

EUROPROJET
PROVOCATEUR DE FROID



gastro

the pleasure of creating food

INDEX



blenders de bar	8
blenders haute performance	11
presse-agrumes	15
food blender	16
mixeurs à pivot & accessoires	19
mélangeurs de milkshake	22
broyeurs à glaçons & accessoires	24
distributeurs pour aliments	26
bouteilles de bar	28
fournitures de bars	30
tiroirs marc de café	32
distributeurs de toppings chauds	35
bacs à glaces & accessoires	37



grill stations	42
toaster eclipse	45
griddle toaster	46
bain marie	47
robot de cuisine	48
soupière	49
mixeurs plongeants	52
lampes chauffantes	54
supports en inox	58
lampes chauffantes à quartz	59
lampes chauffantes à infrarouges	60
distributeurs de sauce	61
fondue	68
distributeurs d'accessoires	70



traiteur	75
- série 28	76
- série gastro	78
- série gastro kits	80
- série salad	81
- série carrousel	82
- carrousel kits	83
- série pétale	84
- pétale kits	85
- escaliers & marches	86
- rehausse & pieds	87
- vitrines & séparations	88
- accessoires	89
- dimensions spéciales	89
pains & pâtisseries	90
- série gpl noir smoke	91
- série gpl & série lal	92
chocolats & pâtisseries	93
- série bso	94
- série bsa & série glp	95
restauration & préparation	96
- série log & série lip	97



bacs gastronormes	100
grilles & tapis de cuisson	110
plaques de four	112
gants de protection	114
balances	118
minuteries digitales	120
thermomètres	121
thermomètres à sonde	122
thermomètres de contrôle	124
thermomètres de contrôle Bluetooth	126
enregistreur de données	127
matériel de cuisine	130
ouvre-boîtes	131
planches à découper	132
poches à douilles & brochettes	133
accessoires	134
accessoires pour friteries	136
chariot de service	137



conteneur isothermes Polibox	140
plaques eutectiques Polibox	145
conteneurs isothermes Pizza	146
sacs de livraison isothermes Polibox	147
conteneurs à soupe Thermosteel	148
conteneurs isothermes Melform	149
accessoires Melform	153
Melform Cargo Line	154
Melform Koala Line	157

INDEX



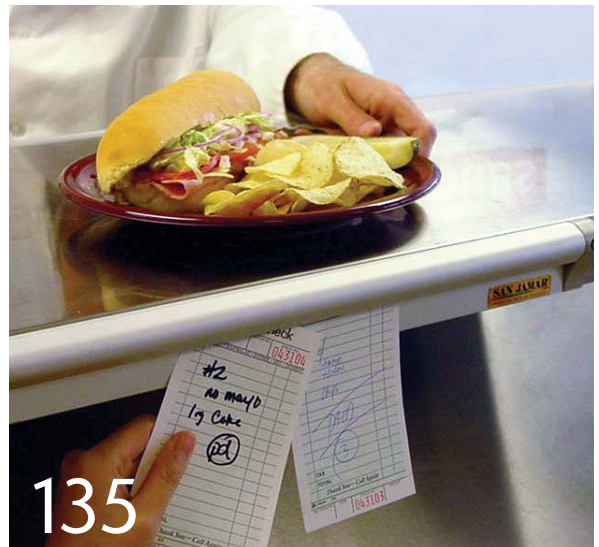
123



91



52



135



11



150

BAR





AMEL FRAPPUCCINO w/ WHI



Avec sa gamme de mixeurs de bar et de mixeurs haute performance, Hamilton Beach Commercial propose un outil indispensable à toute entreprise de la restauration. Avec cette gamme de blenders, vous pouvez réaliser des cocktails parfaitement mixés, des smoothies,... en un clin d'œil. Chaque blender est équipé du système Wave Action, qui garantit que le contenu du gobelet est constamment poussé vers les lames, créant ainsi une masse uniforme et aérée. Hamilton Beach Commercial est depuis des années un acteur de premier plan dans le domaine des équipements de préparation des aliments.



Blender de bar 908R Hamilton Beach Commercial

Le blender 908R® est un **blender de bar économique** pour les boissons à base de glace pilée. Le blender 908R possède 2 réglages. Que vous choisissiez le réglage rapide ou lent, les lames durables en acier inoxydable garantissent un résultat rapide et volumineux. Le capteur intégré dans le couvercle empêche le blender de continuer à mixer lorsque le couvercle est ouvert.

- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ pieds avec prise ferme
- ▶ interrupteur à bascule
- ▶ Wave Action System
- ▶ 1 peak HP moteur
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 205 x 195 x 400 mm

Code art.	OEM	infos
HBC-2908*	HBB908R	blender avec gobelet en polycarbonate de 1,25 litres
HBC-6908	6126-908R	gobelet en polycarbonate de 1,25 litres
HBC-5908	6126908S	gobelet en acier inoxydable de 0,95 litres
HBC-9100	BCR100	nettoyeur pour gobelet

* produit non disponible pour le marché Français



Pourquoi choisir le blender 908R?

- ✓ utiliser 'crushed ice'
- ✓ choix entre 2 vitesses





Blender de bar RIO Hamilton Beach Commercial

Le mixeur de bars RIO est le meilleur mixeur de bars de la gamme pour un résultat parfait. En plus des 2 vitesses - lente et rapide - le mixeur possède également **une fonction "impulsion"**. Ce mixeur est équipé d'un capteur d'ouverture du couvercle et d'un capteur de positionnement du gobelet, ce qui garantit le bon fonctionnement du blender. Le mixeur de bar RIO est disponible avec un doseur en copolyester ou en acier inoxydable.

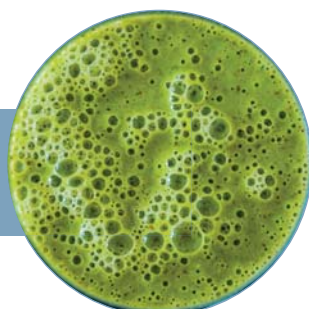
- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ pieds avec fixation solide
- ▶ interrupteurs étanches
- ▶ poignée ergonomique
- ▶ couvercle à triple étanchéités
- ▶ accouplement d'entraînement en métal
- ▶ Wave Action System
- ▶ 1,6 peak HP moteur
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 190 x 216 x 410 mm
- ▶ HBC-1255 : 430 mm hauteur

Code art.	OEM	infos
HBC-0255	HBB255	blender avec gobelet en Tritan copolyester de 1,4 litres
HBC-1255	HBB255S	blender avec gobelet en acier inoxydable de 0,95 litres
HBC-4455	6126-455-CE	gobelet en Tritan copolyester de 1,4 litres - sans BPA
HBC-5255	6126-255S	gobelet en acier inoxydable de 0,95 litres
HBC-9100	BCR100	nettoyeur pour gobelet



Pourquoi choisir le blender RIO?

- ✓ utiliser 'crushed ice'
- ✓ fonction impulsion



BLENDERS HAUTE PERFORMANCE



Blender haute performance TANGO Hamilton Beach Commercial

Le blender haute performance TANGO permet d'être multitâche et de gagner du temps. Le mixeur est équipé d'une minuterie pour un arrêt automatique. La minuterie est réglable de 0 à 40 secondes et peut également **fonctionner en continu**. En plus des 2 vitesses - lente et rapide - le blender dispose également d'une fonction pulse. Ce blender haute performance est doté d'un capteur d'ouverture du couvercle et d'un capteur de remplissage du gobelet qui garantissent le bon fonctionnement du blender.

- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ pieds avec fixation solide
- ▶ interrupteurs étanches
- ▶ minuterie réglable
- ▶ couvercle à triple étanchéité
- ▶ accouplement d'entraînement en métal
- ▶ Wave Action System
- ▶ 2,4 peak HP motor
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 205 x 195 x 400 mm

Code art.	OEM	infos
HBC-0455	HBH455	blender avec gobelet en Tritan copolyester de 1,4 litres
HBC-4455	6126-455-CE	gobelet en Tritan copolyester de 1,4 litres - sans BPA
HBF-5510	6126-510S-CE	gobelet en acier inoxydable de 1,8 litres
HBC-9100	BCR100	nettoyeur pour gobelet



Pourquoi choisir le blender TANGO?

- ✓ utiliser des glaçons pleins
- ✓ minuterie réglable intégrée





Blender haute performance TEMPEST Hamilton Beach Commercial

Le blender haute performance TEMPEST est doté d'une minuterie qui permet l'arrêt automatique. La minuterie est réglable de 5 à 40 secondes et peut également fonctionner en continu. En plus des 2 vitesses - lente et rapide - le blender dispose également d'une fonction d'impulsion et d'une **fonction de cycle de saut**. Cela permet de faire démarrer le mélangeur lentement pour minimiser le bruit lors du mélange de gros morceaux. Ce blender haute performance est doté d'un capteur gobelet qui garantit que l'appareil ne fonctionnera pas si celui-ci n'est pas positionné correctement sur l'appareil. Il y a également une jauge de température qui empêche la surchauffe. Le doseur est équipée d'un couvercle avec un bouchon de remplissage.

- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ pieds avec fixation solide
- ▶ minuterie réglable
- ▶ bouchon de remplissage dans le couvercle
- ▶ indicateur de température
- ▶ Wave Action System
- ▶ 3 peak HP moteur
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 178 x 203 x 457 mm

Code art.	OEM	infos
HBC-2650*	HBH650	blender avec gobelet en polycarbonate de 1,8 litres
HBC-6650	6126-650	gobelet en polycarbonate de 1,8 litres
HBC-9750	JP750	jar pad
HBC-9100	BCR100	nettoyeur pour gobelet

* produit non disponible pour le marché Français



Pourquoi choisir le blender TEMPEST?

- ✓ utiliser des glaçons pleins
- ✓ fonction 'jump cycle'





Blender haute performance ECLIPSE Hamilton Beach Commercial

Le blender compact haute performance ECLIPSE est équipé de la technologie QuietBlend et d'un dispositif de réduction du bruit. En plus d'un détecteur couvercle, cet appareil est également doté d'un détecteur de **bouclier silencieux** qui arrête le moteur lorsque le bouchon de protection est ouvert. Outre la fonction pulse, l'appareil dispose de 5 cycles préprogrammés que vous pouvez contrôler à l'aide des boutons de sélection. Avec une carte mémoire, vous pouvez également fournir une programmation personnalisée. L'affichage indique également si le blender surchauffe et dispose d'une fonction de refroidissement rapide.

- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ fonctions à touche unique
- ▶ casque acoustique
- ▶ option carte mémoire
- ▶ accouplement d'entraînement en métal
- ▶ Wave Action System
- ▶ 3 peak HP moteur
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 216 x 267 x 470 mm

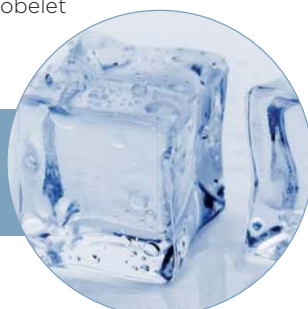
Code art.	OEM	infos
HBC-2755*	HBH755	blender avec gobelet en polycarbonate de 2 litres
HBC-0755	HBH755-FRA	blender avec gobelet en Tritan copolyester de 2 litres
HBC-6755	6126-755	gobelet en polycarbonate de 2 litres
HBC-4755	6126-755-FRA	gobelet en Tritan copolyester de 2 litres - sans BPA
HBC-9100	BCR100	nettoyeur pour gobelet

* produit non disponible pour le marché Français



Pourquoi choisir le blender ECLIPSE?

- ✓ utiliser des glaçons pleins
- ✓ des cycles préprogrammés





Blender haute performance QUANTUM Hamilton Beach Commercial

Le mélangeur haute performance QUANTUM est caractérisé par la technologie du moteur Endura qui assure une efficacité accrue et une plus longue durée de vie des matériaux. Ce mixeur est également équipé d'un capot de protection insonorisée. Le clavier tactile vous permet de sélectionner l'un des 30 cycles préprogrammés. En outre, 300 cycles supplémentaires peuvent être téléchargés via un port USB. La jauge de température intégrée empêche le moteur de surchauffer. La fonction refroidissement, garantit un retour rapide à la bonne température de fonctionnement.

- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ 30 cycles prévus
- ▶ casque acoustique
- ▶ Option d'importation USB
- ▶ embrayage d'entraînement en métal
- ▶ indicateur de température
- ▶ Wave Action System
- ▶ moteur Endura
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 216 x 285 x 445 mm

Code art.	OEM	infos
HBC-2950*	HBH950	blender avec gobelet en polycarbonate de 2 litres
HBC-0950	HBH950-FRA	blender avec gobelet en Tritan copolyester de 2 litres
HBC-6950	6126-950	gobelet en polycarbonate de 2 litres
HBC-4755	6126-755-FRA	gobelet en Tritan copolyester de 2 litres - sans BPA
HBC-9100	BCR100	nettoyeur pour gobelet

* produit non disponible pour le marché Français

Pourquoi choisir le blender QUANTUM?

- ✓ utiliser des glaçons pleins
- ✓ moteur Endura ; tient jusqu'à 2,5 fois plus longtemps



PRESSE-AGRUMES



Presse-agrumes manuel Hamilton Beach Commercial

Le presse-agrumes manuel de Hamilton Beach Commercial permet d'obtenir des jus de fruits fraîchement pressés. Le système de pressage unique garantit qu'aucune pulpe n'est libérée et qu'il ne reste que du pur jus de fruit. Le fond de l'appareil comporte un bac de récupération rétractable. La base de l'extracteur de jus est dotée de pieds antidérapants.

- ▶ convient à la plupart des agrumes
- ▶ matériaux résistant aux acides
- ▶ Capacité de pression du levier : 900 kg
- ▶ 178 x 229 x 495 mm

Code art.	OEM
HBC-1932	1G932





Le mixeur alimentaire Hamilton Beach Commercial est l'outil approprié pour mélanger rapidement et régulièrement des aliments tels que des sauces. En quelques instants, vous obtiendrez le résultat souhaité. Les mixeurs alimentaires conviennent pour mélanger, écraser, broyer, émulsionner, ...

FOOD BLENDER



Hamilton Beach Commercial EXPEDITOR foodblender

Le mixeur Hamilton Beach Commercial est l'outil approprié pour mélanger rapidement et régulièrement des aliments tels que des sauces. En quelques instants, vous obtiendrez le résultat souhaité. Les mixeurs alimentaires conviennent pour mélanger, écraser, broyer, émulsionner, ... Une fonction pulse ou chop peut être réglée séparément sur l'appareil. Outre le capteur d'ouverture du couvercle, il existe également un capteur d'alignement du gobelet qui empêche l'appareil de démarrer si le récipient n'est pas dans la bonne position et arrête immédiatement le moteur si le récipient est retiré. Le couvercle est livré en standard avec un bouchon de remplissage.

- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ fonction pulse et chop
- ▶ embrayage d'entraînement en métal
- ▶ interrupteur étanche
- ▶ Wave Action System
- ▶ 2,4 peak HP moteur
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 190 x 210 x 490 mm
- ▶ HBF-1510 : 515 mm hauteur

Code art.	OEM	infos
HBF-0510	HBF510	blender avec gobelet en copolyester de 1,4 litres
HBF-1510	HBF510S	blender avec gobelet en acier inoxydable de 1,8 litres
HBC-4455	6126-455-CE	gobelet en Tritan copolyester de 1,4 litres - sans BPA
HBF-5510	6126-510S-CE	gobelet en acier inoxydable de 1,8 litres
HBF-9000	990343400	gobelet doseur en option
HBC-9100	BCR100	nettoyeur pour gobelet



hacher



émulsionner



purée



mélanger



moudre



Blender culinaire Hamilton Beach Commercial EXPEDITOR

Le mixeur culinaire Hamilton Beach Commercial est la crème de la crème pour préparer des aliments, des sauces et des boissons en grande quantité. Avec **une capacité de 4 litres**, vous obtenez plusieurs portions par mélange, ce qui maximise les performances et l'efficacité de cet appareil. La fonction d'impulsion ou de hachage dispose d'un bouton distinct, ce qui vous permet de configurer ce programme en un seul clic. La fonction unique de hachage permet aux lames de bouger afin de maintenir les ingrédients en mouvement pour obtenir une consistance optimale. En outre, deux boutons permettent de régler le programme de votre choix. Le capteur d'ouverture du couvercle et le capteur d'alignement du pot empêchent l'appareil de démarrer si le gobelet n'est pas dans la bonne position ou si le couvercle n'est pas fermé.

- ▶ couteaux en acier inoxydable
- ▶ fonction pulse et chop
- ▶ 2 boutons de programme propres
- ▶ embrayage d'entraînement en métal
- ▶ indicateur de température
- ▶ 4 réglages de l'heure
- ▶ Wave Action System
- ▶ 3,5 peak HP moteur
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 226 x 378 x 481 mm



Code art.	OEM	infos
HBF-1100	HBF1100S	blender avec gobelet en acier inoxydable de 4 litres
HBF-5110	6126-1100S	gobelet en acier inoxydable de 4 litres
HBF-6110	6126-1100-CE	gobelet en polycarbonate de 4 litres



hacher



émulsionner



purée



mélanger



moudre



Le mixeur à pivot convient aux préparations polyvalentes d'aliments, de boissons, de shakes, de boissons glacées, des oeufs ou même de pâtes à crêpes ou gauffres.

MIXEURS À PIVOT

2
YEARS
WARRANTY

NSF

CE



HMD-0200



HMD-0400



Mixeur à pivot simple ou triple Hamilton Beach Commercial

Le mixeur pivot Hamilton Beach Commercial convient à la préparation polyvalente d'aliments ou de boissons. Conçue pour les shakes, mais aussi des boissons glacées, des œufs, de la pâte à crêpes ou à gaufres. Le moteur du mixeur démarre lorsque le gobelet touche le porte-gobelet amovible et s'arrête lorsque vous le retirez. En haut du mixeur, vous pouvez choisir entre **3 vitesses** de mélange. L'appareil est fabriqué afin que les vibrations soient réduites au maximum.

- ▶ tige et tête de vis en acier inoxydable
- ▶ opération mains libres
- ▶ 3 vitesses

HMD-0200

- ▶ 1 x 1,3 peak HP moteur
- ▶ 165 x 170 x 520 mm
- ▶ 300 Watt

- ▶ y compris le(s) gobelet(s)
- ▶ activation bidirectionnelle du moteur
- ▶ 220-240V / 50-60Hz

HMD-0400

- ▶ 3 x 1,3 peak HP moteur
- ▶ 320 x 230 x 520 mm
- ▶ 900 Watt

Code art.	OEM	infos
HMD-0200	HMD200	1 gobelet en inox - 0,95 litres
HMD-0400	HMD400	3 gobelets en inox - 0,95 litres
HMD-5110	110E	gobelet de remplacement





Mixeur à pivot mural Hamilton Beach Commercial

Le mixeur à pivot mural Hamilton Beach Commercial convient à la préparation polyvalente d'aliments ou de boissons. Le moteur démarre lorsque le gobelet touche le porte-gobelet amovible et s'arrête lorsque vous le retirez. Le mélangeur à **2 vitesses**. Fixation murale possible.

- ▶ tige et tête de vis en acier inoxydable
- ▶ opération mains libres
- ▶ 2 vitesses
- ▶ montage au mur
- ▶ gobelet y compris
- ▶ 1 pivot
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 250 Watt
- ▶ 101 x 146 x 419 mm

Code art.	OEM	infos
HMD-0300	HMD300	1 gobelet en inox - 0,95 litres

Gobelet en inox Hamilton Beach Commercial

Gobelet de remplacement en acier inoxydable pour les unités HMD-0200, HMD-0400 et HMD-0300.

Code art.	OEM	infos
HMD-5110	110E	gobelet en inox de 0,95 litres



Récipient de nettoyage 'Kleen-cup' San Jamar

Un gobelet de nettoyage spécial pour nettoyer la tige et la vis des HMD-0200, HMD-0400 et HMD-0300.

Code art.	OEM	infos
HMD-9028	KLC28C	gobelet de nettoyage transparente avec 3 brosses encastrées





ROBAND 

ROBAND 

Préparez des milk-shakes ou des glaces crémeuses avec le mélangeur à milk-shake Roband de haute qualité. L'association du style, de la puissance et des performances font de ces machines une référence en la matière.

MÉLANGEURS DE MILKSHAKE

2
YEARS
WARRANTY



le dessus avec bouton marche/arrêt



agiteur saturn
(shakes extra-crèmeux)



agiteur inox
(crème à l'italienne)



agiteur inox
(thickshakes)

Mélangeurs de milkshake Roband

Le mélangeur à milk-shake Roband est doté d'un moteur puissant qui peut fonctionner à 2 vitesses. L'appareil est livré avec 3 têtes de vis. La tête de vis Saturn est utilisée pour préparer des milk-shakes extra crèmeux, les deux autres têtes de vis sont utilisées pour des glaces ou des thickshakes. Utilisez le mixeur en mains libres en posant le gobelet sur le porte-gobelet.

- ▶ 3 batteurs en inox
- ▶ opération mains libres
- ▶ 2 vitesses: 18.000 rpm ; 22.000 rpm
- ▶ 5 couleurs
- ▶ gobelet en inox de 710 ml
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 150 Watt
- ▶ 180 x 220 x 485 mm

Code art.	infos
ROB-5000-020	noir avec gobelet en inox
ROB-5000-010	blanc avec gobelet en inox
ROB-5000-070	rouge avec gobelet en inox
ROB-5000-880	seaspray avec gobelet en inox
ROB-5000-879	metallic avec gobelet en inox

Gobelet en inox Roband

Gobelet de remplacement en acier inoxydable pour les mélangeurs à milk-shake Roband.

Code art.	ACO	infos
ROB-5110	ROB-511	gobelet en inox de 710 ml





lineoplus

Les broyeurs de glace Lineoplus broient les glaçons pleins ou creux provenant d'une machine à glace en glace pilée. Les concaseurs sont les appareils parfaits pour broyer de grandes quantités de glace en peu de temps.

BROYEURS À GLAÇONS



Broyeurs à glaçons Lineoplus

Les broyeurs à glace Lineoplus fonctionnent pour des **glaçons pleins ou creux**. Grâce à ses dimensions compactes, l'unité reste élégante à installer dans un bar, un hôtel, un magasin d'alimentation, ... Remplissez les glaçons en haut et retirez la glace pilée du récipient en plastique amovible en bas. Le boîtier en acier inoxydable est très résistant aux rayures et à la corrosion.

- ▶ encastrement inox AISI 443
- ▶ anthracite
- ▶ 230V
- ▶ consommation d'énergie : 0,15 kW

LPC-0003

- ▶ 175 x 330 x 315 mm
- ▶ production : 3 kg/min
- ▶ bac à réservoir : 1 kg

LPC-0005

- ▶ 370 x 310 x 510 mm
- ▶ production : 5 kg/min
- ▶ bac à réservoir : 5 kg

Code art.	ACO
LPC-0003	LPC-003
LPC-0005	LPC-005

Pelles à glaçons San Jamar

- ▶ sans BPA
- ▶ vendus par 6
- ▶ protection en dessous de la poignée évite tout contact entre la main et la glace
- ▶ avec étui de protection : kit complet avec crochets, ventouses et support mural en polycarbonate
- ▶ pas pour la France



Code art.	OEM	dimensions	volume	infos
LPC-5500	SI5500EUR	270 x 92 x 95 mm	177 - 296 ml	sans étui de protection
LPC-5000	SI5000EUR	250 x 115 x 152 mm (dim. étui de protection)	177 - 296 ml	avec étui de protection
LPC-7500	SI7500EUR	265 x 105 x 110 mm	177 - 296 ml	sans étui de protection
LPC-7000	SI7000EUR	250 x 110 x 162 mm (dim. étui de protection)	177 - 296 ml	avec étui de protection

Seau à glaçons hygiénique San Jamar

- ▶ polycarbonate
- ▶ 9 kg de glaçons
- ▶ 18,9 litres
- ▶ ø265 mm x 370 mm
- ▶ ouverture de remplissage : ø225 mm
- ▶ crochet latéral pour accrocher le seau au réservoir de glace
- ▶ vendu par 2
- ▶ option : couvercle à pression
- ▶ pas pour la France

Code art.	OEM	infos
LPC-6100	SI6100	seau
LPC-6500	SI6500	couvercle



Nettoyant pour machine à glace Lineoplus

- ▶ solution pour la désinfection et l'entretien
- ▶ 1 litre
- ▶ prêt à l'emploi, ne pas diluer
- ▶ nettoyage de calcaire, rouille, glace, de manganèse et de bactéries

Code art.	ACO
LPC-8800	PRO-880





 **san jamar**[®]
smart. safe. sanitary.

Les présentoirs San Jamar sont une solution de présentation tout-en-un pour les snacks, les toasts, les cocktails, les accessoires de café, ... Leur aspect permet de s'adapter à tous les styles d'intérieur. Choisissez le dôme approprié, en fonction de votre menu.



Distributeurs pour aliments Mini-Dome® et Dome® San Jamar

Les présentoirs San Jamar sont une solution de présentation tout-en-un pour les snacks, les toasts, les cocktails, les accessoires de café, ... Ils sont dotés d'un couvercle breveté en forme de dôme, de qualité alimentaire. Cela permet un rangement maximal.

- ▶ fabriqué en SAN noir
- ▶ couvercle semi-transparent en ABS à fermeture complète
- ▶ les plateaux profonds n'ont pas d'espace pour la glace en dessous
- ▶ les plateaux ordinaires ont de la place pour la glace en dessous
- ▶ approuvé NSF

Code art.	OEM	dimensions	contenu	composition
mini-DOME unité + connecteur				
SJD-2001	BD2001	175 x 202 x 200 mm	2,2 litres	1 récipient profond SJD-9104 (2,2 litres) 1 connecteur SJD-9110 pour se connecter à d'autres unités DOME
DOME unité avec poignées				
SJD-4003	BD4003	510 x 202 x 200 mm	6,6 litres	3 récipients profonds SJD-9104 (2,2 litres) 1 jeu de poignées
SJD-4004	BD4004	510 x 202 x 200 mm	6,6 litres	4 récipients profonds SJD-9103 (1,65 litres) 1 jeu de poignées
DOME unité complète avec jeu pour pailles				
SJD-4006	BD4006S	592 x 202 x 200 mm	4,95 litres	6 récipients SJD-9101 (0,55 litres) 1 jeu pour pailles 1 jeu de poignées
SJD-4023	BD4023S	592 x 202 x 200 mm	4,95 litres	3 récipients SJD-9101 (0,55 litres) 2 récipients profonds SJD-9103 (1,65 litres) 1 jeu pour pailles 1 jeu de poignées



 **san jamar**[®]
smart. safe. sanitary.

Verser des jus, des vinaigrettes et des boissons (mélangées) de manière rapide et efficace, c'est ce que vous faites avec des bouteilles professionnelles. Les bouteilles sont également idéales pour conserver les préparations de boissons grâce à leur fermeture parfaite avec bouchon à vis. Indispensable pour tout chef de cuisine et barman professionnel.



Bouteilles de bar San Jamar Stor N' Pour®

La gamme Stor N' Pour de San Jamar se compose de bouteilles en polyéthylène sans BPA. La bouteille et le bec sont deux parties séparées, ce qui rend les bouteilles parfaites pour le stockage et extrêmement hygiéniques à nettoyer. **Le kit est livré en standard avec une bouteille, un bec, un couvercle et un embout de différentes couleurs**, pour une identification pratique. Les couleurs disponibles : blanc - rouge - vert - brun - orange. 2 pièces par couleur.

- ▶ polyéthylène
- ▶ bouteilles semi-transparentes
- ▶ becs verseurs semi-transparentes
- ▶ couvercles colorés
- ▶ buses colorées
- ▶ 900 ml

Code art.	infos
SJB-1000	contient 12 kits complets en 6 x 2 coloris





lineoplus

san jamar®
smart. safe. sanitary.

De nombreux accessoires de bar sont indispensables pour un fonctionnement efficace. Il s'agit notamment de plateaux pour un service fluide par le personnel de salle, de planches à découper les garnitures telles que les citrons verts; de tapis de bar pour laisser égoutter les verres, ou de bouchons pour fermer le robinet.

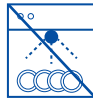
FOURNITURES DE BARS



Plateaux Lineoplus antidérapants

Pour servir vos clients en douceur, un plateau solide et élégant est indispensable. Choisissez des plateaux dynamiques au design intemporel qui seront sans aucun doute votre fidèle partenaire de service.

Code art.	ACO	dimension
plateaux ronds avec revêtement antidérapant		
TRL-0275	TRL-001	ø275 mm
TRL-0355	TRL-002	ø355 mm
TRL-0405	TRL-003	ø405 mm
TRL-0450	TRL-004	ø450 mm
plateaux ronds avec anneau de renfort en inox - antidérapant		
TRL-5360	TRL-0521	ø360 mm
TRL-5410	TRL-0531	ø410 mm
plateau rectangulaire GN1/1 - antidérapant		
TRL-3851	TRL-060	380 x 510 mm

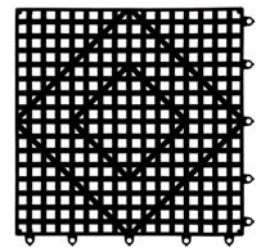


Tapis de bar noir San Jamar



Les tapis de bar sont l'outil idéal pour créer un environnement antidérapant pour votre bar ou votre comptoir. Utilisez-les comme surface d'égouttage après la vaisselle, pour le stockage au sec des bouteilles ou pour poser les verres et la vaisselle. **Reliez les tapis en PVC entre eux ou coupez-les à la taille requise** pour une utilisation optimale. Peut être nettoyé dans le lave-vaisselle.

Code art.	OEM	dimension
SJB-5280	VM5280KL	305 x 305 x 9,5 mm



Planches à découper SAF-T-GRIP San Jamar



Les planches à découper SAF-T-GRIP sont dotées d'une protection antidérapante des deux côtés. Le crochet de suspension breveté assure une manipulation et un séchage hygiénique. Après utilisation, placez les planches dans le lave-vaisselle pour les nettoyer.

Code art.	ACO	dimension
KCB-5000-020	SJM-207	152 x 228 x 9,5 mm



Bouchon pompe à bière KLEEN-PLUG® San Jamar

Les capuchons d'étanchéité KLEEN-PLUG assurent une étanchéité parfaite des robinets lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les mouches n'ont aucune chance de se glisser dans le bec. Ces bouchons d'étanchéité bleus conviennent à divers robinets.

Code art.	OEM	infos
SJB-9200	KLP 200	1 blister contient 5 pièces






RONDA
STYLE THAT WORKS

lineoplus

Rien ne vaut une délicieuse tasse de café préparée à partir de grains de café authentiques. Les bacs à grains de café de haute qualité avec des barres d'abattage assurent un équilibre parfait entre la préparation du café et la suppression des grains.

TIROIRS MARC DE CAFÉ

Coffee cube Ronda

- ▶ matériaux box : acier électro-galvanisé avec revêtement noir
- ▶ équipé d'un tiroir encastré en inox AP272
- ▶ tiroir facile à retirer pour vidage ou nettoyage
- ▶ box fermés, avec protection pare-vapeurs
- ▶ avec pieds antivibratoires & barre de frappe amovible
- ▶ 410 x 440 x 200 mm



Code art.	ACO	infos
RON-1017	R1078001	type AC17
RON-9007	R990201	barre de frappe AC

Compact coffee cube Ronda

- ▶ matériaux box : acier inoxydable AISI 304
- ▶ pourvu d'un tiroir encastré en inox AP272
- ▶ tiroir facile à retirer pour vidage ou nettoyage
- ▶ box fermés, avec protection pare-vapeurs
- ▶ avec pieds antivibratoires & barre de frappe amovible
- ▶ 360 x 435 x 140 mm



Code art.	ACO	infos
RON-1047	R1144601	type AC47
RON-9007	R990201	barre de frappe AC

Trémie pour marc de café Ronda

- ▶ acier inoxydable AISI 304 18/10
- ▶ à encastrer ou à poser
- ▶ barre de frappe amovible incluse
- ▶ dimensions extérieures : 360 x 165 x 120 mm
- ▶ dimensions intérieures : 335 x 148 x 120 mm
- ▶ contenu : 5,2 litres



Code art.	ACO	infos
RON-1075	9662MD	type P75MD
RON-9075	447	barre de frappe courte P75MD

Besoin d'un tiroir marc de café encastré ou sous le comptoir ?
Demandez votre exemplaire du catalogue Interior.



TIROIRS MARC DE CAFÉ



Tiroir marc de café compacte Lineoplus

- ▶ matériaux : acier inox AISI 201, coating noir
- ▶ tiroir facile à retirer pour vidage et nettoyage
- ▶ fentes d'aération sur le dessus pour évaporation de marcs
- ▶ avec pieds antivibratoires & barre de frappe amovible
- ▶ 380 x 260 x 110 mm

Code art.	infos
LCD-0001	tiroir marc de café
LCD-9000	barre de frappe



Tiroir marc de café compacte Lineoplus

- ▶ matériaux : acier inox AISI 201, finition inox élégante
- ▶ tiroir facile à retirer pour vidage et nettoyage
- ▶ fentes d'aération sur le dessus pour évaporation de marcs
- ▶ avec pieds antivibratoires & barre de frappe amovible
- ▶ équipé de bandes d'absorption acoustique à l'intérieur et de pieds en caoutchouc sous le tiroir frontal
- ▶ 380 x 260 x 110 mm

Code art.	infos
LCD-0003	tiroir marc de café
LCD-9001	barre de frappe





Les distributeurs de topping Server Products sont des appareils de haute qualité. Les distributeurs de sauces, de vinaigrettes et de nappages en inox offrent des performances optimales chez les glaciers, les salons de thé, les restaurants fast-food et self-service, ...



Hot Fudge Server Products

Le serveur Hot Fudge avec pompe et bec chauffant réchauffe les sauces et les garnitures "au bain marie". **Le thermostat est réglable de 0°C à 99°C** pour éviter la surchauffe ou le dessèchement. Ce système de pompe peut être utilisé soit directement à partir de la boîte, soit avec le récipient en inox fourni. La pompe peut être entièrement démontée et équipée de colliers permettant de déterminer le volume par action (7 - 14 - 21 - 30 ml). Le Hot Fudge est équipé en standard avec 3 panneaux frontaux (chocolat, caramel et fromage).

- ▶ inox brossé + Thermoset
- ▶ thermostat réglable : 0°C - 99°C
- ▶ distribution d'une boîte ou récipient
- ▶ récipient SER-9000 inclus
- ▶ 230V - 50Hz
- ▶ 517 Watt
- ▶ 394 x 227 x 392 mm

Code art.	ACO
SER-0001	80840



Distributeur rond de toppings chauds Server

Le distributeur rond Server chauffe les sauces et les garnitures "au bain marie". **Le thermostat est réglable de 38°C à 93°C**. Ce système de pompe peut être utilisé aussi bien directement à partir de la boîte que du récipient en acier inoxydable. La pompe peut être entièrement démontée et équipée de colliers permettant de déterminer la quantité par pompe (7 - 14 - 21 - 30 ml). Ce distributeur n'est pas équipé de bec chauffant.

- ▶ inox brillant
- ▶ thermostat réglable : 38°C - 93°C
- ▶ avec récipient SER-9000
- ▶ bec verseur ± 110 mm
- ▶ 230V - 50Hz
- ▶ 500 Watt
- ▶ ø197 x 390 mm

Code art.	ACO
SER-0002	82110



Récipient inox Server Products

- ▶ inox brossé
- ▶ pour le Hot Fudge et le distributeur rond
- ▶ contenu : 2,8 litres
- ▶ ø155 x 172 mm

Code art.	ACO
SER-9000	94009




RONDA
STYLE THAT WORKS

lineoplus

Les bacs à glace Ronda sont des récipients de qualité pour la production, le stockage et la présentation des glaces. Les bacs sont réalisés en inox de haute qualité afin de vous garantir une longue durée d'utilisation. Ils vous proposent une belle présentation dans vos vitrines.

BACS À GLACES & ACCESSOIRES

Bacs à glaces Ronda

- ▶ inox 18/10 AISI 304
- ▶ qualité alimentaire, UE 89/109 (CEE)
- ▶ méthode de production : emboutissage
- ▶ VGR-3613 : avec séparateur en inox

Code art.	ACO	profondeur	contenu	pcs/boîte
-----------	-----	------------	---------	-----------

dim. ext. : 360 x 165 mm dim. int. : 335 x 149 mm

VGR-3607	VG3607	70 mm	3 litres	10
VGR-3612	VG3612	120 mm	5,2 litres	20
VGR-3613	VG36121	120 mm	5,2 litres	20
VGR-3615	VG3615	150 mm	6,5 litres	20
VGR-3618	VG3618	180 mm	8 litres	16

couvercle pour dim. ext. : 360 x 165 mm

VGR-3600	VC36	20	-	25
-----------------	------	----	---	----

dim. ext. : 360 x 250 mm dim. int. : 335 x 233 mm

VGR-3638	VG3638	80 mm	5,5 litres	10
VGR-3622	VG3622	120 mm	8,5 litres	10
VGR-3625	VG3625	150 mm	10,5 litres	10
VGR-3628	VG3628	180 mm	13 litres	10

dim. ext. : 181 x 166 mm dim. int. : 151 x 151 mm

VGR-1812	VG1812	27 mm	2,7 litres	20
-----------------	--------	-------	------------	----

Cuillères à glace Ronda

- ▶ inox 18/10 AISI 304
- ▶ poignée en matière synthétique - plusieurs couleurs
- ▶ qualité alimentaire, UE 89/109 (CEE)
- ▶ longueur : 250 mm

Code art.	ACO	OEM	couleur
-----------	-----	-----	---------

VGR-2500-010	SP15398	SP2501	blanc
VGR-2500-070	SP15399	SP2502	rouge
VGR-2500-040	SP15400	SP2503	vert
VGR-2500-060	SP15402	SP2504	bleu
VGR-2500-020	SP15404	SP2506	noir

BACS À GLACES & ACCESSOIRES

Bacs à glaces ronds Lineoplus

Choisissez la qualité pour votre concept de crème glacée avec des récipients ronds. Les bacs à glace ronds sont disponibles en version standard ou en version anti-rotation, qui empêche le bac de tourner lors du service.

- ▶ inox 18/10 AISI 304
- ▶ standard ou anti-rotatif

Code art.	type	diamètre	hauteur	contenu
récipient en acier inoxydable standard				
VGR-0001	insert pour 1 conteneur à glace rond	207 mm	265 mm	-
VGR-0002	insert pour 2 conteneurs à glace ronds	207 mm	500 mm	-
VGR-0005	conteneur à glace rond	200 mm	250 mm	7,3 litres
récipient en acier inoxydable anti-rotatif				
VGR-1001	insert pour 1 conteneur à glace rond	207 mm	265 mm	-
VGR-1002	insert pour 2 conteneurs à glace ronds	207 mm	500 mm	-
VGR-1005	conteneur à glace rond	200 mm	250 mm	7,3 litres
accessoires				
VGR-2005	anneau supérieur universel pour insert	207 mm	-	-
VGR-2002	couvercle universel en inox	200 mm	-	-



Rince-doseur en inox Ronda

Les cuillères à glace nécessitent de l'eau courante pour être conformes aux règles d'hygiène. Les modèles ci-dessous sont conçus pour répondre à ces exigences strictes.

- ▶ inox 18/10 AISI 304
- ▶ à encastrer
- ▶ 2 ouvertures en dessous ; 1/2" pour évacuation et 3/8" pour fournir de l'eau
- ▶ surverse, bouchon et grille perforée inclus
- ▶ dim. ext. : 270 x 110 mm
- ▶ dim. int. : 251 x 92 mm

Code art.	ACO	profondeur	contenu	pcs/boîte
LHW-2101	9762	120 mm	2,5 litres	10



Rince-doseur Ronda en inox et coffrage

LHW-2102

- ▶ rince-doseur sans robinet
- ▶ inox 18/10 AISI 304
- ▶ à encastrer dans un meuble ou un coffrage en inox
- ▶ 1 ouverture en dessous 3/4" pour évacuation
- ▶ surverse et grille perforée inclus
- ▶ dim. ext. : 270 x 110 mm
- ▶ dim. int. : 251 x 92 mm

LHW-2112

- ▶ coffrage en inox avec robinet et levier
- ▶ dim. ext. : 320 x 122 x 235 mm
- ▶ trous de fixation sur paroi droite

Code art.	ACO	profondeur	contenu	pcs/boîte
LHW-2102	VP2712S	120 mm	2,5 liter	10
LHW-2112	9761	coffrage en inox avec robinet et levier		
LHW-2212	RON40DIVAR	robinet avec levier (h. 110 mm)		



SNACKING







ROBAND 

Roband possède des décennies d'expérience dans la conception, le développement et la production d'une large gamme de produits de qualité. Dans le monde, Roband est reconnu pour ses conceptions innovantes et son savoir-faire.



Grill station Roband

Les stations Roband sont spécialement conçues pour la préparation de produits de pain grillé, de viande grillée, de poisson et même de brochettes. Les plaques de cuisson en aluminium moulé sous pression avec résistances intégrées assurent un transfert de chaleur efficace et ciblé. Le contrôle précis du thermostat assure une **distribution uniforme de la température**. Les rebords latéraux élevés garantissent une récupération des miettes et graisses dans le récipient prévu à cet effet, et fourni avec l'appareil. Les stations sont équipés d'une minuterie de 5 minutes avec signal d'avertissement. Feuille de cuisson et cadre d'attache non-inclus.

ROB-3060 / ROB-3065 : 6 sandwiches

- ▶ plaque supérieure lisse ou striée
- ▶ poids : 16,5 kg
- ▶ 435 x 490 x 220 mm
- ▶ plaque inférieure : 375 x 275 mm
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 2200 Watt

ROB-3080 / ROB-3085 : 8 sandwiches

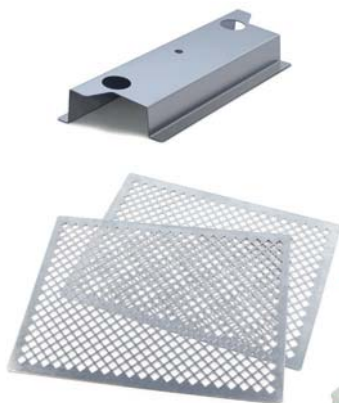
- ▶ plaque supérieure lisse ou striée
- ▶ poids : 21 kg
- ▶ 560 x 490 x 220 mm
- ▶ plaque inférieure : 500 x 275 mm
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 2990 Watt

Code art.	ACO	infos
ROB-3060	ROB-300	pour 6 sandwiches - plaque supérieure lisse
ROB-3065	ROB-305	pour 6 sandwiches - plaque supérieure striée
ROB-3080	ROB-310	pour 8 sandwiches - plaque supérieure lisse
ROB-3085	ROB-315	pour 8 sandwiches - plaque supérieure striée

Tournez la page pour trouver des accessoires et des informations supplémentaires



Accessoires grill station Roband



Code art.	ACO	infos
ROB-3866	ROB-306	cadre d'attache pour feuille de cuisson PTFE pour ROB-306*
ROB-3067	ROB-307	feuille de cuisson PTFE pour ROB-306* - par 5
ROB-3069	ROB-309	recupérateur de graisse pour ROB-306*
ROB-9057	ROB-957	support arrière pour drainer la graisse pour ROB-306*
ROB-9010	ROB-9010	grille d'incrustation pour ROB-306* (supérieure et inférieure)
ROB-3086	ROB-316	cadre d'attache pour feuille de cuisson PTFE pour ROB-308*
ROB-3087	ROB-317	feuille de cuisson PTFE pour ROB-308* - par 5
ROB-3089	ROB-319	recupérateur de graisse pour ROB-308*
ROB-9058	ROB-958	support arrière pour drainer la graisse pour ROB-308*
ROB-9011	ROB-9011	grille d'incrustation pour ROB-308* (supérieure et inférieure)
ROB-9900	ROB-9900	1 litre nettoyant pour grilles Roband

TOASTER ECLIPSE

2
YEARS
WARRANTY

CE



Angle réglable ou rigole de transfert à l'arrière



2 rigoles de transfert:
plaque inox 25° ou grille standard 48°

Eclipse Toaster Roband

Le grille-pain Roband Eclipse offre à l'utilisateur un contrôle précis des résistances supérieures et inférieures. Il convient à tous les besoins de grillades; grâce à la vitesse réglables de la bande transporteuse conçue pour des **grandes quantités**. C'est l'outil idéal comme "grille-pain" pour les petits pains. Contrôle précis de la température, grande fiabilité des composants. Insérez le produit par l'ouverture frontale et récupérez-le par l'arrière en utilisant les plaques coulissantes.

- ▶ inox durable
- ▶ 500* tranches par heure
- ▶ 370* demi-pains (buns) par heure
- ▶ largeur des buns max. 130 mm
- ▶ 480 x 485 x 400 mm
- ▶ 220-240V / 50-60 Hz
- ▶ 3220 Watt

Code art.	ACO
ROB-3310	ROB-335

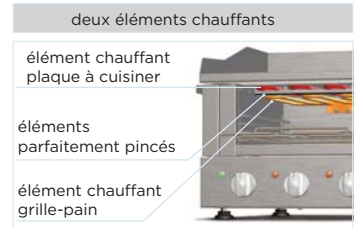
*Des écarts peuvent survenir en fonction du voltage et du produit choisi.



GRIDDLE TOASTER

2
YEARS
WARRANTY

CE



Griddle Toaster Roband

Le grille-pain Roband est l'appareil parfait pour obtenir de délicieux toasts tout en grillant un hamburger, un steak, du bacon ou des œufs. Le grille-pain est très intelligemment conçu et comporte des unités de commandes séparées pour la plaque de cuisson en acier lourd et le compartiment à toasts. La plaque de cuisson de 8 mm d'épaisseur est contrôlée thermostatiquement pour garantir une montée en température rapide et correcte, les résistances de forme unique assurent un transfert rapide de la chaleur, une consommation d'énergie et une perte de chaleur réduites. Avec son faible encombrement, cet appareil est **idéal pour les petits espaces**.

- ▶ inox brossé
- ▶ pieds réglables
- ▶ récipient à miettes amovible
- ▶ plaque à cuisiner : 515 x 340 mm
- ▶ 537[^] x 457[#] x 374 mm

- ▶ 1 phase
- ▶ 220-240V / 50-60Hz
- ▶ 3280 Watt

Code art.	ACO	infos
ROB-3320	ROB-340	pour 6 sandwiches

[^] Dimensions incl. récipient à graisse. [#] La profondeur n'inclus pas les éléments sortants de la grille.





Bain marie Lineoplus

Maintenez en toute sécurité les aliments à la température souhaitée avec cet appareil de bain marie, équipé d'un thermostat numérique. Le bain marie est équipé d'un élément chauffant sous la forme d'une bande adhésive, incorporée au fond du bac. Le bac peut être parfaitement nettoyé sans que l'élément chauffant ne gêne. L'eau peut être évacuée par le robinet.

- ▶ inox
- ▶ GN1/1 modèle de table
- ▶ 550 x 345 x 267 mm
- ▶ 230V
- ▶ 1000 Watt

Code art.

LBM-2000





Robot de cuisine Hamilton Beach Commercial

Le robot culinaire commercial Hamilton Beach est l'outil idéal pour préparer de la crème fouettée, des meringues, de la pâte à frire, de la pâte à pain, ... La tête inclinable vous permet d'ajouter ou de retirer facilement des ingrédients du bol. Le couvercle anti-éclaboussures sans BPA possède une ouverture de remplissage. Le batteur sur socle dispose de **7 vitesses et d'une fonction d'impulsion** pour mélanger votre pâte à la vitesse souhaitée.

- ▶ aluminium
- ▶ contenu 8 litres, max. 2 kg de farine
- ▶ engrenage en métal
- ▶ 5 pieds en caoutchouc

- ▶ 350 x 430 x 400 mm
- ▶ 230V / 50-60 Hz
- ▶ 1500 Watt

Code art.	OEM	infos
HBR-8000	CPM800	batteur plat, crochet pétrisseur, fouet ballon en inox et bol mélangeur avec 2 poignées inclus



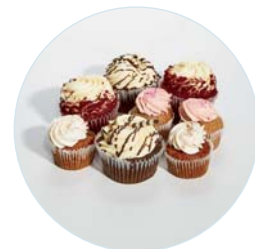
fouetter



pétrir



mélanger



frapper



Hamilton Beach.
COMMERCIAL

Kisag
Switzerland

Notre avis : un bol de soupe est toujours une option, spécialement si elle est maintenue parfaitement chaud dans une marmite à soupe. Mais surtout s'il est d'abord mixé de manière lisse et crémeuse avec un puissant mixeur plongeant. Découvrez notre gamme de produits adaptés.



Soupière Roband

La soupière Roband permet une présentation attrayante et savoureuse de votre soupe. Avec sa grande capacité de 10,8 litres et sa conception économe en énergie, la marmite à soupe Roband s'adapte à toutes les situations. La bouilloire peut être démontée pour un nettoyage parfait. Le renforcement de la cuillère dans le couvercle permet une fermeture parfaite de celui-ci. La conception innovante de la marmite à soupe garantit que la condensation retombe dans la soupe.

- ▶ construction en inox brossé
- ▶ 10,8 litres
- ▶ 370 x ø405 mm
- ▶ 220-240V / 50-60 Hz
- ▶ 530 Watt

Code art.	ACO
ROB-4000	ROB-400



Soupière Mobile Containing

La soupière encastrable de Mobile Containing se compose d'une cuve extérieure en inox avec bride, d'un élément chauffant en silicone qui protège de la surchauffage et d'une cuve intérieure amovible en acier inox avec couvercle à charnières. Le système de bain-marie assure un transfert de chaleur idéal et une température constante de la soupe. La convexité du couvercle en verre fait que la condensation retombe toujours dans la soupe. En option, un robinet de vidange ou des tuyaux peuvent être raccordés à la cuve pour évacuer l'eau contenue dans le bac extérieur.

- ▶ acier inoxydable 18/10
- ▶ 10 litres
- ▶ 230V / 50 Hz
- ▶ 350 Watt

Code art.	OEM	infos
MOB-4000	08.2054	soupière avec couvercle MOB-9002
MOB-9001	95.8235	réceptacle intérieur avec 2 poignées
MOB-9002	95.8229	couvercle basculant avec 1/3 inox et 2/3 verre trempé
MOB-9003	95.8239	couvercle basculant en inox
MOB-9004	95.8372	robinet d'écoulement avec pièce de rallongement

Toutes les dimensions et un dessin technique sont disponibles en ligne.

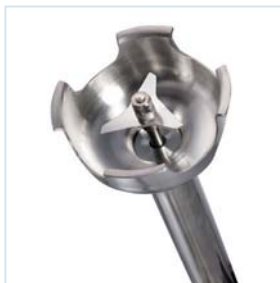
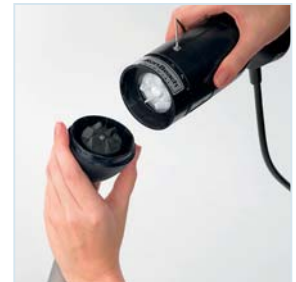


MIXEURS PLONGEANTS

2
YEARS
WARRANTY

NSF

CE



Mixeurs plongeurs BIG RIG Hamilton Beach Commercial

Les mixeurs manuels Big Rig de Hamilton Beach Commercial, vous pouvez préparer des repas faciles et rapides. Ces mixeurs sont équipés du **moteur le plus puissant de leur catégorie**. La conception ergonomique unique offre plusieurs positions de la main pour un confort et un contrôle maximum du mélange. Le cadran à vitesses variables est doté de voyants à codes couleurs permettant de connaître instantanément l'état de l'appareil.

Vous avez besoin d'un mélangeur pour les petites tâches ? La HBR-0200, avec ses 2 vitesses sélectionnables, répondra à vos attentes.

HBR-00**

- ▶ tige en inox
- ▶ 220 - 240V / 50-60 Hz
- ▶ 1000 Watt
- ▶ min. 3000 rpm - max. 15000 rpm
- ▶ 365 cm de cordon d'alimentation jaune
- ▶ tiges interchangeables (disponibles séparément)

HBR-0200

- ▶ tige en inox
- ▶ 230V
- ▶ 50-60 Hz
- ▶ 175 Watt
- ▶ 1 ans de garantie

Code art.	OEM	dimension tige	volume de mélange
HBR-0012	HMI012	305 mm	jusqu'à 23 litres
HBR-0014	HMI014	355 mm	jusqu'à 53 litres
HBR-0016	HMI016	406 mm	jusqu'à 87 litres
HBR-0018	HMI018	457 mm	jusqu'à 121 litres
HBR-0021	HMI021	533 mm	jusqu'à 158 litres
HBR-0200	HMI200	230 mm	
HBR-9100	HMI02W	batteur 254 mm	

MIXEURS PLONGEANTS

2
YEARS
WARRANTY

CE



Mixeurs plongeurs Kisag

Des mixeurs plongeurs puissants qui assurent une préparation rapide et parfaite des repas. Convient pour mélanger, écraser, fouetter la crème ou faire une mayonnaise. Le manche, la base et le couteau d'une seule pièce en acier inoxydable ne comportent aucune indentation, ce qui garantit l'hygiène. La fabrication est dotée de joints spéciaux afin qu'aucun résidu alimentaire ne puisse pénétrer dans le tube.

KSG-0002

- ▶ encastrement noir
- ▶ 230V / 50Hz
- ▶ 250 Watt
- ▶ 15.000 / 20.000 tpm
- ▶ 1,2 kg
- ▶ jusqu'à 20 litres
- ▶ 2 mètres de cordon
- ▶ jusqu'à 8 min en continu

KSG-0001

- ▶ encastrement noir + gris
- ▶ 230V / 50Hz
- ▶ 550 Watt
- ▶ 14.000 / 17.000 tpm
- ▶ 4 kg
- ▶ jusqu'à 200 litres
- ▶ 4 mètres de cordon
- ▶ jusqu'à 15 min en continu

Code art.	ACO	info
KSG-0002	KSG-002	mixeur plongeur 200 mm* - avec fouet pour blancs d'oeufs et support mural
KSG-0001	KSG-001	mixeur plongeur 500 mm* - avec support mural

* dimension du tige inox

Pour la Suisse, contactez-nous pour plus d'informations sur la gamme Kisag.





Linum

ROBAND® 

Les lampes chauffantes innovantes et fiables ont leur place dans les cuisines modernes et traditionnelles. Le design élégant, le style contemporain leur permettent de s'intégrer dans n'importe quel intérieur. L'aluminium anodisé utilisé est résistant dans les environnements les plus exigeants. Maintenir les plats préparés à la bonne température de service?

LAMPES CHAUFFANTES



Lampes chauffantes CLASSIC Linum

Un design classique avec des performances inégalées.

- ▶ aluminium anodisé
- ▶ avec lampe chauffante blanche
- ▶ ø180 x 350 mm
- ▶ longueur: 950 - 2100 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Code art.	ACO	infos
LSH-1000-020	LSH-004	noir
LSH-1000-874	LSH-002	laiton poli
LSH-1000-877	LSH-001	cuivre
LSH-1000-882	LSH-003	aluminium



Couvercle de protection Linum

- ▶ aluminium anodisé noir
- ▶ pour des lampes chauffantes 'Classic'
- ▶ ø180 mm
- ▶ hauteur de 55 mm

Code art.	ACO	infos
LSH-9110	-	noir



Lampes chauffantes Retro Linum

Un design Retro avec des performances inégalées.

- ▶ aluminium anodisé
- ▶ avec lampe chauffante blanche
- ▶ ø280 x 330 mm
- ▶ longueur de câble: 900 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Code art.	ACO	infos
LSH-1100-020	-	noir
LSH-1100-849	LSH-011	bronze
LSH-1100-882	LSH-010	aluminium



Les systèmes de lampes chauffantes doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.



LAMPES CHAUFFANTES



La série Focus est spécialement conçue pour être utilisée dans les cuisines modernes et traditionnelles.

Lampes chauffantes FOCUS 'MO' Linum



- ▶ aluminium anodisé, combiné avec du galva
- ▶ avec lampe chauffante blanche
- ▶ ø200 x 250 mm
- ▶ longueur de câble: 850 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Code art.	infos
LSH-2000-020	noir
LSH-2000-053	gris moyen
LSH-2000-882	aluminium

Lampes chauffantes FOCUS 'MS' Linum



- ▶ aluminium anodisé
- ▶ avec lampe chauffante blanche
- ▶ ø200 x 250 mm
- ▶ longueur de câble: 850 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Code art.	infos
LSH-2001-020	noir
LSH-2001-057	ciment
LSH-2001-882	aluminium

Lampes chauffantes FOCUS 'IO' Linum



- ▶ aluminium anodisé
- ▶ avec lampe chauffante blanche
- ▶ ø220 x 250 mm
- ▶ longueur de câble: 850 - 2000 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt

Code art.	infos
LSH-2002-020	noir
LSH-2002-882	aluminium

Les systèmes de lampes chauffants doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.



LAMPES CHAUFFANTES

2
YEARS
WARRANTY



Lampes chauffantes à poser 'LPF' Linum

Une alternative de lampe chauffante élégante et flexible pour la table du buffet. Les lumières sont réglables grâce au bras flexible, une combinaison de laiton et d'acier.

- ▶ aluminium anodisé, combiné avec galva
- ▶ avec lampe chauffante blanche
- ▶ ø180 x 218 mm (hauteur totale: 635 mm)
- ▶ base: ø236 x 12 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt



Code art.	infos
LSH-2100-010	blanc
LSH-2100-020	noir
LSH-2100-057	gris ciment

Lampes chauffantes à fixation par pince 'LPF' Linum

Une alternative de lampe chauffante élégante et flexible pour la table du buffet. Les lampes sont fixées à la table, réglables grâce au bras flexible, une combinaison de laiton et d'acier.

- ▶ aluminium anodisé, combiné avec galva
- ▶ avec lampe chauffante blanche
- ▶ ø180 x 218 mm (hauteur totale : 635 mm)
- ▶ pince : 78 x 60 x 95 mm
- ▶ 230V
- ▶ 250 Watt



Code art.	infos
LSH-2101-010	blanc
LSH-2101-020	noir
LSH-2101-057	gris ciment

Accessoires lampes chauffantes Linum

Code art.	ACO	infos
LSH-9002	LSH-110	Erco track 2m pièce de connexion inclus - max. 6 lampes chauffantes
LSH-9006	LSH-115	1 adaptateur par lampe pour Erco track
LSH-9100	LSH-100	lampe chauffante séparée blanche 250 Watt - pour les lampes chauffantes Linum
LSH-9101	LSH-101	lampe chauffante séparée rouge 250 Watt - pour les lampes chauffantes Linum



Les systèmes de lampes chauffants doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.



Supports lampes T chauffantes en inox Roband

Les supports en acier inoxydable conviennent aux séries de lampes chauffantes Classic et Infrared (infrarouge). Les ensembles comprennent des lampes Roband en verre de quartz (lumière et chaleur) ou à infrarouge (chaleur).

- ▶ plug and play
- ▶ construction durable en inox
- ▶ pieds réglables
- ▶ les lampes sont placées à 350 mm au-dessus de la base
- ▶ support 900 mm : 1040 x 352 x 437 mm & +/- 5 kg
- ▶ support 1200 mm : 1340 x 352 x 437 mm & +/- 6 kg

Code art.	infos
ROB-0064	support inox avec verre de quartz 900 mm
ROB-0063	support inox avec verre infrarouge 900 mm
ROB-0074	support inox avec verre de quartz 1200 mm
ROB-0073	support inox avec verre infrarouge 1200 mm



Les systèmes de lampes chauffants doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.



LAMPES CHAUFFANTES À QUARTZ

2
YEARS
WARRANTY

CE



Lampes chauffantes à quartz série Classic Roband

Les lampes chauffantes Roband en verre quartz offrent **une combinaison équilibrée de chaleur et de lumière**. Le tube intérieur est recouvert par le tube extérieur qui est constitué d'un verre de quartz protecteur. Une deuxième couche de verre protège les aliments en cas de rupture de la chambre à air. La lampe Roband en verre de quartz est disponible avec ou sans unité de contrôle.

- ▶ aluminium extrudé anodisé
- ▶ équipé d'un support de fixation
- ▶ lampe de remplacement : ROB-9125

ROB-10**

- ▶ avec interrupteur, fiche et câble
- ▶ longueur du câble : 1500 mm



ROB-11**

- ▶ équipé de fils flexibles de 1500 mm (A, N & E)
- ▶ commande à distance pas compris



Code art.	ACO	longueur	puissance	entraxe des lampes	infos
lampe chauffante avec boîtier de commande					
ROB-1011	ROB-101	450 mm	350 Watt	N/A	1 lampe
ROB-1022	ROB-102	900 mm	700 Watt	400 mm	2 lampes
ROB-1033	ROB-103	1200 mm	1050 Watt	345 mm	3 lampes
ROB-1044	ROB-104	1500 mm	1400 Watt	345 mm	4 lampes
ROB-1045	ROB-105	1800 mm	1400 Watt	400 mm	4 lampes
ROB-1056	ROB-106	2100 mm	1750 Watt	400 mm	5 lampes
lampe chauffante sans boîtier de commande					
ROB-1111	ROB-111	450 mm	350 Watt	N/A	1 lampe
ROB-1122	ROB-112	825 mm	700 Watt	400 mm	2 lampes
ROB-1133	ROB-113	1125 mm	1050 Watt	345 mm	3 lampes
ROB-1144	ROB-114	1425 mm	1400 Watt	345 mm	4 lampes
ROB-1145	ROB-115	1725 mm	1400 Watt	400 mm	4 lampes
ROB-1156	ROB-116	2025 mm	1750 Watt	400 mm	5 lampes



Lampe chauffante à quartz en inox série modulaire Roband

La lampe chauffante modulaire Roband en verre de quartz est conçue pour être utilisée dans des **installations personnalisées**. Le tube intérieur est recouvert par le tube extérieur qui est constitué d'un verre de quartz protecteur. Comprend des crochets de montage repliables pour le transport (replié) et l'installation (déplié).

- ▶ construction en inox durable
- ▶ avec lampe Easy Fit
- ▶ longueur du câble : 300 mm (A + N)
- ▶ 230V
- ▶ 350 Watt
- ▶ 280 x 122 x 70 mm

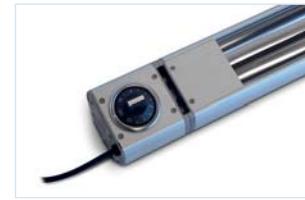


Code art.	ACO
ROB-1210	ROB-230

Les systèmes de lampes chauffants doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.

LAMPES CHAUFFANTES À INFRAROUGES

2
YEARS
WARRANTY



Lampes chauffantes à infrarouges Roband

Les lampes chauffantes infrarouges Roband sont conçues pour être utilisées là où il faut de la **chaleur mais pas de lumière**. L'élément en acier inoxydable fournit la chaleur. Le régulateur d'énergie offre un contrôle précis de la puissance et assure une répartition homogène de la chaleur.

- ▶ aluminium extrudé anodisé
- ▶ équipé d'un support de fixation
- ▶ toujours un élément infrarouges sur toute la largeur

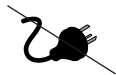
ROB-20**

- ▶ avec interrupteur, fiche et câble
- ▶ longueur du câble : 1500 mm



ROB-21**

- ▶ équipé de fils flexibles de 1500 mm (A, N & E)
- ▶ commande à distance pas compris



Code art.	ACO	longueur	puissance
lampe chauffante avec boîtier de commande			
ROB-2011	ROB-201	900 mm	900 Watt
ROB-2012	ROB-202	1200 mm	1200 Watt
ROB-2013	ROB-203	1500 mm	1500 Watt
ROB-2014	ROB-204	1800 mm	1800 Watt
lampe chauffante sans boîtier de commande			
ROB-2111	ROB-211	825 mm	900 Watt
ROB-2112	ROB-212	1125 mm	1200 Watt
ROB-2113	ROB-213	1425 mm	1500 Watt
ROB-2114	ROB-214	1725 mm	1800 Watt



Kit de montage optionnel

- ▶ comprend : 2 tubes ronds de $\varnothing 19 \times 600$ mm, embouts, supports de fixation et instructions pour l'installation
- ▶ les tubes peuvent être découpés à la longueur souhaitée
- ▶ le kit convient pour les lampes quartz et infrarouges



Code art.

ROB-0500

Les systèmes de lampes chauffantes doivent être montés conformément aux normes et législations en vigueur.



lineoplus

Fifo Innovations, fabricant des bouteilles "Fifo Bottle" utilisées dans le monde entier, vise à offrir des produits et des services de classe mondiale. Depuis sa création, l'entreprise compte plus de 100 000 restaurants dans le monde qui utilisent ces distributeurs de sauce. Le processus de développement est basé sur la créativité et l'innovation, dans le but de fournir des produits conviviaux et hygiéniques pour l'ensemble de l'industrie alimentaire.

Bouteilles souples avec membrane monotrou medium FIFO BOTTLE

Les bouteilles pressées FIFO reposent sur le principe que la première sauce à être remplie est la première à être utilisée. Cela permet d'économiser jusqu'à 15 % de la sauce. Il n'y a pas de reste et la distribution est plus rapide. Les bouteilles ont une large ouverture, sont ergonomiques et faciles à nettoyer. Elles sont fabriquées à partir de plastique sans BPA avec des membranes en silicone étanches.

Code art.	contenu	infos
FFO-1122	355 ml	12-pack
FFO-1222	473 ml	12-pack
FFO-1322	592 ml	12-pack
FFO-1426	710 ml	6-pack
FFO-1526	946 ml	6-pack



les bouteilles sont équipées en standard d'un bouchon avec une membrane monotrou medium

Bouteilles souples cash & carry FIFO BOTTLE

Les paquets Cash & Carry sont les mêmes que ci-dessus, conditionnement par 3.

Code art.	contenu	infos
FFO-1123	355 ml	3-pack
FFO-1223	473 ml	3-pack
FFO-1323	592 ml	3-pack
FFO-1423	710 ml	3-pack
FFO-1523	946 ml	3-pack



les bouteilles sont équipées en standard d'un bouchon avec une membrane monotrou medium



DISTRIBUTEURS DE SAUCE



Bouchons, couvercles à vis et capuchons FIFO BOTTLE

Code art.	description	infos
FFO-3116	bouchon distributeur avec membrane verte pour sauces liquides	6-pack
FFO-3126	bouchon distributeur avec membrane jaune pour sauces et condiments	6-pack
FFO-3136	bouchon distributeur avec membrane bleue pour sauces épaisses	6-pack
FFO-3146	bouchon distributeur avec membrane bleu-clair pour sauces sirupeuses	6-pack
FFO-9236-060	membrane bleue - large	6-pack
FFO-9216-040	membrane verte - small	6-pack
FFO-9226-080	membrane jaune - medium	6-pack
FFO-3316	capuchon de précision	6-pack
FFO-3206	jeu de couvercles à vis (6 coloris différents)	6-pack
FFO-3216-010	couvercles à vis blancs	6-pack
FFO-3246-010	couvercles à vis blancs - respirant	6-pack
FFO-3406	6-pack capuchon avec peigne en silicone	6-pack



Organisateurs, étiquettes et rayonnages FIFO BOTTLE

Les organisateurs et supports de bouteilles sont fournis sans bouteilles à presser et sans récipient GN 1/3.

Code art.	infos
FFO-4128	organisateur pour 8 bouteilles souples 355 ou 473 ml
FFO-4136	organisateur pour 6 bouteilles souples 592 ml
FFO-4144	organisateur pour 4 bouteilles souples 710 ml
FFO-4301	feuille avec 24 étiquettes blanches
FFO-4300	feuille avec 24 étiquettes colorées
FFO-4206	rayonnage pour 6 bouteilles souples 355 ml
FFO-4204	rayonnage pour 4 bouteilles souples 355 ml
FFO-9300	entonnoir en silicone (naturel)





Kits Portion Pal™ avec membrane 'medium' et des bouteilles de réserve

Portion Pal est un distributeur de sauce doté d'une pompe manuelle pratique pour le dosage de quantités fixes de sauce. Un kit contient 3 bouteilles, une poignée, une barre et 5 bagues à portion fixe. Les bagues à portion fixe conviennent pour 7,5 ml (rouge), 10 ml (vert), 15 ml (bleu), 22,5 ml (orange) ou 30 ml (noir). Choix entre les membranes à un ou trois trous.

Code art.	infos
FFO-2221	kit Portion Pal - 473 ml - monotrou
FFO-2421	kit Portion Pal - 709 ml - monotrou
FFO-2223	kit Portion Pal - 473 ml - 3 trous
FFO-2423	kit Portion Pal - 709 ml - 3 trous
FFO-5221	6-pack bouteilles de réserve - 473 ml - monotrou
FFO-5421	6-pack bouteilles de réserve - 709 ml - monotrou
FFO-5223	6-pack bouteilles de réserve - 473 ml - 3 trous
FFO-5423	6-pack bouteilles de réserve - 709 ml - 3 trous

Accessoires Portion Pal™

Les organisateurs de bouteilles sont fournis sans bouteille à presser et sans réceptacle GN 1/3.



Code art.	infos
FFO-9110	petite poignée pour Portion Pal 473 ml
FFO-9120	poignée large pour Portion Pal 709 ml
FFO-3121	membrane medium monotrou - jaune
FFO-9221	membrane medium 3 trous - jaune
FFO-3141	6-pack membrane avec ventouse bleu-clair pour sauces sirupeuses
FFO-3151	6-pack membrane monotrou avec ventouse orange pour sauces épaisses
FFO-9140	5 anneaux de Portion Pal™
FFO-4104	organisateur de 4 bouteilles Portion Pal™
FFO-9300	entonnoir en silicone (naturel)



DISTRIBUTEURS DE SAUCE



Pistolets à sauces

Les pistolets à sauces sont des pistolets professionnels en inox qui conviennent parfaitement à un usage intensif. Ils peuvent être combinés avec les flacons de pistolet à sauce énumérés ci-dessous.

Code art.	Infos
FFO-6000-070	pistolet à sauce portions 10 ml (rouge)
FFO-6001-010	pistolet à sauce portions 15 ml (blanc)
FFO-6002-020	pistolet à sauce portions 20 ml (noir)
FFO-6003-040	pistolet à sauce portions 30 ml (vert)



Bouteilles pour pistolets à sauces avec bouchon

Les bouteilles pour pistolet à sauce conviennent pour le portionnement exact de sauces fines et épaisses en combinaison avec un pistolet à sauce. 98% de la sauce est utilisée, ce qui assure une économie maximale. Le pistolet à sauce et son flacon sont adaptés à un usage intensif.

Code art.	Infos
FFO-6121	6-Pack bouteille à sauce (bouteille 630 ml) - monotrou
FFO-6123	6-Pack bouteille à sauce (bouteille 630 ml) - 3 trous
FFO-6201	6-Pack bouchon distributeur - monotrou
FFO-6203	6-Pack bouchon distributeur - 3 trous
FFO-6241	6-Pack bouchon distributeur monotrou pour sauces sirupeuses (bleu-clair)
FFO-6243	6-Pack bouchon distributeur 3 trous pour sauces sirupeuses (bleu-clair)
FFO-6251	6-Pack bouchon distributeur monotrou pour sauces épaisses (orange)



DISTRIBUTEURS DE SAUCE



Pompes à sauces premium en inox Lineoplus

- ▶ pour toutes sauces homogènes
- ▶ avec système de levier
- ▶ pompe et ressort en inox
- ▶ portion réglable jusqu'à 40 ml
- ▶ pot et couvercle équipé de fermetures
- ▶ duo- et trioset comprenant une unité de base solide en acier inoxydable avec des pieds antidérapants

Code art.	ACO	infos
KSD-1010	KSD-101	∅180 x 240 mm - 1 x 4,5 L
KSD-1020	KSD-102	405 x 205 x 435 mm - 2 x 4,5 L
KSD-1030	KSD-103	605 x 205 x 435 mm - 3 x 4,5 L

Pompes à sauces standard en inox Lineoplus

- ▶ pour toutes sauces homogènes
- ▶ système de pompe compacte intégré dans le couvercle
- ▶ portion réglable jusqu'à 30 ml
- ▶ avec pot et couvercle
- ▶ duo- et trioset comprenant une unité de base solide en acier inoxydable avec des pieds antidérapants

Code art.	ACO	infos
KSD-1110	KSD-111	∅117 x 335 mm - 1 x 2,25 L
KSD-1120	KSD-112	290 x 145 x 355 mm - 2 x 2,25 L
KSD-1130	KSD-113	440 x 145 x 355 mm - 3 x 2,25 L

Pompes à sauces gastronom en inox Lineoplus

- ▶ pour toutes sauces homogènes
- ▶ système de pompe compacte intégré dans le couvercle
- ▶ portion réglable jusqu'à 30 ml
- ▶ avec pot (GN 1/6) et couvercle
- ▶ duo- et trioset comprenant une unité de base solide en acier inoxydable avec des pieds antidérapants

Code art.	ACO	infos
KSD-2010	KSD-201	180 x 165 x 330 mm - 1 x 2,25 L
KSD-2020	KSD-202	340 x 185 x 355 mm - 2 x 2,25 L
KSD-2030	KSD-203	605 x 205 x 435 mm - 3 x 2,25 L

DISTRIBUTEURS DE SAUCE

Pompes à sauces en inox pour bacs GN Lineoplus

- ▶ pompes à sauces pour des bacs GN avec profondeur de 200 mm
- ▶ avec système de levier
- ▶ pour toutes sauces homogènes
- ▶ portion réglable jusqu'à 40 ml
- ▶ bacs GN (1/6 - 1/4 - 1/3) non compris

Code art.	ACO	infos
KSD-2510	KSD-251	180 x 165 x 330 mm - GN 1/6
KSD-2520	KSD-252	340 x 185 x 355 mm - GN 1/4
KSD-2530	KSD-253	605 x 205 x 435 mm - GN 1/3



bacs GN non compris

Pompes à sauces avec seringue et couvercle Lineoplus

- ▶ pour toutes sauces homogènes
- ▶ KSD-1500 convient pour les crèmes pâtisseries
- ▶ portion réglable jusqu'à 40 ml
- ▶ KSD-3010 & KSD-3000: seau en option

Code art.	ACO	infos
KSD-1500	KSD-150	couvercle en inox avec seringue intégrée
KSD-3010	KSD-301	couvercle avec pompe à sauces en inox pour seau de 5L ø225 mm
KSD-3000	KSD-300	couvercle avec pompe à sauces en inox pour seau de 10L ø265 mm



KSD-1500

KSD-3000





Kisag excelle dans les matériaux de "cuisine à table". Les plaques chauffantes et les brûleurs à gaz ont une longue durée de vie. Chaque plaque chauffante Kisag a un usage multifonctionnel : wok, raclette, gourmet, ... En outre, ils peuvent également être utilisés pour toutes sortes d'occasions.

FONDUE

Caquelon Kisag

- ▶ inox brillant - pot et couvercle
- ▶ convient pour KSG-1000
- ▶ peut être utilisé sur les gazinières

Code art.	ACO	infos
KSG-1103	KSG-111	ø160 mm / 1,6 L
KSG-1102	KSG-131	ø200 mm / 2,7 L



Réchaud longfire Kisag

Le Kisag longfire est équipé d'un brûleur à gaz intégré à flamme réglable. Recharge facile avec bonbonne de gaz.

- ▶ inox
- ▶ 1,4 kW - 70 gr/h
- ▶ grande flamme +/- 75 min
- ▶ moyenne flamme +/- 120 min

Code art.	ACO	infos
KSG-1000	KSG-100	ø200 x 110 mm



Brûleur à gaz Kisag avec flamme réglable

- ▶ inox
- ▶ 1 kW - 70 gr/h
- ▶ grande flamme +/- 45 min
- ▶ moyenne flamme +/- 90 min

Code art.	ACO	infos
KSG-1700	KSG-107	ø84 x 63 mm



Bonbonne Kigas Kisag

Code art.	ACO	contenu	durée de combustion	par boîte
KSG-1960	KSG-106	600 ml	+/- 16 heures	15 pièces
KSG-1940	KSG-109	400 ml	+/- 10 heures	12 pièces



Divers Kisag

Code art.	ACO	infos
KSG-1720	KSG-112	chalumeau de cuisine
KSG-1180	KSG-118	6 fourchettes à fondue
KSG-1800-010	KSG-108	allume feu rechargeable



Pour la Suisse, contactez-nous pour plus d'informations sur la gamme Kisag.



lineoplus

san jamar®
smart. safe. sanitary.

Chaque établissement de restauration a besoin, en plus de la nourriture, de nombreuses quantités de serviettes de table. Nos distributeurs de serviettes permettent d'utiliser des serviettes de différentes tailles. Outre leur distribution efficace de serviettes, ils s'intègrent à tous les intérieurs. Pour les chaînes de restauration rapide, les distributeurs de pailles et de couvercles sont une solution efficace.

DISTRIBUTEURS D'ACCESSOIRES

Distributeur de serviettes sur pied San Jamar

La conception unique de l'ouverture réduit les déchets de serviettes de 33%.

- ▶ sortie 1 par 1
- ▶ max. 600 serviettes
- ▶ pli mini
- ▶ noir transparent (high impact)
- ▶ 203 x 315 x 440 mm

Code art.	ACO
SJD-5000	H5000STBK



Distributeur de serviettes San Jamar modèle comptoir

- ▶ métal
- ▶ max. 300 serviettes
- ▶ 195 x 280 x 240 mm
- ▶ façade transparente
- ▶ pli entier

Code art.	ACO	infos
SJD-3001-020	H3001CLBK	boîtier acier noir
SJD-3001-845	H3001CLXC	boîtier acier chromé



Distributeur de serviettes Lineoplus modèle table

- ▶ PMMA brillant
- ▶ carré Européenne 15 x 15 cm
- ▶ 4 pieds antidérapants
- ▶ 170 x 170 x 90 mm

Code art.	ACO	infos
LPA-1779-020	1717	noir
LPA-1779-010	1717	blanc



Distributeurs de couvercles San Jamar

- ▶ plastique noir
- ▶ 1 compartiment pour pailles
- ▶ 3 ou 4 compartiments
- ▶ 140 x 330 mm
- ▶ 2 ou 3 compartiments

Code art.	ACO	infos
SJD-2202	L2202	hauteur 476 mm
SJD-2203	L2203	hauteur 622 mm



Distributeurs de pailles San Jamar

- ▶ plastique noir
- ▶ 254 x 108 x 203 mm
- ▶ pour 250 pièces
- ▶ option : support mural

Code art.	ACO	infos
SJD-2500	ST250	
SJD-2509	ST250WM	support mural



PRESENTATION





Créer votre vitrine avec la gamme LINEOPLUS !

La large gamme de plateaux, de plats et de formes spéciales vous permet de composer divers montages et présentations. Vos vitrines peuvent toujours être réalisées selon votre propre créativité ou optimisées en fonction de l'espace d'exposition disponible.

Avec Lineoplus, vous bénéficiez de nombreux avantages:

- ✓ Un assortiment complet
- ✓ La meilleure qualité de produit
- ✓ Des matériaux de qualité alimentaire
- ✓ Esthétique et durable

TYPES DE FINITION

PMMA plexi (acrylic) est disponible en haute brillance ou en finition mate.



haute brillance



noir smoke

OPTIONS

Grille de fond et/ou un couvercle est disponible.



égouttoir



couvercle





lineoplus

Let's meat !

La gamme Traiteur de Lineoplus est le choix idéal pour une présentation de qualité. Elle comprend un large éventail de vaisselle sans BPA et de qualité alimentaire. Les plats sont fabriqués en PMMA, un matériau durable et de haute qualité. Elles sont résistantes aux rayures, aux couleurs et ne sont pas sujettes à la décoloration. Les formes coniques assurent un produit solide et stable avec un flux de froid parfait dans les comptoirs réfrigérés. Les plats peuvent être nettoyés rapidement dans le lave-vaisselle, mais ils ne conviennent pas au four (micro-ondes) ou au bain-marie.



Plats série 28 Lineoplus

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011
- ▶ **série 28 est construit selon la taille de 280 mm**



Code art.	dimensions	infos
forme rectangulaire		
LPT-5146-010		blanc
LPT-5146-020	560 x 140 x 50 mm	noir
LPT-5146-021		noir smoke
*° LPT-4282-010		blanc
*° LPT-4282-020	420 x 280 x 20 mm	noir
*° LPT-4282-021		noir smoke
*° LPT-4285-010		blanc
*° LPT-4285-020	420 x 280 x 50 mm	noir
*° LPT-4285-021		noir smoke
* LPT-4286-010		blanc
* LPT-4286-020	420 x 280 x 60 mm	noir
* LPT-4286-021		noir smoke
LPT-4246-010		blanc
LPT-4246-020	420 x 140 x 60 mm	noir
° LPT-3882-010		blanc
° LPT-3882-020	380 x 280 x 20 mm	noir
° LPT-3882-021		noir smoke
° LPT-3886-010		blanc
° LPT-3886-020	380 x 280 x 60 mm	noir
° LPT-3886-021		noir smoke
° LPT-3206-010		blanc
° LPT-3206-020	325 x 280 x 60 mm	noir
° LPT-3206-021		noir smoke

Code art.	dimensions	infos
*° LPT-2822-010		blanc
*° LPT-2822-020	280 x 210 x 20 mm	noir
*° LPT-2822-021		noir smoke
*° LPT-2825-010		blanc
*° LPT-2825-020	280 x 210 x 50 mm	noir
*° LPT-2825-021		noir smoke
*° LPT-2826-010		blanc
*° LPT-2826-020	280 x 210 x 60 mm	noir
*° LPT-2826-021		noir smoke
*° LPT-2821-010		blanc
*° LPT-2821-020	280 x 210 x 100 mm	noir
*° LPT-2821-021		noir smoke
LPT-2892-010		blanc
LPT-2892-020	280 x 195 x 20 mm	noir
LPT-2892-021		noir smoke
LPT-2876-010		blanc
LPT-2876-020	280 x 170 x 60 mm	noir
LPT-2876-021		noir smoke
LPT-2842-010		blanc
LPT-2842-020	280 x 140 x 20 mm	noir
LPT-2842-021		noir smoke
LPT-2845-010		blanc
LPT-2845-020	280 x 140 x 50 mm	noir
LPT-2845-021		noir smoke
LPT-2815-020		noir
LPT-2815-021	280 x 105 x 50 mm	noir smoke



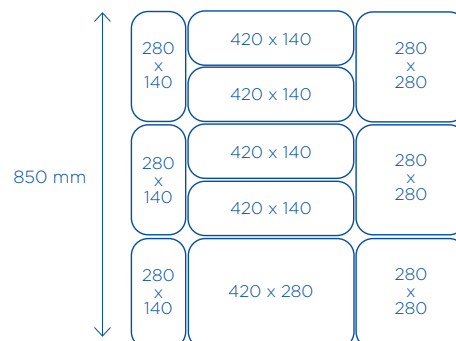
Plats série 28 Lineoplus

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011
- ▶ **série 28 est construit selon la taille de 280 mm**

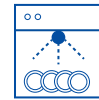
Code art.	dimensions	infos
forme carré		
* LPT-2882-010		blanc
* LPT-2882-020	280 x 280 x 20 mm	noir
* LPT-2882-021		noir smoke
* LPT-2885-010		blanc
* LPT-2885-020	280 x 280 x 50 mm	noir
* LPT-2885-021		noir smoke
forme ovale		
LPT-4273-010		blanc
LPT-4273-020	420 x 280 x 30 mm	noir
LPT-4273-021		noir smoke
formes variables		
* LPT-2832-020	280 x 135° x 20 mm	noir
* LPT-2832-021		noir smoke
* LPT-2835-020	280 x 135° x 50 mm	noir
* LPT-2835-021		noir smoke
triangle		
LPT-4402-010	385 x 535 x 20 mm	blanc
LPT-4402-020		noir
LPT-4405-010	385 x 535 x 50 mm	blanc
LPT-4405-020		noir
LPT-2205-010	360 x 265 x 20 mm	blanc
LPT-2205-020		noir

Code art.	convient pour
* couvercles transparents	
LPA-2839	LPT-2832 & LPT-2835
LPA-2819	LPT-2815
LPA-2849	LPT-2842 & LPT-2845
LPA-2829	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821
LPA-2889	LPT-2882 & LPT-2885
LPA-4259	LPT-4282 & LPT-4285
LPA-4269	LPT-4286
° égouttoirs noirs	
LPA-2828	LPT-2822, LPT-2825, LPT-2826 & LPT-2821
LPA-4288	LPT-4282, LPT-4285, & LPT-4286
LPA-3208	LPT-3206
LPA-3888	LPT-3882 & LPT-3886

Série 28: construit selon la taille de 280 mm pour profondeur d'étalage de 850 mm



TRAITEUR - SÉRIE GASTRO



Plats série gastro Lineoplus

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011
- ▶ **série gastro est selon les dimensions gastronorm**

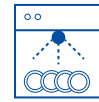


Code art.	dimensions	infos
forme rectangulaire EURO		
LPT-6402-010	600 x 400 x 20 mm	blanc
LPT-6402-020		noir
LPT-6402-011		white smoke
LPT-6402-021		noir smoke
GN 1/1		
*° LPT-1102-010	530 x 325 x 20 mm	blanc
*° LPT-1102-020		noir
*° LPT-1102-021		noir smoke
*° LPT-1105-010	530 x 325 x 50 mm	blanc
*° LPT-1105-020		noir
*° LPT-1105-021		noir smoke
*° LPT-1108-010	530 x 325 x 80 mm	blanc
*° LPT-1108-020		noir
*° LPT-1108-021		noir smoke
2/5		
*° LPT-2502-010	530 x 200 x 20 mm	blanc
*° LPT-2502-020		noir
*° LPT-2502-021		noir smoke
*° LPT-2504-010	530 x 200 x 40 mm	blanc
*° LPT-2504-020		noir
*° LPT-2504-021		noir smoke
GN 2/4		
LPT-2402-010	530 x 162 x 20 mm	blanc
LPT-2402-020		noir
LPT-2402-021		noir smoke
GN 3/4		
*° LPT-3402-010	487 x 265 x 20 mm	blanc
*° LPT-3402-020		noir
*° LPT-3402-021		noir smoke
*° LPT-3405-010	487 x 265 x 50 mm	blanc
*° LPT-3405-020		noir
*° LPT-3405-021		noir smoke
LPT-3408-010	487 x 265 x 80 mm	blanc
LPT-3408-020		noir
LPT-3408-021		noir smoke

Code art.	dimensions	infos
GN 1/2		
*° LPT-1202-010	325 x 265 x 20 mm	blanc
*° LPT-1202-020		noir
*° LPT-1202-021		noir smoke
*° LPT-1205-010	325 x 265 x 50 mm	blanc
*° LPT-1205-020		noir
*° LPT-1205-021		noir smoke
*° LPT-1208-010	325 x 265 x 80 mm	blanc
*° LPT-1208-020		noir
*° LPT-1208-021		noir smoke
GN 1/3		
*° LPT-1302-010	325 x 176 x 20 mm	blanc
*° LPT-1302-020		noir
*° LPT-1302-021		noir smoke
*° LPT-1305-010	325 x 176 x 50 mm	blanc
*° LPT-1305-020		noir
*° LPT-1305-021		noir smoke
*° LPT-1308-010	325 x 176 x 80 mm	blanc
*° LPT-1308-020		noir
*° LPT-1308-021		noir smoke
GN 2/7		
*° LPT-1502-010	265 x 200 x 20 mm	blanc
*° LPT-1502-020		noir
*° LPT-1502-021		noir smoke
*° LPT-1504-010	265 x 200 x 40 mm	blanc
*° LPT-1504-020		noir
*° LPT-1504-021		noir smoke
*° LPT-1505-010	265 x 200 x 50 mm	blanc
*° LPT-1505-020		noir
*° LPT-1505-021		noir smoke
*° LPT-1508-010	265 x 200 x 80 mm	blanc
*° LPT-1508-020		noir
*° LPT-1508-021		noir smoke



TRAITEUR - SÉRIE GASTRO



GN



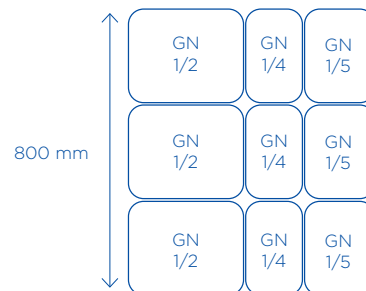
Plats série gastro Lineoplus

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011
- ▶ **série gastro est selon les dimensions gastronorm**

Code art.	dimensions	infos
GN 1/4		
*° LPT-1402-010		blanc
*° LPT-1402-020	265 x 162 x 20 mm	noir
*° LPT-1402-021		noir smoke
*° LPT-1405-010		blanc
*° LPT-1405-020	265 x 162 x 50 mm	noir
*° LPT-1405-021		noir smoke
*° LPT-1408-010		blanc
*° LPT-1408-020	265 x 162 x 80 mm	noir
*° LPT-1408-021		noir smoke
GN 5/4		
LPT-5404-020	810 x 265 x 40 mm	noir
LPT-5404-021		noir smoke
GN 1/6		
*° LPT-1602-010	176 x 162 x 20 mm	blanc
*° LPT-1602-020		noir
*° LPT-1605-010	176 x 162 x 50 mm	blanc
*° LPT-1605-020		noir
GN 1/9		
* LPT-1905-010	176 x 108 x 50 mm	blanc
* LPT-1905-020		noir
* LPT-1905-021		noir smoke
GN 1/8		
LPT-1808-010	132 x 162 x 80 mm	blanc
LPT-1808-020		noir
LPT-1808-021		noir smoke

Code art.	convient pour
* couvercles transparents	
LPA-1199	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-1299	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1399	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-1499	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408
LPA-1599	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-1699	LPT-1602 & LPT-1605
LPA-1999	LPT-1905
LPA-3799	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-4799	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408
° égouttoirs noirs	
LPA-1198	LPT-1102, LPT-1105 & LPT-1108
LPA-1298	LPT-1202, LPT-1205 & LPT-1208
LPA-1398	LPT-1302, LPT-1305 & LPT-1308
LPA-1498	LPT-1402, LPT-1405 & LPT-1408
LPA-1698	LPT-1602 & LPT-1605
LPA-2798	LPT-1502, LPT-1504, LPT-1505 & LPT-1508
LPA-2598	LPT-2502 & LPT-2504
LPA-3598	LPT-3402, LPT-3405 & LPT-3408

Série Gastro: dimensions gastronomes pour des profondeurs d'étagères de 800 mm



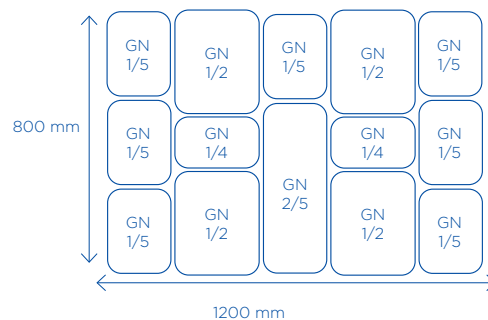
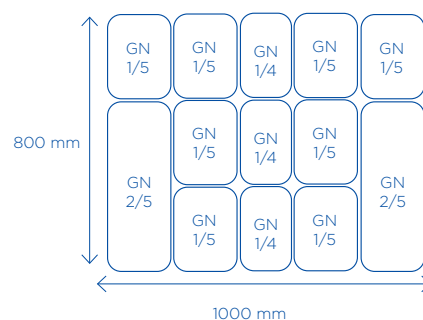
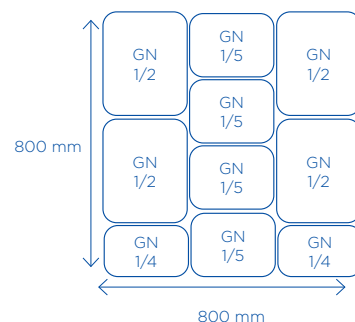


Plats série gastro kits Lineoplus

Choisissez votre kit pour une installation complète et rapide de votre vitrine (profondeur de 800 mm).

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011
- ▶ **série gastro selon les dimensions gastronorm**

Code art.	dimensions	couleur	infos
LPK-8080-020	800 x 800 mm	noir	contient : 2 x LPT-1202 2 x LPT-1205 2 x LPT-1405 2 x LPT-1502 2 x LPT-1504
LPK-8010-020	1000 x 800 mm	noir	contient : 1 x LPT-1402 2 x LPT-1405 3 x LPT-1502 5 x LPT-1504 2 x LPT-2502
LPK-8012-020	1200 x 800 mm	noir	contient : 3 x LPT-1202 1 x LPT-1205 1 x LPT-1402 1 x LPT-1405 2 x LPT-1502 5 x LPT-1504 1 x LPT-2502



pour plusieurs références, il y a une grille de fond et/ou couvercle disponibles séparément.



Plats série salad Lineoplus

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011

Code art.	dimensions	infos
carré		
LPT-8008-020	180 x 180 x 80 mm	noir
LPT-8008-021		noir smoke
rectangulaire		
LPT-9904-020	190 x 190 x 40 mm	noir
LPT-9904-021		noir smoke
rectangulaire		
LPT-7409-010	270 x 145 x 85 mm	blanc
LPT-7409-020		noir
LPT-4710-010	240 x 175 x 100 mm	blanc
LPT-4710-020		noir
LPT-1509-010	215 x 155 x 85 mm	blanc
LPT-1509-020		noir
LPT-6904-010		blanc
LPT-6904-020	260 x 190 x 40 mm	noir
LPT-6904-021		noir smoke
hexagone rond		
LPT-8809-010	180 x 180 x 85 mm	blanc
LPT-8809-020		noir
LPT-2209-010		blanc
LPT-2209-020	215 x 215 x 85 mm	noir
LPT-2209-021		noir smoke
forme rond		
LPT-3307-010		blanc
LPT-3307-020	ø 300 x 65 mm	noir
LPT-3307-021		noir smoke
plat yin/yang (1 moitié)		
LPT-3131-010	ø 300 x 70 mm	blanc
LPT-3131-020		noir
forme ovale		
LPT-6207-010	265 x 200 x 65 mm	blanc
LPT-6207-020		noir
LPT-3607-010	325 x 265 x 65 mm	blanc
LPT-3607-020		noir
octogonal		
LPT-6205-010	265 x 200 x 50 mm	blanc
LPT-6205-020		noir
LPT-3605-010	325 x 265 x 45 mm	blanc
LPT-3605-020		noir
form coquille		
LPT-2725-010	270 x 250 x 70 mm	blanc
LPT-2725-020		noir



carré



rectangulaire



hexagone rond



rond



yin/yang



ovale



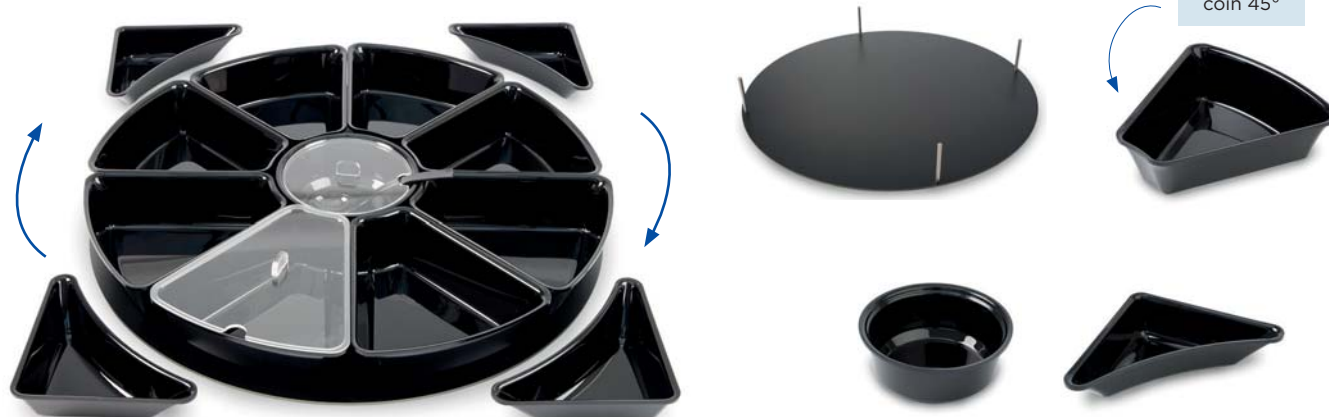
octogonal



coquille

Code art.	convient pour
couverts transparents	
LPA-1899	LPT-8008
LPA-3699	LPT-3607
LPA-6299	LPT-6207
LPA-7499	LPT-7409
LPA-2116	LPT-1509
LPA-4899	LPT-4710
LPA-8899	LPT-8809
LPA-2299	LPT-2209

TRAITEUR - CARROUSEL



Plats série carrousel Lineoplus

Pour une vitrine optimisée grâce à son système tournant.

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011

Code art.	dimensions	couleur	infos
construction carrousel			
LPP-8081-020	ø 800 mm	noir	plateau tournant
LPP-2909-020	290 x 285 x 85 mm	noir	plateau avec coin de 45°
LPP-2909-021		noir smoke	
LPP-2209-020	ø 220 x 85 mm	noir	plateau rond
LPP-2209-021		noir smoke	
LPP-2407-020	240 x 240 x 65 mm	noir	triangle
LPP-2407-021		noir smoke	
couvercles transparents			
LPA-9000	-	transparent	pour LPP-2909
LPA-2299	-	transparent	pour LPP-2209



TRAITEUR - CARROUSEL KITS

Carrousel Lineoplus - kit complet noir

Code art.	composition
LPK-2000-020	1 x LPP-8081-020 8 x LPP-2909-020 1 x LPP-2209-020 4 x LPP-2704-020



Carrousel Lineoplus - kit complet noir smoke

Code art.	composition
LPK-2000-021	1 x LPP-8081-021 8 x LPP-2909-021 1 x LPP-2209-021 4 x LPP-2704-021

Les kits complets sont hors couvercles.



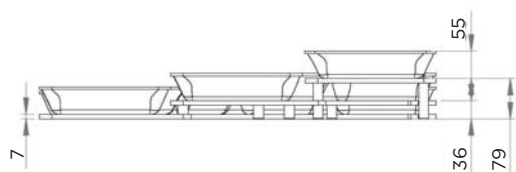
TRAITEUR - SÉRIE PÉTALE



Plats série pétale Lineoplus

Série pétale pour une présentation moderne et un gain de place de votre vitrine.

- ▶ PMMA
- ▶ sans bpa
- ▶ ventilation parfaite du froid
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ qualité alimentaire selon EU 10/2011



Code art.	dimensions	couleur	infos
construction pétale			
LPT-8800-020	800 x 800 mm	noir	escalier
LPT-8865-020	265 x 265 x 50 mm	noir	coin 90°
LPT-8865-021		noir smoke	
LPT-8868-020	265 x 265 x 80 mm	noir	coin 90°
LPT-8845-020	400 x 265 x 50 mm	noir	coin 45°
LPT-8845-021		noir smoke	
LPT-8848-020	400 x 265 x 80 mm	noir	coin 45°
LPT-8848-021		noir smoke	
LPT-8815-020	122 x 265 x 50 mm	noir	coin 22,5°
LPT-8815-021		noir smoke	
LPT-8818-020	122 x 265 x 80 mm	noir	coin 22,5°
LPT-8825-020	220 x 265 x 50 mm	noir	coin 22,5°
LPT-8825-021		noir smoke	
LPT-8828-020	220 x 265 x 80 mm	noir	coin 22,5°
LPT-8828-021		noir smoke	
LPT-8805-020	200 x 265 x 50 mm	noir	coin 15°
LPT-8805-021		noir smoke	
LPT-8808-020	200 x 265 x 80 mm	noir	coin 15°
LPT-8835-020	530 x 300 x 50 mm	noir	jeu de triangles
LPT-8835-021		noir smoke	
LPT-8838-020	530 x 300 x 80 mm	noir	jeu de triangles

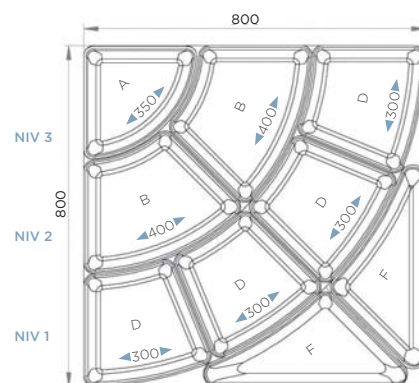
couvercles transparents	
LPA-9115	pour LPT-8805 & LPT-8808
LPA-9122	pour LPT-8825
LPA-9222	pour LPT-8815 & LPT-8818
LPA-9245	pour LPT-8845
LPA-9832	pour LPT-8835
LPA-9831	pour LPT-8838



TRAITEUR - PÉTALE KITS

Lineoplus série pétale - kit complet en noir

Code art.	composition
plats avec profondeur de 50 mm	
LPK-1509-020	1 escalier, 1 x A, 2 x B, 4 x D et 1 x F
LPK-1511-020	1 escalier, 1 x A, 1 x B, 2 x C, 2 x D, 3 x E et 1 x F
LPK-1513-020	1 escalier, 1 x A, 4 x C, 6 x E et 1 x F
plats avec profondeur de 80 mm	
LPK-1809-020	1 escalier, 1 x A, 2 x B, 4 x D et 1 x F
LPK-1811-020	1 escalier, 1 x A, 1 x B, 2 x C, 2 x D, 3 x E et 1 x F
LPK-1813-020	1 escalier, 1 x A, 4 x C, 6 x E et 1 x F

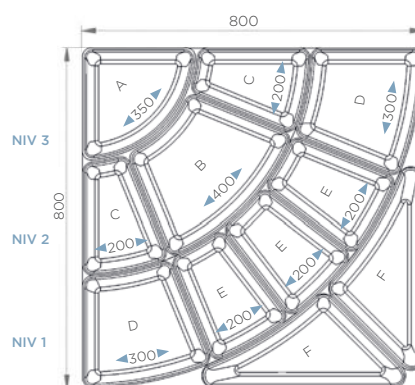


type 1509 / 1809

Lineoplus pétale - kit complet en noir smoke

Code art.	composition
plats avec profondeur de 50 mm	
LPK-1509-021	1 escalier, 1 x A, 2 x B, 4 x D et 1 x F
LPK-1511-021	1 escalier, 1 x A, 1 x B, 2 x C, 2 x D, 3 x E et 1 x F
LPK-1513-021	1 escalier, 1 x A, 4 x C, 6 x E et 1 x F

Le kit noir smoke est disponible en profondeur de 50 mm.



type 1511 / 1811

	50 mm	80 mm	coin
A	LPT-8865	LPT-8868	90°
B	LPT-8845	LPT-8848	45°
C	LPT-8815	LPT-8818	22,5°
D	LPT-8825	LPT-8828	22,5°
E	LPT-8805	LPT-8808	15°
F	LPT-8835	LPT-8838	jeu de triangles



type 1513 / 1813

Les kits complets sont hors couvercles.





Escaliers Lineoplus - 1 niveau

Code art.	dimensions	couleur
LPA-9681-020	260 x 220 x 80 mm	noir
LPA-9671-020	260 x 220 x 65 mm	noir
LPA-9631-020	260 x 220 x 30 mm	noir



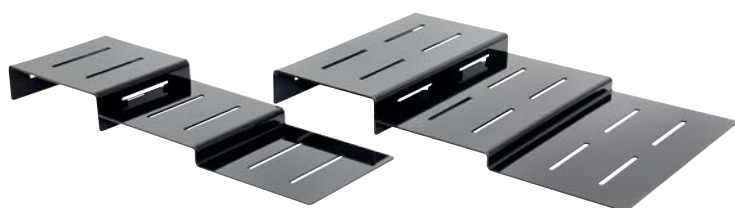
Escaliers Lineoplus - 1 niveau

Code art.	dimensions	couleur
LPA-9268-020	624 x 280 x 75 mm	noir
LPA-9238-020	312 x 280 x 75 mm	noir
LPA-9264-020	624 x 280 x 35 mm	noir
LPA-9231-020	312 x 280 x 35 mm	noir



Escaliers Lineoplus - 3 niveaux

Code art.	dimensions	couleur
LPA-9851-020	800 x 500 x 80 mm	noir
LPA-9851-021	800 x 500 x 80 mm	noir smoke
LPA-9821-020	800 x 250 x 80 mm	noir
LPA-9821-021	800 x 250 x 80 mm	noir smoke
LPA-9643-020	600 x 400 x 80 mm	noir
LPA-9643-021	600 x 400 x 80 mm	noir smoke



Escaliers Lineoplus - 3 niveaux

Code art.	dimensions	couleur
LPA-9813-020	800 x 1000 x 80 mm	noir
LPA-9853-020	800 x 500 x 80 mm	noir
LPA-9823-020	800 x 250 x 80 mm	noir

Marches Lineoplus

Code art.	dimensions	couleur
LPA-2020-020	200 x 200 x 200 mm	noir
LPA-1515-020	150 x 150 x 150 mm	noir
LPA-1510-020	150 x 150 x 100 mm	noir



TRAITEUR - REHAUSSES & PIEDS



Rehausse Lineoplus avec pied carré

Code art.	dimensions	couleur
LPA-5351-990	120 x 120 x 50 mm	transparent
LPA-5352-990	120 x 120 x 100 mm	transparent
LPA-5353-990	120 x 120 x 150 mm	transparent



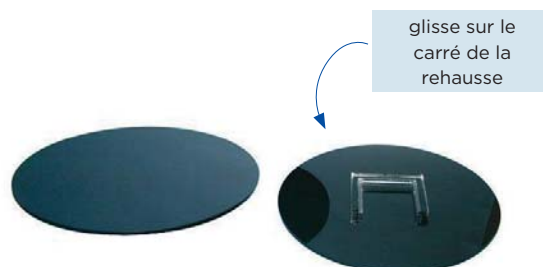
Rehausse Lineoplus avec pied rond

Code art.	dimensions	couleur
LPA-5354-990	ø170 x 50 mm	transparent
LPA-5355-990	ø170 x 100 mm	transparent
LPA-5356-990	ø170 x 150 mm	transparent



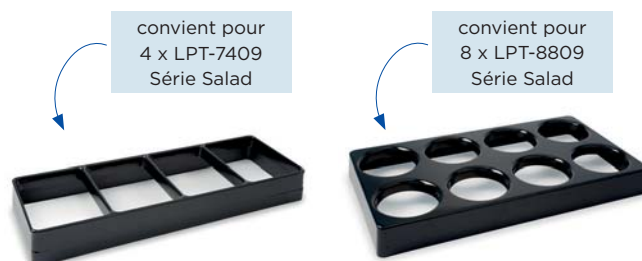
Rehausse Lineoplus

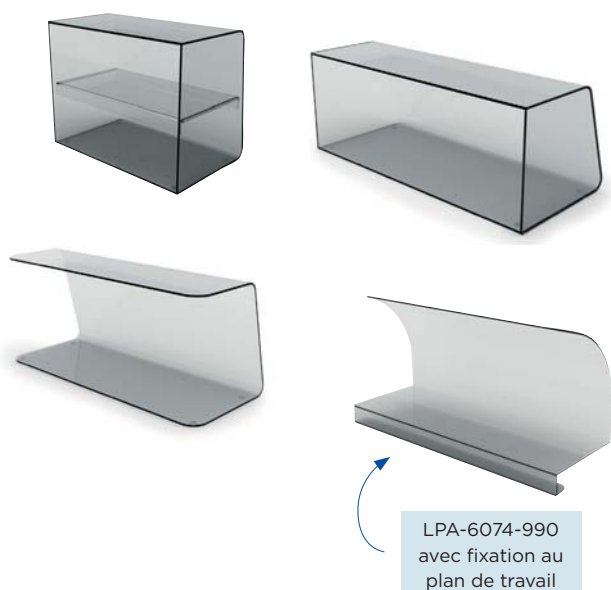
Code art.	dimensions	couleur
LPA-5370-020	ø200 mm	noir
LPA-5370-021		noir smoke
LPA-5371-020	ø250 mm	noir
LPA-5371-021		noir smoke
LPA-5372-020	ø300 mm	noir
LPA-5372-021		noir smoke



Présentoirs Lineoplus

Code art.	dimensions	couleur
LPA-8127-020	810 x 280 x 100 mm	noir
LPA-8044-010	800 x 435 x 90 mm	blanc
LPA-8044-020	800 x 435 x 90 mm	noir





Vitrines Lineoplus

Code art.	dimensions	couleur
vitrines 2 niveaux		
LPA-4931-990	495 x 310 x 380 mm	transparent
vitrines avec côtés fermés		
LPA-1025-990	1000 x 285 x 250 mm	transparent
LPA-6625-990	660 x 285 x 250 mm	transparent
vitrines avec côtés ouverts		
LPA-1030-990	1000 x 270 x 300 mm	transparent
LPA-6630-990	660 x 270 x 300 mm	transparent
LPA-6074-990	600 x 330 x 215 mm	transparent

Séparations Lineoplus - 1 côté

Code art.	dimensions	couleur
LPA-6036-020	280 x 60 x 120 mm	noir
LPA-6527-020	280 x 65 x 65 mm	noir
LPA-6537-020	350 x 65 x 65 mm	noir
LPA-6547-020	390 x 65 x 65 mm	noir
LPA-6557-020	500 x 65 x 65 mm	noir
LPA-6567-020	580 x 65 x 65 mm	noir
LPA-8028-020	250 x 80 x 120 mm	noir
LPA-8058-020	500 x 80 x 120 mm	noir
LPA-8088-020	835 x 80 x 120 mm	noir

Séparations Lineoplus - 2 côtés

Code art.	dimensions	couleur
LPA-1020-990	1000 x 200 mm	transparent
LPA-0420-990	400 x 200 mm	transparent
LPA-0620-990	600 x 200 mm	transparent
LPA-0820-990	800 x 200 mm	transparent



Accessoires Lineoplus

Code art.	dimensions	couleur
spatules		
LPA-7370-010	260 x 60 mm	blanc
LPA-7370-020		noir
cuillères		
LPA-6900-010	240 mm	blanc
LPA-6900-020		noir
LPA-6901-020	300 mm	noir
LPA-6902-020	250 mm	noir perforé
présentoir à sandwiches		
LPA-5375-010	520 x 135 mm	blanc
LPA-5375-020		noir
LPA-5375-011		blanc smoke
LPA-5375-021		noir smoke
LPA-5375-990		transparent
piques pour étiquette - hors étiquettes		
LPA-6950-010	107 x 10 mm	blanc
LPA-6950-020		noir
clips pour étiquette		
LPA-6951-010	75 x 23 x 17 mm	blanc
LPA-6951-020		noir



Dimensions spéciales Lineoplus

Code art.	dimensions	couleur
LPT-9202-020	590 x 210 x 20 mm	noir
LPT-3305-010	320 x 235 x 50 mm	blanc
LPT-3305-020		noir
LPT-3305-021		noir smoke
LPT-3804-010	310 x 185 x 40 mm	blanc
LPT-3804-020		noir
LPT-4205-020	400 x 235 x 50 mm	noir





lineoplus

It's a piece of cake !

La gamme Pain & Pâtisserie de Lineoplus comprend 2 types de plateaux. D'une part, il y a les élégants plats "smoke" en plexi résistant (PMMA) pour le pain et la pâtisserie. D'autre part, il y a les plats en aluminium revêtus de poudre.

Les plateaux conforment aux normes alimentaires de l'UE, sans BPA et passent au lave-vaisselle. Ils ne peuvent pas être mis dans le four (micro-ondes) ou utilisés pour le bain-marie.

Plats PMMA série GPL Lineoplus "5"

- ▶ PMMA
- ▶ résistant aux températures de -20°C à +70°C
- ▶ sans BPA
- ▶ qualité alimentaire selon les normes européennes EU 10/2011

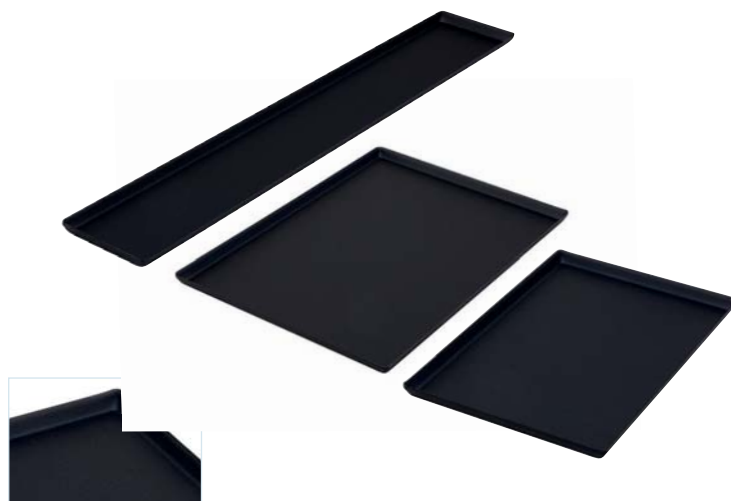
Code art.	dimensions	couleur
plateaux rectangulaires - rebord de 5 mm		
GPL-6040-011	600 x 400 x 5 mm	blanc smoke
GPL-6040-021		noir smoke
GPL-6020-011	600 x 200 x 5 mm	blanc smoke
GPL-6020-021		noir smoke
GPL-6015-011	600 x 150 x 5 mm	blanc smoke
GPL-6015-021		noir smoke
GPL-6010-011	600 x 105 x 5 mm	blanc smoke
GPL-6010-021		noir smoke
GPL-4030-011	400 x 300 x 5 mm	blanc smoke
GPL-4030-021		noir smoke
GPL-4020-011	400 x 200 x 5 mm	blanc smoke
GPL-4020-021		noir smoke
GPL-4010-011	400 x 105 x 5 mm	blanc smoke
GPL-4010-021		noir smoke
GPL-3020-011	300 x 200 x 5 mm	blanc smoke
GPL-3020-021		noir smoke
GPL-3015-011	300 x 150 x 5 mm	blanc smoke
GPL-3015-021		noir smoke
GPL-2020-011	200 x 200 x 5 mm	blanc smoke
GPL-2020-021		noir smoke

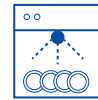


Plats PMMA série GPL Lineoplus "15"

- ▶ extra solide et facile à utiliser grâce aux rebords de 15 mm

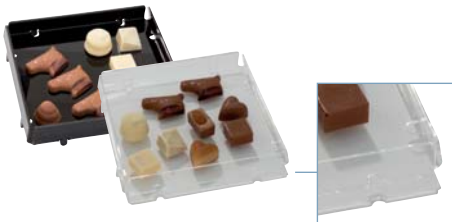
Code art.	dimensions	couleur
plateaux rectangulaires - rebord de 15 mm		
GPL-6012-021	600 x 105 x 15 mm	noir smoke
GPL-4032-021	400 x 300 x 15 mm	noir smoke
GPL-3022-021	300 x 200 x 15 mm	noir smoke





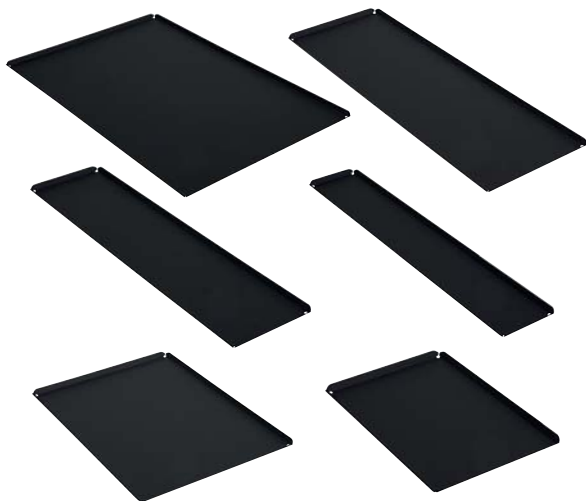
Plateaux ronds en PMMA Lineoplus

Code art.	dimensions	couleur
GPL-0325-011	ø325 x 10 mm	blanc smoke
GPL-0325-021		noir smoke



Plateaux pour pralines en PMMA Lineoplus

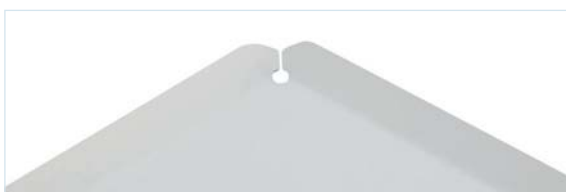
Code art.	dimensions	couleur
LPT-1803-020	185 x 185 x 25 mm	noir
LPT-1803-990		transparent
LPT-1703-020	170 x 170 x 25 mm	noir



Plateaux en aluminium Lineoplus série LAL

- ▶ plateaux en aluminium
- ▶ aluminium thermolaqué
- ▶ 4 bords inclinés
- ▶ qualité alimentaire
- ▶ lavable au lave-vaisselle
- ▶ ne convient pas pour le four

Code art.	dimensions	couleur
plateaux en aluminium		
LAL-6402-011	600 x 400 x 15 mm	blanc smoke
LAL-6402-021		noir smoke
LAL-6202-011	600 x 200 x 15 mm	blanc smoke
LAL-6202-021		noir smoke
LAL-6152-011	600 x 150 x 15 mm	blanc smoke
LAL-6152-021		noir smoke
LAL-6102-011	600 x 105 x 15 mm	blanc smoke
LAL-6102-021		noir smoke
LAL-4302-011	400 x 300 x 15 mm	blanc smoke
LAL-4302-021		noir smoke
LAL-3202-011	300 x 200 x 15 mm	blanc smoke
LAL-3202-021		noir smoke





lineoplus

Chocolate makes everybody happy !

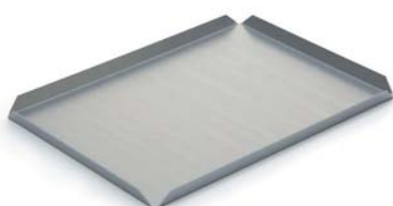
La gamme 'Chocolats & Pâtisseries' de Lineoplus comprend également 2 types de finition. D'une part, il y a les plats en aluminium brillant, revêtus de poudre. Vous obtiendrez sans aucun doute un comptoir soigné et frappant. D'autre part, il y a les plats en aluminium pour le pain et les pâtisseries.

Les plats ne peuvent pas être mis dans le four (à micro-ondes).

CHOCOLATS & PÂTISSERIES - SÉRIE BSO

plateaux en aluminium Lineoplus série BSO

- ▶ aluminium anodisé 1 mm
- ▶ 4 coins et bords droits
- ▶ qualité alimentaire
- ▶ vendu par 5 pièces par couleur



Code art.	dimensions	couleur
BSO-7015-020		noir
BSO-7015-882	700 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-7015-884		champagne
BSO-7010-020		noir
BSO-7010-882	700 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-7010-884		champagne
BSO-6040-020		noir
BSO-6040-882	600 x 400 x 10 mm	aluminium
BSO-6040-884		champagne
BSO-6015-020		noir
BSO-6015-882	600 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-6015-884		champagne
BSO-6010-020		noir
BSO-6010-882	600 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-6010-884		champagne
BSO-5015-020		noir
BSO-5015-882	500 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-5015-884		champagne
BSO-5010-020		noir
BSO-5010-882	500 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-5010-884		champagne
BSO-4025-020		noir
BSO-4025-882	400 x 250 x 10 mm	aluminium
BSO-4025-884		champagne
BSO-4015-020		noir
BSO-4015-882	400 x 150 x 10 mm	aluminium
BSO-4015-884		champagne
BSO-4010-020		noir
BSO-4010-882	400 x 100 x 10 mm	aluminium
BSO-4010-884		champagne
BSO-3020-020		noir
BSO-3020-882	300 x 200 x 10 mm	aluminium
BSO-3020-884		champagne
BSO-1717-020		noir
BSO-1717-882	170 x 170 x 10 mm	aluminium
BSO-1717-884		champagne



CHOCOLATS & PÂTISSERIES - SÉRIE BSA & SÉRIE GLP

plateaux en aluminium Lineoplus série BSA

- ▶ aluminium mat
- ▶ bord plissé, sans soudures
- ▶ capacité de charge ± 6 kg

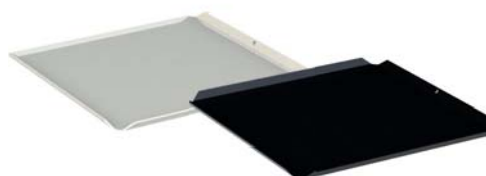
Code art.	dimensions	couleur
BSA-6040-020		noir
BSA-6040-882	600 x 400 x 20 mm	aluminium
BSA-6040-884		champagne
BSA-6045-020		noir
BSA-6045-882	600 x 400 x 10 mm	aluminium
BSA-6045-884		champagne
BSA-4832-882	480 x 320 x 20 mm	aluminium
BSA-4025-882	400 x 250 x 20 mm	aluminium



plateaux en aluminium Lineoplus série GLP

- ▶ aluminium thermolaqué 1,5 mm
- ▶ rebord de 10 mm
- ▶ haute brillance
- ▶ qualité alimentaire
- ▶ 4 bords inclinés
- ▶ vendu par 5 pièces par couleur

Code art.	dimensions	couleur
plats rectangulaires étroits		
GLP-1056-010	600 x 50 x 10 mm	blanc
GLP-1056-020		noir
GLP-1046-010	600 x 40 x 10 mm	blanc
GLP-1046-020		noir
plats rectangulaires		
GLP-1030-010	600 x 400 x 10 mm	blanc
GLP-1030-020		noir
GLP-1022-010	400 x 300 x 10 mm	blanc
GLP-1022-020		noir
GLP-1021-010	400 x 250 x 10 mm	blanc
GLP-1021-020		noir
GLP-1016-010	600 x 150 x 10 mm	blanc
GLP-1016-020		noir
GLP-1006-010	600 x 100 x 10 mm	blanc
GLP-1006-020		noir
plats carrés		
GLP-1020-010	200 x 200 x 10 mm	blanc
GLP-1020-020		noir





lineoplus

What's your secret ingredient?

La gamme Catering & Preparation de Lineoplus comprend 2 types. D'une part, il y a les plateaux de préparation en ABS. Ce type de plateau a une large gamme de température, ce qui les rend multifonctionnels. Les plateaux de préparation ne peuvent pas être mis au four (micro-ondes) ou utilisés pour le bain-marie.

D'autre part, il y a les plateaux en acier inoxydable. Ces plats ont un effet miroir brillant et assurent une parfaite conduction du froid.

Plateaux et bacs de préparations ABS Lineoplus

- ▶ ABS
- ▶ sans BPA
- ▶ coins arrondis
- ▶ résistant aux températures de -40°C à +70°C

Code art.	dimensions	couleur
plats		
LOG-6770-010	420 x 280 x 15 mm	blanc
LOG-6770-020		noir
LOG-6771-010	400 x 200 x 15 mm	blanc
LOG-6771-020		noir
LOG-6772-010	360 x 240 x 15 mm	blanc
LOG-6772-020		noir
LOG-6773-010	300 x 190 x 15 mm	blanc
LOG-6773-020		noir
LOG-6774-010	240 x 180 x 15 mm	blanc
LOG-6774-020		noir
LOG-6775-010	200 x 150 x 15 mm	blanc
LOG-6775-020		noir
bacs		
LOG-6779-010	490 x 350 x 80 mm	blanc
LOG-6778-010	430 x 310 x 80 mm	blanc
LOG-6777-010	380 x 260 x 70 mm	blanc
LOG-6781-010	350 x 240 x 40 mm	blanc
LOG-6776-010	330 x 220 x 70 mm	blanc
LOG-6780-010	290 x 160 x 35 mm	blanc



Plateaux en inox Lineoplus

- ▶ inox 18/8
- ▶ effet miroir

Code art.	dimensions
LIP-8030-841	800 x 300 x 20 mm
LIP-6830-841	680 x 300 x 20 mm
LIP-6821-841	680 x 210 x 20 mm
LIP-5840-841	580 x 400 x 20 mm
LIP-5821-841	580 x 210 x 20 mm
LIP-4030-841	400 x 300 x 20 mm
LIP-2930-841	290 x 300 x 20 mm
LIP-2921-841	290 x 210 x 20 mm



ESSENTIALS








RONDA
STYLE THAT WORKS

gastroplus⁺

Un bac gastronorm est un récipient alimentaire durable et solide fabriqué conformément aux normes européennes EN 631. Les récipients Gastronorm sont utilisés quotidiennement pour le stockage, la cuisson, la présentation et le transport de produits alimentaires chauds et froids. Ils sont disponibles dans divers matériaux de qualité alimentaire et dans une grande variété de tailles et de profondeurs. Chaque bac gastronorm, du plus grand au plus petit, est un matériel de cuisine efficace et économique, applicable pour un large éventail d'utilisations.

BACS GASTRONORMES

Bacs gastronormes Ronda - TOP LINE série GN - récipients pleins

► inox AISI 304 - EN631-1

► usage universel dans l'industrie alimentaire

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN2/1 - 650 x 530 mm				

GNS-2102	GN2102	20 mm	6,5	5
GNS-2104	GN2104	40 mm	12	5
GNS-2106	GN2106	65 mm	19,5	5
GNS-2110	GN2110	100 mm	30	5
GNS-2115	GN2115	150 mm	44,5	5
GNS-2120	GN2120	200 mm	58,5	5

GN1/1 - 530 x 325 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNS-1102	GN1102	20 mm	2,5	10
GNS-1104	GN1104	40 mm	5,5	10
GNS-1106	GN1106	65 mm	9	10
GNS-1110	GN1110	100 mm	14	10
GNS-1115	GN1115	150 mm	21	10
GNS-1120	GN1120	200 mm	28	5

GN2/3 - 354 x 325 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNS-2302	GN2302	20 mm	1,8	10
GNS-2304	GN2304	40 mm	3,5	10
GNS-2306	GN2306	65 mm	5,5	10
GNS-2310	GN2310	100 mm	9	10
GNS-2315	GN2315	150 mm	13,5	10
GNS-2320	GN2320	200 mm	18	10

GN1/2 - 325 x 265 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNS-1202	GN1202	20 mm	1,2	20
GNS-1204	GN1204	40 mm	2,5	20
GNS-1206	GN1206	65 mm	4	10
GNS-1210	GN1210	100 mm	6,5	10
GNS-1215	GN1215	150 mm	9,5	10
GNS-1220	GN1220	200 mm	12,5	10

GN1/3 - 325 x 176 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNS-1302	GN1302	20 mm	0,7	20
GNS-1304	GN1304	40 mm	1,5	20
GNS-1306	GN1306	65 mm	2,5	10
GNS-1310	GN1310	100 mm	4	10
GNS-1315	GN1315	150 mm	5,7	10
GNS-1320	GN1320	200 mm	7,7	10

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN1/4 - 265 x 162 mm				

GNS-1402	GN1402	20 mm	0,5	20
GNS-1404	GN1404	40 mm	1	20
GNS-1406	GN1406	65 mm	1,8	10
GNS-1410	GN1410	100 mm	2,8	10
GNS-1415	GN1415	150 mm	4	10
GNS-1420	GN1420	200 mm	5,5	10

GN2/4 - 530 x 162 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNS-2402	GN2402	20 mm	1,1	20
GNS-2404	GN2404	40 mm	2,4	10
GNS-2406	GN2406	65 mm	4	10
GNS-2410	GN2410	100 mm	6	10
GNS-2415	GN2415	150 mm	9	10

GN1/6 - 176 x 162 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

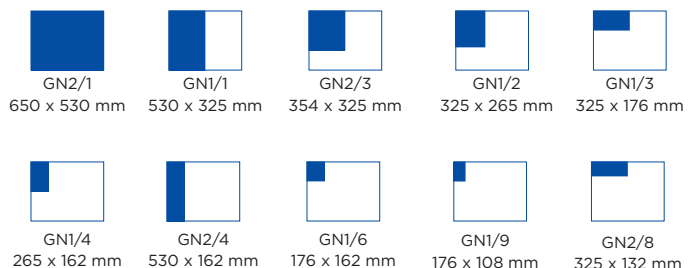
GNS-1606	GN1606	65 mm	1	20
GNS-1610	GN1610	100 mm	1,6	20
GNS-1615	GN1615	150 mm	2,4	20
GNS-1620	GN1620	200 mm	3,4	20

GN1/9 - 176 x 108 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNS-1906	GN1906	65 mm	0,5	20
GNS-1910	GN1610	100 mm	0,9	20

GN2/8 - 325 x 132 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNS-2806	GN2806	65 mm	1,5	10
GNS-2810	GN2810	100 mm	2,7	10
GNS-2815	GN2815	150 mm	4,2	10



BACS GASTRONORMES

Bacs gastronormes Ronda - TOP LINE série GN - récipients perforés

► inox AISI 304 - EN631-1 ► usage universel dans l'industrie alimentaire ► fond et parois perforés à partir de 100 mm de profondeur

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN2/1 - 650 x 530 mm				

GNF-2102	GNF2102	20 mm	6,5	5
GNF-2104	GNF2104	40 mm	12	5
GNF-2106	GNF2106	65 mm	19,5	5
GNF-2110	GNF2110	100 mm	30	5
GNF-2115	GNF2115	150 mm	44,5	5
GNF-2120	GNF2120	200 mm	58,5	5

GN1/1 - 530 x 325 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNF-1102	GNF1102	20 mm	2,5	10
GNF-1104	GNF1104	40 mm	5,5	10
GNF-1106	GNF1106	65 mm	9	10
GNF-1110	GNF1110	100 mm	14	10
GNF-1115	GNF1115	150 mm	21	10
GNF-1120	GNF1120	200 mm	28	5

GN2/3 - 354 x 325 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNF-2302	GNF2302	20 mm	1,8	10
GNF-2304	GNF2304	40 mm	3,5	10
GNF-2306	GNF2306	65 mm	5,5	10
GNF-2310	GNF2310	100 mm	9	10
GNF-2315	GNF2315	150 mm	13,5	10
GNF-2320	GNF2320	200 mm	18	10

GN1/2 - 325 x 265 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNF-1202	GNF1202	20 mm	1,2	20
GNF-1204	GNF1204	40 mm	2,5	20
GNF-1206	GNF1206	65 mm	4	10
GNF-1210	GNF1210	100 mm	6,5	10
GNF-1215	GNF1215	150 mm	9,5	10
GNF-1220	GNF1220	200 mm	12,5	10

GN1/3 - 325 x 176 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

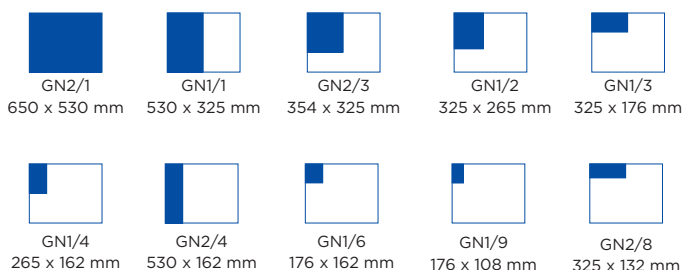
GNF-1302	GNF1302	20 mm	0,7	20
GNF-1304	GNF1304	40 mm	1,5	20
GNF-1306	GNF1306	65 mm	2,5	10
GNF-1310	GNF1310	100 mm	4	10
GNF-1315	GNF1315	150 mm	5,7	10
GNF-1320	GNF1320	200 mm	7,7	10

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN1/4 - 265 x 162 mm				

GNF-1402	GNF1402	20 mm	0,5	20
GNF-1404	GNF1404	40 mm	1	20
GNF-1406	GNF1406	65 mm	1,8	10
GNF-1410	GNF1410	100 mm	2,8	10
GNF-1415	GNF1415	150 mm	4	10
GNF-1420	GNF1420	200 mm	5,5	10

GN1/6 - 176 x 162 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

GNF-1606	GNF1606	65 mm	1	20
GNF-1610	GNF1610	100 mm	1,6	20
GNF-1615	GNF1615	150 mm	2,4	20



BACS GASTRONORMES

Couvercles et accessoires pour bacs gastronormes Ronda - TOP LINE

► inox AISI 304

Code art.	ACO	type	pcs/boîte
-----------	-----	------	-----------

couvreuses pleins en inox			
GNS-9011	GNC11	GN1/1	10
GNS-9023	GNC23	GN2/3	10
GNS-9012	GNC12	GN1/2	10
GNS-9013	GNC13	GN1/3	20
GNS-9014	GNC14	GN1/4	20
GNS-9024	GNC24	GN2/4	20
GNS-9028	GNC28	GN2/8	20
GNS-9016	GNC16	GN1/6	20
GNS-9019	GNC19	GN1/9	20

couvreuses avec encoche			
-------------------------	--	--	--

GNS-9111	GNL11	GN1/1	10
GNS-9123	GNL23	GN2/3	10
GNS-9112	GNL12	GN1/2	10
GNS-9113	GNL13	GN1/3	20
GNS-9114	GNL14	GN1/4	20
GNS-9124	GNL24	GN2/4	20
GNS-9128	GNL28	GN2/8	20
GNS-9116	GNL16	GN1/6	20
GNS-9119	GNL19	GN1/9	20

couvreuses en plexi avec encoche			
----------------------------------	--	--	--

LPA-1295-990	GNLDP12	GN/12	10
LPA-1395-990	GNLDP13	GN1/3	10
LPA-1495-990	GNLDP14	GN1/4	10
LPA-1695-990	GNLDP16	GN1/6	10
LPA-1995-990	GNLDP19	GN1/9	10

couvreuses en plexi sans encoche			
----------------------------------	--	--	--

LPA-1296-990	GNCPP12	GN/12	10
LPA-1396-990	GNCPP13	GN1/3	10
LPA-1496-990	GNCPP14	GN1/4	10
LPA-1696-990	GNCPP16	GN1/6	10
LPA-1996-990	GNCPP19	GN1/9	10

Code art.	ACO	type	pcs/boîte
-----------	-----	------	-----------

couvreuses pleins avec joint hermétique			
GNS-9211	GNT11	GN1/1	10
GNS-9223	GNT23	GN2/3	10
GNS-9212	GNT12	GN1/2	10
GNS-9213	GNT13	GN1/3	20
GNS-9214	GNT14	GN1/4	20
GNS-9216	GNT16	GN1/6	20

barette de composition en inox			
--------------------------------	--	--	--

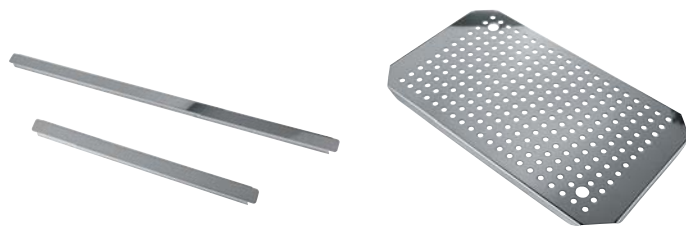
GNS-9811	SP530	GN1/1	50
GNS-9812	SP325	GN1/2	50











Grille de fond en inox			
------------------------	--	--	--

GNS-9921	FR21	GN2/1	5
GNS-9911	FR11	GN1/1	10
GNS-9923	FR23	GN2/3	10
GNS-9912	FR12	GN1/2	10



Joint en silicone de qualité alimentaire, température max. de 180°C. Scelle parfaitement le gastronorme pour le transport (p.e. dans les conteneurs isothermes). Avec réducteur de pression pour l'évacuation d'air chaud



 GN2/1 650 x 530 mm	 GN1/1 530 x 325 mm	 GN2/3 354 x 325 mm	 GN1/2 325 x 265 mm	 GN1/3 325 x 176 mm
 GN1/4 265 x 162 mm	 GN2/4 530 x 162 mm	 GN1/6 176 x 162 mm	 GN1/9 176 x 108 mm	 GN2/8 325 x 132 mm

BACS GASTRONORMES

Bacs gastronormes Gastroplus - PREMIUM LINE série GN - récipients pleins

► inox AISI 304 - EN631-1

► usage universel dans l'industrie alimentaire

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN2/1 - 650 x 530 mm				

LGI-2102	LGI21020	20 mm	6,5	5
LGI-2104	LGI21040	40 mm	12	5
LGI-2106	LGI21065	65 mm	19,5	5
LGI-2110	LGI21100	100 mm	30	5
LGI-2115	LGI21150	150 mm	44,5	5
LGI-2120	LGI21200	200 mm	58,5	5

GN1/1 - 530 x 325 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

LGI-1102	LGI11020	20 mm	2,5	10
LGI-1104	LGI11040	40 mm	5,5	10
LGI-1106	LGI11065	65 mm	9	10
LGI-1110	LGI11100	100 mm	14	10
LGI-1115	LGI11150	150 mm	21	10
LGI-1120	LGI11200	200 mm	28	5

GN2/3 - 354 x 325 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

LGI-2302	LGI23020	20 mm	1,8	10
LGI-2304	LGI23040	40 mm	3,5	10
LGI-2306	LGI23065	65 mm	5,5	10
LGI-2310	LGI23100	100 mm	9	10
LGI-2315	LGI23150	150 mm	13,5	10
LGI-2320	LGI23200	200 mm	18	10

GN1/2 - 325 x 265 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

LGI-1202	LGI12020	20 mm	1,2	20
LGI-1204	LGI12040	40 mm	2,5	20
LGI-1206	LGI12065	65 mm	4	10
LGI-1210	LGI12100	100 mm	6,5	10
LGI-1215	LGI12150	150 mm	9,5	10
LGI-1220	LGI12200	200 mm	12,5	10

GN1/3 - 325 x 176 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

LGI-1302	LGI13020	20 mm	0,7	20
LGI-1304	LGI13040	40 mm	1,5	20
LGI-1306	LGI13065	65 mm	2,5	10
LGI-1310	LGI13100	100 mm	4	10
LGI-1315	LGI13150	150 mm	5,7	10
LGI-1320	LGI13200	200 mm	7,7	10

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN1/4 - 265 x 162 mm				

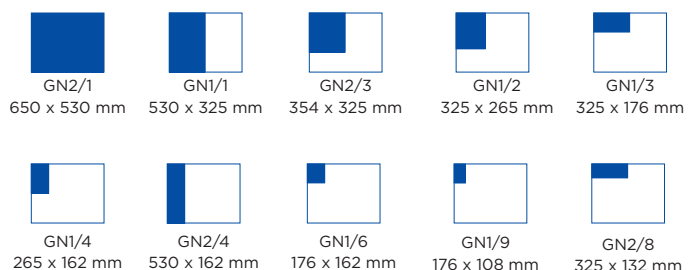
LGI-1402	LGI14020	20 mm	0,5	20
LGI-1404	LGI14040	40 mm	1	20
LGI-1406	LGI14065	65 mm	1,8	10
LGI-1410	LGI14100	100 mm	2,8	10
LGI-1415	LGI14150	150 mm	4	10
LGI-1420	LGI14200	200 mm	5,5	10

GN1/6 - 176 x 162 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

LGI-1606	LGI16065	65 mm	1	20
LGI-1610	LGI16100	100 mm	1,6	20
LGI-1615	LGI16150	150 mm	2,4	20
LGI-1620	LGI16200	200 mm	3,4	20

GN1/9 - 176 x 108 mm				
-----------------------------	--	--	--	--

LGI-1906	LGI19065	65 mm	0,5	20
LGI-1910	LGI19100	100 mm	0,9	20



BACS GASTRONORMES

Bacs gastronormes Gastroplus - PREMIUM LINE série GN - récipients perforés et couvercles

► inox AISI 304 - EN631-1

► usage universel dans l'industrie alimentaire

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN1/1 - 530 x 325 mm				
LGF-1102	LGI11020F	20 mm	2,5	10
LGF-1104	LGI11040F	40 mm	5,5	10
LGF-1106	LGI11065F	65 mm	9	10
LGF-1110	LGI11100F	100 mm	14	10
LGF-1115	LGI11150F	150 mm	21	10
LGF-1120	LGI11200F	200 mm	28	5
GN2/3 - 354 x 325 mm				
LGF-2302	LGI23020F	20 mm	1,8	10
LGF-2304	LGI23040F	40 mm	3,5	10
LGF-2306	LGI23065F	65 mm	5,5	10
LGF-2310	LGI23100F	100 mm	9	10
LGF-2315	LGI23150F	150 mm	13,5	10
LGF-2320	LGI23200F	200 mm	18	10
GN1/2 - 325 x 265 mm				
LGF-1202	LGI12020F	20 mm	1,2	20
LGF-1204	LGI12040F	40 mm	2,5	20
LGF-1206	LGI12065F	65 mm	4	10
LGF-1210	LGI12100F	100 mm	6,5	10
LGF-1215	LGI12150F	150 mm	9,5	10
LGF-1220	LGI12200F	200 mm	12,5	10
GN1/3 - 325 x 176 mm				
LGF-1304	LGI13040F	40 mm	1,5	20
LGF-1306	LGI13065F	65 mm	2,5	10
LGF-1310	LGI13100F	100 mm	4	10
LGF-1315	LGI13150F	150 mm	5,7	10
LGF-1320	LGI13200F	200 mm	7,7	10

Code art.	ACO	type	pcs/boîte
couvercles pleins			
LGI-9011	LGID11	GN1/1	10
LGI-9023	LGID23	GN2/3	20
LGI-9012	LGID12	GN1/2	10
LGI-9013	LGID13	GN1/3	20
LGI-9014	LGID14	GN1/4	20
LGI-9016	LGID16	GN1/6	20
LGI-9019	LGID19	GN1/9	20
couvercles avec encoche			
LGI-9111	LGIDL11	GN1/1	10
LGI-9123	LGIDL23	GN2/3	20
LGI-9112	LGIDL12	GN1/2	10
LGI-9113	LGIDL13	GN1/3	20
LGI-9114	LGIDL14	GN1/4	20
LGI-9116	LGIDL16	GN1/6	20



BACS GASTRONORMES

Bacs gastronormes Gastroplus - PREMIUM LINE - récipients et couvercles côtés transparents & fond semi-transparent

► polycarbonate

► usage universel dans l'industrie alimentaire

► résistant aux températures de -40°C à +110°C

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN1/1 - 530 x 325 mm				
LGC-1106	LGPC11065	65 mm	8	6
LGC-1110	LGPC11100	100 mm	12,3	6
LGC-1115	LGPC11150	150 mm	18,5	6
LGC-1120	LGPC11200	200 mm	24,7	6
GN1/2 - 325 x 265 mm				
LGC-1206	LGPC12065	65 mm	3,7	6
LGC-1210	LGPC12100	100 mm	5,5	6
LGC-1215	LGPC12150	150 mm	8,3	6
LGC-1220	LGPC12200	200 mm	11	6
GN1/3 - 325 x 176 mm				
LGC-1306	LGPC13065	65 mm	2,1	6
LGC-1310	LGPC13100	100 mm	3,3	6
LGC-1315	LGPC13150	150 mm	5	6
LGC-1320	LGPC13200	200 mm	6,6	6
GN1/4 - 265 x 162 mm				
LGC-1406	LGPC14065	65 mm	1,5	6
LGC-1410	LGPC14100	100 mm	2,4	6
LGC-1415	LGPC14150	150 mm	3,5	6
LGC-1420	LGPC14200	200 mm	5,2	6
GN1/6 - 176 x 162 mm				
LGC-1606	LGPC16065	65 mm	0,98	6
LGC-1610	LGPC16100	100 mm	1,6	6
LGC-1615	LGPC16150	150 mm	2,2	6
LGC-1620	LGPC16200	200 mm	3,2	6
GN1/9 - 176 x 108 mm				
LGC-1906	LGPC19065	65 mm	0,5	6
LGC-1910	LGPC19100	100 mm	0,9	6

Code art.	ACO	type	pcs/boîte
couvercles pleins			
LGC-9011	LGPCD11	GN1/1	6
LGC-9012	LGPCD12	GN1/2	6
LGC-9013	LGPCD13	GN1/3	6
LGC-9014	LGPCD14	GN1/4	6
LGC-9016	LGPCD16	GN1/6	6
LGC-9019	LGPCD19	GN1/9	6



BACS GASTRONORMES

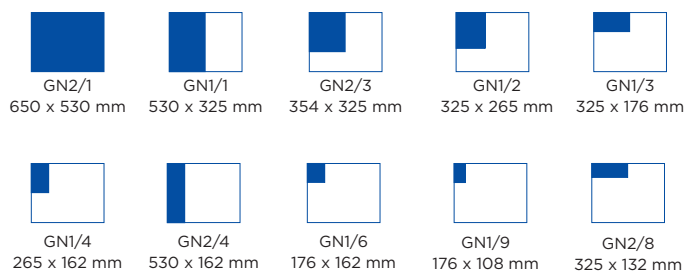
Bacs gastronormes Gastroplus - POLY LINE - récipients et couvercles

► polypropylène transparent
 ► sans BPA

► usage universel dans l'industrie alimentaire
 ► résistant aux températures de -40°C à +80°C

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN1/1 - 530 x 325 mm				
LGP-1106	LGPP11065	65 mm	8	6
LGP-1110	LGPP11100	100 mm	12,3	6
LGP-1115	LGPP11150	150 mm	18,5	6
LGP-1120	LGPP11200	200 mm	24,7	6
GN1/2 - 325 x 265 mm				
LGP-1206	LGPP12065	65 mm	3,7	6
LGP-1210	LGPP12100	100 mm	5,5	6
LGP-1215	LGPP12150	150 mm	8,3	6
LGP-1220	LGPP12200	200 mm	11	6
GN1/3 - 325 x 176 mm				
LGP-1306	LGPP13065	65 mm	2,1	6
LGP-1310	LGPP13100	100 mm	3,3	6
LGP-1315	LGPP13150	150 mm	5	6
LGP-1320	LGPP13200	200 mm	6,6	6
GN1/4 - 265 x 162 mm				
LGP-1406	LGPP14065	65 mm	1,5	6
LGP-1410	LGPP14100	100 mm	2,4	6
LGP-1415	LGPP14150	150 mm	3,5	6
LGP-1420	LGPP14200	200 mm	5,2	6
GN1/6 - 176 x 162 mm				
LGP-1606	LGPP16065	65 mm	0,98	6
LGP-1610	LGPP16100	100 mm	1,6	6
LGP-1615	LGPP16150	150 mm	2,2	6
LGP-1620	LGPP16200	200 mm	3,2	6
GN1/9 - 176 x 108 mm				
LGP-1906	LGPP19065	65 mm	0,5	6
LGP-1910	LGPP19100	100 mm	0,9	6

Code art.	ACO	type	pcs/boîte
couvercles pleins			
LGP-9011	LGPPD11	GN1/1	6
LGP-9012	LGPPD12	GN1/2	6
LGP-9013	LGPPD13	GN1/3	6
LGP-9014	LGPPD14	GN1/4	6
LGP-9016	LGPPD16	GN1/6	6
LGP-9019	LGPPD19	GN1/9	6
égouttoirs de fond			
LGP-9911	LGPPFR11000	GN1/1	6
LGP-9912	LGPPFR12000	GN1/2	6



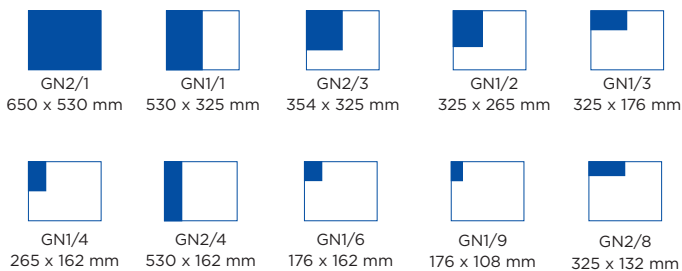
Bacs gastronormes Gastroplus - TRITAN™ LINE - récipients et couvercles

► copolyester transparent
► sans BPA

► usage universel dans l'industrie alimentaire
► résistant aux températures de -40°C à +90°C

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN2/1 - 650 x 530 mm				
LGT-2120	LTR21200	200 mm	50	6
GN1/1 - 530 x 325 mm				
LGT-1106	LTR11065	65 mm	8	6
LGT-1110	LTR11100	100 mm	12,3	6
LGT-1115	LTR11150	150 mm	18,5	6
LGT-1120	LTR11200	200 mm	24,7	6
GN1/2 - 325 x 265 mm				
LGT-1206	LTR12065	65 mm	3,7	6
LGT-1210	LTR12100	100 mm	5,5	6
LGT-1215	LTR12150	150 mm	8,3	6
LGT-1220	LTR12200	200 mm	11	6
GN1/3 - 325 x 176 mm				
LGT-1306	LTR13065	65 mm	2,1	6
LGT-1310	LTR13100	100 mm	3,3	6
LGT-1315	LTR13150	150 mm	5	6
LGT-1320	LTR13200	200 mm	6,6	6
GN1/4 - 265 x 162 mm				
LGT-1406	LTR14065	65 mm	1,5	6
LGT-1410	LTR14100	100 mm	2,4	6
LGT-1415	LTR14150	150 mm	3,5	6
LGT-1420	LTR14200	200 mm	5,2	6
GN1/6 - 176 x 162 mm				
LGT-1606	LTR16065	65 mm	0,98	6
LGT-1610	LTR16100	100 mm	1,6	6
LGT-1615	LTR16150	150 mm	2,2	6
LGT-1620	LTR16200	200 mm	3,2	6
GN1/9 - 176 x 108 mm				
LGT-1906	LTR19065	65 mm	0,5	6
LGT-1910	LTR19100	100 mm	0,9	6

Code art.	ACO	type	pcs/boîte
couvercles pleins			
LGT-9021	LTRD21000	GN2/1	6
LGT-9011	LTRD11000	GN1/1	6
LGT-9012	LTRD12000	GN1/2	6
LGT-9013	LTRD13000	GN1/3	6
LGT-9014	LTRD14000	GN1/4	6
LGT-9016	LTRD16000	GN1/6	6
LGT-9019	LTRD19000	GN1/9	6
couvercles pleins hermétiques			
LGT-9111	LTRDH11000	GN1/1	6
LGT-9112	LTRDH12000	GN1/2	6
LGT-9113	LTRDH13000	GN1/3	6
LGT-9114	LTRDH14000	GN1/4	6
LGT-9116	LTRDH16000	GN1/6	6
LGT-9119	LTRDH19000	GN1/9	6
égouttoirs de fond			
LGT-9921	LTRFR21000	GN2/1	6
LGT-9911	LTRFR11000	GN1/1	6
LGT-9912	LTRFR12000	GN1/2	6



Bacs gastronormes Gastroplus - GRILAMID™ LINE - récipients et couvercles côtés transparents & fond semi-transparent

- ▶ High Temp
- ▶ sans BPA
- ▶ usage universel dans l'industrie alimentaire
- ▶ résistant aux températures de -40°C à +150°C

Code art.	ACO	profondeur	litres	pcs/boîte
GN1/1 - 530 x 325 mm				
LGG-1106	LPHT11065	65 mm	8	6
LGG-1110	LPHT11100	100 mm	12,3	6
GN1/2 - 325 x 265 mm				
LGG-1206	LPHT12065	65 mm	3,7	6
LGG-1210	LPHT12100	100 mm	5,5	6
LGG-1215	LPHT12150	150 mm	8,3	6
GN1/3 - 325 x 176 mm				
LGG-1306	LPHT13065	65 mm	2,1	6
LGG-1310	LPHT13100	100 mm	3,3	6
LGG-1315	LPHT13150	150 mm	5	6
GN1/4 - 265 x 162 mm				
LGG-1406	LPHT14065	65 mm	1,5	6
LGG-1410	LPHT14100	100 mm	2,4	6
LGG-1415	LPHT14150	150 mm	3,5	6
GN1/6 - 176 x 162 mm				
LGG-1606	LPHT16065	65 mm	0,98	6
LGG-1610	LPHT16100	100 mm	1,6	6
LGG-1615	LPHT16150	150 mm	2,2	6
GN1/9 - 176 x 108 mm				
LGG-1906	LPHT19065	65 mm	0,5	6
LGG-1910	LPHT19100	100 mm	0,9	6

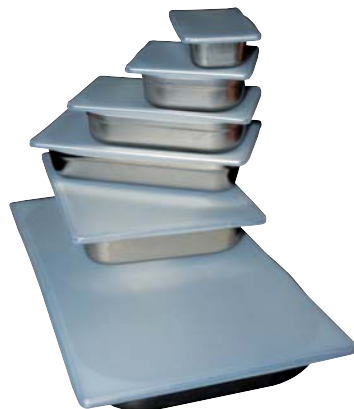
Code art.	ACO	type	pcs/boîte
couvercles pleins			
LGG-9011	LPHTD11000	GN1/1	6
LGG-9012	LPHTD12000	GN1/2	6
LGG-9013	LPHTD13000	GN1/3	6
LGG-9014	LPHTD14000	GN1/4	6
LGG-9016	LPHTD16000	GN1/6	6
LGG-9019	LPHTD19000	GN1/9	6
égouttoirs de fond			
LGG-9911	LPHTRFR11000	GN1/1	6
LGG-9912	LPHTRFR12000	GN1/2	6



Couvercles flexibles et réutilisables Gastronomes en silicone Gastroplus

- ▶ couvercles en silicone
- ▶ dimensions gastronormes
- ▶ convient à tous les récipients GN
- ▶ hermétique, conservation plus longue
- ▶ étanche et lavable au lave vaisselle
- ▶ marquage avec un feutre effaçable
- ▶ compartiment de congélation jusqu'à -30°C
- ▶ four : max. 200°C pour max. 2h
- ▶ micro-ondes : max. 10 minutes

Code art.	ACO	type
FSL-1100	FSL-001	GN1/1
FSL-1200	FSL-002	GN1/2
FSL-1300	FSL-003	GN1/3
FSL-1400	FSL-004	GN1/4
FSL-1600	FSL-005	GN1/6
FSL-1900	FSL-006	GN1/9





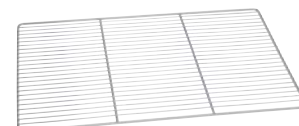
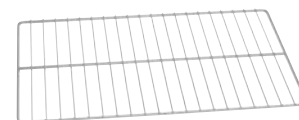
Travailler à la fois dans la chaleur et dans le froid nécessite une protection adaptée. Notre gamme propose des gants de protection de haute qualité, adaptés à chaque tâche. En outre, des grilles métalliques, des tapis de cuisson et des plaques de cuisson sont disponibles.

GRILLES & TAPIS DE CUISSON

Grilles en fil chromé

- ▶ chromé
- ▶ convient pour les fours, les réfrigérateurs et congélateurs, le transport, ...

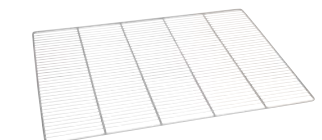
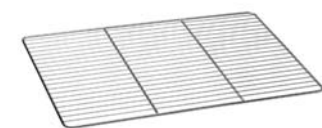
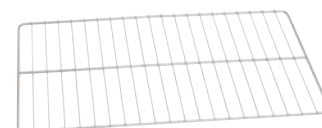
Code art.	ACO	dimensions	fabrication	cadre	traverses	fil
traverses verticales						
DRA-2110	DRA 002	650 x 530 mm	lourde	ø 7 mm	2 x ø 7 mm	20 x ø 3 mm
DRA-6400	DRA 004	600 x 400 mm	légère	ø 5 mm	3 x ø 5 mm	28 x ø 2 mm
DRA-6410	DRA 003	600 x 400 mm	lourde	ø 6 mm	2 x ø 6 mm	24 x ø 3 mm
traverses horizontales						
DRA-1111	DRA 001	530 x 325 mm	lourde	ø 6 mm	1 x ø 6 mm	20 x ø 3 mm



Grilles en fil inox

- ▶ inox AISI 201
- ▶ convient pour les fours, les réfrigérateurs et congélateurs, le transport, ...

Code art.	ACO	dimensions	fabrication	cadre	traverses	fil
traverses verticales						
DRI-8600	DRI 006L	800 x 600 mm	légère	ø 7 mm	4 x ø 7 mm	37 x ø 3 mm
DRI-8610	DRI 006	800 x 600 mm	lourde	ø 8 mm	4 x ø 8 mm	37 x ø 4 mm
DRI-8410	DRI 011	800 x 400 mm	lourde	ø 6 mm	3 x ø 6 mm	24 x ø 3 mm
DRI-2110	DRI 003	650 x 530 mm	lourde	ø 7 mm	2 x ø 7 mm	20 x ø 4 mm
DRI-6400	DRI 005	600 x 400 mm	légère	ø 5 mm	3 x ø 5 mm	29 x ø 2 mm
DRI-6410	DRI 002	600 x 400 mm	lourde	ø 6 mm	2 x ø 6 mm	24 x ø 3 mm
DRI-1100	DRI 008	530 x 325 mm	légère	ø 5 mm	2 x ø 5 mm	20 x ø 2 mm
traverses horizontales						
DRI-1101	DRI 004L	530 x 325 mm	légère	ø 5 mm	1 x ø 5 mm	20 x ø 2,5 mm
DRI-1111	DRI 004	530 x 325 mm	lourde	ø 6 mm	1 x ø 6 mm	20 x ø 3 mm
DRI-2301	DRI 007L	354 x 325 mm	légère	ø 5 mm	1 x ø 5 mm	15 x ø 2,5 mm



Panier inox GN1/1

- ▶ inox AISI 304
- ▶ Gastronorm 1/1
- ▶ panier solide
- ▶ pour la cuisson à la vapeur ou la cuisson des légumes, des frites, ...
- ▶ modèle ondulé sur la base
- ▶ double cadre renforcée en haut

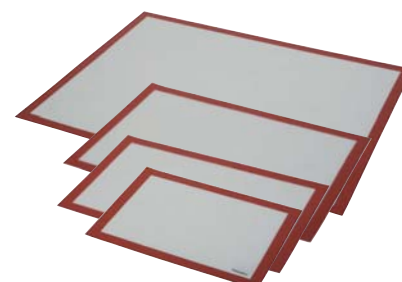
Code art.	ACO
DRI-1190	DRI-050



Tapis de cuisson

- ▶ silicone
- ▶ qualité alimentaire
- ▶ blanc avec bord rouge
- ▶ lavable au lave-vaisselle et réutilisable
- ▶ jusqu'à 230°C
- ▶ épaisseur : 1,5 mm

Code art.	ACO	dimensions	infos
NSM-4030	NSM-001	385 x 285 mm	euronorm 400 x 300 mm
NSM-6040	NSM-002	585 x 385 mm	euronorm 600 x 400 mm
NSM-8060	NSM-004	785 x 585 mm	euronorm 800 x 600 mm
NSM-1100	NSM-005	520 x 315 mm	gastronorm 1/1



PLAQUES DE FOUR

Plaques de four en aluminium GN 1/1

- ▶ aluminium
- ▶ 530 x 325 mm
- ▶ hauteur bord : 20 mm
- ▶ épaisseur : 1,5 mm
- ▶ jusqu'à 400°C

Code art.	ACO	infos
ABP-1130	ABP-353	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné
ABP-1131	ABP-353P	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné
ABP-1140	ABP-354	plein - 4 bords droits
ABP-1141	ABP-354P	perforé - 4 bords droits

Plaques de four en aluminium 600 x 400 mm

- ▶ aluminium
- ▶ 600 x 400 mm
- ▶ hauteur bord droit : 20 mm
- ▶ hauteur bord incliné : 10 mm
- ▶ épaisseur : 1,5 mm; ABP-642LP : 2 mm
- ▶ jusqu'à 400°C

Code art.	ACO	infos
ABP-6440	ABP-644	plein - 4 bords droits
ABP-6430	ABP-643	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné
ABP-6431	ABP-643P	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné
ABP-6421	ABP-642LP	perforé - 2 bords inclinés, côté long ouvert
ABP-4621	ABP-642KP	perforé - 2 bords inclinés, côté court ouvert
ABP-6400	ABP-640H	plein - 4 coins ouverts
ABP-7501	ABP640HP	perforé - 4 coins ouverts

Plaques de four en aluminium 800 x 400 mm

- ▶ aluminium
- ▶ 800 x 400 mm
- ▶ hauteur bord : 23 mm
- ▶ hauteur coin ouvert : 10 mm
- ▶ épaisseur : 1,5 mm
- ▶ jusqu'à 400°C

Code art.	ACO	infos
ABP-8440	ABP-844	plein - 4 bords droits
ABP-8400	ABP-840H	plein - 4 coins ouverts
ABP-8401	ABP-840HP	perforé - 4 coins ouverts

Plaques de four en aluminium 800 x 600 mm

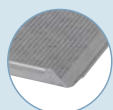
- ▶ aluminium
- ▶ 800 x 600 mm
- ▶ hauteur bord : 23 mm
- ▶ épaisseur : 1,5 mm
- ▶ jusqu'à 400°C

Code art.	ACO	infos
ABP-8640	ABP-864	plein - 4 bords droits
ABP-8630	ABP-863	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné
ABP-8631	ABP-863P	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné

trous de ø3 mm



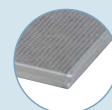
▶ plein - 3 bords droits de 90°, 1 bord incliné de 45°



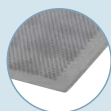
▶ perforé - 3 bords droits de 90°, 1 bord incliné de 45°



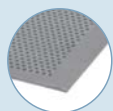
▶ plein - 4 bords droits de 90°



▶ perforé - 4 bords droits de 90°



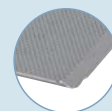
▶ perforé - 2 bords inclinés de 45°, côtés sur la longueur ouverts



▶ perforé - 2 bords inclinés de 45°, côtés sur la largeur ouverts



▶ plein - 4 coins ouverts de 45°



▶ perforé - 4 coins ouverts de 45°

PLAQUES DE FOUR

Plaques de four teflonisées GN 1/1

- ▶ aluminium
- ▶ 530 x 325 mm
- ▶ hauteur bord : 10 mm
- ▶ épaisseur : 1,5 mm
- ▶ revêtement teflon noir

Code art.	ACO	infos
TBP-1130	TBP-533H	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné
TBP-1131	TBP-533P	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné



Plaques de four teflonisées 600 x 400 mm

- ▶ aluminium
- ▶ 600 x 400 mm
- ▶ hauteur bord droit : 20 mm
- ▶ hauteur bord incliné : 10 mm
- ▶ épaisseur : 1,5 mm
- ▶ revêtement teflon noir

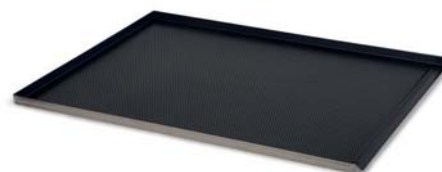
Code art.	ACO	infos
TBP-4600	TBP-640H	plein - 4 coins ouverts
TBP-4601	TBP-640HP	perforé - 4 coins ouverts
TBP-6431	TBP-643P	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné



Plaques de four teflonisées 800 x 600 mm

- ▶ aluminium
- ▶ 800 x 600 mm
- ▶ hauteur bord : 23 mm
- ▶ hauteur coin ouvert : 10 mm
- ▶ épaisseur : 1,5 mm
- ▶ revêtement teflon noir

Code art.	ACO	infos
TBP-8630	TBP-680H	plein - 3 bords droits, 1 bord incliné
TBP-8631	TBP-680HP	perforé - 3 bords droits, 1 bord incliné



- ▶ plein - 3 bords droits de 90°, 1 bord incliné de 45°



- ▶ perforé - 3 bords droits de 90°, 1 bord incliné de 45°



- ▶ plein - 4 coins ouverts de 45°



- ▶ perforé - 4 coins ouverts de 45°

Plaques de four diverses GN 1/1

- ▶ 530 x 325 mm
- ▶ hauteur bord : 20 mm
- ▶ épaisseur REM-3106 : 1,2 mm
- ▶ épaisseur REM-1102 : 1,5 mm

Code art.	ACO	infos
REM-3106	REM31006	émaillée
REM-1102	LGT11020	aluminium avec couche non-adhérente de Teflon noir



GANTS DE PROTECTION



standard

puppet

Moufle Ultigrip® San Jamar

- ▶ fabrication néoprène antidérapante
- ▶ plage de T°C : -78°C à +260°C
- ▶ résistant à la chaleur et la congélation (15 sec.)
- ▶ manchette en biseau ergonomique
- ▶ Webguard™
- ▶ lavable en machine jusqu'à 40°C
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	type	longueur
SJH-0015	UCMX15	standard	381 mm
SJH-0017	UCMX17	standard	432 mm
SJH-0115	UPM15	puppet	381 mm
SJH-0117	UPM17	puppet	432 mm



Manique Ultigrip® San Jamar

- ▶ fabrication néoprène antidérapante
- ▶ jusqu'à +260°C (15 sec.)
- ▶ résistant à la chaleur et la congélation
- ▶ lavable en machine jusqu'à 40°C
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	dimensions
SJH-0001	UHP1010BK	254 x 254 mm



Moufle BestGuard® San Jamar

- ▶ coton
- ▶ jusqu'à 232°C (30 sec.)
- ▶ gant économique et basique
- ▶ manchette en biseau ergonomique
- ▶ ignifuge
- ▶ Webguard™
- ▶ par paire

Code art.	ACO	longueur
SJH-8015	800FG15	381 mm
SJH-8017	800FG17	432 mm

Webguard™ Plus avec Kevlar® offre une protection thermique supplémentaire entre le pouce et l'index ; les coutures renforcées en Kevlar® garantissent que l'isolation reste en place.



Gants pour aliments congelés San Jamar

- ▶ caoutchouc PVC
- ▶ jusqu'à -17°C (60 sec.)
- ▶ pour aliments congelés
- ▶ texture grippale anti-adhésif
- ▶ doublure d'isolation en polystyrène
- ▶ brassard tricoté
- ▶ par paire
- ▶ taille unique

Code art.	ACO	longueur
SJH-2000	FGI-OR	265 mm



Gants Rotissi San Jamar

- ▶ néoprène
- ▶ jusqu'à 260°C (15 sec.)
- ▶ retrait des broches à rôtir
- ▶ résistant à la chaleur
- ▶ aussi pour liquides très chauds
- ▶ doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés
- ▶ laver à la main
- ▶ par paire

Code art.	ACO	longueur
SJH-1212	T1212	305 mm
SJH-1217	T1217	432 mm

GANTS DE PROTECTION



ABR-1003



ABR-1005



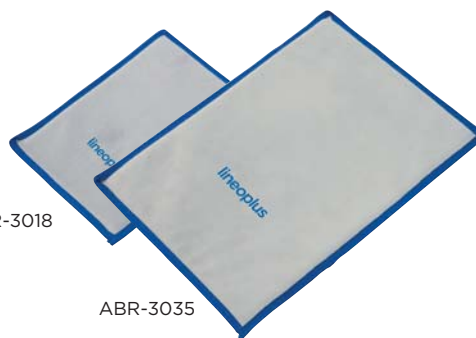
ABR-2002



ABR-2000



ABR-2001



ABR-3018

ABR-3035

Maniques et gants de protection en cuir Lineoplus - ABR

- ▶ cuir souple
- ▶ résistant à la chaleur jusqu'à 300°C (15 sec.)
- ▶ laver à la main
- ▶ blanc gris

Code art.	ACO	longueur	infos
ABR-1003	ABR-902/15	360 mm	moufle de four à 3 doigts - protection poignet 150 mm - par paire
ABR-1005	ABR-903/15	360 mm	gant de four à 5 doigts - protection poignet 150 mm - par paire
ABR-2002	ABR-904/15	360 mm	moufle de four avec pouce - protection poignet 150 mm - par paire
ABR-2000	ABR-905	310 mm	moufle de four sans pouce - largeur 200 mm - par paire
ABR-2001	ABR-906/S	300 mm	moufle courte avec pouce - emploi gauche ou droit - par pièce
ABR-3018	ABR-900/A	180 x 250 mm	petite manique - usage universel - par pièce
ABR-3035	ABR-900/B	350 x 250 mm	grande manique - usage universel - par pièce

Gant de protection contre la chaleur Lineoplus - OVENBIRD

- ▶ coton / Nomex® + Kevlar®
- ▶ protection contre la chaleur jusqu'à 350°C
- ▶ non pelucheux
- ▶ lavable en machine
- ▶ manchette élastique
- ▶ par paire

Code art.	ACO	longueur
LVB-0010	LVB-027	taille 10 - 204 mm



GANTS DE PROTECTION

Gant anti-coupure avec fibres thermiques Lineoplus - TIRPIT



- ▶ fibres thermiques / PES (tricoté)
- ▶ protection contre le froid
- ▶ non pelucheux
- ▶ lavable en machine
- ▶ manchette élastique
- ▶ par paire

Code art.	ACO	longueur
LVB-4005	LVB-141	taille 5 - 150 mm
LVB-4006	LVB-142	taille 6 - 160 mm
LVB-4007	LVB-143	taille 7 - 171 mm
LVB-4008	LVB-144	taille 8 - 182 mm
LVB-4009	LVB-145	taille 9 - 192 mm
LVB-4010	LVB-146	taille 10 - 204 mm
LVB-4011	LVB-147	taille 11 - 215+ mm

Gant anti-coupure qualité-prix Lineoplus - DURAND



- ▶ BRINIX® A8C (tricoté) sans fibres de verre
- ▶ protection contre coupures et chaleur (100°C)
- ▶ résistance aux coupures : 5 (EN388)
- ▶ résistance aux coupures : 60 N (ISO 13997)
- ▶ résistance aux coupures TDM : F
- ▶ lavable en machine
- ▶ manchette élastique
- ▶ usage gauche / droite
- ▶ non pelucheux
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	longueur
LVB-1005	LVB-111	taille 5 - 150 mm
LVB-1006	LVB-112	taille 6 - 160 mm
LVB-1007	LVB-113	taille 7 - 171 mm
LVB-1008	LVB-114	taille 8 - 182 mm
LVB-1009	LVB-115	taille 9 - 192 mm
LVB-1010	LVB-116	taille 10 - 204 mm
LVB-1011	LVB-117	taille 11 - 215+ mm

Gant anti-coupure hydrofob Lineoplus - USITAT



- ▶ BRINIX® MB7 (tricoté)
- ▶ protection contre coupures
- ▶ résistance aux coupures : 5 (EN388)
- ▶ résistance aux coupures : 51,9 N (ISO 13997)
- ▶ résistance aux coupures TDM : F
- ▶ lavable en machine
- ▶ manchette élastique
- ▶ usage gauche / droite
- ▶ non pelucheux
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	longueur
LVB-2005	LVB-121	taille 5 - 150 mm
LVB-2006	LVB-122	taille 6 - 160 mm
LVB-2007	LVB-123	taille 7 - 171 mm
LVB-2008	LVB-124	taille 8 - 182 mm
LVB-2009	LVB-125	taille 9 - 192 mm
LVB-2010	LVB-126	taille 10 - 204 mm
LVB-2011	LVB-127	taille 11 - 215+ mm

GANTS DE PROTECTION

Gant de protection très flexible Lineoplus - HUGON

- ▶ BRINIX® A9B (tricoté)
- ▶ protection contre coupures
- ▶ résistance aux coupures : 4 (EN388)
- ▶ résistance aux coupures : 35,4 N (ISO 13997)
- ▶ résistance aux coupures TDM : F
- ▶ lavable en machine
- ▶ manchette élastique
- ▶ usage gauche / droite
- ▶ non pelucheux
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	longueur
LVB-3005	LVB-131	taille 5 - 150 mm
LVB-3006	LVB-132	taille 6 - 160 mm
LVB-3007	LVB-133	taille 7 - 171 mm
LVB-3008	LVB-134	taille 8 - 182 mm
LVB-3009	LVB-135	taille 9 - 192 mm
LVB-3010	LVB-136	taille 10 - 204 mm
LVB-3011	LVB-137	taille 11 - 215+ mm



Gant anti-coupure haute résistance Lineoplus - CATHART

- ▶ BRINIX® PHTO4 (tricoté)
- ▶ protection contre coupures
- ▶ résistance aux coupures : 5 (EN388)
- ▶ résistance aux coupures : 64,5 N (ISO 13997)
- ▶ résistance aux coupures TDM : F
- ▶ lavable en machine
- ▶ manchette élastique
- ▶ usage gauche / droite
- ▶ non pelucheux
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	longueur
LVB-5005	LVB-101	taille 5 - 150 mm
LVB-5006	LVB-102	taille 6 - 160 mm
LVB-5007	LVB-103	taille 7 - 171 mm
LVB-5008	LVB-104	taille 8 - 182 mm
LVB-5009	LVB-105	taille 9 - 192 mm
LVB-5010	LVB-106	taille 10 - 204 mm
LVB-5011	LVB-107	taille 11 - 215+ mm



taille 5 - 150 mm
 taille 6 - 160 mm
 taille 7 - 171 mm
 taille 8 - 182 mm
 taille 9 - 192 mm
 taille 10 - 204 mm
 taille 11 - 215+ mm

Tous les gants de protection contre coupures sont conformes la nouvelle norme EN388:2016



La cuisine demande de la précision. En utilisant des balances, des minuteurs et des thermomètres, vous pouvez préparer les repas de manière très précise. Prenez les bonnes mesures de température, pesez correctement vos ingrédients et assurez-vous que toutes les préparations sont cuites ou prêtes à temps à l'aide d'un minuteur.

Vous souhaitez également transporter des aliments avec la garantie d'une bonne conservation de la température? Les enregistreurs de données donnent un aperçu actualisé des températures mesurées pendant le transport.



VALOR 2000



VALOR 4000



façade arrière -
pieds réglables

Balances Ohaus

Les balances professionnelles Ohaus disposent d'un **affichage LED sur les deux côtés** pour un confort d'utilisation optimal. Les commandes du clavier sont résistantes aux objets pointus. Grâce aux 4 pieds antidérapants réglables, vous pouvez régler vous-même la hauteur de l'appareil. Équipé en standard d'un adaptateur 230V et de batteries rechargeables qui garantissent 50 heures de fonctionnement. Non homologué.

- ▶ VALOR 2000 balance en ABS
- ▶ VALOR 4000 balance en inox
- ▶ VALOR 4000 : fonction 'tare' sans contact
- ▶ 280 x 256 x 121 mm
- ▶ plateforme de pesage 190 x 242 mm
- ▶ plateforme de pesage toujours en inox
- ▶ écran LED sur les deux côtés

Code art.	ACO	type	poids max.	précision
LBL-2003	LBL-2003	Valor 2000	3 kg	0,5 g
LBL-2006	LBL-2006	Valor 2000	6 kg	1 g
LBL-2015	LBL-2015	Valor 2000	15 kg	2 g
LBL-4103	LBL-4103	Valor 4000	3 kg	0,5 g
LBL-4106	LBL-4106	Valor 4000	6 kg	1 g
LBL-4115	LBL-4115	Valor 4000	15 kg	2 g
LBL-0001	LBL-0001	option d'élargir la plateforme de pesage vers 300 x 225 mm		



SJS-0001-020



SJS-0012-020

Balances Escali

SJS-0001-020

- ▶ 230 x 165 x 20 mm
- ▶ 2 x pile CR2032
- ▶ modèle en verre
- ▶ touchscreen

SJS-0012-020

- ▶ 215 x 150 x 42 mm
- ▶ 2 x pile AA
- ▶ modèle rond
- ▶ plate-forme en inox ø140 mm

Code art.	ACO	poids max.	précision
SJS-0001-020	SJS-001-BK	7 kg	1 g
SJS-0012-020	SJS-012-BK	5 kg	1 g

MINUTERIES DIGITALES



Minuterie de cuisine 4 temps Cooper-Atkins

- ▶ ABS
- ▶ écran LCD
- ▶ 178 x 107 x 178 mm
- ▶ 4 x pile type C inclus (1,5V)
- ▶ 4 temps différents : h/min ou min/sec
- ▶ 4 sonorités et témoins lumineux différents
- ▶ bouton marche/arrêt + fonction de répétition
- ▶ panneau anti-graisse et étanche

Code art.	ACO
COO-1050	TFS4



Minuterie de cuisine 4 temps Lineoplus

- ▶ ABS
- ▶ écran LCD
- ▶ 150 x 90 x 180 mm
- ▶ pile 9V inclus
- ▶ 4 temps différents : h ou min ou sec (max. 9h59)
- ▶ 4 sonorités et témoins lumineux différents
- ▶ panneau anti-graisse et étanche

Code art.	ACO
LDT-1050	151-7500LED



Minuterie cuisine 3 temps ETI

- ▶ ABS
- ▶ écran LCD
- ▶ 88 x 22 x 128 mm
- ▶ 2 x AAA pile inclus
- ▶ 3 temps différents
- ▶ signal sonore de 80 dB
- ▶ compte à rebours après alarme
- ▶ avec tampons magnétiques ou support pliable

Code art.
ETI-1050

THERMOMÈTRES

Thermomètres à sonde Cooper-Atkins

Thermomètres pour mesurer et afficher la température à cœur.

- ▶ technologie Thermistor®
- ▶ écran LCD
- ▶ capteur en inox, précision 1°C
- ▶ longueur point : 19 mm
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ arrêt automatique après 10 min.
- ▶ "Accurate for life"
- ▶ emballé par 6



Code art.	ACO	température	longueur capteur	pile	infos
COO-4000	DPP400-W	-40°C à +200°C	70 mm	#LR44	étanche à l'eau
COO-4500	DFP450-W	-40°C à +232°C	121 mm	#392	résistant au lave-vaisselle, mémoire de T°C maximale, réétalonnage possible
COO-8000	DPP800-W	-40°C à +232°C	102 mm	#LR44	étanche à l'eau



COO-4500



COO-4000



COO-8000

Thermomètre horizontal Cooper-Atkins

Thermomètre pour mesurer la température dans les réfrigérateurs et les congélateurs.

- ▶ revêtement en aluminium
- ▶ tube en verre rempli d'alcool
- ▶ non toxique
- ▶ lentille effet de loupe
- ▶ analogique
- ▶ montage sur pied ou suspendu
- ▶ 127 x 33 x 10 mm
- ▶ emballé par 6

Code art.	ACO	température
COO-3350	335C	-40°C à +25°C



Thermomètre de réfrigérateur Lineoplus

Thermomètre pour mesurer la température dans les réfrigérateurs et les congélateurs.

- ▶ plastique
- ▶ affichage analogique
- ▶ précision 1°C
- ▶ approuvé NSF
- ▶ Montage avec crochet ou vis
- ▶ ø15 x 117 mm
- ▶ personnalisation à partir de 250 pièces

Code art.	ACO	température
LDT-1079	138-1079	-40°C à +50°C



Thermomètre et minuterie digital pour four Cooper-Atkins

Cet appareil est à la fois un thermomètre et un minuteur. **La sonde est résistante à la chaleur et peut rester dans le four** grâce au câble spécial Thermistor avec gaine en silicone. La minuterie est dotée d'un signal d'alarme lorsque la température à cœur ou la durée programmée est atteinte.

- ▶ câble Thermistor® : 1,1 mètre
- ▶ 76 x 34 x 105 mm
- ▶ résolution 1°C
- ▶ emballé par 6

Code art.	ACO	température	longueur capteur	pile
COO-3610	DTT361-01	-30°C à +200°C	165 mm, courbée à 90°	1,5 V AAA
COO-9406	-	sonde en option		



THERMOMÈTRES À SONDE



Thermomètre Thermastick ETI

- ▶ plage de T°C : -50°C à 300°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en inox, précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$
- ▶ longueur du capteur : 115 mm
- ▶ $\varnothing 46 \times 15 \times 188$ mm
- ▶ 2 boutons : marche/arrêt ou min/max
- ▶ arrêt automatique après 10 minutes
- ▶ étanche IP66
- ▶ pile 3V CR2032 incluses

Code art.	infos
ETI-1100-010	blanc, avec couverture capteur
ETI-1100-070	rouge, avec couverture capteur
ETI-1100-060	bleu, avec couverture capteur

Thermomètre de poche ETI

- ▶ plage de T°C : -50°C à 200°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en inox, précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$
- ▶ longueur du capteur : 122 mm
- ▶ 15 x 26 x 200 mm
- ▶ 2 boutons : marche/arrêt ou min/max
- ▶ étanche IP66
- ▶ pile 3V CR2032 incluses



Code art.	infos
ETI-1000	blanc, avec couverture capteur
ETI-1900	housse en silicone pour ETI-1000

Thermomètre Thermaprobe ETI

- ▶ plage de T°C : -50°C à 300°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en inox, précision $\pm 0,5^\circ\text{C}$
- ▶ longueur du capteur : 70 mm
- ▶ $\varnothing 51 \times 178$ mm
- ▶ ergonomique : écran rotatif 180°
- ▶ 2 boutons : marche/arrêt ou min/max
- ▶ étanche IP66
- ▶ pile 3V CR2032 incluses



Code art.	infos
ETI-1300	avec couverture capteur

Thermomètre allround heavy duty Therma K ETI

- ▶ plage de T°C : -100°C à 1372°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ précision $\pm 0,4^\circ\text{C}$
- ▶ sonde thermocouple K
- ▶ 37 x 62 x 177 mm
- ▶ revêtement en aluminium
- ▶ microprocesseur interne
- ▶ arrêt automatique après 20 min
- ▶ étanche IP67
- ▶ pile 3 x 1,5V AAA incluses



autres sondes disponibles sur demande

Code art.	infos
ETI-2000-020	avec housse de protection
ETI-9100-020	sonde thermocouple K (inox - $\varnothing 3,3 \times 130$ mm)

THERMOMÈTRES À SONDRE



ETI-1292



ETI-1290



ETI-1294

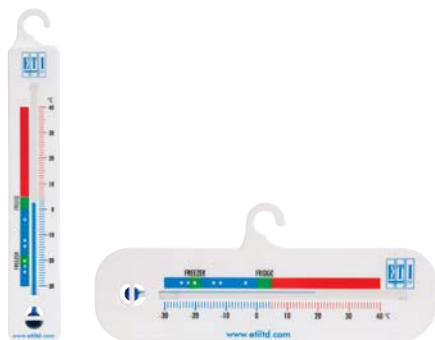
Thermomètre Thermapen ETI

- ▶ plage de T°C : -50°C à 300°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en inox avec thermocouple K intégré
- ▶ précision $\pm 0,4^{\circ}\text{C}$
- ▶ longueur du capteur : 115 mm
- ▶ 19 x 50 x 157 mm
- ▶ poignée ergonomique : 360° rotatif
- ▶ 2 bouchons : marche/arrêt ou min/max
- ▶ étanche IP67
- ▶ pile 1,5V AAA incluse
- ▶ avec certificat de calibration
- ▶ pliable

Code art.	infos
ETI-1200-040	vert, sans couverture
ETI-1200-060	bleu, sans couverture
ETI-1290	housse en silicone pour Thermapen
ETI-1292	housse de protection pour Thermapen
ETI-1294	support mural en inox pour Thermapen



THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE



Thermomètre analogique ETI

- ▶ plage de T°C : -30°C à 40°C
- ▶ résolution 1°C
- ▶ 53 x 130 mm

Code art.	infos
ETI-1010	vertical
ETI-1011	horizontal



Thermomètre digital à sonde ETI

- ▶ plage de T°C : -25°C à 70°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en PVC, précision ± 0,4°C
- ▶ longueur capteur : 1 m
- ▶ 24 x 150 mm
- ▶ avec capteur d'ambiance intégré
- ▶ signal d'alarme réglable
- ▶ mémorise la température max/min enregistrée

Code art.	infos
ETI-1012	avec 1 sonde



Thermomètre Thermaguard ETI

- ▶ plage de T°C : -40°C à 50°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en PVC, précision ± 0,4°C
- ▶ longueur capteur : 1 m
- ▶ 29 x 73 x 96 mm
- ▶ choix entre 1 ou 2 sondes
- ▶ revêtement ABS résistant aux éclaboussures IP54
- ▶ 2 x pile 1,5V AA inclus

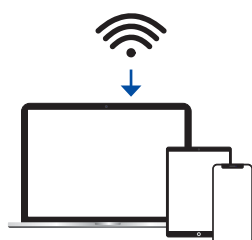
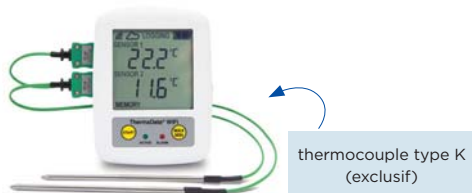
Code art.	infos
ETI-1401	avec 1 sonde externe et 1 capteur interne (-20°C - 50°C)
ETI-1402	avec 2 sondes externes

ETI ThermaData WiFi Logger

Le ThermaData WiFi Logger mesure la température ambiante et l'envoi par WiFi à un PC, une tablette ou un smartphone. Via le logiciel ThermaData, vous définissez les paramètres : intervalle entre les différentes mesures (sec. à min.) et la limite maximum / minimum. Une LED verte indique que le Logger est actif, une LED rouge indique que les limites ont été dépassées. Chaque enregistreur WiFi est doté d'un écran LCD, d'un boîtier étanche de classe IP67 et est fourni avec un câble de lecture USB et un support mural.

- | | | |
|----------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | ETI-3820 / ETI-3821 | ETI-3822 |
| ▶ résolution : 0,1°C | ▶ plage de T°C : 0°C à 50°C | ▶ plage de T°C : -100°C à 1372°C |
| ▶ 2 x 1,5 V AA | ▶ exacte à 0,5°C | ▶ exacte à 0,4°C |
| ▶ 29 x 73 x 96 mm | ▶ 18000 mesures | ▶ 2 x 9000 mesures |

Code art.	infos
ETI-3820	modèle TD avec capteur intégré
ETI-3821	modèle TD1F avec 1 sonde fixe
ETI-3822	modèle TD2TC avec 2 connexions pour sonde thermocouple type K (exclusif)
ETI-9500	sonde thermocouple type K universel



THERMOMÈTRES DE CONTRÔLE

Thermomètre digital pour le four "DOT" ETI

- ▶ plage de T°C : -50°C à 300°C
- ▶ résolution 1°C
- ▶ capteur en inox, précision ± 1°C
- ▶ longueur capteur : 114 mm
- ▶ 1,2 m câble
- ▶ ø80 x 24 mm
- ▶ écran LCD avec température enregistré et défini
- ▶ revêtement étanche
- ▶ avec 2 x 1,5V AA
- ▶ alarme 70 dB



Code art.	infos
ETI-1020	avec tampons magnétiques ou support pliable

Thermomètre digital pour lave-vaisselle "DISHTEMP" ETI

- ▶ plage de T°C : 0°C à 90°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ précision ± 1°C
- ▶ ø127 x 14 mm
- ▶ simulation du T°C max.
- ▶ 1 x pile 3V CR2032 incluse
- ▶ étanche IP66



Code art.	infos
ETI-1030	sécurité et sûreté optimales des résultats de lavage

Thermomètre infrarouge ETI Raytemp 3

- ▶ mesure la température sans contact
- ▶ pointeur laser intégré
- ▶ 1:12 ratio optionnel (distance objet / diamètre zone de mesure)
- ▶ 40 x 66 x 155 mm
- ▶ plage de T°C : -50°C à 500°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ précision ± 2°C
- ▶ 2 x 1,5V AAA



Code art.	infos
ETI-4003	compact, léger et facile à utiliser

Testeur digital du qualité pour l'huile de friture ETI

- ▶ mesure la température et la qualité
- ▶ à poser sur l'huile directement
- ▶ lampe led rouge indique le changement d'huile
- ▶ plage de T°C : 30°C à 200°C
- ▶ TPM (total polar materials) : 0-40%
- ▶ 0,5% TPM & résolution 0,1°C
- ▶ précision ± 3% & ± 1°C
- ▶ 31 x 48 x 365 mm
- ▶ 2 x 1,5V AA

Code art.	infos
ETI-1040	convient pour l'huile friture, l'huile d'olive, l'huile palme, l'huile soja et l'huile sésam

*Les matières polaires totales (TPM) sont tous les produits présents dans l'huile de friture en raison des processus d'oxydation.



THERMOMÈTRE DE CONTÔLE BLUETOOTH

Thermomètres Bluetooth ETI

Avec les thermomètres Bluetooth, vous pouvez facilement tenir le journal via un smartphone, une tablette ou un PC. L'application mobile HACCP LE (liste de contrôle) ou ThermaQ (enregistrement des données) permet d'enregistrer et de présenter les données. La technologie Bluetooth a une portée de 50 mètres pour transmettre les données.



Thermomètre Thermapen Blue ETI

- ▶ plage de T°C : -50°C à 300°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en inox avec thermocouple K intégré
- ▶ précision ± 0,4°C
- ▶ longueur capteur : 115 mm
- ▶ 19 x 50 x 157 mm
- ▶ poignée ergonomique : 360° rotative
- ▶ 2 boutons : marche/arrêt ou min/max
- ▶ étanche IP67
- ▶ pile 1,5V AAA incluse
- ▶ temps de réponse <3 secondes
- ▶ pliable

Code art.	infos
-----------	-------

ETI-3200-050	codage couleur gris en bas
--------------	----------------------------

Thermomètre TempTest Blue ETI

- ▶ plage de T°C : -50°C à 300°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ capteur en inox avec thermocouple K intégré
- ▶ précision ± 0,4°C
- ▶ longueur du capteur : 80 mm
- ▶ 17 x 47 x 200 mm
- ▶ écran LCD 360° rotatif
- ▶ 2 boutons : marche/arrêt ou min/max
- ▶ étanche IP67
- ▶ pile 1,5V AAA incluse
- ▶ temps de réponse <3 secondes

Code art.	infos
-----------	-------

ETI-3000	avec sonde intégré
----------	--------------------



Lingettes nettoyantes antibactériennes ETI

- ▶ lingettes antibactériennes pour le nettoyage des sondes
- ▶ toujours par 6 tubes
- ▶ 180 lingettes par tube
- ▶ lingette : 130 x 130 mm

Code art.

ETI-9900

ENREGISTREUR DE DONNÉES

Enregistreurs de données ETI

Pourquoi des enregistreurs de données ?

Les enregistreurs de données contrôlent que la température pendant le transport reste toujours dans la plage de température correcte. Cela peut constituer une valeur ajoutée pour les transports de denrées alimentaires et de produits pharmaceutiques. Les enregistreurs de données fournissent un rapport clair sur l'évolution de la température dans une chambre froide ou dans un environnement protégé et refroidi.

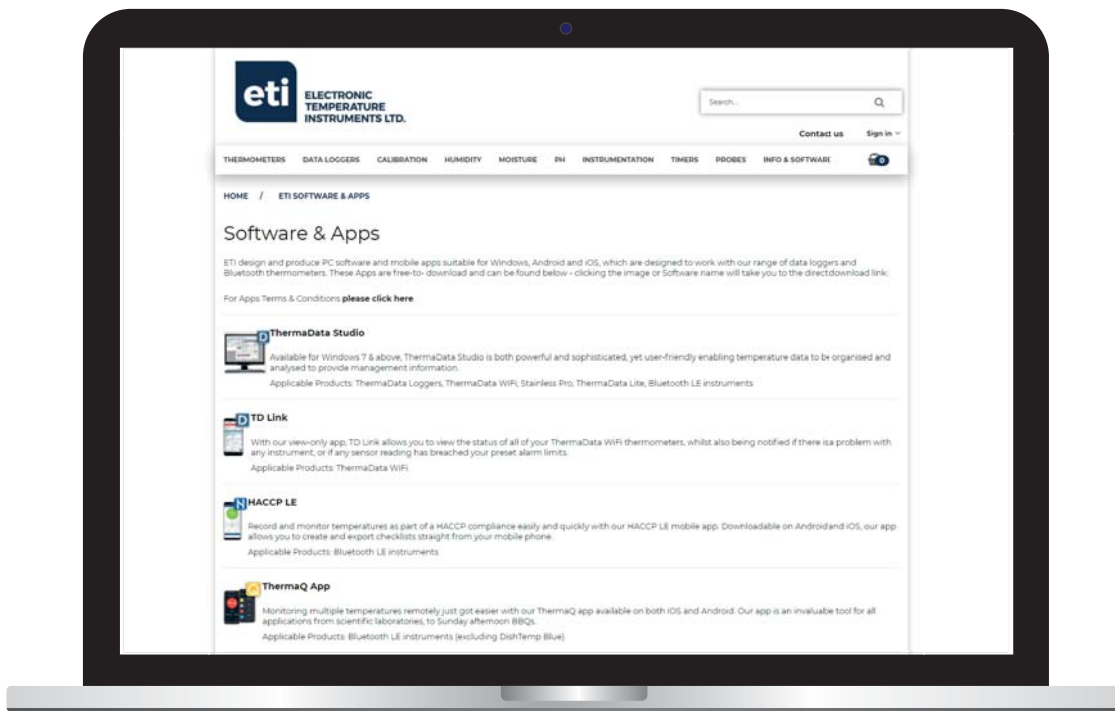
Comment lire les données ?

En fonction de l'appareil choisi, les données peuvent être lues via une connexion USB ou via un signal WiFi.

ETI dispose d'une plateforme gratuite, Theradata, avec laquelle les enregistreurs de données sont faciles à lire. En quelques clics, vous obtenez un graphique clair ou exportez les données pour les intégrer dans vos propres applications. Il est même possible d'obtenir un rapport PDF standard sans utiliser l'application Theradata.



Scanner le code QR pour aller directement à la page de téléchargement de **ThermaData**



ENREGISTREUR DE DONNÉES



ThermaData Lite Logger

Le Lite Logger est un modèle économique et résistant à l'eau qui mesure la température ambiante à intervalles réglables. Grâce au logiciel ThermaData, vous pouvez régler les paramètres souhaités : intervalle entre les différentes mesures (de quelques secondes à quelques minutes), démarrage différé des mesures jusqu'à 24 heures, limite maximum / minimum, ID utilisateur et possibilité de démarrer avec un bouton poussoir. En appuyant sur le bouton, vous pouvez voir sur le voyant lumineux si la température est toujours dans une plage sûre. Le vert signifie qu'il est encore actif, le rouge clignotant signifie qu'il est hors de portée.

- ▶ bleu
- ▶ HDPE
- ▶ plage de de T°C : -40°C à 85°C
- ▶ résolution : 0,1°C
- ▶ exact jusqu'à 0,5°C
- ▶ 16000 mesures
- ▶ piles 3,6 V / 2 AA lithium
- ▶ ø55 x 25 mm

Code art.	infos
ETI-3800-060	Lite Logger
ETI-3809	câble USB-C pour ETI-3800



ThermaData Logger

Le ThermaData Logger mesure la température ambiante à intervalles réglables. À l'aide du logiciel ThermaData, vous pouvez définir les paramètres souhaités : intervalle entre les mesures (de quelques secondes à quelques minutes), démarrage différé des mesures jusqu'à 24 heures, et limites maximales / minimales. Une LED verte indique que le Logger est actif, une LED rouge indique que les limites ont été dépassées. Avec l'unité de lecture USB disponible séparément, vous pouvez régler toutes les données. L'aimant de départ déclenche le début des mesures. Le Logger est doté d'un boîtier étanche de classe IP67.

- ▶ plage T°C du capteur interne : -30°C à 85°C
- ▶ plage T°C du capteur externe : -40°C à 125°C
- ▶ résolution 0,1°C
- ▶ exacte jusqu'au 0,5°C
- ▶ écran LCD : 10 mm
- ▶ 4000 mesures
- ▶ piles 3,6 V / 2 AA lithium
- ▶ ø76 x 23 mm

Code art.	infos
ETI-3810	sans écran LCD, avec capteur interne
ETI-3811	avec écran LCD, avec capteur interne
ETI-3812	sans écran LCD, avec capteur externe (ø 3,3 x 100 mm capteur, 1 mètre de câble PVC/PFA)
ETI-3813	avec écran LCD, avec capteur externe (ø 3,3 x 100 mm capteur, 1 mètre de câble PVC/PFA)
ETI-3819	lecteur USB et aimant de démarrage



Des ustensiles de cuisine pratiques indispensables pour une méthode de travail efficace, pour faciliter la transformation et/ou la préparation des aliments et répondre aux normes HACCP.

MATÉRIEL DE CUISINE



Support-couteaux Edlund

- ▶ inox avec fond et dos fermé
- ▶ insert amovible en polystyrène noir
- ▶ compartiment séparé pour les ciseaux
- ▶ 312 x 67 x 355 mm

Code art.	ACO	infos
EDL-7000	KR-700	passé au lave-vaisselle - hors couteaux



Aiguiser manuel Lineoplus

- ▶ ABS + polypropylène
- ▶ lames réversibles en métal dur taillées au diamant
- ▶ lames de rechange disponibles
- ▶ passé au lave-vaisselle
- ▶ 145 x 60 x 16 mm
- ▶ 12 pièces par boîte
- ▶ personnalisation possible (à partir de 144 pièces)

Code art.	ACO
LDL-1216	280-1216



Eplucheur Kisag

- ▶ couteaux en inox
- ▶ poignée synthétique
- ▶ toujours emballé par 10
- ▶ KSG-2290 vendu à la pièce



Code art.	ACO	infos
KSG-2201	KSG-201	éplucheur standard 1 mm - pour légumes et fruits (peau dure) - noir
KSG-2202	KSG-202	éplucheur dentelé - pour fruits et légumes (peau tendre) - rouge
KSG-2203	KSG-203	éplucheur d'asperges - vert
KSG-2204	KSG-204	râpe julienne - blanc
KSG-2290	KSG-200	présentoir 24 x KSG-201 (12 noir / 12 rouge 'made in Swiss')

Pour la Suisse, contactez-nous pour plus d'informations sur la gamme Kisag.

OUVRE-BOÎTES

Ouvre-boîtes manuels Bonzer

Les ouvre-boîtes manuels conviennent pour ouvrir les boîtes de conserve rondes. Avec un revêtement anti-bactérien, ils offrent une coupe parfaite sans bavure. Les ouvre-boîtes sont toujours fournis avec des lingettes de nettoyage antibactériennes.

- ▶ longueur de barre : 400 mm
- ▶ vis ou pinces
- ▶ hauteur de boîte max. : 350 mm
- ▶ BNZ-2000 : max. 20 boîtes par jour
- ▶ BNZ-3000 : max. 80 boîtes par jour

Code art.	ACO	infos
BNZ-2000	BNZ-020	tige, roue dentée et lame en inox, bouton rotatif et levier en plastique résistant aux chocs
BNZ-3000	BNZ-TITAN	complètement en inox
BNZ-9100	BNZ-100	lame de rechange en inox pour les deux types
BNZ-9101	BNZ-101	roue dentée en inox ø25 mm (BNZ-200)
BNZ-9102	BNZ-102	roue dentée en inox ø40 mm



Ouvre-boîtes manuels Edlund

Les ouvre-boîtes manuels d'Edlund font référence dans le milieu de l'industrie alimentaire. Ils sont conçus pour l'ouverture des boîtes de conserve rondes et ont un design ergonomique. Ils sont dotés de **lames semi-émoussées**, (très longue durée de vie).

- ▶ longueur de barre : 500 mm
- ▶ pinces
- ▶ hauteur de boîte max. : 430 mm
- ▶ max. 50 boîtes par jour
- ▶ 4 à 6 boîtes par minute

Code art.	ACO	infos
EDL-0011	EDL-S11LCS	en acier inoxydable
EDL-9011	-	kit de remplacement (comprend un pignon, une lame de rechange, une vis et une rondelle en acier inoxydable)



D'autres ouvre-boîtes manuels ou électriques sont disponibles sur demande.

PLANCHES À DÉCOUPER



codage couleur HACCP

- fromage / laitages
- fruits et légumes
- viande préparée
- volaille
- viande crue
- poissons et crustacés
- préparations anti-allergènes



Planches à découper classic Lineoplus 20 mm

- ▶ polyéthylène (HMPE 500)
- ▶ code couleur HACCP
- ▶ qualité alimentaire
- ▶ fond plat, sans plots antidérapants
- ▶ sans ou avec rigole
- ▶ passe au lave-vaisselle

Classic : 400 x 300 x 20 mm

Code art.	ACO	couleur
sans rigole		
KCB-1430-010	KCB-401	blanc
KCB-1430-090	KCB-402	brun
KCB-1430-080	KCB-403	jaune
KCB-1430-040	KCB-404	vert
KCB-1430-070	KCB-405	rouge
KCB-1430-060	KCB-406	bleu
avec rigole		
KCB-1431-010	KCB-411	blanc
KCB-1431-090	KCB-412	brun
KCB-1431-080	KCB-413	jaune
KCB-1431-040	KCB-414	vert
KCB-1431-070	KCB-415	rouge
KCB-1431-060	KCB-416	bleu

Classic : 500 x 300 x 20 mm

Code art.	ACO	couleur
sans rigole		
KCB-1530-010	KCB-501	blanc
KCB-1530-090	KCB-502	brun
KCB-1530-080	KCB-503	jaune
KCB-1530-040	KCB-504	vert
KCB-1530-070	KCB-505	rouge
KCB-1530-060	KCB-506	bleu
avec rigole		
KCB-1531-010	KCB-511	blanc
KCB-1531-090	KCB-512	brun
KCB-1531-080	KCB-513	jaune
KCB-1531-040	KCB-514	vert
KCB-1531-070	KCB-515	rouge
KCB-1531-060	KCB-516	bleu

Planches à découper fine & gastro Lineoplus 15 mm

- ▶ polyéthylène (HMPE 500)
- ▶ code couleur HACCP
- ▶ qualité alimentaire
- ▶ fond plat, sans plots antidérapants
- ▶ toujours sans rigole
- ▶ passe au lave-vaisselle

Fine : 400 x 300 x 15 mm

Code art.	couleur
sans rigole	
KCB-2430-010	blanc
KCB-2430-090	brun
KCB-2430-080	jaune
KCB-2430-040	vert
KCB-2430-070	rouge
KCB-2430-060	bleu

Gastro Fine : 530 x 325 x 15 mm

Code art.	couleur
sans rigole	
KCB-2110-010	blanc
KCB-2110-090	brun
KCB-2110-080	jaune
KCB-2110-040	vert
KCB-2110-070	rouge
KCB-2110-060	bleu

Accessoires planches à découper Lineoplus

Support de planches à découper

- ▶ acier inoxydable
- ▶ pour 6 planches à découper jusqu'à 30 mm
- ▶ avec plots antidérapants

Polisseuse pour planches à découper

- ▶ polyéthylène
- ▶ blanc
- ▶ option : lame de recharge

Code art.	ACO	infos
KCB-9004	KCB 004	support
KCB-9001	KCB 001	polisseuse

POCHES À DOUILLES & BROCHETTES

Poches à douilles jetables antidérapantes

- ▶ coutures solides
- ▶ bonne prise en main avec des gants
- ▶ pour garnitures chaudes et froides
- ▶ durable et hygiénique
- ▶ 100 pièces par rouleau
- ▶ toujours 6 rouleaux par boîte



Code art.	longueur	infos
PPD-1836	460 mm	bleu
PPD-2136	530 mm	bleu

Becs pleins pour poches à douille

Code art.	infos
PPD-9000	jeu de becs avec ouverture de 1 mm, 2 mm, 3 mm, 5 mm, 7 mm, 9 mm, 13 mm et 16 mm



Brochettes Lineoplus en inox

- ▶ brochettes en inox
- ▶ qualité alimentaire
- ▶ réutilisable
- ▶ 100% recyclable
- ▶ la longueur indiquée est la longueur utile
- ▶ LSR brochettes rondes : ø2 mm
- ▶ LSF brochettes plates : 3 x 1,5 mm
- ▶ boîtes de 400 pièces : brun neutre



Code art.	ACO	longueur	infos
LSR-2015	LSR-015	150 mm	par 200 pièces
LSR-2018	LSR-018	180 mm	par 200 pièces
LSR-2020	LSR-020	200 mm	par 200 pièces
LSR-2025	LSR-025	250 mm	par 200 pièces
LSR-2028	LSR-028	280 mm	par 200 pièces
LSR-4018	LSR-018/400	180 mm	par 400 pièces
LSR-4020	LSR-020/400	200 mm	par 400 pièces
LSR-4025	LSR-025/400	250 mm	par 400 pièces

Code art.	ACO	longueur	infos
LSF-2015	LSF-015	150 mm	par 200 pièces
LSF-2018	LSF-018	180 mm	par 200 pièces
LSF-2020	LSF-020	200 mm	par 200 pièces
LSF-2025	LSF-025	250 mm	par 200 pièces
LSF-2028	LSF-028	280 mm	par 200 pièces
LSF-4018	LSF-018/400	180 mm	par 400 pièces
LSF-4020	LSF-020/400	200 mm	par 400 pièces
LSF-4025	LSF-025/400	250 mm	par 400 pièces





Plateaux ABS Lineoplus

Les plateaux ABS Lineoplus sont des plateaux robustes et indéformables qui conviennent pour le poisson, la viande, les pâtes, le pain et les pâtisseries. Ils peuvent parfaitement servir à la conservation dans les chambres froides. Cependant, ils ne peuvent **pas être utilisés dans les fours**.



- ▶ ABS de qualité alimentaire
- ▶ résistant aux rayures et au lave-vaisselle
- ▶ résistant aux températures de -40°C à +70°C
- ▶ capacité de charge ± 10 kg
- ▶ toujours emballés par 10

Code art.	ACO	type	dimensions	couleur
KPC-6040-010	KPC 003	EURO	600 x 400 x 20 mm	blanc
KPC-6040-070	KPC 004			rouge
KPC-5332-010	KPC 011	1/1	530 x 325 x 20 mm	blanc
KPC-5332-070	KPC 012			rouge
KPC-6553-010	KPC 015	2/1	650 x 530 x 20 mm	blanc
KPC-6553-070	KPC 016			rouge
KPC-5841-010	KPC 021	SUPERMARKET	580 x 410 x 20 mm	blanc
KPC-5841-070	KPC 022			rouge
KPC-5841-020	KPC 026			noir
KPC-5841-060	KPC 027			bleu
KPC-5841-040	KPC 028			vert
KPC-5841-080	KPC 029			jaune

Pincettes de service Lineoplus

Pince multifonctionnelle idéale pour saisir, retourner, mélanger, servir et portionner les aliments.



- ▶ inox
- ▶ toujours emballées par 12

Code art.	ACO	longueur	infos	couleur
CST-0001-060	CST-001-023			rouge
CST-0001-040	CST-001-035			bleu
CST-0001-020	CST-001-050	240 mm	poignée en plastique sans mécanisme de blocage	vert
CST-0001-080	CST-001-061			jaune
CST-0001-070	CST-001-077			noir
CST-0002-060	CST-002-023			rouge
CST-0002-040	CST-002-035			bleu
CST-0002-020	CST-002-050	300 mm	poignée en plastique sans mécanisme de blocage	vert
CST-0002-080	CST-002-061			jaune
CST-0002-070	CST-002-077			noir
CST-1001	4409HDL	229 mm	avec mécanisme de blocage	inox
CST-1002	4412HDL	305 mm	avec mécanisme de blocage	inox

ACCESSOIRES

Porte-fiches en aluminium San Jamar

Porte-fiches en aluminium anodisé avec billes en verre résistant à la chaleur. Guidage parfait des coupons. Vis incluses.

► 19 x 51 mm

Code art.	ACO	longueur
SJB-6512	CK6512A	305 mm
SJB-6518	CK6518A	458 mm
SJB-6524	CK6524A	610 mm
SJB-6530	CK6530A	762 mm
SJB-6536	CK6536A	915 mm
SJB-6548	CK6548A	1220 mm
SJB-6560	CK6560A	1524 mm



Ramasse-couverts Lineoplus GN1/1

Les bacs à couverts en polypropylène avec 4 compartiments contribuent à un environnement de travail ordonné. Les bacs à couverts sont prévus et adaptés au contact alimentaires. Les récipients sont faciles à nettoyer au lave-vaisselle.

Code art.	ACO	dimensions	couleur
KPC-0030-050	KPC 030	530 x 325 x 100 mm	gris
KPC-0030-020	KPC 040	530 x 325 x 100 mm	noir
KPC-9030-990	KPC 032	537 x 332 x 20 mm	couvercle semi-transparent



couvercle
KPC-9030-990 :
en option

Plaque réfrigérante Staychill

La plaque réfrigérante Staychill est un complément parfaitement hygiénique pour maintenir le buffet froid à une température fraîche. Congelez la plaque froide pendant 4 heures, elle restera en dessous de 8°C pendant 3 heures.

CONSEIL : pour une utilisation facile, nous recommandons un minimum de 2 assiettes afin de pouvoir les changer facilement et maintenir la température froide.

- extérieur : 1 mm aluminium anodisé
- intérieur : Isolation EPS avec poches de refroidissement
- 4 pieds en caoutchouc

- GN1/1 : 530 x 325 x 36 mm
- ne passe pas au lave-vaisselle
- 100% recyclable



Code art.

LSH-1011

ACCESSOIRES POUR FRITERIES

Ecumoires Lineoplus

- ▶ métal étamé
- ▶ poignée en polyamide noir
- ▶ emballé par 10

Code art.	ACO	dimensions
DRF-1028	DRF--001	ø280 mm / manche de 440 mm
DRF-1024	DRF--002	ø240 mm / manche de 420 mm
DRF-1021	DRF--003	ø210 mm / manche de 400 mm



Ecumoires plates Lineoplus

- ▶ DRF-2019 est métal étamé
- ▶ DRF-2017 est inox
- ▶ avec raclette
- ▶ emballées par 10

Code art.	ACO	dimensions
DRF-2019	DRF--007	190 x 200 mm
DRF-2017	DRF-011	170 x 205 mm

Pelle à frites en plastique Lineoplus

- ▶ plastique solide avec système d'entonnoir
- ▶ usage jusqu'à 150°C
- ▶ 229 x 203 x 51 mm

Code art.	ACO	infos
DRF-3670	3670	1 poignée droite



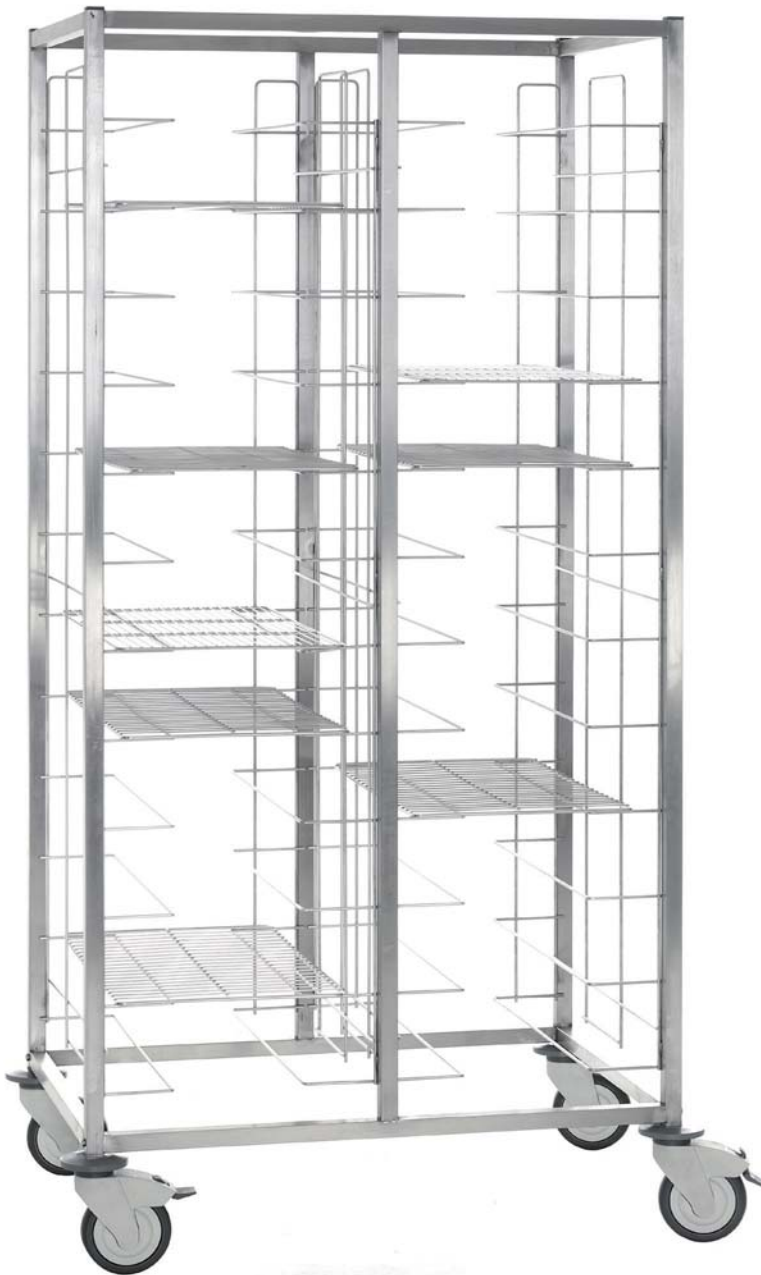
Panier à frites Lineoplus

- ▶ acier étamé
- ▶ poignée synthétique bleue
- ▶ 336 x 165 x 150 mm (sans poignée)

Code art.	ACO	infos
DRF-5200	DRF-020	adaptable aux friteuses: - PITCO 35C, 7 SERIES, 14, 14C+ & 14BA - DEAN 14 SERIES - FRYMASTER GF40, MJ45E, MJH50 & FPH50 - IMPERIAL ELITE IFS-40



CHARIOT DE SERVICE



Chariot de service en inox Lineoplus

Le chariot de service Lineoplus est conçu pour les lieux de restauration rapide. Il convient à tous les types de plateaux ou de grilles dont la largeur est comprise entre 270 et 379 mm et la longueur entre 510 et 530 mm, ne convient pas aux plateaux en ABS.

- ▶ inox AISI204
- ▶ 2 x 12 niveaux (espacement de 120 mm)
- ▶ profils de tubes carrés 25 x 25 mm
- ▶ dimensions : 855 x 563 x 1784 mm
- ▶ 4 roues pivotantes, 2 avec frein
- ▶ roues pivotantes de \varnothing 125 mm
- ▶ sans grilles montrées

Code art.	ACO
CRT-5212*	CRT-300

*Produit non disponible pour le marché Français

DISTRIBUTION







POLIBOX®
POLIBOX®

Ces récipients isothermes et sûrs protègent parfaitement les aliments. Ils sont légers et n'ont pas d'arêtes vives, ce qui permet de les utiliser en toute sécurité. Les poignées ergonomiques sur les côtés courts facilitent la manipulation. Outre l'aspect économique, ils sont 100% recyclables. Ils ne dégagent aucune odeur pour les aliments et peuvent être nettoyés industriellement après usage grâce à leur résistance aux détergents, aux lessives, à l'eau chaude et à la vapeur jusqu'à 110°C.

CONTENEURS ISOTHERMES

GN



Polibox GN

Boîtes standard pour la livraison de récipients gastronormes 1/2, 1/1 (acier inoxydable ou plastique) ou de plats thermoscellés 160 x 160 mm ou 160 x 176 mm.

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ dimension interne GN1/2 ou 1/1
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ économique
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume	emballé par
GN 1/2					
PLB-1220	PLB-001	415 x 320 x 285 mm	350 x 270 x 215 mm	20,3 litres	6
PLB-1225	PLB-002	415 x 320 x 320 mm	350 x 270 x 250 mm	21,6 litres	6
PLB-1233	PLB-003	415 x 320 x 400 mm	350 x 270 x 330 mm	31,2 litres	4
PLB-9012	PLB-900	420 x 330 x 85 mm	séparation Hot&Cold		40
GN 1/1					
PLB-1111	PLB-010	600 x 400 x 170 mm	540 x 340 x 110 mm	20,2 litres	6
PLB-1117	PLB-020	600x 400 x 230 mm	540 x 340 x 170 mm	31,2 litres	6
PLB-1121	PLB-030	600 x 400 x 270 mm	540 x 340 x 210 mm	38,6 litres	5
PLB-1128	PLB-040	600 x 400 x 340 mm	540 x 340 x 280 mm	52,3 litres	4
PLB-9011	PLB-901	605 x 405 x 110 mm	séparation Hot&Cold		16



Polibox GN 1/1 Crystal

Ce type de Polibox a des parois intérieures parfaitement lisses qui permettent un nettoyage encore meilleur.

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ dimension interne GN1/1
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ économique
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume	emballé par
PLB-1000	PLB-100	600 x 400 x 300 mm	540 x 340 x 240 mm	45,4 liter	5

CONTENEURS ISOTHERMES



séparation Hot&Cold -
épaisseur 33 mm
plaque eutectique non-incluse
de 530 x 325

Polibox GN 1/1 Plus

Boîte extra robuste pour distribution en plateaux GN 1/1 ou pour plateaux thermosoudés 180 x 180 ou 160 x 176 mm.

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ dimension interne GN1/1
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ économique
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable

GN

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume	emballé par
PLB-2112	PLB-048	680 x 445 x 200 mm	560 x 370 x 120 mm	24,9 litres	6
PLB-2122	PLB-050	680 x 445 x 300 mm	560 x 370 x 220 mm	45,6 litres	4
PLB-9020	PLB-903	685 x 405 x 110 mm	séparation Hot&Cold		15



séparation Hot&Cold -
épaisseur 33 mm
plaque eutectique
non-incluse de 530 x 325

Polibox Universal PN

La boîte PN universelle convient parfaitement au transport de bacs à glace, de plats thermosoudés jusqu'à 180 x 180 mm ou de plateaux GN.

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ universelle
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ économique
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume	emballé par
PLB-3017	PLB-060	610 x 430 x 250 mm	545 x 365 x 170 mm	33,8 litres	4
PLB-3021	PLB-061	610 x 430 x 295 mm	545 x 365 x 215 mm	42,8 litres	4
PLB-3028	PLB-062	610 x 430 x 365 mm	545 x 365 x 285 mm	56,7 litres	4
PLB-9030	PLB-902	615 x 430 x 115 mm	séparation Hot&Cold		15

CONTENEURS ISOTHERMES



séparation Hot&Cold -
épaisseur 33 mm
plaque eutectique
non-inclus de 600 x 400

Polibox Maxi

La Polibox Maxi est idéale pour le monde de la pâte et de la pâtisserie et convient pour la distribution de les denrées alimentaires dans des bacs Euronorm de 600 x 400.

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ dimension interne 600 x 400
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ économique
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume	emballé par
PLB-4008	PLB-066	685 x 485 x 140 mm	625 x 425 x 80 mm	21,3 litres	12
PLB-4012	PLB-067	685 x 485 x 180 mm	625 x 425 x 120 mm	31,9 litres	8
PLB-4016	PLB-068	685 x 485 x 220 mm	625 x 425 x 160 mm	42,5 litres	6
PLB-4021	PLB-069	685 x 485 x 270 mm	625 x 425 x 210 mm	55,8 litres	8
PLB-4027	PLB-070	685 x 485 x 330 mm	625 x 425 x 270 mm	71,7 litres	4
PLB-4031	PLB-071	685 x 485 x 370 mm	625 x 425 x 310 mm	82,3 litres	4
PLB-9040	PLB-904	695 x 495 x 100 mm	séparation Hot&Cold		12



Polibox Maxi Crystal

Ce type de Polibox a des **parois intérieures parfaitement lisses**, ce qui garantit un meilleur nettoyage.

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ dimension interne 600 x 400
- ▶ épaisseur : 31 mm
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ économique
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume	emballé par
PLB-4000	PLB-072	695 x 485 x 385 mm	625 x 425 x 310 mm	82,3 litres	4

Polibox Porter GN



Ce type de Polibox est équipé en standard de 12 guides fixes qui **conviennent au GN 1/1**. Les guides de renfort sont disponibles en option (kit Tecno).

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ dimension interne GN1/1
- ▶ épaisseur : 50 mm
- ▶ économique
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5320	PLB-300	650 x 500 x 610 mm	540 x 330 x 480 mm	83 L

Polibox Porter Maxi



Porter Maxi est équipé de 9 guides fixes, adaptés aux **dimensions Euro 600 x 400 mm**. En option, des guides de renfort sont disponibles (kit Tecno).

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ dimension interne 600 x 400
- ▶ épaisseur : 50 mm
- ▶ économique
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable
- ▶ par pièce

GN

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5340	PLB-310	720 x 600 x 630 mm	600 x 400 x 500 mm	128,1 L



Polibox Cargo Box

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ adapté pour europalette
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ économique
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5020	PLB-201	800 x 600 x 520 mm	680 x 465 x 380 mm	120,2 L

Polibox Boxshop

Le Box Shop est idéal pour le 'cash & carry' et les applications de restauration.



- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ poignée et couvercle bleu
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ économique
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5030	PLB-810	415 x 320 x 400 mm	350 x 270 x 330 mm	31,2 L

PLAQUES EUTECTIQUES



Gel packs Polibox

- usage pour la chaîne froide : congeler à une température inférieure à -15°C
- usage pour la chaîne chaude : chauffer au bain marie au température de 98°C
- usage : 18°C à +75°C

Code art.	ACO	dimensions	poids
PLB-9100	PLB-910	195 x 157 x 14 mm	0,25 kg
PLB-9101	PLB-911	262 x 157 x 10 mm	0,50 kg
PLB-9102	PLB-912	330 x 157 x 25 mm	1,00 kg
PLB-9103	PLB-913	530 x 325 x 20 mm	1,60 kg



Plaques eutectiques Lineoplus

- fabriqué en HDPE
- remplissage non-toxique (sels minéraux)
- Congélation à 7°C en dessous du point de congélation (plaques réfrigérées et congelées)
- 35 min. max. de chauffage à 85°C max. (sur une plaque métallique dans un four à vapeur ou à convection)

Code art.	ACO	dimensions	valeur de refroidissement	T° de fusion
pour les produits réfrigérés				
EUP-1903	1903	176 x 108 x 30 mm	109 kJ	-3°C
EUP-1403	1403	265 x 162 x 30 mm	280 kJ	
EUP-1303	1303	325 x 176 x 30 mm	376 kJ	
EUP-1203	1203	325 x 265 x 30 mm	553 kJ	
EUP-4803	4828	480 x 280 x 28 mm	1018 kJ	
EUP-1103	1103	530 x 325 x 30 mm	1121 kJ	
EUP-6403	6403	600 x 400 x 28 mm	1253 kJ	
pour les produits congelés				
EUP-1912	1912	176 x 108 x 30 mm	105 kJ	-12°C
EUP-1412	1412	265 x 162 x 30 mm	270 kJ	
EUP-1312	1312	325 x 176 x 30 mm	363 kJ	
EUP-1212	1212	325 x 265 x 30 mm	533 kJ	
EUP-4812	482812	480 x 280 x 28 mm	981 kJ	
EUP-1112	1112	530 x 325 x 30 mm	1081 kJ	
EUP-6412	6412	600 x 400 x 28 mm	1209 kJ	
EUP-1916	1916	176 x 108 x 30 mm	114 kJ	-16°C
EUP-1416	1416	265 x 162 x 30 mm	295 kJ	
EUP-1316	1316	325 x 176 x 30 mm	397 kJ	
EUP-1216	1216EP	325 x 265 x 30 mm	584 kJ	
EUP-4816	-	480 x 280 x 28 mm	1073 kJ	
EUP-1116	1116	530 x 325 x 30 mm	1182 kJ	
EUP-6416	6416	600 x 400 x 28 mm	1322 kJ	
EUP-1921	1921	176 x 108 x 30 mm	97 kJ	-21°C
EUP-1421	1421	265 x 162 x 30 mm	251 kJ	
EUP-1321	1321	325 x 176 x 30 mm	337 kJ	
EUP-1221	1221EP	325 x 265 x 30 mm	496 kJ	
EUP-4821	482821	480 x 280 x 28 mm	912 kJ	
EUP-1121	1121	530 x 325 x 30 mm	1004 kJ	
EUP-6421	6421	600 x 400 x 28 mm	1123 kJ	
pour les produits chauffés				
EUP-6485	6485WP	600 x 400 x 30 mm	553 kJ	
EUP-1185	1185WP	530 x 325 x 30 mm	481 kJ	
EUP-1285	1285WP	265 x 325 x 30 mm	255 kJ	



CONTENEURS ISOTHERMES PIZZA



Polibox Genius Pizza

- ▶ 100% polypropylène, noir
- ▶ système modulaire
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ économique
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable
- ▶ par pièce

Code art.	ACO	dimensions externes	dimensions internes	infos
PLB-5210	PLB-500	410 x 410 x 75 mm	352 x 352 x 45 mm	single box
PLB-5211	PLB-501	410 x 410 x 75 mm	352 x 352 x 45 mm	insert
PLB-5220	PLB-600	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 63 mm	family box
PLB-5221	PLB-601	570 x 570 x 95 mm	510 x 510 x 63 mm	insert



Polibox Pizzabox

Boîte robuste avec couvercle rouge pour le transport de pizzas dans des boîtes en carton (max. 360 x 360 mm) ou des plateaux thermosoudés 180 x 180 mm.

- ▶ 100% polypropylène
- ▶ noir
- ▶ épaisseur : 30 mm
- ▶ économique
- ▶ qualité alimentaire, HACCP
- ▶ poignées ergonomiques
- ▶ nettoyage (industriel) jusqu'à 110°C
- ▶ ne dégage pas d'odeurs
- ▶ 100% recyclable
- ▶ par pièce

Code art.	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5201	420 x 420 x 345 mm	360 x 360 x 280 mm	36 litres



SACS DE LIVRAISON ISOTHERMES



Ces produits sont spécialement conçus pour la livraison professionnelle de pizzas ou d'aliments chauds, avec, sur le côté, une pochette transparente pour afficher le logo de l'entreprise ou un message. Les poignées sont pratiques et les bretelles renforcées et rembourrées offrent un excellent confort pendant le transport. Cordon de sécurité à l'avant et sangle de sécurité réfléchissante.

Catering Bag GN 1/1 Polibox

- ▶ extérieur : nylon plastifié
- ▶ intérieur : polyester
- ▶ Isolation PU de 10 mm à l'intérieur
- ▶ noir
- ▶ épaisseur : 10 mm



GN

Code art.	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5270	543 x 353 x 233 mm	540 x 350 x 230 mm	43 litres

Delivery Backpack + Pizzabox Polibox

- ▶ extérieur : nylon plastifié
- ▶ intérieur : polyester
- ▶ Isolation PU de 10 mm à l'intérieur
- ▶ sac noir, box noir et couvercle rouge
- ▶ épaisseur : 10 mm / 30 mm (pizzabox)
- ▶ Polibox pizzabox inclus



Code art.	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5260	450 x 450 x 380 mm	420 x 420 x 345 mm	36 litres

Delivery Backpack Tower Polibox

- ▶ extérieur : nylon plastifié
- ▶ intérieur : polyester
- ▶ Isolation PU de 10 mm à l'intérieur
- ▶ noir
- ▶ épaisseur : 10 mm



Code art.	dimensions externes	dimensions internes	volume
PLB-5280	400 x 390 x 480 mm	380 x 380 x 440 mm	64 litres

CONTENEURS À SOUPE ISOTHERMES



Conteneurs à soupe isothermes Thermosteel

Les récipients Thermosteel sont des récipients cylindriques isolés, spécialement fabriqués pour maintenir au chaud les soupes et autres préparations. Les conteneurs sont disponibles avec des poignées latérales pivotantes ou avec une grande poignée pivotante.

- ▶ inox AISI304 double paroi
- ▶ couvercle avec poignée ergonomique
- ▶ joint en caoutchouc pour fermeture hermétique
- ▶ avec soupape de surpression
- ▶ empilable
- ▶ trois points de clôture

Code art.	ACO	dimensions	volume	poids
avec grande anse				
TST-1005	PLB-924	ø300 x 170 mm	5 litres	3 kg
TST-1010	PLB-922	ø300 x 225 mm	10 litres	4 kg
avec poignées latérales				
TST-2005	PLB-926	ø300 x 170 mm	5 litres	3 kg
TST-2010	PLB-923	ø300 x 225 mm	10 litres	4 kg
accessoires : soupape de surpression				
TST-9001	PLB-930			





Les conteneurs isothermes de Melform sont idéaux pour le transport de boissons ou d'aliments (circuits froids et chauds). Ils garantissent un maintien durable de la température, et sont isolés à base de mousse de polyuréthane expansée de haute qualité. Parfait pour une utilisation longue et sans souci dans diverses applications de restauration.



MEL-3029

Conteneurs isothermes liquides Melform avec ou sans robinet

- ▶ usage entre -30°C et +85°C
- ▶ passe au lave-vaisselle jusqu'à +85°C
- ▶ sans CFC

- ▶ qualité alimentaire avec standard NF
- ▶ moulage rotomoulding selon la réglementation EN12571

MEL-3010* / MEL-3020

- ▶ muni de 4 pieds
- ▶ robinet amovible
- ▶ 4 clips couvercle en inox
- ▶ couvercle avec fermeture silicone*
- ▶ valve réglable dans le couvercle

MEL-3029

- ▶ poignées incorporées
- ▶ robinet amovible
- ▶ 2 clips couvercle en inox
- ▶ valve réglable dans le couvercle

Code art.	ACO	dimensions	volume	poids	infos
MEL-3010	3010	240 x 430 x 430 mm	10 litres	4,6 kg	type QC10 - gris bleu
MEL-3020	3020	295 x 465 x 460 mm	19 litres	6,0 kg	type QC20 - gris bleu
MEL-3029	3029	310 x 455 x 588 mm	25 litres	8,0 kg	type QC25 - khaki



Le récipient isotherme pour boissons sans robinet est particulièrement adapté à la soupe et peut être utilisé avec un récipient à insérer en option pour une hygiène maximale.

MEL-3112

- ▶ muni de 4 pieds
- ▶ 4 clips couvercle en inox
- ▶ couvercle avec fermeture silicone
- ▶ valve réglable dans le couvercle

MEL-3850

- ▶ aucun contact entre la soupe et le conteneur
- ▶ nettoyage simple

Code art.	ACO	dimensions	volume	poids	infos
MEL-3112	3112	240 x 430 x 375 mm	13,5 litres	4,50 kg	type EY13 - gris bleu
MEL-3850	3850	285 x 160 x 270 mm	10 litres	0,57 kg	pour 3112 - blanc



Conteneurs isothermes GN 1/1 Melform

Les conteneurs reposent sur la face intérieure du conteneur, il n'y a donc **aucun contact avec le fond**.

- ▶ usage entre -30°C et +85°C
- ▶ passe au lave-vaisselle jusqu'à +85°C
- ▶ 2 fermetures en plastique
- ▶ couvercle sans joint en silicone
- ▶ qualité alimentaire avec standard NF
- ▶ moulage selon la réglementation EN12571
- ▶ sans CFC

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	volume	poids	infos
MEL-3150	3150	410 x 610 x 200 mm	310 x 510 x 110 mm	17 litres	5,3 kg	pour GN hauteur 100 mm
MEL-3152	3152	410 x 610 x 300 mm	310 x 510 x 210 mm	31 litres	5,9 kg	pour GN hauteur 200 mm



Conteneur isotherme GN 18/18 Melform

Les conteneurs sont **empilables sur le fond** du conteneur.

- ▶ usage entre -30°C et +85°C
- ▶ passe au lave-vaisselle jusqu'à +85°C
- ▶ 2 fermetures en plastique
- ▶ couvercle sans joint en silicone
- ▶ qualité alimentaire avec standard NF
- ▶ moulage selon la réglementation EN12571
- ▶ sans CFC

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	volume	poids	infos
MEL-1806	GN180006	460 x 640 x 380 mm	365 x 545 x 245 mm	49 litres	9,5 kg	pour GN hauteur 200 mm + plaque eutectique ou 6 bacs à glace 4,75 litres



Melform GN 1/2

- ▶ usage entre -30°C et +85°C
- ▶ passe au lave-vaisselle max. +85°C
- ▶ ouverture de porte frontale
- ▶ fermetures en inox
- ▶ charnières en plastique
- ▶ 6 glissières à pas différentiel
- ▶ type AF-6
- ▶ pour GN 1/2
- ▶ qualité alimentaire avec standard NF
- ▶ moulage selon la réglementation EN12571
- ▶ sans CFC

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	volume	poids
MEL-3133	3133	410 x 360 x 440 mm	330 x 275 x 340 mm	30,5 litres	6,4 kg



Melform GN 1/1

- ▶ usage entre -30°C et +85°C
- ▶ passe au lave-vaisselle max. +85°C
- ▶ ouverture de porte frontale
- ▶ fermetures en plastique ou inox
- ▶ pour GN 1/1
- ▶ qualité alimentaire avec standard NF
- ▶ moulage selon la réglementation EN12571
- ▶ sans CFC

MEL-3124

- ▶ fermetures en inox
- ▶ 8 glissières à pas constant
- ▶ type AF-8

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	volume	poids
MEL-3124	3124	440 x 640 x 480 mm	335 x 540 x 380 mm	68 litres	11 kg



MEL-3125

- ▶ fermetures en plastique
- ▶ 12 glissières à pas constant
- ▶ type AF-12
- ▶ porte-étiquette dans la porte

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	volume	poids
MEL-3125	3125	440 x 665 x 650 mm	330 x 533 x 515 mm	90 litres	16 kg
MEL-8125	3B3M0018	Active door en option			
WMC-9062	WMC 062	adaptateur pour prise cigarette 12V			

ACCESSOIRES DES CONTENEURS ISOTHERMES

Plaque eutectique GN 1/1

La plaque de refroidissement convient aux modèles MEL-3124 et MEL-3125.

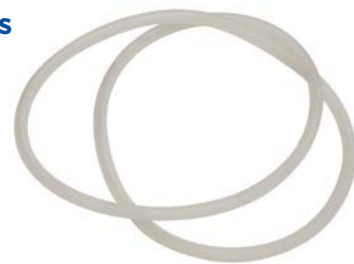
- ▶ liquide de refroidissement rouge
- ▶ congeler à -10°C
- ▶ plaque eutectique +3°C

Code art.	ACO	dimensions	poids
WMC-8011	WMC 035	530 x 325 x 30 mm	4 kg



joints de remplacement en silicone pour les couvercles / portes

Code art.	ACO	infos
WMC-9025	WMC 025	fermeture pour couvercle de QC10, QC25 et EY13
WMC-9026	WMC 026	fermeture pour couvercle de QC20 et AF-6
WMC-9027	WMC 027	fermeture pour porte de AF-8
WMC-9030	WMC 030	fermeture pour porte de AF-12





Les conteneurs Cargo Line conviennent au transport de marchandises qui doivent être maintenues à température. Les parois intérieures et extérieures sont en polyéthylène HD résistant aux chocs et le noyau isolant est en polyuréthane haute densité injectée. Ils garantissent une excellente circulation de l'air grâce à leur système de rainures internes.



Cargo Line Melform sur roues - 370 litres

- ▶ structure rotomoulage
- ▶ fermeture en inox
- ▶ charnières intégrées
- ▶ 100% recyclable
- ▶ HACCP
- ▶ ouverture de la porte jusqu'à 270°
- ▶ 4 roues en nylon ø100 mm, 2 pivotantes, 2 fixes, 1 avec frein
- ▶ plage de T°C : -30°C à +75°C
- ▶ sans grille

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	valeur d'isolation	volume	poids
MCL-3701	MCL-370-W	800 x 840 x 1310 mm	615 x 630 x 960 mm	0,29 W/m ² K	370 litres	70 kg



Cargo Line Melform sur roues ou pieds - 500 litres

- ▶ structure rotomoulage
- ▶ fermeture en inox
- ▶ charnières intégrées
- ▶ 100% recyclable
- ▶ HACCP
- ▶ ouverture de la porte jusqu'à 270°
- ▶ 4 roues en nylon ø100 mm, 2 pivotantes, 2 fixes, 1 avec frein (-W);
- ▶ ou 4 pieds galvanisés, hauteur 120 mm (-P)
- ▶ plage de T°C : -30°C à +75°C

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	valeur d'isolation	volume	poids
MCL-5001	MCL-500-W	715 x 850 x 1675 mm	540 x 660 x 1370 mm	0,35 W/m ² K	500 litres	90 kg
MCL-5000	MCL-500-P	715 x 850 x 1665 mm	540 x 660 x 1370 mm	0,35 W/m ² K	500 litres	105 kg



Cargo Line Melform sur roues ou pieds - 775 litres

- ▶ structure rotomoulage
- ▶ fermeture en inox
- ▶ charnières intégrées
- ▶ 100% recyclable
- ▶ HACCP
- ▶ ouverture de la porte jusqu'à 270°
- ▶ 4 roues en nylon ø100 mm, 2 pivotantes, 2 fixes, 1 avec frein (-W);
- ▶ ou 6 pieds galvanisés, hauteur 120 mm (-P)
- ▶ plage de T°C : -30°C à +75°C
- ▶ sans grilles

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	valeur d'isolation	volume	poids
MCL-7801	MCL-780-W	800 x 1000 x 1950 mm	610 x 810 x 1570 mm	0,34 W/m ² K	775 litres	111 kg
MCL-7800	MCL-780-P	800 x 1000 x 1900 mm	610 x 810 x 1570 mm	0,34 W/m ² K	775 litres	137 kg



Cargo Line Melform sur pieds - 1350 litres

- ▶ structure rotomoulage
- ▶ fermeture en inox
- ▶ charnières intégrées
- ▶ 100% recyclable
- ▶ HACCP
- ▶ ouverture de la porte jusqu'à 270°
- ▶ 4 pieds galvanisés, hauteur 120 mm (-P)
- ▶ plage de T°C : -30°C à +75°C
- ▶ europalette 800 x 1200 x 1300 mm tient dans ce conteneur

Code art.	ACO	dim. ext.	dim. int.	valeur d'isolation	volume	poids
MCL-1300	MCL-1300-P	985 x 1405 x 1646 mm	810 x 1210 x 1340 mm	0,35 W/m ² K	1350 litres	153 kg

Conteneurs isothermes transportables avec unité de refroidissement

Contrôle de la température sans limite de temps

Les conteneurs isothermes mobiles Koala Line constituent une solution idéale dans les situations où un contrôle précis et ponctuel est nécessaire, sans limite de temps. Dans le secteur alimentaire de la chaîne du froid, ils peuvent être utilisés par les glaciers, les pâtisseries, les traiteurs, pour la vente et le transport de produits artisanaux tels que la charcuterie, la viande ou les produits laitiers. Selon les besoins du client, les conteneurs Melform sont équipés de systèmes RFID et/ou d'un enregistreur de données USB pour le contrôle et le relevé de la température.

Flexibilité et optimisation logistique

Les conteneurs frigorifiques de Koala Line permettent de transporter des produits à différentes températures dans le même véhicule non isotherme, optimisant ainsi la charge du véhicule et limitant le nombre de voyages pour chaque destination. Il permet de résoudre les problèmes de variation de température qui peuvent survenir lors de livraisons fractionnées et élimine les risques de contamination croisée entre les produits.

Réduction de la consommation

Les réfrigérateurs portables Koala Line sont équipés d'une unité de refroidissement qui peut être connectée à 12V ou 230V. Ils ont une consommation très réduite et, même lorsqu'ils ne sont pas raccordés au réseau, la température est maintenue pendant un certain temps grâce à la haute valeur isotherme du récipient. En outre, ils réduisent la consommation de carburant par rapport à l'utilisation d'un véhicule frigorifique.

Piles thermiques

Les conteneurs isothermes transportables de Koala Line garantissent des performances distinctes en fonction de leur configuration. Les nouvelles versions des piles thermiques Koala Green et Cold Stock Roll ont été étudiées afin de développer des performances accrues tout en respectant l'environnement et en réalisant des économies.

Koala Line comprend 3 gammes :

- une gamme de refroidissement dont la température est contrôlée entre 0°C et +10°C
- Plage de congélation dont la température est régulée entre -18°C et +10°C.
- Koala Medical Line avec un contrôle de température de -18°C à +40°C ou même -25°C à +40°C

