boîte	carton
033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	4,07	6 3,70 24
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	4,18	6 3,80 24
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	4,18	6 3,80 24

Flûte

033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	3,74	6 3,40 24
--------	-----------------------	------	-----------

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



À partir de
2,25^{HT}
031172

1

Silhouette

		boîte	carton
031176	47 cl - ø 9,2x19,4 cm	2,86	6 2,60 24
031174	31 cl - ø 8,2x17,9 cm	2,86	6 2,60 24
031173	25 cl - ø 7,7x16,5 cm	2,64	6 2,40 24
031172	19 cl - ø 7x15,3 cm	2,48	6 2,25 24

1 Flûte

031175	18 cl - ø 6,2x18 cm	2,70	6 2,45 24
--------	---------------------	------	-----------



À partir de
2,20^{HT}
033607



VERRE TREMPÉ

Rodio

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



2,65^{HT}
033610



Flute Palladium

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



À partir de
2,45^{HT}
033612



VERRE TREMPÉ



Malbec

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



À partir de
2,45^{HT}
033602

VERRE TREMPÉ



Platine

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

À partir de
1,65^{HT}
033628



VERRE TREMPÉ



Pinot

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

À partir de
2,35^{HT}
033604



VERRE TREMPÉ



Victoria

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



À partir de
1,55^{HT}
033622

Godello - verre

033622 19 cl - ø 6,95 x 15,35 cm **1,55** 12
033621 25 cl - ø 7,5 x 16,6 cm **1,65** 12

Merlot - flûte

033623 15 cl - ø 6,05 x 19,65 cm **1,55** 6



À partir de
1,78^{HT}
031282

Élégance - verre

ARCOROC

031274 14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm **1,82** 12
031273 19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm **2,10** 12
031271 24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm **2,15** 12

Élégance - flûte

031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,78** 12
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **2,00** 12
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **2,20** 12



À partir de
3,10^{HT}
031255

VERRE TREMPÉ

Normandie - verre

031253 16,5 cl - ø 6,7x14,5 cm **3,49** 12 **3,17** 48
031251 24 cl - ø 7,4x16,2 cm **3,45** 6 **3,14** 48

Flûte

031255 14 cl - ø 5,7x17,3 cm **3,41** 12 **3,10** 48

ARCOROC

boîte carton



À partir de
1,70^{HT}
033639

Stack Copa

033639 19 cl - ø 7 x 11 cm **1,70** 12
033640 25 cl - ø 7,55 x 11,7 cm **1,80** 12



À partir de
1,85^{HT}
033619

VERRE TREMPÉ

Breval - verre

033619 16 cl - ø 6,66x13,9 cm **1,85** 12
033618 23 cl - ø 7,4x15,5 cm **2,05** 12

Flûtes

033620 14 cl - ø 5,65x17 cm **2,05** 12



À partir de
2,59^{HT}
049457



Colosseo

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

boîte / carton

VIN AU VERRE

VERRES À DÉGUSTATION JAUGÉ À 12,5 ET 14 CL



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



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

ARCOROC



Montmartre
32 cl - ø 7,8x19,8 cm
521781 **4,95** 6

Jaugé à 12 et 15 cl.



Cabernet - jaugé
35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm
031158 **3,90** 6

Jaugé à 12 et 15 cl.



Inalto tre sensi
43 cl - ø 8,5 x 22 cm
905216 **4,68** 6 **4,25** 24

Jaugé à 10 cl.



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



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



5,50^{HT}
045068



Hypnotic - jaugé

36,5 cl - ø 8,2x22 cm
045068 **5,50** 6

Jaugé à 12 et 14,5 cl.





VERRE TREMPÉ

VICRILA

Dunkel

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

VERRE À BIÈRE & DIGESTIF

2,83^{HT}
905201

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



NEW

2,59^{HT}
B87652

ARCOROC

Verre à cognac

B87652 15 cl 2,59 6
Verre sodocalcique.

1,21^{HT}
030003

Arosa

16 cl - ø 6,5x12 cm
030003 1,21 6



Spécial anisette.

2,00^{HT}
033649

Coñac

25 cl - ø 8,05x10,9 cm
033649 2,00 6

3,40^{HT}
030163

Vinoteque

46 cl - ø 9,7x12,7 cm
030163 3,40 6



T-Nonic

033636 28,4 cl - ø 7,25x11,9 cm 1,10 12
033638 56,8 cl - ø 8,65 x 15,4 cm 1,55 12



VICRILA

VERRE TREMPÉ



Harmonia 38,5 cl

ø 7,3 x 20,1 cm
030466 2,99 6

2,99^{HT}
030466

shooters

2,50^{HT}
E14149

Shooter diamant

4 cl - ø 5,1x6,5 cm
E14149 2,50 6

1,27^{HT}
905207

Dublino 57

5,7 cl - ø 5,2x8,9 cm
905207 1,27 6

0,63^{HT}
033650

Ouro

3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm
033650 0,63 24

0,79^{HT}
033656

Aiala

6 cl - ø 3,75x10,4 cm
033656 0,79 12

L'iconique verre à shooter

0,98^{HT}
033532

Rock Bar

7 cl - ø 5,1x6,3 cm
033532 0,98 6

Empilable

1,45^{HT}
905202

Barglass shot

6,5 cl - ø 4,7x7 cm
905202 1,45 6



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

1,10^{HT}
033643

VERRE TREMPÉ



Sidra Stack

50 cl - ø 8,9x12,1 cm
033643 1,10 12

4,00^{HT}
033520

Birrateque

42 cl - ø 8,9x20 cm 4,00 6



VERRE À COCKTAIL



À partir de
2,80^{HT}
630710



ARCOROC

Gobelet Broadway

		boîte	carton
630711	Forme basse 30 cl - ø 8,5x9,1 cm	3,08 6	2,80 24
630710	Forme haute 28 cl - ø 6,75x13,4 cm	3,08 6	2,80 24
630712	Forme haute 38 cl - ø 7,5x14,5 cm	3,47 6	3,15 24

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

À partir de
2,38^{HT}
033115



Este

		boîte	carton
1 033115	29 cl - ø 7,2x14 cm	2,62 6	2,38 24
2 033114	40 cl - ø 8,9x10,7 cm	3,41 6	3,10 24

9,65^{HT}
760072



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

Prix du coffret de 4 verres.

4,60^{HT}
033022



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

4,83^{HT}
033026



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



4,00^{HT}
033520

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

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



4,40^{HT}
E25601

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



2,15^{HT}
033631

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



3,25^{HT}
C53168

Ale
C53168 42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm 3,25 6



L'élégance du cocktail à l'Italienne



1



2



3

NEW

À partir de
3,65^{HT}
E14523

Backdoor

1 E14521	Gin Tonic 80 cl - ø 11,4x23,5 cm	4,90 12
2 E14523	Great Gatsby 30 cl - ø 10,5x16,2 cm	3,65 12
3 E14525	Hemingway spécial 25 cl - ø 10,5x16 cm	3,95 12
4 E14529	Téquila Sunrise 45 cl - ø 16,3x19,8 cm	3,95 12

À partir de
2,83^{HT}
905201



1



2



3

America' 20s

1 905201	Forme basse 30 cl - ø 8,3x8,3 cm	2,83 6
2 033530	Forme basse 38 cl - ø 8,8x9,2 cm	2,90 6
3 033531	Forme haute 40 cl - ø 6,8x15,8 cm	2,69 6
4 034521	Martini - 22,5 cl - ø 10,7 x 18 cm	5,35 6 4,87 12
5 034520	Gin tonic - 74,5 cl - ø 10,9 x 22,6 cm	6,05 6

À partir de
2,80^{HT}
033204

Finesse du verre



Bach

		boîte	carton
033203	Forme basse 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm	3,85 6	3,50 24
033204	Forme haute 36 cl - ø 6,4x15,5 cm	3,08 6	2,80 24
515352	Martini - 26 cl - ø 11,3 x 18,5 cm	5,06 4	4,60 16
515353	Retro fizz - 26 cl - ø 9,7 x 15,7 cm	4,18 4	3,80 16
515348	Champagne - 21 cl - ø 7 x 23,5 cm	4,18 4	3,80 24

accessoire



15,90^{HT}
E14001



23,90^{HT}
E14002



Pompe à vide Preserve ABS

E14001 Finition ABS	15,90	1
E14002 Finition line carbone	23,90	1

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



À partir de
17,00^{HT}
914467

Rack à verres chromé

914467 Fixation double 20 verres 45x31x56 cm	17,00	1
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm	15,90	1

NEW



À partir de
6,90^{HT}
E37413

Tire-bouchon Koala

E37412 Tire-bouchon bois - Titan	21,00	1
E37413 Tire-bouchon double levier noir - Pop	6,90	1

KOALA

**QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE**



3,90^{HT}
E14112

Tire-bouchons à levier

E14112 Inox	3,90	1
-------------	------	---

4,90^{HT}
022215



Limonadier Pull

022215 Levier double détente	4,90	1
------------------------------	------	---

6,00^{HT}
B81162



Bac à glaçon en silicone

B81162	6,00	1
--------	------	---

Taille des glaçons : 4,5x4,5 cm.

5,90^{HT}
E37416



NEW

Moule à glaçons Koala

E37416 7 cm	5,90	4
-------------	------	---

Chill - Moule à glaçons ronds XXL

KOALA

8,90^{HT}
E14003



Bouchon à Champagne

E14004	8,90	1
--------	------	---

Boîte de 1 bouchon

8,90^{HT}
E14003



Bouchon à vin

E14003	8,90	1
--------	------	---

Vendu par boîte de 4 bouchons



5,45^{HT}
512180



Boîte 6 compartiments

512180	5,45	1
--------	------	---

Plastique noir

8,50^{HT}
512585

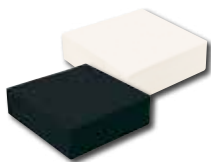


Distributeur de serviettes

512585	8,50	1
--------	------	---

Bambou - 13x13 cm

À partir de
1,15^{HT}
909421



Serviettes cocktail - 20x20 cm

909420 Noire	1,65	100/2400
909421 Blanche	1,15	100/2400

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

1,85^{HT}
760064

**QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE**



Bouchon à Champagne

760064 Inox	1,85	1
-------------	------	---

Idéal pour la présentation magasin

3,60^{HT}
862000



Feuille antigoutte

862000 Pochette de 2 feuilles	3,60	1
-------------------------------	------	---

Boîte de 24 pochettes de 2 feuilles.



7,60^{HT}
158130



Fontaine magique

158130	7,60	1
--------	------	---

1,15^{HT}
901514



Pince à glaçons

901514	1,15	1
--------	------	---

inox - Lg 18 cm

2,00^{HT}
E12223



Allume gaz

E12223 23,5x5x3,5 cm	2,00	1
----------------------	------	---

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



À partir de
8,50^{HT}
912088

Tapis de bar

912088 60x6 cm	8,50	1
912090 45x30 cm	15,00	1

Tapis égouttoir 100 % adhésif sur n'importe quelle surface. Hygiénique et très facile à nettoyer. Passe au lave-vaisselle.



29,00^{HT}
E35041

NEW

Boîte à condiments inox

E35041	29,00	1
--------	-------	---

6 contenants sans BPA amovibles de 45 cl en polypropylène Empilables



24,00^{HT}
889937

Boîte à compartiments

889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 75 cl	24,00	1
889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 45 cl	24,00	1



LE BAR Préparation & service

À partir de

10,90^{HT}

021831



**Fiable
Doses
précises
Ne colle pas
Verse en série**

Doseur bottle Pilote

021831	2 cl	10,90	1
021832	3 cl	10,90	1
021833	4 cl	10,90	1

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

**2,60^{HT}**

021822

Verseur tube

Métal brillant
021822 2,60 1

**6,90^{HT}**

021820

Doseur à bille

021820	2 cl	6,90	1
021821	3 cl	6,90	1
021828	4 cl	6,90	1
021830	5 cl	6,90	1

**10,15^{HT}**

106895

Verre mélangeur

50 cl - ø 9x16 cm
106895 10,15 1

En verre avec motif vintage et bec verseur.

**15,95^{HT}**

096501

Planche à découper

096501 33x23 cm - Noire **15,95 1**

À partir de
4,60^{HT}

500175

Bouteille verseuse pour tous liquides

500175	96 cl	4,60	1
500170	1,9 L	5,50	1

**9,90^{HT}**

905472

Presse citron

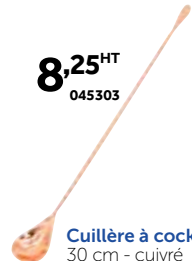
7x21x5 cm
905472 9,90 1
Aluminium, noir.

**6,00^{HT}**

988400

Cuillère à cocktail

Inox - Lg 27 cm
988400 6,00 1

**8,25^{HT}**

045303

Cuillère à cocktail Mix

30 cm - cuivré
045303 8,25 1

**2,30^{HT}**

913850

Couteau d'office cranté

913850 Polypropylène jaune - 10 cm **2,30 1**

**3,65^{HT}**

905620

Râpe à muscade

13,6x4,4x2,8 cm
905620 3,65 1
Conique, inox.

**4,00^{HT}**

905471

Tamis

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

**NEW****55,00^{HT}**

E17177

Cocktail Master

12x12x27 cm
E17177 55,00 1

Le diamètre minimal du verre est de 5 cm et le maximal est de 10,5 cm. Simple d'utilisation, versez chaque liquide l'un après l'autre selon leur densité.

**8,25^{HT}**

045301

Passoire à cocktail Pure

15 cm - cuivré
045301 8,25 1

**4,65^{HT}**

004435

Mesure cocktail inox

2 et 4 cl (graduée à 3cl)
004435 4,65 1

**8,90^{HT}**

045302

Doseur à cocktail Just

2 et 4 cl - cuivré
045302 8,90 1

**4,90^{HT}**

905475

Tamis à cocktail Pure

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

**7,50^{HT}**

912315

Pilon mojito

Inox et nylon 18 cm
912315 7,50 1

**5,70^{HT}**

085332

Pilon bois

ø5x20 cm
085332 5,70 1

**7,90^{HT}**

E12252

Presse agrumes manuel

E12252 7,90 1

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

**39,50^{HT}**

980815

Presse fruits

90 W - 230 V mono ø 210x260 mm
980815 39,50 1
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

Lacor**8,90^{HT}**

045309

Pilon Pil cuivré

20,5 cm
045309 8,90 1

**22,00^{HT}**

089401

Mortier & pilon granit

089401 ø12 x 8 cm **22,00 1**
089409 ø14 x 10 cm **26,00 1**

Composé de granit supérieur, non poreux à l'intérieur pour un nettoyage facile.

**NEW****14,50^{HT}**

E37415

Shaker Koala

ø8x25 cm
E37415 75 cl 14,50 6
Inox

À partir de
10,00^{HT}

990217

Shaker Boston inox

990217 Inox **10,00 1**
990218 Cuivré **13,00 1**

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

**13,60^{HT}**

509070

Shaker boston

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

**24,00^{HT}**

045300

Shaker Moove cuivré et inox

045300 50 et 70 cl **24,00 1**

**55,00^{HT}**

044555

Shaker 2 pièces

75 cl ø6,5x24,5 cm
044555 55,00 1
Inox 18/10

19,25^{HT}
042602

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

Pour glaçons creux

91,00^{HT}
113489

Broyeur à glace
2,8 L - 12 kg/h - 80 W - 50Hz -
220/240 V - 17x29x47,5 cm
113489 91,00 1

Idéal pour la préparation de cocktails, mélanges, granités, limonades... 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.

16,00^{HT}
E26934

Seau et porte-seau

1	A18032	Seau à vin ou champagne	44,00	1
2	E26934	Porte-seau Métal noir	16,00	1

NEW

52,00^{HT}
E26955

Seau à glaçons

E26955 ø 27x20 cm - 9 L - bac égouttoir 6 L 52,00 1

Seau aluminium anodisé noir pouvant contenir 300 glaçons. Contient 1 bac égouttoir amovible qui permet aux glaçons de maintenir leur forme jusqu'à 5 h (T° ambiante 21°C)

14,50^{HT}
041644

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



Seau champagne
988401 3,5 L 7,50 1
Acrylique transparent

16,10^{HT}
905474

Rafraîchisseur de bouteille
12x12x20 cm
905474 16,10 1

Inox mat, double paroi pour une meilleure conservation de la température. Pour bouteilles de 0,7 à 1,5 L.

6,90^{HT}
002429

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

18,50^{HT}
914044

Seau multi-bouteilles
914044 13 L - 47x29x23 cm 18,50 1
Acrylique transparent

39,00^{HT}
041675

Seau à champagne
4 L - inox 18/10
041644 14,50 1
Fond lourd.

Pied porte seau
ø18x67 cm - mat
041675 39,00 1

13,90^{HT}
083009

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

52,90^{HT}
905451

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

45,00^{HT}
914046

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

12,50^{HT}
042104

Support de seau à vin
Fil chromé

042104 12,50 1
À fixer sur table



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

6,84^{HT}
76006621,00^{HT}
E37414

NEW



Seau New Koala

E37414 35x26x26 cm - 8 L 21,00 6
Seau pour 4 à 5 bouteilles

78,00^{HT}
900829

Rafrâchit une bouteille en 20 minutes et conserve sa fraîcheur pendant 2 heures

Frizz - Rafraîchisseur extensible

1 900829 Noir - 9x23 cm 78,00 6
2 900830 Rouge - 9x23 cm 78,00 6
Prix à l'unité, vendu par lot de 6.
Extensible, s'adapte aux bouteilles de vin et Champagne de 75cl. Design étudié afin de rafraîchir jusqu'au col de la bouteille. Tissu facile à nettoyer. Ne condense pas à la sortie du congélateur.



2 1 Magnum ou 3 Bouteilles



1 Bouteille

Seau/Sac à glaçons Square

1 760120 Classic - 12x12x24 cm 2,50 10
2 760121 King - 15x15x27,5 cm 3,30 10
Sac poignées découpées ultra plat et très léger.



Seau/sac souple pour rafraîchir vos bouteilles

3,60^{HT}
760122

Seau/Sac à glaçons Classic
11x11x25,5 cm
760122 3,60 6
Sac noir poignées tubes.

À partir de
2,50^{HT}
760120

LE BUFFET

présentation



plat mélamine



1 Cloche Frida

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

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



2 Plat Frida Lock*

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

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

3 Plat Frida Lock*

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

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



4 Saladier incliné Frida Lock*

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

Saladier en mélamine noir ou blanc avec intérieur décor bois.



5 Saladier droit Frida

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

Saladier en mélamine noir ou blanc, intérieur décor bois.

présentoir



NEW

Corbeille GN LINE

A18150	GN 1/1 53x32,5x6,5 cm	23,50	6
--------	--------------------------	-------	---

Polypropylène - noir / brun avec fil d'acier inox



Présentoir buffet

A17871	49x38,5x48 cm	43,00	6
--------	---------------	-------	---

Métal noir pour élément GN1/1 et GN1/2 avec pieds antidérapants

NEW



Vitrine rectangulaire

890164	50,5x30,5x18 cm	34,00	1
--------	-----------------	-------	---

Vitrine plexiglas avec double ouverture



Présentoir à viennoiserie

30x24x51,5 cm			
1	083003	Support 3 niveaux	43,00 1
2	083004	Caisse 30x22x5 cm	23,90 1
3	083005	Caisse 30x22x10 cm	26,90 1

À partir de
23,90^{HT}
083004



Bocaux

1	760101	Chocolat 0,4 L - ø12x13 cm	5,83 1
2	760102	Biscuit 1 L - ø13,5x18,5 cm	8,33 1
3	760103	Gâteaux 1,8 L - ø18,5x20 cm	16,66 1
4	760104	Bonbons 2 L - ø14,5x26 cm	9,90 1

Bocal en verre transparent imprimé avec couvercle.

À partir de
10,90^{HT}
A19073



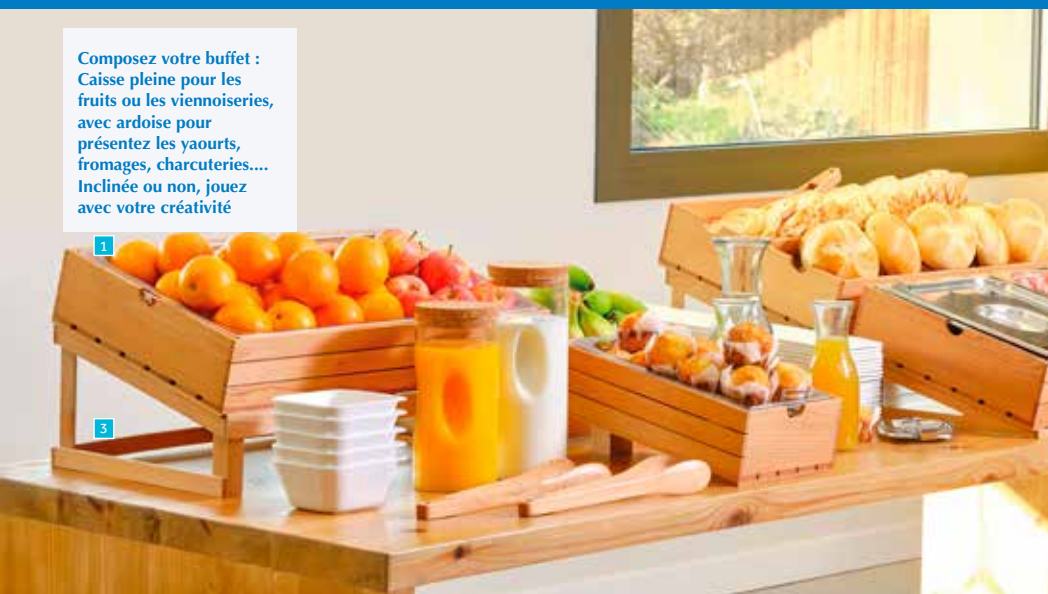
Distributeur de céréales inox

1	901566	Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	79,00 1
2	901567	Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	139,00 1
3	901502	Simple - 42x23x62 cm	59,00 1

Pot en verre avec couvercle en bois

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

Composez votre buffet :
Caisse pleine pour les
fruits ou les viennoiseries,
avec ardoise pour
présenter les yaourts,
fromages, charcuteries....
Inclinée ou non, jouez
avec votre créativité



À partir de

17,00^{HT}
501648**comas**
BOIS ALIMENTAIRE

Caisse en bois de hêtre alimentaire

1	501645 GN 1/1 - 54,5x34x10,1 cm	33,00	1
2	501646 GN 1/2 - 34x28x10,1 cm	23,00	1
3	501647 GN 1/3 - 34x19x10,1 cm	19,00	1
4	501648 GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	17,00	1

Réhausseur

2	501652 Cales bois	3,50	1
3	501658 Support incliné GN1/1	9,30	1

Pour présentation inclinée des caisses.



Ardoise

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

NEW

Corbeille à pain/fruits Urban

E26933 Ø22,5x28 cm **23,50** 6
Métal noir**23,50^{HT}**
E26933**NEW**

Frostfire

1	E26951 GN1/2 - 32,5x26,5x7,5 cm - 4,5 L	42,50	6
2	E26953 GN2/4 - 53x16,2x7,5 cm - 4,25 L	46,00	6
3	E26952 GN1/4 - 26,5x16,2x7,5 cm - 2 L	33,00	6
4	E26948 25x25x12 cm - 3,8 L	41,00	6
5	E26947 19x19x9 cm - 1,5 L	26,50	6

Aluminium - Revêtement antiadhésif. Température d'utilisation -30° à +200°C

À partir de

26,50^{HT}
E26947idéal pour couper le pain
& tartiner le beurre**2,65^{HT}**
630150

Couteau petit-déjeuner

630150 **2,65** 1
Lame microdentée 10 cm. Passe au lave-vaisselle.**7,50^{HT}**
990210

Casier à couverts GN1/1

990210 4 compartiments **7,50** 1

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

**NEW****12,00^{HT}**
901580

Corbeille Svart ovale

901580 Noir - Ø30x13 cm **12,00** 1**16,10^{HT}**
001554

Corbeille à fruits

001554 Noir - Ø30x13 cm **16,10** 1
Autres tailles : nous consulter.

Coquetier grès

E14124 Blanc - Ø4,7x7 cm **1,50** 36
E14122 Bleu - Ø5,2x6,7 cm **1,90** 24QUANTITÉ
ARRIVAGE
LIMITÉE**4,30^{HT}**
905477

Cuillère à miel Olive

2,5x2,5x15 cm
905477 **4,30** 1
Bois d'olivier.**39,05^{HT}**
913045

Cuillère à confiture Aurora

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

boisson



Conserve la chaleur

À partir de
22,00^{HT}
042951**9,90^{HT}**
988052

Pichet inox isotherme

988052 1 L **9,90** 1
988351 1,5 L **11,00** 1
988301 2 L **11,50** 1Bouchon à bouton poussoir.
Double paroi en acier inox. Garanti
lave-vaisselle.

Pichet inox luxe

042951 1 L **22,00** 1
042952 1,5 L **25,00** 1
042953 2 L **29,00** 1

Bouchon hermétique.

16,70^{HT}
A17183

Bouteille isotherme

Ø 16x20 cm

1 A17183 1 L Blanche **16,70** 6
2 A17184 1 L Noire **16,70** 6**NEW**À partir de
19,00^{HT}
042406

Pichet inox isotherme à pompe

042406 2,5 L **19,00** 1
988358 3 L **31,70** 1

Tirage par simple pression sur le couvercle.

**6,90^{HT}**
B80676

Support pour pichet distributeur de boissons

B80676 Ø 19,5x18,5 cm **6,90** 6
Fil d'acier noir**Lacor**

L'ORIGINAL

**29,00^{HT}**
001562

Distributeur avec robinet

5 L - 25,4x18,2x31,5 cm
001562 **31,90** 1 **29,00** 2**79,00^{HT}**
106856

Distributeur Old Fashioned

7 L - Ø 27x50,5 cm

106856 **79,00** 1
Couvercle hermétique, support en métal noir.**25,00^{HT}**
E37354

Distributeur de boisson

E37354 5,5 L - Ø 18x30,5 cm **25,00** 1
Robinet en inox 18/10. Couvercle en acier avec fermeture hermétique**Lacor****25,00^{HT}**
901571

Distributeur avec robinet

3,6 L - Avec support métal
901571 **25,00** 1

chafing dish



À partir de
201,00^{HT}
E23923

Chafing dish

Lacor

E23923 GN2/3 - 4 L **201,00 1**
E23922 GN1/1 - 6 L **211,00 1**

Hauteur 20 cm - 600 W
Chafing dish en acier inoxydable de haute qualité avec boîtier en polypropylène. Panneau de commande numérique, température réglable de 20°C à 80°C. Couvercle en verre trempé avec système SoftClosing et poignée athermique. Récipient et couvercle amovibles pour faciliter le remplissage et le nettoyage. Pieds antidérapants.



59,90^{HT}
000850

Brûleur à alcool uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1

625x353x345 mm

000850 59,90 1

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



209,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1

000851 670x460x440 mm **209,00 1**

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'essuyage et de nettoyage. Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool



199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1

510x540x480 mm

003189 199,00 1

Couvercle amovible. Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne sans eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.



61,50^{HT}
003191

Élément de chauffe pour chafing dish

003191 61,50 1

230 V - 350 W
160x110x115 mm



46,00^{HT}
000855

Résistance électrique sans thermostat

000855 46,00 1

Vous pouvez ainsi opter pour un système de chauffe électrique ou un système de chauffe par gel.



21,50^{HT}
980702

Gel de chauffe

Seau de 4 kg

980702 21,50 4



1,00^{HT}
042701

Gel de chauffe éthanol

Boîte de 225g

042701 1,00 24



6,50^{HT}
042702

Alcool gélifié éthanol

Flacon 1 L

042702 6,50 12

PLAT DE SERVICE



À partir de
8,90^{HT}
002070



Légumier UNI

002070 ø 20 cm - 1,55 L **8,90 1**

002071 ø 22 cm - 2,18 L **9,20 1**

002072 ø 24 - 2,65 L **11,20 1**



À partir de
12,80^{HT}
002073

Soupière UNI

002073 ø 22 cm - 3,25 L **12,80 1**

002074 ø 24 cm - 4 L **14,80 1**



10,00^{HT}
002075

1 Plat rond UNI

002075 ø 30 cm **10,00 1**



À partir de
6,60^{HT}
002077

3 Plat oval UNI

002077 34x22 cm **6,60 1**

002078 38x25 cm **7,60 1**

002079 41x27 cm **8,40 1**



2 Plat à poisson UNI

002076 60x27 cm **13,25 1**



À partir de
8,00^{HT}
002080

Plat à gratin oval

002080 25x15,5 cm **8,00 1**

002081 30,5x18,5 cm **9,20 1**

002082 38x23,5 cm **12,50 1**

Couverts de service inox
24,7 cm

041824 Fourchette **2,35 1**

041825 Cuillère **2,35 1**



plateau



Supergrip

1



Supergrip

2



Supergrip

3

À partir de
4,90^{HT}
501660À partir de
19,00^{HT}
A28017

NEW



CAMBRO

5
GARANTIE
ANS

Plateau Camtread

	Bord bas	Bord élevé
Ovale 73,5x60 cm	A29106 75,00 1	
Ovale 68,5x56 cm	A29102 55,00 1	
Ovale 59x49 cm	A28950 59,00 1	
Rond ø 45 cm		A28646 31,00 1
Rond ø 40,5 cm		A28452 25,00 1
Rond ø 35,5 cm		A28017 19,00 1

Plateau en fibre de verre avec surface caoutchoutée antidérapante. Prévu pour une utilisation intensive, résiste de -10 à +100°C. Compatible lave-vaisselle.

1 Plateau antidérapant Noir - Rectangulaire 46x36 cm	
501662	7,80 1

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

3 Plateau antidérapant Noir - Rond	
501660 ø36 cm	4,90 1
501661 ø40 cm	6,90 1

**28,50^{HT}**
889912Plateau rectangulaire GN1/1
53x32x3 cm889912 Noir **28,50** 1

Plateau en mélamine.

**9,00^{HT}**
B78442

Plateau limonadier

B78442 ø36x2,5 cm **9,00** 1**19,80^{HT}**
041034**36,00^{HT}**
041033MADE IN
FRANCE

Plateau de service

041034 Sans anse 45x31 cm **19,80** 1
041033 Avec anse 45x31 cm **36,00** 1**18,00^{HT}**
093887MADE IN
FRANCEPlateau Papillon - chêne clair
093887 41x29 cm**18,00** 20

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

MADE IN
FRANCE

Pour toutes les références



26x36 cm

3,90^{HT}
890464

Fast food - 26x36 cm

890464 Gris	3,90 45
890465 Bleu ciel	3,90 45
890466 Rouge	3,90 45
890467 Anis	3,90 45
890468 Marron	3,90 45
890469 Noir	3,90 45
890470 Sable	3,90 45

Carton de 45 plateaux.

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



46x36 cm

Fast food - 46x36 cm

890457 Gris	6,00 40
890458 Bleu marine	6,00 40
890459 Rouge	6,00 40
890460 Vert	6,00 40
890461 Chocolat	6,00 40
890462 Ivoire	6,00 40
890463 Noir	6,00 40

Carton de 40 plateaux.

**11,50^{HT}**
632026

Plateau - 600x400 mm

632024 Blanc	11,50 20
632025 Noir	11,50 20
632026 Rouge	11,50 20

Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C.



Coins renforcés

Plateau gris moucheté

945206 36x46 cm	6,10 12
945207 32,5x26,5 cm - GN1/2	5,15 12
945208 32,5x53 cm - GN1/1	6,95 12

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

**6,90^{HT}**
083836Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté
Polyester et fibre de verre083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **6,90** 20
083835 GN1/1 - 53x32 cm **10,20** 20Plateau Le Texan - gris moucheté
Polyester et fibre de verre980810 46x36 cm **7,90** 20

Garanti 3 ans contre la casse. Plateau teinté et renforcé uniquement dans la masse, mono matière. Garanti lave-vaisselle. Bonne résistance aux chocs. Système de bossages dits 3 en 1, les renforts des angles font également fonction de guide d'empilage et de bossages de séchage. Apte au contact alimentaire.

Évolution naturelle
du design

Plateau Profil 2 - chêne clair

093888 46x36 cm **22,00** 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.

LA COLLECTIVITÉ

Spécial boissons chaudes

16,60^{HT}
085800



Pichet isotherme - 1,2 L

085800 Blanc 16,60 6
085801 Taupe 16,60 6

À partir de
9,90^{HT}
988052



Pichet inox isotherme

988052 1 L 9,90 1
988351 1,5 L 11,00 1
988301 2 L 11,50 1

Bouchon à bouton poussoir.
Double paroi en acier inox. Garanti
lave-vaisselle.



À partir de
19,00^{HT}
042406

Pichet inox isotherme à pompe

042406 2,5 L 19,00 1
988358 3 L 31,70 1

Tirage par simple pression sur le couvercle.

À partir de
9,50^{HT}
018559

Spoodle - Acier inoxydable

018559 Bleu ø 6,5 cm - 60 ml 9,50 1
018560 Crème ø 7,4 cm - 90 ml 9,50 1
018561 Gris ø 8,2 cm - 120 ml 9,85 1
018562 Vert ø 9,3 cm - 175 ml 10,85 1
018563 Orange ø 10,2 cm - 235 ml 11,35 1

Manche nylon anti-microbien (technologie AGIO).



- Poignée en nylon résistante jusqu'à 232 °C
- Code couleur et marquage de capacité sur la poignée
- Portions constantes et précises
- Propriétés antimicrobiennes entièrement naturelles
- La conception monobloc est facile à nettoyer
- L'encoche d'arrêt sur la poignée empêche l'ustensile de glisser

NEW

Chariot pliable pour un gain de place

215,00^{HT}
E37373



Chariot de service pliant

Lacor

E37373 68,5x41x91,5 cm 215,00 6

Utilisation intérieure comme en extérieure. Matériaux résistants et légers. Poignées des deux côtés pour une manipulation facile. Trois étagères supportant 30 kg chacune. Loquet de verrouillage pour maintenir le chariot en position pliée. 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

53,50^{HT}
988217



28,00^{HT}
988216



127,00^{HT}
988215

LIVRAISON
EN KIT

PRIX
LE PLUS
BAS

Chariot de service gris foncé

988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 103x49,5x95 cm 127,00 1
988217 Corbeille à déchets 53,50 1
988216 Boîte à couverts 28,00 1

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Larges poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.

plateau repas



À partir de
3,80^{HT}
519390

Vaisselle inox enfant

1 C27973 Plateau 2 compartiments - 21x21x2,2 cm 7,25 6
2 C27974 Plateau 3 compartiments - 21x21x2,2 cm 8,00 6
3 E18634 Tasse à anses avec couvercle - 30 cl - ø 8,5/15x15 cm 15,80 6
4 519390 Gobelet - 18 cl - ø 7x7,5 cm 3,80 12

Inox

NEW



À partir de
4,25^{HT}
150330



Plateau à compartiments inox

1 E18579 Plateau 6 compartiments - 38x27,2x2,5 cm 12,50 6
2 519392 Plateau 5 compartiments 30,5x23,5x2,5 cm 8,60 6
3 519391 Plateau 4 compartiments 25x20,5x2,5 cm 6,50 6
4 C27942 Plateau 3 compartiments - 24x17x4 cm 8,90 6
5 150330 Couvercle pour plateau 4 compartiments 4,25 1

Vaisselle inox

6 519395 Assiette 3 compartiments ø 24x3 cm 4,40 6
7 C27911 Assiette plate ø 20x1,3 cm 5,90 6
8 519394 Assiette compartimentée - ø 20x3 cm 4,35 6
9 E30761 Ravier 20 cl - 12,2x12,2x4,1 cm - 20 cl 4,75 6

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.



PLASTOREX

Très bel aspect
de surface brillant



vaisselle

vaisselle en verre trempé



Un service en salle sécurisé : lorsqu'un choc ou une succession de chocs réussissent à percer la carapace extérieure du verre trempé, celui-ci se casse en morceaux de verres peu tranchants.



Un verre trempé peut être jusqu'à 5 fois plus résistant qu'un article n'ayant pas subi de traitements spéciaux.



Les produits trempés résistent à des écarts de température de 135°C. Ils passent ainsi du four ou de la salamandre à l'eau froide sans risque de casse.



RESTAURANT BRUSH

ARCOROC

Orange

Jaune

Vert

Bleu

Cherry

Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	4,45 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	4,45 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	3,98 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	3,80 6
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	-	-	066683	066688	903125	3,20 6
Ravier carré 11x11 cm	-	-	-	-	903128	4,70 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	3,65 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	-	903127	3,20 6
Tasse thé 19 cl	-	903091	903092	903093	-	3,60 6
Soucoupe thé ø 14 cm	-	903095	903096	903097	-	3,10 6

Grande aile inclinée, bonne prise en main. Maintien des aliments au centre de l'assiette. Encombrement minimal sur plateau, conservation de la chaleur. Épaisseur, solidité. Résistance aux chocs mécaniques et aux variations thermiques jusqu'à 130°C. Fabriqué dans un matériau non poreux, tout risque de prolifération microbienne est ainsi écarté.



RESTAURANT

HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASSEXTRA
RESISTANT
PLUS THERMO-CHOC

ARCOROC

Assiette

Sans filet

Boîte

Carton

Filet bordeaux

Boîte

Carton

Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201	3,41 6	3,10 24	065221	4,13 6	3,75 24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208	3,41 6	3,10 24	065228	4,90 6	4,45 24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206	3,08 6	2,80 24	065226	3,91 6	3,55 24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207	2,48 6	2,25 24	065227	3,08 6	2,80 24

Coupelle, bol, saladier

Sans filet

Boîte

Carton

Filet bordeaux

Boîte

Carton

Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	903048	2,04 6	1,85 36	-	-	-
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046	3,58 6	3,25 24	-	-	-
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047	3,63 6	3,30 24	-	-	-
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396	1,76 6	1,60 36	046397	3,41 6	3,10 36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036	2,04 6	1,85 36	903037	2,81 6	2,55 36

Tasse et soucoupe

Sans filet

Boîte

Carton

Tasse café 8 cl	065260	1,42 12	1,29 48	-	-	-
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264	1,16 6	1,05 48	-	-	-
Tasse thé 13 cl	065261	1,72 12	1,56 48	-	-	-
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265	1,32 6	1,20 48	-	-	-
Tasse déjeuner 25 cl	065263	2,07 6	1,88 36	-	-	-
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267	1,65 6	1,50 36	-	-	-

NOVA AQUITANIA

1,15 HT
631080

STAIRO

0,94 HT
903673

S'empile avec la feston

FESTON

1,18 HT
001021

L'ORIGINAL

Nova Aquitania

Blanc

ARCOROC

boîte

carton

Assiette plate ø 22,5 cm	631080	1,15 24
Assiette plate ø 15,5 cm	631081	1,05 24
Assiette creuse ø 22 cm	046323	1,27 24
Bol 50 cl	046321	1,35 12
Coupelle ø 13 cm	046317	1,21 6 1,10 36

Nouvelle gamme ultra légère adaptée aux collectivités qui cherchent à réduire les risques de TMS (trouble musculosquelettiques). Adaptée à l'usage intensif, résistante aux chocs. Diamètre du bassin réduit pour éviter le gaspillage alimentaire.

HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS

Stairo - Verre trempé blanc

Boîte

Carton

903670 Assiette plate - ø 25 cm	1,12 6	1,02 24
903671 Assiette plate - ø 23,5 cm	1,10 6	1,00 24
903672 Assiette creuse - ø 23,5 cm	1,12 6	1,02 24
903673 Assiette dessert - ø 19 cm	1,03 6	0,94 24
903674 Bol 50 cl - ø 13,2 cm	1,54 6	1,40 36

HIGH
RESISTANCE
OPAL GLASS

Feston Verre trempé blanc

Boîte

Carton

001021 Assiette plate - ø 25 cm	1,30 6	1,18 24
010383 Assiette plate - ø 23 cm	1,13 6	1,03 36
030715 Assiette creuse - ø 21 cm	1,13 6	1,03 36
030716 Assiette dessert - ø 19 cm	1,10 6	1,00 24

Verre trempé, résistant aux chocs. Passage au lave-vaisselle.



vaisselle en porcelaine

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée



Oslo Blanc

1	064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	2,90	12
2	064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,40	6
3	064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,45	6
4	064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	1,95	12
5	064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,45	6
6	064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,45	6
7	064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	2,00	6
8	064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,30	6
9	064607	Tasse déjeuner 28 cl	2,90	12
	064606	Sous-tasse thé et déjeuner ø 13,6 cm	2,10	6
10	064605	Tasse à thé 15 cl	2,40	12
11	064603	Tasse à café 9 cl	1,50	12
	064604	Sous-tasse ø 12,3 cm	1,00	6



À partir de
1,00^{HT}
064604

L'ORIGINALE*
gravée au dos

La gamme adaptée
au service sur plateau

AUTONOMY

Verre trempé

Technique et fonctionnel
pour les personnes en perte d'indépendance



NEW



Autonomy	Sans filet	Filet bleu	Filet rouge	ARCOROC
Assiette plate ø23 cm	E44173	3,60 E44176	4,80 E44179	4,80 12
Assiette creuse ø23 cm	E44174	3,60 E44177	4,80 E44180	4,80 12
Assiette à dessert ø19 cm	E44172	3,20 E44175	4,30 E44178	4,30 12

Conçue pour faciliter les repas des personnes en perte d'indépendance, Autonomy se veut technique et fonctionnel. Les assiettes ont un puit profond pour éviter à la nourriture de sortir de l'assiette, une profondeur optimisée pour que les résidents ne lèvent pas trop leurs couverts et donc leurs bras et un bourrelet pour éviter que le pouce ne touche les aliments. La version couleur permet de mieux visualiser la nourriture.

SMART

Porcelaine



Porcelaine dure
Résistance aux chocs



À partir de
1,40^{HT}
044303

Smart

1	044300	Assiette plate ø 27 cm	2,40	6
2	044301	Assiette plate ø 23 cm	1,90	6
3	044302	Assiette plate ø 19 cm	1,55	6
4	044303	Assiette plate ø 16,5 cm	1,40	6
5	044304	Assiette creuse ø 23 cm	1,80	6

régithermie

Garantie le maintien de la nourriture à une température optimale, sans ventilation, pendant plusieurs dizaines de minutes. Résistance hautes températures & chocs. Fond plat régithermie.

Assiette plate ronde Heat System - opal

ARCOROC

Boîte Carton

903283	Assiette semi creuse ø 25 cm	4,30	12
903281	Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm - 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3	9,60	12
903282	Bol empilable ø12x6,2 cm - 40 cl	2,19	6 1,99 24



À partir de
1,99^{HT}
903282

Bol empilable



vaisselle anti-dérapante

14,90^{HT}
066400



Assiette creuse

066400 ø 23,5x4 cm - Bleu **14,90 12**

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



Design



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.



Cloche transparente

960211 ø 23,5 cm **9,97 6**

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



thermodynamique



Système breveté qui permet de ralentir la perte de calories (chaud) et de frigories (froid).

À partir de
30,50^{HT}
905131



Vaisselle thermodynamique

Bleu

Cassis

Assiette creuse ronde	066460	39,90	066461	39,90	6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	30,50	905132	30,50	6

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Ce système permet de ralentir la perte de calories (chaud) et des frigories (froid) grâce à la fermeture totale du couvercle. Idéal pour le service en chambre (potages, cafés, chocolats, mixés). Base antidérapante pour une stabilité optimale. Empilable avec ou sans couvercle. Passage au lave-vaisselle et au micro-ondes (sans couvercle). Température jusqu'à 80°C.



Sa grande légèreté permet une manipulation facile

À partir de
4,45^{HT}
066531

Assiette 1/2 creuse

ø 23 cm

ø 18 cm

Bleu

Jaune

Vert

066528

066466

066474

066531

066467

066475

6,80 30

4,45 30

Sans bisphénol A, sans phtalate. Surface grainée anti-rayures. Passe au lave-vaisselle.



1



2



3



4



5



6

Vaisselle couleur - Bleu

1	905078	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	5,90	25
2	905071	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	6,95	25
3	905104	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6x4,1 cm	3,80	48
4	905108	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	5,00	48
5	905100	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	5,80	48
6	905074	Compotier rond 10 cl - ø 12x3,3 cm	3,65	48

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

vaisselle spécialisée

Nouveau litrage : 0,5L
Nous consulter
pour les autres coloris

À partir de
7,50^{HT}
086817

INCASSABLE

À partir de
1,89^{HT}
086100



Copolyester	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Rouge grenadine	PLASTOREX
Pichet 0,5 L sans couvercle	086817	-	7,50 086818	-	-	-	-	7,50 1
Pichet 1 L sans couvercle	086090	-	9,00 086091	086092	086093	086094	086117	9,00 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	-	2,25 086096	086097	086098	086099	086114	2,25 6
Gobelet 16 cl	086100	086298	1,89 086101	086102	086103	-	086810	1,89 24
Gobelet 20 cl	086105	086929	2,16 086106	086107	086108	-	086811	2,16 24

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



Nouveau litrage : 0,5L
Nous consulter pour les autres coloris

1,65^{HT}
085903



polypropylène	Transp.	Blanc	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	PLASTOREX
Pichet 0,5 L sans couvercle	086815	-	4,10 086816	-	-	-	4,10 1
Pichet 1 L sans couvercle	085916	085926	4,20 085905	085906	085907	085908	4,20 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	085925	1,85 085910	085911	085912	085913	1,85 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	-	6,00 090070	090071	090072	090073	6,00 6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	086814	2,20 090074	090075	090076	090077	2,20 6
Gobelet 15 cl	-	-	085900	085901	085902	085903	1,65 12

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



Diminue la mobilisation cervicale douloureuse
et limitée dans l'arthrose et la maladie de Parkinson.



Parfaitement
empilables !



À partir de
5,10^{HT}
083000



Pichet copolyester

083000	95 cl	5,10	12
083001	1,4 L	6,40	12
083002	1,75 L	7,20	6



Mug copolyester bleu
20 cl - ø 7x8 cm

905461	3,60	12
--------	------	----

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



3,35^{HT}
066465



Gobelet à découpe nasale bleu
16 cl - ø 7,2x10 cm

066465	3,35	25
--------	------	----

Sans bisphénol A - Sans phtalate. Gobelets emboîtables.



6,60^{HT}
066464

Support antidérapant bleu
Hauteur 4 cm

066464	6,60	10
--------	------	----

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

Évite le renversement



Couverts enfant

E25590	Couteau de table	1,45	6
E25588	Fourchette	1,05	6
E25589	Cuillère	0,93	6



Poignée ergonomique

1,90^{HT}
942110



Couverts enfant 145 mm
Manche polypropylène

150190	Couteau de table	1,15	12
150192	Fourchette	1,15	12
150191	Cuillère	1,15	12

Couteaux copolyester 21 cm

942110	Cassiss	1,90	12
942111	Bleu	1,90	12

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



À partir de
6,20^{HT}
085009

Ramasse-couverts

085009	Gris GN 1/1 sans couvercle	6,20	1
085011	Bleu GN 1/1 sans couvercle	9,20	1
085017	Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	5,88	1
085018	Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts	115,00	1



1,10^{HT}
913048

Couteau à steak Valmy

913048	Lg 22,4 cm - lame microdentée	1,10	12
--------	-------------------------------	------	----

Inox 13/0

0,67^{HT}
053055



Couteau de table

053055	Lg 11 cm - lame microdentée	0,67	12
--------	-----------------------------	------	----

Manche polypropylène 2 rivets



0,45^{HT}
041634

Couteau à steak Reflex

041634	Lg 12 cm - lame microdentée	0,45	24
--------	-----------------------------	------	----

couvert



À partir de
0,11^{HT}
051003

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Valmy

Amelo

051000	Fourchette de table	0,26	12
051004	Couteau de table	0,40	12
051001	Cuillère de table	0,26	12
051003	Cuillère à café	0,11	12
041815	Fourchette à dessert	0,27	12
A15907	Couteau à dessert	0,44	12
041816	Cuillère à dessert	0,27	12
E25592	Cuillère à moka	0,14	12

Inox 18/0 - Ep. 1,5 mm



À partir de
0,26^{HT}
045497

Vieux Paris

Amelo

045495	Fourchette de table	0,61	12
045498	Couteau de table	1,62	12
045496	Cuillère de table	0,61	12
045497	Cuillère à café	0,26	12

Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition standard.



NEW

Finition miroir
Ergonomique
Manche ABS

À partir de
1,50^{HT}
A15893

Prisma Framboise

Amelo

Fourchette de table	A15891	2,00	6
Couteau de table	A15890	2,00	6
Cuillère de table	A15892	2,00	6
Cuillère à café	A15893	1,50	6

Inox 18/0 - Ep. 2 mm - Finition miroir - Manche ABS.



À partir de
0,70^{HT}
050953

Zoé

arts

050951	Fourchette de table	1,00	12
050950	Couteau de table	1,40	12
050952	Cuillère de table	1,00	12
050953	Cuillère à café	0,70	12

Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm



À partir de
0,50^{HT}
001333

Alida

comas

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

Inox 18/0 - Ep. 2,2 mm



À partir de
8,60^{HT}
083705



Granité transparent

083705	ø 20 cm 2 L	8,60	1
083707	ø 23 cm 3,5 L	9,25	1
083709	ø 27 cm 5 L	12,55	1
083713	ø 31 cm 7,5 L	15,50	1

Saladier en polypropylène.

contenant

À partir de
1,35^{HT}
064072



Compotier

064072	15 cl - ø 12 cm	1,35	12
064073	22,5 cl - ø 13,3 cm	1,70	6
064074	37 cl - ø 15,5 cm	1,95	12

0,80^{HT}
E37522

NEW

Pyros

E37522	Assiette 11 cm	0,80	6
--------	----------------	------	---



Ravier

064120	20 cl - 11x11 cm	1,55	12
064121	25 cl - 15x9,3 cm	1,75	12



Ramequin
13cl - ø 8,5x6,1 cm

160960	2,90	12
--------	------	----



Bol Arcole blanc
40cl - ø 13 cm

044604	2,10	6
--------	------	---

2,55^{HT}
064117

L'ORIGINAL

SARREGUEMINES FRANCE 57141



Plat sabot

064117	n°2 - 19,7x11,8 cm	2,55	12
--------	--------------------	------	----

À partir de

0,90^{HT}
064076



Coupelle

064076	8 cl - ø 10,2 cm	0,90	12
064077	16 cl - ø 13 cm	1,70	12

À partir de

2,00^{HT}
064609



Bol Oslo

064609	40cl 13,8x13 cm	2,00	6
064610	60cl 16x15,3 cm	2,30	6



À partir de
0,60^{HT}
030007

Coupelle Lys

	Boite	Carton
037011	3,5 cl - ø 6 cm	0,60 36
030007	7,5 cl - ø 7,5 cm	0,66 4 0,60 96
030008	12 cl - ø 9 cm	0,68 6 0,62 72
030009	20 cl - ø 10,5 cm	0,77 6 0,70 72
030010	31 cl - ø 12 cm	0,88 6 0,80 72
030023	50 cl - ø 14 cm	1,30 6 1,18 48

Saladier Lys

030024	90 cl - ø 17 cm	1,72	6	1,56	24
030025	1,55 L - ø 20 cm	2,19	6	1,99	24
030026	2,4 L - ø 23 cm			2,88	12
030027	3,4 L - ø 26 cm			4,60	12

Saladier carré Lys

	Boite	Carton
037036 15 cl - 9x9 cm	0,92 6	0,84 72
037037 30 cl - 11x11 cm	1,05 6	0,95 72
037038 61 cl - 14x14 cm	1,64 6	1,49 24
037039 1,15 L - 17x17 cm	2,04 6	1,85 24



Ramequin

064116	n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm	0,79	6
064115	n°2 - 11 cl - ø 8 cm	0,80	6
064114	n°1 - 19 cl - ø 10 cm	1,10	6



À partir de
0,82^{HT}
030021

Ramequin

	Boîte	Carton
030021 13,5 cl - ø 8,5x4 cm	0,90 4	0,82 96
030020 24 cl - ø 10x4,8 cm	1,27 4	1,15 48

1,62^{HT}
A95061



Ravier

A95061	37 cl - 15x9,5x4 cm	1,62	48
--------	---------------------	------	----

À partir de
1,20^{HT}
050206



Plat individuel

050206	ø 9x5,5 cm 15 cl	1,20	12
--------	------------------	------	----



Saladier carré

043325	14,7x14,7x7,7 cm	4,80	4
043326	17,3x17,3x8,3 cm	5,20	4
043327	20x20x8,5 cm	7,40	3
043328	25,4x25,4x8,6 cm	9,60	3



À partir de
1,20^{HT}
050206

1,32^{HT}
030001



Bol parisien
51 cl - ø 13,5x6,5 cm

	boite	carton
030001	1.45 6	1.32 72

verrerie

À partir de
0,70^{HT}
030011

Empilable

Boîte	Carton
030011 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,77 6 0,70 72
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm	0,94 6 0,85 72

Lola

À partir de
0,63^{HT}
030016

Boîte	Carton
030016 16 cl - ø 7 x 7 cm	0,69 6 0,63 72
032017 20 cl - ø 7,4x7,6 cm	0,84 6 0,76 72

À partir de
0,58^{HT}
030015

Gigogne

Boîte	Carton
030015 n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm	0,64 6 0,58 72
030014 n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm	0,75 6 0,68 72
030013 n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm	0,95 6 0,86 72

À partir de
1,05^{HT}
031660EXTRA RESISTANT
FULLY TEMPERED GLASS
ARCOROC

Log

Boîte	Carton
031661 16 cl - ø 6,3x8 cm	1,27 6 1,15 72
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm	1,16 6 1,05 72

À partir de
0,84^{HT}
033008EXTRA RESISTANT
FULLY TEMPERED GLASS
ARCOROC

Norvège

Boîte	Carton
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm	0,92 6 0,84 72
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm	0,99 6 0,90 72

À partir de
0,90^{HT}
033646

VERRE TREMPÉ

Gobelet Stack

Boîte	Carton
033646 12 cl - ø 6,2x7,5 cm	0,90 12
033647 18 cl - ø 7,1x7,9 cm	0,98 12
033648 25 cl - ø 8x8,6 cm	1,10 12

À partir de
0,80^{HT}
988621

Forum

Boîte	Carton
988621 16 cl - ø 6x6,5 cm	0,88 6 0,80 72
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm	1,06 6 0,96 72

1,00^{HT}
031142

Oxygen

Boîte	Carton
16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm	
031142	1,10 6 1,00 72

1,95^{HT}
905204

Barshine

Boîte	Carton
21 cl - ø 7,5x8,3 cm	
905204	1,95 6



VERRE TREMPÉ



Rocky Stack

Boîte	Carton
28 cl - ø 8,24x8,6 cm	
033642	1,25 12

0,72^{HT}
033100

Habana

Boîte	Carton
033100 17 cl - ø 7x7,5 cm	0,72 12
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm	0,86 12

À partir de
0,62^{HT}
030018

Picardie

Boîte	Carton
030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm	0,68 6 0,62 144
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm	0,77 6 0,70 72
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm	0,76 72

À partir de
2,59^{HT}
049457

VERRE TREMPÉ

Colosseo

Boîte	Carton
049457 22 cl - ø 6,2x12,4 cm	2,84 6 2,59 24
049455 28 cl - ø 6,8x13,7 cm	3,04 6 2,76 24

À partir de
1,70^{HT}
033639

Stack Copa

Boîte	Carton
033639 19 cl - ø 7x11 cm	1,70 12
033640 25 cl - ø 7,55x11,7 cm	1,80 12

carafe

À partir de
11,60^{HT}
041035

Pot empilable

Boîte	Carton
041035 1 L	11,60 1
041036 1,5 L	14,20 1
041037 2 L	16,20 1

À partir de
1,68^{HT}
030805

Carafon à vin ARCOROC

Boîte	Carton
030805 25 cl	1,68 12
030806 50 cl	1,95 12
030807 1 L	2,98 6

À partir de
2,38^{HT}
031000

Broc Arc ARCOROC

Boîte	Carton
031000 50 cl	2,38 12
031002 1 L	3,28 6
031004 1,3 L	4,27 6

À partir de
2,38^{HT}
030801

Carafe carré ARCOROC

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

corbeille



Corbeille ovale cannelée inox
 040999 Lg 26 cm 4,90 1
 040998 Lg 31 cm 6,35 1



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



Corbeille à pain
 E38022 26x20x6,5 cm 5,50 1
 Polypropylène tressé chocolat.



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



Corbeille à pain
 1 D22743 Ronde 21x6 cm 1,75 1
 2 D22745 Ovale 24,5x18x6,5 cm 1,90 1
 Polypropylène tressé miel.



Corbeille à pain
 1 D22658 Ronde ø 18x6 cm 1,50 6
 2 D22659 Ovale 15x12x10 cm 1,20 6
 3 D22660 Ovale 20x15x7 cm 1,50 6
 Bambou tressé.



Corbeille à pain
 D22649 ø 18x8 cm 2,60 1



Corbeille à pain
 ø 15x15 cm
 1 E37348 Crème 3,90 6
 2 E37350 Noir 3,90 6

Corbeilles à pain en tissu (coton, viscose et polyester). Lavables à la main ou en machine. Empilables, pliables et compactes. Réversibles avec un design double face, pour adapter facilement le style à l'ambiance ou à la décoration de la table.



Corbeille à pain noire
 514552 Ronde ø 16 cm 7,00 1
 514550 Ronde ø 20 cm 9,50 1
 514551 Ovale 28x16 cm 9,50 1
 Corbeille empilable en polypropylène.
 Passe au lave-vaisselle.



Corbeille plastique noire
 E38023 Ronde ø 18x5 cm 1,45 1
 E38024 Ronde 23x6,5 cm 1,80 1
 E38025 Ovale 24,5x18x6,5 cm 1,70 1
 Corbeille en polypropylène. Tressé noir.



Corbeille à pain
 D22553 ø 23x8 cm 1,60 6
 Bambou tressé



Panière Nordik
 ø 14x10 cm
 E25593 Beige 12,80 1
 E25594 Encre 12,80 1
 E25595 Camel 12,80 1
 E25596 Gris 12,80 1

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

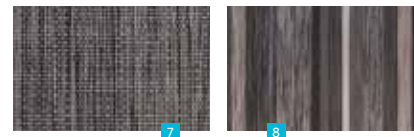
set de table



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

Set de table individuel Saura
 45x35 cm
 E12196 Vert 15,00 1
 E12197 Azur 15,00 1
 E12198 Marron 15,00 1

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



Set de table vnyl tissé 45x30 cm

1 914210 Lanta 3,50 6
 2 914211 Kotao 3,50 6
 3 914212 Sumba 3,50 6
 4 914213 Biak 3,50 6
 5 914214 Gilli 3,50 6
 6 914215 Rinca 3,50 6
 7 018530 Marron/noir 3,25 6
 8 018531 Lignes marron 3,25 6

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



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



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



Pochette à couverts
 004121 10x24 cm 10,70 1
 Simili osier couleur acier blanc/acier avec surpiqûre.

SONOLYS
 TEXTILE

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

CONSULTEZ-NOUS !

LA SALLE

accessoire de table



11,90^{HT}
986468



de Buyer

Moulin à poivre Paso
10 cm - foncé

986468 **11,90** 1

Mécanisme en acier taillé.



17,50^{HT}
862045



Bistrorama - 10 cm

862045 Poivre Ardoise **17,50** 1

862046 Sel Ivroise* **17,50** 1

Moulin en bois laqué. Mécanisme garanti à vie.



15,50^{HT}
862036

Moulin Bistro - 10 cm

862041 Sel - naturel* **15,50** 1

862036 Poivre - chocolat **15,50** 1

Mécanisme garanti à vie.

MÉCANISME ZIRLION : pour moudre tous type de sel avec une précision inégalée. Mécanisme robuste et ultra-résistant qui garantit en quelques secondes une mouture glacée ou croquante, selon vos préférences



Disponible sur toute la collection à partir de Mars 2026



À partir de
18,50^{HT}
861105

Moulin bois Paris

1	861105 Sel - Naturel 12 cm*	18,50 1
2	861108 Poivre - Chocolat 12 cm	18,50 1
3	E11244 Sel - Naturel 15 cm*	19,50 1
4	E11243 Poivre - Chocolat 15 cm	19,50 1
5	900828 Poivre - Chocolat 27 cm	29,00 1
6	861118 Poivre - Chocolat 40 cm	43,50 1

Mécanisme traditionnel Peugeot, garanti à vie.



À partir de
17,00^{HT}
986466

de Buyer

Moulin Java foncé - 14 cm

986466 Sel **17,00** 1

986464 Poivre **17,00** 1

Mécanisme en acier taillé.

Moulin à poivre Java - 21 cm

986462 Foncé **20,40** 1

986463 Naturel **20,40** 1

Mécanisme en acier taillé.

À partir de
33,00^{HT}
E37428



Bistro 10 cm

1	E37428 Sel miroir*	33,00 1
2	E30705 Poivre miroir	33,00 1
3	E37429 Poivre cuivré	29,00 1
4	E37430 Sel cuivré*	29,00 1



6,50^{HT}
E14145



Moulin acrylique

11,8 cm

E14145 Poivre **6,50** 1

E14146 Sel **6,50** 1



19,70^{HT}
900811

Moulin acrylique Nancy

900812 Sel sec - 12 cm* **19,70** 1

900811 Poivre - 12 cm **19,70** 1

Mécanisme garanti à vie.



33,90^{HT}
905470

Ménagère Urban

Sel et poivre

905470 8,5x12x24 cm **33,90** 1



À partir de
25,90^{HT}
862047

Line

862047 Poivre carbone 12 cm **25,90** 1

862048 Sel aluminum 12 cm* **25,90** 1

900831 Poivre carbone 18 cm **29,00** 1

900832 Sel aluminum 18 cm* **29,00** 1

Mécanisme garanti à vie.



9,35^{HT}
018532

Moulin acrylique - 15,5 cm

018532 Poivre **9,35** 1

018533 Sel **7,80** 1



NEW

25,00^{HT}
E37431

Moulin bois Clermont 24 cm

1 E37431 Poivre - chocolat **25,00** 1

2 E37432 Sel - naturel* **25,00** 1

Mécanisme garanti à vie.



8,90^{HT}
E11245

Plateau Bambou avec anse

	unité	carton
E11245 Naturel	9,79 1	8,90 6
E11246 Noir	1	8,90 6

Convient aux moulins de 18cm de hauteur maximum et de diamètre 65mm maximum. En off, permet de retirer les moulins avant le dessert et limiter ainsi le vol.



Adaptez vos épices en interchangeant la fiole en verre !



Maestro 11 cm

1	900824 Moulin	29,00 1
2	900825 Set de 3 fioles	8,70 1

Mécanisme breveté u>Select. Fioles fournies vides. Mécanisme garanti à vie.

0,90^{HT}
050004



Cube

1,8x1,8x4,8 cm

050004 Salière	0,90 12
050005 Poivrière	0,90 12

1,48^{HT}
046388



Salière damier

ø 4,5x8,3 cm

046388	1,48 36
--------	---------

Bouchon bakélite noir

1,50^{HT}
046501



Salière/poivrière

carré - 4x4x9,5 cm

046501	1,50 12
--------	---------

À partir de

1,02^{HT}
046500



Eiffel Tower

ø 4,5x11 cm

046500 Salière	1,02 12
046499 Poivrière	1,05 12

Transparent, bouchon chromé.

ménagère & fromagère

8,50^{HT}
890401



Ménagère

Sel, poivre et moutarde

890401	8,50 1
--------	--------

5,80^{HT}
890400



Ménagère

Sel et poivre

890400	5,80 1
--------	--------

À partir de
3,50^{HT}
087140



1

2

Saupoudreuse

Avec doseur

1	087138 ø16,5x7,5 cm	3,70 4
2	087140 ø13,5x7,5 cm	3,50 4

Saupoudreuse avec bouchon plat inox

18,80^{HT}
905473



Service à parmesan

11x15x7 cm - 0,18 L

905473	18,80 1
--------	---------

Acier inoxydable. Avec bol verre et cuillère.

À partir de
4,50^{HT}
041639



Saucière

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

17,90^{HT}
630121



Caddy de table - tonneau

630121 ø 11,5x14 cm	17,90 1
---------------------	---------

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



4,40^{HT}
519957

Vinaigrier Optima

25 cl - 7,5x5 cm

519957	4,40 12
--------	---------



4,50^{HT}
030171

Huiler Optima

25 cl - 7,5x5 cm

030171	4,50 12
--------	---------

7,36^{HT}
033123



Huiler 40 cl

avec couvercle ø 7,4x15,6 cm

033123	7,36 6
--------	--------



carte menu



19,00^{HT}
014380

Intercalaire double transparent

014380 Pour format A4 **19,00 1**
Lot de 10. Pour protéger menu Rio et Tendance.



Tendance - Noir

014363 Menu - A4 **13,50 1**
014377 Carte des vins - A4 **14,75 1**

NEW

À partir de
9,90^{HT}
E44025



Carte-menu Signature

	Marron clair	Noir	Sable	Vert	Securif
Format A4 - 25,5x32 cm	E44024	E44026	E44028	E44030	14,90 1
Format A5 - 19x23,5 cm	E44025	E44027	E44029	E44031	9,90 1



7,20^{HT}
014400

Protège menu Basique A4 - 8 vues

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

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

Un détail qui fait la différence : personnalisez vos porte-menu pour une table à votre image



6,50^{HT}
E12210



Jeu de 12 rivets

E12210 Argentés **6,50 1**
E12209 Dorés **6,50 1**

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



14,00^{HT}
630259

Porte-menu Edgar

630259 25,5x32 cm **14,00 1**

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

Porte-menu Pablo

630258 Format A4 **21,00 1**

Personnalisation nous consulter

Intercallaires

630256 Format A4 **7,50 1**

Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



Porte Menu

	Saura vert	Simone marron	Bosco bleu	
Format A4 - 25,5x32 cm	E12200	E12202	E12201	19,00 1
Vin - 18x28,5 cm	E12203	E12205	E12204	16,50 1
Format A5 - 19x23,5 cm	E12206	E12208	E12207	15,00 1
Porte Facture - 11x18,5 cm	-	-	E12199	14,00 1

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



chevalet

46,00^{HT}
016219

Cube bois naturel Casa réservé

5,5x5,5 cm

016219 **46,00 10**

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



33,75^{HT}
014950



Chevalet de table

014950 30x50 cm **33,75 1**

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



Chevalet de table Funny

014857 Couleurs **10,50 10**

016220 Blanc **10,50 10**

Prix unitaire, vendu par paquet de 10.



Mini chevalet Rustik

016221 7x5 cm **13,50 10**

Prix unitaire. Set de 10 mini chevalets

Chevalet bois

Securif

	Format A4	Format A5	
Noir	014435	19,90	014436 15,95 1
Nature	014784	19,25	014785 15,45 1
Acajou	014470	19,25	014306 14,80 1
Teck	014244	19,00	014243 14,50 1

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

LA SIGNALÉTIQUE

intérieure & extérieure



À partir de
17,00^{HT}
014467

NEW

Ardoise murale rectangulaire Woody Securit®

014464 60x80 cm - Noir	28,50 1
014469 60x80 cm - Bois clair	28,50 1
014463 40x60 cm - Noir	19,00 1
014468 40x60 cm - Bois clair	19,00 1
014462 30x40 cm - Noir	17,00 1
014467 30x40 cm - Bois clair	17,00 1

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



18,50^{HT}
016212

À partir de
75,00^{HT}
014300

Securit®

Ardoise longue - 100x56 cm

014300 Wenge	75,00 1
014457 Teck	79,00 1

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

Ardoise murale Brunch

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

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



22,90^{HT}
630154



Tarif des consommations

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

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



Ardoise recto/verso avec poignée

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

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



26,40^{HT}
630153



À partir de
2,95^{HT}
014934

Large Medium

Feutre-craie blanc

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



13,40^{HT}
014477

Feutre craie métalliques

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

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



WATERPROOF

Feutre-craie blanc - Waterproof

014567 Large 7-15 mm - Lot de 2	13,00 1
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4	11,90 1
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4	28,35 1

Feutre-craie assortis - Waterproof

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4	11,90 1
014571 Large 7-15 mm - Lot de 4	28,35 1

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



À partir de
5,50^{HT}
016215

Feutre craie illumicraie - paquet de 2

016215 Blanc - pointe ronde 2 mm	5,50 1
016216 Argent - pointe biseautée	5,50 1
016217 Or - pointe biseautée	5,50 1

Paquet de 2. Lavable à l'eau.



2,85^{HT}
014880

Éponge magique nettoyante

014880	2,85 1
--------	--------

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



8,90^{HT}
014337

Spray nettoyant pour feutre-craie Securit®

014337 500 ml	8,90 1
---------------	--------



panneau de trottoir



Forte résistance au vent

195,00^{HT}
016218

Stop trottoir
60x150x90 cm

016218 195,00 1

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

71,60^{HT}
014433

Panneau de trottoir
014433 85x54,5x44 cm **71,60 1**

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


Chevalet de trottoir Cargo

59x95 cm

016211 99,50 1

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

 À partir de
99,50^{HT}
016211

 À partir de
115,00^{HT}
014520

PRIX EN BAISSÉ
Panneau Trottoir
70x125 cm

014572 Noir 119,00 1
014520 Teck 115,00 1
014521 Acajou 115,00 1

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


130,00^{HT}
630431

Forte résistance au vent

Panneau de trottoir
72,2x131x72 cm

630431 130,00 1

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

panneau d'accueil


Corde pour poteau

Noir



Laiton brillant (or)

014453 27,75 1


Chromé

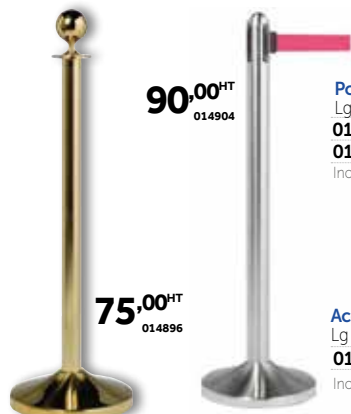
014897 27,75 1

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


65,00^{HT}
014908

Porte affiche
Format A4

 Doré pour poteau classique
à tête sphérique (doré)

014908 65,00 1

90,00^{HT}
014904

Poteau d'accueil à bande rétractable
Lg 210 x Ht 120 cm

014904 Bande rétractable rouge 90,00 1
014902 Bande rétractable noire 90,00 1

Inox


Accroche murale

Lg 210 cm

014398 Bande rétractable rouge 55,00 1

Inox

Poteau d'accueil classique
014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) 75,00 1
014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 105,00 1

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



DESIGN MODERNE

44,00^{HT}
988252

PRIX ATTRACTIFS
Poteau séparateur

Lg 200 x Ht 91 cm

988252 socle ø 35 cm 44,00 1

Acier inoxydable

NEW

19,50^{HT}
014345

Securif
Porte-affiche ventouse
pour vitrine
014345 19,50 1

Double-face


490,00^{HT}
014890

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


Porte-menus 4A4
Black Star
014890 144x50 cm - A4
490,00 1

Porte-menus - 99x52 cm
014516 6 pages 676,00 1

NEW

290,00^{HT}
014894

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

Securif
Pied + socle porte-menu
014894 290,00 1

96,00^{HT}
014357

Batterie lithium
014357
96,00 1

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



lampe de table



147,80^{HT}
158961

Bougies à LED rechargeables

12 bougies à LED multicolore
158961 70x40 mm

147,80 1

Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande. Temps de charge : 8h. Autonomie : 13h.

Lampe Sister

159047

15,60^{HT}
159047



DUNI

15,60 1/4

Prix du carton de 4.

Lampe à LED concept Good avec base en bambou. Ø 11x11 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



20,20^{HT}
159039

Lampe Easy

159039

DUNI

20,20 1/4

Lampe à LED concept Good avec support en bambou. Ø 10x24 cm. À utiliser avec les bougies à LED. Vendu par 4.



29,00^{HT}
014962

Lampe Angelina LED

Ø 10,5x30 cm

014962 Noire

014961 Blanche

29,00 1

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



49,00^{HT}
014955

Lampe Féline LED

Ø 11x38 cm

014955 Noire

014956 Blanche

53,90 1 49,00 6

Lampe basse consommation. Lampe avec variateur de lumière. Connectique de chargement magnétique. Câble USB inclu. Batterie professionnelle haute capacité.



999,00^{HT}
014957

Securit

Servante de chargement électronique

014957

999,00 1

Élegante, elle est facile à déplacer grâce aux roulettes. Gain de temps et de place pour recharger vos lampes.



NEW



Ø 12 cm

28 cm

Ø 11 cm



65,00^{HT}
E17027

Lampe de table Anton

E17027 Ø 12x28 cm

65,00 1

Avec station de charge, câble USB (sans bloc d'alimentation), télécommande avec piles. Abat-jour en verre effet miroir. Pied métal noir.

encaissement/cendrier

À partir de
0,95^{HT}
151108



Carnet de commande Autocopiant

151104 Dupli - Grand modèle

1,54 10 1,40 50

151114 Tripli - Grand modèle

1,93 10 1,75 50

151108 Dupli - Petit modèle

1,05 10 0,95 50

151118 Tripli - Petit modèle

1,60 10 1,45 50

Prix unitaire.

13,10^{HT}
048547

Pique fiche

sur socle marbre

048547 13,10 1



4,00^{HT}
901509

Porte addition à pince

15x11 cm - inox 18/10

901509 4,00 1



NEW

À partir de
0,33^{HT}
A04756



Bobine thermique addition et CB

A04756 57x40 mm - 5x10 P/C 0,36 10 0,33 50

E27976 80x80 mm - 10x3 P/C 1,76 3 1,60 30

A04756 : Prix de la bobine. Carton de 5 paquets de 10 bobines
E27976 : Prix de la bobine. Carton de 10 paquets de 3 bobines



7,00^{HT}
912225

Sonnette de réception

Ø 8,5x6 cm - 110g

912225 7,00 1

1,15^{HT}
914093

Ramasse miettes

Aluminium

914093 1,15 1

Longueur 11 cm



9,50^{HT}
087129

Ramasse miettes

Inox - 3 rouleaux

087129 16,5x9,5x4 cm 9,50 1



2,90^{HT}
A67877



Cendrier inox

A67877 Ø 10x3,5 cm

2,90 1

2,90^{HT}
988360



Cendrier inox

Ø 12 cm

988360 2,90 12

Avec couvercle



1,38^{HT}
033399

Cendrier Play verre

Ø 10,6x3,5 cm

033399 1,38 18

Prix unitaire, vendu par 18.



0,85^{HT}
538550

Mini cendrier incassable

Ø 10 cm - bakélite

538550 0,85 24

Prix unitaire, vendu par 24.



le nappage

serviette & set de table



le nappage
ART DE LA TABLE

FLASHEZ LE
QR CODE &
DÉCOUVREZ
LE CATALOGUE
COMPLET



Jaune Papaye



Mandarine Orange



Sun Miel



Grège Cappuccino



Brun naturel Noisette



Café Cacao



Bordeaux Rouge



Fuchsia Aubergine



Lavande Caraïbes



Vert sapin Vert foncé



Pistache Kiwi



Anis Gris béton



Granite Gris

TISSU

1,75^{HT}
631193

Serviette bande satinée
50x50 cm
631193 **1,75 200**

Prix unitaire, vendu par carton
100% coton mercerisé. Bande satinée de 5 cm,
2 ourlets, 2 lisières.

AIRLAID

À partir de **4,00^{HT}**
153210

Serviette Airlaid 40x40 cm

	Sachet	Carton
153210 Blanc	4,40 50	4,00 500
153219 Champagne	6,60 50	6,00 500
153216 Grège	6,60 50	6,00 500
153215 Cacao	6,71 50	6,10 500
153213 Noir	6,71 50	6,10 500
153221 Anthracite	6,71 50	6,10 500
153223 Vert sapin	6,71 50	6,10 500
153218 Kiwi	6,60 50	6,00 500
153211 Jaune	6,71 50	6,10 500
153214 Mandarine	6,71 50	6,10 500
153217 Fuchsia	6,71 50	6,10 500
153220 Rouge	6,71 50	6,10 500
153222 Bordeaux	6,71 50	6,10 500

Serviette douce au toucher et à l'aspect du textile..

DUNI

FLASHEZ LE QR CODE
& DÉCOUVREZ LE
CATALOGUE COMPLET

DUNISOFT®

À partir de **5,90^{HT}**
158906

Serviettes 40x40 cm

	Sachet	Carton
158906 Blanc	6,49 60	5,90 360
158911 Crème	8,47 60	7,70 360
158915 Bordeaux	8,75 60	7,95 360
158917 Kiwi	8,75 60	7,95 360
158918 Noisette	8,75 60	7,95 360
158919 Granite	8,75 60	7,95 360
158914 Miel	8,75 60	7,95 360
158912 Noir	8,75 60	7,95 360
158913 Rouge	8,75 60	7,95 360
A94199 Sun	8,75 60	7,95 360
E24128 Brun naturel	8,75 60	7,95 360
E24129 Pistache	8,75 60	7,95 360

Serviette épaisse à l'effet buvard.

pointe à pointe

BulkySoft

À partir de **0,87^{HT}**
A37940

Serviettes - 38x38 cm
2 épaisseurs - pointe à pointe

	Sachet	Carton
A37940 Blanc	0,96 40	0,87 1680
006779 Ivoire	1,36 40	1,24 1440
006776 Noir	1,36 40	1,24 1440

Serviettes ouate Samba
38x38 cm - 2 épaisseurs - point à point

À partir de **1,60^{HT}**
400001

	Sachet	Carton
400001 Blanc	1,76 50	1,60 1200
400003 Ivoire	2,31 50	2,10 1200
400013 Orange	2,37 50	2,15 1200
400011 Noir	2,37 50	2,15 1200
400006 Rouge	2,37 50	2,15 1200
400007 Vert anis	2,37 50	2,15 1200
400005 Bordeaux	2,37 50	2,15 1200
400012 Papaye	2,37 50	2,15 1200
400017 Aubergine	2,37 50	2,15 1200
400009 Gris béton	2,37 50	2,15 1200
400016 Lavande	2,37 50	2,15 1200
400018 Fushia	2,37 50	2,15 1200
400004 Caraïbes	2,37 50	2,15 1200

ouate micro-gaufrée

À partir de **2,30^{HT}**
153253

Serviettes ouate - 38x38 cm

	Sachet	Carton
153253 Blanc	2,53 100	2,30 2400
153238 Champagne	3,63 100	3,30 2400
153239 Grège	3,63 100	3,30 2400
153240 Cacao	3,96 100	3,60 2400
153241 Noir	3,96 100	3,60 2400
153242 Anthracite	3,96 100	3,60 2400
153243 Kiwi	3,96 100	3,60 2400
153244 Jaune	3,96 100	3,60 2400
153245 Rouge	3,96 100	3,60 2400

Serviette pure cellulose, 2 plis.

ouate lisse

À partir de **2,60^{HT}**
158898

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

	Sachet	Carton
158898 Blanc	2,86 125	2,60 1250
158899 Crème	3,85 125	3,50 1250
158901 Café	4,29 125	3,90 1250
158902 Kiwi	4,29 125	3,90 1250
158904 Noir	4,29 125	3,90 1250
158905 Rouge	4,29 125	3,90 1250
159104 Gris	4,29 125	3,90 1250

serviette



2,15^{HT}
153289

Serviettes ouate - 40x40 cm 2 plis

	Sachet	Carton
153289 blanc	2,37 100	2,15 2000



À partir de
3,82^{HT}
151510

Serviette
30x30 cm - blanche - 17 g/m²

	Sachet	Carton
151510 1 pli	4,20 500	3,82 5000
151516 2 plis	1,72 100	1,56 3000

Pure pâte de cellulose vierge.



NEW

À partir de
7,45^{HT}
A94414

Serviette Dunisoft

40x40 cm - Plage en 8

	Sachet	Carton
A94414 Blanc	8,20 60	7,45 360
A94424 Noir	10,34 60	9,40 360



À partir de
95,00^{HT}
342266

Serviette enchevêtrée 1 pli N4

342254 148,00 1

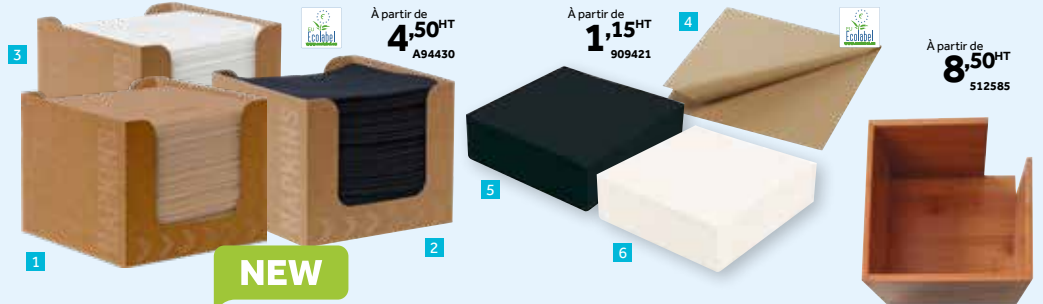
Serviette gaufrée 16,5x33 cm (plié) 21,6x33 cm (déplié). Carton de 9000.

Serviette enchevêtrée 2 plis N4

342266 95,00 1

Serviette gaufrée 10,7x33 cm (plié) 21,3x33 cm (déplié). Carton de 4000.

spécial cocktail



Serviettes Airlaid en boîte carton

	Sachet	Carton
1 A94432 20x20 cm - marron	4,95 50	4,50 1200
2 A94430 20x20 cm - noir	4,95 50	4,50 1200
3 A94427 20x20 cm - blanc	3,96 50	3,60 1200

Serviettes Ouate 2 plis

	Sachet	Carton
4 A92632 24x24 cm - marron	6,27 300	5,70 2400

Serviettes double points

	Sachet	Carton
5 909420 20x20 cm - Noire	1,87 100	1,65 2400
6 909421 20x20 cm - Blanche	1,27 100	1,15 2400

Distributeur de serviettes

Bambou - 13x13 cm

	Sachet	Carton
7 512585	8,50 1	

pochette à couverts airlaid



À partir de
10,85^{HT}
158920

DUNI

Duniletto Slim - 40x33 cm

	Sachet	Carton
158920 Blanc	11,94 65	10,85 260
E22947 Bordeaux	14,19 65	12,90 260
158935 Granite	14,19 65	12,90 260
E24126 Brun naturel	14,19 65	12,90 260



À partir de
15,85^{HT}
159101

Sacchetto Dunisoft Slim

	Sachet	Carton
159101 Noir	17,44 60	15,85 240

nappe & set de table



SYMPHONIE®

À partir de
23,50^{HT}
914109

Nappe papier Symphonie

Extra blanc gaufrage "grain de café"

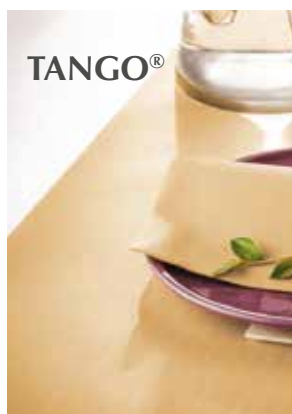
	Carton
914185 60x60 cm	32,10 500
914110 70x70 cm	42,80 500
914111 70x110 cm	63,80 500
914113 80x120 cm	39,20 250

Prix au carton, vendu par carton.

Sets de table papier Symphonie

	Carton
914109 Extra blanc	23,50 1000
914125 Rouge	33,50 1000
909313 Kraft lisse	34,00 1000
914119 Gris	33,50 1000

Prix au carton, vendu par carton.



TANGO®

À partir de
31,00^{HT}
340140

Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m
Blanc	340140 31,00 1	914192 58,50 1
Ivoire	340150 41,00 1	914191 76,20 1
Gris béton	340166 46,35 1	-
Rouge	340163 46,35 1	914199 80,00 1
Noir	340171 46,35 1	340174 80,34 1

Prix au rouleau

Sets de table Tango non tissés

	Carton
909316 Anis	34,20 250
909319 Aubergine	34,20 250
909317 Bordeaux	34,20 250

Prix au carton, vendu par carton.



14,60^{HT}
909422

Sets de table en papier

	Sachet	Carton
909422 Beige naturel «Times»	16,06 500	14,60 2000



Le consommable

vaisselle & emballage

vaisselle jetable



À partir de
3,70^{HT}
153171



À partir de
3,60^{HT}
999921

Assiette en carton		Sachet	Carton
153171	ø18 cm	4,07 100	3,70 1000
153174	ø23 cm	6,49 100	5,90 1000

Assiette blanche ronde anti-gras.

Assiette en fibre de canne

Assiette en fibre de canne		Sachet	Carton
999921	ø18 cm	3,96 50	3,60 500
999922	ø23 cm	6,05 50	5,50 500

Assiette blanche ronde.

couverts



À partir de
2,10^{HT}
630091

Couverts bois		Sachet	Carton
630094	Fourchette 15,5x2,7 cm	3,14 100	2,85 1000
630088	Couteau 16,5x2,4 cm	2,75 100	2,50 1000
630093	Cuillère 15,5x3,3 cm	3,08 100	2,80 1000
630091	Cuillère 11x3,2 cm	2,31 100	2,10 1000

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

Kit couverts bois

Kit couverts bois		Sachet	Carton
153188	3/1 - fourchette, couteau, serviette 1 pli	8,58 100	7,80 500
153190	4/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli	9,90 100	9,00 500
153192	6/1 - fourchette, couteau, cuillère dessert, serviette 1 pli, sel & poivre	11,55 100	10,50 500

Kit couverts en bois, compostable et recyclable. Certifié FSC.

ZÉRO DÉCHET / ÉCO-RESPONSABLE EN REMPLACEMENT DU PLASTIQUE



À partir de
1,05^{HT}
048455

Kit couvert 3 en 1
048455 1,16 1 1,05 100
Fourchette, couteau et cuillère en acier inox. Couverts emboîtables de petit format, parfait pour le buffet et le snacking ! Prix au kit, carton de 100 kits.



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

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

emballage

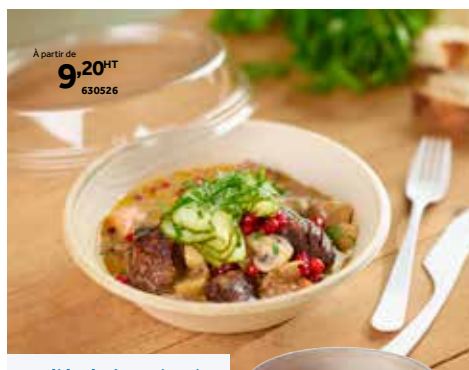


À partir de
14,85^{HT}
159093

Micro-ondable - Résiste jusqu'à 100°C

Octabagasse		Sachet	Carton
159093	650 ml 18,3x18,3x4,2 cm	16,34 50	14,85 300
630515	900 ml 18,3x18,3x6 cm	16,89 50	15,35 200
159174	Couvercle 650/900 ml	17,60 50	16,00 300

Couvercle en rPET transparent. Système de fermeture fiable. Personnalisation possible : nous consulter.



Modèle droit ou évasé
S'adapte à tous vos plats

Bagasse		Sachet	Carton
630526	Bol droit 600 ml - 15,4x15,4x5,6 cm	10,12 50	9,20 300
630527	Couvercle pour bol 600 ml	11,00 50	10,00 300
A93984	Bol évasé 800 ml - 19,4x19,4x4,8 cm	12,43 50	11,30 200
158802	Couvercle pour bol 800,900,1000 et 1200 ml	11,66 50	10,60 200

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

vaisselle réutilisable

Passage au lave-vaisselle & micro-ondes



À partir de
11,50^{HT}
153082

Assiette réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet	Carton
ø18,5 cm	153082	153081	12,65 20	11,50 100
ø24 cm	153083	153084	20,35 20	18,50 100

Assiette réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages.

Bol réutilisable

	Noir	Taupe	Sachet	Carton
400 ml - ø14 cm	153085	153086	6,82 20	6,20 720

Bol réutilisable en PP, 100% recyclable. 125 lavages.



À partir de
6,20^{HT}
153085

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

RÉUTILISABLE

À partir de
24,00^{HT}
E23906

COUVERTS RÉUTILISABLES MINIMUM 100 PASSAGES AU LAVE-VAISSELLE

LES NOUVELLES PAILLES

Couverts biosourcés - canne à sucre		Carton
E23906	Fourchette 16 cm	24,00 200
E23907	Couteau 16 cm	45,00 400
E23908	Cuillère de table 16 cm	24,00 200
E23911	Cuillère dessert 11 cm	36,50 400
E23909	Kit 3/1 - Fourchette, couteau, serviette	88,00 160
E23910	Kit 4/1 - Fourchette, couteau, cuillère, serviette	95,00 150

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

À partir de
4,50^{HT}
949251

Produits chauds ou froids



Boîte à salad		Sachet	Carton
949247	500 ml - ø15x5 cm	50	5,40 300
949248	780 ml - ø15x6,1 cm	50	6,00 300
949251	Couvercle ø15 cm	50	4,50 300
E25636	960 ml - ø15x7,9 cm	50	6,80 300
949250	1250 ml - ø17,6x7 cm	50	9,30 300
949245	Couvercle ø17,6 cm	50	6,08 300

Boîte recyclable en kraft brun et couvercle plat en PET.

À partir de
5,90^{HT}
949246



Boîte à salad		Sachet	Carton
949246	9,5x9,5x4 cm	6,49 25	5,90 250
153154	14x14x5 cm	13,31 50	12,10 500
153155	16x16x5 cm	20,35 60	18,50 480

Boîte recyclable en kraft brun avec couvercle à fenêtre.



Produits chauds ou froids

À partir de
59,00^{HT}
146100**Panier repas Vision +**

		Sachet	Carton
146102	500 ml - 11,6x11,6x3,95 mm	109,00	200
146101	750 ml - 12,5x18x3 cm	79,00	150
146100	850 ml - 16,8x12,2x4 cm	59,00	100

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

burger / fritesÀ partir de
16,70^{HT}
153152**Boîte à burger**

	Sachet	Carton
153152	12x11,6x7 cm	18,37 100 16,70 600
949200	23,7x13,5x7,5 cm	22,22 100 20,20 300

Boîte recyclable en kraft brun.

À partir de
14,00^{HT}
909430**Boîte à burger**

	Sachet	Carton
17,6x16,8x7,8 cm	14,00 300	
909430	15,40 50	14,00 300

Boîte recyclable en carton ondulé, 220 g/m². Micro-ondable (9 minutes 1000W ou 7,30 minutes 1200W).

papier ingraissable & sachetÀ partir de
24,00^{HT}
909433**Sachet ouvert 2 côtés**
Motifs «Times» 17x18 cm

	Sachet	Carton
909433	26,40 1000	24,00 4000

Papier PEFC ingraissable. 34g/m². Apté au contact alimentaire. Beige naturel.

**Emballage à burger Times**
28x34 cm

	Sachet	Carton
909437	27,94 1000	25,40 4000

En papier ingraissable. 35 g/m².**Sachet à burger Feel Green®**

	Sachet	Carton
909431	12x7x18 cm	12,00 500
050025	14x7x22 cm	16,00 500

Sachet pour burger, hot dog, ... en papier ingraissable. 34 g/m². Motif feuille Feel Green®.

À partir de
12,00^{HT}
909431**BOÎTE DISTRIBUTRICE****Papier alimentaire**

	Sachet	Carton
630239	Times	31,50 1000
630236	Carreaux rouge/blanc	26,90 1000

Papier alimentaire idéal pour les paniers de présentation. Impression avec encre à base d'eau. Format 31x31 cm, 34 g/m². Pour le contact avec les aliments, utiliser la face non imprimée avec revêtement ingraissable.

NEW

À partir de
6,90^{HT}
E30524Plus facile d'utilisation
Plus économique**Papier alimentaire ingraissable**

	Sachet	Carton
E30524	20x27 cm	7,59 500 6,90 6000
E30525	25x27 cm	13,09 500 11,90 6000
E30526	30x27 cm	17,05 500 15,50 6000
E30521	30x30 cm	43,45 500 39,50 5000

Papier brun enchevêtré traité avec mélange cire de soja.

À partir de
33,00^{HT}
146103**Papier à burger**

	Sachet	Carton
146103	33x40 cm	33,00 758

Papier à burger ingraissable, sans impression. Un papier kraft brun ultra résistant pour habiller les produits chauds et gras.

gobelet

À partir de
1,10^{HT}
153206



Gobelet

	Sachet	Carton
153206 10 cl - ø6x6,5 cm	1,21 50	1,10 1000
A04467 Couvercle 10 cl	2,20 50	2,00 1000
153207 18/19 cl - ø7x7,6 cm	1,82 50	1,65 1000
A04468 Couvercle 18/19 cl	2,75 50	2,50 1000
153208 25/29 cl - ø8x9,3 cm	2,42 50	2,20 1000
A04469 Couvercle 25/29 cl	2,75 50	2,50 1000
153209 35/43 cl - ø8,9x10,1 cm	3,63 50	3,30 1000
A04466 Couvercle 35/43 cl	3,08 50	2,80 1000
949206 45/48 cl - ø9x13,5 cm	4,30 50	3,91 1000

Gobelet en carton recyclable, brun.

À partir de
1,80^{HT}
948613



Gobelet Coffee chic

	Sachet	Carton
948600 10/12 cl - ø6x6 cm	2,48 100	2,25 2000
948613 Couvercle 10/12 cl	1,98 50	1,80 1000
948601 17,5 cl - ø7x8 cm	3,80 100	3,45 2000
948615 Couvercle 17,5 cl	2,18 50	1,98 1000
948602 24 cl - ø8x9 cm	2,59 50	2,35 1000
948616 Couvercle 24 cl	2,44 50	2,22 1000

Gobelet en carton recyclable, décor "Coffee Chic".



Spatule

999926 14 cm	2,40 1000
--------------	-----------

Spatule en bois, compostable et recyclable.

3,30^{HT}
E20624



Gobelet

	Sachet	Carton
E20624 25/30 cl - ø7,8x10,8 cm	3,63 50	3,30 1250
153073 30/35 cl - ø7,8x12,3 cm	4,73 50	4,30 1250
E20625 50/65 cl - ø9,5x15 cm	6,60 50	6,00 800

Gobelet cristal en PET 100% recyclable.



SPÉCIAL SMOOTHIE

Paille en papier - smoothie

ø8x20 cm - noir
948732 3,50 150

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



SPÉCIAL BUBBLE TEA

Paille en papier - bubble tea

ø12x20 cm - blanc Sachet / Carton
948733 9,90 200

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

spécial boulangerie

À partir de
51,20^{HT}
632164



Mousseline

30x40 cm
632164 51,20 1

Kraft brun 35 g. Prix au carton, vendu par carton de 10 kg.

À partir de
12,00^{HT}
146110



Sac croissant

	Carton
146110 12+5x21 cm - format 102	12,00 1000
146111 14+7x21 cm - format 103	13,00 1000
146112 14+7x26 cm - format 104	14,80 1000
146113 18+7x28 cm - format 105	20,50 1000
146114 18+7x35 cm - format 106	25,00 1000

Sac à croissant «Les petits gourmets» en kraft brun. Décor 2 couleurs. Apté au contact alimentaire et recyclable. Prix au carton, vendu par carton.



NEW

Set de 4 pailles inox

000191 **9,90 1**

Inox. Noir avec brosse de nettoyage 20,5 cm

paille

À partir de
16,00^{HT}
948737



Pailles canne à sucre

	Carton
948734 Standard ø6x20 cm	23,00 500
948736 Large ø8x20 cm	16,80 300
948735 Mini ø6x14 cm	31,00 850
948738 Mini ø8x14 cm	22,00 500
948737 Bubble Tea ø12x20 cm	16,00 150

Prix au carton, vendu par carton.

dessert

À partir de
2,60^{HT}
949219



Coupe à dessert

	Sachet	Carton
949218 266 ml - ø9,26x7,1 cm	3,96 50	3,60 1000
949219 Insert pour pot 120 ml ø9,26 cm	2,86 50	2,60 1000
949220 Couvercle ø9,26 cm	4,90 100	4,45 1000

Pot, insert et couvercle, recyclable en APET.

À partir de
2,70^{HT}
948937



Coupe à dessert

	Sachet	Carton
948937 155 ml - ø9,5x5,7 cm	2,97 25	2,70 600
153163 Couvercle plat ø9,5 cm	2,59 50	2,35 600
153164 Couvercle dôme ø9,5 cm	3,41 50	3,10 600

Coupe et couvercle, recyclable et réutilisable en PP cristall.

À partir de
28,30^{HT}
153148



Sac cabas - kraft brun 80gr/m²

	Sachet	Carton
1 153148 26x14x32 cm	28,30 250	
2 153149 26x20x28 cm	32,50 250	
3 949257 32x22x24 cm	39,00 250	

Prix au carton, vendu par carton.

8,10^{HT}
989252



Pailles bambou

ø10/12 mm - 20 cm

989252 8,10 1

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

15,90^{HT}
989251



Pailles roseau

ø6 mm - 20 cm

989251 15,90 1

Boîte de 150. Avec goupillon de nettoyage. 100% biodégradable. 100% recyclable.

À partir de
3,00^{HT}
948731



Paille en papier

	Sachet
948727 ø7x15 cm - Cocktail noir	4,65 250
948728 ø6x20 cm - noir	4,48 250
948729 ø6x20 cm - kraft	4,48 250
948730 ø6x20 cm - blanc	4,48 250

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

948731 ø6x20 cm - blanc individuelle 3,00 150

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

À partir de
18,00^{HT}
153158



Sac sandwich

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

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

emballage traiteur



1,95^{HT}
146104

Plancha box Carton

146104 45,5x19x5 cm 1,95 20

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



Plateaux Or Argent Carton
19x28 cm 948998 948997 5,50 25 5,00 100
28x42 cm 948989 948988 11,66 25 11,00 100



À partir de
15,85^{HT}
949000

Boîte pâtissière Carton
948999 28x19 cm 19,20 50
949000 28x42 cm 15,85 25



À partir de
14,25^{HT}
948860

Plateau repas fibre de canne

Sachet Carton
948860 5 compartiments 15,68 50 14,25 200
949205 Couvercle 15,79 50 14,35 200
Adapté pour la nourriture froide et chaude jusqu'à 100 °C pendant 30 minutes.

sélection cocktail



5,77^{HT}
E23651

NEW

Mini coupelle en pin Sachet Carton
E23651 ø4,5x5,2 cm 6,35 50 5,77 250



À partir de
2,20^{HT}
E23654

NEW

Barquette bateau en pin Sachet Carton
E23654 7,5x5x1,5 cm 2,42 50 2,20 500
E23653 6,5x4x2 cm 2,75 50 2,50 500
E30552 11,3x7x1,4 cm 5,17 100 4,70 800
E30553 14,5x7,5x2 cm 3,52 50 3,20 500



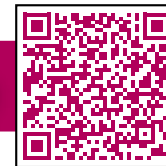
À partir de
1,50^{HT}
E30565

NEW



Mise en bouche en pulpe de canne à sucre

Sachet Carton
1 E30555 Carrée 6,5x6,5 cm 16,25 300
2 E30557 Goutte 10,5x5,2 cm 2,20 30 2,00 300
3 E30558 Oeuf 8,2x5,2x87, cm 2,15 30 1,95 300
4 E30565 Bouche 10,5x5,2x2,5 cm 1,65 30 1,50 300



Retrouvez la sélection cocktails sur flyer téléchargeable
SPECIAL TRAITEUR



NEW

7,00^{HT}
E30545

Couverts en bambou Sachet Carton
1 E30544 Mini-fourchette 10,23 50 9,30 500
2 E30548 Mini-cuillère 10,34 50 9,40 500

Mise en bouche bambou Sachet Carton
E30545 Carrée 6x6 cm 7,70 24 7,00 144
E30546 Ronde ø6 cm 7,70 24 7,00 144
E30543 Cuillère 9x4,5 cm 15,02 50 13,65 500



Brochettes/pique bambou

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



Verrines, mignardises Cristal transparentes

Sachet Carton
1 153121 Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm 3,30 30 3,00 900
2 948976 Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl 2,26 50 2,05 2000
3 948970 Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl 5,28 50 4,80 1000
4 948974 Cuillère chinoise - Lg 12 cm 5,83 50 5,30 300
5 948972 Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl 5,28 50 4,80 1000
6 948973 Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl 8,14 50 7,40 1000
7 948986 Verrine hexagonale - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl 3,03 24 2,75 864

aluminium & film



S'ADAPTE AVEC TOUS
LES ROULEAUX FILM ET
ALUMINIUM

À partir de
29,00^{HT}
150707

Distributeur aluminium ou film étirable
150707 Largeur 30 cm 36x8,5x12,4 cm 29,00 1
150708 Largeur 45 cm 53,5x10x14 cm 52,00 1



À partir de
99,00^{HT}
914925

Distributeur aluminium ou film étirable
914925 Largeur 30 cm 99,00 1
914455 Largeur 45 cm 118,00 1

Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse). Règlette incluse.



69,00^{HT}
150753

Distributeur universel Kenkut 3
150753 55,8x19,4x16,5 cm 69,00 1
Distributeur pour recharges aluminium ou film étirable 30 ou 45 cm. Fourni avec une lame scie pour l'aluminium et un zipcut pour le film.



À partir de
7,40^{HT}
914927

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

À partir de
19,50^{HT}
150601



Rouleau aluminium - 11 µ

Sachet Carton
150601 33 cm x 200 m 19,50 3
150603 45 cm x 200 m 24,90 3
150703 Boîte distrib. 33 cmx200 m 19,20 6
150704 Boîte distrib. 45 cmx200 m 26,00 6

Prix unitaire, vendu par carton uniquement.

À partir de
4,50^{HT}
E35669



NEW

Recharge film étirable Carton
E35669 30 cm x 300 m 4,50 4
E35668 45 cm x 300 m 6,30 4

NEW

Boîte distributrice film étirable Boîte Carton
E35667 30 cm x 300 m 5,78 1 5,25 6
E35666 45 cm x 300 m 7,48 1 6,80 6

Avec coupe zip.



conteneur réutilisable inox

Récipient en acier inoxydable 18/10 apte pour le micro-ondes. Couvercle en verre avec valve. ClipLock System : les 4 clips de fermeture tiennent fermement le couvercle et le joint silicone permet l'étanchéité. Récipient apte pour le micro-ondes, le four (sans couvercle), le lave-vaisselle, le réfrigérateur et le congélateur.



INOX 18/10

Conteneur Ecoinox

E23919	Rectangulaire 260 ml - 12,7x9x5,1 cm	5,00	1
E23916	Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	6,50	1
B81439	Rectangulaire 800 ml - 18x13,5x7 cm	6,50	1
E23917	Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	7,50	1
B81442	Carré 650 ml - 14x14x7,5 cm	6,00	1
B81444	Rond 700 ml - ø 16x7 cm	6,00	1

Couvercle en polypropylène.

Lacor



INOX 18/10

Conteneur Etern

E23914	Rectangulaire 480 ml - 15,5x11,5x5,8 cm	8,50	1
B81431	Rectangulaire 800 ml - 18,5x14x7,5 cm	8,50	1
E23915	Rectangulaire 820 ml - 20x15x5 cm	9,00	1
B81434	Carré 650 ml - 15x15x7,5 cm	7,50	1
B81436	Rond 700 ml - ø 16,5x7 cm	8,00	1

Couvercle en verre avec valve.

Lacor



Couvercle muni d'une valve pour micro-ondes

À partir de
3,90^{HT}
519406

Compatible micro-ondes, lave-vaisselle et congélateur



PLASTOREX

Boîte noire polypropylène avec couvercle

1	519401	Ronde 1,25 L ø19,5x7,6 cm	6,20	12
	519402	Ronde 0,73 L ø15,8x6,6 cm	5,10	12
	519403	Ronde 0,36 L ø12,4x5,6 cm	4,10	12
2	519404	Carrée 0,85 L 15,3x15,3x6,4 cm	4,90	12
	519405	Carrée 0,45 L 12,6x12,6x5,5 cm	4,30	12
3	519400	Rectangulaire 0,85 L 18,2x12,7x6,5 cm	4,90	12
	519406	Rectangulaire 0,38 L 14x9,8x5,4 cm	3,90	12

Pour plats chauds ou froids, idéal vente à emporter ou restauration rapide sur place. Boîte noire en polypropylène avec couvercle thermoplastique elastomere.

barquette

NEW

À partir de
5,80^{HT}
A04578

0/+100°C

Barquette multi-fonctions charnière

	Sachet	Carton
A04578	250 ml - 12,3x11,4x5 cm	50 5,80 900
A04580	375 ml - 12,3x11,4x7 cm	50 6,40 900
A04581	500 ml - 14,2x12,3x7 cm	50 8,00 600
A04583	800 ml - 18,5x13,5x6,5 cm	50 11,50 300
A04570	1 L - 18,5x13,5x6,5 cm	50 14,50 300
A04573	1,5 L - 19x18,5x8,4 cm	50 20,50 300

-40/+70°C



Boîte charnière ergo box

	Sachet	Carton
948805	250 ml - 12,8x11,7x4,5 cm	4,84 50 4,40 600
948806	375 ml - 12,8x11,7x5,5 cm	5,39 50 4,90 600
948807	500 ml - 14,8x12,5x5 cm	6,16 50 5,60 600
948809	750 ml - 19x14,8x5,5 cm	8,91 50 8,10 400
948799	1 L - 19,14x8x7 cm	9,13 50 8,30 400
948827	1,5 L - 19x18,5x6 cm	16,39 50 14,90 200

Boîte en APET.



-20 / +110°C

Barquette thermoscellable

	Sachet	Carton
948810	250 ml - 13,7x9,5x3 cm	5,83 100 5,30 1200
948812	375 ml - 13,7x9,5x4,5 cm	5,61 100 5,10 1200
948813	500 ml - 13,7x9,5x6,3 cm	6,60 100 6,00 1200
948814	750 ml - 19x13,7x3,8 cm	8,80 100 8,00 800
948785	1 L - 19x13,7x5,3 cm	10,12 100 9,20 800

Boîte en PP pour préparations chaudes.

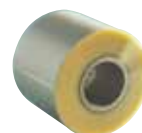
À partir de
9,40^{HT}
999943

-5/+80°C

Barquette charcutière

	Sachet	Carton
999941	125 ml - 9,1x7,1x3,5 cm	11,44 500 10,40 5000
152727	250 ml - 11,1x8,7x4,2 cm	17,05 500 15,50 3000
999943	375 ml - 13,8x9x4,6 cm	10,34 250 9,40 2500
999942	500 ml - 14,3x11,1x4,9 cm	16,72 250 15,20 1500
999944	750 ml - 17,6x11,6x4,9 cm	22,11 250 20,10 1250
999945	1 L - 18,9x14,4x5,4 cm	34,10 250 31,00 1000

Boîte en PS.

19,40^{HT}
948002Rouleau de film soudable 40µ
15 cmx500 m
948002

19,40 1

moule aluminium

À partir de
28,00^{HT}
948840

Plat gastronomique

			Carton
948840	1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	28,00	100
948841	2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	40,50	100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	31,50	100

23,80^{HT}
153166

Moule à cake

	Sachet	Carton
153166	1,05 L - 23,2x10,7x6 cm	100 23,80 500

À partir de
3,90^{HT}
948906

Godet - Ht 34 mm

	Sachet	Carton
948906	9 cl - ø 7,5 cm	4,29 100 3,90 1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	4,68 100 4,25 1500

15,30^{HT}
153169

Combo barquette + couvercle

	Sachet	Carton
153169	68,5 cl 20,1x10,9x4,9 cm	16,83 100 15,30 1000

À partir de
4,10^{HT}
948922

Tourtière

	Sachet	Carton
948922	14,5 cl - ø10,9x2,1 cm	4,10 100
948925	1,15 L - ø27,7x2,3 cm	22,50 100

4,60^{HT}
948933

Coquille Saint-Jacques

	Sachet	Carton
948933	13 cl - 12,6x12,3x2 cm	4,60 100

LES VÊTEMENTS

vêtement femme

24,70^{HT}
982161

Veste femme Busi
Manches courtes

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

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



27,60^{HT}
981960

Veste femme Bama

981960 T00	27,60	1
981961 T0	27,60	1
981962 T1	27,60	1
981963 T2	27,60	1
981964 T3	27,60	1
981965 T4	27,60	1
981966 T5	27,60	1
981967 T6	27,60	1

Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés. Existe en manches courtes. 35% coton, 65% polyester

27,90^{HT}
631170

Coupe slim



Pantalon femme Adélie

631170 T0	27,90	1
631171 T1	27,90	1
631182 T2	27,90	1
631172 T3	27,90	1
631183 T4	27,90	1
631173 T5	27,90	1
631184 T6	27,90	1

Pantalon femme coupe slim en polyester coton Natura®, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Braguette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.

29,90^{HT}
982306

Veste femme Shade

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

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

27,70^{HT}
630359



Veste Unera

	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	
Anthracite	630359	630360	630361				27,70 1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	27,70 1
Prune	982720	982721	982722	982723	982724	982725	27,70 1
Gris				630362	630363	630364	1

Veste professionnelle femme en polyester coton, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré. Existe en manches longues noires.

accessoire

8,00^{HT}
982187



Caps

982188 Noir	8,00	10
982187 Blanc	8,00	10

Boutons pression sur la visière. Réglable par un scratch. Vendu uniquement en lot de 10.



11,69^{HT}
909584

Calot Atlanta - Blanc

909584 Lot de 2	11,69	1
-----------------	-------	---

Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m2. Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.



Athènes

982186 Blanc	8,35	2
--------------	------	---

Tour de cou forme triangulaire. Longueur 105 cm, hauteur 46 cm. Prix unitaire, vendu en lot de 2.

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

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

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

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

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

vêtement homme



24,90^{HT}
981414

Veste homme Blake

Manches courtes			Manches longues		
981414	T0	24,90 1	981423	T0	26,50 1
981415	T1	24,90 1	981424	T1	26,50 1
981416	T2	24,90 1	981425	T2	26,50 1
981417	T3	24,90 1	981426	T3	26,50 1
981418	T4	24,90 1	981427	T4	26,50 1
981419	T5	24,90 1	981428	T5	26,50 1
981420	T6	24,90 1	981429	T6	26,50 1

Veste de cuisinier, homme, 65% polyester, 35% coton, manches courtes ou longues, noires. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.

29,90^{HT}
982070



Veste homme Shade

	Denim		Olive	
T0	982070	29,90	982300	29,90 1
T1	982071	29,90	982301	29,90 1
T2	982072	29,90	982302	29,90 1
T3	982073	29,90	982303	29,90 1
T4	982074	29,90	982304	29,90 1
T5	982075	29,90	982305	29,90 1

65% polyester, 35% coton.
Veste homme manches courtes. Col droit avec intérieur contrastant. 1/2 lune intérieure contrastante gris anthracite. 1 poche crayon double compartiment plaquée sur manche gauche. 2 oeillets d'aération brodés sous chaque bras dont 1 sur corps et 1 sur manche. Boutons pressions cachés décalés et finition ouverture avec patte en ruban gros grain. 2 pinces dos. Existe en anthracite, rouge, bleu, noir et blanc.

13 coloris disponible
CONSULTEZ-NOUS

27,45^{HT}
905380



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

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

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Autres coloris disponibles en manches courtes ou manches longues : nous consulter.



Tissu nid d'abeille avec maille respirante dotée de la technologie Cool Plus® qui permet une évacuation de la transpiration et un séchage rapide. Sensation de légèreté et fraîcheur.

27,90^{HT}
982189



Sur-veste Ulisse

982189	T1	27,90 1
982190	T2	27,90 1
982191	T3	27,90 1
982192	T4	27,90 1
982226	T5	27,90 1
982193	T6	27,90 1

Sur-veste professionnelle mixte. Col officier, gilet matelassé sans manches, fermeture à glissière avec curseur en métal. Existe en marine.

26,50^{HT}
630310



Pantalon homme noir - PB03

630310	T 34	26,50 1
981433	T 36	26,50 1
981432	T 38	26,50 1
981434	T 40	26,50 1
981435	T 42	26,50 1
981436	T 44	26,50 1
981437	T 46	26,50 1
981438	T 48	26,50 1
981439	T 50	26,50 1
981440	T 52	26,50 1
981441	T 54	26,50 1
630312	T 56	26,50 1
630313	T 58	26,50 1
630314	T 60	26,50 1
630311	T 62	26,50 1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passepoilée et boutonnée. Braguette à glissière. Existe en gris, blanc et guest brown.

52,10^{HT}
909537



Siaka - MC

909537	T0	52,10 1
909538	T1	52,10 1
909539	T2	52,10 1
909540	T3	52,10 1
909541	T4	52,10 1
909542	T5	52,10 1
909543	T6	52,10 1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en polyester coton avec maille nid d'abeille noir. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Fentes dos. Existe en manches longues.

46,80^{HT}
982162



Pantalon homme noir - Flex'R

982162	T0	46,80 1
982163	T1	46,80 1
982164	T2	46,80 1
982165	T3	46,80 1
982166	T4	46,80 1
982167	T5	46,80 1
982168	T6	46,80 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux perforés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Existe en gris clair, anthracite, blanc, carreaux noir/blanc et pointillés noir/blanc.

vêtement mixte

Veste mixte Saga - MC

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

Gris et noir

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.

25,90^{HT}
909100

NEW

NEW

20,90^{HT}
983001

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. Lavable à 60°C.

49,25^{HT}
982241

permet de maintenir votre corps à une température idéale pour un confort de travail optimal

Veste mixte Benak - MC

982241 T 0	49,25 1
982242 T 1	49,25 1
982243 T 2	49,25 1
982244 T 3	49,25 1
982245 T 4	49,25 1
982246 T 5	49,25 1
982247 T 6	49,25 1

Col officier. Apport de maille 37,5° sous les bras et sur le col. Fermeture boutons pression cachés déportés. Apport d'un liseré fantaisie contrasté. Petite poche stylo et poche normale sur le bas de manche. Vignette tissée et logo 37,5°.

21,50^{HT}
982194

Pantalon mixte Umini

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

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

29,95^{HT}
904128

Pantalon mixte Timéo

904128 T 38	29,95 1
904129 T 40	29,95 1
904130 T 42	29,95 1
904131 T 44	29,95 1
904132 T 46	29,95 1
904133 T 48	29,95 1
904134 T 50	29,95 1

Pantalon mixte noir en polyester et coton Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur demande jusqu'à la taille 58.

51,50^{HT}
630387

Coupe slim

Pantalon mixte Archet

630387 T 0	51,50 1
630388 T 1	51,50 1
630389 T 2	51,50 1
630390 T 3	51,50 1
630391 T 4	51,50 1
630392 T 5	51,50 1
630393 T 6	51,50 1

Anthracite

65% polyester, 35% coton, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture éponge élastiquée et ajustable. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes. Existe en denim et en noir.

32,00^{HT}
E27691

Pantalon mixte Igo

	Noir	Kaki	
T 0	E27691	32,00 E27685	32,00 1
T 1	E27692	32,00 E27686	32,00 1
T 2	E27693	32,00 E27672	32,00 1
T 3	E27694	32,00 E27687	32,00 1
T 4	E27695	32,00 E27688	32,00 1
T 5	E27696	32,00 E27689	32,00 1
T 6	E27697	32,00 E27690	32,00 1

Pantalon jogging. Ceinture élastiquée avec cordon de serrage - Bas de jambes resserrés par élastique. Poches italiennes - 1 poche plaquée dos - 1 poche cuisse droite fermée par rabat et boutons pression cachés - 65% Polyester 35% coton

Coupe droite

53,20^{HT}
904390

Pantalon Arenal

	Noir	Gris chiné	
T 0	904565	53,70 904390	53,20 1
T 1	904566	53,70 904391	53,20 1
T 2	904567	53,70 904392	53,20 1
T 3	904568	53,70 904393	53,20 1
T 4	904569	53,70 904394	53,20 1
T 5	904633	53,70 904395	53,20 1
T 6	904635	53,70 904396	53,20 1

Pantalon mixte 65% polyester, 35% coton. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincées aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris et chocolat.

cuisine & tablier



20,10^{HT}
981758

Tablier Nell 45
45x100 cm

981756 Noir **20,10 1**
65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



NEW

100% COTON

15,50^{HT}
982910

Tablier Songe
Taille unique

982910 Noir **15,50 1**
E37443 Kaki **15,50 1**

1 grande poche centrale + 2 petites sur les côtés - Fente de marche. Longueur ceinture : 100 cm - Hauteur : 59 cm - Largeur : 98 cm. 65% Polyester 35% coton



31,00^{HT}
983008

100% COTON

Tablier Haley

983008 Denim délavé **31,00 1**
983007 Denim brut **31,00 1**

Grande poche droite et compartiment stylo. Petite poche gauche. Passant porte serviette en cuir. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 55 cm.



6,40^{HT}
980958



Tablier chef

980958 Blanc **6,40 1**

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



1



2

55,00^{HT}
520102

Tablier Forene pur denim

1 520104 Chef 70x50 cm **49,00 1**
2 520102 Bavette 70x90 cm **55,00 1**

Fermeture amovible et 3 poches. Rinçage et fixation des couleurs. Pour le modèle Chef : Avec sangles amovibles et ceinture en cuir. 100% Coton.

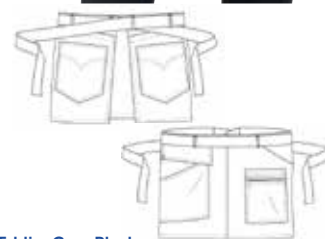


39,00^{HT}
520105

Tablier Cavy Black

520105 **39,00 1**

Tablier déperlant ! Quatre poches dont une avec fermeture éclair. Imperméable. Idéal pour le service en terrasse. Largeur 90 cm, longueur 40cm. 85% Polyester, 15% coton.



NEW

Collection entièrement fabriquée
à partir de matériaux recyclés.



Chestnut



Cherry



Pine Green



Stone



Blossom



Moss Green



À partir de
36,00^{HT}
A38429

Tablier Chef Base Indian Summer

100x45 cm
A38426 Chestnut **36,00 1**
A38427 Cherry **36,00 1**
A38428 Pine green **36,00 1**
A38429 Stone **36,00 1**
A38430 Blossom **36,00 1**
520103 Moss Green **36,00 1**

Taille unique 100x45 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé. Deux poches. Label FEEL GOOD pour les articles respectueux de l'environnement.

NEW

À partir de
39,00^{HT}
A38519



Taille unique 70x85 cm. Matériaux 100% recyclés : 65% Polyester recyclé, 35% Coton recyclé - Fermeture réglable - 2 poches. La bande de nuque facilement ajustable, deux poches fabriquées à partir de matériaux entièrement recyclés label FEEL GOOD.



	Oslo (Bleu)	Praga (Gris)	
72,5x50	E37347	E37346	9,90 1
72x88	E37345	E37344	13,90 1

Tablier confectionné en tissu coton et polyester. Système de ruban croisé en X dans le dos pour le modèle Oslo. Conçu avec deux poches inférieures. Sangles 100% coton Réglable en hauteur. Lavable en machine (30°C) et compatible avec le sèche-linge. Repassage à basse température recommandé. Unisexe. Taille unique ajustable.

NEW

À partir de
9,90^{HT}
E37347

100% COTON

Tablier Harold

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

Liens cou réglable par un bouton clou et boutons. Passant porte serviette en cuir. Grande poche ventrale + petite poche intérieure avec compartiment stylo. Petite poche poitrine. Liens taille à nouer. Tous les éléments en cuir sont amovibles par pressions pour le lavage. Largeur 72 cm, longueur 85 cm.



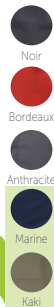
NEW

À partir de
8,40^{HT}
904405

Tablier valet + poche DEREN

904405	Blanc	8,40 1
904404	Noir	9,80 1
904403	Bordeaux	9,80 1
630184	Bleu	10,15 1

Polyester coton 270 g/m². 102x95 cm

À partir de
16,60^{HT}
980968

NEW



Tablier bavette Loti

980968	Noir	16,60 1
980967	Bordeaux	16,90 1
983011	Anthracite	16,90 1
C50206	Marine	16,90 1
E37442	Kaki	16,90 1

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

Autres couleurs, nous consulter

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

89,00^{HT}
520101

Tablier Bourbon

Souple, léger, robuste et moins salissant. Tous les rubans sont réglables sur mesure. Largeur 65 cm, longueur 80 cm. 40% Polyester, 30% Cuir.

Tablier Dan88 molinel

981979	Noir	23,00 1
981981	Gris	23,00 1
982312	Olive	29,90 1

65% polyester, 35% coton. Tablier à bavette largeur 100 cm, 1 poche ventrale double compartiment + 1 poche plaquée, hauteur ajustable par pressions, oeillet fantaisie, fente de marche.

À partir de
23,00^{HT}
981979**26,50^{HT}**
907400

Tablier de plonge Bravo

Nitrile - 900x1150 mm
907400 26,50 1
Blanc. Nitrile / enduction 2 faces sur support polyester. Épaisseur 500 µ

11,10^{HT}
907300

Tablier de plonge Yankee

Vinyle - 900x1150 mm
907300 11,10 1
Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer. Épaisseur 200 µ

**16,90^{HT}**
907350

Tablier de plonge Delta

Polyuréthane 900x1150 mm
907350 16,90 1
Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang. Épaisseur 200 µ

À partir de
19,95^{HT}
904662

Blouse Orion

904662	T 0	19,95 1
982228	T 1	20,20 1
982222	T 2	20,30 1
982223	T 3	20,30 1
982224	T 4	20,30 1
982225	T 5	20,30 1
982230	T 6	20,20 1

Blouse mixte blanche à manches longues. Polyester et coton. Col tailleur. 1 poche poitrine + 1 poche poitrine intérieure. 2 poches basses.

chaussure & accessoire

49,00^{HT}
520300

Gaston MILLE

Chaussure Hiker

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

49,00

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

49,00^{HT}
52030931,20^{HT}
90370036,45^{HT}
903725EMBOÛT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULESChaussure Ottawa **Gaston MILLE**

T 35	520309	1
T 36	520310	1
T 37	520311	1
T 38	520312	1
T 39	520313	1
T 40	520314	1
T 41	520315	1
T 42	520316	1
T 43	520317	1
T 44	520318	1
T 45	520319	1
T 46	520320	1
T 47	520321	1
T 48	520322	1

Prix : 49,00

Pas de lacets susceptibles de retenir les bactéries. Microfibre traitée antibactérienne. Facile et rapide à nettoyer grâce à sa matière en microfibre. Semelle antiglis. Embout de sécurité.

Mocassins de sécurité la

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

Sabots de sécurité la

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

Prix : 31,20

Prix : 36,45

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

49,90^{HT}
903841

Chaussure Sacha noir

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

49,90

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

moufle & gant

ANTI-CHALEUR

95,00^{HT}
B97342

Moufle anti-chaaleur

Silicone

911183	28,5 cm	19,00 1
911185	38,5 cm	22,50 1

Protection jusqu'à 300°C maxi

19,00^{HT}
911185

Moufle anti-chaaleur

Silicone

631046	15,90 1
--------	---------

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.

15,90^{HT}
631046

Gant néoprène "Spécial Rôtisserie"

B97342 305 mm 95,00 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.

Moufle anti-chaaleur

Textile + aluminium

912232	36 cm	4,00 1
--------	-------	--------

Protection jusqu'à 200°C max

4,00^{HT}
912232

Gant anti-chaaleur

Ambidextre

911188	15,25 1
--------	---------

Protection jusqu'à 250°C

15,25^{HT}
911188

Mouflette anti-chaaleur

Silicone

912233	6,00 1
--------	--------

Protection jusqu'à 180°C maxi

6,00^{HT}
9122333,33^{HT}
760106

Moufle de cuisine

760106	3,33 1
--------	--------

Moufle en coton et néoprène. Gris et rouge.

2,90^{HT}
760052

Moufle de cuisine

760052	2,90 1
--------	--------

Moufle en silicone. Gris ou rouge selon arrivage. Renforcement entre le pouce et l'index pour protection optimale.

sac & torchon

1,42^{HT}
904449

Torchon de cuisine

904449	50x77 cm	1,42 1
--------	----------	--------

100 % coton blanchi, lot de 12. Prix à l'unité.

3,40^{HT}
186088

Torchon Métis

186088	50x77 cm	3,40 12
--------	----------	---------

50% lin, 50% coton blanchi

3,45^{HT}
630279

Essuie-verres

630279	50x70 cm	3,45 10
--------	----------	---------

80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

6,25^{HT}
186090

Essuie-verres

186090	57x72 cm	6,25 6
--------	----------	--------

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

14,40^{HT}
186350

Sac à linge

186350	neutre 100 L - 73x81 cm	14,40 1
--------	-------------------------	---------

100% polyester.

3,05^{HT}
185036

Lieu de serveur

185036	60x77 cm	3,05 2
--------	----------	--------

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.

LA CUISSON

casserole & poêle



1 Casserole inox Prim'Appety		
986421	ø 14x7 cm - 1 L	16,90 1
986422	ø 16x7,5 cm - 1,6 L	18,90 1
986423	ø 18x9 cm - 2,2 L	20,90 1
986424	ø 20x9 cm - 3 L	23,90 1
986425	ø 24x11 cm - 5,4 L	28,90 1
986426	ø 28x13 cm - 8 L	39,90 1
2 Lot de 4 casseroles inox Prim'Appety		
986420	ø 14, 16, 18, 20 cm	72,00 1
3 Sauteuse inox Prim'Appety		
986427	ø 24x6 cm	28,00 1
986428	ø 28x6 cm	37,00 1
4 Couvercle inox Prim'Appety		
986429	ø 24 cm	9,90 1
986430	ø 28 cm	11,50 1

Batterie de cuisine en acier inoxydable. Fond magnétique épais, compatible induction. Finition satinée poli brossé. Répartition parfaite de la chaleur sur tout le fond. Bord verseur et graduations intérieures. Entretien facile. Queue tube inox soudée.



Pour toutes les références, sauf indication contraire



Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28x28 cm - 17 L	55,35 1
585096	ø 32x32 cm - 26 L	70,50 1
585098	ø 36x36 cm - 37 L	99,95 1
585100	ø 40x40 cm - 50 L	111,90 1
585101	ø 45x45 cm - 69 L	157,00 1

Vendu sans couvercle



Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20x10,5 cm - 3,2 L	24,00 1
585069	ø 24x12 cm - 5,6 L	31,50 1
585060	ø 28x13 cm - 8 L	37,95 1
585064	ø 32x16 cm - 12,8 L	56,00 1
585066	ø 36x18 cm - 18,3 L	77,50 1
585068	ø 40x22 cm - 27,6 L	82,00 1
585070	ø 45x28 cm - 44,5 L	110,00 1

Vendu sans couvercle



Casserole inox - sans couvercle

585106	ø 14x7,5 cm - 1,1 L	12,70 1
585108	ø 16x7,5 cm - 1,5 L	13,40 1
585110	ø 18x10,5 cm - 2,6 L	15,70 1
585112	ø 20x10,5 cm - 3,2 L	18,50 1
585114	ø 24x11 cm - 5 L	22,00 1
585116	ø 28x13 cm - 8 L	30,50 1
Anse face queue		

Lot de 5 casseroles inox

097100	ø 14, 16, 18, 20, 24 cm	81,00 1
--------	-------------------------	---------

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



Couvercle inox

597094	ø 24 cm	7,50 1
597087	ø 28 cm	9,80 1
597092	ø 32 cm	11,99 1
597088	ø 36 cm	14,45 1
597089	ø 40 cm	16,05 1
597090	ø 45 cm	21,90 1



Cuit vapeur - Inox

085080	ø 32x12,5 cm	39,50 1
--------	--------------	---------



À partir de
44,25^{HT}
632642

Mijoteuse haute

632642	ø 32 cm	44,25 1
632624	ø 36 cm	55,45 1

Fonte d'aluminium, intérieur revêtement anti adhérent Whitford Xylan Plus. Couvercle verre avec bouton inox et trou vapeur. Tous feux dont induction.



Cocotte à pression

B78518	18 L - ø 32x22 cm	116,00 1
--------	-------------------	----------

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



À partir de
24,00^{HT}
585300

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	ø 24x7,5 cm - 3,3 L	24,00 1
585301	ø 28x8 cm - 5 L	33,00 1



À partir de
18,55^{HT}
585302

Sauteuse conique inox

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

À partir de
81,00^{HT}
A70208**Poêle inox 18/10**

A70250 ø 30x11 cm	95,00 1
A70237 ø 28x9 cm	89,00 1
A70208 ø 24x8,5 cm	81,00 1

Intérieur inox 18/10. Extérieur inox 18/10 finition brossée. Poignée fixe, plate, en fonte d'inox, rivetée et athermique. Finition brillante. Compatible tous feux, dont l'induction. Passe au four et lave-vaisselle

**Poêle anti-adhésive**

A70247 ø 30 cm	97,00 1
585424 ø 28 cm	89,00 1
585425 ø 24 cm	73,00 1
585422 ø 20 cm	62,00 1

Poêle avec revêtement anti-adhérent Excelliss® sans PFOA et sans PFOS. Fond thermo-diffuseur. Compatible tous feux et induction.

À partir de
79,00^{HT}
585400À partir de
75,00^{HT}
585409**Casserole Castel'Pro**

585404 ø 24 cm	115,00 1
585402 ø 20 cm	99,00 1
585401 ø 18 cm	92,00 1
585400 ø 16 cm	79,00 1

Poêle sautoir Castel'Pro

585414 ø 28 cm	103,00 1
585413 ø 24 cm	96,00 1
585412 ø 22 cm	93,00 1
585411 ø 20 cm	90,00 1
585410 ø 18 cm	82,00 1
585409 ø 16 cm	75,00 1

Casserole et poêle avec bord verseur fermé. Forme arrondie qui facilite les mélanges et la montée des sauces. Poignée ergonomique athermique (hors flammes). Compatibles tous feux et induction. Montée et descente rapides de la température. Corps en multiply 5 couches pour une diffusion sur toute la surface de l'ustensile. Graduation intérieures.

wok**Poêle wok Tripli Pro**

E23256	23,90 1
--------	---------

**Poêle wok anti-adhérente**

911291 ø 30x6 cm	28,50 1
------------------	---------

Non compatible induction.

**Poêle Wok Trimétal**

097253 ø 36 cm - 5,5 L	115,00 1
------------------------	----------

**poêle anti-adhésive****Poêle ronde anti-adhésive**

911310 ø 20x4 cm	10,50 1
911311 ø 24x4,5 cm	13,00 1
911312 ø 28x4,5 cm	16,00 1
911313 ø 32x5 cm	21,00 1
911314 ø 36x5,5 cm	24,50 1

Non compatible induction.

**Poêle Tricapa Plus
Revêtement écologique**

912280 ø 20x4 cm	18,00 1
912281 ø 24x5 cm	27,00 1
912282 ø 28x5 cm	28,50 1
912283 ø 32x5 cm	35,00 1
912284 ø 36x6 cm	45,00 1

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.

**Poêle inox revêtement anti-adhérent**

511318 ø 20x4 cm sans anse	26,00 1
511319 ø 24x5 cm sans anse	36,50 1
511320 ø 28x5 cm sans anse	43,90 1
511321 ø 32x5 cm anse face queue	51,00 1
511322 ø 36x6 cm anse face queue	63,30 1
097309 ø 40x6,5 cm anse face queue	82,50 1

À partir de
50,00^{HT}
082616**Poêle ovale anti-adhésive**

082616 36x26x4,3 cm	50,00 1
082618 40x28x4,5 cm	63,00 1

Non compatible induction.

**Poêle inox - sans couvercle**

585200 ø 20x4 cm sans anse	20,80 1
585201 ø 24x5 cm sans anse	22,35 1
585202 ø 28x5 cm sans anse	29,65 1
585203 ø 32x5 cm anse face queue	38,20 1
585204 ø 36x6 cm anse face queue	46,75 1

**Poêle Mineral B**

986431 ø 24 cm	27,00 1
986432 ø 26 cm	31,00 1
986433 ø 28 cm	39,00 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier : passage flash au four possible 10 min à 200°C maxi. Indéformable. Compatible induction.

À partir de
27,00^{HT}
986431

**Poêle à blinis**

912410 Ø 12x2,1 cm

18,50 1

Revêtement anti-adhérent, sans PFOA. Tous feux, y compris induction.

17,80^{HT}
086662**Poêle à crêpe choc aluminium**

086662 Ø 26 cm

17,80 1

Non compatible induction. Anti-adhésif.

**Poêle à crêpe**

E25603 Ø 28 cm

19,00 1

**Poêle à crêpe Mineral B**

986434 Ø 26 cm

28,00 1

986435 Ø 30 cm

32,00 1

Poêle en acier, finition protectrice à la cire d'abeille. Queue feuillard rivetée en acier. Tous feux dont induction.

de Buyer

34,10^{HT}
089057**Poêle à crêpe antiadhésive de Buyer**

089057 Ø 26 cm

34,10 1

Aluminium de forte épaisseur (4 mm). Entretien : lavage à la main exclusivement, éponge non-abrasive. Tous feux dont induction.

**Plat à paëlla**

Lacor

912356 Ø 20 cm - 1 portion

6,50 1

B80216 Ø 32 cm - 5 portions

12,50 1

912131 Ø 50 cm - 14 portions

26,00 1

Plat à paëlla en émaillé.

spécial four**Cocotte ronde**

912295 Ø 16 x 7 cm - 1,3 L

34,00 1

912296 Ø 20 x 8 cm - 2,4 L

45,50 1

912297 Ø 24 x 10 cm - 4,2 L

56,50 1

912298 Ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L

72,00 1

À partir de
34,00^{HT}
912295À partir de
55,00^{HT}
912300**Cocotte ovale**

912300 26x20 cm - 3,5 L

55,00 1

912301 31x25 cm - 6,3 L

73,00 1

Cocotte en fonte d'aluminium avec couvercle. 2 poignées silicone amovibles.

À partir de
149,00^{HT}
A69043**Cocotte ronde noire mat**

A69043 Ø 18 cm 1,8 L

149,00 1

913267 Ø 30 cm 8,1 L

289,00 1



LE CREUSET

NEW

À partir de
13,00^{HT}
E37334**Terrine en céramique**

E37334 Noir - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm

13,00 6

E37333 Blanc - 2,7 L - 27,7x17,4x9,2 cm

13,00 6

Céramique culinaire, matériau durable, écologique 100% recyclable. Température de -20% à 240°. La céramique est idéale pour le contact alimentaire et apporte une cuisson douce et saine. Cuisson au four, réchauffage au micro-ondes, conservation, service à table.

NEW

Terrine foie gras

E37507 17,5x12x10 cm - 600 gr.

5,90 4

1,30^{HT}
044237**Presse à foie gras**

044237 14x9 cm

PRIX
LE PLUS
BAS

Terrine et presse en porcelaine

À partir de
10,90^{HT}
047218**Moule à galantine en céramique**

047218 Blanc 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm

10,90 6

047219 Blanc 2 L - 31x12,3x9,7 cm

13,90 6

E37331 Noir - 1,25 L - 26,5x10,6x8,3 cm

12,00 6

E37332 Noir - 2 L - 31x12,3x9,7 cm

15,00 6

Résistants de -25 à 250 °C.

À partir de
13,70^{HT}
002050**Plat à gratin**

002049 30x21 cm

12,90 1

002050 37,7x25,5 cm

13,70 1

Plat en inox.

TOP
QUALITÉ
★**Plaque à rôtir**

911285 35x26x7,8 cm

35,50 1

911286 40x28x8,5 cm

45,50 1

911287 45x32x9 cm

51,50 1

Plat en inox 18/10 avec anses tombantes.

À partir de
35,50^{HT}
911285**Manche silicone**49,00^{HT}
501665**Grill manche rabattable**

501665 33x26 cm

49,00 1

Fonte d'aluminium. Tous feux sauf induction.

**Plancha fonte double**

632614 Lisse et rainurée - 42x23 cm

25,25 1

Utilisation au four et sur le gaz.

LA COUTELLERIE

affûtage & couteau

Couteau japonais

À partir de
36,80^{HT}
042800

100% fabriqué au Japon
selon l'art traditionnel japonais
Tranchant durable (indice HRC 58± 1)
Angle de coupe de la lame à 15°

Wasabi

1	042800	Couteau office 10 cm	36,80	1
2	042801	Couteau universel 15 cm	39,10	1
3	042802	Couteau de cuisine 20 cm	46,80	1
4	042803	Couteau du Chef 23 cm	54,50	1
5	042804	Santoku 16,5 cm	42,20	1
6	042805	Nakiri 16,5 cm	43,00	1
7	042806	Yanagiba 24 cm	42,95	1
8	042807	Deba 15 cm	55,95	1
9	042808	Couteau flexible à filer 18 cm	40,70	1
10	042809	Couteau à jambon 23 cm	52,20	1
11	042810	Couteau à pain 23 cm	54,50	1

Lame polie en acier inoxydable, manche en polypropylène et poudre de bambou.

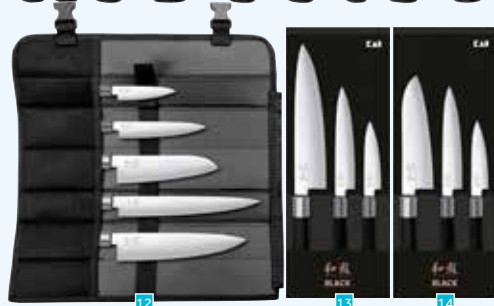
À partir de
89,00^{HT}
B74895

NEW



Shun classic

1	B74895	Couteau d'office - Lame 9 cm	89,00	1
2	B74897	Couteau universel - Lame 15 cm	105,00	1
3	B74900	Santoku - Lame 18 cm	165,00	1
4	B74906	Couteau à pain - Lame 23 cm	178,00	1
5	B74908	Couteau de Chef - Lame 20 cm	169,00	1
6	B74914	Couteau à désosser - Lame 15 cm	135,00	1
7	B74926	Santoku - Lame 14 cm	145,00	1
8	B74927	Nakiri - Lame 16,5 cm	175,00	1
9	B74904	Couteau à jambon - Lame 23 cm	155,00	1



Malette

1	2	042813	1	2	3	5	10	199,00	1
13	042811	1	2	3				116,00	1
14	042812	1	2	6				116,00	1

Pierre à aiguiser

15	042814	Pierre grain 400/1000	33,00	1
16	042815	Aide aiguisage nylon	7,00	1



NEW

259,00^{HT}
B74967

Coffret Shun Classic

Couteau universel
Lame 15 cm
+ Santoku Lame 18 cm

259,00 1



NEW

229,00^{HT}
E37411

Coffret Shun Classic damas

Couteau de Chef
Lame 15 cm
+ Couteau d'office
Lame 9 cm

229,00 1



RIVIERA

À partir de
15,40^{HT}
096690

Riviera

ARCOS

	096692	Couteau de cuisine 25 cm	36,90	1
1	096662	Couteau de cuisine 20 cm	28,90	1
	096691	Couteau de cuisine 15 cm	23,90	1
2	096649	Couteau de découpe 20 cm	21,90	1
3	096698	Couteau santoku 18 cm	29,90	1
4	096690	Couteau office 10 cm	15,40	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité.
Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute
qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et
hautes températures.



UNIVERSAL

À partir de
12,60^{HT}
096265

Universal

ARCOS

1	096262	Couteau à saumon - 29 cm	20,90	1
2	096245	Couteau de boucher - 25 cm	23,50	1
3	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	22,90	1
4	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	17,20	1
5	096265	Filet de sole - 17 cm	12,60	1
5	096242	Couteau multi usage - 14 cm	12,50	1
6	096105	Désosseur - 13 cm	13,95	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets
inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux
produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).



ORYX

À partir de
10,90^{HT}
097008

Oryx

USABAR

	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	29,50	1
1	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	21,00	1
	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	19,50	1
2	097007	Couteau à découper - 22 cm	18,00	1
3	097032	Couteau santoku - 18 cm	27,60	1
4	097012	Filet de sole - 17 cm	21,80	1
5	097008	Couteau office - 9 cm	10,90	1
6	097009	Fourchette diapason - 17 cm	17,50	1



PLUTON

À partir de
9,25^{HT}
090991

Pluton

SABATIER

	090996	Couteau de cuisine 30 cm	23,30	1
1	090990	Couteau de cuisine 25 cm	19,80	1
	090995	Couteau de cuisine 20 cm	16,35	1
	090993	Couteau de cuisine 15 cm	15,20	1
2	090992	Santoku 18 cm	17,50	1
3	090994	Couteau tranchelard 20 cm	16,35	1
4	090997	Couteau filet de sole 18 cm	12,19	1
5	090991	Couteau office 10 cm	9,25	1

Lame acier inox. Dureté renforcée, tenue de coupe améliorée.
Mitre carrée et pleine soie en acier inox avec rivets inox. Qualité
professionnelle.



couteau à pain



À partir de
4,20^{HT}
094319

Couteau à pain

1	094319	18 cm	4,20	1
2	096292	Série 2900 20 cm	10,00	1
3	096024	Oryx 20 cm	19,90	1
4	905454	Universal 25 cm	15,25	1

109,00^{HT}
912126



Coupe pain

912126	Lame 44 cm	109,00	1
--------	------------	--------	---

Socle polyéthylène

115,90^{HT}
096286



Coupe pain

096286	Lame 52 cm	115,90	1
--------	------------	--------	---

Avec planche polyéthylène

151,00^{HT}
631154



PROTECTION SÉCURITÉ

Coupe pain

631154	525x135x155 mm	151,00	1
--------	----------------	--------	---

Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.

stérilisation



Armoire de stérilisation automatisée

1	961263	10 couteaux	330,00	1
---	--------	-------------	--------	---

Finition inox AISI 304. Minuterie automatique, avec témoin lumineux. Support barre aimantée. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

Armoire de stérilisation manuelle

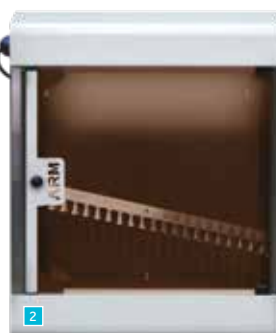
2	590100	20 couteaux	250,00	1
---	--------	-------------	--------	---

Finition inox 441. Minuterie manuelle. Support panier. Lampe UV 15 W. Cycle de 120 minutes. Indice IPX4. Alimentation 220 V mono.

Lampe germicide

A27193	15 W	49,00	1
--------	------	-------	---

Culot E27. empêche la croissance et la reproduction de spores, champignons et moisissures. Pour armoire de stérilisation.



barre aimantée



Barre aimantée Abs

091724	38x5x1,2 cm	7,25	1
091730	50x5x1,2 cm	9,90	1

À partir de
7,25^{HT}
091724

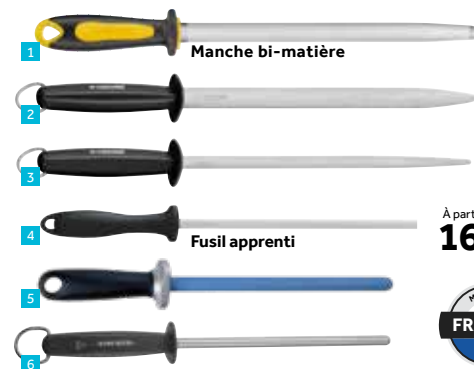
Fixation par vis et chevilles.



Barre aimantée

091726	50 cm tout inox	33,00	1
--------	-----------------	-------	---

affûtage & protection



Fusil à aiguiser professionnel

1	098014	Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	35,90	1
2	630048	Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm	24,95	1
3	630049	Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm	13,75	1
4	096702	Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm	7,15	1
5	098001	Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm	30,35	1
6	098008	Mèche ronde diamant Lg 23 cm	16,90	1

À partir de
16,90^{HT}
098008



À partir de
12,50^{HT}
630261



Paire gant anti-coupure

630261	Taille M (24 cm, périmètre 182 mm)	12,50	1
630262	Taille L (25 cm, périmètre 192 mm)	13,00	1
630263	Taille XL (26 cm, périmètre 204 mm)	13,00	1

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

À partir de
74,00^{HT}
083921

Gant en cotte de mailles pour gaucher

083921	XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte)	74,00	1
083922	S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche)	74,00	1
083923	M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)	74,00	1
083924	L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)	74,00	1

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



À partir de
62,90^{HT}
096786



Pierre japonnaise

091735	18 x 6 x 2,7 cm	22,75	1
--------	-----------------	-------	---

12,90^{HT}
096441

Affûteur manuel ABS-ARCOS

096441	12,90	1
--------	-------	---

Aiguiser manuel. 2 barrettes : céramique et carbure.

Fusil à aiguiser professionnel Taille saphir

096786	Mèche ronde	62,90	1
A85335	Mèche ovale 30 cm	70,40	1

19,75^{HT}
280601

Affûteur manuel

280601	Aiguiser à main pour lames lisses et crantées	19,75	1
--------	---	-------	---

75,50^{HT}
096665

Affûteur manuel ABS

096665	75,50	1
--------	-------	---

Aiguiser manuel. 2 barrettes diamant mobiles s'adaptant aux différents angles des lames pour un aiguisage net et précis adapté à tous les couteaux.



121,00^{HT}
098010



Aiguiser Redsteel

098071	Socle inox	66,55	1
--------	------------	-------	---

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



Affûteuse électrique

098010	22x19x7 cm - 40 W	121,00	1
--------	-------------------	--------	---

Disque à gros grain (pour retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (pour le tranchant). Fonctionne sans eau. 220 V mono. Pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...).

199,00^{HT}
958040



Fonctionne sans eau

Affûteuse électrique

958040	15,5x14,5x9,5 cm	199,00	1
--------	------------------	--------	---

Fonctionne sans eau. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

COLOUR PROF

ARCOS

À partir de
7,25^{HT}
096330

ICE PLUS

Colour Prof

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	17,00	1
	096622	Couteau de boucher 30 cm	18,90	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	14,90	1
	096620	Couteau de boucher 20 cm	13,00	1
	096628	Couteau de cuisine 30 cm	16,90	1
3	096627	Couteau de cuisine 25 cm	14,90	1
	096625	Couteau de cuisine 20 cm	13,60	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	15,90	1
5	096631	Filet de sole 20 cm	12,70	1
	096650	Filet de sole 17 cm	11,50	1
6	096607	Couteau santoku 18 cm	18,50	1
7	096623	Couteau à saigner 16 cm	10,90	1
	096651	Couteau à saigner 15 cm	11,00	1
8	096626	Désosseur 15 cm	10,00	1
	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	10,50	1
9	096609	Couteau office - 8 cm	6,25	1
	096330	Couteau office - 10 cm	7,25	1

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

SÉRIE 2900

ARCOS



Spécial pour les aliments non allergènes

À partir de
9,90^{HT}
630146

Série 2900

1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	15,00	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	12,50	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	15,70	1
	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	14,50	1
3	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	14,77	1
4	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	10,50	1
5	096307	Désosseur 16 cm - jaune	10,00	1
6	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	10,50	1
	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	10,50	1
7	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	9,90	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

trousse à couteaux

ARCOS



Gamme Maître avec lame en acier Nitrum pour une coupe parfaite et durable. Manche en polypropylène avec 3 rivets inox. Compatible lave-vaisselle.

89,00^{HT}
096397

Trousse à couteaux

096397 7 couteaux
+ 1 fusil à aiguiser

89,00 1

Contient : 1 office 10 cm, 1 découper 22 cm, 1 chef de 21,5 cm, 1 filet de sole 17 cm, 1 pain cranté 21 cm, 1 désosseur 16 cm, 1 santoku alvéolé 17 cm et 1 fusil 23 cm.

Lame en acier Nitrum® (acier enrichi à l'azote) offre une dureté, une coupe et une tenue de coupe exceptionnelle, supérieure de 40% aux aciers classiques. L'acier Nitrum® résiste parfaitement à un usage intensif et supporte l'affûtage pour un entretien facile et durable. Manche pleine soie et ergonomique, résistant aux chocs, produits lessiviels et alimentaires acides, et chaleur jusqu'à 120/130°C. Compatible lave-vaisselle. Garantie Arcos 10 ans.

25,50^{HT}
096481

Trousse à couteaux vide

096481 8 emplacements **25,50 1**

Trousse vide pour couteaux. Parfaite pour transporter tous les couteaux et gadgets dont vous avez besoin, d'une manière confortable et très pratique.

couteau office

Lames lisses

À partir de
0,85^{HT}
094109

1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	7,30	1
	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	9,90	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,90	1
	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,90	1
3	094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,85	1
4	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,90	1
5	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,85	1
6	913851	Manche polypropylène orange - 10 cm	2,20	1
7	913852	Manche polypropylène turquoise - 10 cm	2,20	1

découpe

**27,50^{HT}**
096495

Couperet inox

096495 520 g - 18 cm **27,50 1**
Lame pleine soie épaisseur 4mm. 3 rivets acier inox.**45,00^{HT}**
097999

Villette - Scie de boucher

097999 Scie 45 cm **45,00 1**
097998 Lame de rechange - 5x2,5 cm **9,70 1****19,50^{HT}**
096434**40,30^{HT}**
630046Pince à désarêter - inox
630404 13,5x2 cm **5,50 1**Couteau poisson microdenté
096434 36 cm **19,50 1**
Manche polypropylène bleuTrancheur poisson microdenté
630046 35 cm **40,30 1**
Manche bi-matière bleu et noir

LES USTENSILES

planche & découpe

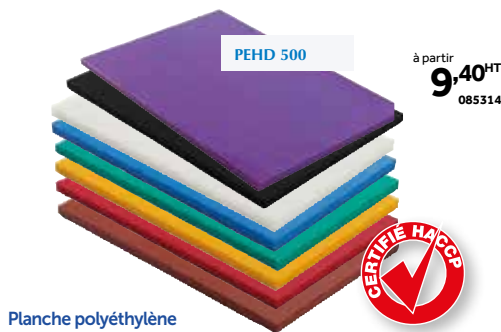


Planche polyéthylène

	45x30x1,25 cm	GN1/1 ht 2 cm	60x40x2 cm
Blanche	085314 9,40	085300 19,00	085308 24,90 1
Bleue	085315 9,40	085302 19,00	085310 24,90 1
Verte	085316 9,40	085303 19,00	085309 24,90 1
Jaune	085317 9,40	085304 19,00	085311 24,90 1
Rouge	085318 9,40	085305 19,00	085312 24,90 1
Marron	085319 9,40	085306 19,00	- - 1
Noire	- -	085307 19,00	- - 1
Violet	- -	- -	085313 24,90 1

à partir
19,90^{HT}
085301

Planche Blanche avec rigole

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



26,00^{HT}
096396

Planche à rigole

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

Papier compressé. Facile à nettoyer, passe au lave-vaisselle. N'abîme pas le fil du couteau. Résistant jusqu'à 176°C. Ne passe pas au micro-ondes.

ARCOS



Planche à découper bambou

889921	53x32,5x4 cm	55,50 1
--------	--------------	---------

Planche à découper réversible. Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.

22,00^{HT}
889920

Planche à pain bambou

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

Ne passe pas au lave-vaisselle.

39,45^{HT}
950106



Planche à découper

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

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

à partir
15,95^{HT}
096501

NSF



Planche sans rigole - noire

096501	33x23 cm	15,95 1
096502	38x28 cm	21,00 1

Planche en fibre de papier compressé. Passe au lave-vaisselle.

NEW

11,50^{HT}
E37353



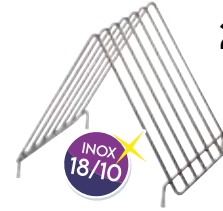
Support de planches

E37353	32x22,5x15,5 cm	11,50 1
--------	-----------------	---------

Polypropylène. Jusqu'à 6 planches à découper de 2,5cm d'épaisseur. Multifonction : adapté aux planches, plateaux, moules rigides ...

Lacor

22,00^{HT}
984010



Range planches inox

984010	22,00 1
--------	---------

Peut aussi servir à ranger des couvercles



Grattoir

E23927	11,90 8
--------	---------

Grattoir pour planche à découper. Élimine de la surface des planches à découper les taches tenaces, le jaunissement, les moisissures et les rainures.

69,00^{HT}
A20014



NEW

Planche à découper GN 2/3

A20014	35,4x32,5x3,5 cm	69,00 1
--------	------------------	---------

Bois de noyer (huile) avec plateau ramasse-miettes amovible avec pieds antidérapants

outils de préparation

À partir de
6,00^{HT}
912237



095300	Éplucheur	6,75 1
095297	Éplucheur à julienne	8,70 1

Étrier acier inox ép. 1,8 mm

NEW

Éplucheur vertical

E23217	Lame pivotante	7,50 1
--------	----------------	--------

Lame micro crantée inox, manche en ABS bleu.



7,50^{HT}
E23217

Ergonomique et polyvalent

Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	6,00 1
2	912238	Couteau à tomates à dents	5,70 1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	2,10 1
4	913850	Cranté polypropylène jaune - 10 cm	2,30 1
5	912119	Éminceur à légumes	9,80 1
6	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	5,15 1
7	096497	Vide pomme 1,5 cm	3,90 1
8	096439	Moule pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	8,60 1
9	096499	Moule pomme Simple - ø2,5 cm	4,30 1
10	053042	Éplucheur - lame 6 cm - boîte de 12	0,74 1
11	090985	Éplucheur manche polypropylène	1,20 1
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	2,20 1
13	090016	Éplucheur - 7 cm	3,36 1
14	912235	Épluche tomates	8,50 1
15	912236	Épluche tomates castor	8,50 1

8,10^{HT}
912240



16	912240	Vide avocat	8,10 1
----	--------	-------------	--------

29,00^{HT}
280616



17	280616	Rasoir à truffes	29,00 1
----	--------	------------------	---------

1,50^{HT}
912041



18	912041	Rasoir à légumes castor inox	1,50 1
----	--------	------------------------------	--------

Spécial grande productivité



Presse-ail

911543	19,00 1
--------	---------

Jusqu'à 5 gousses en même temps. Avec languette d'éjection

NEW

râpe

NEW
29,00^{HT}
E44135
Râpe à manivelle

8,5x12,5x18,5 cm

E44135 29,00 1

Noir & Acier inoxydable


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

Râpes Microplane

1	010509 Râpe Étoile	24,90 1
2	010506 Râpe Grain fin	24,90 1
3	010504 Râpe Gros grain	24,90 1
4	010508 Râpe très gros grain	24,90 1
5	010505 Râpe double tranchant	24,90 1
6	010500 Zesteur Premium Classic	18,00 1

 À partir de
24,90^{HT}
010509

Microplane

1 Fromage à
pâte dure
comme le
parmesan

2 Fromage
à pâte
dure râpé
finement,
chocolat,
raifort, ...

3 Crudités
râpées,
finement,
fromages
à pâte
mi-molle,
gingembre,
carottes,
noix

4 Crudités
en julienne,
pomme
de terre,
pommes,
courgettes,
potirons,
choux,
fromages à
pâte molle

5 Copeaux de
fromage à
pâte dure
et molle,
copeaux de
chocolat,
beurre,
pommes,
etc...

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.


9,00^{HT}
280649
Râpe fine
280649 9,00 1

Surface de coupe 6,5x13,5 cm.

6,05^{HT}
280680

Râpe 4 faces
Ht 23 cm

280680 6,05 1


ciseaux


1

2
2,65^{HT}
096705

6,00^{HT}
914470

3

7,38^{HT}
096613

4
Ciseaux à poisson

5
15,50^{HT}
630045

34,90^{HT}
096023

Ciseaux à poisson
Ciseaux

1	041710 Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm	9,95 1
2	096705 Tous usages - rouge 20 cm	2,65 1
3	914470 Herbes - 5 lames - rouge	6,00 1
4	096613 Ciseaux de cuisine - lame micro dentée - 21,5 cm bleu	7,38 1
5	630045 Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm	15,50 1
6	096023 Ciseaux à poisson inox - 24 cm	34,90 1

Permet d'éviscérer, couper les nageoires et parer le poisson d'une taille de quelques grammes à 2 ou 3 KG.

ustensile

2 fonctions
ABS

1
11,00^{HT}
085035

INOX

2
Coupe-oeufs

1	085055 Rondelles / quartiers	13,00 1
2	085037 6 sections - inox	13,30 1
3	085035 Rondelles - inox	11,00 1


4
Ouvre boîte

4	983919 Papillon - 16 cm	1,65 1
5	912110 Titan - 9x6x8,5 cm	28,85 1
6	156092 Nickelé - 10x2,5x2 cm	13,35 1

13,35^{HT}
156092

6

Pique à brochette inox
12 piques

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

Prix du lot de 12.

 À partir de
5,04^{HT}
096386

6,80^{HT}
987108

22,65^{HT}
630002

Coupe pommes inox ø 9cm
17x10,5x1/2,5 cm

987108	8 sections	6,80 1
987109	10 sections	6,80 1

 À partir de
5,60^{HT}
097980

Esse de boucher inox - lot de 10

097980	8 cm	5,60 1
097982	12 cm	8,50 1
097983	16 cm	9,90 1


Aiguille à brider
25 cm - lot de 5
630002 22,65 1

 À partir de
8,25^{HT}
089310

Lyre inox

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


69,00^{HT}
097950

Dérouleur bobine ficelle
097950 69,00 1

 Sur socle inox. Coupe
fil, tige guide ficelle.

Optimisez vos espaces avec ce porte-fiche compact et élégant. Il maximise l'affichage tout en restant pratique et peu encombrant. Idéal en cuisine et en salle !

NEW
33,00^{HT}
E16997

Tableau portes-fiches
à 12 ressorts

E16997	30x42x2 cm	33,00 1
--------	------------	---------

Inox


Penderie murale inox

097059	8 crochets	24,00 1
910384	12 crochets	27,00 1

 À partir de
24,00^{HT}
097059

Barre porte-fiche à ressort - inox

044441	Barre 8 pinces - 62,5 cm	23,15 1
044442	Barre 13 pinces - 100 cm	33,00 1

 À partir de
23,15^{HT}
044441

Barre porte-fiches

044450	Longueur 61 cm	5,40 1
044452	Longueur 92 cm	6,70 1

 À partir de
2,90^{HT}
064595

2,00^{HT}
E12223

Allume gaz
23,5x5x3,5 cm

E12223 2,00 1

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

appareil de coupe



NEW

125,00^{HT}
911538**Coupe-légume Alligator**

Inox - 10,5x28,5x12 cm

911538

125,00 1

Bac récupérateur 110 cl. 3 couteaux individuels de 3 - 6 et 12 mm + poussoir et grille d'éjection.

25,00^{HT}
911298**Mandoline multi-râpes et presse-fruits**

Plastique abs - 34,5x14,5 cm

911298

25,00 1

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

29,90^{HT}
089055**Mandoline Komi**

11,2x4x32,3 cm - polypropylène

089055

29,90 1

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

85,00^{HT}
911304**Mandoline japonaise**

911304 Ép. coupe 95 mm

85,00 1

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

102,00^{HT}
280109**Mandoline du chef**

Inox - 13,5x40x5,5 cm

280109

102,00 1

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

Couteau inox - Poussoir rilsan
Socle époxy**Coupe frites**

44x25x33,5/58,5 cm

083906

Socle époxy avec couteau et poussoir 8 mm

290,00 1

914920

Socle époxy avec couteau et poussoir 10 mm

289,00 1

D09031

Kit couteau/poussoir étamé 8x8 mm

39,00 1

D09034

Kit couteau/poussoir étamé 10x10 mm

39,00 1

4,5 kg/min. Sur socle de table. Couteaux très résistants démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Kit couteau en acier étamé.

NEW

99,00^{HT}
914987**Coupe-frites Compact Pro**

914987 avec couteau et poussoir 10 mm

99,00 1

Inox et acier nickelé. Compact, résistant et durable. Pieds ventouses.

Machine 3 en 1
S'utilise en coupe frites, vide/coupe pomme quartiers ou presse-fruits136,00^{HT}
018534**Machine universelle**

19x38,5x80 cm

018534

136,00 1

Coupe aussi les fruits (oranges, citrons...)179,00^{HT}
089410**Coupe-tomates inox rondelles**

12 tranches ép. 5,5 mm

089410

43,2x20,2x21 cm

179,00 1

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

**Coupe-tomates inox**

6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm

083946

169,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

185,00^{HT}
083950**Mini coupe-tomates inox**

10 tranches ép. 5,5 mm

083950

30x14x18 cm

185,00 1

083952

Jeu de 8 lames

34,25 1

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

La seule à faire des cubes...

**Mandoline ultra**

Polymère composite et inox

082319

39x18x14 cm

118,00 1

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

À partir de
27,85^{HT}
987103**Machine à pâtes IMPERIA**

987102

21x18,5x17,5 cm

71,00 1

Solide et robuste, pour un large choix d'épaisseurs 100% régulières !

Accessoires

1 987103 Spaghetti 2 mm

27,85 1

2 987104 Ravioli 2 empreintes

53,60 1

Moulin à légumes

275,00^{HT}
911583**Moulin à légumes**

Inox - 42x40x32 cm

911583

275,00 1

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

110,00^{HT}
083938**Moulin à légumes**

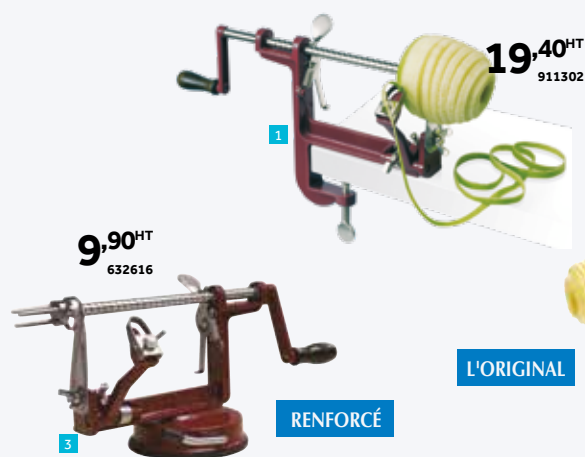
Inox - ø 31 cm

083938

110,00 1

Environ 1,5 kg/min.

épiluche fruit



9,90^{HT}
632616

L'ORIGINAL

RENFORCÉ

8,50^{HT}
911335

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

210,00^{HT}
911180

1	911302	Pèle pommes fixation serre joint	19,40	1
2	911180	Pèle pommes Kali - Modèle Pro	210,00	1
3	632616	Pèle pommes à ventouse	9,90	1
4	911301	Pèle pommes renforcé à ventouse	18,85	1
5	911335	Vide ananas inox à visser	8,50	1

essoreuse & passoire



24,00^{HT}
B80557

Essoreuse

B80557 5 L - ø 26x20 cm

Lacor

24,00 1



À partir de
89,00^{HT}
070306

Essoreuse
grand volume !
antibactérien
incorporé

L'Originale

Essoreuse manuelle 5 L

1 à 2 salades - ø 27,5 x 34 cm

070306 89,00 1

Essoreuse manuelle 10 L

2 à 3 salades - ø 33 x 42 cm

070302 125,00 1

Essoreuse manuelle 20 L

3 à 5 salades - ø 43 x 50 cm

070300 145,00 1

Base antidérapante. Plastique alimentaire



2,50^{HT}
905463

Entonnoir

905463 ø 12 cm 2,50 1

905464 ø 14 cm 3,00 1



14,00^{HT}
B80828

Entonnoir

B80828 ø 14 cm 14,00 1

086801 ø 16 cm 19,00 1



À partir de
5,00^{HT}
631291

Passoire polypropylène

631291 4,5 L - ø 28x12,3 cm 5,00 1

631187 11 L - ø 38x17,2 cm 8,70 1

Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



11,90^{HT}
096030

Passoire Stop gliss®

096030 ø 14 cm 11,90 1

096029 ø 20 cm 16,20 1



À partir de
14,50^{HT}
E12186

Passoire inox 18/10

E12186 ø 22,5x9,5 cm 14,50 1

E12187 ø 26x11 cm 17,00 1



35,00^{HT}
910385

Vide marmite

910385 2 L - ø 20 cm 35,00 1



51,00^{HT}
086128

de Buyer

Passoire inox conique

À queue - ø 28 x 13 cm

086128 51,00 1



À partir de
50,00^{HT}
912082

Passoire conique inox

912082 ø 36x16 cm 50,00 1

005841 ø 40 x 26 cm 49,00 1



35,00^{HT}
E37357

NEW

Egouttoir à friture

E37357 ø 16,5 cm - 45 x 41,5 x 16 cm 35,00 1

Egouttoir à pommes de terre. Poignée latérale ergonomique. Large ouverture, idéale pour un usage intensif. Perforations permettant un drainage efficace des graisses en excès qui tombent dans un récipient amovible

entonnoir à piston

Range douille
incorporé

38,00^{HT}
086230



TOP
QUALITÉ

Entonnoir à piston inox

80 cl - ø 15xH15,5 cm

086230 38,00 1

de Buyer

69,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston

Tout inox - 1,9 L ø 19x18 cm

086209 69,00 1

Complet avec support. 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm

77,00^{HT}
086221



Entonnoir à piston

2 L - ø 20x20 cm

086221 77,00 1

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

114,00^{HT}
631006



Entonnoir à piston

Tout inox - 3,3 L

ø 20x38 mm

avec 2 douilles

631006 114,00 1

Buse ø15 mm

7,90^{HT}
912210

À partir de 12,00^{HT}
912031
Sur cercle

À partir de 113,00^{HT}
780802
Araignée renforcée carrée
780802 18x18 cm 113,00 1
780801 26x26 cm 126,00 1

À partir de 8,75^{HT}
089804

À partir de 3,30^{HT}
912000
VÉRITABLE MONOBLOC

3,90^{HT}
912016
Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec de côté
Lg 28 cm
912016 3,90 1

Spatule à réduire
Lg 37,5 cm
1 912210 Pleine 7,90 1
2 912211 Percée 7,20 1
Longueur totale 50 cm

3 Écumeire monobloc
912018 ø 8 cm 5,00 1
912020 ø 10 cm 5,90 1
912022 ø 12 cm 7,50 1
912024 ø 14 cm 8,90 1
912026 ø 16 cm 10,60 1
912028 ø 18 cm 16,00 1
912030 ø 20 cm 19,00 1

4 Araignée à friture inox renforcée
912031 ø 14 cm 12,00 1
912035 ø 16 cm 14,00 1
912033 ø 18 cm 15,00 1

5 Araignée à friture renforcée
097055 ø 22 cm 119,00 1
097053 ø 26 cm 126,00 1

6 Araignée toile inox
089804 ø 12 cm 8,75 1
089805 ø 14 cm 10,90 1
089806 ø 16 cm 11,15 1
089814 ø 18 cm 13,50 1
089810 ø 20 cm 14,50 1
089811 ø 22 cm 16,90 1
089812 ø 24 cm 19,50 1
089813 ø 28 cm 23,25 1

Louche inox
912000 5 cl - ø 6 x 28 cm 3,30 1
912002 13 cl - ø 8 x 30 cm 4,45 1
912004 25 cl - ø 10 x 34 cm 6,40 1
912006 45 cl - ø 12 x 35 cm 8,10 1
912008 67 cl - ø 14 x 39 cm 10,90 1
912010 1 L - ø 16 x 43 cm 14,60 1
912012 1,46 L - ø 18 x 46 cm 19,90 1
912013 2,06 L - ø 20 x 48 cm 26,00 1

Stop gliss®

1 095288 Pelle pleine 26 cm 10,30 1
2 095290 Pelle à grilles 26 cm 10,30 1
3 095284 Pelle à grilles souple 26 cm 8,90 1
4 095298 Cuillère perforée 33 cm 12,25 1
5 095294 Cuillère pleine 28 cm 12,60 1
6 095276 Fourchette 2 dents 27 cm 9,30 1
7 041711 Presse purée ø 16 cm 15,60 1
8 095301 Pelle à plancha - 16 cm 18,37 1
9 095295 Pelle à poisson 20,6 cm 24,50 1
10 096028 Cuillère à spaghetti 11,35 1

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

À partir de 11,35^{HT}
096028

les outils géants

TOP QUALITÉ

À partir de 79,00^{HT}
097041

INOX 18/10

Les grands outils

1 097041 Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm 79,00 1
2 097035 Fouet renforcé 50 cm 65,00 1
3 097066 Spatule polyéthylène 74 cm 51,50 1
4 989910 Fouet tout inox 100 cm 44,50 1
5 097040 Spatule géante inox 120 cm 48,50 1

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

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

1 Spatule étroite plate
096990 Lg 13 cm 3,00 1
096991 Lg 20 cm 3,00 1
096992 Lg 25 cm 3,50 1
096993 Lg 30 cm 7,50 1
096994 Lg 35 cm 8,50 1

2 Spatule étroite coudée
096995 Lg 20 cm 5,75 1
096996 Lg 25 cm 6,05 1
096997 Lg 30 cm 3,50 1

3 Spatulette pâtisserie
280612 Longueur 10x1,8 cm 4,90 1

3,15^{HT}
097122
Spatule triangulaire
Biseauté (10x11,5 cm)
097122 3,15 1

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

À partir de 4,00^{HT}
097123

Spatule large coudée
6 097123 Biseautée (7x13,5 cm) 4,00 1
7 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) 4,45 1
8 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) 4,05 1
Manche surmoulé polypropylène noir.

3,50^{HT}
889919
Pelle à poisson
Lg 17 cm
889919 3,50 1

6,02^{HT}
095285
Pelles à poisson souple
095285 17x8 cm 6,02 1

INOX 18/10

18,00^{HT}
089054
Pelle à omelette inox
30x28 cm
089054 18,00 1

18,00^{HT}
914930
Pelle à frites
914921 Droitier 15,90 1
914930 Ambidextre 18,00 1

Collection
buffetÀ partir de
8,50^{HT}
543515

Couverts de service - Inox 18/10

Lacor

1	543515	Louche Lg 24,5 cm - 70 ml	8,50	1
2	990226	Cuillère Lg 27,5 cm - 100 ml	7,50	1
3	990227	Louche à sauce - Lg 23,5 cm - 35 ml	8,50	1
4	990228	Pelle perforée Lg 31,5 cm	8,50	1
5	990229	Pelle à salade Lg 28 cm	8,00	1
6	990230	Fourchette Lg 28,5 cm	6,50	1

**2,35^{HT}**
041825Couverts de service inox
24,7 cm

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

4,25^{HT}
9200003 crans de blocage
anti-glisse !**TOP
QUALITÉ**
★

Cuillère de service - 32 cm

920000	Perforée	4,25	1
066808	Pleine	4,20	1

Cuillère en copolymère noir

3,10^{HT}
041635

Cuillère inox - Lg 31,5 cm

041636	Perforée	3,10	1
041635	Pleine	3,10	1

À partir de
1,90^{HT}
041814

Louches de service inox

041814	Simple 18 cl	1,90	1
914000	Monobloc 10 cl - 31 cm	5,50	1

À partir de
3,90^{HT}
914036

Pince couleur - 24 cm

914036	Noir	3,90	1
914037	Jaune	3,90	1
914038	Rouge	3,90	1
914039	Vert	3,90	1
914040	Bleu	3,90	1

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

Pince de service Jumbo

041653	Inox - 24 cm	2,20	1
041654	Inox - 40 cm	2,90	1
911424	Nylon - 30 cm	5,50	1
911422	Nylon - 40 cm	7,00	1

À partir de
2,20^{HT}
041653Spatule de cuisson
Lg 7 cm

905460		6,50	1
--------	--	------	---

Matériau composite.

2,50^{HT}
096850

Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson
8,5x11,5x33 cm

096850		2,50	1
--------	--	------	---

Nylon noir.

12,50^{HT}
E23222

Pince de cuisine Stop gliss®

E23222		12,50	1
--------	--	-------	---

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.

NEW**2,00^{HT}**
087127

Louche à spaghetti

087127	Nylon	2,00	1
--------	-------	------	---

2,95^{HT}
041646

Pince à spaghetti

041646	Inox	2,95	1
--------	------	------	---



Pince à gâteau

087125	Inox 18/10	7,50	1
--------	------------	------	---



Pince à gâteau

049812	Inox	12,90	1
--------	------	-------	---



Pince à salade

049813	Inox	12,90	1
--------	------	-------	---



Pelle à tarte

041819	Inox	2,35	1
--------	------	------	---



Pelle à tarte - 28 cm

044448		5,90	1
--------	--	------	---

Manche composite avec crochet anti-glisse.



Pince de service

914019	Noire 25,5 cm	5,50	1
--------	---------------	------	---

Fumoir

54,00^{HT}
113486Pour fumer tous types
d'aliments (viandes, poissons,
fromages, etc...) confère aux
plats un arôme unique

Fumoir pour aliments

113486	Fumoir « Instant »	54,00	1
113485	Cloche à fumer verre - ø26x18,5 cm	31,50	1
911256	Sciure de bois - parfum orange - 100 g	6,00	1

Idéal pour présenter et apporter une touche finale à vos plats devant le client. Nettoyage et entretien facile. Autres dimensions de cloches et autres parfums de sciure : nous consulter.

dressage

À partir de
5,85^{HT}
096020

Pince à dresser coudée

096020	16 cm	5,85	1
096021	22 cm	8,90	1

À partir de
5,85^{HT}
096018

Pince à dresser droite

096018	16 cm	5,85	1
096019	22 cm	8,90	1

À partir de
7,78^{HT}
914020

Pince à dresser

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

À partir de
7,50^{HT}
990231

Plateau à dresser

990231	21,5x15x2 cm	7,50	1
990232	23,7x17,7x2,5 cm	9,00	1
990233	26,5x20,5x2,5 cm	10,50	1
E12141	40,5x30,5x2,5 cm	17,50	1

Plat en inox AISI 430 avec grille. Pour enrober, égoutter, griller ou refroidir.

spécial viande

15,40^{HT}
501576

Presse à steak simple

501576 ø 11,5 cm 15,40 1
Permet de presser vos steaks.23,00^{HT}
097984Aplatisseur à viande inox
1 kg - ø 8,5 cm

097984 23,00 1

8,00^{HT}
914499Pince à hamburger
Inox 18/10

914499 8,00 1

10,00^{HT}
B78954

Griffe d'ours

B78954 10,00 1

Griffe en inox avec poignée bakélite.
Idéal pour effiloche la viande.12,50^{HT}
096108

Fourchette 2 dents

Mitre ronde forgée

096108 18 cm 12,50 1

18,62^{HT}
095303

Presse à plancha - fonte (1 kg)

095303 21x11 cm 18,62 1

spécial pizza

4,00^{HT}
911389

Louche à pizza

ø7x27 cm
911389 4,00 14,90^{HT}
094081

Roulette à pizza - ø 10 cm

094081 Inox 24 cm 4,90 1

10,50^{HT}
096448

Roulette à pizza

Inox 24 cm - ø 10 cm

096448 10,50 1

35,70^{HT}
086959Roulette à pizza crantée
de pré-coupage

086959 35,70 1

8,70^{HT}
630242Spatule flexible
10 cm - plastique

630242 8,70 1

12,80^{HT}
630243Spatule inox
9,5 cm

630243 12,80 1

8,00^{HT}
097124Spatule à pizza inox
16,5x17,5x5 cm

097124 8,00 1

À partir de
4,75^{HT}
086956

Grille aluminium

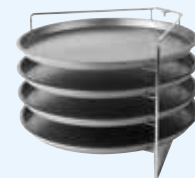
086956 ø 20 cm	4,75 1
086924 ø 30 cm	6,75 1
086925 ø 33 cm	7,20 1
086927 ø 40 cm	8,75 1
086958 40x60 cm	22,00 1

74,50^{HT}
086928

Ratelier pour grilles

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

086928 74,50 1

19,00^{HT}
990235Support avec plaque
ø29,5x21 cm - 4 niveaux
4 plaques

990235 19,00 1

21,65^{HT}
630241Brosse pour four et grill
Pois en acier inox

630241 21,65 1



Brosse pour four

086921 20x6,5 cm - Manche 1,50 m 63,00 1

63,00^{HT}
086921

Brosse rotative

À partir de
58,85^{HT}
086955

POUR LES PROS

Pelle à pizza ronde

1	086955	Petite pelle ø 20 cm en inox renforcée - manche 1,5 m	58,85 1
2	086942	Pelle à défourner inox ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m	79,80 1
3	086161	Pelle ronde ø 31 cm - tout inox - manche 1 m	38,40 1

71,30^{HT}
086954

Pelle à pizza carrée Alice

086954 33x33 cm - pleine - manche 1,5 m 71,30 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizza lourdes.

Support mural

086947 Pour 2 pelles 22,00 1

Aluminium anodisé

Manche
démontable19,00^{HT}
990234

Pelle à pizza rectangulaire

990234 30,5x35,5 cm - manche
démontable 43 cm 19,00 137,90^{HT}
987000

Pelle à pizza carrée

987000 32x32 cm pleine -
manche 1 m 37,90 1
Tout inoxÀ partir de
112,00^{HT}
086900

POUR LES PROS

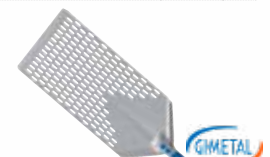
Pelle à pizza carrée Azzurra

086900	Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 1,5 m	112,00 1
087050	Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche 60 cm	95,00 1
086951	Pelle carrée 33x33 cm perforée - manche démontable 1,5 m	110,00 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé bleu. Légère, robuste et tête flexible effet spatule. Version manche démontable pour plus de facilité de transport.

93,70^{HT}
086953

Pelle à pizza rectangulaire

086953 23x40 cm - perforée -
manche 60 cm 93,70 1

Tête aluminium anodisé, manche anodisé noir. Fraisage frontal, épaisseur importante pour une bonne rigidité, idéale pour les pizza lourdes.

LA PÂTISSERIE

préparation & cuisson



Mouvette - hêtre

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



Spatule biais - hêtre

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



Spatule polyglass

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



Spatule monobloc rigide

958045 25 cm	4,80 1
958046 30 cm	5,90 1
958047 35 cm	6,90 1



Mouvette nylon

018554 Crème 21,6 cm	4,25 1
018555 Bleu 30,5 cm	4,25 1
018556 Rouge 30,5 cm	4,25 1
018557 Jaune 30,5 cm	4,25 1
018558 Crème 30,5 cm	5,90 1

Anti-microbien (technologie AGIO).



Maryse polypropylène

044305 26 cm	2,10 1
043306 35,5 cm	2,90 1
043307 41 cm	3,10 1



Spatule silicone

097057 25 cm	3,00 1
097058 36 cm	5,00 1



Spatule silicone

113488 25 cm	4,00 1
113487 35 cm	6,50 1



Ustensiles Stop gliss®

1 E23218 Demi maryse 25 cm	4,90 1
2 E23220 Cuillère de service 28 cm	7,80 1
3 E23219 Cuillère du chef 20 cm	4,90 1
4 A83971 Pinceau plat 22 cm	4,80 1

Haute température, résiste jusqu'à 230°C.
Monobloc et haute température

travail de la pâte



Maryse monobloc haute température

958042 25 cm	5,65 1
958043 35 cm	8,90 1
958044 40 cm	9,90 1



1 Fouet inox

912032 Lg 25 cm	4,90 1
912034 Lg 30 cm	5,15 1
912036 Lg 35 cm	6,90 1
912200 Lg 40 cm	7,60 1

2 Fouet Fibreglass

912205 Lg 25 cm	7,00 1
912204 Lg 30 cm	7,50 1
912203 Lg 35 cm	9,00 1
912202 Lg 40 cm	9,50 1

3 Fouet Göma

082249 Lg 20 cm	9,40 1
082250 Lg 25 cm	11,90 1
082251 Lg 30 cm	13,90 1
082252 Lg 35 cm	14,60 1
082253 Lg 40 cm	15,90 1
082254 Lg 45 cm	18,30 1
082255 Lg 50 cm	21,00 1



Rouleau pâtisserie

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



Pinceau de cuisine

D09203 27,5x5x1,5 cm	7,90 6
----------------------	--------



Pinceau pâtisserie

142013 22,5x3 cm	2,35 1
142014 23x3,5 cm	2,85 1
142015 23,5x4 cm	3,25 1

Virole inox. Manche polypropylène.



Brosse droite Hollandaise

280090 32 cm	12,62 1
--------------	---------

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



Noyaux de cuisson

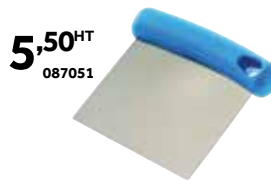
Billes céramiques Boite de 1 kg	11,55 1
---------------------------------	---------



Corne pâtissière

1 097048 15x9 cm	6,50 1
2 280781 14,7x9,5 cm	1,40 5

Hautes températures



Coupe pâte en inox

11x11,5 cm	
087051 Carré souple	5,50 1



Raclette renforcée

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

En nylon rigide. Idéale pour racler, récupérer les préparations adhérentes.



Coupe pâte en inox

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



Rouleau pique vite

280789 Plastique - 12 cm	7,25 1
280788 Pointe métal - 13 cm	21,00 1

Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.



Diviseur à pâte

24x5,5x5,5 cm	
E12221 Roues cann. élées	18,00 1
B81941 Roues lisses	18,00 1

Extensible, 5 roues.

chinois & tamis

25,90^{HT}
098122



Chinois toile-métallique

098122 Rond ø 20 cm	25,90	1
912091 Oval 20x22 cm	28,90	1

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

INOX
18/10



Chinois tout inox

912092 ø 18 cm	13,85	1
912097 ø 20 cm	15,10	1
912095 ø 24 cm	16,25	1

13,85^{HT}
912092



À partir de
9,90^{HT}
986470

Tamis à farine inox

986470 ø21x6 cm	9,90	1
986471 ø30x7 cm	15,50	1

Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

INOX
18/10

bassine

À partir de
2,80^{HT}
A20280



Bol polypropylène

A20280 1 L - ø 170x80 mm	2,80	1
631288 2,5 L - ø 235x110 mm	5,00	1
631289 4,5 L - ø 280x140 mm	6,90	1
631290 7 L - ø 325x160 mm	9,50	1
A20281 11 L - ø 380x180 mm	11,60	1

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.

28,90^{HT}
912091



Passoire conique inox

912087 ø 16 cm	13,00	1
----------------	-------	---

13,00^{HT}
912087



À partir de
7,00^{HT}
912084



Passoire conique inox

912084 ø 14 cm	7,00	1
912083 ø 16 cm	8,00	1
912085 ø 18 cm	9,00	1
912089 ø 20 cm	10,50	1

Stop aux grumeaux



8,50^{HT}
911132

Tamis inox à hélice

911132 ø 12 cm	8,50	1
----------------	------	---

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamis.

À partir de
8,50^{HT}
911118



Bassine conique à fond plat inox

911118 ø 20 cm - 2,12 L	8,50	1
911120 ø 24 cm - 3,5 L	11,10	1
911119 ø 28 cm - 5,25 L	15,00	1
911123 ø 32 cm - 7,65 L	17,50	1

Rebords courbés !

INOX
18/10

À partir de
22,00^{HT}
911122



Bassine cul de poule inox

911122 ø 22 cm - 2,7 L	22,00	1
911124 ø 26 cm - 4 L	26,50	1
911126 ø 32 cm - 9,5 L	28,00	1
911128 ø 36 cm - 12 L	41,00	1

INOX
18/10



49,00^{HT}
086165

Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 49,00 1

NEW



Verre mesure

E18259 56 cl	4,65	1
--------------	------	---

4,65^{HT}
E18259



À partir de
3,00^{HT}
990200

Pot mesureur

990200 1L - ø 12x17 cm	3,00	1
990201 2L - ø 15x20,8 cm	5,50	1
990202 5L - ø 20x27,5 cm	11,00	1

Avec bec anti-goutte. Polypropylène, sans BPA. Graduation en ml, L et ccm (centimètre cube).

7,50^{HT}
086166



Pichet gradué inox

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

cuisson & démoulage

16,75^{HT}
911487



Plaque à baguettes
38x32 cm

911487	16,75	1
--------	-------	---

NEW



Tapis de cuisson et préparation

1 D09212 58 x 38,5 cm	12,50	1
2 D09213 51,5 x 31 cm	9,90	1
3 D09211 40 x 30 cm	6,90	1

À partir de
6,90^{HT}
D09211

GOBEL

À partir de
26,20^{HT}
630419



Feuilles de cuisson

630419 GN1/1	26,20	1
630418 600x400 mm	29,15	1

Prix au carton, vendu par carton de 500 feuilles.

4,00^{HT}
907524



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

Spray de démoulage
Aérosol de 600 ml
907524 4,00 1

spécial chocolat

11,30^{HT}
632142



Feuille guitare 600x400 mm

632142 Polyéthylène 55 µ	11,30	1
--------------------------	-------	---

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

59,50^{HT}
B82480



Bain marie à chocolat

B82480 22,6x26x14,3 cm	59,50	1
------------------------	-------	---

INOX
18/10

Chocolatière

D09591	550,00	1
--------	--------	---

1100 W - Noir et transparent +30°C à +90°C - Capacité 5 L

NEW

550,00^{HT}
D09591



thermomètre

4,00^{HT}
089406



Thermomètre à sucre

089406 200°C max	4,00	1
------------------	------	---

Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

9,50^{HT}
909965



Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 9,50 1

En verre avec gaine de protection polymère alimentaire stérilisable grise.

douille & poche



Coffret le tube pro

Tube pro + 4 recharges + 12 douilles

086796 82,00 1

Recharge 0,75 L

086795 9,99 1

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

82,00^{HT}
086796



Poches jetables

280010 55x30 cm 15,90 1

Poche jetable polyéthylène 85 µ.
Prix au carton, vendu par carton de 100 poches.



Rouleau de 100 poches jetables

PA/PE 64Mic - 55x30 cm 150948 18,00 1

Vendu à l'unité



Poche pâtissière Elite

150980 30x54 cm 11,20 1

Boîte distributrice de 100 poches.
Résiste jusqu'à 100 °C. Qualité d'excellence.
80 µ.

Douilles GEO*

U6 - GEO demi unie - GEO triangle

GEO rectangle - GEO carrée 5 et 10 mm

523735 Coffret 6 douilles 9,50 1

Entretien lave-vaisselle.
*Assortiment 6 douilles GEO.

16,90^{HT}
911604



1 Assortiment de douilles copolyester

5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées
A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2

911604 Assortiment apprenti 12 douilles 16,90 1

2 Assortiment de douilles copolyester

10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6,
E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2

911608 Assortiment pâtissier 24 douilles 23,90 1



Assortiment de douilles de décoration

26 douilles + 1 adaptateur

089404 13,50 1



12,00^{HT}
911590

Assortiment de 24 douilles acrylique

Douilles unies et cannelées
de différents diamètres

911590 Plateau 28x7x18 cm 12,00 1

NEW

19,00^{HT}
D09243



Coffret 12 douilles

3 douilles uni, 2 douilles à bûche, lisse et
cannelée, 2 douilles cannelées, 1 douille rose
8 dents, 1 douille pétale, 1 douille ruban, 1
douille Saint-Honoré, 1 douille petits-fours

D09243 19,00 1

Inox

décoration

1,50^{HT}
889910



Corne pâtissière

889910 15x10,6 cm 1,50 1

5,00^{HT}
089407



Set de peignes de décoration

089407 peignes 5,00 1

3,50^{HT}
280773



Saupoudreuse - ø7x10 cm

1 280773 Tamis 3,50 1

2 280774 Grosses piqures 6,00 1

Saupoudreuse

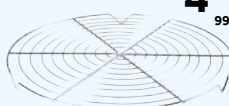
ø7x10 cm - Inox 18/10

3 280772 Piqures fines 3,50 1

Saupoudreuse Acier

4 A68553 11 cm - 25 cl 3,90 1

4,50^{HT}
990215



Grille pâtissière

990215 ø 32 cm 4,50 1

En acier chromé.

NEW

26,50^{HT}
089403



Guéridon pâtissier

Mélamine blanche ø 32 cm

089403 26,50 1

Idéal CRÈME BRULÉE

23,00^{HT}
158539



Chalumeau gaz

158539 23,00 1

Cartouche gaz

158534 3,50 1



Découpoirs ronds - lot de 9

911659 Unis Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm 15,00 1

086170 Cannelé Polyamide ø 2 à 10x3,5 cm 15,00 1

280058 Unis Inox ø4 à 12x4,2 cm 18,50 1

280062 Cannelé Inox ø3 à 10x4,2 cm 23,00 1

À partir de
15,00^{HT}
911659



Inox



Ruban PVC pâtissier 100 µ

632140 10x4,5 cm 9,70 1

632141 10x6 cm 12,65 1

Ruban incolore

travail de la pâte



Flacon doseur

631297 35 cl - ø 60x203 mm - rouge 3,00 1

631300 35 cl - ø 60x203 mm - jaune 3,00 1

631298 50 cl - ø 60x261 mm - rouge 3,60 1

631301 50 cl - ø 60x261 mm - jaune 3,60 1

631299 75 cl - ø 75x251 mm - rouge 4,10 1

631302 75 cl - ø 75x251 mm - jaune 4,10 1

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

À partir de
3,00^{HT}
631297

araven

2,50^{HT}
631294

Flacon doseur

631294 35 cl - ø 60x203 mm 2,50 1

631295 50 cl - ø 60x261 mm 3,20 1

631296 75 cl - ø 75x251 mm 3,60 1

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marque de coupe sur le bec.



Flacon doseur sauce

911623 25 cl - Transparent 1,00 1

914056 25 cl - Rouge 1,00 1

914057 25 cl - Jaune 1,00 1

911625 40 cl - Transparent 1,50 1

914059 40 cl - Rouge 1,00 1

914060 40 cl - Jaune 1,00 1

911627 70 cl - Transparent 1,50 1

914062 70 cl - Rouge 1,50 1

914063 70 cl - Jaune 1,50 1

À partir de
1,00^{HT}
914056

7,00^{HT}
990212

Flacon triple buse

55 cl - ø65x220 mm

990212 7,00 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.

12,50^{HT}
044453



Support pour doseur à sauce

044453 Pour doseur 25 cl 30,5x9x7,7 cm 12,50 1

044455 Pour doseur 70 cl 36,5x10x7,7 cm 12,90 1

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.

12,00^{HT}
986437

Moule à canelé Bordelais
986437 ø 5,5 cm 12,00 1
Moule en cuivre.

À partir de
3,35^{HT}
911475

Moule à canelé Bordelais
911475 Aluminium revêtu
anti-adhérent 3,35 6

Moule à baba/dariole
911026 ø 6x Ht 6 cm 3,75 1

NEW

À partir de
4,25^{HT}
911033

Moule à manqué rond - bordé
anti-adhérent - Marron

911033	ø 10x3 cm	4,25	1
911040	ø 20x4,5 cm	7,55	1
911042	ø 22x5 cm	8,45	1
911036	ø 24x5 cm	9,40	1
911241	ø 26x5 cm	10,45	1
911038	ø 28x5 cm	11,50	1
911342	ø 30x5,5 cm	13,25	1
911041	ø 32x5,5 cm	15,10	1

Cercle à tarte

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

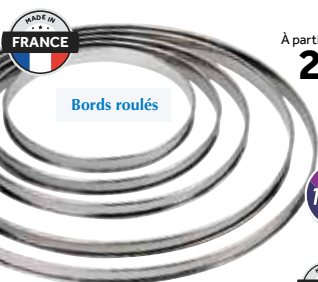
Cercle à mousse

911481	ø 7,5x4 cm	2,80	1
911066	ø 8x4,5 cm	3,10	1
910487	ø 10x4,5 cm	3,85	1
910488	ø 12x4,5 cm	4,25	1
910489	ø 14x4,5 cm	4,45	1
910490	ø 16x4,5 cm	5,30	1
910491	ø 18x4,5 cm	5,40	1
911070	ø 20x4,5 cm	5,65	1

Inox 18/10.

Cercle à vacherin lisse

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

À partir de
2,25^{HT}
91148316,50^{HT}
523719

Cercle inox extensible
523719 ø 18 à 36 cm
hauteur 4,5 cm 16,50 1

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

À partir de
18,95^{HT}
082750

Cadre à opéra
082750 33x33x3,5 cm 18,95 1
910422 49x29x4,5 cm 22,90 1
082756 57x9x4,5 cm 22,80 1
082752 50,9x30,7x4,5 cm 26,25 1
082754 56,5x36,5x4,5 cm 30,40 1

À partir de
6,10^{HT}
911018

Tourtière cannelée
911018 Fond fixe ø 24 cm 6,10 1
911020 Fond fixe ø 28 cm 7,75 1
280250 Fond fixe ø 32 cm 9,50 1
911448 Fond mobile ø 24 cm 10,55 1
911450 Fond mobile ø 28 cm 12,45 1
911452 Fond mobile ø 32 cm 17,20 1
Hauteur 2,5 cm. Anti-adhésif.

10,40^{HT}
911017

Moule à tarte cannelée fond mobile
911017 35x11x2,5 cm 10,40 1
Moule anti-adhésif.

22,25^{HT}
089056

Cadre inox extensible
089056 Mini 16x16x5 cm 22,25 1
Maxi 30x30x5 cm

Passe au lave-vaisselle, résiste aux fortes
températures.

28,20^{HT}
911003

Caisse à génoise
40x30x3,5 cm
911003 Inox 28,20 1

À partir de
20,27^{HT}
911651

Caisse à génoise Rectangulaire
911651 30x20x3,5 cm 20,27 1
911652 40x30x3,5 cm 25,84 1
911653 61x41x5 cm 38,35 1

Bordée sur fil. Anti-adhésif.



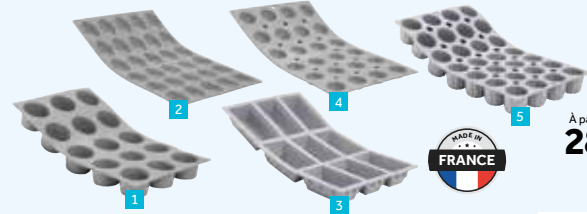
Tartelette cannelée

911014	Fond fixe ø 9x1,5 cm	1,60	1
911016	Fond fixe ø 12x2 cm	2,20	1
910640	Fond mobile ø 10x1,8 cm	2,65	1
910660	Fond mobile ø 12x2 cm	3,15	1

À partir de
66,00^{HT}
912181

Plaques de cuisson

1	912181	Demi-sphère 90 ml - ø7x3, 5 cm - 28 empreintes	66,00	1
2	912183	Madeleines 32 ml - 7,7x4,45x1,8 cm - 44 empreintes	66,00	1
3	912185	Mini muffin 40 ml - ø4,5x3 cm - 70 empreintes	66,00	1
4	912188	Pyramide 61 ml - 6,5x6,5x3,5 cm - 35 empreintes	66,00	1
5	912189	Mini cake 110 ml - 9,9x4,9x3 cm - 30 empreintes	66,00	1

À partir de
28,00^{HT}
986408

Elastomoule

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

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

À partir de
39,00^{HT}
986414

Elastomoule GN1/1

1	986414	Mini cake 9,7x4,8x3 cm - 20 empreintes	39,00	1
2	986412	Mini muffin ø6,8x3,5 cm - 24 empreintes	39,00	1
3	986413	Mini demi-sphère ø7x3,5 cm - 18 empreintes	39,00	1

Mouffes pro, plaque souple anti-adhésifs professionnels. Silicone platinum alimentaire étuvé garanti sans peroxyde. Usage intensif de -40 à +300°C. Format GN1/1.

10,10^{HT}
911430

Moule à brioche
Fond plat 22 cm
911430 10,10 3



Plaques à financier anti-adhérentes
910420 6 empreintes 12,50 3
Emboutie
empreintes 9,8x4,8 cm. 38x18x1,3 cm

72,55^{HT}
630170

Moule à pâte croûte pliable - inox
631004 Perforé - 48x9x8,5 cm 84,70 1
630170 Perforé - 35x7x7,5 cm 72,55 1

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



Plaques à madeleine anti-adhérentes
911339 12 empreintes 12,50 3
Bord roulé - empreintes 8 mm.
39,5x20x1,7 cm

11,70^{HT}
911432

Moule à cake
28x10x7,5 cm
911432 11,70 1
Anti-adhérent

12,70^{HT}
631037

Tourtière perforée
anti-adhérent fond mobile

631037	ø 28x2,8 cm	12,70	1
631038	ø 32x2,8 cm	15,70	1

19,80^{HT}
910405

Moule à cake
33x10,5x8 cm

910405		19,80	3
--------	--	-------	---

Anti-adhérent. Bords pliés sur fil.

LA PRÉPARATION bac gastronorme



**PRIX
LE PLUS
BAS**

5,00^{HT}
988089

À partir de
11,00^{HT}
988220

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

Couvercle avec poignée	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle inox avec poignée	Couvercle étanche en silicone*	
GN 2/1 plein 650x530 mm	097137 21,00	- -	- -	988073 26,00	988211 31,00	988071 39,50	988212 49,50	988260 26,00	- -	1
GN 1/1 plein 532x325 mm	097128 8,00	097129 9,00	988079 11,00	977208 11,50	988077 14,00	988209 19,00	988075 22,00	988207 9,50	988230 20,00	1
GN 1/1 perforé* 532x325 mm	- -	988220 11,00	- -	988083 13,00	988206 16,00	- -	- -	- -	- -	1
GN 1/2 plein 325x265 mm	- -	- -	- -	988203 6,50	988087 9,50	988204 13,00	988085 15,00	988089 5,00	988232 13,50	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	- -	- -	- -	988200 5,00	988093 7,50	988201 10,00	988091 12,00	988095 4,00	988233 10,00	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	- -	- -	- -	988099 4,50	988098 6,50	988097 9,00	988096 10,00	988100 3,50	988234 8,50	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	988104 4,00	988103 5,00	988102 7,00	- -	988105 2,00	- -	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	988107 2,50	988106 4,50	- -	- -	988108 1,50	- -	1

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

Lacor

Adapté
EGAlim

**ANTI
TMS**



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

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
GN 2/1 plein 650x530 mm	A65853 26,00	A65854 29,00	- -	A65855 32,00	A65856 38,50	A65857 49,00	A65858 61,00	1
GN 1/1 plein 530x325 mm	A65859 11,90	A65860 12,90	A65861 15,50	A65862 15,90	A65863 18,20	A65864 24,50	A65865 34,00	1
GN 2/3 plein 325x354 mm	A65866 8,50	A65867 9,00	- -	A65868 10,50	A65869 14,50	A65870 21,00	A65871 28,00	1
GN 1/2 plein 335x235 mm	A65872 6,50	A65873 8,00	- -	A65874 9,00	A65875 10,90	A65876 15,50	A65877 22,00	1
GN 2/4 plein 162x530 mm	- -	- -	- -	A65878 11,50	A65879 16,00	A65880 20,50	- -	1
GN 1/3 plein 325x176 mm	A65881 4,90	A65882 6,50	E14082 7,50	A65883 7,50	A65884 8,75	A65885 12,50	A65886 18,00	1
GN 1/4 plein 265x162 mm	A65887 4,25	- -	- -	A65888 6,50	A65889 8,50	A65890 11,50	A65891 18,00	1
GN 1/6 plein 176x162 mm	- -	- -	- -	A65892 5,00	A65893 6,50	A65894 9,00	A65895 16,00	1
GN 1/9 plein 176x108 mm	- -	- -	- -	A65896 3,80	A65897 5,50	- -	- -	1

GRILLE ÉGOUTTOIR INOX POUR BAC GASTRO

14,50^{HT}
501666

comas
Double fond perforé
Inox GN1/1
501666 14,50 1

À partir de
4,00^{HT}
A65902



comas
Double fond perforé
Inox 18/10
A65899 GN1/1 14,00 1
A65900 GN1/2 8,50 1
A65901 GN1/3 6,20 1
A65902 GN1/6 4,00 1



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

	Ht 20 mm	Ht 40 mm	Ht 55 mm	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	
GN 1/1 plein 530x325 mm	- -	A65912 15,00	- -	A65914 17,00	A65915 22,00	A65916 28,00	A65917 39,00	1

Guide de division

084372	Longueur 325 mm	2,50 1
084374	Longueur 530 mm	3,50 1



Couvercles et double fond inox 18/10 - ép.8/10ème

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

**QUANTITÉ
LIMITÉE**

**TOP
QUALITÉ**

Adapté
EGAlim

**ANTI
TMS**

LE BAC LE PLUS ROBUSTE
ET LÉGER DU MARCHÉ

À partir de
21,00^{HT}
083446

Rieber

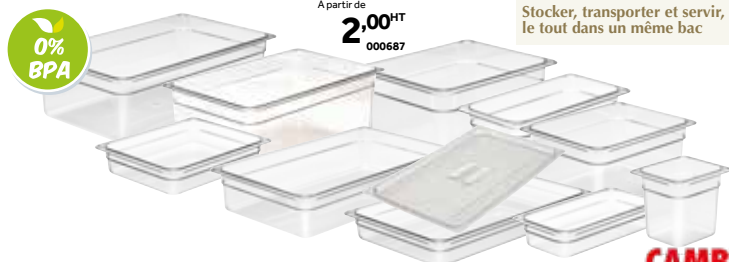
Bac gastronorme plein inox 18/05 - ép.7/10ème

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

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

Couvercle avec poignée
Couvercle étanche silicone

bac copolyster



À partir de
2,00^{HT}
000687

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

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

Bac plein Camview®

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle avec poignée	Egouttoir
GN 1/1 532x325 mm	000658 12,20	000657 15,35	000656 18,80	000655 24,05	000682 10,40	- - 1
GN 1/2 325x265 mm	000663 7,00	000662 8,80	000661 11,20	000664 13,65	000683 5,10	000666 4,05 1
GN 1/3 325x176 mm	000669 5,40	000668 6,80	000667 8,55	E14079 11,05	000684 3,55	000671 3,10 1
GN 1/4 265x162 mm	000674 5,15	000673 5,45	000672 7,10	- -	000685 3,15	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	000678 3,10	000677 3,80	000676 4,80	- -	000686 2,50	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	000681 2,90	000680 3,45	- -	- -	000687 2,00	- - 1

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

bac polypropylène



À partir de
1,60^{HT}
000654

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

0%
BPA

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS

Bac plein polypropylène

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm	Couvercle hermétique
GN 1/1 532x325 mm	000631 6,60	000630 8,20	000641 10,20	000636 13,10	000650 5,90 1
GN 1/2 325x265 mm	000632 3,85	000642 4,80	000643 6,10	000637 7,45	000651 3,55 1
GN 1/3 325x176 mm	000633 2,95	000644 3,60	000645 4,75	000638 5,75	000652 2,65 1
GN 1/4 265x162 mm	000634 2,75	000646 3,05	000647 4,10	- -	000653 2,05 1
GN 1/6 176x162 mm	000635 1,90	000648 2,25	000649 2,95	- -	000654 1,60 1

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

boîte hermétique

Bac hermétique gastronorme

	Ht 65 mm	Ht 100 mm	Ht 150 mm	Ht 200 mm
GN 1/1 530x325 mm	631454 21,50	631448 21,90	631450 25,20	631452 28,50 1
GN 1/2 325x265 mm	631440 14,20	631442 16,80	631444 19,70	631446 21,90 1
GN 1/3 325x176 mm	631434 8,40	631436 11,60	631438 13,10	- - 1
GN 1/4 265x162 mm	631428 6,80	631430 7,90	631432 8,60	- - 1
GN 1/6 176x162 mm	631422 5,90	631424 6,80	631426 7,20	- - 1
GN 1/9 176x108 mm	631416 4,60	631418 5,30	631420 5,70	- - 1
GN 2/3 354x325 mm	- -	- -	631412 24,10	631414 25,90 1

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

Utilisez le marqueur
sur l'étiquette permanente



Marqueur Horeca
631410 Noir

4,60 1

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



AVEC LA CARTYBOX,
DITES 3 FOIS OUI !

MADE IN
FRANCE

À partir de
14,50^{HT}
945000

Boîte Cartybox avec couvercle

		Carton
E14005	45 cl - 10,4x11,9x5,4 cm	11,25 25
945000	75 cl - 11,8x14,2x6,8 cm	14,50 25
E14006	110 cl - 14,2x18,5x5,7 cm	18,50 25
945001	115 cl - 13x15,9x8,3 cm	18,00 25
945002	180 cl - 14,6x18,8x9,2 cm	21,50 25
945004	3 L - 25x19x8,3 cm	18,20 10

Prix au carton.

Version opaque.

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



À partir de
11,00^{HT}
889933

Bac plein mélamine

	Blanc Ht 65 mm	Noir Ht 65 mm
GN 1/1 532x325 mm	889931 28,00	889934 29,50 1
GN 1/2 325x265 mm	889932 15,00	889935 17,00 1
GN 1/3 325x176 mm	889933 11,00	889936 12,00 1



À partir de
4,00^{HT}
631406

Grille

631400	GN 1/2 - 260x205x20 mm	6,10 1
631402	GN 1/3 - 260x115x20 mm	5,20 1
631404	GN 1/4 - 208x100x20 mm	4,60 1
631406	GN 1/6 - 120x106x20 mm	4,00 1
631408	GN 1/1 - 470x265x20 mm	7,30 1

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

8,05^{HT}
033162

Pince bac gastro

Inox
033162

Pour le rangement
de 6 couvercles !

22,30^{HT}
089801

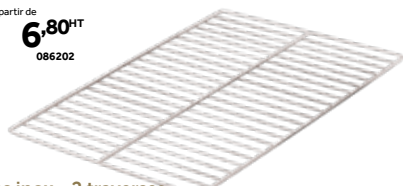


Rack inox
Renforcé
30x23x37 cm
089801 22,30

LA PRÉPARATION

grille & plaque

À partir de
6,80^{HT}
086202



Grilles inox - 2 traverses

086202	20 fils ø 2 mm - GN 1/1	6,80	10
632150	13 fils ø 6 mm - 430x325 mm	15,00	10

Grilles renforcées inox

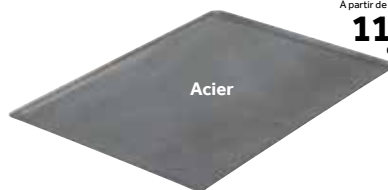
086218	1 traverse ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 530x325 mm - GN 1/1	8,90	10
E24191	1 traverse ø 6 mm 13 fils ø 3 mm 354x325 mm - GN 2/3	11,60	10
086206	3 traverses ø 7 mm 20 fils ø 3 mm 650x530 mm - GN 2/1	12,60	10
086220	2 traverses ø 5 mm 29 fils ø 2 mm 600x400 mm	8,70	10
632151	2 traverses ø 7 mm 22 fils ø 3 mm 600x800 mm	20,20	10



Plaque alu perforé ø 3 mm

Coins arrondis, coupés et pliés - épaisseur 15/10			
088036	600x400 mm	13,50	1
987105	300x400 mm	10,50	1
987106	530x325 mm	14,50	1

Facilite la circulation de l'air chaud. Très légère. Idéale pour la cuisson des macarons et pâtisseries.



À partir de
11,50^{HT}
082588

Plaque tôle de forte épaisseur acier

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

082588		11,50	1
--------	--	--------------	---

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

Plaque tôle

600x400 mm - Bords pincés - Bleuie

088038		10,90	1
--------	--	--------------	---

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

À partir de
15,70^{HT}
086198



Plaque de forte épaisseur inox

086198	530x325 mm - GN 1/1 Pleine - Bords pincés	15,70	1
086216	600x400 mm - Pleine Bords pincés	17,90	1

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



À partir de
11,50^{HT}
086680

Plaque tôle pleine aluminium

086670	530x325 mm - GN 1/1 Bords pincés	15,00	1
086671	600x400 mm - Bords pincés	19,00	1
086680	400x300 mm - Pâtissière alu revêtu	11,50	1

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

À partir de
19,30^{HT}
086231



Plaque bords droits tôle d'acier

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

thermoplongeur

129,00^{HT}
910040



Thermomètre

À immersion - IP X7
Circulateur inox - réglage temps et température - Résolution 0,1° - 0 à +95°C
Précision ± 0,5°C - Timer et alarme - 220 V - 1300W

910040	129,00	1
--------	---------------	---



343,50^{HT}
911303



Se fixe sur les marmites, faitouts, braisiers, bacs GN profondeur 200 mm

POUR LA CUISSON DE POCHES SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température

Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision : 0,1°C - Vitesse : 6 L / mn - 1500 W 220/240 mono

911303	343,50	1
--------	---------------	---

989,00^{HT}
975119



1199,00^{HT}
970960



Thermoplongeur SmartVide avec agitateur

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

1	975119	SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée	989,00	1
2	970960	SmartVide 9 - Poignée Inox et agitateur	1199,00	1

Système de contrôle de la température de haute précision pour des résultats constants. Poignée ergonomique en acier inox pour passer facilement d'un récipient à l'autre. Développé avec des Chefs pour répondre aux mieux à vos besoins

minuteur



NEW

4,20^{HT}
A03467

Minuteur mécanique

A03467 4,20 1
Minuteur 60 mn. Alarme. Modèle à poser



NEW

18,00^{HT}
E31996

Minuteur à cristaux liquides avec cycle répétitif

E31996	18,00	1
--------	--------------	---

Volume réglable. Double minuteur 99H/59M/59S. fonction chronomètre + fonction répétition. Alarme et clignotement



5,10^{HT}
909976

Mini Timer Barista

99M-59S - 70x53 mm
909976 5,10 1

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



22,50^{HT}
911307

Minuteur avec alarme

4 niveaux sonore - Minuteur 24 h - Compte à rebours environ 100 h - 130x90x25 mm
911307 22,50 1

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

étiquetage LabelFresh



Étiquette LabelFresh Labels "surgelés"

906209	70x45 mm	9,25	1
--------	----------	-------------	---

Boîte de 500 étiquettes



Étiquette DLC 300 LabelFresh labels pro

906218	70x45 mm	7,90	1
--------	----------	-------------	---

Étiquette LabelFresh hydrosoluble 7 jours

906210	70x45 mm	15,50	1
--------	----------	--------------	---

Boîte de 250 étiquettes

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

92,32^{HT}
906225



34,90^{HT}
906200



Distributeur étiquette LabelFresh express

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

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

16,00^{HT}
906095



Notes Post-it® de traçabilité

906095	100x40 mm	16,00	1
--------	-----------	--------------	---

Paquet de 6 blocs - 12 paquets/carton - Prix au paquet

50 feuilles/bloc. Identification temporaire des repas. Peut être utilisé sur la vaisselle professionnelle en acier inoxydable et plastique rigide.

Étiquetteuse JudoFood

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

Étiquettes repositionnable

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

Vendu par carton - 10x1200étiquettes

Recharge encre

906227		2,67	5
--------	--	-------------	---

Vendu par carton de 5 cartouches

LA PRÉPARATION

thermomètre



	Étanchéité	HACCP	EN13485	Sonde	Gamme des T°	Résolution	Précision	Compatibilité induction	Spécificités	Dimensions	
1	911306			Infra-rouge	-50 à 550°C	0,1°C	±1,5°C		• Auto-extinction • Rétro-éclairage	153x101x43 mm	39,00 ¹
2	909980	IP65	×	Infra-rouge et Repliable rotative Inox ø3,5x70 mm	-20 à +280°C (IR) -40 à +200°C (sonde inox)	0,1°C	±2°C (IR) ±0,5°C (sonde inox)		• 3 voyants LED (>4°C, 4 à 60°C, >60°C) • Livré en sacochette de transport		49,00 ¹
3	909970			Inox amovible ø3,5x90 mm cordon 110 cm	-40 à 300°C	0,1°C	±1°C de -40 à +150°C sinon ±2°C		• Aimant de fixation • Maintien de T° • Fonction mini/maxi		19,60 ¹
4	909991	IP65	×	Inox 316 perçante ø3,5x97 mm cordon 100 cm	-50 à 150°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	107x59x17 mm	48,00 ¹
5	910034	IP67	×	Inox perçante 100 mm cordon 100 cm	-40 à 230°C	0,1°C	±0,5°C de 0 à +100°C	×	• Auto-extinction • Maintien de T°		29,00 ¹
6	909990	IP65	×	Inox 316 3,6x106 mm	-50 à 150°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 120°C sinon ±0,3°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	50x185x21 mm	46,00 ¹
7	519072	IP65		Inox ø3,5x125 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -20 à 150°C sinon ±2°C	×	• Tout inox • Maintien de T° • Anneau de suspension		15,90 ¹
8	910031	IP67	×	Inox perçante 80 mm	-40 à 230°C	0,1°C	±1°C de -10 à 100°C sinon ±2°C		• Auto-extinction	160x21x16 mm	11,50 ¹
9	910041	IP54		Inox auto-perçante ø3,5x75 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±1°C de -10/+120°C	×	• Maintien de T° • Cordon tour de cou et clip de fixation de la sonde		8,20 ¹
10	910042	IP65	×	Inox 304 perçante ø3,5x110 mm	-50 à 300°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +110°C ±1°C de -30 à -20°C et +150 à +200°C sinon ±2°C	×	• Crochet de suspension • Certificat de garantie de précision • Maintien T° • Ecran rétroéclairé	210x45x45 mm	21,90 ¹
11	631011	IP67	×	Inox perçante pointe effilée ø2,5 mm ø3,5x125 mm	-50 à 200°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1,5°C	×	• Maintien de T° • Certificat de garantie de précision • Etalonnage automatique • Disponible en 6 coloris		35,90 ¹
12	E37012	IP68		Inox 304 connectée 150 mm	-20 à 300°C	0,1°C	±1°C		• Jusqu'à 4 sondes connectées (portée + de 100 m) • Rétroéclairée • Alerte et notification programmables de 0 à +100°C		49,00 ¹
13	910011	IP65	×	Inox repliable ø3x103 mm	-50 à 199,9°C	0,1°C	±0,2°C de -30 à 170°C ±0,4°C de -50,0 à -30,0°C et de 170 à 199,9°C		• Auto-extinction • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement	165x45x24 mm	34,00 ¹
14	910046	IP65	×	Inox perçante repliable ø3,5x110 mm rotation 180°	-50 à 300°C	0,1°C	±0,5°C de -20 à +100°C sinon ±1°C	×	• Tout inox • Maintien de T° • Aimant de fixation puissant • Réponse très rapide • Digit géant rotatif droitier/gaucher		39,00 ¹
15	E37337			Inox perçante repliable 140 mm rotation 180°	-40 à 250°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C	×	• Écologique : fonctionne sans pile		27,00 ¹
16	084012			Analogique	-50 à 50°C	1°C	±1°C		• Monture protectrice en plastique alimentaire • Lisibilité même sous la glace • Crochet de suspension	ø20x150 mm	1,65 ¹
17	909966			Analogique	-50 à 50°C	1°C		×	• Verre + gaine polypropylène blanche stérilisable au lave-vaisselle • Anneau et crochet de suspension réglable • En gaine polypropylène blanche • Liquide rouge, sans mercure	ø20x330 mm	6,90 ¹
18	910030			Double sonde (intérieure et filaire) Cordon 195 cm	-50 à 70°C	0,1°C	±1°C de 0 à +50°C sinon ±2°C		• Alarme programmable	115x38x18 mm	12,45 ¹
19	909960			Double sonde cordons 100 cm	-40 à 70°C	0,1°C	±1°C		• Double affichage réfrigérateur/congélateur • Aimant de fixation • Double alarme programmable • Timer / décompte le temps de dépasement		27,00 ¹
20	910010		×	Inox cordon 100 cm	-50 à 80°C	0,1°C	±0,3°C de -20 à 80°C sinon ±0,5°C		• Pour chambre froide/congélateur /réfrigérateur • Aimant de fixation • Fonction CalCheck auto-contrôle du bon fonctionnement		75,00 ¹
21	909972			Sonde et cordon Inox ø4x180 mm cordon 100 cm	-50 à 300°C	0,1°C			• Timer/Chronomètre/Alarme • Aimant de fixation • Cordon inox résistant aux températures des fours		14,80 ¹
22	910047	IP65		Inox ø1x60 mm cordon 120 cm	-64 à 1400°C	0,1°C	±1% ou ±1°C		• Valise de transport • Auto-extinction • Kit de cuisson sous vide : mini thermomètre, sonde, mousse spéciale cuisson sous vide (5 bandes de 14 cm).		99,00 ¹
23	909965			Analogique	+80 à 200°	1°C		×	• Verre + gaine polyamide alimentaire stérilisable au lave-vaisselle • Anneau et crochet de suspension réglable • Liquide rouge, sans mercure	ø20x330 mm	9,50 ¹

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

LA PRÉPARATION

balance & ouvre-boîte

ouvre-boîte inox



28,85^{HT}
912110



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



INOX
18/10

À partir de
109,00^{HT}
083949



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

	Tête inox - NF	Tête composite	Tête nickelé
À visser	063918 299,00	083942 130,00	083949 109,00 1
Serre joint	063919 325,00	083944 141,00	083955 115,40 1

Kit de rechange

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

À partir de
459,00^{HT}
063920

Ouvre-boîtes de sécurité - Inox
4,8 kg - 280x122x775 mm



063920 OBSXP55 (plaque à visser) 459,00 1

063921 OBSXV55 (plaque serre-joint) 475,00 1

Ouvre des boîtes rondes de toutes tailles en découpant le serti extérieur. Les bords sont nets, pas de risque de 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). Apté au lavage au lave-vaisselle.



1485,00^{HT}
962115



MADE IN FRANCE

639,00^{HT}
950100

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



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



Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires



Ouvre-boîtes électrique à poser - Inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono 280x450x750 mm

962115 1485,00 1

083957 Kit de rechange 57,80 1

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

balance*

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales



À partir de
30,00^{HT}
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm

980752 30,00 1

10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm

980756 43,00 1

20 kg / 100 g - Panier 25x25 cm
258x325x180 mm

980759 45,00 1

Plateau : 125x132mm



42,50^{HT}
949354

Balance de préparation*
140x205x41 mm

949354 5,2 kg/1 g 42,50 1

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

Peu encombrante



46,50^{HT}
980705

Balance de cuisine électronique*

980705 5 kg/1 g 46,50 1

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

À partir de
69,00^{HT}
980761



Balance électronique digitale*
290x250x100 mm

980761 3 kg / 1 g 69,00 1

980763 6 kg / 2 g 79,00 1

980764 15 kg / 2 g 89,00 1

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

CONTRÔLEZ VOS RÉCEPTIONS



159,00^{HT}
980745

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

Balance de réception

mono capteur * 60 kg / Précision 20 g

390x290x640 mm

980745 159,00 1



Plateau : 390x290 mm

15,90^{HT}
896304

Balance électronique digitale
205x140x15 mm

896304 5 kg / 1 g 15,90 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Piles incluses



11,50^{HT}
910045

Balance électronique digitale
127x76x20 mm

910045 1 kg / 0,1 g 11,50 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation. Rétroéclairage.

DOUBLE AFFICHAGE AVANT/ARRIÈRE

- Certifiée NSF
- Balance étanche IP68
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s

À partir de
262,00^{HT}
949324

Balance de préparation*
256x280x121 mm

949324 6 kg - Précision 1 g 262,00 1

949325 15 kg - Précision 2 g 262,00 1

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm

949326 6 kg - Précision 1 g 315,00 1

975149 15 kg - Précision 2 g 315,00 1

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate-forme inox.



Balance Defender 3000*

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

949310 30 kg - précision 5 g 410,00 1

949311 60 kg - précision 10 g 472,00 1

949357 Option kit batterie 41,00 1

À partir de
410,00^{HT}
949310



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

LE STOCKAGE

caisse & bac

10,90^{HT}
63130522,60^{HT}
63130319,70^{HT}
631304

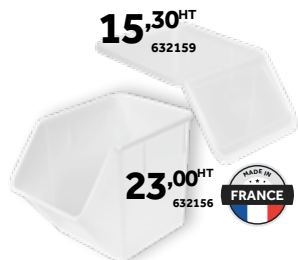
À partir de

5,20^{HT}
631353

Boîte hermétique

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

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

15,30^{HT}
63215923,00^{HT}
632156

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

79,00^{HT}
981215

1

2

3

53,20^{HT}
974050

Couvercle pour bac à ingrédient

632159	Pour bacs 40 et 80 L	15,30	1
--------	----------------------	-------	---

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

Bac à ingrédients 40 L

632156	583x398x442 mm	23,00	1
--------	----------------	-------	---

Bac blanc. Emboîtable et empilable. Le couvercle est disponible en transparent plus 6 couleurs pour le suivi HACCP. Certification contact alimentaire.

Bac à ingrédient 80 L

981215	400x660x621 mm	79,00	1
--------	----------------	-------	---

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

Conteneur multi-usages blanc

1	974050	Conteneur - 76 L ø 500x580 mm	53,20	1
2	974051	Couvercle blanc ø 505x32 mm	15,50	1
3	974052	Socle rouleur noir ø 455x170 mm 5 roues pivotantes	83,10	1

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

35,00^{HT}
981187

Container 75 L

ø 54x485 mm

981187	35,00	1
--------	-------	---

Couvercle plat

ø 61 mm

981188	14,00	1
--------	-------	---

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

9,30^{HT}
191001

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Caillebotis nid d'abeille blanc

PEHD - 500x500x22 mm

191001	9,30	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.

93,00^{HT}
981094

Timon universel pour socle rouleur 4, 5 et 6 roues

981094	93,00	1
--------	-------	---

À partir de
17,60^{HT}
631293

Distributeur de sauce

631293	Bac 2,6 L - GN 1/6 176x162x190 mm	17,60	1
631292	Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	90,20	1

16,90^{HT}
281004

Seau rond 12 L

avec bec verseur

281004	16,90	1
--------	-------	---

Couvercle pour seau rond 12L

981184	6,50	1
--------	------	---

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

169,00^{HT}
981185

Bac à ingrédients 100 L + couvercle transparent

981185	410x725x675 mm	169,00	1
--------	----------------	--------	---

4 roulettes (ø75 mm) dont 2 pivotantes. Chape acier.

À partir de
104,50^{HT}
631286

Bac à ingrédients 80 L

631286	655x435x560 mm	104,50	1
--------	----------------	--------	---

Bac à ingrédient 100 L

631287	705x465x580 mm	119,90	1
--------	----------------	--------	---

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.

65,00^{HT}
981131

Manne à pain 120 L

Compact 640x450x555 mm

981131	65,00	1
--------	-------	---

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

Manne à pain - 66,5x46 cm

001550	150 L - Ht 715 mm	84,00	1
--------	-------------------	-------	---

981186	180 L - Ht 850 mm	95,00	1
--------	-------------------	-------	---

Empilable et emboîtable. Certification contact alimentaire.

À partir de
84,00^{HT}
001550

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

À partir de
25,90^{HT}
981044

Bac alimentaire HACCP avec couvercle

	15 L 400x300x235 mm	25 L 600x400x190 mm	35 L 600x400x230 mm	55 L 600x400x356 mm
Rouge	-	-	981060	42,00
Bleu	-	-	-	981063
Vert	981044	25,90	-	-
Blanc	981046	25,90	981056	39,00
Jaune	-	-	981058	39,00

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.

62,00^{HT}
632507

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Socle rouleur rond 5 roues

Gris - ø 470x130 mm

632507	62,00	1
--------	-------	---

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

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

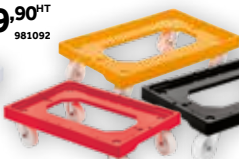
Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

Disponible en couleurs HACCP

45,00^{HT}
981093

Franchissement de seuil

À partir de
49,90^{HT}
981092

Socle rouleur

981092	Noir - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	49,90	1
--------	--	-------	---

981106	Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	57,00	1
--------	---	-------	---

B56836	Rouge - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm	57,00	1
--------	---	-------	---

981093	Gris clair - 6 roues 613x414x135 mm	45,00	1
--------	-------------------------------------	-------	---

Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (sauf la 120 L). Chape acier. Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil. Certification contact alimentaire.

À partir de
2,90^{HT}
281008À partir de
1,70^{HT}
981024Disponible
en couleurs HACCPÀ partir de
6,50^{HT}
981021

Spécial pâtes à pizza

À partir de
9,00^{HT}
981090**10,80^{HT}**
981216**TOP QUALITÉ****NEW**À partir de
63,00^{HT}
B56870Contact
alimentaire
Fût PEHD + couvercle et genouillère
B56870 50 L **63,00 1**
B56871 100 L **89,00 1**

Certification contact alimentaire.

À partir de
9,90^{HT}
150310À partir de
3,30^{HT}
150315
Caisse pleine
150312 64 L - 600x400x320 mm **22,40 1**
150310 20 L - 400x300x220 mm **9,90 1**
150311 45 L - 600x400x220 mm **18,15 1**
Caisse ajourée
150313 22 L - 600x400x120 mm **12,25 1**
150314 64 L - 600x400x320 mm **22,50 1**
Couvercle pour caisse
150315 400x300mm **3,30 1**
150316 600x400 mm **5,80 1**
Bac double-paroi
B56816 310 L **679,00 1**
 800x1200x805 mm
B56820 500 L **1165,00 1**
 800x1200x1095 mm

Avec roues ø160 mm chape inox.

NEW

Pour toutes les références


1 Bac plat blanc
281008 3 L - 347x230x70 mm **2,90 1**
281010 5 L - 437x285x75 mm **4,40 1**
281012 8 L - 485x335x75 mm **5,90 1**
281014 10 L - 540x385x80 mm **7,90 1**
Couvercle pour bac
981120 3 L - 240x355 mm **4,50 1**
981122 5 L - 290x445 mm **4,90 1**
981123 8 L - 340x490 mm **5,60 1**
981247 10 L - 390x545 mm **6,90 1**
2 Grille pour bac
981024 3 L - 170x283 mm **1,70 1**
981026 5 L - 220x37,2 mm **2,50 1**
981028 8 L - 270x420 mm **3,35 1**
981025 10 L - 320x470 mm **4,65 1**
B56660 Grille 600x400 mm **5,95 1**
 Certification contact alimentaire.

3 Bac plein alimentaire - 400x300 mm
281023 12 L - Ht 165 mm **10,20 1**
981000 15 L - Ht 215 mm **9,90 1**
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,50 1**
4 Bac plein alimentaire - 600x400 mm
981002 25 L - Ht 165 mm **14,90 1**
981004 35 L - Ht 217 mm **16,20 1**
981006 55 L - Ht 315 mm **21,50 1**
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **9,50 1**
 Certification contact alimentaire.

Caisse à pâton pleine blanche 600x400 mm
981090 9 L - Ht 55 mm **9,00 1**
981091 14 L - Ht 80 mm **9,00 1**
981166 15 L - Ht 90 mm **8,80 1**
B56897 23 L - Ht 130 mm **14,50 1**
 Certification contact alimentaire. PEHD.

Bac à pâton plein translucide 600x400 mm
981216 15 L - Ht 90 mm **10,80 1**
 Bac en PP. Certification contact alimentaire.

Couvercle pour caisse à pâton
981160 600x400x25 mm **8,00 1**
 Certification contact alimentaire.
À partir de
12,85^{HT}
630054
Bac plat avec couvercle et grille
630054 3 L - 350x240x80 mm - Vert **12,85 1**
630055 5 L - 445x290x85 mm - Rouge **14,50 1**
630056 8 L - 491x337x90 mm - Bleu **17,90 1**
 Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs. Certification contact alimentaire.
**9,90^{HT}**
981240
Bac à pâtons GN 1/1
 12 L - 530x325x90 mm
981240 **9,90 1**
981249 Couvercles **9,50 1**
 Certification contact alimentaire.
**7,50^{HT}**
981245
Demi bac à pâtons
 9 L - 400x300x100 mm
981245 **7,50 1**
 12 L - 400x300x130 mm
B56901 **9,00 1**
Couvercle demi bac
981246 **5,90 1**
17,00^{HT}
981217Permet aux aliments
de s'égoutter et
sécher facilement
Caisse finement ajourée 600x400 mm
B56966 12 L - Ht 70 mm **19,00 1**
981217 18 L - Ht 100 mm **17,00 1**
Bac en PEHD. Certification contact alimentaire.
Fond et parois ajourés. Renforts latéraux.
Compatible avec les socles 4 et 6 roues.
Certification contact alimentaire, idéal aliments
de petites tailles.
**12,75^{HT}**
981008
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm **12,75 1**

Certification contact alimentaire.

Très résistante
en utilisation intensiveÀ partir de
16,70^{HT}
981070
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981070 25 L - Ht 135 mm **16,70 1**
981072 40 L - Ht 200 mm **21,50 1**
981073 60 L - Ht 300 mm **26,00 1**
Gerbable à vide. Disponible en matière
recyclée, apte au contact alimentaire.**NEW**
Caisse pliable empilable
E37417 600x400x120 mm - 23 L **15,00 1**
E37418 600x400x180 mm - 35 L **17,20 1**
E37419 600x400x230 mm - 45 L **18,80 1**
**18,00^{HT}**
981183
Caisse ajourée
981183 37 L - 600x400x197 mm **18,00 1**
 Gerbable et emboîtable à vide. Certification
contact alimentaire. Disponible en PEHD recyclé.

981010 32 L - 500x300x300 mm **27,67 1**
 Empilable. PEHD. Sans Bisphénol A.
**spécial boulangerie**
Bac à diviseuse rectangulaire
281018 7 L - 300x400x105 mm **9,20 1**
281019 Couvercle pour bac 7 L **6,20 1**
632152 13 L - 600x400x82 mm **9,90 1**
632153 Couvercle 600x400 mm **13,00 1**
281015 10 L - 530x410x80 mm **9,90 1**
281016 20 L - 530x410x140 mm **12,50 1**
281017 Couvercle pour bac 10 et 20 L **7,50 1**

Certification contact alimentaire.

9,90^{HT}
632152
Bac à diviseuse rond avec poignées
 14 L - ø 450x175 mm
632162 **12,00 1**
 Certification contact alimentaire.

Couvercle
 ø 480 mm
632155 **11,50 1**
Bac à diviseuse rond
 19 L - ø 480x160 mm
981155 **10,50 1**
 Certification contact alimentaire.
**12,00^{HT}**
632162**10,50^{HT}**
981155**11,50^{HT}**
632155**contrôle et prélèvement****67,40^{HT}**
150949

- 3 bandes blanches de marquage
- Fermeture pression "Zip-Lock"

Sac de prélèvement
150949 160x220 mm **67,40 1**
 Les sacs à fermeture pression
améliorent la durée de conservation
des aliments. Sacs PEHD 50 microns
Neutre. Carton de 2000.
27,00^{HT}
150317
Bloc 2 tiroirs modulaire
150317 395x402x140 mm **27,00 3**
 Stockage possible dans une chambre
froide. Idéal pour le rangement des
prélèvements d'échantillons alimentaires.
À partir de
47,00^{HT}
981105

-40 à +90°C

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L
981105 Lot de 5 bacs **47,00 1**
 (1 bac de chaque couleur)
B56827 Lot de 7 bacs **72,60 1**
 (1 bac de chaque couleur)
981081 Lot de 1000 sachets **119,00 1**
 160x220 mm
Pour le stockage des plats témoins. Concept
global : bacs dédiés + sachets plastiques.
Facilite l'application de la réglementation sur
la conservation des échantillons témoins.
Certification contact alimentaire.

LA DISTRIBUTION transport isotherme

NEW

NEW

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement par le haut

1	633005	Pour bacs GN 1/1 - Ht. 200 mm 400x600x316 mm	48,50	1
	633006	Pour bac GN 1/1 - Ht. 100 mm 400x600x257 mm	46,50	1
2	633007	Pour bacs 600x400 mm 490x690x270 mm	54,00	1

Conteneur isotherme Cam GoBox noir

Chargement frontal pour bacs 600x400 mm et bacs GN1/1

3	633004	Pour bacs GN 1/1 (12 glissières) Ht. 400 mm - 440x640x625 mm	273,90	1
	633008	Pour bacs 600x400 (9 glissières) 540x770x687 mm	275,00	1

Extension pour Cam GoBox noir

4	A31669	pour bacs GN1/1 633005 et 633006	15,50	1
	E43696	pour bacs 400x600 ref 633007	25,50	1

Couvercle rabattable pour Cam GoBox noir

5	A31670	pour bacs GN1/1	48,50	1
---	--------	-----------------	-------	---

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

275,00^{HT}
A31383

NEW



Plaque chauffant pour Cam GoBox GN1/1

1	A31383	12 V - 100 W prise allume-cigare	275,00	1
2	A31384	230 V - 200 W prise murale	275,00	1

Conçu Cam GoBox à chargement par le haut et par l'avant, dotés d'encoche pour le cordon d'alimentation. Chauffe jusqu'à 75 °C en 10 minutes. Peut servir à conserver ou présenter des aliments chauds.

plaque eutectique



Plaque eutectique GN 1/1

1	980865	Surgelée	40,00	1
2	980864	Fraîche	40,00	1
3	890262	Chaude	59,00	1

Plaques non compatibles avec conteneur Melform.

Plaque eutectique GN 1/2

4	980868	Surgelée	29,00	1
5	980867	Fraîche	29,00	1
6	980866	Chaude	50,00	1

79,00^{HT}
981244

Plaque eutectique GN 1/1

325x530x30 mm

633031	Froide - Bleu glacier	59,00	1
633010	Chaude - Rouge	58,00	1

Plaque froide : il suffit simplement de la congeler à plat jusqu'au lendemain et de la placer dans le haut de votre unité de transport. Plaque chaude : passe au bain-marie.

À partir de
72,00^{HT}
980861

Plaque eutectique GN 1/1

530x325x30 mm

7	980861	Surgelée	72,00	1
8	980863	Chaude	89,00	1
9	C09789	Super fraîche	62,00	1

transport

QUANTITÉ
LIMITÉE56,00^{HT}
633072

Sac à pizza

633072	Pour 2 boîtes 51 cm ou 3 boîtes 45,7 cm	56,00	1
633073	Pour 3 boîtes 45,7 cm ou 4 boîtes 40,6 cm	45,00	1
633074	Pour 5 boîtes 45,7 cm ou 6 boîtes 40,6 cm	61,90	1

Sac en polyester épais et résistant. Le matériau respirant préserve la qualité des aliments. Isolation haute densité pour le maintenir les aliments au chaud. Poignées cousues résistantes à la charge et pochette porte-documents.

QUANTITÉ
LIMITÉE139,90^{HT}
633070

Sac à dos de livraison

633070	38,1x35,5x43 cm	139,90	1
--------	-----------------	--------	---

Bande réfléchissante favorisant la sécurité. Grande poche latérale pour petits objets. Séparateurs se fixant avec bandes auto-agrippantes. Bretelles ajustables et rembourrées sur les épaules. Pliable pour un stockage compact.

REMPLACE
LA BOÎTE À PIZZA
EN CARTON79,00^{HT}
981244

Boîte à pizza

981244 Lot de 10

Gilac

79,00 1

Conçue pour le transport et le stockage de pizzas et pâtisseries, solution durable, zéro déchet, et 100% recyclable. Polyéthylène, apte au contact alimentaire, alternative hygiénique et ergonomique au carton.

conteneur isotherme pour liquide

175,00^{HT}
942251

Conteneur isotherme EY13 sans robinet

942251	Conteneur EY13 - 13,75 L Bleu - Extérieur 430x240x375 mm	175,00	1
--------	---	--------	---

942252	Récipient intérieur	49,00	1
--------	---------------------	-------	---

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

199,00^{HT}
883034

Conteneur Gris/bleu

883034	Conteneur QC5 - 4,3 L - Extérieur 245x350x395 mm	199,00	1
--------	---	--------	---

883036	Conteneur QC10 - 10 L - Extérieur 430x240x430 mm	215,00	1
--------	---	--------	---

883313	Conteneur QC20 - 19 L - Extérieur 295x465x460 mm	235,00	1
--------	---	--------	---

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.



2195,00^{HT}
E25552



Faible consommation = -30% par rapport aux autres conteneurs

Conteneur isotherme GN1/1

2 modules neutres - capacité 12 bacs GN1/1 prof. 65 mm ou 4 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions extérieures 556x864x1501 mm

E25552	PCU800	2195,00	1
E25554	Module complémentaire chaud +21° à +85°C	1275,00	1
E25553	Module complémentaire froid 0° à 5°C	2409,00	1

Conteneur en polyéthylène robuste et fiable. Isolation polyuréthane sans CFC, maintien des températures jusqu'à 4h hors charge. Poignées ergonomiques pour un déplacement facile. Les modules complémentaires vous permettent de transformer un compartiment neutre en compartiment chaud ou froid.

CAMBRO

2619,00^{HT}
633018

- Extérieur en polyéthylène reste froid au toucher
- Rétablissement de la température en 3 minutes après l'ouverture et la fermeture de la porte

1405,00^{HT}
633002



Conteneur isotherme électrique Ultra Camcart H-Série

4 GN 1/1 - capacité 4 bacs GN1/1 Prof. 100 mm - 220V mono 670x460x630 mm

633002	Bleu ardoise	1405,00	1
--------	--------------	---------	---

Unité de transport électrique. L'isolation en polyuréthane expansée permet de maintenir la température au-dessus de 65 °C pendant plus de 4 heures lorsque l'unité est utilisée sans être branchée.



Conteneur isotherme Ultra CamCart H-série

2 compartiments : haut chaud, bas neutre - 265 W - 220 V mono Capacité par compartiment : 6 bacs GN1/1 - prof. 65 mm ou 2 bacs GN1/1 prof. 200 mm - dimensions ext. 520x690x1372 mm - dimension compartiment - 330x545x485 mm

633018	UPC HT 8002	2619,00	1
--------	-------------	---------	---

Bleu ardoise

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

CAMBRO



409,00^{HT}
633000

Unité de transport UPC400

Conteneur isotherme GN1/4 - 1 compartiment neutre - capacité 4 bacs GN1/1 - prof. 100 mm - chargement frontal - GS 3000 UPC400 Bleu ardoise - Ht. 100 mm - 633x460x620 mm 633000

CAMBRO

409,00 1

Les unités de transport isothermes permettent le transport hors site d'aliments chauds ou froids. L'isolation en mousse de polyuréthane assure le maintien de la température adéquate pour les aliments chauds et froids pendant plus de 4 heures. Le dispositif de ventilation situé en renforcement sur la porte permet de réguler la pression et de libérer la vapeur.



Chariot pour conteneur UPC400

E24188 64,3x47x17,5 cm

CAMBRO

222,00 1

Socle rouleur en ABS plastique rouge qui s'adapte pour le conteneur UPC400. Capacité de charge 136Kg. 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

222,00^{HT}
E24188



290,00^{HT}
942254

Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L

Extérieur 460x640x380 mm Intérieur 365x545x245 mm

942254		290,00	1
--------	--	--------	---

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100 °C. Emplacement 1 GN 1/1 H200 plus plaque eutectique.



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



305,00^{HT}
883042



295,00^{HT}
883043



À partir de
230,00^{HT}
883041

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

472,00^{HT}
631016



640,00^{HT}
980860



Conteneur isotherme à chargement frontal AF

5	883041	AF6 - 30,5 L - Gris/bleu Extérieur 410x360x440 mm - Intérieur 330x275x340 mm	230,00	1
6	883042	AF7 - 63 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x360 mm	305,00	1
7	883043	AF8 - 68 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm - Intérieur 325x540x380 mm	295,00	1
8	631016	AF12 - 90 L - Gris/bleu Extérieur 440x665x650 mm - Intérieur 330x533x515 mm	472,00	1
9	980860	AF150 - 148 L - Gris/bleu Extérieur 570x790x690 mm - Intérieur 430x650x530 mm	640,00	1

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

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

conteneur chauffant

À partir de
975,00^{HT}
C09741

BLOC MOTEUR CHAUFFANT EN ACIER INOX POUR LA PARTIE INTERNE ET EN ABS POUR LA PARTIE EXTERNE.



1155,00^{HT}
942272



- 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



180,00^{HT}
975172



310,00^{HT}
990192

Chariot

3	975172	Chariot pour AF7 et AF8	180,00	1
4	990192	Chariot pour AF12	310,00	1

1	C09741	AF7 - 63 L - 7 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x695x480 mm - Int. 325x540x360 mm	975,00	1
2	942272	AF12 - 90 L - 12 GN 1/1 - Gris - Ext. 440x720x650 mm - Int. 330x533x515 mm	1155,00	1

13,2 kg à vide pour l'AF7, 19,2 kg à vide pour l'AF12. Température préconfigurée à 75°C. Peut être branché sur secteur, option transformateur pour les 12 V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adaptée au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4.

Armoire de maintien

- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270°C
- Compact : faible encombrement
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties
- Espace entre les glissières : 71 mm
- Montée en température +20 à +85 °C en 20 minutes



Armoires de maintien en température

Liaison chaude sans humidification
Température pré-réglée à 85°C, pour une température à cœur produits de 65°C
0,86 kW - 230 V mono - 528x821x1134 mm

944612	10 niveaux GN 1/1	3450,00	1
	1,27 kW - 230 V mono - 528x821x1844 mm		
944610	20 niveaux GN 1/1	3600,00	1
	1,27 kW - 230 V mono - 733x941x1134 mm		
944613	10 niveaux GN 2/1	4099,00	1
	2,1 kW - 230 V mono - 733x941x1880 mm		
944611	20 niveaux GN 2/1	4250,00	1

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



Armoire de transfert



3259,00^{HT}
820002

- Fond et glissières embouties au pas de 57 mm
- 4 barres de poussée, pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85 °C en moins de 25 min

Armoire de transfert chaud - 70/85 °C

1	820001	5 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1132 mm	1910,00	1
2	820000	11 niveaux GN 2/1 2 kW - 827x910x1816 mm	2235,00	1
3	820002	11 + 11 niveaux GN 2/1 2 kW - 1517x910x1816 mm	3259,00	1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85 °C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs. Alimentation 230 V mono.

- Glissières embouties en acier inoxydable AISI 304, anti basculement, au pas de 71 mm
- 2 poignées latérales de préhension, 1 barre de poussée à l'arrière
- Ouverture des portes jusqu'à 270° et maintien avec aimant
- Porte avec poignée encastrée et système de verrou à clé ergonomique
- Option de réglage de chaleur jusqu'à 85 °C dans la cabine
- Utilisation possible à air sec ou avec humidification



Armoire de transfert chaud avec humidificateur

Température 30 à 85° - Pas de 71 mm
1,5 kW - 230 V mono 570x879x1114 mm

820045	10 niveaux GN 1/1	2289,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1469 mm		
820003	15 niveaux GN 1/1	2325,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 570x879x1824 mm		
820046	20 niveaux GN 1/1	2625,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1114 mm		
820004	10 niveaux GN 2/1	2310,00	1
	1,5 kW - 230 V mono 775x999x1469 mm		
820005	15 niveaux GN 2/1	2465,00	1
	3 kW - 230 V mono 775x999x1824 mm		
820006	20 niveaux GN 2/1	2790,00	1

Acier inoxydable AISI 304. Base intérieure avec coque emboutie et coins arrondis. Isolation thermique de haute qualité de l'armoire pour une économie d'énergie. Joint en silicone démontable, empêchant la perte de chaleur. Circulation d'air forcée pour une répartition homogène de la température. Régulation électronique à affichage digital. Bandeaux périphériques de protection en caoutchouc empêchant les impacts. Roues dont 2 avec freins, facilitant le déplacement. Réservoir d'eau 2,5 litres. Système de vaporisation à 5 niveaux.

Chaque assiette



577,00^{HT}
980821

379,00^{HT}
980820



Chaque-assiette

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

980820 379,00 1

Pour 120 assiettes ø 320 mm - 2 portes - 1 étagère - ajustable - 1,2 kW - 230 V mono - 450x750x850 mm

980821 577,00 1

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation.



1085,00^{HT}
944512

- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø 180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles



Chariot chauffant à niveau constant

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

944512 1085,00 1

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

LA DISTRIBUTION chariot de service

support d'assiette



Support peu encombrant avec système de fixation par vis (fournies). Réglage de la hauteur des assiettes, assiettes compatible ø10 à 32 cm, plateaux jusqu'à 32 cm. Dimensions 120x100x1015 mm.

chariot de service démontable



Chariot démontable
550x800x945 mm
944560 2 plateaux espacés de 570 mm **118,00 1**
944561 3 plateaux espacés de 270 mm **153,50 1**

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont 2 avec freins.

Chariot de service gris foncé
988215 3 plateaux espacés de 250 mm - 1032x495x950 mm **127,00 1**
988217 Corbeille à déchets **53,50 1**
988216 Boîte à couverts **28,00 1**

Chariot de service polyvalent à 3 tablettes, avec cadre en polypropylène durable et facile à nettoyer. 4 roues pivotantes silencieuses avec frein facilitant le transfert. Grandes poignées sur les côtés pour manœuvrer de manière stable. Poids maximum supporté 120 kg.



Chariot de service pliant
E37373 68,5x41x91,5 cm **215,00 6**

Utilisation intérieure comme en extérieure. Matériaux résistants et légers. Poignées des deux côtés pour une manipulation facile. Trois étagères supportant 30 kg chacune. Loquet de verrouillage pour maintenir le chariot en position pliée. 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

chariot de service soudé



Chariot
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **285,00**
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) **315,00 1**



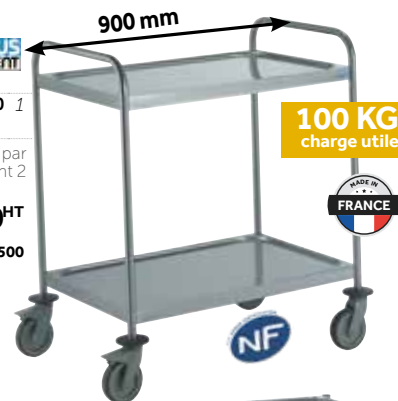
Chariot 3 plateaux
3 plateaux 800x530 mm
Espacés de 260 mm
944501 **250,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

Chariot 2 plateaux
2 plateaux 800x530 mm
Espacés de 560 mm
944500 895x625x960 mm (hors tout) **209,00 1**

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

209,00^{HT}
944500



chariot gastro mobile

305,00^{HT}
944502

Cuvier GN
Pour 2x GN 1/1 ou 1x GN 2/1
944502 740x625x850 mm **305,00 1**

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



chariot de transport

99,00^{HT}
988274

Chariot aluminium
Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm
760x480x910 mm
988274 **99,00 1**

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



83,00^{HT}
988272

**S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme**

Chariot
Jusqu'à 150 kg
710x420x830 mm
988272 **83,00 1**

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



À partir de **59,00^{HT}**
988270

Extra résistant

Chariot
988270 Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm **59,00 1**
988271 Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm **70,00 1**

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement anti-dérapant bleu. 4 roues ø 100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.



chariot à vaisselle

205,00^{HT}
944550



TOURNUS
EQUIPEMENT

Chariot à guidon pour casiers

Jusqu'à 80 kg - 600x515x850 mm (dimensions hors tout)

944550 205,00 1

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements.

chariot de séchage

À partir de

1215,00^{HT}
942017



1 Chariot de séchage / stockage

942017 2 niveaux GN 1/1 + 1 niveau GN 2/1 1215,00 1
1000x585x1800 mm

942016 4 niveaux GN 1/1 1225,00 1
1000x585x1800 mm Pour 60 bacs GN 1/1

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

TOURNUS
EQUIPEMENT

2 Chariot de stockage bacs GN1/1

D15330 18 cases par niveau - 678x620x1754 mm 980,00 1

Construction en inox. Structure tube soudée 25x25 mm. Grilles amovibles en fils inox ø6 et 4 mm, pas de 30 mm. Barres escamotables en fils inox ø6 mm. 4 roues pivotantes ø125 mm dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.

NEW

980,00^{HT}
D15330



Pour 6 paniers verres 115 mm ou 10 paniers verres 75 mm

745,00^{HT}
944510

PRIX EN BAISSÉ

Chariot à niveau constant

944511 Pour thermos 635,00 1

944510 Pour 140 plateaux 745,00 1

817x545x930 mm 530x370 mm 817x545x930 mm

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10^{ème}. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.

NEW

980,00^{HT}
D15330



À partir de
599,00^{HT}
000153

PRIX EN BAISSÉ

TOURNUS
EQUIPEMENT

Chariot à vaisselle / plateaux

000153 2 niveaux - 930x670x1410 mm 599,00 1

000154 3 niveaux - 990x670x1410 mm 720,00 1

990x670x1410 mm

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

À partir de

320,00^{HT}
944540



2 grilles de séparations anti-chute

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

162,00^{HT}
802432



MADE IN FRANCE

TOURNUS
EQUIPEMENT

Chariot porte-assiettes inox

944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm 320,00 1

944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm 448,00 1

802432 Support porte-couverts pour 5 GN 1/3 (bacs GN non fournis) 162,00 1

944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes 74,00 1

944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes 84,00 1

casier de lavage

CONTACT ALIMENTAIRE
POLYPROPYLENE

idéal
pour traiter
et événementiel



Bac de transport euronorme pour verres et assiettes

085322 Bac verre 600x400x170 mm - hauteur max verre 155 mm 15,90 1

085323 Bac verre 600x400x220 mm - hauteur max verre 205 mm 17,90 1

085324 Bac verre 600x400x270 mm - hauteur max verre 255 mm 21,90 1

085325 Couvercle 600x400 mm 7,90 1

085326 Séparateur verre bas 15 cases ø107x114 mm 7,50 1

085327 Séparateur verre haut 15 cases ø107x114 mm 7,50 1

085328 Séparateur verre bas 24 cases ø89x85 mm 7,90 1

085329 Séparateur verre haut 24 cases ø89x85 mm 7,90 1

085330 Séparateur verre bas 40 cases ø66x67 mm 8,70 1

085331 Séparateur verre haut 40 cases ø66x67 mm 8,70 1

085333 Bac pour assiette 400x300x220 mm 12,90 1

085334 Bac pour assiette 400x300x320 mm 15,80 1

085335 Couvercle 400x300 mm 5,90 1

22,00^{HT}
987175



9,00^{HT}
987176



74,50^{HT}
113490



Casier de lavage

520352 Casier universel - 500x500x104 mm 95,00 1

520350 Casier pour assiettes - 500x500x110 mm 29,00 1

520351 Casier pour verres - 500x500x73/245 mm 44,00 1

Casiers légers et ergonomiques en polypropylène. Technologie brevetée EWD (réduction de la consommation d'eau et d'agent de lavage).

3,00^{HT}
990160



15,00^{HT}
998164



14,00^{HT}
898169



À partir de
17,00^{HT}
187174

Casier de lavage

990160 Panier à couverts - 125x125x135 mm 3,00 1

998164 Casier à couverts - 500x500x100 mm 15,00 1

990161 Casier pour plateaux - 500x500x100 mm 16,00 1

990221 Casier universel - 350x350x120 mm 17,50 1

990220 Casier universel - 400x400x110 mm 19,00 1

187174 Casier universel - 500x500x100 mm 17,00 1

990162 Casier à assiette - 500x500x100 mm 15,00 1

898169 Casier à couverts 8 compartiments 205x430x130 mm 14,00 1

898168 Couvercle universel - 500x500x25 mm 14,50 1

Casier à verres

pour 25 verres maxi ø 90 mm

987175 Casier à verres - 500x500x100 mm 22,00 1

987176 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm 9,00 1

pour 36 verres maxi ø 75 mm

987181 Casier à verres - 500x500x100 mm 23,50 1

987182 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm 9,50 1

pour 49 verres maxi ø 64 mm

987200 Casier à verres - 500x500x100 mm 24,50 1

987201 Rehausse casier à verres - 500x500x45 mm 10,00 1

Socle à roulettes pour casier

113490 550x570x200 mm 74,50 1

LES ÉCHELLES

échelle composite

GARANTIE CONTRE LA ROUILLE ET LA CORROSION
CONÇU POUR RÉSISTER AU FROID JUSQU'À -38°C
ET LES GLISSIÈRES PEUVENT SUPPORTER UNE
TEMPÉRATURE DE 200° DEGRÉS.



Capacité de
chargement
170 kg pour
9 niveaux

CAMBRO

À partir de
280,00^{HT}
976070



Échelle gastronomique - 100% en composite* -38°C jusqu'à 200°C

976070	9 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1016 mm	280,00	1
976069	18 niveaux GN 1/1 - Pas de 76 mm - 730x438x1707 mm	375,00	1
976072	9 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1016 mm	315,00	1
976071	18 niveaux GN 2/1 - Pas de 76 mm - 835x645x1707 mm	435,00	1
E43793	9 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1014 mm	341,00	1
E43792	18 niveaux 400x600 mm - Pas de 77 mm - 783x516x1708 mm	429,00	1

NEW

échelle soudée

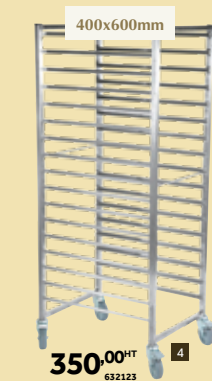
- Construction soudée inox ø 125 mm dont 2 à frein
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires



À partir de
250,00^{HT}
942005



spécial boulangerie



350,00^{HT}
632123

1	Échelle gastronomique - Soudée, inox, à glissières et plan de travail		
942005	8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm	250,00	1
942006	8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm	285,00	1
2	Échelle gastronomique - Soudée, inox et à glissières		
942001	20 niveaux GN 1/1 - Pas de 77 mm - Entrée 325 mm - 653x454x1785 mm	255,00	1
942003	20 niveaux GN 2/1 - Pas de 77 mm - Entrée 530 mm - 773x659x1785 mm	269,00	1
3	Échelle pâtisseries - Soudée, inox et à glissières		
942002	16 niveaux 600x400mm - Pas de 94mm - Entrée 400mm - 725x539x1785mm	304,00	1
4	Échelle pour bacs rectangulaires - Soudée, inox et à glissières		
632123	17 niveaux 495x741x1785 mm (hors tout)	350,00	1
Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins.			
Housse pour échelle			
909916	300 housses jetables pour échelle GN 1/1	119,00	1
909917	100 housses pour échelle 770/375x1900 mm - Format 600x400 mm	49,00	1

chariot cafétéria



385,00^{HT}
942010

425,00^{HT}
944544



Chariot soudé - Inox

6	942010	Échelle 12 niveaux - Pas de 125 mm Entrée par largeur 320/370 mm longueur maxi 530 mm 515x630x1790 mm	385,00	1
	942011	Échelle 2x12 niveaux (côte à côte) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 530 mm 930x630x1790 mm	465,00	1
7	944544	Échelle 2x12 niveaux (dos à dos) Pas de 125 mm - Entrée par largeur 320/370 mm et longueur maxi 480 mm - 620x790x1790 mm	425,00	1

Housses de protection jetables

960054	200 housses GN 2/1 (pour dérouleur réf. 960058) - 740x355+355 (= souf- flet) - hauteur 2000 mm	92,00	1
942013	Housse pour chariot - PEMD GN 2/1 En rouleau x 100	51,00	1
097409	Housse pour chariot - PEMD GN 1/1 - En rouleau x 100	49,00	1

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

échelle démontable

À partir de
279,00^{HT}
816722



À partir de
220,00^{HT}
816740



5	Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail		
816740	Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail	220,00	1
816741	Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail	230,00	1
6	Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières		
816722	Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm 555x382x1838 mm	279,00	1
816725	Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm 675x587x1838 mm	295,00	1
Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières			
816727	Échelle 20 niveaux 600x400 mm Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm	279,00	1

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

échelle encastrable

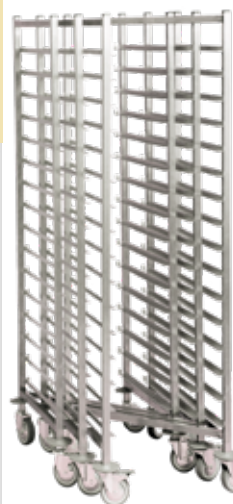
À partir de
397,00^{HT}
942060



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Échelle gastronomique encastrable,
soudée, inox et à glissières.

Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm			
942060	GN 1/1 655x455x1785 mm	397,00	1
942061	GN 2/1 775x655x1785 mm	445,00	1



accessoire

À partir de
138,00^{HT}
633076

235,00^{HT}
960058



Dérouleur mural

	960053	Polyéthylène 890x140 mm	105,00	1
1	960058	Inox 235x1010x190 mm	235,00	1
2	Housse pour échelle en vinyle lavable			
	633076	GN 1/1 663x472x1544 mm	138,00	1
	633077	GN 2/1 787x679x1544 mm	157,00	1

L'INOX

Facilité de montage : montage par simple emboîtement autobloquant, rapide et sans outils. Système breveté. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs pour les plonges.

Facilité d'installation : piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées.



FACILITÉ D'INSTALLATION :
Piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (58 mm).

À partir de
250,00^{HT}
E43970

NEW



PRIX EN BAISSÉ

table centrale

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43970 250,00	E43994 315,00 1	1000x700x900 mm	E43982 295,00	E44006 360,00 1
1200x700x900 mm	E43971 265,00	E43995 329,00 1	1200x700x900 mm	E43983 310,00	E44007 378,00 1
1400x700x900 mm	E43972 285,00	E43996 350,00 1	1400x700x900 mm	E43984 350,00	E44008 415,00 1
1600x700x900 mm	E43973 305,00	E43997 375,00 1	1600x700x900 mm	E43985 372,00	E44009 435,00 1
1800x700x900 mm	E43974 325,00	E43998 395,00 1	1800x700x900 mm	E43986 395,00	E44010 460,00 1
2000x700x900 mm	E43975 338,00	E43999 405,00 1	2000x700x900 mm	E43987 418,00	E44011 485,00 1

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, l'étagère.

table adossée

Sans étagère	Sans roulettes	Avec roulettes	Avec étagère	Sans roulettes	Avec roulettes
1000x700x900 mm	E43976 255,00	E44000 320,00 1	1000x700x900 mm	E43988 301,00	E44012 365,00 1
1200x700x900 mm	E43977 267,00	E44001 333,00 1	1200x700x900 mm	E43989 316,00	E44013 385,00 1
1400x700x900 mm	E43978 289,00	E44002 355,00 1	1400x700x900 mm	E43990 355,00	E44014 425,00 1
1600x700x900 mm	E43979 310,00	E44003 375,00 1	1600x700x900 mm	E43991 378,00	E44015 445,00 1
1800x700x900 mm	E43980 335,00	E44004 399,00 1	1800x700x900 mm	E43992 399,00	E44016 465,00 1
2000x700x900 mm	E43981 348,00	E44005 415,00 1	2000x700x900 mm	E43993 425,00	E44017 490,00 1

Construction en acier inoxydable alimentaire, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé aluminium. Bandeau hauteur 50 mm et dossier hauteur 100 mm. Encadrement en profilés d'aluminium reliés aux 4 pieds à l'aide de pièces moulées en polyamide. Piétement en tubes acier inoxydable alimentaire ø38 mm avec vérins réglables (+0/30 mm). Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère.

table du chef adossée



À partir de
590,00^{HT}
525640

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

1 bac gauche 400x400 mm - Sans étagère	
525640 1200x700x900 mm	590,00 1
525641 1400x700x900 mm	610,00 1
525642 1600x700x900 mm	650,00 1

1 bac gauche 400x400 mm - Avec étagère	
525643 1200x700x900 mm	645,00 1
525644 1400x700x900 mm	675,00 1
525645 1600x700x900 mm	720,00 1

1 bac droite 400x400 mm - Sans étagère	
525646 1200x700x900 mm	590,00 1
525647 1400x700x900 mm	610,00 1
525648 1600x700x900 mm	650,00 1

1 bac droite 400x400 mm - Avec étagère	
525649 1200x700x900 mm	645,00 1
525650 1400x700x900 mm	675,00 1
525651 1600x700x900 mm	720,00 1

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

Bac 600x500 mm - Avec étagère, sans robinet	
525683 2 bacs - 1 égouttoir à droite	933,00 1
1900x700x900 mm	

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

table raccordable



À partir de
485,00^{HT}
525508

Table de sortie MAL Raccordable à droite ou à gauche

525508 600x600x860 mm	485,00 1
525509 1100x600x860 mm	525,00 1
525510 1600x600x860 mm	555,00 1

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants.

plonge adossée



À partir de
570,00^{HT}
525671

À partir de
912,00^{HT}
525500

Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x860 mm

525500 Bac - Raccordable à droite	912,00 1
525502 Bac et TVD - Raccordable à droite	995,00 1
525501 Bac - Raccordable à gauche	912,00 1
525503 Bac et TVD - Raccordable à gauche	995,00 1

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x860 mm

525504 Bac - Raccordable à droite	1015,00 1
525506 Bac et TVD - Raccordable à droite	1100,00 1
525505 Bac - Raccordable à gauche	1015,00 1
525507 Bac et TVD - Raccordable à gauche	1100,00 1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø 45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérappants. Perçage robinetterie ø 33 mm.

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

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

525671 Sans étagère	570,00 1
525673 Avec étagère	610,00 1

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

525670 Sans étagère	775,00 1
525672 Avec étagère	840,00 1

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

armoire

Armoire produits d'entretien
demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe

1 816751 500x600x1800 mm	979,00 1
Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, porte battante doublée, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.	

2 Armoire haute à portes coulissantes	
816752 1000x600x1800 mm	1575,00 1
816753 1200x600x1800 mm	1720,00 1
Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal. Portes coulissantes doublées. Fermeture à clé en option.	

meuble neutre

À partir de
1269,00^{HT}
816754

Meuble neutre à portes coulissantes Sans roulettes

816754 1200x700x900 mm	1269,00 1
816755 1400x700x900 mm	1345,00 1
816756 1800x700x900 mm	1438,00 1

Avec roulettes

816760 1200x700x900 mm	1295,00 1
816761 1400x700x900 mm	1335,00 1
816762 1800x700x900 mm	1509,00 1

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.



L'INOX

LIVRAISON
EN KIT

éco web

UNE GAMME POUR
TOUS LES BUDGETS !À partir de
210,00^{HT}
818300INOX
AISI 304À partir de
217,00^{HT}
818303**107,00^{HT}**
818059Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec
frein pour table pieds carrés
818059 107,00 1

Table centrale - Avec étagère pieds carrés

818300	1000x700x850/900 mm	210,00 1
818001	1200x700x850/900 mm	230,00 1
000155	1400x700x850/900 mm	265,00 1
000156	1600x700x850/900 mm	279,00 1
818301	1800x700x850/900 mm	295,00 1
818302	2000x700x850/900 mm	319,00 1

Table adossée - Avec étagère pieds carrés

818303	1000x700x850/900 mm	217,00 1
000157	1200x700x850/900 mm	240,00 1
000158	1400x700x850/900 mm	275,00 1
000159	1600x700x850/900 mm	290,00 1
818304	1800x700x850/900 mm	305,00 1
818305	2000x700x850/900 mm	329,00 1

table profondeur 600

À partir de
205,00^{HT}
818331INOX
AISI 304LIVRAISON
EN KITEMBALLAGE
RENFORCÉ

Table centrale avec étagère

818331	800x600x850/900 mm	205,00 1
818079	1000x600x850/900 mm	222,00 1
818080	1200x600x850/900 mm	245,00 1
818081	1400x600x850/900 mm	265,00 1
818082	1600x600x850/900 mm	290,00 1

Table adossée avec étagère

818330	800x600x850/900 mm	232,00 1
818091	1000x600x850/900 mm	240,00 1
818092	1200x600x850/900 mm	265,00 1
818093	1400x600x850/900 mm	290,00 1
818094	1600x600x850/900 mm	315,00 1

Table avec étagère. Hauteur 850/900 mm. Pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Dessus et piétements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangé blanc double face. Bord droit de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli. Version adossée : décalage de 60 mm.

table profondeur 700

À partir de
245,00^{HT}
818328PRIX EN
BAISSEINOX
AISI 304

Table adossée avec étagère

818328	800x700x850/900 mm	245,00 1
818027	1000x700x850/900 mm	265,00 1
818028	1200x700x850/900 mm	280,00 1
818029	1400x700x850/900 mm	320,00 1
818030	1600x700x850/900 mm	335,00 1
818031	1800x700x850/900 mm	360,00 1
818032	2000x700x850/900 mm	390,00 1

Inox AISI 304, dossier 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

PRIX EN
BAISSEÀ partir de
235,00^{HT}
818329INOX
AISI 304

Table centrale - Avec étagère

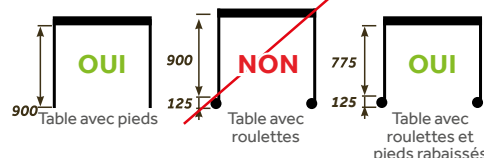
818329	800x700x850/900 mm	235,00 1
818021	1000x700x850/900 mm	255,00 1
818022	1200x700x850/900 mm	270,00 1
818023	1400x700x850/900 mm	309,00 1
818024	1600x700x850/900 mm	325,00 1
818025	1800x700x850/900 mm	345,00 1
818026	2000x700x850/900 mm	370,00 1

Étagère pour table centrale *

E43661	700x700 mm	100,00 1
E43667	1000x700 mm	111,00 1
E43662	1200x700 mm	124,00 1
E43663	1400x700 mm	139,00 1
E43664	1600x700 mm	150,00 1
E40702	1800x700 mm	159,00 1
E43668	2000x700 mm	170,00 1

Inox AISI 304 pour les tables centrales, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø 50 mm. Livrée démontée.

* Étagère supplémentaire à mi-hauteur Inox 430.

configuration
pieds et roulettes

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

90,00^{HT}
E17608

Kit 4 pieds rabaisés

E17608	Pour table pied rond	90,00 1
E25563	Pour table pied carré	75,00 1

Hauteur pieds 775 mm, pour mettre sur table avec roulettes

À partir de
98,50^{HT}
E43665

NEW

Kit 4 roulettes acier galvanisé

E43665	Pour table pieds rond	98,50 1
E43666	Pour meuble bas	95,00 1

Kit 4 roulettes inox

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

NEW

table et plonge bâti soudé



REALINOX

À partir de
685,00^{HT}
C42890

REALINOX

1 Table centrale mobile avec étagère 15/10ème

C42890	1000x700x900 mm	685,00 1
C42894	1200x700x900 mm	705,00 1
C42898	1400x700x900 mm	780,00 1
C42902	1600x700x900 mm	809,00 1

Table adossée fixe avec étagère 15/10ème

C43044	1000x700x900 mm	550,00 1
C43048	1200x700x900 mm	565,00 1
C43052	1400x700x900 mm	650,00 1
C43056	1600x700x900 mm	680,00 1

Inox AISI 304. Dessus inox doublé mélaminé. Ceinture inox de renfort sous plateau 100mm. Piètement inox tube 35x35 mm. Ensemble entièrement soudé. Roulettes ø125 nylon inoxydable, pivotantes dont 2 à freins. Butoirs annulaires non marquants.

2 Plonge adossée 12/10ème

C41467	Plonge 700x700x900 1 bac 500x500x300 mm sans égouttoir	545,00 1
C41472	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à droite	620,00 1
C41484	Plonge 1200x700x900 1 bac 500x500x300 mm égouttoir à gauche	620,00 1
C41503	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à droite	840,00 1
C41517	Plonge 1600x700x900 2 bacs 500x400x300 mm égouttoir à gauche	840,00 1

Inox AISI 304. Bac embouti hauteur 300 mm. Egouttoir nervuré. Dossier 100x20mm. Bandeaux cache bacs de 300 mm sur 3 cotés. Réserve à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation. Piètement inox tube 40x40 mm. Ensemble entièrement soudé. Equipé de vérins de réglage. Livrée avec siphon, bonde et tube surverse.

L'INOX

meuble chauffant

À partir de
976,00^{HT}
818320

• Porte coulissante doublée

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Meuble bas central chauffant

818320	1200x700x850/900 mm	976,00	1
818321	1400x700x850/900 mm	1008,00	1
818322	1600x700x850/900 mm	1080,00	1
818323	1800x700x850/900 mm	1122,00	1

Meuble bas chauffant adossé

818041	1200x700x850/900 mm	1076,00	1
818042	1400x700x850/900 mm	1143,00	1
818043	1600x700x850/900 mm	1266,00	1
818044	1800x700x850/900 mm	1390,00	1

Inox AISI 304. Dosseret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono. Décalage arrière de 60 mm.

meuble bas

NEW

À partir de
690,00^{HT}
B63359**PRIX
LE PLUS
BAS**

Meuble bas neutre central

B63359	1000x700x850/900 mm	690,00	1
818051	1200x700x850/900 mm	740,00	1
818052	1400x700x850/900 mm	815,00	1
818053	1600x700x850/900 mm	919,00	1
818054	1800x700x850/900 mm	949,00	1
818326	2000x700x850/900 mm	937,00	1

Profondeur 600

818327	2000x600x850/900 mm	890,00	1
--------	---------------------	--------	---

Inox AISI 304 et 430. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

Meuble bas neutre adossé

B69018	1000x700x850/900 mm	738,00	1
818055	1200x700x850/900 mm	782,00	1
818056	1400x700x850/900 mm	844,00	1
818057	1600x700x850/900 mm	925,00	1
818058	1800x700x850/900 mm	949,00	1
818324	2000x700x850/900 mm	989,00	1

Profondeur 600

818325	2000x600x850/900 mm	932,00	1
--------	---------------------	--------	---

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dosseret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable. Décalage arrière de 60 mm.

Pour toutes les références
Inox&Inox

armoire murale

À partir de
405,00^{HT}
818045

Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	405,00	1
818046	1200x400x660 mm	420,00	1
818047	1400x400x660 mm	475,00	1
818048	1600x400x660 mm	500,00	1
818049	1800x400x660 mm	535,00	1
818050	2000x400x660 mm	599,00	1

étagère

À partir de
83,50^{HT}
816703

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	83,50	1
816705	1400x300 mm	99,00	1
816710	1000x400 mm	105,00	1
816712	1400x400 mm	120,00	1

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

À partir de
82,00^{HT}
818208

Étagère murale lisse avec consoles et avec crémaillères

818208	1000x300x40 mm	82,00	1
818214	1000x400x40 mm	121,00	1
818210	1400x300x40 mm	124,00	1
818216	1400x400x40 mm	138,00	1

Dosseret arrière hauteur 40 mm.

Charge maximum : 75 kg⁽¹⁾

Étagère murale Fermostock

941181	Clayette ajourées 6611 - 957x360mm	145,00	1
941180	Clayette pleines 6622 - 957x360mm	159,00	1

Clayettes amovibles en polymère (lavables en machine + 100°C maxi). Fixation sur mur ou panneau. Rebords latéraux antichute. Assemblage rapide et facile. Deux équerres. Résiste de -40°C à +60°C. Disponible en 10 longueurs et 2 profondeurs (360 et 460 mm).

(1) Selon la charge acceptable par le support et la qualité de la fixation murale
(2) Dans des conditions normales d'utilisation

armoire entretien & rangement

À partir de
653,00^{HT}
818034À partir de
1170,00^{HT}
818037

1 Armoire portes battantes - toit en pente

818034	600x500x2050 mm	653,00	1
818035	1000x500x2050 mm	1580,00	1
818036	500x600x2000 mm	726,00	1
000165	Étagère pour armoire 500x600 mm	68,00	1

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

2 Armoire portes battantes - toit plat

818037	1000x600x2200 mm	1170,00	1
000166	Étagère pour armoire 1000x600 mm	82,00	1

Inox AISI 304. Portes battantes, 2 étagères réglables.

3 Armoire portes coulissantes

818038	1200x600x2000 mm	1452,00	1
818039	1400x600x2000 mm	1586,00	1
818040	1600x600x2000 mm	1709,00	1

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

À partir de
1452,00^{HT}
818038



À partir de
315,00^{HT}
818306



éco web

**UNE GAMME POUR
TOUS LES BUDGETS !**



Plonge adossée sans étagère

Bac gauche

818306	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500 mm	315,00	1
818308	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	340,00	1
818310	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	449,00	1
818312	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	510,00	1

Bac droite

818307	1200x700x850/900 mm - Bac 500x500mm	315,00	1
818309	1400x700x850/900 mm - Bac 600x500 mm	340,00	1
818311	1600x700x850/900 mm - 2 Bacs 400x500 mm	449,00	1
818313	1800x700x850/900 mm - 2 Bacs 500x500 mm	510,00	1

Étagère pour plonge pied carré

E25555	1200x700 mm	113,00	1
E25556	1400x700 mm	125,00	1
E25557	1600x700 mm	134,00	1
E25558	1800x700 mm	147,00	1

Dessus inox 304, le reste inox 430. Plonge adossée sans étagère. Livré sans siphon. Dessus et piètements permettant un assemblage facile et très rapide. Plateau renforcé par panneau bois insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Mélangin blanc double face. Bord tombé arrondis de 40 mm et dossier 100 mm épaisseur 20 mm, soudé et poli.

plonge



À partir de
425,00^{HT}
818011



À partir de
545,00^{HT}
818015



À partir de
478,00^{HT}
818060

Plonge adossée sans étagère 1 bac

818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	399,00	1
--------	--------------------------------------	--------	---

1 bac droite

818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	425,00	1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	435,00	1

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	425,00	1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	435,00	1

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	545,00	1
--------	---	--------	---

818016	Égouttoir gauche - 2 Bacs 400x500 mm 1600x700x850/900 mm	545,00	1
--------	---	--------	---

818017	Égouttoir droite - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	599,00	1
--------	---	--------	---

818018	Égouttoir gauche - 2 Bacs 500x500 mm 1800x700x850/900 mm	599,00	1
--------	---	--------	---

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm 2 Bacs 500x500 mm	560,00	1
818020	1400x700x850/900 mm 2 Bacs 600x500 mm	580,00	1

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



À partir de
110,00^{HT}
E43672



NEW



À partir de
14,60^{HT}
000177

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

Étagère pour table adossée et table de chef adossée pied rond

E43669	1000x700 mm	112,00	1
E43673	1200x700 mm	120,00	1
E43674	1400x700 mm	138,00	1
E43675	1600x700 mm	148,00	1
E43670	1800x700 mm	160,00	1
E43671	2000x700 mm	172,00	1

Non compatible gamme ECO WEB

table de chef adossée



À partir de
595,00^{HT}
818004



Table de chef adossée avec étagère

1 bac droite

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

1 bac gauche

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

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø 50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée. Décalage arrière de 60 mm.

chariot sous-plan de travail



Accessoires non fournis

À partir de
365,00^{HT}
E30778

CAMBRO

Unité mobile sous plan de travail 2 niveaux à claire-voie

E30778	750x460x760 mm	365,00	1
E30777	910x460x760 mm	365,00	1
E43697	910x460x1070 mm	385,00	1

Résine ultra résistante avec fibre de verre.

NEW

Se positionne sous une plonge pour y mettre des bidons et adoucisseurs



228,00^{HT}
941138



Chariot sous-plonge 1 niveau 777x460x580 mm

941138		228,00	1
B18589	Bacs de rétention	129,00	1

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

vestiaire industrie propre

- Economie : rapport qualité prix
- Facilité de pose : très bon compromis entre stabilité, poids et encombrement
- Fiabilité : construction monobloc sur socle

À partir de
407,00^{HT}
941404

CARAY

- 1 Vestiaires 32/L2P - 2 personnes**
941404 415x500x1800 mm **407,00 1**
- 2 Vestiaires 32/L4P - 4 personnes**
941405 800x500x1800 mm **520,00 1**
- 3 Vestiaires 32/L6P - 6 personnes**
941403 1185x500x1800 mm **730,00 1**
941148 4 pieds pour vestiaires 32 **40,00 1**

Gain de place

Conçus spécifiquement pour les lieux à encombrement réduit. La porte à double oméga est équipée d'un porte étiquette. Fermeture avec un morillon porte cadenas débrayable.



vestiaire industrie salissante

- Construction monobloc soudée en tôle d'acier (soudures par points)
- Corps et portes d'épaisseur 8/10ème
- Double renfort de porte vertical toute hauteur
- Portes montées sur pivots, indégondables en position ouverte ou fermée
- Pieds soudés en acier peints avec traitement anti-corrosion, hauteur 140 mm
- Vérins de réglage en plastique noir 30x30 mm, course de 18 mm

À partir de
299,00^{HT}
941401

CARAY

- 4 Vestiaires 52/1/PS/NEW - 1 personne**
941401 400x500x1940 mm **299,00 1**
- Vestiaires 52/2/PS/NEW - 2 personnes**
941400 800x500x1940 mm **472,00 1**
- Vestiaires 52/3/PS/NEW - 3 personnes**
941402 1200x500x1940 mm **732,00 1**

Conçus avant tout pour un usage intensif, le vestiaire répond à un haut niveau d'exigence en terme de solidité, de résistance et de sécurité.

lave-main et robinetterie

Débit 16 L/mn

79,00^{HT}
998142

Robinet

Mélangeur monotrou

998142

79,00 1

Tête à disques céramiques. Col de cygne ø 18x250 mm, hauteur 200 mm. Raccords ø 1/2" FFx400 mm. Perçage ø 27 mm. Débit 16 L/min à 3,5 bar.

Débit 12 L/mn

245,00^{HT}
998141

Douchette vaisselle version basse

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998141

245,00 1

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x200 mm, hauteur 270 mm. Raccords ø 1/2" x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Débit 12 L/mn

229,00^{HT}
998140

Douchette vaisselle

Mélangeur monotrou à levier et robinet horizontal

998140

229,00 1

Têtes à disques céramiques. Col de cygne ø 18x300 mm, hauteur 180 mm. Raccords ø 1/2" x400 mm. Débit 12 L/min (douchette) et 14 L/min (robinet) à 3,5 bar.

Débit 26 L/mn

129,00^{HT}
E24199



Robinet

Mélangeur monotrou sur plaque

E24199

129,00 1

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° - 250 mm. Hauteur sous bec 251 mm.

175,00^{HT}
975862



Débit 25 L/mn

Robinet

Mitigeur monocommande sur plaque avec bec par-dessus

975862

175,00 1

Bec cossu ø 22 mm, raccord G1/2". Bec orientable à 360° Saillie 250 mm. Hauteur sous bec 146 mm.

Débit 26 L/mn

405,00^{HT}
975860

PRESTO

Douchette avec robinet

Colonne monotrou sur plaque avec douchette et bec de remplissage

975860

405,00 1

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage orientable. Hauteur hors tout 1123 mm.

Débit 26 L/mn

365,00^{HT}
975861

PRESTO

Douchette avec robinet version basse

Colonne monotrou sur plaque avec douchette et bec de remplissage

975861

365,00 1

Raccord G1/2". Mélangeur monocommande à tête céramique 1/4 de tour avec débit de 26L/min à 3 bar. Robinet tête céramique 1/4 de tour avec bec de remplissage saillie 250 mm - orientable. Hauteur hors tout : 764 mm.

NEW

349,00^{HT}
E43679



Débit 3 L/mn

PRESTO

Robinet mitigeur électronique

Mélangeur monotrou

E43679

349,00 1

Mitigeur à détection sur plaque avec sélecteur de température latérale, avec cellule optoélectronique, alimentation par pile lithium 6V intégrée dans le robinet. Limitation de la température maximale par butée réglable, régulateur de débit intégré (3 L/min). Avec flexibles PEX et robinets d'arrêt filtres.

POUR L'ENTRETIEN

À partir de
11,30^{HT}
006922



Savon mains bactéricide*

006922 Bidon 5 L

11,30 4

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

LA PRÉPARATION DYNAMIQUE



Pour toutes les références

SPÉCIAL ÉMULSIONS



199,00^{HT}
689248

Micromix robot coupe
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W - 230 V mono - Tube 165 mm
689248 199,00 1

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. AEROMIX et couteau démontable poids 1,4 kg.

MOINS DE 1 L

40,50^{HT}
914906

OFFERT

Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 40,50 1



299,00^{HT}
689249

Valeur 76 €
OFFERT
Mini pot 3 L

Mini MP 190 VV
Vitesse variable
2000 à 12500 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 190 mm
689249 299,00 1

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

ÉMULSIONS & PETITES PRÉPARATIONS

robot coupe



495,00^{HT}
689273

Mini MP 240 Combi
2000 à 12000 tr/min en mixer - 350 à 1560 tr/min en fouet - 290 W - 320 V mono - Tube 240 mm
689273 495,00 1

Tout en inox. Support mural inclus.

260,00^{HT}
970603



JUSQU'À 4 L

Dynamix nomad sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc - Tube 160 mm
970603 260,00 1

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.

JUSQU'À 8 L

285,00^{HT}
E37492

Dynamix MD95 + sonde
Sonde intégrée avec affichage digital de la température - Vitesse variable de 3000 à 11500 tr/mn - Tube 160 mm - 250 W - 230 V mono
E37492 Capacité 4 à 8 L 285,00 1

Couteau 4 lames. Tube de plongée et cloche en acier inox.



239,00^{HT}
970838



Dynamix MF052
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn
Pack comprenant : bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono
970838 Capacité 1 à 4 L 239,00 1

Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 4 L

Dynamix DMX160 ref MX050
Vitesse variable 3000 à 13000 tr/min - Bloc moteur + tube 160 mm - 220 W
970605 149,00 1

Couteau 2 lames.

JUSQU'À 8 L

Dynamix DMX190 ref MX090
3000 à 13000 tr/min
Bloc moteur + tube 190 mm - 250 W
970606 189,00 1

Couteau 4 lames.

JUSQU'À 25 L

309,00^{HT}
970765



Junior MX225
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 309,00 1

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.

JUSQU'À 30 L

459,00^{HT}
954071



OFFERT
Mixipot 4 L
Valeur 96 €

CMP 300 VV + Mixipot
Capacité jusqu'à 30 L - Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn
400 W - 230 V mono
Tube 300 mm
954071 459,00 1

Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontable, poids 3,9 kg.

JUSQU'À 40 L

429,00^{HT}
970600



Senior MX300
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 429,00 1

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg.

JUSQU'À 100 L

545,00^{HT}
950317



MP 450 Ultra
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W - 230 V mono - Tube 450 mm
950317 545,00 1

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.

JUSQU'À 150 L SPECIAL SAUTEUSES

1140,00^{HT}
C49787



MP 800 Turbo TP
Vitesse 9500 tr/mn - 1000 W - 230 V mono - Tube 350 mm
C49787 1140,00 1

Spécial Collectivités, usage Intensif. Couteau, cloche et tube tout inox. Capacité de la sauteuse : Jusqu'à 150 litres. Bloc moteur avec ergot assurant un appui sur le rebord des marmittes. Inclus : 1 Support mural pour ranger le Mixer plongeant, 1 outil de montage et de démontage du couteau. Bloc moteur inox.

JUSQU'À 100 L / 170 L

À partir de
185,00^{HT}
971294



Jusqu'à 100 L
Bermixer Pro BM445
Vitesse variable jusqu'à 9000 tr/mn - Tube 450 mm
971311 539,00 1

Jusqu'à 170 L

Bermixer Pro Turbo BM555
Vitesse variable jusqu'à 10000 tr/mn - Tube 550 mm
971312 675,00 1

SMART SPEED CONTROL !
Autorégulation de la vitesse
Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour une hygiène parfaite !



Support marmite pour Bermixer
971294 185,00 1

mixeur combi

JUSQU'À 25 L

530,00^{HT}
963118



Junior combi 225
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn - 270 W - 230 V mono
963118 530,00 1

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

JUSQU'À 45 L

629,00^{HT}
689274



CMP 250 Combi
2300 à 9600 tr/min en mixer - 500 à 1800 tr/min en fouet autorégulée
310 W - 230 V mono
Tube 250 mm
689274 629,00 1

Équipé d'un système d'étanchéité à 3 niveaux. Tout en inox. Support mural inclus.

OFFERT
Support universel
Valeur 88 €

USAGE INTENSIF

769,00^{HT}
980932



MP 350 Combi Ultra
1500 à 9000 tr/min en mixer - 250 à 1500 tr/min en fouet autorégulée - 440 W - 230 V mono - Tube 350 mm
980932 769,00 1

Tout en inox. Support mural inclus.

OFFERT
Support universel
Valeur 88 €

JUSQU'À 100 L

À partir de
539,00^{HT}
970630

OFFERT :

Crochet de maintien

Pied blender

Pied presse purée



BM Master
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono

Pack n°1 :
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm
970630 539,00 1

Pack n°2 :
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm + fouet 245 mm
970634 750,00 1

Pas de pied démontable.

Autres accessoires disponibles

970619 Pied presse purée **432,00 1**

970747 Pied blender **319,00 1**



Pour toutes les références

coupe-légumes

- Compact et facile à déplacer
- Idéal pour râper, émincer, couper en julienne, en ondulé et en dés
- 3 disques inclus : éminceurs 2 et 5 mm, et un râpeur 3 mm
- 2 trémies Ø 55 ou 25 mm
- Levier frontal ergonomique, adapté aux utilisateurs gauchers et droitiers

Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus

1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W - 230 V mono
348x315x527 mm

970516

1129,00 1

Visibilité totale : trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Capacité de charge maximale et coupes régulières grâce au design breveté du levier poussoir. Un système de sécurité empêche le démarrage accidentel de l'appareil. Toutes les parties en contact avec les aliments sont amovibles et lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Fonction marche/pulse/arrêt.

1129,00^{HT}

970516



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

959,00^{HT}

970450

R201 XL + éminceur 5 mm spécial tomates

1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W
230 V mono 220x280x495 mm

970450

959,00 1

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

robot coupe

OFFERT
Éminceur 5 mm
spécial tomates
Valeur 60 €

- Disques inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

NEW

- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, juliennes, bâtonnets, macédoine et frites

1265,00^{HT}

631328

SPÉCIAL
BRASSERIES

Coupe légumes TRS Classic

Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono - 466x246x557 mm

631328

1265,00 1

1995,00^{HT}

E20668



CL50 Ultra + 5 disques

1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
(prise fournie) ou 400 V tri+N (prise non fournie)

E20668 380X305X610 mm

1995,00 1

Les lames inox des disques éminceurs, les peignes des disques bâtonnets ainsi que les tôles râpeur sont démontables. D-Clean Kit pour un nettoyage facilité des grilles macédoines.

*Fourni avec 1 disque éminceur 2 mm, 1 disque éminceur 5 mm, 1 disque râpeur 2 mm, équipements pour macédoine (2 disques).

robot coupe

- Disques inox (Ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : légumes longs Ø 60 mm, légumes larges 215 cm²
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Livré sans disque

1410,00^{HT}

631330



TRS

Production 250 à 550 kg/h - 1 vitesse 340 tr/mn - 370 W - 230 V mono - 252x500x515 mm

631330

1410,00 1

Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

Accessoires

989600 Pack bistrot 3 disques inox (C2/ C5/J2) 285,00 1

989601 Plateau trancheur - Ép. 6 mm 125,00 1

989646 Grille frite 6x6 mm 165,00 1

989602 Plateau trancheur - Ép. 10 mm 125,00 1

989599 Grille macédoine 10x10 mm 179,00 1

2670,00^{HT}

689270

CL 52 - 2V + poussoir Exactitube inclus

375 tr/min - 750 tr/min - 900 W - 400 V tri - Goulotte pleine lune 4,4 L - Goulotte cylindrique Ø 58 mm et Ø 39 mm

689270

2670,00 1

Couvercle et cuve métalliques, bloc moteur en inox.

Pack Nutrition Fraicheur

C49386 1175,00 1

Fonctionne uniquement avec CL52. Comprend : 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 juliennes, 4 porte-disques muraux et 1 Kit D-Clean.



combiné

OFFERT
Éminceur 5 mm
spécial tomates
Valeur 60 €

R201 XL + éminceur 5 mm spécial tomates

1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L - 550 W
230 V mono 220x280x495 mm

970450

959,00 1

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

robot coupe

OFFERT
3 disques
de coupe

- Robuste, compact et facile à déplacer
- Disques de coupe pour trancher, râper, effiler, couper en dés
- Cutter-mélangeur émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer de la pâte
- Racleur de cuve pour des résultats lisses, homogènes
- Conversion en quelques secondes !

1349,00^{HT}

970515

Combiné Cutter mélangeur/Coupe-légumes PREP4YOU + 3 disques inclus

Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn - 500 W 230 V mono - 348x328x527 mm

970515

1349,00 1

Livré avec 3 disques : trancheurs 2 et 5 mm et un râpeur 3 mm. 2 trémies Ø55 ou 25 mm. Cuve et couvercle transparents. Trémie transparente en demi-lune de 1,25 L. Rotor à lame microdentée. Système de sécurité empêche un démarrage accidentel. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. Boutons plats, étanches et faciles à nettoyer. Disques et grilles macédoine en option.



NEW

2255,00^{HT}

E20659

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



Combiné cutter + coupe-légumes R401

1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x305x570 mm

E20659

2255,00 1

Livré avec 1 couteau lisse, fond de cuve et 4 disques, 2 éminceurs 2 et 4 mm, 1 râpeur 2 mm, 1 julienne 2x2 mm et support mural pour accessoires

2679,00^{HT}

631331

Machine 3 en 1 : Couper, hacher et émulsionner



- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper - Hacher
- Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer
- Accessoires et disques en inox
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables et lavables au lave-vaisselle

Trémie inox :
Légumes longs Ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²

Combiné TRK45

Production 500 kg/h
Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn
1 kW - 230 V mono
252x485x505 mm

631331

2679,00 1

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.



PLUS D'ACCESSOIRES
POUR CL50 ULTRA / CL52
ET DE VIDÉOS DE PRÉSENTATION
robot coupe ICI :



cutter



Pour toutes les références

1199,00^{HT}
970517

Cutter mélangeur PREP4YOU

Cuve 2,6 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
500 W - 230 V mono - 247x328x456 mm

970517



1199,00 1

Cuve en copolymère transparente avec racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Couvercle transparent avec racleur de cuve. Rotor couteaux microdentés. Lames inclinées et la forme de la cuve assurent un mélange homogène. Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle.

1399,00^{HT}
970412

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Fonction Pulse



OFFERT
Couteau cranté
spécial pâtisserie
Valeur 109 €



robot coupe

Cutter R3-1500

Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L - 1 vitesse
1500 tr/mn - 650 W - 230 V mono - 210x320x400 mm

970412

1399,00 1

Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg.



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

2050,00^{HT}
631332

SPÉCIAL MIXÉS

Cutter K45 + rotor à couteau micro-dentés
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn 1 kW - 230 V mono - 252x485x505 mm

631332

2050,00 1

Livré avec un rotor couteau micro-denté.



OFFERT
Rotor à couteaux
micro-dentés

1790,00^{HT}
A88787

Cutter mélangeur émulsionneur

Cuve 3,6 L - vitesse variable 500-3600 tr/mn
0,75 kW - 230 V mono+N - 252x334x476 mm

A88787

1790,00 1

Rotor à lames micro-dentées en inox AISI 420. Cuve en inox AISI 304 avec couvercle transparent étanche, racleur de cuve et ouverture centrale pour ajout de produits. Lames inclinées et forme de la cuve qui garantissent un mélange homogène. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles, sans BPA et passent au lave-vaisselle.

blender

- Pour la réalisation de toutes vos soupes, potages, veloutés, sauces, coulis, compotes et pâtes liquides (crêpes, pancake, gaufres...)
- Adapté à tout type de restauration et aux services traiteurs

À partir de

1457,00^{HT}
954140

Kitchen Blender

Vitesse variable 500 à 12 600 tr/min

954140

BL3 Cuve 3 L (capacité 2,5 L) - 1,1 kW - 215x470x450 mm

robot coupe

1457,00 1

E20725

BL5 Cuve 5 L (capacité 3,5 L) - 1,2 kW - 215x470x500 mm

1859,00 1

Fonction pulse. Fonction concassage R-Crush. Minuterie. Cuve blender inox avec poignée principale et poignée secondaire. Couteau 4 grandes lames asymétriques en inox (maximise l'amplitude de mixage). Couvercle étanche, anti-éclaboussures, équipé de parois guide-flux.

blixer

1890,00^{HT}
954090

robot coupe

Blixer 4

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

954090

1890,00 1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle étanche avec bras racleur. 2 à 15 portions de 200g. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées inox avec capuchon démontable afin de faciliter le nettoyage, outil de nettoyage couteau.

- 2 en 1 : Le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couvercle avec bras racleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite



OFFERT
Couteau denté
Valeur 185 €

2759,00^{HT}
689268

Blixer 5 VV

+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,9 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn - 1500 W - 230 V mono 265x340x540 mm

689268

2759,00 1

robot coupe

2890,00^{HT}
C49779

robot coupe

Blixer 7

Cuve 7,5 L - 2 vitesses 1500 et
3000 tr/mn - 1500 W - 400 V tri
280x365x570 mm

C49779

2890,00 1

Arbre moteur inox. Sécurité magnétique, protection thermique et frein moteur. Fonction pulse. Couvercle transparent très résistant à la chaleur et aux chocs. Orifice central du couvercle. 3 à 25 portions de 200g. 3,4 Amp - Prise non fournie. Inclus : Bras Blixer® et essuie-couvercle, couteau 2 lames dentées haute résistance. Outil de nettoyage couteau.

robot cook

À partir de

2699,00^{HT}
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

robot coupe

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse - Couteau lames micro-dentées et bras racleur - 1800 W - 230 V mono 226x338x522 mm

689247

2699,00 1



OFFERT
Balance 5 kg/1 g
Valeur 50 €

trancheur à pain

2370,00^{HT}
971274

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



Trancheur à pain CPX

116 à 233 tranches/mn - Ép. tranche : 8 à 60 mm - 370 W - 230 V mono - 472x418x857 mm

971274

2370,00 1

Table mobile

Avec gastro GN 1/1

971275

729,00 1

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

Trancheur à pain TP180

350 W - 230 V mono 335x385x920 mm

950315

robot coupe

2380,00 1

Socle mobile

Inox - pour TP180*

950316

599,00 1

Coupe tous types de pain de forme allongée. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main. Goulotte 150x125 mm.

*Prix valable uniquement pour l'achat d'un trancheur TP180.

2380,00^{HT}
950315

740,00^{HT}
971314

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


Batteur mélangeur DMIX

Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn
500 W - 230 V mono - 284x382x434 mm

971314 740,00 1
Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (système clip) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux). Poids 13 kg.


À partir de 999,00^{HT}
689269

NEW

robot coupe

Batteur-mélangeur RM5 cuve 5 L
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn
230 V mono - 550W - 318x645x405mm

689269 1 Cuve 5,5 L avec poignée 999,00 1

Batteur-mélangeur RM8+5 cuve 8 L + réducteur 5L
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 230 V mono
700 W - 320x513x405 mm

C49370 1 cuves 7,6 L + 1 réducteur 5,5 L avec poignée 1995,00 1

Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Batteur-mélangeur conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous vos fouettages, mélanges, pétrissages...

Photo modèle RM8

À partir de 1299,00^{HT}
971962


Batteur - BE5 - cuve 5,2 L 20 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm

971962 1299,00 1

Batteur BE8 - cuve 8 L 20 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono - 292x416x487 mm

971315 1740,00 1

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manœuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.

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



Travaux intensifs

585,00^{HT}
632703

NEW

Batteur mélangeur 7 L

Max. farine 750 g
Vitesse 58-541 t/m - 350 W
230 V mono - 240x400x420 mm

632703 1 cuves 7 L 585,00 1

Puissant, très silencieux. Capot anti éclaboussure. Bouton rotatif pour adaptation de la vitesse. Base stable, outils inclus. Couleurs au choix, à définir à la commande.

À partir de 2099,00^{HT}
970816

NEW

EUROPE
BE-10
BE-40
Sammic
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40

970816	BE-10 - Cuve 10 L Prod. de 3 kg 550 W 230 V mono - 410x523x688 mm	2099,00 1
970817	BE-20 - Cuve 20 L Prod. de 6 kg 900 W 230 V mono - 520x733x1152 mm	3499,00 1
970819	BE-30 - Cuve 30 L Prod. de 9 kg - 1,1 kW 230 V mono - 528x764x1152 mm	3950,00 1
970818	BE-40 - Cuve 40 L Prod. de 12 kg - 1,4 kW - 230 V mono - 568x774x1200 mm	5915,00 1

Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.

Nouvelle génération conforme à la norme **UNI EN 454:2015**


À partir de 2690,00^{HT}
971317

XBE10
XBM20
MBE40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40

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


À partir de 2690,00^{HT}
971317

XBE10
XBM20
MBE40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20
BE-30
BE-40
BE-10
BE-20

LA PRÉPARATION

trancheur

18,00^{HT}
D03058

Housse de protection
Jetable - 14 µm -
Pour trancheur - 800x660 mm
soufflet latéral 275x275 mm
D03058 18,00 1



Roussey & fils

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

À partir de
655,00^{HT}
630406

Trancheur à courroie
Micra Pro 220

Capacité coupe 240x160 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 220 mm
- 230 V mono - 500x420x365 mm

630406 Rouge 655,00 1
E24212 Noir 677,00 1

Affûteur intégré. Normes Professionnelles CE.
Destiné aux bars à vins et maisons d'hôtes.

649,00^{HT}
949267PRIX
LE PLUS
BAS

Trancheur à courroie GAF250

Capacité coupe 265x170 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 250 mm
- 230 V mono - 550x440x370 mm

949267 649,00 1

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour
de lame en inox. Structure et composants
allégés.

940,00^{HT}
949268PRIX
LE PLUS
BAS

Trancheur à courroie GAF300

Capacité coupe 265x205 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
- Anneau de protection ABS - 230 V mono
620x490x450 mm

949268 940,00 1

1178,00^{HT}
949262

Trancheur à courroie économique
TAG300

Capacité coupe 280x205 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
- 230 V mono - 610x490x450 mm

949262 1178,00 1

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

1165,00^{HT}
949261

Trancheur à courroie TGE300

Capacité coupe 270x190 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - Lame ø 300 mm
230 V mono

949261 470x330x380 mm 1165,00 1

Encombrement faible pour surface réduite.
Affûteur auto-centré amovible. Soufflet
de protection autour de la poulie. Chariot
démontable avec normes CE.

2375,00^{HT}
949264

Trancheur à pignon TGP300

Capacité coupe 290x235 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - 200/300 couverts
Lame ø 300 mm - 230 V mono

949264 530x370x480 mm 2375,00 1

L'entraînement par pignon à couplage
direct. Appareil équipé de bagues de
coulisseau assurant souplesse et douceur
du mouvement quelque soit le poids de la
marchandise sur le plateau.

Type de coupe : gros jambon blanc, jambon
cru 6 à 7 kg, tous types de charcuterie et
viande cuite, fromage à pâte cuite.

À partir de
1855,00^{HT}
949263

Trancheur à courroie TGN300

Capacité coupe 270x225 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
100/120 couverts - 230 V mono
500x345x470 mm

949263 Lame ø 300 mm 1855,00 1

949294 Lame extractible 2515,00 1

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

- Le plus robuste des
trancheurs par gravité
- Étanchéité importante
autour de la poulie

À partir de
2899,00^{HT}
000195Photo
modèle
standard

Trancheur à pignon TGP 350

Capacité coupe 320x265 mm - Épaisseur
de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 350 mm
- 230 V mono - 600x445x470 mm

000195 Standard 2899,00 1

000196 Super 3320,00 1

949295 Lame extractible 3755,00 1
ø 350 mm

Standard : poignée et boutons ABS, interrupteurs
IP67 avec protection silicone.

Super : poignée, boutons et interrupteurs inox.
Moteur puissant ventilé. Équipé de bagues de
coulisseau assurant souplesse et douceur du
mouvement. Utilisation soutenue : collège/
lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/
charcuterie, grande surface...

À partir de
2835,00^{HT}
E44145

Trancheur à pignon
Alpinox 300 course longue

Capacité coupe 290x240 mm - Lame
ø 300 mm - 220V mono - 660x550x500mm

E44145 2835,00 1

Trancheur à pignon Alpinox 350

Capacité coupe 320x280 mm - Lame
ø 350 mm - 220V mono - 717x554x500mm

E44146 3295,00 1

Trancheur tout Inox. Poignées inox massif.
Interrupteurs inox étanches IP67. Affûteur
incorporé et protégé. Très grande facilité de
nettoyage. Chariot avec bagues coulissantes
en bronze. Épaisseur de tranche de 0 à 15 mm.

hachoir

203,00^{HT}
948360

Hachoir N5600 - Corps ABS

Production 60/80 kg/h
350 W - 230 V mono
420x180x430 mm

948360 203,00 1

Inverseur de rotation. Livré avec
3 grilles (ø3, ø5 et ø8 mm) et
3 entonnoirs (ø12, ø18 et ø21 mm).

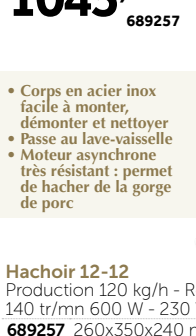
396,00^{HT}
948253

Hachoir électrique

Capacité 85 kg/h
120 tr/mn - 250 W
230 V mono

410x195x350 mm

948253 396,00 1

1045,00^{HT}
689257

Hachoir 12-12

Production 120 kg/h - Rotation couteau
140 tr/mn 600 W - 230 V mono

689257 260x350x240 mm 1045,00 1

Kit 3 cornets à saucisses

ø 20/25/30 mm

689379 35,00 1

Grille inox N12 pour kit cornets à saucisses

ø 20 mm

689381 35,00 1

Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3
grilles inox standard trous ø3 mm, ø4,5 mm et ø8 mm.



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

À partir de
3257,00^{HT}
949408

Hachoir réfrigéré CRYPTON

Production théorique 300 kg/h - Trémie 5 L
Double coupe H82 - 1,1 kW - 230 V mono
430x344x564 mm

949408 Sans reconstituer 3257,00 1

949409 Avec reconstituer 3785,00 1

ø sortie 82 mm, grille ø 3 mm. Reconstituer avec
5 calibres : 90, 110, 130, 150 et 170 g. Entièrement
inox 18/10. Corps et réserve réfrigérés. Réfrigération
par compresseur hermétique et froid statique. Gaz
R600a. Démontage sécurisé. Conforme aux normes
CE. Existe également en triphasé, nous consulter.

LE SOUS-VIDE

machine sous-vide

83,00^{HT}
948250



**PRIX
LE PLUS
BAS**

Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn. Soudure maxi 280 mm - 110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 83,00 1
Livrée sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.
3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 25,00 1
Rouleaux lisses 220 mm x 5 m / 280 mm x 5 m
948252 2 rouleaux 11,50 1

Lacor

439,00^{HT}
948400



**MADE IN
EUROPE**

Machine sous-vide Elix
Pompe de vide 20 L/min
Barre de soudure
400 mm / largeur 5 mm - 450 W
230 V mono - 420x280x170 mm
Poids 9 kg
948400 439,00 1

LAETZLIN

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

1459,00^{HT}
E24153



**MADE IN
EUROPE**

Machine sous-vide Amatis300
Barre de soudure - 300 mm / largeur 5 mm
Pompe de 8 m³/h - 350 W - Chambre
310x350x120 mm - 0,75 kW - 230 V mono
410x460x360 mm
E24153 1459,00 1

LAETZLIN

Machine sous vide à cloche plate transparente, avec 1 programme manuel + système de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le paramètre de vide et le temps de soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible.

**RÉOUVERTURE AUTOMATIQUE
DE LA CLOCHE !**



**MADE IN
EUROPE**

Machine sous-vide Amatis400
Barre de soudure 400 mm / largeur 5 mm
Pompe de 16 m³/h - 1050 W Chambre
410x450x220 mm 230 V mono 510x560x450 mm
E24154 2049,00 1

Machine sous vide à cloche bombée transparente, avec 1 programme manuel + système de nettoyage de l'huile de la pompe, réouverture de la cloche automatique, possibilité de régler le vide et la soudure. Bouton pour la soudure rapide/arrêt du cycle de travail en cas de besoin. Plaques de remplissage pour régler la hauteur des produits dans la cuve. Barre de soudure extractible. Machine conçue pour la mise sous vide soit dans les sachets sous vide lisses soit dans les sacs spéciaux pour la cuisson sous-vide.

2049,00^{HT}
E24154



**MR
Houssery & Fils**

MOONLINE 33
Pompe 13 L/min - Barre de soudure 330 mm - 380 W
230 V mono - 390x300x180 mm - Poids 6 kg
000189 445,00 1

MOONLINE 43
Pompe 21 L/min - Barre de soudure 430 mm - 450 W
230 V mono - 490x295x180 mm - Poids 8,2 kg
630025 745,00 1

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

**À partir de
445,00^{HT}**
000189

ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure
inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes.
Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.



**MR
Houssery & Fils**

ECOGREEN 320
Pompe 10 m³/h - Barre de soudure
320 mm - Chambre 325x385
ht min 120 / max 200 mm
465x495x490 mm - Poids 55 kg
000185 2010,00 1

2010,00^{HT}
000185

ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de
soudure 405 mm - Chambre
410x450xhauteur min 150 / max
220 mm - 560x580x530 mm -
Poids 60 kg
000186 2630,00 1

2630,00^{HT}
000186



**MR
Houssery & Fils**

sac sous-vide



À partir de
3,79^{HT}
630459

Sacs sous-vide gauffrés

630456 150x250 mm **9,90 1000**
630457 200x300 mm **15,70 1000**
630458 300x400 mm **31,80 500**

Prix au 100.

Sacs gauffrés rouleaux

630459 20-6000 mm **3,79 2/50**
630460 30-6000 mm **4,79 2/50**

Prix au rouleau (25 paquets de 2 rouleaux donc 50 rouleaux au total)

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425 150x200 mm **3,22 1000**
630437 200x200 mm **4,03 1000**
630445 200x250 mm **5,05 1000**
630446 200x300 mm **7,40 1000**
630447 200x400 mm **9,80 1000**
630448 200x500 mm **12,20 1000**
630449 250x300 mm **9,20 1000**

Prix au 100.

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

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450 300x300 mm **10,90 1000**
630454 300x400 mm **14,60 500**
630455 300x500 mm **18,40 500**
630451 400x400 mm **19,60 500**
630452 400x500 mm **24,40 500**
630453 400x600 mm **29,00 500**

Prix au 100.

Résistance à des températures allant de -25°C à +70°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.



cuisson sous-vide

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond
630481 200x300 mm **21,50 100**
631637 200x500 mm **35,50 100**
630470 300x400 mm **42,50 100**
630472 350x600 mm **73,00 100**
631636 400x625 mm **69,00 100**

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Sacs non rétractables cuisson sous-vide

Soudure latérale de fond
630475 150x250 mm **9,00 200**
630476 200x300 mm **14,25 200**
630477 250x400 mm **23,75 200**
630478 400x500 mm **47,00 200**

Prix au 100.

Résistance à des températures allant de -25°C à +115°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

Sacs rétractables cuisson sous-vide

Spécial foie gras - Soudure latérale
631638 170x250 mm **14,50 100**
630464 175x400 mm **21,50 100**

Prix au sachet.

Résistance à des températures allant de -25°C à +85°C. Sacs pouvant supporter de fortes fluctuations de température sans décollement, perte d'étanchéité ou fissure.

machine sous-vide



ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS



Pour toutes les références



1625,00^{HT}
630251

**Mini Alizée**

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

630251 1625,00 1

Option : couvercle bombé avec dimension
280x310x130 mm.

2715,00^{HT}
630250

**Alizée 42**

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

630250 2715,00 1

3110,00^{HT}
630248

**Blizzard 42**

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm Chambre 420x370x180 mm
Cycle 15-35 s - 0,75/1 kW - 230 V
mono - Poids 65 kg
493x528x440 mm

630248 3110,00 1

Remise en atmosphère progressive.
10 programmes personnalisables.

3705,00^{HT}
630249

**Blizzard 42 XL**

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm - Cycle 20-40 sec Chambre
420x460x180 mm - 0,75/1 kW - 230 V
mono - Poids 72 kg - 493x616x440 mm

630249 3705,00 1

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

1 Autan 35

Pompe 8 m³/h - Barre de soudure
350 mm - Chambre 370x350x150 mm
Cycle 25-60 s - 0,4 kW - 230 V mono
Poids 36 kg - 543x451x454 mm

000730 2569,00 1

En option : contrôle des liquides. Nous
consulter.

2 Autan 42

Pompe 16 m³/h - Barre de soudure
420 mm Chambre 370x420x180 mm
Cycle 15-35 s - 0,8 kW - 230 V mono
Poids 61 kg - 523x491x464 mm

000731 2999,00 1

En option : contrôle des liquides. Nous
consulter.

3 Autan 42 XL+

Pompe 21 m³/h - Barre de soudure
420 mm - Chambre 460x420x180 mm
Cycle 20-40 s - 0,8 kW - 230 V mono
Poids 72 kg - 613x491x469 mm

000732 3479,00 1

En option : contrôle des liquides et
deuxième barre de soudure (avant-
arrière). Nous consulter.

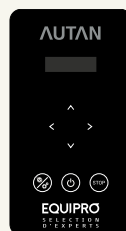
- Technologie supérieure et innovante, construction robuste, design élégant et finition haut de gamme
- Interface intuitive. Trois programmes ajustables et mémorisables. Contrôle du vide précis par capteur de pression. En standard remise en atmosphère progressive, programmes viande rouge et vide externe (adaptateur requis)
- Cycle d'emballage plus rapide. Fonction d'assistance à la maintenance. Alarme vidange. Fonction de déshumidification d'huile

À partir de
2569,00^{HT}
000730



Platine intuitive
et moderne

► DÉCOUVREZ
LA VIDÉO DE PRÉSENTATION



thermoplongeur

129,00^{HT}
910040

**Thermomètre**

À immersion - IP X7
Circulateur inox - réglage
temps et température -
Résolution 0,1° - 0 à +95°C
Précision ± 0,5°C - Timer et
alarme - 220 V - 1300W

910040 129,00 1



343,50^{HT}
911303



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

POUR LA CUISSON DE POCHES
SOUS-VIDE À BASSE TEMPÉRATURE

Thermoplongeur basse température

Capacité 40 L - Température : 5 à 99°C Précision :
0,1°C - Vitesse : 6 L/mn - 1500 W 220/240 mono

911303 343,50 1

989,00^{HT}
975119



1199,00^{HT}
970960



sammic

Thermoplongeur SmartVide avec agitateur

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

1 975119 SmartVide 7 - Poignée polyamide renforcée 989,00 1
2 970960 SmartVide 9 - Poignée Inox et agitateur 1199,00 1

Système de contrôle de la température de haute
précision pour des résultats constants. Poignée
ergonomique en acier inox pour passer facilement
d'un récipient à l'autre. Développé avec des Chefs pour
répondre aux mieux à vos besoins

accessoire

597,00^{HT}
000765



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

000765 597,00 1

thermoscelleuse

729,00^{HT}
948021

**Scelleuse de barquette**

Capacité de soudure
210x160 mm - barquette maxi :
210x155 mm - Laize 160 mm
max. - 450 W - 230 V mono

948021 729,00 1

869,00^{HT}
948025

Changement de format simple
et extrêmement rapide

**Thermoscelleuse manuelle**

Avec outillage pour sceller 2 formats
de barquettes : 192x138 mm et
138x96 mm - 230 V mono
200x470x500 mm

948025 869,00 1

Pour sceller hermétiquement les barquettes de 250 à 2000 g. Découpe et
soudure simultanées du film. Matrice pivotante petit et grand format. Plaque
de soudure en aluminium avec revêtement Téflon. Régulation électronique de
la température. Inox alimentaire poli.

LE SNACKING

toaster & salamandre

salamandre 365,00^{HT}



Salamandre SEF 450 L

2 niveaux - 3,6 kW - 230 V mono
(zone de cuisson : 450x350x215 mm)
600x400x455 mm

950361

365,00 1

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

950361



489,00^{HT}

950362



Salamandre SEF 650 L

1 niveau - 4,7 kW - 230 V mono (zone de cuisson : 650x350x215 mm) - 800x400x455 mm

950362

489,00 1

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.

599,00^{HT}

884901



**PRIX
LE PLUS
BAS**

Salamandre électrique

Plafond mobile - 4kW - 230 V mono
600x450x500 mm

884901

599,00 1

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile
- Vitrocéramique

1250,00^{HT}

E37739

NEW



Salamandre Speedvitro

Grill GN 1/1 - 5 kW - 400 V
610x455x410 mm

E37739

1250,00 1

Ouverture de 223 mm. Réglage en hauteur (9 niveaux). Minuterie de 0 à 15 min + position de chauffe en continue. Régulateur de température. Tiroir de propreté.



1980,00^{HT}

000880

- Système de détection de plats innovant
- 2 zones indépendantes
- Consommation optimisée
- Jusqu'à 30% d'économie d'énergie



Salamandre vitrocéramique SEM 600 PDS

Surface de cuisson 495x375 mm - 2 foyers
3 kW - 230 V mono - 600x640x590 mm

000880

1980,00 1

Système de détection de plats : se met en marche, sans électronique, lorsque le plat ou l'assiette pousse la barre inox de contact. Cuisson instantanée (570°C en 5 s). S'éteint quand le plat est retiré. Barre inox de détection entièrement amovible pour faciliter l'entretien. Contrôle indépendant des zones de chauffe.

NEW

2850,00^{HT}

A95866



- Compatible GN 1/1 avec maintien
- 200°C en 20 secondes
- Economie d'énergie jusqu'à 65%
- Livré avec support mural.



Salamandre SH30

3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400 V tri - 570x581x519 mm

A95866

2850,00 1

Zone de cuisson : 560x358 mm. Montée en température rapide à 200°C en 20 sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie. Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.

GIORIK

étagère pour salamandre

402,00^{HT}

631268

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Étagère salamandre

Acier inox - 600x478x331 mm

631268

402,00 1



- Compatible GN 1/1
- Allumage instantané
- Nettoyage facile

NEW



Toaster Senior

Surface utile 528x320 mm - Hauteur max des plats 70 mm - 5,4 kW - 230 V mono
627x480x386,5 mm

E37769

1090,00 1

Construction tout Inox AISI 430. Poignées en bakélite. Minuterie de 0 à 15 min + une position de chauffe en continu. Plaque coupe-feu. Tiroir propreté. 10/12 toasts par grille.



toaster

185,00^{HT}

885300

1



Toaster

1

885300 1 niveau - 2 kW - 230 V mono - 550x310x350 mm

185,00 1

2

885301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm

225,00 1

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température. Minuterie sur le modèle 2 niveaux.

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

225,00^{HT}

885301



2

249,00^{HT}

631342



Toaster

230 V mono - Zone de cuisson 382x247,5x63 mm

631342

1 niveau - 2 kW

249,00 1

525x305x325 mm

631341

2 niveaux - 3 kW

315,00 1

525x305x405 mm

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

575,00^{HT}

631340

Fonction Toaster & Salamandre



GRANDE CAPACITÉ

Toaster

2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono (zone de cuisson x2 : 540x338x69 mm) - 685x396x452 mm

631340

575,00 1

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

LE SNACKING

plancha

plancha électrique

669,00^{HT}
C72696



- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.

Plancha électrique 100% Inox
Puissance 3,5 kW - Température réglable de 0 à 300 °C - 230 V mono - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm

C72696 669,00 1

Plaque inox emboutie en 1 seule pièce. Qualité de cuisson optimale : bi-métal monobloc (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.

595,00^{HT}
C72704



• Idéal pour surgelés

Plancha électrique

Puissance 6 kW - Thermostats 0-300°C
380 V - 600x475x230 mm

Surface de cuisson 600x400 mm

C72704 595,00 1
Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Résistance Incoloy. 2 zones de cuisson indépendantes.



Plancha lisse

885305 1 x 3 kW - 1 zone - 550x450x250 mm zone de cuisson 548x350 mm 265,00 1

885306 2 x 2,5 kW - 2 zones - 600x520x310 mm zone de cuisson 596x398 mm 459,00 1

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

plancha gaz

À partir de
635,00^{HT}
C72707



Épaisseur 10 mm acier

Plancha au gaz

Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm

C72707 635,00 1

Plaque de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

699,00^{HT}
C72697

- Chauffe ultra-rapide
- excellent rendement
- nettoyage facile.



Plancha gaz 100% Inox

Puissance 5,5 kW - 610x475x250 mm
Surface de cuisson 600x450 mm

C72697 699,00 1

Plaque Inox emboutie. Qualité de cuisson optimale : bi-métal (4 mm inox + 4 mm alu). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleur étoile 8 branches. Allumage piezo. Thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette injecteur GN.

Plancha au gaz

Puissance 6,4 kW - 600x475x230 mm
Surface de cuisson 600x400 mm

C72709 859,00 1

Plaque de cuisson bi-métal (4 mm d'inox, 4 mm aluminium) pour garantir un excellent rendement et qualité de cuisson. Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 2 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.



1299,00^{HT}
E25549

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords.

Plancha électrique Confort Profondeur

Puissance 2x2700W - 475x675x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 442x642mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPR2AA-KR)

E25549 1299,00 1

Plancha électrique Confort Largeur

Puissance 2x2700 W - 675x475x216 mm - 230 V mono - 2 cordons monophasés 220-240 V - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2AA-KR)

E25548 1299,00 1

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables de 50 à 300°C certifié normes européennes CE. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

plancha gaz

1390,00^{HT}
E25551

- Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords



Plancha gaz Confort Profondeur

Butane / Propane - 2x2900 W - 475x675x216 mm - surface cuisson 442x442 mm - 2 zones l'une derrière l'autre (PCPRMA-KR)

E25551 1390,00 1

Plancha gaz Confort Largeur

Butane / propane - 2x2900 W - 675x475x216 mm - Surface cuisson 642x442 mm - 2 zones côte à côte (PCLA2MA-KR)

E25550 1390,00 1

Châssis inox, plaque de cuisson inox certifiée alimentaire. 2 zones indépendantes avec 2 thermostats réglables jusqu'à 300°C certifié normes européennes CE. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30%. Tiroir de récupération grande capacité avec filtre intégré. 4 pieds réglables.

HAUT RENDEMENT ;
IDÉAL POUR SURGELÉS

À partir de
809,00^{HT}
C72713



Épaisseur 10 mm acier

Plancha au gaz

Puissance 9,6 kW - 900x475x230 mm - Surface de cuisson 900x400 mm

C72713 809,00 1

Plaques de cuisson acier spécial (épaisseur 10 mm). Construction tout inox et isolation renforcée. Brûleurs étoile 6-8 branches. 3 boutons de régulation avec position ralenti, bouton d'allumage Piezo, thermocouples de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN.

flexible gaz



Kit raccordement bouteille gaz

998118 1 m 35,00 1

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.



Flexible gaz

998119 1 m 56,00 1

998120 1,5 m 65,00 1

998121 2 m 78,00 1

LE SNACKING induction

plancha

2879,00^{HT}
950515



Plancha induction posable BGIC 3600

Puissance 3,6 kW - 230 V mono - Surface de cuisson 370x300 mm - 526x392x206 mm
950515

2879,00 1

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. 3 touches programmables. Température réglable de +50° à +250°C par palier.



229,00^{HT}
975835

- Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Table à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono - 340x445x115 mm
975835

229,00 1

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



À partir de
49,00^{HT}
975846



Plaque de cuisson induction posable

230 V mono

975846 Simple foyer 2kW 49,00 1
290x355x62 mm

975844 Double foyer 1,7+1,8kW 190,00 1
299x581x64 mm

Carter inox. Affichage digital. Protection électronique anti-surchauffe. Minuterie jusqu'à 180 minutes. Température réglable de +60° à +240°C.

115,00^{HT}
097253



Wok à induction à poser

3,5 kW - 230 V mono 340x445x115 mm

975837

285,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre Schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

vitrocéramique

- Poignées anti-chaaleur
- Pieds anti-dérappants



136,50^{HT}
910393



Plaque vitrocéramique

Plaque pour le maintien en température

230 W - 230 V mono - 620x365x45 mm
910393

136,50 1

De +60 à +105°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

ADVENTYS



Pour toutes les références

Plaque de cuisson double GLN2 3000 F

2 zones l'une derrière l'autre - 3000 W - 230 V mono 672x310x110 mm
E24147

999,00 1

Plaque de cuisson double GLN2 3000 S

2 zones côte à côte - 3000 W - 230 V mono 590x392x110 mm
E24146

999,00 1

Carter en inox avec plaque vitrocéramique. Touches capacitatives et afficheur digital. Température réglable de 30 à 250°C. Fonction Boost : 3000 W sur le même foyer.

999,00^{HT}
E24146



1499,00^{HT}
950513

- Réglage de la température au degré près
- Minuterie



530,00^{HT}
950510

Plaque de cuisson induction mono foyer posable GLN 2500

Puissance 2,5 kW - Température réglable de 30 à 250 °C par pas de 5 °C - Minuterie jusqu'à 99 minutes - Touche boost - 230 V mono - 310x385x112 mm
950510

530,00 1

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

Plug&Play
Produit léger - Facile à transporter
Très bon rapport qualité/prix -
Gestion de la température
Plaque vitro protégée sur les 4 côtés



Plaque de cuisson induction mono foyer posable BRIC 3600

Puissance 3,6 kW - Température réglable de 30 à 250 °C Inducteur ø 280 mm - 230 V mono - 392x526x110 mm
950513

1499,00 1

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

LE SNACKING

friteuse

friteuse monophasée

333,00^{HT}
970914


Friteuse à poser
Capacité 10 L - Cuve 16 L - 1 robinet vidange
5 kW - 230 V mono - 340x520x365 mm

970914

**PRIX
LE PLUS
BAS**
155,00^{HT}
970911


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L - 3 kW
230 V mono - 310x410x285 mm

970911

155,00 1

Construction inox.
Thermostat réglable
jusqu'à 200°C.

Spécial frites surgelées

219,00^{HT}
970913


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 6,5 L - Cuve 10 L - 1 robinet vidange
3 kW - 220 V mono - 280x460x325 mm

970913

219,00 1

409,00^{HT}
970905


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 2x8 L - Cuve 2x11 L - 2 robinets vidange
- 2x3 kW - 2x230 V mono - 620x530x375 mm

970905

409,00 1

435,00^{HT}
950363


Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5+5 L - Cuve 6+6 L 10+10 kg/h
6kW - 220-240 V mono - 525x430x335 mm

950363

435,00 1

Équipement à haute performance et grande
qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité
de détérioration des propriétés de l'huile.
Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de
sécurité à réarme manuel. Système de sécurité
total. Structure en acier inoxydable. Système de
protection des résistances, en acier inoxydable.

609,00^{HT}
950364


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8+8 L - Cuve 10+10 L -
13+13 kg/h 7kW - 220-240 V mono -
525x475x375 mm

950364

609,00 1

249,00^{HT}
950334


Friteuse à poser sans robinet
Capacité 5 L - Cuve 6 L - 10 kg/h - 3kW
220-240 V mono - 265x430x335 mm

950334

249,00 1

377,00^{HT}
950333


Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 10 L - 13 kg/h - 3,5kW
220-240 V mono - 265x475x375 mm

950333

377,00 1



friteuse triphasée

488,00^{HT}
631337


Friteuse à poser
Capacité 10 litres - Cuve 15 L - 20 kg/h
1 robinet vidange - 7,5 kW - 400V tri/50Hz
325x500x415 mm

631337

488,00 1

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la
possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C.
Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier
inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

999,00^{HT}
631336


Friteuse à poser
Capacité 2x10 litres - Cuve 15+15 L -
20+20 kg/h - 2 robinets vidange - 2x7,5 kW
400V tri/50Hz 653x500x415 mm

631336

999,00 1



friteuse induction



Facilité d'entretien

640,00^{HT}
975842

Friteuse induction à poser avec robinet
Température de 150 à 190°C - 230 V mono

975840 8 L - 3,5kW - 288x478x410 mm

335,00 1

975842 2x8 L - 2x3,5kW - 576x478x410 mm

640,00 1

Construction inox. Paniers inclus.

**PRIX
LE PLUS
BAS**
335,00^{HT}
975840


POUR L'ENTRETIEN



Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L

15,30 4

Pour le nettoyage et l'entretien des différents
matériels de cuisine : fours, grills, pianos,
barbecue, rôtissoires.

friteuse gaz

Friteuse haut rendement
Capacité 16 litres - 25 kg/h
robinet vidange - 4/8/12 kW - 380V tri

980631 400x700x980 mm

1185,00 1

Cuve emboutie à fond incliné. Vidange par robinet
tout inox avec système de sécurité. Commutateur-
thermostat 190°C. Thermostat inox double sécurité
à coupure positive

**Friteuse haut rendement
avec système de filtration**
Capacité 16 litres - 25 kg/h - 4/8/12 kW - 380 V tri

980632 400x700x980 mm

3350,00 1

Équipée de résistances réglables permettant d'ajuster
la puissance. Équipée d'un système tout inox de
filtration automatique de l'huile (économie d'huile :
jusqu'à 30 L / semaine et triple sécurité : mise en
sécurité des résistances, niveau d'huile minimum,
protection de la pompe).



Capacité 16 L



À partir de
1185,00^{HT}
980631



Friteuse gaz infrarouge - sur meuble
Capacité 16 litres - 1 robinet vidange -
12 kW - 400x600x1055 mm

980633

1695,00 1

Montée en butane/propane et livrée
avec un jeu d'injecteurs GN.

- Friteuse gaz forte puissance 8 KW
- Utilisation facile : allumage piezo par simple pression de 2 boutons d'allumage et de réglage
- accroche-panier, filtre pour résidus importants
- possibilité de faire frire des beignets ou grosses pièces sans le panier


1199,00^{HT}
C72746


Friteuse à poser
Capacité 12 L - Rendement 18kg/h
1 robinet vidange - 8 kW - 220 V mono
400x700x325 mm

C72746

1199,00 1

C72677 Soubassement

330,00 1

NEW

friteuse à beignets

199,00^{HT}
E17804Friteuse à beignet à poser avec robinet
Capacité 18 L - 4 kW - 230 V mono -
480x460x235 mm

E17804 199,00 1

399,00^{HT}
E17803Friteuse à beignet
à poser avec robinetCapacité 36 L - 9 kW - 400 V tri
600x550x420 mm

E17803 399,00 1

chauffe frite

288,00^{HT}
E17805

Chauffe frites

Hauteur sous lampe 429 mm -
1,9 kW - 230 V mono

E17805 288,00 1

Température réglable par
thermostat de +30° à +85°C.
Lampe antidéflagrante (4x300 W).185,00^{HT}
971955

Chauffe frites

Pour GN 1/1 - Ht 65 mm - 0,3 kW
230 V mono - 330x560x500 mm

971955 185,00 1

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec
robinet de vidange. Construction
tout inox. Cuve emboutie, sans
soudure pour un nettoyage facile.
Thermostat réglable avec témoin
lumineux. Interrupteur marche/arrêt.
Régulateur de chauffe avec sécurité
thermique.

testeur d'huile

27,00^{HT}
910035Testeur d'huile
de fritureÀ usage unique
Flacon de 50 tests

910035 27,00 1

Testeur d'huile
connectéAffichage +50 +210°C
Résolution 1°C - précision 1°C
30x48x25 mm

909978 290,00 1

Fonctionne avec ou sans appli. Connexion par bluetooth.
Enregistrement et suivi des données en direct sur appli.
Affichage des composés polaires : plage de mesure 0-40%
CP, résolution 1% CP. Indicateurs d'usure par LED : 0-15%
= vert, 16-24% = jaune >25% huile impropre = rouge. Avec
gaine de protection anti-choc, re-étalonnable. Charge par
câble USB fourni. Compatible induction. Livré avec piles..290,00^{HT}
90997825,00^{HT}
909973

Testeur d'huile de friture

À usage unique - Boîte de 10 tests

909973 25,00 1

Mesure en % CP (Composés Polaires) et évalue
le degré d'oxydation thermique.

réchaud

- Propane / butane
- Rampe laiton 3 robinets
- 3 pieds démontables

59,00^{HT}
880068Réchaud tripode
fonte - Gaz Propane1 feu - 8,2 ou 9,2 kW
880068 420x330x205 mm3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe
en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (butane,
propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW.705,00^{HT}
880069

Réchaud traiteur inox - Gaz

2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW 690x510x196 mm

880069 705,00 1

Contrôle des feux de cuisson indépendant avec
système de veille à l'allumage et thermocouple
de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et
plaque inox entièrement amovibles et lavables en
machine. Livré en butane/propane avec pochette
injecteurs GN. Support pour petite casserole,
injecteur gaz naturel en accessoire.HAUT RENDEMENT
JUSQU'À 32 KW870,00^{HT}
880050

Réchaud inox - Gaz

4 flammes - 24-32 kW
700x850x500 mm

880050 870,00 1

Construction inox. 2 fois double
brûleur.725,00^{HT}
631366

Réchaud traiteur inox - Gaz

1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm

631366 725,00 1

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

Réchaud 1 feu - Gaz

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

631339 315,00 1

Réchaud 2 feux - Gaz

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

631338 550,00 1

Réchaud acceptant
plusieurs tailles
de poêle.98,50^{HT}
912080

Réchaud à paëlla

Rampes à gaz ø 20-40-60 mm - 21 kW

912080 Réchaud 98,50 1

912078 Support ajustable 33,00 1

Diamètre de poêle recommandé de 28 à 80 cm.
Valide pour butane et propane.

Plats à Paëlla : Nous consulter

575,00^{HT}
C72635

Fumoir à froid

250 W - 230 V mono - 1 niveau
457x688x248 mm

C72635 575,00 1

Fumoir électrique avec épingle
chauffante à minuterie. Grille de
cuisson 400x600 mm. Livré avec
une recharge de sciure de hêtre
100% naturelle.260,00^{HT}
631334435,00^{HT}
631335

Réchaud inox électrique 1 plaque

1 plaque ø 220 mm - 2 kW - 230V
mono - 377x395x175 mm

631334 260,00 1

Réchaud inox électrique 2 plaques

2 plaques ø 220 mm - 4 kW
230V mono - 745x395x175 mm

631335 435,00 1

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

LE SNACKING grill



215,00^{HT}
885008

369,00^{HT}
885009

PRIX
LE PLUS
BAS

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

Grill panini rainuré simple

2,2 kW - 230 V mono
410x300x210 mm
885008 215,00 1

Grill panini rainuré double

3,6 kW - 230 V mono
570x300x210 mm
885009 369,00 1

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

595,00^{HT}
631369



192 hamburgers ou steaks/heure



Grill panini Majestic*

192 hamburgers ou steaks à l'heure - 2x2 kW
380 V tri - Surface utile - 535x240 mm - 600x385x220 mm
631369 595,00 1

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poissons, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir. Possibilité en 230 V mono sur demande.

vitrocéramique

- Cuisson de panini en 1'45 min
- Foyers vitrocéramiques vitro-speed-grill®
- Plaque supérieure contre-balancée

MONTÉE ULTRA RAPIDE EN
TEMPÉRATURE: 270°C EN 2'30 MIN



935,00^{HT}
980630



Grill panini vitro-céramique

3 kW - 230 V mono - 390x600x260 mm
980630 935,00 1

Thermostat 0-350°C, poignée inox, minuterie électronique 3 menus. Entretien facilité par le tiroir amovible.



390,00^{HT}
631370

48 panini/heure

Grill panini simple*

48 hamburgers ou steaks à l'heure - 3 kW
230 V mono - surface utile - 360x240 mm - 430x385x220 mm
631370 390,00 1

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

- Fonction contact grill
- Fonction plancha
- Jusqu'à 5 panini en même temps

745,00^{HT}
631371



130 panini/heure
ou 415 hamburgers/heure

Grill panini extra-large*

130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono
Surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm
631371 745,00 1

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.

890,00^{HT}
885277

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme
- Tout inox, AISI 430, carters chromés polis

Grill panini rainuré grand modèle

3 kW - 230 V mono - Surface utile : 360x240 mm 395x432x302 mm
885277 890,00 1

Plaques de fonte coulée rainurées. Résistances sous la plaque. Oues en formes de V pour une circulation parfaite de l'air. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C.



325,00^{HT}
631364

MADE IN FRANCE

Chauffe saucisses

3 plots - 0,65 kW 230 V mono
440x300x400 mm
631364 325,00 1

Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.



109,00^{HT}
988300

PRIX EN
BAISSE

Idéal
pour les restaurants, traiteurs,
et cuisines de grande taille

199,00^{HT}
538541

NEW

Cuisqueur à riz 4,2 L

1600 W - 230 V mono - ø420x290 mm
1 988300 109,00 1

Inox. Cuve amovible anti-adhérente. Témoign lumineux pour cuisson et de maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.

Cuisqueur à riz 21 L

3000 W - 230 V mono - ø500x520 mm
2 538541 199,00 1

Cuisson et maintien au chaud. Grande capacité, adapté pour 50 à 70 personnes. Graduation précise de la cuve. Sécurité anti-surchauffe.



À partir de
110,00^{HT}
980816

INOX
18/10



PRIX
LE PLUS
BAS

Bain-marie à poser - 24 L

Profondeur 200 mm - 1,4 kW
230 V mono - 340x540x240 mm
980812 Avec robinet 115,00 1

980816 Sans robinet 110,00 1

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure.



1118,00^{HT}
885241

MADE IN FRANCE

Cuisqueur à pâtes

8 paniers, cuves de 15 L
230 V - 2600 W - 350x500x300 mm
885241 1118,00 1

Idéal pour tous les types de pâtes. Spécial portions. Résistance blindée placée dans la cuve, qui est en contact avec l'eau. Diffusion parfaite de la chaleur. Montée rapide de la température de chauffe. Température constante dans la cuve. Cuve en INOX 316. Thermostat allant jusqu'à 110°C, voyant lumineux, robinet de vidange placer sur la façade.



LE SNACKING ouché

crêpière

405,00^{HT}
885288

2

ø400mm

369,00^{HT}
885287

1

ø400mm

Stock limité

gaufrier

215,00^{HT}
000152

Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 260x440x260 mm
000152 215,00 1
1000 W. Température 50° à 300°C.
Minuteur jusqu'à 5 min.

machine à glace italienne

8590,00^{HT}
E37740

NEW

- Facile à utiliser
- Facile à nettoyer
- Forme de la cuve optimisée pour un meilleur brassage
- Personnalisable : conçu comme un outil de communication

- Débits importants
- 2 parfums et 1 mixte
- Contrôle de niveau de mélange
- Capteur de rotation du cylindre de foisonnement
- Écran LCD
- Entraînement par motoréducteur

Machine à glace italienne
Capacité 38 L/h - Cuve 2x8 L -
Température de production : -3°C/-9°C
2,9 kW - 230 V mono - 541x815x1515 mm
E37740 8590,00 1

à partir de 7,10€ par jour sur 48 mois* grenke

Construction en Inox AISI 304. Agitateur de cuve. Cylindres par gravité 2x1,9 L. Température de l'environnement de travail : 10°C à 38°C. Fonction de dégivrage et mode de fonctionnement de nuit.



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

Crêpière

Haut rendement - 1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono
ø 400x160 mm

1	885287 Électrique	369,00	1
2	885288 Gaz	405,00	1

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

499,00^{HT}
885286

Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V
mono 860x485x240 mm

885286 499,00 1
Construction en acier inox. Plaques en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

GAUFRES FRAÎCHES ET SURGELÉES

650,00^{HT}
885290

Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 min 30 s - 1,6 kW
230 V mono - 24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm
885290 650,00 1

machine à granité

NEW



Machine à granité I-Pro 1 M - Cuve 11 L - 0,54 kW
230 V mono 50 Hz - 200x580x870 mm

E36969 1665,00 1

à partir de 1,39€ par jour sur 48 mois* grenke

Machine à granité I-Pro 2 M - Cuve 2x11 L - 0,78 kW
230 V mono 50 Hz - 400x580x870 mm

E36970 2690,00 1

à partir de 2,24€ par jour sur 48 mois* grenke

Machine à granité I-Pro 3 M - Cuve 3x11 L - 1,28 kW
230 V mono 50 Hz - 600x580x870 mm

E36971 3679,00 1

à partir de 3,07€ par jour sur 48 mois* grenke

Éclairage LED. Réservoir double paroi breveté pour un brassage optimal, un gain de temps et une économie d'énergie. Système de contrôle mécanique (disponible en version électronique). Possibilité de régler la consistance indépendamment sur chaque cuve. Possibilité d'insérer des visuels promotionnels.

669,00^{HT}
885421

Idéal pour usage intensif

430,00^{HT}
885420

ALLUMAGE PIEZO À TRAIN D'ÉTINCELLES

Crêpière 1 plaque ø 400 mm

1	885420 Gaz 400x420x200 mm - 5 kW	430,00	1
2	885421 Électrique ø400x180 mm - 3,6 kW	669,00	1

Châssis inox. Plaque en fonte usinée certifiée contact alimentaire. 50 à 300°C. Version électrique : 3 résistances en serpent. 230 V. Version gaz : brûleur grand diamètre à 6 branches. Alimentation gaz butane ou propane. Allumage piezo à train d'étincelles.

plaque à pancakes

IDÉAL HÔTELLERIE ET MAISON D'HÔTE

NEW



Plaque à pancakes électrique
7 empreintes ø120x3 mm d'épaisseur
230 V - 3 kW - ø400x160 mm

E34990 419,00 1

Châssis inox. Plaque en fonte émaillée certifiée contact alimentaire. Régulation de 50 à 300 °C. 1 résistance en serpent pour une diffusion uniforme de la chaleur.

accessoire

28,50^{HT}
108424



2,20^{HT}
986504

Raclette à crêpe - Hêtre

1 986503 Raclette à crêpes 1,95 1

2 986504 Retourne-crêpe 2,20 1

Longueur 40 cm

24,00^{HT}
108426

Pierre abrasive crêpière

108426 24,00 1

15 Recharges pour tampon

108430 32,50 1

Kit accessoire crêpière Inox

E43967 179,00 1

Accessoires inclus : râteau hêtre rond 18 cm, râteau hêtre plat, spatule inox 40 cm, spatule triangulaire, tampon de graissage et d'essuyage, pierre abrasive.

NEW

chauffe sauce

173,50^{HT}
990211



Chauffe sauce

990211 305x250x230 mm 173,50 1

Acier inoxydable de grande qualité avec isolation. Système de chauffe à sec et homogène. Thermostats réglables indépendant. Inclut 2 flacons verseurs à 3 becs de 550 ml. Température +30 à +80°C, puissance 160 W.

Flacon triple buse

990212 55 cl - ø65x220 mm 7,00 1

Flacon sans BPA avec embouts intégrés.



LE BUFFET matériel à poser

chafing dish

59,90^{HT}
000850

Brûleur à alcool
uniquement

PRIX
LE PLUS
BAS

199,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique
uniquement

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool
625x353x345 mm

000850 59,90 2

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

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle amovible - 510x540x480 mm

003189 199,00 1

Chafing dish électrique avec thermostat. Résistance blindée électrique. Fonctionne avec eau, durée de vie prolongée. Acier inoxydable.

209,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN 1/1
Couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool - 670x460x440 mm

000851 209,00 1

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile d'entretien et de nettoyage.

plaque chauffante

- Maintien en température, cuisson basse température ou bain-marie
- Montée en température rapide
- Excellente répartition de la chaleur
- Robuste, facile à utiliser et nettoyer

340,00^{HT}
E35027

NEW



Plaque chauffante électrique pour bac GN 1/1

1 zone réglable de 30 à 120°C - 500 W - 220-240 V mono - 533x325x76 mm

E35027 340,00 1

Plaque et chassis inox. Une plaque multifonction : maintien au chaud et possibilité de cuisson à basse température et au bain-marie. Cadre amovible en option pour le bon maintien des bacs GN.

matériel à poser



166,50^{HT}
632921

Grille pain inox
Pour 4 tranches - 1,8 kW
230 V mono - 370x210x220 mm

632921 166,50 1



385,00^{HT}
880136

Cuisine à oeufs
Pour 6 oeufs - 3 kg - 2 kW
230 V mono 360x200x290 mm

880136 385,00 1

Tout Inox AISI 430. 1 thermostat. Pieds anti-dérapants.

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

818,00^{HT}
E44144



Vitrine de comptoir réfrigérée +2° à +4°C
Froid ventilé
60 L - 163 W - 230 V mono - 600x400x610 mm

E44144 818,00 1

Régulation précise. Dégivrage automatique. 4 faces à double-vitrage. Portes coulissantes et amovibles. 2 étagères inox réglables. Éclairage LED.



RÉCLAMEZ
L'ORIGINAL

99,00^{HT}
063290

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono
ø400x260 mm

063290 99,00 1

765,00^{HT}
E17200



Vitrine réfrigérée droite - +3° à +8°C
Froid ventilé
160 W - 230 V mono

E17200 125 L - 695x576x678 mm 765,00 1

E17201 160 L - 873x576x678 mm 865,00 1

Vitrine réfrigérée avec éclairage et pieds ajustables. 2 niveaux d'étagère. Éclairage led. Régulateur Dixell.

micro-onde

NEW

149,00^{HT}
E44133



Four micro-ondes 25 L
Int/ext Inox - 1,35 kW 230 V mono
Int. 330x206x368 mm
Ext. 503x316x384 mm

E44133 149,00 1

6 niveaux de puissance. 8 programmes de cuisson préenregistrés

NEW

990,00^{HT}
E44132



Four micro-ondes 34 L
Int/ext Inox - 3 kW
230 V mono - Int. 360x409x225 mm
Ext. 575x529x368 mm

E44132 990,00 1

6 niveaux de puissance. 100 programmes de cuisson préenregistrés. Cuisson express. Empilable (par 2).

160,50^{HT}
524890



Four micro-ondes 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 160,50 1

Plateau rotatif en verre ø 315 mm. Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

PRIX
LE PLUS
BAS

499,00^{HT}
631019



Four micro-ondes 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 336x349x225 mm - Ext. 517x412x297 mm

631019 499,00 1

Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe.

NEW

1250,00^{HT}
E17037



SAMSUNG

Four micro-ondes 26 L superposable
Inox - commande digitale - 1,85 kW - 230 V mono - Intérieur 370x370x190 mm - 464x368x577 mm

E17037 1250,00 1

5 niveaux de puissance. 50 programmes personnalisables. Soft Touch. Cavité à finition inox anti anti-trace. Adapté pour les grands plats.

102,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750 102,00 1

buffet froid**1690,00^{HT}**
524057**Buffet froid 0°C/+10°C**

Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis) - 507 W
220 V mono - 155x90x85/135 mm
524057 **1690,00** 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de refroidissement contrôlé par thermostat. Banc de travail en granit 20 cm. Tablette pour assiette. Roue et éclairage. Robinet de vidange. Facile à nettoyer. R290



idéal
pour les buffets et
petits déjeuners

NEW

• Bois mélaminé
disponible en 21 coloris

4225,00^{HT}
E31730

Buffet froid +2°C/+10°C

Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
362 W - 230 V mono
1434x654x1348mm

E31730 **4225,00** 1

Buffet frigorifique avec structure en bois mélaminé et détails chromés. Couvercle supérieur fixe et éclairage LED. Cuve profonde 18 cm avec robinet d'évacuation. Température réglée par thermostat numérique. Roues ø125 mm dont 2 avec frein, rampes en bois rabattables avant/arrière incluses.

Meuble neuble neutre bois 6 casiers**E43969** **1250,00** 1

exemple de présentation,
éléments de service non inclus

**buffet chaud
bain marie****1590,00^{HT}**
524058**Buffet chaud +30°C/+90°C**

Pour 4 bacs GN 1/1 (non fournis)
2x 1,5 kW - 220 V - 155x90x85/135 mm
524058 **1590,00** 1

Panneau latéral et avant en bois et acier inox. Système de chauffage contrôlé par thermostat. Élément chauffant en silicone sous le récipient. Banc de travail en granit 20 cm. Bain-marie. Tablette pour assiette. Roues et éclairage. Facile à nettoyer.

À partir de
1580,00^{HT}
B62717

NEW
Bain marie +90°C

Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 2,39 kW - 230 V mono - 1102x700x1313 mm

B62717 **1580,00** 1

Pour 4 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 2,6 kW - 230 V mono - 1406x700x1313 mm

524020 **1755,00** 1

Pour 5 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
- 3,25 kW - 230 V mono - 1792x700x1313 mm

B62718 **1950,00** 1

Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité. Fonctionnement en mode humide. Contrôleur numérique avec affichage de la température. Alarme de faible niveau d'eau pour protéger. Équipé d'une lampe halogène par emplacement. Vitrine en verre trempé avec portes coulissantes à l'arrière. Portes doubles coulissantes de conception ergonomique, à double paroi, isolation polyuréthane. Pieds réglables en hauteur. Placard neutre (non chauffé).

maintien au chaud**Lampe chauffante**

Longueur 300 à 1100 mm
230 V - 275 W - ø240x350 mm
009232 Sablé **85,50** 1
009234 Chromé **98,00** 1
009233 Cuivré **98,00** 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.

378,00^{HT}
B96404**NEW**

TOP
QUALITÉ

MADE IN
EUROPE

Lampe chauffante

Longueur 900 à 2100 mm
230 V - 250 W - ø180x350 mm
B96407 Aluminium **378,00** 1
B96404 Noire **378,00** 1
B96406 Cuivre **378,00** 1

Aluminium anodisé. Réglables en hauteur. Fourni avec une lampe chauffante blanche.

495,00^{HT}
885255**Maintien au chaud**

Rampe chauffante 90 cm avec support - 800W - 230V mono
930x155x336 mm
885255 **495,00** 1

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

**boisson****4915,00^{HT}**
E16291**Machine à café OptiMe X 12**

1,1 L - 1,8 kW - 230 V - Ht max robinet 165 mm
230x420x455 mm
E16291 **4915,00** 1

Moulin à café avec broyeur céramique. Enregistrement de la consommation. Pompe rotative 10 Bars. Réservoir isolé. Contrôle de la température. Vitesse du moteur du mixeur réglable. Contenance du bac à grains 1200 gr / 160 tasses, bac à lait 600 gr / 85 tasses, bac à cacao 800 gr / 50 tasses. Capacité horaire : 60 tasses. Plateau réglable : 50-105 mm. Branchement sur arrivée d'eau 3/4". Ecran tactile 7" pour les sélections. Programme de nettoyage intégré.

Nettoyant dépôt de lait

Flacon de 1 L
887031 **19,90** 1
Pour machine Optime12 **884215** et laitières **884022**, **884024** et **884025**.

Détergent pour machines à expresso

4 sachets de 400 g
884032 **21,80** 1

Élimine les résidus tenaces de café, d'huile, de tanin ou de cire.

3015,00^{HT}
E44156**NEW**
Machine à café capsules FAP

Réservoir 5 L - 2,9 kW - 230 V
Ht max tasse 110 mm
560x450x540 mm
E44156 **3015,00** 1

à partir de 2,51€ par jour
sur 48 mois*

grenke

Groupes café indépendants. Pompe vibrante. Contrôle électronique de la température. 2 doses programmables. Chaudière vapeur indépendante en Inox 4 L. Température du café réglable (90 à 106°C par pas de 2°C). Buse vapeur 12 mm en Inox, 4 trous, froide au toucher. Pieds réglables. Stabilité thermique +/- 1,5°C. 2 tiroirs à capsules FAP.

LE BUFFET

boisson chaude



345,00^{HT}
970851

Machine à café Excelso

Verseuse 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) 2,2 kW - 230 V
mono 190x370x433 mm

970851 345,00 1

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



419,00^{HT}
970853

Thermos inox 2 litres

18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW 230 V mono - 190x370x477 mm

970853 419,00 1

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

465,00^{HT}
970850



Machine à café M line

2 verseuses 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) - 2,25 kW - 230 V
mono - 205x380x460 mm

970850 465,00 1

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



À partir de
1450,00^{HT}
A16761

1 Machine à café avec tirage d'eau chaude

2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) 3,35 kW - 230 V mono - 420x380x460 mm

A16761 1450,00 1

2 Machine à café avec tirage d'eau chaude

1 thermos 2,4 L - 18 L/h (144 tasses) 3,2 kW - 230 V mono - 420x380x650 mm

A16765 1590,00 1

Se branche sur une arrivée d'eau (branchement sur cartouche de filtration ou détartrage annuel préconisé). Carrosserie inox. Voyant de détartrage. Raccordement sur arrivée d'eau (3/4"). Raccordée au réseau d'eau nécessaire avec une cartouche de filtration ou détartrage annuel pour respecter les conditions de la garantie.

PRIX LE PLUS BAS
À partir de
29,00^{HT}
E12276



Plaque chauffante

230 V mono

E12276 Simple plaque - 80W - 18x190x65 mm 29,00 1

E12277 Double plaque - 160W - 350x190x65 mm 49,00 1

Verseuse 1,8L

E12275 Verre 12,10 1

percolateur

À partir de
89,00^{HT}
989303

PRIX LE PLUS BAS



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm - 800 W - 230 V mono - ø 280x Ht 480 mm

989303 89,00 1

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm - 1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 550 mm

989304 125,00 1

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm - 1,6 kW - 230 V mono - ø 280x Ht 600 mm

989305 135,00 1

Machine à café inox à filtres permanents ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.



À partir de
199,00^{HT}
884206

ANIMO

3 L - Hauteur sous robinet 110 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 230x Ht 385 mm

884206 199,00 1

6,5 L - Hauteur sous robinet 115 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 230 x Ht 480 mm

884208 225,00 1

12 L - Hauteur sous robinet 140 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 540 mm

884210 255,00 1

15 L - Hauteur sous robinet 140 mm 1,5 kW - 230 V mono - ø 275x Ht 600 mm

884212 285,00 1

Robinet anti-gouttes. Double sécurité détartrable 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.

bouilloire

35,50^{HT}
910397

Corps inox

Lacor



1,7 L - 2,4 kW
230 V mono

910397 35,50 1

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



ANIMO

Filtres à café

Lot de 1000 filtres 90x250 mm

884213 24,00 1

Détartrant

48 sachets de 50 g

884030 65,00 1

chauffe-eau



À partir de
709,00^{HT}
970869

ANIMO

WKT-D 5n HA - 5 litres

3200W - 220/240 V mono 237x406mm

970869 709,00 1

WKT-D 10n HA - 10 litres

3200W - 220/240 V mono 307x427mm

884086 799,00 1

WKT-D 20n HA - 20 litres

3200W - 220/240 V mono 355x515mm

884088 920,00 1

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

laitière bain-marie



À partir de
760,00^{HT}
884022

MADE IN EUROPE

ANIMO

5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn 3,2 kW - 230 V mono - ø 206x428 mm

884022 760,00 1

10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn 3,2 kW - 230 V mono - ø 274x424 mm

884024 1150,00 1

20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn 3,2 kW - 30 V mono - ø 346x501 mm

884025 1515,00 1

Laitière inox. Chauffage par bain-marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

chauffe-briques



À partir de
455,00^{HT}
950360

Chauffe-briques 3x1L

Thermostat 90 °C 1,1 kW 230 V mono 275x150x250 mm

950360 455,00 1

Capacité (pack de 1 L) x 3. Température de 0 à 90 °C.



3 briques 1 L ANIMO

1,1 kW - 230 V mono 270x150x240 mm

884026 650,00 1

Livré avec une pince à brique. Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.



6 briques 1 L ANIMO

1,1 kW - 230 V mono 315x340x240 mm

884027 1055,00 1

Livré avec 2 pinces à brique. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C et 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C et 40 mn pour 75°C.

accessoire

SPECIAL MACHINE À CAFÉ



NEW

270,00^{HT}
630159

Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté
Pour machine à café

630159 C500 270,00 1

Protection des machines à café contre le calcaire. Réduction des mauvais goûts et odeurs. Une meilleure extraction du café et des arômes révélés. Facile à installer.

PRIX EN BAISSÉ



Filtres à café

Lot de 1000 filtres 90x250 mm

884213 24,00 1

Détartrant

48 sachets de 50 g

884030 65,00 1

BOISSON

bar à jus

blender



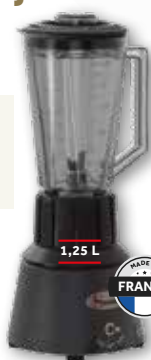
262,50^{HT}
989372

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

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Mixeur-Blender TM-800
2 L - 3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono
190x220x510 mm
989372 262,50 1

Bol copolymère sans bisphénol A, gradué en L et ml, bec verseur. 4 couteaux inox.



319,00^{HT}
989371

Pour mixer, émulsionner toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol

Blender 33GE
Bol 1,25 L - 2 vitesses
12000 et 16000 tr/mn
600 W - 230 V mono
180x180x420 mm
989371 319,00 1

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolymère sans bisphénol A, gradué.



1015,00^{HT}
689382

- Extrêmement silencieux
- Préparation de cocktails, smoothies, milkshakes, cafés frappés et toutes autres boissons mixées
- Double sens de rotation de ses couteaux

Blender compact N°66
Capacité max 2,4 L - Utile 1,4 L - 230 V mono
197x233x393 mm
689382 1015,00 1

Moteur Brushless. Couteau avec revêtement en TiN. Ultra résistant, usage intensif et prolongé. 9 programmes optimisés. Détection du couvercle. Panneau de commande. Bols empilables.

1369,00^{HT}
689347

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



Blender à smoothie N°62
Capacité max bol 2,4 L - Capacité utile 1,4 L
1 kW - Brushless - 230 V mono - 200x247x441 mm
689347 1369,00 1

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

extracteur de jus



299,00^{HT}
980716

- Large goulotte
- Facile à nettoyer

Extracteur de jus lent
Capacité 500 ml - 240 W
60 tr/mn - 230 V mono
290x200x440 mm
980716 299,00 1

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement des fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



1255,00^{HT}
689267



robot coupe

Extracteur de jus J80
Débit 120 L/h - Bac à résidus 6,5 L - Hauteur utile sous bec verseur 155 mm - 700 W
500x535x235 mm
689267 1255,00 1

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



**LE PREMIER
EXTRACTEUR DE JUS
PROFESSIONNEL
POUVANT ÊTRE
UTILISÉ FACE AUX
CONSUMMATEURS.
SYSTÈME DE PRESSE
À FROID BREVETÉ.
VARIATIONS DE VITESSE**

3940,00^{HT}
681381

Extracteur de jus Nutrisant 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W - 220/240 V mono 412x236x642 mm
681381 3940,00 1

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø 79,5 mm. Poussoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



presse fruits



39,50^{HT}
980815

Presse fruits
90 W - 230 V mono
ø 210x260 mm
980815 39,50 1

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



330,00^{HT}
689344

Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn
Production 30 L/h
130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344 330,00 1

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



775,00^{HT}
689351

- Possibilité de réaliser des jus en continu au pichet ou au verre à verre
- La produit est fourni avec 1 ogive universelle pour tous types d'agrumes
- Démarrage automatique lorsque l'on appuie sur le levier
- Nettoyage facile : cuve, ogive et coupelle sont amovibles

Presse agrumes à levier
Vitesse 1500 tr/mn - 50 L/h
689351 240x490x400 mm 775,00 1

Presse-agrumes gros débit N°70. Adapté à une utilisation intensive.

broyeur à glace

869,00^{HT}
689345



- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

Broyeur à glace 53
Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s - Vitesse 73 tr/mn
130 W - 230 V mono
236x353x474 mm
689345 869,00 1

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

LE FROID

boisson

table de préparation de cocktails

2059,00^{HT}
522782

INOX
18/10

- Ergonomique et compacte
- Conçue pour optimiser le travail du barman

CODIGEL

Table de préparation de cocktail

Cuve 730x400x200 mm - 2 planches à découper, 2 séparateurs mobiles

522782 Table 1200x745x850/900 mm 2059,00 1

Pour 7 bacs GN 1/9 profondeur 100 mm + 2 zones pour la glace. Support frontal capacité 7/9 bouteilles. 1 support pour blender avec passe-câble d'alimentation. Fabriqué en acier AISI 304, 18/10 satiné. Structure de tube en acier inox 40x40, entièrement soudée au plan de travail. Évier 300x250x150 mm avec drain intégré. Trou pour déchets. Planches à découper en polyéthylène. Robinet à levier unique avec bec pivotant inclus.



fontaine à eau



IDEAL ÉVENEMENTIEL
ET RESTAURATION

À partir de
1809,00^{HT}
E24201



EDAFIM



Groupe froid encastrable AQA DRINK HORECA
Capacité de 30 à 80 personnes, capacité refroidissement 110L/h - 290 W - 230 V mono - 325x466x496 mm - 2 sorties pour eau froide/gazeuse ou eau froide/tempérée

1 E24201 1809,00 1

Colonne de service

2 E24202 605,00 1

Plateau égouttoir

3 E24203 100,00 1

Arrivée d'eau 5/16" Une gamme spécialement dédiée à la restauration commerciale, offrant une solution d'eau de boisson alliant qualité, praticité et performance. Groupe froid encastrable carrosserie en inox alimentaire avec colonne de service face serveur à manettes. Système de refroidissement à banc de glace de grande capacité. Non Filtré.



À partir de
350,00^{HT}
522920

INOX
18/10



- Cuvette inox avec coins arrondis
- Idéal pour remplissage au verre

CODIGEL

Fontaine à eau River - Non réfrigérée

2 sorties col de cygne + rince bouche Réfrigérée +8 à +12°C - Débit continu 230 V mono - 340x325x960 mm

522920 Tôle peinte gris métal 350,00 1

1 sortie col de cygne - Réfrigérée

+5 à +12°C

Débit 30L/h - 0,18 kW - 230 V mono

340x325x960 mm

523094 Tôle peinte gris métal 679,00 1

523095 Inox 18/10 750,00 1

Fontaine réseau sur sol à détente directe avec banc de glace. Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. Gaz R134a. En options : pédale, bouton poussoir...

À partir de
1439,00^{HT}
522945

- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



CODIGEL

Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10

2 becs hauteur 311 mm Production Réfrigérée +3 à +10°C

522945 NIA 65 ISL - 65 L/h 1439,00 1

Débit continu : 40 L/h

300 W - 230 V mono

480x405x1480 mm

524350 Avec application Copper 1559,00 1

524358 NIA 80 ISL - 80 L/h 1479,00 1

Débit continu : 50 L/h

300 W - 230 V mono

480x405x1480 mm

524359 Avec application Copper 1649,00 1

522946 NIA 120 ISL - 120 L/h 1560,00 1

Débit continu : 70 L/h

680 W - 230 V mono -

480x405x1480 mm

524351 Avec application Copper 1699,00 1

1430,00^{HT}
E43695

NEW

- Conception conviviale
- Hauteur de distribution importante
- Forte réduction de la consommation électrique

NEW



Modèle Froid/tempéré/gazeux. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.

EDAFIM

Fontaine AQA Drink Sip 30 table top
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V mono - 120 W - Hauteur zone de service 314 mm - 280x500x500 mm

E43695 1430,00 1



Modèle Froid/tempéré. Disponible en plusieurs versions, nous consulter.

Fontaine AQA Drink Sip 30 colonne
Capacité 30 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 30 à 45 L/h - 230 V mono - 120W - Hauteur zone de service 314 mm - 280x360x1350 mm

E43694 865,00 1

865,00^{HT}
E43694



EDAFIM

920,00^{HT}
E43693

NEW

Carrosserie Inox alimentaire.



EDAFIM

Fontaine demi-lune sur sol
Col de cygne + rince bouche - Capacité 10 à 50 personnes - Capacité de refroidissement 45 L/h - 230 V mono - 75W - Hauteur zone de service 200 mm - 360x405x1230 mm

E43693 920,00 1

Échangeur cuivre de série (limite la colonisation bactériologique).



EDAFIM

Refrigerateur sur sol RS

421x342x1412 mm Hauteur sous bec : 270 mm

523325 RS 60 : 60 L/h 1735,00 1

523327 RS 80 : 80 L/h 1799,00 1

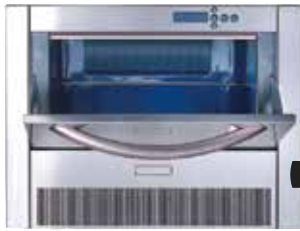
523340 RS 80 + pédale 1899,00 1

523326 RS 120 : 120 L/h 2225,00 1

Banc de glace à détente directe. 2 sorties froides. Avec évacuation. Non filtré. Carrosserie Inox alimentaire. Commande à boutons 3 positions (sauf pour le modèle à pédale). Arrivée d'eau 1/4" (5/16" pour RS120). Recyclable 80% & reconditionnable

LE FROID

machine à glaçon



2145,00^{HT}
522922



**PRIX
LE PLUS
BAS**



259,00^{HT}
975950

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

Machine à glaçons ménager

Production de 9 glaçons par cycle
3,2 L - Production 12 kg/24 h
Stockage 3,2 kg (100 glaçons)
130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm
975950 **259,00 1**

- Dimensions standard pour un encastrement profondeur 600 mm
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût

Machine à glaçons encastrable

Production de 12 glaçons par cycle de 38 minutes - Production 10 kg/24 h - Stockage 8 kg - 200 W - 230 V mono - 596x578x455 mm
522922 **2145,00 1**

Machine à glaçons idéale pour un usage domestique. Manipulation facile et ventilation arrière. Production par injection.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Machine à glaçons cube autonome



1	E24017	M109 - IM-21CPE Production 30 kg/24 h - Stockage 11,5 kg 398x451x698 mm	1640,00 1
2	E24018	M110 - IM-30CPE Production 34 kg/24 h - stockage 11,5 kg 398x451x695 mm	1945,00 1
3	E24026	M112 - IM-45CPE Production 47 kg/24h - Stockage 15 kg 633x511x690 mm	2795,00 1

Carrosserie en acier inoxydable. Arrière galvanisé. Machine autonome avec système de fabrication de glace par injection disposant d'un cycle de vidange automatique. Circuit d'eau fermé qui évite les impuretés. Joints de portes amovibles, filtre à air nettoiable. Accessoires inclus (pelle à glaçons, kit installation, pieds).



Machine à glaçons creux

Glaçons 21g - 230 V mono

B49248	SDH18A - Jusqu'à 19 kg/24 h - Stockage 4 kg (190 glaçons) - 334x457x554 mm	1265,00 1
B49250	SDH30A - Jusqu'à 32 kg/24h - Stockage 6 kg (290 glaçons) - 334x457x599 mm	1550,00 1
B49251	SDH40A - Jusqu'à 41 kg/24h - Stockage 12 kg (570 glaçons) - 450x620x740 mm	1970,00 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290.



Machine à glaçons pleins

Glaçons 20g - 230 V mono

1	E16287	SCH20A Jusqu'à 20 kg/24 h - Stockage 6 kg (300 glaçons) - 333x457x599 mm	1340,00 1
2	E16288	SCH30A Jusqu'à 32 kg/24 h - Stockage 9 kg (430 glaçons) - 390x515x640 mm	1719,00 1
3	E16289	SCH40A Jusqu'à 41 kg/24 h - Stockage 15 kg (750 glaçons) - 467x570x690 mm	2069,00 1

Carrosserie en acier inoxydable. Pompe verticale. Système de nettoyage intégré. Système de double dégivrage. R290. Réglage thermostatique de la taille des glaçons.

1725,00^{HT}
A50677

À partir de
1309,00^{HT}
A50675



Machine à glaçons pleins 17g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50674 STELLA25A - Production 22 kg/24 h

Pas de pied Stockage 6 kg - 350x475x595 mm **1079,00 1**

Machine à glaçons pleins 22g à injection avec stockage intégré

230 V mono

A50675 STELLA35A - Production 33 kg/24 h

Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1309,00 1**

A50676 STELLA45A - Production 43 kg/24 h

Stockage 15 kg - 435x605x695 mm* **1589,00 1**

A50677 STELLA65A - Production 54 kg/24 h

Stockage 30 kg - 515x645x840 mm* **1725,00 1**

* Hauteur sans les pieds. Pieds réglables de 105 à 155 mm

Refroidissement à Air. Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV. Raccordement eau 3/4" - 28 mm. Vidange 25 mm. Porte rétractable.

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

545,00^{HT}
E33778

NEW



COMPTEUR CONNECTÉ

BRITA

Kit 1ère installation Purity avec compteur connecté

Pour machine à glaçon

E33778 C1100 **545,00 1**

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des machines à glaçons contre le calcaire. Des glaçons transparents au goût agréable. Facile à installer.

1340,00^{HT}
E16287



Machine à glace en grains

230 V mono

B49260 SPH80m **3855,00 1**
Stockage 25 kg
Jusqu'à 70 kg/24 h
529x626x880 mm

Carrosserie en acier inoxydable. Transmission directe. Contrôle électronique. Eau résiduelle 25%. Production continue. XSafe : système d'assainissement naturel, intégré à l'intérieur la machine à glaçons et fonctionnant automatiquement 24h/24 et 7j/7 pour garder l'équipement propre et sûr

cave à vin

1135,00^{HT}

947339



Marecos

Cave à vin de service - Froid ventilé +3 à +20°C

230 V mono

947339 42 bouteilles - 2 étagères - 96 W - 600x600x835 mm 1135,00 1

947340 112 bouteilles - 5 étagères - 200 W - 600x700x1860 mm 1520,00 1

947343 219 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 750x750x1880 mm 1759,00 1

Isolation 50 mm. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Niveau sonore < 65dB.

285,00^{HT}

962144



Cave à vin ménager +5 à +18°C

18 bouteilles - 85 W

345x450x770 mm

962144 285,00 1

Contrôle électronique de la température. Finition inox et verre noir. Poignée intégrée dans la porte. Étagères extractibles en bois. Système anti-vibrations. Niveau sonore < 42dB.

2585,00^{HT}

947355

2240,00^{HT}

947357

1335,00^{HT}

947356



Cave de vieillissement bi-température - Froid ventilé +5 à +20°C

230 V mono

1 947356* 27 bouteilles - 3 étagères +1 panier - 96 W - 600x600x835 mm 1335,00 1

2 947357 123 bouteilles - 5+1 étagères - 120 W - 600x700x1510 mm 2240,00 1

3 947355 169 bouteilles - 9+1 étagères - 130 W - 600x700x1865 mm 2585,00 1

Contrôle de la température des 2 chambres par thermostats indépendants. Niveau sonore < 50dB. Porte réversible. Thermostat digital. Éclairage intérieur LED, fermeture de porte à clé. Isolation 50 mm. Porte vitrée avec protection anti-UV. Système anti-vibration. Filtre à charbon actif. *947356 mono-température.

arrière de bar

899,00^{HT}

E17170

720,00^{HT}

E17169

Arrière de bar +2° à +8°C - Froid ventilé - Portes coulissantes

E17169 2 portes vitrées - 254L - 112W - 920x534x910 mm 720,00 1

E17170 3 portes vitrées - 382 L - 140 W - 1350x534x910 mm 899,00 1

Corps acier peint noir. Isolation 32 mm. Régulateur Dixell. Dotation 2 étagères par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4.

1570,00^{HT}

980564



- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Affichage et réglage externe de la température

1995,00^{HT}

980569



Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

230 V mono

980564 151 bouteilles - 95 W - 600x576x900/910 mm 1570,00 1

980569 225 bouteilles 30cl - 120 W - 900x576x900/910 mm 1995,00 1

980570 366 bouteilles 30cl - 190 W - 1350x576x900/910 mm 2795,00 1

Grande capacité avec un faible encombrement. Design Ergonomique. Éclairage LED avec variateur.

GAMKO



POUR ESPACE RÉDUIT

695,00^{HT}

632851

1220,00^{HT}

632852

PRIX EN BAISSÉ

829,00^{HT}

980615



Epta

Armoire à boisson positive +1° à +9°C froid ventilé 195 L brut - 170 L net - 35x51x1832 mm

980615 829,00 1

Système de dégivrage automatique. Équipé de 5 étagères pour 6 niveaux d'exposition. 2 éclairages verticaux LED.

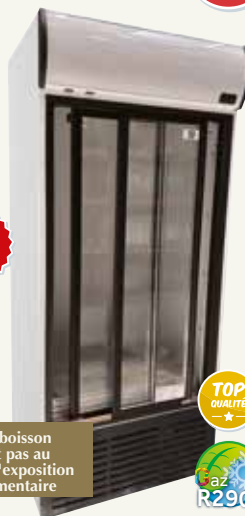
• Étagères embouties



Armoire à boisson ositive 0° à +10°C 382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm

632851 695,00 1

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



Armoire à boisson positive 0° à +10°C 783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm

632852 1220,00 1

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

À partir de 2250,00^{HT}

980557

2585,00^{HT}

980558

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes

344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes



Arrière de bar Eco-line portes pleines

Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm 2250,00 1

980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm 2585,00 1

Arrière de bar Eco-line portes vitrées

Gris anthracite - éclairage LED - fermeture à clé - 368 W - 230 V mono

980559 325 L - 2 portes vitrées - 1434x516x840-860/880 mm 2480,00 1

980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm 3005,00 1

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes. Serrures en option.

GAMKO



LE FROID vitrine



GAMME ÉTROITE

- Armoire pour :
 - boisson
 - charcuterie,
 - boucherie
 - produits laitiers,
 - snacking
 - fruits et légumes

Armoire murale +1 à +10°C
Armoire libre-service 2 portes vitrées. 450 W
230 V mono - 1100x639x2003 mm

E24204

Classe
climatique
4



1590,00 1

Revêtement extérieur acier laqué noir. 5 clayettes par porte, éclairage blanc LED à l'intérieur. Poignée de protection sur toute la hauteur. Portes avec double vitrage et rappel automatique. Groupe logé. Régulation électronique. Classe climatique 4.

1590,00^{HT}
E24204

3390,00^{HT}
E16280

- Viande plus tendre et plus juteuse
- Thermostat avec écran tactile
- Humidité de fonctionnement 60-90 %
- Lampe germicide UVC
- Dimensions interne GN 2/1
- AISI 304 18/10-10
- Connectivité Wi-Fi
- Serrure fournie
- Vanne de vidange



Armoire de maturation 0 à +10°C
4 niveaux - 0,58 kW - 230 V mono
- 720x860x2100 mm
Volume emballé 1,51 m³

E16280 3 niveaux

3390,00 1

4 clayettes inox. Pour maturation à sec. Capteur de mesure de la température et de l'humidité inclus. Éclairage LED. Pas de raccordement au réseau d'eau. Refroidissement par circulation d'air rapide. Porte réversible. Isolation en polyuréthane 42 kg/m². Triple vitrage.



2199,00^{HT}
E17198



Classe
climatique
4



Vitrine de service +2° à +8°C - **Froid ventilé**
480 W - 230 V mono - 1500x680x1200 mm

E17198 Noir

2199,00 1

E17199 Blanc

2199,00 1

Vitrine en acier laqué noir ou blanc. Éclairage intérieur, fermeture à clé. Dégivrage automatique. Régulateur Dixell. Isolation 35 mm. Classe climatique 4.



4599,00^{HT}
630491

Vitrine murale réfrigérée

froid ventilé 0°C/+2°C
230 V mono - 1250x685x2000 mm

630491



4599,00 1

Extérieur et intérieur noir. Capacité maximale de stockage dans un espace minimal. Consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères + le plan d'exposition. Illumination au niveau de la corniche. Les étagères sont réglables en hauteur et s'inclinent. Porte prix de 40 mm sur les étagères en partie frontale. Classe climatique 3. Portes double vitrage. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Température M1. Leds par étagères en option payante.

- 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 !



**PRIX
LE PLUS
BAS**



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C

5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980600

1930,00 1

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique. R134a.

À partir de
3440,00^{HT}
E16301



Étagère verre en option

Existe en version 940 mm
(froid statique)
et 1100 mm (froid ventilé).



Classe
climatique
4



Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

054360 CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée - 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm

1950,00 1

524361 CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées - 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm

2415,00 1

524362 CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées - 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm

2875,00 1

524363 CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées - 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm

3190,00 1

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurit rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3. M1. Vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.



Kit vitrage arrière
couissant plexiglas offert

Autres coloris sur demande



Vitrine horizontale pâtisseries profondeur 940 mm

E16301 VEPD-9-15 - 2 portes réfrigérées - 1,02 kW - 230 V mono - 1525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,12 m²

3440,00 1

E16302 VEPD-9-20 - 3 portes réfrigérées - 1,23 kW - 230 V mono - 2020x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,5 m²

3939,00 1

E16303 VEPD-9-25 - 4 portes réfrigérées - 1,28 kW - 230 V mono - 2525x940x1300 mm - Surface d'exposition : 1,89 m²

4809,00 1

Extérieur et intérieur en tôle d'acier pré-peinte, plan d'exposition en inox. Côtés en polystyrène injecté épaisseur 40 mm. Plan de travail en stratifié, finition mélamine. Profils en aluminium laqué. 2 étagères en verre non réfrigérées. Éclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère inférieure et partie basse extérieure. Vitre sécurit rabattable. Isolation polyuréthane densité 40 kg/m³, sans effets ODP ou GWP. Réserve réfrigérée avec portes, lumière de la porte, 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Évaporation automatique des eaux de dégivrage. Kit vitrage arrière couissant plexiglas.

LE FROID

coffre bahut et tabletop

879,00^{HT}
947342709,00^{HT}
947341À partir de
755,00^{HT}
E44018

2 couvercles indépendants

NEW



Marecos



Armoire à boisson positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 122 L - Volume net 105 L - 1 porte pleine réversible à fermeture automatique - 150 W - 230 V mono - 600x600x835 mm

947341 Blanche 709,00 1

947342 Inox 879,00 1

Isolation 50 mm. Dégivrage automatique. 2 grilles (475x385 mm - 475x245 mm). Serrure incluse. Éclairage LED. 4 pieds réglables.

Grille plastifiée pour table top

947360 18,00 1



Congélateur bahut -18°C/-24°C

Couvercle basculant - 230 V mono -

1 E44018 345 L - 250 W - 1275x740x825 mm 755,00 1

1 E44019 435 L - 300 W - 1535x740x825mm 845,00 1

2 E44020 561 L - 350 W - 1930x710x825mm 1095,00 1

Intérieur alu martelé. Fonction surgélation rapide. Thermostat mécanique. Verrou mécanique. Bouchon de vidange sur la face avant. R600a.

NEW



Kit de superposition pour Table top

598x541x51 mm

E33768 Inox 82,00 1

E33767 Blanc 68,00 1

armoires froides

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L blanche

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947334 915,00 1

Intérieur ABS. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L blanche

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947335 1065,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé 400 L inox

Volume brut 386 L - Volume net 308 L - 1 porte pleine - 180 W - 230 V mono - 590x600(+45)x1860 mm

947336 999,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 50 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (495x428 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique 400 L inox

Volume brut 386 L - Volume net 268 L - 1 porte pleine - 320 W - 230 V mono - 620x675x1860 mm

947337 1150,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (493x380 mm). Serrure incluse.



FERMETURE AUTOMATIQUE ET PAR CLÉS



GRILLES FIXES



PORTE RÉVERSIBLE

Grille plastifiée pour les armoires 400L

947350 17,00 1

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm

À partir de
915,00^{HT}
947334

- Intérieur ABS thermomoulé
- Isolation 50 mm

À partir de
999,00^{HT}
947336

Pour les versions négatives Pour les versions positives



À partir de

1390,00^{HT}
A98181

Pour les versions positives



Pour les versions négatives



Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 88 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98181 Blanche 1390,00 1

Armoire froide 359 L positive +2°C à +12°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 88 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98182 Inox 1690,00 1

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 151 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98185 Blanche 1490,00 1

Armoire froide 359 L négative -22°C à -5°C Froid ventilé-canalisé

Volume brut 359 L - Volume utile 266 L 1 porte pleine - 151 W - 230 V mono 595x642x1875 mm

A98186 Inox 1790,00 1

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

les BONS Plans

QUANTITÉ
LIMITÉE

• Intérieur ABS thermomoulé
• Isolation :
versions positives 45 mm
versions négatives 60 mm



Classe
climatique
4

Classe
énergétique
C



Armoire froide version positive -2/+8°C

1 porte pleine - isolant 45 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

1 **E17173** 361 L - Blanche 759,00 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

2 **E17175** 620 L - GN 2/1 - Blanche 849,00 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
185 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

3 **E17171** 620 L - GN 2/1 - Inox 999,00 1

Armoire froide version négative -10/-25°C

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
150 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm

4 **E17174** 361 L - Blanche 785,00 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

5 **E17176** 620 L - GN 2/1 - Blanche 1015,00 1

1 porte pleine - isolant 60 mm polyuréthane injecté
300 W - 230 V mono - 777x695x1895 mm

6 **E17172** 620 L - GN 2/1 - Inox 1100,00 1

Acier blanc peint pour les versions blanches. Inox 430 pour la version inox. Intérieur ABS. Serrure de porte. Joint porte amovible. 2 pieds réglables + 2 roues. Régulateur Dixell. Evaporation automatique des condensats.

armoire GN 2/1 blanche

Classe
climatique
4

Classe
énergétique
D



FERMETURE
AUTOMATIQUE
ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE



Pour les versions
positives



Pour les versions
négatives

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947324 1109,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. Grilles ajustables (650x530 mm). 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947325 1225,00 1

Intérieur ABS. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



PANIER
POUR ARMOIRE
GN 2/1

Panier pour armoires GN 2/1

947358 15,00 1

Grille GN 2/1 plastifiée

947351 35,00 1

Armoire GN 2/1 inox

Classe
climatique
4

Classe
énergétique
D



Pour les versions
positives



Pour les versions
négatives



FERMETURE
AUTOMATIQUE
ET PAR CLÉS



PORTE RÉVERSIBLE

Marecos

Armoire froide positive +1° à +8°C - Froid ventilé

Volume brut 567 L - Volume net 488 L - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947326 1269,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Dégivrage automatique. 4 clayettes, 4 niveaux, grilles ajustables (650x530 mm). Serrure incluse.

Armoire froide négative -16° à -22°C - Froid statique

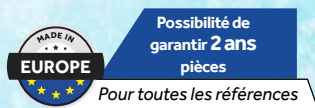
Volume brut 567 L - Volume net 466 L - 1 porte pleine
260 W - 230 V mono - 750x705(+45)x1950/2010 mm

947327 1345,00 1

Intérieur ABS. Extérieur en inox 441. Isolation 60 mm en polyuréthane. Froid statique. Dégivrage manuel. 6 clayettes, 6 niveaux, grilles fixes (650x510 mm). Serrure incluse.



LIEBHERR



À partir de
969,00^{HT}
E16874



À partir de
939,00^{HT}
975405



2 Conservateur coffre

Couvercle plein - froid statique - 14 à -24°C

E16874 404 L - Capacité 6 paniers (2 inclus) **969,00 1**
1465x710x825 mm

E16602 542 L - Capacité 8 paniers (3 inclus) **1135,00 1**
1885x710x825 mm

Carrosserie époxy blanc traité anti-corrosion. Poignée intégrée dans le profilé du couvercle. Angles de cuve arrondis. Isolation polyuréthane 60mm. Réglage de la température par thermostat extérieur. Thermomètre en façade contrôlable sans ouverture de l'appareil. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Système stop-givre. Éclairage intérieur automatique à l'ouverture. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

À partir de
1619,00^{HT}
975407

2110,00^{HT}
975430



Pour les versions
négatives



Pour les versions
positives



1 2 3



4

1065,00^{HT}
975412

LIEBHERR

Armoire positive +2° à +9°C

975412 544 L - 150 W **1065,00 1**
230 V mono
747x769x1684 mm

Thermostat mécanique. Affichage température analogique dans la cuve. Commandes sécurisées porte fermée. Carrosserie en acier époxy blanc traitée anti-corrosion. Isolation haute densité sans HFC épaisseur 50 mm. Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Grilles en acier plastifié charge max 60 kg, extractibles avec porte ouverte à 90°. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.



- Dégivrage entièrement automatique
- Cuve EasyClean thermoformée en PS alimentaire

1 Conservateur à crème glacées / surgelés

Couvercle vitré - froid statique - 10 à -24°C
Classe climatique B (+35°C)

975405 294 L - Capacité 18 bacs de 2,5L 150 W - 1045x661x825 mm **939,00 1**

975406 369 L - Capacité 21 bacs de 2,5L 200 W - 1255x661x825 mm **1045,00 1**

Accès rapide grâce au couvercle coulissant en aluminium. Facile à déplacer : 4 doubles roulettes pivotantes. Carrosserie époxy traité anti-corrosion à haute résistance aux coups et rayures. Système de paroi chauffée qui évite la condensation sur la carrosserie. Dégivrage manuel avec orifice d'évacuation des eaux de dégivrage. Thermostat mécanique et thermomètre intérieur. Gaz R600a ou R290. Livré avec paniers glacier «vrac» pour le service de glaces en bacs de 2,5 L ou 5L. Alimentation 230 V mono - 50 Hz.

LIEBHERR

Armoire positive -2° à +15°C - GN 2/1

1 **975408** Carrosserie acier inox **1940,00 1**
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

Armoire positive +1° à +15°C - GN 2/1

2 **975407** Carrosserie acier époxy blanc **1619,00 1**
571 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

Armoire NÉGATIVE -26° à -9°C - GN 2/1

3 **975409** Carrosserie acier inox **2135,00 1**
472 L - 230 V mono - 747x769x1818 mm

Fonction HACCP. Affichage température digital. Régulation électronique EasyTouch. Pied inox réglable 150 à 180 mm. Froid ventilé, dégivrage automatique. Porte réversible avec serrure et rappel automatique. Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable. Equipées de 4 grilles en acier plastifié. Classe climatique 5.

4 Combiné perfection

LIEBHERR

Réfrigérateur (brut) 267 L - (net) 187 L - +1° à +15°C
Congélateur (brut) 110 L - (net) 45 L - -14° à -28°C
230V mono - 597x654x2044 mm

975430 **2110,00 1**
Acier inox. Dégivrage automatique. 3 tablettes de rangement réglables et 3 tiroirs. Éclairage LED.

À partir de
2180,00^{HT}
B89462

NEW

- Compresseur silencieux
- Aide au chargement
- Sécurité : verrouillage électronique et notification d'ouverture de porte
- Taux d'humidité réglable
- Très forte protection aux UV



LIEBHERR

Cave à vin de service

B89462 459 L - 188 bouteilles **2180,00 1**
230 V mono - 597x763x1884 mm

à partir de 54,72€ par mois sur 48 mois* **grenke**

E44157 642 L - 284 bouteilles **2339,00 1**
230 V mono - 747x763x2044 mm

à partir de 58,71€ par mois sur 48 mois* **grenke**

Stockage en douceur grâce aux compresseurs particulièrement silencieux. Aide au chargement EasyFill et SelfClosing. Verrouillage électronique de la porte par code PIN et application SmartDevice. Filtre FreshAir à charbon actif. Possibilité de choisir entre un taux d'humidité standard ou élevé. Triple protection UV par couches de verre teinté et de métal déposée sous vide. Classe SN-ST.

LE FROID

Armoire GN2/1 à glissière



Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17130 1290,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm

E17150 1470,00 1

Armoire froide positive +2° à +8°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 320 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17151 1825,00 1

Armoire froide négative -18° à -22°C - Froid ventilé

Volume 1476 L - 2 portes pleines - 730 W
230 V mono - 1480x830x2010 mm

E17152 2099,00 1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation épaisseur 60 mm. Réglateur Dixell. Dotation 3 grilles par porte. Fermeture à clé. Classe climatique 4. Eclairage LED. Dégivrage automatique..

Grille GN2/1

E26236 14,98 1

Paire de glissière GN2/1

E26246 21,40 1

NEW

NEW

POUR L'ENTRETIEN

4,30^{HT}
153092

Lavette inox
153092 400x400 mm 4,30 10

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

5,50^{HT}
007750

Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml 5,50 6

S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver,... Il convient également pour les chromes et l'émail.



2335,00^{HT}
524112

1590,00^{HT}
524110

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

650 L - 1 porte pleine - 440 W
230 V mono - 701x825x2050 mm

524110 1590,00 1

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

700 L - 1 porte pleine - 390 W
230 V mono - 701x807x2050 mm

524111 1985,00 1

Armoire GN 2/1 positive -2 à +8°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 440 W
230 V mono - 1403x807x2050 mm

524112 2335,00 1

Armoire GN 2/1 négative -20 à -12°C - Froid ventilé

1400 L - 2 portes pleines - 560 W - 230 V mono - 1403x807x2050 mm

524113 2785,00 1

Paire de glissières extérieures

524114 33,00 1

Paire de glissières centrales pour armoire 2 portes

524115 16,50 1

Grille plastifiée GN 2/1

530x650 mm
524116 44,00 1



À partir de **1750,00^{HT}** 524034

À partir de **1970,00^{HT}** 524033

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
561 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
524034 1750,00 1

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte pleine
639 W - 230 V mono
720x868x2100 mm
630202 2185,00 1

Armoire GN 2/1 vitrée froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
654 L - 1 porte vitrée
636 W - 230 V mono
720x905x2100 mm
524033 1970,00 1

Eclairage en fonctionnement.

Intérieur et extérieur inox. Isolation épaisseur 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte, 22 niveaux, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

az R290 FROID VENTILÉ

MADE IN EUROPE

À partir de **2495,00^{HT}** 524035

Armoire froide positive -2 à +8°C - Froid ventilé
1432 L - 2 portes pleines
836 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
524035 2495,00 1

Armoire froide négative 0 à -21°C - Froid ventilé
1432 L - 2 portes pleines
1017 W - 230 V mono
1440x868x2100 mm
630204 2969,00 1

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Isolation épaisseur 70 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Dégivrage contrôlé électroniquement, ré-évaporation automatique des eaux. Dotation : 3 clayettes GN 2/1, 22 niveaux par porte, pas de 63 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

Pour toutes les références INOMAK :

1	Paire de glissières	524004	47,00 1
	Kit pâtisserie pour grilles 600x400 mm	524019	165,00 1
2	Grille plastifiée GN 2/1	524007	24,00 1
3	Portique à viande	524045	48,00 1



armoire pâtissière Euronorm

À partir de **3090,00^{HT}** A98214

Préserve les glaçages grâce à la gestion de l'hygrométrie (version positive uniquement)

MADE IN EUROPE

EURO NORME

400x600 ou 600x800

Classe énergétique B

Pour la version 460 L positive

Classe énergétique C

Pour les autres versions

Classe climatique 5

az R290

FROID VENTILÉ

Eberhardt

Armoire froide version positive -5°C à +12°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
314 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm
A98214 Blanche 3090,00 1Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L - 1 porte pleine
408 W - 230 V mono - 600x855x2205 mm
A98213 Blanche 3990,00 1

Armoire froide version négative -30°C à -5°C froid ventilé

Volume brut 460 L - 600x400 mm
Volume utile 314 L - 1 porte pleine
418 W - 230 V mono - 600x855x2125 mm
A98216 Blanche 3490,00 1Volume brut 949 L - 600x800 mm
Volume utile 660 L - 1 porte pleine
477 W - 230 V mono - 820x1065x2205 mm
A98215 Blanche 4290,00 1

Pieds inox réglables en hauteur 135-200mm. Isolation 70 mm. Dégivrage automatique. 20 jeux de glissières inox de type "L" pour les versions 600x400 et 25 pour les 600x800, compatibles 600x800 (introduction 600) ou 600x400 (introduction 400) selon modèle. Charge jusqu'à 50 kg par grille, pas de 25 mm. Serrure incluse. Cuve inox, bords arrondis. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Pédale de porte pour ouverture facile.

Classe énergétique C versions positives

Classe énergétique D versions négatives

Classe climatique 4

az R290

FROID VENTILÉ

À partir de **1450,00^{HT}** E17085

400x600 ou 600x800

PRIX LE PLUS BAS

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 315 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17085 400x600 mm 1450,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

685 L - 1 porte pleine - 650 W
230 V mono - 740x830x2010 mm
E17129 400x600 mm 1690,00 1

Paire de glissières 400x600 mm NEW

E26247 21,40 1

Armoire réfrigérée positive +2° à +8°C Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 330 W
230 V mono - 740x990x2010 mm
E17153 600x800 mm 1420,00 1

Armoire réfrigérée négative -18° à -22°C Froid ventilé

852 L - 1 porte pleine - 700 W
230 V mono - 740x990x2010 mm
E17154 600x800 mm 1650,00 1

Paire de glissières 600x800 mm NEW

E26248 24,97 1

Grille 600x800 mm NEW

E44152 14,90 1

LE FROID

armoire GN2/1 cuve emboutie



GRUPE
MONOBLOC



E16327 & E16329 E16328 & E16330

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- Intérieur AISI 304
- Extérieur AISI 430
- Groupe monobloc



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE 0/+10°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
190 W - 230 V mono

E16327 654x830x2000 mm **1799,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
350 W - 230 V mono

E16329 1344x830x2000 mm **2935,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

540 L (brut) - 425 L (net) - 1 porte pleine
500 W - 230 V mono

E16328 654x830x2000 mm **2099,00** 1

1300 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes pleines
780 W - 230 V mono

E16330 1344x830x2000 mm **3809,00** 1

Intérieur et extérieur inox 430, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé.



Grille GN2/1

B49130 support
650x530 mm **29,00** 1



À partir de
2935,00^{HT}
E16329

GLISSIÈRES
EMBOUITES

1300 L
GN 2/1

Glissières pour armoires 2 portes

820020 Droite **15,50** 1
820021 Gauche **15,50** 1

Support carcasses à viandes

820018 GN600 - 100 kg **27,50** 1
820019 GN1200 - 75 kg **38,50** 1



À partir de
2465,00^{HT}
E16324



Pour les autres ref.



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé



ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V
mono

E16324 690x840x2100 mm **2465,00** 1

1410 L (brut) - 900 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E16326 1380x840x2100 mm **3590,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -22/-5°C

610 L (brut) - 450 L (net) - 1 porte - 0,57 kW - 230 V
mono

E16323 690x840x2100 mm **2725,00** 1

1410 L (brut) - 830 L (net) - 2 portes - 0,8 kW - 230 V mono

E16325 1380x840x2100 mm **3810,00** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Arrière galvanisé. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.

OFFRE TECHNOFROID PLUS

À partir de
2735,00^{HT}
E44188

NEW

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Système wifi pour contrôle HACCP
- Inox AISI 304, sauf arrière galvanisé

TOUT INOX 304
AVANT, ARRIÈRE, CÔTÉS
ET INTÉRIEUR



versions
positives



versions
négatives



GLISSIÈRES
EMBOUITES

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +2/+12°C

700 L (brut)

475 L (net) - 1 porte - 0,21 kW - 230 V mono

E44188 690x846x2080 mm **2735,00** 1

1400 L (brut)

1085 L (net) - 2 portes - 0,37 kW - 230 V mono

E44189 1380x846x2080 mm **4240,00** 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -25/-5°C

700 L (brut)

475 L (net) - 1 porte - 0,38 kW - 230 V mono

E44190 690x846x2080 mm **2945,00** 1

1400 L (brut)

1085 L (net) - 2 portes - 0,61 kW - 230 V mono

E44191 1380x846x2080 mm **4548,00** 1

Intérieur et extérieur inox AISI 304. Isolation épaisseur 80 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. Glissières embouties, 22 niveaux, 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Éclairage. Sur roulettes. Porte réversible. Groupe monobloc. Joints de porte démontable.

HAUTEUR DE PASSAGE
MOINS DE 2 MÈTRES

- Intérieur/Extérieur AISI 304
- Glissières embouties
- Grilles inox
- Isolation haute densité 93 mm
- sur roulettes

À partir de
4190,00^{HT}
E16564**GLISSIÈRES
EMBOUTIES**

GN 2/1

À partir de
3175,00^{HT}
E16566

GN 2/1

Pour la version
positives 1 portePour la version
positives 2 portesPour la version
négative 1 portePour la version
négative 2 portes**EVOLOGI**
Armoires | Modules | Accessoires | Solutions Techniques | Conception**ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE +1/+4°C**

600 L - 1 porte pleine - 250 W - 230 V mono - Classe Énergétique B	
E16566 720x825x1970 mm	3175,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique D	
E16564 1440x825x1970 mm	4190,00 1

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -18/-21°C

600 L - 1 porte pleine - 500 W - 230 V mono - Classe Énergétique E	
E16567 720x825x1990 mm	3310,00 1
1350 L - 2 portes pleines - 750 W - 230 V mono - Classe Énergétique F	
E16565 1440x825x1990 mm	4842,00 1

Construction inox AISI 304. Isolation épaisseur 93 mm. Dégivrage automatique. Glissières embouties avec 4 grilles inox GN2/1 par porte, pas de 55 mm. Fermeture à clés. Sur roulettes.

thermomètre connecté

SURVEILLANCE À DISTANCE DE LA TEMPÉRATURE VIA SMARTPHONE

163,00^{HT}

910033

76,50^{HT}

910032

Capteur de température et d'hygrométrie Thermo'connect
Étendue capteur -40 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910032

76,50 1

Capteur en RF 868 mhz sans fil, portée 150 m champ ouvert. Triple mesures : température et hygrométrie du boîtier + température de la sonde filaire 1,5 m. Capteur vendu en complément du kit Thermo'connect. 2 piles Xlr03 AAA 1,5V non fournies.

**Kit thermo'connect avec passerelle et capteur**

Étendue capteur 0 +60°C - résolution : 0,1°C - précision +/- 1°C - étendue sonde -50 +110°C - précision +/- 0,5°C

910033

163,00 1

Surveillance, alerte et enregistre sans abonnement. Rapport PDF automatique. Via radio fréquence 868 mhz et internet. Portée capteur 150 m. Passerelle filaire pour transmission internet. Kit comprenant une passerelle et un capteur de température sans fil. 2 piles LR3 AAA 1,5V non fournies.



**Retrouvez nos
thermomètres
page 95**

LIEBHERRÀ partir de
3250,00^{HT}
E16312Pour la versions
positives 1 porteAutres
versionsCUVE INOX AVEC
GLISSIÈRES EMBOUTIESJUSQU'À
24 BACS GN2/1

- Inox 304
- Isolation 83 mm

À partir de
3585,00^{HT}
E16313

GN 2/1

- Inox 304
- Isolation 83 mm

ARMOIRE FROIDE VERSION POSITIVE -2 à +15°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles
Classe énergétique A - 302 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm
E16312 FRPSVG6501 **3250,00** 1

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles
Classe énergétique B - 807 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm
E16310 FRPSVG1402 **5585,00** 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

ARMOIRE FROIDE VERSION NÉGATIVE -26 à -9°C FROID VENTILÉ

Volume 597 L (brut) 486 L (utile) - 1 porte - 3 grilles
Classe énergétique B - 1180 kWh/an - 230 V mono - 697x867x2115 mm
E16313 FFPSVG6501 **3585,00** 1

Volume 1360 L (brut) 1096 L (utile) - 2 portes - 6 grilles
Classe énergétique B - 2208 kWh/an - 230 V mono - 1427x867x2115 mm
E16311 FFPSVG1402 **6429,00** 1

Construction inox. Grilles plastifiées.

Chargement direct en bacs GN 1/1 et GN 2/1. Grilles GN 2/1 acier plastifié jusqu'à 60kg par grille. Porte réversible avec serrure et rappel auto. Eclairage LED. Régulation électronique avec alarmes, historique de température, et option de connectivité SmartMonitoring.

ARMOIRES POSITIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-2 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid ventilé indirect
canalisé
-26 à -9°C

LE FROID

spécial pizzeria

grenke

Classe
climatique
4



À partir de
1169,00^{HT}
E17194

Meuble à pizza compact +2° à +8°C - Froid statique
400 L - 3 portes pleines - 235 W
230 V mono - 1400x700x1020 mm

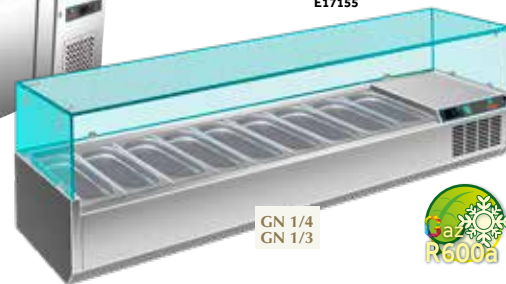
E17194 **1169,00** 1
Corps et intérieur acier inoxydable. 1 grille par porte. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Groupe frigorifique en bas. Classe climatique 4.

À partir de
1699,00^{HT}
E17195

À partir de
1599,00^{HT}
E17168



Classe
climatique
5



À partir de
599,00^{HT}
E17155



Classe
climatique
4

Consulter le flyer



**PRIVILÉGIEZ LA LOCATION
DE VOTRE MATÉRIEL,
UNE ALTERNATIVE
À L'ACHAT.**

Pour toute demande, nous consulter.

Meubles à pizza +2° à +8°C - Froid ventilé

	E17167	2 portes - 428 L - 300 W - 1510x800x1000 mm	1299,00 1
1	E17168	3 portes - 635 L - 300 W - 2020x800x1000 mm	1599,00 1
2	E17195	2 portes + 7 tiroirs - 428 L - 300 W - 2025x800x1000 mm	1699,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. 1 grille par porte, 7 paires de glissières par porte. Régulateur Dixell.

Grille pour meuble 600x400 mm
E26257 **12,50** 1

NEW

Paire de glissière 600x400 mm
E26242 **24,97** 1

NEW

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +8°C - Froid statique

	E17196	6 bacs - GN 1/4 - 110 W - 1400x335x435 mm	550,00 1
	E17155	6 bacs - GN 1/3 - 110 W - 1500x395x435 mm	599,00 1
	E17156	9 bacs - GN 1/3 - 122 W - 2000x395x435 mm	699,00 1

Régulateur Dixell. Corps en acier inoxydable



À partir de
2445,00^{HT}
E24171

Tropicalisé +43°C
600x400

Classe
climatique
5



Tropicalisé +43°C
600x400

À partir de
3050,00^{HT}
E24172



Classe
climatique
4



Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé
568 L - 2 portes pleines - 230 V mono - 1500x800x873 mm
E24171 **2445,00** 1

Meuble à pizza 0° à +10°C - Froid ventilé
779 L - 3 portes pleines - 230 V mono - 2020x800x873 mm
E24172 **3050,00** 1
Construction inox AISI304. Dégivrage automatique, dotation 1 grille 600x400 mm par porte. Evaporateur avec traitement anti-corrosion. Dessus en granit. Mécanisme de retour de porte automatique. Capacité totale de 7 paires de glissières pour chaque porte.

Vitrine pour meuble à pizza +2° à +10°C - Froid statique

	E24173	6 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 1500x400x440 mm	559,00 1
	E24174	9 bacs GN 1/3 H 150 mm - 150 Kw - 230 V mono - 2000x400x440 mm	639,00 1

Construction AISI304.

tour pâtissier

NEW



**PRIX
LE PLUS
BAS**

À partir de
1090,00^{HT}
E17165

Classe
climatique
5



Table pâtissière 600x400 - réfrigérée +2° à +8°C - Froid ventilé

	E17165	Dessus Inox 2 portes pleines - 428 L - 300 W 1510x800x860 mm	1090,00 1
	E17166	Dessus Inox 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1335,00 1
	E44148	Dessus granit 3 portes pleines - 635 L - 300 W 2020x800x860 mm	1550,00 1

NEW

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

LE FROID

meuble réfrigéré

saladette

950,00^{HT}
E17197



760,00^{HT}
E17157



1079,00^{HT}
E17158

NEW

1 Saladette compacte +2° à +8°C - Froid statique

257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 903x700x1006 mm
E17197 950,00 1

2 Saladette +2° à +8°C - Froid statique

257 L - 2 portes pleines - 155 W - 230 V mono - 900x700x870 mm
E17157 760,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

3 Saladette +2° à +8°C - Froid statique

3 portes pleines - 400 L
Dimensions tablette 1365x135x200 mm
235 W - 230 V mono - Extérieur 1365x700x870 mm
E17158 1079,00 1

Corps et intérieur acier inoxydable. Isolation 35 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte.

Grille pour meuble GN1/1

E26231 25,00 1

Paire de glissière GN1/1

E26245 15,00 1

- Protection de l'évaporateur contre la corrosion
- Refroidissement par air soufflé
- Évaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane
- Dégivrage automatique

À partir de

2075,00^{HT}
524046



Table réfrigérée avec saladette 0° à +10°C

524046 270 L - 2 portes - 449 W - 1342x700x1019 mm - 7 bacs GN 1/4 **2075,00 1**
524047 421 L - 3 portes - 449 W - 1792x700x1019 mm - 10 bacs GN 1/4 **2399,00 1**

Inox AISI 304 18/8-10. Dégivrage automatique. Glissières intérieures amovibles pour un nettoyage simple et rapide. 1 grille par porte. Profondeur maximale des Bacs GN 150 mm. Bacs non fournis.



1695,00^{HT}
524048



Saladette BS77 +2° à +8°C froid ventilé

266 L - 2 portes - Pour 3 bacs GN 1/1 hauteur 150 mm - 837 W - 230 V mono
524048 1080x700x905 mm 1695,00 1

Fabrication inox. Isolation : 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN 1/1 par porte. Gaz R290. Bacs non fournis.

soubassement réfrigéré

- Classe énergétique A+ grâce au compresseur Inverter

NEW

À partir de

2815,00^{HT}
632266



Pour les versions 1400 et 1600 mm



Pour la version 2000 mm



Soubassement réfrigéré 1400 mm -2° à +8°C

4 tiroirs
632266 4 tiroirs - 190 L - 209 W - 230 V mono - 1400x700x650 mm **2815,00 1**

Soubassement réfrigéré 1600 mm -2° à +8°C

632267 4 tiroirs - 225 L - 209 W - 230 V mono - 1600x700x650 mm **3045,00 1**

Soubassement réfrigéré 2000 mm -2° à +8°C

632268 6 tiroirs - 310 L - 209 W - 230 V mono - 2000x700x650 mm **3580,00 1**

Corps et intérieur en Inox 304. Isolation 70 mm (40 kg/m³). Intérieur bords arrondis. Pieds en acier inoxydable, réglables (130-180 mm).



table réfrigérée

Table réfrigérée centrale +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17159	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1195,00	1
E17161	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1350,00	1
E17163	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1650,00	1

Table réfrigérée adossée +2° à +8 °C - Froid ventilé

E17160	2 portes pleines - 314 L - 300 W - 1360x700x860 mm	1290,00	1
E17162	3 portes pleines - 465 L - 300 W - 1795x700x860 mm	1420,00	1
E17164	4 portes pleines - 616 L - 300 W - 2230x700x860 mm	1720,00	1

Corps et intérieur en acier inoxydable. Isolation 60 mm. Régulateur Dixell. Dotation 1 grille par porte. Classe climatique 5.

Grille pour meuble GN1/1
E26231 25,00 1

NEW

Paire de glissières GN1/1
E26243 25,00 1

NEW



À partir de
1195,00^{HT}
E17159

1720,00^{HT}
E17164



Table réfrigérée centrale 0 à +10°C Froid ventilé

523909	PNRP99 - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x870 mm	1640,00	1
523911	PNRP999 - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x870 mm	1885,00	1
523913	PNRP9999 - 571 L - 4 portes - 455 W - 230 V - 2240x700x870 mm	2165,00	1

Table réfrigérée adossée 0 à +10°C Froid ventilé

523910	PNRP99A - 270 L - 2 portes - 334 W - 230 V - 1345x700x930 mm	1725,00	1
523912	PNRP999A - 425 L - 3 portes - 334 W - 230 V - 1790x700x930 mm	1985,00	1
523914	PNRP9999A - 571 L - 4 portes - 425 W - 230 V - 2240x700x930 mm	2280,00	1

Table réfrigérée centrale négative -20 à -10°C

523915	PNRG99/GF - 270 L - 2 portes - 337 W - 230 V - 1342x700x873 mm	2375,00	1
523916	PNRG999/GF - 421 L - 3 portes - 347 W - 230 V - 1792x700x873 mm	2699,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation 50 mm. Dégivrage contrôlé électroniquement.



- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Groupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

dossieret 100 mm

1885,00^{HT}
523911



À partir de
1725,00^{HT}
523910

3385,00^{HT}
523908



2805,00^{HT}
523907

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

Paire de glissières GN 1/1
524026 23,00 1

Grille GN 1/1
524025 23,00 1

Roulette avec frein
524024 33,00 1

Roulette sans frein
524027 28,00 1

Table Gastronomique centrale GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523906	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2250,00	1
523907	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2805,00	1
523908	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3385,00	1

Table Gastronomique adossée GN 1/1 - Froid ventilé 0 à +10°C

523903	PNRP22 - 270 L - 4 tiroirs - 230 V - 1345x700x875 mm	2290,00	1
523904	PNRP222 - 421 L - 6 tiroirs - 230 V - 1790x700x875 mm	2850,00	1
523905	PNRP2222 - 571 L - 8 tiroirs - 230 V - 2240x700x875 mm	3440,00	1

Intérieur et extérieur inox. Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC). Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.

RIDEL ENERGY

» **ÉCONOMISEZ DE L'ÉNERGIE !**

VOS GROUPES FROIDS
GÉNÈRENT VOTRE EAU CHAUDE !



NOUS CONSULTER

LE FROID

cellule mixte

- 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

NEW

10 GN1/1 ou 400x600 mm
en option
pas de 70 mm

NEW

3 GN1/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm2149,00^{HT}
E425012459,00^{HT}
E336674600,00^{HT}
E43676

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 03 ISO

3 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm

942501

2149,00 1

Refroidissement : 23 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 12 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 05 ISO

5 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x750x890 mm

E33667

2459,00 1

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à cœur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à cœur en 4h30

AT 10 ISO PLUS

10 niveaux GN 1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x750x1310 mm

E43676

4600,00 1

Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anticorrosion traité cataphorèse. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrée à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox hauteur 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle. .

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté Ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

4260,00^{HT}
E188536190,00^{HT}
E18855FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Refroidissement rapide : 20 kg de +63 à +8,5°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5° à -19,5°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 4 niveaux

4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm - 1,6 KW - 230 V mono - 770x790x945 mm

E18853

4260,00 1

Dotation 4 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

Refroidissement rapide : 30 kg de +63 à +10°C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 15 kg de +63 à -18°C à cœur par cycle de 4h50 maxi

Cellule de refroidissement 10 niveaux

10 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 19 mm au pas de 37 mm - 1,7kW - 230 V mono - 770x790x185 mm

E18855

6190,00 1

Dotation 10 paires de glissières. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Pieds réglables de 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeur arrière sur le logement du groupe frigorifique. Gaz R455a.

NEW

2865,00^{HT}
E437913350,00^{HT}
E436774375,00^{HT}
E43678

Refroidissement : 8 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 5 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

3 niveaux GN1/1 - pas de 80 mm - poids 52 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 625x700x520 mm

E43791

2865,00 1

Refroidissement : 20 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 10 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

5 niveaux GN1/1 - pas de 70 mm - poids 105 kg
puissance électrique 0,66 kW - 230 V mono - 790x700x900 mm

E43677

3350,00 1

Refroidissement : 35 kg de +90°C à +3°C à cœur en moins de 90 minutes
Surgélation : 25 kg de +90°C à -18°C à cœur en moins de 240 mn

Cellule de refroidissement mixte

10 niveaux GN1/1 - pas de 61 mm - poids 150 kg
puissance électrique 1,15 kW - 230 V mono - 790x850x1460 mm

E43678

4375,00 1

Régulation électronique. Affichage digital. Indicateur d'alarme HACCP. Isolation en PU haute densité 60mm sans CFC et HCFC. Sonde à cœur de série. Ouverture à 100° et joints magnétiques sur 4 côtés. Angles intérieur arrondis. Construction monocoque Inox intérieur et extérieur. Pieds réglables. Dispositif automatique de dégivrage et évaporation sans apport d'énergie. Mode automatique de conservation à la fin du cycle.

EVOLOGI
Armoires 1 Module Bas | Cellules Mixtes Refroidissement & Congélation6890,00^{HT}
980563À partir de
4350,00^{HT}
980561

1 2

Cellule de refroidissement

1 porte - 6 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 105 L

Protection aM 4A - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x413 mm

Dimensions extérieures 755x695x877 mm

1 980561 ED15-06 - 400 W

4350,00 1

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

2 980562 ED25-06 - 550 W

4890,00 1

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



3

Cellule de refroidissement ED45-12

1 porte - 12 niveaux gastro 1/1 & 600 x 400 mm
Inox - Volume brut 210 L

Protection aM 8A - 1300 W - 230 V

Dimensions intérieures 405x635x800 mm

Dimensions extérieures 755x695x1536 mm

3 980563

6890,00 1

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

LE FROID chambre froide

SYSTÈMES DE RÉNOVATION ET PROTECTION POUR MURS ET PLAFONDS



Solutions complètes et durables pour la rénovation et la construction de vos locaux agricoles. Mise aux normes hygiène, HACCP, feu...

de la salle de traite à la transformation

NOUS CONSULTER



NOUS CONSULTER POUR D'AUTRES DIMENSIONS ET/OU AVEC GROUPE A DISTANCE (SPLIT) OU MONOBLOC PLAFOND

Chambre froide Universal positive avec groupe Kidewall propane
Épaisseur 60 mm

E24155	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1320x1720x2120 mm	4500,00	1
E24156	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1720x1720x2120 mm	5210,00	1
E24157	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2120x2120x2120 mm	6200,00	1
E24189	Int. : 2400x2400x2000 mm - Ext. : 2520x2520x2000 mm	7595,00	1

Chambre froide Universal négative avec groupe Kidewall propane
Épaisseur 100 mm - Soupape de décompression et chevrons

E24158	Int. : 1200x1600x2000 mm - Ext. : 1400x1800x2200 mm	5895,00	1
E24159	Int. : 1600x1600x2000 mm - Ext. : 1800x17800x2200 mm	6275,00	1
E24160	Int. : 2000x2000x2000 mm - Ext. : 2200x2200x2200 mm	7630,00	1
E24190	Int. : 2200x2200x2000 mm - Ext. : 2400x2400x2200 mm	8500,00	1

Chambre modulaire. Finition tôle laquée lisse. Isolation mousse rigide PIR Polyisocyanurate (nouveau 2025) sans CFC ni HCFC. Porte pivotante montée sur panneau vertical. Panneaux compacts avec système par montage facile qui permet d'inter-changer les panneaux et d'agrandir facilement la chambre froide. Groupe Kide monoblock compacte de paroi avec fluide écologique R290 (nouveau 2025) avec point de lumière Led. Sol renforcé en contreplaqué maritime apte pour chariots (charge statique 1500 Kg et charge dynamique 400 Kg). Conge d'angle de PVC vertical et plafond. Plinthe de PVC au sol intérieur et extérieur. Porte pivotante de 800x1900 avec clé et déblocage intérieur. Groupes de froid monoblock de paroi tropicalisés (fabrication Kide). Fluide R290 propane écologique. Point de lumière compris. Consulter par groupes monoblock de plafond et groupes à distance (SPLIT).



200 KG*

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



120 KG*



Fixe 175 kg*
Mobile 120 kg*

modèle mobile avec roues

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

229,00HT
941105



- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



- Rayonnage fixe Fermstock 6622 - 4 niveaux**
941132 957x460x1800 mm **299,00** 1
941133 1197x460x1800 mm **330,00** 1
Rayonnage à clayettes amovibles en polymère pour réserve sèche et cuisine
- Rayonnage fixe Fermstock 5711 - 4 niveaux**
941135 949x460x1685 mm **279,00** 1
941136 1189x460x1685 mm **289,00** 1
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.
- Rayonnage Fermstock 6611 - 4 niveaux**
941100 Fixe - 957x460x1685 mm **299,00** 1
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **319,00** 1
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **485,00** 1
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **485,00** 1
Rayonnage avec clayettes amovibles en polymère.

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative
941105 1090x1980 mm **229,00** 1
Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets pré-montés en composite.

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Conseils, optimisation de surfaces. Nous consulter.

- 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



185,00HT
E24181

235,00HT
E24176

- Rayonnage Basics Plus Séries**
4 niveaux, clayettes ajourées
E24176 460x760x1830 mm **235,00** 1
633013 460x 915x1830 mm **260,00** 1
E24177 460x 1070x1830 mm **285,00** 1
633015 460x1220x1830 mm **295,00** 1
E24178 460x 1380x1830 mm **325,00** 1
E24179 460x 1530x1830 mm **349,00** 1
E24180 460x 1830x1830 mm **459,00** 1

- Unité additionnelle pour rayonnage Basics Plus Séries**
4 niveaux, clayettes ajourées
E24181 460x760x1830 mm **185,00** 1
633014 460x870x1830 mm **229,00** 1
E24182 460x1070x1830 mm **239,00** 1
633016 460x1175x1830 mm **250,00** 1
E24183 460x1380x1830 mm **285,00** 1
E24184 460x1530x1830 mm **305,00** 1
E24185 460x1830x1830 mm **415,00** 1

À la fois solide et économique, la série Basics Plus Séries répond aux exigences de toutes les entreprises du secteur alimentaire. Permet de réduire les coûts globaux sans sacrifier la qualité ou la stabilité.



- Unité fixe Premium bac de rétention**
E24186 1280x600x1800 mm **575,00** 1

Unité composée de 5 niveaux dont 1 avec bac de rétention.

- Panneau séparateur d'étagère**
E24187 460x203 mm **13,90** 1



13,90HT
E24187



14,90HT
976073

Configuration en angle

Raccord 4 jeux
976073 **14,90** 1
Pour unité additionnelle.

LA PIZZERIA



pétrin tête fixe

À partir de
1310,00^{HT}
632914

- Pour les pâtes à haute hydratation
- Variateur de vitesse 15 positions : 90 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



- Pour un usage professionnel
- Variateur de vitesse : 95 à 280 tr/min
- Ultra silencieux



À partir de
1682,00^{HT}
632929

NEW

Pétrin à spirale

Capacité : 18 kg de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm

632914 1 vitesse - 0,9 kW - 230 V mono **1310,00 1**

Pétrin à spirale

Capacité : 25 kg de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm

632916 1,1 kW - 230 V mono **1535,00 1**

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

pétrin tête relevable



Platine pour pétrin
à 2 vitesses

À partir de
2130,00^{HT}
632931

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



2 vitesses

**LARGE GAMME
DISPONIBLE,
NOUS CONSULTER**

Pétrin à spirale M7 à poser

Capacité : 7 kg de pâte
Volume cuve 10 L - Cuve 200x260mm - 550x280x510 mm

632929 15 vitesses - 0,5 kW - 230 V mono **1682,00 1**

Minuterie digitale. Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum.

Pétrin à spirale M30 sur socle version haute

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 55 L - Cuve 300x425 mm - 825x1074x455 mm

E43689 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **3530,00 1**

Pétrin à spirale M40 sur socle

Capacité : 40 kg de pâte
Volume cuve 56 L - Cuve 300x500mm - 890x530x880 mm

632930 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **4159,00 1**

Pétrin à spirale M50 sur socle version haute

Capacité : 50 kg de pâte
Volume cuve 70 L - Cuve 300x550mm - 950x1074x580 mm

E43690 Vitesses variable - 2,2 kW - 230 V mono **4930,00 1**

Barre coupe-pâte en forme. Transmission par courroie pour assurer une fiabilité et un silence maximum. Cuve réalisée à fond hémisphérique.

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable - 1 vitesse

Capacité : 18 kg de pâte - Volume cuve 20 L
Cuve 360x210mm - 0,9 kW - 230 V mono

632917 **1768,00 1**

Pétrin à spirale, cuve démontable et tête relevable 2 vitesses

Capacité : 25 kg de pâte - Volume cuve 33 L
Cuve 400x260mm - 1/1,14 kW - 400 V tri

632931 **2130,00 1**

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

632932 **2300,00 1**

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

632933 **2425,00 1**

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

bouleuse à spirale

3882,00^{HT}
632947



MACHINE DE PRÊT
DISPONIBLE POUR
TESTER LA MACHINE.
NOUS CONSULTER.



Bouleuse à spirale pour pizza
Paton mini 30g - maxi 800g - Vitesse
variable - Vis en teflon - 230 V mono
436x738x838 mm

632947 **3882,00 1**

diviseuse bouleuse

12685,00^{HT}
632946

- Couteau en inox AISI 304
- 10 programmes
- Fourni avec 3 plateaux
en polyéthylène
- Apté au contact
alimentaire



Diviseuse bouleuse automatique

Division 15 - Paton mini 150g - maxi 260g
0,75 kW - 400 V tri 653x653x1465 mm

632946 **12685,00 1**

Autres divisions possibles, nous consulter.

ràpe

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

façonneuse

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

935,00^{HT}
632918



Façonneuse 1 rouleau

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité
du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau
30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x350 mm

632918 **935,00 1**

1055,00^{HT}
632919



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/30 cm - Capacité
du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau
30 cm - 0,375 kW - 230 V mono
420x450x650 mm

632919 **1055,00 1**

1490,00^{HT}
632920



Façonneuse 2 rouleaux

Pour pizza ø14/40 cm - Capacité
du pâton 80/400 gr - Largeur rou-
leau 40 cm - 0,375 kW - 230 V mono
520x450x712 mm

632920 **1490,00 1**

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

768,00^{HT}
689386



Râpe électrique

1 tiroir 800 g + 1 disque standard
trous ø3 mm - Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/min - 600 W - 230 V mono
250x420x350 mm

689386 Râpe électrique **768,00 1**

689380 Disque à parmesan **47,00 1**

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

four à pizza à sole


9795,00^{HT}
966135

- Résistance blindée
- Monte jusqu'à 450°C
- Consommation énergétique réduite

17799,00^{HT}
A95788

Four à sole Série S - 1 chambre
6 pizzas ø30 cm ou 2 plaques 600x400 mm - 9 kW - 400 V tri+N - 50Hz - 1365x1443x710 mm

966135
9795,00 1
Four à sole Série S - 2 chambres
2x6 pizza ø30 cm ou 2x2 pizzas ø45 cm ou 2x2 plaques 600x400 mm
18 kW - 400 V tri+N - 50 Hz - 1365x1443x1070 mm

A95788
17799,00 1

Chambre de cuisson Multibake de série. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Consommation énergétique réduite de 35% avec le système FOURCE par rapport à un four Série P. Commandes électroniques avec écran tactile. 100 programmes personnalisables. Multi-Timer pour gérer 2 allumages/jour sur 7 jours.

Support pour four Série S
A95810
899,00 1

Support à roulettes, sans glissières.

NEW
4880,00^{HT}
000169


- Commandes électroniques
- Montée en température à 350° en 40 mn


Four à sole 2 chambres pour 2 x 4 pizzas ø35 cm
Int. 2x(720x720) mm - Ext. 988x1082x760mm
12 kW - 400 V Tri+N

iDeck
000169
4880,00 1
Support pour four
Support 988x947x900 mm

000170
499,00 1

Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation. Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.


975,00^{HT}
957070

PIZZAGROUP
Four électrique Entrymax
Chambre 700x700x150 mm

957070 5,6 kW - Pour 4 pizza - 1 chambre - Ext. 990x920x380 mm

975,00 1
957080 11,2 kW - Pour 8 pizza - 2 chambres - Ext. 990x920x680 mm

1509,00 1

Conçu avec plus d'éléments mécaniques par rapport aux modèles Basic, le four Entry Max est équipé d'un interrupteur général, d'un thermomètre mécanique et de deux thermostats par chambre de cuisson. Afin de garantir une meilleure retenue de la chaleur, il est possible d'équiper le four Entry Max avec le kit réfractaire complet. Alimentation 380 V tri.

Accessoires

957072 Support pour four Entry 4 (Basic et Max)

386,00 1
957073 Support pour four Entry 8 (Basic et Max)

386,00 1

À partir de

2835,00^{HT}
E16316


- La fiabilité dans un design innovant
- Double éclairage à basse tension
- Commande digitale
- Poignées ergonomiques

Les résistances ACTIVE STONE permettent une efficacité thermique qui réduit :

- Le temps de chauffe jusqu'à 50%
- La consommation énergétique jusqu'à 25%
- Le temps de cuisson jusqu'à 25%

PIZZAGROUP
Four électrique Pyralis-D6L 1 chambre

Int. 1050x700x150 mm - Ext. 1440x1010x400 mm

E16316 9 kW - 380 V tri

2835,00 1
957076 Support inox

510,00 1
Four électrique Pyralis-D12L 2 chambres

Int. 1000x700x150 mm - Ext. 1440x1010x720 mm

E16317 18 kW - 380 V tri

4970,00 1
957077 Support inox

555,00 1

Four électrique avec façade en acier, corps pré-peint blanc gris, porte en acier avec vitre équilibrée grâce à un ressort avec tirant réglable, un bouton pour l'ouverture ou la fermeture de l'évacuation de la vapeur et des poignées athermiques. Jusqu'à 100 programmes enregistrables, classés par catégories. Nettoyage pyrolytique. 4 minuteries par chambre de cuisson. Programmation marche/arrêt.

four à convoyeur


9340,00^{HT}
975224

Four électrique à convoyeur compact
Ext. 1240x800x480 mm - Hauteur int. 80 mm
Largeur tapis 406 mm - Débit horaire pizzas (ø33 cm) : 25 - 400V Tri + N

975224 6,9 kW

9340,00 1
à partir de 7,72€ par mois
sur 48 mois*

grenke
Support fermé sur roulettes
975225 Support 600x740x600 mm + roulettes 150 mm

649,00 1

Chauffage par air pulsé. Possibilité de superposer 3 fours. Température max 320°C. Commande et contrôle indépendants de la température en voûte et en sole. 20 programmes enregistrables. Fonction économie d'énergie lors des temps morts. Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis. Possibilité d'inverser le sens du tapis. Construction intégrale en Inox AISI 304.

- Pizza napolitaine en 90 secondes
- Jusqu'à 400°C

NEW

Four napolitain électrique avec support
Ext. 1420x1200x1900 mm - Hauteur du plan de travail 1250 mm - Surface de cuisson 820x800 mm (5 pizzas ø30 cm ou 3 pizzas ø38 cm)
9,6 kW - 400V Tri+N

E44150
12499,00 1

12 résistances. Façade en fonte. Mosaïque avec pierres devant et au-dessus. Double isolation. Surface de cuisson « Cotto Refrattario ». Panneau de commande tactile multifonction. Deux sondes indépendantes. Minuterie numérique. Menu de cuisson programmable. Commandes électromécaniques pour contrôler le nombre d'éléments chauffants.

RETIGO

Une combinaison de solutions techniques qui réduisent les coûts d'utilisation tout en respectant l'environnement.



VISION ORANGE

GARANTIE
2 ANS

- Nettoyage automatique du four inclus
- Ventilateur 7 vitesses
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à cœur
- Oura

Four 623 i Injection

6 niveaux GN 2/3 - Pas de 65 mm
5 kW - 683x586x602 mm

998926 Ferrage à droite 4450,00 1

à partir de 3,71€ par jour sur 48 mois* **grenke**

Four mixte O 611 i Injection

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

998063 Ferrage à droite 4685,00 1

998064 Ferrage à gauche 5410,00 1

Four mixte O 1011 i Injection

10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

998065 Ferrage à droite 6480,00 1

998066 Ferrage à gauche 7070,00 1

Four 2011 i Injection

20 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm
36,9 kW - 948x834x1804 mm

998933 Ferrage à droite 13025,00 1

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

* Sonde à cœur, Oura



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1



20+1 GN 1/1

4685,00^{HT}
998063

6480,00^{HT}
998065

13025,00^{HT}
998933

OPTIONS INCLUSES*

4450,00^{HT}
998926



6+1 GN 2/3

accessoire version GN2/3



Grille GN 2/3

1 999035 Hauteur 2 mm 51,00 1

2 999036 Hauteur 40 mm 59,00 1



Support 2x8 niveaux GN 2/3
650x565x754 mm

998003 703,00 1



Console fixation au mur GN 2/3
640x545x695 mm

998002 275,00 1

VISION + RETIGO ORANGE PLUS COMBIONLINE

GARANTIE
2 ANS

SPÉCIALEMENT CONÇU POUR RÉPONDRE
AUX DERNIÈRES PRÉCONISATIONS EN MATIÈRE
DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

À partir de

6065,00^{HT}
E16577



6+1 GN 1/1



10+1 GN 1/1

OPTIONS INCLUSES*

Four 0611 i+ Injection

6 + 1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm - 10,9 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm

E16577 Ferrage à droite 6065,00 1

E16579 Ferrage à gauche 6840,00 1

Four 1011 i+ Injection

10 + 1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm

E16578 Ferrage à droite 8360,00 1

E16580 Ferrage à gauche 8765,00 1

* Sonde à cœur, Oura

Le Orange Vision Plus dispose de toutes les fonctionnalités du four vision Orange avec en plus un écran tactile 7". Ce mode de commande qui a fait ses preuves (inspiré de la commande fours mixtes Blue Vision) est très intuitif, sa réactivité est impressionnante et l'écran de base affiche toutes les caractéristiques importantes qui sont pratiquement incontournables pour l'utilisateur. Ventilateur 7 vitesses

RETIGO COMBIONLINE

OPTION DE SÉRIE SUR

VISION BLUE
VISION+ ORANGE PLUS

- Gestion des recettes
- Statistique d'utilisation
- Gestion des profils
- Mise à jour des logiciels automatique
- Notification automatique
- Sécurité absolue

www.combionline.com

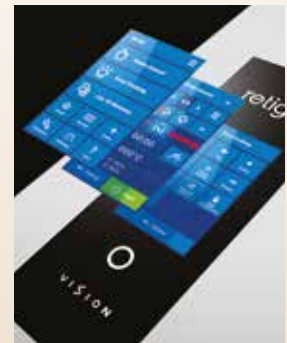
SOLUTION SIMPLE ET SÛRE POUR GÉRER
VOTRE/VOS FOURS À DISTANCE SUR
N'IMPORTE QUEL APPAREIL : TÉLÉPHONE
PORTABLE, TABLETTE ET ORDINATEUR

VISION BLUE

RETIGO
COMBIONLINEGARANTIE
2 ANS

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ours avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Les fours mixtes Retigo appartiennent depuis toujours au top du marché en matière de consommation d'énergie et d'eau
- Retigo possède les normes DNI et le label Energy Star Partner
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité

- Système de cuisson « Easy cooking »
- Système d'injection directe avancé
- Autoclimate permet un contrôle de saturation de vapeur (précision de 1%)
- Nettoyage automatique du four
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumeur, stérilisations

**Four mixte B611i Injection**

6+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 10,3 kW - 400 V tri
933x821x786 mm

998068

7099,00 1

Four mixte B1011i Injection

10+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri
933x821x1046 mm

998070

10645,00 1

Four mixte B2011 i Injection

20+1 niveaux GN 1/1 - Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri
933x821x1858 mm

998067

17040,00 1

à partir de 14,03€ par jour sur 48 mois*

grenke

SUIVEZ L'evolution

Nouveaux fours disponibles printemps 2026



accessoire

**Hotte à condensation**

998961 Pour four GN2/3 **2845,00 1**
998960 Pour four 6/10 niveaux **3999,00 1**

Kit superposition

Superposition 6 niveaux / 6 niveaux
998953 Pour ferrage à gauche **779,00 1**
998952 Pour ferrage à droite **779,00 1**

Kit superposition

Superposition 6 niveaux / 10 niveaux
998956 Pour ferrage à gauche **779,00 1**
998017 Pour ferrage à droite **779,00 1**

Les kits permettent de superposer deux fours mixtes électriques, à gaz ou DeliMaster.

886,00^{HT}
630424

Fumoir
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm

630424

886,00 1

998980 Copeaux de bois (2,5kg)

33,00 1

Copeaux de bois de 1 à 4 cm.

90,00^{HT}
998098**Nettoyage automatique**

50 sachets de 60 g
998098 **90,00 1**

63,00^{HT}
998099**Agent de détartrage pour four mixte**

998099 **63,00 1**

Support pour four

Pour four 6 niveaux
Hauteur 921 mm

GN1/1 **600x400**
(avec kit pâtisserie)
998938 **960,00** 632074 **945,00 1**

Pour four 10 niveaux
Hauteur 693 mm

998012 **675,00** 998109 **880,00 1**

Kit pâtisserie

Pour four 6 niveaux
Pour four 10 niveaux

glissière gauche **glissière droite**
B49330 **119,00** B49339 **119,00 1**
B49331 **155,00** B49340 **155,00 1**

**Kit de vidange**

Haute température
998100

51,30 1

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF lg 2500 mm, 4 tubes avec emboîture ø50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø 50 mm, 1 joint ø60 mm extérieur ø46/55 intérieur, 50 coudes 90°MF.

filtre anti-calcaire

NEW

480,00^{HT}
E33779COMPTEUR
CONNECTÉ**Kit Purity Steam four avec compteur connecté**

E33779 C500 Steam **480,00 1**
(fours 5-6 niveaux)
E33780 C1100 Steam **559,00 1**
(fours 10 niveaux)

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection du four contre le calcaire. Traitement par décarbonatation avec filtration goûts, odeurs et particules. Des plats plus savoureux sans rejets de sodium. Facile à installer.

NEW

240,00^{HT}
A27394**1 Tête de filtre Besthead Flexpack**

ø130x105 mm **A27394 240,00 1**

Raccords pivotables. Aucun outillage nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL

Pour four et laverie - ø185x576 mm **A27411 255,00 1**

Filtre à charbon actif. Filtration des particules, goûts, odeur, chlore et substances organiques.

LA CUISSON

four & remise en température

1450,00^{HT}
951030

four à convection

1290,00^{HT}
951033

Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230 V mono - 433x333 mm Extérieur : 557x585x568 mm

951034 789,00 1

Four 4 niveaux

2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 V mono 600x400 mm - Extérieur : 724x730x598 mm Four électrique avec humidificateur manuel

951033 1290,00 1

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



FONCTION HUMIDIFICATION



Four à convection

4 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm 3,3 kW - 220-240 V mono 724x730x597 mm

951030 1450,00 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 50 à 300 °C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille GN 1/1. Espace de 70 mm entre les niveaux. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage interne de la chambre de cuisson.

À partir de
2150,00^{HT}
E24169

FONCTION HUMIDIFICATION

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 6 niveaux

7,7 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Hz - 833x780x711 mm

E24169 2150,00 1

Four à convection GN1/1 et 600x400 mm 10 niveaux

11,5 kW - 400 V tri - GN1/1 - 50/60 Gz - 833x780x1011 mm

E24170 2790,00 1

Four à convection électromécanique. Chambre de cuisson avec coins arrondis. Porte vitrée avec canal d'air pour limiter la température extérieure de la porte. Résistances enrobées à haut rendement, température de 50° à 300°C avec thermostat de sécurité. Fonction humidificateur par bouton poussoir (si four raccordé à l'eau froide). Éclairage intérieur. Minuterie de 1 à 120 minutes.

Support pour four à convection

C12984 Pour four 6 niveaux 490,00 1

C12983 Pour four 10 niveaux 500,00 1

Porte-plaques

C12987 5 plaques pour C12984 177,00 1

C12985 10 plaques pour C12983 275,00 1

NEW

four mixte

À partir de
3200,00^{HT}
966616

- Turbine autoreverse avec 2 possibilités de régler la ventilation
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED
- 3 modes de cuisson : vapeur, convection, mixte
- Support de plateau de cloison bivalente amovible et remplaçable
- Température de 30 à 280 °C

Four mixte - électrique - GN 1/1 ou 600x400 mm

966616 5 niveaux 7,9 kW - 3200,00 1

905x845x726 mm

966613 10 niveaux - 15,8 kW - 4305,00 1

905x845x1106 mm

Four électromécanique euronorme et gastronomique. Chambre de cuisson en inox AISI 304 avec angles arrondis. Joint sur la façade de la chambre de cuisson pour une adhérence maximale de la porte. Double porte avec une conduite d'air pour la ventilation de la vitre extérieure de la porte. Réglage électronique de l'évacuation. Chauffage du four avec résistances circulaires à haut rendement. Contrôle du chauffage sur 2 puissances.

Accessoires

966621 Support pour four 5 niveaux 599,00 1

966620 Support pour four 10 niveaux 599,00 1

966623 Range plaque pour support 255,00 1

10 niveaux

966622 Range plaque pour support 375,00 1

5 niveaux

four compact

6405,00^{HT}
630059

Four électrique compact Easy mixte

6 GN 1/1 - Vapeur directe 11 réglages d'humidité - 6,9 kW 380/415 V tri ou 230 V mono

630059 519x803x770 mm 6405,00 1

793538 Sonde à cœur 270,00 1

240x40x40 mm

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta : la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Oura contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes. Sonde en option.



Four à air pulsé, vapeur

3550,00^{HT}
885460

Four électrique à air pulsé

6 niveaux GN 1/1 au pas de 60 mm

7,7 kW - 400 V tri+N - 860x767x633 mm

885460 3550,00 1

Montée en température : 215°C en 300s. Structure robuste en acier inoxydable. Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 430. Protection contre l'eau IPx4. Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.

NEW

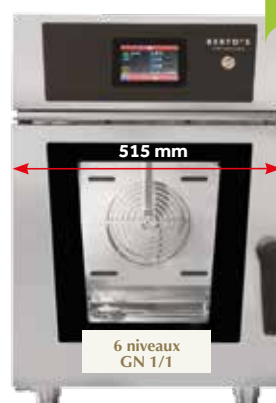
4999,00^{HT}
E43968BERTO'S
CHIEF SOLUTIONS

Four électrique compact GN 1/1

6 GN 1/1 - Jusqu'à 270°C - Vapeur directe 10 réglages de ventilation - 7 kW 380 V tri+N ou 230 V tri - 515x858x864 mm

E43968 4999,00 1

Structure et cuve en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 10/10. Chambre intérieure hygiénique sans joint. Ecran tactile. Mode manuel ou automatique (8 familles d'aliments et 72 variantes prédéfinies). 40 programmes enregistrables. Port USB pour télécharger les données, programmes et réglages HACCP. Compatible Wi-Fi. Éclairage LED. Lavage intégré (3 programmes). Double vitrage.



four snacking

7800,00^{HT}
E16583

OFFERT

Formation par un conseiller
culinaire offerte

- Four à cuisson accélérée
- Ecran tactile 5"
- Cuire et réchauffer les produits frais et congelés
- Convient aux viandes, poissons, légumes, sandwiches, viennoiseries...

Four GourmXpress

3,5 kW - 230 V mono - 460x710x660 mm

E16583 7800,00 1

Chambre de cuisson de 17L en acier Inox AISI 304. Combine : convection, Micro-Ondes et Impact d'air chaud vertical. Températures de 30°C à 280°C. Ecran tactile. Jusqu'à 1024 recettes programmables. Port USB. Rangement à pelle sur le dessus du four.

5450,00^{HT}
E44155

- Conserve le croustillant des aliments
- Cuit, réchauffe et décongèle en un temps record
- Faible encombrement

LE FOUR ULTRA-RAPIDE
QUI COMBINE 3 TECHNOLOGIES DE CUISSON
POUR DÉCONGELER, RÉCHAUFFER ET CUIRE

NEW



Four combiné

3,5 kW - 230 V mono - 450x647x 660 mm

E44155 5450,00 1

à partir de 4,51€ par jour
sur 48 mois* grenke

Ecran couleur tactile 7". Interface simple. Possibilité de créer plus de 1000 recettes avec ajout de photos pour personnaliser les recettes et faciliter la recherche visuelle à l'écran. Port USB pour import/export des recettes. Température max 280°C. Fonctionnement silencieux. 3 technologies : convection par rayonnement infrarouge, micro-ondes et air pulsé. Dotation : pelle avec protections côtés, panier en téflon rectangulaire, plaque ronde à pizza et disque en téflon. Adapter pour griller, cuire, gratiner, toaster, réchauffer ou régénérer rapidement.

maintien et remise en température

À partir de
3519,00^{HT}
967301

OURA AUTOMATIQUE DE SÉRIE AVEC
PROGRAMME FRITES DE SÉRIE ET
TOUCHE DEMIE CHARGE PERMETTANT
15 À 25 % D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE.



La marque NF-Hygiène Alimentaire basée sur la norme AC D 40-006 impose une durée maximale de 60 mn pour élever la température à cœur produits de +8°C à +65°C.

Ouverture
à 240°Glissières
emboutiesTOURNUS
EQUIPEMENT

Four 5 niveaux GN 1/1 + support

3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri

967301 665x815x1638 mm 3519,00 1

Four 10 niveaux GN 1/1 + support

9,9 kW - 400 V tri

967303 665x815x1638 mm 4273,80 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

À partir de
3695,00^{HT}
E44141

NEW

Armoire de maintien et remise en température

230 V mono pour GN 1/1, 400 V tri pour GN 2/1

E44141 6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3695,00 1

E44142 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3999,00 1

E44143 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 4965,00 1

3,3 kW - 580x880x1780 mm
3,3 kW - 580x880x1780 mm
6 kW - 770x1000x1780 mm

Construction et chassis tubulaire acier inoxydable. Porte double paroi avec joint d'étanchéité silicone. Isolation renforcée par nappe. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Échelles amovibles. Minuterie avec maintien en température en fin de cycle.

Chariot étuve maintien et remise en température

230 V mono

E44138 6 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3595,00 1

E44139 12 niveaux GN 1/1 pas de 70 mm 3695,00 1

E44140 12 niveaux GN 2/1 pas de 70 mm 4059,00 1

2 kW - 580x880x900 mm
3,3 kW - 580x880x1280 mm
3,3 kW - 765x1000x1280 mm

Intérieur et extérieur en acier inoxydable (bâti en Inox 304 tubulaire). Isolation renforcée. Porte double paroi et caisson isolés avec laine de verre et joint d'étanchéité silicone de la porte. Répartition de la chauffe par moto turbine à l'arrière. Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation. Gestion par oura de l'humidité (bac amovible). Échelles amovibles. 4 poignées rabattables sur les côtés pour faciliter le transport. Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins

À partir de
3595,00^{HT}
E44138

étuve

3999,00^{HT}
967200

- Très robuste, convient parfaitement aux traiteurs
- Température réglable de 50 à 210 °C

2990,00^{HT}
967001NEW 2039,00^{HT}
967000

Four de remise et maintien en température à poser 505 RT
5 niveaux 380x400 au pas de 68 mm
5 à 34 rations - 2,5 kW - 230 V mono
500x650x650 mm

967000 2039,00 1

Habillage et moufle intérieur Inox. Minuterie 120 mn. Ferrage à droite. Programme bac Inox inclus. Support en option.



Four de remise et maintien en température CFE710RT

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm ou 8 niveaux au pas de 78 mm
30 à 120 rations - Programme frites et bacs Inox inclus - 9 kW - 400 V tri ou 230 V mono - 750x750x1770 mm

967200 3999,00 1

Chariot en option.



Étuve électrique

CTFE710CTE -10 niveaux GN 1/1

3,5 kW - 230 V mono - 900x650x1100 mm

967001 2990,00 1

Convection forcée. Thermostat +50/+210 °C.

AMBASSADE

ventilation et hotte

- Filtrés à chevrons galva
- Bouchon de purge inox
- Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte
- Variateur électronique monté en façade
- Virole de raccordement montée

Hotte Ecoline

1G0915M774 - Ventilateur RE7/7-4PM - Débit : 1500 m³/h 1500mm - ø 250mm - 65 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 145 W - IP54 - Classe F - 430x1500x900 mm

180025 1369,00^{HT} 1

1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2000mm - ø 315mm - 85 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 300 W - IP55 - Classe F - 430x2000x900 mm

180027 1569,00^{HT} 1

1G0925R794 - Ventilateur RE 7/100 4PM - Débit : 2000 m³/h - 2500mm - ø 355mm - 95 kg - Variateur électronique ALVIAIRL5L - Puissance ventilateur 420 W - IP55 - Classe F - 430x2500x900 mm

180026 1795,00^{HT} 1

- Conception simplifiée
- Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB
- Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65
- Hotte motorisée compacte
- Hotte à pans verticaux à hauteur constante
- Fixation non apparente
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site

Commande sensitive intégrée : ventilateur + éclairage

À partir de
1369,00^{HT}
180025



Hotte - Vorax first

180006 Débit : 650 m³/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min 2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø 160 mm - 180 W 230 V mono - 600x230x620 mm 885,00^{HT} 1

180007 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min 3 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm 300 W - 230 V mono 900x230x620 mm 1080,00^{HT} 1

180008 Débit : 1000 m³/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min 4 filtres 2 éclairages - Raccordement ø 200 mm - 300 W 230 V mono - 1200x230x620 mm 1179,00^{HT} 1

630435 Habillage télescopique 145,00^{HT} 1

Éclairage spot LED 7W, réglable (3000K, 4000K ou 6000K). IP65. Partie visible réalisée en Inox 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299x247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.

630432 1500x1000x400 mm 1965,00^{HT} 1

630433 2000x1000x400 mm 2105,00^{HT} 1

630434 2500x1000x400 mm 2225,00^{HT} 1

Hotte simple adossée. Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

Hotte - Vorax basic

Débit : 2500 m³/h - Hauteur 400 mm - 0,37 kW - 230 V mono

630432 1500x1000x400 mm 1965,00^{HT} 1

630433 2000x1000x400 mm 2105,00^{HT} 1

630434 2500x1000x400 mm 2225,00^{HT} 1

Hotte simple adossée. Luminaire tube LED encastré 1x20W 6000K IP65. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

Plan neutre SKN 700

400x700x310 mm

1 **E43684** 1610,00^{HT} 1

Tiroir de rangement intégré.

1 zone induction SK1i 700

3600 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm

2 **E43683** 2980,00^{HT} 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25W à 3600W et de 30°C à 250°C.

2 zones induction SK2i 700

2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm

3 **E43682** 3480,00^{HT} 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25W à 3000W et de 30°C à 250°C.

Wok induction SKWi 700

3600 W - 230 V mono ou 400 V tri 400x700x310 mm

4 **E43681** 2900,00^{HT} 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25 à 3600W.

Plaque vitrocéramique SKHP 700

1000 W - 230 V mono ou 400 V tri 400x700x310 mm

5 **E43685** 2465,00^{HT} 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 25 à 1000W (12 niveaux).

Plancha induction SKGi 700

2 zones l'une derrière l'autre - 2x3000 W - 230 V mono ou 400 V tri - 400x700x310 mm

6 **E43680** 5080,00^{HT} 1

Manette (Electronic spinless control) + touches sensibles. Réglable de 60 à 250°C.

Kit de liaison gamme 700

E43688 285,00^{HT} 1

Permet également de créer une étanchéité entre les modules pour faciliter l'entretien. Comprend : 1 joint élastomère sur mesure, pattes de liaison arrière + vis, 1 Patte de jonction avant.

Soubassement

7 **E43686** À roulettes 400x600x630 mm 840,00^{HT} 1

8 **E43687** Sur pieds 400x600x653 mm 570,00^{HT} 1

Espace de rangement avec porte.

cuison induction



À partir de
1610,00^{HT}
E43684



cuison traiteur

2240,00^{HT}
A14458

NEW

1495,00^{HT}
A15506

NEW



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Grill chrome lisse électrique CSE410SLKC

Température maxi 300° - Surface de cuisson : 367x495 mm

3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri+N - 400x650x300 mm

A14458 2240,00^{HT} 1

A15628 Support 400x540x600 mm 450,00^{HT} 1

Goulotte de récupération des jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité: 1,5 litre Pare éclaboussures en inox ep. 30/10, soudé sur la plaque assurant l'étanchéité.

Table gaz 4 feux CSG 740

4 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW + 1x1,5 kW - 700x650x300 mm

A15506 1495,00^{HT} 1

A15630 Support 700x540x600 mm 450,00^{HT} 1

Habillage et façade inox. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte.



2769,00^{HT}
880114



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Fourneau gaz CG1051 B

CG 1051 B - 5 feux vifs : 2x3 kW + 1x4 kW

+ 1x1,5 kW + central 5 kW - Sur four gaz - 137 L - 1000x650x900 mm

880114 2769,00^{HT} 1

Habillage et façade inox. Pieds inox avec vérins réglables de 155 à 180 mm. Brûleurs à sécurité par thermocouple. Grilles fonte. Brûleur four à flamme autostabilisée. Thermostat. Four équipé de 1 grille.

sauteuse à gaz

4590,00^{HT}
793206

NEW



BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Sauteuse à gaz 60 L

Gaz - 14,5 kW - Surface de cuisson

575x475x200 mm - 800x714x900 mm

793206 4590,00^{HT} 1

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, inversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm. Chauffage uniforme. Vanne thermostatique de 100 à 300°C. Pieds réglables.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

LA PLUS VASTE GAMME DE CUISINE COMPACTE EN PROFONDEUR 714 MM

Gamme composée de 75 produits



EXEMPLE DE COMPOSITION - COULEUR PERSONNALISÉE EN OPTION SUR DEMANDE

PRATIQUE ET ÉLÉGANTE

Pour les Cuisiniers à la recherche de systèmes de cuisson ayant des prestations de plus en plus spécialisées dans des espaces plus réduits, avec une attention particulière portée au confort et à la sécurité.

2
ANS
GARANTIE
INOX
AISI304

les gaz 700


 À partir de
1370,00^{HT}
793001

 À partir de
3189,00^{HT}
793003

 À partir de
1490,00^{HT}
093010

Fourneau 2 feux sur placard - Gaz
2x3,5 kW - Placard ouvert GN1/1 - 400x714x1070 mm
793001 1370,00 1
Fourneau 4 feux sur placard - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Placard ouvert GN1/1 - 800x714x1070 mm
793002 1959,00 1

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables.

Fourneau 4 feux sur four à Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - four statique GN2/1 puissance 7,8 kW
800x714x1070 mm
793003 3189,00 1

Brûleurs en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermo couple de sécurité et voyant pilote. Grille en fonte. Pieds réglables. Four à gaz statique avec flamme pilote avec guides à 4 positions pour grilles GN2/1. Thermostat réglable de 160 à 280°C. Façade de porte moulée, sans joint pour une meilleure isolation.

Fourneau 4 feux + plaque de mijotage sur four - Gaz
2x3,5 kW + 2x7 kW - Plaque 7 kW
Four GN2/1 (7,8 kW) - 1200x714x900 mm
793311 4915,00 1

Brûleurs entièrement en fonte galvanisé à double couronne (amovibles). Thermocouple de sécurité. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Thermostat réglable de 160 à 280 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur.

Plaque 1 zone lisse acier poli - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
793306 1810,00 1
Plaque 1 zone lisse acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093010 1490,00 1
Plaque 1 zone nervurée acier satiné - Gaz
6,9 kW - Placard GN 1/1 neutre ouvert
400x700x900 mm
093011 1559,00 1
Plaque 2 zones lisses acier satiné - Gaz
1 zone lisse - 1 zone nervurée - 13,8 kW
Placard GN 2/1 neutre ouvert - 800x700x900 mm
093014 2265,00 1

Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Cuiseur à pâtes 30 L sur placard - Gaz
Placard fermé GN 1/1 - 10 kW -
400x700x900 mm

093309 Cuiseur à pâtes 2239,00 1

Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement acier inoxydable AISI 316. Trop plein de grand diamètre. Robinet d'évacuation à billes avec poignée athermique. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

Panier pour cuiseur à pâtes

A26431 GN 1/1	120,00 1
A26429 GN 1/2	89,00 1
E40638 GN 1/3	84,00 1
A26434 GN 1/6	55,00 1

Friteuse 15 L sur placard - Gaz
Production 18 kg/h - 12,7 kW
Placard fermé - 400x700x900 mm
093026 2075,00 1

Cuve arrondie. Large zone froide. Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles. Pieds réglables. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C), temps de friture moyen 5 minutes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier 300x245 mm.

accessoire



NEW

Option porte
Porte 400 mm

093001 1 porte	149,00 1
093002 2 portes	299,00 1

Élément jonction inox

993346 Pour meuble	39,00 1
993347 Pour fry top	47,50 1

Plan neutre - 400x700x900 mm

E44151	888,00 1
--------	----------

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304.

5760,00^{HT}
993641

les électriques 700


Induction 2 zones sur placard
380/415 V - 7 kW - 400x714x900 mm
993641 5760,00 1

Vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. La zone de cuisson n'est activée que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Pieds réglables.

• Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions

Fourneau 4 plaques sur four - électrique
4x2,6 kW - Four GN 2/1 (7,5 kW) - 380/415 V tri
800x700x900 mm
093000 3030,00 1

Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Four électrique statique en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four GN 2/1. Température de 50 à 270 °C. Poignée de la porte à haute résistance. Pieds réglables. Dotation : 1 grille de four à système anti-renversement.


1740,00^{HT}
093302

 • Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy
 • Temps moyen de friture 4 minutes

Friteuse 10 L sur placard - électrique
Production 25 kg/h - 9 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093302 1740,00 1
Friteuse 18 L sur placard - électrique
Production 35 kg/h - 13,5 kW - Placard GN 1/1 fermé
400 V tri - 400x700x900 mm
093303 2259,00 1

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h. Pieds réglables. Dotation 1 panier.


1369,00^{HT}
093027

Bain-marie sur placard - Électrique
Placard fermé GN 1/1 - 1,2 kW - 230 V mono 400x700x900 mm
093027 1369,00 1

Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

GARANTIE
2 ANS
PIÈCES


EVO 600

HAUT RENDEMENT, FAIBLE ENCOMBREMENT

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185 °C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode éco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Cuve avec zone froide. Friteuse livrée avec quatre pieds de 100 mm en acier inoxydable.


2785,00^{HT}
 793539

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20 kg/h
- Facilité de nettoyage

Friteuse électrique autoportante Evo 600
 9 L - 7,4 kW - 380/415 V tri
 50/60 Hz - 200x600x930 mm
793539 **2785,00** 1

EVO 700

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée
- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les électriques

plancha

2145,00^{HT}
 793594


Plancha électrique 400 mm
 Surface de cuisson
 330x540 mm - 4,2 kW
 400 V tri - 400x700x250 mm
793594 **2145,00** 1

Plancha électrique 800 mm
 Surface de cuisson
 730x540 mm - 8,4 kW
 400 V tri - 800x700x250 mm
793595 **2959,00** 1


2959,00^{HT}
 793595

FryTop électrique plaque inclinée lisse. Surface de cuisson lisse en chrome brossé. 120 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

friteuse


2700,00^{HT}
 000175


Friteuses monoblocs
 15 L - Électrique - 10 kW -
 400 V tri - 400x700x850 mm
000175 **2700,00** 1
 Éléments chauffants externes.
 Dotation 1 panier + 1 couvercle.
 Filtre en option.

les gaz

fourneaux

simple service


1150,00^{HT}
 000173

1720,00^{HT}
 000174

Fourneaux à poser

000173 2 feux vifs - 11 kW - 400x700x850 mm **1150,00** 1
000174 4 feux vifs - 22 kW - 800x700x850 mm **1720,00** 1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C

Fourneau

Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF sur four gaz - GN 2/1 - 20,6 kW
 800x700x850 mm

793501 **4109,00** 1

Fourneau

Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz GN 2/1 - monobloc - 28 kW
 800x700x850 mm

793500 **3499,00** 1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.


4109,00^{HT}
 793501

3499,00^{HT}
 793500

grillade pleines

À partir de
2580,00^{HT}
 631320

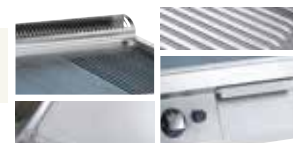
- Température réglable de 110 °C à 280 °C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dosseret anti-éclaboussures 3 côtés


Grillades - gaz

631320 Plaque lisse au chrome **2580,00** 1
 7 kW - 400x700x250 mm

793566 Plaque 2/3 lisse + 1/3 nervuré chrome - 7 kW - 800x700x250 mm **3279,00** 1

Plaque en acier doux épaisseur 12 mm, ou chrome. Surface de cuisson moulée en une pièce unique. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



friteuse


2820,00^{HT}
 793505

Friteuses monoblocs

15 L - Gaz - 14 kW -
 400x700x850 mm

793505 **2820,00** 1

Éléments chauffants externes. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus. Dotation 1 panier + 1 couvercle. Filtre en option.

plancha


2959,00^{HT}
 793593

Plancha gaz 800 mm

Gaz naturel - 14 kW - Surface de cuisson - 730x540 mm - 800x700x250 mm

793593 **2959,00** 1

Surface de cuisson horizontale lisse en chrome brossé. 100 à 280°C. Tiroir amovible sous la surface de cuisson pour la collecte de graisse.

EVO 900

ROBUSTESSE & PERFORMANCES
+ DE 100 ANS D'EXPÉRIENCE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

les gaz

feu vif : 10 kW / feu

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :
• La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
• Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
• Supports casserole inox



Fourneau Gaz		
E10123	2 Feux - 400x900x251 mm	1490,00 1
630438	4 Feux - 800x900x251 mm	2615,00 1

frytop



FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 400 mm
10 kW - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x266 mm

E10203 2490,00 1

FryTop gaz plaque lisse droite chrome brossé 800 mm
20 kW - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x266 mm

E10202 3790,00 1

Température jusqu'à 270°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir.

plaque induction



Plaque à induction 400 mm

2 zones - 400x928x251 mm - 2x5 kW - 400 V tri

793530 6800,00 1

Plaque à induction 800 mm

4 zones - 800x926x251 mm - 4x5 kW - 400 V tri

630442 12490,00 1

Fabriquée en acier Inox. Dessus en acier Inox 20/10ème. Surface vitrocéramique d'une seule pièce de 6 mm d'épaisseur complètement hermétique. Zones de cuisson contrôlées séparément. Panneau de commande mécanique avec 9 réglages. Les zones de cuisson peuvent atteindre 400°C en 10 secondes. Protection IPX5.

les électriques

frytop

À partir de
2890,00^{HT}
793552



FryTop électrique plaque lisse chrome poli inclinée 400 mm
7,5 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 330x700 mm - 400x900x410 mm

793552 2890,00 1

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse.

FryTop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chrome poli inclinée 800 mm
15 kW - 400 V tri - Surface de cuisson 730x700 mm - 800x900x410 mm

793553 4290,00 1

Surface de cuisson de 15 mm d'épaisseur. Température jusqu'à 280°C. Tiroir amovible pour la collecte de graisse. Certification IPX5. Dotation : 1 racloir pour plaque lisse, 1 racloir pour plaque nervurée.

friteuse

À partir de
3490,00^{HT}
793564



1 Friteuse électrique 15 L
7,4 kW - 400 V tri - 400x900x1080 mm

793564 3490,00 1

Jusqu'à 185°C. 4 pieds inox AISI 304 de 50 mm. Certification IPX5. Dotation 1 panier 15 L et 1 porte latérale.

2 Friteuses électrique 23 L
2 demi-paniers - 18 kW - 400 V tri
400x900x908 mm

793565 3990,00 1

1 cuve, 2 demi-paniers. Plage de réglage de 105 à 185°C. 4 pieds inox réglables en hauteur. Certification IPX5. Dotation 2 paniers demi-taille et 1 porte latérale.

plan neutre

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments



Plan neutre	
793529	400x700x250 mm pour EVO 700 610,00 1
631323	800x900x250 mm pour EVO 900 890,00 1

soubassement pour ligne 900



6109,00^{HT}
793583

Soubassement réfrigéré -2 à +10°C
6 tiroirs - 1600x830x600 mm

793583 6109,00 1

Température réglable pour répondre aux exigences de stockage de la viande, du poisson et des produits laitiers. Glissières anti-basculement pour bacs GN 1/1. Circulation d'air forcée pour un refroidissement rapide et une répartition uniforme de la température. Pieds réglables en hauteur de 50 mm. Dégivrage et évaporation automatique de l'évacuation des condensats.

accessoire EVO 700 et EVO 900

Soubassements EVO 700			
1	793512	Soubassement neutre ouvert 400x550x600 mm	438,00 1
	793513	Soubassement neutre ouvert 800x550x600 mm	559,00 1
Soubassements / portes EVO 900			
2	793536	Neutre ouvert (série 900) 800x785x600 mm	729,00 1
	793515	Support central 50x50x240 mm	66,00 1
Porte EVO 700 et EVO 900			
3	793514	Porte 400x40x440 mm	147,00 1



En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.



NEW

NEW

8250,00^{HT}
980416Fourni avec
1 panier
à anses
latérales**Friteuse turbofrit AM20 gaz**
50 à 60 kg/h - 30 kW - Cuve 30 L -
500x925x900 mm

980416 8250,00 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C.
Commandes digitales avec fonction
défichage. Chauffage par 4 tuyères immergées
et brûleurs torches. Allumage électrique.

NEW

5280,00^{HT}
980438**Friteuse turbofrit C20 électrique**
60 kg/h - Cuve 20 L - 20 kW
400 V tri - 400x925x900 mm

980438 5280,00 1

Thermostat 180°C sécurité positive 220°C.
Chauffage par résistances oblongues blindées
inox basculantes. Commandes digitales.
Programme de fonte lente des graisses22615,00^{HT}
A3525912145,00^{HT}
980428**Sauteuse 60dm2 gaz**
Gaz - 24,5 kW - 130 L utiles -
1200x925x900 mm

980428 12145,00 1

Cuve entièrement soudée, Fond bimétal
épaisseur 12 mm. Couvercle isolé et contre
couvercle inox 10/10, équilibré par charnière
Echtermann. Angles largement arrondis.
Large bec verseur. Chauffage par rampes
tubulaires inox ep 3,2 mm.**Sauteuse multifonction 80dm2 gaz**
Gaz - 32 kW - 170 L utiles -
2000x925x450 mm

A35259 22615,00 1

Cuve entièrement soudée, Fond
bimétal épaisseur 12 mm. Couvercle
isolé et contre couvercle inox 10/10,
équilibré par charnière Echtermann.
Angles largement arrondis. Large
bec verseur. Chauffage par rampes
tubulaires inox ep 3,2 mm. Régulation
séquentielle digitale. Compteur d'eau
volumétrique. Minuterie fin de cuisson.
Régulation par thermostat 0- 350°C
multicapteurs

NEW

Barre de relevage
de panier optionnelle.**ROSINOX**
GRANDES CUISINES

Entièrement en inox, plan de travail particulièrement résistant grâce à son épaisseur de 30/10° conserve sa beauté au fil du temps malgré une utilisation intense. Le bandeau de commande est rayonné et facilite l'entretien. L'ajustage des éléments de cuisson bord à bord, sans vis apparentes, offre un plan de travail homogène, lisse et agréable au toucher qui assure un nettoyage rapide et efficace.

NEW

100% DE ZONE DE CHAUFFE
UTILE 200° EN 2 MN**ROYAL CHEF 800****1 Friteuse haut rendement - électrique**
sur placard fermé - Cuve 15 L
13,5 kW - 800x800x1020 mm

E43700 5025,00 1

Dessus en acier inoxydable 304, épaisseur
3 mm. Température de bain régulée par
thermostat électronique. Thermostat de
sécurité à réarmement manuel pour éviter
la surchauffe de l'huile.**2 Plancha Optima - électrique**
sur placard fermé - 18,9 kW
800x800x1020 mm

E43790 7495,00 1

Plaque lisse en inox 310S, épaisseur 5 mm.
Sous-plaque thermomodifuseur. Goulotte
de propreté. Éléments de chauffe extra
plats, régulés par thermostat électronique
et écran tactile. Plaque de cuisson multi-
points de température.**3 Fourneau 2 feux nus - gaz**
sur placard fermé - 7 + 4,5 kW
400x800x1020 mm

E43788 2530,00 1

Brûleurs très haut rendement avec
sécurité par thermocouple et veilleuse.
Robinet à verrouillage de sécurité 4
positions. Grille fil inox sur cuvette de
propreté amovible.5025,00^{HT}
E437007495,00^{HT}
E437902530,00^{HT}
E43788

Température : 30°C à 250°C

Appareil multifonction :

- ébullition
- ébullition douce
- braiser
- cuisson à basse température
- griller
- confire
- cuisson sous vide
- cuisson de nuit

31550,00^{HT}
E36423

2x80 L

NEW



CUVES BASCULANTES

SAUTEUSE MULTIFONCTION**Sauteuse double cuves - électrique**36,9 kW - 2x80 L - Capacité 2 x GN1/1 - Dimensions fond de cuve 2 x
540x557 mm - profondeur 280 mm - Surface de cuisson 2 x 30 dm2 -
400 V tri - 1756x850x1050 mm

E36423 31550,00 1

à partir de 25,98€ par jour sur 48 mois* grenke

E36456 Bras de levage pour paniers 475,00 1

Cadre Inox AISI 304 épaisseur 3 mm. Capot Inox AISI 304. Cuve Inox AISI 316
soudée des 2 côtés. Préchauffage à 180°C en 3 minutes. Couvercle double
isolé, robuste. Raccordements centraux d'alimentation en eau, de drainage et
d'électricité à partir du mur ou du sol. Kit de connexion pour connecter plusieurs
unités ensemble. Entrée eau R3/4". Sortie DN-50.Dotation standard : Système de remplissage automatique d'eau, jauge de niveau
liquide, sonde à cœur multipoint, vidange intégrée dans le fond de cuve avec
système électronique de fermeture/ ouverture, relevage automatique du
panier - possibilité de cuisiner dans des paniers avec couvercle fermé, capteur
de sécurité pour bras de levage du panier, douche rétractable intégrée, prise
intégrée 230 V/16 A, port USB - sauvegarde et transfert de données, HACCP
data, connexion Internet.

LA LAVERIE

accessoire de laverie

osmoseur



Osmoseur
150 L/h avec vases d'expansion
1 membrane - De 5° à 45°C - Débit
mini 350 L/h - 186 W - 230 V mono
250x560x525 mm
000180 **1769,00** 1

Vase d'expansion de 12 litres à 5 bars.
Composée de 3 zones techniques distinctes
(compartiment hydraulique fonctionnel,
compartiment frontal d'inspection, panneau
commande et composants électriques),
membranes amovibles à l'avant avec
vaisseau en acier inoxydable, filtre à
charbon actif inclus, touche by-pass pour
le fonctionnement avec l'eau du réseau
hydraulique général, robinet mélangeur.

WALO
PROFESSIONAL



1 Osmoseur Proguard Gastronomy 200
Jusqu'à 200 L/h avec vases d'expansion (en option) - 2 membranes
Pression en service: 1 à 6 bar - 230 V mono - 145x410x430 mm
A27349 **2169,00** 1

Manipulation et fonctionnement faciles : système d'osmose inverse
avec pompe rotative. Position de fonctionnement: horizontale ou
verticale. Préfiltration et kit d'installation inclus. Fonctionne en eau
brute jusqu'à une conductivité de 1500 µs / cm.

BRITA



2390,00
E24213

Osmoseur Bestaqua Roc 14 complet*
*Kit de raccordement + pré-filtre
120 L/h - Osmose inversee
de +5° à +40°C - 200 W
230 V mono - 153x271x505 mm
E24213 **2390,00** 1

Le système d'osmose inverse BWT bestaqua
ROC montre principalement sa supériorité
lorsque la concentration de substances
dans l'eau brute est élevée ou lorsque la
demande en eau pure est importante. Il
garantit des résultats fiables notamment
lorsqu'il est utilisé dans des fours, des
combi-vapeurs et des lave-vaisselles.

BWT

adoucisseur



1090,00
977500

- Protège parfaitement les machines contre l'entartrage
- Adoucisseur simple au design compact
- Entièrement automatique et facile à utiliser
- Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle

BWT

Adoucisseur d'eau compact Bestsoft 11
1440 L/h - 15 W - 270x480x532 mm
977500 **1090,00** 1

Système de commande numérique élargi pour
une puissance et efficacité maximum. Vanne
rotative pour une plus grande sécurité de
fonctionnement.

QUANTITÉ
LIMITÉE

À partir de
598,00
000182



Adoucisseur
000182 5 L - 0,9 kW
230x435x500 mm **598,00** 1
000181 8 L - 1,45 kW
330x470x590 mm **715,00** 1

WALO
PROFESSIONAL

doseur lavage



À partir de
149,00
006056

Doseur sans sonde
006056 Doseur lavage **149,00** 1
0,6-4 L/h - 0,1 bar
E36513 Lavage & rinçage **365,00** 1
1-4 L/h - 3 bar

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour
le lavage de la vaisselle avec affichage LED.
Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

Retrouvez nos tables
de laverie Tournus
page 105

cartouche

NEW

À partir de
510,00
E43698



Kit 1ère installation
Purity C1100 Clean
avec compteur connecté
E43698 **510,00** 1

BRITA

Kit 1ère installation
Purity C1100 Clean Extra
avec compteur connecté
E43699 **510,00** 1

Système connecté pour un suivi plus efficace. Protection des
lave-vaisselles contre le calcaire. Dérminéralisation partielle de
l'eau. Une vaisselle étincelante sans trace (et sans essuyage
manuel pour la version Extra). Facile à installer.

NEW

À partir de
240,00
A27394

BWT

1 Tête de filtre Besthead Flexpack
ø130x105 mm
A27394 **240,00** 1

Raccords pivotables. Aucun outillage
nécessaire

2 Cartouche Bestmax 2XL
Pour four et laverie - ø185x576 mm
A27411 **255,00** 1

Filtre à charbon actif. Filtration des
particules, goûts, odeur, chlore et
substances organiques.

table de laverie



À partir de
389,00
E15000

1 Table de laverie à glissement sans bac
Largeur glissement 510 mm
E15000 600x608x830/890 mm **389,00** 1
E33030 1100x608x830/890 mm **449,00** 1
E33031 1600x608x830/890 mm **559,00** 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème.
Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement
réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.

2 Table de laverie à glissement adossée avec bac et plage
Largeur glissement 510 mm - 1 bac 400x400x300 mm
E33032 600x760x830/890 mm - bac droite **810,00** 1
E33033 1100x760x830/890 mm - bac droite **886,00** 1
E33034 1600x760x830/890 mm - bac droite **986,00** 1
E33035 600x760x830/890 mm - bac gauche **810,00** 1
E33036 1100x760x830/890 mm - bac gauche **889,00** 1
E33037 1600x760x830/890 mm - bac gauche **986,00** 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème.
Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement
réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm démontable.
Perçage robinetterie ø35 mm. 2 pieds pour les longueurs 600
et 1100 mm, 4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours
au plus près de l'accrochage machine.

3 Table de laverie à glissement adossée avec bac, plage et TVO
Largeur glissement 510 mm
E33038 1600x760x830/890 mm - TVO gauche **1052,00** 1
E33039 1600x760x830/890 mm - TVO droite **1052,00** 1

Construction Inox AISI 304. Dessus Inox épaisseur 15/10ème.
Accroche lave-vaisselle universelle. Hauteur de glissement
réglable (830 à 890 mm). Piètement en 40x40 mm
démontable. Perçage robinetterie ø35 mm. 1 Trou vide déchet
non encastré. 2 pieds pour les longueurs 600 et 1100 mm,
4 pieds pour les versions 1600 mm. Bac toujours au plus près
de l'accrochage machine.

MADE IN
FRANCE
REALINOX

1052,00
E33038

Lave-verres

ÉLIGIBLE À LA
SUBVENTION CARSAT

3435,00^{HT}
E18794

Lave-verres Ecomax plus G415

60 casiers/h - 5 cycles de lavage :
60/120/180° - Surchauffeur 2,8 kW - doseurs
de détergent et de rinçage - 3,2 kW - 230 V
mono ou 400 V tri+N - 460x590x705 mm

E18794 G415-11D 3435,00 1

Consommation d'eau par cycle :
1,8 L. Commande à bouton unique avec
affichage digital. Bras de lavage et de rinçage
rotatifs. Buses de lavage inobstruables. Compteur
d'eau et de cycles intégré. Supports de casiers
emboutis. Tamis au niveau du bac, filtre GENIUS
X et protection d'aspiration de la pompe. Pompe
de vidange et de rinçage.



• Paniers 400x400 mm

230 V
50 Hz

400 V
50 Hz

NEW

ecomax
by **HOBART**



EFFICACITÉ & PERFORMANCE

Hauteur de passage 440 mm
Dotations : - 1 godet pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

Laveuse à capot

- Capot fermé sur 5 côtés : jusqu'à 3 kW d'énergie économisée
- Cuve de lavage emboutie avec angles arrondis
- Bras de lavage et de rinçage rotatifs démontables sans outils
- Fonction thermostat pour des températures garanties
- Programme d'auto-nettoyage



4750,00^{HT}
975706

NEW

Lave-vaisselle à capot H604

48 casiers/h - 4 cycles de lavage - Cuve 21 L
Surchauffeur 6,6 kW - Cuve 2,5 kW - Pompe de lavage 0,4 kW -
Puissance totale 6 kW - 635x742x1480/1960 mm

975706 H604-10B 4750,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Bras de lavage et rinçage en
polypropylène. Filtres de bac. Pompe de vidange et doseur de
détergent en option.

Lave-vaisselle à capot H615

60 casiers/h - 5 cycles de lavage : 60/90/180°
Surchauffeur 6,2 kW - Cuve 2,5 kW - Pompe de lavage
0,7 kW - Puissance totale 7 kW - de détergent et de rinçage
635x742x1480/1960 mm

A98897 H615-10D 6945,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,2 L. Tamis au niveau du bac, filtre,
protection d'aspiration de la pompe. Pompe de vidange.



• Paniers 500x500 mm

400 V
50 Hz

Lave-vaisselle

GRANDE CAPACITÉ : 60 CASIERS/H
IDÉAL POUR LES BISTROTS & SNACK-BARS PRÉVU POUR LES
EMPLACEMENTS ENCASTRÉS SOUS UN PLAN DE TRAVAIL

Hauteur de passage 360 mm
Dotations : - 1 godet
pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12

Hauteur de passage 425 mm
Dotations : - 1 godet
pour couverts CB1
- 1 casier pour assiettes
500x500 mm P-18/12
- 1 support plaques Euronorm

NEW

À partir de
2565,00^{HT}
E18795



• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle F504

60 casiers/h - 5 cycles de lavage :
60/120/180 secondes - Cuve 25 L
Surchauffeur 5,6 kW - Doseur de rinçage
576x604x820 mm

E18795 F504-10C sans 2565,00 1
pompe de vidange ni
doseur de détergent

E18796 F504-12C avec 3245,00 1
pompe de vidange et
doseur de détergent

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras
de lavage et de rinçage rotatifs en
polypropylène. Compteur de cycles intégré,
par exemple pour la commande des
systèmes de traitement de l'eau. Supports de
casiers emboutis pour faciliter le nettoyage.
Les filtres au niveau du bac réduisent les
saissures dans l'eau de la cuve. Pompe de
vidange pour une pression optimale et doseur
de produit. Commande digitale.

4239,00^{HT}
E18798

ÉLIGIBLE À LA
SUBVENTION CARSAT



• Utilisable en lave-verres
ou lave-vaisselle

• Paniers 500x500 mm ou
Plaques Euronorm 600x400 mm

Lave-vaisselle Ecomax plus F515L

60 casiers/h - 7 cycles de lavage :
60/120/180° - Surchauffeur 6,7 kW
doseur de détergent et de rinçage - 230 V
mono ou 400 V tri+N - 600x640x825 mm

E18798 F515L-11D 4239,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Commande à bouton unique avec affichage
digital. Bras de lavage et de rinçage rotatifs. Buses de lavage inobstruables. Compteur
d'eau et de cycles intégré. Supports de casiers emboutis. Tamis au niveau du bac,
filtre GENIUS X et protection d'aspiration de la pompe. Pompe de vidange et de rinçage.

Lave-batterie



Hauteur de passage 630 mm
Dotations : - 1 casier inox
- 1 casier pour couverts
- 1 support 8 plaques

- Bras de lavage et de rinçage rotatifs pour une meilleure répartition de l'eau
- Accès facile à tous les accessoires
- Grande hauteur de passage : 630 mm
- Pompe de rinçage intégrée
- Cuve de lavage emboutie pour faciliter le nettoyage

9345,00^{HT}
E16286

ecomax
by **HOBART** plus

Lave-batterie U704

2 cycles de lavage 120/360° - 12 kW -
Hauteur de passage 630 mm
400 V tri+N - 50 Hz - 780x945x1765 mm

E16286 U704-10B 9345,00 1

Capacité jusqu'à 30 cycles/heure. Les bras
de lavage et de rinçage se retirent sans outil
spécifique. Les buses à empreinte négative
empêchent le blocage. Surface plane du tableau
de commande. Contrôle électronique. Cycle
d'auto-nettoyage final. Pompe de lavage de
grande puissance. fonction thermostat pour
des températures garanties. Pompe de lavage
grande capacité 2,9 kW. Doseurs optionnels.

produits de lavage

HOBART

HOBART



12865,00^{HT}
A98982

DOUBLE LAVAGE
GAIN DE TEMPS

Hauteur de passage
enceinte haute 440 mm
Hauteur de passage
enceinte basse 235 mm

- 2 enceintes de lavage pour 2 fois plus de capacité en machine !
- Flexibilité maximale qui permet un lavage en simultané de différents éléments de vaisselle

Lave-vaisselle à double compartiments TLW

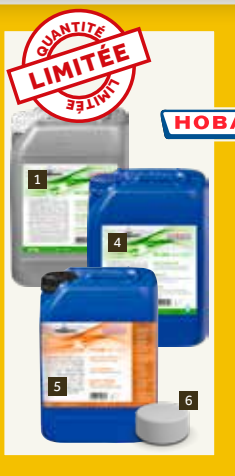
7 cycles de lavage - Cuve 30 L
Surchauffeur 9,1 kW - Cuve 3 kW
713x915x1510/1995 mm -
Doseur produit lavage et rinçage
avec pompe de vidange

A98982 TLW-10A 12865,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2 L niveau
supérieur et 2,5 L niveau inférieur. Bras de lavage
et rinçage Clip-In, amovibles. Capot fermé 5
faces. Conserve vapeur et énergie à l'intérieur
du capot. Programme spécial ustensiles pour
les éléments très sales. Détecteur de présence
de filtre. Application Smart Connect.



• Paniers 500x500 mm



2 HLU-32
Produit lavage
975745 12 kg 79,00 1
Tous types de vaisselle

3 HLU-3000
Produit rinçage
975718 10 L 80,00 1
Pour eau douce à mi-dure

1 HLB-20
Produit lavage
975699 12 kg 95,00 1
Spécial verres

4 HLD-5000
Produit rinçage
975712 10 L 84,00 1
Pour eau osmosée

5 HLP-7010
Produit rinçage
975709 10 L 229,00 1
Pour matériaux plastiques

6 897954
Tablette désinfectante
975710 89,80 1
Pot de 15 tablettes

winterhalter®

SPÉCIALISTE DES LAVE-VAISSELLE PROFESSIONNELS

Depuis plus de 75 ans, Winterhalter innove et propose des solutions de lavage développées pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration commerciale et collective. Ces solutions garantissent des résultats de lavage toujours optimaux et une propreté et une hygiène parfaites. Et cela même avec une consommation d'eau et d'électricité réduite, pour économiser les ressources et baisser les coûts d'exploitation.

lave-verres



Lave-vaisselle frontal compact, flexible et fiable. Sa consommation d'eau et d'électricité est réduite mais son résultat de lavage est optimal

6589,00^{HT}
130958

Lave-verres UC-M

3 programmes - Capacité de cuve 15,3 L - Passage utile 309 mm
7,9 kW - 400 V tri - 600x635x725 mm

130958

6589,00 1

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

• Paniers 500x500 mm

lave-vaisselle



16300,00^{HT}
130959

Conçu pour les exigences les plus strictes et une rentabilité maximale, il est taillé sur mesure pour les volumes de vaisselle les plus variés. Il est simple, efficace et rapide.

• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle PT-M Energy Plus

Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes
Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm - 380 V tri + N - 635x750x1995/2170 mm

130959

16300,00 1

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de démarrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.



résultat de lavage / propreté et hygiène / économies
d'énergie / durabilité / ergonomie / connectivité

FACILITÉ D'UTILISATION ET ERGONOMIE POUR L'UTILISATEUR

Les lave-vaisselle Winterhalter ont un affichage tactile intelligent et intuitif. Leur ergonomie est également étudiée pour faciliter le travail des utilisateurs. Ces deux points sont des atouts importants pour le confort de travail et le gain de temps pour ceux qui travaillent dans une cuisine professionnelle.

OPTION

PRÉLAVAGE À L'EAU FROIDE
SUR SIMPLE PRESSION D'UN BOUTON
CONSULTEZ-NOUS

lave-batterie

Très puissant avec une pression d'eau élevée, il est robuste pour vaincre les résidus particulièrement tenaces. L'UF s'adapte aux conditions extrêmes



17085,00^{HT}
130905

Lave batterie UF-M

Puissance 9,4 - 16,4 kW - Hauteur de passage 640 mm - 775x870x1910 mm 400 V / 3N - 50 Hz

130905

17085,00 1

Offre des programmes sur mesure, selon le type et le degré de salissures. Humidification des résidus particulièrement séchés et collés sur les supports lors du programme de trempage. Platine tactile.

osmoseur

La qualité de l'eau joue un rôle décisif sur le résultat de lavage. Un traitement de l'eau professionnel permet d'éviter l'apparition de dépôts de tartre, tâches et autres traces sur la vaisselle.



3222,00^{HT}
130903

Osmoseur

90L/h - 310 W - 230 V mono 215x505x420 mm

130903

3222,00 1

Unité d'osmose inversé. Se raccorde simplement et rapidement par plug-and-play au lave-verres

produit de lavage

La qualité de lavage dépend de la qualité des produits lessiviels. C'est pourquoi, Winterhalter développe ses propres produits, économes et adaptés aux différents types de vaisselle et de salissures.

79,00^{HT}
130955



149,00^{HT}
130954

48,00^{HT}
130940

1 F420 e

Détergent liquide

130940 5 L **48,00 1**

Pour tous types de vaisselle. Produit sans chlore pour un meilleur respect de l'environnement.

2 F300

Détergent liquide

130955 12 kg **79,00 1**

Pour tous types de vaisselle

3 F8500

Détergent liquide

130954 25 kg **149,00 1**

Pour tous types de vaisselle. Sans phosphate

4 F865 PLUS

Détergent pour lave-ustensiles

130952 25 kg **165,00 1**

Détergent liquide anti-moussant. Idéal sur plastiques et résines souples.

5 Sel régénérant fin

130960 500 g **29,00 1**

Idéal pour lave vaisselle avec adoucisseur.

165,00^{HT}
130952

75,00^{HT}
130953

29,00^{HT}
130960

6 B100 N

Produit de rinçage

130953 10 L **75,00 1**

Utilisation universelle. Hautement concentré. Séchage rapide. Éclat, Brillance. Empêche la formation de mousse. Liquide doux pour les verres et décorations.

LA LAVERIE

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres



PRIX
LE PLUS
BAS

• Paniers 350x350
ou 400x400 mm

Lave-verres

30 paniers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 18 L
Puissance totale 3,3 kW - Pompe 0,2 kW - Sur-
chauffeur 2,3 kW - Sans adoucisseur,
565x475x765 mm

130880	Panier 350x350 mm	999,00	1
130881	Panier 400x400 mm	1120,00	1
E44149	Panier 400x400 mm avec pompe de vidange	1270,00	1

Consommation d'eau par cycle : 2,5 L. Bras de
lavage en polypropylène renforcé. Pieds ajustables.
Commande mécanique. Doseur de rinçage intégré.

NEW

À partir de
999,00^{HT}
130880

PRIX
EN
BAISSE

230 V
50 Hz

TECHNOLAV

Hauteur de passage 335 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 casier verre



À partir de
1518,00^{HT}
820048

• Paniers 500x500 mm

Lave-vaisselle

34 paniers/h - 5 programmes de lavage
5,5 kW - doseur produit lavage et rinçage -
595x650x830 mm

820048	Sans pompe de vidange	1518,00	1
E14027	Avec pompe de vidange	1605,00	1

Support lave-vaisselle avec glissière

E26141	605x570x450 mm	439,00	1
--------	----------------	--------	---

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Bras de
lavage en polypropylène renforcé. Température
de lavage à 55-60°C et de rinçage 80-85°C.
Alimentation en eau au minimum 2 bar et 50°C.
Panneau de contrôle digital, tactile, intuitif et coloré.

NEW

PRIX
LE PLUS
BAS

230 V
50 Hz

Lave-vaisselle à capot

65 casiers/h - 5 programmes de
lavage - doseur produit lavage et
rinçage - Cuve 23 L - 9,66 kW
700x785x1480/1960 mm

820047	Sans pompe de vidange	2170,00	1
--------	-----------------------------	---------	---

B49115	Avec pompe de vidange	2350,00	1
--------	-----------------------------	---------	---

Consommation d'eau par
cycle : 2,8 L. Bras de lavage en
polypropylène renforcé. Filtre
de cuve inox. Pieds ajustables.
Corps complètement étanche
IPX5. Températures de lavage
et rinçage contrôlées par
thermostat. Panneau de contrôle
digital, tactile, intuitif et coloré.

PRIX
LE PLUS
BAS

400 V
50 Hz



À partir de
2170,00^{HT}
820047

• Paniers 500x500 mm

lave-verre

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 casier pour verres



1289,00^{HT}
130805

PRIX
LE PLUS
BAS

MADE IN
EUROPE

Paniers 350x350 mm

1485,00^{HT}
130800

230 V
50 Hz

MADE IN
EUROPE

Paniers 350x350 mm

Hauteur de passage 200 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes



Lave-verres LSP1

30 casiers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 1 kW
Surchauffeur 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW
Puissance totale 2,6 kW - 410x490x640 mm
Doseur produit rinçage intégré

130805	Sans Adoucisseur	1289,00	1
--------	------------------	---------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi,
pieds réglables. Bras de lavage inox. Commande mécanique.

lamber

Lave-verres DSP1

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur
- 2,4 kW - Electropompe lavage 0,2 kW - Puissance totale 2,6 kW -
Doseur produit lavage rinçage intégré 410x490x640 mm

130800	Sans Adoucisseur	1485,00	1
--------	------------------	---------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Porte double paroi, pieds réglables.
Bras de lavage inox. Commande mécanique.

lamber

accessoires

Veetsan

VEETSAN

Accessoires

001230	Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier	315,00	1
E24162	Kit pompe de vidange pour laveuse frontale 50 Hz	105,00	1
001232	Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz	219,00	1
E24210	Kit pompe de vidange pour lave- verre simple paroi	184,00	1
E24163	Filtre de cuve lavage en inox pour laveuse frontale simple paroi	130,00	1
E24209	Kit 2 filtres de cuve pour laveuse frontale simple paroi	121,00	1
E24211	Kit pompe de détergent pour lave- verre - simple paroi	152,00	1

Hauteur de passage 290 mm
Dotation : - 1 filtre inox de cuve
- 1 casier pour verres



À partir de
1850,00^{HT}
793484

Panier 400x400 mm

MADE IN
EUROPE

TOP
QUALITÉ

230 V
50 Hz

VEETSAN

Lave-verres type S Electronique double paroi

30 Casiers/h - 4 cycles 90-120-180 et 540°
eau froide - Puis installée : 3,3 kW. Surchauf-
feur 3 kW et cuve 0,8 kW
Doseur de rinçage intégré. Démarrage doux
lavage - LxPxH : 460x565x715 mm

793484	Avec adoucisseur et doseur de détergent	1850,00	1
--------	--	---------	---

793480	Avec adoucisseur, doseur de détergent et pompe de vidange	1990,00	1
--------	---	---------	---

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur
et supérieur en composite. Porte double paroi
isolée et contrebalancée. Filtre de cuve.

À partir de
1380,00^{HT}
E24164



Hauteur de passage 315 mm
Dotation : - 1 casier à verres
- 1 insert pour soucoupe

230 V
50 Hz

MADE IN
EUROPE

Panier 400x400 mm

VEETSAN

Lave-verres Série S Electronique simple paroi

40 Casiers/h - 4 cycles 90-120-180 et 540°
Puis installée : 2,7 kW. Alternance surchauffeur
2,7 kW et cuve 2, kW - Doseur de rinçage intégré.
LxPxH : 455x550x700 mm

E24164	Sans pompe de vidange	1380,00	1
--------	-----------------------	---------	---

E24165	Avec pompe de vidange et doseur de détergent	1620,00	1
--------	---	---------	---

Bras de lavage inférieur et bras de rinçage inférieur et
supérieur en composite. Porte double paroi isolée et
contrebalancée.

À partir de
1665,00^{HT}
130801



Hauteur de passage 240 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour verres
- 1 casier pour soucoupes

230 V
50 Hz

MADE IN
EUROPE

Panier 400x400 mm

lamber

Lave-verres DSP2

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Pompe 0,2 kW -
Surchauffeur 2,6 kW - Puissance totale 2,6 kW
Doseurs produits lessiviel et rinçage intégrés
460x505x680 mm

130801	Sans adoucisseur, sans pompe de vidange	1665,00	1
--------	--	---------	---

B83131	Avec pompe de vidange	1760,00	1
--------	-----------------------	---------	---

Consommation d'eau par cycle : 2 L. Bras de lavage et rinçage en acier
inox. Commande mécanique.

Lave-vaisselle

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

2085,00^{HT}
130806

Lave-vaisselle SL4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120°
Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW
Électropompe lavage 0,6 kW
Puissance totale 5,1 kW - Doseur produit rinçage intégré - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur 2085,00 1
Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Bras de lavage inox. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

• Paniers 500x500 mm

Hauteur de passage 370 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

Hauteur de passage 310 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de
2479,00^{HT}
130803

Lave-vaisselle DSP4

30 paniers/h - Cycle de lavage 120° - Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW - Électropompe lavage 0,6 kW - Puissance totale 5,1 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x635x820 mm
130803 Sans adoucisseur 2479,00 1
130810 Sans adoucisseur, avec pompe de vidange 2700,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Commande mécanique.

Hauteur de passage 400 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes

À partir de
2265,00^{HT}
E24167

Lave-vaisselle One Touch Electronique

7 programmes spécifiques en fonction des objets. 65-40-36-24-15 casiers/h. Connectivité Wifi et Bluetooth via Application smartphone. Doseur de rinçage. Bouton de commande unique à code couleur. 572x623x840 mm
E24167 Avec doseur de rinçage 3/400V 2265,00 1

E24166 Avec doseur de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 3/400V Puis 5 kW 2575,00 1
E24208 Avec doseurs de détergent, pompe de vidange, filtre de cuve 1/230V Puis 3,3 kW 2370,00 1

Les 3/400V sont commutables en 1/230V avec la même puissance de 5 kW. Consommation d'eau 2,1 à 2,4 litres/cycle. Bras de lavage en composite démontage/remontage rapide. Code couleur sur composants à nettoyer. Porte double paroi isolée.



À partir de
2730,00^{HT}
130826

Option double casiers

131300 145,00 1

Socle pour 050F, 050F ADD, DSP4, F92, F94 130712 600x650x450 mm 330,00 1

Lave-vaisselle 050F

30 paniers/h (modèle 050F), 60 paniers/h (modèle 050Fadd) - 3 cycles de lavage (1'-2'-3/2'-3'-4' minutes) - Cuve 2 kW - Surchauffeur 3 kW - Électropompe lavage 0,65 kW - Puissance totale 3,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x650x820 mm

130826 Modèle 050F - Sans adoucisseur 2730,00 1
130812 Modèle 050F - Sans adoucisseur avec pompe de vidange 2999,00 1
130834 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur 2889,00 1
130814 Modèle 050Fadd - Avec adoucisseur et pompe de vidange 3285,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Température de rinçage constante grâce au thermo-contrôle. Filtre et cuve intégraux en plastique. Commande électronique.

Laveuse à capot

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

Lave-vaisselle LS5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur, avec doseur produit rinçage - 5 kW - 600x755x1460/1880 mm
130807 2870,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Commande mécanique. Thermocontrol rinçage constant à 90 °C. Alimentation en eau chaude nécessaire.

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de
3550,00^{HT}
130804

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 casiers

2870,00^{HT}
130807

• Paniers 500x500 mm

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude

Lave-vaisselle DSP5

30 casiers/h - 1 cycle de lavage 120° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2,43 kW - Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x755x1460/1880 mm
130804 Sans adoucisseur 3550,00 1
130820 Sans adoucisseur avec pompe de vidange 3689,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,4 L. Carrosserie entièrement en inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Thermocontrol rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø24 cm

3475,00^{HT}
793488

• Paniers 500x500 mm

MADE IN EUROPE

400 V 50 Hz

230 V 50 Hz

COMMUTABLE

Kit 6 casiers OFFERT

Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 45/84/150° - Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) Cuve 3 kW - Totale 9,9 kW - (6,9 kW diminué) - doseur produit rinçage - 746x877x1549/2026 mm
793488 3475,00 1

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie en inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox. Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec auto-diagnostic. Pompe de rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.

- Surchauffeur atmosphérique air gap
- sur-presseur rinçage
- Fonction «Soft Start»
- Pompe de vidange

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 1 casier pour assiettes
plates ø24 cm

4110,00^{HT}
630427



• Paniers 500x500 mm

COMMANDE
ACCESSIBLE GRÂCE
À L'EMPLACEMENT
EN ANGLE



Laveuse à capot

72 casiers/h - 3 cycles de lavage 50/84/150°
- Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve
3 kW - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué)
- doseur produit lavage et rinçage -
746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur **4110,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,3 L. Carrosserie
inox AISI 304, bras de lavage et rinçage inox.
Double filtre d'aspiration de pompe de lavage.
Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande
électronique avec auto-diagnostic. Pompe de
rinçage et air gap, pour un rinçage constant à 85 °C.



- Démarrage automatique du cycle à la
fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

Lave-vaisselle L21 RGB

3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit lavage et rinçage -
620x765x1460/1840 mm

630264 Sans adoucisseur - Sans condenseur **4415,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et rinçage inox.
Tableau de commande électronique. Les différentes couleurs du bouton
cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve.
Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double
parois, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en
cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot,
dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol rinçage
constant à 90°C.

- Démarrage automatique du cycle
à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 1 godet pour couverts
- 2 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

À partir de
4975,00^{HT}
130610

• Paniers 500x500 mm
- 600x500 mm



Tables
et casiers
en option



Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

4415,00^{HT}
630264



• Paniers 500x500 mm

Tables
et casiers
en option



Lave-vaisselle 015/24L-dy

80 casiers/h - 3 cycles de lavage 60/120/180° - Surchauf-
feur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - doseur produit lavage et
rinçage - 670x765x1460/1880 mm

130610 Sans adoucisseur **4975,00 1**

130818 Sans adoucisseur avec pompe de vidange **5650,00 1**

130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **580,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire.
Carrosserie entièrement inox AISI 304. Bras de lavage et
rinçage inox. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier
inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox.
Affichage digital, panneau commandes à touches sensibles.
Programmation complète de tous les paramètres de lavage.
Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Auto-lavage cuve.
Thermostat économiseur. Thermo contrôle. Filtres en cuve
intégraux. Remplissage cuve automatique. Étagères et bacs
encastres en option : nous consulter. *sur commande*

Laveuse avec condenseur

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

6240,00^{HT}
131302

- Démarrage automatique du
cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

• Paniers 500x500 mm

Tables
et casiers
en option



Lave-vaisselle L21 RGB avec condenseur

3 cycles de lavage 120/180/240°
Surchauffeur 9 kW - Cuve 2 kW
Puissance totale 9,65 kW - doseur de produit
lavage et rinçage - 620x765x1460/1840 mm

131302 **6240,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Bras de lavage et
rinçage inox. Tableau de commande électronique. Les
différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle
phase de fonctionnement il se trouve. Thermomètres
digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double parois,
emboutie avec fond incliné auto nettoyant. 2 filtres en
cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du
capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Thermocontrol
rinçage constant à 90°C.

Hauteur de passage 440 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 1 casier pour assiettes

6870,00^{HT}
630428

- Tableau de commande
électronique avec
auto diagnostic
- Fonction «soft start»
démarrage doux du lavage
- Fonction «wash safe
control» pour un lavage
optimal

• Paniers 500x500 mm



72 casiers/h - 3 cycles de lavage - 50/84/150°
Cuve 3 kW - Surchauffeur 9 kW - Puissance totale
12,9 kW - Doseur de rinçage et de détergent
667x755x2273 mm (condenseur livré démonté)

630428 **6870,00 1**

Construction inox AISI 304 : capot simple paroi, habillages
façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage,
cuve, piètement. Double filtre d'aspiration pompe de
lavage. Cycle auto nettoyage. Pompe de rinçage, air
gap permettant un débit constant du rinçage à une
température constante de 85°C.



7425,00^{HT}
130828

Hauteur de passage 415 mm
Dotation : - 2 godets pour couverts
- 3 casiers pour assiettes
- 1 panier générique

- Double paroi avec calorifugeage
- Doseurs produits lessiviel et
rinçage intégrés
- Condenseur à buée permettant
des économies d'énergies

• Paniers 500x500 mm
600x500 mm

Tables
et casiers
en option



AFFICHAGE GRAPHIQUE
INTERACTIF AVEC
PROGRAMMATION COMPLÈTE
DE TOUTS LES PARAMÈTRES !



Lave-vaisselle électronique L305-dy

60 casiers/h - 3 cycles de lavage : 60/120/180° +
cycle de assainissement renforcé - Surchauffeur 9
kW - Cuve 3 kW - 10,1 kW - doseur produit lavage
et rinçage - 670x765x1700 mm

130828 **7425,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 2,8 L. Linéaire/angulaire.
Branchement eau froide. Condenseur de buées avec
récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyant.
Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures.



produits d'entretien



- 1 Liquide lavage machine**
006163 Pour eau dure - Bidon de 5 L **17,85 4**
006157 Pour eau douce - Bidon de 5 L **13,80 4**
 Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.
- 2 Liquide rinçage machine**
006155 Pour eau dure - Bidon de 5 L **18,70 4**
006162 Pour eau douce - Bidon de 5 L **17,80 4**
 Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.
- 3 Liquide rinçage machine Pour eau dure**
006106 Bidon 5 L **6,20 3**
 Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau dure. Sallosphère moon
- 4 Pour eau douce et moyennement dure**
006000 Cartouche 355 g **20,60 6**

Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles.

Liquide lavage machine

- 5 006123** Eau dure 10 L **49,00 1**
6 006161 Eau douce 20 L **54,10 1**

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

Liquide lave-batterie

- 006174** Bidon 24 kg **71,80 1**

Produit liquide alcalin. Formulation spécifique à base d'agents de surface et de complexant qui permet une utilisation en circuits et sur support métaux légers.

Liquide rinçage machine

- 006172** Eau dure 20 L **72,00 1**
006170 Eau douce 20 L **58,10 1**

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle. Convient pour les machines à moyen et gros débit ou pour des vaisselles difficiles à salissures importantes.

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 compartiment plateau
 - 1 panier générique

7850,00^{HT}
630024



Lave batterie P700-dy-P
 30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Cuve 6 kW - Surchauffeur 8 kW - Puissance totale 10,2 kW - doseur produit lavage et rinçage avec pompe de vidange - 805 x 845 x 1985 mm

630024 7850,00 1
 Consommation d'eau par cycle : 4 L. Carrosserie entièrement acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Électropompe lavage en acier inox. Filtrage en cuve intégraux.

machine à avancement

NEW

14150,00^{HT}
E10258



PLUS BESOIN D'UNE DOUBLE CAPOT

Laveuse ZSR10
 100 casiers/h - Surchauffeur 2 kW
 Cuve 2 kW - 25,2 kW
 1260x1060x1970/2095 mm

E10258 14150,00 1
à partir de 11,65€ par jour sur 48 mois* grenke

Pieds 200 mm réglables. Protection IP 25. Auto-démarrage/arrêt grâce aux capteurs de casiers traversant. Panneau de commande tactile intuitif. Soupape de pression stabilisée qui garantit une consommation d'eau de rinçage de 1,5 L/casier. Carrosserie inox AISI 304. Bras de lavage et rinçage inox. Sens de fonctionnement droite à gauche (peut être inversée sur place). Unité modulable pour faciliter l'ajout d'un module de séchoir sur site.

Accessoires

- D23814** Kit condenseur **1495,00 1**
D23771 Tunnel de séchage linéaire **4205,00 1**
D23847 Sas anti-éclaboussure **465,00 1**
793491 Kit d'arrêt d'urgence pour avancement automatique **225,00 1**



spécial boulangerie

Option double casiers

À partir de
3395,00^{HT}
130845



Hauteur de passage 410 mm
 Dotation : - 2 godets pour couverts
 - 1 casier pour 22 assiettes
 - 1 panier générique
 - 1 compartiment inox pour 3 plateaux

Lave-vaisselle multifonction F-DY XL

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,65 kW - doseur produit lavage et rinçage - 600x715x860 mm

- 130845** Sans pompe de vidange **3395,00 1**
130846 Avec pompe de vidange **3585,00 1**
131300 Option double casiers **145,00**

Consommation d'eau par cycle : 2,6 L. Carrosserie entièrement inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Commandes électronique à touches sensibles. Filtrage en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique.

Hauteur de passage 440 mm
 Dotation : - 1 casier générique 600x500 mm
 - 1 casier pour plateaux 600x500 mm
 - 1 casier générique ouvert sur deux côtés
 - 1 compartiment plateaux 600x400 mm



Lave ustensiles multifonction P440

60 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW - Puissance totale 6,9 kW - doseur de produit lavage et rinçage - 600x705x1425 mm

- 632175** Avec pompe de vidange **4625,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3,2 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Tableau de commande électronique. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Pompe de vidange de série.

Compatible format
 600x400 mm
 Cuve battue jusqu'à 40 L

Hauteur de passage 840 mm
 Dotation : - 1 panier inox

6990,00^{HT}
130822

IDÉAL POUR LE LAVAGE DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE



Lave ustensiles multifonction P440

30 casiers/h - 3 cycles de lavage 120/180/240° + infini - Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW - doseur produit rinçage - 685x755x1985 mm

- 130822 6990,00 1**

Consommation d'eau par cycle : 3 L. Carrosserie tout inox AISI 304. Commandes électronique à touches sensibles. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Bras de lavage et rinçage inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Filtrage en cuve automatique.

LA BLANCHISSERIE

laveuse & séchoir

2150,00^{HT}
E23246

laveuse


2590,00^{HT}
E24150

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Lave linge WS 661

Capacité 7 kg - Essorage variable jusqu'à 1400 tr/min - 2,3 kW - 230 V mono 50 Hz - 600x670x850 mm - Alimentation eau froide
E24150 Avec pompe de vidange **2590,00 1**

Lave linge WS 971

Capacité 8 kg - Essorage variable jusqu'à 1600 tr/min - 4,4 kW - 400 V tri 50 Hz - 630x720x900 mm - Alimentation eau froide et eau chaude
E20653 **4070,00 1**

Tambour inox avec éclairage LED. 6 programmes standards et programmes spéciaux. Grand hublot ø 340 mm avec ouverture à 180°. Vidange par pompe. Bac à lessive 3 compartiments.


2669,00^{HT}
975515

- Facteur G530
- Tambour inox
- Programmes spéciaux MOP (serpillères, microfibras, ...)
- Bac à lessive en façade 3 compartiments (prélavage/lavage/adoucissant)

ASKO
PROFESSIONNEL

Lave linge professionnel

Avec pompe de vidange - Capacité 9 kg
Essorage jusqu'à 1400 tr/min - 400 V (tri+N) 50 Hz - 4,4 kW - 595x706x850 mm
975515 **2669,00 1**

Alimentation eau froide et eau chaude. Hublot ø 310 mm. Hublot avec ouverture 180°, sans caoutchouc pour plus d'hygiène. Tambour en acier inoxydable. Construction durable grâce à son système de suspension à quatre amortisseurs. Carrosserie finition Titanium.

séchoir

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

Sèche-linge DS661

Capacité 7 kg - 230 V mono 50 Hz
2,1 kW - 600x640x850 mm
E23246 Condenseur **2150,00 1**

Sèche-linge DS971EV

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
5,9 kW - 630x840x900 mm
E24149 Evacuation **2818,00 1**

Sèche-linge DS971CO

Capacité 8 kg - 400 V tri 50 Hz
630x840x900 mm
E23210 Condenseur **3559,00 1**

Sèche-linge à ventilation axiale. Grand hublot ø360 mm à ouverture 180°. Tambour inox avec éclairage LED. Programmes spéciaux et fonctions supplémentaires. Filtre à peluches grande dimension.



lessive et assouplissant



- 1** **Lessive liquide**
006401 Bidon 5 L **8,00 3**
- 2** **Econet Easy'matic lessive atomisée**
006703 Sac 20 kg (232 lavages) **37,40 1**
- 3** **NK Pure'Kleen - Lessive désinfectante - bactéricide levuricide***
006702 Sac 13,5 kg **53,10 1**
- 4** **Assouplissant**
006504 Bidon 5 L **6,20 3**


4050,00^{HT}
E24148

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Lave-linge SP10

Capacité 10 kg (96,8L) - Essorage jusqu'à 1200 tr/min - 4,8 kW - 400 V tri - 683x704x1027 mm
E24148 Avec pompe de vidange **4050,00 1**

Tambours internes et externes en inox. Essorage facteur G440. Suspension anti-balourd. Bac à produits 4 compartiments. 6 Programmes de lavage.


1965,00^{HT}
E16299

- Innovation révolutionnaire qui gère et redistribue toutes les charges déséquilibrées pour offrir des cycles ininterrompus, éliminer virtuellement les vibrations et fonctionner silencieusement

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir SD10

Capacité 10 kg - Tambour 96,8 L
5,2 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm
E16299 **1965,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 4 programmes de séchage.

2575,00^{HT}
E16298

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Séchoir à condenseur C-DRYER

Capacité 11 kg - Tambour 198 L
3,9 kW - 230 V mono - 683x711x1027 mm
E16298 **2575,00 1**

Tambour acier galvanisé. Filtre surdimensionné amovible. Ouverture porte 180°, réversible. 6 programmes automatiques et 2 séchages courts (60 min) et 95 (min).



myPRO & myPRO^{XL}

Conçu pour les entreprises intelligentes qui ont besoin de capacité et d'un meilleur rendement pour un prix raisonnable !



- Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
- Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm



1870,00^{HT}
996007

Laveuse essoreuse MyPro®
Tambour 8 kg (67 L)
Essorage : 1 400 tr/min
- monophasé, 1,95 kW (chauffe)
850x597x624 mm
996007 1870,00 1

Connexion eau froide + eau chaude. Façade inox, lumière intérieure. Kit de superposition, socle en option. Vidange par pompe. Répond à la directive machine. Version existante pour raccordement sur un monnayeur. Existe en vidange par gravité.



1740,00^{HT}
E24152

Séchoir à pompe à chaleur MyPro®
Tambour 8 kg (120 kg) - 230 V
mono 50 Hz - 596x625x850 mm
E24152 1740,00 1

Séchoir à pompe à chaleur avec façade inox. Kit de superposition et socle en option. 16 programmes, pieds ajustables.



- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Lavage rapide et efficace
- Force de 300 G
- Programme désinfection avec sélection de températures et heures + 7 programmes

Lave-linge
Capacité 12 kg (100 L) - 2 kW
220-240 V mono
686x1098x765 mm
988280 3299,00 1

Roulement de qualité supérieur avec joints de protection. Suspension par 8 amortisseurs et contre-poids en acier. Grande capacité. Programme lavage à froid. Programme personnalisables. Pieds ajustables.

3299,00^{HT}
988280



- Grande durabilité : + de 15 000 cycles !
- Séchage rapide et efficace
- Faible consommation A+

Sèche-linge
Capacité 12 kg (218 L) - 4,83 kW
nombre de programmes : 4
220/240 V mono
686x1098x882 mm
988281 2190,00 1

Tambour soutenu par 5 roulements à billes pour une durée de vie allongée. Écran LED robuste et facile à nettoyer. Grande capacité, large ouverture pour un changement et un déchargement faciles. Pieds ajustables.

2190,00^{HT}
988281

Kit de superposition MyPro®
988282 192,00 1



Kit de superposition MyPro®
631055 209,00 1

Socle
630197 469,00 1

gamme industrielle



DESIGN ERGONOMIQUE LARGE OUVERTURE BASSE CONSOMMATION



À partir de
10330,00^{HT}
975785

- Cuve suspendue, super-essorage
- Dessus en acier inox
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inox
- Programmeur Xcontrol : utilisation intuitive
- Bac à produits breveté
- Large vanne de vidange (ø 76 mm)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 135 - 15 kg (tambour de 135 L) - 13,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - Essorage 1075 tr/min - 795x842x1225 mm
975785 10330,00 1

Laveuse essoreuse suspendue haute performance
FX 180 - 20 kg (tambour de 180 L) - 14,5 kW (chauffe)
Lavage 42 tr/min - Essorage 980 tr/min - 970x872x1410 mm
975786 11689,00 1

Machines à laver industrielles développées pour une utilisation intensive. Permet également la programmation de protocole de lavage spécifiques. Idéal pour les collectivités, buanderies intégrées, blanchisseries, pressing, professionnels de l'entretien des textiles... Alimentation 400 V tri.



À partir de
4850,00^{HT}
975787

primus
GET AHEAD IN LAUNDRY

- Séchoir rotatif**
- Tambour en acier inox en standard
 - Microprocesseur facile d'utilisation
 - Combinaison d'un flux d'air axial et radial
 - Concept RADAX® : transfert maximal de chaleur, faible consommation d'énergie, temps de séchage réduit
 - Grande ouverture de porte pour chargement et un déchargement aisé
 - Filtre auto-nettoyant

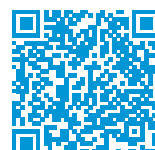
T 11
11 kg (tambour de 250 L) - 16,5 kW (chauffe)
Lavage 49 tr/min - 795x1070x1680 mm
975787 4850,00 1

T 16
16 kg (tambour de 345 L) - 25 kW (chauffe)
795x1280x1680 mm
975788 5545,00 1

accessoires de buanderie



Retrouvez nos
accessoires
de buanderie



LE MOBILIER

intérieur & extérieur



65,00^{HT}
E17873

Fauteuil Portofino

E17873	Blanc	65,00	1
E17874	Taupe	65,00	1
E17875	Anthracite	65,00	1
E17876	Noir	65,00	1

Coussin Portofino

E17879	Coussin dossier	24,00	1
E17880	Coussin assise	24,00	1
Coussin anthracite			



Chaise Rio

46x55x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg

E16906	Jaune	89,00	1
E16907	Verte	89,00	1

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

À partir de 69,00^{HT}
E17082

Chaise Bali

45x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 3,6 kg

E17081	bleu	89,00	1
E17082	Gris chiné	69,00	1

Structure en aluminium effet bambou et tressage textilène.



À partir de 45,00^{HT}
010071



62,00^{HT}
E17869

Chaise Helen

010071	Noir	45,00	1
010072	Taupe	45,00	1
010073	Vert olive	45,00	1
E17878	Marsala	45,00	1

Fauteuil Paris

010068	Noir	49,00	1
010069	Taupe	49,00	1
010070	Vert olive	49,00	1
E17877	Marsala	49,00	1

Tabouret Helen75

E17869	Noir	62,00	1
E17870	Taupe	62,00	1
E17871	Vert olive	62,00	1
E17872	Marsala	62,00	1

99,00^{HT}
E16904



Chaise Jakarta

45x59x88,5 cm - 4 kg

E16904	99,00	1
--------	-------	---

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène.

89,00^{HT}
E16908



Chaise Mexico

46x61x89 cm - hauteur assise 46,5 cm - 4,2 kg

E16908	89,00	1
--------	-------	---

Structure en aluminium effet bambou et tressage polyéthylène beige et noir.

59,00^{HT}
009030



Fauteuil Walis

55x59x74 cm - hauteur assise 44,5 cm - 4 kg

009030	Moka	59,00	1
--------	------	-------	---

Empilable. Design intemporel, ces poids plumes sont à la fois confortables et très résistants. Un grand classique à ne pas manquer. Structure aluminium anodisé, assise et dossier tressage wiker rond polyéthylène haute densité 1,5 mm.



À partir de 65,00^{HT}
009028

Chaise Rotin

43x57x88 cm - hauteur assise 44 - 3,3 kg

009028	Beige noir	65,00	1
--------	------------	-------	---

Fauteuil ROTIN

57x57x83 cm - hauteur assise 44 cm - 3,7 kg

009027	Beige noir	69,00	1
--------	------------	-------	---

Empilable. Structure aluminium peint imitation rotin moka, assise et dos textylène Starbucks. Résistant aux intempéries. Traité anti-UV. Piètement avec embout plastique noir.

À partir de 42,00^{HT}
009523



Chaise Florida

45x52x87 cm - hauteur assise 45 cm - 4 kg

009523	Anthracite	42,00	1
--------	------------	-------	---

Fauteuil IBIZA

58x59x87 cm - hauteur assise 46 cm - 4,75 kg

009524	Anthracite	45,00	1
--------	------------	-------	---

Chaise et fauteuil empilable en résine tressée avec fibre de verre. Résiste aux intempéries. Traité anti-UV.

plateau

DERNIÈRES PIÈCES À SAISIR



Épaisseur du chant 34 mm



Épaisseur du chant 12 mm



Industriel



Marbre blanc



Atacama cherry



Zinc



Washington pine



Dark slate

Plateaux stratifiés

	CLASSIC LINE						COMPACT LINE	
	60x60 cm	70x70 cm	110x70 cm	70x70 cm				
Industriel	008987	65,00	008989	75,00	008991	139,00	-	-
Marbre blanc	008988	65,00	008990	75,00	008992	139,00	-	-
Atacama cherry	008910	65,00	-	-	008930	139,00	-	-
Zinc	008912	65,00	008922	75,00	-	-	-	-
Washington pine	008915	65,00	-	-	008935	139,00	-	-
Dark slate	-	-	-	-	-	-	008818	115,00

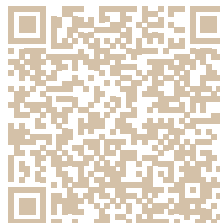


Plateaux cerclé

E23766	Aurum	119,00	2
--------	-------	--------	---

Plateau cerclé laiton, ø 60 cm. Épaisseur du plateau : 16,5 mm intérieur et 30 mm sur le chant.

topalit

Également disponible en gris : **NOUS CONSULTER**ENCORE PLUS DE MOBILIER EN STOCK ?
RENDEZ-VOUS DANS LE STYL'EXPRESS

Pied de table Athena 3 branches
Hauteur 72 cm - 5 kg
1 009125 Époxy noir **55,00** 1
Plateau max ø 60 ou 60x60 cm.

Pied de table Athena 4 branches
Hauteur 72 cm - 6 kg
009126 Époxy noir **58,00** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de mange-debout
Athena Hauteur 110 cm - 10 kg
2 009107 Époxy noir **59,00** 1
Plateau max 70x70 cm.

Pied de table double Athena
Hauteur 72 cm - largeur 89 cm - 9 kg
3 009127 Époxy noir **74,00** 1
max 120x80 cm.



Pied de table Retro 3 branches
48x72 cm - 11,2 kg
1 009060 Époxy noir **59,00** 1
Base 3 branches.
Plateau max ø60 ou 60x60 cm.

Pied de table Retro 4 branches
54x72 cm - 12,5 kg
009061 Époxy noir **63,00** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.

Pied de mange-debout Retro 3 branches
48x110 cm - 13,5 kg
2 009062 Époxy noir **69,00** 1
Base 4 branches.
Plateau max ø70 ou 70x70 cm.
Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Croisillons de support de plateau.
Pieds réglables. Intérieur ou extérieur.



1 Pied de table X-One
Hauteur 71 cm - 7,5 kg
009770 Noir **89,00** 1
009771 Gris **89,00** 1
Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

2 Pied de table double X-One
Hauteur 71 cm - 14 kg
009766 Noir **179,00** 1
009765 Gris **179,00** 1
Plateau max 120x80 cm.

3 Pied de mange-debout X-One
Hauteur 108 cm - 8,7 kg
009768 Noir **119,00** 1
009767 Gris **119,00** 1
Plateau max ø 70 ou 70x70 cm.

mobiliers de réception



Table ronde Congrès
Blanc / structure noir
E36947 8 pl. - ø152x74 cm - 18,6 kg **105,00** 1
009138 10 pl. - ø180x74 cm - 26 kg **159,00** 1
8 pl. : charge max : 315 kg.
10 pl. : charge max : 350 kg.
Table rectangulaire Congrès
Blanc / structure noir
009140 6 pl. - 152x74 cm - 12 kg **59,00** 1
E36944 8 pl. - 183x76 cm - 14 kg **69,00** 1
6 pl. : charge max : 270 kg.
8 pl. : charge max : 315 kg.



22,00^{HT}
E36948

Chaise CONGRÈS
43x44x90 cm - 4,87 kg
E36948 **22,00** 4

Chaise haute CONGRÈS
47x61x133 cm - 5,25 kg
009098 **25,00** 4
Assise et dossier blanc, structure noire

25,00^{HT}
009098



35,00^{HT}
E36949

Mange-debout Congrès
ø80x110 cm - 7 kg
E36949 Blanc / structure noire **35,00** 1

Housse pour mange-debout
E37495 Blanc **9,90** 1
E37496 Noir **9,90** 1



Chariot pour tables pliantes rectangulaires

009298 **590,00** 1
Permet de stocker et de ranger 20 tables longueur 150 cm ou 180 cm.

Chariot pour tables pliantes rondes

009299 **490,00** 1
Permet de stocker et de ranger 15 tables ø 120 cm et ø 150 cm ou 13 tables ø 180 cm.

LES BONS PLANS & EPI

4,70^{HT}
006352

40 DOSES

- Détergent
- Désinfectant
- Désodorisant

JUSQU'À
ÉPUISEMENT

Nettoyant 3D concentré*
Flacon doseur 1L
006352 4,70 6

Parfum pamplemousse. EN 1040. Vendu au carton.

JUSQU'À
ÉPUISEMENT5,00^{HT}
006939

Spray suroodorant linge

006939 Thé vert 5,00 6

006938 Lin 5,00 6

Pulvérisateur 500 mL. Puissant désodorisant suroodorant d'ambiance qui laisse un parfum agréable pendant plusieurs heures. Vendu au carton.



**SÉLECTION COMPLÈTE
DANS NOTRE CATALOGUE
HYGIÈNE
DEMANDEZ-LE !**

À partir de
8,00^{HT}
914707JUSQU'À
ÉPUISEMENT10,90^{HT}
140745JUSQU'À
ÉPUISEMENT

Distributeur zig-zag valor ABS
140745 Blanc 10,90 1

Capot ABS. Fermeture à clé. Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.

12,90^{HT}
140744JUSQU'À
ÉPUISEMENT

Dévidoir maxi dévidage central
140744 Blanc 12,90 1

Distributeur de bobine d'essuie-mains à dévidage central. ABS blanc. Fermeture à clé.

Poubelle

	Inox		Acier blanc
3 L	914707 8,00	914724	7,90 1
5 L	E35129 9,00	914725	8,50 1
12 L	914701 22,50	914720	14,00 1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

EPI

2,85^{HT}
340570

Gant vinyle non poudré blanc

340570	Taille S	2,85	1/10
340571	Taille M	2,85	1/10
340572	Taille L	2,85	1/10
340573	Taille XL	2,85	1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

5,90^{HT}
342224

Calot réglable en papier fond ajouré

342224 Extra blanc 5,90 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Longueur 27 cm.

Charlotte clip

340579 Blanc 2,50 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Charlotte blanche en polypropylène non tissé.

2,50^{HT}
340579

Tablier de protection jetable

340578 3,50 100/1000

Prix au sachet, vendu par sachet ou carton.

Tablier en PEBD blanc épaisseur 20µ. Finition gaufrée. Trou pour le passage de la tête. 2 languettes pour l'attache derrière le dos.

3,50^{HT}
3405784,10^{HT}
340577

Gant nitrile non poudré bleu

340574	Taille S	4,10	1/10
340575	Taille M	4,10	1/10
340576	Taille L	4,10	1/10
340577	Taille XL	4,10	1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.



Gant nitrile non poudré noir

342227	Taille S	4,50	1/10
630245	Taille M	4,50	1/10
630244	Taille L	4,50	1/10
342228	Taille XL	4,50	1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

5,30^{HT}
345558

Gant latex non poudré blanc

345558	Taille S	5,30	1/10
345559	Taille M	5,30	1/10
345560	Taille L	5,30	1/10
345561	Taille XL	5,30	1/10

Carton de 10 boîtes de 100 gants.

armoire à pharmacie

19,50^{HT}
909975

Thermomètre infrarouge

Sans contact - Frontal et auriculaire

909975 19,50 1

Permet de prendre la mesure de 1 à 3 cm. Avec pochette de rangement en tissu. Livré sans pile.

24,90^{HT}
E35198

NEW

Armoire à pharmacie 1 porte

E35198 Acier blanc - 450x350x150 mm 24,90 1

140732 Kit de secours 3/5 personnes 46,00 1

Acier poudré epoxy blanc (corps, porte et étagères). 2 étagères fixes et verrouillage par serrure à clé.



LE LINGE

lessive & assouplissant

lessive liquide



8,00^{HT}
006401

Lessive liquide

006401 Bidon 5 L 8,00 1/3

Lessive pour tous types de textiles. Contient des enzymes et azurants optiques pour une blancheur éclatante.

Lessive haute performance
Efficace en eau douce ou dure
Agit sur le linge sale à très sale
Azurants optiques
pour une blancheur éclatante



8,80^{HT}
006503

Lessive liquide

006503 Bidon 5 L 8,80 1/3

Lessive pour tous types de textiles.

lessive tablette

Pouvoir détachant renforcé
Activateur de blanc



37,00^{HT}
006706

NK Linge'Tabs lessive tablette bactéricide levuricide

006706 Seau 3,125 kg 37,00 1

Lessive désinfectante en tablette destinée au lavage et à la désinfection des textiles en environnement médical. Tous types de linge et de fibres (coton, polyester-coton) et à toutes températures (de 30°C à 95°C). Pouvoir détachant renforcé, activateur de blanchiment et azurants optiques.

Efficace sur les tâches
de sang, oeuf,
protéine, urine...



32,05^{HT}
006700

CS Artic'Expert lessive désinfectante bactéricide fongicide sans pré-lavage

006700 Boîte 7 kg 32,05 1

Lessive poudre linge désinfectante atomisée professionnelle concentrée sans phosphate. Formule concentrée en activateurs de lavage et de blanchiment pour un détachement et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres et à toutes températures.



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

7,10^{HT}
004839

Détachant Génie

004839 Pulv. 500 ml 7,10 1/12

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



20,40^{HT}
E11335

- Préserve les couleurs et le blanc
- Laisse le linge propre et agréablement parfumé



Skip lessive capsule

E11335 Linge couleur 20,40 1

46 pastilles.

Efficace sur tâches colorées
(thé, sang, café)

15,40^{HT}
961252



Skip lessive tablettes

961252 Linge couleur 15,40 1

64 lavages. Tous textiles, toutes températures. Blanchiment actif dès les basses températures.



À partir de
37,40^{HT}
006703

Econet Easy'Matic lessive atomisée

006703 Sac 20 kg 37,40 1

Lessive poudre atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30°C. Contient des agents anticalcaire pour éviter un grisaillement du linge.



53,10^{HT}
006702

Efficace
sur les tâches
de sang, oeuf,
protéine, urine...

NK Pure'Kleen lessive désinfectante bactéricide levuricide

006702 Sac 13,5 kg 53,10 1

Lessive linge poudre atomisée désinfectante (bactéricide et levuricide) sans phosphate. Formule renforcée en activateur de lavage et de blanchiment pour un détachement et une blancheur impeccable, même à basse température (30 °C). Tous types de textiles et de fibres. Efficacité désinfectante prouvée dès 40 °C et en 30 mn.

SPÉCIAL HÔTELLERIE



37,40^{HT}
006717

CS Caraïbes lessive spéciale vêtement de travail

006717 Sac 15 kg 37,40 1

Lessive poudre linge atomisée économique sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant.



54,30^{HT}
006701

CS Grands Chefs lessive spéciale restauration

006701 Sac 15 kg 54,30 1

Lessive poudre linge atomisée et bio-activée sans phosphate. Activateur de lavage et de blanchiment actif dès 30 °C pour un linge propre et éclatant dès les basses températures.



82,65^{HT}
006708

Efficace dès 30°C
Activateur de blanc



NK Pure'care lessive atomisée

006708 Sac 15 kg 82,65 1

Poudre linge extra-concentrée écologique sans phosphate. Pouvoir détachant renforcé et azurants optiques pour un résultat parfait et une blancheur durable. Utilisable pour tous types de textiles et de fibres.

assouplissant



5,20^{HT}
006400

Assouplissant textile

006400 Bidon 5 L 5,20 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.

Assouplissant haute performance
Plus efficace qu'un assouplissant
classique, une demi dose suffit !
La durée de vie du linge est prolongée
et les vêtements sont moins rêches



6,20^{HT}
006504



Assouplissant STAR LINGE

006504 Bidon 5 L 6,20 1/3

Assouplissant pour tous types de textiles.

L'HYGIÈNE GÉNÉRALE

éponge



0,90^{HT}
007132

Éponge végétale - non bordée

Sachet/Carton
007132 n°4 - 12x8x3 cm 0,90 10/100
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 100.

007133 n°6 - 13,5x9,5x3,5 cm 1,40 10/80
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 80.

007134 n°8 - 15x11x4 cm 2,05 10/40
Prix unitaire, vendu par sachet de 10, carton de 40.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



21,50^{HT}
007139

Éponge gros travaux

Sachet
007139 14,2x9,2x6 cm 21,50 9

Prix du sachet, vendu par sachet de 9, carton de 54.
Cellulose. Idéale pour nettoyer les plans de travail, évier, lavabos, baignoires, douches etc...



0,90^{HT}
007136

Éponge tampon blanc

19x3x2,2 cm Sachet/Carton

007136 Rose 0,90 10/120

007135 Bleue 0,90 10/120

Prix unitaire. Vendu au paquet de 10.

Éponge cellulose, fibres nappe abrasive polyester. Pour le lavage des surfaces délicates.



4,50^{HT}
007146

Rouleau abrasif - longueur 3 m

007146 Blanc - 10 cm 4,50 1

007144 Vert - 14 cm 4,50 1

007145 Noir - 14 cm 4,50 1

Prix unitaire, vendu à l'unité.



5,80^{HT}
914797

Éponge tampon vert

Sachet/Carton
914797 PM - 11x7x2,2 cm 5,80 10/150

Prix au sachet de 10.

914798 GM - 12x9x2,2 cm 7,00 10/180

Prix au sachet de 10.

Tampon sur éponge végétale.



1,30^{HT}
007244

Éponge inox

007244 11x9x1,8 cm 1,30 2

Prix unitaire. Vendu par 2

Double face, fils inox et polyester avec cœur éponge absorbante.



7,30^{HT}
342180



2,10^{HT}
906056

Éponge Scotch-Brite™

906056 131x88 mm 2,10 10

Prix à l'unité, vendu par sachet de 10.

Excellentes performances de récurage, détache les résidus alimentaires brûlés. Grande capacité d'absorption. Souple.



4,00^{HT}
004868

Éponge boule inox

Lot de 10

004868 40gr 4,00 1

914310 60gr 5,95 1

Prix du paquet de 10.

Grande spirale inox AISI 410. Récurage fort. Solide et très efficace pour récurer rapidement de multiples surfaces. Gris acier.

Gant de plonge nitrile - vert

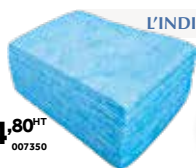
342180 Taille L 8 7,30 1/12

342183 Taille XL 9 7,30 1/12

342182 Taille XXL 10 7,30 1/12

Vendu au paquet de 12 paires.

lavette & microfibre



L'INDISPENSABLE

4,80^{HT}
007350

Lavette super 50x35 cm

007350 Bleu 4,80 1

007351 Rouge 4,80 1

007352 Jaune 4,80 1

007353 Vert 4,80 1

007354 Blanc 4,80 1

Prix du sachet de 25, vendu au sachet
80% viscose, 20% polyester. 72 g/m².
Capacité d'absorption 800%. Sachet de 25 formats.



0,98^{HT}
007147

Carré microfibre 40x40 cm

007147 Bleu 0,98 1

007149 Rose 0,98 1

007148 Jaune 0,98 1

007150 Vert 0,98 1

Prix à la lavette. Vendu au paquet de 5.
100% microfibre, 300 g/m².
Nettoyage et dégraissage par capillarité (très forte capacité d'absorption). Capture et rétention des poussières et salissures par attraction électrostatique.



2,80^{HT}
039430

Lavette Microfibre Ecoline - 32x36 CM

039430 Bleu 2,80 1

039432 Rouge 2,80 1

039433 Jaune 2,80 1

039431 Vert 2,80 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet
Tissu microfibre tissé 180 g/m² (non extensible dans les 2 directions). Lavette parfaitement adaptée aux usages les plus courants rencontrés dans le nettoyage. Préconisée pour le lavage et la désinfection. Utilisation à sec ou humide.



6,80^{HT}
007518

Lavette MicroTuff 36x36 cm

007518 Bleu 6,80 1

007507 Jaune 6,80 1

007504 Rouge 6,80 1

007506 Vert 6,80 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet
Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

NEW

3,20^{HT}
E37406



LAVETTES NANOFIBRES AVEC PICTOGRAMMES

Lavette HACCP imprimée

E37406 Bleue - Surface vitrée 3,20 10

E37409 Jaune - Cuisine 3,20 10

E37408 Verte - Bureau 3,20 10

E37407 Rose - Sanitaire 3,20 10

Prix de la lavette. Vendu en paquet de 10.



22,10^{HT}
007525

Carré microfibre 40x38 cm MicronQuick

007525 Bleu 22,10 1

007527 Jaune 22,10 1

007526 Rouge 22,10 1

007528 Vert 22,10 1

Prix du sachet de 5, vendu au sachet
Microfibre non tissée. 80% polyester, 20% polyamide, 190 g/m². Ne nécessite pas l'usage d'un détergent.

torchon

- Antibactérienne : capture les impuretés par capillarité dans sa structure et non dans ses filaments
- 100% recyclable
- Antistatique



4,30^{HT}
153092

Lavette inox personnalisable

153092 40x40 cm 4,30 10

Prix unitaire, vendu par sachet de 10

Nanofibre 130 g/m² gaufré. S'utilise sec ou humide et fait briller l'inox sans aucun produit nettoyant. Minimise l'emploi de lessive. Élimine toutes salissures sans laisser de traces, ni rayures. Efficacité longue durée. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie de 2 ans.



20,50^{HT}
007372

Torchon jetable vaisselle Kitchen Cloth

007372 38x42 cm 20,50 100/500

Torchon de cuisine à usage unique 70g/m². Sachet enchevêtré de 100 formats.

12,50^{HT}
153093



SPÉCIAL VERRES FINS & COUPES À CHAMPAGNE

- Très absorbant : 400%
- 100% recyclable
- Antistatique

Essuie-verres

153093 50x70 cm 12,50 10

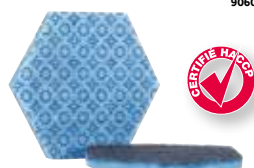
Prix unitaire, vendu par sachet de 10

Nanofibre 80 g/m² microperforé. S'utilise sec. Élimine les traces d'eau et sèche les verres et la vaisselle en un seul passage. Séchage rapide. Résistance aux multiples et fréquents lavages. Durée de vie 2 ans.

LA BROSSERIE

alimentaire

abrasif spécifique



1,15^{HT}
906098

Tampon Scotch-Brite™ 2 en 1
906098 Ø 139 mm 1,15 15

Prix unitaire, vendu par carton de 15.
Tampon de récurage deux en un
puissant tout en préservant les
surfaces délicates car il ne raye
pas ou très peu.



À partir de
2,50^{HT}
914313

Poignée tampon Hi-Pro
130x70 mm

914313 Pourpre 2,50 6
914316 Noire 2,60 6

Prix unitaire, vendu par sachet de 6.
Une mousse absorbante et
un côté abrasif au pouvoir
récurant ultra-puissant, même
sur la nourriture brûlée. Forme
ergonomique.

Kit brosse alimentaire
E24194 59,50 1

Kit complet pour les professionnels de l'alimentaire
et agroalimentaire. Le kit est composé de : 1
lave-pont, 1 balai droit 30 cm, 1 raclette mousse
blanche 45 cm, 1 raclette monolame, 1 porte-balai
3 fixations, 1 brosse à angles. Manche non inclut.

6,60^{HT}
007056

**PENSEZ À RAJOUTER
LE MANCHE**

Manche - ø25x140 cm
007056 Fibre de verre Blanc 6,60 1
007045 Aluminium 4,70 1

brosse & raclette



8,10^{HT}
007110

Brosse à main 21 cm

007110 Blanc 8,10 1
007109 Rouge 8,10 1
007107 Jaune 8,10 1
007106 Bleu 8,10 1

Brosse en PBT 0,5 mm.
21x6x5 cm. Vendu à la pièce.



9,20^{HT}
007112

Brosse à main 20 cm

007112 Blanc 9,20 1
007111 Bleu 9,20 1

Brosse en PBT 0,5 mm.
20x5,5x5 cm. Vendu à la
pièce.



8,90^{HT}
007113

Brosse étroite 37 cm manche long

007113 Blanc 8,90 1
Brosse en PBT 0,5 mm. 37,5x4x10 cm.
Pour la vaisselle. Vendu à la pièce.



6,40^{HT}
007090

Balayette droite - 29 cm

007090 Blanc 6,40 1
007086 Bleu 6,65 1

Balai en PBT 0,5 mm. 29x4x9 cm.
Pour pelle 007116. Vendu à la
pièce.



6,60^{HT}
007095

Balayette droite fleuré - 29 cm

007095 Blanc 6,60 1
007091 Bleu 6,60 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x4x10 cm.
Alimentaire. Vendu à la pièce.



8,60^{HT}
007105

Balayette arrondie 28 cm - 50 mm

007105 Blanc 8,60 1
007101 Bleu 8,60 1

Balai en PBT 0,25 mm. 28,5x5x9,5 cm.
Alimentaire. Vendu à la pièce.



4,10^{HT}
007116

Pelle ramasse poussière

007116 Blanc 4,10 1
Pelle en PPN. 35x25,5x9 cm. Prix à la
pièce.



10,20^{HT}
007068

Balai droit 29 cm - mi-dur

007068 Blanc 10,20 1
007067 Bleu 10,20 1

Balai en PBT 0,5 mm.
29x5,5x10,5 cm. Vendu à la
pièce.



10,40^{HT}
007080

Raclette sol 45 cm

007080 Blanc 10,40 1
007079 Rouge 10,40 1
007078 Vert 10,40 1
007077 Jaune 10,40 1
007076 Bleu 10,40 1

Raclette en mousse Evazote®.
45x40x110 cm. Vendu à la pièce.

Raclette sol 55 cm

007085 Blanc 11,10 1
007084 Rouge 11,10 1
007083 Vert 11,10 1
007082 Jaune 11,10 1
007081 Bleu 11,10 1

Raclette en mousse Evazote®. 60x40x110
cm. Vendu à la pièce.



15,20^{HT}
007075

Frottoir 30 cm

007075 Blanc 15,20 1
007074 Rouge 15,20 1
007073 Vert 15,20 1
007072 Jaune 15,20 1
007071 Bleu 15,20 1

Brosse en PBT 0,5 mm. 30x6x9,5 cm.
Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - mi-dur

007069 Bleu 12,90 1
007070 Blanc 12,90 1

Balai en PBT 0,5 mm.
37,5x5,5x10,5 cm. Vendu à la
pièce.

Balai droit 29 cm - doux

007061 Blanc 9,60 1
007059 Vert 9,60 1
007058 Jaune 9,60 1
007057 Bleue 9,60 1

Balai en PBT 0,25 mm. 29x5,5x9
cm. Vendu à la pièce.

Balai droit 37,5 cm - doux

007065 Blanc 12,80 1
007064 Rouge 12,80 1
007066 Vert 12,80 1
007062 Bleu 12,80 1

Balai en PBT 0,5 mm. 37,5x5,5x9
cm. Vendu à la pièce.



4,70^{HT}
007045

Manche - ø25x140 cm

007045 Aluminium 4,70 1
007056 Fibre de verre blanc 6,60 1

Support balai Toolflex

007120 3 clips - 500 mm 20,50 1
007158 5 clips - 900 mm 28,50 1

Possibilité d'ajouter des clips pour
fixer les balais. Vendu à la pièce.

7,90^{HT}
007159

**Clip pour support balai
Toolflex**

007159 7,90 1
Lot de 2. Prix du lot de 2,
vendu par lot de 2.



6,40^{HT}
007115

1,70^{HT}
007114

1 Brosse à angle double

007114 Blanc 1,70 10
Modèle double en nylon.
9x4x3,5 cm. Prix à la pièce.

2 Brosse à angle avec poignée
007115 Blanc 6,40 12

Brosse en PBT. 12x4,5x7,5 cm.
Prix à la pièce, vendu par carton.
Chaîne sur demande.

LA CUISINE

lavage & rinçage

système poche

livré sous emballage carton



SANS PARFUM

44,00^{HT}
B58667
Liquide lavage machine 600
Pour eau dure

B58667 Poche 10 L 44,00 1

Nettoyant rénovant pour la vaisselle, agit sur les fortes salissures. Conçu pour les tunnels de lavage à avancement automatique. Tous types de lave-vaisselle.

SYSTÈME SÉCURISÉ
SANS CONTACT
AVEC LE PRODUIT
59,50^{HT}
E16676
Liquide rinçage machine 20
Pour eau dure

E16676 Poche 10 L 59,50 1

Convient aux eaux douces à moyennement dures. Donne de l'éclat à la vaisselle et accélère le séchage. S'utilise également en rinçage dans les cycles de nettoyage automatique ou semi-automatique, des fours à vapeur professionnels.


Connecteur pour poche

006513 31,00 1

Support pour poche

006514 33,00 1

liquide lavage machine

8,90^{HT}
006102
Liquide lavage machine

006102 Bidon 5 L 8,90 1/3

006101 Bidon 20 L 31,50 1

Pour machines à laver industrielles. Formule renforcée qui assure un lavage parfait de la vaisselle même en eau dure.

À partir de
17,85^{HT}
006163
Moyen et gros débit
Vaisselle difficile
et salissures importants

Liquide lavage machine

Pour eau dure

006163 Bidon 5 L 17,85 1/4

006151 Bidon 20 L 66,00 1

Pour eau douce

006157 Bidon 5 L 13,80 1/4

006161 Bidon 20 L 54,10 1

Lessive liquide pour le nettoyage mécanique de la vaisselle.

- Jusqu'à 30° TH
- Agents séquestrants
- Efficace sur verrerie et tasses

19,50^{HT}
004744

NEW


Proma 3000 D détergent,
dégraissant lavage
machine industrielle
Pour eau jusqu'à 30° TH

004744 Bidon 5 L 19,50 1/4

élimine parfaitement les graisses et souillures diverses. Préviend l'entartrage du matériel.

25,80^{HT}
975735

DILUTION 1 À 3 G/L

Machine Détergent Universal ecolab
TOP clin

Toutes eaux

975735 Bidon 5 L 25,80 1/2

Prix unitaire, vendu par 2.

- Formulation écologique, sans NTA, EDTA, ni phosphate
- Utilisation économique pour une propreté éternelle

ECOLAB

tablette de lavage

34,80^{HT}
006712Active à basse température
Base enzymatique

SANS PHOSPHATE

24,50^{HT}
006714
CS Acti'Tabs tablette
bactéricide fongicide

006712 Seau 3 kg (150 pastilles) 34,80 1

Tablette tri-couche désinfectante bactéricide et fongicide. Active dès 45°. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

CS One tablette IdeGreen

006714 Seau 2,25 kg 24,50 1

Tablette sans phosphate destinée au lavage de la vaisselle et de la verrerie. Active dès 50 °C.

sel

À partir de
2,52^{HT}
005000

1



2



3


Sel Aqua valisette

1 005000 Carton 2 kg 2,52 1

Sel adoucisseur Aqua

2 E14046 Sac 10 kg 7,70 1

3 005001 Sac 25 kg 13,20 1

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle.

Spécial lave-verre



CHLORE

5,30^{HT}
006168Convient pour
tous types d'eau
Liquide lave verre chloré
Flacon doseur 1 L

006168 5,30 1/6

Liquide chloré pour le lavage des verres, conçu spécialement pour la verrerie en machine. Convient pour tous types d'eau.

22,60^{HT}
006459
Lave verres

006459 5 L 22,60 1/4

Lave verres eau dure sans chlore.

Lavage et rinçage en 1 produit

À partir de
20,60^{HT}
006000200 CYCLES DE
LAVAGES MINIMUM
Sallosphère moon
Cartouches de 355 g

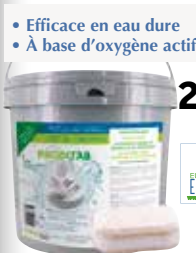
006000 Pour eau douce à dure 20,60 6

006006 Pour eau dure 21,65 6

006001 Spécial lave-verre 20,60 6

Prix unitaire, vendu par 6.

Produit 2 en 1 : détergent + produit de rinçage. Adaptable aux autres paniers selon intervalles de compartiments. Puissant et dégraissant.



NEW

23,50^{HT}
E31984Sans phosphate
ni parfum
1 Pastilles vaisselle tout en 1

E31984 Seau 2,4 kg (150 pastilles) 23,50 1

Formule enzymatique pour une meilleure efficacité. Film hydrosoluble

2 Sun All in 1 Dose de lavage

006208 100 doses 35,90 1/5

Tablette pour lave-vaisselle sur base enzymatique. Film hydrosoluble : se dissout facilement dans l'eau et est biodégradable.

Rinçage en machine



Convient pour les eaux très dures

6,20^{HT}
006106

ViTal

Liquide rinçage machine

006106 Bidon 5 L 6,20 1/3
Pour machines à laver industrielles. Formule spécifique pour une utilisation en eau très dure.

À partir de
17,80^{HT}
006162

Évite la formation de traces ou voiles et donne l'éclat à la vaisselle



STAR CUISINE

Liquide rinçage machine

Pour eau dure

006155 Bidon 5 L 18,70 1/4

006172 Bidon 20 L 72,00 1

Pour eau douce

006162 Bidon 5 L 17,80 1/4

006170 Bidon 20 L 58,10 1

Élimine les résidus de produit de lavage et permet l'accélération du séchage de la vaisselle.

- Super concentré
- Non moussant
- Efficace dès 60°C

NEW

18,30^{HT}
004746

Agent de rinçage machine

Toutes eaux

004746 Bidon 5 L 18,30 1/2

Permet l'obtention rapide d'une vaisselle sèche, étincelante et sans taches même à basse température. Il est efficace dès 60°C sans augmentation de dosage.

détartrant

8,20^{HT}
006502

FRANCE

ViTal

Détartrant machine

006502 Bidon 5 L 8,20 1/3

Produit de détartrage et de nettoyage pour le matériel de cuisine. Produit agréé pour le contact alimentaire.

À partir de
28,50^{HT}
975720

Utilisation économique pour une propreté étincelante



Liquide de rinçage machine TOP clin

Toutes eaux

975720 Bidon 5 L 28,50 1/2

Prix unitaire, vendu par 2.
Produit de rinçage universel pour lave-vaisselle qui accélère le processus de séchage pour une vaisselle impeccable et étincelante.

À partir de
52,00^{HT}
E30856

NEW

Effet déperlant accélère le séchage



Liquide de rinçage machine

Toutes eaux

E30856 Bidon 10 L 52,00 1

Formule certifiée Ecocert à l'efficacité prouvée, spécialement conçue pour un rinçage parfait de la vaisselle dans les équipements professionnels.

doseur lavage

À partir de
149,00^{HT}
006056

Doseur sans sonde

006056 Lavage 149,00 1

0,6-4 L/h - 0,1 bar

E36513 Lavage & rinçage 365,00 1

1-4 L/h - 3 bar

Boîtier en ABS poli. Système de dosage pour le lavage de la vaisselle avec affichage LED. Alimentation sélectionnable 24 - 115 - 230 Vac.

18,30^{HT}
006159

STAR CUISINE

Détartrant désincrustant acide

006159 Bidon 5 L 18,30 1/4

Détartre et désincruste (acide) sol, surfaces machines. Élimine les sels calcaires qui se trouvent à l'intérieur des machines, surchauffeurs, thermoplongeurs, robinetterie, carrelages, sanitaires, etc...

plonge manuelle

2,20^{HT}
006103

Très efficace, il dissout les graisses les plus tenaces

6,50^{HT}
006104

ViTal

Détergent plonge manuelle

006104 Bidon 5 L 6,50 1/3

006103 Flacon 1 L 2,20 1/12

Détergent destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Supprime les traces de rouge à lèvres et évite les traces et auréoles de calcaire.

8,20^{HT}
006164

NEW



STAR CUISINE

Liquide lavage plonge 15

006164 Bidon 5 L 8,20 1/4

À diluer. Produit moussant avec un bon pouvoir mouillant et dégraissant. Peut s'utiliser également pour le nettoyage des sols et des murs.

15,80^{HT}
004779

Liquide vaisselle ultra dégraissant

004779 Bidon 5 L 15,80 1/4

Élimine toutes les salissures grasses, mêmes incrustées. Formule ultra concentrée. Garantit un grand nombre de lavages. Agents mouillants. Facilitent le rinçage et le séchage pour une vaisselle brillante et sans traces. Parfum citron.

DILUTION
5 À 10 ML/L17,00^{HT}
975721

- Sans parfum ni colorant
- Excellente performance de nettoyage
- Utilisation économique pour une propreté étincelante



ECOLAB

Détergent Manual Dish

975721 Bidon 5 L 17,00 1/2

Prix unitaire, vendu par 2.
Détergent universel pour le manuel quotidien des plats, des verres, des ustensiles, des casseroles et poêles.4,35^{HT}
006900

Puissant pouvoir dégraissant

18,10^{HT}
006901

STAR SECURIT

Liquide lavage plonge manuelle

006901 Bidon 5 L 18,10 1/4

006900 Flacon 1 L 4,35 1/12

Liquide vaisselle conçu pour le lavage manuel et le trempage de la vaisselle. Il laisse la vaisselle et la verrerie propres et brillantes.

Désinfecte rapidement
Donne une brillance éclatante

DÉSINFECTANT

12,30^{HT}
006105

Détergent désinfectant plonge manuelle

006105 Bidon 5 L 12,30 1/3

006110 Bouteille 1 L 6,40 1/12

Détergent dégraissant désinfectant destiné au nettoyage de la vaisselle à la main. Contient du chlorure de benzalkonium.

pompe doseur

- Pas d'alimentation en eau ou électricité.
- Installation rapide.



Pompe de dosage manuelle

006072 65,00 1

Délivre la dose voulue de produit de nettoyage dans les flacons pulvérisateurs, seaux de lavage, évier et autres contenants.

Fait briller, sans laisser de trace ni auréole calcaire

4,85^{HT}
00612615,30^{HT}
006125

Liquide lavage plonge manuelle

IdeGreen

006125 Bidon 5 L 15,30 1/2

006126 Flacon 1 L 4,85 1/12

Parfum pomme verte. Utilisé pour le lavage de la vaisselle à la main. Nettoyage, dégraisse les couverts et la vaisselle.

LA CUISINE désinfection & dégraissage

centrale de lavage

- Fonctionnement sans alimentation électrique ni air comprimé.
- Raccordement direct à un robinet d'alimentation d'eau.

Centrale complète avec support bidon, tuyau et pistolet



341,00^{HT}
006067

1



190,00^{HT}
E36512

NEW

1 Centrale de désinfection 006067 341,00 1

Dilution, pulvérisation et rinçage. Réglage de la concentration par buses calibrées de couleur. Température de travail : 50 °C maximum. Pistolet anti-choc plastique ergonomique. Support pour bidon en inox.

2 Centrale de désinfection simplifiée E36512 1 produit 190,00 1

tuyau 15 m
Pistolet plastique. Tuyau + support bidon inclus.

produit pour centrale



11,00^{HT}
006100



Dégraissant désinfectant 006100 Bidon 5 L 11,00 1/3

Puissant dégraissant et désinfectant pour le nettoyage du matériel et des plans de travail en contact avec des produits alimentaires. Contient du chlorure de benzalkonium.



20,10^{HT}
006150

- Dégraissant désinfectant tout support
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

Dégraissant désinfectant alimentaire 006150 Bidon 5 L 20,10 1/4

Secteur de la transformation alimentaire artisanale et métiers de bouche : boucheries, charcuteries, plats préparés, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, machines à glace. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

- Dégraissant désinfectant acide biocide très polyvalent
- Bactéricide, levuricide, virucide



44,50^{HT}
006133



Dégraissant désinfectant acide IdeGreen 006133 Bidons de 5 L 44,50 1/4

Prix à l'unité, vendu par carton de 4. Pour tous les secteurs d'activités et surfaces alimentaires, sanitaires et neutres. Détartrant quotidien, fait briller les surfaces. Utilisable pour la désinfection des locaux vide-ordures, matériels de transport, de stockage etc...

20,80^{HT}
006166



- Désinfectant chloré liquide
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



DETERQUAT AMC Dégraissant désinfectant chloré moussant 006166 Bidon 5 L 20,80 1/4

Spécial boucher, reblanchit les surfaces. Désinfectant bactéricide et fongicide chloré liquide. EN 1276, EN 13697, EN 1650.

18,60^{HT}
907665



DYACIL MAXI* 907665 Bidon 5 L 18,60 1/2

Détergent, désinfectant apte au contact alimentaire, pour le nettoyage et la désinfection simultanée des surfaces et objets. Bactéricide puissant sans ammonium quaternaire prévient le risque de contamination. EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476.

désinfectant surface haute

sans rinçage

6,20^{HT}
B58823

Bactéricide, levuricide, virucide



Désinfect'alim SR V Ecocert B58823 Pulv. 750 ml 6,20 1/6

Désinfectant surfaces et matériels sans rinçage, prêt à l'emploi. Permet la désinfection rapide des surfaces et du matériel. EN 1276, EN 13697, EN 14476.



Désinfectant sans rinçage 006152 Pulv. 750 ml 6,30 1/12

Désinfection des surfaces en industries agroalimentaires, métiers de bouche, artisanat alimentaire, laboratoire alimentaire. S'utilise pour la désinfection de toutes surfaces pouvant être en contact avec des denrées alimentaires. Vitaines réfrigérées. Bactéricide et fongicide. Biocide prêt à l'emploi, sans rinçage. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476, EN 13727, EN 1275, EN 14476.



35,80^{HT}
006456

Bactéricide levuricide fongicide virucide



Désinfectant ECOCERT sans rinçage 006456 Bidon 5 L 35,80 1/4

Pour surface alimentaire, tertiaire et médical hors secteur chirurgical. Bactéricide, Fongicide Virucide



Bactéricide levuricide fongicide virucide

15,00^{HT}
006160

Deterquat lingettes désinfectantes 200 lingettes 006160 15,00 1/6

Lingette sans rinçage pour la désinfection par essuyage humide des surfaces et petits matériels.

avec rinçage

4,10^{HT}
E16700

Dégraissant désinfectant avec rinçage E16700 Pulv. 750 ml 4,10 1/12

Nettoyant désinfectant toutes surfaces, pour les surfaces en contact avec des denrées alimentaire également. Produit prêt à l'emploi. Dissout les graisses et les huiles lourdes. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 13610, EN 14476.



5,05^{HT}
006134

Prêt à l'emploi Bactéricide, levuricide, virucide

Nettoyant désinfectant IdeGreen 006134 Vaporisateur 750 ml 5,05 1/6

Détergent désinfectant prêt à l'emploi, à base d'acide lactique. Bactéricide, levuricide. Nettoyant dégraissant désinfectant des surfaces alimentaires, pour toutes surfaces lavables en cuisine.

désinfection fruits & légumes

Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation



DÉCONTAMINANT AVANT RINÇAGE

11,00^{HT}
006169

Deterquat VEG décontaminant légumes 006169 Bidon 5 L 11,00 1/4

Produit auxiliaire pour décontaminer avant rinçage les légumes et les fruits, plus généralement les fabrications des denrées alimentaires de la quatrième gamme. Facilite la conservation des fruits et légumes lors de la préparation.

décapant / dégraissant



Décapant four IdeGreen
006127 Vaporisateur 750 ml **6,20** 1/6
 Utilisé pour nettoyer, rénover les fours, friteuses, grills, matériels de cuisson et parois vitrées. Buse directionnelle qui permet d'assurer la sécurité de l'utilisateur.



Dégraissant décapant graisses cuites
E30858 Pulvérisateur 750 ml **5,10** 6
 Prix unitaire. Vendu au carton de 6.
 Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.



Nettoyant ULTRA-dégraissant solipro
004778 Pulv. 650 ml **4,40** 1/12
 Parfum citron. Décolle et élimine rapidement toutes les salissures grasses et tenaces. S'utilise sur toutes les surfaces, tables, chaises, comptoir, hottes, gazinière, sanitaires etc...

spécial plancha



Décapant plancha
006925 Flacon 850 g **6,40** 1/6
 Sans odeur. Spécialement formulé pour le nettoyage à chaud, sans odeur et sans effort de toutes les plaques (inox, fonte, acier...). Décapant gélifié nouvelle génération.



Décapant four
006501 Bidon 5 L **10,00** 1/2
 Avec pistolet. Destiné au nettoyage des fours, sa formule renforcée en tensioactifs assure un nettoyage parfait de l'ensemble du four.



Décapant four
006153 Bidon 5 L **18,30** 1/2
 Sans odeur. Très puissant décapant et désincrustant des parois des fours, friteuses et plaques de cuisson. Élimine les dépôts carbonisés et desséchés de graisses et autres matières organiques.



Dégraissant puissant
006902 Vaporisateur 750 ml **5,40** 1/6
006903 Bidon 5 L **14,00** 1/4
 Prêt à l'emploi. Pour le nettoyage et le dégraissage de toutes les surfaces. Ne laisse pas de traces. Peut également être utilisé pour éliminer les tâches d'encre (y compris encre indélébiles).

décapant friteuse

Élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées. Agit en profondeur.



Dégraissant friteuse et graisses cuites
006173 Bidon 5 L **15,30** 1/4
 Pour le nettoyage et l'entretien des différents matériels de cuisine : fours, grills, pianos, barbecue, rôtissoires.

nettoyant lustrant

- Puissant auto nettoyant
- Désincruste graisses et résidus carbonisés rapidement et efficacement
- Nettoyage à chaud ou à froid



JEX Four
004820 Vaporisateur 1 L **9,50** 1
004811 Bidon 5 L **38,00** 1
 Puissant autonettoyant, particulièrement recommandé pour les nettoyages à chaud ou à froid des fours, grills, plaques de cuisson, etc.

inox



Nettoyant inox
007750 Pulvérisateur 750 ml **5,50** 1/6
 S'utilise sur les réfrigérateurs, les chariots, étagères, hottes, machines à laver... Il convient également pour les chromes et l'émail. Ce produit dégraisse en profondeur sans laisser de trace et élimine la tartre.



Nettoyant lustrant spécial inox écologique
E35070 Pulvérisateur 750 ml **6,50** 6
 Prix unitaire, vendu en carton de 6.
 Formule biotechnologique, prête à l'emploi, idéale pour nettoyer et faire briller toutes les surfaces en inox.



Lustrant inox
006468 Pulvérisateur 750 ml **13,45** 1/6
 Lustrant inox liquide est un agent de brillantage développé pour toutes les surfaces inox ou polies et les surfaces destinées à la préparation des denrées alimentaires. Prêt à l'emploi.

nettoyant multi-surfaces



Dégraissant surpuissant
006167 Bidon 5 L **13,90** 1/4
 Nettoie, dégraisse tous les types de surfaces. Dégraisse les plans de travail, sol... sans aggraver le support. Brillance et hygiène assurées. À diluer 1 à 3 %.



Nettoyant multiusages IdeGreen
006131 Bidon 5 L **22,50** 1/4
 Nettoie, dégraisse toutes les surfaces lavables, sols, murs, sanitaires, équipements de cuisine, carrelages, surfaces modernes plastifiées. Élimine les graisses, souillures organiques.



Dégraissant graisses cuites IdeGreen
006128 Bidon 5 L **21,20** 1/2



Teepol détergent multi-usages
006226 Bidon 5 L **17,50** 1/2
 Détergent multi usages pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement recommandé pour les industries agro-alimentaires. Pouvoir mouillant. Utilisé comme dégraissant, il assure parfaitement le nettoyage des carrosseries de véhicules.



Vigor Universel surpuissant
006224 Bidon 5 L **23,50** 1/2
 En intérieur ou extérieur. S'utilise sans danger pour nettoyer : bijoux, carrelages, ciment, cuir, écrans, émail, plastiques, poubelles, tables, sièges, etc...

L'HYGIÈNE des mains

distributeur savon vrac



Distributeur savon 1L

006413 Azur fumé **12,90** 1

Distributeur avec dispositif classique de dosage et réservoir rechargeable. Réservoir et couvercle en SAN fumé. Support et bouton-poussoir en ABS blanc avec serrure à clé. Facile d'entretien. 11,5x11,5x20,5 cm.



Distributeur savon
800 mL - 110x106x206 mm
601263 **18,80** 1



Distributeur de savon
1 L - 110x99x245 mm
602259 **24,50** 1

Distributeur à bouton poussoir. Compatible gel hydroalcoolique.

savon doux



Savon Pouss Mouss
006927 500 ml **2,50** 1/12

Parfum amande. Lotion destinée au lavage quotidien des mains. Permet de nourrir et d'hydrater la peau.



Savon crème mains
006108 Bidon 5 L **6,80** 1/3

Convient également pour le lavage du corps et des cheveux. Il respecte l'épiderme. Convient à tous types de distributeurs de savon.

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL
POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT

79,00^{HT}
909417



Savon mains S4
1 L - 92x92x240 mm
909417 **79,00** 6

Prix au carton. Carton de 6 cartouches.

Parfum délicat, des ingrédients hydratants et réparateurs. Mousse riche crémeuse.



Savon crème
006920 Bidon 5 L **6,40** 1/4

Pour le lavage quotidien des mains. Formule enrichie en agents surgraisants végétaux qui permet de nourrir et d'hydrater la peau.

bactéricide



Savon mains bactéricide
006922 Bidon 5 L **11,30** 1/4

Action anti-bactérienne efficace qui convient au milieu alimentaire. Sans parfum et sans colorant. EN 1276 - EN 13727 - EN 14476



Lotion lavante désinfectante
E23627 Bidon 5 L **18,00** 1/4

Crème liquide bactéricide, levuricide, virucide. Sans parfum, sans colorant. Collectivité, Agro, Maison de retraite et crèche. EN 14476 - EN 1276 - EN 1499 - EN 1650

gel hydroalcoolique



Gel hydro alcoolique
006924 500 ml **6,00** 1/6

Pour une antiseptie rapide de la peau et des mains. Conseillé en milieu médical, paramédical, vétérinaire, agro-alimentaire, métiers de bouche, etc.

sèche mains



370,00^{HT}
602272

Sèche mains automatique Copt'air
230 V mono - 50 Hz - 1200 W - 76 dBA
602272 Blanc **370,00** 1

Anti-vandalisme. Buse tournante.



À partir de
705,00^{HT}
602252

Sèche mains automatique Exp'air
230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA
602252 Blanc **705,00** 1
602254 Noir **760,00** 1

343x430x237 mm. Bloc inox. Temps de séchage 10 à 15 sec.

1 SEUL ET UNIQUE DISTRIBUTEUR POUR TOUTES VOS CARTOUCHES DE SAVON : SAVON MOUSSE, SAVON CRÈME, GEL DOUCHE OU GEL HYDROALCOOLIQUE



Robuste adaptée
grand passage

18,80^{HT}
006430

Distributeur manuel savon mains

006430 Blanc **18,80** 1
006452 Noir **17,90** 1

Distributeur avec dosage : 2500 doses/cartouches de 1 L (0,4ml).



Idégreen crème mains Ecolabel

006432 Cartouche 1 L **6,90** 1/6

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale pour un nettoyage efficace des mains. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Crème mains

006434 Cartouche 1 L **6,10** 1/6

Prix à l'unité.
Parfum amande douce. Crème nacrée, conçue pour un nettoyage fréquent, doux pour les mains. Formule sans allergène. Colis de 6x1 L.

Crème mains bactéricide

E18277 Cartouche 1 L **6,60** 1/6

Prix à l'unité.
Crème bactéricide liquide pour le lavage des mains. Sans parfum ni colorant. EN1276, EN1499. Colis de 6x1 L.

Mousse nettoiyante mains

006433 Cartouche 1 L **8,50** 1/6

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. À base d'ingrédients d'origine végétale, nettoie efficacement et laisse les mains douces. Emballage 100% recyclable. Colis de 6x1 L.

Gel hydroalcoolique

006435 Cartouche 1 L **12,20** 1/6

Prix à l'unité.
Désinfection hygiénique des mains par friction en l'absence de point d'eau. Sans colorant, ni parfum. Efficacité virucide, bactéricide et fongicide. N'assèche pas la peau. EN1275, EN14476, EN1040, EN13727. Colis de 6x1 L.

Gel douche corps et cheveux

006436 Cartouche 1 L **8,10** 1/6

Prix à l'unité.
Parfum fleur de lin. Ingrédients d'origine végétale. PH neutre pour la peau. Colis de 6x1 L.

savon atelier



Gel mécabille orange

006270 Pot de 5 L **47,00** 2

006281 Support métal **48,00** 1

006280 Pompe noire **15,50** 1

Prix du bidon. Carton de 2 bidons

Gel nettoyant mains avec des microbilles d'origine minérale agréablement parfumé à l'orange.

L'ESSUYAGE

essuie mains auto cut



Distributeur Autocut

36,8x22x35 cm

E16663 19,50 1

Distributeur à découpe automatique sans électricité ni pile. Conçu pour un usage intensif.

Essuie mains Prestige pour Autocut

2 plis gaufrés collés - laize 20,5 cm - 150 m

E16664 38,00 1

Prix du colis de 6 rouleaux

59,00^{HT}
152536



À partir de
22,20^{HT}
152522

Distributeur Autocut

29x22x38 cm - laize 20 cm - longueur de découpe 26 cm

152536 Translucide 59,00 1

Distributeur à découpe automatique pour rouleaux essuie-mains 110 m, 140 m et 250 m.

Essuie mains pour Autocut

152522 Lot de 6 bobines ø39 mm 22,20 1

2 plis gaufrés collés - laize 19,8 cm - 2x21 g/m² - 110 m

152523 Lot de 6 bobines ø39 mm 28,90 1

2 plis collés - laize 19,8 cm - 140 m

152524 Lot de 6 bobines ø39 mm 51,00 1

1 pli - 38 g/m² - 250 m

Pure pâte de cellulose. Blanc

CONTACTEZ VOTRE
COMMERCIAL POUR TROUVER
LE DISTRIBUTEUR
QUI VOUS CONVIENT



119,00^{HT}
909333



Essuie-mains Rouleau Tork Matic H1

2 plis - Qualité Advanced

150 m x 21 cm

909333 Lot de 6 bobines 119,00 1

NEW

ø45 mm



29,90^{HT}
152551



Essuie main rouleau blanc Autocut

150mx6 - 2 plis ouatés - Laize de 20 cm

152551 Blanc 29,90 6

Utilisation dans les appareils muraux avec système de découpe intégré du type LH11 - LH02 - LH27 - LH28

essuie mains formats



Distributeur d'essuie-mains pliés

ABS - 265x110x340 mm

Pour 400 à 600 feuilles

140980 19,50 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. 4 points de fixation. Fermeture à clé.



Distributeur zig-zag valor ABS

140745 Blanc 10,90 1

Capot ABS. Fermeture à clé.

Contient jusqu'à 600 serviettes. Robuste et de longue durée de vie.



Essuie-mains classic - 2 plis V

006793 12x250 Formats 21,30 1

Papier cellulose blanc. Largeur

panneau 10,5 cm. 21x21 cm.

78,00^{HT}
E37284



Essuie-mains Tork Xpress

Compressés doux H2

Interfolié - 2 plis

Qualité premium - 242x212 mm

E37284 2700 formats 78,00 1



Essuie-mains confort - 2 plis Z

006751 25x150 Formats 28,55 1

Papier blanc. Micro-gaufrage. Largeur

panneau 80 cm. 20,5x 24 cm.

devidage central



À partir de
14,60^{HT}
601261

Distributeur bobine "Mini"

145x136x275 mm - Bobine ø130 mm

601261 Pour 200 feuilles 14,60 1

Fonctionne avec **152525** [2], **152544** [3],

152546 [1]

Distributeur bobine "Maxi"

230x230x310 mm - Bobine ø205 mm

140743 Pour 450 feuilles 23,00 1

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points

de fixation. Fonctionne avec **152547** [1]



Essuie-mains bobine - 200 formats Star

2 plis gaufré collé - 20x25 cm

1 **152547** Blanc 18,90 1

Prix du colis

100% pure ouate. Lot de 12 rouleaux.



Essuie-mains bobine - 450 formats Vital

2 plis gaufré collé - 17,5x18 cm

2 **152525** 11,50 1

Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Star

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 18,5x22 cm

3 **152544** Blanc 14,10 1

Prix du colis

Ouate recyclée 100%. Lot de 6 bobines.

Essuie-mains bobine - 450 formats Star

2 plis par 4 moletages - 2x18 g/m² - 20x30 cm

4 **152546** Blanc 22,50 1

Prix du colis

Lot de 6 bobines.

bobine 1000 formats



17,90^{HT}
152542

Essuie-mains bobine - 1000 formats

2 plis - 2x19 g/m² - 20x30 cm

152542 Lot de 2 bobines 17,90 1

Chamois

Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée.



18,95^{HT}
152541

Essuie-mains bobine - 1000 formats

2 plis - 2x18 g/m² - 20x30 cm

152541 Blanc 18,95 1

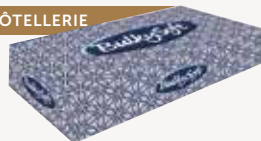
Prix du colis de 2 bobines

Ouate recyclée désencrée blanchie, non chlorée.

mouchoir & essuie-tout

36,00^{HT}
006783

SPECIAL HÔTELLERIE



Mouchoir

006783 Blanc **36,00 1**

Boîte rectangulaire de 100 mouchoirs. Pure cellulose, 2 plis. Format 21x21 cm. Colis de 40 boîtes.

29,50^{HT}
152527



Essuie-tout ménager 50 formats

2 plis gaufrés collés - 2x18 g/m² - 23x22 cm

152527 Blanc **29,50 1**

Prix au colis de 40 rouleaux. Ouate pure pâte de cellulose vierge. Colis de 40 rouleaux.

papier toilette petit rouleau

26,20^{HT}
006789



Papier toilette - 180 formats

2 plis

006789 Blanc **26,20 1**

Colis de 96 rouleaux.

32,00^{HT}
006782



Papier toilette - 150 formats

4 plis

006782 Blanc **32,00 1**

Papier toilette blanc, pure cellulose. Gaufrage soleil. Paquet de 6 rouleaux. Colis de 10 paquets.



rouleau jumbo

15,40^{HT}
601255

ABS



À partir de **15,40^{HT}**
601255

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)

24,5x12x27,5 cm - 200 m

601255 **15,40 1**

Pour rouleau maxi jumbo (B)

28,5x12x32 cm - 400 m

601256 **15,40 1**

Capot et châssis ABS. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Fermeture avec clé.

MÉTAL



À partir de **23,90^{HT}**
141802

Distributeur papier hygiénique

Pour rouleau mini jumbo (A)

24,6x12x28,2 mm - maxi 200 m

141802 **23,90 1**

Pour rouleau maxi jumbo (B)

29x12x32,6 mm - maxi 400 m

141803 **28,00 1**

Époxy blanc. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Antivandalisme, fermeture avec clé.

papier toilette à dévidage central

9,00^{HT}
007305



Distributeur de papier toilette Confort

Dévidage central - 245x155x245 mm

007305 Blanc **9,00 1**

Pour papier toilette 007304.

Papier toilette Confort

2 plis gaufrés - 2x15,5 g/m²

10,8x25 cm - 720 formats

007304 Blanc **40,70 1**

Prix du colis

Colis de 12 rouleaux.



CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR TROUVER LE DISTRIBUTEUR QUI VOUS CONVIENT



55,00^{HT}
152502

TORK

Papier toilette Tork Smart One

T8 Qualité Advanced 2 plis

2 plis - Blanc - 207 m x 13,4 cm

6 bobines de 1150 formats

152502 **55,00 1**

Papier toilette mini smartone T9

342262 **65,00 1**

Papier hygiénique pour distributeur mini Smartone. Ouate cellulose. Blanc. 620 formats. 2 plis x 32g/m². Colis de 12 bobines.

papier hygiénique plié

COMPATIBLES PAQUETS
OU ROULEAUX

11,00^{HT}
601250



Distributeur papier toilette

Pour 2 paquets ou 1 rouleau

601250 13,7x12,2x14,5 cm **11,00 1**

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux

601251 14,5x13,5x27,5 cm **14,80 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation.

27,50^{HT}
152520



Papier toilette - 250 formats

2 plis enchevêtrés - 2x16 g/m² - laize

11 cm

152520 Blanc **27,50 1**

Colis de 36 paquets.

Prix du colis



drap d'examen

36,57^{HT}
150103

Draps examen - point à point

2 plis gaufrés collés - 2x17,5 g/m²

47 m (150 formats de 35 cm)

150103 Blanc **36,57 1**

Prix au colis de 9 rouleaux.

Ouate 100% pure pâte de cellulose vierge. Colis de 9 rouleaux.



L'HYGIÈNE des sanitaires

entretien Sanitaire prêt à l'emploi



5,00^{HT}
006117

Bactéricide, fongicide, virucide



Nettoyant 4D détartrant désodorisant désinfectant dégraissant

006117 Vaporisateur 750 ml **5,00** 1/12

La micro-mousse permet de dissoudre le calcaire et les traces laissées par l'eau et le savon. Redonne la brillance aux sanitaires. Ne raye pas, convient à tout type de sanitaires. Sèche sans traces. EN 1276, EN 13697.

5,10^{HT}
006904

Nettoie, détartré et désodorise toutes les surfaces sanitaires

NETTOYANT 2D



Nettoyant sanitaire PAE

006904 Vaporisateur 750 ml **5,10** 1/6

Fait briller les surfaces émail, robinetterie, faïence. Enlève les traces de savon et de calcaire.

6,30^{HT}
006214

2 EN 1

Élimine les dépôts de calcaire, les salissures et les restes de savon



Cif nettoyant sanitaire 2 en 1

006214 Pulvérisateur 750 ml **6,30** 1/6

Parfum frais et durable. Destiné au nettoyage des baignoires, douches, lavabos, toilettes, chrome, acier inoxydable, plastique et céramique. Ne pas utiliser sur les surfaces en marbre ou autres surfaces sensibles aux acides.

INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE

4,80^{HT}
006185

Sèche sans laisser de traces, ni voile

Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide



Détartrant désodorisant désinfectant IdeGreen

006185 Vaporisateur 750 ml **4,80** 1/6

Nettoie et détartré : baignoires, lavabos, robinetteries, carrelages, etc... Dissout rapidement et facilement le calcaire et les traces de savons ou de maquillage. Convient à tous types de sanitaires.



8,10^{HT}
006505



Détartrant désodorisant désinfectant

006505 Bidon 5 L **8,10** 1/3

006506 Vaporisateur 800 ml **3,95** 1/6

Produit de détartrage, de nettoyage et de désinfection de tout article sanitaire (douche, WC, lavabo, carrelages, etc...). EN 1276, EN 13697.

entretien Sanitaire concentré

97,9 % d'ingrédients d'origine végétale et minérale



38,00^{HT}
907663

Multi maxi V*
907663

38,00 1/2

Nettoyant détartrant désinfectant concentré sanitaires. Pour les sols et surfaces carrelés des blocs sanitaires, vestiaires, piscines, etc... Dilué, il est sans action corrosive sur les surfaces traitées et est compatible avec l'inox. Dilution à partir de 3%. EN 1276, EN 13697, EN 1650, EN 14476.

DILUTION 50 À 100 ML/L



À partir de **4,90^{HT}**
975734

• Bactéricide, levuricide, virucide
• Parfum agréable



Des sanitary*

975734 Flacon 1 L **4,90** 1/12

975733 Bidon 5 L **22,00** 1/2

Nettoyant-désinfectant quotidien pour les toilettes. Fournit une excellente action détergente tout en éliminant efficacement le calcaire. Performance antimicrobienne rapide à large spectre. EN 1276, EN 16615, EN 1650, EN 14476.

entretien wc urinoir



2,10^{HT}
006508



Détartrant gel WC

006508 750 ml **2,10** 1/12

Nettoie et laisse une odeur agréable et parfumée.



2,90^{HT}
006453

Gel WC Détartrant

006453 750 ml **2,90** 1/12

Détartrant haute performance Parfum Pin.



JUSQU'À
ÉPUISEMENT

4,30^{HT}
006365

Prêt à l'emploi
Très efficace sur les incrustations d'urine, traces calcaires et rouille



Sanit Renovant gel WC rénovateur

006365 1 L **4,30** 1/6

Détartrant acide puissant pour le nettoyage et la rénovation des WC et urinoirs.



2,70^{HT}
006519

Gel javel Fresh Oxygen

006519 1 L **2,70** 1/6

Nettoie, désinfecte et désodorise les cuvettes des WC. Redonne de la blancheur et éclat aux cuvettes. EN 1276, EN 13704, EN 1650, EN 14476.



FORMULE GEL

Prêt à l'emploi
Nettoie et détartré les WC et urinoirs



4,65^{HT}
006909

Nettoyant sanitaire Flex

006909 750 ml **4,65** 1/6

Réserve à un usage professionnel. Enlève les traces de savon et de calcaire. Sans aucun danger pour les fosses septiques. Fait briller les cuvettes des WC, bidets et urinoirs.



3,10^{HT}
E31985

12,50^{HT}
006620

NEW

Écran urinoir

E31985 Lot de 10 **3,10** 10

Mangue

E31986 Lot de 10 **3,10** 10

Menthe

Prix à l'unité, vendu par 10.

Cube pour urinoir Fresh Mousse

006620 1 kg **12,50** 1/6

Parfume, désodorise, rafraîchit, nettoie et anti tarte. 1 cube pour 250 chasses, ~33 cubes.

désodorisant

60 JOURS D'AUTONOMIE
JUSQU'À 169 M36,30^{HT}
601332

Diffuseur TCell 1.0

601332 Blanc 6,30 1

Recharge

602335 BlueSplash 12,10 1/6

Système sans piles. Diffuseur passif discret et efficace, assure 60 jours complets de fraîcheur constante. Couvre jusqu'à 169 m³.DESTRUCTEUR/NEUTRALISANTS
D'ODEURS A BASE D'HUILE ESSENTIELLES8,90^{HT}
006512

- ECONOMIQUE 1 000 pulvérisations
- Assainit l'atmosphère sans laisser d'odeur artificielle
- Sensation de fraîcheur instantanée

Nilodor

006512 500 ml 8,90 1/12

Vaporisateur neutralisant d'odeurs à base d'huiles essentielles. Étudié pour éliminer tous types d'odeurs dans l'atmosphère et sur les textiles en détruisant directement les molécules odorantes.

5,60^{HT}
907520

Désodorisant

Aérosol 750 ml

907520 Fleurs des champs 5,60 1/12

907525 Citron vert 6,00 1/12

Pulvérisation sèche sans retombée

19,20^{HT}
006473

Diffuseur d'ambiance Mikado

006473 Tentation gourmande 19,20 1

nettoyant surface

11,00^{HT}
006135Neutralise
les mauvaises
odeurs
et parfume
agréablement
vos locaux

Nettoyant surfaces et vitres IDeGreen

006135 Bidon 5 L 11,00 1/4

006136 Flacon 750 ml 4,25 1/6

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non.

15,35^{HT}
975738DILUTION
10 À 20 ML/L

- Formulation au parfum agréable
- Ne laisse aucune trace

ECOLAB

Nettoyant surfaces et vitres concentré

975738 Bidon 5 L 15,35 1/2

Nettoyant pour surfaces dures et vitres. Pour un entretien quotidien pour éliminer la graisse. Grande compatibilité avec différents matériaux pour une utilisation sur de multiples surfaces et sols.

3,40^{HT}
006931Nettoie
et fait briller
Biodégradable

Crème à rincer

006931 750 ml 3,40 1/12

Nettoie et fait briller toutes les surfaces lisses, telles que les évier, les baignoires, les lavabos, les casseroles, les robinets, les plaques de cuisson, les vitres de four...

8,95^{HT}
006220

Cif nettoyant bois

006220 400 ml 8,95 1/12

Élimine la poussière et la saleté des surfaces en bois et dépose une couche de protection contre l'usure quotidienne.

lave-vitre professionnel

- Léger : 1 kg
- Alimenté par batterie : autonomie 35 min
- Nettoyage des vitres, miroirs, carreaux et tous les autres types de surfaces lisses sans laisser de traces
- Poignée ergonomique
- Grand réservoir d'eau sale : 200 ml

172,00^{HT}
007674

KÄRCHER

Lave vitre professionnel WVP10

Largeur de travail de la raclette : 280 mm

220/240 V - 280x130x355 mm

007674 172,00 1

Le nettoyeur de vitres nettoie tous types de surfaces lisses sans laisser de traces. Nettoyage à l'horizontal ou à la verticale.



nettoyant surpuissant

5,50^{HT}
006928

Détachant multi surfaces surpuissant

20,30^{HT}
006926

Star multi

006928 Pulvérisateur 750 ml 5,50 1/6

006926 Bidon 5 L 20,30 1/4

Parfum mandarine. Nettoie et détache toutes les surfaces lessivables. Élimine les taches d'encre, feutre, marqueur, crayon, peinture, maquillage, cirage, goudron, cambouis... Efficace pour retirer les traces de semelles.

- Spécial salissures fortes
- Toutes surfaces lavables
- Nettoie et dégraisse
- Graisses, huile, encre, rouge à lèvres, souillures alimentaires

28,90^{HT}
0048216,90^{HT}
004835

JEX surpuissant

004835 Vaporisateur 500 ml 6,90 1/6

004821 Bidon 5 L 28,90 1/4

Nettoyant surpuissant pour toutes les taches tenaces. Prêt à l'emploi. Sans rinçage. Désodorise en une seule opération grâce à son parfum frais.

LE NETTOYAGE

des surfaces

détergent 2D



9,30^{HT}
006484



Planète 2D citron vert

006484 Bidon 5 L 9,30 1/2

Détergent dégraissant polyvalent pour un nettoyage efficace des sols et surfaces lavables à l'eau. Recommandé pour un lavage manuel ou mécanique sans rinçage.



13,50^{HT}
004750

RÉMANENCE
6 À 8 HEURES



Lavodor Détergent surodorant 2D

004750 Jasmin/Pêche Bidon 5 L 13,50 1/2

Sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



6,30^{HT}
006307

Sols protégés



Nettoyant 2D neutre

006307 Bidon 5 L - Citron 6,30 1/3

006308 Bidon 5 L - Pin 6,30 1/3
Polyvalent pour le nettoyage et la désodorisation de toutes les surfaces lavables.



11,80^{HT}
006905



Nettoyant sol

006905 Bidon 5 L 11,80 1/4

Parfum pin. Détergent concentré neutre et désodorisant pour le nettoyage des sols et surfaces protégées ou non. S'utilise quotidiennement en entretien manuel ou mécanique.

détergent 3D



Désinfecte
et désodorise

8,00^{HT}
006301

Détergent 3D

006301 Bidon 5 L 8,00 1/3

006302 Bidon 5 L 8,00 1/3

Fraîche Pomme

Parfum fraîche. Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables, la désinfection et la désodorisation. Contient du chlorure de benzalkonium. EN 1276.



multi-usages



6,00^{HT}
006304

6,00^{HT}
006304

6,00^{HT}
006304



Nettoyant multi usages

006304 Bidon 5 L 6,00 1/3

Détergent dégraissant très efficace pour le nettoyage des surfaces lavables et matériels.



13,90^{HT}
006908



Nettoyant surface multi usage

006908 Bidon 5 L 13,90 1/4

Parfum pin. Nettoyant multi-surfaces qui nettoie en profondeur les sols (carrelages, grès, revêtements plastiques, parquets...) et les surfaces lavables. Légèrement et agréablement parfumé.

- Nettoie, désodorise et désinfecte
- Bactéricide, levuricide, fongicide, virucide

18,50^{HT}
153339

RÉMANENCE
6 À 8 HEURES



Nettoyant Détergent 3D

153339 Ambiance - Bidon 5 L 18,50 1/2

Détergent sans rinçage. Utilisable sur toutes surfaces lavables : thermoplastiques, carrelages, marbres, céramiques... Rémanence de 6 à 8 heures selon les surfaces.



- Parfum rémanent
- Bactéricide, fongicide et levuricide
- Supprime les mauvaises odeurs
- Sans rinçage
- Utilisation manuelle ou en autolaveuse
- Mousse contrôlée

42,50^{HT}
006181



Jedor détergent désodorisant désinfectant 3D

20 ml - 250 dosettes

006181 Citron/citron vert 42,50 1

006183 Fraîche 42,50 1

006182 Pamplemousse 42,50 1

Prix au carton de 250 dosettes.

Peut être utilisé pour l'entretien des murs, des sols, des faïences, des thermoplastiques et du mobilier sanitaire. Emploi recommandé pour l'entretien régulier des locaux où peuvent se développer microbes et bactéries (maison de retraite, écoles, lieux publics, collectivités...). EN 1276, EN 13697, EN 1650.



Produits compatibles avec autolaveuses

aspiro-laveuse

1490,00^{HT}
007671

KARCHER

- Système à deux réservoirs
- Fonctionnement par secteur
- Roues de transport
- 2 suceurs droits

Aspiro-laveuse BR30/4

Rendement max : 200 m²/h

Réservoir eau propre/sale : 4/4 L

Largeur de travail : 300 mm

220/240 V - 390x733x1180 mm

007671 1490,00 1

Nettoie toutes les surfaces dures. Idéale pour : restaurant, boutique, hôtel ou local sanitaire. Solution hygiénique et rapide pour nettoyer les petites surfaces. Le nettoyage se fait exclusivement à l'eau claire. Maniable et simple d'utilisation. Peut s'utiliser avec un détergent pour un nettoyage en profondeur. Réservoirs amovibles. Poids : 11,5 kg.



LE MATÉRIEL

17,50^{HT}
007156

**Pelle à capot
+ balayette**
94x30x12 cm

007156 17,50 1
Ensemble pelle plastique avec réservoir basculant et balayette. Se fixe sur le manche de la pelle. Vendu à la pièce.



8,30^{HT}
007157

Panneau de signalisation

007157 30x20x62 cm **8,30** 1

Vendu à la pièce.

ensemble Mery

2,10^{HT}
914795

3,00^{HT}
980097

5,80^{HT}
007245

2,10^{HT}
007247

Frangé MOP douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins

1 914795 24 cm - 200 g **2,10** 1

Frangé MOP + Adaptateur

1 007012 27 cm - 250 g **2,30** 1

Frangé Mery

2 007247 Longueur 27 cm - 220 g - lg 22 cm

2,10 1

Douille à vis et hexagonale.

Manche acier Premium

3 980097 140 cm **3,00** 1

Prix unitaire.

Vis et griffe plastique double couche, poignée bleu. Pour frangé 007247 ou 007012.

Manche aluminium

4 007245 140 cm **5,80** 1

Tête hexagonale. Pour frangé 007247 ou 007012.

11,00^{HT}
914796

Seau laveur rectangulaire

avec essoreur bi-bac

14 L - 270x280x320 mm

914796 Bleu **11,00** 1

CONTACTEZ VOTRE COMMERCIAL POUR DÉCOUVRIR TOUS
LES MODÈLES DISPONIBLES DANS LA GAMME VILEDA

Manche 007513 non inclus

vileda

Ultra Speed Pro starter kit

007500 **68,00** 1

Kit comprenant : 1 seau de 15 L, une presse Ultra Speed, 1 support Ultra Speed Pro et 1 mop US Micro Speed. Manche non inclus dans le kit.



Frangé R-MicroSpeed Max

E25635 **14,00** 1

Prix unitaire.

Architecture unique composée de 4 zones de nettoyage : Récurage sur toute la surface de la frange, microfibres ultrafines, canaux d'eau et boucles extérieures.

23,60^{HT}
007512



Support Ultra Speed Pro

007512 **23,60** 1

Vendu à l'unité.

Pour frangé Ultraspeed Pro MicroPlus. Rotule avec roulement à bille pour nettoyage aisé des surfaces verticales.

Manche télescopique

007513 180 cm **28,00** 1

Manche en aluminium. Poignée supérieure antidérapante. Réduction des TMS.

14,00^{HT}
E25635



28,00^{HT}
007513

balayage

8,00^{HT}
980095



Balai trapeze ABS avec bandes velcro

Connexion universelle - L 400 mm

980095 Bouchons fixe-gazes **8,00** 1

Pour manche 007048 ou 980097.

2,10^{HT}
007041

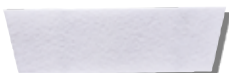


Gaze U.U. imprégnée rose 30x60 cm

007041 18 g **2,10** 50/1000

Non tissé. 100% polypropylène Thermobonded. Gaze à usage unique. Prix au sachet, vendu au sachet ou carton.

1,95^{HT}
980099



Semelle trapézoïdale 40 cm

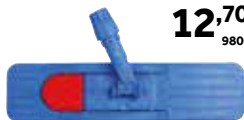
Fibre synthétique

980099 **1,95** 1

Fixation sur balai trapeze pour utilisation gaze imprégnée. Pour manche 007048 ou 980097.

lavage

12,70^{HT}
980090

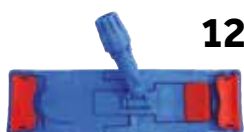


Pour franges à poches

980090 400x98 mm **12,70** 1

Monture de lavage polypropylène. Verrouillage magnétique. Pour manche 007048 ou 980097.

12,66^{HT}
D06276



Support pour franges à languettes

D06276 40x11 cm **12,66** 1

Pour manche 007048 ou 980097.

3,45^{HT}
980092



À poches et languettes universelles

Microfibre - Environ 400 lavages

980092 **3,45** 1

Pour manche 007048 ou 980097.

matériel & récurage

Chariot double seau + presse

1 B58544 28x71x60 cm **44,50** 1

Chariot avec presse et seau de lavage 20 L avec double compartiment et cloison amovible : eau propre/eau sale. Roues ø 50 mm.

Chariot + 2 seaux + presse

2 007001 71x43x93 cm **94,90** 1

Chariot de lavage avec 2 seaux de 15 L et une presse. Roues ø 50 mm. Timon en acier.



94,90^{HT}
007001

44,50^{HT}
B58544



359,50^{HT}
007003

Chariot Idea top + presse

007003 100x54x115 cm **359,50** 1

Chariot service en polypropylène et acier (conforme normes HACCP). Porte-sac fixé sur le montant en acier. 4 roues ø 100 mm avec support en acier et billes de précision. Montant courbe en acier avec timon et porte-sac intégré avec semi-anneaux pour fixer les sacs, 2 fixe-manche en caoutchouc et 4 crochets. 2 paniers porte-seaux, support presse, 2 seaux 15 L, 2 seaux 6 L.

aspirateur poussières

112,00^{HT}
E16574



Numatic

Aspirateur poussières Nupro 180 Reflo
Débit 31,5 L/s - Capacité utile : 8 L - 230 V - 620 W - 340x365x360 mm

E16574 112,00 1

Robuste, économe et performant. Longueur câble 10 m. Longueur flexible 2 m. Tubes aluminium. Câble double hauteur, réglable par position du coude. Sac HEPAFLO non inclus.

Sac HEPAFLO 9 L

E16575 13,70 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

238,00^{HT}
E16981

**EAU ET
POUSSIÈRE**



Aspirateur eau et poussières Numatic
Débit 45,5 L/s - Capacité utile : 15 L - 1000 W 355x355x510 mm

E16981 238,00 1

Compact et peu encombrant, idéal pour les petites et moyennes surfaces. Filtre sac Hepaflo. Moteur puissant grâce à une turbine 2 étages.

**ASPIRATEUR
À BATTERIE**



345,00^{HT}
E23463

Numatic

Aspirateur poussières Henry Quick
Débit 19,9 L/s - Capacité capsule : 1 L - 300 W - 270x240x1220 mm

E23463 345,00 1
Aspirateur balai sans fil sur batterie. Tête de brosse motorisée (poussières, saleté, poils d'animaux) et suceur plat combiné 2-en-1 (pour les coins et les surfaces difficiles d'accès). Socle mural, chargeur et batterie.

Sac pour aspirateur Henry Quick

E23625 29,50 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

KARCHER

112,00^{HT}
007639

Aspirateur poussières T7/1
Débit 43 L/s - Capacité cuve déchets : 7 L - 220/240 V - 350x310x340 mm

007639 112,00 1

Espaces de rangement intégrés pour les accessoires et câble électrique. Poids : 5,7 kg.

- Câble de 7,5 m
- Flexible d'aspiration 2 m
- Tube télescopique
- Sac filtrant non tissé
- Cuve en PVC
- Buse pour sols

KARCHER

Aspirateur poussières T11/1 Classic Hepa 14
Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 11 L - 220/240 V 375x285x385 mm

007691 156,50 1

Puissance d'aspiration constante. Le suceur ainsi que tous les autres accessoires sont sur l'aspirateur. Le filtre HEPA 14 (EN 1822 / 2009) permet d'éliminer de l'air ambiant des virus comme SRAS Cov-2. Pour les hôtels, restaurants, municipalités. Poids ultra léger : 4,2 kg.

Filtre papier non tissé

007641 T7/1 et T11/1 14,90 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

aspirateur dorsal sans fil

1340,00^{HT}
007695

STOP AUX TMS !

**LIBERTÉ & EFFICACITÉ
DANS UN SAC À DOS**



KARCHER

Aspirateur DORSAL BVL 5/1 Bp pack avec batterie

007695 1340,00 1

Débit 40 L/s - Capacité cuve déchets : 5 L - 220/240V. 22x32x51 cm. Aspirateur dorsal BVL 5/1 Bp Pack à batterie, parfait pour le nettoyage des espaces exigus. Fonctionne sur une batterie professionnelle Power+ (fournie). Autonomie en mode eco : 50 mn. Poids 5 kg.

Batterie

007659 306,00 1

Batterie lithium-ion Power+ 36/60 de 36 volts avec afficheur LCD à technologie temps réel permettant à l'utilisateur de lire le temps d'utilisation restant, l'autonomie et la durée de charge restantes en minutes.

Sac filtrant

007600 22,50 1

Prix du paquet de 10, vendu par paquet.

aspirateur spécial boulangerie

**1 ASPIRATEUR BOULANGERIE ACHETÉ
= 1 KIT FOUR COMPLET OFFERT
+ 1 KIT BOULANGERIE COMPLET OFFERT**

Le kit contient : 1 suceur fente, 1 brosse aspirante, 1 flexible d'aspiration ø 35 mm, 1 kit filtre (2x5 filtres), 1 tuyau d'aspiration ø 35 mm, 1 buse de sol ø 35 mm

- Filtre plissé plat PES amovible
- Arrêt automatique lorsque le niveau maximum est atteint
- Système antistatique
- Système de filtration Éco
- Cuve plastique haute température
- Indice de protection I
- Système de décolmatage du filtre : Tact

KARCHER

Aspirateur eau et poussières NT40/1
Débit 74 L/s - Capacité cuve déchets : 40 L - 220/240 V - 525x370x630 mm

007629 2200,00 1

Spécial poussières et saletés dans les fournils. Il peut être utilisé comme aspirateur eau et poussières. Compact et maniable. Cuve en plastique est insensible aux acides, aux solutions alcalines et à la chaleur. Turbine d'aspiration sans entretien. Roulette avec freins.



**VOTRE ASPIRATEUR BOULANGERIE
COMPLET POUR 844,50€**

KIT SOL INCLUS



Numatic

Aspirateur eau et poussières NUBAKE 37
Capacité réservoir 37 L - 1400 W - 230 V mono - 600x600x800 mm

E17881 499,50 1

Aspirateur spécial boulangerie avec kit sol inclus, comprenant : 1 filtre tissu, 1 brosse ronde, 1 suceur, 1 tube courbé mâle, 1 tube courbé femelle, 1 flexible et 1 raclette sol.

Kit aspirateur spécial haute température

E17882 345,00 1

Kit comprenant : 3 rallonges (avec, sans et mi-protection, 1 brosse en téflon et 1 flexible en acier.



LA COLLECTE



SACS POUBELLE

Sac poubelle biodégradable

BIODÉGRADABLE

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (μ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
630246	Sac	110	Blanc	étoile	Standard	70x110	100	58,50
630247	Sac	130	Blanc	étoile	Standard	82x115	100	79,00

Sac poubelle - Haute densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Soudure	Ep (μ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006600	Sac	5	Blanc	étoile	Eco	33,5x35	1000	12,10
006601	Sac	10	Blanc	étoile	Eco	40x45	1000	18,30
006602	Sac	20	Blanc	étoile	Eco	45x45	1000	24,50
D03480	Sac	20	Noir	étoile	Eco	45x45	1000	22,50
006604	Sac	30	Noir	étoile	Eco	50x65	1000	26,00
006605	Sac	30	Blanc	étoile	Eco	50x65	1000	35,50
006607	Sac	30	Transp.	étoile	Eco	50x65	500	34,15
006608	Sac	50	Noir	étoile	Eco	68x74	500	33,00
006609	Sac	100	Noir	étoile	Eco	82x87	500	54,00
006610	Sac	110	Noir	étoile	Eco	70x108	500	59,00

Prix au carton.

Sac poubelle - Basse densité

Réf.	Type	Litrage	Coloris	Ep (μ)	Dim. (cm)	Cdt	Prix
006630	Sac	30	Noir	Standard	50x65	500	25,50
006632	Sac	50	Noir	Standard	68x75	500	42,00
D03476	Sac	100	Noir	Standard 28μ	82x95	200	19,80
006637	Sac	100	Noir	Eco 32μ	80x83	200	23,50
006635	Sac	100	Noir	Standard	82x85	200	27,50
006653	Sac	100	Noir	Renforcé 44μ	82x85	200	31,50
006634	Sac	100	Noir	Renforcé 52μ	82x80,5	200	36,00
006638	Sac	110	Noir	Standard	70x105	200	26,50
006655	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	33,00
006636	Sac	110	Transp.	Standard	70x105	200	35,00
006640	Sac	110	Noir	Renforcé	70x105	200	39,50
006644	Sac	130	Noir	Renforcé	80x115	100	24,00
006645	Sac	130	Transp.	Renforcé	80x115	200	74,50
006647	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	27,50
006648	Sac	150	Noir	Renforcé	80x135	100	32,00
006650	Sac	160	Noir	Renforcé	90x107	100	24,80
006670	Housse	240	Noir	Renforcé	115x135	100	29,50
006671	Housse	340	Noir	Standard	138x135	100	33,00

Prix au carton.

poubelle

À partir de **8,00^{HT}** 914707

Poubelle

	Inox		Acier blanc		
3 L	914707	8,00	914724	7,90	1
5 L	E35129	9,00	914725	8,50	1
12 L	914701	22,50	914720	14,00	1

Poubelle à pédale en inox AISI 430. Seau intérieur en PE (polyéthylène expansé) avec anse acier. Couvercle clipsé et vissé. Stable et robuste. Conforme à la méthode HACCP.

NEW

À partir de **43,00^{HT}** E35137

Poubelle pédale métal laqué blanc 30 L

E35137 43,00 1

À partir de **5,00^{HT}** E35122

Poubelle plastique ronde à pédale

E35122	3 L	ø21x18 cm	5,00	1
E17934	12 L	ø34x27 cm	11,20	1
E35126	30 L	ø38x41,5 cm	28,00	1
E35127	50 L	ø38x69,5 cm	35,00	1

Poubelle avec pédale et seau intérieur avec anse.

À partir de **9,40^{HT}** 914713

Poubelle - Plastique à pédale

Poubelle - Plastique à pédale

914713	4 L	19,1x23,5x18,6 cm	9,40	1
914711	6 L	23,1x26,7x20,5 cm	12,70	1
914712	12 L	34x30,8x24 cm	19,90	1

Poubelle avec pédale et seau intérieur plastique.

tri sélectif

18,50^{HT} 140772

CLAP Poubelle 50 L noir

140772 Corps de poubelle 18,50 1

140774 Couvercle Noir 8,90 1

140777 Couvercle Bleu 8,90 1

140775 Couvercle Jaune 8,90 1

Plastique polypropylène résistant. Facile d'entretien. Compatible avec les couvercles noir, bleu, jaune pour le tri sélectif. Existe aussi en 5 L, 10 L, 18 L et 35 L.

Spécial tri sélectif

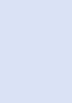


13,10^{HT} 153323

Bac latéral de recyclage

153323 4,7 L - Noir 13,10 1

Bac en polyéthylène léger et résistant. Il se fixe sur des corbeilles de taille moyenne pour créer une solution de tri sélectif au bureau.



13,10^{HT} 153322

Corbeille de recyclage de bureau

153322 26 L - Bleu 13,10 1

Le collecteur de tri sélectif Rubbermaid offre une solution de recyclage simple et efficace au bureau. Structure entièrement en plastique.

cendrier

68,00^{HT} 602200

159,80^{HT} 961065

151,00^{HT} 142020

Collecteur Tuscan noir

1 961065 357x357x1029 mm 159,80 1

Polyéthylène et acier galvanisé

Collecteur Tuscan sable

2 961067 357x357x1029 mm 159,80 1

Polyéthylène et acier galvanisé

Borne cigaretteTotem anthracite

3 142020 ø300xH1050 mm 151,00 1

Acier galvanisé. 3L (600 mégots). Kit de fixation inclus.

Cendrier mural

1,5 L (150 mégots)
152x64x255 mm

602200 68,00 1

Acier galvanisé et époxy.

poubelle déchet organique

32,80^{HT} 961115

Poubelle compost organik green 10 L

961115 Marron 32,80 1

Idéal pour stocker les épluchures et déchets verts avant de les déposer dans un composteur : évite des allées et venues à chaque préparation.

Filtre charbon organik green

140770 Lot de 6 23,50 1

Fabriquée à partir de charbon actif. Mauvaises odeurs évitées. Facile à nettoyer. Bonne absorption et filtration. Retient les odeurs.

- Matières recyclées et recyclables
- Mauvaises odeurs évitées
- Transport facilité
- Grande capacité

Adapté EGAlim

MADE IN FRANCE

ROSSIGNOL

poubelle milieu alimentaire

NEW



Support de sac mobile

110 L - 58x52x99 cm

E35175	Inox base carrée	190,00	1
E35176	Acier blanc base carrée	131,00	1
E35174	Inox base ronde	131,00	1

Large pédale pour utilisation conforme à la méthode HACCP. maintien du sac par ceinture élastique. Deux roues en plastique rigide de ø150 mm.

105,00^{HT}
E11274

Pince sac inox - Sac 110 L

E11274 59x42x95 cm 105,00 1

SANS CONTACT

190,00^{HT}
816738

Porte sacs à pédale inox

Sac 110 L - ø47,5x85 cm
816738 190,00 1
Produit en acier inox 18/10 AISI 304.INOX
18/10PRIX
LE PLUS
BAS

LE COUVERCLE S'ENLÈVE POUR PERMETTRE LE PASSAGE SOUS UNE TABLE ÉQUIPÉE D'UN TROU VIDE-ORDURES.



Poubelle pour liquide - inox

816736 50 L ø 39x60 cm 189,00 1
816737 100 L ø 47,5x72 cm 235,00 1À partir de
189,00^{HT}
816736INOX
18/10

NEW



Container à pédale 90 L avec roulettes et couvercle couleur

E35159	Blanc	65,00	1
E35160	Bleu	65,00	1
E35161	Jaune	65,00	1
E35162	Rouge	65,00	1
E35163	Vert	65,00	1

Conforme à la méthode HACCP. Roues lisses : surface d'accrochage réduite pour les bactéries.

65,00^{HT}
E35163À partir de
49,00^{HT}
E19118

NEW

Poubelle à pédale ECO

Avec couvercle blanc

E19118	60 L	49,00	1
E19119	80 L	53,00	1
E17789	120 L	67,00	1

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.

Gilac



Support de sac 120 L à pédale couvercle couleur

981200	Blanc	99,00	1
981201	Bleu	99,00	1

Existe en vert, rouge et jaune.

MODÈLE PRO

99,00^{HT}
981200MADE IN
FRANCE

Poubelle à pédale 50 L avec couvercle blanc

981241 47,15 1

Poubelle compacte pour un gain de place. Fermeture de couvercle automatique ou manuelle. Couvercle disponible en 5 coloris. Adapté au tri sélectif.

47,15^{HT}
981241

Gilac



Poubelle à pédale Strongly 45 L

Avec couvercle blanc 41x40x60 cm

D06152 43,00 1

Poubelle très qualitative en polypropylène. Livrée non assemblée.

NEW

43,00^{HT}
D06152

NEW



Collecteur à pédale 90 L + porte - couvercle blanc

981110	Collecteur à pédale Polaris - 48,5x51,5x92,2 cm	239,00	1
--------	---	--------	---

Avec roulettes. Couvercle disponible en 5 coloris, adapté au tri sélectif.



Poubelle d'extérieur 80 L

032546 80 L - ø55x48,5 cm 20,30 1

Poubelle avec couvercle en polypropylène noir. 2 poignées latérales.

20,30^{HT}
032546MADE IN
FRANCE179,00^{HT}
961254MADE IN
FRANCE

Désinsecteur FlynBox

1	961254	1 LED pour 60 m ² - 3 kg - 260x125x265 mm	179,00	1
2	961250	2 LED pour 120 m ² - 3,6 kg - 260x125x330 mm	265,00	1
	A27197	Lampe UVA - 5W	68,00	1
	981263	Lampe UVA anti-éclat - 5W	84,00	1

Désinsecteur respectueux de l'environnement et sans produit chimique. Entretien simple et rapide (receptacle amovible). IP20. Lampe UVA, culot E14 à visser. Économie d'énergie : 75%.

insecticide

BARRIÈRE À
INSECTES8,80^{HT}
006470

Biojag 2.0 insecticide

006470	500 ml	8,80	1/6
B74235	5 L	43,80	1/2

Attrayant élaboré pour apporter une rapidité d'action tout en éliminant radicalement tous types d'insectes et parasites.



Insecticide Aérosol 750 ml

1	907804	Rampants	6,20	1/12
2	907806	Volants	6,20	1/12
3	907830	Anti-frelons surpuissant	9,95	1/12

nettoyant

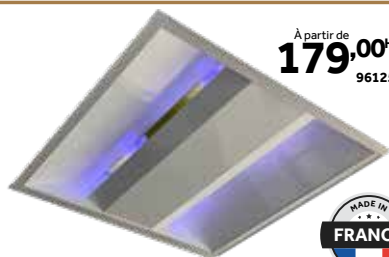


Nettoyant pour local vide ordures

006309 Bidon 5 L 9,80 1/3
Produit polyvalent pour le nettoyage de toutes surfaces lavables, des poubelles, vide-ordures et la désodorisation ménagère et industrielle. EN 14605, EN 13034.

9,80^{HT}
006309MADE IN
FRANCEViTal
PROFESSIONNEL

désinsectiseur



Désinsectiseur PG GLU LED

220 V mono - 3,6 kg - 596x596x75 mm

961251	2 LED pour 120 m ²	515,00	1
A27239	Lot de 6 plaques de glue	27,00	1

Pour une discrétion maximale, le PG s'intègre dans les faux plafonds. Silencieux et efficace. IP20.

À partir de
179,00^{HT}
961254MADE IN
FRANCE