

TARIF

2022



Tables 10



Lave-vaisselle 41



Poubelles 86



Palette de stockage 119



Percolateurs 144



Bain-marie 134



Fry-tops 164



Bacs gastro 173



Armoires réfrigérées 222

ÉQUIPEMENT INOX ET MOBILIER

Tables de préparation.....	4
Gamme de tables ergonomique CONFOR'TABLE.....	6
Tables de découpe.....	13
Blocs et plaques de découpe.....	14
Tables du chef et tables de déboîtages.....	17
Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes.....	20
Univers laverie.....	22
Univers laverie.....	36
Lave-mains et accessoires.....	47
Pupitres, dessertes, chariots et échelles.....	49
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères.....	60
Armoires suspendues et meubles bas.....	63
Univers du bar.....	68
Armoires hautes.....	70
Casiers à batterie.....	72
Hottes murales.....	73
Armoires vestiaires et accessoires.....	74

HYGIÈNE ET VÊTEMENTS DE TRAVAIL

Centrales de nettoyage et enrouleurs.....	79
Exterminateurs d'insectes.....	80
Stérilisation de couteaux.....	82
Poubelles.....	84
Poubelles.....	86
Lave-mains et accessoires.....	89
Sèche-mains électriques.....	93
Caniveaux de sol.....	94
Protection de la personne.....	95
Brosserie.....	98

LOGISTIQUE ET STOCKAGE

Rayonnages pour chambre froide.....	101
Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie.....	102
Conteneurs isothermes et accessoires.....	111
Roll containers.....	112
Roll containers.....	118
Palettes et caillebotis.....	119
Univers drive.....	120
Bacs de manutention.....	122

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ

Préparation et découpe.....	125
Cuisson.....	126
Snacking.....	130
Snacking.....	131
Concept kebab.....	137
Fours à pizzas électriques.....	138
Four à convection électrique.....	138
Fours micro-ondes.....	139
Vitrines de présentation chaudes.....	140
Concept sous vide.....	141
Emballage.....	142
Boissons.....	144
Divers matériels électriques et gaz.....	145

GAMME CUISSON

Fours mixtes Vulcain.....	147
Fours mixtes Vulcain.....	148
Fours à convection Vulcain.....	148
Concept pâtisseries Vulcain.....	155
Concept pâtisseries Vulcain.....	158
Éléments de cuisson.....	159
Le concept de cuisson.....	171

ACCESSOIRES ET USTENSILES

Bacs gastronomes.....	173
Bacs gastronomes.....	174
Grilles inox et plaques de cuisson.....	182
Batterie de cuisine.....	182
Batterie de cuisine.....	184
Ustensiles de cuisine et cafétéria, coutellerie.....	188
Plaques de découpe et platerie.....	200
Matériel pour pizza.....	202
Thermomètres et matériel de mesure.....	202
Thermomètres et matériel de mesure.....	203
Chafing dish et matériel hôtelier.....	205

MEUBLES FROIDS

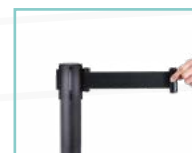
Dessertes et soubassements froid positif.....	207
Dessertes et soubassements froid positif.....	208
Dessertes froid négatif dessus inox.....	214
Saladettes.....	214
Saladettes.....	215
Tables à sandwiches.....	217
Modules mobiles réfrigérés pour vente à emporter.....	217
Modules mobiles réfrigérés pour vente à emporter.....	218
Vitrines à ingrédients.....	219
Vitrines à ingrédients.....	219
Meubles à pizzas.....	220
Armoires réfrigérées inox.....	222
Armoires réfrigérées inox.....	222
Armoires réfrigérées carrosserie blanche.....	226
Armoire de maturation de viandes.....	226
Armoire de maturation de viandes.....	229
Vitrines à boissons.....	230
Vitrines à boissons.....	230
Caves à vin.....	231



Douchettes 34



Échelles 53



Poteau file d'attente 95



Socle roulant 121



Lustreur à chaussures .. 145



Trancheuses..... 129



Friteuse..... 167



Grilles 182



Tables à sandwiches.....217



Vitrines 10



Modules pour VAE 10



Four fumoir 272



Scies à os 298



Vitrines de vente 310



Friseur 331



Toile à couche 351



Coupe-légumes 368



Paniers osier 394

Arrières de bar réfrigérés.....	231
Congélateurs.....	232
Pièces détachées.....	233
Vitrines, salads bars et distributeurs de boisson.....	236
Machine à glaçons.....	239
Cellules de refroidissement.....	240
Poubelles réfrigérées.....	241

KIOSQUES, VAE ET ANIMATION

Bar à crêpes traditionnel.....	246
Meuble de dégustation inox.....	247
Modules mobiles réfrigérés pour vente à emporter.....	248

ÎLOTS ET MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS

MARÉE

Étals sur-mesure et accessoires périphériques.....	261
Modules de présentation et îlots.....	266
Bacs à glace et trémies à glace.....	268
Trémies à glace.....	269
Tables de préparation.....	269
Tables de préparation.....	270
Chariots marée.....	271
Matériel électrique.....	271
Le concept de fumage du poisson.....	272
Coutellerie.....	273

BOUCHERIE

Rails et portiques.....	277
Accrochage.....	278
Tables de poussage et d'affalage, dessouvidage et mise en barquette.....	285
Chariots à barquettes et chariots PAD.....	287
Mise en barquettes.....	292
Hachoirs.....	294
Matériel électrique.....	295
Armoires de maturation de viandes.....	297
Coutellerie et petit matériel.....	298
Coutellerie.....	299

RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING

Vitrines de vente traiteur.....	309
Mobilier inox spécifique.....	310
Rôtissoires.....	319
Fours à grande vitesse.....	320
Trancheurs.....	321
Concept kebab.....	322
Préparation pizza.....	323
Concept jambon.....	324
Coutellerie et petit matériel.....	326
Coutellerie.....	327

FROMAGERIE

Coutellerie.....	329
Matériel de préparation, découpe et emballage.....	330
Matériel électrique.....	331
Matériel électrique.....	333

BOULANGERIE, PATÎSSERIE

Meubles boulanger - Pâtissier.....	336
Chariots, bacs et échelles de préparation.....	337
Matériel électrique.....	340
Plaques et filets de cuisson.....	346
Ustensiles.....	347
Douilles.....	351
Balances.....	359
Balances.....	361

FRUITS ET LÉGUMES

Matériel électrique.....	363
Matériel de découpe.....	366
Matériel de découpe.....	368
Matériel de transformation.....	370
Coutellerie.....	373
Emballage et pesée.....	374
Concept herbes fraîches.....	375
Distributeurs vrac.....	376

PLATERIE ET DÉCORATION

Plats de présentation inox.....	377
Plats de présentation inox.....	378
Platerie en mélaminé.....	380
Platerie plexiglas.....	386
Platerie ABS.....	392
Vannerie.....	394
Décoration.....	394
Décoration.....	398

PROTECTIONS AU SOL

PROTECTIONS AU SOL.....	401
-------------------------	-----



Machines à glaçons 239



Meubles arrières 253



Tabliers 275



Billots 289



Fours à grande vitesse 321



Râpe à fromage 333



Chariot Parisien 340



Machine à peler l'ananas 370

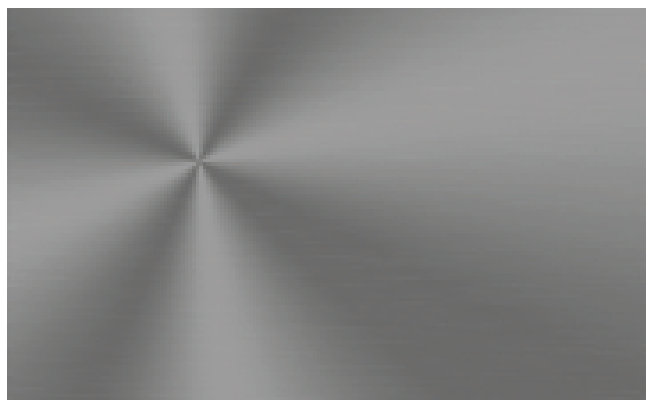


Défenses en acier 402

Qu'est-ce que l'inox ?

L'acier inoxydable contient du chrome, il se forme donc à sa surface une couche de protection passive d'oxyde de chrome qui protège de la corrosion (oxydation du fer). Cependant, certains produits attaquent cette couche protectrice et créent donc une faille permettant l'apparition de rouille en piqûre ou par zone brune superficielle. C'est le cas de tous les produits contenant des chlorures (sel, désinfectant...) ou des produits acides.

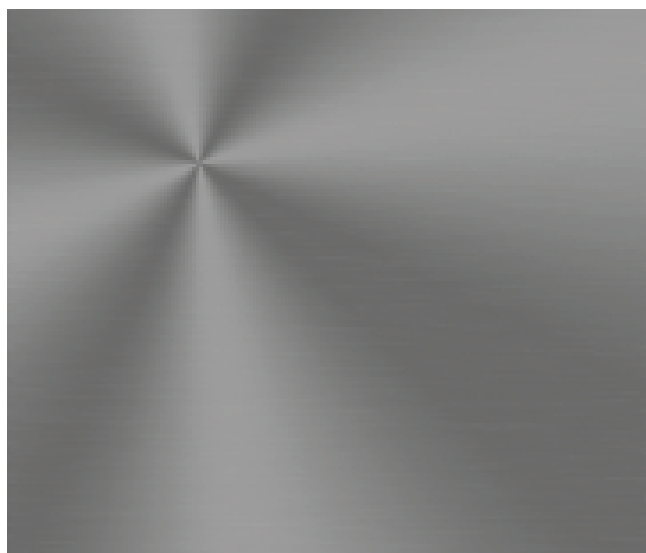
Il est donc important de s'assurer d'un nettoyage soigné après une utilisation en contact avec des produits salés (type saumure ou poissons) et d'un rinçage fréquent à l'eau claire.



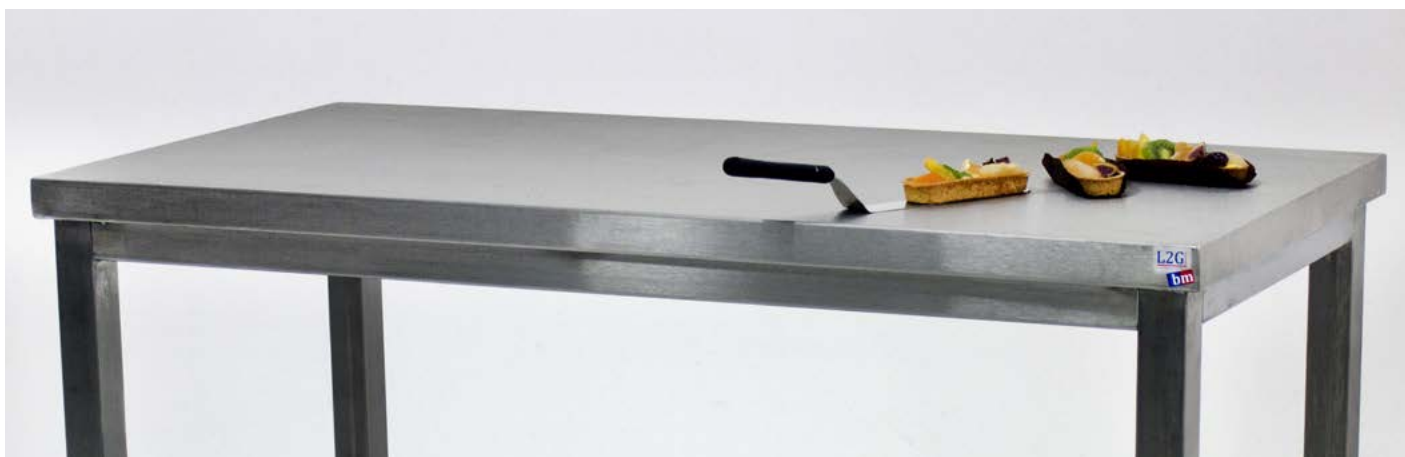
Entretien de votre inox

- Bien respecter les dosages prescrits des produits de nettoyage, pas de produit pur sur une surface en inox.
- Bien respecter le temps d'action du détergent sans dépasser les 30 minutes de contact.
- Prévoir un rinçage abondant afin d'éliminer les chlorures et les actifs contenus dans les produits de désinfection. Cela permet de conserver toutes ses qualités à la couche protectrice et donc la résistance à la corrosion de votre matériel. Insistez particulièrement sur le bas et les pieds des meubles soumis aux éclaboussures des produits pour sols.
- Un séchage des surfaces planes à l'aide d'une raclette en caoutchouc vous permettra d'éviter les tâches blanchâtres dues au calcaire présent dans l'eau.

Attention, en fin de chantier certains carreleurs ou plâtriers utilisent de l'acide chlorhydrique pour décaper les sols : toute projection sur un bas de meuble en inox peut entraîner une corrosion importante et irréversible. En cas de contact il faut immédiatement procéder à un rinçage abondant à l'eau claire et essuyer la surface avec un chiffon microfibre.



ÉQUIPEMENT INOX ET MOBILIER



Tables de préparation	6
Gamme de tables ergonomique CONFOR'TABLE.....	13
Tables de découpe.....	14
Blocs et plaques de découpe.....	17
Tables du chef et tables de déboitages	20
Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes	22
Univers laverie.....	36
Lave-mains et accessoires.....	47
Pupitres, dessertes, chariots et échelles	49
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères	60
Armoires suspendues et meubles bas.....	63
Univers du bar	68
Armoires hautes	70
Casiers à batterie.....	72
Hottes murales	73
Armoires vestiaires et accessoires	74

Tables de préparation

Tables soudées

Tables soudées bords droits pieds carrés

- Construction inox ferritique, dessus inox doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piétement en tube 40×40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200 mm) avec Vérins réglables inox anti-dérapants (6 pieds à partir de L-2200 mm)
- Bandeau périphérique
- Piétement décalé de 60 mm à l'arrière et traverse à l'arrière
- Dossieret arrière de 100×20 mm, fermé aux extrémités
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200 mm

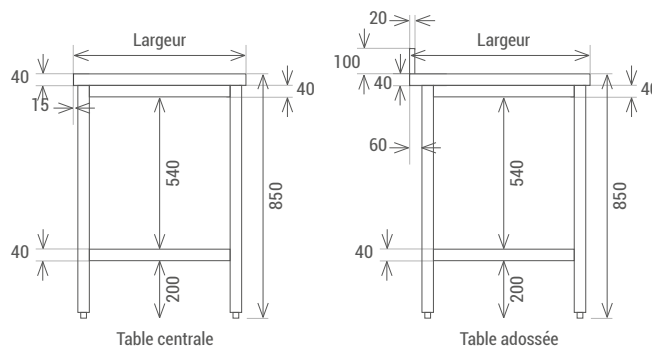


Table inox soudée centrale



Table inox soudée adossée



Table inox soudée centrale avec étagère



Table inox soudée adossée avec étagère

Inox ferritique

Prof. 600 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	F-STC66	441	F-STA66	491	F-STCE66	522	F-STAE66	615		
700	F-STC76	478	F-STA76	551	F-STCE76	558	F-STAE76	596		
800	F-STC86	497	F-STA86	540	F-STCE86	578	F-STAE86	621		
1000	F-STC106	522	F-STA106	590	F-STCE106	602	F-STAE106	640		
1200	F-STC126	547	F-STA126	621	F-STCE126	621	F-STAE126	677		
1400	F-STC146	590	F-STA146	652	F-STCE146	652	F-STAE146	708		
1500	F-STC156	621	F-STA156	689	F-STCE156	689	F-STAE156	745		
1600	F-STC166	633	F-STA166	695	F-STCE166	695	F-STAE166	750		
1800	F-STC186	640	F-STA186	702	F-STCE186	720	F-STAE186	782		
2000	F-STC206	677	F-STA206	758	F-STCE206	758	F-STAE206	813		

Prof. 700 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	F-STC67	491	F-STA67	534	F-STCE67	565	F-STAE67	640		
700	F-STC77	518	F-STA77	558	F-STCE77	589	F-STAE77	649		
800	F-STC87	520	F-STA87	565	F-STCE87	596	F-STAE87	664		
1000	F-STC107	540	F-STA107	609	F-STCE107	627	F-STAE107	689		
1200	F-STC127	553	F-STA127	627	F-STCE127	658	F-STAE127	702		
1400	F-STC147	590	F-STA147	671	F-STCE147	683	F-STAE147	739		
1500	F-STC157	633	F-STA157	695	F-STCE157	688	F-STAE157	748		
1600	F-STC167	649	F-STA167	708	F-STCE167	720	F-STAE167	776		
1800	F-STC187	664	F-STA187	720	F-STCE187	751	F-STAE187	813		
2000	F-STC207	708	F-STA207	764	F-STCE207	789	F-STAE207	844		

Prof. 800 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-STC78	509	F-STA78	584	F-STCE78	600	F-STAE78	622		
800	F-STC88	559	F-STA88	615	F-STCE88	793	F-STAE88	726		
1000	F-STC108	578	F-STA108	652	F-STCE108	671	F-STAE108	733		
1200	F-STC128	621	F-STA128	689	F-STCE128	714	F-STAE128	770		
1400	F-STC148	658	F-STA148	732	F-STCE148	751	F-STAE148	807		
1500	F-STC158	677	F-STA158	744	F-STCE158	795	F-STAE158	835		
1600	F-STC168	695	F-STA168	758	F-STCE168	801	F-STAE168	851		
1800	F-STC188	736	F-STA188	795	F-STCE188	826	F-STAE188	888		
2000	F-STC208	776	F-STA208	851	F-STCE208	869	F-STAE208	925		

Inox AISI 304

Prof. 600 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	STC66	569	STA66	587	STCE66	675	STAE66	816		
700	STC76	585	STA76	592	STCE76	708	STAE76	710		
800	STC86	635	STA86	708	STCE86	747	STAE86	820		
1000	STC106	675	STA106	747	STCE106	780	STAE106	853		
1200	STC126	721	STA126	787	STCE126	827	STAE126	899		
1400	STC146	767	STA146	833	STCE146	873	STAE146	913		
1500	STC156	786	STA156	857	STCE156	896	STAE156	952		
1600	STC166	807	STA166	879	STCE166	919	STAE166	992		
1800	STC186	853	STA186	882	STCE186	979	STAE186	1038		
2000	STC206	899	STA206	985	STCE206	1005	STAE206	1084		

Prof. 700 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	STC67	615	STA67	688	STCE67	741	STAE67	814		
700	STC77	631	STA77	694	STCE77	705	STAE77	772		
800	STC87	661	STA87	734	STCE87	780	STAE87	860		
1000	STC107	701	STA107	774	STCE107	807	STAE107	886		
1200	STC127	747	STA127	820	STCE127	860	STAE127	939		
1400	STC147	794	STA147	873	STCE147	906	STAE147	979		
1500	STC157	817	STA157	893	STCE157	932	STAE157	1005		
1600	STC167	840	STA167	913	STCE167	959	STAE167	1032		
1800	STC187	886	STA187	959	STCE187	1005	STAE187	1078		
2000	STC207	939	STA207	1018	STCE207	1051	STAE207	1124		

Prof. 800 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	STC78	679	STA78	708	STCE78	833	STAE78	835		
800	STC88	693	STA88	800	STCE88	860	STAE88	946		
1000	STC108	774	STA108	847	STCE108	893	STAE108	965		
1200	STC128	827	STA128	896	STCE128	946	STAE128	1025		
1400	STC148	879	STA148	946	STCE148	999	STAE148	1071		
1500	STC158	882	STA158	972	STCE158	1025	STAE158	1101		
1600	STC168	926	STA168	999	STCE168	1051	STAE168	1131		
1800	STC188	972	STA188	1051	STCE188	1104	STAE188	1184		
2000	STC208	1038	STA208	1111	STCE208	1151	STAE208	1230		

Options communes aux tables soudées



TAT151



192-1000



4RTZ100



DOSS-LAT



Chandelles de réhausse

	Réf.	€
Dossier latéral 100×20 mm P-600, 700, 800 mm	DOSS-LAT	81
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 ferritique 450×580×180 mm	F-TAT151	536
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 AISI 304 450×580×180 mm	TAT151	600
Plus-value pour roulettes ø 100 mm chape zinguée vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTZ100	163
Plus-value pour roulettes ø 100 mm chape inox vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTI100	315
Roulettes ø 100 mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein) commandées sans la table	D40-4RTZ100	118
Produit nettoyant inox en spray 400 ml	192-1000	23,3
Plus-value trou vide déchets en inox, collerette incluse	TVO-INOX	159
Jeu de chandelles de réhausse par 4 (réglable au pas de 25 mm jusqu'à 175 mm)	1031884	328
Jeu de chandelles de réhausse par 6 (réglable au pas de 25 mm jusqu'à 175 mm)	1031885	492

Tables de service soudées

- Construction inox ferritique, doublé mélaminé épaisseur 18 mm
- Piétement en tube carré de 40x40 mm
- Entretoise et traverse basse au centre (H-200 mm)
- Roulettes chape zinguée \varnothing 100 mm, dont deux avec freins (\varnothing 80 ou 125 mm : nous consulter)
- Bandeau périphérique
- Modèles sur vérins : page 6

Autres dimensions ou roues chape inox : nous consulter



4RTZ100-STC66



4RTZ100-STC106



4RTZ100-STCE106

Inox ferritique

	Dim.	Réf.	€
Centrale	600x600x850	F-4RTZ100-STC66	539
Centrale	800x600x850	F-4RTZ100-STC86	614
Centrale	1000x600x850	F-4RTZ100-STC106	632
Centrale + étagère	600x600x850	F-4RTZ100-STCE66	632
Centrale + étagère	800x600x850	F-4RTZ100-STCE86	692
Centrale + étagère	1000x600x850	F-4RTZ100-STCE106	718

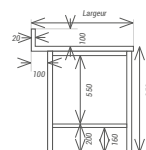
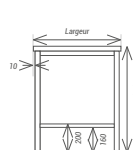
Inox AISI 304

	Dim.	Réf.	€
Centrale	600x600x850	4RTZ100-STC66	709
Centrale	800x600x850	4RTZ100-STC86	782
Centrale	1000x600x850	4RTZ100-STC106	825
Centrale + étagère	600x600x850	4RTZ100-STCE66	825
Centrale + étagère	800x600x850	4RTZ100-STCE86	905
Centrale + étagère	1000x600x850	4RTZ100-STCE106	941

Tables démontables

Tables démontables bords droits, pieds carrés

- Construction inox ferritique, dessus inox doublé mélaminé épaisseur 18 mm
- Piétement en tube 40x40 mm, sur vérins réglables inox anti-dérapant à visser
- Piétement décalé de 100 mm pour les tables adossées
- Dossieret arrière de 100x20 mm, fermé à l'arrière
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200 mm
- Bandeau périphérique
- Livrée démontée



Inox ferritique

Prof. 600 mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DCTC76	378	F-DCTA76	433	F-DCTCE76	501	F-DCTAE76	543
800	F-DCTC86	403	F-DCTA86	450	F-DCTCE86	526	F-DCTAE86	645
1000	F-DCTC106	446	F-DCTA106	501	F-DCTCE106	594	F-DCTAE106	655
1200	F-DCTC126	501	F-DCTA126	577	F-DCTCE126	662	F-DCTAE126	717
1400	F-DCTC146	543	F-DCTA146	619	F-DCTCE146	717	F-DCTAE146	776
1500	F-DCTC156	560	F-DCTA156	641	F-DCTCE156	742	F-DCTAE156	806
1600	F-DCTC166	577	F-DCTA166	658	F-DCTCE166	772	F-DCTAE166	840
1800	F-DCTC186	619	F-DCTA186	700	F-DCTCE186	831	F-DCTAE186	891
2000	F-DCTC206	649	F-DCTA206	747	F-DCTCE206	886	F-DCTAE206	954

Prof. 700 mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DCTC77	424	F-DCTA77	484	F-DCTCE77	547	F-DCTAE77	598
800	F-DCTC87	450	F-DCTA87	509	F-DCTCE87	577	F-DCTAE87	708
1000	F-DCTC107	501	F-DCTA107	573	F-DCTCE107	653	F-DCTAE107	717
1200	F-DCTC127	539	F-DCTA127	619	F-DCTCE127	725	F-DCTAE127	789
1400	F-DCTC147	585	F-DCTA147	670	F-DCTCE147	789	F-DCTAE147	853
1500	F-DCTC157	607	F-DCTA157	687	F-DCTCE157	819	F-DCTAE157	878
1600	F-DCTC167	619	F-DCTA167	713	F-DCTCE167	848	F-DCTAE167	916
1800	F-DCTC187	662	F-DCTA187	759	F-DCTCE187	908	F-DCTAE187	980
2000	F-DCTC207	700	F-DCTA207	802	F-DCTCE207	967	F-DCTAE207	1043

Inox AISI 304

Prof. 600 mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DCTC76	424	DCTA76	480	DCTCE76	552	DCTAE76	594
800	DCTC86	454	DCTA86	505	DCTCE86	585	DCTAE86	725
1000	DCTC106	501	DCTA106	569	DCTCE106	666	DCTAE106	713
1200	DCTC126	581	DCTA126	662	DCTCE126	768	DCTAE126	827
1400	DCTC146	615	DCTA146	708	DCTCE146	836	DCTAE146	903
1500	DCTC156	632	DCTA156	738	DCTCE156	874	DCTAE156	942
1600	DCTC166	670	DCTA166	764	DCTCE166	912	DCTAE166	980
1800	DCTC186	721	DCTA186	814	DCTCE186	984	DCTAE186	1052
2000	DCTC206	764	DCTA206	870	DCTCE206	1052	DCTAE206	1128

Prof. 700 mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DCTC77	484	DCTA77	547	DCTCE77	602	DCTAE77	658
800	DCTC87	513	DCTA87	547	DCTCE87	641	DCTAE87	793
1000	DCTC107	581	DCTA107	653	DCTCE107	738	DCTAE107	780
1200	DCTC127	624	DCTA127	713	DCTCE127	844	DCTAE127	912
1400	DCTC147	679	DCTA147	772	DCTCE147	925	DCTAE147	988
1500	DCTC157	704	DCTA157	788	DCTCE157	959	DCTAE157	1031
1600	DCTC167	725	DCTA167	827	DCTCE167	997	DCTAE167	1073
1800	DCTC187	776	DCTA187	886	DCTCE187	1039	DCTAE187	1154
2000	DCTC207	819	DCTA207	937	DCTCE207	1154	DCTAE207	1238

Pensez-y !

	Réf.	€
Plus-value pour roulettes ø 125 mm livrées avec la table chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTZ125	231
Plus-value pour roulettes ø 125 mm livrées avec la table chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTI125	600



M4RTZ125

Tables démontables bords droits, pieds ronds

- Construction inox ferritique, dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Pieds ronds ø 50 mm sur vérins inox réglables +40 mm à visser
- Piétement décalé de 100 mm pour les tables adossées
- Dossieret 100x20 mm fermé à l'arrière
- Étagère basse renforcée par oméga H-200 mm
- Bandeau périphérique
- Livrée démontée

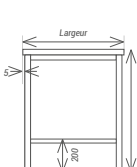


Table centrale

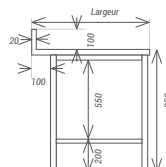


Table adossée



Inox ferritique

Prof. 600 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DRTC76	503	F-DRTA76	599	F-DRTCE76	568	F-DRTAE76	607		
800	F-DRTC86	529	F-DRTA86	607	F-DRTCE86	585	F-DRTAE86	634		
1000	F-DRTC106	577	F-DRTA106	668	F-DRTCE106	642	F-DRTAE106	695		
1200	F-DRTC126	651	F-DRTA126	730	F-DRTCE126	721	F-DRTAE126	764		
1400	F-DRTC146	695	F-DRTA146	773	F-DRTCE146	769	F-DRTAE146	821		
1500	F-DRTC156	716	F-DRTA156	802	F-DRTCE156	795	F-DRTAE156	847		
1600	F-DRTC166	738	F-DRTA166	830	F-DRTCE166	826	F-DRTAE166	882		
1800	F-DRTC186	773	F-DRTA186	861	F-DRTCE186	882	F-DRTAE186	930		
2000	F-DRTC206	813	F-DRTA206	913	F-DRTCE206	930	F-DRTAE206	992		

Prof. 700 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DRTC77	542	F-DRTA77	612	F-DRTCE77	603	F-DRTAE77	651		
800	F-DRTC87	572	F-DRTA87	642	F-DRTCE87	629	F-DRTAE87	677		
1000	F-DRTC107	638	F-DRTA107	716	F-DRTCE107	708	F-DRTAE107	760		
1200	F-DRTC127	677	F-DRTA127	769	F-DRTCE127	778	F-DRTAE127	839		
1400	F-DRTC147	730	F-DRTA147	817	F-DRTCE147	839	F-DRTAE147	895		
1500	F-DRTC157	751	F-DRTA157	843	F-DRTCE157	869	F-DRTAE157	930		
1600	F-DRTC167	773	F-DRTA167	865	F-DRTCE167	900	F-DRTAE167	957		
1800	F-DRTC187	808	F-DRTA187	922	F-DRTCE187	957	F-DRTAE187	1018		
2000	F-DRTC207	856	F-DRTA207	965	F-DRTCE207	1013	F-DRTAE207	1074		

Inox AISI 304

Prof. 600 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DRTC76	546	DRTA76	647	DRTCE76	695	DRTAE76	734		
800	DRTC86	577	DRTA86	660	DRTCE86	716	DRTAE86	773		
1000	DRTC106	634	DRTA106	716	DRTCE106	791	DRTAE106	856		
1200	DRTC126	708	DRTA126	791	DRTCE126	878	DRTAE126	939		
1400	DRTC146	760	DRTA146	839	DRTCE146	943	DRTAE146	1009		
1500	DRTC156	782	DRTA156	874	DRTCE156	978	DRTAE156	1048		
1600	DRTC166	808	DRTA166	909	DRTCE166	1013	DRTAE166	1083		
1800	DRTC186	852	DRTA186	952	DRTCE186	1083	DRTAE186	1149		
2000	DRTC206	904	DRTA206	1009	DRTCE206	1149	DRTAE206	1227		

Prof. 700 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DRTC77	594	DRTA77	664	DRTCE77	730	DRTAE77	778		
800	DRTC87	625	DRTA87	699	DRTCE87	760	DRTAE87	813		
1000	DRTC107	682	DRTA107	773	DRTCE107	843	DRTAE107	900		
1200	DRTC127	743	DRTA127	834	DRTCE127	935	DRTAE127	1000		
1400	DRTC147	804	DRTA147	895	DRTCE147	1013	DRTAE147	1070		
1500	DRTC157	817	DRTA157	926	DRTCE157	1044	DRTAE157	1109		
1600	DRTC167	852	DRTA167	957	DRTCE167	1079	DRTAE167	1149		
1800	DRTC187	895	DRTA187	1022	DRTCE187	1162	DRTAE187	1219		
2000	DRTC207	952	DRTA207	1079	DRTCE207	1236	DRTAE207	1306		

Pensez-y!

	Réf.	€
Plus-value pour roulettes ø 125 mm livrées avec la table chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTZ125	231
Plus-value pour roulettes ø 125 mm livrées avec la table chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTI125	600



M4RTZ125

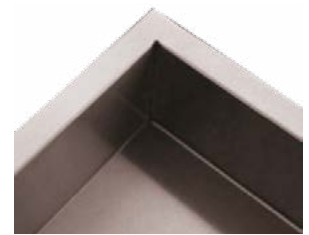
Options et accessoires pour tables inox soudées (hors démontables et budget)

Options communes aux tables démontables

	Réf.	€
Dossieret latérale doublée 100x20 mm P-600, 700, 800 mm	MDOSS-LAT	101
Bloc 1 tiroir monobloc inox AISI 304 400x590x100 mm pour P-600	CS6/10	339
Bloc 1 tiroir monobloc GN 1/1 inox AISI 304 400x660x100 mm pour P-700	CS/10	348



CS/10



MDOSS-LAT

Trous vide-déchêts

- Dessus inox : ø 200 mm avec collerette caoutchouc apparente
- Encastrement collerette ø 201 mm / ext. ø 235 mm / int. ø 168 mm
- Dessus polyéthylène : ø 200 mm sans collerette

	Réf.	€
TVO inox collerette incluse	TVO-INOX	159
TVO polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø 200 mm inox	COUVTVO	246
Collerette caoutchouc noir ø 200 mm	COLLERETTE	39,9
Collerette pvc bleu (ral 5015) pour TVO	COLLERETTE-PVC-B	39,9
Collerette pvc jaune (ral 1016) pour TVO	COLLERETTE-PVC-J	39,9
Collerette pvc orange (ral 021c) pour TVO	COLLERETTE-PVC-O	39,9
Collerette pvc rouge (ral 3020) pour TVO	COLLERETTE-PVC-R	39,9
Collerette pvc vert (ral 6018) pour TVO	COLLERETTE-PVC-V	39,9



TVO-POLY



TVO-INOX



COLLERETTE-PVC-O



COLLERETTE-PVC-R



COLLERETTE-PVC-V



COLLERETTE-PVC-B

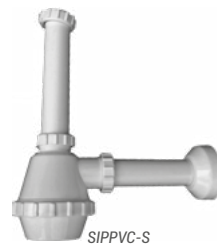


COLLERETTE-PVC-J

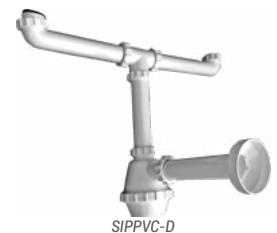
Siphons

- Siphon complet ø 40 mm 1"1/2 en ABS

	Diam.	Réf.	€
Siphon abs simple entrée	ø 40	SIPPVC-S	7,2
Siphon abs double entrée	ø 40	SIPPVC-D	12,9



SIPPVC-S



SIPPVC-D

Bacs à souder ou à encastrer

- Construction inox AISI 304
- Bac rectangulaire : Rayons 100 mm (à souder)
- Bac rond : ø 485 mm hors-tout, encastrement ø 465 mm
- Fournis avec bonde et surverse



	Dim.	Évacuation	Réf.	€
Rectangulaire	400x400x300	Dans un angle	BS443	154
Rectangulaire	500x400x300	À gauche	BS543G	164
Rectangulaire	500x400x300	À droite	BS543D	164
Rectangulaire	500x500x300	À droite	BS553	183
Rond	ø 160	Au centre ø 35 mm	B4900	197



BS443



B4900

💡 Pensez-y !

Nettoyage de l'inox

	Réf.	€
Produit nettoyant inox en spray 400 ml	192-1000	23,3



192-1000

Tables démontables Budget

- Dessus inox AISI 304 H-40 mm doublé mélaminé ép.16 mm
- Piétement : tube inox 40x40 mm à visser
- Bandeau périphérique H-65 mm
- Vérins réglables inox antidérapants
- Étagère inox à 190 mm du sol, avec oméga de renfort sur toutes les dimensions
- Modèles avec dossier : piétement décalé de 65 mm, Dossieret 100x20 mm fermé à l'arrière et aux extrémités
- Livrée démontée : visserie et clé de serrage incluses

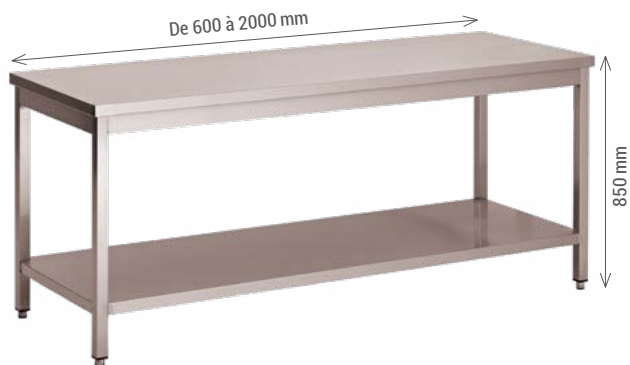
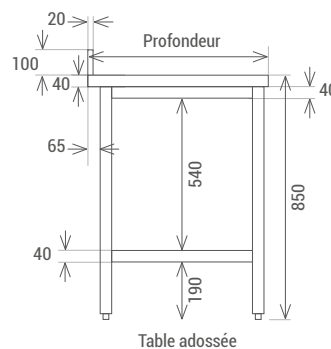
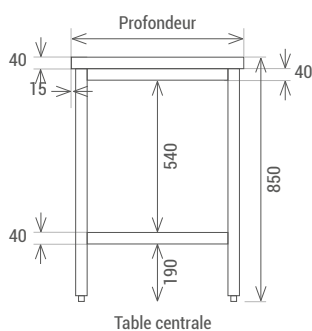


Table inox démontable centrale avec étagère



Table inox démontable adossée avec étagère

Longueur	Prof. 600 mm		Prof. 700 mm					
	Centrale	Adossée	Centrale	Adossée				
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	BUD-DCTCE66	376	BUD-DCTAE66	419	-	-	-	-
700	-	-	-	-	BUD-DCTCE77	404	BUD-DCTAE77	455
1000	BUD-DCTCE106	483	BUD-DCTAE106	498	BUD-DCTCE107	498	BUD-DCTAE107	512
1200	BUD-DCTCE126	510	BUD-DCTAE126	545	BUD-DCTCE127	530	BUD-DCTAE127	567
1400	BUD-DCTCE146	556	BUD-DCTAE146	587	BUD-DCTCE147	576	BUD-DCTAE147	607
1500	-	-	-	-	BUD-DCTCE157	603	BUD-DCTAE157	636
1600	BUD-DCTCE166	606	BUD-DCTAE166	646	BUD-DCTCE167	622	BUD-DCTAE167	670
1800	BUD-DCTCE186	649	BUD-DCTAE186	692	BUD-DCTCE187	669	BUD-DCTAE187	716
2000	BUD-DCTCE206	664	BUD-DCTAE206	709	BUD-DCTCE207	692	BUD-DCTAE207	763



Gamme de tables ergonomique CONFOR'TABLE

Tables de travail CONFOR'TABLE réglables par manivelle

- Construction inox AISI 304 soudée, dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piètement en tube inoxydable 40×40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200)
- Vérins réglables inox antidérapant (amplitude 20 mm +15/-5)
- Charge maximale 120 kg/plateau (disposition uniforme)
- Hauteur réglable (800 à 1000 mm)
- Manivelle inox et plastique de réglage en hauteur, pliable pour rangement
- Étagère pleine renforcée, charge maximale 120 kg/étagère (disposition uniforme)
- Dossieret 100×20 mm fermé à l'arrière
- Sur demande :
 - Bacs soudés
 - Plateaux autres profondeurs
 - Décalage du piètement personnalisable (arrière et latéral)



Système mécanique
Sans branchement



DP0-QRV-106

Manivelle pliable pour rangement



DP0-QLV-106

Manivelle pliable pour rangement

Prof. 600 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	DP0-QRV-66	3682	DP0A-QRV-66	3912	DP0-QLV-66	3704	DP0A-QLV-66	3935		
700	DP0-QRV-76	3714	DP0A-QRV-76	3944	DP0-QLV-76	3733	DP0A-QLV-76	3963		
800	DP0-QRV-86	3748	DP0A-QRV-86	3979	DP0-QLV-86	3771	DP0A-QLV-86	4001		
1000	DP0-QRV-106	3814	DP0A-QRV-106	4045	DP0-QLV-106	3838	DP0A-QLV-106	4064		
1200	DP0-QRV-126	3883	DP0A-QRV-126	4111	DP0-QLV-126	3903	DP0A-QLV-126	4133		
1400	DP0-QRV-146	3944	DP0A-QRV-146	4174	DP0-QLV-146	3966	DP0A-QLV-146	4196		
1500	DP0-QRV-156	3976	DP0A-QRV-156	4206	DP0-QLV-156	3998	DP0A-QLV-156	4228		
1600	DP0-QRV-166	4013	DP0A-QRV-166	4244	DP0-QLV-166	4032	DP0A-QLV-166	4263		
1800	DP0-QRV-186	4077	DP0A-QRV-186	4307	DP0-QLV-186	4095	DP0A-QLV-186	4326		
2000	DP0-QRV-206	4143	DP0A-QRV-206	4373	DP0-QLV-206	4165	DP0A-QLV-206	4395		

Prof. 700 mm			Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	DP0-QRV-67	3723	DP0A-QRV-67	3954	DP0-QLV-67	3748	DP0A-QLV-67	3979		
700	DP0-QRV-77	3760	DP0A-QRV-77	3988	DP0-QLV-77	3780	DP0A-QLV-77	4010		
800	DP0-QRV-87	3789	DP0A-QRV-87	4020	DP0-QLV-87	3815	DP0A-QLV-87	4045		
1000	DP0-QRV-107	3856	DP0A-QRV-107	4086	DP0-QLV-107	3881	DP0A-QLV-107	4111		
1200	DP0-QRV-127	3929	DP0A-QRV-127	4152	DP0-QLV-127	3944	DP0A-QLV-127	4174		
1400	DP0-QRV-147	3988	DP0A-QRV-147	4219	DP0-QLV-147	4013	DP0A-QLV-147	4244		
1500	DP0-QRV-157	4023	DP0A-QRV-157	4253	DP0-QLV-157	4042	DP0A-QLV-157	4272		
1600	DP0-QRV-167	4054	DP0A-QRV-167	4285	DP0-QLV-167	4077	DP0A-QLV-167	4307		
1800	DP0-QRV-187	4121	DP0A-QRV-187	4351	DP0-QLV-187	4143	DP0A-QLV-187	4373		
2000	DP0-QRV-207	4186	DP0A-QRV-207	4414	DP0-QLV-207	4206	DP0A-QLV-207	4436		

	Réf.	€
Ensemble de 4 roulettes chape zinguée ø 125 mm dont 2 à freins pour tables réglables en hauteur	A-DSR-RC125	342
Ensemble de 4 roulettes chape inox ø 125 mm dont 2 à freins pour tables réglables en hauteur	A-DSR-RN125	605

Tables de découpe

Tables de découpe

- Construction inox ferritique ou Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40×40 mm avec entretoises et Traverse basse (H-200 mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant (6 pieds à partir de L-2200 mm)
- Dessus polyéthylène blanc HD500 amovible et réversible (ép-25 mm)
- Table centrale : Traverse au centre
- Table adossée : Traverse à l'arrière, Dossieret arrière de 100×20 mm, fermé aux extrémités



TABDECA127

Inox ferritique

Longueur	Prof. 600 mm		Prof. 700 mm	
	Centrale		Adossée	
	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TABDECC106	593	F-TABDECA106	671
1200	F-TABDECC126	695	F-TABDECA126	707
1400	F-TABDECC146	713	F-TABDECA146	758
1600	F-TABDECC166	764	F-TABDECA166	804
1800	F-TABDECC186	790	F-TABDECA186	833
2000	F-TABDECC206	867	F-TABDECA206	912
2200	F-TABDECC226	979	F-TABDECA226	1024

Inox AISI 304

Longueur	Prof. 600 mm		Prof. 700 mm	
	Centrale		Adossée	
	Réf.	€	Réf.	€
1000	TABDECC106	682	TABDECA106	700
1200	TABDECC126	723	TABDECA126	765
1400	TABDECC146	801	TABDECA146	816
1600	TABDECC166	821	TABDECA166	859
1800	TABDECC186	847	TABDECA186	910
2000	TABDECC206	925	TABDECA206	1009
2200	TABDECC226	1044	TABDECA226	1092

Options pour tables centrales

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables centrales P-600	F-ML-ETPC600	109	ML-ETPC600	137
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700	143	ML-ETPC700	181

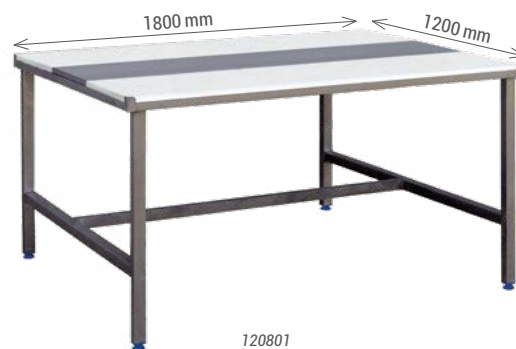
Options pour tables adossées

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-600	F-ML-ETPA600	109	ML-ETPA600	137
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-700	F-ML-ETPA700	137	ML-ETPA700	163

Tables de découpe face à face

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm
- Avec entretoises traverse basse sur vérins inox réglables anti-dérapant
- Dessus en polyéthylène blanc HD500 ép-25 mm, réversible
- Alèse inox largeur 300 mm

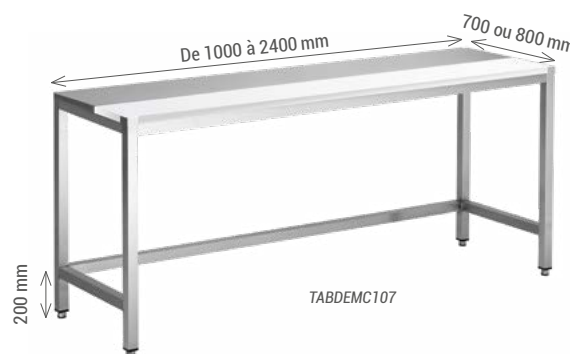
Type	Dim.	Réf.	€
Table de découpe face à face sans étagère	1800x1200x850	120801	2425
Table de découpe face à face avec étagère pleine	1800x1200x850	120901	3046



Tables de découpe centrale mixtes avant-arrière (alèse inox arrière)

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse à l'arrière
- Vérins réglables inox anti-dérapant
- Dessus polyéthylène blanc HD500 amovible et réversible, épaisseur 25mm
- 6 pieds à partir de 2000 mm

Tables de découpes mixtes avant-arrière adossées : nous consulter



Inox AISI 304

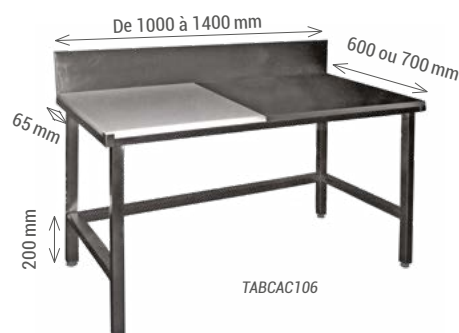
Longueur	Prof. 700 mm		Prof. 800 mm	
	Réf.	€	Réf.	€
1000	TABDEMC107	763	TABDEMC108	872
1200	TABDEMC127	838	TABDEMC128	925
1400	TABDEMC147	881	TABDEMC148	996
1600	TABDEMC167	925	TABDEMC168	1043
1800	TABDEMC187	968	TABDEMC188	1096
2000	TABDEMC207	1278	TABDEMC208	1180
2200	TABDEMC227	1297	TABDEMC228	1429
2400	TABDEMC247	1352	TABDEMC248	1468

Options pour tables de découpe mixtes avant-arrière

	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables centrales P-700	ML-ETPC700	181
1 ml d'étagère basse pleine inox pour tables P-800	ML-ETPC800	276

Tables de découpe mixtes côte à côte adossées

- Construction inox ferritique ou Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverse basse à l'arrière
- Vérins réglables inox anti-dérapant
- Dessus polyéthylène blanc HD500 amovible et réversible, épaisseur 25mm
- Dossieret 100x20 mm, fermé aux extrémités, décalage 65 mm



Inox ferritique

Longueur	Prof. 600 mm		Prof. 700 mm	
	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TABCAC106	596	F-TABCAC107	645
1200	F-TABCAC126	674	F-TABCAC127	721
1400	F-TABCAC146	723	F-TABCAC147	774

Inox AISI 304

Longueur	Prof. 600 mm		Prof. 700 mm	
	Réf.	€	Réf.	€
1000	TABCAC106	766	TABCAC107	792
1200	TABCAC126	839	TABCAC127	871
1400	TABCAC146	873	TABCAC147	986

Options pour tables de découpe mixtes côte à côte

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-600	F-ML-ETPA600	109	ML-ETPA600	137
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-700	F-ML-ETPA700	137	ML-ETPA700	163

Combinés de découpe

Voir chapitre BOUCHERIE : p.288



CC126-BP



CA126-BPG

Billots avec châssis inox

Voir chapitre BOUCHERIE : p.289



F-B55B-100



F-B55P-100

Tables d'affalage

Voir chapitre BOUCHERIE : p.290



F-STAC127

Pensez-y!

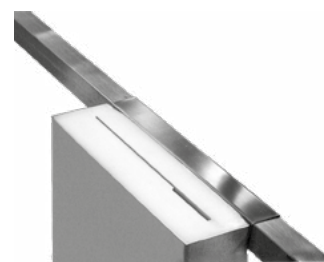
Boîtes coutelières

- Construction inox AISI 304
- À fixer sur tubes de section 40x40mm

	Dim.	Réf.	€
Tout inox pour table de découpe	300x80x400	BCOUT-C	91
Inox dessus Poly pour table de découpe	300x120x400	BCOUT-P	152



BCOUT-C



BCOUT-P

Pensez-y!

Dévidoir à ficelle

- Construction inox AISI 304
- Fixation sur table sur tube 40x40 mm

Dim.	Réf.	€
130x130x350	DEV-FIC	170



DEV-FIC



Pensez-y!

Ficelles

	Réf.	€
Ficelle en lin blanc sans dévidoir intérieur (Roll : 900 g)	72615	59
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	65
Ficelle polyester blanche 4 fils (Roll 800 g) sans tube intérieur	72617	30,6
Ficelle rayonnée deux bouts avec boîte distributrice : dévidage central (Roll : 1 kg)	72618	33
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750 m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1304



72615

Pensez-y!

Porte-rolls

- Construction inox
- Présentation en vitrine ou suspendue sur barre à dents 50x10 mm
- Pour roll de laize L-150 mm

	Réf.	€
Modèle haut à suspendre	82803	64



82803

Blocs et plaques de découpe



Blocs de découpe polyéthylène blanc

• Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Dim.	Réf.	€
500×500×100	BD55-B-100	401
700×500×100	BD75-B-100	511
600×600×100	BD66-B-100	517
1000×600×100	BD106-B-100	983
1200×600×100	BD126-B-100	1179
600×600×150	BD66-B-150	836

Plaques de découpe polyéthylène blanc

• Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Prof. 600 mm						
Dim.	Épaisseur 25 mm			Épaisseur 40 mm		
	Réf.	€		Réf.	€	
600×600	PD-B-25-600X600	119		PD-B-40-600X600	232	
800×600	PD-B-25-800X600	161		PD-B-40-800X600	308	
1000×600	PD-B-25-1000X600	222		PD-B-40-1000X600	368	
1200×600	PD-B-25-1200X600	235		PD-B-40-1200X600	383	
1400×600	PD-B-25-1400X600	274		PD-B-40-1400X600	466	
1600×600	PD-B-25-1600X600	313		PD-B-40-1600X600	537	
1800×600	PD-B-25-1800X600	352		PD-B-40-1800X600	605	
2000×600	PD-B-25-2000X600	391		PD-B-40-2000X600	674	
2200×600	PD-B-25-2200X600	428		PD-B-40-2200X600	740	
2400×600	PD-B-25-2400X600	510		PD-B-40-2400X600	807	

Plaques de découpe polyéthylène rouge

• Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Prof. 600 mm						
Dim.	Épaisseur 25 mm			Épaisseur 40 mm		
	Réf.	€		Réf.	€	
600×600	PD-R-25-600X600	139		PD-R-40-600X600	250	
800×600	PD-R-25-800X600	187		PD-R-40-800X600	334	
1000×600	PD-R-25-1000X600	233		PD-R-40-1000X600	415	
1200×600	PD-R-25-1200X600	279		PD-R-40-1200X600	421	
1400×600	PD-R-25-1400X600	326		PD-R-40-1400X600	492	
1600×600	PD-R-25-1600X600	372		PD-R-40-1600X600	562	
1800×600	PD-R-25-1800X600	418		PD-R-40-1800X600	632	
2000×600	PD-R-25-2000X600	466		PD-R-40-2000X600	702	



Blocs de découpe polyéthylène rouge

• Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Dim.	Réf.	€
500×500×100	BD55-R-100	428
700×500×100	BD75-R-100	599
600×600×100	BD66-R-100	615
1000×600×100	BD106-R-100	1026
1200×600×100	BD126-R-100	1231






Prof. 700 mm						
Dim.	Épaisseur 25 mm			Épaisseur 40 mm		
	Réf.	€		Réf.	€	
600×700	PD-B-25-600X700	137		PD-B-40-600X700	271	
800×700	PD-B-25-800X700	200		PD-B-40-800X700	360	
1000×700	PD-B-25-1000X700	225		PD-B-40-1000X700	431	
1200×700	PD-B-25-1200X700	274		PD-B-40-1200X700	469	
1400×700	PD-B-25-1400X700	329		PD-B-40-1400X700	544	
1600×700	PD-B-25-1600X700	365		PD-B-40-1600X700	621	
1800×700	PD-B-25-1800X700	410		PD-B-40-1800X700	698	
2000×700	PD-B-25-2000X700	455		PD-B-40-2000X700	776	
2200×700	PD-B-25-2200X700	501		PD-B-40-2200X700	864	
2400×700	PD-B-25-2400X700	546		PD-B-40-2400X700	942	



Prof. 700 mm						
Dim.	Épaisseur 25 mm			Épaisseur 40 mm		
	Réf.	€		Réf.	€	
600×700	PD-R-25-600X700	164		PD-R-40-600X700	291	
700×800	PD-R-25-800X700	218		PD-R-40-800X700	389	
1000×700	PD-R-25-1000X700	272		PD-R-40-1000X700	486	
1200×700	PD-R-25-1200X700	326		PD-R-40-1200X700	492	
1400×700	PD-R-25-1400X700	380		PD-R-40-1400X700	573	
1600×700	PD-R-25-1600X700	435		PD-R-40-1600X700	655	
1800×700	PD-R-25-1800X700	489		PD-R-40-1800X700	737	
2000×700	PD-R-25-2000X700	543		PD-R-40-2000X700	819	

Blocs de découpe en charme bois debout

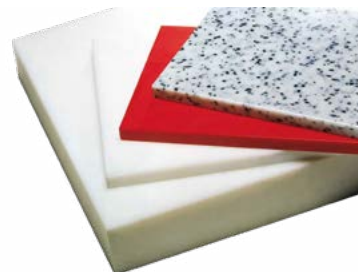
Type	Dim.	Réf.	€	
Réversible	500×500×100	BBR55-100	398	
Réversible	600×600×100	BBR66-100	539	
Réversible	500×500×150	BBR55-150	516	
Réversible	600×600×150	BBR66-150	717	
Réversible	1000×500×200	BBR105-200	1762	
Non réversible	1200×600×200	BBNR126-200	2201	



Découpes de polyéthylène au m²



Couleur	Épaisseur	Réf.	€
Blanc	25	M2-PD-B-25	345
Blanc	40	M2-PD-B-40	635
Rouge	25	M2-PD-R-25	387
Rouge	40	M2-PD-R-40	693
Marbré blanc	25	M2-PD-M-25	477
Marbré blanc	40	M2-PD-M-40	658



Autres couleurs disponibles : jaune, bleu, ou vert sur demande

Plaques de découpe sur tasseaux ou sur pieds caoutchouc



- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500 épaisseur 25 mm
- Dimensions tasseaux : 25×25 mm

Couleur	Dim.	Réf. sur tasseaux	€	Réf. sur pieds caoutchouc	€
Blanc	400×300×25	PDT-B-25-400X300	66	4P-PD-B-25-400X300	48,2
Blanc	400×350×25	PDT-B-25-400X350	73	4P-PD-B-25-400X350	52
Blanc	500×400×25	PDT-B-25-500X400	93	4P-PD-B-25-500X400	75
Blanc	600×400×25	PDT-B-25-600X400	106	4P-PD-B-25-600X400	90
Rouge	400×300×25	PDT-R-25-400X300	66	4P-PD-R-25-400X300	57
Rouge	400×350×25	PDT-R-25-400X350	73	4P-PD-R-25-400X350	66
Rouge	500×400×25	PDT-R-25-500X400	93	4P-PD-R-25-500X400	87
Rouge	600×400×25	PDT-R-25-600X400	106	4P-PD-R-25-600X400	102
Marbré blanc	400×300×25	PDT-M-25-400X300	89	4P-PD-M-25-400X300	66
Marbré blanc	400×350×25	PDT-M-25-400X350	93	4P-PD-M-25-400X350	75
Marbré blanc	500×400×25	PDT-M-25-500X400	124	4P-PD-M-25-500X400	104
Marbré blanc	600×400×25	PDT-M-25-600X400	144	4P-PD-M-25-600X400	122

Autres couleurs et dimensions : nous consulter

Planches de découpe avec butées

- Planche de découpe en polyéthylène HD500 ép. 25 mm
- Avec 2 butées avant sur la longueur

Couleur	Dim.	Réf.	€	
Blanc	600×600×25	PD-B-25-2B-600X600	145	
Blanc	800×600×25	PD-B-25-2B-800X600	185	
Blanc	1000×600×25	PD-B-25-2B-1000X600	222	
Blanc	600×700×25	PD-B-25-2B-600X700	170	
Blanc	800×700×25	PD-B-25-2B-800X700	209	
Blanc	1000×700×25	PD-B-25-2B-1000X700	257	
Rouge	600×600×25	PD-R-25-2B-600X600	151	
Rouge	800×600×25	PD-R-25-2B-800X600	195	
Rouge	1000×600×25	PD-R-25-2B-1000X600	240	
Rouge	600×700×25	PD-R-25-2B-600X700	173	
Rouge	800×700×25	PD-R-25-2B-800X700	225	
Rouge	1000×700×25	PD-R-25-2B-1000X700	277	



Planches de découpe pour banque réfrigérée

- Planche de découpe en polyéthylène HD500 épaisseur 25 mm avec 2 tasseaux collés en fonction de la tablette arrière d'une banque arrière traditionnel
- À la commande, nous préciser l'écartement des 2 tasseaux

Dim.	Réf. blanc	€	Réf. rouge	€
600×400	PD-B-ARRT-60X40	137	PD-R-ARRT-60X40	137
1000×400	PD-B-ARRT-100X40	199	PD-R-ARRT-100X40	199



Plaques de découpe multicolores polyéthylène alimentaire

- Polyéthylène HD-500 - conforme aux normes HACCP
- Autres dimensions et couleurs, sur demande

Avec rigoles - GN1/2

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	265×325×12	826102	26,6
Rouge	265×325×12	826119	26,6
Vert	265×325×12	826133	26,6
Marron	265×325×12	826140	26,6
Jaune	265×325×12	826157	26,6
Violet (allergène)	265×325×12	826164	26,6

Avec rigoles - GN1/1

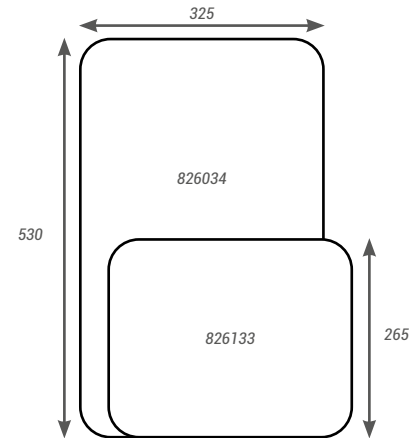
Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	530×325×15	826003	53
Rouge	530×325×15	826010	53
Bleu	530×325×15	826027	53
Vert	530×325×15	826034	53
Marron	530×325×15	826041	53
Jaune	530×325×15	826058	53
Violet (allergène)	530×325×15	826065	53

Sans rigole ni patin antidérapant - 600×400

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400×25	PD-B-25-600X400	84

Sans rigole ni patin antidérapant - 400×300

Couleur	Dim.	Réf.	€
Rouge	400×300×25	11867065CR	43,5
Blanc	400×300×25	11867065BL	43,5



Tables du chef et tables de déboîtages

Tables du chef soudées

- Construction inox AISI 304
- Dessus inox AISI 304, 15/10^{ème} doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises
- Traverse basse (H-200 mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Bac livré avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400x400x250 mm avec angles arrondis
- Bac soudé sur table, pré-perçage ø 32 mm pour robinet (non fourni)
- Dossieret arrière de 100x20 mm, fermé aux extrémités, piétement décalé de 60 mm
- Bandeau périphérique
- Traverse arrière

Robinetterie p.33 | Autres dimensions : nous consulter



STCA107-443D

Dim.	Bac	Centrale		Adossée	
		Réf.	€	Réf.	€
1000x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC107-443D	1190	STCA107-443D	1270
1000x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC107-443G	1190	STCA107-443G	1270
1200x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC127-443D	1237	STCA127-443D	1317
1200x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC127-443G	1237	STCA127-443G	1317
1400x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC147-443D	1286	STCA147-443D	1370
1400x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC147-443G	1286	STCA147-443G	1370
1600x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC167-443D	1337	STCA167-443D	1417
1600x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC167-443G	1337	STCA167-443G	1417
1800x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC187-443D	1390	STCA187-443D	1471
1800x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC187-443G	1390	STCA187-443G	1400
2000x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC207-443D	1444	STCA207-443D	1531
2000x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC207-443G	1444	STCA207-443G	1531
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine		ML-ETPC700	181	ML-ETPA700	163

💡 Pensez-y !

Douchettes EC/EF avec col de cygne

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 5 bars, base ø 32 mm



	Réf.	€
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur standard, H-1200 mm	DCC-PM	373
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	374
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	398
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	387
Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	ROBM1/4-250	122

Autres modèles : voir page 34



DCC-PM

DCC1/4-PM

ROBM1/4-250

Tables de déboitage soudées

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm avec entretoises
- Traverse basse sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Dessus inox bords tombés de 40 mm, dossier 100x20 mm fermé en extrémités
- Cuve pour bacs GN1/1
- Plaque à droite doublée mélaminé ép. 18 mm
- Livrée avec bonde et siphon

Robinetterie p.33



Dim.	Cuve	Capacité cuve	Dim. plage	Réf.	€
600x700x850	310x510x215	1xGN1/1	220	25203	1280
1300x700x850	960x510x230	3xGN1/1	270	25201	1411
1600x700x850	1280x510x230	4xGN1/1	250	25202	1529

Pensez-y!

Ouvre boîte manuel professionnel

- Construction en inox
- Prévu pour l'ouverture de boîtes de hauteur maxi 600 mm



Réf.	€
964 000	236



Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel

	Réf.	€
Couteau inox	964 100	17,3
Rouleau inox	964 200	40,5



964 100



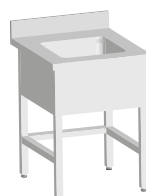
964 200

Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes

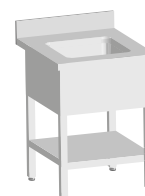
Plonges chassis soudé

Plonges chassis soudé, pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø 32 mm et Dossieret arrière de 100x20 mm en inox AISI 304
- Piétement inox ferritique ou Inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube carré 40x40 mm, Piétement décalé de 65 mm avec vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine amovible H-200 mm (en option)
- Livrée montée soudée



Plonge inox soudée



Plonge inox soudée avec étagère

Inox ferritique

Prof. 600 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600x600x850		400x400x300	F-SPL66-1B	803	F-SPL66-1B-ETP	936
900x600x850		500x400x300	F-SPL96-1B	1028	F-SPL96-1B-ETP	1200
1000x600x850		500x400x300	F-SPL106-1BG	985	F-SPL106-1BG-ETP	1175
1000x600x850		500x400x300	F-SPL106-1BD	985	F-SPL106-1BD-ETP	1175
1200x600x850		500x400x300	F-SPL126-1BG	1018	F-SPL126-1BG-ETP	1243
1200x600x850		500x400x300	F-SPL126-1BD	1018	F-SPL126-1BD-ETP	1243
1200x600x850		500x400x300	F-SPL126-2B	1219	F-SPL126-2B-ETP	1444
1400x600x850		500x400x300	F-SPL146-1BG	1087	F-SPL146-1BG-ETP	1353
1400x600x850		500x400x300	F-SPL146-1BD	1087	F-SPL146-1BD-ETP	1353
1400x600x850		500x400x300	F-SPL146-2B	1303	F-SPL146-2B-ETP	1568
1400x600x850		400x400x300	F-SPL146-2BG	1155	F-SPL146-2BG-ETP	1420
1400x600x850		400x400x300	F-SPL146-2BD	1155	F-SPL146-2BD-ETP	1420
1500x600x850		400x400x300	F-SPL156-2BG	1340	F-SPL156-2BG-ETP	1623
1500x600x850		400x400x300	F-SPL156-2BD	1340	F-SPL156-2BD-ETP	1623
1600x600x850		500x400x300	F-SPL166-2BG	1368	F-SPL166-2BG-ETP	1668
1600x600x850		500x400x300	F-SPL166-2BD	1368	F-SPL166-2BD-ETP	1668
1800x600x850		500x400x300	F-SPL186-2BG	1420	F-SPL186-2BG-ETP	1754
1800x600x850		500x400x300	F-SPL186-2BD	1420	F-SPL186-2BD-ETP	1754
2000x600x850		500x400x300	F-SPL206-2BG	1483	F-SPL206-2BG-ETP	1846
2000x600x850		500x400x300	F-SPL206-2BD	1483	F-SPL206-2BD-ETP	1846

Prof. 700 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700x700x850		600x500x300	F-SPL77-1B	962	F-SPL77-1B-ETP	1127
900x700x850		600x500x300	F-SPL97-1B	1013	F-SPL97-1B-ETP	1204
1000x700x850		500x500x300	F-SPL107-1BG	1044	F-SPL107-1BG-ETP	1252
1000x700x850		500x500x300	F-SPL107-1BD	1044	F-SPL107-1BD-ETP	1252
1200x700x850		600x500x300	F-SPL127-1BG	1092	F-SPL127-1BG-ETP	1334
1200x700x850		600x500x300	F-SPL127-1BD	1092	F-SPL127-1BD-ETP	1334
1200x700x850		500x500x300	F-SPL127-2B	1329	F-SPL127-2B-ETP	1571
1400x700x850		600x500x300	F-SPL147-1BG	1139	F-SPL147-1BG-ETP	1421
1400x700x850		600x500x300	F-SPL147-1BD	1139	F-SPL147-1BD-ETP	1421
1400x700x850		600x500x300	F-SPL147-2B	1447	F-SPL147-2B-ETP	1730
1500x700x850		400x500x300	F-SPL157-2BG	1346	F-SPL157-2BG-ETP	1637
1500x700x850		400x500x300	F-SPL157-2BD	1346	F-SPL157-2BD-ETP	1637
1600x700x850		500x500x300	F-SPL167-2BG	1416	F-SPL167-2BG-ETP	1715
1600x700x850		500x500x300	F-SPL167-2BD	1416	F-SPL167-2BD-ETP	1715
1800x700x850		600x500x300	F-SPL187-2BG	1532	F-SPL187-2BG-ETP	1883
1800x700x850		600x500x300	F-SPL187-2BD	1532	F-SPL187-2BD-ETP	1883
2000x700x850		600x500x300	F-SPL207-2BG	1627	F-SPL207-2BG-ETP	2013
2000x700x850		600x500x300	F-SPL207-2BD	1627	F-SPL207-2BD-ETP	2013

Inox AISI 304

Prof. 600 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600×600×850		400×400×300	SPL66-1B	843	SPL66-1B-ETP	982
900×600×850		500×400×300	SPL96-1B	1079	SPL96-1B-ETP	1260
1000×600×850		500×400×300	SPL106-1BG	1034	SPL106-1BG-ETP	1234
1000×600×850		500×400×300	SPL106-1BD	1034	SPL106-1BD-ETP	1234
1200×600×850		500×400×300	SPL126-1BG	1069	SPL126-1BG-ETP	1305
1200×600×850		500×400×300	SPL126-1BD	1069	SPL126-1BD-ETP	1305
1200×600×850		500×400×300	SPL126-2B	1280	SPL126-2B-ETP	1516
1400×600×850		500×400×300	SPL146-1BG	1142	SPL146-1BG-ETP	1420
1400×600×850		500×400×300	SPL146-1BD	1142	SPL146-1BD-ETP	1420
1400×600×850		500×400×300	SPL146-2B	1368	SPL146-2B-ETP	1646
1400×600×850		400×400×300	SPL146-2BG	1212	SPL146-2BG-ETP	1490
1400×600×850		400×400×300	SPL146-2BD	1212	SPL146-2BD-ETP	1490
1500×600×850		400×400×300	SPL156-2BG	1407	SPL156-2BG-ETP	1703
1500×600×850		400×400×300	SPL156-2BD	1407	SPL156-2BD-ETP	1703
1600×600×850		500×400×300	SPL166-2BG	1436	SPL166-2BG-ETP	1750
1600×600×850		500×400×300	SPL166-2BD	1436	SPL166-2BD-ETP	1750
1800×600×850		500×400×300	SPL186-2BG	1492	SPL186-2BG-ETP	1841
1800×600×850		500×400×300	SPL186-2BD	1492	SPL186-2BD-ETP	1841
2000×600×850		500×400×300	SPL206-2BG	1557	SPL206-2BG-ETP	1938
2000×600×850		500×400×300	SPL206-2BD	1557	SPL206-2BD-ETP	1938

Prof. 700 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		600×500×300	SPL77-1B	1010	SPL77-1B-ETP	1183
900×700×850		600×500×300	SPL97-1B	1062	SPL97-1B-ETP	1263
1000×700×850		500×500×300	SPL107-1BG	1096	SPL107-1BG-ETP	1314
1000×700×850		500×500×300	SPL107-1BD	1096	SPL107-1BD-ETP	1314
1200×700×850		600×500×300	SPL127-1BG	1147	SPL127-1BG-ETP	1401
1200×700×850		600×500×300	SPL127-1BD	1147	SPL127-1BD-ETP	1401
1200×700×850		500×500×300	SPL127-2B	1395	SPL127-2B-ETP	1649
1400×700×850		600×500×300	SPL147-1BG	1195	SPL147-1BG-ETP	1491
1400×700×850		600×500×300	SPL147-1BD	1195	SPL147-1BD-ETP	1491
1400×700×850		600×500×300	SPL147-2B	1519	SPL147-2B-ETP	1816
1500×700×850		400×500×300	SPL157-2BG	1413	SPL157-2BG-ETP	1718
1500×700×850		400×500×300	SPL157-2BD	1413	SPL157-2BD-ETP	1718
1600×700×850		500×500×300	SPL167-2BG	1486	SPL167-2BG-ETP	1801
1600×700×850		500×500×300	SPL167-2BD	1486	SPL167-2BD-ETP	1801
1800×700×850		600×500×300	SPL187-2BG	1608	SPL187-2BG-ETP	1977
1800×700×850		600×500×300	SPL187-2BD	1608	SPL187-2BD-ETP	1977
2000×700×850		600×500×300	SPL207-2BG	1708	SPL207-2BG-ETP	2113
2000×700×850		600×500×300	SPL207-2BD	1708	SPL207-2BD-ETP	2113

Options communes à toutes les plonges chassis soudé



ARES019



ERMES002



ARES010

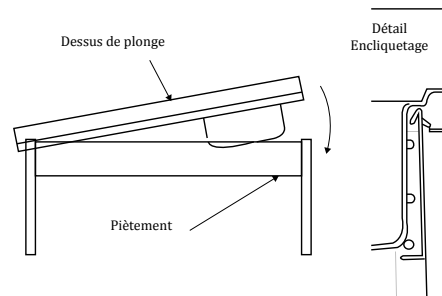
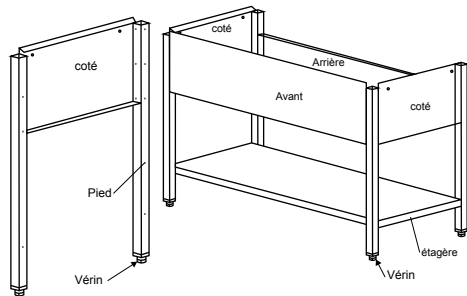
	Réf.	€
Commande fémorale mitigée complète montée sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm + support)	ARES019	364
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1,3 m + col de cygne 250 mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	317
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm	ARES010	213

Plonges démontables

Plonges démontables sur pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruisellement pré-percé \varnothing 32 mm et Dosseret arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé en extrémités
- Piètement inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement en tube carré 40x40 mm, décalé de 70 mm
- Vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces à visser
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine H-200 mm
- Livrée démontée avec visserie

Facile à monter Notice de montage incluse



Inox AISI 304

Prof. 600 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600x600x850		400x400x300	DCPL66-1B	696	DCPL66-1B-ETP	778
900x600x850		500x400x300	DCPL96-1B	958	DCPL96-1B-ETP	1159
1000x600x850		500x400x300	DCPL106-1BG	890	DCPL106-1BG-ETP	1047
1000x600x850		500x400x300	DCPL106-1BD	890	DCPL106-1BD-ETP	1047
1200x600x850		500x400x300	DCPL126-1BG	931	DCPL126-1BG-ETP	1104
1200x600x850		500x400x300	DCPL126-1BD	931	DCPL126-1BD-ETP	1104
1200x600x850		500x400x300	DCPL126-2B	1141	DCPL126-2B-ETP	1314
1400x600x850		500x400x300	DCPL146-1BG	1020	DCPL146-1BG-ETP	1212
1400x600x850		500x400x300	DCPL146-1BD	1020	DCPL146-1BD-ETP	1212
1400x600x850		400x400x300	DCPL146-2B	1246	DCPL146-2B-ETP	1437
1500x600x850		500x400x300	DCPL156-2BG	1285	DCPL156-2BG-ETP	1542
1500x600x850		500x400x300	DCPL156-2BD	1285	DCPL156-2BD-ETP	1542
1600x600x850		500x400x300	DCPL166-2BG	1314	DCPL166-2BG-ETP	1525
1600x600x850		500x400x300	DCPL166-2BD	1314	DCPL166-2BD-ETP	1525
1800x600x850		500x400x300	DCPL186-2BG	1383	DCPL186-2BG-ETP	1656
1800x600x850		500x400x300	DCPL186-2BD	1383	DCPL186-2BD-ETP	1656
2000x600x850		500x400x300	DCPL206-2BG	1392	DCPL206-2BG-ETP	1688
2000x600x850		500x400x300	DCPL206-2BD	1392	DCPL206-2BD-ETP	1688

Prof. 700 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700x700x850		600x500x300	DCPL77-1B	858	DCPL77-1B-ETP	987
900x700x850		600x500x300	DCPL97-1B	943	DCPL97-1B-ETP	1151
1000x700x850		600x500x300	DCPL107-1BG	952	DCPL107-1BG-ETP	1125
1000x700x850		600x500x300	DCPL107-1BD	952	DCPL107-1BD-ETP	1125
1200x700x850		600x500x300	DCPL127-1BG	1009	DCPL127-1BG-ETP	1186
1200x700x850		600x500x300	DCPL127-1BD	1009	DCPL127-1BD-ETP	1186
1200x700x850		500x500x300	DCPL127-2B	1255	DCPL127-2B-ETP	1432
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-1BG	1074	DCPL147-1BG-ETP	1267
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-1BD	1074	DCPL147-1BD-ETP	1267
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-2B	1396	DCPL147-2B-ETP	1589
1500x700x850		400x500x300	DCPL157-2BG	1291	DCPL157-2BG-ETP	1553
1500x700x850		400x500x300	DCPL157-2BD	1291	DCPL157-2BD-ETP	1553
1600x700x850		500x500x300	DCPL167-2BG	1365	DCPL167-2BG-ETP	1580
1600x700x850		500x500x300	DCPL167-2BD	1365	DCPL167-2BD-ETP	1580
1800x700x850		600x500x300	DCPL187-2BG	1493	DCPL187-2BG-ETP	1735
1800x700x850		600x500x300	DCPL187-2BD	1493	DCPL187-2BD-ETP	1735
2000x700x850		600x500x300	DCPL207-2BG	1543	DCPL207-2BG-ETP	1840
2000x700x850		600x500x300	DCPL207-2BD	1543	DCPL207-2BD-ETP	1840

Plonges légumières démontables sur pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé \varnothing 32 mm
- Dossieret arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités
- Piétement inox AISI 304 en tubes de 40x40 mm
- Piétement décalé de 65 mm avec vérins réglables inox anti-dérapant à visser
- Bacs à angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Jupe d'habillage sur 3 faces
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Option : panier à déchets pour bac 600x500x320 mm (autre bac : nous consulter)

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
700x700x850		600x500x300	R16178	842
1000x700x850		800x500x350	16052	1465
1700x800x850		800x600x450	16685	1764
1700x800x850		800x600x450	16686	1764
Option : soudure plonges légumières			16169R	268



Pensez-y!

Panier pour égouttage des légumes

- Construction inox AISI 304 avec coins soudés étanches
- Avec 2 poignées soudées pour le transport du bac
- Fond perforé pour l'égouttage des légumes
- Bac à encastrer dans un bac de plonge 600x500x320 mm

Bacs	Dim. bac	Réf.	€
	600x500x320	P-520901	356



Options communes aux plonges démontables pieds carrés



	Réf.	€
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1,3 m + col de cygne 250 mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	317
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm	ARES010	213
Commande fémorale mitigée complète à monter sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm + support) pour plonge profondeur 600 mm	CG-DCPL-600	496
Commande fémorale mitigée complète à monter sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm + support) pour plonge profondeur 700 mm	CG-DCPL-700	499

Plonges démontables sur pieds ronds

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé \varnothing 32 mm
- Dossieret arrière doublé de 100x20 mm en inox AISI 304
- Piétement inox ferritique
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube rond \varnothing 50 mm, décalé de 65 mm
- Vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces à visser
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrée démontée
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200 mm



Inox ferritique

Prof. 600 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700x600x850		400x400x250	F-DRPL76-1B	951	F-DRPL76-1B-ETP	985
800x600x850		400x400x250	F-DRPL86-1B	951	F-DRPL86-1B-ETP	1019
900x600x850		500x400x250	F-DRPL96-1B	977	F-DRPL96-1B-ETP	1054
1000x600x850		500x400x250	F-DRPL106-1BG	1002	F-DRPL106-1BG-ETP	1092
1000x600x850		500x400x250	F-DRPL106-1BD	1002	F-DRPL106-1BD-ETP	1092
1200x600x850		500x400x250	F-DRPL126-1BG	1054	F-DRPL126-1BG-ETP	1156
1200x600x850		500x400x250	F-DRPL126-1BD	1054	F-DRPL126-1BD-ETP	1156
1200x600x850		500x400x250	F-DRPL126-2B	1346	F-DRPL126-2B-ETP	1465
1400x600x850		500x400x250	F-DRPL146-1BG	1109	F-DRPL146-1BG-ETP	1220
1400x600x850		500x400x250	F-DRPL146-1BD	1109	F-DRPL146-1BD-ETP	1225
1400x600x850		500x400x250	F-DRPL146-2B	1414	F-DRPL146-2B-ETP	1547
1500x600x850		400x400x250	F-DRPL156-2BG	1406	F-DRPL156-2BG-ETP	1504
1500x600x850		400x400x250	F-DRPL156-2BD	1406	F-DRPL156-2BD-ETP	1504
1600x600x850		400x400x250	F-DRPL166-2BG	1427	F-DRPL166-2BG-ETP	1530
1600x600x850		400x400x250	F-DRPL166-2BD	1427	F-DRPL166-2BD-ETP	1530
1800x600x850		500x400x250	F-DRPL186-2BG	1470	F-DRPL186-2BG-ETP	1645
1800x600x850		500x400x250	F-DRPL186-2BD	1470	F-DRPL186-2BD-ETP	1645
2000x600x850		500x400x250	F-DRPL206-2BG	1572	F-DRPL206-2BG-ETP	1726
2000x600x850		500x400x250	F-DRPL206-2BD	1572	F-DRPL206-2BD-ETP	1726
2000x600x850		500x400x250	F-DRPL206-2B	1632	F-DRPL206-2B-ETP	1807
Prof. 700 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700x700x850		500x500x300	F-DRPL77-1B	981	F-DRPL77-1B-ETP	1045
800x700x850		600x500x300	F-DRPL87-1B	1041	F-DRPL87-1B-ETP	1118
900x700x850		600x500x300	F-DRPL97-1B	1062	F-DRPL97-1B-ETP	1156
1000x700x850		500x500x300	F-DRPL107-1BG	1062	F-DRPL107-1BG-ETP	1160
1000x700x850		500x500x300	F-DRPL107-1BD	1062	F-DRPL107-1BD-ETP	1160
1200x700x850		500x500x300	F-DRPL127-1BG	1190	F-DRPL127-1BG-ETP	1229
1200x700x850		500x500x300	F-DRPL127-1BD	1190	F-DRPL127-1BD-ETP	1229
1200x700x850		500x500x300	F-DRPL127-2B	1457	F-DRPL127-2B-ETP	1551
1400x700x850		500x500x300	F-DRPL147-1BG	1199	F-DRPL147-1BG-ETP	1344
1400x700x850		500x500x300	F-DRPL147-1BD	1199	F-DRPL147-1BD-ETP	1344
1400x700x850		600x500x300	F-DRPL147-2B	1577	F-DRPL147-2B-ETP	1705
1500x700x850		400x400x300	F-DRPL157-2BG	1470	F-DRPL157-2BG-ETP	1615
1500x700x850		400x400x300	F-DRPL157-2BD	1470	F-DRPL157-2BD-ETP	1615
1600x700x850		500x500x300	F-DRPL167-2BG	1590	F-DRPL167-2BG-ETP	1735
1600x700x850		500x500x300	F-DRPL167-2BD	1590	F-DRPL167-2BD-ETP	1735
1800x700x850		600x500x300	F-DRPL187-2BG	1617	F-DRPL187-2BG-ETP	1872
1800x700x850		600x500x300	F-DRPL187-2BD	1632	F-DRPL187-2BD-ETP	1872
2000x700x850		600x500x300	F-DRPL207-2BG	1761	F-DRPL207-2BG-ETP	1949
2000x700x850		600x500x300	F-DRPL207-2BD	1761	F-DRPL207-2BD-ETP	1949
2000x700x850		600x500x300	F-DRPL207-2B	1778	F-DRPL207-2B-ETP	2034

Inox AISI 304

Prof. 600 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×600×850		400×400×250	DRPL76-1B	951	DRPL76-1B-ETP	1083
800×600×850		400×400×250	DRPL86-1B	1015	DRPL86-1B-ETP	1129
900×600×850		400×400×250	DRPL96-1B	1049	DRPL96-1B-ETP	1168
1000×600×850		400×400×250	DRPL106-1BG	1049	DRPL106-1BG-ETP	1210
1000×600×850		400×400×250	DRPL106-1BD	1049	DRPL106-1BD-ETP	1210
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-1BG	1125	DRPL126-1BG-ETP	1282
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-1BD	1125	DRPL126-1BD-ETP	1282
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-2B	1404	DRPL126-2B-ETP	1572
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-1BG	1180	DRPL146-1BG-ETP	1358
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-1BD	1180	DRPL146-1BD-ETP	1358
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-2B	1487	DRPL146-2B-ETP	1661
1500×600×850		400×400×250	DRPL156-2BG	1474	DRPL156-2BG-ETP	1618
1500×600×850		400×400×250	DRPL156-2BD	1474	DRPL156-2BD-ETP	1618
1600×600×850		400×400×250	DRPL166-2BG	1500	DRPL166-2BG-ETP	1669
1600×600×850		400×400×250	DRPL166-2BD	1500	DRPL166-2BD-ETP	1669
1800×600×850		500×400×250	DRPL186-2BG	1551	DRPL186-2BG-ETP	1789
1800×600×850		500×400×250	DRPL186-2BD	1551	DRPL186-2BD-ETP	1801
2000×600×850		500×400×250	DRPL206-2BG	1661	DRPL206-2BG-ETP	1890
2000×600×850		500×400×250	DRPL206-2BD	1661	DRPL206-2BD-ETP	1890
2000×600×850		500×400×250	DRPL206-2B	1720	DRPL206-2B-ETP	1949

Prof. 700 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	DRPL77-1B	1032	DRPL77-1B-ETP	1159
800×700×850		600×500×300	DRPL87-1B	1090	DRPL87-1B-ETP	1235
900×700×850		600×600×300	DRPL97-1B	1117	DRPL97-1B-ETP	1274
1000×700×850		500×500×300	DRPL107-1BG	1125	DRPL107-1BG-ETP	1282
1000×700×850		500×500×300	DRPL107-1BD	1125	DRPL107-1BD-ETP	1282
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-1BG	1185	DRPL127-1BG-ETP	1363
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-1BD	1185	DRPL127-1BD-ETP	1357
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-2B	1525	DRPL127-2B-ETP	1673
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-1BG	1260	DRPL147-1BG-ETP	1460
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-1BD	1265	DRPL147-1BD-ETP	1460
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-2B	1652	DRPL147-2B-ETP	1856
1500×700×850		400×500×300	DRPL157-2BG	1525	DRPL157-2BG-ETP	1695
1500×700×850		400×500×300	DRPL157-2BD	1525	DRPL157-2BD-ETP	1695
1600×700×850		500×500×300	DRPL167-2BG	1599	DRPL167-2BG-ETP	1861
1600×700×850		500×500×300	DRPL167-2BD	1614	DRPL167-2BD-ETP	1873
1800×700×850		600×500×300	DRPL187-2BG	1737	DRPL187-2BG-ETP	2025
1800×700×850		600×500×300	DRPL187-2BD	1737	DRPL187-2BD-ETP	2025
2000×700×850		600×500×300	DRPL207-2BG	1813	DRPL207-2BG-ETP	2102
2000×700×850		600×500×300	DRPL207-2BD	1813	DRPL207-2BD-ETP	2102
2000×700×850		600×500×300	DRPL207-2B	1866	DRPL207-2B-ETP	2208

Options communes aux plonges démontables pieds ronds



ERMES002



ARES010

	Réf.	€
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1,3 m + col de cygne 250 mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	317
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm	ARES010	213

Plonges pour lave-vaisselles

Plonges soudées sur pieds carrés pour lave-vaisselle

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø 32 mm
- Dossieret arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités
- Piètement inox ferritique ou Inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement en tube de 40x40 mm avec vérins inox réglables
- Jupe d'habillage sur 3 faces, décalage de 65 mm
- Encastrement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir, dim. utiles 600x700x810 mm
- Étagère basse pleine H-200 mm en option
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrée montée soudé



Inox ferritique

Prof. 700 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
1200x700x850		500x500x300	F-SPLV127-1BG	972	F-SPLV127-1BG-ETP	1102
1200x700x850		500x500x300	F-SPLV127-1BD	972	F-SPLV127-1BD-ETP	1102
1400x700x850		600x500x300	F-SPLV147-1BG	1043	F-SPLV147-1BG-ETP	1192
1400x700x850		600x500x300	F-SPLV147-1BD	1043	F-SPLV147-1BD-ETP	1192
1500x700x850		600x500x300	F-SPLV157-1BG	1249	F-SPLV157-1BG-ETP	1434
1500x700x850		600x500x300	F-SPLV157-1BD	1249	F-SPLV157-1BD-ETP	1434
1600x700x850		400x500x300	F-SPLV167-2BG	1294	F-SPLV167-2BG-ETP	1497
1600x700x850		400x500x300	F-SPLV167-2BD	1294	F-SPLV167-2BD-ETP	1497
1800x700x850		500x500x300	F-SPLV187-2BG	1434	F-SPLV187-2BG-ETP	1669
1800x700x850		500x500x300	F-SPLV187-2BD	1434	F-SPLV187-2BD-ETP	1669
2000x700x850		600x500x300	F-SPLV207-2BG	1523	F-SPLV207-2BG-ETP	1798
2000x700x850		600x500x300	F-SPLV207-2BD	1523	F-SPLV207-2BD-ETP	1798

Inox AISI 304

Prof. 700 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
1200x700x850		500x500x300	SPLV127-1BG	992	SPLV127-1BG-ETP	1128
1200x700x850		500x500x300	SPLV127-1BD	992	SPLV127-1BD-ETP	1128
1400x700x850		600x500x300	SPLV147-1BG	1065	SPLV147-1BG-ETP	1220
1400x700x850		600x500x300	SPLV147-1BD	1065	SPLV147-1BD-ETP	1220
1500x700x850		600x500x300	SPLV157-1BG	1272	SPLV157-1BG-ETP	1465
1500x700x850		600x500x300	SPLV157-1BD	1272	SPLV157-1BD-ETP	1465
1600x700x850		400x500x300	SPLV167-2BG	1319	SPLV167-2BG-ETP	1530
1600x700x850		400x500x300	SPLV167-2BD	1319	SPLV167-2BD-ETP	1530
1800x700x850		500x500x300	SPLV187-2BG	1459	SPLV187-2BG-ETP	1705
1800x700x850		500x500x300	SPLV187-2BD	1459	SPLV187-2BD-ETP	1705
2000x700x850		600x500x300	SPLV207-2BG	1550	SPLV207-2BG-ETP	1838
2000x700x850		600x500x300	SPLV207-2BD	1550	SPLV207-2BD-ETP	1838

💡 Pensez-y !

Lave-vaisselle à intégrer panier 400x400 mm, commandes électromécaniques

Voir descriptif p.28



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 400x400 mm	230V MONO	2.8	470x510x710	EM-LV40-A2P	2500

Autres modèles de lave-vaisselles : p.42

Plonges démontables sur pieds carrés pour lave-vaisselle

- Mêmes caractéristiques que les modèles de plonges soudées pour lave-vaisselle
- Option étagère basse : nous consulter

Inox ferritique

Prof. 600 mm				
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×600×850		500×400×300	F-DCPLV126-1BG	951
1200×600×850		500×400×300	F-DCPLV126-1BD	951
1400×600×850		500×400×300	F-DCPLV146-1BG	1048
1400×600×850		500×400×300	F-DCPLV146-1BD	1048
1600×600×850		400×400×300	F-DCPLV166-2BG	1151
1600×600×850		400×400×300	F-DCPLV166-2BD	1151
1800×600×850		500×400×300	F-DCPLV186-2BG	1399
1800×600×850		500×400×300	F-DCPLV186-2BD	1399

Prof. 700 mm				
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×700×850		500×500×300	F-DCPLV127-1BG	1059
1200×700×850		500×500×300	F-DCPLV127-1BD	1059
1400×700×850		600×500×300	F-DCPLV147-1BG	1116
1400×700×850		600×500×300	F-DCPLV147-1BD	1116
1600×700×850		400×500×300	F-DCPLV167-2BG	1355
1600×700×850		400×500×300	F-DCPLV167-2BD	1355
1800×700×850		500×500×300	F-DCPLV187-2BG	1500
1800×700×850		500×500×300	F-DCPLV187-2BD	1500

Inox AISI 304

Prof. 600 mm				
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×600×850		500×400×300	DCPLV126-1BG	981
1200×600×850		500×400×300	DCPLV126-1BD	981
1400×600×850		500×400×300	DCPLV146-1BG	1081
1400×600×850		500×400×300	DCPLV146-1BD	1081
1600×600×850		400×400×300	DCPLV166-2BG	1187
1600×600×850		400×400×300	DCPLV166-2BD	1187
1800×600×850		500×400×300	DCPLV186-2BG	1442
1800×600×850		500×400×300	DCPLV186-2BD	1442

Prof. 700 mm				
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×700×850		500×500×300	DCPLV127-1BG	1092
1200×700×850		500×500×300	DCPLV127-1BD	1092
1400×700×850		600×500×300	DCPLV147-1BG	1151
1400×700×850		600×500×300	DCPLV147-1BD	1151
1600×700×850		400×500×300	DCPLV167-2BG	1397
1600×700×850		400×500×300	DCPLV167-2BD	1397
1800×700×850		500×500×300	DCPLV187-2BG	1547
1800×700×850		500×500×300	DCPLV187-2BD	1547

Pensez-y !

Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électromécaniques

Voir descriptif p.43



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle sans pompe panier 500×500 mm	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-SP	2989
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 500×500 mm	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-A2P	3127

Pensez-y !

Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électroniques

Voir descriptif p.43



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électroniques	230V MONO	3.6	570×600×830	D-LV50-A3P	4274

Autres types de plonges

Combinés plonge / lave-mains

- Dessus inox AISI 304 soudé sur la caisse du meuble
- Égouttoir nervuré, bords anti-ruissellement
- Dossieret arrière doublé 100×20 mm (décalage 100 mm)
- Portes coulissantes suspendues sur un rail disposé en partie supérieure
- Piétement inox ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent
- équipé d'un robinet électronique
- équipé d'une douchette mitigée hauteur 75 mm avec col de cygne
- équipé d'une séparation en verre trempé hauteur 200 mm



SPLP126-2B

Prof. 600 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
1200×600×850		340×340×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPC126-2B	3613
1400×600×850		340×340×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPC146-2BG	3773
1600×600×850		340×340×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPC166-2BG	4002

Prof. 700 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
1200×700×850		340×340×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPC127-2B	3764
1400×700×850		340×340×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPC147-2BG	3933
1600×700×850		340×340×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPC167-2BG	4180

Plonges placard

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø 32 mm en inox AISI 304
- Caisse inox ferritique ou Inox AISI 304
- Plateau soudé sur la caisse du meuble
- Dossieret arrière doublé 100×20 mm (décalage 100 mm)
- Sans tôle arrière pour passage tuyauterie
- Portes coulissantes suspendues sur un rail disposé en partie supérieure
- Piétement inox ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon



Inox ferritique

Prof. 600 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×600×850		500×400×250	1 battante*	F-SPLP76-1B-PB	1455
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP126-1BG-PC	1673
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP126-1BD-PC	1673
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP126-2B-PC	2012
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP146-1BG-PC	1768
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP146-1BD-PC	1768
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP146-2B-PC	2216
1600×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP166-2BG-PC	2222
1600×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP166-2BD-PC	2241
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP186-2BG-PC	2345
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP186-2BD-PC	2345
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP206-2BG-PC	2499
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLP206-2BD-PC	2499

Prof. 700 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	1 battante*	F-SPLP77-1B-PB	1584
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLP127-1BD-PC	1837
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLP127-1BG-PC	1837
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLP127-2B-PC	2186
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLP147-1BG-PC	1926
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLP147-1BD-PC	1926
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLP147-2B-PC	2365
1600×700×850		400×500×300	Coulissantes	F-SPLP167-2BG-PC	2320
1600×700×850		400×500×300	Coulissantes	F-SPLP167-2BD-PC	2320
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLP187-2BG-PC	2528
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLP187-2BD-PC	2528
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLP207-2BG-PC	2717
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLP207-2BD-PC	2717

*Charnière à droite

Inox AISI 304

Prof. 600 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×600×850		500×400×250	1 battante	SPLP76-1B-PB	1663
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP126-1BG-PC	1828
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP126-1BD-PC	1828
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP126-2B-PC	2151
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP146-1BG-PC	1942
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP146-1BD-PC	1942
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP146-2B-PC	2293
1600×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP166-2BG-PC	2397
1600×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP166-2BD-PC	2397
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP186-2BG-PC	2511
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP186-2BD-PC	2511
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP206-2BG-PC	2667
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLP206-2BD-PC	2667

Prof. 700 mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	1 battante	SPLP77-1B-PB	1733
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLP127-1BD-PC	1956
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLP127-1BG-PC	1956
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLP127-2B-PC	2298
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLP147-1BG-PC	2065
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLP147-1BD-PC	2065
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLP147-2B-PC	2497
1600×700×850		400×500×300	Coulissantes	SPLP167-2BG-PC	2468
1600×700×850		400×500×300	Coulissantes	SPLP167-2BD-PC	2468
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLP187-2BG-PC	2695
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLP187-2BD-PC	2695
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLP207-2BG-PC	2894
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLP207-2BD-PC	2894

Accessoires de plonge

	Dim.	Réf.	€
Grille inox perforée avec trou à gauche	500×400	PAFF5040-G	54
Grille inox perforée avec trou à droite	500×400	PAFF5040-D	54
Grille inox perforée avec trou au centre	500×500	PAFF5050	56
Grille inox perforée avec trou à gauche	600×500	PAFF5060-G	58
Grille inox perforée avec trou à droite	600×500	PAFF5060-D	58
Siphon abs simple entrée	ø 40 mm	SIPPVC-S	7,2
Siphon abs double entrée	ø 40 mm	SIPPVC-D	12,9
Bonde chromée 1 1/2"	ø 38 mm	505000005	20,8
Bonde chromée 3/4"	ø 20 mm	505000006	14,4
Tube inox surverse 1 1/2"	H-200	508000001	20,2
Tube inox surverse 1 1/2"	H-250	508000003	21,5
Tube inox surverse 1 1/2"	H-300	508000004	24,5
Tube surverse en inox 230 mm à crépine ø 40 mm avec bonde pour cuve H-250 mm	L-230	TF2518P	76
Tube surverse en inox 280 mm à crépine ø 40 mm avec bonde pour cuve H-300 mm	L-280	TF3018P	78



505000005



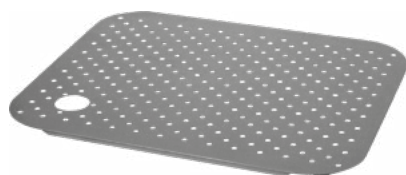
505000006



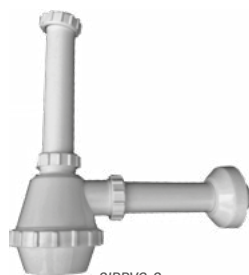
TF3018P



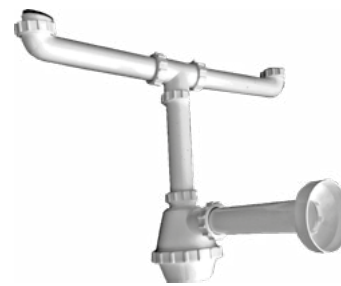
508000001



PAFF5040



SIPPVC-S



SIPPVC-D

Bacs à graisse

À quoi sert un bac à graisse ?

- Un bac à graisse a pour rôle de décharger les eaux usées. Les restaurateurs ou artisans des métiers de bouche rejettent des déchets chargés de graisses animales et autres épluchures, morceaux de denrées alimentaires, dans le réseau des eaux usées.

Capacité	Dim.	Nbr couverts	Réf.	€
20 L	567×317×332	50	31CG010202	937
44 L	642×387×427	100	31CG010302	1470
132 L	812×514×645	250	31CG010402	1922

Fourni avec un panier à déchets amovible



Norme NF
EN 1825-1
:2004

Comment relier le bac à graisse ?

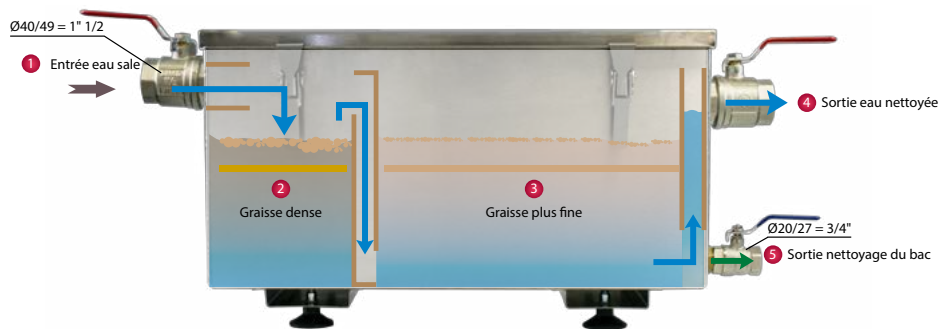
- Nos bacs sont réalisés en inox 304 (qualité alimentaire).
- Le bac à graisse prévu pour être placé en cuisine (sous la plonge) doit être relié à l'évacuation centrale ou directement dans le siphon. Tous les fours ou autre matériel produisant de la graisse peuvent aussi être reliés. Les lave-vaisselles ne sont pas conseillés d'être raccordés car les produits dégraissants qui y sont incorporés pour le nettoyage dégradent les graisses collectées sur la plonge.
- Le bac à graisse doit être facilement accessible pour faciliter les vidanges. Posé au sol et doté de vérins amovibles, sa hauteur peut être ajustée.
- L'étanchéité du bac est garantie par une fermeture par grenouillère (absence de mauvaises odeurs) et 1 joint caoutchouc.
- Afin d'éviter de se salir les mains pendant la vidange, nous fournissons une robinetterie adaptée (vannes ¼ de tour).



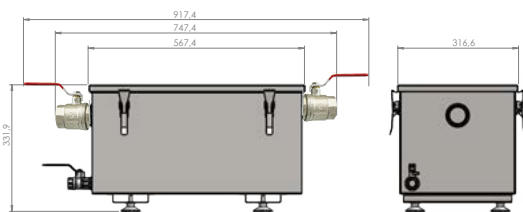
31CG010202

31CG010302

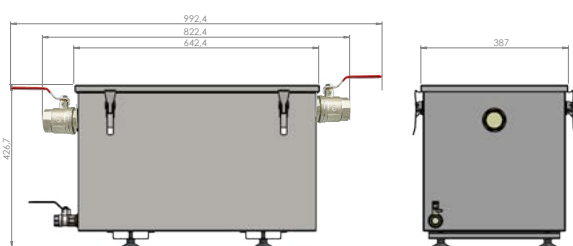
31CG010402



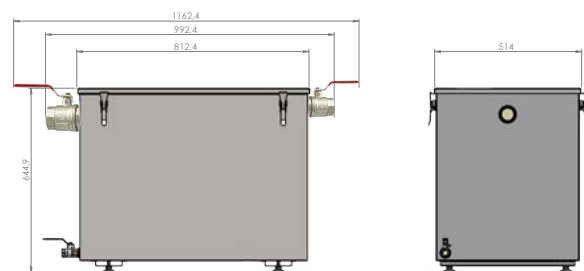
- Voie d'eau
- Zone graisse plus dense
- Zone graisse plus fine
- Sortie vidange



31CG010202



31CG010302



31CG010402

Robinets

Mélangeurs éco monotrou

- Robinet mélangeur monotrou, base ø 32 mm
- Col de cygne orientable ø 18 mm
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8



	Dim.	Réf.	€
Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	250x280	BM-16510	53



Mélangeurs monotrou standard

- Robinet mélangeur monotrou, base ø 32 mm
- Col de cygne orientable ø 18 mm
- Débit de 17 L/min à 4 Bar
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8
- Clapet anti retour et fitres à l'intérieur des flexibles inox



	Dim.	Réf.	€
Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	250x250	ROBM-250	111
Robinet mélangeur monotrou, col de 300 mm	300x250	ROBM-300	115



Robinets mélangeurs 1/4 de tour monotrou

- Robinet mélangeur monotrou, 1/4 de tour, base ø 32 mm
- Col de cygne orientable ø 18 mm
- Débit de 17 L/min à 4 Bar
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8
- Clapet anti retour et filtres à l'intérieur des flexibles inox



	Dim.	Réf.	€
Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	250x250	ROBM1/4-250	122
Robinet mélangeur monotrou, col de 300 mm	300x250	ROBM1/4-300	125



Robinet électronique avec pile et secteur

- Col de cygne avec base ø 32 mm
- Zone de détection : 12-14 cm
- Température d'eau : 0 - 60°C
- Température ambiante : 1 - 45°C
- Livré avec flexible prêt au raccordement
- Alimentation : 4 piles AA fournies et secteur (double alimentation obligatoire)



	Dim.	Réf.	€
Robinet électronique EF	210x150	K14-9850	336
Robinet électronique avec mitigeur	210x150	M-K14-9850	388

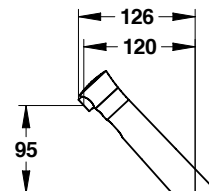


Robinet électronique avec pile

- Corps en métal moulé injecté chromé
- Alimentation électrique: pile lithium 6 V type CRP2 dans boîtier externe IP65
- Voyant d'alerte batterie faible
- Alimentation hydraulique : 1/2" (15x21) eau froide ou pre-mixée
- Jet douchette régulé à 1,9 L/min à 3 bars
- Aérateur anti-tartre haute qualité
- Résiste à une température de 75°C durant 30 minutes
- Fourni avec 1 écrou de fixation, 1 joint et 1 rondelle
- Fourni avec 1 électrovanne externe, 1 alimentation (pile) et 1 joint filtre



	Dim.	Réf.	€
Robinet électronique EF à pile	126x132	57034	360
Robinet électronique à pile avec mitigeur (EC/EF)	126x132	M-57034	381



Robinet électronique avec pile ou secteur

- Robinet électronique avec transformateur 220V mono / 6V
- Emplacement pour 4 piles LR6-AA 1,5V (non fournies)

	Réf.	€
Robinet électronique double alimentation avec mitigeur	MODFRIU2	435



Douchettes

Douchette molly avec mitigeur

- Douchette mitigeur monotrou, base ø 32 mm
- Débit de 18 L/min à 4 Bar
- Livré avec flexibles inox
- Clapet anti retour et fitres



	Dim.	Réf.	€
Douchette molly	250x410	MOLLY	434



Douchette extractible

- Robinet mélangeur monotrou avec levier base ø 32 mm
- Sortie d'eau de la douchette par pression sur la tête de douchette
- Débit de 18 L/min à 4 bar



	Dim.	Réf.	€
Flexible L-1300 mm	255x190	MFBDEX	202



MFBDEX



Douchettes suspendues

- Système avec flexible inox L-2000 mm
- Idéal pour une utilisation en poissonnerie
- Système avec ressort à accrocher au plafond



	Réf.	€
Flexible L-2000	16586	222
Flexible L-3000	16589	228



16586



Douchette de rinçage accrochable

- Système avec flexible inox L. 2000mm + embout douchette + patte d'accroche

	Réf.	€
Douchette de rinçage + patte	16587	240
Patte de fixation douchette supplémentaire 70x30x30	2030	104



2030



16587



Douchettes monotrou

- Modèles à poser sur plonge, monotrou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 4 bars, base ø 32 mm (hormis DEF ø 23 mm)
- Flexible inox + clapet anti-retour et filtre, embout femelle 3/8
- Ressort de sécurité chromé
- Équerre de fixation murale



Douchette eau froide

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"

	Réf.	€
Douchette EF, H-1200 mm, base ø 23 mm	DEF	271



DEF



Douchettes EC/EF

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Mélangeur 1/4 de tour ou standard selon modèle



	Réf.	€
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-580 mm	H58-DECEF1/4-PM	286
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-750 mm	H75-DECEF1/4-PM	308
Douchette EC/EF mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DECEF1/4-PM	320
Douchette EC/EF, mélangeur standard, H-1200 mm	DECEF-PM	311



DECEF1/4-PM



DECEF-PM



Douchettes EC/EF avec col de cygne

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 5 bars, base ø 32 mm
- Mélangeur standard



	Réf.	€
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur standard, H-1200 mm	DCC-PM	373
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	374
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	398
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	387



Douchettes à déclenchement automatique

- Système de déclenchement de l'ouverture en basculant la tête
- Modèle à poser sur plonge, monotrou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 3 bars
- Trou de fixation: ø 27 mm
- Col de cygne L-280 mm H-235 mm
- Hauteur : 1120 mm

	Réf.	€
Douchette automatique EF sans col de cygne	AUTO-DEF	666
Douchette automatique EC/EF sans col de cygne	AUTO-DE-CEF1/4-PM	767
Douchette automatique EC/EF avec col de cygne	AUTO-DC-C1/4-PM	865



Douchettes à commande par pédale

- Modèle à poser sur plonge, monotrou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 3 bars
- Avec col de cygne 1/4 de tour
- Avec équerre de fixation murale
- Hauteur : 1200 mm

	Réf.	€
Douchette EF commande par pédale	CPP-EF-DCC1/4-PM	594
Douchette EC commande par pédale	CP1P-EC-DCC1/4-PM	669
Douchette mitigée commande par pédale	CP2P-EC-DCC1/4-PM	682

Accessoires de rechange : nous consulter

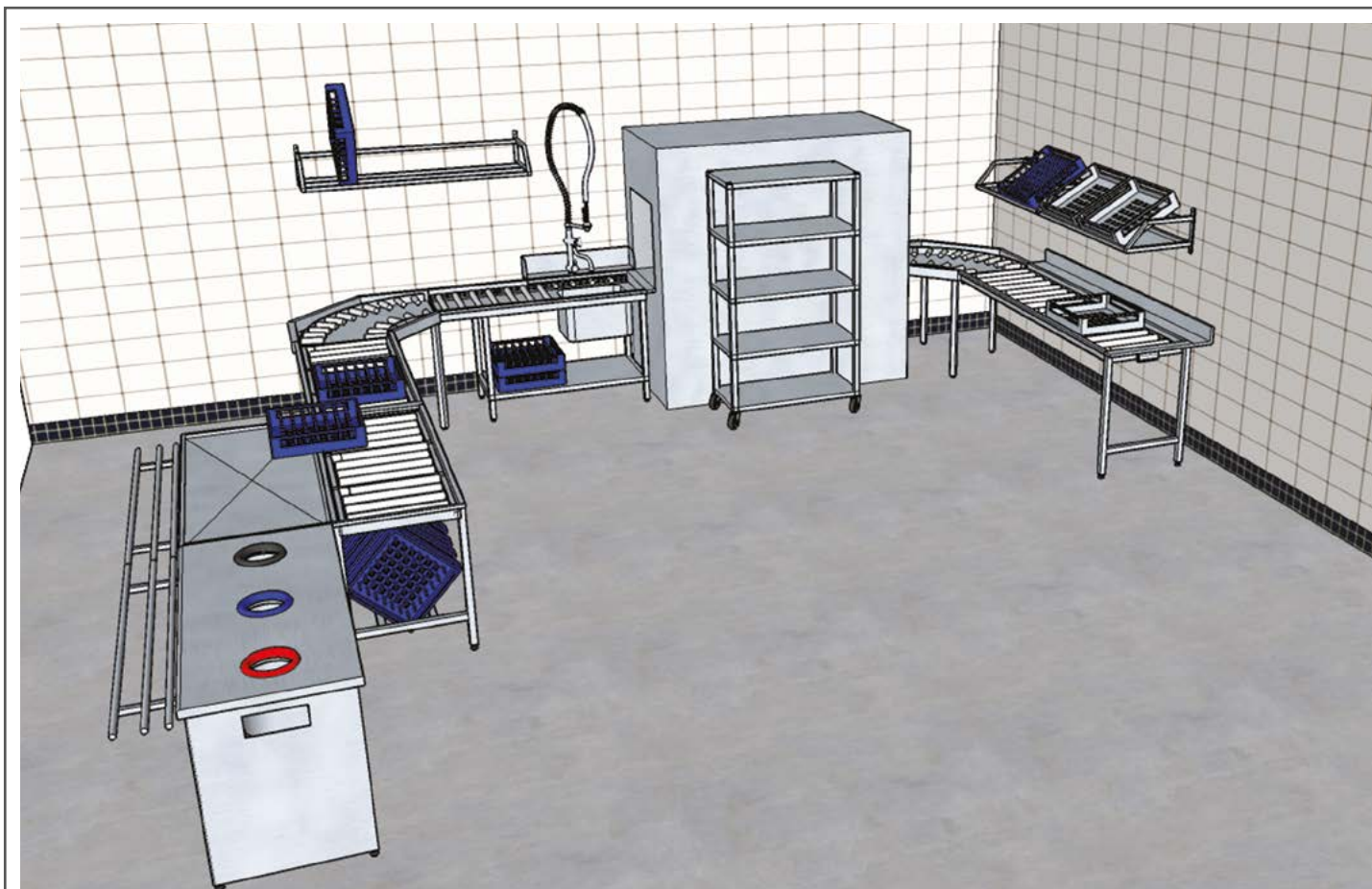


Accessoires pour robinets et douchettes (hors déclenchement auto et commande par pédale)

	Dim.	Réf.	€
Col de cygne en «U» chromé pour robinet ROBM-250	ø 18x180	601000001	25,3
Col de cygne en «U» chromé pour robinet	ø 18x300	601000006	31,5
Col de cygne en «C» chromé pour robinet	ø 18x250	601000008	24,6
Col de cygne en «C» chromé pour robinet	ø 18x300	601000009	32,8
Col de cygne en «Z» chromé pour douchette	ø 18x300	602000006	17,2
Tête de robinet droite 1/2"	ø 8x24	304000011	8,9
Tête de robinet gauche 1/4 de tour 1/2"	ø 8x24	304000017	14,2
Tête de robinet droite 1/4 de tour 1/2"	ø 8x24	304000013	14,2
Pré-mélangeur mécanique avec valve de non retour		16254	30,1
Flexible inox plastifié pour douchette	L-1000	RDFLX0	38,5
Kit mitigeur EC/EF + 2 flexibles inox tressé L-600 mm	L-600	R09C2010122	95
Pommeau noir pour douchette		RDCPFR	116
Mât douchette pour col de cygne		RDEVML	112
Flexible inox tressé L-1300 mm, M-3/8" x F-1/2"	L-1300	RFLX00	19,7
Flexible inox tressé L-1300 mm, M-1/2" x F-1/2"	L-1300	RFLX00-1/2M	18,5
Flexible inox tressé L-2000 mm, F-1/2" x F-1/2"	L-2000	RFLX200	25,1
Paire de flexibles inox tressé L-500 mm, M-1/2" x F-1/2"	L-500	RFLX50	28,4
Pédale pré-mitigé à commande unique EC+EF, sortie F-1/2"		PDTR2A	331



Univers laverie



Toute une gamme de produits pour la laverie :

- Meubles de tri
- Tables de débarrassage
- Tables entrée/sortie à accrocher sur lave-vaisselle
- Tables à rouleaux
- Virages pour les tables à rouleaux
- Étagères d'égouttage ou de stockage pour paniers

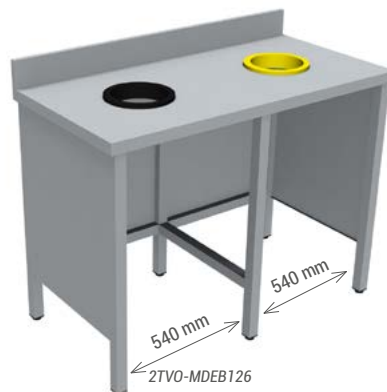
Chiffrage sur mesure : nous consulter

Caractéristiques communes

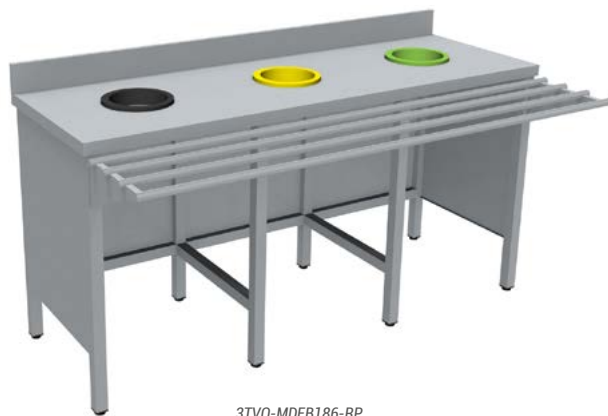
- Construction inox AISI 304
- Piètement en tube 40x40 mm avec vérins réglables inox antidérapant
- Fabrication sur mesure en fonction de la configuration de la cuisine et de vos besoins spécifiques

Meubles de tri

- Construction inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Dossieret 100×20 mm doublé sans décalage arrière
- Piètement en tube 40×40 mm avec habillages latéraux et arrière
- Profondeur : 600 mm
- Hauteur de passage utile : 800 mm
- Rampe à plateaux optionnelle avec 4 tubes inox AISI 304 diam 25 mm
- Portes battantes doublées optionnelles à fermeture magnétique
- Modèles 2 TVO : 1 collerette noire + 1 collerette jaune
- Modèles 3 TVO : 1 collerette noire + 1 collerette jaune + 1 collerette verte
- Meuble livré sans poubelle



3TVO-MDEB186-PB



3TVO-MDEB186-RP

	Longueur	Nbr TVO	Réf.	€
Meuble ouvert sans rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126	1051
Meuble ouvert avec rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-RP	1373
Meuble 2 portes sans rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-PB	1517
Meuble 2 portes avec rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-RPB	1839
Meuble ouvert sans rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186	1379
Meuble ouvert avec rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-RP	1862
Meuble 3 portes sans rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-PB	2083
Meuble 3 portes avec rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-RPB	2567

Pensez-y !

Bac à déchets roulant inox sans pédale

- Couvercle indépendant inclus
- 4 roulettes pivotantes
- Couvercle ø 495 mm

Contenance	Dim.	Réf.	€
90 L	ø 490×700	BD90L	331



Tables de débarrassage

- Construction inox AISI 304
- Dessus central avec bords anti-ruissellement avec pointe de diamant
- Avec bonde et siphon PVC
- Piètement soudé en tube 40x40 avec vérins réglables inox avec traverses basses
- Hauteur de glissement: entre 850 et 900 mm en fonction du lave-vaisselle
- Possibilité sur demande de raccorder sur une table d'entrée
- Trou vide-ordures en option
- Rampe à plateaux optionnelle en tubes de diam 25 mm
- 2 types d'étagères basses optionnelles :
 - Pleine
 - En tubes : pour stocker les paniers LV verticalement



Sans tvo, sans étagère basse			Sans tvo, avec étagère basse pleine		Sans tvo, avec étagère basse 2 tubes		Avec tvo, sans étagère basse		Rampe à plateaux fixe P-350 mm	
Longueur	Réf.	€	€		€		€		€	
600	STDEBC66	1083	STDEBC66-ETP	1180	STDEBC66-ETTU	1302	TVO-STDEBC66	1207	RAPF635	225
1100	STDEBC116	1210	STDEBC116-ETP	1308	STDEBC116-ETTU	1454	TVO-STDEBC116	1335	RAPF1135	377
1600	STDEBC166	1338	STDEBC166-ETP	1437	STDEBC166-ETTU	1630	TVO-STDEBC166	1463	RAPF1635	493
2100	STDEBC216	1466	STDEBC216-ETP	1563	STDEBC216-ETTU	1745	TVO-STDEBC216	1590	RAPF2135	645

Étagères double pente pour casiers lave-vaisselle

- Construction en tubes carrés 25x25 mm en inox AISI 304
- Étagère avec système de cornières pour fixer sur une table de débarrassage
- Avec trou d'évacuation de l'eau

Nbr de casiers	Dim.	Réf.	€
3	1600x600x600	CSR/16	839
3	1800x600x600	CSR/18	934
4	2000x600x600	CSR/20	1003



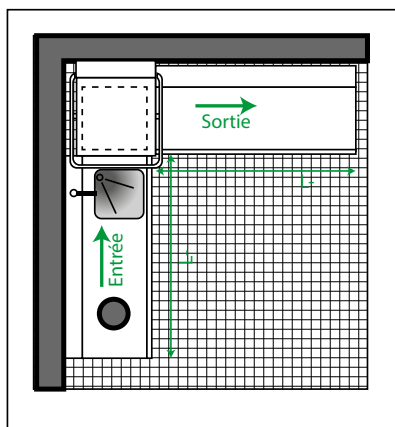
Étagères murales pour casiers de lave-vaisselle

- Construction en tubes carrés 25x25 mm en inox AISI 304
- Étagère avec cadre soudé aux tubes carrés pour fixation au mur

Nbr de casiers	Dim.	Réf.	€
3	600x300x300	EMC13060	371
3	1100x300x300	EMC13110	398
4	1600x300x300	EMC13160	425



Tables entrée / sortie laverie



- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10 mm avec des profilés pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40x40 mm reliés entre eux par une traverse avec vérins inox.
- Pour les tables adossées, dossier de 100x20 mm
- Tablette inférieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delà de L-1800 mm

À la commande, veuillez spécifier :

- S'il s'agit d'une table à gauche du LV (accrochage à droite) ou d'une table à droite du LV (accrochage à gauche)
- La côte correspondant à la distance entre l'arrière de la cuve du lave-vaisselle et le mur
- La marque et le modèle du lave-vaisselle

Table de sortie adossée + plage ou table en angle : nous consulter

Toutes les références ci-dessous ont été spécialement étudiées pour s'accrocher sur les lave-vaisselle à capot référence EM-LVC50-A1P et D-LVC50-A3P (voir page suivante). Pour d'autres modèles de lave-vaisselle, nous communiquer le modèle et la marque

Tables d'entrée avec 1 bac 500x400x300 mm sans

tvo

- Pré-perçage inclus \varnothing 32 mm pour douchette monotrou (douchette non-incluse)
- Livrée démontée avec kit de visserie



TELV-7

Longueur	Sans étagère à gauche du LV		Avec étagère à gauche du LV		Sans étagère à droite du LV		Avec étagère à droite du LV	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1200	TELVG-12	1492	TELVG-12-ETP	1808	TELVD-12	1492	TELVD-12-ETP	1808
1600	TELVG-16	1740	TELVG-16-ETP	2004	TELVD-16	1740	TELVD-16-ETP	2004
2000	TELVG-20	2150	TELVG-20-ETP	2624	TELVD-20	2150	TELVD-20-ETP	2624

Tables d'entrée avec 1 bac 500x400x300 mm et tvo

- Pré-perçage inclus \varnothing 32 mm pour douchette monotrou (douchette non-incluse)
- Option étagère : non disponible
- Livrée démontée avec collerette caoutchouc et avec kit de visserie

Longueur	Réf. à gauche du LV	€	Réf. à droite du LV	€
1200	TVO-TELVG-12	1601	TVO-TELVD-12	1601
1600	TVO-TELVG-16	1832	TVO-TELVD-16	1832
2000	TVO-TELVG-20	2254	TVO-TELVD-20	2254



TVO-TELV-12

Tables de sortie lisses réversibles sans dossier

- Livrée démontée et avec kit de visserie



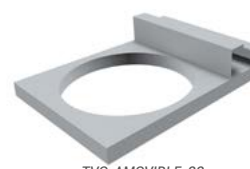
TSLV-6

Longueur	Sans étagère		Avec étagère pleine		Avec étagère tubulaire	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	TSLV-6	509	TSLV-6-ETP	839	TSLV-6-ETTU	693
1200	TSLV-12	778	TSLV-12-ETP	1107	TSLV-12-ETTU	1045
1600	TSLV-16	955	TSLV-16-ETP	1231	TSLV-16-ETTU	1154
2000	TSLV-20	1317	TSLV-20-ETP	1811	TSLV-20-ETTU	1746

Pensez-y !

Accessoires pour tables de laverie

	Dim.	Réf.	€
Trou vide ordures (TVO) amovible à accrocher sur le bord avant pour un gain de place	300x400	TVO-AMOVIBLE-33	386
Couvercle \varnothing 200 mm inox		COUVTVO	246
Panier à déchets 470x370 pour bac 500x400x300	500x400x300	BM-28091	238



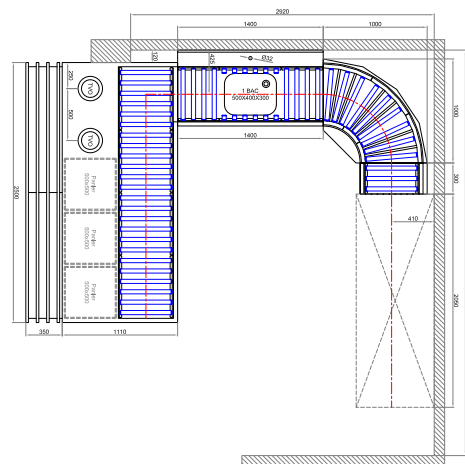
TVO-AMOVIBLE-33

Tables à rouleaux soudées

Caractéristiques communes à toutes les tables à rouleaux (entrée et sortie) :

- Construction inox AISI 304
- Piètement en tube 40x40 mm avec vérins réglables inox antidérapant
- Rouleaux en inox \varnothing 40 mm, largeur 500 mm montés sur cadres en inox fabriqués sur mesure en fonction de la longueur de la table
- Plateaux centraux ou adossés avec passe de largeur 530 mm
- Hauteur de roulement: comprise entre 850 et 900 mm en fonction du lave-vaisselle
- Écoulement avec pointe de diamant, bonde et siphon PVC au centre de la table

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Tables d'entrée droites

- Avec en standard un bac 400x400x300 mm ou 500x400x300 mm avec siphon PVC, bonde et surverse
- Avec un cadre de roulement au dessus du bac équipé de mini-rouleaux de L-80 mm
- Avec plage et dossier arrière 100x20 mm
- Avec panier à déchets en option
- Pré-perçage en standard \varnothing 32 mm pour douchette (non incluse, voir page 34)
- Mât de maintien de douchette optionnel, nous consulter



Tables virages à rouleaux à 90°

- Avec mini rouleaux en PVC L-80 mm
- Dimensions du virage : 1000x1000 mm



Tables de sortie droites

- Tables soudées centrales
- Avec système de butée en extrémité pour éviter la chute des paniers lave-vaisselle
- Système d'accrochage spécifique en fonction de la marque et du modèle de lave-vaisselle



Lave-vaisselle à capot

Pour obtenir de bons résultats de lavage, l'eau du lave-vaisselle professionnel ou du lave-verres doit être douce et peu calcaire. Lorsque l'eau est trop dure, des dépôts blancs peuvent apparaître sur la vaisselle et les verres et se déposer dans la cuve de l'appareil. Pour éviter cela, nous recommandons d'adoucir l'eau dont le degré de dureté dépasse 15° (en France). Cette eau adoucie vous permettra d'obtenir une vaisselle et des verres brillants et de réduire le risque de bouchage des tuyauteries et des canalisations d'eau par le calcaire. Nos modèles ne sont pas pourvus d'adoucisseur intégré.

Lave-vaisselle à capot panier 500×500 mm, commandes électromécaniques



- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 500×500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, capot doublé, passage de 400 mm
- Panneau de commande électromécanique
- Hauteur maximum des verres : 395 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 400 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Sans pompe de vidange, avec pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 7,4 litres, 7,5kW
- Capacité de la cuve : 58 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle sans pompe de vidange, avec pompe détergent, panier 500×500 mm	380V TRI+N	8.6	750×880×1390	EM-LVC50-A1P	5697

Lave-vaisselle à capot panier 500×500 mm, commandes électroniques



- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 500×500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, capot doublé, passage de 400 mm
- Panneau de commande électronique
- Hauteur maximum des verres : 395 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 400 mm
- Bras de lavage en inox
- 3 cycles de lavage : 60/120/180 secondes
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 7,4 litres, 7,5kW
- Capacité de la cuve : 58 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle à commandes électroniques panier 500×500 mm	380V TRI+N	8.6	750×880×1390	D-LVC50-A3P	6635



Lave-vaisselle

Pour obtenir de bons résultats de lavage, l'eau du lave-vaisselle professionnel ou du lave-verres doit être douce et peu calcaire. Lorsque l'eau est trop dure, des dépôts blancs peuvent apparaître sur la vaisselle et les verres et se déposer dans la cuve de l'appareil. Pour éviter cela, nous recommandons d'adoucir l'eau dont le degré de dureté dépasse 15° (en France). Cette eau adoucie vous permettra d'obtenir une vaisselle et des verres brillants et de réduire le risque de bouchage des tuyauteries et des canalisations d'eau par le calcaire. Nos modèles ne sont pas pourvus d'adoucisseur intégré.

Lave-verres panier 350×350 mm

- Livré avec 1 panier 350×350 mm et un panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée
- Panneau de commande électromécanique
- Porte doublée
- Hauteur maximum des verres : 240 mm
- Hauteur maximum de passage de porte : 270 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Consommation d'eau : 2 L/cycle
- Sans pompe de vidange, avec pompe à détergent et pompe de rinçage
- Puissance du surchauffeur : 2,5 kW
- Capacité de la cuve : 14 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-verres panier 350×350 mm	230V MONO	2.6	420×460×600	EM-LV35-A1P	2093
Panier à verres supplémentaire 350×350 mm		0	350×350×150	BMS-35	19,2

Pensez-y !

Cadre support lave-verres

Une pompe de vidange n'est pas obligatoire pour les lave-vaisselles pro. Pour savoir si vous avez besoin de cette option, il faut vous poser une seule question : «Où est situé le réseau d'évacuation des eaux ?» Si le réseau d'évacuation des eaux est en dessous du sol, c'est à dire, si votre appareil de lavage est en hauteur par rapport au siphon d'évacuation, vous n'avez pas besoin de pompe de vidange. L'eau sera évacuée par écoulement. En revanche, si le réseau d'évacuation des eaux est au dessus du sol, en hauteur ou dans un mur, alors vous devez opter pour une pompe de relevage intégrée ou un support de rehausse.

- Cadre support lave-verre inox 304
- Avec 1 paire de glissières pour 2 casiers superposés
- 4 cornières inox supérieures antichute

	Dim.	Réf.	€
Support inox de réhausse lave-verres	430×470×400	SUPPORT-LV35	350



Lave-vaisselle à intégrer panier 400×400 mm, commandes électromécaniques

- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 400×400 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 320 mm
- Panneau de commande électromécanique
- Hauteur maximum des verres : 290 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 295 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Consommation d'eau : 2 L/cycle
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 3,5 litres, 2,5kW
- Capacité de la cuve : 17 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 400×400 mm	230V MONO	2.8	470×510×710	EM-LV40-A2P	2500
Panier à verres supplémentaire 400×400 mm		0	400×400×150	BMS-40	36,9

BMS-40

Pensez-y !

Cadre support lave-vaisselle

- Cadre en tube 30x30 mm, inox AISI 304
- Avec 1 paire de glissières pour 2 casiers superposés
- 4 cornières inox supérieures antichute

	Dim.	Réf.	€
Support inox de réhausse lave-vaisselle	480x520x400	SUPPORT-LV40	339



Lave-vaisselle à intégrer panier 500x500 mm, commandes électromécaniques

- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 500x500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 320 mm
- Panneau de commande électromécanique
- Hauteur maximum des verres : 325 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 335 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Consommation d'eau : 6 L/cycle
- Sans pompe de vidange, sans pompe à détergent et avec pompe de rinçage
- Surchauffeur : 6 litres, 3kW
- Capacité de la cuve : 35 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



EM-LV50-SP



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle sans pompe panier 500x500 mm	230V MONO	3.6	570x600x830	EM-LV50-SP	2989
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 500x500 mm	230V MONO	3.6	570x600x830	EM-LV50-A2P	3127

Lave-vaisselle à intégrer panier 500x500 mm, commandes électroniques

- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 500x500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 360 mm
- Panneau de commande électronique avec 3 programmes
- Hauteur maximum des verres : 325 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 335 mm
- Bras de lavage en inox
- 3 cycles de lavage : 60/120/180 secondes
- Consommation d'eau : 6 L/cycle
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 6 litres, 3kW
- Capacité de la cuve : 35 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle à intégrer panier 500x500 mm, commandes électroniques	230V MONO	3.6	570x600x830	D-LV50-A3P	4274

Pensez-y !

Cadre support lave-vaisselle

- Cadre support lave-verre inox 304
- Avec 1 paire de glissières pour 2 casiers superposés
- 4 cornières inox supérieures antichute

	Dim.	Réf.	€
Support inox de réhausse lave-vaisselle	580x605x400	SUPPORT-LV50	355



Lave-ustensiles, panier 600×500 mm, commandes électroniques

- Livré avec 1 panier à plateaux/assiettes, 1 panier à tasses et 1 panier à couverts. Hauteur de chargement maxi 400 mm
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 440 mm
- Panneau de commande électronique avec 3 programmes
- Dimensions maximum des plateaux : 600×400 mm
- Système d'auto-diagnostic
- Bras de lavage en inox
- 2 cycles de lavage : 60/120/180 secondes ou 120/240/360 secondes
- Consommation d'eau : 6 L/cycle
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Capacité du boiler : 7,4 litres
- Puissance du surchauffeur : 4 kW
- Capacité de la cuve : 58 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique

V	kW	Dim.	Réf.	€
380V TRI+N	7.1	595×730×1340	LU-1200	8227



LU-1200



LU-1200

Détergents pour lave-vaisselle

- 2 modèles de détergents :
 - Étiquette rouge, modèle W-50G : lot de 2 bidons de 5 litres de détergent de lavage adapté au lavage des verres, couverts et assiettes
 - Étiquette bleue, modèle R-50G : lot de 2 bidons de 5 litres de détergent de rinçage pour lave-vaisselle assurant un brillant, un séchage rapide, sans trace
- Cette gamme de détergent à été spécialement étudiée et développée pour les modèles de lave-vaisselle de la gamme L2G

	kg	Réf.	€
Lot de 2 bidons de 5 L de détergent de lavage pour lave-vaisselle	14.6	W-50G	190
Lot de 2 bidons de 5 L de détergent de rinçage pour lave-vaisselle	14.6	R-50G	155



W-50G



R-50G

Casiers lave-vaisselle

- Fabrication en polypropylène
- Fond aéré pour lavage et séchage impeccable
- Structure latérale en rayons pour charge lourde
- Structure anti-dérapante

- Poignées de manutention sur les 4 côtés
- Option : réhausses clipsables



RG16



RG36



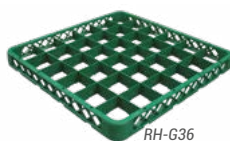
RG25

Casiers de lave-vaisselle en polypropylène sans réhausse

Nb de compartiments	Dim. compartiments	Couleur	Dim.	Réf.	€
9	150×150	Beige	501×501×101	RG9	32,3
16	112×112	Gris	501×501×101	RG16	33,5
25	89×89	Bleu	501×501×101	RG25	36,5
36	74×74	Vert	501×501×101	RG36	41
49	62×62	Rouge	501×501×101	RG49	42,3



RH-G16



RH-G36



RH-G25

Réhausses casiers à verres

Nb de compartiments	Dim. compartiments	Couleur	Dim.	Réf.	€
9	150×150	Beige	501×501×40	RH-G9	16
16	112×112	Gris	501×501×140	RH-G16	16,3
25	89×89	Bleu	501×501×40	RH-G25	18,9
36	74×74	Vert	501×501×40	RH-G36	21
49	62×62	Rouge	501×501×40	RH-G49	21,7



RF55



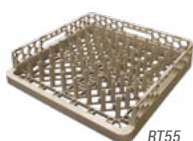
RB55



RH-RB55

Casiers à couverts (petites mailles)

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	501×501×101	RF55	29



RT55



RP55



Casiers à plateaux (1 cote ouvert)

Couleur	Dim.	Réf.	€
Beige	501×501×101	RT55	46,2



GC8



GC

Godets à couverts

	Dim.	Réf.	€
8 compartiments	430×210×155	GC8	25,1
Godet cylindrique	ø 89×134	GC	5,6

Casiers universels (grosses mailles)

	Couleur	Dim.	Réf.	€
Casier universel	Bleu	501×501×101	RB55	30,1
Réhausse pour casier universel	Bleu	501×501×40	RH-RB55	12

Casiers pour assiettes

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	501×501×101	RP55	35,4



552308



KPC032

Ramasse-couverts gastronorme GN 1/1

	Dim.	Réf.	€
Ramasse-couverts	530×325×100	552308	12,4
Couvercle translucide	530×325	KPC032	11

Chariots & housses pour laverie

Chariots porte-assiettes

- Construction inox
- Tube cintré 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées ø 125 mm, chape polyamide avec pare-chocs
- Avec 2 séparations anti-chute inox

Nb. assiettes	ø assiettes	Dim.	Réf.	€
200	ø 260 maxi	910×370×761	F-CHPA-200	740
400	ø 260 maxi	910×638×742	F-CHPA-400	1119



F-CHPA-200



F-CHPA-400

Chariots à plateaux

- Construction inox
- Tube cintré 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées ø 125 mm, chape polyamide avec pare-chocs
- Charge maximum 300 kg

	Nb. assiettes	Dim.	Réf.	€
Inox AISI 304	100	1000×600×750	CHPP-100	1244
Inox ferritique	100	1000×600×750	F-CHPP-100	1129



CHPP-100

Chariots inox porte casiers de lave-vaisselle

- Construction inox
- 4 roues chape zinguée dont 2 avec frein, 2 roues pivotantes

	Dim.	Réf.	€
Avec barre de poussée	520×580×960	CP1445	361



CP1445

Chariots abs porte casiers de lave-vaisselle

- Construction de la cuve en ABS
- 4 roues dont 2 avec frein, 2 roues pivotantes, chape zinguée

	Dim.	Réf.	€
Avec barre de poussée	530×560×920	72995	209
Sans barre de poussée	530×560×210	72996	148



72995

Chariots à niveau constant pour casiers vaisselle

- Construction inox
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées
- Chape polyamide
- Pour 5 casiers à vaisselle 500×500×100mm, maximum 50 kg (non fournis)

Dim.	Réf.	€
550×650×900	55659*	1681



55659

*Dans la limite des stocks disponibles

Lave-mains et accessoires

Lave-mains inox cuve semi-circulaire

- Lave-mains inox AISI 304 cuve semi-circulaire, façade arrondie
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus



IP0073



IP0029



	Dim.	Réf.	€
Sans dossier	480x360x250	IP0073	451
Avec dossier	480x360x520	IP0029	538

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains inox AISI 304 cuve ronde, façade droite
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 s
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus



IP0067



	Dim.	Réf.	€
Avec dossier H-30 mm	400x400x280	IP0067	373

Pièces détachées communes aux IP0073, IP0029 et IP0067

	Réf.	€
Vanne tempo 8 secondes	0075/5	61

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus
- Cuve ø 270 mm
- Dossieret amovible



TOSD



TOAD



	Dim.	Réf.	€
Sans dossier	330x330x170	TOSD	285
Avec dossier	330x330x520	TOAD	309

Pièces détachées communes aux TOAD et TOSD

	Réf.	€
Vanne tempo	5272	67
Col de cygne	5326	41,4

Lave-mains inox à commande fémorale

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Dossieret monobloc plié
- Bonde, siphon, col de cygne, flexible fournis
- Cuve inox AISI 304, 330x230x130 mm
- Distributeur de savon non fourni
- LMDE : robinet électronique avec alimentation mixte 4 piles AA fournies et secteur (double alimentation obligatoire)



LMD



LMDE



	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale	400x340x560	LMD	256
Robinet électronique	400x340x560	LMDE	593

Support inox + poubelle pour lave-mains LMD

- Poubelle en polypropylène 15L, à poser sous le support
- Support inox à visser sous le lave-mains réf. LMD (non compris)

	Réf.	€
Support inox + poubelle 15 L à accrocher sous lave-mains ref. LMD	SUP2-POP	88



SUP2-POP



Lave-mains éco inox dossier H-50 mm



- Bonde et siphon PVC
- Dotation et robinetterie col de cygne commande à tige et mitigeur EC/EF
- Cuve en inox AISI 304 330×230×130 mm

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale par tige	380×310×190	LME	204

Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME

	Réf.	€
Vanne tempo 5-8 s	GR138-PD	39,2
Commande fémorale	GR136-PD	111
Col de cygne	GR120-PD	19,1
Pré-mélangeur	GR100-PD	29,3
Siphon + Bonde	GR121-PD	6,6
Flexible inox L-500 mm, F/F 1/2"	HS420-PD	6,8



Lave-mains inox sur placard porte battante



- Construction en inox AISI 304
- Placard avec porte battante non doublée
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Avec dossier H- 50 mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

Dim. cuve	Dim.	Réf.	€
400/440×370×130	500×500×850	IP0079	938
350/430×280×130	500×400×850	IP0080	781



Lave-mains autonome économique

- Construction en inox avec habillage sur 3 côtés
- Cuve inox 320×260×140 mm
- Arrivée d'eau par pompe à pied
- Dossieret H-261 mm
- Facile à déplacer grâce aux 2 roues fixes diam. 40 mm
- Fourni avec 2 jerricans amovibles de 15 litres
- 1 fente latérale pour fixer une poubelle optionnelle 15 litres

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome éco	401×356×1227	LMA-ECO*	1023
Poubelle amovible 15 L en PP avec couvercle basculant sur support inox	300×235×405	POUB-LMA-ECO	46



Lave-mains inox autonome



- Pompe à pied
- Roulettes à bandage caoutchouc pour déplacer le lave-mains
- Cuve ø 350 mm, dossieret H-450 mm
- Livré avec distributeur de savon inox, distributeur d'essuie-mains, 2 jerricans
- Livré avec bonde inox et bouchon
- Ne nécessite ni arrivée d'eau, ni évacuation, ni électricité

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome	400×370×1150	16286	1696



Lave-mains autonome



- Construction en inox avec habillage sur 3 côtés
- Cuve inox ø 350 × H-120 mm
- Arrivée d'eau par pompe à pied
- Dossieret amovible H-220 mm
- Facile à déplacer grâce aux 2 roues ø 50 mm et la poignée en tube rond ø 20 mm à l'arrière
- Fourni avec 2 jerricans amovibles de 15 litres

Dim.	Réf.	€
450×520×1230	322101	1050



*Dans la limite des stocks disponibles

Pupitres, dessertes, chariots et échelles

Pupitres



PUPPR



PUPSR

- Construction inox
- Couvercle abattant avec retenue papier
- Piétement en tube de 30x30 mm

		Dim.	Réf.	€
Inox AISI 304	Pupitre sur pieds avec vérous sans fermeture à clefs	560x510x1100	PUPPV	937
Inox AISI 304	Pupitre sur pieds avec roue, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560x510x1100	PUPPR	1019
Inox AISI 304	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérous	560x510x1100	PUPSV	1350
Inox AISI 304	Pupitre sur placard avec roue, chape zinguée (dont 2 à freins) fermeture à clefs	560x510x1100	PUPSR	1443
Inox ferritique	Pupitre sur pieds avec vérous sans fermeture à clefs	560x510x1100	F-PUPPV	833
Inox ferritique	Pupitre sur pieds avec roue, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560x510x1100	F-PUPPR	955
Inox ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérous	560x510x1100	F-PUPSV	1170
Inox ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et roue chape zinguée (dont 2 à freins)	560x510x1100	F-PUPSR	1339
	Option : fermeture à clefs pour pupitre		SERR-P	44,5

Dessertes inox soudées

- Construction inox AISI 304
- 2 ou 3 plateaux charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 freinées chape zinguée avec pare-chocs
- Tubes inox ø 25 mm

Plateaux	Dim.	Réf.	€
2 (ép. 10/10ème)	800x580x960	S-IP0017	559
3 (ép. 10/10ème)	800x580x960	S-IP0018	596
2 (ép. 10/10ème)	1000x670x960	S-IP0021	611
3 (ép. 10/10ème)	1000x670x960	S-IP0022	726



S-IP0017



S-IP0018

L2G Budget

Dessertes inox démontables

- Construction inox
- Tube inox ø 25 mm
- 2, 3 ou 5 niveaux, charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 freinées, ø 100 mm chape zinguée



Construction	Plateaux	Dim.	Dim. plateaux	Hauteur entre plateaux	Réf.	€
Inox	2	860x540x940	820x500x30	560	213-4001	251
Inox	3	860x540x940	820x500x30	260	213-4000	273
Inox	5	860x540x1560	820x500x30	270	213-4002	429
Inox AISI 304	2	800x500x935			IP0017	330
Inox AISI 304	3	800x500x935			IP0018	382
Inox AISI 304	2	1000x500x935			IP0021	444
Inox AISI 304	3	1000x500x935			IP0022*	509



213-4001

213-4000

213-4002

*Dans la limite des stocks disponibles

Chariots

Socles rouleur inox

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes sans freins chape zinguée
- Charge max.: 100 kg

Dim.	Réf.	€
1000×600×870	IP0065	514
600×600×870	IP0066	307
Option : 4 roulettes ø 125 mm chape inox dont 2 à freins	4RFCI-IP	303



IP0065

Chariots plateforme plateau plein

- Construction inox AISI 304
- Plateau plein inox AISI 304 ép. 15/10^{ème}
- 4 roues pivotantes
- Avec barre de poussée
- Charge max. : 130 kg
- Pare-chocs en option

Dim.	Réf.	€
1000×600×1000	410101	945
1000×700×1000	410102	977
1200×600×1000	410103	1462
1200×700×1000	410104	1114



410103



410102

Chariots plateforme plateau barreaudé

- Construction inox AISI 304
- Plateau barreaudé inox AISI 304 ép. 15/10^{ème}
- 4 roues pivotantes
- Avec barre de poussée
- Charge max. : 130 kg
- Pare-chocs en option

Dim.	Réf.	€
1200×800×900	410301	1004
1000×800×900	410302	990



410301

Chariot 2 ponts

- Construction inox
- 2 plateaux perforés 1230×460 mm
- Cadre tube 40×40 mm
- Espace entre plateaux 400 mm
- Niveau plateau supérieur 700 mm du sol
- Niveau plateau inférieur 300 mm du sol
- Avec 2 barres de poussée
- 4 roues pivotante ø 125 mm chape zinguée non freinées
- Charge 60 kg par plateau

Dim.	Réf.	€
1230×460×850	F-CHAR2PONTS	840



F-CHAR2PONTS

Plateformes de manutention pour bacs 600×400 ou 800×400 mm

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600×400

	Dim.	Réf.	€
Sans barre de poussée	615×415×120	420101	248
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	273
Avec barre de poussée	615×415×960	420103	387



420101

Chariot de service

- Charge maximale 120 kg, supports en aluminium, plateaux en polyéthylène

Dim.	Réf.	€
1030×500×960	641 100	199



Table de buffet pliante

- Repliable pour faciliter le transport et le rangement, plateau en polyéthylène

Dim.	Réf.	€
1820×740×740	810910	224



Dessertes inox pliables spéciales traiteur

- Construction en inox
- 3 niveaux d'étagères
- Épaisseur des étagères : 10/10ème
- Épaisseur des tubes : 12/10ème
- 4 roulettes en chape zinguées pivotantes diam 100 mm dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
635×402×910	101001-1	345
880×500×930	101001-2	425



Chariot à plateaux

- Chassis en inox
- Panier amovible filaire rilsanisé
- Capacité de chargement: environ 130 plateaux
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée diam. 120 mm avec pare-chocs

Dim.	Réf.	€
750×650×920	CP631	543



Chariots à plateaux abs 600×400 mm à niveau constant

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes dont 2 à frein chape zinguée
- Charge max.: 100 plateaux
- Compression max. des ressorts : 50 plateaux (42.5KG)

Dim.	Réf.	€
680×500×920	460301	1631



Pensez-y !

Plateaux ABS 600×400

- Résiste à des températures allant de -20°C à +80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11.9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12.3
Noir	600×400	30 134 0600N	12.3

Multiple de commande : 20 pièces



Pensez-y !

Plateaux polypropylène restauration

- Température de lavage : jusqu'à 80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Gris	415×305	878903	8,3
Rouge	415×305	878910	8,3
Bleu	415×305	878927	8,3
Vert	415×305	878934	8,3
Marron	415×305	878941	8,3
Noir	415×305	878958	8,3
Noir	450×350	878859	10,6
Gris	450×350	878804	10,6
Rouge	450×350	878811	10,6
Bleu	450×350	878828	10,6
Vert	450×350	878835	10,6
Marron	450×350	878842	10,6



Chariots d'égouttage bacs et plateaux

- Construction inox soudé
- Structure tube 25×25 mm
- 4 niveaux de stockage
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins, chape polyamide

	Dim.	Réf.	€
64 bacs ou 124 plateaux GN1/1	1000×585×1805	CHDEP10001	2348
124 plateaux 600×400 mm	1000×650×2015	CHDEP10044	2483



CHDEP10001

Échelles et accessoires

Échelles à glissières inox soudées

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- Plat anti-écartement à mi-hauteur
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm, bande de roulement non marquante, chapes polyamide ou inox avec pare-chocs, avec ou sans frein
- Glissières anti-chute avec butée 2 côtés (max. 10 kg par niveau)

Glissières anti-chute avec butée 2 côtés



4RFCP-SCH6040-20

Chape polyamide

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf. sans frein	€	Réf. avec freins	€
400x600	400	10	156	468x635x1785	4RCP-SCH6040-10	514	4RFCP-SCH6040-10	536
400x600	400	15	104	468x635x1785	4RCP-SCH6040-15	515	4RFCP-SCH6040-15	632
400x600	400	20	75	468x635x1785	4RCP-SCH6040-20	485	4RFCP-SCH6040-20	499
600x400	600	10	156	635x465x1785	4RCP-SCH4060-10	520	4RFCP-SCH4060-10	748
600x400	600	15	104	660x435x1785	4RCP-SCH4060-15	569	4RFCP-SCH4060-15	610
600x400	600	20	75	660x435x1785	4RCP-SCH4060-20	676	4RFCP-SCH4060-20	675
GN1/1	325	10	156	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-10	499	4RFCP-SCHGN1/1-10	485
GN1/1	325	15	104	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-15	486	4RFCP-SCHGN1/1-15	532
GN1/1	325	20	75	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-20	484	4RFCP-SCHGN1/1-20	491
GN2/1	530	10	156	685x590x1785	4RCP-SCHGN2/1-10	520	4RFCP-SCHGN2/1-10	527
GN2/1	530	15	104	685x590x1785	4RCP-SCHGN2/1-15	542	4RFCP-SCHGN2/1-15	547
GN2/1	530	20	75	685x590x1785	4RCP-SCHGN2/1-20	519	4RFCP-SCHGN2/1-20	560

Chape inox

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf. sans frein	€	Réf. avec freins	€
400x600	400	10	156	468x635x1785	4RCI-SCH6040-10	662	4RFCE-SCH6040-10	756
400x600	400	15	104	468x635x1785	4RCI-SCH6040-15	733	4RFCE-SCH6040-15	769
400x600	400	20	75	468x635x1785	4RCI-SCH6040-20	645	4RFCE-SCH6040-20	592
600x400	600	10	156	660x435x1785	4RCI-SCH4060-10	716	4RFCE-SCH4060-10	736
600x400	600	15	104	660x435x1785	4RCI-SCH4060-15	736	4RFCE-SCH4060-15	782
600x400	600	20	75	660x435x1785	4RCI-SCH4060-20	825	4RFCE-SCH4060-20	847
GN1/1	325	10	156	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-10	628	4RFCE-SCHGN1/1-10	630
GN1/1	325	15	104	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-15	647	4RFCE-SCHGN1/1-15	668
GN1/1	325	20	75	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-20	657	4RFCE-SCHGN1/1-20	601
GN2/1	530	10	156	685x590x1787	4RCI-SCHGN2/1-10	661	4RFCE-SCHGN2/1-10	687
GN2/1	530	15	104	685x590x1787	4RCI-SCHGN2/1-15	684	4RFCE-SCHGN2/1-15	624
GN2/1	530	20	75	685x590x1787	4RCI-SCHGN2/1-20	699	4RFCE-SCHGN2/1-20	740

Échelles basses

- Construction inox en tube carré 25x25 mm, avec tablette supérieure
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm dont 2 à freins
- Glissières anti-chute avec butée 2 cotés

Glissières anti-chute avec butée 2 cotés

	Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Hauteur	Utilisation	Réf.	€
Soudé	GN1/1	325	8	75	832		SCHBGN1/1-8	524
Soudé	GN1/1	325	10	75	984		SCHBGN1/1-10	598
Soudé	GN2/1	530	8	75	877	Pour grilles et bacs	SCHBGN2/1-8	643
Soudé	GN2/1	530	10	75	995		SCHBGN2/1-10	673
Soudé	600x400	400	8	75	864		SCHB6040-8	643
Soudé	600x400	400	10	75	995		SCHB6040-10	687
Démontable	GN1/1	325	7	75	860	Uniquement Pour grilles	CHBGN1/1-7	520
Démontable	GN2/1	530	7	75	860		CHBGN2/1-7	576



SCHB6040-8

L2G Budget

Échelles démontables

- Construction inox, tubes 25x25 mm
- Glissières anti-chute avec butée 2 côtés
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm dont 2 freinées, chape polyamide avec parechocs
- Adaptée aux grilles et aux bacs gastros
- Livrée démontée



Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf.	€
GN1/1	330	15	75	380×555×1485	ED1/115N	340
GN1/1	330	20	75	380×555×1860	ED1/120N	384
GN2/1	535	15	75	585×675×1485	ED2/115N	370
GN2/1	535	20	75	585×675×1860	ED2/120N	408
600×400	415	15	100	465×630×1860	ED604015N	354
600×400	415	20	75	465×630×1860	ED604020N	373



ED1/115N



ED1/120N

Dessertes inox

Housses isothermes pour échelles

- Housses isothermes cousues, gansées bleu roy
- Portes sur le côté avec fermetures solides VELCRO® avec un recouvrement de 50mm
- Fabriquée en cristal armé et mousse polypropylène épaisseur 3 mm
- Préconisation de lavage : à l'éponge ou au jet d'eau (pas de lavage en machine)

Taille	Dim.	Réf.	€
GN2/1	680×780×1650	1205164	860
GN1/1 ou 600×400	500×670×1620	77229	679



77229

Housses de protection jetables en polyéthylène pour échelles

- Épaisseur 20 µm
- Hauteur 1800 mm

Taille de chariot	Périmètre	Cond.	Réf.	€
400×600	ø 2300	Carton 50 pces	70830	88
GN2/1	ø 2900	Carton 50 pces	29056	89
GN1/1	ø 2300	Carton 50 pces	29017	88



29055

Pensez-y!

Plateaux ABS 600×400

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11.9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12.3
Noir	600×400	30 134 0600N	12.3

Multiple de commande : 20 pièces



30 134 0600N



30 047 0600R



30 046 0600

Pensez-y!

Grilles inox

Nombre traverses	Diam. traverses	Nombre fils	Diam. fils	Dim.	Réf.	€
3	ø 5	29	ø 2	600×400	30 149 29F3T	14,2
2	ø 5	20	ø 2	530×325	30 153 1/1 20F2T	11,2
2	ø 7	20	ø 3	650×530	30 144 2/1 20F3T	26,8



30 153 1/1 20F2T



30 149 29F3T

Échelles encastrables soudées

- Échelles soudées
- Construction inox monobloc en tube carré 30x30 mm
- 3 raidisseurs en tube de 50x25x1,5 mm pour modèles GN1/1 et GN2/1
- 2 raidisseurs en tube de 50x25x1,5 mm pour modèle 600x400
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm, chape polyamide, pivotantes
- Charge max. de 200 kg

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Hauteur	Réf.	€
GN1/1	325	20	75	1756	SCHEGN1/1-20	803
GN2/1	530	20	75	1756	SCHEGN2/1-20	845
600x400	400	20	75	1756	SCHE6040-20	850



SCHEGN1/1-20



SCHEGN2/1-20

Échelles soudées pour bacs de diviseuse

- Construction inox monobloc en tube carré 25x25 mm
- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement de 180 mm
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm, chape polyamide, pivotantes
- Pour bacs de diviseuse ronds ou rectangulaires

	Niveaux	Dim.	Réf.	€
Échelle 8 étages	8	660x400x2030	SCHD-8	678
Échelle 2x8 étages	2x8	590x780x2030	SCHD-2X8	884
Bac rectangulaire 10 litres		530x405x75	BAC10L	21,8
Bac rond 19 litres		ø 480x180	BAC19L	25,9
Bac rectangulaire 20 litres		530x405x140	BAC21L	27,1



SCHD-8



SCHD-2X8

Chariots de stockage

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- Plat anti-écartement à mi-hauteur
- Glissières anti-chute soudées TIG avec butée 2 côtés
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm, sur platines électro-zinguée avec parechocs
- Roues non freinées, chape zinguée
- Glissières anti-chute avec butée 2 cotés

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Type de roues	Réf.	€
600x800	600	20	78	Non freinées, chape zinguée	SCH8060-20	761
600x800	600	20	78	Freinées, chape zinguée	RF-SCH8060-20	802
600x800	600	20	78	Freinées, chape inox	4RCI-SCH8060-20	847
600x800	600	20	78	Non freinées, chape inox	4RFCI-SCH8060-20	892

Glissières anti-chute avec butée 2 cotés



SCH8060-20

Chariots de débarrassage cafétéria

- Construction inox
- Structure en tube inox 25x25 mm
- Glissières en fil inox espacées de 125 mm
- 4 roulettes chape polyamide ø 125 mm dont 2 freinées
- Convient aux plateaux largeur 280-360 mm, long max. 510 mm
- Disponible Avec joues en résine épaisseur 3 mm

	Niveaux	Dim.	Réf.	€
1x12 niveaux	Sans joues	440x563x1787	CHDEP10523	818
2x12 niveaux	Sans joues	880x563x1787	CHDEP10524	1081
1x12 niveaux	Avec joues	440x563x1787	CHDPP10523	1085
2x12 niveaux	Avec joues	880x563x1787	CHDPP10524	1351



CHDEP10523

Chariots de débarrassage éco

- Structure en tube inox de section 25x25 mm
- Supports plateaux chromés espacés de 120 mm
- 4 roues pivotantes avec butoir, chape zinguée
- Convient aux plateaux largeur 320-370 mm
- Pas de 125 mm
- Fabrication spécifique autres dimensions de plateaux sur demande

	Larg. plateaux	Dim.	Réf.	€
1x10 niveaux sans joue	320 à 370 mm	520x620x1750	CA1455	541
1x10 niveaux joues résine	320 à 370 mm	520x620x1750	CA1455P	653
Plus-value roues freinées x2			A512	27,2

Attention : nous spécifier les dimensions du plateau à la commande



CA1455



CA1455P

Chariot de débarrassage encastrables 600x400 mm

- Construction inox
- Structure en tube inox de section 25x25 mm
- 2 raidisseurs en tube 50x25x1.5 mm
- Joes en résine 3 mm
- 11 supports plateaux en profil inox 15x15x1.2 espacés de 150 mm
- 4 roues pivotantes avec butoir, chape zinguée sans frein, ø 125 mm
- Compatible pour les plateaux ABS et grilles 600x400

	Dim.	Réf.	€
1x11 niveaux	520x730x1890	CHDEP10042	1171



CHDEP10042

Pensez-y!

Plateaux polypropylène restauration

- Température de lavage : jusqu'à 80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Gris	415x305	878903	8,3
Rouge	415x305	878910	8,3
Bleu	415x305	878927	8,3
Vert	415x305	878934	8,3
Marron	415x305	878941	8,3
Noir	415x305	878958	8,3
Noir	450x350	878859	10,6
Gris	450x350	878804	10,6
Rouge	450x350	878811	10,6
Bleu	450x350	878828	10,6
Vert	450x350	878835	10,6
Marron	450x350	878842	10,6



Chariots, plaques et filets de cuisson

Chariot de cuisson

- Chariots à glissières inox soudées
- Une gamme étendue pour tous les supports de cuisson en four rotatif ou ventilé, pour baguettes, pains traditionnels ou spéciaux, viennoiserie ou pâtisserie
- Compatible toutes les marques de four
- Structure inox monobloc en tube 25 x 25 mm
- Glissières équipées de double butées pour les grilles et bacs gastro-normes
- Charge maxi : 20 kg / glissière, 250 kg / chariot
- 4 roulettes ø 80 ou 100 mm en résine spéciale haute température (galets phénoliques et bagues téflon)
- Chape acier zinguée

Autres modèles: nous consulter



108-SCHCU6080-15



108-SCHCU6080-18

NEW

Marque de four	Type de four	Accrochage	Taille	Entrée	Niveaux	Réf.	€
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400x600	400	16	302-SCHCU4060-16	734
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400x800	400	15	302-SCHCU4080-15	885
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400x800	400	16	302-SCHCU4080-16	888
BONGARD	8.43 FE	Fixe	400x800	400	15	104-SCHCU4080-15	691
BONGARD	8.43 FE	Fixe	400x800	400	18	104-SCHCU4080-18	703
BONGARD	8.43	Bas	400x800	400	15	105-SCHCU4080-15	691
BONGARD	8.43	Bas	400x800	400	18	105-SCHCU4080-18	699
BONGARD	8.63	Bas	600x800	600	15	108-SCHCU6080-15	715
BONGARD	8.63	Bas	600x800	600	18	108-SCHCU6080-18	726

Supports de cuisson pour baguettes tout en aluminium

- Supports de cuisson ouverts : tôle alvéolée fixée sur un profil cadre alu
- Construction rendant le démoulage du produit plus facile
- Micro perforation spécifique 2 mm pour les pâtes fortement hydratées
- Design ergonomique et manipulation aisée
- Revêtement anti adhérent silicone gris haut de gamme

Dim.	Nbr. alvéoles	Réf.	€
400x600	4	FCA46-4A	110
400x600	5	FCA46-5A	110
400x800	4	FCA48-4A	148
400x800	5	FCA48-5A	148
600x800	6	FCA68-6A	192
600x800	8	FCA68-8A	192

NEW



FCA68-6A

Filets boulangerie tout inox avec revêtement silicone

- Toile inox amovible maintenue par agrafes inox
- Revêtement silicone rouge double couche
- Cadre fil inox ø 7 mm
- Alvéoles fil inox ø 6 mm

Dim.	Nbr. alvéoles	Réf.	€
400x600	4	FCI46-4A	146
400x600	5	FCI46-5A	154
400x800	4	FCI48-4A	170
400x800	5	FCI48-5A	170
600x800	6	FCI68-6A	223
600x800	7	FCI68-7A	235
600x800	8	FCI68-8A	223

NEW



FCI48-5A

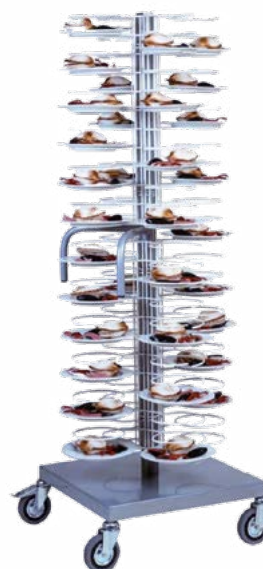
Chariots divers

Chariots porte-assiettes garnies

- Construction en acier
- Porte-assiettes chromés
- Fourni avec poignées de guidage
- 4 roulettes ø 125 mm, dont 2 freinées, chape zinguée
- Espace entre les niveaux : 60 mm

Nb. assiettes	ø assiettes	Dim.	Réf.	€
96 assiettes	18/23	600×600×1750	CA1440	1147
96 assiettes	25/31	720×720×1750	CA1440G	1194
Housse en PVC pour chariot CA1440		620×620×1750	HOUSSE-CA1440	386
Housse en PVC pour chariot CA1440G		720×720×1750	HOUSSE-CA1440G	444

Charge maxi. 80 kg



CA1440

Chariots à pâtière

- Chariot construction inox
- 4 roues caoutchouc avec bandage ø 100 mm, 2 fixes et 2 pivotantes, chape zinguée
- Pâtières demi-cylindriques en polyéthylène basse densité

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Chariot seul	170 L	770×654×890	CHPAT170	547
Pâtière	170 L	930×670×411	PAT170	544
Couvercle pâtière 170 et 220 L		985×710×55	CPAT170	322
Chariot seul	220 L	770×654×890	CHPAT220	547
Pâtière	220 L	930×670×511	PAT220	702



PAT170



CPAT170



CHPAT220

Chariots HACCP

- Construction inox AISI 304
- Poignée inox en tube rond ø25mm
- 4 roulettes ø100mm dont 2 à freins
- 2 niveaux de plateaux perforés amovibles en polypropylène
- Clayettes lavables au lave-vaisselle pour un nettoyage parfait
- Possibilité de remplacer les clayettes par des bacs gastro de format GN1/1

	Dim.	Réf.	€
Chariot HACCP 2 niveaux	965×630×850	HACCP-9652N565C	715
Chariot HACCP 3 niveaux	965×630×850	HACCP-9653N565C	772



HACCP-9652N565C



HACCP-9653N565C



Chariot cuvier gastronome

- Construction inox
- Structure en tube de 25×25 mm
- 4 roues ø 125 mm, chape zinguée, pivotantes avec pare-chocs dont 2 à frein
- capacité : 1 bac GN2/1 ou 2 bacs GN1/1
- Bacs gastronomes non fournis

	Dim.	Réf.	€
1 Bac GN2/1 ou 2 bacs GN1/1	560×700×1000	CUVIER	523



CUVIER

Cuves roulantes avec robinet de vidange

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Robinet de vidange

	Dim.	Réf.	€
Cuve 80 L	600×500×600	IP0059	530
Cuve 200 L	800×600×750	IP0060	994
Option : 4 roulettes inox ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38378	218



Cuves roulantes avec bonde + crépine

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Livrée avec bonde, crépine et tube surverse

	Dim.	Réf.	€
Cuve 180 L	800×600×530	CUV8060	1056
Cuve 150 L	600×500×700	CUV6050	848



CUV6050

Bac sel/farine PEHD 102 L

- Construction en polyéthylène alimentaire
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle transparent, sans séparation

Dim.	Réf.	€
420×775×705	PEHD-BSF	296



PEHD-BSF

Bac sel/farine inox 130 L

- Construction inox AISI 304
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle, sans séparation

	Dim.	Réf.	€
Bac 130 L en inox	560×383×720	BSF	696
Bac 130 L en inox avec séparation amovible	395×610×725	SEP-BSF	874



Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères

Étagères murales

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Modèle plein : avec dossier arrière de 30 mm
- Modèle tubulaire : carré 25×25 mm sans dossier

- Consoles tubulaires soudées en tube de 25×25 mm
- 3 consoles à partir de L-1700 mm
- H-étagère pleine : 225 mm (consoles comprises)
- H-étagère tubulaire : 250 mm (consoles comprises)



ETPL143



ETTU143

Inox ferritique

Longueur	Prof. 300 mm		Tubulaire		Prof. 400 mm		Tubulaire	
	Pleine		Pleine		Pleine		Pleine	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800	F-ETPL83	147	F-ETTU83	242	F-ETPL84	160	F-ETTU84	255
1000	F-ETPL103	153	F-ETTU103	255	F-ETPL104	179	F-ETTU104	268
1200	F-ETPL123	160	F-ETTU123	274	F-ETPL124	185	F-ETTU124	287
1400	F-ETPL143	172	F-ETTU143	307	F-ETPL144	204	F-ETTU144	321
1600	F-ETPL163	179	F-ETTU163	313	F-ETPL164	223	F-ETTU164	334
1800	F-ETPL183	211	F-ETTU183	331	F-ETPL184	242	F-ETTU184	357
2000	F-ETPL203	223	F-ETTU203	351	F-ETPL204	255	F-ETTU204	370
2200	F-ETPL223	236	F-ETTU223	363	F-ETPL224	268	F-ETTU224	382
2400	F-ETPL243	242	F-ETTU243	376	F-ETPL244	281	F-ETTU244	387

Inox AISI 304

Longueur	Prof. 300 mm		Tubulaire		Prof. 400 mm		Tubulaire	
	Pleine		Pleine		Pleine		Pleine	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800	ETPL83	181	ETTU83	318	ETPL84	201	ETTU84	331
1000	ETPL103	194	ETTU103	338	ETPL104	214	ETTU104	351
1200	ETPL123	208	ETTU123	358	ETPL124	234	ETTU124	372
1400	ETPL143	221	ETTU143	372	ETPL144	248	ETTU144	392
1600	ETPL163	234	ETTU163	392	ETPL164	268	ETTU164	412
1800	ETPL183	275	ETTU183	439	ETPL184	315	ETTU184	466
2000	ETPL203	288	ETTU203	459	ETPL204	328	ETTU204	486
2200	ETPL223	301	ETTU223	473	ETPL224	348	ETTU224	507
2400	ETPL243	315	ETTU243	493	ETPL244	361	ETTU244	527

L2G Budget

Étagères murales pleines

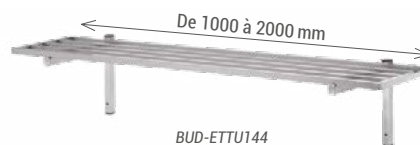
- Construction inox
- Avec dossier arrière de 30 mm
- Consoles tubulaires soudées en tube de 25×25 mm
- Hauteur étagère : 225 mm (consoles comprises)



BUD-ETPL144

Étagères murales tubulaires

- Construction inox
- Plateau en tubes carrés 25×25 mm
- Sans dossier
- 3 consoles à partir de L-1700 mm
- Consoles tubulaires en tubes carrés 25×25 mm avec butée H-250 mm



BUD-ETTU144

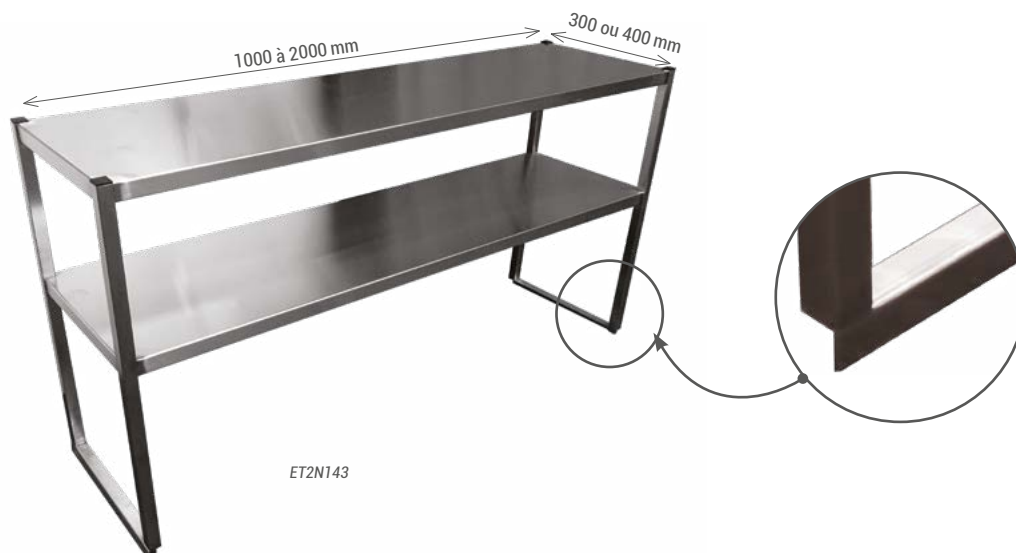
Longueur	Prof. 300 mm		Prof. 400 mm	
	Réf.	€	Réf.	€
800	BUD-ETPL83	119	BUD-ETPL84	134
1000	BUD-ETPL103	141	BUD-ETPL104	156
1200	BUD-ETPL123	163	BUD-ETPL124	178
1400	BUD-ETPL143	185	BUD-ETPL144	200

Longueur	Prof. 400 mm	
	Réf.	€
1000	BUD-ETTU104	180
1200	BUD-ETTU124	194
1400	BUD-ETTU144	208
1600	BUD-ETTU164	249
1800	BUD-ETTU184	263
2000	BUD-ETTU204	277

Étagères sur colonnettes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Piètement en tube carré de 25×25 mm

- Étagère pleine avec renfort oméga sur tous les modèles
- Fixation sur table par système de cornières



ET2N143

Inox ferritique

1 niveau - hauteur 400 mm				2 niveaux - hauteur 700 mm				
Prof. 300 mm			Prof. 400 mm		Prof. 300 mm		Prof. 400 mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-ET1N103	236	F-ET1N104	298	F-ET2N103	394	F-ET2N104	450
1200	F-ET1N123	249	F-ET1N124	281	F-ET2N123	413	F-ET2N124	473
1400	F-ET1N143	267	F-ET1N144	295	F-ET2N143	442	F-ET2N144	500
1600	F-ET1N163	275	F-ET1N164	308	F-ET2N163	458	F-ET2N164	523
1800	F-ET1N183	283	F-ET1N184	320	F-ET2N183	478	F-ET2N184	547
2000	F-ET1N203	292	F-ET1N204	331	F-ET2N203	500	F-ET2N204	573

Inox AISI 304

1 niveau - hauteur 400 mm				2 niveaux - hauteur 700 mm				
Prof. 300 mm			Prof. 400 mm		Prof. 300 mm		Prof. 400 mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	ET1N103	296	ET1N104	319	ET2N103	500	ET2N104	573
1200	ET1N123	313	ET1N124	354	ET2N123	523	ET2N124	600
1400	ET1N143	327	ET1N144	370	ET2N143	556	ET2N144	637
1600	ET1N163	339	ET1N164	385	ET2N163	581	ET2N164	665
1800	ET1N183	354	ET1N184	401	ET2N183	608	ET2N184	695
2000	ET1N203	366	ET1N204	417	ET2N203	637	ET2N204	728

Étagères chauffantes

- Construction inox ferritique
- Piètement en tube carré 25×25 mm
- Fixation sur table par système de cornières
- Bouton marche/arrêt
- Résistance en céramique avec déflecteur

Éléments chauffants	V	kW	Dim.	Réf.	€
2	230V MONO	0.8	800×400×400	ECP-84	996
2	230V MONO	0.8	1000×400×400	ECP-104	1014
2	230V MONO	0.8	1200×400×400	ECP-124	1181
2	230V MONO	0.8	1400×400×400	ECP-144	1404
2	230V MONO	0.8	1600×400×400	ECP-164	1465
3	230V MONO	1.2	1800×400×400	ECP-184	1688
3	230V MONO	1.2	2000×400×400	ECP-204	1700



ECP-184

Étagères sur crémaillères 2 niveaux

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Modèle plein : Avec dossier arrière de 30 mm
- 2 crémaillères (750×50×10 mm) en 15/10ème
- 3 crémaillères à partir de L-1800 mm
- Étagères décalées du mur de 10 mm pour passage de câbles électriques



2ETPLC144

Inox ferritique				Inox AISI 304				
Prof. 300 mm		Prof. 400 mm		Prof. 300 mm		Prof. 400 mm		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	
700	F-2ETPLC73	295	F-2ETPLC74	341	2ETPLC73	359	2ETPLC74	410
1000	F-2ETPLC103	389	F-2ETPLC104	432	2ETPLC103	409	2ETPLC104	567
1200	F-2ETPLC123	404	F-2ETPLC124	444	2ETPLC123	425	2ETPLC124	586
1400	F-2ETPLC143	425	F-2ETPLC144	460	2ETPLC143	446	2ETPLC144	604
1600	F-2ETPLC163	433	F-2ETPLC164	485	2ETPLC163	455	2ETPLC164	636
1800	F-2ETPLC183	455	F-2ETPLC184	504	2ETPLC183	478	2ETPLC184	661
2000	F-2ETPLC203	477	F-2ETPLC204	526	2ETPLC203	501	2ETPLC204	690
2200	F-2ETPLC223	529	F-2ETPLC224	652	2ETPLC223	665	2ETPLC224	1017
2400	F-2ETPLC243	582	F-2ETPLC244	670	2ETPLC243	739	2ETPLC244	1152

L2G Budget

Étagères sur crémaillères 2 niveaux

- Étagères pleines inox, 2 niveaux
- Crémaillères avec 16 crans pour 14 positions de réglage
- Dossierets 30 mm avec pli, coins de l'étagère pliés non soudés
- 2 crémaillères (700×60×20 mm) en 15/10^{ème}, H-700 mm. 3 crémaillères à partir de L-1800 mm
- Étagères décalées du mur de 20 mm pour passage de câbles électriques



BUD-2ETPLC84

Prof. 400 mm

Dim.	Réf.	€
800	BUD-2ETPLC84	249
1200	BUD-2ETPLC124	291
1400	BUD-2ETPLC144	311
1600	BUD-2ETPLC164	375
1800	BUD-2ETPLC184	394
2000	BUD-2ETPLC204	416

Armoires suspendues et meubles bas

Armoires suspendues inox

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- 1 étagère réglable renforcée à partir de 1100 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- Profondeur 400 mm, hauteur 660 mm
- Sur demande : portes doublées, toit penté et hauteur 900 mm

Option serrure p.71

Inox ferritique			Inox AISI 304	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-PS10F	724	PS10F	930
1200	F-PS12F	814	PS12F	1052
1400	F-PS14F	908	PS14F	1173
1600	F-PS16F	998	PS16F	1294
1800	F-PS18F	1088	PS18F	1416
2000	F-PS20F	1182	PS20F	1537



Meubles bas dessus inox portes coulissantes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions
- Vérins de réglage inox
- Hauteur 850 mm
- Dossieret 100x20 mm doublé avec décalage arrière de 100 mm

Portes doublées +25% Option serrure p.71

Meuble avec blocs tiroir : nous consulter



Inox ferritique

Prof. 600 mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA6.10FL	1020	F-TVA6.10AFL	1110
1200	F-TVA6.12FL	1150	F-TVA6.12AFL	1240
1400	F-TVA6.14FL	1263	F-TVA6.14AFL	1371
1500	F-TVA6.15FL	1321	F-TVA6.15AFL	1420
1600	F-TVA6.16FL	1375	F-TVA6.16AFL	1492
1800	F-TVA6.18FL	1487	F-TVA6.18AFL	1627
2000	F-TVA6.20FL	1613	F-TVA6.20AFL	1743

Prof. 700 mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA.10FL	1133	F-TVA.10AFL	1213
1200	F-TVA.12FL	1249	F-TVA.12AFL	1344
1400	F-TVA.14FL	1375	F-TVA.14AFL	1469
1500	F-TVA.15FL	1434	F-TVA.15AFL	1528
1600	F-TVA.16FL	1501	F-TVA.16AFL	1591
1800	F-TVA.18FL	1618	F-TVA.18AFL	1725
2000	F-TVA.20FL	1743	F-TVA.20AFL	1856

Prof. 800 mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA8.10FL	1312	F-TVA8.10AFL	1398
1200	F-TVA8.12FL	1438	F-TVA8.12AFL	1528
1400	F-TVA8.14FL	1568	F-TVA8.14AFL	1672
1500	F-TVA8.15FL	1623	F-TVA8.15AFL	1923
1600	F-TVA8.16FL	1734	F-TVA8.16AFL	1815
1800	F-TVA8.18FL	1856	F-TVA8.18AFL	1955
2000	F-TVA8.20FL	1995	F-TVA8.20AFL	2080

Inox AISI 304

Prof. 600 mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA6.10FL	1272	TVA6.10AFL	1357
1200	TVA6.12FL	1434	TVA6.12AFL	1519
1400	TVA6.14FL	1577	TVA6.14AFL	1667
1500	TVA6.15FL	1622	TVA6.15AFL	1734
1600	TVA6.16FL	1708	TVA6.16AFL	1842
1800	TVA6.18FL	1851	TVA6.18AFL	2017
2000	TVA6.20FL	2009	TVA6.20AFL	2170

Prof. 700 mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA.10FL	1389	TVA.10AFL	1474
1200	TVA.12FL	1541	TVA.12AFL	1645
1400	TVA.14FL	1699	TVA.14AFL	1806
1500	TVA.15FL	1761	TVA.15AFL	1878
1600	TVA.16FL	1856	TVA.16AFL	1964
1800	TVA.18FL	2013	TVA.18AFL	2139
2000	TVA.20FL	2175	TVA.20AFL	2309

Prof. 800 mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA8.10FL	1600	TVA8.10AFL	1743
1200	TVA8.12FL	1761	TVA8.12AFL	1892
1400	TVA8.14FL	1937	TVA8.14AFL	2071
1500	TVA8.15FL	2022	TVA8.15AFL	2179
1600	TVA8.16FL	2148	TVA8.16AFL	2242
1800	TVA8.18FL	2309	TVA8.18AFL	2242
2000	TVA8.20FL	2485	TVA8.20AFL	2579

Meubles bas centraux traversants portes coulissantes

- Dessus central doublé mélaminé ép. 18 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- 1 étagère réglable renforcée
- Vérins de réglage inox
- Profondeur 700 mm, hauteur 850 mm

Option serrure p.71

Inox ferritique			Inox AISI 304	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1200	F-2TVA.12FL	1421	2TVA.12FL	2067
1400	F-2TVA.14FL	1541	2TVA.14FL	2267
1600	F-2TVA.16FL	1679	2TVA.16FL	2494
1800	F-2TVA.18FL	1813	2TVA.18FL	2708
2000	F-2TVA.20FL	1960	2TVA.20FL	2953



Meubles bas ouverts, dessus central

- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Sans portes coulissantes
- Sans étagère
- Vérins de réglage inox
- Hauteur 850 mm



TCS6.10FL

Inox ferritique				Inox AISI 304				
Prof. 600 mm			Prof. 700 mm		Prof. 600 mm		Prof. 700 mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TCS6.10FL	842	F-TCS.10FL	860	TCS6.10FL	1056	TCS.10FL	1083
1200	F-TCS6.12FL	936	F-TCS.12FL	949	TCS6.12FL	1167	TCS.12FL	1189
1400	F-TCS6.14FL	1002	F-TCS.14FL	1038	TCS6.14FL	1252	TCS.14FL	1301
1500	F-TCS6.15FL	1051	F-TCS.15FL	1083	TCS6.15FL	1301	TCS.15FL	1363
1600	F-TCS6.16FL	1083	F-TCS.16FL	1132	TCS6.16FL	1363	TCS.16FL	1421
1800	F-TCS6.18FL	1149	F-TCS.18FL	1203	TCS6.18FL	1452	TCS.18FL	1510
2000	F-TCS6.20FL	1212	F-TCS.20FL	1283	TCS6.20FL	1528	TCS.20FL	1604

Meubles pour trancheur dessus inox H-750 mm, portes coulissantes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép.18 mm
- Portes coulissantes non doublées, sans clé
- 1 étagère réglable sur 3 positions renforcée
- Vérins de réglage inox
- Dossieret doublé 200×20 mm avec décalage arrière de 100 mm
- Profondeur 700 mm, hauteur 750 mm

Option serrure p.71

Inox ferritique			Inox AISI 304	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-H750-TVA.10AFL	1381	H750-TVA.10AFL	1715
1200	F-H750-TVA.12AFL	1550	H750-TVA.12AFL	1915
1400	F-H750-TVA.14AFL	1670	H750-TVA.14AFL	2076
1500	F-H750-TVA.15AFL	1795	H750-TVA.15AFL	2232
1600	F-H750-TVA.16AFL	1871	H750-TVA.16AFL	2338
1800	F-H750-TVA.18AFL	1982	H750-TVA.18AFL	2472
2000	F-H750-TVA.20AFL	2134	H750-TVA.20AFL	2672



Meubles portes coulissantes dessus polyéthylène

Inox ferritique

Longueur	Prof. 600 mm				Prof. 700 mm			
	Central		Adossé		Central		Adossé	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	P-F-TVA6.10FL	1581	P-F-TVA6.10AFL	1795	P-F-TVA.10FL	1746	P-F-TVA.10AFL	1947
1200	P-F-TVA6.12FL	1795	P-F-TVA6.12AFL	2004	P-F-TVA.12FL	1969	P-F-TVA.12AFL	2183
1400	P-F-TVA6.14FL	2004	P-F-TVA6.14AFL	2218	P-F-TVA.14FL	2200	P-F-TVA.14AFL	2419
1500	P-F-TVA6.15FL	2102	P-F-TVA6.15AFL	2334	P-F-TVA.15FL	2316	P-F-TVA.15AFL	2530
1600	P-F-TVA6.16FL	2200	P-F-TVA6.16AFL	2445	P-F-TVA.16FL	2427	P-F-TVA.16AFL	2641
1800	P-F-TVA6.18FL	2414	P-F-TVA6.18AFL	2672	P-F-TVA.18FL	2668	P-F-TVA.18AFL	2891
2000	P-F-TVA6.20FL	2623	P-F-TVA6.20AFL	2882	P-F-TVA.20FL	2895	P-F-TVA.20AFL	3122

Inox AISI 304

Longueur	Prof. 600 mm				Prof. 700 mm			
	Central		Adossé		Central		Adossé	
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	P-TVA6.10FL	1635	P-TVA6.10AFL	1755	P-TVA.10FL	1973	P-TVA.10AFL	2010
1200	P-TVA6.12FL	2058	P-TVA6.12AFL	2098	P-TVA.12FL	2267	P-TVA.12AFL	2305
1400	P-TVA6.14FL	2356	P-TVA6.14AFL	2397	P-TVA.14FL	2579	P-TVA.14AFL	2633
1500	P-TVA6.15FL	2517	P-TVA6.15AFL	2553	P-TVA.15FL	2708	P-TVA.15AFL	2752
1600	P-TVA6.16FL	2583	P-TVA6.16AFL	2614	P-TVA.16FL	2850	P-TVA.16AFL	2899
1800	P-TVA6.18FL	2824	P-TVA6.18AFL	2870	P-TVA.18FL	3144	P-TVA.18AFL	3186
2000	P-TVA6.20FL	3131	P-TVA6.20AFL	3165	P-TVA.20FL	3469	P-TVA.20AFL	3499

Meubles bas portes battantes

- Portes battantes doublées, sans clé
- 1 étagère réglable
- Modèles adossés : Dosseret 100×20 mm doublé (décalage arrière de 100 mm)
- Hauteur 850 mm, profondeur 700 mm

Option serrure p. 71

Inox ferritique

Longueur		Central		Adossé	
		Réf.	€	Réf.	€
600	1 porte doublée	F-BAT1/6	1100	F-BAT1/6A	1176
800	2 portes doublées	F-BAT2/8	1345	F-BAT2/8A	1452
1000	2 portes doublées	F-BAT2/10	1604	F-BAT2/10A	1630
1200	2 portes doublées	F-BAT2/12	1737	F-BAT2/12A	1728
1400	2 portes doublées	F-BAT2/14	1537	F-BAT2/14A	1835

Inox AISI 304

Longueur		Central		Adossé	
		Réf.	€	Réf.	€
600	1 porte doublée	BAT1/6	1279	BAT1/6A	1314
800	2 portes doublées	BAT2/8	1515	BAT2/8A	1581
1000	2 portes doublées	BAT2/10	1710	BAT2/10A	1791
1200	2 portes doublées	BAT2/12	1880	BAT2/12A	1982
1400	2 portes doublées	BAT2/14	2044	BAT2/14A	2191



Meubles portes coulissantes et tiroirs

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- 2 Portes coulissantes non doublées, sans clé
- Sans étagère intermédiaire
- Tiroirs H-100 mm sur glissières zinguées
- Dessus H-43 mm
- Hauteur 850 mm
- Modèles adossés : Dosseret doublé 100x20 mm avec décalage arrière de 100 mm



Inox ferritique

Prof. 600 mm						Prof. 700 mm			
Central				Adossé		Central		Adossé	
Longueur	Nb tiroirs	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	2 tiroirs	F-TFI6.10FL	1706	F-TFI6.10AFL	1795	F-TFI.10FL	1746	F-TFI.10AFL	1835
1200	2 tiroirs	F-TFI6.12FL	1817	F-TFI6.12AFL	1911	F-TFI.12FL	1862	F-TFI.12AFL	1955
1400	3 tiroirs	F-TFI6.14FL	2151	F-TFI6.14AFL	2307	F-TFI.14FL	2205	F-TFI.14AFL	2365
1500	3 tiroirs	F-TFI6.15FL	2227	F-TFI6.15AFL	2365	F-TFI.15FL	2285	F-TFI.15AFL	2423
1600	3 tiroirs	F-TFI6.16FL	2276	F-TFI6.16AFL	2414	F-TFI.16FL	2334	F-TFI.16AFL	2472
1800	4 tiroirs	F-TFI6.18FL	2637	F-TFI6.18AFL	2753	F-TFI.18FL	2704	F-TFI.18AFL	2819
2000	4 tiroirs	F-TFI6.20FL	2766	F-TFI6.20AFL	2882	F-TFI.20FL	2837	F-TFI.20AFL	2953

Inox AISI 304

Prof. 600 mm						Prof. 700 mm			
Central				Adossé		Central		Adossé	
Longueur	Nb tiroirs	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	2 tiroirs	TFI6.10FL	2013	TFI6.10AFL	2111	TFI.10FL	2160	TFI.10AFL	2249
1200	2 tiroirs	TFI6.12FL	2160	TFI6.12AFL	2263	TFI.12FL	2316	TFI.12AFL	2414
1400	3 tiroirs	TFI6.14FL	2570	TFI6.14AFL	2757	TFI.14FL	2753	TFI.14AFL	2944
1500	3 tiroirs	TFI6.15FL	2663	TFI6.15AFL	2833	TFI.15FL	2846	TFI.15AFL	3015
1600	3 tiroirs	TFI6.16FL	2735	TFI6.16AFL	2895	TFI.16FL	2971	TFI.16AFL	3087
1800	4 tiroirs	TFI6.18FL	3171	TFI6.18AFL	3305	TFI.18FL	3394	TFI.18AFL	3510
2000	4 tiroirs	TFI6.20FL	3345	TFI6.20AFL	3483	TFI.20FL	3581	TFI.20AFL	3701

Meubles étuves

- Construction inox AISI 304
- Dessus isolé doublé
- Portes coulissantes doublées
- Puissance 2000 W, 230 V mono
- Chauffage ventilé
- Thermostat : 0 à 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée
- Profondeur 700 mm, hauteur 850 mm
- Modèles adossés : Dosseret doublé 100x20 mm avec décalage arrière de 100 mm



Dessus chauffant avec 2 thermostats indépendants : nous consulter

Central			Adossé		Central traversant	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1200	TVT12F	2768	TVT12AF	2825	TVT2.12	3157
1400	TVT14F	3032	TVT14AF	3088	TVT2.14	3465
1600	TVT16F	3327	TVT16AF	3383	TVT2.16	3804
1800	TVT18F	3603	TVT18AF	3659	TVT2.18	4011
2000	TVT20F	3879	TVT20AF	3936	TVT2.20	4337

Options pour meubles bas et étuves

Plus-value pour roulettes montées sur le meuble

	Réf.	€
Plus-value roulettes ø 125 mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	F-KIT/4-125	179
Plus-value Roulettes ø 125 mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT/4-125	459



Roulettes commandées sans le meuble

	Réf.	€
Roulettes ø 125 mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	F-KIT-125	325
Roulettes ø 125 mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT-125	579

Peinture des meubles bas

	Réf.	€
Peinture joue	M-RAL-J	330
Peinture portes coulissantes (le ml)	M-RAL-PC	367
Peinture porte battante (la porte)	M-RAL-PB	330



Plinthes inox

	Réf.	€
1 ml de plinthe inox	M-ML-PLINTHE	305

Univers du bar

Les modules de bar mobiles

- La ligne Bar représente la solution optimale entre l'efficacité et la fonctionnalité du service.
- Cette ligne est composée d'une série de produits qui peuvent être assemblés pour n'importe quel type de bar spécialisé en cocktail et coffee shop.
- Le volume réduit et la compacité des éléments rendent le service plus pratique et s'adapte à chaque situation.
- Tous les modules sont interchangeables et facilement compatibles afin de pouvoir être insérés dans chaque ambiance, en créant la solution adaptée à chaque type de client.

4 modules plus vos idées sur mesure



Cocktail station «modèle S»

- Capacité : 300 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Etagère frontale pour 8 bouteilles
- 4 roulettes ø 50 mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle S	750x700x830	MCK/75	3626



MCK/75

Cocktail station «modèle M»

- Capacité : 330 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Bac de nettoyage
- Etagère frontale pour 10 bouteilles
- 4 roulettes diam. 50mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle M	1000x700x830	MCK/100	4245



MCK/100

Cocktail station «modèle X»

- Capacité : 350 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Bac de stockage pour 140 verres
- Etagère frontale pour 8 bouteilles
- Etagère pour matériel électrique (blender, mixeur)
- 4 roulettes diam. 50mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle X	1250x700x830	MCK/125	4543



MCK/125

Blenders p.

Cocktail station «modèle XL»

- Capacité : 390 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs GN1/9
- Bac de stockage pour 140 verres
- Etagère frontale pour 10 bouteilles
- Bac de nettoyage
- Etagère pour matériel électrique (blender, mixeur)
- 4 roulettes diam. 50mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle XL	1500x700x830	MCK/150	6195



MCK/150

Blenders p.

Les meubles de bar

Descriptif commun

- Construction inox AISI 304
- Dessus avec dossier 100×20 mm : sans décalage arrière

- Piétement inox sur vérins de réglage inox diamètre 60 mm avec filetage non apparent
- Possibilité de développement de meubles « sur mesure »

Meuble fermé, dessus lisse 1 étagère pleine

- Meuble avec 1 porte battante doublée
- 1 étagère intérieure pleine + 1 étagère basse

Dim.	Réf.	€
400×700×850	BAT1/4A/F	1193
500×700×850	BAT1/5A/F	1214
600×700×850	BAT1/6A/F	1238
700×700×850	BAT1/7A/F	1531



BAT1/4A/F

Meuble 3 tiroirs

- Meuble avec 3 tiroirs sur glissières
- Façade des tiroirs H-160 mm

Dim.	Réf.	€
450×700×850	CC1/1A/F	1500
650×700×850	CC2/2A/F	1895



CC2/2A/F

Armoires hautes

Armoires de rangement inox, portes coulissantes

- Construction inox ferritique ou Inox Aisi 304
- Portes coulissantes non doublées sans clé
- Vérins de réglage inox
- Toit plat H-2000 mm ou Toit penté H-2140 mm
- À partir de L-1100 mm : 3 étagères réglables renforcées + plancher

Option portes coulissantes doublées : +20%



Inox ferritique

Longueur	Prof. 600 mm			Prof. 700 mm				
	Toit plat		Toit penté	Toit plat		Toit penté		
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€		
1000	F-AR6.10F	1866	F-TP-AR6.10F	1995	F-AR.10F	2044	F-TP-AR.10F	2183
1200	F-AR6.12F	2080	F-TP-AR6.12F	2209	F-AR.12F	2307	F-TP-AR.12F	2454
1400	F-AR6.14F	2267	F-TP-AR6.14F	2419	F-AR.14F	2539	F-TP-AR.14F	2508
1600	F-AR6.16F	2472	F-TP-AR6.16F	2628	F-AR.16F	2784	F-TP-AR.16F	2913
1800	F-AR6.18F	2699	F-TP-AR6.18F	2846	F-AR.18F	2984	F-TP-AR.18F	3144
2000	F-AR6.20F	2873	F-TP-AR6.20F	3020	F-AR.20F	3211	F-TP-AR.20F	3367

Inox Aisi 304

Longueur	Prof. 600 mm			Prof. 700 mm				
	Toit plat		Toit penté	Toit plat		Toit penté		
	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€		
1000	AR6.10F	2356	TP-AR6.10F	2512	AR.10F	2583	TP-AR.10F	2748
1200	AR6.12F	2637	TP-AR6.12F	2788	AR.12F	2935	TP-AR.12F	3109
1400	AR6.14F	2886	TP-AR6.14F	3073	AR.14F	3242	TP-AR.14F	3176
1600	AR6.16F	3158	TP-AR6.16F	3354	AR.16F	3559	TP-AR.16F	3723
1800	AR6.18F	3456	TP-AR6.18F	3639	AR.18F	3839	TP-AR.18F	4026
2000	AR6.20F	3697	TP-AR6.20F	3875	AR.20F	4137	TP-AR.20F	4324

💡 Pensez-y !

- Possibilité en version portes doublées : nous consulter

Armoires de rangement inox, portes battantes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Portes battantes doublées
- Vérins de réglage inox
- Toit plat H-2000 mm ou Toit penté H-2140 mm
- À partir de L-1100 mm : 3 étagères réglables renforcées + plancher
- Fermeture à clé en option

Version et acier peint époxy : voir p.74



Inox ferritique

Longueur	Nb portes	Prof. 600 mm			Prof. 700 mm				
		Toit plat		Toit penté	Toit plat		Toit penté		
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€		
500	1	F-AB6.5F	1559	F-TP-AB6.5F	1648	F-AB.5F	1644	F-TP-AB.5F	1728
1000	2	F-AB6.10F	2232	F-TP-AB6.10F	2334	F-AB.10F	2410	F-TP-AB.10F	2521
1200	2	F-AB6.12F	2423	F-TP-AB6.12F	2561	F-AB.12F	2623	F-TP-AB.12F	2730

Inox AISI 304

Longueur	Nb portes	Prof. 600 mm			Prof. 700 mm				
		Toit plat		Toit penté	Toit plat		Toit penté		
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€		
500	1	AB6.5F	1955	TP-AB6.5F	2062	AB.5F	2067	TP-AB.5F	2227
1000	2	AB6.10F	2828	TP-AB6.10F	2984	AB.10F	3029	TP-AB.10F	3162
1200	2	AB6.12F	3082	TP-AB6.12F	3296	AB.12F	3314	TP-AB.12F	3447

Armoires d'entretien inox

- Construction inox ferritique ou Inox Aisi 304
- Porte(s) battante(s)
- Toit plat Hauteur 2000 mm ou Toit penté hauteur 2140 mm
- 1 côté rangement balai
- 1 côté avec 3 étagères réglables + 1 fixe
- Fermeture à clé
- Pour éviter le basculement des armoires nous préconisons de les fixer au mur

Version et acier peint époxy : voir p.74



Inox ferritique

		Porte doublée				Porte non-doublée			
		Toit plat		Toit penté		Toit plat		Toit penté	
Longueur	Nb portes	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	1	F-APSF4/6T	1577	F-TP-APSF4/6T	1604	F-APSF4/6	1381	F-TP-APSF4/6	1394
800	2	F-APSF4/8T	1875	F-TP-APSF4/8T	1893	F-APSF4/8	1773	F-TP-APSF4/8	1804
1000	2	F-APSF4/10T	2093	F-TP-APSF4/10T	2116	F-APSF4/10	2018	F-TP-APSF4/10	2032

Inox Aisi 304

		Porte doublée				Porte non-doublée			
		Toit plat		Toit penté		Toit plat		Toit penté	
Longueur	Nb portes	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	1	APSF4/6T	1782	TP-APSF4/6T	1942	APSF4/6	1657	TP-APSF4/6	1817
800	2	APSF4/8T	2285	TP-APSF4/8T	2441	APSF4/8	2120	TP-APSF4/8	2276
1000	2	APSF4/10T	2392	TP-APSF4/10T	2748	APSF4/10	2338	TP-APSF4/10	2512

Options communes à tous les meubles et armoires inox



	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
Fermeture à clé pour portes coulissantes	SERR-C	201	-	
Fermeture à clé pour portes battantes	SERR-B	143	-	
1 ml d'étagère pleine intermédiaire	F-ET-INT	241	ET-INT	285

Casiers à batterie

Casiers à batterie inox démontables étagères pleines

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 40×40 mm sur vérins
- Plateau plein renforcé à partir de 1500 mm
- Capacité de chargement : 250 kg/m² pour une charge correctement répartie
- Casiers à batterie livrés démontés
- Pas de réglage 140 mm
- Option : roulettes ø125 mm, chape zinguée : nous consulter
- Hauteur 2000 mm



Prof. 400 mm			Prof. 500 mm			Prof. 600 mm						
4 étagères			5 étagères			4 étagères			5 étagères			
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€		
800	SCG8040-4E	904	SCG8040-5E	1118	SCG8050-4E	971	SCG8050-5E	1198	SCG8058-4E	1034	SCG8058-5E	1274
900	SCG9040-4E	945	SCG9040-5E	1167	SCG9050-4E	1025	SCG9050-5E	1229	SCG9058-4E	1083	SCG9058-5E	1231
1000	SCG10040-4E	985	SCG10040-5E	1216	SCG10050-4E	1074	SCG10050-5E	1323	SCG10058-4E	1136	SCG10058-5E	1403
1200	SCG12040-4E	1074	SCG12040-5E	1323	SCG12050-4E	1163	SCG12050-5E	1439	SCG12058-4E	1238	SCG12058-5E	1532
1400	SCG14040-4E	1301	SCG14040-5E	1608	SCG14050-4E	1430	SCG14050-5E	1773	SCG14058-4E	1546	SCG14058-5E	1911
1500	SCG15040R-4E	1515	SCG15040R-5E	1871	SCG15050R-4E	1653	SCG15050R-5E	2044	SCG15058R-4E	1764	SCG15058R-5E	2187
1700	SCG17040R-4E	1635	SCG17040R-5E	2022	SCG17050R-4E	1791	SCG17050R-5E	2214	SCG17058R-4E	1924	SCG17058R-5E	2378
1900	SCG19040R-4E	1759	SCG19040R-5E	2178	SCG19050R-4E	1933	SCG19050R-5E	2331	SCG19058R-4E	2071	SCG19058R-5E	2481

Casier à batterie inox soudé étagères pleines

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 25×25 mm
- 4 niveaux de chargement fixes
- Plateaux pleins soudés
- 4 roulettes ø 125 mm chape zinguée dont 2 à freins
- Livré soudé
- H-1800 mm

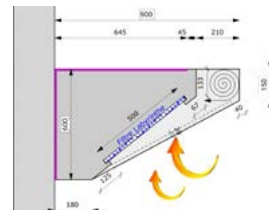
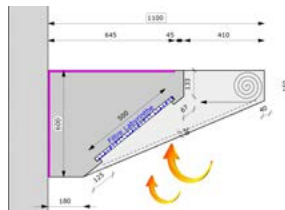
Dim.	Réf.	€
1000×600×1800	54254	1750



Hottes murales

- Forme biseautée pour capter les fumées constantes ou Forme rectangulaire pour capter les fumées instantanées
- Construction inox ferritique
- Faces non visibles en acier galvanisé
- Variateur d'intensité électronique 18 positions intégré au bandeau
- Extraction sur le dessus au centre de la hotte
- Filtrés choc inox lavables au lave-vaisselle (labyrinthe)
- Eclairage par néons haute température (IP65)
- Pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm

Hottes murales biseautées



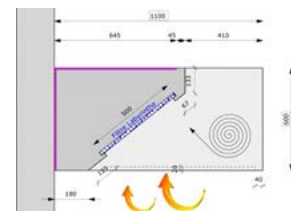
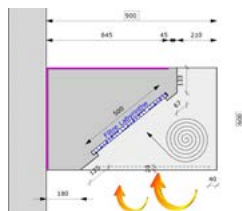
Hottes profondeur 900 mm (pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm)

Dim.	Filtres	Eclairage	Puissance turbine	Gaine	Débit	Réf.	€
1000x900x600	2	18 W	147 W / 220 V mono	240x220	1000 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2090100	2227
1500x900x600	2	18 W	147 W / 220 V mono	240x220	1500 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2090150	2499
2000x900x600	4	18 W	420 W / 220 V mono	240x270	2400 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2090200	3119
2500x900x600	4	36 W	420 W / 220 V mono	240x270	3000 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2090250	3408
3000x900x600	6	36 W	420 W / 220 V mono	305x270	3600 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2090300	3813

Hottes profondeur 1100 mm (pour matériel de cuisson gamme 900 mm)

Dim.	Filtres	Eclairage	Puissance turbine	Gaine	Débit	Réf.	€
1000x1100x600	2	18 W	147 W / 220 V mono	240x220	1200 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2110100	2289
1500x1100x600	2	18 W	147 W / 220 V mono	240x220	1700 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2110150	2900
2000x1100x600	4	18 W	420 W / 220 V mono	240x270	2600 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2110200	3177
2500x1100x600	4	36 W	420 W / 220 V mono	240x270	3200 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2110250	3569
3000x1100x600	6	36 W	420 W / 220 V mono	305x270	3800 m ³ /h à 115 Pa	FX-G2110300	3941

Hottes murales rectangulaires



Hottes profondeur 900 mm (pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm)

Dim.	Filtres	Eclairage	Puissance turbine	Gaine	Débit	Réf.	€
1000x900x600	2	18W	147W / 220V mono	240x220	1000 m ³ /H à 115 PA	FX-G3090100	2454
1500x900x600	2	18W	147W / 220V mono	240x220	1500 m ³ /H à 115 PA	FX-G3090150	2636
2000x900x600	4	18W	420W / 220V mono	240x270	2400 m ³ /H à 115 PA	FX-G3090200	3210
2500x900x600	4	36W	420W / 220V mono	240x270	3000 m ³ /H à 115 PA	FX-G3090250	3685
3000x900x600	6	36W	420W / 220V mono	305x270	3600 m ³ /H à 115 PA	FX-G3090300	3990

Hottes profondeur 1100 mm (pour matériel de cuisson gamme 900 mm)

Dim.	Filtres	Eclairage	Puissance turbine	Gaine	Débit	Réf.	€
1000x1100x600	2	18W	147W / 220V mono	240x220	1200 m ³ /H à 115 PA	FX-G3110100	2570
1500x1100x600	2	18W	147W / 220V mono	240x220	1700 m ³ /H à 115 PA	FX-G3110150	2972
2000x1100x600	4	18W	420W / 220V mono	240x270	2600 m ³ /H à 115 PA	FX-G3110200	3400
2500x1100x600	4	36W	420W / 220V mono	240x270	3200 m ³ /H à 115 PA	FX-G3110250	3813
3000x1100x600	6	36W	420W / 220V mono	305x270	3800 m ³ /H à 115 PA	FX-G3110300	4288

Pensez-y !

Variateur d'intensité électronique déporté

Type	V	Réf.	€
5 A, IP56	230V MONO	T3009	357



Armoires vestiaires et accessoires

- Construction acier monobloc soudée, peinture cuite au four à 180°C
- Pieds soudés, porte étiquette sur chaque porte
- Portes battantes

- Charnières internes spéciales anti-effraction
- Ouïes d'aération hautes sur chacune des portes
- Omega de renfort des portes à l'intérieur

Armoires vestiaires multicases (2 cases par colonne)

- Dimensions intérieures des cases : 209×765×465 mm
- Crochet porte-vêtements dans chaque case
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	300×500×1800	1C-2CA	454
2	600×500×1800	2C-4CA	744
3	900×500×1800	3C-6CA	1039
4	1200×500×1800	4C-8CA	1080

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



Armoires vestiaires multicases (4 cases par colonne)

- Dimensions intérieures des cases : 270×370×465 mm
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	350×500×1800	1C-4CA	633
2	700×500×1800	2C-8CA	1051
3	1050×500×1800	3C-12CA	1555
4	1200×500×1800	4C-16CA	2102

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



Armoires vestiaires gain de place (Type L)

- 1 Tablette à l'intérieur de chaque case
- Cloison de séparation, tringle porte-cintres
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	400×500×1950	1C-2CAZ	756
2	800×500×1950	2C-4CAZ	1051
3	1200×500×1950	3C-6CAZ	1528

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



Armoires vestiaires industrie propre

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Fermeture par morillon métallique cadénassable (cadenas non fourni)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	300×500×1800	1C-IP	349
2	600×500×1800	2C-IP	551
3	900×500×1800	3C-IP	785
4	1200×500×1800	4C-IP	1001

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte

Option coiffe : voir page suivante



Armoires vestiaires industrie salissante

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Cloison de séparation linge propre / linge sale
- Porte-parapluie et godet en plastique anti-gouttes
- Fermeture par morillon métallique cadénassable (cadenas non fourni)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	400×500×1800	1C-IS	360
2	800×500×1800	2C-IS	592
3	1200×500×1800	3C-IS	852

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte

Option coiffe : voir page suivante



Armoire à linge sale

- Armoire à linge sale sur pieds, avec trappe en partie haute
- Sac de récupération du linge fourni
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	400×500×1950	1C-LS	802

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



Armoires à balais

- Armoires à balais sans pieds avec 3 étagères intermédiaires fixes à droite
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	600×400×1800	AB-1P	551
2	1000×400×1800	AB-2P	799

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



Option socle plastique

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	600×400×150	PIED-AB-1P	164
2	600×400×150	PIED-AB-2P	164

Armoires de rangement

- Armoire de rangement sans pieds, 2 portes battantes
- 4 étagères intermédiaires réglables
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps : couleur gris RAL 7035
- Option socle non disponible

Nb. portes	Dim.	Réf.	€
2	800×450×2000	AR-2P-PM	668
2	1000×450×2000	AR-2P-GM	799

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



AR-2P-GM

Armoire à consigne

- Armoires à consigne sur pieds, 4 colonnes
- 5 cases par colonne 220×290×465 mm
- Système de fermeture : serrure avec monnaie
- Couleur corps portes et pieds : gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
4	1200×500×1800	4C-20CA	6960



4C-20CA

Armoires vestiaires industrie propre sur banc

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Fermeture par morillon métallique cadénassable
- Banc avec structure portante en acier tubulaire 30×30×1.5 mm livré monté
- Dessus du banc en lattes de bois 100×20 mm, bords arrondis, verni naturel
- Corps et banc : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	300×800×2100	116/01	486
2	600×800×2100	116/02	720
3	900×800×2100	116/03	914
4	1200×800×2100	116/04	1127



116/03

Armoires vestiaires industrie salissante sur banc

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Cloison de séparation linge propre / linge sale
- Porte parapluie et verre en plastique anti-gouttes
- Fermeture par morillon métallique cadénassable
- Banc avec structure portante en acier tubulaire 30×30×1.5 mm livré monté H-450 x P-800 mm
- Dessus du banc en lattes de bois 100×20 mm, bords arrondis, verni naturel
- Corps et banc : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	400×800×2100	717/01P	554
2	800×800×2100	717/02P	849
3	1200×800×2100	717/03P	1145



717/02P

Options communes à toute la gamme de vestiaires

Coiffes

Dim.	Réf.	€
300×500×300	COIFFE-30/50	77
400×500×300	COIFFE-40/50	80
600×500×300	COIFFE-60/50	91
800×500×300	COIFFE-80/50	97
900×500×300	COIFFE-90/50	100
1200×500×300	COIFFE-120/50	106

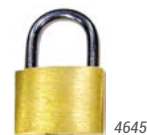


COIFFE-90/50

Cadenas à clé

- Fourni avec un jeu de 3 clés

Dim.	Réf.	€
40×13.5×56	4645	23,4

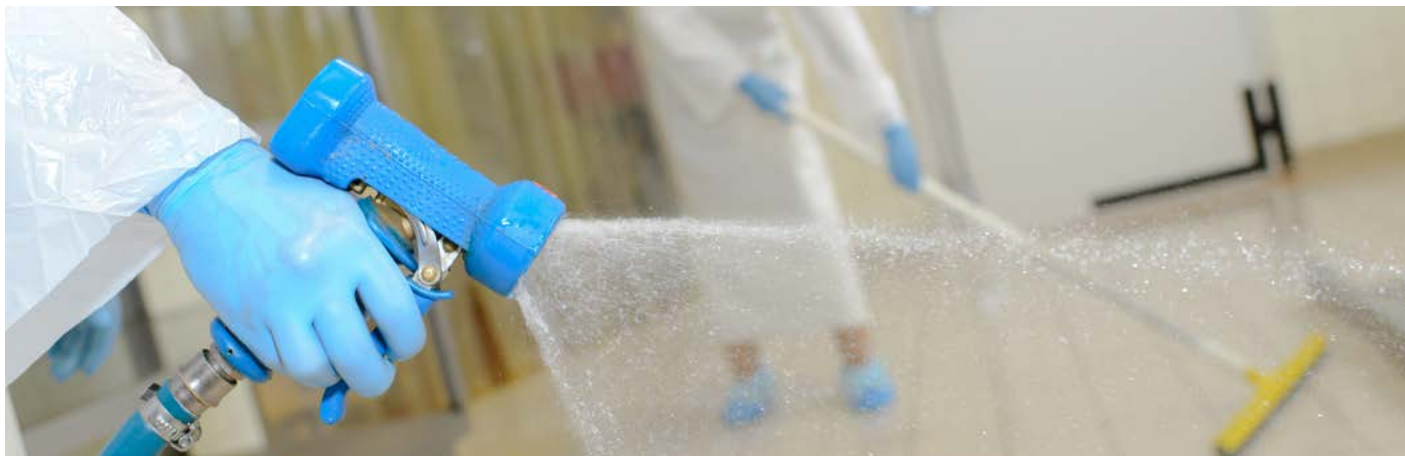


4645

Liste des couleurs disponibles



HYGIÈNE ET VÊTEMENTS DE TRAVAIL



Centrales de nettoyage et enrouleurs.....	80
Exterminateurs d'insectes.....	82
Stérilisation de couteaux.....	84
Poubelles.....	86
Lave-mains et accessoires.....	89
Sèche-mains électriques.....	93
Caniveaux de sol.....	94
Protection de la personne.....	95
Brosserie.....	98

Centrales de nettoyage et enrouleurs

Centrales de nettoyage

Centrales de nettoyage carénées mono-produit

- Coque en PVC thermoformé, conception HACCP
- Venturi robuste, simple, efficace avec peu de maintenance
- Vanne antipollution filtrante
- Pistolet avec protection anti-choc élevée, résistant 80°C - 25 bars
- Tuyau de lavage de qualité alimentaire, résistant 70°C - 20 bars
- Livrée avec un kit de raccordement, un support bidon 5 litres et un pistolet
- Centrale livrée sans mitigeur thermostatique



	Réf.	€
Centrale avec tuyau 15 m	CN1P-15	568
Centrale avec tuyau 20 m	CN1P-20	607

Toutes nos centrales et postes de nettoyage sont conformes à la norme ACSE NF EN 1717 (protection du réseau d'eau potable) grâce à un double clapet avec décharge



CN1P-15

Postes de nettoyage sans carénage mono-produit

- Conforme à la norme ACSE NF EN 1717 grâce à un double clapet avec décharge



	Réf.	€
Poste de nettoyage avec tuyau 15 m	PN1P-15	529
Poste de nettoyage avec tuyau 20 m	PN1P-20	568

Toutes nos centrales et postes de nettoyage sont conformes à la norme ACSE NF EN 1717 (protection du réseau d'eau potable) grâce à un double clapet avec décharge



Pensez-y !

Options pour postes et centrales de nettoyage

	Réf.	€
Support bidon inox 5 L supplémentaire	0114	28,8
Pistolet supplémentaire avec raccord et embout rapide	PIST-LW	119
Tuyau de lavage alimentaire bleu L-15 m	LB97.0116	133
Tuyau de lavage alimentaire bleu L-20 m	LB97.0117	163



PIST-LW



0114

Enrouleurs

Enrouleurs automatiques inox avec kit de dosage

- Branchement sur le réseau d'eau, ni air comprimé, ni électricité
- Kit de dosage 1 produit
- Ligne d'aspiration complète et support bidon 5 litres
- Enrouleur automatique inox peut être installé sur un plan horizontal ou vertical
- Pistolet avec protection anti-choc élevée, résistant 80°C - 25 bars
- Tuyau de lavage de qualité alimentaire, résistant 70°C - 20 bars
- Option : support pivotant en inox

	Réf.	€
Kit dosage 1 produit (tuyau 15 m) + enrouleur automatique inox	E15K1.B5	1811
Kit dosage 1 produit (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K1.B5	2834
Kit dosage 2 Produits (tuyau 15 m) + enrouleur automatique inox	E15K2.B5	1956
Kit dosage 2 Produits (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K2.B5	2957
Support bidon inox 5 L supplémentaire	0114	28,8
Support pivotant enrouleur 20 m	SUP.20	315



E15K1.B5

Enrouleurs muraux inox

- Enrouleur automatique inox
- Livré avec tuyau de lavage bleu, qualité agroalimentaire de 10 ou 15 m en 1/2"
- Débit maximal à 4 bars : 13 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Option : pistolet anti-choc basse-pression, jet variable à coupleur rapide et support pivotant

	Dim.	Réf.	€
Enrouleur inox (tuyau 10 m)	484×390×110	SR01	1293
Enrouleur inox (tuyau 15 m)	484×390×110	SR02	1360
Pistolet optionnel avec raccord et embout rapide		PIST-LW	119
Support pivotant inox optionnel		SUPEP	182



SR01

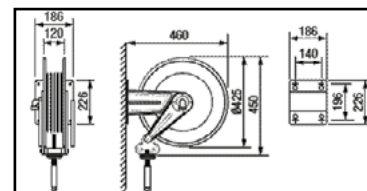
Enrouleurs 10-15-20 m en 1/2" avec structure ABS et inox 304

- Enrouleur automatique à rappel ressort et cliquet d'arrêt
- Tambour en ABS léger et résistant aux chocs, structure de fixation en inox
- Livré avec tuyau de lavage pour eau 10 m, 15 m ou 20 m en 1/2"
- Flexible bleu qualité agroalimentaire, non tâchant et résistant aux graisses
- Avec tuyau de liaison (alimentation en eau) de 2 m
- Raccord tournant en laiton, guide tuyau avec butée caoutchouc pour flexible
- Montage mural, sol ou plafond
- Pression maximum : < 10 bars
- Option : embase orientable (rotation 40° à droite et à gauche), pistolet anti-chocs basse-pression et support pivotant

	Dim.	Réf.	€
Enrouleur ABS (tuyau 10 m)	300×150×395	EVO-010	1073
Enrouleur ABS (tuyau 15 m)	300×150×395	EVO-015	1122
Enrouleur ABS (tuyau 20 m)	300×150×395	EVO-020	1166
Pistolet optionnel avec raccord et embout rapide		PIST-LW	119
Support pivotant inox optionnel		SUPEP	182



EVO-010



Exterminateurs d'insectes

Exterminateurs à néons

Carters alu à néons

- Fonctionnement par tubes néons
- Livré avec une chaîne inox et 2 crochets en «S»
- Alimentation électrique : 230V MONO



	Dim.	Réf.	€
Exterminateur 2x15 W	505x100x310	GC1-2X15W	122
Exterminateur 2x20 W	660x100x365	GC1-2X20W	137
Tube actinique 15 W pour GC1-2X15W		T8-W15	17,8
Tube actinique 20 W pour GC1-2X20W		T8-W20	20,9



GC1-2X15W



GC1-2X20W

Carters inox à néons

- Carrosserie inox ferritique
- Fonctionnement par tubes néons, émission à 360°
- Livré avec une chaîne inox et kit de montage
- Entretien simple et rapide : réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte
- Alimentation électrique : 230V MONO



CAPT30I



CAPT300I



CAPT400I

	Dim.	Réf.	€
Exterminateur 2x15 W (protection 50 m ²)	330x110x260	CAPT30I	255
Exterminateur 2x15 W (protection 80 m ²)	480x110x260	CAPT300I	297
Exterminateur 2x18 W (protection 120 m ²)	635x110x260	CAPT400I	339
Tube actinique pour réf CAPT30I		TCLE015W	19,6
Tube actinique pour réf CAPT300I		T15W	11,8
Tube actinique pour réf CAPT400I		T18W	20,2

Carter inox design à néons et glu

- Fixation murale entre 1.80 et 2.20 mètres du sol
- Carter inox au design moderne et discret
- Fonctionnement par tubes actiniques 2x15W, alimentation 230V mono
- 1 plaque de glu noire incluse
- Surface d'application : 80 m²
- Personnalisable (logo de votre enseigne pour commande de 24 pièces mini.)

	Dim.	Réf.	€
Désinsectiseur mural design (lampe+glu)	495x65x280	MG30I	245
Tube actinique		T15W	11,8
Jeu de 6 plaques de glu	245x426	PL245X426CN1Q	32,8



Votre logo en découpe laser

MG30I

Exterminateurs à lampes à économie d'énergie

Carters inox avec lampes à économie d'énergie

- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie à haute attractivité type E14
- Durée de vie de la lampe : 15000 heures
- Livrés avec une chaîne inox et 2 crochets «S»
- 3 installations: posé, suspendu ou mural (pour l'accroche murale: à 2 m du sol)
- émissions à 360°
- Alimentation électrique : 230V MONO



FX20I



FX40I

	Dim.	Réf.	€
Protection exterminateur 1x20 W (50 m ²)	265x125x260	FX20I	162
Protection exterminateur 2x20 W (120 m ²)	330x125x260	FX40I	180
Lampe de rechange 20 W (E14)		L20WE14A	53

Carters inox avec lampes à économie d'énergie et glu

- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie à haute attractivité type E14
- Durée de vie de la lampe : 15000 heures
- Livrés avec une chaîne inox et 2 crochets «S»
- 3 installations: posé, suspendu ou mural (pour l'accroche murale: à 2 m du sol)
- émissions à 360°
- Alimentation électrique : 230V MONO



FX40GIN



FX80GIN

	Dim.	Réf.	€
Exterminateur 2x20 W (protection 50 m ²)	260x130x270	FX40GIN	190
Exterminateur 4x20 W (protection 120 m ²)	330x130x270	FX80GIN	251
Lampe de rechange 20 W (E14)		L20WE14A	53
6 plaques adhésives noires encollées 2 faces pour FX40GIN		PL195X-240CN2Q	34,9
6 plaques adhésives noires encollées 2 faces pour FX80GIN		PL195X-310CN2Q	45,3

Carters peints avec lampe à économie d'énergie et glu

- Modèle à poser ou mural
- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie 1x20 W, alimentation 230 V mono
- 1 plaque de glu noire incluse
- Surface d'application : 50 m²
- Façade amovible en tôle peinte
- Remplacement des lampes tous les ans et de la plaque de glu tous les 2 mois



T-TOP20-B



T-TOP20-BL



T-TOP20-N



T-TOP20-R

	Dim.	Réf.	€
Carter peint en blanc	265x260x125	T-TOP20-B	110
Carter peint en bleu	265x260x125	T-TOP20-BL	110
Carter peint en noir	265x260x125	T-TOP20-N	110
Carter peint en rouge	265x260x125	T-TOP20-R	110
6 plaques de glu	160x195	PL160X195CN1	22,4
Lampe de rechange E14		L20WE14A	53

Stérilisation de couteaux

Stérilisation de couteaux à lampes UV

Principe de fonctionnement de nos armoires de stérilisation à lampes UV :

Dans le respect de la démarche HACCP, les armoires de stérilisation en inox sont recommandées pour assurer l'hygiène des couteaux de cuisine. Nos armoires équipées de lampes à rayons UV-C (254 nm) basse consommation opèrent un fort pouvoir germicide sur les ustensiles, préalablement nettoyés et positionnés sur le support panier ou aimant.

Cette modification moléculaire endommage la membrane des cellules et du noyau des micro-organismes (spores, champignons, moisissures...), empêchant leur croissance et leur reproduction et entraînant leur annihilation.

Conseils d'utilisation :

- Fixation murale à hauteur d'homme
- Entretien: remplacement de la lampe tous les ans
- Ustensiles: couteaux, feuilles, fusils, disques...

Armoires à toit penté avec minuterie



- Rangement : barre aimantée
- Capacité : 7 à 30 couteaux
- Minuterie 120 minutes
- Lampes à économie d'énergie
- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox 441
- Alimentation électrique : 230V MONO

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
Magnétique	7	310×125×600	0.015	ARM25A	471
Magnétique	10	510×125×600	0.015	ARM50A	513
Magnétique	20	1020×125×600	0.03	ARM100A	863
Panier	10	310×125×600	0.015	ARM25P	471
Panier	20	510×125×600	0.015	ARM50P	513
Panier	30	1020×125×600	0.03	ARM100P	809
Plus-value serrure pour porte				SERR-AAC	40,6
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66



ARM25A



ARM100P

Armoires à toit penté fromagère avec minuterie



- Modèle spécialement conçu pour les couteaux de grande taille
- Rangement : barre aimantée
- Capacité : 20 couteaux
- Minuterie 120 minutes
- Lampes à économie d'énergie
- Alimentation électrique : 230V MONO

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
2 barres magnétiques	20	510×125×1000	0.015	ARM50AF	917
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66
Plus-value serrure pour porte				SERR-AAC	40,6



ARM50AF

Armoires à toit penté sans minuterie

- Armoire automatique permettant d'éliminer le risque de non utilisation
- Fonctionnement entièrement automatique permettant de garantir une stérilisation systématique des couteaux
- Les cycles de désinfection (2 h) sont déclenchés automatiquement à la fermeture
- Rangement barre aimantée ou Panier
- Capacité 12 à 40 couteaux
- 2 LED (vert et rouge) indiquent si un cycle de stérilisation est en cours si le cycle de stérilisation est fini
- Lampes à économie d'énergie (-30% par rapport à une source d'éclairage utilisant des néons)
- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation: inox AISI 304
- Alimentation électrique : 230V MONO

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
Magnétique	12	345×145×607	0.015	KS12A	688
Magnétique	20	495×145×607	0.015	KS20A	875
Magnétique	40	946×145×607	0.03	KS40A	1167
Panier	12	345×145×607	0.015	KS12P	667
Panier	20	495×145×607	0.015	KS20P	730
Panier	40	946×145×607	0.03	KS40P	1167
Plus-value serrure pour porte				SERR-AAC	40,6
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66



KS12P



KS40A

Armoires à toit penté fromagère sans minuterie

- Modèle spécialement conçu pour les couteaux de grande taille
- Rangement : barre aimantée
- Capacité : 20 couteaux
- Fonctionnement entièrement automatique permettant de garantir une stérilisation systématique des couteaux
- Les cycles de désinfection (2 heures) sont déclenchés automatiquement à la fermeture de la porte
- Lampes à économie d'énergie
- Alimentation électrique : 230 V mono

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
2 barres magnétiques	20	498x145x994	0.015	KS20FAGF	1125
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66



KS20FAGF

L2G Budget

Armoires de stérilisation à tubes UV

- Construction en inox
- Minuterie 0 à 60 min
- Tubes UV
- Grilles de protection des lampes UV contre les coups de couteaux
- Porte plexiglas transparent fumé



- Fermeture de porte magnétique
- Interrupteur de coupure porte ouverte
- Alimentation électrique : 230V MONO
- 2 types de porte-couteaux :
 - Panier amovible
 - Barre aimantée



AAC50A



AAC50P

	Dim.	kW	Réf.	€
Armoire avec barre aimantée, 10 couteaux	350x125x590	0.08	BUD-AAC25A	423
Armoire avec barre aimantée, 20 couteaux	440x125x590	0.08	BUD-AAC50A	453
Armoire avec support panier, 14 couteaux	350x125x590	0.08	BUD-AAC25P	452
Armoire avec support panier, 20 couteaux	440x125x590	0.08	BUD-AAC50P	482
Lampe de rechange UV 8 W		0.08	UV-BUD-AAC	15,9

Stérilisation de couteaux à eau

Stérilisateur à couteaux à eau

- Carrosserie inox AISI 304
- Parois isolées
- Avec résistance électrique 1,5 KW, 230 V mono
- Avec indicateur de température : 0 à 82°C
- Alimentation en eau froide : 1/2"
- Évacuation d'eau : 1/2"
- Temps de stérilisation minimum : 30 secondes
- Capacité : 8 couteaux et 2 fusils
- Longueur de lame maxi : 230 mm



510101

	Dim. Ext.	Dim. Int.	V	kW	Réf.	€
10 Couteaux + 2 fusils	300x160x350	145x110x230	230V MONO	1.5	510101	1041

Poubelles obus

- Construction tout inox ou Construction métal blanc époxy
- Trappe inox avec retour automatique
- Panier intérieur en acier galvanisé



	L	Dim.	Réf.	€
Inox avec pédale	52	ø 380×H-890	CPP52SS	399
Métal blanc époxy sans pédale	52	ø 380×H-890	CP52B*	217



CPP52SS



CP52B

Corbeille à déchets avec cendrier inox

- Cendrier démontable ou Cendrier démontable
- Seau intérieur en zinc démontable
- Protection plastique autour de l'ouverture à déchets



Dim.	Réf.	€
ø 350×H-750	REMCO	151



REMCO

Porte-sacs mobile inox caréné 100 L à ouverture frontale

- Habillage inox 4 faces
- Avec couvercle en inox actionné par pédale
- Ouverture frontale à charnières avec système de blocage par loquet
- Ouverture de la façade à 90° pour un nettoyage aisé
- Élastique de maintien du sac
- 2 roues lisses diam. 150 mm
- Poignée de transport



Capacité	Dim.	Réf.	€
Sacs de 100 à 130 litres	370×560×890	PSMC100-OF	407



PSMC100-OF



PSMC100-OF

Poubelles plastique 90 L

- Fabrication en polypropylène
- Couvercle aux couleurs HACCP commandé par pédale
- Deux roulettes à l'arrière



Couleur couvercle	Dim.	Réf.	€
Blanc	500×410×820	DIFP90BI	170
Rouge	500×410×820	DIFP90R	170
Vert	500×410×820	DIFP90VE	170
Jaune	500×410×820	DIFP90YE	170
Bleu	500×410×820	DIFP90BL	170



DIFP90BI



DIFP90R



DIFP90VE



DIFP90YE



DIFP90BL

Conteneur hygiénique

- Fabrication en polypropylène
- Emboîtable à vide
- Avec poignées intégrées
- Livré avec couvercle et socle roulant (5 roues)



	L	Dim.	Réf.	€
Conteneur complet avec couvercle et socle	80	ø 570×H-775	PRB-2003	519



PRB-2003

*Dans la limite des stocks disponibles

Bac à déchets inox roulant avec couvercle à fermeture amortie

- Construction inox 304
- Couvercle amovible à ouverture commandé par pédale
- 2 roulettes fixes



Litrage	Dim.	Réf.	€
95	ø 460×H-670	90 050 0670	437
50	ø 390×H-590	90 051 0590	357



90 051 0590



90 051 0590

Bac à déchets inox roulant avec couvercle à pédale

- Couvercle démontable commandé par pédale
- 2 roulettes fixes
- 0



Litrage	Dim.	Réf.	€
50	ø 390×H-615	90 053 0615	366
105	ø 460×H-700	90 052 0700	406



90 053 0615



90 053 0615

Bac à déchets roulant inox sans pédale

- Couvercle indépendant inclus
- 4 roulettes pivotantes
- Couvercle ø 495 mm



Litrage	Dim.	Réf.	€
90	ø 490×H-700	BD90L	331



BD90L



BD90L

Support roulant inox pour sacs poubelles

- Couvercle démontable commandé par pédale
- Élastique de maintien du sac
- Pour sacs 110 L



Dim.	Réf.	€
ø 450×H-850	90 054 0130L	366
Élastique de rechange pour support roulant Réf. 90 054 0130L	ELASTIQUE-90 054	35,5



90 054 0130L

Support roulant inox pour sacs poubelles

- Ceinture de pincement de largeur 600 mm
- Élastique de maintien du sac
- Pour sacs 110 L
- Poubelle avec 2 roulettes à freins



Dim.	Réf.	€
580×420×960	90 077 0000	242
Élastique de rechange pour poubelle ciseau Réf. 90 077	ELASTIQUE-90 077	80



90 077 0000

Container à déchets sur roues

- Fabrication en polyéthylène haute densité (HDPE)
- Contenance : 360 litres
- 2 roues ø200mm
- Conforme à la norme EN840



	Dim.	Réf.	€
Poubelle 360 L	620x850x1090	PB-810360	407



PB-810360

Poubelles réfrigérées

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +4/+10°C groupe logé
- Portes avec système de fermeture automatique
- Joint magnétique remplaçable sans outil
- Isolation 45 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- À utiliser en intérieur uniquement
- Gaz réfrigérant : R600a



CDR-1



CDR-2

	Dim. Ext.	Dim. Int.	V	kW	kg	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte 311 L	832x745x1092	520x630x950	230V MONO	0.3	85	R600a	CDR-1	3878
2 portes 660 L	1422x745x1092	1110x630x950	230V MONO	0.3	114	R600a	CDR-2	4624

Pensez-y! Poubelle 120 L

	Dim.	L	Réf.	€
Poubelle 120 L	480x550x960	120	PB-810120	180



Lave-mains et accessoires

Lave-mains inox cuve semi-circulaire

- Lave-mains inox AISI 304 cuve semi-circulaire, façade arrondie
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus



IP0073



IP0029



	Dim.	Réf.	€
Sans dossier	480×360×250	IP0073	451
Avec dossier	480×360×520	IP0029	538

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains inox AISI 304 cuve ronde, façade droite
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 s
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus



IP0067



	Dim.	Réf.	€
Avec dossier H-30 mm	400×400×280	IP0067	373

Pièces détachées communes aux IP0073, IP0029 et IP0067

	Réf.	€
Vanne tempo 8 secondes	0075/5	61

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus
- Cuve ø 270 mm
- Dossieret amovible



TOSD



TOAD



	Dim.	Réf.	€
Sans dossier	330×330×170	TOSD	285
Avec dossier	330×330×520	TOAD	309

Pièces détachées communes aux TOAD et TOSD

	Réf.	€
Vanne tempo	5272	67
Col de cygne	5326	41,4

Lave-mains inox à commande fémorale

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Dossieret monobloc plié
- Bonde, siphon, col de cygne, flexible fournis
- Cuve inox AISI 304, 330×230×130 mm
- Distributeur de savon non fourni
- LMDE : robinet électronique avec alimentation mixte 4 piles AA fournies et secteur (double alimentation obligatoire)



LMD



LMDE



	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale	400×340×560	LMD	256
Robinet électronique	400×340×560	LMDE	593

Support inox + poubelle pour lave-mains LMD

- Poubelle en polypropylène 15L, à poser sous le support
- Support inox à visser sous le lave-mains réf. LMD (non compris)

	Réf.	€
Support inox + poubelle 15 L à accrocher sous lave-mains ref. LMD	SUP2-POP	88



SUP2-POP



Lave-mains éco inox dossier H-50 mm



- Bonde et siphon PVC
- Dotation et robinetterie col de cygne commande à tige et mitigeur EC/EF
- Cuve en inox AISI 304 330×230×130 mm

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale par tige	380×310×190	LME	204

Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME

	Réf.	€
Vanne tempo 5-8 s	GR138-PD	39,2
Commande fémorale	GR136-PD	111
Col de cygne	GR120-PD	19,1
Pré-mélangeur	GR100-PD	29,3
Siphon + Bonde	GR121-PD	6,6
Flexible inox L-500 mm, F/F 1/2"	HS420-PD	6,8



Lave-mains inox sur placard porte battante



- Construction en inox AISI 304
- Placard avec porte battante non doublée
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Avec dossier H- 50 mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

Dim. cuve	Dim.	Réf.	€
400/440×370×130	500×500×850	IP0079	938
350/430×280×130	500×400×850	IP0080	781



Lave-mains autonome économique

- Construction en inox avec habillage sur 3 côtés
- Cuve inox 320×260×140 mm
- Arrivée d'eau par pompe à pied
- Dossier H-261 mm
- Facile à déplacer grâce aux 2 roues fixes diam. 40 mm
- Fourni avec 2 jerricans amovibles de 15 litres
- 1 fente latérale pour fixer une poubelle optionnelle 15 litres

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome éco	401×356×1227	LMA-ECO*	1023
Poubelle amovible 15 L en PP avec couvercle basculant sur support inox	300×235×405	POUB-LMA-ECO	46



Lave-mains inox autonome



- Pompe à pied
- Roulettes à bandage caoutchouc pour déplacer le lave-mains
- Cuve ø 350 mm, dossier H-450 mm
- Livré avec distributeur de savon inox, distributeur d'essuie-mains, 2 jerricans
- Livré avec bonde inox et bouchon
- Ne nécessite ni arrivée d'eau, ni évacuation, ni électricité

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome	400×370×1150	16286	1696



Lave-mains autonome



- Construction en inox avec habillage sur 3 côtés
- Cuve inox ø 350 × H-120 mm
- Arrivée d'eau par pompe à pied
- Dossier amovible H-220 mm
- Facile à déplacer grâce aux 2 roues ø 50 mm et la poignée en tube rond ø 20 mm à l'arrière
- Fourni avec 2 jerricans amovibles de 15 litres

Dim.	Réf.	€
450×520×1230	322101	1050



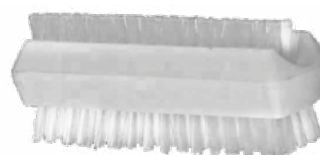
*Dans la limite des stocks disponibles

Hygiène des mains

Brosse à ongles

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 45 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

	Réf.	€
2 faces 90x32 mm	501	5



501

Brosse à ongles avec chaîne inox

- Brosse multi-usage
- chaîne inox L. 1M, avec 2 crochets en «S»

	Réf.	€
Brosse à ongles avec chaîne inox	500	29,6



500

Support mural inox pour boîtes à gants

- Visserie non fournie

Dim.	Réf.	€
260x135x95	52054	125



52054

Distributeurs de savon



DIST91A



DIST91



844304



46820C



	Cap (L)	Dim.	Réf.	€
Auto	0,5	115x115x250	DIST91A	57
Manuel	0,5	80x80x200	DIST91	17,6
Manuel - inox brossé	1	123x110x204	844304	42,9
Manuel à fermeture à clé	0,85	105x115x182	46820C	136

Distributeur d'essuie-mains central

- Distributeur à fixer au mur (vis et chevilles fournies)
- Capot transparent en ABS
- Système de fermeture à clips
- Pour bobines ø190xH-210 maxi (non fournies)
- Distribution régulée feuille par feuille



Dim.	Réf.	€
220x210x310	JRY20	65



JRY20



JRY20

Distributeur inox essuie-mains

- Carrosserie inox + fermeture à clé
- Pliage en couche des essuie-mains
- Livré sans recharge



Dim.	Réf.	€
285x100x370	520501	77



520501

Support mural inox pour calots

- Visserie non fournie

Dim.	Réf.	€
300x200x95	52053	97



52053

Support inox mural dérouleur de bobine

- Pour bobine laize longueur 300 mm, diamètre 350 mm

Dim.	Réf.	€
390x225x280	700010	148



700010

Premiers secours

Armoire à pharmacie 1 porte métal

- Corps, porte et étagères en acier époxy
- 2 étagères en métal
- Fermeture sécurisée par serrure à clefs
- Fixation murale (visserie fournie)
- Livrée sans kit de soins



Dim.	Réf.	€
360x150x450	107001	105



107001

Armoire à pharmacie 2 portes métal

- Corps, porte et étagères en acier époxy
- 3 étagères intérieures métalliques et 3 dans chaque porte
- Fermeture sécurisée par serrure à clefs
- Livrée sans kit de soins
- Livrée avec fixation murale



Dim.	Réf.	€
500x245x500	13509	202



13509

Sèche-mains électriques

Sèche-mains mural automatique

- Capot en ABS blanc
- Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air en sortie : 65km/h
- Dotation : tringle de fixation murale en matière synthétique
- Niveau sonore : 60dB

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	2	240×230×240	WIND-O+C	182



Sèche-mains inox mural automatique

- Fabrication inox poli brillant
- Modèle à suspendre au mur
- Détection par photo-cellule
- Vitesse de l'air en sortie : 94 km/h
- Buse de sortie orientable à 360° protégée par une grille
- Sécurité : arrêt automatique après 60 secondes

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	2.3	270×208×237	SMIMA	526



Sèche-mains automatique vertical

- Capot en ABS blanc (ou gris nous consulter)
- Modèle à suspendre au mur
- Séchage des mains en 7 à 10 secondes
- Détection par capteur électronique (3 capteurs)
- Double jet d'air pulsé à 350 km/h des 2 côtés des mains
- Niveau sonore : 65 à 70 dB
- Bac récupérateur d'eau et filtre à poussière
- Flux d'air chaud régulé <40°C



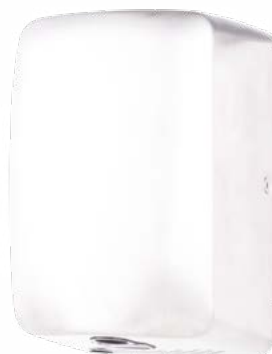
V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0.75	300×225×670	SMAV	1113



Sèche-mains avec jet intégré

- Boîtier en inox peint en blanc ou inox satiné
- Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Séchage des mains en 10 à 15 secondes
- Jet d'air pulsé de 215 à 380 Km/h
- Niveau sonore: de 65 à 72 dB
- Flux d'air chaud auto-régulé < 40°C
- Alimentation électrique : 230V MONO

	kW	Dim.	Réf.	€
Blanc	1.15	180×152×260	WIND-O+D	403
inox satiné	1.15	180×152×260	WIND-O+D-SF	403



Caniveaux de sol

- Construction en inox
- Panier à déchets amovible
- Caillebotis maille 30×30 mm, ép. 20 mm
- Sortie verticale ou horizontale en \varnothing 50 mm
- Avec pâtes de scellement sans reprise d'étanchéité, ne convient pas aux sols carrelés
- Avec siphon de sol
- Caniveaux avec sortie verticale : Le siphon amovible de type avaloir permet un nettoyage complet du caniveau
- Caniveaux avec sortie horizontale : Hauteur moindre, grâce à l'évacuation latérale



sortie verticale



sortie horizontale



Dim. grille	Sortie	Prof. sol	Dim. encastrement	Réf.	€	
200×200×20	Horizontale	200 mm	265×265	CAN200X200-SH	403	
200×200×15	Verticale	150 mm	265×265	CAN200X200-SV	446	
300×300×20	Horizontale	200 mm	365×365	CAN300X300-SH	459	
300×300×15	Verticale	150 mm	365×365	CAN300X300-SV	505	
400×400×20	Horizontale	200 mm	465×465	CAN400X400-SH	535	
400×400×15	Verticale	150 mm	465×465	CAN400X400-SV	582	
1000×300×20	Horizontale	200 mm	1065×365	CAN1000X300-SH	823	
1000×300×15	Verticale	150 mm	1065×365	CAN1000X300-SV	870	
1000×400×20	Horizontale	200 mm	1065×465	CAN1000X400-SH	929	
1000×400×15	Verticale	150 mm	1065×465	CAN1000X400-SV	976	

Protection de la personne

Poteaux file d'attente avec cordon

- Poteau inox ø 50, socle ø 320 mm, hauteur 950 mm
- Cordon synthétique L-1500 mm avec 2 mousquetons inox
- Poids : 8 kg



		Réf.	€
Poteau inox	ø 320×950	COL10A	180
Cordon bleu	L-1500	2X608A+607/4	98
Cordon rouge	L-1500	2X608A+607/1	98



Poteau file d'attente noir avec sangle

- Poteau tout inox ø 65 mm, socle ø 300 mm, hauteur 900 mm
- Sangle extensible de L-2200 mm maximum

	Dim.	Réf.	€
Sangle noire	ø 300×900	N55514	121



Lave-semelles manuels

- Construction inox AISI 304
- Arrivée d'eau 1/2"
- Évacuation d'eau : PVC ø 50 mm
- Mise en marche par pression sur la pédale

	Dim.	Réf.	€
Manuel	500×400×300	550101	1409
Automatique	650×400×660	550102	1759



Lave-semelles électrique

- Construction inox AISI 304
- Équipé d'une brosse rotative
- Arrivée d'eau 1/2"
- Évacuation d'eau : PVC ø 50 mm
- Mise en marche par pression sur bouton poussoir
- Auto-alimentation automatique du détergent
- IP 55

V	kW	Dim.	Réf.	€
380V TRI+N	0.25	650×560×1100	550201	6816



Pensez-y!

Bottes blanches

- Bottes agro-alimentaires en PVC
- Semelage : PVC/Nitrile
- Doublure intérieure en coton jersey
- Protection des malléoles et du talon
- Résistance au froid
- Couleur : blanche
- Pointure : du 36 au 47 (nous préciser à la commande)

	Réf.	€
Embout acier	160053	58
Sans embout	160054	56



Mocassins blancs de sécurité en cuir

- Mocassins de sécurité agro-alimentaires et laboratoires
- Semelage : TPU (Polyuréthanes Thermoplastiques) haute résistance
- Matière : cuir
- Doublure textile NTA
- Fermeture élastique
- Semelle de propreté : anti-odeurs et anti-bactéries
- Couleur : blanche
- Embout en acier
- Pointure : du 36 au 48 (nous préciser à la commande)

	Réf.	€
Mocassins de sécurité	139840	129



139840

Mocassins blancs de sécurité en microfibre

- Mocassins de sécurité en microfibre hydrofuge
- Doublure : textile tridimensionnel micro-aéré
- Respirabilité optimale dans les environnements humides
- Semelle : antidérapante
- Absorbant de chocs au talon
- Fermeture élastique
- Couleur : blanche
- Embout en polycarbonate
- Pointure : du 36 au 48 (nous préciser à la commande)

	Réf.	€
Mocassins microfibres	16998	100



16998

Gilet matelassé sans manches

- Gilet pour la manutention en chambre froide
- Gilet matelassé sans manches avec protège-reins
- Matière : 65% polyester - 35% coton
- 1 poche portefeuille, 1 poche téléphone, 1 poche stylo, 2 poches biais
- Couleur : marine
- Tailles : S à XL (nous préciser à la commande)

	Réf.	€
Gilet matelassé sans manches	138537	65



138537

Tablier de plonge

- Matière : Vinyle
- Tissu enduit deux faces, résiste aux produits d'entretien courants
- Épaisseur : 350 µ
- Grammage : 475 g/m²
- Dimensions : 900×1150 mm
- Couleur : blanche

	Réf.	€
Tablier plongeur	65431	18,7



65431

Gants de manutention surgelés

- Utilisation : manutention de produits frais ou de pièces glissantes
- Matière : tricoté en polyester/coton
- Picots PVC sur la paume et sur le dos
- Ambidextre
- Couleur : blanche/bleue
- Taille : 10 (taille 7, 8 et 9 : nous consulter)

	Réf.	€
Gants en tricot, picots PVC	82073	7,3



82073

Gants résistants au froid

- Utilisation : manutention de produits congelés
- Doublure d'isolation flexible en polystyrène et brassard tricoté pour une protection optimale
- Plage de température : jusqu'à -18°C
- Matière : caoutchouc PVC
- Couleur : orange/blanche
- Taille unique

	Réf.	€
Gants de protection froid	FGI-OR	73



FGI-OR

Gants résistants au froid

- Agréé pour le contact alimentaire
- Structure souple et résistante
- Matière : fibre Spectra et noyaux de fil d'inox
- Ambidextre (gant vendu à l'unité)
- Couleur : blanche
- Résistance à l'abrasion : 3
- Résistance à la coupure : 5
- Résistance à la perforation : 2

	Taille	Réf.	€
Gant anti-coupure Small (le gant)	8	SG10S	42,9
Gant anti-coupure Medium (le gant)	9	SG10M	42,9
Gant anti-coupure Large (le gant)	10	SG10L	42,9
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	11	SG10XL	42,9



SG10L

Gants résistants aux coupures – milieu humide

- Agréé pour le contact alimentaire
- Utilisation : dans des milieux froids et humides (chambres froides)
- Ambidextre (gant vendu à l'unité)
- Couleur : bleue
- Résistance à l'abrasion : 3
- Résistance à la coupure : 5
- Résistance à la perforation : 4

	Taille	Réf.	€
Gant anti-coupure Small (le gant)	8	LVB-124	45
Gant anti-coupure Medium (le gant)	9	LVB-125	45
Gant anti-coupure Large (le gant)	10	LVB-126	45
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	11	LVB-127	45



LVB-125

Gants résistants à la chaleur

- Agréés pour le contact alimentaire
- Utilisation : pour applications chaudes
- Résistance à la chaleur : 350°C
- Matière: coton / Nomex / Kevlar
- Gants vendus par paire
- Couleur : sable
- Taille unique (L-270 mm)

	Taille	Réf.	€
Gants anti-chaleur (la paire)	unique	LVB-027	58



LVB-027

Brosses tonneau papillon

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 45 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	245x110	505B	18,3
Rouge	245x110	505R	18,3
Vert	245x110	505V	18,3
Jaune	245x110	505J	18,3
Blanc	245x110	505C	18,3



Balais brosses 220 mm

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 35 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	230x65	510B	20,8
Rouge	230x65	510R	20,8
Vert	230x65	510V	20,8
Jaune	230x65	510J	20,8
Blanc	230x65	510C	20,8



Frottoirs 290 mm

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 35 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	295x65	520B	32,1
Rouge	295x65	520R	32,1
Vert	295x65	520V	32,1
Jaune	295x65	520J	32,1
Blanc	295x65	520C	32,1



Balais 290 mm 1/2 durs douille droite

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 60 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	290x60	530B	25
Rouge	290x60	530R	25
Vert	290x60	530V	25
Jaune	290x60	530J	25
Blanc	290x60	530C	25



Balais 380 mm souples douille droite

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 60 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +121°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	385x58	535B	30,3
Rouge	385x58	535R	30,3
Vert	385x58	535V	30,3
Jaune	385x58	535J	30,3
Blanc	385x58	535C	30,3



Raclettes pour sol

- Support en polypropylène
- Mousse de couleur blanche
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +65°C

	Largeur 550 mm		Largeur 700 mm	
Couleur	Réf.	€	Réf.	€
Bleu	651B	19,2	652B	24,8
Rouge	651R	19,2	652R	24,8
Vert	651V	19,2	652V	24,8
Jaune	651J	19,2	652J	24,8
Blanc	651C	19,2	652C	24,8



Raclette plan de travail et vitrines

Largeur	Réf.	€
300	50128	46,9

Manches en fibre de verre à vis

- Longueur du manche : 1400 mm
- Diamètre du manche : 25 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C
- Compatible en standard avec les balais VIKAN®

Couleur	Réf.	€
Bleu	597B	23,4
Rouge	597R	23,4
Vert	597V	23,4
Jaune	597J	23,4
Blanc	597C	23,4



Manches en aluminium à vis

- Longueur du manche : 1500 mm
- Diamètre du manche : 25 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C
- Compatible en standard avec les balais VIKAN®

Couleur	Réf.	€
Bleu	595B	18,3
Rouge	595R	18,3
Vert	595V	18,3
Jaune	595J	18,3
Blanc	595C	18,3



Portes-outils base inox

	Réf.	€
L-500 (3 manches)	618C	55
L-900 (5 manches)	619C	87



Kits de nettoyage

- Kit composé d'une pelle et d'une balayette
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +121°C

Couleur	Réf.	€
Bleu	556B	13,5
Rouge	556R	13,5
Vert	556V	13,5
Jaune	556J	13,5
Blanc	556C	13,5



Seau gradué 12 L

- Fabrication en polypropylène
- Contenance : 12 litres, avec bec verseur

Couleur	Réf.	€
Bleu	002080B	9,8



LOGISTIQUE ET STOCKAGE



Rayonnages pour chambre froide.....	102
Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie.....	111
Conteneurs isothermes et accessoires.....	112
Roll containers.....	118
Palettes et caillebotis.....	119
Univers drive.....	120
Bacs de manutention.....	122

Rayonnages pour chambre froide

Gamme rayonnage aluminium charge 360 kg éco

Caractéristiques techniques communes à la gamme éco

- Structure tubulaire alliage d'aluminium anodisé avec montants 30×30 mm
- Etagère constituée de longerons et de plateaux polypropylène ajourés et amovibles
- Vérins de réglage ±15 mm
- Montage sans outil - livré démonté
- Charge max. : 90 kg par niveau. (max. par plateau : 30 kg)



Recommandations importantes d'utilisation

- Stabiliser le rayonnage en réglant la hauteur des pieds.
- Répartir le stockage sur toute la surface utile.
- Placer les charges les plus lourdes sur les niveaux inférieurs.
- Ne pas stocker au sol, sous le rayonnage, cette zone est réservée au nettoyage.
- Boucher les trous de fixations sur les montants, lors de toute modification des niveaux.



- Hauteur des rayonnages :
 - 1695 mm vérins rentrés (mini)
 - 1710 mm vérins sortis (maxi)
- Possibilité de montage jusqu'à 11 niveaux (réglage des niveaux tous les 150 mm)

Rayonnage profondeur 565 mm

- Possibilité d'incorporer des bacs gastronomiques GN1/1 à la place des clayettes

Type de longerons

	Dim.	Réf.
Longeron A	668	185460
Longeron B	752	185480
Longeron D	917	185500
Longeron E	1000	185520
Longeron F	1083	185540
Longeron G	1249	185560
Longeron H	1333	185580
Longeron I	1415	185600

Nettoyage

- Les plateaux (clayettes) sont lavables en machine, avec des produits courants.
- Pour un nettoyage complet, démonter les niveaux et les laver avec des produits de nettoyage «alimentaires», recommandés pour l'aluminium.

Type de clayettes

- 4 types :
 - P : petite clayette (246×470 (ref 18562) ou 246×565 mm (ref 18566))
 - G : grande clayette (328×470 (ref 18564) ou 328×565 mm (ref 18568))

Gamme rayonnage aluminium économique clayettes polypropylène

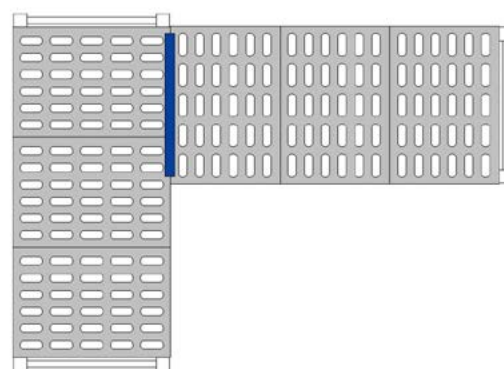
Hauteur standard 1700 mm

Longueur hors-tout	Prof. 465 mm		Prof. 565 mm		Prof. 465 mm		Prof. 565 mm	
	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€
730	7134N465C	326	7135N465C	378	7134N565C	343	7135N565C	413
813	7954N465C	347	7955N465C	419	7954N565C	364	7955N565C	439
979	9594N465C	385	9595N465C	450	9594N565C	407	9595N565C	493
1062	10414N465C	397	10415N465C	482	10414N565C	423	10415N565C	514
1145	11234N465C	420	11235N465C	511	11234N565C	445	11235N565C	541
1311	12874N465C	459	12875N465C	560	12874N565C	489	12875N565C	597
1394	13694N465C	473	13695N465C	578	13694N565C	507	13695N565C	619
1477	14514N465C	496	14515N465C	606	14514N565C	528	14515N565C	646
1595	15644N465C	616	15645N465C	749	15644N565C	648	15645N565C	746
1844	18104N465C	673	18105N465C	820	18104N565C	714	18105N565C	871
1927	18924N465C	694	18925N465C	846	18924N565C	738	18925N565C	901
2010	19744N465C	712	19745N465C	869	19744N565C	759	19745N565C	927
2093	21384N465C	730	21385N465C	892	21384N565C	780	21385N565C	954
2176	22204N465C	753	22205N465C	920	22204N565C	802	22205N565C	981
2259	23024N465C	777	23025N465C	949	23024N565C	824	23025N565C	988
2342	23844N465C	796	23845N465C	972	23844N565C	845	23845N565C	1033
2425	24664N465C	817	24665N465C	999	24664N565C	865	24665N565C	1059
2508	25484N465C	831	25485N465C	1016	25484N565C	882	25485N565C	1079
2591	26304N465C	855	26305N465C	1046	26304N565C	909	26305N565C	1113
2674	27124N465C	869	27125N465C	1063	27124N565C	925	27125N565C	1133
2757	27944N465C	883	27945N465C	1081	27944N565C	941	27945N565C	1153
2840	28764N465C	904	28765N465C	1107	28764N565C	961	28765N565C	1179
3207	32354N465C	1095	32355N465C	1338	32354N565C	1157	32355N565C	1415
3539	35634N465C	1172	35635N465C	1433	35634N565C	1243	35635N565C	1524
3622	36454N465C	1189	36455N465C	1455	36454N565C	1263	36455N565C	1539
3705	37274N465C	1199	37275N465C	1467	37274N565C	1276	37275N565C	1564
3788	38094N465C	1216	38095N465C	1489	38094N565C	1296	38095N565C	1589
3871	38914N465C	1249	38915N465C	1538	38914N565C	1327	38915N565C	1628
3954	39734N465C	1262	39735N465C	1547	39734N565C	1343	39735N565C	1648
4037	40554N465C	1276	40555N465C	1564	40554N565C	1359	40555N565C	1669
4120	41374N465C	1290	41375N465C	1581	41374N565C	1375	41375N565C	1689
4203	42194N465C	1319	42195N465C	1617	42194N565C	1400	42195N565C	1720
4286	43014N465C	1332	43015N465C	1634	43014N565C	1416	43015N565C	1740
4570	45784N465C	1498	45785N465C	1833	45784N565C	1590	45785N565C	1951
4985	49924N465C	1593	49925N465C	1951	49924N565C	1691	49925N565C	2076
5317	53164N465C	1670	53165N465C	2048	53164N565C	1771	53165N565C	2176
5400	53984N465C	1683	53985N465C	2064	53984N565C	1794	53985N565C	2204
5483	54804N465C	1696	54805N465C	2081	54804N565C	1810	54805N565C	2225
5566	55624N465C	1718	55625N465C	2108	55624N565C	1830	55625N565C	2250
5649	56444N465C	1747	56445N465C	2144	56444N565C	1855	56445N565C	2281
5732	57264N465C	1761	57265N465C	2161	57264N565C	1871	57265N565C	2301

Raccords d'angles

- Le raccord s'utilise pour former des angles en L ou en U entre 2 (ou plusieurs) rayonnages
- Les raccords se clipsent sur les longerons et s'utilisent à la place des échelles (prévoir donc autant de raccords d'angles que de niveaux de chargement)

	Réf.	€
Raccord d'angle P-465 mm	18522	36,5
Raccord d'angle P-565 mm	18523	38,7



Gamme rayonnage aluminium charge 500 kg

Caractéristiques techniques communes à la gamme aluminium charge 500 kg

- Structure tubulaire alliage d'aluminium anodisé avec montants 32x32 mm
- Étagère constituée de longerons et de plateaux polypropylène ajourés et amovibles
- Vérins de réglage ±15 mm
- Montage sans outil - livré démonté



- Charge max. : 120 kg par niveau
- Hauteur des rayonnages :
 - 1730 mm vérins rentrés (mini)
 - 1745 mm vérins sortis (maxi)
- Possibilité de montage jusqu'à 11 niveaux (réglage des niveaux tous les 150 mm)

Rayonnage profondeur 565 mm

- Possibilité d'incorporer des bacs gastronormes GN1/1 à la place des clayettes

11 types de modules

Dim.

532
620
708
798
886
974
1062
1152
1240
1330
1505



Recommandations importantes d'utilisation

- Stabiliser le rayonnage en réglant la hauteur des pieds.
- Répartir le stockage sur toute la surface utile.
- Placer les charges les plus lourdes sur les niveaux inférieurs.
- Ne pas stocker au sol, sous le rayonnage, cette zone est réservée au nettoyage.
- Boucher les trous de fixations sur les montants, lors de toute modification des niveaux.

Raccords d'angles

- 1 par niveau, réf 92S.00030



exemple de clayette

Nettoyage

- Les plateaux (clayettes) sont lavables en machine, avec des produits courants.
- Pour un nettoyage complet, démonter les niveaux et les laver avec des produits de nettoyage «alimentaires», recommandés pour l'aluminium.

Type de clayettes

- 3 types : 88x373 mm, 88x475 mm ou 88x577 mm



Profondeur 373 mm - Clayettes polypropylène

• Hauteur 1740 mm

Modules	Ensemble complet monté en ligne (2 échelles)				Ensemble complémentaire monté en angle (1 échelle)					
	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€
532	596	92S.PL41301	339	92S.PL51301	383	568	92S.PA41301	301	92S.PA51301	355
620	684	92S.PL41302	353	92S.PL51302	400	656	92S.PA41302	315	92S.PA51302	373
708	772	92S.PL41303	363	92S.PL51303	412	744	92S.PA41303	324	92S.PA51303	385
798	862	92S.PL41304	385	92S.PL51304	440	834	92S.PA41304	346	92S.PA51304	412
886	950	92S.PL41305	396	92S.PL51305	453	922	92S.PA41305	357	92S.PA51305	426
974	1038	92S.PL41306	407	92S.PL51306	467	1010	92S.PA41306	368	92S.PA51306	440
1062	1126	92S.PL41307	419	92S.PL51307	483	1098	92S.PA41307	381	92S.PA51307	455
1152	1216	92S.PL41308	444	92S.PL51308	514	1188	92S.PA41308	406	92S.PA51308	487
1240	1304	92S.PL41309	458	92S.PL51309	532	1276	92S.PA41309	420	92S.PA51309	504
1330	1394	92S.PL41310	482	92S.PL51310	561	1366	92S.PA41310	443	92S.PA51310	534
1505	1569	92S.PL41311	504	92S.PL51311	588	1541	92S.PA41311	465	92S.PA51311	561
708+798	1606	92S.PL41312	665	92S.PL51312	769	1578	92S.PA41312	626	92S.PA51312	741
798+798	1696	92S.PL41313	687	92S.PL51313	796	1668	92S.PA41313	648	92S.PA51313	769
798+886	1784	92S.PL41314	698	92S.PL51314	810	1756	92S.PA41314	659	92S.PA51314	783
886+886	1872	92S.PL41315	709	92S.PL51315	824	1844	92S.PA41315	670	92S.PA51315	796
886+974	1960	92S.PL41316	720	92S.PL51316	838	1932	92S.PA41316	681	92S.PA51316	810
974+974	2048	92S.PL41317	731	92S.PL51317	851	2020	92S.PA41317	692	92S.PA51317	824
974+1062	2136	92S.PL41318	743	92S.PL51318	867	2108	92S.PA41318	705	92S.PA51318	839
1062+1062	2224	92S.PL41319	755	92S.PL51319	882	2196	92S.PA41319	717	92S.PA51319	855
1062+1152	2314	92S.PL41320	781	92S.PL51320	914	2286	92S.PA41320	742	92S.PA51320	886
1152+1152	2404	92S.PL41321	806	92S.PL51321	945	2376	92S.PA41321	767	92S.PA51321	918
1152+1240	2492	92S.PL41322	820	92S.PL51322	963	2464	92S.PA41322	781	92S.PA51322	936
1240+1240	2580	92S.PL41323	834	92S.PL51323	981	2552	92S.PA41323	795	92S.PA51323	953
1240+1330	2670	92S.PL41324	857	92S.PL51324	1010	2642	92S.PA41324	819	92S.PA51324	983
1330+1330	2760	92S.PL41325	881	92S.PL51325	1039	2732	92S.PA41325	843	92S.PA51325	1012
1240+1505	2845	92S.PL41326	893	92S.PL51326	1053	2817	92S.PA41326	854	92S.PA51326	1025
1330+1505	2935	92S.PL41327	903	92S.PL51327	1067	2907	92S.PA41327	865	92S.PA51327	1039
1505+1505	3110	92S.PL41328	925	92S.PL51328	1094	3082	92S.PA41328	886	92S.PA51328	1067
974+1062x2	3234	92S.PL41329	1079	92S.PL51329	1267	3206	92S.PA41329	1041	92S.PA51329	1239
974+1062+1152	3324	92S.PL41330	1104	92S.PL51330	1298	3296	92S.PA41330	1066	92S.PA51330	1271
1062x2+1152	3412	92S.PL41331	1117	92S.PL51331	1314	3384	92S.PA41331	1078	92S.PA51331	1286
1062+1152x2	3502	92S.PL41332	1142	92S.PL51332	1345	3474	92S.PA41332	1104	92S.PA51332	1318
1152x3	3592	92S.PL41333	1167	92S.PL51333	1377	3564	92S.PA41333	1129	92S.PA51333	1349
1152x2+1240	3680	92S.PL41334	1181	92S.PL51334	1394	3652	92S.PA41334	1143	92S.PA51334	1367
1152+1240x2	3768	92S.PL41335	1195	92S.PL51335	1412	3740	92S.PA41335	1157	92S.PA51335	1384
1152+1240+1330	3858	92S.PL41336	1219	92S.PL51336	1441	3830	92S.PA41336	1181	92S.PA51336	1414
1240x2+1330	3946	92S.PL41337	1233	92S.PL51337	1459	3918	92S.PA41337	1195	92S.PA51337	1431
1240+1330x2	4036	92S.PL41338	1257	92S.PL51338	1488	4008	92S.PA41338	1218	92S.PA51338	1461
1330x3	4126	92S.PL41339	1280	92S.PL51339	1518	4098	92S.PA41339	1242	92S.PA51339	1490
1240+1330+1505	4211	92S.PL41340	1292	92S.PL51340	1531	4183	92S.PA41340	1253	92S.PA51340	1504
1330x2+1505	4301	92S.PL41341	1302	92S.PL51341	1545	4273	92S.PA41341	1264	92S.PA51341	1518
1240+1505x2	4386	92S.PL41342	1313	92S.PL51342	1559	4358	92S.PA41342	1275	92S.PA51342	1531
1330+1505x2	4476	92S.PL41343	1324	92S.PL51343	1573	4448	92S.PA41343	1286	92S.PA51343	1545
1505x3	4651	92S.PL41344	1346	92S.PL51344	1600	4623	92S.PA41344	1308	92S.PA51344	1573
1062+1152x3	4690	92S.PL41345	1504	92S.PL51345	1776	4662	92S.PA41345	1465	92S.PA51345	1749
1152x4	4780	92S.PL41346	1529	92S.PL51346	1808	4752	92S.PA41346	1490	92S.PA51346	1780
1152x3+1240	4868	92S.PL41347	1543	92S.PL51347	1825	4840	92S.PA41347	1504	92S.PA51347	1798
1152x2+1240x2	4956	92S.PL41348	1557	92S.PL51348	1843	4928	92S.PA41348	1518	92S.PA51348	1816
1152+1240x3	5044	92S.PL41349	1571	92S.PL51349	1861	5016	92S.PA41349	1533	92S.PA51349	1833
1152+1240x2+1330	5134	92S.PL41350	1595	92S.PL51350	1890	5106	92S.PA41350	1556	92S.PA51350	1863
1152+1240+1330x2	5224	92S.PL41351	1618	92S.PL51351	1919	5196	92S.PA41351	1580	92S.PA51351	1892
1240x2+1330x2	5312	92S.PL41352	1632	92S.PL51352	1937	5284	92S.PA41352	1594	92S.PA51352	1910
1240+1330x3	5402	92S.PL41353	1655	92S.PL51353	1966	5374	92S.PA41353	1617	92S.PA51353	1939
1240+1330x2+1505	5577	92S.PL41354	1678	92S.PL51354	1994	5549	92S.PA41354	1639	92S.PA51354	1966
1240+1330+1505x2	5752	92S.PL41355	1700	92S.PL51355	2021	5724	92S.PA41355	1661	92S.PA51355	1994
1240+1505x3	5927	92S.PL41356	1721	92S.PL51356	2049	5899	92S.PA41356	1683	92S.PA51356	2021
1330+1505x3	6017	92S.PL41357	1745	92S.PL51357	2078	5989	92S.PA41357	1707	92S.PA51357	2051
1505x4	6192	92S.PL41358	1767	92S.PL51358	2106	6164	92S.PA41358	1729	92S.PA51358	2078

Profondeur 475 mm - Clayettes polypropylène

• Hauteur 1740 mm

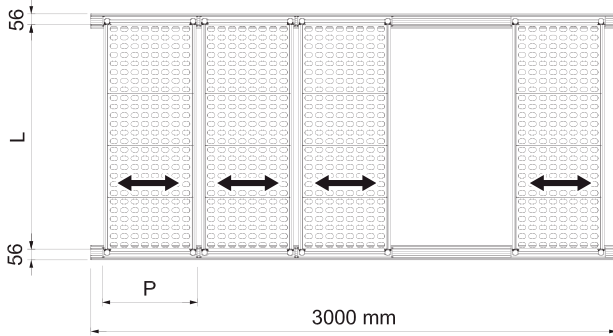
Modules	Ensemble complet monté en ligne (2 échelles)				Ensemble complémentaire monté en angle (1 échelle)					
	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€
532	596	92S.PL41401	364	92S.PL51401	410	568	92S.PA41401	318	92S.PA51401	375
620	684	92S.PL41402	375	92S.PL51402	424	656	92S.PA41402	329	92S.PA51402	389
708	772	92S.PL41403	385	92S.PL51403	436	744	92S.PA41403	338	92S.PA51403	400
798	862	92S.PL41404	413	92S.PL51404	471	834	92S.PA41404	367	92S.PA51404	436
886	950	92S.PL41405	422	92S.PL51405	483	922	92S.PA41405	376	92S.PA51405	447
974	1038	92S.PL41406	433	92S.PL51406	496	1010	92S.PA41406	387	92S.PA51406	461
1062	1126	92S.PL41407	444	92S.PL51407	510	1098	92S.PA41407	398	92S.PA51407	475
1152	1216	92S.PL41408	476	92S.PL51408	549	1188	92S.PA41408	429	92S.PA51408	514
1240	1304	92S.PL41409	485	92S.PL51409	561	1276	92S.PA41409	439	92S.PA51409	526
1330	1394	92S.PL41410	513	92S.PL51410	596	1366	92S.PA41410	467	92S.PA51410	561
1505	1569	92S.PL41411	537	92S.PL51411	626	1541	92S.PA41411	491	92S.PA51411	591
708+798	1606	92S.PL41412	707	92S.PL51412	816	1578	92S.PA41412	661	92S.PA51412	781
798+798	1696	92S.PL41413	735	92S.PL51413	851	1668	92S.PA41413	689	92S.PA51413	816
798+886	1784	92S.PL41414	744	92S.PL51414	863	1756	92S.PA41414	698	92S.PA51414	828
886+886	1872	92S.PL41415	754	92S.PL51415	875	1844	92S.PA41415	708	92S.PA51415	840
886+974	1960	92S.PL41416	765	92S.PL51416	888	1932	92S.PA41416	719	92S.PA51416	853
974+974	2048	92S.PL41417	776	92S.PL51417	902	2020	92S.PA41417	730	92S.PA51417	867
974+1062	2136	92S.PL41418	787	92S.PL51418	916	2108	92S.PA41418	741	92S.PA51418	880
1062+1062	2224	92S.PL41419	798	92S.PL51419	929	2196	92S.PA41419	751	92S.PA51419	894
1062+1152	2314	92S.PL41420	829	92S.PL51420	969	2286	92S.PA41420	783	92S.PA51420	933
1152+1152	2404	92S.PL41421	860	92S.PL51421	1008	2376	92S.PA41421	814	92S.PA51421	973
1152+1240	2492	92S.PL41422	870	92S.PL51422	1020	2464	92S.PA41422	824	92S.PA51422	984
1240+1240	2580	92S.PL41423	879	92S.PL51423	1032	2552	92S.PA41423	833	92S.PA51423	996
1240+1330	2670	92S.PL41424	908	92S.PL51424	1067	2642	92S.PA41424	861	92S.PA51424	1032
1330+1330	2760	92S.PL41425	936	92S.PL51425	1102	2732	92S.PA41425	890	92S.PA51425	1067
1240+1505	2845	92S.PL41426	947	92S.PL51426	1117	2817	92S.PA41426	901	92S.PA51426	1081
1330+1505	2935	92S.PL41427	959	92S.PL51427	1132	2907	92S.PA41427	913	92S.PA51427	1096
1505+1505	3110	92S.PL41428	983	92S.PL51428	1161	3082	92S.PA41428	937	92S.PA51428	1126
974+1062x2	3234	92S.PL41429	1140	92S.PL51429	1335	3206	92S.PA41429	1094	92S.PA51429	1300
974+1062+1152	3324	92S.PL41430	1172	92S.PL51430	1374	3296	92S.PA41430	1125	92S.PA51430	1339
1062x2+1152	3412	92S.PL41431	1182	92S.PL51431	1388	3384	92S.PA41431	1136	92S.PA51431	1353
1062+1152x2	3502	92S.PL41432	1214	92S.PL51432	1427	3474	92S.PA41432	1168	92S.PA51432	1392
1152x3	3592	92S.PL41433	1245	92S.PL51433	1466	3564	92S.PA41433	1199	92S.PA51433	1431
1152x2+1240	3680	92S.PL41434	1255	92S.PL51434	1478	3652	92S.PA41434	1209	92S.PA51434	1443
1152+1240x2	3768	92S.PL41435	1264	92S.PL51435	1490	3740	92S.PA41435	1218	92S.PA51435	1455
1152+1240+1330	3858	92S.PL41436	1292	92S.PL51436	1525	3830	92S.PA41436	1246	92S.PA51436	1490
1240x2+1330	3946	92S.PL41437	1302	92S.PL51437	1537	3918	92S.PA41437	1256	92S.PA51437	1502
1240+1330x2	4036	92S.PL41438	1330	92S.PL51438	1573	4008	92S.PA41438	1284	92S.PA51438	1537
1330x3	4126	92S.PL41439	1358	92S.PL51439	1608	4098	92S.PA41439	1312	92S.PA51439	1573
1240+1330+1505	4211	92S.PL41440	1370	92S.PL51440	1622	4183	92S.PA41440	1324	92S.PA51440	1587
1330x2+1505	4301	92S.PL41441	1382	92S.PL51441	1637	4273	92S.PA41441	1336	92S.PA51441	1602
1240+1505x2	4386	92S.PL41442	1393	92S.PL51442	1652	4358	92S.PA41442	1347	92S.PA51442	1616
1330+1505x2	4476	92S.PL41443	1405	92S.PL51443	1667	4448	92S.PA41443	1359	92S.PA51443	1631
1505x3	4651	92S.PL41444	1429	92S.PL51444	1696	4623	92S.PA41444	1383	92S.PA51444	1661
1062+1152x3	4690	92S.PL41445	1599	92S.PL51445	1886	4662	92S.PA41445	1553	92S.PA51445	1850
1152x4	4780	92S.PL41446	1630	92S.PL51446	1925	4752	92S.PA41446	1584	92S.PA51446	1890
1152x3+1240	4868	92S.PL41447	1640	92S.PL51447	1937	4840	92S.PA41447	1593	92S.PA51447	1902
1152x2+1240x2	4956	92S.PL41448	1649	92S.PL51448	1949	4928	92S.PA41448	1603	92S.PA51448	1913
1152+1240x3	5044	92S.PL41449	1658	92S.PL51449	1961	5016	92S.PA41449	1612	92S.PA51449	1925
1152+1240x2+1330	5134	92S.PL41450	1687	92S.PL51450	1996	5106	92S.PA41450	1641	92S.PA51450	1961
1152+1240+1330x2	5224	92S.PL41451	1715	92S.PL51451	2031	5196	92S.PA41451	1669	92S.PA51451	1996
1240x2+1330x2	5312	92S.PL41452	1725	92S.PL51452	2043	5284	92S.PA41452	1678	92S.PA51452	2009
1240+1330x3	5402	92S.PL41453	1753	92S.PL51453	2078	5374	92S.PA41453	1707	92S.PA51453	2043
1240+1330x2+1505	5577	92S.PL41454	1776	92S.PL51454	2108	5549	92S.PA41454	1730	92S.PA51454	2072
1240+1330+1505x2	5752	92S.PL41455	1800	92S.PL51455	2137	5724	92S.PA41455	1754	92S.PA51455	2102
1240+1505x3	5927	92S.PL41456	1823	92S.PL51456	2167	5899	92S.PA41456	1777	92S.PA51456	2131
1330+1505x3	6017	92S.PL41457	1852	92S.PL51457	2202	5989	92S.PA41457	1806	92S.PA51457	2167
1505x4	6192	92S.PL41458	1875	92S.PL51458	2231	6164	92S.PA41458	1829	92S.PA51458	2196

Profondeur 577 mm - Clayettes polypropylène

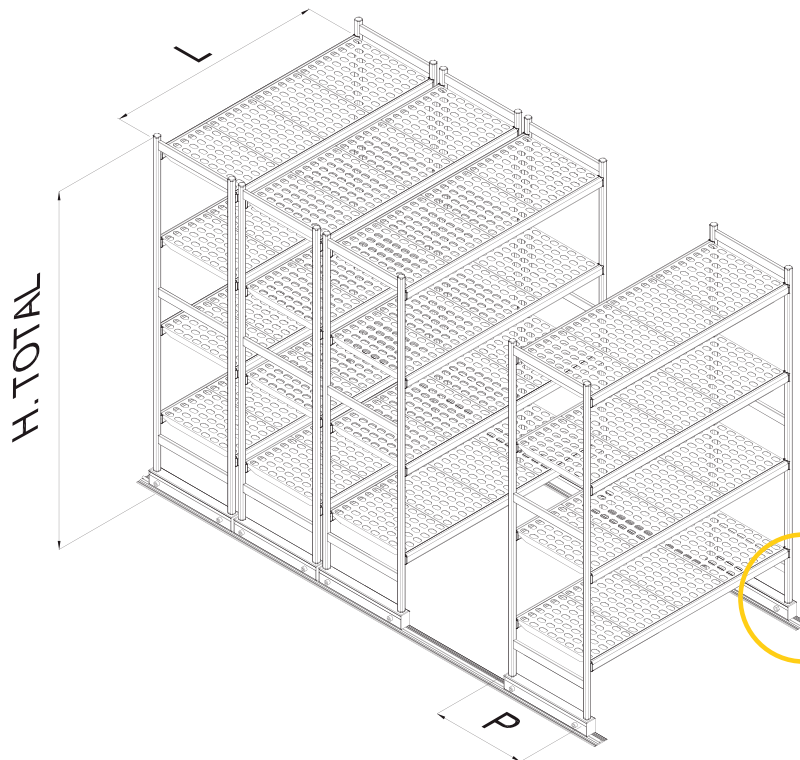
• Hauteur 1740 mm

Modules	Ensemble complet monté en ligne (2 échelles)				Ensemble complémentaire monté en angle (1 échelle)					
	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€
532	596	92S.PL41501	382	92S.PL51501	430	568	92S.PA41501	332	92S.PA51501	392
620	684	92S.PL41502	392	92S.PL51502	444	656	92S.PA41502	343	92S.PA51502	405
708	772	92S.PL41503	407	92S.PL51503	462	744	92S.PA41503	357	92S.PA51503	423
798	862	92S.PL41504	432	92S.PL51504	493	834	92S.PA41504	382	92S.PA51504	454
886	950	92S.PL41505	446	92S.PL51505	510	922	92S.PA41505	396	92S.PA51505	472
974	1038	92S.PL41506	458	92S.PL51506	526	1010	92S.PA41506	409	92S.PA51506	488
1062	1126	92S.PL41507	469	92S.PL51507	540	1098	92S.PA41507	420	92S.PA51507	502
1152	1216	92S.PL41508	504	92S.PL51508	583	1188	92S.PA41508	454	92S.PA51508	545
1240	1304	92S.PL41509	518	92S.PL51509	601	1276	92S.PA41509	469	92S.PA51509	562
1330	1394	92S.PL41510	548	92S.PL51510	638	1366	92S.PA41510	498	92S.PA51510	599
1505	1569	92S.PL41511	573	92S.PL51511	669	1541	92S.PA41511	523	92S.PA51511	631
708+798	1606	92S.PL41512	745	92S.PL51512	861	1578	92S.PA41512	695	92S.PA51512	822
798+798	1696	92S.PL41513	769	92S.PL51513	892	1668	92S.PA41513	720	92S.PA51513	853
798+886	1784	92S.PL41514	784	92S.PL51514	909	1756	92S.PA41514	734	92S.PA51514	871
886+886	1872	92S.PL41515	798	92S.PL51515	927	1844	92S.PA41515	748	92S.PA51515	889
886+974	1960	92S.PL41516	810	92S.PL51516	943	1932	92S.PA41516	761	92S.PA51516	904
974+974	2048	92S.PL41517	823	92S.PL51517	958	2020	92S.PA41517	773	92S.PA51517	920
974+1062	2136	92S.PL41518	834	92S.PL51518	972	2108	92S.PA41518	785	92S.PA51518	934
1062+1062	2224	92S.PL41519	845	92S.PL51519	986	2196	92S.PA41519	796	92S.PA51519	948
1062+1152	2314	92S.PL41520	879	92S.PL51520	1029	2286	92S.PA41520	830	92S.PA51520	991
1152+1152	2404	92S.PL41521	914	92S.PL51521	1072	2376	92S.PA41521	864	92S.PA51521	1034
1152+1240	2492	92S.PL41522	928	92S.PL51522	1090	2464	92S.PA41522	879	92S.PA51522	1051
1240+1240	2580	92S.PL41523	942	92S.PL51523	1108	2552	92S.PA41523	893	92S.PA51523	1069
1240+1330	2670	92S.PL41524	972	92S.PL51524	1145	2642	92S.PA41524	922	92S.PA51524	1106
1330+1330	2760	92S.PL41525	1001	92S.PL51525	1182	2732	92S.PA41525	952	92S.PA51525	1143
1240+1505	2845	92S.PL41526	1014	92S.PL51526	1197	2817	92S.PA41526	964	92S.PA51526	1159
1330+1505	2935	92S.PL41527	1027	92S.PL51527	1213	2907	92S.PA41527	977	92S.PA51527	1175
1505+1505	3110	92S.PL41528	1052	92S.PL51528	1245	3082	92S.PA41528	1002	92S.PA51528	1206
974+1062x2	3234	92S.PL41529	1209	92S.PL51529	1418	3206	92S.PA41529	1160	92S.PA51529	1380
974+1062+1152	3324	92S.PL41530	1244	92S.PL51530	1462	3296	92S.PA41530	1195	92S.PA51530	1423
1062x2+1152	3412	92S.PL41531	1255	92S.PL51531	1475	3384	92S.PA41531	1206	92S.PA51531	1437
1062+1152x2	3502	92S.PL41532	1289	92S.PL51532	1518	3474	92S.PA41532	1240	92S.PA51532	1480
1152x3	3592	92S.PL41533	1324	92S.PL51533	1561	3564	92S.PA41533	1275	92S.PA51533	1523
1152x2+1240	3680	92S.PL41534	1338	92S.PL51534	1579	3652	92S.PA41534	1289	92S.PA51534	1541
1152+1240x2	3768	92S.PL41535	1352	92S.PL51535	1597	3740	92S.PA41535	1303	92S.PA51535	1558
1152+1240+1330	3858	92S.PL41536	1382	92S.PL51536	1634	3830	92S.PA41536	1332	92S.PA51536	1595
1240x2+1330	3946	92S.PL41537	1396	92S.PL51537	1652	3918	92S.PA41537	1347	92S.PA51537	1613
1240+1330x2	4036	92S.PL41538	1426	92S.PL51538	1689	4008	92S.PA41538	1376	92S.PA51538	1650
1330x3	4126	92S.PL41539	1455	92S.PL51539	1726	4098	92S.PA41539	1406	92S.PA51539	1687
1240+1330+1505	4211	92S.PL41540	1468	92S.PL51540	1741	4183	92S.PA41540	1418	92S.PA51540	1703
1330x2+1505	4301	92S.PL41541	1481	92S.PL51541	1757	4273	92S.PA41541	1431	92S.PA51541	1719
1240+1505x2	4386	92S.PL41542	1493	92S.PL51542	1773	4358	92S.PA41542	1443	92S.PA51542	1734
1330+1505x2	4476	92S.PL41543	1505	92S.PL51543	1789	4448	92S.PA41543	1456	92S.PA51543	1750
1505x3	4651	92S.PL41544	1531	92S.PL51544	1820	4623	92S.PA41544	1481	92S.PA51544	1782
1062+1152x3	4690	92S.PL41545	1699	92S.PL51545	2008	4662	92S.PA41545	1650	92S.PA51545	1969
1152x4	4780	92S.PL41546	1734	92S.PL51546	2051	4752	92S.PA41546	1685	92S.PA51546	2012
1152x3+1240	4868	92S.PL41547	1748	92S.PL51547	2068	4840	92S.PA41547	1699	92S.PA51547	2030
1152x2+1240x2	4956	92S.PL41548	1762	92S.PL51548	2086	4928	92S.PA41548	1713	92S.PA51548	2048
1152+1240x3	5044	92S.PL41549	1776	92S.PL51549	2104	5016	92S.PA41549	1727	92S.PA51549	2065
1152+1240x2+1330	5134	92S.PL41550	1806	92S.PL51550	2141	5106	92S.PA41550	1757	92S.PA51550	2102
1152+1240+1330x2	5224	92S.PL41551	1836	92S.PL51551	2178	5196	92S.PA41551	1786	92S.PA51551	2140
1240x2+1330x2	5312	92S.PL41552	1850	92S.PL51552	2196	5284	92S.PA41552	1800	92S.PA51552	2157
1240+1330x3	5402	92S.PL41553	1880	92S.PL51553	2233	5374	92S.PA41553	1830	92S.PA51553	2194
1240+1330x2+1505	5577	92S.PL41554	1905	92S.PL51554	2264	5549	92S.PA41554	1855	92S.PA51554	2215
1240+1330+1505x2	5752	92S.PL41555	1930	92S.PL51555	2296	5724	92S.PA41555	1880	92S.PA51555	2246
1240+1505x3	5927	92S.PL41556	1955	92S.PL51556	2327	5899	92S.PA41556	1906	92S.PA51556	2277
1330+1505x3	6017	92S.PL41557	1984	92S.PL51557	2364	5989	92S.PA41557	1935	92S.PA51557	2315
1505x4	6192	92S.PL41558	2010	92S.PL51558	2395	6164	92S.PA41558	1960	92S.PA51558	2346

Rayonnage coulissant



- Hauteurs disponibles :
 - 1650 mm
 - 1800 mm
- Profondeurs disponibles :
 - 490 mm
 - 592 mm
- Largeurs disponibles :
 - 532 mm
 - 620 mm
 - 708 mm
 - 798 mm
 - 886 mm
 - 974 mm
 - 1062 mm
 - 1152 mm
 - 1240 mm
 - 1330 mm
 - 1505 mm
 - 1682 mm



Pour tout chiffrage, nous consulter.

Rayonnage suspendu

Le nouveau système «breveté» pour le rayonnage suspendu a été conçu et réalisé pour augmenter de 25 à 80 % la surface disponible pour le stockage par rapport à un rayonnage fixe, réalisé en aluminium anodisé 20 µ et muni d'étagères en polyéthylène. Son très innovant système à coulissement aérien constitue une solution idéale pour tous ceux qui doivent organiser et utiliser au mieux l'espace dont ils disposent.

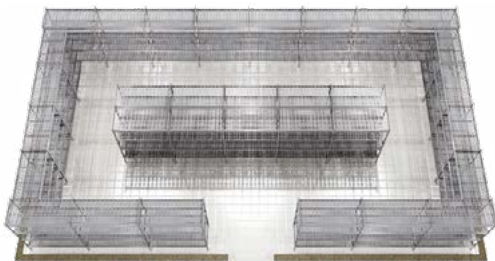
Module type

- 4 niveaux 3540×1800×H-2200 mm hors tout
- Charge maxi 2000 kg

Pour tout chiffrage, nous consulter.



Exemple d'optimisation d'une surface de stockage dans une chambre froide de 10 × 5,7 m



Rayonnage fixe



Rayonnage suspendu



Hygiène et sécurité

Les surfaces lisses et arrondies, les profilés fermés, l'absence totale d'endroits et de fissures où peuvent se déposer les saletés ainsi que l'ingénieux système de suspension qui permet un nettoyage plus facile et plus rapide, garantissent un haut standard d'hygiène.

Gamme rayonnage plastique charge lourde

Informations techniques

- Construction entièrement en plastique
- Inoxydable, résistant aux sels et acides issus des produits alimentaires
- Hygiénique et facile à nettoyer
- Conforme aux normes HACCP
- Robuste, peut supporter 200 kg par mètre de rayon linéaire
- Résistant à des températures de -40° à +90°C
- Le rayonnage peut être monté par une seule personne, sans outillage et sans connaissance technique
- Les rayonnages Euro sont également disponibles sur roues
- Avantages produit : durabilité, hygiène, facilité à entretenir, possibilité de sur-mesure, démontable, simplicité de montage, facilité de démontage, avec utilisation des coins, convient à un grand nombre d'applications
- Étagères barreaudées en standard (option : étagères pleines)
- Version sur roulettes : nous consulter



Prof. 400 mm			Prof. 500 mm								
Hauteur : 1670 mm 450 mm entre chaque niveau / 4 niveaux			Hauteur : 2170 mm 450 mm entre chaque niveau / 5 niveaux			Hauteur : 1670 mm 450 mm entre chaque niveau / 4 niveaux			Hauteur : 2170 mm 450 mm entre chaque niveau / 5 niveaux		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	
1000	PVC-10004N400	677	PVC-10005N400	857	PVC-10004N500	735	PVC-10005N500	929			
1200	PVC-12004N400	783	PVC-12005N400	989	PVC-12004N500	850	PVC-12005N500	1073			
1500	PVC-15004N400	1011	PVC-15005N400	1280	PVC-15004N500	1097	PVC-15005N500	1388			
1800	PVC-18004N400	1164	PVC-18005N400	1472	PVC-18004N500	1280	PVC-18005N500	1616			
2000	PVC-20004N400	1280	PVC-20005N400	1616	PVC-20004N500	1395	PVC-20005N500	1760			

Prof. 600 mm					
Hauteur : 1670 mm 450 mm entre chaque niveau / 4 niveaux			Hauteur : 2170 mm 450 mm entre chaque niveau / 5 niveaux		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	
1000	PVC-10004N600	792	PVC-10005N600	1001	
1200	PVC-12004N600	927	PVC-12005N600	1169	
1500	PVC-15004N600	1193	PVC-15005N600	1508	
1800	PVC-18004N600	1385	PVC-18005N600	1748	
2000	PVC-20004N600	1520	PVC-20005N600	1916	

Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie

Armoires inox de liaison

Informations techniques

- Construction en inox intérieur et extérieur AISI 304
- Isolation par mousse de polyuréthane
- Alimentation 230 V mono
- 3 versions :

- Version réfrigérée
- Version chauffante GN1/1 : avec système d'humidification par vaporisation
- Version chauffante GN2/1 : avec système d'humidification par brouillard

Armoires de transfert chauffantes GN1/1 avec vaporisation

- Glissières embouties au pas de 71 mm et angles intérieurs rayonnés
- Parois isolées par laine de roche épaisseur 45 mm
- Réservoir d'eau de capacité 2,5 litres (remplissage manuel)
- Système de vaporisation à 5 niveaux
- Système de chauffage par convection avec possibilité d'utilisation en air sec ou humide, selon les types d'aliments
- Ventilateur centrifuge en partie arrière
- Réglage électronique de la température jusqu'à +85°C
- Fermeture par système de verrou ergonomique
- 4 roulettes ø 100 mm dont 2 à freins
- Joint magnétique
- Ouverture de porte à 270°
- Bacs gastronormes GN1/1-65 non fournis



Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
10x GN1/1-65	570x897x1114	230V MONO	1.5	52108.11	5152
15x GN1/1-65	570x897x1469	230V MONO	1.5	52144	5119
20x GN1/1-65	570x897x1824	230V MONO	1.5	52180	5536

Armoires de transfert chauffantes GN2/1 avec humidification

- Glissières embouties au pas de 57 mm et angles intérieurs rayonnés
- Modèle 14018 : glissières extérieures embouties au pas de 57 mm + glissières centrales clipsées (5 niveaux)
- Parois isolées épaisseur 70 mm
- Réservoir d'eau de capacité 2,5 litres (remplissage manuel)
- Air pulsé du bas vers le haut + humidification par brouillard
- Module chauffant retirable pour nettoyage facile
- Thermostat de contrôle digital +70°C/+85°C
- Intérieur rayonné et embouti
- Fermeture par système de loqueteau
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Joint magnétique
- Ouverture de la porte à 270°
- Bacs gastronormes GN2/1-65 non fournis



Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
5xGN2/1-100 ou 10xGN2/1-55	827x910x1132	230V MONO	2	70130	4519
11xGN2/1-100 ou 22xGN2/1-55	827x910x1816	230V MONO	2	70182	6310
2x11 GN2/1-100 ou 2x22 GN2/1-55	1517x910x1816	230V MONO	2.2	14018	8358
Paire de glissières supplémentaires				GLISSIERE14018	42,2



Armoire réfrigérée glissières clipsées

- 12 niveaux de glissières GN2/1 démontables au pas de 60 mm
- Thermostat de contrôle digital -2/+8°C à +43°C
- Eclairage intérieur
- Gaz réfrigérant R290
- Isolation épaisseur 75 mm
- 4 roulettes dont 2 à freins

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
12xGN2/1	715x840x1575	230V MONO	0.3	SB1	5059



Chariots bain-marie à eau, cuves GN1/1-150

- Construction inox
- Chauffage par résistances blindées
- Régulation de chaque cuve par thermostat indépendant et voyant lumineux
- Vidange par vanne 1/4 de tour
- Pare-chocs de protection et étagère basse
- 4 roulettes dont 2 freinées, chape zinguée
- Livré sans bacs gastronomes GN1/1-150



CT 1758TD



CT 1760TD

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Chariot 2 cuves	840×650×850	230V MONO	2	CT 1758TD	1622
Chariot 3 cuves	1170×670×850	230V MONO	3	CT 1760TD	2018
Chariot 4 cuves	1700×700×850	230V MONO	4	CT 1762TD	4830

Conteneurs isothermes et accessoires

Conteneur isotherme GN1/1 à chargement frontal

- Conteneur format GN1/1 à chargement frontal, 12 niveaux au pas de 30 mm
- Double paroi en polyéthylène anti-choc, corps monobloc
- Deux anses moulées pour la manutention
- Livré sans plaque eutectique
- Coffre empilable grâce à sa forme encastrable
- Température d'utilisation : -40°C/+100°C
- Utilisation pour aliments chauds : perte de température de 1,5°C en 4 heures
- Utilisation pour aliments frais : gain de température de 1°C en 4 heures
- Capacité de charge : 12 GN1/1-20 ou 6 GN1/1-65 ou 4 GN1/1-100 ou 2 GN1/1-200

	Dim.	Réf.	€
Conteneur GN1/1	465×610×630	707609	388
Chariot	680×540×160	707807	221



707609 + 707807



707609 ouvert

Coffre isotherme GN1/1 à ouverture sur le dessus

- Conteneur format gastro GN1/1 à chargement par le dessus
- Double-paroi en polyéthylène
- Corps monobloc pour une plus grande durabilité
- Le couvercle se ferme par 4 agrafes
- Température d'utilisation : -40°C à + 100°C
- Utilisation pour aliments chauds : perte de température de 1,5°C en 4 heures
- Utilisation pour aliments frais : gain de 1°C en 4 heures
- Livré sans accessoires
- Capacité de charge : 1 GN1/1-200 ou 2GN1/2-200 ou 3GN1/3-200 non fournis

Dim.	Réf.	€
635×435×310	707708	255



707708



Coffres isothermes neutres type AF12

- Fabriqué avec la technologie du rotomoulage, qui permet de produire des objets sans bords, joints, et soudures, donc très robustes et très efficaces d'un point de vue thermique
- Poignées ergonomiques intégrées en acier inoxydable
- Portes ouvrables jusqu'à 240° et facilement extractibles, facilite le lavage en lave-vaisselle
- Charnières antichocs résistantes aux contraintes
- Doté d'une valve de décompression réglable
- Conteneur garanti pour une utilisation de -30°C à +100°C
- Capacité de chargement : 12 niveaux GN1/1-20 ou 4xGN1/1-100 ou 6xGN1/1-65 par conteneur
- Contenance : 90 L

	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
systeme complet (2 conteneurs AF12 et 1 chariot)	505x685x1480	330x533x515	2AF12-CH	2983



2AF12-CH

Coffres isothermes type AF12 avec porte chauffante analogique

- La porte active opère en régime de maintien thermique
- Système conçu pour distribuer de manière homogène la chaleur à l'intérieur
- Température pré-configurée à 75°C
- Assurance d'un maintien de température pendant 2 heures
- Après transport, rebrancher le conteneur pour conserver les aliments
- Capacité de chargement : 12 niveaux GN1/1-20 ou 4xGN1/1-100 ou 6xGN1/1-66

	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
1 conteneur avec chariot	505x685x830	330x533x515	AF12PCA-CH	3120



AF12PCA-CH

Options communes aux coffres isothermes type AF12

	Réf.	€
Kit de blocage (2 pièces) pour bloquer un conteneur sur le chariot	RRI137	189
Kit de blocage (4 pièces) pour bloquer deux conteneurs l'un sur l'autre sur le chariot	RRI136	350
Chariot 685x505x195	THS20009	629



RRI136



THS20009

Plaques eutectiques pour conteneurs isothermes type AF12

Informations techniques

- Assure le maintien thermique correct, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et leurs propriétés organoleptiques
- Limite les risques de proliférations bactériennes
- Préserve la qualité et leurs propriétés organoleptiques
- Permet d'opérer correctement en environnement HACCP
- Les matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact des aliments
- Le contenu eutectique est constitué de matériel atoxique : sécurité maximale même en cas de contact accidentel avec la nourriture
- Les critères de conception permettent un nettoyage et une désinfection correcte (Rég. CE 852/2004 –HACCP-) également en lave-vaisselle
- Entièrement recyclable au terme de leur durée de vie
- Fonctionne sans raccordement électrique
- Disponibles en trois versions :
 - Plaque chaude : pour le transport en liaison chaude
 - Plaque fraîche : avec température eutectique de +3°C, pour le transport en liaison fraîche
 - Plaque surgelée : avec température eutectique de -21°C, pour le transport en liaison surgelée
- Simples à prédisposer pour l'utilisation :
 - La plaque chaude est à plonger dans l'eau à la température de 80°C pendant 50 minutes
 - La plaque fraîche est à congeler à au moins -10°C
 - La plaque superfraîche est à congeler à au moins -15°C
 - La plaque surgelée est à congeler à au moins -30°C



PEGS0003



PEGS0001



PEGS9001



PEGS0002

	Couleur	Dim.	kg	Réf.	€
Plaque eutectique chaude GN1/1	Rouge	530×325×30	4	PEGS0003	175
Plaque eutectique fraîche GN1/1 (+3°C)	Rose	530×325×30	4	PEGS0001	114
Plaque eutectique superfraîche GN1/1 (-15°C)	Blanc	530×325×30	4	PEGS9001	176
Plaque eutectique surgelés GN1/1 (-21°C)	Bleu	530×325×30	4	PEGS0002	134

Conteneurs isothermes pour liquides

Informations techniques

- Grande ouverture supérieure pour faciliter les opérations de remplissage
- Robinet protégé (pas de saillie) avec écoulement rapide et précis (l'espace sous le robinet permet de remplir avec facilité tasses ou bols). Le robinet peut être remplacé par un bouchon sur demande.
- Les caractéristiques isothermes des bacs remplissent les critères de la législation en vigueur (RÉG. CE852/2004) et les normes techniques applicables (EN12571 et accord AFNOR AC D40-007)
- Les matériaux utilisés sont aptes au contact avec les aliments sur toute la surface des conteneurs
- Système de fermeture pratique et efficace, composé de 4 crochets de fermeture en inox
- Couvercle doté d'un joint pour éviter la fuite de liquides et d'assurer une performance thermique optimale
- Robuste et stable (fabrication en rotomoulage sans soudure et 4 pieds d'appui qui confèrent une grande stabilité pendant le transport)
- Garanti pour une utilisation de -30°C à +85°C



QC050011



QC100001



QC200007

	Couleur	Dim.	kg	Réf.	€
Conteneur isotherme 5 L	Gris	245×350×395	5	QC050011	459
Conteneur isotherme 10 L	Bleu	240×430×430	6.2	QC100001	546
Conteneur isotherme 20 L	Rouge	295×465×460	7.6	QC200007	572

Chariots isothermes de grande capacité

- Respect total de la chaîne du froid et Maintien des caractéristiques qualitatives de la marchandise pendant toutes les phases de transport
- Sauvegarde maximale de l'aspect esthétique du produit, qui ne subit aucune perte de poids
- Accélère les opérations de distribution dans les points de vente : peut être chargé dans la chambre froide du centre en gros et déchargé directement au supermarché de destination
- Transportable dans un véhicule non isolé thermiquement
- Les matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact alimentaire
- ROLL500S : Livré sans accessoires
- ROLL780 : 1 grille GN2/1



5000071



7800001

	Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Chariot isotherme 500 L sur roulettes (ROLL500S)	500	715×850×1675	540×660×1370	5000071	3639
Chariot isotherme 780 L sur roulettes (ROLL780)	780	800×1000×1950	610×810×1570	7800001	3881

Boîtes isothermes en polypropylène expansé

- Idéales pour respecter la chaîne de livraison (livraisons chaudes ou froides)
- Construction en polypropylène expansé haute densité (PPE), Ultraléger et très résistant, recyclable à 100%
- Construction monobloc sans soudure avec surfaces antichocs et anti-rayures
- Surface extérieure texturée
- Grande résistance aux variations de température pour maintenir au froid ou au chaud
- Résistance au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Poignées de préhension ergonomiques
- Dispositif de blocage pour l'empilage
- Couvercle battant sur charnières avec fermeture hermétique par grenouillères



Boîtes isothermes à chargement frontal

- 2 modèles: couvercle battant sur charnières avec fermeture hermétique par grenouillères en inox
- Préhension possible par 4 côtés
- Possibilité de superposer



10450



10400

	Capacité (L)	Couleur	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Boîte GN1/1 - 8 niveaux pas de 32 mm, couvercle battant	65	Noir	645×445×475	530×335×370	10450	480
Boîte GN1/1 - 12 niveaux pas de 32 mm, couvercle battant	93	Noir	645×445×625	530×335×525	10400	563
Boîte 600×400 - 7 niveaux au pas de 60 mm	146	Noir	740×540×685	615×410×580	12950	605

Boîtes isothermes à ouverture sur le dessus

- Couvercle étanche
- Poignées ergonomiques
- Excellente isolation (-40°C à +120°C)



10023



10053

	Capacité (L)	Couleur	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Boîte GN1/1	21	Noir	600×400×180	538×338×117	10023*	84
Boîte GN1/1	30	Noir	600×400×230	538×338×167	10033*	87
Boîte GN1/1	39	Noir	600×400×280	538×338×217	10043*	93
Boîte GN1/1	46	Noir	600×400×280	538×338×257	10053	79
Boîte GN1/1	61	Noir	600×400×400	538×338×337	10063	111
Boîte 600×400 mm	53	Gris, couv. Bleu	685×485×260	625×425×200	12643	104
Boîte 600×400 mm	80	Gris, couv. Bleu	685×485×360	625×425×300	12673	128

Boîtes isothermes à pizzas

- Idéales pour le transport de pizzas
- Couvercle étanche
- Poignées ergonomiques
- Bossages sur la structure du fond pour une meilleure circulation de l'air
- Disponible en de nombreux formats supplémentaires : nous consulter



10363

	Capacité (L)	Couleur	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Boîte à pizzas GN2/3	27	Noir	415×400×265	365×350×210	10363	65

*Dans la limite des stocks disponibles

Plaques eutectiques pour boîtes isothermes en PP expansé

- Réfrigérant: gel eutectique sans glycol et sans eau (réparti partout dans la plaque, sans vide)
- Durée de mise au froid : 24 heures pour -22°C, 16 heures pour -18°C
- Fabrication en polyéthylène haute densité (PEHD), avec poignée de transport, couleur bleue
- Lavables au lave-vaisselle pendant deux heures à 85°C
- 3 températures possibles : -3°C (produits frais, légumes et fromage), -12°C (viandes, poisson) et -21°C (surgelés et glaces)



	Dim. ext.	-3°C		-12°C		-21°C	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Format GN1/2	325×265×25	70367	50	70368	50	70369	50
Format GN1/1	530×325×25	70387	83	70388	83	70389	83
Format 600×400 mm	600×400×25	70397	111	70398	111	70399	111

Plaques de réchauffement pour boîtes isothermes en PP expansé

- Durée de mise au chaud : 30 minutes au four à 85°C ou 35 minutes au bain-marie
- Fabrication en polypropylène, avec poignée de transport, couleur rouge
- Durée de maintien au chaud : 7 heures
- Lavables au lave-vaisselle pendant deux heures à 85°C

	Dim.	Réf.	€
Format GN1/1	530×325×25	70382	132



Chariots de transport pour boîtes isothermes en PP expansé

	Dim.	Réf.	€
Chariot pour boîtes isothermes GN1/1	615×415×170	70280	132
Chariot pour boîtes isothermes 600×400 mm	610×410×160	70290	123



Roll containers

Rollcontainers avec base plastique

- Socle plastique à poutre métallique interne pour la résistance à la charge
- Ridelles zinguées démontables, avec plaque soudée
- Ouverture sur côté 720 mm
- 2 roues fixes et 2 pivotantes ø 100 mm en polypropylène
- Option : étagère filaire et sangle en tissu en option



PL72-81-150



PL72-81-180

	Nb de ridelles	Charge maxi.	Dim..	Réf.	€
Rollcontainer	2	400 kg	720×810×1520	PL72-81-150	316
Rollcontainer	2	400 kg	720×810×1800	PL72-81-180	320
Rollcontainer	3	400 kg	720×810×1800	3PL72-81-180	392
Rollcontainer	4	400 kg	720×810×1800	4PL72-81-180	486
Étagère fil			720×800	ET.ROLL	38,9
Sangle tissu				SANGLE-TEX-ROLL	7,7

Rollcontainers avec base métallique

- Base métallique avec 2 roues fixes et 2 pivotantes en polypropylène noir ø100 mm
- 2, 4 ou 3 ridelles zinguées démontables (suivant modèle) sans sangles, tube 21.25 mm
- Ouverture sur petit côté
- Finition zingage électrolytique
- Option : étagère filaire et sangle en tissu en option



GRM60-74-152



STD72-80-180



PL72-80-187

	Nb de ridelles	Charge maxi.	Dim..	Réf.	€
Rollcontainer	3	250 kg	600×740×1520	GRM60-74-152	364
Rollcontainer	4	250 kg	600×740×1520	4GRM60-74-152	460
Étagère fil			600×740	ET.ROLL-GRM60	42,3
Rollcontainer	2	400 kg	720×800×1800	PL72-80-187	313
Rollcontainer	3	400 kg	720×800×1800	STD72-80-180	304
Rollcontainer	4	400 kg	720×800×1800	4STD72-80-180	476
Étagère fil			720×800	ET.ROLL-STD72	35,5
Sangle tissu				SANGLE-TEX-ROLL	7,7

Rollcontainers de sécurité avec base métallique

- Conçu pour le stockage de matériel de valeur de petite taille (parfumerie, petit électroménager, téléphonie...) avec ridelles de maille 50×50 mm
- Fermeture de porte par cadenas (en option)
- Base métallique avec 2 roues fixes et 2 pivotantes en polypropylène noir ø100 mm
- Finition zingage électrolytique
- Option : étagère filaire



STD72-83-184



STD120-80-184

	Nb de portes	Charge maxi.	Dim..	Réf.	€
Rollcontainer de sécurité	2	400 kg	720×830×1840	STD72-83-184	704
Rollcontainer de sécurité	2	400 kg	1200×800×1870	STD120-80-184	1043
Étagère fil pour STD72-83-184	2	400 kg	720×800×0	RIPF-072080Z	38,9
Étagère fil pour STD120-83-184	2	400 kg	1200×800×0	RIPF-120080ZP	83
Cadenas à clé (3 clés incluses)	2	400 kg	40×13.5×56	4645	23,4

Housses pour rollcontainers

- Housse de protection en PVC mat translucide avec fermeture par glissières

	Dim.	Réf.	€
Housse de protection en PVC 20/100	740×820×1700	HOUSSE-72-80-180	308



HOUSSE-72-80-180

Housses isothermes pour rollcontainers

- Housse isotherme en polypropylène avec fermeture VELCRO®

	Dim.	Réf.	€
Housse isotherme en polypropylène	620×760×1520	HOUSSE-IT-GRM60	709
Housse isotherme en polypropylène	740×820×1800	HOUSSE-IT-STD72	941



HOUSSE-IT-GRM60



HOUSSE-IT-GRM60

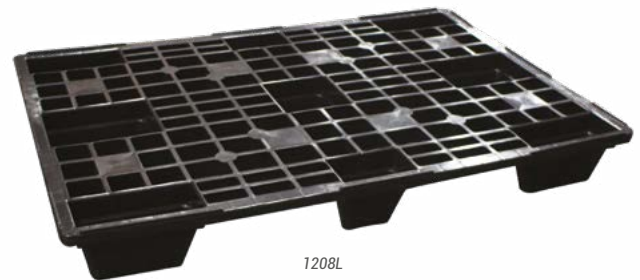
Palettes et caillebotis

Palette de stockage 1200×800 mm

- Fabriquée en matière synthétique et recyclée
- Charge dynamique : 800 kg
- Charge statique : 1500 kg
- Emboîtement à vide
- Température de nettoyage : jusqu'à 100°C
- Résistante aux températures de - 20°C à + 60°C
- Hauteur d'entrée : 110 mm



Charge dynamique	Charge statique	Dim.	Réf.	€
800 kg	1500 kg	1200×800×150	1208L	28



1208L

Housse isotherme pour palette

- Housse isotherme cousue, gansée bleu roi
- Portes sur le côté avec fermetures solides VELCRO® avec un recouvrement de 50mm
- Fabriquée en cristal armé et mousse polypropylène épaisseur 3 mm
- Préconisation de lavage : à l'éponge ou au jet d'eau (pas de lavage en machine à laver industrielle)
- Pour palettes de dimensions 1200×800 mm

Dim.	Réf.	€
1230×830×1800	71958	1148

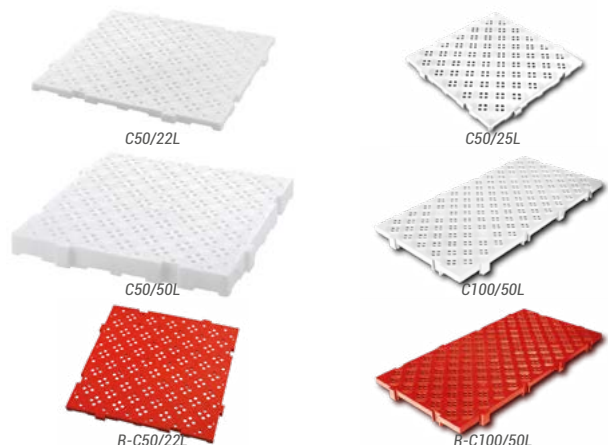


71958

Caillebotis clipsables anti-dérapants

- Résistance à la charge répartie : 6 tonnes/m²
- Montage par simple clipsage et sans entretien
- Permet une évacuation parfaite de l'eau
- Ne produit pas de bactéries, ne transmet pas de maladies, stérilisable
- Se lave facilement et évite l'humidité
- Résistant aux acides, à la corrosion, aux bases et aux huiles
- Résistant aux températures de -40°C à +90°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	500×500×22	C50/22L	32,5
Blanc	500×500×25	C50/25L	27,9
Blanc	500×500×50	C50/50L	47,8
Blanc	1000×500×50	C100/50L	72
Rouge	500×500×22	R-C50/22L	32,5
Rouge	1000×500×50	R-C100/50L	72



C50/22L

C50/25L

C50/50L

C100/50L

R-C50/22L

R-C100/50L

Chariots drive

Chariot de livraison 12 sacs avec frein centralisé

- Utilisé pour la livraison des commandes clients directement à leur véhicule
- Evite d'avoir à disposer des racks dans les zones d'attentes
- Frein centralisé
- Finition zinguée
- Volume utile : 12 sacs

Dim.	Réf.	€
816×575×1875	41193	1306



41193

Chariot de livraison 12 sacs avec frein homme mort

- Utilisé pour la livraison des commandes clients directement à leur véhicule
- Evite d'avoir à disposer des racks dans les zones d'attentes
- Le frein homme mort est utile lorsque la zone de livraison est pentue
- Finition zinguée
- Volume utile : 12 sacs

Dim.	Réf.	€
816×575×1875	41138	1540



41138

Desserte emboîtable à fond auto-élevateur

- Construction en acier avec finition électro-zinguée
- Dim. utiles du plateau : 800×600 mm
- Plateau-élevateur : il baisse automatiquement en charge et remonte à vide
- Équipé de roues ø 125 mm le chariot peut tourner sur lui-même
- Taux d'emboîtement : 68%

Dim.	Réf.	€
1190×708×1261	40893	1919



40893

Chariot de manutention avec plateau réglable

- Construction en acier galvanisé avec vernis transparent
- Emboîtable
- Hauteur du plateau réglable en hauteur sur 3 positions : 460, 580 et 710 mm
- Capacité de charge du plateau réglable: 100 kg
- Capacité de charge totale: 300 kg
- 4 roues pivotantes ø 125 mm, bandage caoutchouc
- Livré à monter
- Poids à vide : 20 kg

Dim.	Réf.	€
890×520×1000	KM4202-E3	984



KM4202-E3

Bacs drive

Caisse de livraison drive

- Caisse en polypropylène à couvercle solidaire
- Emboîtable à vide (70 à 75% de gain de place)
- Gerbable sur le couvercle
- Fond et côtés pleins
- Couvercle avec structure dentée : les 2 parties du couvercle s'emboîtent
- 2 poignées « coquille » fermées sur les petits côtés
- Couleur noire
- Option: plombes de sécurité rouge
- Autres dimensions : nous consulter



PB-64360R

	Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Caisse de livraison DRIVE	67	600×400×365	547×365×337	PB-64360R	73

Bac de préparation drive

- Bac en polypropylène multifonction
- Emboîtable à 50% (par rotation à 180°)
- Gerbable
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Autres dimensions : nous consulter



PB-DS-6432P

	Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Bac préparation DRIVE	60	600×400×320	570×370×304	PB-DS-6432P	52

Plateformes de manutention pour bacs 600×400 ou 800×400 mm

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600×400

	Dim.	Réf.	€
Sans barre de poussée	615×415×120	420101	248
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	273



420101

Socle roulant en ABS

- Résistance à la charge : 250 kg
- Socle en ABS noir
- 4 roues pivotantes ø 100 mm
- Chape zinguée

Dim.	Réf.	€
613×414×172	83399	135
L-960 (timon)	G170428	240



83399



G170428

Socle rouleur 6 roues

- Fabrication en ABS, roues en polypropylène avec axe acier
- Socle compatible avec tous les bacs et caisses 600×400 et 400×300 mm
- Franchissements des seuils facilités grâce aux 2 roues centrales décalées
- Pivote sur les 2 roues centrales pour tourner
- Empilement à vide des socles pour un gain de place
- Lavable au lave-batterie
- Résistant à la charge: jusqu'à 250 kg

Dim.	Réf.	€
613×414×135	G170324	119



G170324

Bacs de manutention

Bacs à viande

- Bac emboîtable et gerbable
- Parois et fond pleins
- Bac polyéthylène résistant de -30°C à +60°C
- Conçu pour le travail, la manutention et le stockage des viandes

Capacité (L)	Couleur	Dim.	Réf.	€
30	Blanc	600×400×220	3172	71
30	Rouge	600×400×220	3172LL*	59
50	Blanc	600×400×325	3173	74
110	Blanc	800×600×330	3174	187
Couvercle blanc pour bac 3172, 3172LL, 3173		600×400	3170	52
Couvercle blanc pour bac 3174		800×600	3177	119
Grille d'égouttage inox		600×400	80216	113



3174



3172LL



3177

Bacs gerbables blancs

- Bac en polypropylène
- Parois lisses et fond pleins, angles intérieurs rayonnés
- Fond renforcé pour charges lourdes
- Résistant aux températures de -40°C (modèle spécial surgélation)
- Modèle non prévu pour échelles soudées

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
11	400×300×120	4312	22,8
29	600×400×120	6412	26,8
33	600×400×170	6417	30,7
45	600×400×235	6423	48,2
63	600×400×320	6432	54
80	600×400×410	6441	76
Couvercle	600×400	3270	22,6



6412

Bacs gerbables blancs pour pâte à pizza

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

Parois	Fond	Dim.	Réf.	€
Ajourées	Ajouré	600×400×55	6405	25,3
Pleines	Plein	600×400×55	6405C	24,3
Ajourées	Plein	600×400×55	6405P	24,3
Pleines	Plein	600×400×70	6405B	34,7
Ajourées	Ajouré	600×400×90	6409	26,3
Pleines	Plein	600×400×90	6409C	26,1
Couvercle		600×400	COUV.BACPIZZA	26,6



6409



6409C



COUV.BACPIZZA

Bac long gerbable et emboîtable bi-couleur rouge et gris

- Bac emboîtable à vide et gerbable à plein
- Parois et fond pleins
- Étudié pour la manutention et le stockage alimentaire

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
66	800×450×290	80248	163



80248

*Dans la limite des stocks disponibles

Bacs alimentaires à levain

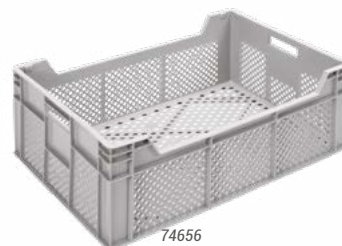
- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois pleins
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C



Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
30	600×400×165	540×345×160	80230	61
40	600×400×215	540×345×210	80231	63
60	600×400×320	540×345×315	80232	72
Couvercle	600×400		80233	39,2

Bacs de stockage gris 600×400 mm

- Matière : HDPE
- Empilables
- Fond et parois ajourés
- Poignées sur le petit côté
- Qualité alimentaire



Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
45	600×400×220	560×365×205	74656	53

Bacs de manutention 600×400 mm

- Matière : HDPE
- Empilables
- Fond lisse pour un nettoyage facile
- Qualité alimentaire



	Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Bac rouge	38	600×400×200	560×360×193	E2	25,2
Bac vert	38	600×400×200	560×360×193	E2-C	25,2
Bac bleu	38	600×400×200	560×360×193	E2-B	25,2
Couvercle rouge		600×400		ED	34,4
Couvercle bleu		600×400		ED-C	39,2

Bacs de manutention gris ajourés

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200×800 et 1200×1000 mm
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Convient pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs



Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
43	600×400×220	562×362×210	PB-3257	55
63	600×400×320	562×362×310	PB-3258	63
73	600×400×350	562×362×340	PB-3243	72

Bacs de manutention plein 10 L

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200×800 et 1200×1000 mm
- Fond et côtés pleins
- Poignées fermées
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Convient pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
10	600×400×50	562×362×40	PB-3248	45,7



MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ



Préparation et découpe	126
Cuisson.....	130
Snacking.....	131
Concept kebab.....	137
Fours à pizzas électriques.....	138
Fours à convection électrique	138
Fours micro-ondes	139
Vitrines de présentation chaudes.....	140
Concept sous vide	141
Emballage.....	142
Boissons.....	144
Divers matériels électriques et gaz.....	145

Préparation et découpe

Batteur mélangeur 5 L

- Cuve inox démontable 5 L
- Mouvement planétaire : de 0 à 302 tr/min
- Mouvement de rotation de l'outil : de 0 à 1000 tr/min
- Fourni avec 3 outils : palette, fouet et crochet
- Tête relevable
- Protection contre les projections de farine en ABS
- Capacité de farine min/maxi : 200 / 1000 g

Dim.	V	kW	Réf.	€
380x240x375	230V MONO	0.5	BM5L	744
Spatule inox supplémentaire			BM5L-33	60
Spirale inox supplémentaire			BM5L-34	60
Fouet inox supplémentaire			BM5L-32	45,3
Cuve inox supplémentaire 5 litres			BM5L-31	91



BM5L



Batteurs mélangeurs planétaires

- Bol, grille de protection et outils en inox
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé, peint époxy
- Pieds caoutchouc anti-dérapants
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox : crochet, palette et fouet
- 3 vitesses + arrêt d'urgence
- Bol amovible : ø 244 x H-285 mm, 3 kg (PR10) ou Bol amovible : ø 318 x H-290 mm, 6 kg (PR20)



PR10



PR20

	Capacité (kg pâte)	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Batteur 10 L	3 kg de pâte	445x366x645	230V MONO	0.45	69	PR10	1289
Batteur 20 L	6 kg de pâte	550x420x790	230V MONO	1.1	106	PR20	1830

Accessoires pour batteur 10 L

	Réf.	€
Spatule supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-13	161
Spirale supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-14	161
Fouet supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-15	161
Cuve inox supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-12	169



PR10-13



PR10-14



PR10-15



PR10-12

Accessoires pour batteur 20 L

	Réf.	€
Spatule supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-39	194
Spirale supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-40	194
Fouet supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-41	194
Cuve inox supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-38	226



PR20-39



PR20-40



PR20-41



PR20-38

Pétrins à spirale



- Carrosserie en acier épais
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Toutes les pièces tournantes sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec une vitesse fixe et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Cuve inox fixe



PK-25



PK-50

	Capacité (kg pâte)	Cuve	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Pétrin à spirale cuve 25 L	18 kg de pâte	ø 360 x H-210	400x720x620	380V TRI+N	1.1	87	PK-25	1587
Pétrin à spirale cuve 50 L	38 kg de pâte	ø 450 x H-260	500x840x720	380V TRI+N	2	125	PK-50	2218

Accessoires pour pétrin 25 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-16	306
Cuve supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-2	582



PK-25-16



PK-25-2

Accessoires pour pétrin 50 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-16	1074
Cuve supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-2	1291



PK-50-16



PK-50-2

Laminoirs à pizza

- Construction en inox
- Rouleaux en résine pour contact alimentaire
- Réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0,5 mm à 4 mm
- Transmission par courroie
- Pieds anti-dérapant en caoutchouc
- Commande par pédale en option

Largeur rouleaux	Dim.	V	kW	Réf.	€
320	450x380x650	230V MONO	0.37	SD32	2261
420	540x380x750	230V MONO	0.37	SD42	2593
Option : commande par pédale				PEDALE-SD	165



SD42

Combiné mixeur/batteur

- Vitesse maxi: 11000 tr/min
- Vitesse avec fouet: 500 à 1400 tr/min
- L- du tube mixeur: 500 mm
- L- du fouet: 350 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
155x120x790	230V MONO	0.4	MX/40	807



MX/40



Coupe-légumes

- Carrosserie en inox et aluminium
- Pour couper, râper, découper en dés
- Pour légumes, noix, chocolat, fromage, tomates
- Goulotte d'alimentation ovale
- 5 disques inclus : râpeur 3, 4, 5 et 7 mm, trancheur 2 et 4 mm



CHEF 300



CHEF 300

Dim.	V	kW	Réf.	€
240x570x470	230V MONO	0.55	CHEF 300	1593

Kit de disques

	Réf.	€
Kit composé de 3 disques à trancher (D. 2/4/8 mm), 2 disques à râper (D.3/7 mm), 1 disque à frites (8x8 mm)	KITREST	548
Kit composé de 3 disques à trancher (D. 4/8/10 mm), 2 disques à râper (D.3/7 mm), 1 disque à frites (10x10 mm)	KITCOLLEC	712



Hachoir à viande simple coupe n°12

- Vis sans fin en inox
- Fourni avec 2 plaques de coupe diam. 70 mm avec trous diam. 6 mm et diam. 8 mm
- Carrosserie en inox (bac d'alimentation et moteur)
- Poussoir en polyéthylène
- Capacité de production : 100 kg/h
- Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel intensif

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Hachoir simple coupe n°12	500x315x550	230V MONO	0.55	418-1031	1392
Vis sans fin inox				418-5315	34,4
Couteau				418-5300	46,2
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 2				N12-2	67
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 4				N12-4	42
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 6				N12-6	42
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 8				N12-8	42



418-1031

Trancheurs aluminium à courroie

- Carrosserie en aluminium laqué moulée sous pression
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Moteur professionnel avec aération
- Lame professionnelle trempée, rectifiée, au chrome dur
- Épaisseur de coupe maximum : 15 à 17 mm
- Transmission par courroie
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité



	Ø lame	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteur fixe	220	230×165	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO22GS	985
Affûteur fixe	250	230×185	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO25GS	1052
Affûteur fixe	275	230×190	255	505×410×375	230V MONO	0.15	LUSSO275/S	1351
Affûteur fixe	300	245×220	270	570×480×420	230V MONO	0.23	LUSSO300S-L	1848
Affûteur amovible	195	200×130	210	330×470×320	230V MONO	0.12	LUSSO195GL	669
Affûteur amovible	220	230×165	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO22G/A	896
Affûteur amovible	250	230×185	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO25G/A	953
Affûteur amovible	275	230×190	255	490×550×450	230V MONO	0.15	LUSSO275/A	1202
Affûteur amovible	300	245×220	270	530×630×480	230V MONO	0.23	LUSSO300A-L	1756
Affûteur fixe	350	350×225	367	487×355×515	230V MONO	0.3	KELLY350M	3416

L2G Budget



Trancheurs aluminium à courroie

- Carrosserie en aluminium
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Transmission par courroie
- Lame professionnelle trempée au chrome dur avec affûteur fixe
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité
- Livré avec cordon d'alimentation et fiche électrique



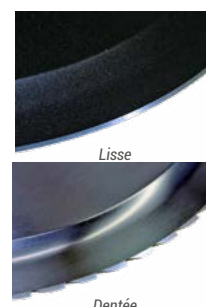
	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Trancheur à courroie, lame Ø 250 mm	180×190	245	494×402×398	230V MONO	0.15	BUD-TAC-250	873
Trancheur à courroie, lame Ø 300 mm	225×270	245	615×494×477	230V MONO	0.25	BUD-TAC-300	1390



Lames de trancheurs gamme budget

- Lames lisses à revêtement antiadhésif : Idéale pour la coupe du fromage
- Lames dentées : Idéale pour la coupe du pain

	Diam.	Réf.	€
Lisse téflonnée	Ø 220	418-5072T	106
Lisse téflonnée	Ø 250	418-5070T	118
Dentée téflonnée	Ø 250	418-5071D	118
Lisse téflonnée	Ø 300	418-5074T	234
Dentée téflonnée	Ø 300	418-50745D	242
Lisse chrome	Ø 220	418-5072C	56
Lisse chrome	Ø 250	418-5070C	72
Lisse chrome	Ø 300	418-5074C	191





239773

Wok inox pour induction

- Fabrication en inox 3 couches
- Poignée en inox avec prise douce
- Livré avec couvercle en inox
- A utiliser seulement avec le Wok 239766

Dim.	Réf.	€
ø 360x180	239773	222

Plaque à induction 3,5 kW

- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- Surface de contact: ø minimum 120 mm et ø maximum 260 mm
- 13 niveaux de températures : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 230°C, 270°C
- 13 niveaux de puissances : 400W, 600W, 800W, 1000W, 1350W, 1500W, 1700W, 1900W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3500W

Dim.	V	kW	Réf.	€
360x450x100	230V MONO	3.5	239711	315

Réchauds électriques à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Plaques diam. 230 mm
- 3 niveaux de réglage de la puissance
- Modèle 1 plaque livré avec câble et prise
- Modèle 2 plaques livré sans prise (prévoir prise 18 A)

Dim.	V	kW	Réf.	€
300x305x200	230V MONO	2	AEO-01	418
600x305x200	230V MONO	4	AEO-02	797

Réchaud électrique à poser 2 plaques carrés 300x300 mm

- Construction en inox AISI 304
- Carrosserie épaisseur 20/10ème
- Modèle à poser
- 2 plaques carrées en fonte d'aluminium 300x300mm
- Avec thermostat de sécurité
- Bouton de contrôle de puissance 7 positions
- Témoin lumineux de marche/arrêt

Dim.	V	kW	Réf.	€
400x900x270	380V TRI+N	8	48395A	3598

Réchauds à gaz à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300x300 mm
- 2 niveaux de réglage de la puissance
- Arrivée de gaz : R1/2" équipé en Butane / Propane avec injecteur de recharge gaz de ville (Méthane) inclus

	Dim.	kW	Réf.	€
1 feu	320x360x227	6	AGO-01	404
2 feux	635x360x227	12	AGO-02	750



239766

Wok à induction 3,5 kW

- Habillage en inox
- Compacte et facile à manier
- Réglage numérique de la puissance, de la température et du minuteur

Dim.	V	kW	Réf.	€
340x450x120	230V MONO	3.5	239766	634



239711



AEO-01



AEO-02



48395A



AGO-01



AGO-02



Crêpière électrique 1 plaque

- Construction inox
- Plaque en fonte ø 400 mm anti-adhésive
- Thermostat réglable de 0 à 300°C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Voyant lumineux de sécurité
- Tiroir de récupération des déchets de cuisson
- Fournie avec une spatule en hêtre



885285

Dim.	V	kW	Réf.	€
450x470x210	230V MONO	3	885285	404

Crêpière ronde ø 400 mm électrique

- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte diam. 400 mm, épaisseur 15 mm
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Fournie avec une spatule en hêtre



CR1-400

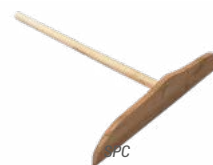
Dim.	V	kW	Réf.	€
400x400x180	230V MONO	3	CR1-400	394

Pensez-y!

Spatule en bois pour crêpière



Dim.	Réf.	€
180x185	SPC	4,9



Gaufrier électrique type liège

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de 2 empreintes 165x100 mm, 4x6 cases
- Construction en inox
- Plaques de cuisson en fonte antiadhésive
- Poignée isolée
- Avec minuterie
- Réglage manuel de température de +50°C à +300°C



443-1100

Dim.	V	kW	Réf.	€
300x380x270	230V MONO	0	443-1100	440

Grills panini simple fer

- Bâti en inox
- Grill en fonte avec revêtement céramique
- Bac collecteur de graisse et bord anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Surface de grill 340x230 mm
- Livré avec une brosse métallique



263655

Dessus et dessous rainurés

Dim.	V	kW	Réf.	€
430x370x210	230V MONO	2.2	263655	397

Grills panini doubles fers

- Bâti en inox
- Grills en fonte avec revêtement céramique
- Bac collecteur de graisse et bord anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Surface de grill inférieur 480x230 mm
- Livré avec une brosse métallique



263808



263709

Dessus et dessous rainurés

Dim.	V	kW	Réf.	€
570x310x200	230V MONO	3.6	263709	648

Dessus rainuré et dessous lisse

Dim.	V	kW	Réf.	€
570x370x210	230V MONO	3.6	263808	812

Toasters inox

- Construction tout inox
- Résistances chauffantes en quartz
- Minuterie 30 minutes
- Avec tiroir collecteur de miettes en acier inoxydable



Dim. ext.	Dim. int.	V	kW	Réf.	€
440x260x290	355x240x50	230V MONO	1.7	A151.300	297
440x260x400	355x240x(2x50)	230V MONO	3	A151.600	365



A151.300



A151.600

Salamandres

- Construction tout inox
- Réglage de puissance et voyants lumineux
- Hauteur variable réglage par système de levage
- 264607 : Bac collecteur amovible avec grille de 440x320 mm
- 264706 : Bac collecteur amovible avec grille de 590x320 mm
- Résistances blindées
- Se fixe au mur : trous oblongs, pattes de fixation incluses



Dim.	V	kW	Réf.	€
450x460x525	230V MONO	2.8	264607	1057
600x520x530	230V MONO	3.6	264706	1150



264607



264706

Planchas à snacker à gaz, plaque bleuie

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Butane / Propane avec injecteurs de rechange gaz naturel (Méthane)
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur
- Positions "plein-feu" et "ralenti"

Zone de cuisson	Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
1	440x390	460x440x210	4.1	ECO-45PV	916
2	750x390	770x440x210	8.7	ECO-75PV	1236
3	890x390	910x440x210	12.7	ECO-90PV	1509



ECO-45PV



ECO-75PV



ECO-90PV

Planchas à snacker électrique, plaque bleuie

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur
- 2 zones de cuisson
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Résistances inox
- Contrôle de température par thermostat 50°C/300°C
- Livrée sans prise électrique

Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
590x390	600x440x210	4	ECOEM-60PV	1394
750x390	770x440x210	4	ECOEM-75PV	1422



ECOEM-60PV



ECOEM-75PV



GH-818



GH-820



CD-GH-818

Planchas à snacker électrique

- Construction inox
- Dessus inox lisse
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses
- Alimentation électrique : 230V MONO



Zone de cuisson	Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
1	540x300	550x470x230	3	GH-818	311
2	730x400	730x510x230	4.4	GH-820	386

Plancha à snacker électrique 550, revêtement chrome dur

- Construction inox
- Dessus avec revêtement au chrome dur pour faciliter le nettoyage
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses
- 1 zone de cuisson
- Alimentation électrique: 230V mono



Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
540x300	550x470x230	3	CD-GH-818	426

Pensez-y !

Accessoires pour planchas



	Dim.	Réf.	€
Grattoir avec manche en acier époxy L-315 mm - poigne PVC noire, lame en acier trempé interchangeable avec clip de protection	315x100	855201	33,7
Paquet de 5 lames de rechange pour grattoir		855218	11,4
Brosse métallique manche bois, fils ronds en acier laitonné	295x32	31982	8,6
Brosse métallique violon, fils ronds en acier laitonné	170x51	31980	10,1
Spatules à hamburger inox manche en bois	120x75x280	855508	15,4



855508



855201



31982



31980

Chauffe-saucisses électrique 3 plots

- Construction inox
- 3 plots chauffants
- Bocal cylindrique avec grille intérieure : ø 200 mm, H-250 mm (en verre)
- Thermostat de contrôle de température de 0°C à 110°C



Dim.	V	kW	Réf.	€
530x290x400	230V MONO	0.55	SH3	284



SH3

Bain-marie GN1/1 avec robinet de vidange

- Acier inoxydable
- Commutateur marche-arrêt et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 90°C
- Pour bacs gastronomes de profondeur 150 mm max



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Avec commandes frontales	340x540x250	230V MONO	1.2	238912	257



238912

Bain-marie avec robinet de vidange

- Acier inoxydable
- Voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Pour bacs gastronomes de profondeur 150 mm max

Commandes	Dim.	V	kW	Réf.	€
GN2/3 frontales	362x367x269	230 MONO	0.8	BM-3	337
GN1/1 latérales	565x370x262	230 MONO	1.2	BM-33	378



BM-3



BM-33

Bain-marie 2xGN1/1 avec robinet de vidange

- Robinet de vidange en façade
- Acier inoxydable - 2xGN 1/1-150
- Commutateur marche-arrêt et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 90°C
- Pour bacs gastronomes GN1/1 de profondeur 150 mm max
- Plaque chauffante garantissant une performance optimale



Dim.	V	kW	Réf.	€
690x540x250	230V MONO	2	BM216R	549



BM216R



Cuiseur à pâtes de table

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 110°C
- 1 panier de dim. : 260x170x160 mm
- 2 paniers de dim. : 130x170x160 mm
- Cuve 25 L emboutie, avec robinet de vidange
- Résistance sécurisée contre la surchauffe à sec
- Thermostat de sécurité

Dim.	V	kW	Réf.	€
340x540x280	230V MONO	3.2	172-3010	799
Jeu de paniers supplémentaires			172-3011	336



172-3010



Cuiseur à riz

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 180 ml)
- Corps et couvercle en inox poli
- Couvercle avec serrure de sécurité
- Cuve amovible de 5,4 L anti-adhésive
- 2 témoins lumineux : cuisson et maintien à température
- Réservoir de collecte des eaux de condensation
- Accessoires : 1 doseur de riz et 1 cuillère à riz

Dim.	V	kW	Réf.	€
ø 410x315	230V MONO	1.95	213-3900	462



213-3900

saro
Gastro-Products

Friteuses de table sans robinet de vidange

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 180°C
- Cuve emboutie, amovible avec zone froide

- Panier inox dim.: 140×250×100 mm
- Résistance amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat de sécurité

saro
Gastro-Products



	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 cuve 4 L	245×430×310	230V MONO	2	172-2030	275
1 cuve 6 L	335×430×310	230V MONO	3.25	172-2050	318
1 cuve 8 L	335×430×310	230V MONO	3.25	172-20501	360
2 cuves 8 L	610×430×310	230V MONO	6.5	172-20601	714

Friteuses avec robinets de vidange

- Construction tout inox
- Température réglable en continu de 50°C à 180°C
- Robinet de vidange en façade

- Panier inclus
- Résistance amovible
- Thermostat de sécurité



saro
Gastro-Products



	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 cuve 8 L	340×430×355	230V MONO	3.25	FE8R	402
2 cuves 8 L	620×430×355	230V MONO	2x3.25	FE88R	756

Friteuses sur piètement

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 180°C
- Cuve 12 L emboutie, avec zone froide et robinet de vidange

- Panier inox dim.: 230×280×120 mm
- Résistance 380 V amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat de sécurité



	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 cuve 12 L	400×700×950	380V TRI+N	9	172-4050	2004
2 cuves 12 L	800×700×950	380V TRI+N	18	172-4055	3468

Chauffe-frites infrarouge

- Construction tout inox
- 1 bac GN1/1 H-65 mm inclus
- Résistance en acier inoxydable
- Interrupteur marche /arrêt

Dim.	V	kW	Réf.	€
330x560x500	230V MONO	1	GRFFL/S	325



Lampe chauffante

- Fabrication en aluminium anodisé
- Câble 1900mm
- Livrée avec une ampoule chauffante blanche type E27
- Hauteur idéale entre la lampe et la nourriture 500-600mm



Dim.	V	kW	Réf.	€
ø 184x2188	230V MONO	0.25	LUCY	94



Portique chauffe-plat à infrarouge

- Convient idéalement pour réchauffer les aliments
- Bâti en aluminium
- Hauteur réglable
- 2 lampes infrarouges 500W
- Livré sans bac gastronorme GN1/1

Dim.	V	kW	Réf.	€
495x355x590	230V MONO	0.5	273906	312
Ampoule R40 250 W			919200	44,3



Plaques chauffantes

- Habillage aluminium, surface en verre
- Bouton de marche/arrêt
- Température maximale 95°C
- Variable de 30°C à 95°C
- Indicateur lumineux

Dim.	V	kW	Réf.	€
GN1/1 570x305x40	230V MONO	0.15	114.356	331
GN2/1 666x550x40	230V MONO	0.3	114.357	453



Marmites à soupe 8 litres

- Réglage de puissance
- Idéal pour les buffets
- Plaquettes de texte magnétiques incluses
- Cuve et couvercle en acier inoxydable



Dim.	V	kW	Réf.	€
Revêtement noir ø 340x360	230V MONO	0.4	860083	145
Revêtement chrome ø 340x360	230V MONO	0.4	860304*	174



*Dans la limite des stocks disponibles

Concept kebab

Machines à kebab électriques

- Carrosserie en inox
- Moteur en partie inférieure
- Résistances sous le bac pour maintenir la viande coupée à la bonne température
- Réglage en profondeur de la zone de chauffe pour une adaptation au diamètre de la broche de kebab
- Chauffage par radiants double à haut rendement, commandés séparément
- 2 puissances de chauffe: maximum et minimum
- Vitesse de rotation du moteur : 1 tr/min (réglage du sens de rotation)
- Tiroir de récupération des graisses
- Livrées en gaz GPL – injecteurs gaz naturel fournis



Capacité	Zone de chauffe	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 kg	3	530×650×780	380V TRI+N	5.4	3EU-W	2700
80 kg	4	530×650×1070	380V TRI+N	7.2	4EU-W	3111

Machines à kebab à gaz

- Carrosserie en inox
- Moteur en partie inférieure
- Résistances sous le bac pour maintenir la viande coupée à la bonne température
- Réglage en profondeur de la zone de chauffe pour une adaptation au diamètre de la broche de kebab
- Chauffage à haut rendement, commandés séparément
- 2 puissances de chauffe: maximum et minimum
- Vitesse de rotation du moteur : 1 tr/min (réglage du sens de rotation)
- Tiroir de récupération des graisses
- Livrées en gaz GPL – injecteurs gaz naturel fournis



Capacité	Zone de chauffe	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 kg	3	530×650×780	230V MONO	10.23	3GUD-W	2350
80 kg	4	530×650×1070	230V MONO	13.48	4GUD-W	2728

Scie à kebab électrique circulaire, lame Ø 100 mm

- Vis d'ajustement pour gérer l'épaisseur de la coupe de 0 à 8 mm
- Vitesse de rotation de la lame: 5000 tr/min
- Utilisation simple et sûre
- Boîtier en plastique
- Fonctionne uniquement sur secteur
- Câble électrique L-2850 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
230×185×280	230V MONO	0.08	ED-100	245



ED-100

Pensez-y!

Pelle à kebab en inox

Dim.	Réf.	€
Ø 260	2113102	170



2113101

Pensez-y!

Couteau à kebab

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	400	140.47.02	194



140.47.02

Fours à pizzas électriques

- Sole de cuisson en pierre réfractaire épaisseur 20 mm
- Isolation thermique par laine de roche épaisseur 60 mm
- Porte avec vitre en pyrex résistante à la chaleur
- Eclairage intérieur
- 2 thermostats par chambre réglables séparément

- Température de cuisson : 50 à 500°C
- Fournis avec indicateur de température
- Alimentation électrique : 380V TRI+N
- Fournis sans piètements, avec câble d'alimentation sans prise

Fours 1 sole

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×430	5	366-1015	1408
6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×430	6	366-1020	1745



366-1010

Fours 2 soles

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4+4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×740	10	366-1010	2470
6+6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×740	12	366-1025	3360

Piètements pour fours à pizza électriques

- Construction en tôle époxy noire

	Dim.	Réf.	€
Piètement pour 366-1015	870×700×1100	366-1140	457
Piètement pour 366-1010	870×700×850	366-1120	416
Piètement pour 366-1020	870×835×1100	366-1142	499
Piètement pour 366-1025	870×835×850	366-1145	504



366-1140

Four à convection électrique

L2G Budget €

Four à convection électrique Milen

- Construction inox, porte à double vitrage
- Enceinte de cuisson émaillée
- Eclairage intérieur
- Angles de l'enceinte rayonnés pour faciliter le nettoyage

- Avec 2 ventilateurs
- Plage de température réglable: de 50°C à 300°C
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
- Fourni avec 4 grilles inox 436x315 mm au pas de 70 mm
- Cordon d'alimentation 230 V équipé d'une prise 16 A



MILEN



MILEN

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Four à convection 4x 438x315 mm	595×580×570	230V MONO	2.67	MILEN	1123
Grille inox 12 fils ø 3 mm 4 traverses 4 mm supplémentaire	438×315×10			YSD1AE-G	31,8
Plaque aluminium de cuisson optionnelle	454×327×0.7			YSD1AE-T	30,9

Fours micro-ondes

Four micro-ondes professionnel 25 L, 900 W

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Réglages 6 positions
- Plateau intérieur rotatif diam 270 mm
- Minuterie manuelle : 30 min
- Puissance restituée: 900 W
- Signal de fin de cuisson
- Fonctions micro-ondes/grill/décongélation
- Appareil à minuterie mécanique : ne pas utiliser à vide



L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	483x422x281	340x344x220	230V MONO	0.9	25MG90	239



25MG90

Four micro-ondes professionnel self mono-touche 25 L

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée à 60 secondes à puissance maximale
- Bouton marche/arrêt
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique



L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	520x440x312	335x364x212	230V MONO	1	MWO25SELF	604



MWO25SELF

Four micro-ondes professionnel self mono-touche 30 L

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée à 45 secondes (reprogrammable)
- Bouton marche/arrêt
- Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale
- Possibilité par appui supplémentaire de rajouter des phases de 45 secondes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique



L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
30	542x461x329	350x357x230	230V MONO	1.6	MWSELF-30E	1303



MWSELF-30E

Four micro-ondes professionnel programmable 25 L

- Intérieur et extérieur inox
- 9 programmes de cuisson
- 6 niveaux de puissance
- Afficheur digital
- Fonctions micro-ondes/grill/décongélation
- Plateau intérieur en verre ø 270 mm
- Puissance restituée: 900 W



L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	483x396x281	340x344x220	230V MONO	0.9	25UX90	253



25UX90

Four micro-ondes professionnel programmable 25 L

- Intérieur et extérieur inox
- Eclairage intérieur
- 3 niveaux de réglage de puissance
- Fonction décongélation
- Fonction cuisson rapide
- Panneau 10 programmes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique



L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	520x456x312	335x364x212	230V MONO	1	MWO25P	599



MWO25P

Four micro-ondes programmable 30 L



- Intérieur et extérieur inox
- Eclairage intérieur
- 5 niveaux de réglage de puissance
- Fonction décongélation
- Fonction cuisson rapide
- Panneau 20 programmes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique



MWP1050-30E

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
30	542x461x329	350x357x230	230V MONO	1.6	MWP1050-30E	1153

Four micro-ondes programmable 2 niveaux 35 L



- Construction entièrement en inox (intérieur et extérieur)
- Commande digitales 10 touches
- 5 niveaux de puissance
- Eclairage intérieur
- Puissance restituée : 2100 W
- Format intérieur : GN2/3 (352x325mm)
- 2 niveaux de chargement
- 2 magnétrons TOSHIBA



MWP2152-35E2

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
35	570x512x370	360x400x228	230V MONO	3.2	MWP2152-35E2	2450

💡 Pensez-y !

Étagère murale pour fours micro-ondes

- Construction inox AISI 304
- Charge maximale 40 kg (tester la solidité du mur)
- Fournie sans fixation

Dim.	Réf.	€
600x500	174520	222
800x500	174521	245



174520

Vitrines de présentation chaudes

Vitrines de présentation chauffantes



- 3 grilles chromées réglables
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Intérieur chromé, extérieur en inox
- Service arrière avec portes coulissantes
- Éclairage LED

Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
120	678x568x670	230V MONO	1.1	SEHER	996
160	860x570x670	230V MONO	1.5	SEHER-2	1115

Grilles :
636x335 mm
636x370 mm
636x400 mm



SEHER

Grilles :
813x335 mm
813x370 mm
813x400 mm



SEHER-2

Tour de présentation chauffante

- Construction inox
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- 4 grilles rondes chromées et rotatives, ø 355 mm
- Porte à l'arrière
- Affichage numérique de la température
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Avec bandeau lumineux à l'avant

Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
97	460x448x785	230V MONO	0.8	NIKLAS*	1045



NIKLAS



*Dans la limite des stocks disponibles

Concept sous vide

- Machines de table destinées au conditionnement en sacs sous vide
- Construction inox robuste, cuve inox emboutie
- Barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques : longueur 330
- Couvercle transparent bombé

- Panneau de commande numérique, Alarme vidange
- Temps de cycle 20-40 secondes
- Machines fournies avec des plaques volumétriques
- Préchauffage de la pompe en standard
- Remise en atmosphère lente et progressive

Machine sous vide 8 m³/h

- Barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques : longueur 330
- Panneau de commande numérique, Alarme vidange
- Pompe : 8 m³/h

Cap. pompe	Dim. cuve	Dim. sac	Dim. ext.	V	kW	Réf.	€
8 m ³ /h	350×370×150	330×420	525×450×370	230V MONO	0.4	SV350	5253



Machine sous vide 16 m³/h

- Barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques : longueur 420
- Panneau de commande numérique, Alarme vidange
- Pompe : 16 m³/h

Cap. pompe	Dim. cuve	Dim. sac	Dim. ext.	V	kW	Réf.	€
16 m ³ /h	420×370×180	400×420	525×480×430	230V MONO	0.55	SV420	5879



Machine sous vide 21 m³/h

- Panneau de commande numérique temporelle (10 programmes)
- Barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques : longueur 420
- Pompe : 21 m³/h
- Options disponibles (nous consulter: injection de gaz, double barre de soudure, compatibilité avec imprimante)

Cap. pompe	Dim. cuve	Dim. sac	Dim. ext.	V	kW	Réf.	€
21 m ³ /h	420×370×180	400×420	520×480×450	230V MONO	0.75	SV420-L	7861

Autres modèles : nous consulter



Machines sous vide sur socle roulant

- pompe BUSCH 21 m³/h
- 2 barres de soudures parallèles de longueur 450 mm
- Commande digitale à 9 programmes
- Gestion du temps de la mise sous vide
- Système Softair: remise en atmosphère progressive pour les produits fragiles
- Système autonettoyant de la pompe à vide
- Rappel automatique de la vidange d'huile
- Cuve inox angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Dimensions de la chambre: 560×460×220 mm
- Dotation: un jeu de plaques de calage en polyéthylène



Pompe	Dim.	V	kW	Réf.	€
pompe BUSCH 21 m ³ /h	680×610×1050	230V MONO	0.75	139249	13087
pompe BUSCH 63 m ³ /h	680×610×1050	230V MONO	1.5	139221	13859

Cuisson sous vide

- Système de pompe de circulation pour garantir un réchauffement uniforme
- Construction en inox
- Livrés avec un couvercle avec une bande silicone pour une fermeture hermétique
- Robinet de vidange
- Panneau de commande digital
- Niveaux de température réglables de +45°C à +95°C
- Livrés avec un panier en inox pour le maintien des sacs sous vide (4 compartiments pour format GN2/3 et 6 compartiments pour format GN1/1)

Format	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
GN2/3	16	360x440x280	230V MONO	0.7	443-4005*	658
GN1/1	24	360x620x280	230V MONO	0.7	443-4000*	820



saro
Gastro-Products

Emballage

Scelleuse de barquettes

- Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement les barquettes
- Pour barquettes de 250 à 2000 grammes
- Découpe et soudure simultanées du film
- Matrice réglable petit et grand format 138x96 et 138x191mm
- Régulation électronique de la température
- Capacité de soudure 195x160mm
- Bobine : laize 160 mm, diamètre 200mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
190x545x440	230V MONO	0.4	OP140	1607



Thermosoudeuse

- Soudeuse pour papier thermo soudable et aluflex
- Capacité de soudure : 310x250 mm
- Laize papier : 350 mm
- Boîtier étanche IP 65
- Accessoires : dérouleurs de bobines, table support inox, combiné support inox



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Thermosoudeuse	330x400x390	230V MONO	0.23	SP352	1174
Table inox pour SP352	470x470x870			SP35105	912



SP352



SP35105

*Dans la limite des stocks disponibles

Dérouleurs de film étirable

- Construction inox
- Réf LS02 : Plaque support de découpe et d'emballage en polyéthylène alimentaire
- Réf LSI460 : Modèle sans plaque poly
- Lame de coupe protégée
- Guide film par bagues de centrage sur rouleaux
- Laize : 460 mm

	Dim.	Réf.	€
Avec poly	520×500×80	LS02	677
Sans poly	520×300×80	LSI460	601



Plateau pour film étirable à poser sur table

- Coupe et scellage par une pièce antiadhésive
- Conforme à la réglementation hygiène et sécurité (absence d'émanation de chlore)
- Tablette amovible pour étirage du film
- Système frein bobine
- Plaques chauffantes téflonnée
- Laize : 500 mm

Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
530×220	530×460×275	230V MONO	0.36	PFE44	1193



PFE44

Dérouleurs de film avec plaque chauffante

- Construction en inox
- Laize de 500 mm, bobine de ø200mm
- Plaque chauffante téflonnée

	Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
Laize 500 mm	300×174	545×680×150	230V MONO	0.35	DIPA	1216
Laize 600 mm	630×195	650×650×130	230V MONO	0.36	PFE11	1186



DIPA



PFE11

Dérouleurs de film avec plaque chauffante

- Construction tout inox
- Sur châssis, avec table de travail
- Tous films PVC et PE
- Réglage de la température de soudure
- Résistance inox blindée étanche
- Freinage du déroulement des films
- Conçu pour bobines ø 200 mm
- Plaques chauffantes téflonnée

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Laize 600 mm	650×540×990	230V MONO	0.36	DP612	2625
Laize 750 mm	850×660×990	230V MONO	0.4	DP712	3535



DP612



DP712

Distributeur à chocolat chaud 5 litres

- Idéal pour chauffer du chocolat liquide et dense
- Température : +30°C/+90°C
- Équipé d'un agitateur
- Bol 5L amovible, même si rempli
- Robinet de sécurité anti-gouttes
- Nettoyage facile
- Contrôle de la température variable
- Protection contre la surchauffe



Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
5	260×320×500	230V MONO	1.1	NINA	1022

Percolateurs

- Carrosserie et filtre en inox chromé
- Filtre inox pour café moulu (pas de filtre papier nécessaire)
- Corps inox avec paroi isolée anti-brûlure



- 2 systèmes de chauffe séparés pour usage intensif
- Idéal pour clubs, associations, salles des fêtes
- Robinet de sécurité anti-gouttes avec indication de niveau

saro
Gastro-Products



317-1000



317-1010



317-1015

Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 tasses	6,8	ø 225×478	230V MONO	1.5	317-1000	147
70 tasses	10	ø 265×540	230V MONO	1.5	317-1010	211
100 tasses	15	ø 265×600	230V MONO	1.5	317-1015	223

Machine à café avec 2 verseuses

- Carrosserie en inox
- Verseuse en verre et porte-filtre en plastique ABS
- 2 plaques chauffantes
- 2 verseuses en verre en dotation
- Système de protection contre la chauffe à sec



Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
24 tasses 2×1,8 L	2×1,8	400×205×455	230V MONO	2	317-2090	216

Divers matériels électriques et gaz

Armoires chauffe-assiettes sans ventilation

- Porte en acier inoxydable isolée double paroi
- Avec 1 étagère réglable, pour assiettes de Ø maxi. 320 mm
- Température réglable jusqu'à 85°C maximum avec voyant lumineux



103064



103122

	Capacité	Dim.	Dim. int.	V	kW	Réf.	€
1 porte	25-30 assiettes	450×405×545	360×365×425	230V MONO	0.4	103064	859
2 portes	110-120 assiettes	750×510×855	705×340×670	230V MONO	1.2	103122	1805

Armoires chauffe-assiettes avec ventilation

- Porte en acier inoxydable isolée double paroi
- Avec 3 étagères amovibles sur rails, pour assiettes de diam. max.300 mm
- Le ventilateur intégré assure un chauffage uniforme de l'air pour chauffer rapidement et uniformément les assiettes
- Température réglable de +35°C à +85°C avec voyant lumineux
- 4 roues avec freins



443-1070

	Capacité	Dim.	Dim. int.	V	kW	Réf.	€
1 porte	60 assiettes	600×530×759	290×430×110	230V MONO	0.8	443-1070	944

Lustreur à chaussures

- 2 brosses à cirage et 1 décrotteur
- Distributeur de crème
- Marche-arrêt avec commande à pied
- Paillason caoutchouc
- Poids 10 kg
- Couleur anthracite



ESP006



274033

Dim.	V	kW	Réf.	€
400×240×258	230V MONO	0.12	ESP006	237
Bouteille de 1 L de crème à chaussure			274033	26,2

GAMME CUISSON



Fours mixtes Vulcain	148
Fours à convection Vulcain	155
Concept pâtissier Vulcain.....	158
Éléments de cuisson.....	159
Le concept de cuisson.....	171

Fours mixtes Vulcain



Système de remplacement de joint de porte facile

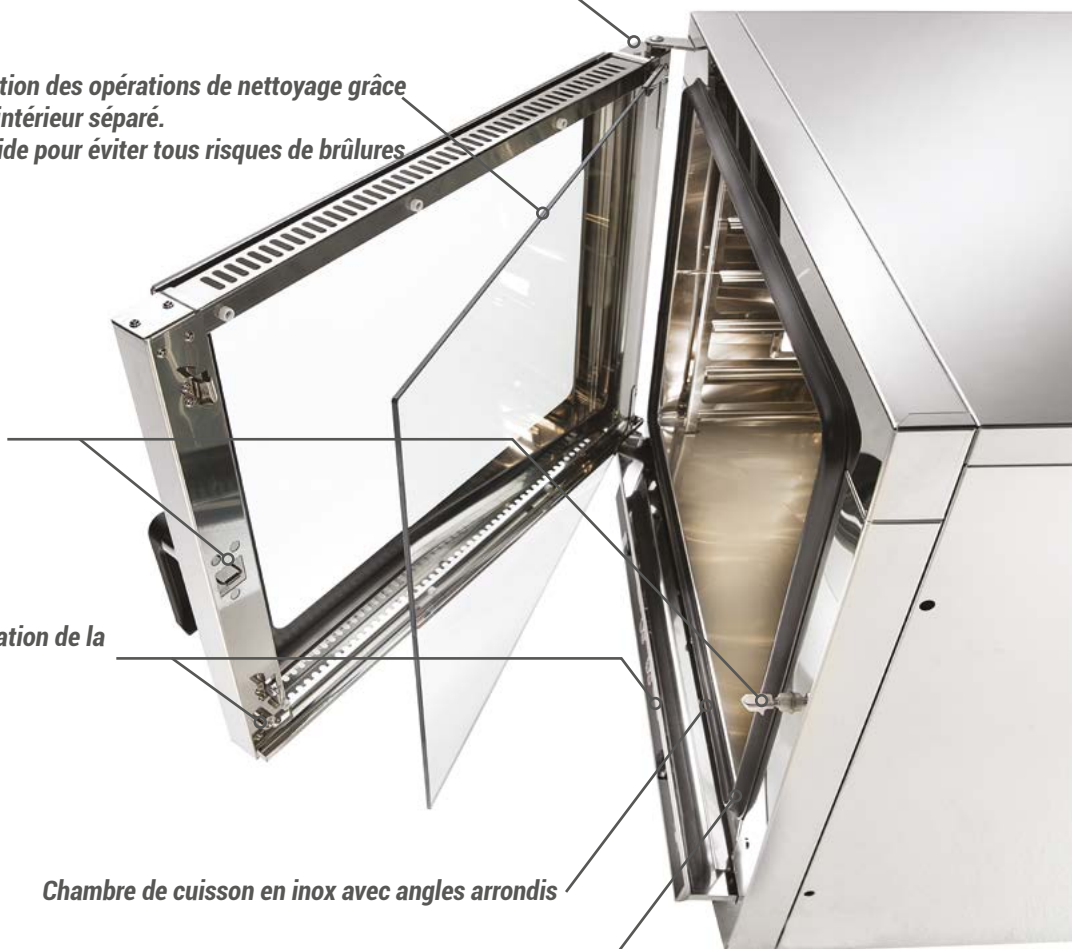
*Optimisation des opérations de nettoyage grâce au verre intérieur séparé.
Porte froide pour éviter tous risques de brûlures*

Ouverture de porte avec anti-bouffées et arrêt des systèmes de ventilation

Rigoles d'évacuation de la condensation

Chambre de cuisson en inox avec angles arrondis

Système de fixation et de remplacement de joint





Fabrication en inox :

- Intérieur et rack porte-grilles
- Dessus et composants exposés
- Ventilateur et carter du ventilateur
- Pas de 75 mm entre les niveaux



Instruments fiables et complets

- Sonde à coeur
- Puissants ventilateurs avec système d'inversion du sens de rotation
- Éclairage interne avec lampes halogène



Affichage digital

- Double affichage
- Facilité d'utilisation
- Recettes mémorisées



Composants haute qualité

- Verres trempés avec faible émissivité
- Poignée avec système d'ouverture de sécurité
- Pieds antidérapants



Panneau de commande digital avec sonde de température

- Double affichage
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes de cuisson
- Sonde de température
- En accord avec la norme IPX3
- 2 modèles :
 - versions avec panneau de commande sous le four : VULCAIN
 - versions avec panneau de commande latéral : PP-VULCAIN
- Température de fonctionnement +30 à +280°C
- Humidité à partir de 70°C



Options :

- Plaques et grilles
- Câble électrique et prise pour fours 380 V TRI+N



Emballage optimisé

- Notre emballage a été étudié pour réduire les coûts de transport et de stockage. Les dimensions ont été réduites tout en conservant une protection maximale pendant le transport.



Fours mixtes à injection directe avec commandes sous le four

Four mixte 4 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 4 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
4GN1/1 ou 4×600×400	840×910×670	680×520×360	380V TRI+N	5.45	VULCAIN-4	4271

Four mixte 5 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 5 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
5GN1/1 ou 5×600×400	840×910×750	680×480×440	380V TRI+N	6.45	VULCAIN-5	4496

Four mixte 6 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 6 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble et sans prise



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
6GN1/1 ou 6×600×400	840×910×830	680×480×520	380V TRI+N	7.65	VULCAIN-6	4618

Four mixte 7 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 7 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
7GN1/1 ou 7×600×400	840×910×930	680×520×620	380V TRI+N	10.7	VULCAIN-7	5403

Four mixte 10 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 10 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
10GN1/1 ou 10×600×400	840×910×1150	680×480×840	380V TRI+N	12.7	VULCAIN-10	5848

Caractéristiques communes aux fours mixtes VULCAIN



Injection directe

Convection

Changement direction

Sonde à coeur

H₂O

Recettes

Éclairage

Gastronomie

Poisson

Viande

Pain

Viennoiserie

Pizza

Snack

Conseils pour le raccordement en eau

L'eau doit être douce et peu calcaire. Lorsque l'eau est trop dure, des dépôts blancs peuvent apparaître et se déposer dans la cuve de l'appareil. Pour éviter cela, nous recommandons d'adoucir l'eau dont le degré de dureté dépasse 15° (en France). Cette eau adoucie vous permettra de réduire le risque de bouchage des tuyauteries et des canalisations d'eau par le calcaire. Nos modèles ne sont pas pourvus d'adoucisseur intégré.

Raccordement au réseau d'eau :

- Raccorder le four au réseau d'eau potable (la pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 1,5 bar et 2,5 bar) en utilisant des raccords flexibles 3/4".
- Pour l'évacuation, appliquer un siphon ø 30 mm à l'évacuation du four.

Fours mixtes à injection directe avec commandes latérales

Four mixte 5 niveaux

- Four de faible profondeur (785 mm) pour un gain de place
- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 5 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1 au pas de 75 mm
- Prévu pour 5 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN1/1
- Condenseur en option
- Livré avec câble électrique, sans prise
- Possibilité de superposition



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
5 GN1/1 ou 5× 600×400	925×785×745	660×455×440	380V TRI+N	6.45	PP-VULCAIN-5	4775

Injection directe	Convection	Changement direction	Sonde à coeur	H ₂ O	Recettes	Éclairage	Gastronomie	Poisson	Viande	Pain	Viennoiserie	Pizza	Snack

Four mixte 10 niveaux

- Four de faible profondeur (785 mm) pour un gain de place
- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 10 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1 au pas de 75 mm
- Prévu pour 10 plats (ou grilles) 600×400mm ou GN 1/1
- Condenseur en option
- Livré avec câble électrique, sans prise
- Possibilité de superposition



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
10GN1/1 ou 10× 600×400	925×785×1145	660×455×840	380V TRI+N	12.7	PP-VULCAIN-10	6610

Pensez-y !

Kit de raccordement

	Réf.	€
Kit de raccordement et évacuation en eau pour four mixte VULCAIN	KIT-ALIEVAC-FOUR	400
Kit de raccordement pour de la gamme VULCAIN avec condenseur	KIT-EVAC-CONDEN	400

Four mixte à injection directe auto-nettoyant

Four électrique auto-nettoyant

- Mêmes caractéristiques techniques que le four PP-VULCAIN-5
- 99 Recettes programmables et modifiables
- 3 modes de cuisson : Mixte, Convection, Vapeur
 - Mixte : température minimum 30° maximum 260°, humidité de 10% à 90%
 - Convection : température minimum 30° maximum 280°, humidité à partir de 0%
 - Vapeur : température minimum 95° maximum 105°, humidité de 90% à 100%
- 5 étapes de cuisson programmables pour chaque recette. Les paramètres de temps peuvent être réglés successivement : gestion automatique de la température, de l'humidité et des broches pendant le cycle de cuisson
- 4 modes de lavage «RINÇAGE/SOFT/NORMAL/PLEIN» avec l'utilisation de deux produits directement prélevés dans la cuve par deux tubes
- Utilisation de deux produits directement prélevés dans la cuve par deux tubes
- Turbine de lavage en acier inoxydable, conçue pour rester montée même pendant l'utilisation normale du four, démontable uniquement en cas de maintenance
- Ventilateur simple à vitesse de rotation réglable et à direction alternée
- Panneau de contrôle avec affichage latéral convivial sur le côté droit du four
- Prédiposition pour un raccordement facile de la hotte de condensation par connexion rapide
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir page suivante)
- Hottes en option (voir page suivante)



WASH-PP-VULCAIN-5 avec condenseur optionnel



WASH-PP-VULCAIN-10

Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
5 GN1/1 ou 5× 600×400	925×805×745	660×455×440	380V TRI+N	6.45	WASH-PP-VULCAIN-5	8628
10GN1/1 ou 10× 600×400	925×805×1145	660×455×840	380V TRI+N	12.7	WASH-PP-VULCAIN-10	10092

Options pour fours mixtes PP-VULCAIN et WASH-PP-VULCAIN

Condenseurs de vapeur

- Fabrication en inox
- Le condenseur de vapeur permet de convertir les vapeurs absorbées par le moteur (qui sortent de la porte) pour les canaliser sur la vidange du four
- Filtres inox labyrinthe démontables
- Conçu pour les fours mixtes avec panneau de commande latéral
- Bouton de commande intégré sur le panneau de commande du four
- Vitesse de ventilation réglable
- Évacuation d'eau : ø 30 mm



PP-CONDENSEUR-5

Type	Capacité	Dim. ext	V	kW	Réf.	€
Condenseur pour four 5 niveaux	600 m3/h	930×1085×360	230V MONO	0.8	PP-CONDENSEUR-5	2469
Condenseur pour four 10 niveaux	600 m3/h	950×1100×400	230V MONO	0.8	PP-CONDENSEUR-10	2506

Prévoir installation en supplément

Options communes aux fours mixtes Vulcain

Branchements fours

	Réf.	€
1 ml de câble électrique section 5G6 pour fours VULCAIN	ML-051800	43,5
Fiche 3P+N+T 32A pour branchement de fours VULCAIN	055857	131



Supports fours à glissières

- Piètement inox soudé en tubes carrés de section 40x40 mm
- Dessus inox ajouré avec 2 plages latérales avec butées
- 5 niveaux de chargement GN1/1 et 600x400 mm au pas de 100 mm
- Vérins réglables inox



Type	Dim.	Réf.	€
Support 5 niveaux inox ferritique H-960 mm pour fours VULCAIN-4, VULCAIN-5, PP-VULCAIN-5 et WASH-PP-VULCAIN-5	820x700x960	F-SFH-VULCAIN	991
Support 5 niveaux inox ferritique H-760 mm pour fours VULCAIN-6, VULCAIN-7, PP-VULCAIN-10 et WASH-PP-VULCAIN-10	820x700x760	F-SFB-VULCAIN	971
Support 5 niveaux inox AISI 304 H-960 mm pour fours VULCAIN-4, VULCAIN-5, PP-VULCAIN-5 et WASH-PP-VULCAIN-5	820x700x960	SFH-VULCAIN	1087
Support 5 niveaux inox AISI 304 H-760 mm pour fours VULCAIN-6, VULCAIN-7, PP-VULCAIN-10 et WASH-PP-VULCAIN-10	820x700x760	SFB-VULCAIN	1074

Grilles

Type	Dim.	Réf.	€
Grille inox GN1/1	530x325	30 141 1/1 20F1T	11,9
Grille inox 600x400	600x400	30 148 29F2T	13,8



Autres modèles de grilles : voir page 182

Support four avec emplacement pour cellule

Type	Dim.	Réf.	€
Support four inox 304 pour four Vulcain avec espace pour cellule 5 niveaux	840x800x940	SFH-VULCAIN-BFC5	683



Options superpositions des fours

- Possibilité de superposition de deux fours (2x PP-VULCAIN-5 ou 1x PP-VULCAIN-10 + 1x PP-VULCAIN-5) avec ou sans hotte
- Ensemble livré avec un kit de superposition et un piètement tubulaire

	Réf.	€
Tube de raccord 2 ml d'évacuation de l'eau	KTUBOSCA30X40	237

Nous consulter



Fours à convection Vulcain



Convection



Double ventilateur



Éclairage



Gastronomie



Poisson



Viande



Pain



Viennoiserie



Pizza



Snack

Système de remplacement de joint de porte facile

**Optimisation des opérations de nettoyage grâce au verre intérieur séparé.
Porte froide pour éviter tous risques de brûlures**

Système de remplacement de porte simplifié

Chambre de cuisson en inox avec bords arrondis

Ouverture de la porte avec système d'arrêt de la ventilation

Charnières haute résistance

Four à convection électromécanique 3 niveaux 600×400 mm

- Four à convection électromécanique, prévu pour 3 plateaux (ou grilles) 600×400 mm (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante (ferrage à droite)
- Livré avec câble électrique et prise



PB-FCONV-3EUR



FCONV-3EUR



FCONV-3EUR

Type	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Porte basculante	3 × 600×400 mm	775×700×560	650×460×350	230V MONO	3.15	FCONV-3EUR	1405
Porte battante	3 × 600×400 mm	775×700×560	650×460×350	230V MONO	3	PB-FCONV-3EUR	1758

Four à convection électromécanique 4 niveaux 435×350 mm

- Four à convection électromécanique, prévu pour 4 plateaux (ou grilles) 435×350 mm (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante (ferrage à droite)
- Livré avec câble électrique et prise



PB-FCONV-4N



FCONV-4N



FCONV-4N

Type	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Porte basculante	4 × 435×350 mm / 450×325 mm	589×660×580	464×420×370	230V MONO	3	FCONV-4N	1294
Porte battante	4 × 435×350 mm / 450×325 mm	589×660×580	464×420×370	230V MONO	3	PB-FCONV-4N	1651

Four à convection électromécanique 4 niveaux GN1/1

- Four à convection électromécanique, prévu pour 4 plateaux (ou grilles) GN1/1 (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante (ferrage à droite)
- Livré avec câble électrique et prise



PB-FCONV-4GN



FCONV-4GN



FCONV-4GN

Type	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Porte basculante	4 × GN1/1	686×660×580	560×420×370	230V MONO	3	FCONV-4GN	1333
Porte battante	4 × GN1/1	686×660×580	560×420×370	230V MONO	3	PB-FCONV-4GN	1685

Options pour fours à convection

Grilles inox

Type	Dim.	Réf.	€
Grille inox 444×350	440×350	GRILLE-FCONV-4N	66
Grille inox GN1/1	530×325	30 141 1/1 20FIT	11,9
Grille inox 600×400	600×400	30 148 29F2T	13,8

Autres modèles de grilles : voir page 182



Concept pâtissier Vulcain

Le concept pâtissier se compose d'un four à convection GN2/3 et d'une cellule de refroidissement 3 GN2/3

Four à convection GN2/3 ultra-compact

- Panneau de commande mécanique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Joint de porte entièrement démontable sans outil
- Bords intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Rack intérieur inox démontable au pas de 80 mm
- Eclairage intérieur
- Vitre intérieure démontable pour faciliter le nettoyage
- Température maximum: 280 à 300°C
- Livré avec câble électrique et prise
- Plaques et grilles non fournies

Optimisation des opérations de nettoyage grâce au verre de porte froide intérieur séparé.

Ventilateur du côté droit de la chambre de cuisson. La profondeur du four est de seulement 370 mm.



VULCAIN-2/3



VULCAIN-2/3



Convection



Éclairage



Gastronomie



Poisson



Viande



Pain



Viennoiserie



Pizza



Snack

Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
3×GN2/3 (354×325mm)	600×520×390	400×370×250	230V MONO	2.5	VULCAIN-2/3	1220
Plateau de cuisson inox	354×325	354×325			FO2S30023	54
Grille inox GN2/3		354×325			30 175 0000	11,7



Cellule de refroidissement 3×GN2/3

- Panneau de commande électronique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Gaz réfrigérant R452
- Rack intérieur inox démontable (format 3xGN2/3 : 354x325 mm) au pas de 80 mm
- Capacité de refroidissement : 9 kg à +3°C
- Capacité de congélation : 7 kg de -18 à -40°C
- Plaques et grilles non fournies
- +65°C à +10°C en 110 min : 9 kg
- +65°C à -18°C en 250 min : 7 kg



BFC2_3



	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 niveaux	658×630×420	230V MONO	0.52	R452	BFC2/3	2978
Grilles inox GN2/3	354×325				30 175 0000	11,7



Support four

- Construction soudée en inox ferritique
- Dessus inox doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piètement en tube 440×40 mm, sur vérins réglables inox antidérapant

	Dim.	Réf.	€
Table support four et cellule de refroidissement	780×660×850	SUP-FOUR-BFC2/3	612

Autres dimensions : nous consulter



Éléments de cuisson

Matériel de cuisson série 700

Fourneaux à gaz

- Construction en acier inoxydable
- Dessus avec bords anti-ruissellement pour la récupération des liquides H-22 mm
- Brûleurs en fonte chromés à double couronne diam 70/129 mm (7,5 kW)
- Brûleurs en fonte chromés à simple couronne diam 105 mm (4,5 kW)
- Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis)
- Thermocouple de sécurité
- Allumage manuel des brûleurs
- Grilles supérieures en fonte émaillée revêtue de porcelaine
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèles sur four:
 - Four à gaz GN2/1 à robinet thermostatique de sécurité, allumage piezzo électrique, réglage de 50°C à 300°C
 - Four électrique statique GN2/1 avec 2 résistances (une en partie supérieure et une en partie basse) commandées par 2 thermostats indépendants, réglage de 0 à 300°C, joint tout autour de l'ouverture

Grille :
230×288 mm



E7-KUPG2BB.1M1G



E7-KUPG4BB.2M2G



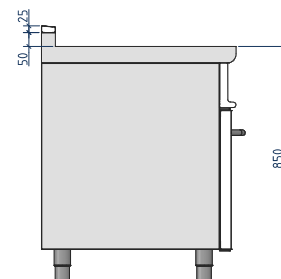
E7-KUPG2BA.1M1G



E7-KUPG4BA.2M2G



E7-KUPG2BC.1M1G



E7-KUPG4BC.2M2G



E7-KUPG4LO.2M2G



E7-KUPG4LE.2M2G

		Dim.	V	kW brûleurs	kW total	Réf.	€
2 brûleurs à poser		400×700×270		4,5+7,5	12	E7-KUPG2BB.1M1G	1982
4 brûleurs à poser		800×700×270		2×4,5 + 2×7,5	24	E7-KUPG4BB.2M2G	3072
2 brûleurs sur placard ouvert		400×700×850		4,5+7,5	12	E7-KUPG2BA.1M1G	2207
4 brûleurs sur placard ouvert		800×700×850		2×4,5 + 2×7,5	24	E7-KUPG4BA.2M2G	3337
2 brûleurs sur placard fermé		400×700×850		4,5+7,5	12	E7-KUPG2BC.1M1G	2458
4 brûleurs sur placard fermé		800×700×850		2×4,5 + 2×7,5	24	E7-KUPG4BC.2M2G	3841
4 brûleurs sur four gaz GN2/1 685×530×350		800×700×850		2×4,5 + 2×7,5 + 7,9	31.9	E7-KUPG4LO.2M2G	4893
4 brûleurs sur four électrique GN2/1 685×530×350		800×700×850		2×4,5 + 2×7,5 + 5,5	29.5	E7-KUPG4LE.2M2G	5236

Fourneaux à gaz avec plaque coup de feu

- Construction en acier inoxydable
- Dessus avec bords anti-ruissellement pour la récupération des liquides H-22 mm
- Plaque coup de feu (4,5 kW)
- Brûleurs en fonte chromés à double couronne (7,5 kW) et simple couronne (4,5 kW)
- Thermocouple de sécurité
- Allumage manuel des brûleurs
- Grilles supérieures en fonte émaillée revêtue de porcelaine résistante aux acides
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèles sur four :
 - Four à gaz GN2/1 à robinet thermostatique de sécurité, allumage piezzo électrique, réglage de 50°C à 300°C
 - Four électrique statique GN2/1 avec 2 résistances (une en partie supérieure et une en partie basse) commandées par 2 thermostats indépendants, réglage de 0 à 300°C, joint tout autour de l'ouverture



L7-TPG2BC.1M1G



L7-TPG2LO.1M1G



L7-TPG2LE.1M1G



L7-KTPG6BC.2M2G



L7-KTPG6LN.2M2G



L7-KTPG6LE.2M2G

	Dim.	V	kW brûleurs	kW total	Réf.	€
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur placard ouvert	800×700×850		1×4,5+1×4,5+1×7,5	15.5	L7-TPG2BA.1M1G	4944
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur placard fermé	800×700×850		1×4,5+1×4,5+1×7,5	15.5	L7-TPG2BC.1M1G	5447
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur four gaz	800×700×850		1×4,5+1×4,5+1×7,5+7,9	23.4	L7-TPG2LO.1M1G	6527
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur four électrique	800×700×850	380V TRI+N	1×4,5+1×4,5+1×7,5+5,48	20.98	L7-TPG2LE.1M1G	6880
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur placard ouvert	1200×700×850		1×4,5+2×4,5+2×7,5	27.5	L7-KTPG6BA.2M2G	6513
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur placard fermé	1200×700×850		1×4,5+2×4,5+2×7,5	27.5	L7-KTPG6BC.2M2G	7269
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur four gaz	1200×700×850		1×4,5+2×4,5+2×7,5+7,9	35.4	L7-KTPG6LN.2M2G	8953
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur four électrique	1200×700×850	380V TRI+N	1×4,5+2×4,5+2×7,5+5,48	32.98	L7-KTPG6LE.2M2G	9122

Fourneaux électriques

- Construction en acier inoxydable
- Dessus avec bords anti-ruissellement pour la récupération des liquides H-22 mm
- Plaques électriques rondes en fonte Diamètre 220 mm de 2.6 kW avec système de sécurité thermostatique avec commutateur à 7 positions
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèles sur four :
 - Four électrique statique GN2/1 avec 2 résistances (une en partie supérieure et une en partie basse) commandées par 2 thermostats indépendants, réglage de 0 à 300°C, joint tout autour de l'ouverture



E7-CUET2BB



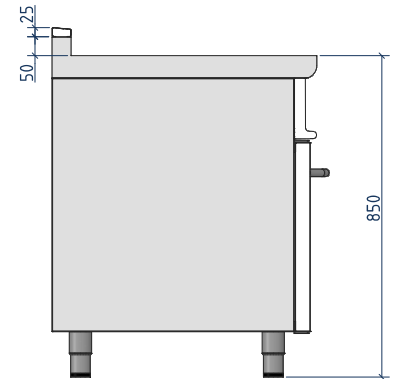
E7-CUET4BB



E7-CUET2BA



E7-CUET4BA



E7-CUET2BC



E7-CUET4BC

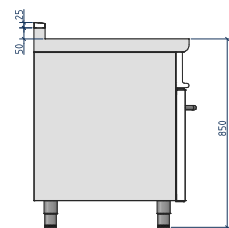


E7-CUET4LE

		Dim.	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 plaques à poser		400×700×270	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BB	1694
4 plaques à poser		800×700×270	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BB	2477
2 plaques sur placard ouvert		400×700×850	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BA	1946
4 plaques sur placard ouvert		800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BA	2770
2 plaques sur placard fermé		400×700×850	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BC	2197
4 plaques sur placard fermé		800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BC	3273
4 plaques sur four électrique GN2/1		800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6 + 5,5	15.9	E7-CUET4LE	4774

Fourneaux électriques à induction

- Carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable
- Plan de cuisson à induction
- Zones de cuisson \varnothing 230 mm
- Économie d'énergie maximum car la zone de cuisson n'est activée que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface
- Indicateur numérique qui signale de façon immédiate le niveau de puissance de 1 à 9
- Réglage de la température grâce à un potentiomètre
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-CUI2BB.L



E7-CUI4BB.L



E7-CUI2BC.L



E7-CUI4BC.L

		Dim.	Surface de cuisson	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 zones à poser		400x700x270	350x550	380V TRI+N	2x 3,5	7	E7-CUI2BB.L	11237
4 zones à poser		800x700x270	700x550	380V TRI+N	4x 3,5	14	E7-CUI4BB.L	20226
2 zones sur placard ouvert		400x700x850	350x550	380V TRI+N	2x 3,5	7	E7-CUI2BA.L	11534
4 zones sur placard ouvert		800x700x850	700x550	380V TRI+N	4x 3,5	14	E7-CUI4BA.L	20606
2 zones sur placard fermé		400x700x850	350x550	380V TRI+N	2x 3,5	7	E7-CUI2BC.L	11786
4 zones sur placard fermé		800x700x850	700x550	380V TRI+N	4x 3,5	14	E7-CUI4BC.L	21109

Pensez-y !

Batterie de cuisine gamme inox

Toute la gamme page 184



202 016



217 024

CLASS
INDUCTION
0,16 à 40 cm

Fourneaux électriques vitrocéramique

- Carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable
- Plan de cuisson en vitrocéramique
- Zone de cuisson extérieure : diam 230 mm
- Zone de cuisson intérieure : diam 145 mm
- Résistances électriques permettant la chauffe du plan de cuisson par rayonnement
- Résistances de chauffe circulaires, réglable de 0 à 300°C
- Les zones de cuisson sont matérialisées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-CVE2BB



E7-CVE4BB



E7-CVE2BC

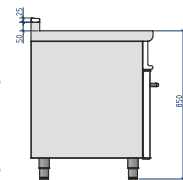


E7-CVE4BC

		Dim.	Surface de cuisson	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 zones de cuisson à poser		400x700x270	350x560	380V TRI+N	2x 2,5	5	E7-CVE2BB	3181
4 zones de cuisson à poser		800x700x270	700x560	380V TRI+N	4x 2,5	10	E7-CVE4BB	5438
2 zones sur placard ouvert		400x700x850	350x560	380V TRI+N	2x 2,5	5	E7-CVE2BA	3433
4 zones sur placard ouvert		800x700x850	700x560	380V TRI+N	4x 2,5	10	E7-CVE4BA	5850
2 zones sur placard fermé		400x700x850	350x560	380V TRI+N	2x 2,5	5	E7-CVE2BC	3685
4 zones sur placard fermé		800x700x850	700x560	380V TRI+N	4x 2,5	10	E7-CVE4BC	6353

Friteuses sur placard

- Construction en acier inoxydable
- Cuves embouties de 17 litres en inox AISI 304 avec zone froide pour évacuation pour évacuation des déchets (livrées avec 1 panier par cuve)
- Robinet de vidange avec bac de récupération de l'huile usagée avec filtre inox
- Résistances blindées inox à haute performance immergées avec système rotatif pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Température d'huile de cuisson commandée par un thermostat de haute précision (cuisson à 190°C)
- Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis)
- Thermostat de sécurité à 230°C
- Porte doublée en acier inoxydable à fermeture magnétique
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèle 1 cuve : livré avec 1 panier 1/1 par cuve, couvercle et bac de récupération d'huile en inox
- Modèle 2 cuves : livré avec 1 panier 1/1 et 2 paniers 1/2, couvercles et bac de récupération d'huile en inox



Système rotatif de la résistance



E7-FRE1V17



E7-FRE2V17



E7-FLG1V17



E7-FLG2V17

	Dim.	L	V	kW total	Réf.	€	
Friteuse électrique 1 cuve 17 L, capacité 15 kg/h	⚡	400×700×850	17	380V TRI+N	16.5	E7-FRE1V17	4367
Friteuse électrique 2 cuves 17 L, capacité 30 kg/h	⚡	800×700×850	2× 17	380V TRI+N	33	E7-FRE2V17	6436
Friteuse gaz 1 cuve 17 L, capacité 15 kg/h	🔥	400×700×850	17		16.5	E7-FLG1V17	5305
Friteuse gaz 2 cuves 17 L, capacité 30 kg/h	🔥	800×700×850	2× 17		33	E7-FLG2V17	9250
Demi-panier supplémentaire		140×300×120				21-99600133	147
Panier 1/1 supplémentaire		290×300×120				21-99600134	184

Chauffe-frites électriques

- Plan de travail en acier inoxydable
- Bac de récupération en inox format gastronorme GN1/1
- Système de chauffe supérieur et inférieur pour la conservation en température
- Lampe en céramique à haute performance
- Résistance chauffante sous le plateau
- Equipé d'un élément coulissant et d'un drain pour les graisses
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-SPE40BB



E7-SPE40BC

	Dim.	V	kW	Réf.	€	
1 cuve GN1/1 à poser	⚡	400×700×270	230V MONO	1	E7-SPE40BB	2660
1 cuve GN1/1 sur placard ouvert	⚡	400×700×850	230V MONO	1	E7-SPE40BA	2985
1 cuve GN1/1 sur placard fermé	⚡	400×700×850	230V MONO	1	E7-SPE40BC	3236

💡 **Pensez-y !**

Pelle à frites inox droitier

Dim.	Réf.	€
230×210	620 001	35,3



620 001

Fry-tops à gaz

- Construction en acier inoxydable
- Dessus rayonné en inox AISI 304
- Plaque de cuisson en inox épaisseur 15 mm (version lisse)
- 3 rebords anti-éclaboussures en inox AISI 304
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Une zone de cuisson
- Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis)
- Thermostat de sécurité mini 100°C, maxi 270°C, thermocouple et allumage piezzo
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-KTG1BBLK



E7-KTG1BRK

	Dim.	Surface de cuisson	kW total	Réf.	€
Dessus inox lisse à poser	400×700×270	400×530	6	E7-KTG1BBLK	2998
Dessus inox nervuré à poser	400×700×270	400×530	6	E7-KTG1BRK	3099
Dessus inox lisse à poser	800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBLK	4436
Dessus inox nervuré à poser	800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BRK	4829
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré	800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBMK	4710
Dessus inox lisse sur placard ouvert	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BALK	3227
Dessus inox nervuré sur placard ouvert	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BARK	3351
Dessus inox lisse sur placard fermé	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BCLK	3479
Dessus inox nervuré sur placard fermé	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BCRK	3603
Dessus inox lisse sur placard ouvert	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BALK	4820
Dessus inox nervuré sur placard ouvert	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BARK	5099
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard ouvert	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BAMK	4962
Dessus inox lisse sur placard fermé	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BCLK	5323
Dessus inox nervuré sur placard fermé	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BCRK	5603
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard fermé	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BCMK	5465

Fry-tops électriques

- Plan supérieur arrondi, en acier inoxydable AISI 304, mitre postérieur
- Dessus rayonné en inox AISI 304
- Plaque de cuisson en inox épaisseur 15 mm (version lisse)
- Rebords en acier inoxydable AISI 304
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Une zone de cuisson
- Réglage de température à l'aide d'un thermostat 150°C à 240°C
- Thermostat de sécurité avec réactivation manuelle et voyants de fonctionnement
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-KTE1BBLK



E7-KTE1BRK



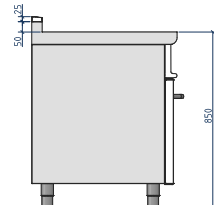
E7-KTE2BBMK



E7-KTE1BALK



E7-KTE1BCLK



E7-KTE2BCMK



E7-KTE2BALK

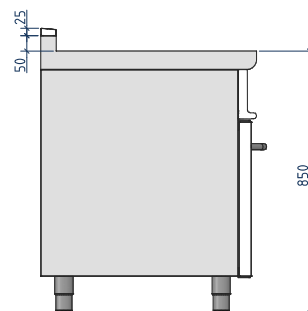


E7-KTE2BAMK

	Dim.	Surface de cuisson	V	kW total	Réf.	€
Dessus inox lisse à poser	400×700×270	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BBLK	3122
Dessus inox nervuré à poser	400×700×270	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BRK	3223
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré à poser	800×700×270	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BBMK	5085
Dessus inox lisse sur placard ouvert	400×700×850	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BALK	3314
Dessus inox lisse sur placard ouvert	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BALK	5200
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard ouvert	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BAMK	5539
Dessus inox lisse sur placard fermé	400×700×850	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BCLK	3566
Dessus inox lisse sur placard fermé	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BCLK	5703
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard fermé	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BCMK	6042

Cuiseurs à pâtes sur placard

- Adaptés pour la cuisson à l'eau des pâtes, riz, légumes et pour la cuisson à la vapeur en utilisant des bacs gastronomiques perforés
- Plan de travail en acier inoxydable rayonné avec bords anti-ruissellement et appui des paniers pour l'égouttage des pâtes
- Conduit arrière pour l'évacuation de la vapeur
- Cuves embouties en inox AISI 316 avec fond rayonné, capacité de 28 litres avec faux fond pour paniers
- Rapport eau/pâtes de 8 à 10 litres/kg environ
- Evacuation frontale des amidons avec trou et tablette frontale perforée de dépose des paniers
- Tuyau d'évacuation des amidons commandé par vanne à bille
- Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis)
- Chauffage par résistances blindées hautement performantes situées à l'intérieur de la cuve contrôlées par thermostat de régulation 40° - 110°C
- Couvercles de cuve inox avec poignée et paniers non inclus
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Paniers en inox AISI 304 perforés avec poignée athermique (non fournis, voir en options)
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Alimentation en eau : \varnothing 1/2" mâle



E7-KPE1V40



E7-KPE2V80



E7-KPG1V40



E7-KPG2V80

		Dim.	L	V	kW	Réf.	€
1 cuve de 28 L électrique sur placard fermé		400×700×850	28	380V TRI+N	7	E7-KPE1V40	4463
2 cuves de 28 L électrique sur placard fermé		800×700×850	2×28	380V TRI+N	14	E7-KPE2V80	7470
1 cuve de 28 L gaz sur placard fermé		400×700×850	28		11	E7-KPG1V40	3854
2 cuves de 28 L gaz sur placard fermé		800×700×850	2×28		22	E7-KPG2V80	6486
Ensemble de 4 paniers GN1/6		143×163×215				SET-700CESA	788
Ensemble de 2 paniers GN1/3		288×163×215				SET-700CESE	518
Ensemble de 2 paniers GN1/6 + 1 panier GN1/3		143×163×215 + 288×163×215				SET-700CESF	628
Couvercle inox pour cuve		380×270				23-99600128	106

Bains-marie électriques sur placard

- Cuves en acier inoxydable GN1/1-200 pour les modèles E7-KME1
- Cuves en acier inoxydable GN2/1-200 pour les modèles E7-KME2
- Avec robinet de remplissage d'eau de la cuve
- Vidange et trop plein dans la cuve
- Résistances chauffantes à l'extérieur de la cuve

- Thermostat de réglage de la température entre 30°C et 90°C
- Thermostat de sécurité au-delà de 90°C
- Bacs gastronomiques inox et couvercles non inclus
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Alimentation en eau : diam 1/2" mâle



E7-KME1BA



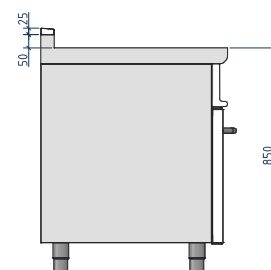
E7-KME1BC



E7-KME2BC



E7-KME2BA



		Dim.	L	V	kW total	Réf.	€
1 cuve GN1/1-200 sur placard ouvert		400×700×850	34	230V MONO	1.5	E7-KME1BA	2614
1 cuve GN1/1-200 sur placard fermé		400×700×850	34	230V MONO	1.5	E7-KME1BC	2866
1 cuve GN2/1-200 sur placard ouvert		800×700×850	69	230V MONO	3	E7-KME2BA	3429
1 cuve GN2/1-200 sur placard fermé		800×700×850	69	230V MONO	3	E7-KME2BC	3932

Meubles neutres

- Plan de travail en inox AISI 304 rayonné
- Grille en fonte émaillée résistante aux acides
- Pieds en inox réglables en hauteur



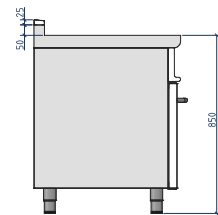
E7-KNN1CB



E7-KNN2CB



	Dim.	Réf.	€
Meuble neutre à poser 1 tiroir GN1/1	400×700×270	E7-KNN1CB	1662
Meuble neutre à poser 1 tiroir GN2/1	800×700×270	E7-KNN2CB	2316
Meuble neutre 1 tiroir GN1/1 sur placard ouvert	400×700×850	E7-KNN1CA	1914
Meuble neutre 1 tiroir GN2/1 sur placard ouvert	800×700×850	E7-KNN2CA	2618
Meuble neutre 1 tiroir GN1/1 sur placard fermé	400×700×850	E7-KNN1CC	2165
Meuble neutre 1 tiroir GN2/1 sur placard fermé	800×700×850	E7-KNN2CC	3122



E7-KNN1CC



E7-KNN2CC



E7-KNN1CA



E7-KNN2CA

Marmites 50 litres

- Carrosserie entièrement réalisée en inox AISI 304
- Cuve de cuisson fond AISI 316 et parois AISI 304, ø 400×H-465 mm, adaptée pour tous types d'aliments même les plus acides
- Couvercle en inox AISI 304 avec poignée athermique
- Isolement thermique par des panneaux de fibre de verre
- Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude et eau froide) et tube de distribution orientable
- Robinet de vidange frontal
- Chauffage direct par résistances blindées contrôlé par thermostat électromécanique
- Paramétrage de la température par thermostat électromécanique
- Soupape de sécurité réglée à 0,05 bar
- Vanne basse pression et manomètre avec affichage analogique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Alimentation en eau : ø 1/2" mâle

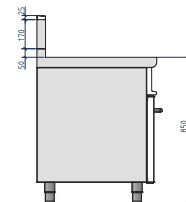


L7-PIE501



L7-PIG501

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Marmite électrique chauffe directe 50 litres	800×700×850	380V TRI+N	9	L7-PIE501	11997
Marmite gaz chauffe directe 50 litres	800×700×850		15.5	L7-PIG501	12811



Sauteuses basculantes 50 litres

- Carrosserie entièrement réalisée en inox AISI 304
- Cuve de cuisson 700×465×200 en inox AISI 304, fond de cuve épaisseur 10 mm
- Renversement manuel de la cuve
- Remplissage de la cuve par robinet fixé sur la cheminée
- Couvercle en inox AISI 304 avec poignée athermique et ressort d'assistance
- Chauffage par résistances blindées contrôlé par thermostat entre 45°C et 300°C
- Thermostat de sécurité
- Pieds en inox réglables en hauteur

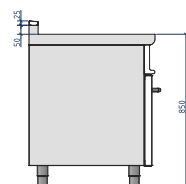


L7-BREI50M



L7-BRGI50M

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Sauteuse électrique 50 litres	800×700×850	380V TRI+N	8.7	L7-BREI50M	10674
Sauteuse gaz 50 litres	800×700×850		12	L7-BRGI50M	10624

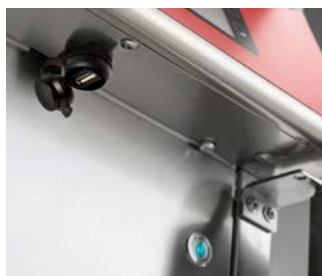


Friteuses haute performance

Friteuses haute performance à relevage automatique (électrique ou gaz)

Le savoir faire L2G

- Grâce à son système de chauffage à haut rendement et au mode ECO, elle assure le meilleur ratio de rendement possible entre l'énergie consommée et la production de produits cuits avec des économies remarquables (coût total de l'énergie réduit de 25%)
- Le système de filtrage intégré améliore la qualité de l'huile de friture et réduit sa consommation (consommation de 2250 L/an pour une période de 8 heures pendant 365 jours soit 15% de gain)
- Le système de nettoyage facile et l'interface conviviale réduisent les temps de réglage (10 minutes économisées par jour)
- Capacité de production de 45 kg de frites par heure (au lieu de 22 kg obtenues avec une friteuse standard) soit 66 portions de frites supplémentaires par heure



Interface conviviale, facile à utiliser

- Écran tactile de 7" avec interface graphique en couleur
- Intuitive avec utilisation de symboles et d'icônes standardisés
- Fiable avec des options de choix accessibles par plusieurs chemins d'accès
- Recettes personnalisables selon un ratio temps-température directement connecté au système de levage automatique des paniers
- Connexion USB permettant de télécharger les données historiques, les erreurs et résultats des tests pour faciliter le service et la maintenance
- Connectivité Wi-Fi pour surveiller toutes les opérations même à distance, à travers le Cloud. Sauvegarde des paramètres, partage du contenu et obtention des données

Cuisson haute performance

- Dispositif de levage de paniers automatique (2 paniers indépendants)
- Cuve de cuisson emboutie en inox AISI 304 avec une grande zone froide de décantation des résidus de friture afin de maintenir la qualité de l'huile
- Système de résistances chauffantes blindées intégrées à l'intérieur de la cuve (100% de rendement), tournant à 90° par un levier externe pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve
- Grâce à la compensation de charge, la friteuse adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité chargée



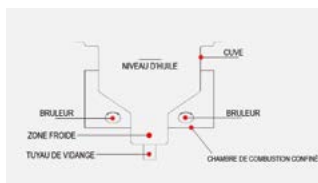
Modèle à gaz

- Cuve de cuisson en forme de "Y" en inox AISI 304 emboutie monobloc sans soudure. Une zone froide profonde de décantation pour garantir l'intégrité de l'huile. Système de combustion à pré-mélange (air-huile) avec une modulation automatique de la puissance de chauffage. Brûleurs modulants à air soufflé situés à l'extérieur de la cuve dans la chambre de combustion pour un rendement maximal de 90%.



Système de filtration rapide

- Affichage de la durée de vie résiduelle de l'huile (avec indication des heures travaillées, de la température atteinte et du nombre de filtrations)
- Système entièrement intégré à l'intérieur de la friteuse ce qui permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes et de revenir à la température réglée précédemment
- Filtration propre, sans manipulation d'huile qui s'opère à l'intérieur de la friteuse sans fuite d'huile
- Filtre facilement amovible et lavable



	Dim.	Charge max (kg)	L (cuve)	V	kW	Réf.	€
Friteuse électrique haute capacité à relevage automatique (livrée avec cordon d'alimentation 5x4 mm ²)	400x900x900	2,8	21	380V TRI+N	20.3	80FRE21HPA	22147
Friteuse gaz haute capacité à relevage automatique	400x900x900	2,8	25		25	80FRG25HPA	30321
Option roulettes pour friteuses gaz et électrique						443736	734

Cuiseurs à pâtes électriques haute performance

Cuiseurs à pâtes électrique haute performance

Le savoir faire L2G

Améliorez votre productivité en cuisant différents types de pâtes sur différents paniers. Maintenant vous pouvez être multitâche sans attendre l'éleveur...il s'occupe de tout automatiquement (voir modèle à relevage automatique).

Une solution technologique et innovante pour préparer très rapidement des plats de haute qualité avec un minimum de personnel, des coûts minimaux et une efficacité maximale.

Disponible avec différentes configurations de paniers, pouvant s'adapter à toutes les tailles de restaurants et à tous les plats de pâtes.

Interface conviviale

- Ecran tactile étanche, sans boutons
- Accès rapide et simple aux fonctions et aux commandes courantes
- Claire et bien organisée pour localiser les différentes options



Les plus :

- Chaque panier bénéficie de 9 minuteries programmables permettant une cuisson simultanée et individualisée
- Touches de commandes numériques tactiles et étanches, indépendantes pour chaque panier
- La levée de chaque panier peut être activée automatiquement (en utilisant le programme spécifique) ou manuellement (en appuyant sur un bouton en façade)
- Système de contrôle facile à utiliser et accès rapide au panneau de commande avec une fonction de buzzer sonore réglable

Cuisson haute performance

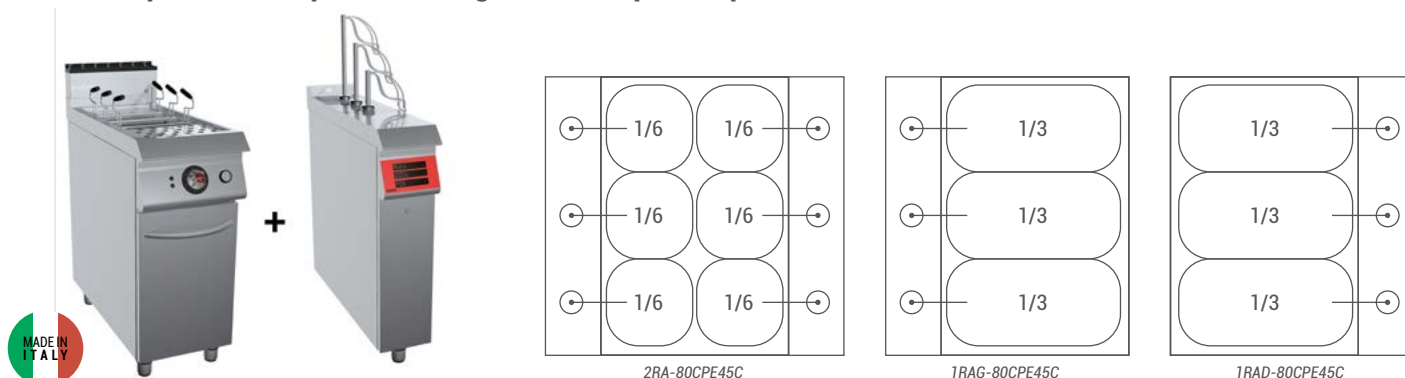
- Le dispositif de levage des paniers automatique (chaque panier est indépendant) peut être programmé et il garantit que le cycle peut être répété grâce à l'automatisation du processus
- Résistances spéciales HP hors de la cuve pour l'hygiène maximale
- Cuve de cuisson emboutie en inox AISI 316 pour une résistance maximale à la corrosion, entièrement moulé avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène
- Système de robinet d'eau qui garantit un recyclage constant avec de l'eau renouvelée et trop-plein opposé au robinet d'eau pour faciliter la sortie des mousses et ainsi optimiser la quantité correcte d'amidons
- Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau d'eau avec voyant de défaut rouge

Cuiseurs à pâtes électriques, à relevage automatique des paniers, série 700, sans chargement d'eau auto



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 30L GN2/3, avec système de relevage auto (1×2 paniers GN1/3) à gauche - paniers non inclus	600×730×900	380V TRI+N + 230V MONO	7.8	1RAG-70CPE30	10951
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 30L GN2/3, avec système de relevage auto (1×2 paniers GN1/3) à droite - paniers non inclus	600×730×900	380V TRI+N + 230V MONO	7.8	1RAD-70CPE30	10951
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 30L GN2/3, avec système de relevage auto (2×2 paniers GN1/6) - paniers non inclus	800×730×900	380V TRI+N + 230V MONO	8.6	2RA-70CPE30	16732
Panier optionnel GN1/3 avec poignée pour système de relevage automatique	287×163×215			861138	277
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à gauche pour système de relevage automatique	143×163×215			861146	165
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à droite pour système de relevage automatique	143×163×215			861142	165

Cuiseurs à pâtes électriques, à relevage automatique des paniers, série 900



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, avec système de relevage auto (1×3 paniers GN1/3) à gauche - paniers non inclus	600×900×900	380V TRI+N + 230V MONO	9.85	1RAG-80CPE45C	14338
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, avec système de relevage auto (1×3 paniers GN1/3) à droite - paniers non inclus	600×900×900	380V TRI+N + 230V MONO	9.85	1RAD-80CPE45C	14338
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, avec système de relevage auto (2×3 paniers GN1/6) - paniers non inclus	800×900×900	380V TRI+N + 230V MONO	10.65	2RA-80CPE45C	21626
Panier optionnel GN1/3 avec poignée pour système de relevage automatique	287×163×215			861138	277
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à gauche pour système de relevage automatique	143×163×215			861146	165
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à droite pour système de relevage automatique	143×163×215			861142	165

Cuiseurs à pâtes électriques, sans relevage automatique des paniers, série 700, sans chargement d'eau auto



70CPE30A



70CPE60A



1/3	2/9	2/9	2/9
1/3			
1/3	1/6	1/6	
1/6	1/6	1/6	1/6

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 30 L GN2/3, sans relevage et sans chargement d'eau auto (sans paniers)	400×730×900	380V TRI+N	7	70CPE30	5167
Cuiseur à pâtes électrique 2 cuves 30 L GN2/3, sans relevage et sans chargement d'eau auto (sans panier)	800×730×900	380V TRI+N	14	70CPE60	9038
Panier optionnel GN1/3 avec 2 poignées	288×163×215			861130	223
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à gauche	143×163×215			861148	165
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à droite	143×163×215			861150	165
Panier optionnel GN2/9 avec 1 poignée	294×93×215			861172	182

Cuiseurs à pâtes électriques, sans relevage automatique des paniers, série 900



80CPE45



80CPE45C



80CPE90



80CPE90C

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, sans relevage et sans chargement d'eau auto (sans panier) avec chargement d'eau automatique	400×900×900	380V TRI+N	9	80CPE45	6036
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, sans relevage et avec chargement d'eau auto (sans panier) avec chargement d'eau automatique	400×900×900	380V TRI+N	9.05	80CPE45C	7049
Cuiseur à pâtes électrique 2 cuves 45L GN1/1, sans relevage et sans chargement d'eau auto (sans panier) avec chargement d'eau automatique	800×900×900	380V TRI+N	18	80CPE90	10340
Cuiseur à pâtes électrique 2 cuves 45L GN1/1, sans relevage et avec chargement d'eau auto (sans panier)	800×900×900	380V TRI+N	18.1	80CPE90C	12365
Panier optionnel GN1/3 avec 2 poignées	288×163×215			861130	223
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à gauche	143×163×215			861148	165
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à droite	143×163×215			861150	165
Panier optionnel GN2/9 avec 1 poignée	294×93×215			861172	182
Panier optionnel GN1/2 avec 2 poignées	298×242×215			861122	269
Panier optionnel GN1/1 avec 2 poignées	299×489×215			861102	425

Le concept de cuisson

- Composez votre propre piano de cuisson avec des modules de profondeur 850 mm ou 1000 mm
- Des solutions techniques innovantes afin de faciliter les opérations de nettoyage sans pénaliser les performances
- Tous nos projets sont conçus sur mesure pour offrir une parfaite adéquation entre le design et la technologie sans négliger les composants qui rendent votre outil de travail précieux, ergonomique, alliant sécurité et fiabilité
- Vous pouvez à la fois décider de la position des éléments de cuisson sur un plan de travail unique
- Dans la partie inférieure, notre gamme de cuisson sur mesure peut être équipée de tiroirs, de compartiments chauds, froids ou neutres, de fours gaz ou électriques
- Votre piano de cuisson peut être transporté « pièce par pièce » et assemblé de façon simple, directement sur place, ce qui permet un montage facile dans des endroits difficiles d'accès
- Châssis en inox AISI 304 avec plan de travail en épaisseur 30/10^{ème}
- Choix des couleurs en toute liberté

Chiffrage sur mesure : nous consulter



ACCESSOIRES ET USTENSILES



Bacs gastronormes.....	174
Grilles inox et plaques de cuisson	182
Batterie de cuisine.....	184
Ustensiles de cuisine et cafétéria, coutellerie	188
Plaques de découpe et platerie	200
Matériel pour pizza.....	202
Thermomètres et matériel de mesure.....	203
Chafing dish et matériel hôtelier.....	205

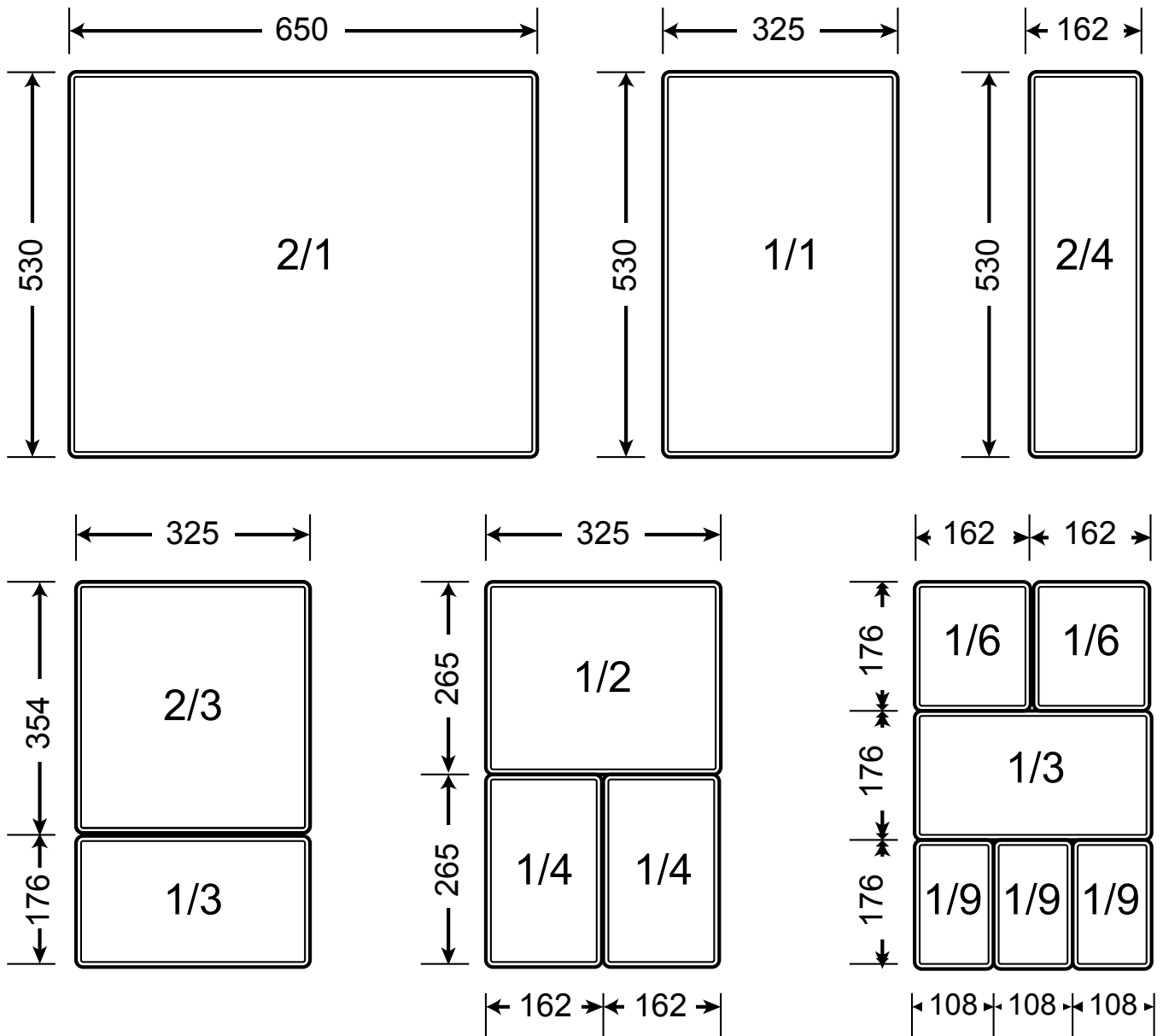
Bacs gastronormes

Bacs gastronormes inox AISI 304

- Construction en inox AISI 304
- Structure empilable
- Bords lisses, faciles à nettoyer
- Utilisation : fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C
- 2 gammes :
 - bacs pleins (standards ou avec anses escamotables)
 - bacs perforés



Tableau d'identification des formats



Bacs gastronormes inox pleins

Gamme GN1/1 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	3,0	BA11020	33.7
40	5,8	BA11040	35.6
55	8,0	BA11055	40.1
65	9,0	BA11065	40.7
100	13,5	BA11100	48.4
150	20	BA11150	73
200	28	BA11200	99



BA11100

Gamme GN1/2 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	1,2	BA12020	17.2
40	2,5	BA12040	19.6
55	3,3	BA12055	22.4
65	4,0	BA12065	22.7
100	6,2	BA12100	26.9
150	9,0	BA12150	43
200	12	BA12200	57



BA12055

Gamme GN1/3 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	1,4	BA13040	15
55	2,0	BA13055	17.8
65	2,4	BA13065	17.9
100	3,5	BA13100	23.8
150	5,4	BA13150	42.4
200	7,2	BA13200	52



BA13100

Gamme GN1/4 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	0,5	BA14020	12.6
40	1,1	BA14040	15.6
55	1,5	BA14055	18.3
65	1,7	BA14065	18.5
100	2,5	BA14100	22.3
150	4,0	BA14150	35.5
200	5,2	BA14200	45.1



BA14065

Gamme GN1/6 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BA16065	14
100	1,7	BA16100	16.8
150	2,2	BA16150	25.8
200	3,0	BA16200	43.5



BA16150

Gamme GN1/9 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	0,6	BA19065	11
100	0,8	BA19100	18.1



BA19065

Gamme GN2/1 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	6,5	BA21020	64
40	12	BA21040	78
55	16,5	BA21055	90
65	19	BA21065	92
100	29	BA21100	104
150	43	BA21150	156
200	58	BA21200	175



BA21065

Gamme GN2/3 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	3,5	BA23040	30
55	4,5	BA23055	33.2
65	5,5	BA23065	34.2
100	8,7	BA23100	40.3
150	13,0	BA23150	57
200	16,7	BA23200	102



BA23200

Gamme GN2/4 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	3,4	BA24040	34.8
65	3,6	BA24065	36.9
100	6	BA24100	48
150	8	BA24150	63

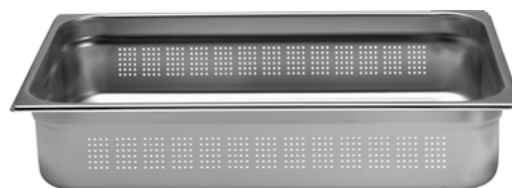


BA24040

Bacs gastronormes inox perforés

Gamme GN1/1 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	40	5,8	BF11040	44.1
Fond uniquement	55	8	BF11055	47.1
Fond uniquement	65	9	BF11065	48.6
Fond et côtés	100	13,5	BFL11100	59
Fond et côtés	150	20	BFL11150	85
Fond et côtés	200	28	BFL11200	115



BFL11100

Gamme GN1/2 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	65	4	BF12065	29.1
Fond et côtés	100	6,2	BFL12100	35.1
Fond et côtés	150	9	BFL12150	49.6



BFL12100

Gamme GN2/1 perforés

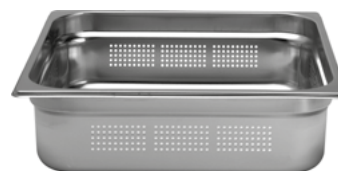
Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	55	16,5	BF21055	106
Fond uniquement	65	19	BF21065	110
Fond et côtés	100	29	BFL21100	127
Fond et côtés	150	43	BFL21150	178
Fond et côtés	200	58	BFL21200	202



BF11040

Gamme GN2/3 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	65	5,5	BF23065	39.6
Fond et côtés	100	8,7	BFL23100	49.2
Fond et côtés	150	13	BFL23150	66



BFL23100

Couvercles inox pour bacs

Couvercles standards avec poignée

	Réf.	€
GN1/1	CO11000	35.9
GN1/2	CO12000	17.9
GN1/3	CO13000	12.8
GN1/4	CO14000	10.9
GN1/6	CO16000	8.4
GN1/9	CO19000	7.1
GN2/1	CO21000	69
GN2/3	CO23000	23
GN2/4	CO24000	24.6



CO11000

Couvercles étanches

• Température maximum : 220°C

	Réf.	€
GN1/1	126-5545	85
GN1/2	126-5550	68
GN1/3	126-5555	45.2
GN1/4	126-5560	45.2
GN1/6	126-5566	38.6
GN2/3	126-5565	68



126-5545

Couvercles avec encoche pour louche

	Réf.	€
GN1/1	CDD1/1	45.6
GN1/2	CDD1/2	25.2
GN1/3	CDD1/3	19.3
GN1/4	CDD1/4	16.8
GN1/6	CDD1/6	13.1
GN2/1	CDD2/1	81
GN2/3	CDD2/3	29.6



CDD2-1

Couvercles sans poignée

	Réf.	€
GN1/1	SP-CO11000	41.7
GN1/2	SP-CO12000	21.3
GN1/3	SP-CO13000	15.3
GN1/4	SP-CO14000	16.6
GN1/6	SP-CO16000	11.6
GN1/9	SP-CO19000	11.2
GN2/1	SP-CO21000	88
GN2/3	SP-CO23000	33.8



SP-CO11000

Couvercles à encoches pour bacs avec anses escamotables

	Réf.	€
GN1/1	CH11000	38
GN1/2	CH12000	19.8
GN1/3	CH13000	16.8
GN1/4	CH14000	14.2
GN1/6	CH16000	11.6



CH12000

Bacs gastronormes pleins inox avec anses escamotables

Gamme GN1/1

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	9,0	BH11065	46
100	13,5	BH11100	55
150	20	BH11150	80
200	28	BH11200	107



Gamme GN1/2

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BH12065	30.7
100	6,2	BH12100	33.6
150	9	BH12150	48.9
200	12	BH12200	63

Gamme GN1/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BH13065	27.4
100	6,2	BH13100	31.9
150	9	BH13150	48.2
200	12	BH13200	58

Gamme GN1/4

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1,7	BH14065	25
100	2,5	BH14100	28.7
150	4,0	BH14150	41
200	5,2	BH14200	56

Gamme GN1/6

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BH16065	22.6
100	1,7	BH16100	25.3
150	2,2	BH16150	38.3
200	3	BH16200	52

Gamme GN2/1

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	19	BH21065	98
100	29	BH21100	112
150	43	BH21150	166
200	58	BH21200	185

Gamme GN2/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	5,5	BH23065	41.5
100	8,7	BH23100	46.2
150	13	BH23150	63
200	16,7	BH23200	57

Divers bacs gastronormes inox

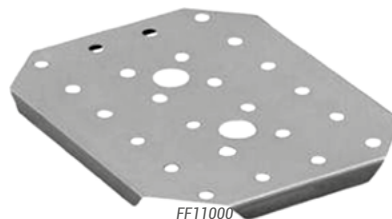
Bacs à glace

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
4,5	360×170×100	BACG4.5	21.7
5	360×165×120	BACG5	35.5
6,5	360×165×150	BACG6.5	40.1



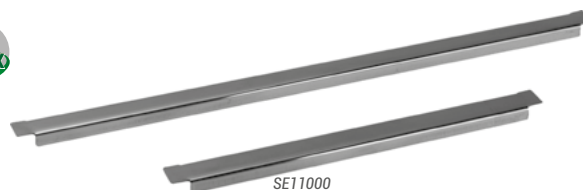
Égouttoirs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×325	FF11000	33.9
GN1/2	325×265	FF12000	23.8



Séparateurs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530	SE11000	8.9
GN1/2	325	SE12000	5.9



Séparateur à ressort clipsable

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530	SEPACLIPS	29.2



Bacs gastronormes en polypropylène et copolyester



Tableau comparatif de présentation des différentes matières pour bacs gastronormes

	Polypropylène	Copolyester tritan
Information sur la matière	Sans bisphénol A	Sans bisphénol A
Echelle de températures	-40 / +80°C	-40 / +90°C
Couleur / clarté	Translucide	Clair
Passage au lave-vaisselle	Oui	Oui
Résistance chimique	Haute	Haute
Résistance aux chocs	Bonne	Haute
Résistance aux tâches	Modérée	Modérée
Résistance aux rayures	Modérée	Modérée
Passage au four micro-ondes	Durée brève	Durée brève

Gamme polypropylène

- Résistants à des températures de -40°C à +80°C
- Sans bisphénol A
- Passage au lave-vaisselle : Oui
- Haute résistance chimique



Profondeur 65				Profondeur 100			Profondeur 150			Profondeur 200		
	L	Réf.	€	L	Réf.	€	L	Réf.	€	L	Réf.	€
GN1/1	9	BPP11065	13	13,5	BPP11100	16.1	20	BPP11150	18.2	28	BPP11200	23.3
GN1/2	4	BPP12065	7.3	6,2	BPP12100	8.1	9	BPP12150	10.3	12	BPP12200	12.4
GN1/3	2,5	BPP13065	5.8	3,7	BPP13100	6.8	5,7	BPP13150	9	7,5	BPP13200	10.6
GN1/4	1,7	BPP14065	5.1	2,5	BPP14100	5.8	4	BPP14150	7.3	5.4	BPP14200	8.4
GN1/6	1	BPP16065	3.7	1,7	BPP16100	4.3	2.2	BPP16150	6.2	3.5	BPP16200	7
GN1/9	0,6	BPP19065	2.9	0,8	BPP19100	3.3						

Couvercle polypropylène			Gamme polypropylène	
	Réf.	€	Réf.	€
GN1/1	CPP11000	7.3	FFPP11000	6.7
GN1/2	CPP12000	3.6	FFPP12000	4.2
GN1/3	CPP13000	2.9		
GN1/4	CPP14000	2.5		
GN1/6	CPP16000	1.9		
GN1/9	CPP19000	1.7		

Bacs gastronormes copolyester sans bisphéno A

- Résistants à des températures de -40°C à +90°C
- Sans bisphéno A
- Passage au lave-vaisselle : Oui
- Haute résistance chimique
- Très haut niveau de transparence

Copolyester Tritan™ : très haut niveau de transparence

Gamme GN1/1

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	9	BTR11065	29.2
100	13,5	BTR11100	35.2
150	20	BTR11150	42
200	28	BTR11200	52



BTR11065

Gamme GN1/2

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BTR12065	15.7
100	6,2	BTR12100	16.5
150	9	BTR12150	20.6
200	12	BTR12200	26



BTR12065

Gamme GN1/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	2,4	BTR13065	12.2
100	3,5	BTR13100	14
150	5,4	BTR13150	17.3
200	7,2	BTR13200	21.1



BTR13065

Gamme GN1/4

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1,7	BTR14065	9.2
100	2,5	BTR14100	11
150	4	BTR14150	14.4
200	5,2	BTR14200	17.9



BTR14065

Gamme GN1/6

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BTR16065	6.7
100	1,7	BTR16100	8.1
150	2,2	BTR16150	10.4
200	3	BTR16200	12.9



BTR16065

Gamme GN1/9

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	0,6	BTR19065	4.6
100	0,8	BTR19100	5.9



BTR19065

Gamme GN2/1

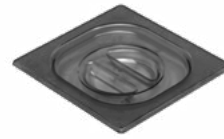
Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
200	58	BTR21200	98



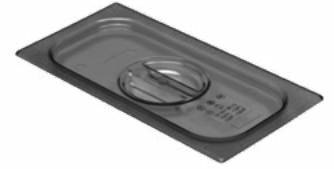
BTR11065

Couvercles standards

	Réf.	€
GN1/1	CTR11000	20.6
GN1/2	CTR12000	11.4
GN1/3	CTR13000	8.3
GN1/4	CTR14000	6.7
GN1/6	CTR16000	5.2
GN1/9	CTR19000	3.7
GN2/1	CTR21000	57



CTR16000



CTR13000

Couvercles hermétiques

	Réf.	€
GN1/1	CTRE11000	19.7
GN1/2	CTRE12000	10.1
GN1/3	CTRE13000	8.8
GN1/4	CTRE14000	6.2
GN1/6	CTRE16000	4.8
GN1/9	CTRE19000	3.6



CTRE11000

Égouttoirs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×325	FFTR11000	13.2
GN1/2	325×265	FFTR12000	7
GN2/1	650×530	FFTR21000	31.5



FFTR12000

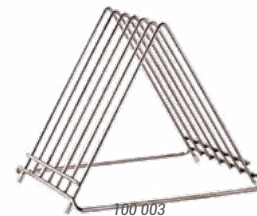


FFTR11000

Support pour couvercles gastronomes

- Capacité : 6 couvercles
- Espacement entre chaque fil : 25 mm

Dim.	Réf.	€
310×270×270	100 003	54



100 003

Grilles inox et plaques de cuisson

Grilles inox

- Multiple de commande : 10 pièces
- Les fils sont dans le sens de la grande longueur
- Les traverses sont dans le sens de la largeur

Autres revêtements possibles suivant volume (rilsan, chrome)
Fabrication spéciale : nous consulter

Formats gastronomiques

Grilles inox GN1/1 (530×325 mm)



Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
1	∅ 7	12	∅ 4	30 137 1/1 12F1T	20.6
1**	∅ 6	20	∅ 3	30 138 1/1 20F1T	14.5
1**	∅ 6	20	∅ 2	30 154 1/1 20F1T	13.2
1**	∅ 7	20	∅ 4	30 140 1/1 20F1T	19.6
1	∅ 6	20	∅ 2	30 141 1/1 20F1T	11.9
2	∅ 5	20	∅ 2,4	30 150 1/1 20F2T	12.1
2	∅ 5	20	∅ 2	30 153 1/1 20F2T	11.2



30 153 1/1 20F2T

** Fils dans le sens de la largeur, traverses dans le sens de la longueur

Grilles inox GN2/1 (650×530 mm)



Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
2	∅ 7	20	∅ 4	30 143 2/1 20F2T	30.1
3	∅ 7	20	∅ 3	30 144 2/1 20F3T	26.8
3	∅ 6	32	∅ 2,4	30 151 2/1 32F3T	24
2	∅ 5	30	∅ 2	30 152 2/1 30F2T	17.1



30 143 2/1 20F2T

Grilles inox GN2/3 (354×325 mm)



Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
1	∅ 5	15	∅ 2	30 175 0000	11.7



30 175 0000

Formats pâtisseries

Grilles inox 600×400 mm



Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
3	∅ 5	18	∅ 2	30 147 18F3T	12.5
2	∅ 5	29	∅ 2	30 148 29F2T	13.8
3	∅ 5	29	∅ 2	30 149 29F3T	14.2



30 147 18F3T

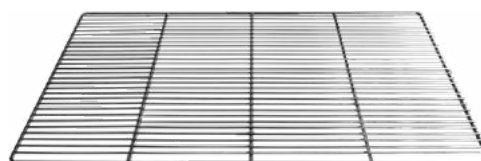


30 149 29F3T

Grille chromée 600×400 mm



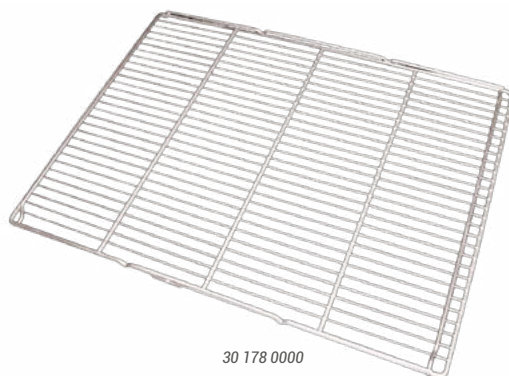
Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
3	∅ 5	28	∅ 2	30 088 28F3TC	8.9



30 088 28F3TC

Grilles boulangères inox

- Les renforts sont dans le sens de la première dimension
- Les butées et les traverses sont dans le sens de la deuxième dimension



30 178 0000

Dim.	Traverses		Fils		Renforts		Butées		Pas		Réf.	€
	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Fils			
600×800	2	6,8	30	2,8	2	5,8	2	5,8			30 178 0000	49.6
800×600	3	7	31	3							30 146 31F3T	45.6
800×600	2	7	22	3			2	5	25		30 164 0000	34.3
800×600	2	7	22	3							SPE-30 164 0000	30.6
800×600	2	6	22	3	2	5,8	2	6	25		30 169 0000	40.3

Multiple de commande : 10 pièces

Plaques de cuisson

Plaques pâtissières 600×400 inox 10/10ÈME

Bords droits

Dim.	Réf.	€
600×400×20	778 060	83



778 060

Bords pincés

Dim.	Réf.	€
400×300×12	318 040	40.7
600×400×12	318 060	89



318 060

Plaque pâtissière GN1/1 inox 10/10ème bords droits

Dim.	Réf.	€
530×325×8	318 005	45.9



318 005

Autres modèles : page 347

Batterie de cuisine

Cuisine gamme inox

Marmites traiteur sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
10	ø 240×240	218 024	114
16,5	ø 280×280	218 028	165
21,2	ø 300×300	218 030	219
24	ø 320×320	218 032	230
33,6	ø 350×350	218 035	279
50	ø 400×400	218 040	336



218 024

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Faitouts sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
4,3	ø 240×95	217 024	81
6,7	ø 280×110	217 028	112
8,4	ø 300×120	217 030	147
10	ø 320×125	217 032	152
13,6	ø 350×140	217 035	200
19,5	ø 400×155	217 040	229
27	ø 450×170	217 045	258
39	ø 500×200	217 050	370



217 024

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Braisières sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
6,3	ø 240×140	216 024	91
10,2	ø 280×175	216 028	122
12,7	ø 300×180	216 030	154
15,2	ø 320×190	216 032	155
20,2	ø 350×210	216 035	213
31,4	ø 400×250	216 040	271
44,5	ø 450×280	216 045	305
59	ø 500×300	216 050	427



216 024

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Couvercles universels

Diamètre	Réf.	€
ø 140	209 014	16.3
ø 160	209 016	17.3
ø 180	209 018	19.4
ø 200	209 020	21.9
ø 240	209 024	23.8
ø 280	209 028	27.3
ø 300	209 030	31.3
ø 320	209 032	33.9
ø 350	209 035	39.7
ø 400	209 040	47.2
ø 450	209 045	58
ø 500	209 050	71



209 014

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Casseroles hautes

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
2,1	ø 160×110	202 016	59
3	ø 180×120	202 018	64
4	ø 200×130	202 020	70
6,3	ø 240×140	202 024	84
10,2	ø 280×177	202 028	117



202 016

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Casseroles hautes

• #REF!

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
15,2	∅ 320×190	202 032	159



202 032

CLASS
INDUCTION
∅ 16 à 40 cm

Casseroles forme Française

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	∅ 120×70	200 012	46.4
1	∅ 140×70	200 014	52
1,5	∅ 160×75	200 016	56
2,3	∅ 180×90	200 018	62
3,1	∅ 200×100	200 020	68
4,2	∅ 220×110	200 022	73
5,4	∅ 240×120	200 024	83
8,6	∅ 280×140	200 028	112



200 012

CLASS
INDUCTION
∅ 16 à 40 cm

Série de 5 casseroles

Dim.	Réf.	€
∅ 0	143.0SET1.21	285



CLASS
INDUCTION
∅ 16 à 40 cm

Woks inox avec fond plat

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
5,5	∅ 360×90	239 236	97



239 236

CLASS
INDUCTION
∅ 16 à 40 cm

Sauteuses

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
3,7	∅ 280×60	204 028	96
4,3	∅ 300×60	204 030	108
4,7	∅ 320×60	204 032	113



204 028

CLASS
INDUCTION
∅ 16 à 40 cm

Cuisson gamme aluminium

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Poêles anti-adhésives

- Fond sandwich
- Queue acier inox 18/10 avec rivets de fixation

Dim.	Réf.	€
Ø 220×42	220 022	89
Ø 240×46	220 024	95
Ø 260×50	220 026	106
Ø 280×55	220 028	115
Ø 320×60	220 032	135
Ø 360×60	220 036	185



220 022

Poêles anti-adhésives "Hercule"

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

Dim.	Réf.	€
Ø 180×40	128 018	29.9
Ø 200×40	128 020	31.6
Ø 220×45	128 022	35.2
Ø 240×45	128 024	38.3
Ø 260×50	128 026	43.5
Ø 280×50	128 028	46.6
Ø 320×55	128 032	55
Ø 360×60	128 036	67
Ø 400×65	128 040	77



128 018

Poêles à blinis anti-adhésive

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

Dim.	Réf.	€
Ø 120×20	139 012	16.2



139 012

Poêles anti-adhésives

- Queue feuillard rivetée

Dim.	Réf.	€
Ø 200×45	627600	31.5
Ø 240×45	627617	40.3
Ø 280×45	627624	54
Ø 320×45	627631	70
Ø 360×45	627648	84
Ø 400×45	627655	107



627600

Sauteuses évasées anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
Ø 200×65	148 020	55
Ø 240×70	148 024	62
Ø 280×75	148 028	70
Ø 320×80	148 032	90



148 020

Plaques à rôtir anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
400×300×65	122 040	117
500×300×70	122 050	139
600×400×90	122 060	213



122 040

Plats à paëlla anti-adhésifs

- Anses acier inox 18/10

Dim.	Réf.	€
Ø 320×55	124 032	77
Ø 360×60	124 036	92
Ø 400×65	124 040	101



124 032

Cuisson gamme fonte aluminium

- Fonte d'aluminium avec manche en acier inoxydable
- Fond avec revêtement anti-adhésif en titane
- Convient à toutes sources de chaleur sauf l'induction

Poêles géantes revêtement platinum

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Réf.	€
ø 400x80	840	224
ø 500x80	750	370
ø 650x80	765	693
ø 800x80	780	1163



Poêles géantes revêtement platinum avec compartiments

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Compartment	Réf.	€
ø 500x80	2	750SEP2	460
ø 650x80	2	765SEP2	769
ø 800x80	2	780SEP2	1242
ø 650x80	3	765SEP3	813
ø 800x80	3	780SEP3	1298



Ustensiles de cuisine et cafétéria, coutellerie

Cuillère à sauce inox à 1 ou 2 becs verseurs polissage brillant 1 bec verseur

Dim.	Réf.	€
ø 70×290	720400	26.1



720400

2 becs verseurs

Dim.	Réf.	€
ø 65×310	392 065	22.7



392 065

Cuillère à spaghetti inox polissage brillant

Longueur	Réf.	€
350	367 100	13



367 100

Cuillères profondes monobloc inox verseurs polissage brillant Pleine

Longueur	Réf.	€
370	376 137	19.2



376 137

Perforée

Longueur	Réf.	€
370	377 137	19.6



377 137

Cuillère perforée monobloc inox

Longueur	Réf.	€
370	377 037	20.4



377 037

Cuillère oblique inox monobloc

Longueur	Réf.	€
380	395 038	21.4



395 038

Louches extra robustes inox

Dim.	Capacité (L)	Réf.	€
ø 65×310	0,065	40 012 0065	6.9
ø 70×310	0,08	40 013 0070	8.3
ø 80×330	0,12	40 014 0080	10.3
ø 100×380	0,25	40 016 0100	15.3
ø 110×370	0,33	40 017 0110	12.2
ø 120×380	0,43	40 018 0120	18.2
ø 160×470	1	40 020 0160	26.1



40 012 0065

Écumoires inox

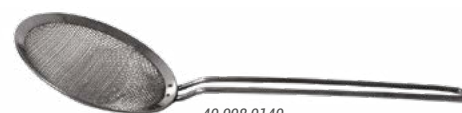
Dim.	Réf.	€
ø 120×350	40 023 0120	12.4
ø 160×410	40 025 0160	16.3



40 023 0120

Écumoire inox à friture

Dim.	Réf.	€
ø 140×250	40 098 0140+	7.3



40 098 0140

Araignées inox

Dim.	Réf.	€
ø 180x450	40 080 0180	8.7
ø 200x450	40 081 0200	9



Pelle à poisson inox

Dim. spatule	Longueur manche	Réf.	€
340x70	350	40 093 0350*	3.5



Pelle à poisson inox monobloc

Longueur	Réf.	€
340	40 032 0340	5



Fourchette monobloc 2 dents inox

Dim.	Réf.	€
530x42	397 247	33.6



Fourchette monobloc 3 dents inox

Dim.	Réf.	€
530x42	397 347	37.3



Pince à salade

Longueur	Réf.	€
300	40 096 0300	34.2



Pinces tout usage inox

Longueur	Réf.	€
250	40 073 0250	3.4
300	40 074 0300	6.9



Pinces du chef inox manche de couleur

Couleur	Longueur	Réf.	€
Rouge	300	533237	10.7
Noir	300	533241	10.7



Pince à spaghetti inox

Longueur	Réf.	€
200	40 061 0200	2.5



Pince à glaçons inox

Longueur	Réf.	€
200	40 107 0200*	6.4



Presse citron inox

Longueur	Réf.	€
170	616 000	12.9



Pince à tarte inox

Longueur	Réf.	€
180	40 078 0180	7.4



Pince à hors d'oeuvre inox

Longueur	Réf.	€
210	40 066 0210	2.8



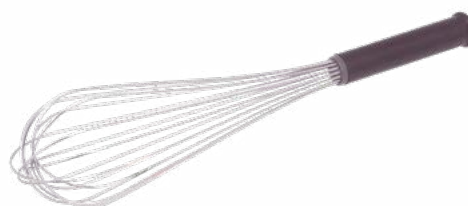
Pince pour plaque à rôti

Longueur	Réf.	€
190	607 000	21.3



Fouets avec poignée ABS (8 fils) inox - diam. fils 2

Longueur	Réf.	€
250	959 025	14.8
300	959 030	15
350	959 035	17.2
400	959 040	20.9
450	959 045	25.6
500	959 050	27.7



Fouets (8 fils) inox diam. fils 2,4

Longueur	Réf.	€
300	354 030	14.2
350	354 035	15.2
450	354 045	18.2
500	354 050	20.1



Fouets (10 fils) inox diam. fils 1,8

Longueur	Réf.	€
250	316 125	17.1
300	316 130	17.6
350	316 135	19.5
400	316 140	22.1
500	316 150	27.8



Fouets (12 fils) inox diam. fils 1,3

Longueur	Réf.	€
250	316 025	12
300	316 030	14
350	316 035	15.8
400	316 040	16.1
500	316 050	19.4

Fouets à purée inox diam. fils 3

L1	L2	Réf.	€
1000	650	393 100	112
1250	900	393 125	121

Spatule gomme manche plastique

- Manche ergonomique. Gomme conforme au contact alimentaire.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Moulage spécial pour prévenir la séparation de la gomme du manche.

Dim.	Réf.	€
55×90×420	658802	23.1

Spatules thermorésistantes

	Dim.	Réf.	€
Thermorésistante 110°	50×80×250	659205	5.8
Thermorésistante 110°	70×115×350	659304	8.8
Thermorésistante 110°	70×115×450	659403	11.5
Thermorésistante 260°	70×115×350	659007	17.8
Thermorésistante 260°	70×115×450	659106	20.5

Passoires double maille inox

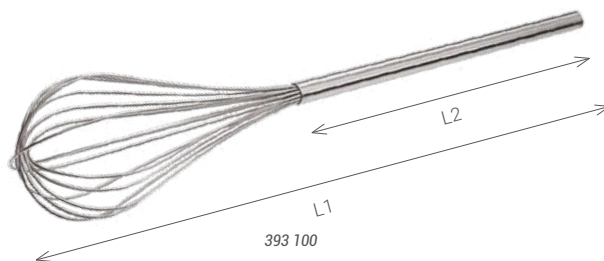
Diam.	Réf.	€
ø 150	374 015	12.9
ø 180	374 018	14.5
ø 200	374 020	16.3
ø 260	374 026	44.1

Chinois inox

Diam.	Réf.	€
ø 160	303 016	31.8
ø 180	303 018	33
ø 200	303 020	34.1
ø 220	303 022	39.5
ø 240	303 024	42.2
ø 260	303 026	44.1



316 025



393 100



658802



659205



659007



659304



659106



659403



374 015



303 016

Passoires coniques inox

Diam.	Réf.	€
ø 100	348 010	13.7
ø 150	348 015	21.9
ø 180	348 018	29.6



Pots mesureurs inox

Capacité (L)	Réf.	€
1	604 001	35.3
2	604 002	64



Pots mesureurs en polypropylène

Capacité (L)	Réf.	€
0,25	846 025	7.3
0,5	846 050	6.5
1	846 100	10.5
2	846 200	16.6
3	846 300	22.1



Palettes triangles inox machine ABS

Dim.	Réf.	€
245×80	381 008	9.8
250×100	381 010	10



Spatules à hamburger inox manche en bois

Dim.	Réf.	€
120×75×280	855508	15.4
150×110×305	855607	19.3



Palette inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
70×160	70×290	382 000	13



Palette fast food et poissons flexible inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
73×250	73×380	383 000	15.1



Palette fast food perforée flexible inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
73×250	73×380	384 000	15.6



Palettes spatule coudées manche ABS

Longueur	Réf.	€
200	157-20	20.4
240	157-24	24.3
280	157-28	28.9



Palettes inox manche ABS

Longueur	Réf.	€
340	385 020	11.3
390	385 026	12.4
435	385 030	13



Ouvre boîte manuel professionnel

- Construction en inox
- Prévu pour l'ouverture de boîtes de hauteur maxi 600 mm



Réf.	€
964 000	236



Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel

	Réf.	€
Couteau inox	964 100	17.3
Rouleau inox	964 200	40.5



Ouvre boîte électrique

- Construction en inox
- Modèle à poser sur table
- Capacité : 80 à 100 boîtes/jour
- 5 minutes d'utilisation pour 30 min de repos
- Ouverture de tous les modèles de boîtes : cylindriques ou rectangulaires (50mm à 270mm de hauteur)
- Modèle 2 vitesses

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0.07	450x250x750	48122	3739



Mandoline inox

- Modèle robuste acier inoxydable
- Boîtes de rangement pour les lames et le chariot
- Livrée avec 2 lames pour la coupe en tranches et 3 pour la coupe en julienne (5, 7 et 10)

Dim.	Réf.	€
395x125x200	222652	125



222652

Mandoline polypropylène lame en «V»

- Livrée avec 5 lames en inox
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 1 à 9 mm
- Poussoir avec piques métalliques

Dim.	Réf.	€
130x335x75	222614	64



222614

Râpes inox 4 faces

Hauteur	Réf.	€
200	328 020	12.3
230	328 023	15



328 020

Coupe frites inox

- Avec ventouse de fixation
- Acier inoxydable 18/10
- Avec coupeur de 36 (12x12mm) et 64 trous (9x9mm)

Réf.	€
975 000	104



975 000

Coupe-œuf en tranches inox

Dim.	Réf.	€
77x94	390 000	24.4



390 000

Moulins à légumes inox

Diam.	Réf.	€
ø 260	313 126	199
ø 320	313 132	215



313 126

Distributeurs à pression en polyéthylène

Couleur	Capacité (L)	Réf.	€
Rouge	0,35	557815	3
Rouge	0,70	557914	4.2
Jaune	0,35	557808	3
Jaune	0,70	557907	4.2
Transparent	0,35	557822	3
Transparent	0,70	557921	4



557815



557808



557822

Scelleuse à sac métallique

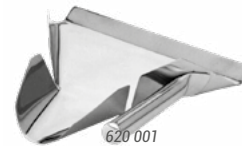
	Réf.	€
Paquet de 12 rouleaux adhésifs rouge 66 ml	41222	41.6
Scelleuse	E7/R	34.9



E7/R

Pelle à frites inox droitier

Dim.	Réf.	€
230x210	620 001	35.3



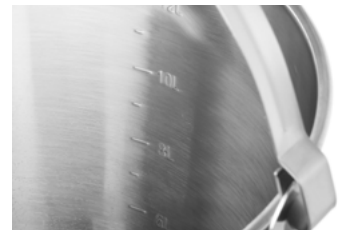
620 001

Seau inox avec graduations et pied renforcé

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
12	ø 300x290	516706	111



516706



Culs de poule inox

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 158x55	517109	4.4
1,4	ø 197x68	517208	5.5
2,3	ø 240x88	517307	8.6
3,3	ø 259x92	517406	10
4,9	ø 300x118	517604	12



517109



517208



517307



517406



517604

Bassines inox bord roulé

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	3.4
2,5	ø 240	50 049 0240	5.1
3,5	ø 280	50 050 0280	7.1
5,5	ø 320	50 051 0320	8.3
7,5	ø 360	50 052 0360	10.3
10	ø 400	50 053 0400	11.9



50 048 0200



50 053 0400

Bassines inox à anses fond rond

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
12	ø 360	50 020 0350*	79



Passoire inox fond rond

Diamètre	Longueur manche	Réf.	€
ø 250	240	50 079 0250*	13.4



50 079 0250

Passoire inox fond plat

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
17	ø 400	50 086 0400	121



50 086 0400

*Dans la limite des stocks disponibles

Passoire à spaghetti aluminium

Diam.	Réf.	€
ø 230	50 076 0230	12.6



50 076 0230

Barres porte-bons aluminium

Dim.	Réf.	€
450×50	873 045	22.3
600×50	873 060	26.2
900×50	873 090	39.6



873 045

Barres à couteaux magnétiques

Dim.	Réf.	€
300×50	820209	17.2
450×50	820308	20.1
600×50	820407	25.4



820209



820308



820407

Jeu de 3 cuillères en bois

Longueurs	Réf.	€
300-350-400	525005	9



525005

Cuillères en exoglass

• Thermorésistant jusqu'à 200°C

Longueur	Réf.	€
300	659700	16.4
380	659809	22.6



659700



659809

Cuillères à soupe mélaminé

Couleur	Longueur	Réf.	€
Noir	235	563557	6.6
Blanc	300	563700	7.1
Noir	300	563755	7.1



563557



563700



563755

Cuillères à salade mélaminé

Couleur	Longueur	Réf.	€
Blanc	235	564103	3
Noir	235	564158	2.9
Transparent	235	564202	3
Blanc	335	564400	5.1
Noir	335	564455	4.9



564103



564158



564202



564400



564455

Cuillère et fourchette à salade mélaminé blanc

	Longueur	Réf.	€
Cuillère	305	563908	6.6
Fourchette	305	564004	6.6



563908



564004

Louche manche polypropylène

Diam.	Longueur	Réf.	€
ø 90	335	529003	16.7



529003

Spatule perforée manche polypropylène

Longueur	Réf.	€
355	529409	14.1



Fourchette manche polypropylène

Longueur	Réf.	€
345	529102	11.8



Grapin à viande inox 2 dents

Longueur	Réf.	€
350	542705	15.8



Cuillères de service manche polypropylène

	Longueur	Réf.	€
Perforée	345	529201	12.8
Pleine	350	529300	12.8



Coutellerie

Manche polyoxyméthylène avec rivets

Couteaux d'office avec mitre

Longueur	Réf.	€
90	40 281 0000	11.6
120	40 280 0000	13.5

Couteaux de cuisine

Longueur	Réf.	€
155	211005	18.2
200	40 276 0000	22.2

Couteau d'office

Longueur	Réf.	€
90	40 294 0000	4.6

Fourchette de cuisine diapason

Longueur	Réf.	€
180	40 283 0000	21.5

Manche polyoxyméthylène surmoulé

Couteau à pain

Longueur	Réf.	€
250	40 301 0000	12.4

Couteau à désosser

Longueur	Réf.	€
120	40 300 0000*	7.6

Éplucheur économe lame inox

Longueur	Réf.	€
65	40 293 0000	6.5

Vide pomme

Diam.	Réf.	€
ø 14	40 141 0140	9

Moule à pomme

Diam.	Réf.	€
ø 22	40 144 0220	10.8

Moule à pomme double

Diam. A	Diam. B	Réf.	€
22	25	40 146 0000	16.2



*Dans la limite des stocks disponibles

Zesteur

Longueur	Réf.	€
140	40 145 0000	7.9

Déco zesteur

Longueur	Réf.	€
180	40 155 0000	10.2

Déco fruit

Longueur	Réf.	€
250	40 153 0000	10.3

Couteau à tomate

Réf.	€
40 149 0000	13.6

Affûteuse électrique

V	Dim.	Réf.	€
230V MONO	220×90×70	40 254 0000	205



40 145 0000



40 155 0000



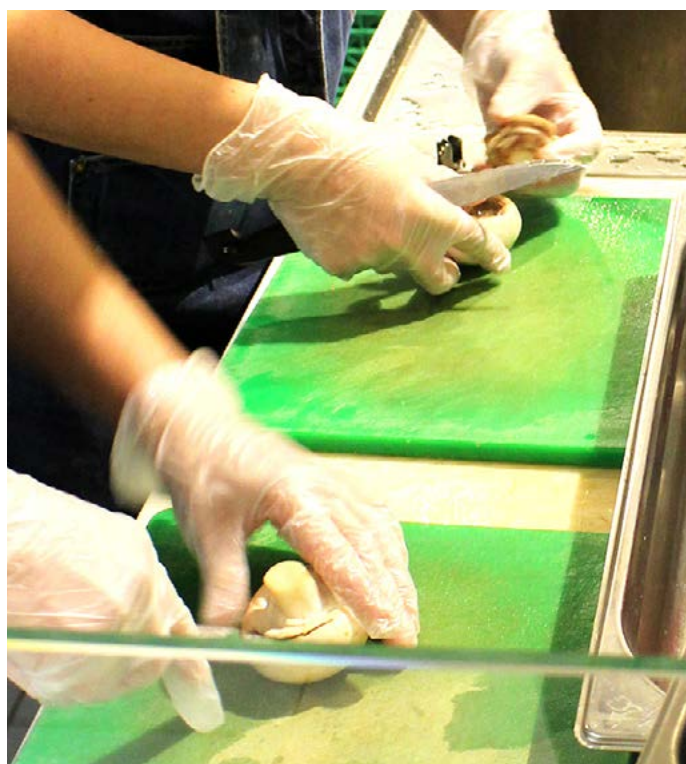
40 153 0000



40 149 0000



40 254 0000



Plaques de découpe et platerie

Plaques de découpe multicolores polyéthylène alimentaire

- Polyéthylène HD-500 - conforme aux normes HACCP
- Autres dimensions et couleurs, sur demande

Avec rigoles

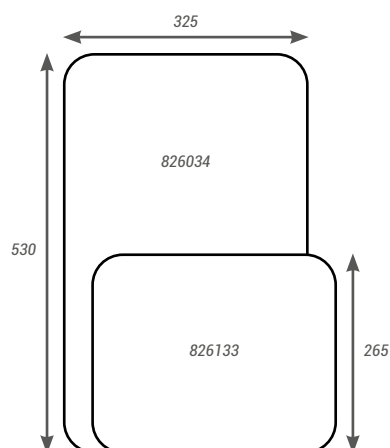
GN1/2	Dim.	Réf.	€
Blanc	265×325×12	826102	26.6
Rouge	265×325×12	826119	26.6
Vert	265×325×12	826133	26.6
Marron	265×325×12	826140	26.6
Jaune	265×325×12	826157	26.6
Violet (allergène)	265×325×12	826164	26.6

GN1/1	Dim.	Réf.	€
Blanc	530×325×15	826003	53
Rouge	530×325×15	826010	53
Bleu	530×325×15	826027	53
Vert	530×325×15	826034	53
Marron	530×325×15	826041	53
Jaune	530×325×15	826058	53
Violet (allergène)	530×325×15	826065	53

Sans rigole ni patin antidérapant

600×400	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400×25	PD-B-25-600X400	84

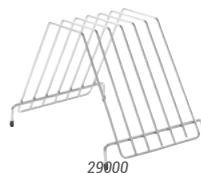
400×300	Dim.	Réf.	€
Rouge	400×300×25	11867065CR	43.5
Blanc	400×300×25	11867065BL	43.5



💡 Pensez-y!

Rack égouttoir pour 6 plaques de découpe

Dim.	Réf.	€
315×265×275	29000	41.4



Raviers ABS

Dim.	Réf.	€
290×160×35	LOG-6780W	5.9
330×220×70	LOG-6776W	7.6
350×240×40	LOG-6781W	5.9
380×260×70	LOG-6777W	7.6
430×310×80	LOG-6778W	19.5
490×350×80	LOG-6779W	19.5



LOG-6780W



LOG-6776W



LOG-6781W



LOG-6777W



LOG-6778W



LOG-6779W

Plateaux ABS 600×400

- Résiste à des températures allant de -20°C à +80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11.9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12.3
Noir	600×400	30 134 0600N	12.3



30 134 0600N



30 047 0600R



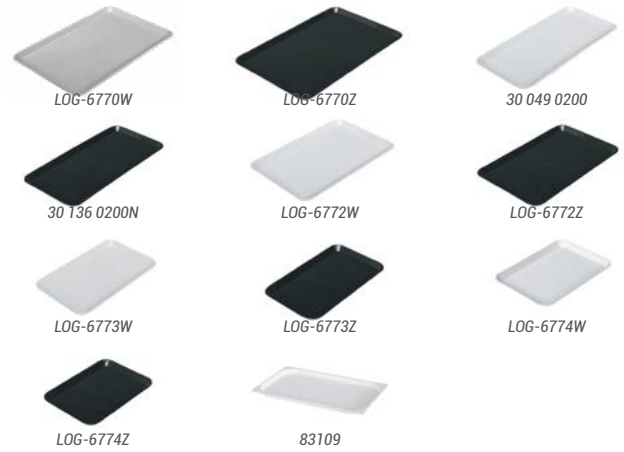
30 046 0600

Multiple de commande : 20 pièces

Plateaux ABS

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	420×280×15	LOG-6770W	11.5
Noir	420×280×15	LOG-6770Z	11.5
Blanc	400×200	30 049 0200	8.7
Noir	400×200	30 136 0200N	8.7
Blanc	360×240×15	LOG-6772W	7.9
Noir	360×240×15	LOG-6772Z	7.9
Blanc	300×190×15	LOG-6773W	5.8
Noir	300×190×15	LOG-6773Z	5.8
Blanc	240×180×17	LOG-6774W	4.9
Noir	240×180×17	LOG-6774Z	4.9
Blanc	530×325×28	83109	22.2

Multiple de commande : 10 pièces



Grilles inox pour plateaux



72295 + 82962



73319 + 72750



73006 + 30 047 0600R

Pour plateaux	Dim.	Nombre traverses	Diamètre traverses	Nombre fils	Diamètre fils	Réf.	€
Pour plateaux 290×200×15	260×170×10	1	5	6	2	72295	16.6
Pour plateaux 400×200×15	350×160×13	1	5	10	2	73319	31.1
Pour plateaux 600×400×15	540×370×13	2	5	25	2	73006	32.9

Multiple de commande : 20 pièces

Plateaux mélaminés noirs

Dim.	Réf.	€
340×230×15	82963	26.9
290×200×15	82962	23
290×160×35	568101	21.6
350×250×40	568200	42.3
420×280×60	568309	58
290×160×60	568408	27.2
300×190×80	568507	39.7



568101



568408

Plateaux polypropylène restauration

Couleur	Dim.	Réf.	€
Gris	415×305	878903	8.3
Rouge	415×305	878910	8.3
Bleu	415×305	878927	8.3
Vert	415×305	878934	8.3
Marron	415×305	878941	8.3
Noir	415×305	878958	8.3
Noir	450×350	878859	10.6
Gris	450×350	878804	10.6
Rouge	450×350	878811	10.6
Bleu	450×350	878828	10.6
Vert	450×350	878835	10.6
Marron	450×350	878842	10.6



878903



878910



878927



878934



878941



878958

Matériel pour pizza

Pelle à enfourner aluminium manche bois

Dim. spatule	Longueur manche	Réf.	€
ø 356	500	20 117 0356*	33.9
ø 254	780	20 115 0254	23.2

Pelle en bois disponibles page 325



20 117 0356

Bases maillées pour pizza

Diam.	Réf.	€
ø 255	949 025	11.1
ø 305	949 030	13.7
ø 355	949 035	17
ø 400	949 040	22.1



949 025

Plats à pizza

Dim.	Diam. Fond	Réf.	€
ø 280x20	Fond : 260 mm	617106	13.7
ø 300x20	Fond : 280 mm	617205	14.1
ø 320x20	Fond : 300 mm	617304	15.4
ø 360x20	Fond : 340 mm	617403	16.5



617205

Grilles à pizza aluminium extra robuste

Diam.	Réf.	€
ø 250	20 126 0250	5.4
ø 280	20 127 0280	6.1
ø 300	20 128 0300	5.7
ø 330	20 129 0330	6.9
ø 380	20 138 0380	8.5
ø 410	20 131 0400	9.1



Pelles à farine aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,2	210	521304	8.1
0,3	250	521403	11.3
0,5	265	521502	15.7
0,6	310	521601	18.4
2,0	400	521809	31.5



521304



521403



521502



521601



521809

Pelles à farine PVC

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,125	187	562000	3.5
0,25	250	562017	6.4



562000



562017

*Dans la limite des stocks disponibles

Thermomètres et matériel de mesure

Timers heures/minutes

	Réf.	€
Heures/minutes	70 011 0000	24
Minutes/secondes	70 010 0000	21.2



Thermomètre verre -10° / +120°C

Réf.	€
70 004 0000	18.2



70 004 0000

Thermomètre verre -50°C / +50°C avec gaine de protection

Réf.	€
70 005 0000	17.8



70 005 0000

Thermomètre congélateur -50°C / +50°C

Réf.	€
70 006 0000	4



70 006 0000

Thermomètre congélateur

Réf.	€
70 007 0000	7.8



70 007 0000

Thermomètre usage général -20°C / +50°C

Réf.	€
70 009 0000	6.4



70 009 0000

Thermomètre

Réf.	€
89462	30.3



89462

Thermomètre four alarme + timer + sonde 1 M

- Sonde + fil dans le four
- De -50°C à +300°C

Réf.	€
70 003 0000	77



70 003 0000

Thermomètre digital -50°C / +350°C avec sonde inox 130 mm

Réf.	€
271230	124



271230

Thermomètre froid digital à sonde -50°C / +300°C

- Avec sonde repliable

Réf.	€
70 002 0000	126



70 002 0000

Thermomètre digital électronique -40°C / +300°C sonde pointue

Réf.	€
70 012 0000	80



70 012 0000

Thermomètre infrarouge

- -50° à +280°C/-58° à +536°F
- Double échelle : °C/°F
- Résolution : 0.1°
- Précision ±2% ou ±2°C
- Emissivité fixe : 0.95
- Ratio de la distance : 12/1
- Data Hold
- Rétro-éclairage
- Avec sacoche
- 2 piles AA (non incluses)

Réf.	€
271452	152



271452

Thermomètre infrarouge et sonde

- -40° à +280°C/-40° à +536°F (I.R)
- -40° à +200°C/-40° à +392°F (Sonde)
- Résolution : 0.1°C/0.2°F
- Précision : ±1°C ou ±1.5%
- Ratio de la distance : 3/1
- Emissivité fixe : 0.97
- MAXIMA
- Timer, Data Hold
- Rétro-éclairage
- Sonde perçante 80 mm

Réf.	€
271469	651



271469

Thermomètre stylo sonde -50°C / +200°C

Réf.	€
70 013 0000	29.2



70 013 0000

Chafing dish et matériel hôtelier

Chafing dish inox GN1/1 modèle Rolltop

- Modèle en inox
- Chassis robuste, couvercle poli brillant coulissant
- Comprend 2 récipients pour alcool gélifié
- Comprend un bac pour aliments en acier inoxydable de 65mm de profondeur
- Fond équipé de boutons pour fixation de l'élément chauffant électrique
- Convient aux bacs GN jusqu'à 100mm de profondeur
- Inclus : 1 bac GN1/1 prof. 65 mm et 2 brûleurs

	Dim.	Réf.	€
Chafing dish	590x340x400	470206	385
Corps de chauffe pour réf 470206	320x200	809709	136



470206



809709

Chafing dish inox GN1/1

- Inox, poli
- Couvercle
- Crochets de couvercle
- Solide support
- Poids brut : 6 kg
- Inclus 1 bacs GN 1/1 prof.65 mm et 2 chauffe-plats

Dim.	Réf.	€
650x360x310	ANOUK1	147



ANOUK1

Pensez-y!

Gel de chauffe

- 24 pièces par carton
- 1 palette = 140 cartons
- A base d'éthanol, coupelle pour réchaud, brûlage: ± 3h sans odeur, sans suie

Réf.	€
194300	74



194300

Chafing dish électrique

- Litrage 9 L
- Modèle GN1/1 inox
- Réglage en continu jusqu'à 100°C
- Commutateur marche/arrêt

Dim.	Réf.	€
615x355x280	204900	348

Attention : ne pas utiliser sans eau



204900

Présentoir à couvercle coulissant

- Plateau en plastique, couvercle transparent coulissant

Dim.	Réf.	€
465x310x190	871706	84



871706

Set de 4 plats à lasagnes inox avec grilles

Dim.	Réf.	€
420x310 - 350x260 - 300x220 - 260x200 mm	30 064 0000+	60



30 064 0000

Plat inox poli miroir

Dim.	Réf.	€
530×325×15	427002	78



Plateaux ovales inox

Dim.	Réf.	€
195×140	30 016 0195	2.1



Plateaux de service noirs antidérapants

Diam.	Réf.	€
ø 400	956 040	15.7



Légumier inox

Diam.	Réf.	€
ø 225×55	30 071 0225*	10.8



Fontaine à jus de fruits

- Acier inoxydable avec refroidissement par glaçons et bac de récupération
- Réservoir 8L à jus en polycarbonate transparent avec robinet robuste anti-goutte

Dim.	Réf.	€
260×360×560	425299	237



Pichet isotherme bouton poussoir

Capacité (L)	Réf.	€
2	446706	44.2



Pichet isotherme à pompe

Capacité (L)	Réf.	€
2,5	448908	63



Pichet bombé inox avec retenue

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,6	ø 100×120	451106	20.9



*Dans la limite des stocks disponibles

MEUBLES FROIDS



Dessertes et soubassements froid positif	208
Dessertes froid négatif dessus inox	214
Saladettes.....	215
Tables à sandwiches.....	217
Modules mobiles réfrigérés pour vente à emporter	218
Vitrines à ingrédients.....	219
Meubles à pizzas	220
Armoires réfrigérées inox	222
Armoires réfrigérées carrosserie blanche	226
Armoire de maturation de viandes.....	229
Vitrines à boissons	230
Caves à vin	231
Arrières de bar réfrigérés	231
Congélateurs	232
Pièces détachées.....	233
Vitrines, salads bars et distributeurs de boisson.....	236
Machine à glaçons.....	239
Cellules de refroidissement	240
Poubelles réfrigérées.....	241

Dessertes et soubassements froid positif

Descriptif commun aux dessertes et soubassements réfrigérées

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé extractible sur glissières
- 1 niveau de glissières (pas de 45 mm, 9 niveaux max.) et 1 grille par porte
- Portes avec système de fermeture automatique

- Dégivrage automatique
- Evaporateur traité anticorrosion
- Isolation : 50 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R600a ou R290 selon modèle
- Modèles adossés : dossier fermé 100x20 mm

Garantie pièces 2 ans sur toutes les pièces de production de froid

Liste des pièces détachées : page 233



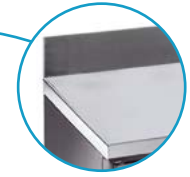
1 niveau de grille rilsanisée réglable / porte



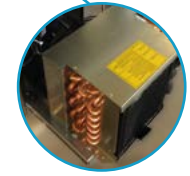
Porte restant ouverte au-delà de 90° et fermeture automatique



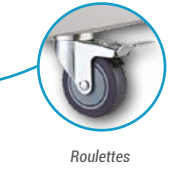
Joints de portes magnétiques démontables plastifiés



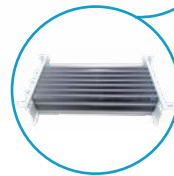
Possibilité de dossier 100x20 mm



Groupe logé extractible sur glissières



Roulettes



Évaporateur

Tous nos meubles et armoires réfrigérés sont prévus de fonctionner en Classe 3 (25°C / 60% HR) ou en Classe 5 (40°C / 40% HR)

Pensez-y !

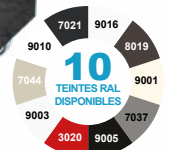
Peinture des portes

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

Voir page 214



NEW



10
TEINTES RAL
DISPONIBLES

Modèles 2 portes dessus inox



SNACK2100TN



SNACK2100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dossier	1360x600x850	260	230V MONO	0.28	R600a	SNACK2100TN	2137



GN2100TN



GN2100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dossier	1360x700x850	314	230V MONO	0.28	R600a	GN2100TN	2664



GN2200TN



GN2200TN avec dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines avec dossier	1360x700x850	314	230V MONO	0.28	R600a	GN2200TN	2847

Modèles 3 portes dessus inox



SNACK3100TN



Réfrigération ventilée

SNACK3100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines sans dossier	1795x600x850	386	230V MONO	0.28	R600a	SNACK3100TN	2703



GN3100TN



Réfrigération ventilée

GN3100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines sans dossier	1795x700x850	465	230V MONO	0.28	R600a	GN3100TN	3131



GN3200TN



Réfrigération ventilée

GN3200TN avec dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines avec dossier	1795x700x850	465	230V MONO	0.28	R600a	GN3200TN	3212

Modèles avec portes + tiroirs dessus inox



GN3130TN



GN3130TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes + 1 bloc 3 tiroirs GN1/3 pour bacs gastro GN1/1-65	1795x700x850	465	230V MONO	0.28	R600a	GN3130TN	3803



GN3140TN



GN3140TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte + 2 blocs 2 tiroirs GN1/2 pour bacs gastro GN1/1-100	1795x700x850	465	230V MONO	0.28	R600a	GN3140TN	4180



GN3160TN



GN3160TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 blocs 2 tiroirs GN1/2 pour bacs gastro GN1/1-100	1795x700x850	465	230V MONO	0.28	R600a	GN3160TN	4553

Modèles 4 portes dessus inox



SNACK4100TN



Réfrigération ventilée

SNACK4100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines sans dossier	2230×600×850**	511	230V MONO	0.39	R290	SNACK4100TN	2986



GN4100TN



Réfrigération ventilée

GN4100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines sans dossier	2230×700×850**	553	230V MONO	0.39	R290	GN4100TN	3779



GN4200TN



Réfrigération ventilée

GN4200TN avec dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines avec dossier	2230×700×850**	616	230V MONO	0.39	R290	GN4200TN	3860

**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Gamme pâtissière 400×600 mm



Dessus granit sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines	1510×800×850	428	230V MONO	0.28	R600a	PA2100TNPZ	2825
3 portes pleines	2020×800×850**	635	230V MONO	0.39	R290	PA3100TNPZ	3389



Dessus inox sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines	1510×800×850	428	230V MONO	0.28	R600a	PA2100TN	2493
3 portes pleines	2020×800×850**	635	230V MONO	0.39	R290	PA3100TN	3094

Soubassements réfrigérés dessus inox



	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	1360×700×650	172	230V MONO	0.28	R600a	U-GN2100TN	2185
3 portes	1795×700×650	255	230V MONO	0.28	R600a	U-GN3100TN	2694
4 portes**	2230×700×650**	337	230V MONO	0.39	R600a	U-GN4100TN	3203



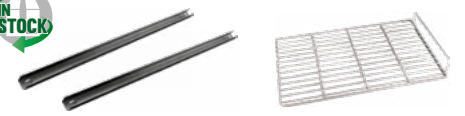
	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2×2 tiroirs pour bacs gastro GN1/1-65	1360×700×650	172	230V MONO	0.28	R600a	4D-U-GN2100TN	3535
3×2 tiroirs pour bacs gastro GN1/1-65	1795×700×650	255	230V MONO	0.28	R600a	6D-U-GN3100TN	4543

**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Options et accessoires

Accessoires gamme snacking profondeur 600 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour gamme snack, L-460 mm	SN2100TN.08.2	37.7
Clayette rilsanisée 333x430 mm pour gamme snacking P-600 mm	SN2100TN.26.1	29



Accessoires gamme gastro GN1/1 profondeur 700 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour gamme GN1/1, L-560 mm	GN2100TN.25.2	46.6
Grille rilsanisée GN1/1	GN2100TN.26.1	26.1



Accessoires gamme pâtisserie profondeur 800 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en L pour gamme pâtisserie, L-657 mm	PA2100TN.6.2	54
Grille rilsanisée 400x600 mm	PA2100TN.01.2	24.9



Accessoires soubassements réfrigérés profondeur 700 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour gamme GN1/1, L-560 mm	GN2100TN.25.2	46.6
Grille rilsanisée GN1/1	GN2100TN.26.1	26.1



Kits vérins ou roulettes

	Réf.	€
Kit 4 roulettes dont 2 freinées avec visserie	GN650TN.07.1	113
Kit 6 roulettes dont 2 freinées avec visserie	GN650TN.07.02	170
Kit 4 vérins réglables de 130 à 180 mm pour meubles 2 et 3 portes	GN650TN.07	103
Kit 6 vérins réglables de 130 à 180 mm pour meubles 4 portes	GN650TN.07.03	154



Peinture des portes

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture de 2 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN2100	RAL-GN2100	688
Peinture de 3 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN3100	RAL-GN3100	825
Peinture de 2 portes et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 1400 L	RAL-GN1410	1134
Peinture de 4 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN4100	RAL-GN4100	963



Dessertes froid négatif dessus inox

Gamme gastro P-700 GN1/1 sans dossier

- Température : -18/-22°C à 38°C



GN2100BT



GN3100BT

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dossier	1360x700x850	282	230V MONO	0.65	R290	GN2100BT	2963
3 portes pleines sans dossier	1795x700x850	417	230V MONO	0.65	R290	GN3100BT	3621

Saladettes

Descriptif commun

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C, groupe logé
- Modèles avec portes : Portes format GN1/1 avec système de fermeture automatique, Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte



- Modèles avec tiroirs : Tiroirs prévu pour bacs GN1/1-65 (non inclus)
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL

Saladettes dessus inox fixe



S901S/STOP



S903S/STOP



S901-4D

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	900×700×870	240	230V MONO	0.25	R600a	S901S/STOP	1427
3 portes	1365×700×870	368	230V MONO	0.43	R290	S903S/STOP	2225
4 tiroirs GN1/1-65	900×700×850	220	230V MONO	0.25	R600a	S901-4D	2262

Saladettes avec couvercle télescopique

- Bacs GN1/1-150 et bacs GN1/4-150 non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")

- Plan de travail en polyéthylène P-135 mm
- Couvercle télescopique



S900STD



S903STD

	Dim.	Capacité	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	900×700×850	2 GN1/1 + 2 GN1/4	240	230V MONO	0.25	R600a	S900STD	1420
3 portes	1365×700×850	4 GN1/1	368	230V MONO	0.43	R290	S903STD	2210

Saladettes avec pare-haleine

- Bacs GN1/1-150 et bacs GN1/6-150 non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")

- Pare-haleine en verre bombé sans étagère verre
- Plan de travail en polyéthylène de P-135 mm



S900CG



S903CG

	Dim.	Capacité	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	900×700×1310	2 GN1/1 + 3 GN1/6	240	230V MONO	0.25	R600a	S900CG	2048
3 portes	1365×700×1310	4 GN1/1	368	230V MONO	0.43	R600a	S903CG	2745

Options et accessoires

Accessoires pour saladettes PS200, PS300, S900CG, S903CG, S900STD, S903STD, S903PZ, PS200, PS300, S901S/STOP, S903S/STOP

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S901.15	41.9
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	GN2100TN.26.1	26.1
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	20.3
Kit de 4 roulettes à monter	S900.13.01	96
Tiroir	S901.DRAWER	395
Joint tiroir	S901.0054	#N/A



Accessoires pour saladettes PS900 et PS903

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	35.5
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	23.6
Kit de 4 vérins réglables	108300183	23.3
Kit de 4 roulettes à monter	S900.50	81



Accessoires pour tables à sandwichs groupe latéral

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour P-700 mm, L-560 mm	GN2100TN.25.2	46.6
Grille rilsanisée GN1/1 pour gamme GN1/1 (P-700 mm)	GN2100TN.26.1	26.1
Paire de glissières en L pour P-800 mm, L-657 mm	PA2100TN.6.2	54
Grille rilsanisée 600x400 mm pour P-800 mm	PA2100TN.01.2	24.9
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	103
Kit de 6 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07.03	154



Pensez-y!

Bacs gastronormes inox pleins



Format	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
GN1/1	150	20	BA11150	73
GN1/3	150	5,4	BA13150	42.4
GN1/4	150	4,0	BA14150	35.5
GN1/6	150	2,2	BA16150	25.8

Autres modèles page 174



BA11100

Pensez-y!

Couvercles standards avec poignée



Format	Réf.	€
GN1/1	CO11000	35.9
GN1/3	CO13000	12.8
GN1/4	CO14000	10.9
GN1/6	CO16000	8.4

Autres modèles page 177



CO11000

Tables à sandwiches

Tables à sandwiches groupe latéral avec couvercle inox

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé
- Plan de travail en inox et 2 couvercles inox (capacité 6 à 10 GN1/3 non fournis)
- 2 ou 3 portes avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- 4 ou 6 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane), Dégivrage automatique
- Thermostat électronique DIXELL



	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes 600×400	7 GN1/3	1510×800×1085	390	230V MONO	0.39	R290	SH2000/800	3089
3 portes GN	8 GN1/3	1795×700×1085	417	230V MONO	0.39	R290	SH3000/700	3405
3 portes 600×400**	10 GN1/3	2020×800×1085	580	230V MONO	0.39	R290	SH3000/800	3789

Tables à sandwiches groupe latéral avec couvercle en verre

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2/+8°C à 40°C, groupe logé
- 1 couvercle en verre pour une meilleure visibilité des ingrédients
- Plan de travail en inox avec couvercle en verre pour la zone ingrédients
- 3 portes avec système de fermeture automatique avec joint magnétique
- Dotation: 1 niveau de glissières et une grille 600×400 mm par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation: 50 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Evaporateur traité anticorrosion



	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes 600×400 mm + couvercle en verre	10 GN1/3	2020×800×1085	580	230V MONO	0.39	R290	SHG3000/800	4672

Tables à sandwiches type saladettes avec couvercle inox

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C, groupe logé
- Couvercle inox (capacité 5 ou 8 GN1/6-150 non fournis)
- Plan de travail inox
- 2 portes avec fermeture automatique

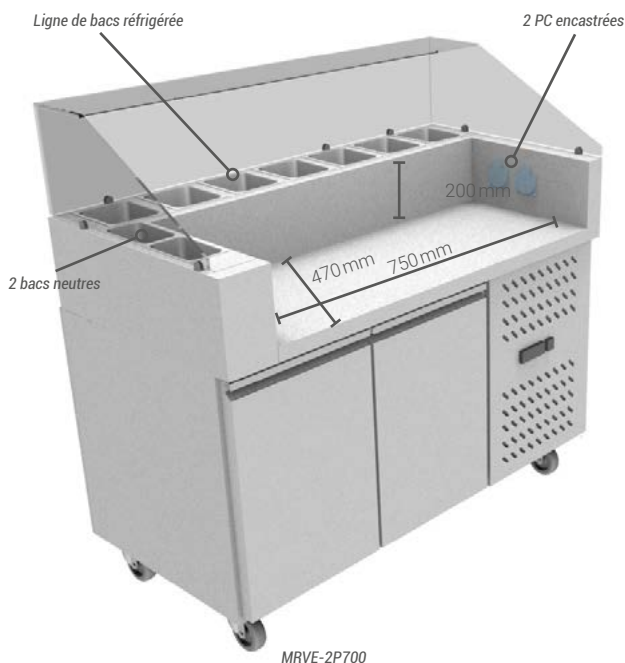
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL



	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	5 GN1/6	900×700×980	240	230V MONO	0.25	R600a	PS200	1614
3 portes	8 GN1/6	1365×700×980	410	230V MONO	0.43	R600a	PS300	2484

**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2/+8°C à 40°C, groupe logé à droite
- MRVE-2P700 : Plan de travail en inox avec un insert réfrigéré côté clients pour 7 bacs GN1/6-150 inox (inclus) et un insert neutre sur le côté gauche pour 2 bacs inox GN1/9-100 (inclus)
- MRVE-3P700 : Plan de travail en inox avec un insert réfrigéré côté clients pour 9 bacs GN1/6-150 inox (inclus) et un insert neutre sur le côté gauche pour 3 bacs inox GN1/9-100 (inclus)
- 2 prises 230 V mono IP44 encastrées dans le dossier latéral
- Un bain-marie électrique format GN2/3-150 avec bac gastro (inclus) pour le modèle MRVE-2P700, Un bain-marie électrique format GN1/1-150 avec bac gastro (inclus) pour le modèle MRVE-3P700
- Pare-haleine en verre
- 2 ou 3 portes réfrigérées avec système de fermeture automatique
- Dotation: 1 niveau de glissières et 1 grille GN1/1 par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane)
- Dégivrage automatique
- Evaporateur traité anticorrosion
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Avec système de glissières côté clients pour insérer votre panneau personnalisé (panneau épaisseur 5 mm en option)
- Accessoires et appareils de cuisson en suppléments



MRVE-2P700



MRVE-3P700

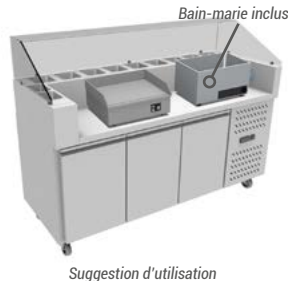
	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	7 GN1/6-150 + 2 GN1/9-100	1360x700x1370	282	230V MONO	0,43 + 0,8	R290	MRVE-2P700	4587
3 portes	9 GN1/6-150 + 3 GN1/9-100	1795x700x1370	417	230V MONO	0,43 + 1,2	R290	MRVE-3P700	5242



Suggestion d'utilisation



Suggestion d'utilisation



Suggestion d'utilisation



Suggestion d'utilisation



Suggestion d'utilisation



Exemple de panneau personnalisé



Suggestion d'utilisation



Exemple de panneau personnalisé

Vitrines à ingrédients

Descriptif commun

- Construction inox, cuve pour bacs de profondeur 150 mm
- Réfrigération statique +2°C/+8°C à 40°C
- Compresseur avec évaporateur en cuivre type «serpentin»



- Pare-haleine en verre ou couvercle inox
- Bacs gastronormes non fournis
- Thermostat électronique réglable DIXELL

Pare-haleine en verre droit



VRX1200/380



VRX1400/380



VRX1500/380



VRX1600/380



VRX1800/380



VRX2000/380

Capacité	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 GN1/3-150+ 1 GN1/2-150	1200×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1200/380	871
4 GN1/3+1GN1/2-150	1400×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1400/380	924
5 GN1/3-150+ 1 GN1/2/150	1500×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1500/380	955
7 GN1/3-150	1600×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1600/380	1040
8 GN1/3-150	1800×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1800/380	1077
9 GN1/3-150	2000×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX2000/380	1172

Couvercle en inox

- Modèle C-VRX2000/380 : 2 couvercles inox



C-VRX1200/380



C-VRX1400/380



C-VRX1500/380



C-VRX1600/380



C-VRX1800/380



C-VRX2000/380

Capacité	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 GN1/3-150 + 1 GN1/2-150	1200×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1200/380	850
4 GN1/3 + 1 GN1/2-150	1400×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1400/380	897
5 GN1/3-150 + 1 GN1/2/150	1500×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1500/380	950
7 GN1/3-150	1600×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1600/380	982
8 GN1/3-150	1800×395×225	230V MONO	0.18	R600a	C-VRX1800/380	1045
9 GN1/3-150	2000×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX2000/380	1114

Pensez-y!

Kit de 4 pieds de réhausse hauteur 200 mm



PVR-MR16



Réf.	€
PVR-MR16	327

Meubles à pizzas

Meubles de préparation pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé sur le côté
- Plan de travail en granit ép. 30 mm avec 3 dossier H-150 mm
- Portes 600×400 mm avec fermeture automatique
- Dotation : 5 niveaux de glissières et 1 grille par porte
- Portes avec système de fermeture automatique
- Dégivrage automatique
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Bacs gastronormes non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")



PZ2600TN-VRX380



PZ3600TN-VRX380



PZ2610TN-VRX380



Tiroirs non réfrigérés
Adaptés aux bacs à pâtons
hauteur 55 mm

	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 Portes	5GN1/3+GN1/2-150 (VRX1500)	1510×800×1435	390	230V MONO	0.42	R600a	PZ2600TN-VRX380	3955
3 Portes**	9GN1/3 (VRX2000)	2020×800×1435	580	230V MONO	0.52	R290	PZ3600TN-VRX380	4508
2 P. + 1X7 tiroirs**	9GN1/3 (VRX2000)	2020×800×1435	390	230V MONO	0.42	R600a	PZ2610TN-VRX380	4633

Accessoires pour meubles de préparation pizzas

	Réf.	€
Paire de glissières en L, L-657 mm	PA2100TN.6.2	54
Grille rilsanisée 600×400 mm	PA2100TN.01.2	24.9
Bac à pâtons plein 600×400×90 mm pour portes	6409C	26.1
Bac à pâtons plein 600×400×55 mm pour tiroirs	6405C	24.3
Kit 4 vérins réglables de 100 à 180 mm pour meubles 2 portes	GN650TN.07	103
Kit 6 vérins réglables de 100 à 180 mm pour meuble 3 portes	GN650TN.07.03	154
Bac gastro inox GN1/2-150	BA12150	43
Bac gastro inox GN1/3-150	BA13150	42.4
Couvercle gastro inox GN1/2	CO12000	17.9
Couvercle gastro inox GN1/3	CO13000	12.8



**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Descriptif commun

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C (à l'intérieur) à 30°C, groupe logé
- 2 ou 3 portes GN1/1 avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte

- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Portes avec système de fermeture automatique



Table à pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée

- Plan de travail granit ép. 30 mm et 3 dossierers H-150 mm



Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4GN1/3 + 1GN1/2	1400×700×1020/1455	368	230V MONO	0.6	Meuble : R290 Saladette : R600a	S903PZ	3398

Tables à pizzas avec insert pour bacs gastronormes

- Plan de travail granit rose ép. 30 mm



PS900



PS903

	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 Portes	5 GN1/6	900×700×1090	240	230V MONO	0.24	R600a	PS900	1758
3 Portes	8 GN1/6	1365×700×1090	402	230V MONO	0.43	R600a	PS903	2291

Accessoires pour tables à pizzas

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	GN2100TN.31	27.3
Grille rilsanisée 325×560 (P-700 mm)	S900.11.1	23.6
Kit de 4 vérins réglables	108300183	23.3
Kit de 4 roulettes à monter	S900.50	81
Bac gastro inox GN1/2-150	BA12150	43
Bac gastro inox GN1/3-150	BA13150	42.4
Bac gastro inox GN1/6-150	BA16150	25.8
Couvercle gastro inox GN1/2	CO12000	17.9
Couvercle gastro inox GN1/3	CO13000	12.8
Couvercle gastro inox GN1/6	CO16000	8.4



Armoires réfrigérées inox

Armoires réfrigérées inox 1 porte 650 L

- Construction inox intérieur et extérieur avec traitement silicone à l'intérieur (pour faciliter le nettoyage)
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé ou -18°C/-22°C à 38°C
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières (pas de 40mm, 22 niveaux max.) et 3 grilles GN 2/1 par porte
- Cuve de dimensions 620×680×1410 mm
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique, fermeture à clé
- Porte réversible (sauf réf. GN650TNG)
- Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation : 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Evaporateur traité anticorrosion
- Fond de cuve rayonné



GN650TN



GN650BT



GN650TNG



	Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Porte pleine	-2/+8°C	740×830×2010	230V MONO	0.31	R290	GN650TN	2796
Porte pleine	-18/-22°C	740×830×2010	230V MONO	0.52	R290	GN650BT	3019
Porte vitrée	-2/+8°C	740×830×2010	230V MONO	0.31	R290	GN650TNG	2735

Pensez-y!

Peinture des portes

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture de 1 porte et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 650 L	RAL-GN650	671



Armoire à poissons 600 L

- Réfrigération statique -5°C/+5°C à 40°C, groupe logé
- Dotation 7 bacs 600×400 mm et 7 grilles d'égouttage inox AISI 304 pour bacs
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm

Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
680×810×2010	230V MONO	0.22	R600a	GN600TNFISH	3531

Roulettes en standard : recommandation HACCP

Accessoires pour armoires à poissons

	Dim.	Réf.	€
Bac supplémentaire	600×400×120	1546	27.8
Grille d'égouttage supplémentaire pour bac 1546	530×325×35	GRDIV11220	31.9



GN600TNFISH



Armoires à gibier

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée -2/+8°C à 40°C, groupe logé
- Dotation par porte : 1 structure inox pour suspendre les carcasses + 10 crochets esse 200 mm
- Dégivrage automatique
- Isolation : 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- 230V MONO

T°	Dim.	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-2°C/+8°C	740×830×2010	0.31	R290	GIB-GN650TN	3170
-2°C/+8°C	1480×810×2010	0.7	R290	GIB-GN1410TN	5039

Existe en 2 portes en froid positif ou froid négatif : nous consulter



GIB-650TN



Armoire pâtissière négative 600×800, 1 porte 800 L

- Construction inox intérieur et extérieur, 4 roulettes
- Réfrigération ventilée -18/-22°C à 38°C, groupe logé
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Isolation : 60 mm (mousse de joint polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R290
- Niveau de bruit 67.9 dB
- 10 niveaux de grilles 600×800 mm (incluses, livré sans bacs à glace), capacité maximum 33 bacs de 4 L
- Fermeture à clé
- Eclairage intérieur par LED
- Evaporateur traité anticorrosion
- Fond de cuve rayonné

T°	Dim.	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-18/-22°C	740×990×2010	0.6	R290	GE800BT	3322



GE800BT



Pensez-y !

Bac à glace inox

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
4	360×170×100	BACG4.5	21.7



BACG4.5

Armoire réfrigérée inox pour échelle

- Construction inox intérieur et extérieur AISI 304
- Réfrigération ventilée : -2/+8°C à 43°C
- Armoire tropicalisée, groupe logé monobloc
- Rampe d'accès du chariot en inox
- Isolation : 60 mm (mousse de polyuréthane)
- Porte battante inox avec système de fermeture par loqueteau, fermeture à clé
- Capacité de chargement par porte : 1 échelle GN2/1 ou GN1/1 ou 600×400 mm (non incluse), hauteur max : 1700 mm, échelle non incluse
- De standard, hauteur du socle : 60 mm
- Thermostat électronique

NEW



FV01205



FV01417



FV01205PASS

	Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	-2°C/+8°C	910×1210×2210	230V MONO	0.17	R290	FV01205	7885
2 portes battantes	-2°C/+8°C	1820×1210×2210	230V MONO	0.28	R290	FV01417	11832
1 porte traversante	-2°C/+8°C	910×1370×2210	230V MONO	0.19	R290	FV01205PASS	8544

Pensez-y !

Échelles soudées roulettes chape polyamide dont 2 à frein

Taille	Entrée	Niveaux	Dim.	Réf.	€
GN1/1	325	18	385×565×1637	CHGAP10710	600
600×400	400	18	468×635×1637	CHGAP10712	713
GN2/1	530	18	685×590×1637	CHGAP10711	675



Armoires réfrigérées inox 2 portes 1400 L

- Construction inox intérieur et extérieur avec traitement silicone à l'intérieur (pour faciliter le nettoyage)
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé ou -18°C/-22°C à 38°C
- Groupe logé EMBRACO, évaporateur traité anti-corrosion
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières et 3 grilles GN 2/1 par porte, 22 niveaux max. au pas de 40 mm
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Fermeture à clé. Eclairage intérieur
- Isolation : 60 mm (mousse de joint polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL - Réfrigérant : R290
- Cuve de dimensions 625×670×1400 mm (chaque porte)
- Fond de cuve rayonné



Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-2°C/+8°C	1480×810×2010	230V MONO	0.53	R290	GN1410TN	4168
-18°C/-22°C	1480×810×2010	230V MONO	0.92	R290	GN1410BT	5000

Roulettes en standard : recommandation HACCP

Pensez-y!

Grille rilsanisée centrale

- Grille rilsanisée optionnelle permettant d'augmenter la surface de stockage

	Réf.	€
Grille rilsanisée 570×256 mm pour armoire GN1410TN et GN1410BT	GN1410BT.22.01	19.5



Peinture des portes

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture de 2 portes et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 1400 L	RAL-GN1410	1134



Options et accessoires pour armoires réfrigérées inox

Accessoires pour armoires réfrigérées 650 L et 1400 L

	Réf.	€
Structure pour glissières (20 niveaux) 600x400 mm pour armoire GN650TN	STRUCT60X40-GN650TN	150
Structure pour glissières (20 niveaux) 600x400 mm pour armoire GN1410TN	NSTRUCT60X40-GN1410T	317
Paire de glissières en U pour armoires 650 ou 1400 L, L-640 mm	GN650TN.52.1	54
Grille rilsanisée GN2/1 pour armoire 650 ou 1400 L	GN650TN.08	35.5
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	103
Grille rilsanisée centrale 570x256 pour armoire GN1410TN et GN1410BT	GN1410BT.22.01	19.5
Peinture de 1 porte et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 650 L	RAL-GN650	671
Peinture de 2 portes et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 1400 L	RAL-GN1410	1134

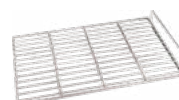


GN1410BT.22.01

GN1410BT.22.01

Accessoires pour armoires pâtisserie 800 L

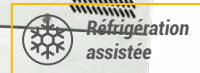
	Réf.	€
Paire de glissières en L pour armoires 800 L	PA800BT-6	60
Grille 600x800 mm pour armoire 800 L	PA800BT-5	36.9
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	103



Armoires réfrigérées carrosserie blanche

Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L intérieur aluminium

- Carrosserie extérieure blanche, intérieur aluminium sans peinture
- Réfrigération assistée +2/+8°C à 38°C, groupe logé
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières GN2/1 (au pas de 40 mm, 22 niveaux maximum) et 3 grilles rilsanisées GN2/1 par porte
- Cuve de dimensions 1220x682x1390 mm
- Porte réversible à fermeture automatique avec joint magnétique
- Fermeture à clé, Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation: 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL



Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
+2°C/+8°C	1340x810x2010	230V MONO	0.48	R290	GN1200TNB	3388

Accessoires pour Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L

	Réf.	€
Paire de glissières en U L-645 mm	GN1200TN.28	47.8
Grille rilsanisée grise format GN2/1 (600x800 mm)	GN1200TN.29	35.9

Armoires réfrigérées blanches +2°C/+8°C intérieur ABS

- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 32°C
- Intérieur en ABS avec glissières moulées
- Fermeture à clé
- Roulettes arrière et vérins de réglage avant
- Dégivrage automatique
- Thermostat digital ELITECH
- Porte pleine : sans éclairage
- Porte vitrée : éclairage LED vertical
- Inversion de porte en option (sauf porte vitrée AW-RCG600)
- Modèles AW-RC200 et AW-RCX200 superposables



AW-RC200



AW-RC400



AW-RC600



AW-RCX200



AW-RCG600



AW-RCX400



AW-RCX600

	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Epoxy, porte pleine	2+1 clayettes	600×585×855	200	230V MONO	0.15	R600a	AW-RC200	971
Epoxy, porte pleine	3+1 clayettes	600×585×1855	400	230V MONO	0.185	R600a	AW-RC400	1955
Epoxy, porte pleine	3+1 clayettes	777×695×1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RC600	2387
Epoxy, porte vitrée	3+1 clayettes	777×695×1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCG600	2604
Inox, porte pleine	2+1 clayettes	600×585×855	200	230V MONO	0.1	R600a	AW-RCX200	1121
Inox, porte pleine	3+1 clayettes	600×595×1854	400	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCX400	1987
Inox, porte pleine	3+1 clayettes	777×695×1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCX600	2567

Options armoires réfrigérées positives +2°C/+8°C

	Réf.	€
Clayette rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200, AW-RCX200, AW-RC400 et AW-RCX400 (502×415 mm)	AW-GG-RC200	27.6
Clayette de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200, AW-RCX200, AW-RC400 et AW-RCX400 (502×211 mm)	AW-PG-RC200	19.8
Clayette rilsanisée supplémentaire GN2/1 pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652×530 mm)	AW-GG-RC600	27.6
Clayette de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652×211 mm)	AW-PG-RC600	19.8
Kit de 4 vérins réglables de 80 à 100 mm pour gamme armoires blanches	AWGN650TN.07	106
Kit d'inversion de porte	HT200L.01+HT200L.02	15.8

Armoires réfrigérées blanches -18°C/-22°C intérieur ABS

- Réfrigération statique -18°C/-22°C à 32°C
- Carrosserie peinture époxy blanche
- Intérieur en ABS avec étagères fixes
- Fermeture à clé
- Roulettes arrière et vérins de réglage avant
- Dégivrage manuel
- Thermostat digital ELITECH
- Inversion de porte en option
- Modèle AW-RN200 superposable



AW-RN200



AW-RN400



AW-RN600



CAG-AW-RN600



AW-RNX400



AW-RNX600

	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Epoxy, porte pleine	3 clayettes	605×604×855	200	230V MONO	0.15	R600a	AW-RN200	1074
Epoxy, porte pleine	7 clayettes	605×604×1855	400	230V MONO	0.21	R600a	AW-RN400	2143
Epoxy, porte pleine	7 clayettes GN2/1	777×695×1895	600	230V MONO	0.35	R600a	AW-RN600	2533
Epoxy, porte pleine	7 clayettes GN2/1 + 13 paniers	777×695×1895	600	230V MONO	0.35	R600a	CAG-AW-RN600	3273
Epoxy, porte vitrée	7 clayettes	777×695×1895	600	230V MONO	0.3	R290	AW-RNG600	3149
Inox, porte pleine	7 clayettes	600×595×1854	400	230V MONO	0.21	R600a	AW-RNX400	2381
Inox, porte pleine	7 clayettes GN2/1	777×710×1895	600	230V MONO	0.35	R600a	AW-RNX600	2810

Options armoires réfrigérées négatives -18°C/-22°C

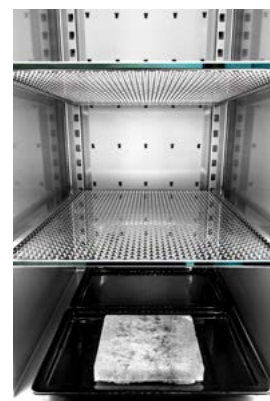
	Réf.	€
Panier plastique perforé supérieur supplémentaire (515×310×175 mm)	HF600.60	43.1
Panier plastique inférieur supplémentaire (620×300×185 mm)	HF600.61	45.7
Kit de 4 vérins réglables de 80 à 100 mm pour gamme armoires blanches	AWGN650TN.07	106
Kit d'inversion de porte	HT200L.01+HT200L.02	15.8

Armoire de maturation de viandes

- Système de purification de l'air par lampe UV à effet germicide
 - Pédale d'ouverture de porte
 - Revêtement extérieur acier laqué noir, Revêtement intérieur acier inox AISI 304
 - Isolation 70 mm
 - Porte vitrée ferrée à droite d'usine, sur toute la hauteur avec pédale d'ouverture
 - Rappel automatique et système de fermeture à clef
 - Système de régulation qui permet de contrôler le taux d'humidité de façon précise
 - Contacteur d'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte
 - Lampe UV à effet germicide
- Dotation standard :
 - Barre à pendre inox avec 3 crochets S
 - 2 étagères inox
 - Froid ventilé
 - Régulation électronique
 - Dégivrage électrique
 - Rappel automatique et système de fermeture à clef
 - Température 0+4°C classe 3M1
 - Pieds réglables
 - Eclairage intérieur LED blanc chaud
 - Groupe logé
 - Evaporation des eaux de dégivrage



Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
740x834x2035	230V MONO	0.8	R290	461-1055	13142



Options

	Réf.	€
Kit roulette	PDRY001	308

Vitrines à boissons

Vitrines à boissons

- Extérieur : façade peinture noire époxy, carrosserie blanche époxy
- 4 niveaux de clayettes réglables par porte
- Portes vitrées battantes double vitrage non réversibles (vitre extérieure trempée)
- Fermeture à clé
- Température de conservation : +1°C/+10°C à +38°C, froid ventilé NO FROST
- Thermostat digital
- Éclairage intérieur LED vertical
- Avec bandeau lumineux bombé
- 4 roulettes dont 2 à freins



	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	570×601×1820	320	230V MONO	0.23	R290	SC-LD53C	1462
1 porte battante	700×610×2079	460	230V MONO	0.3	R290	SC-LD70C	1724
2 portes battantes	880×610×1973	580	230V MONO	0.35	R290	SC-LS88AHA	2308
Grille supplémentaire pour SC-LD53C	457×377×0					WS-SC-LD53C	22.4
Grille supplémentaire pour SC-LD70C	590×375×0					WS-SC-LD70C	26.7
Grille supplémentaire pour SC-LS88AHA	378×377×0					WS-SC-LS88AHA	24.5
Clip de fixation pour grille						CLIP-WS	2.7

Vitrine à boissons «type LS» 220 L

- Construction inox
- 2 vitres latérales - verre 8mm
- Rideau de nuit
- 3 tablettes réglables en acier laqué, 445x280mm
- Distance entre les niveaux : 230mm
- Avec éclairage intérieur LED pour chaque tablette
- 4 roulettes dont 2 freinées
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- Dégivrage automatique - Réfrigérant : R290

T°	Dim.	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
+2°C/+10°C	494×600×1740	1.34	R290	SIMON	2940



Caves à vin

- Carrosserie noire
- Clayettes intérieures en bois de hêtre (dont 2 de présentation inclinables)
- Porte noire en verre réversible avec triple vitrage contre les UV
- Eclairage intérieur en LED blanc
- Réfrigération ventilée
- Thermostat électronique et affichage digital
- 2 zones de températures : +5/+12°C en bas, +12/+20°C en haut



GD117



GD141

Nb de bouteilles ø 75 mm	Nb de clayettes	Température	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
142	7	+5/+12°C +12/+20°C	595×710×1720		230V MONO	0.15	R600a	CAV180D	3115
			Clayette intérieure en bois de hêtre supplémentaire 480×545 mm					GD117	55
			Clayette intérieure de présentation supplémentaire, inclinable, en bois de hêtre 480×545 mm					GD141	76
			Rack à verres en bois de hêtre					GD142	95

Arrières de bar réfrigérés

Descriptif commun

- Carrosserie « skin plate » noire
- Intérieur aluminium estampé
- Réfrigération assistée 0°C/+10°C à 32°C

- Fermeture à clé
- Dégivrage automatique
- Eclairage intérieur LED
- Portes vitrées, 2 types : battantes ou coulissantes



Arrières de bar réfrigérés portes battantes



BBS130



BBD230



BBT350

Nb portes	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1	2 clayettes	600×520×900	138	230V MONO	0.2	R600a	BBS130	1109
2	4 clayettes	900×520×900	208	230V MONO	0.23	R600a	BBD230	1448
3	6 clayettes	1350×520×900	330	230V MONO	0.35	R600a	BBT350	1934

Arrières de bar réfrigérés portes coulissantes



BBC208S



BBC330S

Nb portes	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2	4 clayettes	900×520×900	208	230V MONO	0.23	R600a	BBC208S	1513
3	6 clayettes	1350×520×900	330	230V MONO	0.35	R600a	BBC330S	2060

Congélateurs bahuts avec couvercle battant

- Classe énergétique A+/4*
- Evaporateur statique, condenseur statique
- Décongélation manuelle avec tube de vidange
- Extérieur peint couleur blanche, Intérieur aluminium avec isolation injectée 70 mm (modèle BD-205A) ou 75 mm (modèles BD450A+ et BD550A+)
- Thermostat analogique réglable
- Température -18°C/-22°C
- Niveau de bruit : 48 db
- Câble électrique L-2000 mm
- Porte pleine battante 70 mm avec serrure (sauf modèle BD-205A)
- Livré avec roulettes (sauf modèle BD-205A sur vérins)



BD-205A



BD-450A

Paniers	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 panier	960×560×840		230V MONO	0.8	R600a	BD-205A	668
1 panier	1270×755×840		230V MONO	0.105	R600a	BD-450A	1090
2 paniers	1530×755×840		230V MONO	0.135	R600a	BD-550A	1260
Panier filaire supplémentaire pour BD-205A	414×220×245					PANIER-BD	19.4
Panier filaire supplémentaire pour BD-450A et BD-550A	556×245×248					PANIER-BD350	16.1

Pièces détachées

Pièces détachées pour arrières de bar réfrigérés



	Réf.	€
Clayette pour arrière de bar BBD230, BBC208S	BBD230-43/44	19.5
Clayette pour arrière de bar BBS130	BBS130-41	19.5
Clayette pour arrière de bar BBT350, BBC330S	BBT350-43	12.8
Compresseur pour arrière de bar réf. BBC330S	BBC330S-15	381
Compresseur pour arrière de bar réf. BBD230, BBT305, BBC208S	BBD230-15	303
Compresseur pour arrière de bar réf. BBS130	BBS130-14	267
Condenseur filaire pour arrière de bar réf. BBD230, BBC208S	BBD230-6	74
Condenseur filaire pour arrière de bar réf. BBS130	BBS130-6	49.2
Condenseur filaire pour arrière de bar réf. BBT350, BBC330S	BBT350-6	98
Evaporateur pour arrière de bar réf. BBD230, BBC208S	BBD230-41	98
Evaporateur pour arrière de bar réf. BBS130	BBS130-39	78
Evaporateur pour arrière de bar réf. BBT350, BBC330S	BBT350-41	126
Galet de porte pour arrière de bar réf. BBC208S, BBC330S	BBC208S-53	12.2

Pièces détachées pour armoires à boissons



	Réf.	€
Bandeau lumineux bombé pour vitrine à boissons SC-LD53C	LD53-01	45.7
Bandeau lumineux bombé pour vitrine à boissons SC-LD70C	LD70-01	52
Bandeau lumineux bombé pour vitrine à boissons SC-LS88AHA	LS88-01	41.3
Clip de fixation de clayette pour vitrine SC-LD53C, SC-LD70C	LD53-12	1.2
Clip de fixation pour clayettes Réf. WS-LS88AHA	CLIP-WS	2.7
Compresseur pour vitrine SC-LD53C, SC-LD70C	LD53-30	225
Compresseur pour vitrine SC-LS88AHA	LS88-29	373
Evaporateur pour vitrine SC-LD53C	LD53-23	47.2
Evaporateur pour vitrine SC-LD70C	LD70-18	60
Evaporateur pour vitrine SC-LS88AHA	LS88-23	71
Grille rilsanisée supplémentaire pour vitrine à boissons Réf. SC-LD53C	WS-SC-LD53C	22.4

	Réf.	€
Porte battante pour arrière de bar réf. BBS130	BBS130-44/45/46/47	125
Porte centrale battante pour arrière de bar réf. BBT350	BBT350-45/48	111
Porte centrale coulissante pour arrière de bar réf. BBC330S	BBC330S-49	108
Porte droite battante pour arrière de bar réf. BBD230	BBD230-45/47/48	114
Porte droite battante pour arrière de bar réf. BBT350	BBT350-45/49	111
Porte droite coulissante pour arrière de bar réf. BBC208S	BLMG9S01	103
Porte droite coulissante pour arrière de bar réf. BBC330S	BBC330S-50	108
Porte gauche battante pour arrière de bar réf. BBD230	BBD230-45/49/48	114
Porte gauche battante pour arrière de bar réf. BBT350	BBT350-45/47	111
Porte gauche coulissante pour arrière de bar réf. BBC208S	BBC208S-45	105
Porte gauche coulissante pour arrière de bar réf. BBC330S	BBC330S-48	108
Taquet pour clayettes	BBT350-44	1
Thermostat pour arrière de bar réf. BBC330S	BBC330S-19	48.8
Thermostat pour arrière de bar réf. BBS130, BBD230, BBT350, BBC208S	BBS130-18	140

	Réf.	€
Grille rilsanisée supplémentaire pour vitrine à boissons Réf. SC-LD70C	WS-SC-LD70C	26.7
Grille rilsanisée supplémentaire pour vitrine à boissons Réf. SC-LS88AHA	WS-SC-LS88AHA	24.5
Joint de porte noir pour vitrine SC-LD53C	LD53-10	11.8
Joint de porte noir pour vitrine SC-LD70C	LD70-04	17.7
Joint de porte noir pour vitrine SC-LS88AHA	LS88-06	17.7
Porte vitrée droite pour vitrine SC-LS88AHA	LS88-04	148
Porte vitrée gauche pour vitrine SC-LS88AHA	LS88-03	148
Porte vitrée noire complète pour vitrine SC-LD53C	LD53-08	147
Porte vitrée noire complète pour vitrine SC-LD70C	LD70-03	207
Thermostat numérique ECS-16 pour vitrine SC-LD53C, SC-LD70C, SC-LS88AHA	LD53-27	74

Pièces détachées pour meubles réfrigérés inox



	Réf.	€	Réf.	€
Clayette rilsanisée 325x560 mm pour saladettes type S900STD ou PS900	S900.11.1	23.6	Évaporateur (R290/R600A) pour gamme U-GN	U-PGN2100TN.05 362
Clayette rilsanisée 333x430 mm pour gamme snacking P-600 mm	SN2100TN.26.1	29	Évaporateur (R290A) pour GN1410BT	PGN1410BT.08 472
Clayette rilsanisée 600x400 mm pour gamme 600x400 mm P-800 mm	PA2100TN.01.2	24.9	Évaporateur (R600A) pour gamme GN P-700, PATISSIERE P-800, PZ, SH	PGN2100TN.18 239
Clayette rilsanisée 800x600 mm pour GE800BT	PA800BT-5	36.9	Évaporateur pour CDR-1, CDR-2	WBC1-240.19 184
Clayette rilsanisée GN1/1 rilsanisée 333x530 mm pour gamme GN1/1 P-700 mm	GN2100TN.26.1	26.1	Évaporateur pour gamme SH	5112000049 250
Clayette rilsanisée GN2/1 rilsanisée 650x530 mm pour gamme GN2/1 P-830 mm	GN650TN.08	35.5	Joint de porte 388x378 mm pour gamme soubassements réfrigérés	U-GN2100TN.13 20.1
Clayette rilsanisée pour PS200 et PS300	109020026	19.8	Joint de porte 388x598 mm pour gamme GN2100TN, GN3100TN, GN4100TN	GN2100TN.27 19.9
Clayette rilsanisée pour S903CG	109020003	19.8	Joint de porte 388x598 mm pour gamme GN2100TNG, GN3100TNG, GN4100TNG	GN2100TNG.03 20.1
Clayette rilsanisée pour ref SH2000/800, SH3000/800	109020053	23.1	Joint de porte 470x612 mm pour meubles type PZ2600TN, PZ3600TN, PA2100TN, PA3100TN	PA2100TN.9 17.8
Clayette rilsanisée rilsanisée centrale 570x256 mm pour GN1410TN et GN-1410BT	GN1410BT.22.01	19.5	Joint de porte 494x396 mm pour PS200, PS300, PS900, PS903, S900, S901, S903	S900.08 17.6
Compresseur (R290) pour GN1410TN, GN1200TNB, SH3000/800, U-GN4100TN, GN4100TN, GN4100TNG, PA3100TN, PA3100TNPZ, PZ3600TN, SH2000/700, SH2000/800, SH3000/700, SNACK4100TN, S903STD, S903 S/S TOP, S903PZ TOP, GN650TN, GN650TNG, SHG3000/800	PS903.03	496	Joint de porte du haut pour CDR-1, CDR-2	WBC1-120.30 16.4
Compresseur (R290) pour GN1410BT, GN-2100BT, GN3100BT, GN4100BT, GN650BT, GE800BT, GN1410BT	PGN1410BT.03	1254	Joint de porte frontale pour CDR-1, CDR-2	WBC1-120.26 21.7
Compresseur (R290) pour GN1410TN, GN1200TNB	PGN1410TN.11	550	Joint de porte pour S903, PS300	108270001 19.8
Compresseur (R290) pour GN2100BT, GN3100BT, GN4100BT, SNACK2100BT, SNACK3100BT, SNACK4100BT, GN650BT, GE800BT, GN1410BT	PGN2100BT.03	1183	Joint de porte pour GN600TNFISH	GN600TN.03 28.6
Compresseur (R290a) pour SH2000/800, SH3000/800	DLE5.7CN	526	Joint de porte pour GN650TN, GN650BT, GN1410TN, GN1410BT	GN650TN.13 29.6
Compresseur (R600a) pour AW-RC600, AW-RCX600, AW-RN400, AW-RNX400, CDR-1, CDR-2, PS200, PS300, PS900, PS903, S900CG, S903CG	HPKD190A	316	Joint de porte pour SH2000/800, SH3000/800	108270044 19.8
Compresseur (R600a) U-GN, C-VRX, GN, PS900, PZ, S900STD, S901S/STOP, SNACK, VRX, GN600TNFISH, PA2100TN, PA2100TNPZ, GN3100TN	GNLG-01	305	Joint de porte vitrée pour GN650TNG	GN650TNG.02 30.8
Condenseur (R290) pour GE800BT	PA800BT-3	266	Joint de tiroir 1/2 pour GN3140TN	GN3140TN.0052 #N/A
Condenseur (R290) pour GN1200TNB	PGN1200TN.13	186	Joint de tiroir 1/3 du bas pour GN3130TN	GN3130TN.0050 #N/A
Condenseur (R290) pour GN1410BT	PGN1410BT.06	401	Joint de tiroir 1/3 du haut ou du milieu pour GN3130TN	GN3130TN.0049 #N/A
Condenseur (R290a) pour GN650BT	PGN650BT.13	305	Joint de tiroir du bas pour soubassements réfrigérés 4D-U-GN2100TN, 6D-U-GN3100TN	U-GN3160TN.13 9.3
Condenseur (R600a) pour gamme GN P-700, PATISSIERE P-800, U-GN, PZ, SH, SNACK	PGN2100TN.06	186	Joint de tiroir du haut pour soubassements réfrigérés 4D-U-GN2100TN, 6D-U-GN3100TN	U-GN2140TN.13 9
Condenseur (R600a) pour gamme VRX/380	PVRX.11	84	Joint de tiroir GN1/2 pour saladette S901-4D	S901.0054 #N/A
Condenseur (R600a) pour S900 STD	S900.35	145	Kit de 4 vérins pour gamme de saladettes	108300183 23.3
Condenseur (R600a) pour S901S/STOP, S900STD	PS900.35	149	Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm pour meubles froids hors saladettes	GN650TN.07 103
Condenseur (R600a) pour VRX-1200, 1400, 1500, 1600, 1800, 2000/380	VRX.11	82	Kit de 4 vérins réglables pour gamme saladette	S900.13 20.3
Condenseur pour gamme GN2100TN, GN3100TN, GN4100TN	GN2100TN.06	186	Kit de 6 vérins réglables SNACK4100TN, GN4100TN PA3100, PZ3600, PA2610, PZ3600	GN650TN.07.03 154
Condenseur pour gamme SH	113020006	184	Kit de 8 barettes de séparation pour PS300	PS300.02 144
Condenseur pour GN650TN, GN650TNG, GN1200TNB, PS300, S903CG, S903S/STOP, S903PZ, S903STD	PGN650TN.38	163	Kit de glissières pour armoire GN600TNFI-SH	GN600TN.04 60
Condenseur pour PS200, PS300	5111000003	165	Kit de 4 roulettes dont 2 à freins pour saladettes S900STD, S903STD, S901-4D, S901S/STOP, S903S/STOP ET S903PZ	S900.13.01 96
Évaporateur (R290) pour GE800BT	PA800BT-2	391	Paire de glissières en L L-657 mm pour gamme 600X400 P-800 mm	PA2100TN.6.2 54
Évaporateur (R290) pour GN1410TN	PGN1410TN.01	418	Paire de glissières en U L-460 mm pour gamme snacking P-600 mm	SN2100TN.08.2 37.7
Évaporateur (R290) pour GN650BT	PGN650BT.02	311	Paire de glissières en U L-550 mm pour saladettes type S900STD ou PS900	S900.10.1 35.5
Évaporateur (R290) pour GN650TN, GN650TNG	PGN650TN.21	209	Paire de glissières en U L-560 mm pour gamme GN1/1 P-700 mm	GN2100TN.25.2 46.6
Évaporateur (R290/R600A) pour gamme SNACK	PSNACK2100TN.04	232	Paire de glissières en U L-640 mm pour gamme GN2/1 P-830 mm	GN650TN.52.1 54
			Paire de glissières pour PS200 ET PS300	5203000053 26.3
			Paire de glissières pour SH2000/800, SH3000/800	5203000103 39.5
			Paire de glissières pour GE800BT	PA800BT-6 60
			Paire de glissières pour saladette réfrigérée S901S/STOP et S903S/STOP	S901.15 41.9
			Porte droite avec charnière basse pour gamme GN2100TN GN3100TN GN4100TN	GN2100TN.32 239
			Porte droite pour S903STD, PS300	5107000443 165
			Porte droite pour SH3000/800, SH2000/800	PA2100TN.10 299

Pièces détachées pour meubles réfrigérés inox



	Réf.	€
Porte droite pour meuble PA ET PZ	PA2100TN.11	290
Porte droite pour CDR-1, CDR-2	WBC1-120.27R	313
Porte droite pour saladette PS900, S903S/STOP	S900.07	318
Porte droite pour soubassements réfrigérés U-GN2100TN, U-GN3100TN, U-GN4100TN	U-GN2100TN.15	341
Porte gauche avec charnières gamme GN2100TN, GN3100TN, GN4100TN	GN2100TN.33	232
Porte gauche complète pour saladette	S900.54	318
Porte gauche pour PS200, PS300	5107000441	165
Porte gauche pour meuble PA PZ	PA2100TN.10	299
Porte gauche pour CDR-2	WBC1-120.27L	313
Porte gauche pour U-GN2100TN U-GN3100TN ET U-GN4100TN	U-GN2100TN.14	341
Porte pour meuble froid gamme GN650, GN1410	GN650TN.11	563
Porte sans charnières, sans interrupteur	GN650TNG.01	1255
Roulette avec frein pour PS200, PS300, S900CG, S903CG, PS900, PS903	S900.50B	13.2

Pièces détachées pour meubles réfrigérés gamme blanche



	Réf.	€
Clayette de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200, AW-RCX200, AW-RC400 et AW-RCX400 (502x211 mm)	AW-PG-RC200	19.8
Clayette rilsanisée pour AW-RC600, AW-RCG600, AW-RCX600	AW-PG-RC600	19.8
Clayette rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200, AW-RCX200, AW-RC400 et AW-RCX400 (502x415 mm)	AW-GG-RC200	27.6
Clayette rilsanisée pour AW-RC600 ET AW-RCG600 et AW-RCX600	AW-GG-RC600	27.6
Compresseur (R600a) pour AW-RN600	HY90Y	526
Compresseur (R600a) pour AW-RC200 et AW-RCX200	HDL-100A	316
Compresseur (R600a) pour AW-RN200, AW-RC400, AW-RCX400	HDL-140A	316
Compresseur (R600a) pour AW-RN400, AW-RC600, AW-RCG600, AW-RCX600, AW-RNX400	HPKD190A	316
Compresseur (R600A) pour AW-RN600, AW-RNX600, CAG-AW-RN600	HTH14AA	526
Condenseur pour AW-RN200, AW-RC200, AW-RCX200, AW-RN400, AW-RC400, AW-RCX400, AW-RC600, AW-RCX600 AW-RCG600	HR110.06	32.9
Condenseur pour AW-RN600, CAG-RN600	HF600.17	53
Évaporateur pour REF AW-RC200 et AW-RCX200	HR200.04	198

	Réf.	€
Roulette sans frein ø 100 pour gamme 2 et 3 portes	GN650TN.07.1.A	35.8
Roulette sans frein saladette : PS200, PS300, S900CG, S903CG, PS900, PS903	S900.50A	13.2
Séparateur de bacs gastronormes gastro inox central pour saladette PS900 et PS903	PS903.02	9.6
Support de bacs gastronormes du milieu pour S900STD	S900.20	10.1
Support de bacs gastronormes latéral pour S900STD	S900.21	13.6
Support de bacs gastronormes long pour S900STD	S900.22	33.1
Thermostat DIXELL XW03K-CX40 pour CDR-1, CDR-2	XW03K-CX40	211
Thermostat XR02CX DIXELL pour gamme PZ, GN, PA, SNACK et U-GN, BBC208S, BBC330S, avec sonde	XR02CX	157
Thermostat XR06CX pour armoire type GN650BT ET GN1410BT, avec sonde	GN650BT.16	120
Thermostat XR60CX pour GE800BT	PA800BT-4	161

	Réf.	€
Évaporateur pour REF AW-RC400	HR400.07	231
Évaporateur pour AW-RC600, AW-RCX600, AW-RCG600	HR600.04	263
Évaporateur pour AW-RN200	HF200.06	263
Évaporateur pour AW-RN400	HF400.06	428
Évaporateur pour AW-RN600, CAG-RN600	HF600.10	461
Joint de porte pour AW-RC200, AW-RCX200 et AW-RN200	HF200.03	16.4
Joint de porte pour AW-RN400 ET AW-RC400	HF400.03	19.8
Joint de porte pour AW-RN600 ET AW-RC600	HF600.06	19.8
Joint de porte pour AW-RCG600	HT600RG.01	19.8
Kit de 4 vérins M10 réglables de 80 à 100 mm pour gamme armoires blanches	AWGN650TN.07	106
Porte pour AW-RCX400, AW-RNX400	HT400R.01S	263
Porte pour AW-RCX600	HT600R.01S	362
Porte pour AW-RN200, AW-RC200	HT200R.04	231
Porte pour AW-RN400, AW-RC400	HT400R.01	263
Porte pour AW-RN600, CAG-HRN600, AW-RC600	HT600R.01	362
Porte vitrée pour AW-RCG600	HT600RG.02	329
Thermostat pour AW-RC200/400/600, AW-RCX200/400/600 et AW-RN200/400/600	ECS-10HT1	152
Vérin réglable M10 pour gamme armoires blanches AW-RC200/400/600, AW-RCX200/400/600 et AW-RN200/400/600	AWS900.13	6.6

Vitrines, salads bars et distributeurs de boisson

Vitrines de présentation réfrigérées

- 2 grilles chromées réglables
- Verre double vitrage 4 côtés
- Avec éclairage intérieur par LED
- Température : +2°C/+12°C

- Réfrigération ventilée
- Service arrière avec portes coulissantes
- Thermostat électronique
- évaporateur traité anticorrosion



KATRIN



Réfrigération ventilée



KATRIN-2

Grille : 636x335 mm

Grille : 636x367 mm



KATRIN-3

Grille : 813x335 mm

Grille : 813x367 mm

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
682x450x675	100	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN	1032
710x575x685	120	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN-2	1383
885x575x685	160	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN-3	1512

💡 Pensez-y !

Vitrines de présentation chauffantes

- 3 grilles chromées réglables
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Intérieur chromé, extérieur en inox
- Service arrière avec portes coulissantes
- Éclairage LED



SEHER



SEHER-2

Dim.	L	V	kW	Réf.	€
678x568x670	120	230V MONO	1.1	SEHER	996
860x570x670	160	230V MONO	1.5	SEHER-2	1115

Vitrine de présentation réfrigérée vitre avant droite

- 2 grilles chromées réglables
- Verre double vitrage sur 4 côtés
- Eclairage intérieur par LED en partie supérieure
- Température : 0°C/+12°C
- Service arrière avec portes coulissantes
- Thermostat électronique
- Evaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique



Grille : 813x335 mm

Grille : 813x367 mm



DIANA



Réfrigération ventilée

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
880x568x686	160	230V MONO	0.16	R600a	DIANA	1512

Vitrine réfrigérée « type gourmet »

- Corps plastique avec base en inox, Verre doublé
- Grille d'aération à l'avant de la base
- 3 étagères en verre rondes et réglables, ø 390 mm
- Rotation manuelle des étagères
- Distance entre les niveaux : 168 mm
- Température : +2°C/+8°C, froid ventilé
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- Avec éclairage intérieur LED de 2 côtés
- Dégivrage automatique



SARINA

saro
Gastro-Products

Réfrigération ventilée

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
ø 480x1030	100	230V MONO	0.18	R600a	SARINA*	1565

Vitrine réfrigérée « type pâtisserie »

- Construction inox
- Verre doublé – vitrée 4 côtés
- 3 étagères en fil réglables, 500x510 mm
- Température : 0°C/+10°C, froid ventilé
- Porte battante vitrée à l'avant
- Avec éclairage intérieur LED vertical
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- 4 roulettes dont 2 freinées
- Bouton marche/arrêt
- Dégivrage automatique - Réfrigérant : R600a



LEONIE

saro
Gastro-Products

Réfrigération ventilée

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
650x650x1900	400	230V MONO	0.42	R600a	LEONIE*	4386

Vitrines réfrigérées « type pâtisserie »

- 3 grilles réglables, revêtement RILSAN
- Verre doublé - vitré 4 côtés
- Avec éclairage intérieur par LED
- Température : 0°C/+12°C
- Réglage de la température par thermostat
- Thermostat électronique



CS70

Grilles :
355x305 mm



N-CS70



N-SVEN

Grilles :
430x385 mm



SVEN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Vitrine pâtisserie couleur blanche	425x380x880	68	230V MONO	0.16	R600a	CS70	749
Vitrine pâtisserie couleur noire	430x380x880	68	230V MONO	0.17	R600a	N-CS70	749
Vitrine pâtisserie couleur blanche	515x485x1690	235	230V MONO	0.25	R600a	SVEN	1778
Vitrine pâtisserie couleur noire	515x485x1690	235	230V MONO	0.25	R600a	N-SVEN	1778

*Dans la limite des stocks disponibles

Salad bars chauds ou réfrigérés

Salad bars chauds ou réfrigérés

- Cuve en inox réfrigérée statique ou chauffante par bain-marie (avec vanne de vidange) d'une capacité de 4 ou 6 bacs GN1/1-150 (non fournis)
- Température de fonctionnement +2°C/+10°C ou +50°C/+90°C
- Éclairage sous cloche par LED - cloche fixe
- Tablette de dressage en granit couleur rose
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- 3 barrettes de séparation en dotation
- Régulation par thermostat électronique
- Couleur noyer en standard. Bambou, noir et teck en option (autres couleurs, nous consulter)



B1604RE



B1604BA



B2206RE

	Capacité	Température	Dim.	V	kW	Réf.	€
Réfrigéré	4×GN1/1	+2°C/+10°C	1550×900×1350	230V MONO	0.51	B1604RE	3066
Réfrigéré	6×GN1/1	+2°C/+10°C	2200×900×1350	230V MONO	0.51	B2206RE	4594
Chauffant	4×GN1/1	+50°C/+90°C	1550×900×1350	230V MONO	2X1.5	B1604BA	3127
Chauffant	6×GN1/1	+50°C/+90°C	2200×900×1350	230V MONO	4.5	B2206BA	4050

Autres couleurs : nous consulter

Machine à glaçons

Quelle quantité de glace pour quelle utilisation ?

Lieu	Types de glaçons	Consommation
Petit bar ou café	Glaçons creux	150 gr par personne
Restauration rapide	Glaçons creux	100 gr par verre
Restaurant	Glaçons creux	200 gr par personne



Le glaçon creux (20 grammes) offre une grande surface de contact avec la boisson qui se refroidit plus vite (la boisson se glisse à l'intérieur). Elle peut donc être consommée très rapidement.

Machines avec réserve de stockage intégrée



- Système de production de glaçons creux cylindriques (D.28 x H-40 mm)
- Le glaçon se forme sur l'évaporateur
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement par air

- Raccordement : eau ¾", Evacuation: ½" (par gravité, H-45 mm)
- 4 pieds réglables jusqu'à 30 mm
- Dotation : 1 pelle à glaçons
- Système de récupération de l'eau



ICM26



ICM40

Capacité	Stockage	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
26 kg / 24 h	6 kg	420x515x655	230V MONO	0.22	R600a	ICM26	1021
50 kg / 24 h	10 kg	498x600x843	230V MONO	0.26	R290	ICM40	1501

Machine de table 10 kg/24 H



- Carrosserie en ABS
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons creux :
 - Taille S : ø 23xH-29 mm
 - Taille M : ø 25xH-32 mm
 - Taille L : ø 27xH-33 mm
- Formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Production : 10 kg/24 H (température ambiante de 32°C) = 10 glaçons par cycle
- Formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Bac de stockage : 1 kg
- Réservoir d'eau : 2 litres (pas de connexion à l'eau courante)
- Refroidissement par air



Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
305x380x380	230V MONO	0.13	R600a	ZB-14	475

Machine de table 15 kg/24 H



- Carrosserie en inox et couvercle en ABS
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons creux :
 - Taille S : ø 23xH-29 mm
 - Taille M : ø 25xH-32 mm
 - Taille L : ø 27xH-33 mm
- Production : 15 kg/24 H (température ambiante de 32°C) = 12 glaçons par cycle
- Formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Bac de stockage : 1,5 kg
- Réservoir d'eau : 3 litres (pas de connexion à l'eau courante)
- Refroidissement par air



Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
360x398x414	230V MONO	0.2	R600a	ZB-15	503

Cellules de refroidissement

Cellules de refroidissement mixtes GN1/1 et 600×400 mm

- Intérieur et extérieur en inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé)
- Isolation épaisseur 60 mm - Sonde à cœur
- Evaporateur anticorrosion traité cataphorèse
- Joint de porte magnétique clipsé aisément démontable
- Compartiment de l'évaporateur aisément accessible
- Pieds en inox réglables de 60 à 85 mm
- Groupe logé à froid ventilé, pour ambiance +43°C
- Température de refroidissement: +65°C à +10°C
- Température de congélation +65°C à -18°C
- Porte non réversible ferrée à gauche (ferrage à droite sur demande)
- Rack inox (600×400 mm et GN1/1) démontables sans outils au pas de 70 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Bonde au centre, fond en pointe de diamant
- Evaporation des eaux de dégivrage
- Le programmeur permet de passer en mode conservation à la fin processus de refroidissement rapide, ce qui permet de lancer le travail en fin de journée et de trouver les denrées fraîches ou surgelées le lendemain
- Grilles non fournies



Réfrigération ventilée



BFC3



BFC5

TOP ITEM



BFC10



BFC15

	Dim.	+65°C à +10°C en 110 min	+65°C à -18°C en 250 min	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 niveaux	750×750×770	15 kg	9 kg	230V MONO	1.15	R452	BFC3	3740
5 niveaux	750×750×890	23 kg	12 kg	230V MONO	1.42	R452	BFC5	4079
10 niveaux	750×750×1260	25 kg	15 kg	230V MONO	1.5	R452	BFC10	6493
15 niveaux	750×750×1850	45 kg	25 kg	380V TRI+N	1.820	R452	BFC15	16070
Option kit roulettes							RUOAB	247

Cellule de refroidissement 3×GN2/3

- Panneau de commande électronique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Rack intérieur inox démontable (format 3xGN2/3 : 354x325 mm) au pas de 80 mm
- Capacité de refroidissement : 9 kg à +3°C
- Capacité de congélation : 7 kg de -18 à -40°C
- Plaques et grilles non fournies



BFC2_3



	Dim.	+65°C à +10°C en 110 min	+65°C à -18°C en 250 min	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 niveaux	658×630×420	9 kg	7 kg	230V MONO	0.52	R452	BFC2/3	2978
Grilles inox GN2/3							30 175 0000	11.7

Poubelles réfrigérées

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +4/+10°C groupe logé
- Contenance : 1 ou 2 poubelles de 120 L selon modèle (non fournies)
- Portes avec système de fermeture automatique
- Joint magnétique remplaçable sans outil
- Isolation 45 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- À utiliser en intérieur uniquement



CDR-1



CDR-1



CDR-2



CDR-2

	Dim. Int.	Dim. Ext.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte 311 L	520×630×950	832×745×1092	230V MONO	0.3	R600a	CDR-1	3878
2 portes 660 L	1110×630×950	1422×745×1092	230V MONO	0.3	R600a	CDR-2	4624

Pensez-y! Poubelle 120 L

	Dim.	L	Réf.	€
Poubelle 120 L	480×550×960	120	PB-810120	180



KIOSQUES, VAE ET ANIMATION



Bar à crêpes traditionnel 246

Meuble de dégustation inox 247

Modules mobiles réfrigérés pour vente à emporter 248

Le savoir-faire L2G

De la conception...

- Étude du projet
- Proposition d'aménagement
- Plans 2D et 3D
- Réservations et détails techniques
- Conseils, finitions et design
- Respect des normes
- Ergonomie maximale des espaces de travail
- Mise en avant des produits



• Îlot vente de sushi



• Fraîche découpe



• Snacking

... à la réalisation

- Fabrication des îlots vente à emporter de A à Z: signalétique, cloisons, zone de préparation, zone de stockage pour vente en libre service



- Éléments encastrés pour service traditionnel ou LS
 - Éléments réfrigérés
 - Maintien au chaud



- Comptoir pour accueil client pour vente traditionnelle



- Vitrine pour produits en vente LS
 - Semi verticale
 - Verticale



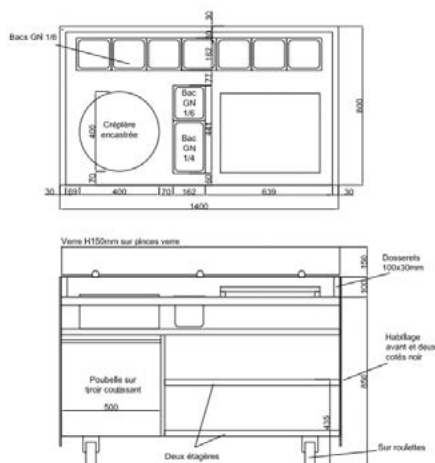
- Meuble vente pour produits secs menuisés sur mesure

Bar à crêpes traditionnel

Module à crêpes simple

- Meuble inox 304, sur roulettes dont 2 à freins
- Meuble fermé trois cotés et ouvert sur l'arrière
- Habillage avant et deux cotés mélaminé RAL9005
- A gauche une poubelle sur tiroir coulissant L-500 mm
- Étagère basse et une étagère intermédiaire
- Dessus inox 304, dossier arrière et deux latéraux H-100x30 mm
- Vitrage sur l'avant et deux cotés H-150 mm ép.8 mm
- Équipé d'une crêpière \varnothing 400 mm
- Équipé de sept bacs GN1/6 + ensemble de un bac GN1/6 et un bac GN1/4
- Équipé d'une plaque de découpe poly nature à poser 500x400x25 mm

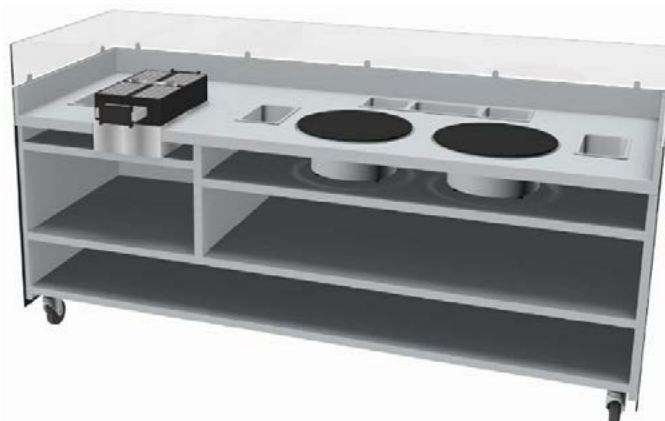
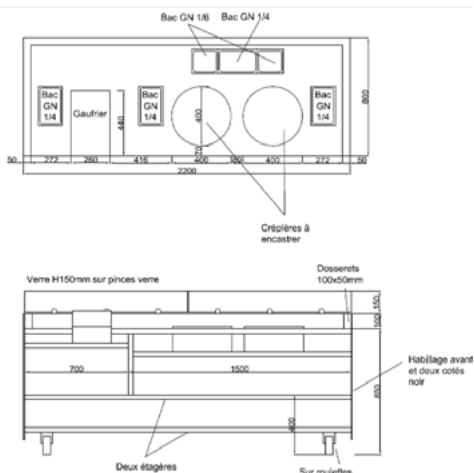
V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	3	1400x800x850	MCS	12000



Module à crêpes double et gaufres

- Meuble inox 304, sur roulettes dont 2 à freins
- Meuble fermé trois cotés et ouvert sur l'arrière
- Habillage avant et deux cotés mélaminé RAL9005
- Étagère basse et une étagère intermédiaire
- Vitrage sur l'avant et deux cotés hauteur 150 mm
- Équipement :
 - Un gaufrier L-400x260 mm
 - Deux crêpières \varnothing 400 mm
 - Trois bacs GN1/4
 - Un ensemble de deux bacs GN1/6 et un bac GN1/4

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	7.9	2200x800x850	MCDG	18657



Meuble de dégustation inox

- Construction en inox AISI 304
- Ensemble conçu pour vos dégustation de produits
- Composé d'un chariot mobile pré câblé et équipé d'une plaque à induction 3.5 kW
- 1 hotte d'aspiration éclairée + 1 poubelle inox + 1 panneau pour recettes
- Hotte : 175 m³/h avec éclairage et 3 vitesses de ventilation
- Plaque à induction: voir détails page 130
- 1 étagère de rangement
- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Meuble prêt à brancher

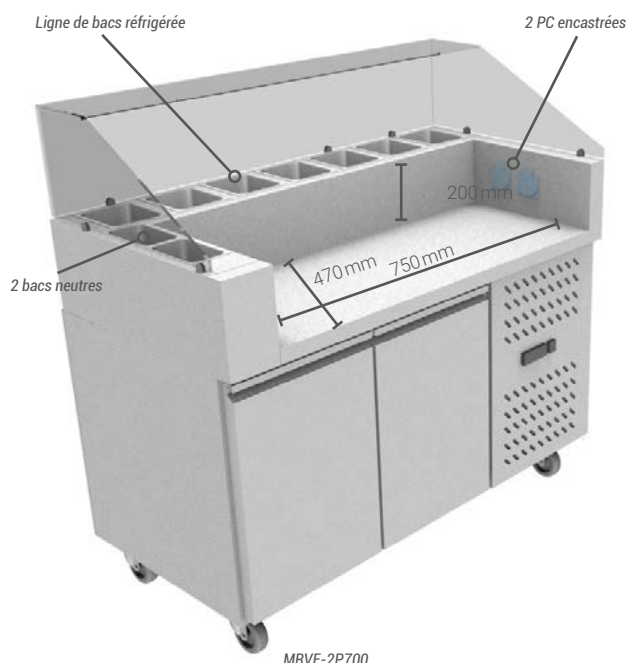


Dim.	V	kW	Réf.	€
880×650×1975	230V MONO	3.6	54118	5602

Modules mobiles réfrigérés pour vente à emporter



- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2/+8°C à 40°C, groupe logé à droite
- MRVE-2P700 : Plan de travail en inox avec un insert réfrigéré côté clients pour 7 bacs GN1/6-150 inox (inclus) et un insert neutre sur le côté gauche pour 2 bacs inox GN1/9-100 (inclus)
- MRVE-3P700 : Plan de travail en inox avec un insert réfrigéré côté clients pour 9 bacs GN1/6-150 inox (inclus) et un insert neutre sur le côté gauche pour 3 bacs inox GN1/9-100 (inclus)
- 2 prises 230 V mono IP44 encastrées dans le dossier latéral
- Un bain-marie électrique format GN2/3-150 avec bac gastro (inclus) pour le modèle MRVE-2P700, Un bain-marie électrique format GN1/1-150 avec bac gastro (inclus) pour le modèle MRVE-3P700
- Pare-haleine en verre
- 2 ou 3 portes réfrigérées avec système de fermeture automatique
- Dotation: 1 niveau de glissières et 1 grille GN1/1 par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane)
- Dégivrage automatique
- Evaporateur traité anticorrosion
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Avec système de glissières côté clients pour insérer votre panneau personnalisé (panneau épaisseur 5 mm en option)
- Accessoires et appareils de cuisson en suppléments



	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	7 GN1/6-150 + 2 GN1/9-100	1360x700x1370	282	230V MONO	0,43 + 0,8	R290	MRVE-2P700	4587
3 portes	9 GN1/6-150 + 3 GN1/9-100	1795x700x1370	417	230V MONO	0,43 + 1,2	R290	MRVE-3P700	5242



ÎLOTS ET MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS



Diverses réalisations

- Travail sur plans - fabrication sur mesure



Meubles îlots pour rayons traditionnels

- Large gamme de meubles neutres en inox disposés en îlot dos à dos ou en mural
- Possibilité de structure en verre de séparation
- Chiffrage sur mesure
- Nombreuses options disponibles (peinture, types de portes, accessoires)



Meubles arrières traditionnels réfrigérés

Descriptif général commun

- Fabrication en inox AISI 304
- Dossierets 150×50 mm, décalage arrière de 20 mm pour les meubles hauteur 850 mm
- Dossierets 250×50 mm, décalage arrière de 20 mm pour les meubles hauteur 750 mm
- Portes battantes avec loqueteau vertical ou portes coulissantes doublées pour meubles >1000 mm
- Étagère intermédiaire
- Vérins inox sur platine hauteur 150 mm réglables en hauteur, diamètre 60 mm à filetage non apparent
- Meubles avec portes coulissantes livrés avec joues de finition de série
- Meubles portes battantes ou tiroirs : livrés sans joues latérales de finition

Plusieurs versions disponibles

- Profondeur 700 et 800 mm
- Meubles inox non peints (en standard) ou meubles inox peints époxy (Code RAL à spécifier à la commande)
- Meubles neutres ou meubles réfrigérés
- Meubles portes coulissantes : livrés avec joues de finition de série
- Meubles portes battantes (ou façades) : livrés sans joues latérales de finition de série



Meubles arrières neutres pour rayons traditionnels

Meubles neutres dessus inox

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm



MNIA67-PBL

Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes				
		Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800		
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
400	1	MNIA47-PBL	2436	MNIA48-PBL	2755					
500	1	MNIA57-PBL	2627	MNIA58-PBL	2975					
600	1	MNIA67-PBL	2653	MNIA68-PBL	3005					
800	2	MNIA87-PBL	3300	MNIA88-PBL	3715					
1000	2	MNIA107-PBL	3618	MNIA108-PBL	4080	2	MNIA107-PC	3387	MNIA108-PC	3513
1200	2	MNIA127-PBL	3814	MNIA128-PBL	4306	2	MNIA127-PC	3523	MNIA128-PC	3659
1400	3	MNIA147-PBL	5397	MNIA148-PBL	6091	2	MNIA147-PC	3816	MNIA148-PC	3961
1600	3	MNIA167-PBL	5765	MNIA168-PBL	6507	2	MNIA167-PC	4045	MNIA168-PC	4200
1800	3	MNIA187-PBL	5961	MNIA188-PBL	6733	2	MNIA187-PC	4233	MNIA188-PC	4398
2000	4	MNIA207-PBL	6690	MNIA208-PBL	7536	2	MNIA207-PC	4504	MNIA208-PC	4679

Meubles neutres dessus granit noir

- Dessus en granit noir nero Africa épaisseur 20 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (granit inclus)

Autres couleurs de granit : nous consulter



MNGA67-PBL

Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes				
		Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800		
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
400	1	MNGA47-PBL	2718	MNGA48-PBL	3014					
500	1	MNGA57-PBL	3046	MNGA58-PBL	3391					
600	1	MNGA67-PBL	3189	MNGA68-PBL	3558					
800	2	MNGA87-PBL	3986	MNGA88-PBL	4440					
1000	2	MNGA107-PBL	4493	MNGA108-PBL	5024	2	MNGA107-PC	4261	MNGA108-PC	4457
1200	2	MNGA127-PBL	4879	MNGA128-PBL	5469	2	MNGA127-PC	4588	MNGA128-PC	4822
1400	3	MNGA147-PBL	6651	MNGA148-PBL	7527	2	MNGA147-PC	5070	MNGA148-PC	5397
1600	3	MNGA167-PBL	7263	MNGA168-PBL	8234	2	MNGA167-PC	5542	MNGA168-PC	5927
1800	3	MNGA187-PBL	7711	MNGA188-PBL	8750	2	MNGA187-PC	5983	MNGA188-PC	6416
2000	4	MNGA207-PBL	8692	MNGA208-PBL	9648	2	MNGA207-PC	6507	MNGA208-PC	6792

Meubles neutres dessus polyéthylène

- Dessus poly épaisseur 20 mm couleur blanche (autres couleurs : rouge, noir, marbré sur demande)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (polyéthylène inclus)



MNPA67-PBL

Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes				
		Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800		
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
400	1	MNPA47-PBL	2653	MNPA48-PBL	2914					
500	1	MNPA57-PBL	2865	MNPA58-PBL	3165					
600	1	MNPA67-PBL	2912	MNPA68-PBL	3215					
800	2	MNPA87-PBL	3275	MNPA88-PBL	3625					
1000	2	MNPA107-PBL	3799	MNPA108-PBL	4207	2	MNPA107-PC	3567	MNPA108-PC	3640
1200	2	MNPA127-PBL	3971	MNPA128-PBL	4410	2	MNPA127-PC	3680	MNPA128-PC	3763

Meubles neutres dessus hêtre

- Dessus en hêtre épaisseur 20 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (hêtre inclus)



MNBA67-PBL

Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes							
		Profondeur 700			Profondeur 800			Profondeur 700			Profondeur 800		
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€			
400	1	MNBA47-PBL	2844	MNBA48-PBL	3196								
500	1	MNBA57-PBL	3084	MNBA58-PBL	3470								
600	1	MNBA67-PBL	3150	MNBA68-PBL	3542								
800	2	MNBA87-PBL	3555	MNBA88-PBL	4002								
1000	2	MNBA107-PBL	4140	MNBA108-PBL	4633	2	MNBA107-PC	3897	MNBA108-PC	4037			
1200	2	MNBA127-PBL	4356	MNBA128-PBL	4875	2	MNBA127-PC	4050	MNBA128-PC	4196			
1400	3	MNBA147-PBL	6027	MNBA148-PBL	6860	2	MNBA147-PC	4367	MNBA148-PC	4624			
1600	3	MNBA167-PBL	6525	MNBA168-PBL	7442	2	MNBA167-PC	4718	MNBA168-PC	5019			
1800	3	MNBA187-PBL	6858	MNBA188-PBL	7844	2	MNBA187-PC	5044	MNBA188-PC	5392			
2000	4	MNBA207-PBL	7750	MNBA208-PBL	8811	2	MNBA207-PC	5456	MNBA208-PC	5812			

Meubles billot

- Dessus en poly blanc épaisseur 100 mm ou hêtre bois debout épaisseur 100 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (billot inclus)



MBBA67-PBL

Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes							
		Profondeur 700			Profondeur 800			Profondeur 700			Profondeur 800		
L	Dessus	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€		
600	Poly	1	MBPA67-PBL	3353	MBPA68-PBL	3810							
1200	Poly	2	MBPA127-PBL	5058	MBPA128-PBL	5738	2	MBPA127-PC	4744	MBPA128-PC	5476		
600	Bois	1	MBBA67-PBL	3897	MBBA68-PBL	4443							
1200	Bois	2	MBBA127-PBL	6146	MBBA128-PBL	7003	2	MBBA127-PC	5832	MBBA128-PC	6714		

Meubles neutres pour trancheur

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 750 mm
- 1 Prise électrique 230V mono intégrée dans le dossier



MTA127-PBL

Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes							
		Profondeur 700			Profondeur 800			Profondeur 700			Profondeur 800		
L	Portes	Prises	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Prises	Réf.	€	Réf.	€	
1000	2	1	MTA107-PBL	3915	MTA108-PBL	4390	2	1	MTA107-PC	3660	MTA108-PC	4169	
1200	2	1	MTA127-PBL	4114	MTA128-PBL	4619	2	1	MTA127-PC	3799	MTA128-PC	4329	
1400	3	2	MTA147-PBL	5894	MTA148-PBL	6602	2	2	MTA147-PC	4281	MTA148-PC	4855	
1600	3	2	MTA167-PBL	6268	MTA168-PBL	7024	2	2	MTA167-PC	4516	MTA168-PC	5117	
1800	3	2	MTA187-PBL	6467	MTA188-PBL	7252	2	2	MTA187-PC	4707	MTA188-PC	5337	
2000	4	3	MTA207-PBL	7396	MTA208-PBL	8256	2	3	MTA207-PC	5168	MTA208-PC	5839	

Meubles plonge

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 Bac à droite 500×500×250 mm (robinet non inclus), égouttoir lisse



MPA127-PBL

Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes							
		Profondeur 700			Profondeur 800			Profondeur 700			Profondeur 800		
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€			
1200	2	MPA127-PBL	4924	MPA128-PBL	5398	2	MPA127-PC	4720	MPA128-PC	5234			
1400	3	MPA147-PBL	6375	MPA148-PBL	7032	2	MPA147-PC	4819	MPA148-PC	5347			
1600	4	MPA167-PBL	6977	MPA168-PBL	7683	2	MPA167-PC	5003	MPA168-PC	5551			
1800	3	MPA187-PBL	6976	MPA188-PBL	7717	2	MPA187-PC	5136	MPA188-PC	5704			
2000	4	MPA207-PBL	7528	MPA208-PBL	8316	2	MPA207-PC	5570	MPA208-PC	6203			

Meuble plonge avec poubelle coulissante

- Dessus en inox AISI 304 avec bac 500×500×300 mm
- 1 trou robinetterie diam. 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- Poubelle sur tiroir coulissant avec ouverture par pédale

Tiroir coulissant avec pédale					
		Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MPA67-TC	3743	MPA68-TC	3743



MPA67-TC_open



MPA67-TC

Meuble lave-mains

- Dessus inox avec 1 bac 340×340×200 mm
- 1 trou robinetterie ø 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- Sans étagère intermédiaire

Porte battante avec loqueteau					
		Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MLMA67-PBL	3653	MLMA68-PBL	3990



MLMA67-PBL

Meuble combiné lave-mains/poubelle

- Dessus inox avec 1 TVO ø 200 mm affleurant à gauche avec couvercle inox
- 1 bac 400×400×250
- 1 trou robinetterie ø 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 porte battante avec loqueteau + 1 façade basculante



MCA127-TC

Porte battante avec loqueteau + façade basculante						Porte battante avec loqueteau + tiroir coulissant							
		Profondeur 700			Profondeur 800			Profondeur 700			Profondeur 800		
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€			
1200	1	MCA127-FB	6224	MCA128-FB	6862	1	MCA127-TC	6550	MCA128-TC	7237			

Meubles poubelle dessus plein

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 2 modèles : poubelle inox sur tiroir coulissant ou façade basculante



MPBA67-FB

MPBA67-TC

MPVBA67-TC

Façade basculante				Tiroir coulissant					
		Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	
600	MPBA67-FB	2518	MPBA68-FB	2884	MPBA67-TC	2844	MPBA68-TC	3259	

Tiroir coulissant + volet basculant					
		Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	
600	MPVBA67-TC	3112	MPVBA68-TC	3836	

Meubles poubelle avec TVO

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- TVO ø 200 mm avec couvercle inox



TVO-MPVBA67-TC

Façade basculante				Tiroir coulissant					
		Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	
600	TVO-MPBA67-FB	3029	TVO-MPBA68-FB	3395	TVO-MPBA67-TC	3355	TVO-MPBA68-TC	3770	

Tiroir coulissant + volet basculant					
		Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	
600	TVO-MPVBA67-TC	3624	TVO-MPVBA68-TC	4348	

Meubles tiroirs

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 2 tiroirs superposés

		Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Tiroirs	Réf.	€	Réf.	€
400	2	M2TA47	2649	M2TA48	2750
600	2	M2TA67	2965	M2TA68	3066
400	3	M3TA47	2886	M3TA48	2987
600	3	M3TA67	3229	M3TA68	3330



M2TA67



M3TA67

Meuble avec tiroir de désinfection de couteaux

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 porte battante doublée
- Tiroir pour stérilisation UV des couteaux :
 - Capacité : 20 couteaux
 - Support de type « peigne » incliné permettant de recevoir différentes tailles
 - Minuterie
 - Témoin lumineux vert en fonctionnement



MTUVA67-PB

Porte battante					
		Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MTUVA67-PB	4940	MTUVA68-PB	4940

Meubles pour découpe de meules fromagères

- Dessus inox épaisseur 20 mm couleur blanche
- Hauteur du plan de travail : 750 mm

Portes battantes avec loqueteau					
Profondeur 700				Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
1000	2	MDF107-PBL	3636	MDF108-PBL	4013

Portes coulissantes					
Profondeur 700				Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
1000	2	MDF107-PC	3392	MDF108-PC	3803



MDF107-PC



MDF107-PBL

Meubles niches réfrigérés charcuterie ou fromage

- Niche réfrigérée pour groupe à distance, froid ventilé, température 0/+2°C, sans groupe avec détendeur, pour fluide R452, régulation électronique
- Intérieur de cuve en inox AISI 304
- Evaporateur traité anticorrosion
- Niche à poser sur un soubassement inox évidé pour le passage des tubes frigorifiques et l'écoulement des condensats : nous consulter
- Portes coulissantes thermopanes pour une application charcuterie: nous consulter
- Meuble ouvert avec rideau de nuit pour une application fromage: nous consulter
- 2 hauteurs de niches disponibles H-945 mm (1 étagère inox incluse) ou H-1185 mm (2 étagères inox incluses)
- Possibilité d'ajouter des barres à pendre
- Eclairage LED rosé
- Joes pleines ou joes panoramiques
- Décor extérieur disponible en plusieurs coloris (blanc, gris, rouge, noir, chêne foncé)

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Options pour les meubles arrières traditionnels neutres

Joes de finition pour meubles avec portes battantes

- Chaque meuble qui se trouve en bout de ligne (meuble de gauche et meuble de droite) nécessite une joue de finition afin de cacher le vide sanitaire
- Cette joue de finition ne concerne que les meubles équipés de portes battantes

Profondeur 700			Profondeur 800	
	Réf.	€	Réf.	€
Joue gauche	JG700	173	JG800	209
Joue droite	JD700	173	JD800	209

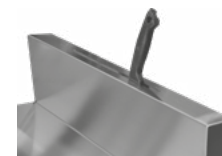
Fente à couteaux sur dossier inox

Longueur	Réf.	€
300	FENTE-DOSS	52

Peinture

- Nous proposons en option la peinture : des portes et des joes de finition latérales
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture joue	RAL-J	290
Peinture porte battante	RAL-PBL	254
Peinture porte coulissante (le ml)	RAL-PC	448



Dosserets latéraux doublés

	Profondeur 700		Profondeur 800	
	Réf.	€	Réf.	€
Dosseret latéral H-150 mm	DOSS-LAT150-700	403	DOSS-LAT150-800	403
Dosseret latéral H-250 mm	DOSS-LAT250-700	403	DOSS-LAT250-800	403



Prises électriques supplémentaire pour dosseret

- La prestation comprend le perçage du trou dans le dosseret + montage de la prise

	Réf.	€
Prise 230 V mono	PRISE-230V	215
Prise 380 V TRI+N	PRISE-380V	288



Pédale d'ouverture pour poubelle sur tiroir coulissant

- Option non disponible pour façade basculante

	Réf.	€
Pédale inox à commande au pied	PEDALE-TC	232



Trous vide ordures

- TVO embouti avec collerette grise affleurante diamètre intérieur 160 mm
- Dessus polyéthylène : ø 200 mm sans collerette

	Réf.	€
Dessus inox : TVO avec collerette affleurante	TVO-MAT	484
Dessus polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle inox	TVO-MAT-COUV	54



Plinthes demontables

- Construction inox 304
- Hauteur 105 mm

	Réf.	€
Plinthe au ml	ML-PLINTHE	163
Longueur 600	PLINTHE-LAT600	190
Longueur 700	PLINTHE-LAT700	201
Longueur 800	PLINTHE-LAT800	231



Séparations vitrées

- Verre trempé épaisseur 6 mm avec 1 coin rayonné
- La prestation comprend le montage de 3 supports vitres sur le meuble
- Fourniture de la vitre de séparation

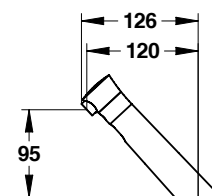
	Longueur 700		Longueur 800	
	Réf.	€	Réf.	€
Dosseret latéral H-200 mm	SEP200-700	365	SEP200-800	417
Dosseret latéral H-300 mm	SEP300-700	459	SEP300-800	550



Robinet électronique avec pile

- Corps en métal moulé injecté chromé
- Alimentation électrique: pile lithium 6 V type CRP2 dans boîtier externe IP65
- Voyant d'alerte batterie faible
- Alimentation hydraulique : 1/2" (15x21) eau froide ou pre-mixée
- Jet douchette régulé à 1,9 L/min à 3 bars
- Aérateur anti-tartre haute qualité
- Résiste à une température de 75°C durant 30 minutes
- Fourni avec 1 écrou de fixation, 1 joint et 1 rondelle
- Fourni avec 1 électrovanne externe, 1 alimentation (pile) et 1 joint filtre

	Dim.	Réf.	€
Robinet électronique EF à pile	126x132	57034	360
Robinet électronique à pile avec mitigeur (EC/EF)	126x132	M-57034	381



57034

Pare-chocs de protection

- Pare-chocs en caoutchouc fixé à la porte ou sur la joue latérale de finition
- Protège le meuble des chocs de chariots de manutention

Chiffrage sur mesure : nous consulter



NEW

Robinet électronique avec pile ou secteur

- Robinet électronique avec transformateur 220V mono / 6V
- Emplacement pour 4 piles LR6-AA 1,5V (non fournies)

	Réf.	€
Robinet électronique double alimentation avec mitigeur	MODFRIU2	435



Douchettes monotrou

- Modèles à poser sur plonge, monotrou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 4 bars, base ø 32 mm (hormis DEF ø 23 mm)
- Mélangeur 1/4 de tour ou standard selon modèle
- Flexible inox + clapet anti-retour et filtre, embout femelle 3/8
- Ressort de sécurité chromé
- Équerre de fixation murale



	Réf.	€
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	374
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur avec levier, H-580 mm	H58-DCCL-PM	419
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur standard, H-580 mm	H58-DCC-PM	382
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-580 mm	H58-DECEF1/4-PM	286



💡 Pensez-y !

Support douchette

- Patte inox AISI 304, ép. 15/10^{ème} à fixer pour support douchette lorsque la plonge n'est pas appuyée au mur

Dim.	Réf.	€
65x50x65	EFDS	31.6



Commandes déportées



ARES019



ERMES002



ARES010

	Réf.	€
Commande fémorale mitigée complète montée sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm + support)	ARES019	364
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1,3 m + col de cygne 250 mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	317
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm	ARES010	213

Barres à couteaux magnétiques

Dim.	Réf.	€
300x50	820209	17.2
450x50	820308	20.1
600x50	820407	25.4



820209



820308



820407

Meubles arrières traditionnels réfrigérés

Caractéristiques communes

- Construction monocoque en inox AISI 304 (intérieur et extérieur)
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée de 50 mm d'épaisseur
- Thermostat digital
- Équipement intérieur par porte : 1 grille 600×400 ou GN1/1
- Vérins inox sur platine hauteur 150 mm réglables en hauteur

SUR-MESURE



Réfrigération
air forcé

2 types de réfrigération :

- Froid positif : groupe logé à gauche ou groupe à distance, réfrigération 0°C/+8°C par air forcé, gaz R290, dégivrage automatique par résistance
- Froid négatif : groupe logé à gauche, réfrigération -18°C/-20°C par air forcé, gaz R290, dégivrage automatique par résistance

Nombreuses options de configuration :

- 3 profondeurs de meuble possibles : 600, 700 ou 800 mm
- Modèles disponibles de 1 à 5 portes
- 2 formats de porte : 600×400 ou GN1/1 (1 grille par porte)
- Portes battantes ou simples avec ou sans système de fermeture par loqueteau
- Possibilité de peinture des portes battantes, de la porte du groupe et des joues
- 3 types de dossier doubles ou non doublés : 100×20 mm, 150×20 mm ou 150×50 mm
- Possibilité d'intégrer des prises dans le dossier
- 3 dessus possible : inox, polyéthylène ou granit
- Possibilité d'encaster des bacs gastro dans le dessus
- Possibilité de dessus réfrigéré (idéal pour la préparation des sushis)

Chiffrage sur mesure : nous consulter



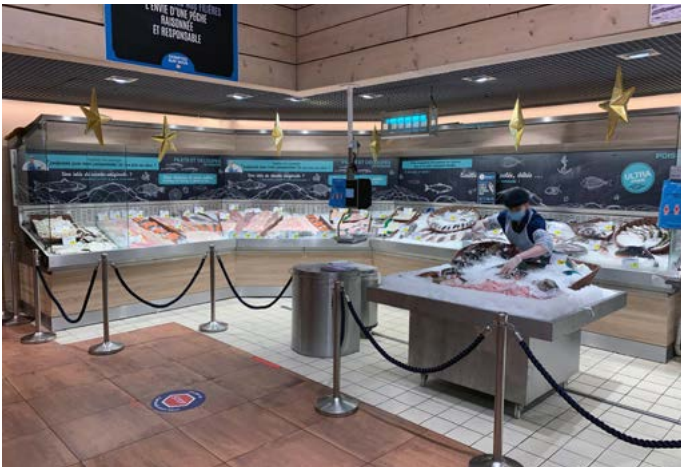
MARÉE



Étals sur-mesure et accessoires périphériques.....	263
Modules de présentation et îlots	266
Bacs à glace et trémies à glace	268
Trémies à glace	269
Tables de préparation	269
Tables de préparation	270
Chariots marée	271
Matériel électrique.....	271
Le concept de fumage du poisson.....	272
Coutellerie	273

Diverses réalisations

- Travail sur plans - fabrication sur mesure



Étals sur-mesure et accessoires périphériques

Caractéristiques communes

- Construction inox AISI 304 L
- Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Grilles de fond perforées amovibles
- Largeur 1100 mm en standard

Les étals neutres

Différentes typologies :

- service avant : angle d'inclinaison de 15,6°
- service arrière : angle d'inclinaison de 13°
- Angle d'inclinaison : modifiable sur demande

Différents types de pare-haleines

- Vitres droites ou bombées
- Vitres avec ou sans support inox
- Vitres relevables ou basculantes
- Différentes hauteurs : 200, 300, 400 mm

Nombreuses options disponibles

- Intégration de LED sous le bandeau avant ou sur le bandeau arrière
- Compatibilité pour nébulisation et brumisation
- Intégration de rampes de nettoyage ou de déglçage
- Peinture des joues et/ou des pieds + plinthes inox
- Polissage des tubes pour obtenir un effet miroir

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Les étals réfrigérés - froid statique ou ventilé

Différents types de réfrigérations

- Réfrigération statique avec évaporateur seul et déclivité naturelle (sans ventilation)
- Froid de contact avec serpentín en fond de cuve
- Réfrigération statique avec évaporateur et serpentín

Différents types de raccords

- Sur centrale réfrigérée à distance
- Sur groupe logé

Différents types de frigorigènes

- Gaz R144a
- Eau glycolée
- CO₂ (45 et 60 bars)

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Différentes formes

- Étals droits
- Étals simple courbe
- Étals double courbe

Différents types de pieds

- Pieds oblongs
- Pieds cylindriques
- Pieds bateau
- Piétement avec jupage
- Pieds en PMMA avec éclairage LED



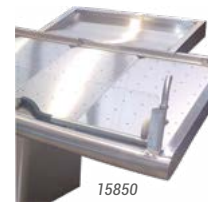
Les accessoires pour étals neutres et réfrigérés sur-mesure

Supports balance pour étal réfrigéré

	Réf.	€
Support balance 500x400 mm	ER-15823	555
Support balance + case à papier	ER-15824	813

Excroissances

	Réf.	€
Excroissance avec grille 1000x500 pour étal neutre	15850	2418
Excroissance avec grille 1000x500 pour étal réfrigéré	ER-15850	2725



Appendices

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Cases à papier

	Dim.	Étal neutre		Étal réfrigéré	
		Réf.	€	Réf.	€
Case à papier horizontale 1 compartiment	500x350x100	15877S	484	ER-15877S	533
Case à papier horizontale 3 compartiments	966x350x100	15879S	564	ER-15879S	621
Case à papier verticale 1 compartiment	500x250x80	18289	462	ER-18289	533



Support thermosoudeuse

	Étal neutre		Étal réfrigéré	
	Réf.	€	Réf.	€
Support thermosoudeuse	15868S	791	ER-15868S	1043

Support sacs pour étal droit

	Dim.	Étal neutre		Étal réfrigéré	
		Réf.	€	Réf.	€
Crochet porte-sacs réglable	300x40x42	15991	76	ER-15991	244



Tables de travail

	Étal neutre		Étal réfrigéré	
	Réf.	€	Réf.	€
Tablette de travail 600x400 sans TVO	18295	705	ER-18295	883



Moule à glace

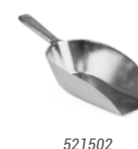
• Construction inox AISI 304

Dim.	Réf.	€
850x150x200	MOULEG	236



Pelles à coquillages aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,5	265	521502	15,7
0,6	310	521601	18,4
2,0	400	521809	31,5



Dérouleurs de sacs inox

- Construction inox AISI 304

	Dim.	Réf.	€
Sur pied	400×H-1120	230802	423
Sur étal neutre	L-400	230803	239



230802

Marches pieds

- Construction tout inox ferritique ou AISI 304
- 2 marches perforées anti-dérapantes

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	500×500×600	F-STAIRS-2S	303
Inox AISI 304	500×500×600	STAIRS-2S	358



F-STAIRS-2S

Support inox pour balance suspendue

- Tube inox AISI 304 ø 50 mm
- 2 points de fixation : à l'arrière de l'étal + platine au sol
- 1 aiguille est prévue à l'intérieur du tube pour tirer le câble informatique
- Autre solution proposée : potence murale pour un étal service avant, positionnée contre un mur

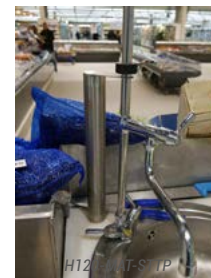
Chiffrage sur mesure : nous consulter



Support douche

- S'utilise pour maintenir le mât de la douche quand il n'ya pas de mur
- Construction inox AISI 304
- Se fixe directement sur le plan de travail

	Réf.	€
H-400 pour douche H-1200	H120-MAT-STPP	111
H-260 pour douche H-580 ou H-750	MAT-STPP	104



H120-MAT-STPP

Bac à coquillages

- Construction inox AISI 304
- Panier avec fond perforé et 2 poignées
- À l'intérieur : 1 séparateur en forme de croix démontable

Dim.	Réf.	€
430×430×80	53013	179



53013

Douchettes suspendues

- Système avec flexible inox L-2000 mm
- Idéal pour une utilisation en poissonnerie
- Système avec ressort à accrocher au plafond

	Réf.	€
Flexible L-2000	16586	222
Flexible L-3000	16589	228



16586



Douchette de rinçage accrochable

- Système avec flexible inox L. 2000mm + embout douchette + patte d'accroche

	Réf.	€
Douchette de rinçage + patte	16587	240
Patte de fixation douchette supplémentaire 70×30×30	2030	104



2030



16587



Modules de présentation et îlots

Modules de présentation poissons

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins
- Inclinaison et hauteur réglables
- Tubes annelés pour évacuation des eaux de fonte
- Isolation par mousse polyuréthane injectée
- En option : chandelles de réhausse réglables

Dim.	Réf.	€
1100×1100×750	MODP1100	3587
1250×1100×750	MODP1250	3674
2200×1100×750	MODP2200	4224
L-700	CHANDELLE	211

Entourages en poly

- Structure en inox AISI 304 avec 4 potelets
- Entourages composés de 4 plaques en poly blanc HD500 épaisseur 40

Dim.	Réf.	€
1100×1100	1205316	964
1250×1100	1205103	1119
2200×1100	1204844	1549

Option modules de présentation

- Construction inox AISI 304
- Dessus, poly blanc HD500 épaisseur 25 mm
- TVO ø 150 mm
- Bac de rinçage inox amovible ø 450 mm avec siphon PVC
- Dosseret simple hauteur 100 mm

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Douchettes de rinçage : page 34

Module d'animation roulant

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse de polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins
- Inclinaison et hauteur fixes, pare-haleine plexiglass en option
- Avec bac de récupération des eaux de fonte

	Réf.	€
Module 1500×800	MODA1500	3081
Option pare-haleine plexiglass	PLEXI-MODA1500	495

Module basculant gain de place

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes ø 125 mm
- Plateau repliable (système de goupille) pour remisage en réserve

	Dim.	Réf.	€
Module basculant	1100×800×770	MODPB1180-SUP	3769



MODA1500



MODPB1180-SUP

Module à coquillages rond

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- Avec bac de récupération des eaux de fonte

Dim.	Réf.	€
Ø 1800×800	COQUILLAGE-1800	9520



COQUILLAGE-1800

Module à coquillages en forme d'amande

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes Ø 100 mm dont 2 à freins
- Avec bac de récupération des eaux de fonte entre les pieds

Dim.	Réf.	€
2000×1300×900	AMANDE2000	6550



AMANDE2000

Îlots à coquillages octogonaux

- Construction inox aisi 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- Profil : tube Ø 114 mm, profil plié droit sur demande
- Évacuation centrale Ø 40 mm avec bac de récupération
- 2 Roulettes Ø 125 mm et 2 vérins de réglage

Dim.	Réf.	€
1000×1000×700	ILOT1000	7722
1500×1500×700	ILOT1500	9139
2100×2100×700	ILOT2100	11077



ILOT1000

Bacs à glace et trémies à glace

Bacs à glace

Bacs à glace monoblocs roulants

- Fabrication en polyéthylène qualité alimentaire, couleur grise
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange + 4 roulettes pivotantes au centre de chaque face

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
350	1200×800×580	CPP330	1339
470	1200×800×810	CPP470	1362
610	1200×1000×810	CPP650	1270
couvercle pour 350 et 470 L	1215×815×70	PB-CD5	202



Bacs à glace monoblocs roulants

- Fabrication en polyéthylène qualité alimentaire, couleur grise
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange + 4 roulettes pivotantes à chaque angle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
270	1040×640×673	SPE-CPP330	397
500	1200×800×800	SPE-CPP500	628



Bacs à glace sur châssis inox roulant

- Bac en polyéthylène qualité alimentaire, couleur blanche
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange
- Armature roulante inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm dont 2 freinées
- Option : raccord + robinet de vidange

Capacité (L)	Dim. bac seul	Hauteur avec chariot	Réf.	€
220	900×700×540	695	18325	1268
310	1030×800×610	765	18326	1346
500	1200×800×850	1000	N18347	1727
Raccord + robinet			18317	42.1



Pensez-y!

Pelle à glace

- Fabrication en polypropylène massif
- Stérilisable
- Résiste aux chocs thermiques : -40°C à +100°C

Dim.	Réf.	€
380×340×1290	56005	97



Bacs de criée

- HDPE couleur bleue
- Emboîtables et gerbables
- Avec système de drainage (les saumures, sang, huile, glace fondue sont drainé(e)s), ce qui garantit une qualité optimale de poisson
- Fond bombé pour éviter de marquer le poisson lors du gerbage des bacs
- Poignées de transport ergonomiques pour éviter tout contact avec le poisson
- Traitement anti-UV



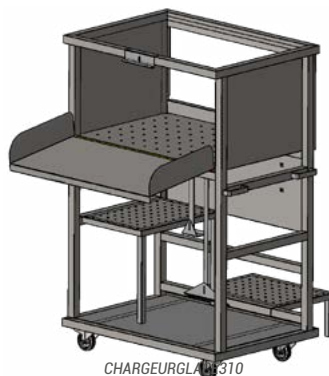
Capacité (L)	Cap. de charge	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
15	7 à 10 kg de poisson	600×400×125	490×370×105	2000	29.5
20	11 à 15 kg de poisson	600×400×155	490×370×130	2001	31

Trémies à glace

Nos modèles de trémies à glace facilitent le remplissage en glace de vos étals. Elles évitent au poissonnier de charger manuellement la glace sur les étals et préviennent des troubles musculosquelettiques.

Trémie à glace 310 L, cuve fixe

- Modèle à cuve fixe
- Chargement de l'étal par l'avant ou par l'arrière
- Hauteur de chargement de 1000 mm
- Cuve en inox AISI 304 épaisseur 15/10ème
- Châssis en tube inox AISI 304, section 40x40 mm
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm, chape inox dont 2 à freins
- Capot avant à 3 positions pour vider la glace sur l'étal
- Marche pieds arrière rabattable H-320 mm
- Fournie avec 1 râteau et une pioche accrochables sur la trémie
- 2 poignées latérales



CHARGEURGLACE310



CHARGEURGLACE310

	Dim.	Réf.	€
Trémie 310 L	1030x730x1600	CHARGEURGLACE310	8625
Kit supplémentaire râteau + pioche	L-1300	RATEAUCHARGEUR	247

Tables de préparation

Table de préparation poisson dessus polyéthylène

- Dessus plaque polyéthylène blanc HD500 épaisseur 25 mm
- Goulotte à déchets ø 200 mm à droite
- Dosseret inox de 200x20 mm fermé en extrémités
- Piétement tube 40x40 mm inox AISI 304
- Pieds décalés de 65 mm à l'arrière
- Traverses hauteur 200 mm
- Vérins de réglage inox
- Pour combiné : Bac de rinçage rond amovible ø 450 mm positionné à gauche, Bac avec équipement (surverse, bonde et siphon plastique)



STPP106



STPP146-25

	Dim.	Réf.	€
TVO Sans bac de rinçage	1000x600x850	STPP106	993
TVO Sans bac de rinçage	1400x600x850	STPP146	1137
TVO + 1 bac de rinçage	1000x600x850	STPP106-25	1192
TVO + 1 bac de rinçage	1400x600x850	STPP146-25	1290
TVO + 2 bacs de rinçage	1900x600x850	STPP196-25	1598
TVO Sans bac de rinçage ni tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1000x600x850	SBG-STPP106	951
TVO Sans bac de rinçage ni tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400x600x850	SBG-STPP146	1054
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1000x600x850	SBG-STPP106-25	1149
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400x600x850	SBG-STPP146-25	1253
TVO + 2 bacs de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1900x600x850	SBG-STPP196-25	1560

Tables de préparation

Combinés dessus mixte inox-polyéthylène

- Dessus mixte : moitié inox L-500 mm (côté bac) + reste polyéthylène côté TVO
- Possibilité de changer facilement la plaque polyéthylène



M-STPP146-25

	Dim.	Réf.	€
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1000×600×850	M-STPP106-25	1200
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1200×600×850	M-STPP126-25	1270
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1400×600×850	M-STPP146-25	1327

Combinés de préparation poisson bord arrondi

- Construction inox AISI 304
- Dessus polyéthylène blanc HD500 épaisseur 20 mm
- Goulotte à déchets ø 150 mm
- Avec tiroir de récupération inox sous goulotte GN1/1-100
- Dossieret inox latéral ou arrière de 100×20 mm fermé en extrémités
- Piètement tube inox 40×40 mm, traverse hauteur 200 mm
- Vérins de réglage en inox
- Bac de rinçage rond amovible ø 448 mm positionné à gauche
- Bac avec équipement (bonde et siphon plastique, fourni sans douchette)



CPAF-156



CPAL-156

	Dim.	Réf.	€
TVO avec 1 bac de rinçage, bord demi-cercle, dossieret latéral	1500×600×850	CPAF-156	2674
TVO avec 1 bac de rinçage, bord quart de cercle, dossieret arrière	1500×600×850	CPAL-156	2635

Chariots marée

Desserte roulante de remballe

- Construction inox AISI 304
- 2 plateaux perforés
- Avec barre de poussée
- 4 roulettes diamètre 125 mm chape inox dont 2 pivotantes et 2 à frein
- Hauteur hors tout, barre de poussée incluse : 1000 mm

Dim.	Réf.	€
800×600×850/1000	52319	748



52319

Échelle de remballe

- Construction inox AISI 304
- 4 plateaux perforés (charge : 100 kg / niveau)
- 4 roulettes diamètre 125 mm chape inox dont 2 pivotantes et 2 à frein

Dim.	Réf.	€
1200×600×1800	52315	2194



52315

Desserte pour sac d'emballage poissonnerie

- Sert à stocker les sacs d'emballage pour la vente avant
- Construction inox AISI 304
- 4 plateaux pleins + boîte coutelière intégrée
- 4 roulettes diamètre 125 mm chape inox dont 2 pivotantes

Dim.	Réf.	€
500×440×900	1205873	1108



1205873

Matériel électrique

Tronçonneuses à poisson

- Tronçonneuse à poser sur support roulant
- Machine prévue pour couper uniquement du poisson frais (entier, filets ou salé)
- Construction tout inox
- Nettoyage de la lame par injection d'eau
- Lame ø 400 mm
- 2 versions : V401 (injection d'eau manuelle) et V401S (injection d'eau automatique + mise en route par gâchette au lieu de marche continue)
- Option : support à roulettes



V401S



V401

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Tronçonneuse V401	700×800×700	380V TRI+N	0.75	V401	10470
Tronçonneuse V401S	700×800×700	380V TRI+N	0.75	V401S	12657
Support roulant pour tronçonneuse poisson				SUP-V401	1955

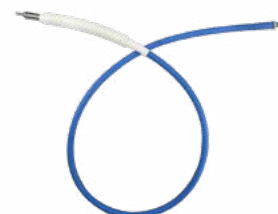
Écailleur à poisson électrique

- Construction inox
- Fonctionnement en continu de l'outil
- Longueur du flexible avec outil : 1820 mm
- Outil rotatif 8 lames

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0.18	310×214×250	V108	2929
Flexible de rechange sans outil	L-1820	FLEX-V108		870



V108



FLEX-V108

Le concept de fumage du poisson

Four mixte fumoir pour surface inférieure à 2 500 m²

Descriptif commun

- Moteur à 2 vitesses
- Injection d'humidité
- Platine de commandes tactiles
- Système de gestion technique électronique pour le SAV
- Charnières de porte à droite de série
- Minuterie par grille
- Port USB et interface utilisateur en français
- Cinq modes de cuisson : vapeur 30°C à 120°C, convection 30°C à 300°C, mixte 30°C à 300°C, réchauffage 118°C à 160°C, fumaison à froid et à chaud

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés de comptoir CombiSmoker®

Le CTX4-10E est un four mixte fumoir 4 niveaux GN1/1 qui trouve sa place un peu près partout aux vues de ses dimensions. Idéal pour les poissonneries souhaitant mixées des cuissons vapeurs pour les crustacés ou poissons et des fumaisons à froid ou à chaud dans les règles de fumaison professionnelles (uniquement disponible pour les poissonneries).

- Hotte d'extraction non obligatoire
- Principaux avantages :
 - Four mixte avec fumaison à froid et à chaud,
 - Traçabilité intégrale à froid et à chaud,
 - Compact et Gastronomique GN1/1 ,
 - De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc,
 - 6 à 8 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés (1 filet = 20-25 tranches)
- Accessoires inclus :
 - Sonde de température mono-point,
 - Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean,
 - Douchette manuelle,
 - Accès aux données HACCP (USB) ,
 - 2 grilles GN1/1 en acier inoxydable, Brasero pour copeaux de bois
 - 10 rails de support non inclinables espacés de 38 mm en hauteur.
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



	Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
Four électrique de comptoir combiné autonettoyant	4 x GN1/1	517x945x850	380V TRI+N	6.3	CTX4-10E	22426
Carton de 9 kg d'essence de bois pommier supplémentaire					WC-22543	312
Carton de 9 kg d'essence de bois cerisier supplémentaire					WC-22541	316
Carton de 9 kg d'essence de bois noyer supplémentaire					WC-2829	259
Carton de 9 kg d'essence de bois érable supplémentaire					WC-22545	342
Seau de 90 pastilles de nettoyage supplémentaire					CE-28892	251
Spray de nettoyage supplémentaire					CE-26277	157

💡 Pensez-y !

Support four avec emplacement pour cellule

Type	Dim.	Réf.	€
Support four inox 304 pour four Vulcain avec espace pour cellule 5 niveaux	840x800x940	SFH-VULCAIN-BFC5 683	

💡 Pensez-y !

Cellules de refroidissement mixtes GN1/1 et 600x400 mm

- Intérieur et extérieur en inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé)
- Isolation épaisseur 60 mm - Sonde à cœur
- Evaporateur anticorrosion traité cataphorèse
- Groupe logé à froid ventilé, pour ambiance +43°C
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Grilles non fournies



	Dim.	+65°C à +10°C en 110 min	+65°C à -18°C en 250 min	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
5 niveaux	750x750x890	23 kg	12 kg	230V MONO	1.42	R452	BFC5	4079

Machine sous vide de comptoir spéciale saumon

- 2 modèles de barres amovibles sans connexions électriques:
 - 2 barres de soudure en « L » (1 barre longueur 720 mm et une barre longueur 400 mm), réf. 2BL-400XL
 - 2 barres de soudures parallèles de longueur 400 mm, réf. 2BP-400XL
- Pompe BUSCH 21 m3/h
- Commande digitale à 9 programmes
- Gestion du temps de la mise sous vide
- Système Softair : remise en atmosphère progressive pour les produits fragiles
- Système autonettoyant de la pompe à vide
- Rappel automatique de la vidange d'huile
- Ouverture du carter jusqu'à 90° pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Cuve inox angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Dimensions de la chambre : 820x420x180 mm
- Dotation: un jeu de plaques de calage en polyéthylène



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Machine sous vide spéciale saumon, 2 barres de soudure en « L »	920x540x450	230V MONO	0.75	2BL-400XL	13153
Machine sous vide spéciale saumon, 2 barres de soudure parallèles	920x540x450	230V MONO	0.75	2BP-400XL	12500

Coutellerie

Les + de nos couteaux

- Nos couteaux sont fabriqués à partir d'aciers français et suédois constitués de 0,40% de carbone, 13% de chrome et de molybdène, élément améliorant la résistance à la corrosion. Les lames ont une dureté comprise entre 52 et 54 HRC (norme de dureté Rockwell). Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.
- Nos manches ont été élaborés en fonction des paramètres des utilisateurs. La soie longue surmoulée par le manche empêche le démanchage et garantit une solidité à toute épreuve. L'ajout d'élastomère au polypropylène procure un plus grand confort d'utilisation ainsi qu'un meilleur grip (les modèles avec rivets ont un manche en ABS conférant un aspect bois). Enfin la garde est étudiée pour protéger de la lame en cas de glissement accidentel.
- Éviter d'utiliser le couteau sur des surfaces dures (verre, céramique, granit) : privilégier le plastique ou le bois.
- Il est recommandé de laver son couteau à la main puis de l'essuyer avec un chiffon doux avant de le ranger. Nos couteaux en acier inoxydable sont compatibles avec le lave-vaisselle mais l'utilisation de celui-ci nuit gravement à la durée de vie.

Écaisseurs doubles

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	160	412-16	40.2
Manche polypropylène bleu	160	162.06.02B	39.9



Couteaux filet de sole

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	346-17	17.4
Manche polypropylène noir	200	346-20	18.6
Manche polypropylène bleu	170	6346-17	17.4
Manche polypropylène bleu	200	6346-20	18.6



Couteaux à thon lame crantée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche palissandre	400	162.33.01	284
Manche palissandre	500	162.34.01	319

Trancheur tête de thon

	Longueur lame	Réf.	€
2 manches polypropylène noir	500	395-50	170

Couteau à saumon à barrettes

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	400	162.70.02	319

Couteaux poisson lame crantée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	300	413-30	82
Manche polypropylène noir	350	413-35	86
Manche polypropylène noir	420	413-42	111
Manche polypropylène bleu	300	6413-30	82
Manche polypropylène bleu	350	6413-35	85
Manche polypropylène bleu	420	6413-42	111

Couteaux poisson microdentés

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène bleu	330	6713933C	100
Manche polypropylène bleu	350	6411-35	88
Manche polypropylène bleu	420	6411-42	116
Manche polypropylène noir	420	80637	114

Pince à arêtes inox

Réf.	€
38050.01	11.4

Couteaux à huitres

	Réf.	€
Manche polypropylène noir	513	8.5
Manche bois à garde	511	7.4
Manche thermogomme bleu	162.19.02B	28.4

Ciseaux lame inox crantée

	Réf.	€
Ciseaux large crantée inox	659	31.6
Ciseaux forts lame inox	124.08.06	33.3
Ciseaux extra forts inox	80522	98

 **Pensez-y !**

Gants cotte de maille ambidextres

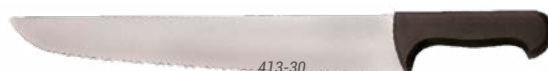
Taille	Réf.	€
Taille 6-6.5 couleur vert	OGCM.130.10	157
Taille 7-7.5 couleur blanc	OGCM.130.20	157
Taille 8-8.5 couleur rouge	OGCM.130.30	157
Taille 9-9.5 couleur bleu	OGCM.130.40	157
Fixe gant taille médium couleur bleu (100 pcs)	OFGES.M	45.9



395-50



162.70.02



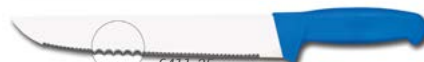
413-30



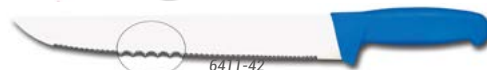
6413-42



6713933C



6411-35



6411-42



80642



38050-01



513



162.19.02B



511



659



124.08.06



80522



OGCM.130.10



OGCM.130.20



OGCM.130.30



OGCM.130.40



OFGES.M

Vêtements de travail

Tabliers poissonnier en polyuréthane

- 100 % polyuréthane, sans support
- Dimensions 900×1150 mm
- Montage standard : sangle sur le cou réglable, fixation arrière par crochet plastique et élastique
- Conçus sans aucune pièce métallique, facilitant son nettoyage et sa désinfection
- Bonne résistance aux graisses et au sang
- Résistent à des projections jusqu'à 90°
- Conformes à la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



83401



0TD.S30.11.090X115



0TD.S50.15.090X115

	Couleur	Réf.	€
Tablier poissonnier polyuréthane 30/100 - 355 g/m ²	Bleu	83401	37.2
Tablier poissonnier polyuréthane 30/100 - 355 g/m ²	Blanc	0TD.S30.11.090X115	34.9
Tablier poissonnier polyuréthane 50/100 - 600 g/m ²	Bleu	0TD.S50.15.090X115	52

Poteau file d'attente avec sangle

- Poteau tout inox ø 65 mm, socle ø 360 mm, 9 kg
- Sangle extensible de L-2000 mm maximum

Couleur		Réf.	€
Sangle rouge	ø 360×940	55512	160
Sangle bleue	ø 360×940	55513	160
Sangle noire	ø 360×940	19114-N	160



55512



55513



19114-N

Poteaux file d'attente avec cordon

- Poteau inox ø 50, socle ø 320 mm, hauteur 950 mm
- Cordon synthétique L-1500 mm avec 2 mousquetons inox
- Poids : 8 kg



		Réf.	€
Poteau inox	ø 320×950	COL10A	180
Cordon bleu	L-1500	2X608A+607/4	98
Cordon rouge	L-1500	2X608A+607/1	98



COL10A



2X608A+607/4



2X608A+607/1

Tapis antidérapant

- Qualité professionnelle grand passage
- Fabrication en polyamide (750 g/m²) dessous caoutchouc
- Lavable en machine (30°C)

Dim.	Réf.	€
600×900	080610-14	70
900×1500	080620-14	173
1200×1800	080670-14	279



080610-14

Tous nos tapis sont personnalisables avec vos logos : nous consulter

BOUCHERIE



Rails et portiques.....	278
Accrochage.....	285
Tables de poussage et d'affalage, dessouvidage et mise en barquette.....	287
Chariots à barquettes et chariots PAD.....	292
Mise en barquettes.....	294
Hachoirs.....	295
Matériel électrique.....	297
Armoires de maturation de viandes.....	298
Coutellerie et petit matériel.....	299

Rails et portiques

Rails à viande aluminium

Plusieurs versions disponibles

- Structure autoporteuse avec fixation au mur
- Structure autoporteuse avec fixation sur les structures existantes

Notre savoir faire

- Fabrication en alliage d'aluminium anodisé apte au contact alimentaire (conforme au règlement européen 1935/04)
- Charges certifiées selon Eurocode 9
- Système modulaire et évolutif dans le temps
- Les dents de loup et les clayettes sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Montage facile et rapide

Chiffrage sur mesure

- Veuillez spécifier :
 - Le type de viande utilisé (bovin, ovin, porc, etc.)
 - Les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-car casses)
 - Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers...)
 - Signaler la présence de toute différence de niveau (marche, escalier, etc.).
 - Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateurs)
 - Indiquer la hauteur et le type d'ouverture des portes pour l'entrée de la viande

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Options disponibles sur demande

Bras repliable pour passage de porte

- Dispositif utilisé dans la zone de chargement de la viande quand il n'est pas possible d'installer un rail fixe



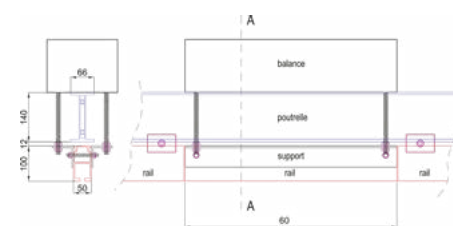
Bras de chargement

- Bras pour décharger la viande du camion et la charger directement sur le rail



Section de pesage

- Segment de rail aluminium de longueur 600 mm accroché sous la balance permettant la pesée des quartiers de viande (la fourniture de la balance est à la charge du magasin)



Le rail à viande aluminium en détails

- 1** Courbes avec plusieurs angulations : création de parcours articulés



- 2** Aiguillages à 3 ou 4 voies : coulissement rapide et fluide du crochet dans toutes les directions



- 3** Palan électrique : pour soulever et baisser aisément la viande accrochée (accessoires en option)



- 4** Crochets coulissants avec pointes \varnothing 13 mm et rouleaux renforcés : portée de 300 kg certifiée (accessoires en option)



- 5** Plaques de base : ce sont les pieds des montants verticaux, qui permettent de distribuer au sol le poids de la structure



- 8** Barres intermédiaires pour accroche-viande : pour accrocher des morceaux de viande et garantir la stabilité de la structure



- 6** Option étagères rabattables (100 kg) : meilleure hygiène et gain de place



- 9** Attaches en aluminium anodisé : structure solide et inaltérable



- 10** Système de blocage pour crochet : permet de bloquer le coulissement du crochet dans le rail à un point donné



- 7** Montants verticaux : ce sont les poteaux portants qui soutiennent la structure et déchargent le poids au sol au travers des plaques de base (installation sans percer les panneaux de chambre froide)



- 11** Bascule aérienne avec afficheur



Crochets à galets

- Crochets coulissants avec rouleaux renforcés
- Pointe inox AISI 304 \varnothing 13 mm
- 2 types : corps en alu ou en nylon

Corps	Charge max. (kg)	Réf.	€
Nylon	300	2650	53
Aluminium	300	2660*	64



Dents de lous plastique

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
70x20	100	2670	14.5
75x30	200	2680	20.3



Dents de lous inox amovible

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
75x30	300	2691	61



Chariots à quartiers

- Chariots en aluminium conçus pour le transport de quartiers et morceaux de viandes de la zone de déchargement jusqu'à l'intérieur de la chambre froide
- Chariots équipés d'un système d'accroche directe sur le rail
- Chariots équipés d'un système de blocage des crochets qui empêche aux quartiers accrochés de glisser et qui maintient la charge uniformément distribuée
- Charge maximum : 400 kg
- Température d'utilisation : -15°C à +60°C
- Sur demande : disponible avec housse en plastique alimentaire

Fabrication sur-mesure suivant hauteur du rail : nous consulter



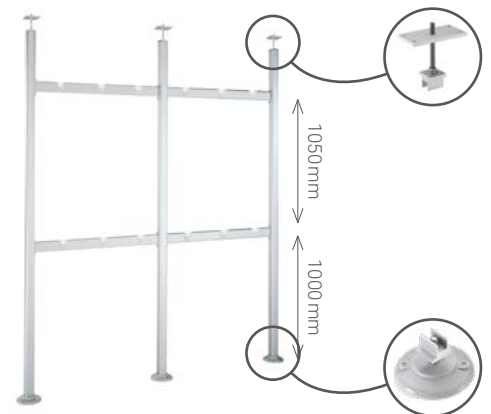
CHQ-ALU-1200x700



H-CHQ-ALU-1200x700

Penderies aluminium fixation sol/plafond

- Toutes nos penderies sont entièrement réalisées en d'aluminium anodisé
- Idéales pour le stockage des petites pièces (jambon et saucissons), nos penderies sont utilisées pour équiper les boucheries et les charcuteries
- Plus économiques par rapport aux portiques, les penderies sol/plafond permettent d'accrocher des morceaux de viande et d'équiper juste un côté de la chambre froide
- Nos penderies ont été développées afin d'être montées et fixées facilement (une tige M12 dans le plafonnier et une platine fixe \varnothing 160 mm au sol, visserie non fournie)
- Barre lisse pour accrocher la viande de section 70x20 mm
- Pieds de section 58x58 mm
- Nous préconisons un crochet tous les 50 cm (non inclus, voir réf. 2670 ci-dessus)
- Autres longueurs (jusqu'à 5500 mm) et autres hauteurs (jusqu'à 3000 mm), nous consulter



Longueur intérieure chambre froide	Nombre d'éléments	Charge maxi pour chaque barre	Charge maxi pour la penderie	Réf. hauteur 1900 mm	€	Réf. hauteur 2100 mm	€	Réf. hauteur 2300 mm	€	Réf. hauteur 2500 mm	€
1000		470	940	PEND01-2000	961	PEND01-2200	1018	PEND01-2400	1075	PEND01-2600	1130
1250		470	940	PEND02-2000	1000	PEND02-2200	1057	PEND02-2400	1113	PEND02-2600	1169
1500		300	600	PEND03-2000	1043	PEND03-2200	1098	PEND03-2400	1152	PEND03-2600	1207
1750		200	400	PEND04-2000	1081	PEND04-2200	1137	PEND04-2400	1195	PEND04-2600	1250
2000		150	300	PEND05-2000	1121	PEND05-2200	1175	PEND05-2400	1233	PEND05-2600	1289
2250		470	1880	PEND06-2000	1631	PEND06-2200	1713	PEND06-2400	1797	PEND06-2600	1882
2500		300	1200	PEND07-2000	1666	PEND07-2200	1751	PEND07-2400	1835	PEND07-2600	1921
2750		300	1200	PEND08-2000	1709	PEND08-2200	1794	PEND08-2400	1878	PEND08-2600	1963
3000		200	800	PEND09-2000	1745	PEND09-2200	1829	PEND09-2400	1914	PEND09-2600	1998
3250		200	800	PEND10-2000	1787	PEND10-2200	1871	PEND10-2400	1956	PEND10-2600	2041
3500		150	600	PEND11-2000	1825	PEND11-2200	1910	PEND11-2400	1995	PEND11-2600	2076
3750		150	600	PEND12-2000	1865	PEND12-2200	1949	PEND12-2400	2034	PEND12-2600	2118

*Dans la limite des stocks disponibles

Portique à viande aluminium

Notre savoir faire

- Fabrication en alliage d'aluminium anodisé apte au contact alimentaire (conforme au règlement européen 1935/04)
- Système modulaire et évolutif dans le temps
- Structure autoporteuse : installation sans nécessité de percer les panneaux de chambre froide
- Les dents de loup et les clayettes sont amovibles et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Montage facile et rapide
- Charges certifiées selon Eurocode 9
- Testé jusqu'à -30°C
- Charge maximum : 100 kg/ml
- Hauteur hors-tout : 2150 mm
- Hauteur d'accrochage : 2100 mm

Chiffrage sur mesure

- Veuillez spécifier :
 - Le type de viande utilisé (bovin, ovin, porc...)
 - Les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)
 - Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers, etc)
 - Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateurs)

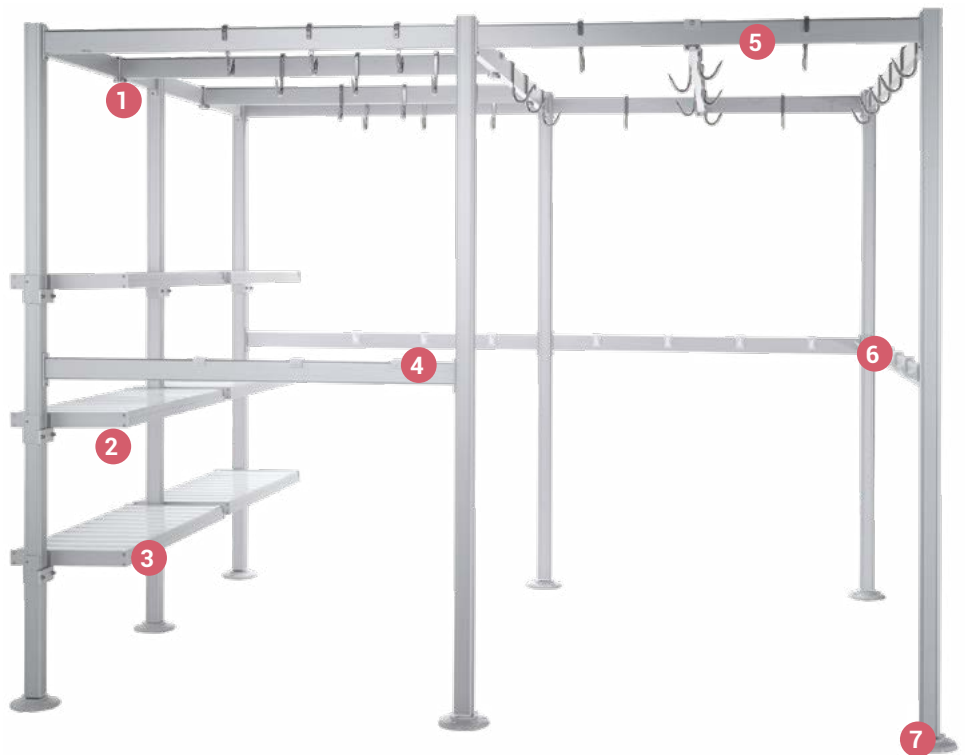
- 1** Traverses accroche-viande supérieures : des barres amovibles optionnelles peuvent être rajoutées ou déplacées dans le temps



- 2** Option étagères rabattables (100 kg) : meilleure hygiène et gain de place



- 3** Clayettes en Polypropylène alimentaire testées jusqu'à -30°C



- 4** Attaches en aluminium anodisé : structure solide et inaltérable



- 6** Barres intermédiaires pour accroche-viande : pour accrocher des petits morceaux de viande et garantir la stabilité de la structure



- 5** Crochets amovibles : crochets dents-de-loup en inox ou en plastique alimentaire à fixer sur barres lisses. Ils sont amovibles et passent au lave-vaisselle



- 7** Plaques de base : ce sont les pieds des montants verticaux, qui permettent de distribuer au sol le poids de la structure



Portiques de dimensions standards

- Pour des raisons de rigidité de la structure , il est impératif de fixer au moins un poteau dans un angle de la chambre froide. Chaque portique est livré en dotation d'un jeu d'entretoises de fixation aux panneaux de chambre froide
- Les barres à mi-hauteur et les étagères rabattables ne peuvent être installées que côté cloison
- Sans barre périphérique à mi-hauteur, il est impératif que chaque pied soit fixé au sol par boulonnerie
- Les étagères rabattables sont en option
- Préconisation : 1 dent de loup tous les 50 cm de barre (+ penser à des crochets pour les barres à mi-hauteur)

Dim. utiles barres**	Dim. hors tout portique	Nbr de barres (hors périphérie)	Longueur barres	Portée/barre* (kg)	Nbr de pieds	Longueur de stockage globale (mm)	Charge totale (kg)	Réf.	€
900x900	1060x1060	1	900	700	4	2700	2100	AI-PAL001	2010
900x1200	1060x1360	1	1200	500	4	3600	1500	AI-PAL002	2162
900x1500	1060x1660	1	1500	400	4	4500	1200	AI-PAL003	2219
900x1800	1060x1960	1	1800	230	4	5400	690	AI-PAL004	3393
900x2100	1060x2260	1	2100	200	4	6300	600	AI-PAL005	3214
900x2400	1060x2560	2	1200	500	6	7200	3000	AI-PAL006	3393
900x2700	1060x2860	2	1350	400	6	8100	2400	AI-PAL007	3538
900x3000	1060x3160	2	1500	400	6	9000	2400	AI-PAL008	3611
900x3300	1060x3460	2	1650	300	6	9900	1800	AI-PAL009	4765
900x3600	1060x3760	2	1800	230	6	10800	1380	AI-PAL010	4845
900x3900	1060x4060	2	1950	230	6	11700	1380	AI-PAL011	4919
900x4200	1060x4360	2	2100	200	6	12600	1200	AI-PAL012	4990
1200x900	1360x1060	1	900	700/500	4	2700	1900	AI-PAL013	2046
1200x1200	1360x1360	1	1200	500	4	3600	1500	AI-PAL014	2122
1200x1500	1360x1660	1	1500	400	4	4500	1600	AI-PAL015	2195
1200x1800	1360x1960	1	1800	230	4	5400	690	AI-PAL016	3386
1200x2100	1360x2260	1	2100	200	4	6300	600	AI-PAL017	3392
1200x2400	1360x2560	2	1200	500/300	6	7200	3100	AI-PAL018	3538
1200x2700	1360x2860	2	1350	400/300	6	8100	2200	AI-PAL019	3611
1200x3000	1360x3160	2	1500	400/300	6	9000	2200	AI-PAL020	3687
1200x3300	1360x3460	2	1650	300	6	9900	1800	AI-PAL021	4881
1200x3600	1360x3760	2	1800	230	6	10800	1380	AI-PAL022	4949
1200x3900	1360x4060	2	1950	230	6	11700	1380	AI-PAL023	5031
1200x4200	1360x4360	2	2100	200	6	12600	1200	AI-PAL024	3331
1500x900	1660x1060	2	900	700/400	4	3600	2200	AI-PAL025	2089
1500x1200	1660x1360	2	1200	500/400	4	4800	1800	AI-PAL026	2169
1500x1500	1660x1660	2	1500	400	4	6000	1600	AI-PAL027	2234
1500x1800	1660x1960	2	1800	230	4	7200	920	AI-PAL028	3466
1500x2100	1660x2260	2	2100	200	4	8400	800	AI-PAL029	3538
1500x2400	1660x2560	4	1200	500/200	6	9600	2800	AI-PAL030	3616
1500x2700	1660x2860	4	1350	400/200	6	10800	2400	AI-PAL031	3694
1500x3000	1660x3160	4	1500	400/200	6	12000	2400	AI-PAL032	3762
1500x3300	1660x3460	4	1650	300/200	6	13200	2000	AI-PAL033	4991
1500x3600	1660x3760	4	1800	230/200	6	14400	1720	AI-PAL034	5070
1500x3900	1660x4060	4	1950	230/200	6	15600	1720	AI-PAL035	5140
1500x4200	1660x4360	4	2100	200	6	12000	1600	AI-PAL036	5218
1800x900	1960x1060	2	900	700/230	4	3600	1860	AI-PAL037	3031
1800x1200	1960x1360	2	1200	500/230	4	4800	1460	AI-PAL038	3011
1800x1500	1960x1660	2	1500	400/230	4	6000	1260	AI-PAL039	3106
1800x1800	1960x1960	2	1800	230	4	7200	920	AI-PAL040	4582
1800x2100	1960x2260	2	2100	200	4	8400	800	AI-PAL041	4660
1800x2400	1960x2560	4	1200	500/115	6	9600	2460	AI-PAL042	4763
1800x2700	1960x2860	4	1350	400/230	7	10800	2520	AI-PAL043	4871
1800x3000	1960x3160	6	1000	500/115	8	12000	3930	AI-PAL044	4949
1800x3300	1960x3460	6	1100	500/115	8	13200	3690	AI-PAL045	6433
1800x3600	1960x3760	6	1200	500/115	8	14400	3690	AI-PAL046	6514
1800x3900	1960x4060	6	1300	400/230	10	15600	4120	AI-PAL047	6602
1800x4200	1960x4360	6	1400	400/230	10	16800	4120	AI-PAL048	6694
2100x900	2260x1060	2	900	700/200	4	3600	1800	AI-PAL049	3228
2100x1200	2260x1360	2	1200	500/200	4	4800	1400	AI-PAL050	3357
2100x1500	2260x1660	2	1500	400/200	4	6000	1200	AI-PAL051	3492
2100x1800	2260x1960	2	1800	230/200	4	7200	860	AI-PAL052	5445
2100x2100	2260x2260	3	2100	200	6	10500	1000	AI-PAL053	5567
2100x2400	2260x2560	4	1200	500/200	7	9600	2800	AI-PAL054	5818
2100x2700	2260x2860	4	1350	400/200	7	10800	2400	AI-PAL055	5834
2100x3000	2260x3160	4	1500	400/200	7	12000	2400	AI-PAL056	5982
2100x3300	2260x3460	4	1650	300/200	7	13200	2000	AI-PAL057	7915
2100x3600	2260x3760	4	1800	230/200	7	14400	1720	AI-PAL058	7814
2100x3900	2260x4060	4	1950	400/300/200	10	15600	3800	AI-PAL059	8181

*La charge doit être uniformément répartie. La première charge = barre périphérique, les autres charges = barres intermédiaires.

**Les barres du portique sont dans le sens de la deuxième dimension.

Dim. utiles barres**	Dim. hors tout portique	Nbr de barres (hors périphérie)	Longueur barres	Portée/barre* (kg)	Nbr de pieds	Longueur de stoc- kage globale (mm)	Charge totale (kg)	Réf.	€
2100x4200	2260x4360	4	2100	400/200/300	10	16800	3800	AI-PAL060	8330
2400x900	2560x1060	3	900	700/300	6	4500	2700	AI-PAL061	3261
2400x1200	2560x1360	3	1200	500/300	6	6000	2100	AI-PAL062	3530
2400x1500	2560x1660	3	1500	500/200	6	7500	1800	AI-PAL063	3536
2400x1800	2560x1960	3	1800	230	6	9000	1150	AI-PAL064	5512
2400x2100	2560x2260	3	2100	200	6	10500	1000	AI-PAL065	5648
2400x2400	2560x2560	6	1200	500/300	9	12000	4200	AI-PAL066	5771
2400x2700	2560x2860	6	1350	400/300	9	13500	3600	AI-PAL067	5920
2400x3000	2560x3160	6	1500	400/300	9	15000	3600	AI-PAL068	6042
2400x3300	2560x3460	6	1650	300	9	16500	3000	AI-PAL069	8060
2400x3600	2560x3760	6	1800	230	9	18000	2300	AI-PAL070	8164
2400x3900	2560x4060	6	1950	230	9	19500	2300	AI-PAL071	8286
2400x4200	2560x4360	6	2100	200	9	21000	2000	AI-PAL072	8411
2700x900	2860x1060	3	900	700/300	6	4500	2700	AI-PAL073	3296
2700x1200	2860x1360	3	1200	500/300	6	6000	2100	AI-PAL074	3428
2700x1500	2860x1660	3	1500	400/300	6	7500	1800	AI-PAL075	3562
2700x1800	2860x1960	3	1800	230	6	9000	1150	AI-PAL076	6081
2700x2100	2860x2260	3	2100	200	6	5500	1000	AI-PAL077	5734
2700x2400	2860x2560	6	1200	500/300	9	12000	4200	AI-PAL078	5857
2700x2700	2860x2860	6	1350	400/300	9	13500	3600	AI-PAL079	5983
2700x3000	2860x3160	6	1500	400/300	9	15000	3600	AI-PAL080	6145
2700x3300	2860x3460	6	1650	300	9	16500	3000	AI-PAL081	8143
2700x3600	2860x3760	6	1800	230	9	18000	2300	AI-PAL082	8286
2700x3900	2860x4060	6	1950	230	9	19500	2300	AI-PAL083	8412
2700x4200	2860x4360	6	2100	200	9	21000	2000	AI-PAL084	8536
3000x900	3160x1060	5	900	700/300	6	6300	3300	AI-PAL085	3345
3000x1200	3160x1360	5	1200	500/300	6	8400	2700	AI-PAL086	3466
3000x1500	3160x1660	5	1500	400/300	6	10500	2400	AI-PAL087	3612
3000x1800	3160x1960	5	1800	230	8	12600	1610	AI-PAL088	5671
3000x2100	3160x2260	5	2100	200	8	14700	1400	AI-PAL089	5796
3000x2400	3160x2560	10	1200	500/200	9	16800	4600	AI-PAL090	5939
3000x2700	3160x2860	10	1350	400/200	9	18900	4000	AI-PAL091	6060
3000x3000	3160x3160	10	1500	400/200	9	21000	4000	AI-PAL092	6185
3000x3300	3160x3460	10	1650	300/200	9	23100	3400	AI-PAL093	8246
3000x3600	3160x3760	10	1800	230/200	9	25200	2980	AI-PAL094	8412
3000x3900	3160x4060	10	1950	230/200	9	27300	2980	AI-PAL095	8535
3000x4200	3160x4360	10	2100	200	9	29400	2800	AI-PAL096	8658
3300x900	3460x1060	5	900	700/250	6	6300	3100	AI-PAL097	4437
3300x1200	3460x1360	5	1200	500/250	6	8400	2500	AI-PAL098	4640
3300x1500	3460x1660	5	1500	400/250	6	10500	2200	AI-PAL099	4828
3300x1800	3460x1960	5	1800	230	6	12600	1610	AI-PAL100	7587
3300x2100	3460x2260	5	2100	200	6	14700	1400	AI-PAL101	7755
3300x2400	3460x2560	10	1200	500/150	9	16800	4200	AI-PAL102	7936
3300x2700	3460x2860	10	1350	400/150	9	18900	3600	AI-PAL103	8119
3300x3000	3460x3160	10	1500	400/150	9	21000	3600	AI-PAL104	8329
3300x3300	3460x3460	10	1100	300	12	23100	4200	AI-PAL105	12367
3300x3600	3460x3760	15	1200	500/150	12	25200	6300	AI-PAL106	12489
3300x3900	3460x4060	15	1300	400/150	12	27300	5400	AI-PAL107	12736
3300x4200	3460x4360	15	1400	400/150	12	29400	5400	AI-PAL108	12942
3600x900	3760x1060	5	900	700/200	6	6300	2900	AI-PAL109	4500
3600x1200	3760x1360	5	1200	500/200	6	8400	2300	AI-PAL110	4660
3600x1500	3760x1660	5	1500	400/200	6	10500	2000	AI-PAL111	4871
3600x1800	3760x1960	5	1800	230/200	6	12600	1490	AI-PAL112	7626
3600x2100	3760x2260	5	2100	200	6	14700	1400	AI-PAL113	7834
3600x2400	3760x2560	10	1200	500/115	9	16800	3920	AI-PAL114	8022
3600x2700	3760x2860	10	1350	400/115	9	18900	3320	AI-PAL115	8205
3600x3000	3760x3160	10	1500	400/115	9	21000	3320	AI-PAL116	8390
3600x3300	3760x3460	10	1650	300	12	23100	4200	AI-PAL117	12325
3600x3600	3760x3760	10	1800	230	12	25200	3220	AI-PAL118	12657
3600x3900	3760x4060	15	1300	400/200	14	27300	5400	AI-PAL119	12883
3600x4200	3760x4360	15	1400	400/200	14	29400	5400	AI-PAL120	13105
3900x900	4060x1060	5	900	700/200	6	6300	2900	AI-PAL121	4539
3900x1200	4060x1360	5	1200	500/200	6	8400	2300	AI-PAL122	4582
3900x1500	4060x1660	5	1500	400/200	6	10500	2000	AI-PAL123	4908
3900x1800	4060x1960	5	1800	230	8	12600	1610	AI-PAL124	7712
3900x2100	4060x2260	5	2100	200	8	14700	1400	AI-PAL125	7916

*La charge doit être uniformément répartie. La première charge = barre périphérique, les autres charges = barres intermédiaires.
**Les barres du portique sont dans le sens de la deuxième dimension.

Dim. utiles barres**	Dim. hors tout portique	Nbr de barres (hors périphérie)	Longueur barres	Portée/barre* (kg)	Nbr de pieds	Longueur de stoc- kage globale (mm)	Charge totale (kg)	Réf.	€
3900x2400	4060x2560	10	1200	500/200/150	10	16800	3700	AI-PAL126	8104
3900x2700	4060x2860	10	1350	400/200/150	10	18900	3300	AI-PAL127	8286
3900x3000	4060x3160	10	1500	400/200/150	10	21000	3300	AI-PAL128	8471
3900x3300	4060x3460	10	1650	300/250	12	23100	3900	AI-PAL129	12570
3900x3600	4060x3760	10	1800	230	12	25200	3220	AI-PAL130	12798
3900x3900	4060x4060	10	1950	230	12	27300	3220	AI-PAL131	13024
3900x4200	4060x4360	15	1400	400/300	16	29400	7500	AI-PAL132	13250
4200x900	4360x1060	5	900	700/300	8	6300	3700	AI-PAL133	4562
4200x1200	4360x1360	5	1200	500/300	8	8400	2900	AI-PAL134	4746
4200x1500	4360x1660	5	1500	400/300	8	10500	2500	AI-PAL135	4950
4200x1800	4360x1960	5	1800	230	8	12600	1610	AI-PAL136	7793
4200x2100	4360x2260	5	2100	200	8	14700	1400	AI-PAL137	7980
4200x2400	4360x2560	10	1200	500/250	12	16800	4018	AI-PAL138	8165
4200x2700	4360x2860	10	1350	400/250	12	18900	4700	AI-PAL139	8350
4200x3000	4360x3160	10	1500	400/250	12	21000	4700	AI-PAL140	8535
4200x3300	4360x3460	10	1650	300/250	12	23100	3900	AI-PAL141	12736
4200x3600	4360x3760	10	1800	230	12	25200	3220	AI-PAL142	12950
4200x3900	4360x4060	10	1950	230	12	27300	3220	AI-PAL143	13179
4200x4200	4360x4360	10	2100	200	12	29400	2800	AI-PAL144	13396

Dents de loups plastique

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
70x20	100	2670	14.5
75x30	200	2680	20.3



Dents de loups inox amovible

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
75x30	300	2691	61



Barre mi-hauteur

	Réf.	€
70x20 avec 2 accroches (le ml)	1032331	156



Étagère rabattable

	Réf.	€
avec système d'accroche (le ml)	18100040	318

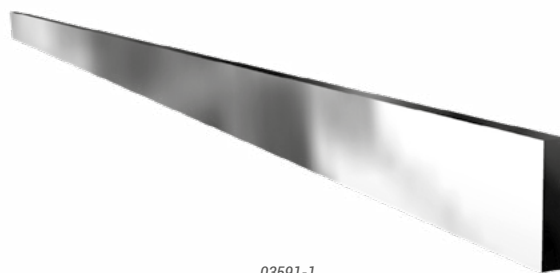


Accrochage

Barres à dents et crochets

Barres lisses, inox poli miroir 3 faces

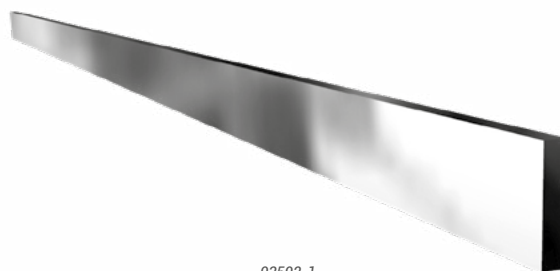
Section	Longueur	Réf.	€
30x6	1000	03591-1	180
30x6	1500	03591-1.5	270
30x6	2000	03591-2	360
40x8	1000	03595-1	229
40x8	1500	03595-1.5	343
40x8	2000	03595-2	457
50x10	1000	03597	346



03591-1

Barres lisses, inox poli miroir 4 faces

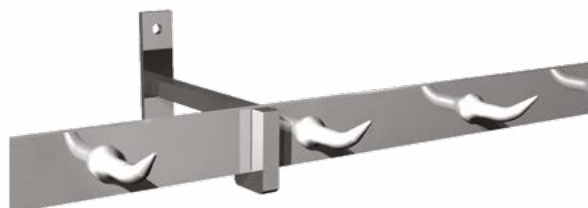
Section	Longueur	Réf.	€
30x6	1000	03592-1	224
30x6	1500	03592-1.5	335
30x6	2000	03592-2	447
40x8	1000	03596-1	287
40x8	1500	03596-1.5	431
40x8	2000	03596-2	574
50x10	1000	03598	423



03592-1

Platines murales inox

Saillie	Carré poli	Pour barre	Réf.	€
120	16	30x6	03639	335
150	16	30x6	03692	374
200	16	30x6	03693	407
120	16	40x8	03640	365
150	16	40x8	03695	405
200	16	40x8	03678	428
120	16	50x10	03641	377
150	16	50x10	03677	393



03639

Crochets esse inox poli 2 pointes

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	80xø 4	03011	10
Par 10 pièces	100xø 4	03035	10.4
Par 10 pièces	120xø 5	03013	14.6
Par 10 pièces	180xø 6	03022	21.6
Par 10 pièces	200xø 10	03018	64



03011

Crochets esse inox poli 1 pointe

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	120xø 5	81103	15.3
Par 10 pièces	180xø 6	81106	20.9



81103

Crochets croisés 3 trous en inox poli

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	165xø 5	03109	92
Par 10 pièces	170xø 6	03110	95



03109

Crochets coulissants en inox pour barre lisse

	Section	Réf.	€
Dent ouverte	100x6	03440	12.8
Dent fermée	100x6	03441	12.4
Dent ouverte	140x10	03442	18.9



03440

Crochets tournants

	Section	Réf.	€
Inox aisi 304	290xø 16	03310	97
Étamé	290xø 16	01416	61



03310

Plafonniers inox

Carré poli	Pour barre	Longueur	Réf.	€
16	30x6	300	03601B	296
16	30x6	400	03601C	325
16	40x8	300	03604B	304
16	40x8	400	03604C	322
16	40x8	600	03605A	384
16	50x10	600	03607D	434

Tige de fixation plafonnier (par 10 pièces - fournie sans visserie) 03686 70



03601B



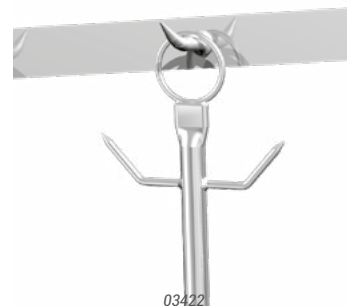
03601B-detail

Descente à crochets inox AISI 304

Hauteur	Dim. dents	Nb. dents	Réf.	€
1400	ø 8	10	03422	96



03422



03422

Balancelles à longes et courrones inox 304

Nb. crochets	Dim.	Réf.	€
10	ø 430xH-320	03410	139
12	ø 526xH-770	03421	314



03410



03421



Tables de poussage et d'affalage, dessouvidage et mise en barquette

Table de poussage

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 25x25 mm
- Bords droits H-90 mm
- Fond en pointe de diamant pour canaliser les exsudats vers le bac de récupération en inox GN1/1-100
- 2 roues caoutchouc à freins ø 125 mm, avec bandage et 2 vérins réglables inox

Dim.	Réf.	€
1200×700×900	25150	1722
1400×700×900	25151	1884
1600×700×900	25152	2098



25151

Chariots et tables de dessouvidage inox

- Construction inox ferritique ou AISI 304
- Bords droits et fond en pointe de diamant pour canaliser les exsudats vers le bac de récupération en inox (GN1/1-100)
- Dessus composé d'une grille inox, amovible sur toute la surface
- Chariots : 4 roues caoutchouc avec bandage, ø 100 mm dont deux avec freins (chape zinguée)
- Tables : 4 vérins réglables

		Dim.	Réf.	€
Chariot	Inox ferritique	900×600×1020	F-52056	989
Table	Inox ferritique	900×600×850	F-STD96	912
Chariot	Inox AISI 304	900×600×1000	52056	1104
Table	Inox AISI 304	900×600×850	STD96	1012
Chariot	Inox AISI 304	900×600×900	CHD96	1347
Chariot	Inox ferritique	900×600×850	F-CHD96	992



52056



STD96

Tables de dessouvidage mixtes avant-arrière

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Avec 4 bords anti-ruissellement avec fond en pointe de diamant et trou d'évacuation des exsudats
- Bac inox de récupération des exsudats GN 1/1-100
- Vérins réglables inox (H-totale : 850 mm)
- Dessus composé d'une grille inox amovible sur la moitié de la profondeur et d'un Plateau polyéthylène blanc HD500 réversible ép-25 sur l'autre moitié

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	1200×600×850	F-STD126-AA	1270
Inox ferritique	1200×700×850	F-STD127-AA	1431
Inox AISI 304	1200×600×850	STD126-AA	1520
Inox AISI 304	1200×700×850	STD127-AA	1612
Inox AISI 304	1400×600×850	STD146-AA	1597



F-STD126-AA

Options pour tables de dessouvidage

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-600	F-ML-ETPC600-STD	109	ML-ETPC600-STD	137
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700-STD	143	ML-ETPC700-STD	181

Combinés de découpe

- Construction inox ferritique ou Inox ferritique
- Piétement en tube de 40x40 mm avec traverse basse (H-200 mm)
- Bloc en polyéthylène blanc HD500, réversible, ép-100 mm

- Plaque de découpe en polyéthylène blanc, ép-25 mm
- 6 pieds sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Traverse basse au centre



CC126-BP



CA126-BPG

Combinés tout poly (planche poly + billot poly)

Inox ferritique							
Dim.	Billot	Central		Adossé billot à gauche		Adossé billot à droite	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000x500x850	500x500x100	F-CC105-BP	1162	F-CA105-BPG	1242	F-CA105-BPD	1242
1200x500x850	500x500x100	F-CC125-BP	1225	F-CA125-BPG	1331	F-CA125-BPD	1331
1500x500x850	500x500x100	F-CC155-BP	1323	F-CA155-BPG	1433	F-CA155-BPD	1433
1200x600x850	600x600x100	F-CC126-BP	1373	F-CA126-BPG	1484	F-CA126-BPD	1484
1500x600x850	600x600x100	F-CC156-BP	1484	F-CA156-BPG	1594	F-CA156-BPD	1594
1800x600x850	600x600x100	F-CC186-BP	1585	F-CA186-BPG	1721	F-CA186-BPD	1721

Inox AISI 304							
Dim.	Billot	Central		Adossé billot à gauche		Adossé billot à droite	
		Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000x500x850	500x500x100	CC105-BP	1255	CA105-BPG	1356	CA105-BPD	1356
1200x500x850	500x500x100	CC125-BP	1318	CA125-BPG	1437	CA125-BPD	1437
1500x500x850	500x500x100	CC155-BP	1424	CA155-BPG	1568	CA155-BPD	1568
1200x600x850	600x600x100	CC126-BP	1488	CA126-BPG	1606	CA126-BPD	1606
1500x600x850	600x600x100	CC156-BP	1589	CA156-BPG	1742	CA156-BPD	1742
1800x600x850	600x600x100	CC186-BP	1700	CA186-BPG	1865	CA186-BPD	1865

Combinés poly/bois (planche poly + billot bois)

Dim.	Billot	Inox ferritique		Inox AISI 304	
		Central		Central	
		Réf.	€	Réf.	€
1000x500x850	500x500x100	F-CC105-BB	1157	CC105-BB	1250
1200x500x850	500x500x100	F-CC125-BB	1221	CC125-BB	1314
1500x500x850	500x500x100	F-CC155-BB	1314	CC155-BB	1420
1200x600x850	600x600x100	F-CC126-BB	1399	CC126-BB	1513
1500x600x850	600x600x100	F-CC156-BB	1505	CC156-BB	1615
1800x600x850	600x600x100	F-CC186-BB	1611	CC186-BB	1725

Options pour combinés

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 ml d'étagère basse pleine inox prof.500	F-ML-ETPC500	105	ML-ETPC500	102
1 ml d'étagère basse pleine inox prof.600	F-ML-ETPC600	109	ML-ETPC600	137

Billots avec châssis inox

- Piétement en tube inox ferritique de 40x40 mm ou inox AISI 304
- Entretoises et traverse basse (H-200 mm)
- 4 pieds sur vérins réglables inox anti-dérapant, 6 pieds à partir de L-1200 mm
- 2 versions de bloc de découpe :
 - Bloc en bois debout, essence charme, réversible ép. 100mm sans équerre inox ou 150 mm
 - Bloc en polyéthylène blanc HD500 réversible, ép. 100mm ou 150 mm



Chassis inox ferritique

Dim.	Billot	Billot poly + piétement		Billot bois + piétement	
		Réf.	€	Réf.	€
500x500x850	500x500x100	F-B55P-100	783	F-B55B-100	822
600x600x850	600x600x100	F-B66P-100	971	F-B66B-100	1010
600x600x850	600x600x150	F-B66P-150	1339	F-B66B-150	1218
1200x600x850	1200x600x100	F-B126P-100	1790		

Chassis inox AISI 304

Dim.	Billot	Billot poly + piétement		Billot bois + piétement	
		Réf.	€	Réf.	€
500x500x850	500x500x100	B55P-100	992	B55B-100	988
600x600x850	600x600x100	B66P-100	1005	B66B-100	1081
600x600x850	600x600x150	B66P-150	1501	B66B-150	1258
1200x600x850	1200x600x100	B126P-100	1958		

Options pour combinés

	Réf. Inox ferritique	€
1 ml d'étagère basse pleine inox pour chassis inox P-500	F-ML-ETPC500	105
1 ml d'étagère basse pleine inox pour chassis inox P-600	F-ML-ETPC600	109

Billots montés tout bois

- Dessus de billot en charme bois debout
- Piétement avec tiroir hêtre
- Ceinture hêtre sur le pourtour + équerres inox pour épaisseur 150 et 200 mm
- Ceinture hêtre sur le pourtour sans équerre pour épaisseur 100 mm

Dim. du dessus	Dim. du billot	Type	Réf.	€
600x600x100	600x600x900	Réversible	BBMR66-100	1515
600x600x150	600x600x900	Réversible	BBMR66-150	1722
1000x500x200	1000x500x900	Réversible	BBMR105-200	2700
1200x600x200	1200x600x900	Non réversible	BBMNR126-200	3284



Billots montés complets tout bois

- Dessus de billot en charme bois debout
- Ceinture sur le pourtour, dossier et alèse hêtre + équerres inox
- Fente coutelière (Profondeur : +100 mm) à l'arrière
- Piétement avec tiroir hêtre

Dim. du dessus	Dim. du billot	Type	Réf.	€
600x600x100	600x700x900	Réversible	BBMCR66-100	1955
600x600x150	600x700x900	Réversible	BBMCR66-150	2192
1000x500x200	1000x600x900	Réversible	BBMCR105-200	3085
1200x600x200	1200x700x900	Non réversible	BBMCR126-200	3707



Tables d'affalage

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube de 40x40 mm
- Entretoises et traverse basse (H-200 mm) sur vérins inox réglables
- Piétement renforcé par cornières en tôle à 45° dans les angles
- Dessus en polyéthylène blanc HD500, ép-40 mm, réversible
- En standard : table centrale P-700 mm (avec dossier et autres profon-
deurs : nous consulter)

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	1200x700x850	F-STAC127	1014
Inox ferritique	1800x700x850	F-STAC187	1333
Inox ferritique	2000x700x850	F-STAC207	1446
Inox AISI 304	1200x700x850	STAC127	1163
Inox AISI 304	1400x700x850	STAC147	1276
Inox AISI 304	1600x700x850	STAC167	1388
Inox AISI 304	1800x700x850	STAC187	1501
Inox AISI 304	2000x700x850	STAC207	1620



F-STAC127

Options pour tables d'affalage

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700	143	ML-ETPC700	181

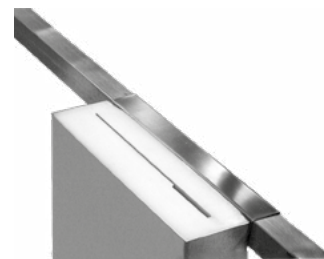
Boîtes coutelières

- Construction inox AISI 304
- À fixer sur tubes de section 40x40mm

	Dim.	Réf.	€
Tout inox pour table de découpe	300x80x400	BCOUT-C	91
Inox dessus Poly pour table de découpe	300x120x400	BCOUT-P	152



BCOUT-C



BCOUT-P

Trous vide-déchêts

- Dessus inox : ø 200 mm avec collerette caoutchouc apparente
- Encastrement collerette ø 201 mm / ext. ø 235 mm / int. ø 168 mm
- Dessus polyéthylène : ø 200 mm sans collerette

	Réf.	€
TVO inox collerette incluse	TVO-INOX	159
TVO polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø 200 mm inox	COUVTVO	246
Collerette caoutchouc noir ø 200 mm	COLLERETTE	39,9



TVO-POLY



TVO-INOX

Ficelles

	Réf.	€
Ficelle en lin blanc sans dévidoir intérieur (Roll : 900 g)	72615	59
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	65
Ficelle polyester blanche 4 fils (Roll 800 g) sans tube intérieur	72617	30,6
Ficelle rayonnée deux bouts avec boîte distributrice : dévidage central (Roll : 1 kg)	72618*	33
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750 m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1304



72615

Dévidoir à ficelle

- Construction inox AISI 304
- Fixation sur table sur tube 40x40 mm

Dim.	Réf.	€
130x130x350	DEV-FIC	170



DEV-FIC



Porte-rolls

- Construction inox
- Présentation en vitrine ou suspendue sur barre à dents 50×10 mm
- Pour roll de laize L-150 mm

	Réf.	€
Modèle haut à suspendre	82803	64



82803

Combiné de boucherie avec panier à barquettes

- Construction inox ferritique
- Piétement en tube de 40×40 mm sur vérins réglables inox
- Dessus poly HD500 blanc 1200×600×25
- Panier à barquettes filaire L-1250×P-300×H-600 mm

	Dim.	Réf.	€
Billot poly à gauche	1800×640×1800	F-130607	2307
Billot poly à droite	1800×640×1800	F-130608	2307



F-130607

Table de mise sous barquette

- Construction inox AISI 304 ou ferritique
- Piétement en tube de 40×40 mm
- Dessus inox AISI 304 (12/10ème) ou Dessus inox ferritique ou Dessus poly HD500 blanc - épaisseur 25 mm
- Panier à barquettes filaire L-1250×P-300×H-600 mm

	Dim.	Réf.	€
Chassis inox 304, dessus poly	1200×700×1800	130601	1338
Chassis et dessus inox 304	1200×700×1800	130602	1252
Chassis inox 304, dessus poly	1400×700×1800	130603	1448
Chassis et dessus inox 304	1400×700×1800	130604	1330
Chassis et dessus inox ferritique	1200×600×1800	F-130609	1180
Chassis et dessus inox ferritique	1200×700×1800	F-130602	1163
Chassis et dessus inox ferritique	1400×700×1800	F-130604	1217



130601

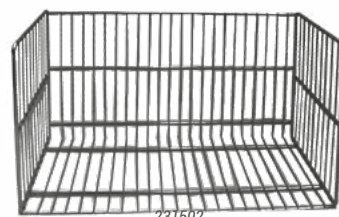


130602

Panier à barquettes mural

- Construction inox filaire
- Système de fixation non inclus

	Réf.	€
650×300×600	231502	288
1250×350×580	18273	317
Fixation murale (la paire)	18291	87



231502

Chariots à barquettes et chariots PAD

Chariot support pour panier à barquettes

- Construction inox
- 4 roulettes chape zinguée dont 2 à freins
- 2 paniers fil inox 650×350×300 accrochés sur structure inox en tubes 25x25 mm

Dim.	Réf.	€
650×350×300	24151	1516



24151

Chariot à barquettes

- Construction inox
- 4 roulettes chape zinguée dont 2 à freins
- Paniers emboîtés grâce à un crochet (pour réf. DCHB-2N et DCHB-3N)

Nombre de panier	Dim.	Réf.	€
1	1250×500×1100	24152	702
2	1250×580×850	DCHB-2N	1370
3	1250×580×1400	DCHB-3N	1715



24152



DCHB-3N

Chariot porte-viande inox

- Construction inox AISI 304
- 4 Roulettes chape zinguée
- Panier fil inox poli, hauteur 430 mm
- Capacité 220 L

Dim.	Réf.	€
900×600×1000	18213	1342



18213

Chariot transport PAD

- Châssis inox AISI 304
- Bac polyéthylène 220 L (hauteur 540 mm) avec raccord et robinet d'évacuation
- 4 roulettes ø 100 mm pivotantes

Dim.	Réf.	€
900×700×900	18722	2270



18722

Chariots de détaillage

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 40×40 mm
- 2 niveaux de barre à dents
- Bac à sang amovible
- 4 roulettes ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée

	Dim.	Réf.	€
22 dents	1200×700×1800	430601	1684
32 dents	1800×700×1800	430602	1820



430601

Chariots à carcasses

- Construction inox ferritique
- Structure en tube de 40×40 mm
- 1 niveau de barre à dents (dents longueur 100 mm, ø 12 mm)
- Bac à sang amovible
- Roulettes ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée
- Charge maxi : 500 kg

		Dim.	Réf.	€
11 dents	Inox ferritique	1200×700×1800	F-430501	1447
11 dents	Inox AISI 304	1200×700×1800	430501	1608
13 dents	Inox AISI 304	1400×700×1800	430502	1672
17 dents	Inox AISI 304	1800×700×1800	430503	1777



430501

Cuves roulantes avec robinet de vidange

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Robinet de vidange

	Dim.	Réf.	€
Cuve 80 L	600×500×600	IP0059	530
Cuve 200 L	800×600×750	IP0060	994
Option : 4 roulettes inox ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38378	218



IP0059

Cuves roulantes avec bonde + crépine

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Livrée avec bonde, crépine et tube surverse

	Dim.	Réf.	€
Cuve 180 L	800×600×530	CUV8060	1056
Cuve 150 L	600×500×700	CUV6050	848
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38438	282



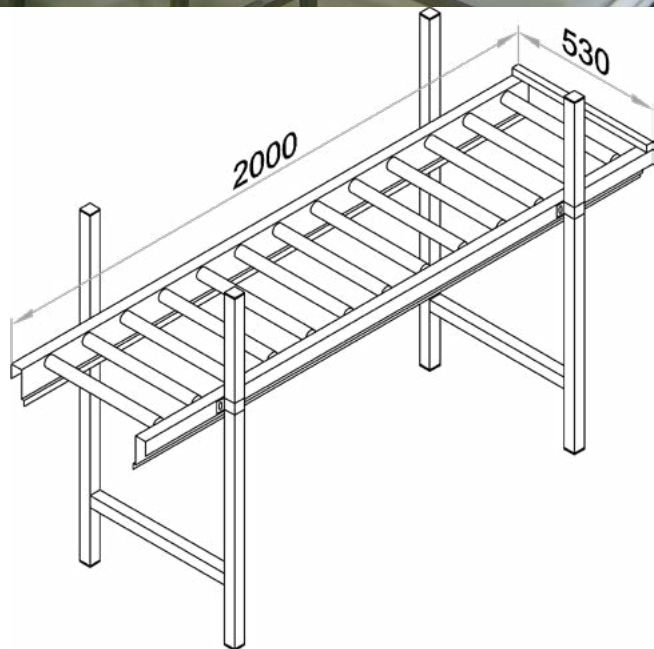
CUV6050

Mise en barquettes

Convoyeur gravitaire inox

- Structure tout inox AISI 304
- 2 typologies : 1 ou 2 niveaux
- Pieds en tubes inox 40×40 mm
- Rouleaux en PVC ø 40 mm longueur 450 mm avec axe sur roulement à billes inox
- Les courbes en option sont équipées de rouleaux doubles (pour un effet différentiel) pour que les plateaux restent bien en ligne
- Pour pouvoir stocker les barquettes vides, nous proposons en option des paniers fils inox ou étagères amovibles inox : nous consulter

Chiffrage sur-mesure et autres dimensions : nous consulter



Convoyeur gravitaire disponible en structure aluminium : nous consulter

Pour vous aider à choisir votre hachoir

Caractéristiques	Modèle traditionnel		Modèle réfrigéré			
	B98	N32	Sans reconstitueur		Avec reconstitueur	
Modèle	B98	N32	H82	N22	H82	N22
Réf.	TC98M	TC32M	DC-HR2.0	SC-HR2.0	DC-HRV4.0	SC-HRV4.0
Domaine d'utilisation :						
Laboratoire	•	•				
Collectivité	•	•	•	•	•	•
GMS	•	•	•	•	•	•
Fonctionnement continu	•	•				
Fonctionnement intermittent			•	•	•	•
Ø grille	98	98	82	82	82	82
Simple coupe (Enterprise)		•		•		•
Double coupe (Unger)	•		•		•	
Production journalière conseillée (kg)	150		100		À la demande du client	
Débit horaire	500		300		300	
Alimentation 380 V TRI+N	•	•	•	•	•	•
Puissance (kW)	1.87	1.87	1.1	1.1	1.1	1.1
Dimensions (mm)	310×490×500		540×625×530			
Poids (kg)	46	46	52	52	60	60

Hachoirs à viande réfrigérés

- Construction tout inox AISI 304
- Carrosserie sans vis pour faciliter le nettoyage
- Thermostat électronique DIXELL
- Trémie et groupe de hachage réfrigérés
- Reconstitueur permettant 4 grammages: 115 – 135 – 155 et 175 grammes
- Vitrine réfrigérée ventilée
- Bac gastro de récupération des steaks GN1/3
- Hachoir simple coupe type N22: livré avec 1 couteau et une plaque diam 4 mm
- Hachoir double coupe type H82 : livré avec 1 plaque avant coupe 00, 1 couteau et une plaque diam 3 mm



DC-HRV4.0



DC-HRV4.0

	Type	Débit (kg/h)	Dim.	V	kW	Réf.	€
Simple coupe (ENTERPRISE)	N22	300	540×625×530	380V TRI+N	1.1	SC-HRV4.0	8250
Double coupe (UNGER)	H82	300	540×625×530	380V TRI+N	1.1	DC-HRV4.0	8643

Hachoirs à viande traditionnels

- Construction tout inox AISI 304
- Engrenages à bain de graisse
- Trémie démontable
- Blocage latéral du groupe de hachage
- Facilité de nettoyage
- Livré avec 1 plaque avant-coupe, 1 couteau et 1 plaque ø 3 mm



	Type	Débit (kg/h)	Dim.	V	kW	Réf.	€
Double coupe ø 98 mm (UNGER)	B98	500	310×490×500	380V TRI+N	1.87	TC98M	5307
Simple coupe ø 98 mm(ENTREPRISE)	N32	300	310×490×500	380V TRI+N	1.87	TC32M	4840

Accessoires pour hachoirs

Système de coupe ENTREPRISE

- Système avec 2 éléments (1 couteau + 1 plaque)
- Toutes les plaques en acier inox
- Couteau monocorps en acier inox avec 4 lames

Plaques Supinox	ø 70		ø 82		ø 98	
Plaques à encoche demi-ronde	Réf. type n°12	€	Réf. type n°22	€	Réf. type n°32	€
Trous ø 2 mm	N12-2	67	N22-2	75	N32-2	100
Trous ø 3 mm	N12-3	51	N22-3	54	N32-3	75
Trous ø 4 mm	N12-4	42	N22-4	45.5	N32-4	56
Trous ø 5 mm	N12-5	42	N22-5	45.5	N32-5	56
Trous ø 6 mm	N12-6	42	N22-6	45.5	N32-6	56
Trous ø 8 mm	N12-8	42	N22-8	45.5	N32-8	56
Trous ø 10 mm	N12-10	42	N22-10	45.5	N32-10	56
Trous ø 13 mm	N12-13	42	N22-13	45.5	N32-13	56
Couteaux	COUTEAU-DRC-N12	19.3	COUTEAU-DRC-N22	22.8	COUTEAU-DRC-N32	29.8

Système de coupe UNGER

- Système Européen «UNGER» avec 3 ou 5 éléments
- Toutes les plaques en acier inox
- Précoupeur oblique (conique) pour un bon passage de la viande
- Couteaux en acier inox, avec moyeu d'une face, avec lames échangeables
- Les lames sont montées avec des vis en acier inox

Plaques Supinox	ø 82		ø 98		ø 114	
Plaques à encoche carré	Réf. type H82	€	Réf. type B98	€	Réf. type D114	€
Trous ø 2 mm	H82-2	70	B98-2	93	D114-2	280
Trous ø 3 mm	H82-3	53	B98-3	70	D114-3	132
Trous ø 4 mm	H82-4	53	B98-4	70	D114-4	123
Trous ø 5 mm	H82-5	47.3	B98-5	58	D114-5	112
Trous ø 6 mm	H82-6	47.3	B98-6	58	D114-6	105
Trous ø 8 mm	H82-8	47.3	B98-8	58	D114-8	96
Trous ø 10 mm	H82-10	47.3	B98-10	58	D114-10	89
Trous ø 13 mm	H82-13	43.8	B98-13	53	D114-13	91
Couteaux	COUTEAU-DRC-H82	100	COUTEAU-DRC-B98	110	COUTEAU-DRC-D114	129
Plaques couteaux n°0	H82-00	63	B98-00	70	D114-00	137
Paquet de 9 lames couteaux	LAMES-DRC-H82	23.3	LAMES-DRC-B98	23.3	LAMES-DRC-D114	23.3
Vis inox couteaux (5 pcs)	VIS1-SUPINOX	32.5	VIS1-SUPINOX	32.5	VIS2-SUPINOX	32.5
Clé	CLE1-SUPINOX	4.2	CLE1-SUPINOX	4.2	CLE2-SUPINOX	8.3

Matériel électrique

Mélangeurs à viande sur socle

- Construction inox AISI 304
- Bras à 2 branches relevables avec assistance pneumatique favorisant la réduction du temps de mélange
- Socle équipé de roulettes arrière permettant de déplacer la machine
- Cuve basculante
- Disponibles en option : bras et cuve démontables



M60NM



M100CM

	Cuve (L)	Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuve non motorisée	60	7 à 35 kg	540×750×930	380V TRI+N	0.3	M60NM	8299
Cuve motorisée	60	7 à 35 kg	540×750×930	380V TRI+N	0.3	M60CM	9709

Poussoirs hydrauliques

- Construction tout inox AISI 304
- Couvercle, cylindre et piston entièrement démontables pour le nettoyage
- Deux roulettes permettant le déplacement de l'appareil
- Système de commande par pédale
- Vitesse de poussée réglable
- Equipement optionnel : 4 cornets inox \varnothing 16, \varnothing 20, \varnothing 28 et \varnothing 38 mm



RLH-40

	Litrage	Temps de poussée	Dim.	V	kW	Réf.	€
Poussoir hydraulique 15 L	15	24" à 2'	335×335×1150	380V TRI+N	0.37	RLH15	8648
Poussoir hydraulique 22,5 L	22,5	42" à 3'	385×400×1150	380V TRI+N	0.37	RLH25	10840
Poussoir hydraulique 38 L	38	42" à 3'	400×405×1150	380V TRI+N	0.37	RLH40	12824
Lot de 4 cornets inox optionnels (\varnothing 16/20/28/38 mm)						CORNETS-RLH	668

Poussoir à saucisses manuel vertical 7 litres

- Structure et réservoir en inox
- Plaque de pression plastique
- Équipement de précision
- Équipement standard : 4 cornets plastiques (10, 20, 30 et 35 mm)

Litrage	Dim.	Réf.	€
7	380×350×740	WFV7	562



WFV7

Trancheurs manuels inox verticaux

- Trancheur conçu pour la coupe de la viande ou de jambon sec
- Construction entièrement en inox
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par courroie
- Affûteur incorporé
- Autres modèles de trancheurs : voir page 129



FIG.38

\varnothing lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
\varnothing 300	330×570×215	490×390×530	230V MONO	0.3	FIG.38	5698
\varnothing 500	410×600×270	580×480×600	230V MONO	0.35	FIG.40	6544

Pensez-y !

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800×600×750	26042	768
Table roulante	800×600×750	26043	783



26042

Scies à os à ruban

- Construction inox AISI 304
- Tension de la lame automatique
- Facilité de nettoyage au jet d'eau (IP65)
- Démontage des racleurs sans outils
- Table fixe articulée



	Dim. poulie	Capacité de coupe	Vitesse lame	Dim.	V	kW	Réf.	€
Table articulée	∅ 200	180×175	15 m/s	475×540×825	380V TRI+N	0.75	ST200	4400
Table articulée	∅ 300	320×275	23 m/s	660×680×1200	380V TRI+N	1.5	ST320	9354
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST200				1600×16×0			91060	67
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST320				2340×16×0			91034	83
Support inox pour scie ST200				600×600×350			37093	625

Lames de rechange pour scie à ruban

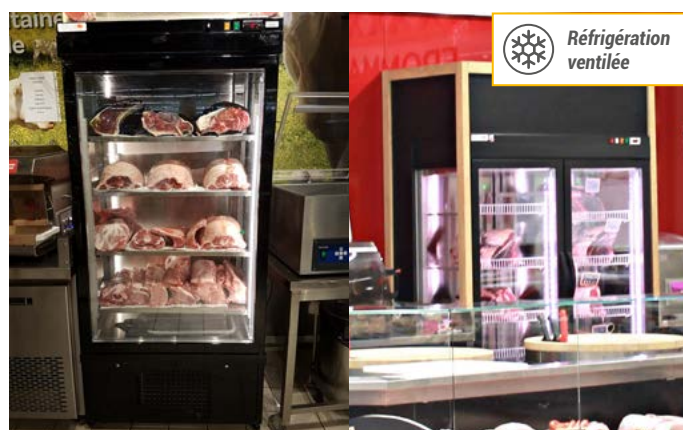
- Lames en inox
- Denture de 6 mm, affûtée, avoyée
- Boîtes de 3 pièces

Dim.	Réf.	€
1600×16	91060	67
1650×16	91062	73
1740×16	91069	69
1860×16	91186	84
2910×16	91147	99
3150×16	91160	114
3155×16	91168	111



Armoires de maturation de viandes

- Revêtement extérieur alu argent ou noir ral 9005
- Portes et côtés vitrés
- Intérieur inox
- Clayettes inox réglables
- Eclairage LED rosé
- Lampe UV à effet germicide
- Groupe logé autonome
- Température : 0 / +4°C – 2 vitesses de ventilation
- Roulettes pour la manutention et pieds pour une assise parfaite
- Hygrométrie ajustable avec précision et en continu de 25 à 75% (affichage sur le thermostat/hygrostat)
- Les prix proposés comprennent l'installation, la formation au fonctionnement et la garantie 1 an pièces et main d'œuvre



	Revêtement extérieur	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 porte et côtés vitrés	alu argent	670×640×1930	230V MONO	0.5	SMAT21	13218
1 porte et côtés vitrés	alu argent	900×640×1930	230V MONO	1	SMAT25	15290
2 portes et côtés vitrés	alu argent	1320×640×1930	230V MONO	0.68	DMAT21	17152
2 portes et côtés vitrés	alu argent	1500×760×1930	230V MONO	1	DMAT25	22087
1 porte et côtés vitrés	Noir	670×640×1930	230V MONO	0.5	SMAT31	16871
1 porte et côtés vitrés	Noir	900×640×1930	230V MONO	1	SMAT35	18908
2 portes et côtés vitrés	Noir	1320×640×1930	230V MONO	0.68	DMAT31	20788
2 portes et côtés vitrés	Noir	1500×760×1930	230V MONO	1	DMAT35	26460

Coutellerie et petit matériel

Gants et tabliers de protection

Gants cotte de maille ambidextres

Taille	Réf.	€
Taille 6-6.5 couleur vert	OGCM.130.10	157
Taille 7-7.5 couleur blanc	OGCM.130.20	157
Taille 8-8.5 couleur rouge	OGCM.130.30	157
Taille 9-9.5 couleur bleu	OGCM.130.40	157
Fixe gant taille médium couleur bleu (100 pcs)	0FGES.M	45.9



Gants cotte de maille avec manchette stoplame

- Fabrication en fil inox (\varnothing 0,5 mm) et sangle hygiénique amovible en polyuréthane
- La manchette stoplame est équipée de raidisseurs et une butée en inox
- La sangle est protégée par la cotte de maille

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 6-6,5	Sangle verte	OGCM.131.17.000.GA	OGCM.131.17.000.DR	271
Taille 7-7,5	Sangle blanche	OGCM.131.27.000.GA	OGCM.131.27.000.DR	271
Taille 8-8,5	Sangle rouge	OGCM.131.37.000.GA	OGCM.131.37.000.DR	271
Taille 9-9,5	Sangle bleue	OGCM.131.47.000.GA	OGCM.131.47.000.DR	271
Taille 10-10,5	Sangle jaune	OGCM.131.57.000.GA	OGCM.131.57.000.DR	271
Taille 11-11,5	Sangle violette	OGCM.131.67.000.GA	OGCM.131.67.000.DR	271



Gants cotte de maille avec manchette longue

- Fabrication en fil inox (d.0,5mm) et sangle hygiénique amovible en polyuréthane
- Fermeture poignet et avant-bras par sangle amovible avec boucle réglable et bouton pression
- La manchette longue est équipée de raidisseurs en inox
- La sangle est protégée par la cotte de maille

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 6-6,5	Sangle verte	OGCM.131.12.000.GA	OGCM.131.12.000.DR	272
Taille 7-7,5	Sangle blanche	OGCM.131.22.000.GA	OGCM.131.22.000.DR	272
Taille 8-8,5	Sangle rouge	OGCM.131.32.000.GA	OGCM.131.32.000.DR	272
Taille 9-9,5	Sangle bleue	OGCM.131.42.000.GA	OGCM.131.42.000.DR	272
Taille 10-10,5	Sangle jaune	OGCM.131.52.000.GA	OGCM.131.52.000.DR	272
Taille 11-11,5	Sangle violette	OGCM.131.62.000.GA	OGCM.131.62.000.DR	271



Tablier plaquette inox

Dim.	Réf.	€
550x700	OXFL170.12	210
Housse pour tablier réversible, taille 2	0HG.020	26.9



Tablier blanc de laboratoire en nitrile 50/100

- Tablier de laboratoire en nitrile blanc sur trame polyester
- Grande résistance à la déchirure
- Très bonne résistance aux graisses animales et au sang
- Agréé pour le contact alimentaire
- Épaisseur : 50/100 - Grammage : 600 g/m²

	Dim.	Réf.	€
Tablier laboratoire nitrile	900x1150	83400	45.4



Tablier rouge de laboratoire en polyuréthane 30/100

- Tablier de laboratoire en polyuréthane avec oeillets thermo-soudés
- Très bonne résistance aux graisses animales, au sang, aux produits d'entretien
- Souple, ne durcit pas
- Agréé pour le contact alimentaire
- Épaisseur : 30/100 - Grammage : 355 g/m²

	Dim.	Réf.	€
Tablier laboratoire polyurethane	900x1150	0TD.S30.12	34.9



Couleur : rouge (existe en jaune, marron, bleue, noir : nous consulter)

Matériel de découpe - coutellerie

Rabot pour poly

	Réf.	€
Rabot	292	67
Lame pour rabot	304	23.1



Brocheteur manuel

- Fabrication en polyéthylène blanc HD500 épaisseur 20 mm
- Modèle pour 49 brochettes (cubes de 22x22 mm)
- Fourni avec un couteau de boucher L-310 mm, manche jaune

Dim.	Réf.	€
215x215x220	31514	439



Brochettes inox L-250 mm

Type	Dim.	Réf.	€	
Rondes	5x200 piques	250xø 2	80308	351
Plates	1x400 piques	250x3x1.5	LSF-025/400	157



Racloir à plot 2 mains

	Longueur	Réf.	€
Racloir manche noir	170	295-17	21.2



Grattoir à os

	Réf.	€
Grattoir manuel plastique	GRATTOIR	36.9



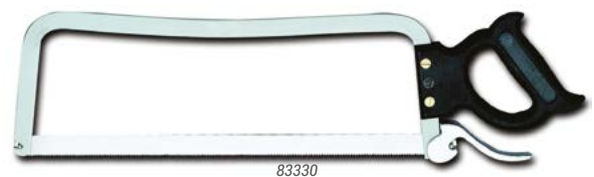
Scies Américaine 50 cm

	Réf.	€
Montant inox, manche blanc	72598	145
Montant inox, manche blanc	13320	115
Lame L-50 cm pour scie	12320	8.9



Scies Parisienne

	Réf.	€
Scie monture inox lame 50 cm	83330	170
Scie monture acier carbone recouvert époxy	83334	107
Lame de rechange pour scie Réf. 83330	83333	20
Lame de rechange pour scie Réf. 83334	83332	20



Couteau à abattre

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	300	265-30	112



Couteaux à steak micro-dentés

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec 2 rivets	100	128.23.03	8.7
Manche ABS noir surmoulé	120	0150052	3.2



Couteaux désosseurs étroits

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène rouge	140	40 182 0140R	25.4
Manche polypropylène rouge	170	40 183 0170R	24.3
Manche polypropylène jaune	140	40 169 0140J	25.4
Manche polypropylène jaune	170	40 170 0170J	26.7

Couteaux à saigner

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	140	40 171 0140J	25.4
Manche polypropylène jaune	170	40 172 0170J	23.6
Manche polypropylène jaune	200	40 173 0200J	30.4
Manche polypropylène jaune	230	40 174 0230J	30.4
Manche polypropylène rouge	140	40 184 0140R	25.4
Manche polypropylène rouge	170	40 185 0170R	26.7
Manche polypropylène rouge	200	40 186 0200R	30.4

Couteaux de boucher à ogives

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	250	1610-25	51
Manche polypropylène noir	300	1610-30	61

Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	170	40 175 0170J	26.7
Manche polypropylène jaune	200	40 176 0200J	30.4
Manche polypropylène jaune	250	40 177 0250J	36.6
Manche polypropylène jaune	280	40 178 0280J	37.7
Manche polypropylène jaune	300	40 178 0300J	38.1
Manche polypropylène jaune	350	40 179 0350J	62
Manche polypropylène rouge	170	40 188 0170R	26.7
Manche polypropylène rouge	200	40 189 0200R	30.4
Manche polypropylène rouge	250	40 190 0250R	40.4
Manche polypropylène rouge	300	40 191 0300R	52
Manche polypropylène rouge	350	40 192 0350R	62

Couteaux à dénervier

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	40 167 0170N	25.8
Manche polypropylène jaune	170	40 167 0180J	23.1
Manche polypropylène rouge	200	40 181 0210R	30.4
Manche polypropylène jaune	200	40 168 0210J	30.4

Couteau à escalopes

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	280	71773	37.5



40 182 0140R



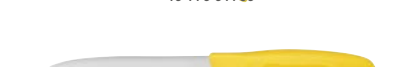
40 183 0170R



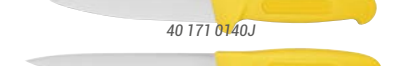
40 169 0140J



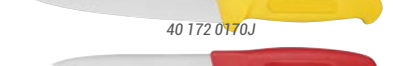
40 170 0170J



40 171 0140J



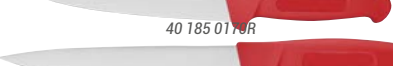
40 172 0170J



40 184 0140R



40 185 0170R



40 186 0200R



1610-25



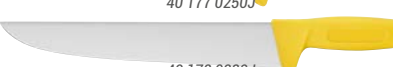
40 175 0170J



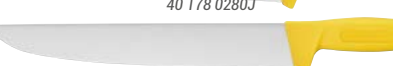
40 176 0200J



40 177 0250J



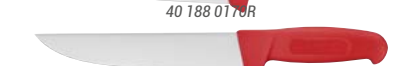
40 178 0280J



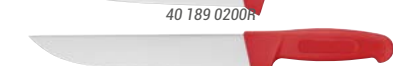
40 178 0300J



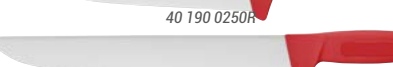
40 188 0170R



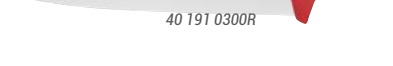
40 189 0200R



40 190 0250R



40 191 0300R



40 167 0170N



40 167 0180J



40 181 0210R



40 168 0210J



71773

Gamme Swibo

- Les lames de la gamme Swibo ont un rapport idéal entre dureté et flexibilité compris entre 55 et 58 HRC (norme de dureté Rockwell). Leur poli miroir améliore nettement la résistance à la corrosion en les rendant moins sensibles aux acides.
- Leurs manches ergonomiques en polyamide orange sont injectés sur une lame de haute qualité évitant ainsi toute accumulation de germes ou de particules. Ils offrent une prise en main agréable et sont anti-dérapants même en étant mouillés.

Couteaux à saigner lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	200	2.011.020.000	45.5
Manche polyamide orange	220	2.011.022.000	51
Manche polyamide orange	250	2.011.025.000	60



2.011.020.000

Couteaux à désosser lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	140	2.001.014.000	32.9
Manche polyamide orange	160	2.001.016.000	34.4
Manche polyamide orange	180	2.001.018.000	36.5



2.001.014.000

Couteaux à désosser lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	130	2.009.013.000	32.3
Manche polyamide orange	160	2.009.016.000	34



2.009.013.000

Couteaux à désosser lame étroite recourbée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	130	2.006.013.000	30.3
Manche polyamide orange	160	2.006.016.000	33.7



2.006.013.000

Couteaux à dépouiller lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	160	2.021.016.000	40.8
Manche polyamide orange	180	2.021.018.000	47



2.021.016.000

Couteaux de boucher lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	210	2.031.021.000	53
Manche polyamide orange	240	2.031.024.000	53
Manche polyamide orange	260	2.031.026.000	62
Manche polyamide orange	290	2.031.029.000	75
Manche polyamide orange	310	2.031.031.000	80
Manche polyamide orange	340	2.031.034.000	88



2.031.021.000

Couteau de boucher lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	310	2.033.031.000	71



2.033.031.000

Autre gamme

Lardoire à manche

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique noir	250	82405	59



82405

Lardoire à manche

- Aiguille droite longueur 250 mm
- Vendues à l'unité

Réf.	€
82405	59



82405

Aiguille à brider inox droite

- Aiguille droite diamètre 4 mm longueur 250 mm
- Vendues par lots de 5 pièces

Réf.	€
80000	9



80000

Aiguille à brider inox courbé

- Aiguille courbe diamètre 3,5 mm longueur 250 mm
- Vendues par lots de 5 pièces

Réf.	€
80001	10



80001

Kit de déméduation

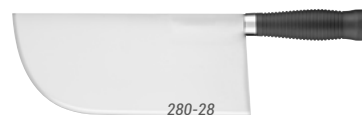
- Kit pour ôter la moelle épinière des agneaux
- 2 tiges de diamètre différents en fonction de la taille des animaux
- Un couteau pour racler le canal rachidien après fente

Réf.	€
73271	209



Feuille Parisienne

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir	280	0.8	280-28	118



280-28

Feuille Suisse

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir à rivets	230	0.8	283-23	105



283-23

Couperet Parisien

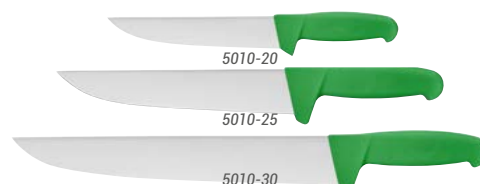
	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir à rivets	285	1	80530	254



80530

Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	200	5010-20	29.4
Manche polypropylène vert	250	5010-25	39.1
Manche polypropylène vert	300	5010-30	49.6



5010-20

5010-25

5010-30



Couteaux désosseur lame droite

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	140	5015-14	25.4
Manche polypropylène vert	170	5015-17	26.7



5015-14

5015-17



Couteau désosseur lame courbée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	150	5025-15	25.4



5025-15



Affûtage électrique des couteaux

Affûteuse à bande

- Affûteuse pour tout type de lame
- Affûtage sur la bande abrasive humide, effilage sur une meule de feutre
- Vitesse: 2800 tr/min
- Livrée avec 1 bande abrasive et une meule de feutre
- L'affûteuse doit être utilisée à sec, sans apport d'eau ou d'huile



38605

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteuse à bande	280x330x400	230V MONO	0.27	38605	885
Paquet de 10 bandes abrasives grain 150	800x50			38407	96
Meule en feutre				38404	75

Affûteuse électrique avec bandes de rechange

- Facile à utiliser
- Guidage de la lame
- Angle d'affûtage toujours conservé
- Bandes de rechange disponibles en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage
- 2500 tr/min
- Livré avec 1 pinceau de nettoyage



70592

	V	kW	Réf.	€
Affûteuse électrique	230V MONO	0.8	70592	435
Bande de rechange grain épais			705923	110
Bande de rechange grain moyen			705921	110
Bande de rechange grain fin			705924	110

Meule grès des Vosges carter inox

- Meule grès des Vosges diamètre 300 mm, épaisseur 60 mm
- Rotation de la pierre : 100 Tours/minute



38107

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Meule ø300 mm grès des Vosges sur pieds	0x0x0	230V MONO	0.16	38107	2215
Grès des Vosges de rechange ø 300 mm pour meule 38107				38108	324

Affûtage manuel des couteaux

Fusil mèche ovale

	Longueur mèche	Réf.	€
Manche polypropylène vert	300	I245V	71



Fusils de boucher

- Manche plastique
- Longueur de mèche : 300 mm

Couleur manche	Forme mèche	Réf.	€
Noir	Ovale	I1250	48.4
Jaune	Ovale	I1260	50
Rouge	Ovale	I1250R	50
Noir	Ronde	N1250	27.6
Jaune	Ronde	N1260	27.6
Rouge	Ronde	N1250R	27.6



Aigiseur rapide

- Permet l'affûtage de tout type de couteaux
- Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affilage idéal
- Utilisation simple sans expérience
- 4 tiges en inox alimentaire

Dim.	Réf.	€
220×0×180	W4050	118



Pierre à aiguiser

- Utilisation à l'eau ou à l'huile
- 1 face gros grain (120), 1 face grain fin (320)

Dim.	Réf.	€
200×50×20	82751	45.9



Affûteur manuel 2 étapes

- 2 étapes :
 - étape 1 : affûtage entre les 2 mèches blanches en céramique
 - étape 2 : le tranchant entre les 2 mèches en carbure

Dim.	Réf.	€
185×50×55	9975600	38



Matériel pour travail de la viande

Embossoir

- Permet l'embossage des rôtis sous filet élastique (filets maille 18)
- Poignée d'embossage : Destinée à faciliter l'embossage du filet sur le tube
- Support de table : Sert à fixer le tube sur la table
- Filet élastique : filet maille 18 (rouleau de 50 m) vendus par lot de 2 rouleaux

	Réf.	€
Embossoir orange et ogive 18/140	BM-81430	94
Poignée d'embossage 18/140	P-BM-81430	86
Support table embossoir	S-BM-81430	387
Paquet de 2 filets de 50m, maille 18	81743	44.6



Presse à hamburger

- Corps en aluminium anodisé et éléments de presse en inox
- Base en caoutchouc pour assurer une bonne tenue sur la surface d'appui
- Hamburgers : ø 100 mm

Dim.	Réf.	€
175x370x500	PH100	802



PH100

Attendrisseur de viande inox

Dim.	Poids (kg)	Réf.	€
0x0x0	2.5	50 111 2500	59



50 111 2500

Reconstituteur de steak inox

Ovale

	Réf.	€
Reconstituteur pour steak de 150 gr	73230	94
Paquet de 1000 papiers à steak ovales 80x110 mm	73050	15.2



73230



73050

Rond

	Réf.	€
Reconstituteur pour steak ø100 mm	73330	97
Paquet de 1000 papiers à steak ronds ø100 mm	73100	16.7



73330

Crochet peseur électronique 300 kg

- Grande mobilité: grâce au fonctionnement avec accu, une construction compacte et un faible poids
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Affichage double à l'arrière de la balance
- Crochet avec fermeture de sécurité, peut être tourné
- Manille et fermeture à crochet en acier inoxydable nickelé
- Fonctionnement avec accu interne, en série, durée de service env. 40 h, temps de chargement env. 14 h avec bloc d'alimentation, affichage de l'état de charge optique par DEL
- Télécommande radio en série. Rayon env. 20 m. Toutes les fonctions peuvent être sélectionnées (sauf ON/OFF). Piles incluses (2x1,5 V AAA)
- Température ambiante autorisée : 0 à +40°C
- Humidité maximum : 80 %

Porté	Précision	Dim.	Réf.	€
300 kg	100 gr	162x123x158	HFB-300K100	1138



HFB-300K100

Crochet peseur électronique 300 kg

- Compact, robuste et résistant à la corrosion
- Cadran de 150mm de diamètre recouvert de polycarbonate incassable
- La mise à zéro accepte une tare jusqu'à 15% de la capacité
- Version boîtier ABS de sécurité et polycarbonate pour le cadran
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Aucune maintenance
- Résistant à la corrosion
- Crochet et points de fixation en acier inoxydable très résistant
- Livrés avec les 2 crochets
- Longueur d'échelle 120 mm



235-S6/5



CH-A01N

	Porté	Précision	Dim.	Réf.	€
Dynamomètre mécanique	5 kg	20 g	163×126×159	235-S6/5	443
Option plateau et crochet inox			ø 250	CH-A01N	337

Fût MRS (matières recyclables sensibles)

- Fût 50 L en PEHD empilable
- Fermeture à genouillère métallique plombable
- Couvercle noir

Capacité (L)	Couleur	Dim.	Réf.	€
50 L	Blanc	ø 393×H-540	72465	135



72465

Socle rond ABS 5 roues

- Fabrication en ABS
- Roues en polypropylène avec bandage caoutchouc et axe acier
- Socle compatible avec tous les containers ronds et les fûts 72465
- Excellente stabilité et Grande maniabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à bille
- Résistance à la charge sur sol lisse : 120 kg

Dim.	Réf.	€
ø 470×130	G170214	153
Timon L-960	G170428	240



G170214



G170428

RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING



Vitrines de vente traiteur	310
Mobilier inox spécifique.....	319
Rôtissoires.....	320
Fours à grande vitesse	321
Trancheurs.....	322
Concept kebab.....	323
Préparation pizza	324
Concept jambon	326
Coutellerie et petit matériel	327

Vitrines de vente traiteur

Caractéristiques communes à la gamme

Dessus :

- Inox neutre
- Chauffant
- Cuve réfrigérée
- Cuve bain marie à eau
- Chauffant « à bosses »

Vitrage :

- Vitrine fermée ou ouverte
- Vitrage avant incliné ou droit

Pare-chocs de série

Tôle peinte

- RAL 9005 de série, Autre couleurs sur demande (sur base de codes RAL), possibilité d'habillages bois sur demande

Soubassement ouvert à l'arrière pour rangement (hors vitrines réfrigérées)

Sur roulettes \varnothing 75 mm dont deux à freins



Profondeur 1000 mm

Longueur 800 / 1125 / 1450 mm

Exemple de ligne traiteur



Caisse

Poulet

Pizza

Paëlla

Salades réfrigéré

Neutre

Les différents types de vitrages disponibles



①



②



③



④

① *Modèle fermé, vitrage avant droit. Portes arrières coulissantes réfléchissantes Hauteur 600 mm. Verre trempé ép.6 mm.*

② *Modèle ouvert, vitrage avant droit Hauteur 450 mm. Verre trempé ép.6 mm.*

③ *Modèle fermé, vitrage avant avec vitre inclinée basculante. Portes arrières coulissantes réfléchissantes Hauteur 600 mm. Verre trempé ép. 6 mm.*

④ *Modèle ouvert, vitrage avant incliné Hauteur 450 mm. Verre trempé ép.6 mm.*



Vitrines chauffantes

Vitrines à plats cuisinés service traditionnel

- Vitrine pour la vente de plats type paella ou choucroute
- Vitre avant et vitres latérales H-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plaque chauffante inox épaisseur 10 mm, diamètre 500 mm
- Régulation par thermostat 0 à 300°C
- Poêlon non inclus
- Dim. plaque chauffante ø 500
- Dim. Poêlon : ø 650 max



MPA08TRAD



MPA14TRAD2P



VD-MPA08TRAD



VD-MPA14TRAD2P

	Dim. plaque chauffante	Dim. poêlon	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
						Réf.	€	Réf.	€
Meuble 1 poêlon	ø 500	ø 650 max	380V TRI+N 3		800×1000×860	MPA08TRAD	5404	VD-MPA08TRAD	5519
Meuble 1 poêlon	ø 500	ø 800 max	380V TRI+N 3		1125×1000×860	MPA11TRAD	7604	VD-MPA11TRAD	7760
Meuble 2 poêlons	2 plaques ø 400	2 poêlons ø 500	380V TRI+N 2X2.25		1450×1000×860	MPA14TRAD2P	9798	VD-MPA14TRAD2P	10001
Meuble 2 poêlons	2 plaques ø 500	2 poêlons ø 800	380V TRI+N 2X3		2000×1000×860	MPA20TRAD2P	13508	VD-MPA20TRAD2P	13793

Option : jupage bois

Pensezy!

Poêles géantes revêtement platinum

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Réf.	€
ø 400×80	840	224
ø 500×80	750	370
ø 650×80	765	693
ø 800×80	780	1163



750



780

Poêles géantes revêtement platinum avec compartiments

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Compartment	Réf.	€
ø 500×80	2	750SEP2	460
ø 650×80	2	765SEP2	769
ø 800×80	2	780SEP2	1242
ø 650×80	3	765SEP3	813
ø 800×80	3	780SEP3	1298



750SEP2



765SEP3



Vitrines à poulets

Vitrines à poulets en libre-service

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque
- Vitre avant hauteur 150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant à «bosses» par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»



MPO14LS



	Nbr. poulets	V	kW	Dim.	Réf.	€
Meuble poulets LS	8	230V MONO	2.25	800×1000×860	MPO08LS	5634
Meuble poulets LS	10	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPO11LS	7922
Meuble poulets LS	14	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860	MPO14LS	10617

Vitrines à poulets service traditionnel

- Vitrine pour la vente de poulets en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales h-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant inox à «bosses» par résistances
- évacuation des graisses dans un bac gastro GN1/3-65
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C



MPO14TRAD



VD-MPO14TRAD

	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée	€	Vitre avant inclinée	€
				Réf.		Réf.	
Meuble poulets trad.	230V MONO	2.25	800×1000×860	MPO08TRAD	6033	VD-MPO08TRAD	6203
Meuble poulets trad.	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPO11TRAD	8484	VD-MPO11TRAD	8721
Meuble poulets trad.	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860	MPO14TRAD	10929	VD-MPO14TRAD	11247

Tour à poulets en libre-service

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque ou en sachet
- Capacité : 36 poulets (8 par étagère + 12 pour la cuve)
- 3 étagères chauffantes et éclairantes P-500mm
- Cuve chauffante inox
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Portes arrière coulissantes réfléchissantes
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Tour à poulets LS	380V TRI+N	3.52	900×1000×600/1785	MPO09VLS3E	8132



MPO09VLS3E



Pensezy!

Sacs à poulets

- Emballage refermable avec zip utilisable au four microondes (3 minutes à 600 W) ou four traditionnel (10 minutes à 100°C maxi)
- Présentation améliorée des produits grâce à sa fenêtre transparente
- Poignée de transport pour éviter les risques de brûlures et salissures
- Idéal pour la vente en libre-service
- Colis de 500 pièces

Dim.	Réf.	€
305×75×250	SAP-PM	334
350×75×290	SAP-MM	404
350×100×290	SAP-GM	416



Combiné de cuisson et de vente de poulets en libre-service

- Module complet composé d'une rôtissoire et d'une tour pour la vente de poulets sous coque

Rôtissoire électrique ventilée 4 broches

- Construction en inox alimentaire
- Eclairage intérieur - lampes quartz
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud
- Thermostat pour le contrôle de la température
- Timer 0-120 minutes avec position pour cuisson manuelle
- Broches deux piques incluses
- Simplicité du tableau de commande (température et timer)
- Robinet de vidange pour nettoyage du bac de récupération des graisses
- Sécurité : protection par une vitre en verre trempé

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Rôtissoire 16/20 poulets	380V TRI+N	5	830x510x750	GV-16/20M	8786

Tour à poulets en libre-service

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque ou en sachet
- Capacité : 20 poulets (8 par étagère + 12 pour la cuve)
- 1 étagère chauffante et éclairante P-500 mm (2 ampoules halogènes de 160W chacune)
- Cuve chauffante inox
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Portes arrière coulissantes réfléchissantes
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Tour à poulets LS	380V TRI+N	2.89	900x1000x600/1230	MPO09VLS1E	7618



Vitrines à pizzas

Vitrines à pizzas ouverte dessus inox

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant inox lisse épaisseur 3 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C



	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
				Réf.	€	Réf.	€
Pizza trad. ouvert inox	230V MONO	2.25	800x1000x860	MPI08TRADIN	5404	VD-MPI08TRADIN	6203
Pizza trad. ouvert inox	380V TRI+N	3	1125x1000x860	MPI11TRADIN	7604	VD-MPI11TRADIN	8721
Pizza trad. ouvert inox	380V TRI+N	4.5	1450x1000x860	MPI14TRADIN	9798	VD-MPI14TRADIN	9810

Vitrines à pizzas fermée dessus inox

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Plateau chauffant inox lisse épaisseur 3 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C

Effet miroir
+ éclairage LED



MPI14VIN

Vitre basculante



VD-MPI14VIN

	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
				Réf.	€	Réf.	€
Pizza trad. fermée inox	230V MONO	2.25	800×1000×860	MPI08VIN	6602	VD-MPI08VIN	6771
Pizza trad. fermée inox	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPI11VIN	9283	VD-MPI11VIN	9520
Pizza trad. fermée inox	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860	MPI14VIN	11965	VD-MPI14VIN	12276

Vitrines à plats cuisinés

Vitrine chauffante, ouverte bain-marie à eau

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Cuve chauffante à eau, inox P-120 mm avec résistances blindées sous la cuve
- Cuve avec évacuation par robinet de vidange
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 90°C
- Fonctionne aussi sur lit de glace dans la cuve en présentation froide (salades)



MBM14TRAD



VD-MBM14TRAD

	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
					Réf.	€	Réf.	€
Meuble bain-marie ouvert	2GN1/1+2GN1/3	380V TRI+N	2.25	800×1000×860/1310	MBM08TRAD	6033	VD-MBM08TRAD	5519
Meuble bain-marie ouvert	3GN1/1+3GN1/3	380V TRI+N	3	1125×1000×860/1310	MBM11TRAD	8484	VD-MBM11TRAD	7760
Meuble bain-marie ouvert	4GN1/1+4GN1/3	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860/1310	MBM14TRAD	10928	VD-MBM14TRAD	10001

Vitrine chauffante, fermée bain-marie à eau

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Cuve chauffante à eau, inox P-120 mm avec résistances blindées sous la cuve
- Cuve avec évacuation par robinet de vidange
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 90°C
- Fonctionne aussi sur lit de glace

Effet miroir
+ éclairage LED



MBM14V

Vitre basculante



VD-MBM14V

	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
					Réf.	€	Réf.	€
Meuble bain-marie fermé	2GN1/1+2GN1/3	380V TRI+N	2.25	800×1000×860/1460	MBM08V	6771	VD-MBM08V	6771
Meuble bain-marie fermé	3GN1/1+3GN1/3	380V TRI+N	3	1125×1000×860/1460	MBM11V	9520	VD-MBM11V	9520
Meuble bain-marie fermé	4GN1/1+4GN1/3	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860/1460	MBM14V	12269	VD-MBM14V	12269

Vitrines réfrigérées

Vitrines réfrigérées fermées

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Cuve réfrigérée ventilée inox
- Groupe logé +1°C/+3°C R134a, avec dégivrage automatique
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Prévue pour fonctionner en ambiance classe 3, selon la norme ISO 23953-2 :2015 (température ambiante : 25°C (+/- 1°C), taux d'humidité : 60% (+/- 5%))

Possibilité d'ajouter un niveau d'étagère intérieure en verre : nous consulter



MRV14V



VD-MRV14V

	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
					Réf.	€	Réf.	€
Meuble réfrigéré fermé	2GN1/1+2GN1/3	230V MONO	0.45	800×1000×860/1460	MRV08V	7056	VD-MRV08V	7056
Meuble réfrigéré fermé	3GN1/1+3GN1/3	230V MONO	0.45	1125×1000×860/1460	MRV11V	9920	VD-MRV11V	9920
Meuble réfrigéré fermé	4GN1/1+4GN1/3	230V MONO	0.6	1450×1000×860/1460	MRV14V	12784	VD-MRV14V	12784

Vitrines neutres

Vitrines neutres en libre-service

- Vitre avant hauteur 150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»

	Dim.	Réf.	€
Meuble neutre LS	800×1000×860/1010	MN08LS	3589
Meuble neutre LS	1125×1000×860/1010	MN11LS	4403
Meuble neutre LS	1450×1000×860/1010	MN14LS	5673



MN14LS

Les meubles caisse

- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10
- Caisson de rangement sous le plateau
- 1 passe câbles diamètre 50 mm

	Dim.	Réf.	€
Meuble caisse	800×1000×860/1010	MCAISSE08	2844



MCAISSE08

Vitrines neutres en service traditionnel

- Vitre avant et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10



MN14TRAD



VD-MN14TRAD

	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
		Réf.	€	Réf.	€
Neutre TRAD	800×1000×860/1310	MN08TRAD	3697	VD-MN08TRAD	3697
Neutre TRAD	1125×1000×860/1310	MN11TRAD	4539	VD-MN11TRAD	5200
Neutre TRAD	1450×1000×860/1310	MN14TRAD	5850	VD-MN14TRAD	6704

Îlots promotionnels

Petit îlot poulets chauffant en libre-service

- Îlot promotionnel pour la vente de poulets sous coque
- Capacité : 16 poulets (4 par étagère + 8 pour la cuve)
- 2 niveaux d'étagères chauffantes non amovibles
- Plateau chauffant à «bosses» par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec 2 autocollants «Servez-vous»
- 4 pare-chocs inox

	V	kW	Dim.	Réf.	€
îlot à poulets LS	380V TRI+N	2.14	900×500×860/1440	MPO09ILOT	5306



Grand îlot poulets chauffant en libre-service

- Îlot promotionnel pour la vente de poulets sous coque
- Capacité : 20 poulets dans la cuve
- 4 vitres droites hauteur 150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- 1 niveau d'étagère neutre amovible
- Plateau chauffant à «bosses» par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec 2 autocollants «Servez-vous»
- 4 pare-chocs inox

	V	kW	Dim.	Réf.	€
îlot à poulets LS	380V TRI+N	3	1125×950×860/1150	MPO11ILOT	8721



Mobilier inox spécifique

Table à épicer les poulets

- Construction inox AISI 304
- Piètement en tube de 40x40 mm
- Bac inox à épicer : 950x700x200 mm
- Évacuation pointe de diamant

Dim.	Réf.	€
950x700x960	132001	1047



132001

Chariot pour trempage de broches de rôtissoire

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly diamètre 100 mm, chape zinguée dont 2 freinées
- Avec vidange 3/4"
- 4 compartiments

Dim.	Réf.	€
500x500x900	440301	1154



440301

Chariot de débrosage poulets

- Construction en inox AISI 304
- Piètement en tube soudé 25x25 mm
- Fond de bac avec pointe de diamant et avec un bac gastro GN1/1
- Grille de fond amovible en inox
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
590x390x850	I-18736	1058



I-18736

💡 Pensezy !

Gants de protection rôtisserie

- Utilisation : protection parfaite contre la chaleur et liquides très chauds
- Plage de température : jusqu'à +260°C
- Matière : Néoprène noir
- Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés
- Lavable en machine
- Modèles T1212 et T1217 : Agréés pour le contact alimentaire
- Vendu par paire

	Dim. totale	Dim. manchette	Réf.	€
Gants de protection chaleur	305	70	T1212	99
Gants de protection chaleur	470	235	T1217	173
Moufles de protection chaleur	356		6786RMT	129
Moufles de protection chaleur	457		6786RMTXL	190



T1212



T1217



6786RMT



6786RMTXL

Rôtissoires

Rôtissoires électriques verticales 4, 6 ou 8 broches en V

- Construction en inox AISI 304 alimentaire
- Eclairage intérieur - lampes quartz
- 1 moto-réducteur commandant toutes les broches
- Broches inox avec pics incluses
- Modèle 4EE : 3 résistances de 1100 kW par rampe
- Modèles NOIR-6EEN et NOIR-8EEN : 1 résistance de 4800 kW par rampe
- 1 seul bouton (marche/arrêt) pour commander la rôtissoire
- Large exposition par 2 vitres en verre trempé
- Facilité et rapidité de nettoyage : entre brûleur démontable

Rôtissoires à gaz : nous consulter



4EE



NOIR-8EEN

		Dim.	V	kW	Réf.	€
24 poulets / 4 broches	Inox	1098×480×1000	380V TRI+N	13.2	4EE	7060
36 poulets / 6 broches	Noir	1098×480×1860	380V TRI+N	28.8	NOIR-6EEN	9671
48 poulets / 8 broches	Noir	1098×480×1920	380V TRI+N	38.4	NOIR-8EEN	12180

Broches inox pour rôtissoires

	Réf.	€
Broche inox pour rôtis	050003	295
Broche inox pour petites pièces (cuisses, pilons...)	060120	576
Broche inox pour poulets	050004	295



050003



060120



050004

Fours à grande vitesse

Comment faire son choix entre le four rapide Menumaster® MRX XPRESS IQ et le Jetwave ?

Le four mixte Jetwave est plus préconisé si :

- Les recettes ne nécessitent pas trop de brunissage
- On souhaite l'installer en arrière cuisine où la place n'est pas un souci
- Le budget plus limité
- On a besoin d'une grande cavité de four (34 L)
- L'ergonomie du panneau de commande avec écran sensible avec photos n'est pas une priorité
- L'ouverture de porte basculante n'est pas nécessaire

Les points clés à l'avantage du four MRX :

- Encombrement réduit (s'adapte à un plan de travail de 71 cm de profondeur) mais grande capacité (réception d'une pizza de diamètre 30 cm)
- Conçu pour une cuisson plus croustillante et dorée grâce à sa convection directe
- Panneau de commande de type smartphone de 7 pouces convivial (178 mm) multilingue et doté d'illustrations éliminant les barrières linguistiques)
- Connectivité complète (WiFi, Ethernet, USB)
- Style élégant à mettre à la vue du public

Four mixte haute vitesse – Menumaster® commercial Jetwave

- Four mixte de grande capacité, 4 fois plus rapide que les fours conventionnels pour des produits chauds et croustillants en un temps record
- Modèle spécifiquement développé pour les sandwicheries, les boulangeries ou supermarchés (livré avec 1 cordon d'alimentation de 1,5 m et une fiche NEMA 620)
- 100 menus programmables, 4 niveaux de cuisson et 11 niveaux de puissance microondes
- Application de programmation ACP (Application Web), compatibilité avec clé USB
- Ouverture de porte à 90°
- Plateau de cuisson flexible avec mode microondes seulement
- Filtre à air avant amovible et nettoyable avec rappel
- Accepte les plats métalliques
- Four superposable
- Livré en dotation avec une grille (JR10) et un palette (PA10)



	Capacité (L)	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Four mixte haute vitesse	34	502×660×460	330×381×267	230V MONO	2.7	JET-514	13375
Grille inox supplémentaire pour rayures panini						JR10	416
Palette inox pour sandwiches et pizzas						PA10	329

Four Menumaster® MRX XPRESS IQ

- Débit d'air optimisé dans la cavité pour dorer et rendre croustillant à la perfection
- 3000 W de puissance pour griller et dorer (11 niveaux de puissance)
- Vitesse du ventilateur réglable de 0 à 100%
- Plage de températures de 95°C à 270°C
- Système microondes à 2 magnétrons pour un chauffage rapide et une réduction du temps de cuisson
- Menu d'une capacité de plus de 1200 éléments
- La porte intérieure descend jusqu'en dessous de la surface de cuisson pour le retrait en toute sécurité des aliments
- Revêtements antiadhésifs pour faciliter le nettoyage
- Refroidissement rapide pour un nettoyage de fin de journée plus expéditif
- Finition intérieure : inox – Finition extérieure: inox et acier peint
- Fourni avec les accessoires plaque de cuisson, palette de four, revêtements antiadhésifs), un câble électrique de L2400 mm
- 2 modèles :
 - 380 TRI+N : microondes 2000 W (réf. MRX523)
 - 230 mono : microondes 1000 W (réf. MRX51)



	Capacité (L)	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Four à grande vitesse Xpress «TRI»	17	358×743×578	312×312×178	380V TRI+N	3	MRX523	20878
Four à grande vitesse Xpress «MONO»	17	358×743×578	312×312×178	230V MONO	3	MRX51	19557
Palette de four à pizzas supplémentaire		191×451×38				PA10R	219
Plaque à griller les paninis		306×299×5000				RGR10	482

Trancheurs

Trancheurs manuels inox à gravité

- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par pignons
- Affûteur incorporé
- Autres modèles de trancheurs : voir page 129



Ø lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
Ø 300	265×260×230	630×510×430	230V MONO	0.3	FIG.48	5401
Ø 350	310×305×270	720×570×530	230V MONO	0.35	FIG.50	6087

Trancheurs manuels inox verticaux

- Trancheur conçu pour la coupe de la viande ou de jambon sec
- Construction entièrement en inox
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par courroie
- Affûteur incorporé
- Autres modèles de trancheurs : voir page 129



Ø lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
Ø 300	330×570×215	490×390×530	230V MONO	0.3	FIG.38	5698
Ø 500	410×600×270	580×480×600	230V MONO	0.35	FIG.40	6544

Pensezy !

Lames téflonnées pour trancheurs

	Dim.	Réf.	€
Pour trancheurs FIG.48 ou FIG.38	Ø 300	LAME300T	697
Pour trancheurs FIG.50 ou FIG.40	Ø 350	LAME350T	844

Pensezy !

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800×600×750	26042	768
Table roulante	800×600×750	26043	783



Pensezy !

Pelles à jambon

	Dim.	Réf.	€
Pelle en polypropylène blanche	310×160	89070	13.1
Pelle en polyéthylène noire	446.4×300	1205764	10.5



89070

1205764

Concept kebab

Machines à kebab électriques

- Carrosserie en inox
- Moteur en partie inférieure
- Résistances sous le bac pour maintenir la viande coupée à la bonne température
- Réglage en profondeur de la zone de chauffe pour une adaptation au diamètre de la broche de kebab
- Chauffage par radiants double à haut rendement, commandés séparément
- 2 puissances de chauffe: maximum et minimum
- Vitesse de rotation du moteur : 1 tr/min (réglage du sens de rotation)
- Tiroir de récupération des graisses
- Livrées en gaz GPL – injecteurs gaz naturel fournis



Capacité	Zone de chauffe	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 kg	3	530×650×780	380V TRI+N	5.4	3EU-W	2700
80 kg	4	530×650×1070	380V TRI+N	7.2	4EU-W	3111

Machines à kebab à gaz

- Carrosserie en inox
- Moteur en partie inférieure
- Résistances sous le bac pour maintenir la viande coupée à la bonne température
- Réglage en profondeur de la zone de chauffe pour une adaptation au diamètre de la broche de kebab
- Chauffage à haut rendement, commandés séparément
- 2 puissances de chauffe: maximum et minimum
- Vitesse de rotation du moteur : 1 tr/min (réglage du sens de rotation)
- Tiroir de récupération des graisses
- Livrées en gaz GPL – injecteurs gaz naturel fournis



Capacité	Zone de chauffe	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 kg	3	530×650×780	230V MONO	10.23	3GUD-W	2350
80 kg	4	530×650×1070	230V MONO	13.48	4GUD-W	2728

Scie à kebab électrique circulaire, lame ø 100 mm

- Vis d'ajustement pour gérer l'épaisseur de la coupe de 0 à 8 mm
- Vitesse de rotation de la lame: 5000 tr/min
- Utilisation simple et sûre
- Boîtier en plastique
- Fonctionne uniquement sur secteur
- Câble électrique L-2850 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
230×185×280	230V MONO	0.08	ED-100	245



ED100

Pensezy!

Pelle à kebab en inox

Dim.	Réf.	€
ø 260	2113102	170



2113101

Pensezy!

Couteau à kebab

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	400	140.47.02	194



140.47.02

Préparation pizza

Matériel électrique

Laminoirs à pizza

- Construction en inox
- Rouleaux en résine pour contact alimentaire
- Réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0,5 mm à 4 mm
- Transmission par courroie
- Pieds anti-dérapant en caoutchouc
- Commande par pédale en option

Largeur rouleaux	Dim.	V	kW	Réf.	€
320	450×380×650	230V MONO	0.37	SD32	2261
420	540×380×750	230V MONO	0.37	SD42	2593
Option : commande par pédale				PEDALE-SD	165



SD42

Formeuse à pizza diamètre 330 mm

- Appareil facile d'utilisation même pour les opérateurs non spécialisés
- Empreinte pour pâte sans rebords
- Temps de pressage 0,1 à 1,5"
- Température de pressage 150 à 170°C
- Poids des pâtons : 130 à 250 gr

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Pâte ø 330	470×590×830	380V TRI+N	4.75	PF33L	8320



PF33L

Laminoirs à pizza

- Sole de cuisson en pierre réfractaire épaisseur 20 mm
- Isolation thermique par laine de roche épaisseur 60 mm
- Porte avec vitre en pyrex résistante à la chaleur
- Eclairage intérieur
- 2 thermostats par chambre réglables séparément
- Température de cuisson : 50 à 500°C
- Fournis avec indicateur de température
- Alimentation électrique : 380V TRI+N
- Fournis sans piètements, avec câble d'alimentation sans prise



366-1010

Fours 1 sole

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×430	5	366-1015	1408
6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×430	6	366-1020	1745

Fours 2 soles

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4+4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×740	10	366-1010	2470
6+6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×740	12	366-1025	3360

Piètements pour fours à pizza électriques

- Construction en tôle époxy noire

	Dim.	Réf.	€
Piètement pour 366-1015	870×700×1100	366-1140	457
Piètement pour 366-1010	870×700×850	366-1120	416
Piètement pour 366-1020	870×835×1100	366-1142	499
Piètement pour 366-1025	870×835×850	366-1145	504



366-1140

💡 Pensezy !

Brosse pour four à pizza

- Manche avec racloir longueur 1600 mm
- Brosse rotative

Dim.	Réf.	€
1600×200×70	AK-D55	127



AK-D55

Petit matériel

Pelles à enfourner en bois

Dim.	Réf.	€
3000×200	04722	95
3000×400	04725	143



Pelle à enfourner aluminium manche bois

Dim. spatule	Longueur manche	Réf.	€
ø 356	500	20 117 0356*	33.9
ø 254	780	20 115 0254	23.2



Pelle à pizza aluminium

- Pelle aluminium 600×580 mm avec 3 rebords
- Manche en bois L-3000mm

Dim.	Réf.	€
3600×580	04748	342



Roulette à pizza inox manche abs

Dim.	Réf.	€
ø 100×235	380 000	8.9



Bases maillées pour pizza

Diam.	Réf.	€
ø 255	949 025	11.1
ø 305	949 030	13.7
ø 355	949 035	17
ø 400	949 040	22.1



Plats à pizza

Dim.	Diam. Fond	Réf.	€
ø 280×20	Fond : 260 mm	617106	13.7
ø 300×20	Fond : 280 mm	617205	14.1
ø 320×20	Fond : 300 mm	617304	15.4
ø 360×20	Fond : 340 mm	617403	16.5



Grilles à pizza aluminium extra robuste

Diam.	Réf.	€
ø 250	20 126 0250	5.4
ø 280	20 127 0280	6.1
ø 300	20 128 0300	5.7
ø 330	20 129 0330	6.9
ø 380	20 138 0380	8.5
ø 410	20 131 0400	9.1



Concept jambon

Serre-jambon

	Dim.	Réf.	€
Plateau poly noir	300×200×630	34150	108



34150

Serre-jambon en pin naturel

	Dim.	Réf.	€
Plateau en pin	380×220×330	74471	144

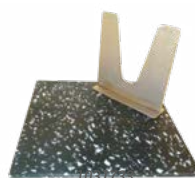


74471

Support de présentation jambons

- Support inox sur plaque polyéthylène marbré noir HD500 épaisseur 10 mm

Dim.	Réf.	€
260×260×150	1031733	237



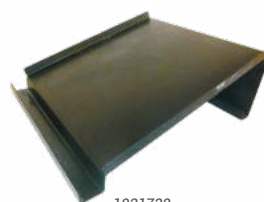
1031733



Support de présentation saucissons

- Support inox incliné peint en noir RAL 9005 pour vitrines réfrigérées
- Possibilité de faire une descente avec 2 ou 3 supports
- accrochés entre eux (verticalement ou horizontalement)

Dim.	Réf.	€
245×271×100	1031732	172



1031732



Couteaux alvéolés à jambon

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique noir surmoulé	280	1077-28	38.8
Manche plastique noir surmoulé	330	1077-33	54



1077-28



1077-33

Pelles à jambon

	Dim.	Réf.	€
Pelle en polypropylène blanche	310×160	89070	13.1
Pelle en polyéthylène noire	446.4×300	1205764	10.5



89070



1205764

Coutellerie et petit matériel

Couteaux pour pâté en croûte lame microdentée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	280	140.08.02	41
Manche ABS noir avec rivets	300	140.07.03	44



Couteaux à pâte feuilletée lame dents fines

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	280	170.18.03	70
Manche ABS noir avec rivets	300	170.19.03	74
Manche ABS noir avec rivets	330	170.20.03	78



Couteau à terrine 3 biseaux

	Longueur lame	Réf.	€
Manche moulé plastique noir	120	140.02.02	35.5



Couteau à barde à barette réglable

- Pour découper des bardes d'épaisseur de 0,1 à 5 mm

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	400	162.70.02	319



Ciseaux à volaille éco

	Longueur	Réf.	€
Manche noir	260	40 304 0000	28.1



Sécateurs à volaille

	Réf.	€
Acier forgé 250 mm	124.03.06	114
Inox, lame à ressort 250 mm	539000	85



Couteau à chair inox

Longueur lame	Réf.	€
130	289-13	37.9



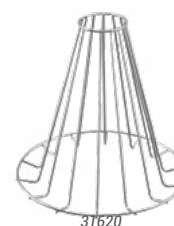
Couperets charcutiers

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	175	0.56	80533	83
Manche ABS noir avec rivets	210	0.9	80532	112



Pyramide à boudin inox

Dim.	Réf.	€
ø 280xø 80x325	31620	80



Cuillère à hors-d'oeuvre perforée

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	340	87576	18.7



Cuillère à hors-d'oeuvre pleine

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	340	87575	18.7



87575

Pince cafétaria inox

	Longueur	Réf.	€
Pince inox	225	89121	5.6



89121

Fourchette traiteur 2 dents

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	87932	21.3



87932

Fourchette à choucroute 4 dents

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	250	87934	26.1



87934

Pelle à hors-d'oeuvre ajourée

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	89079	31.1



89079

Pelle à hors-d'oeuvre perforée

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	548-26	28.3



548-26

FROMAGERIE



Coutellerie 330

Matériel de préparation, découpe et emballage..... 331

Matériel électrique..... 333

Couteau à fromage pâte mi-molle

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique surmoulé noir	210	386-21	41.8



Couteau à fromage pâte molle

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir 3 rivets	150	389-15	15.4



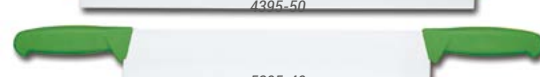
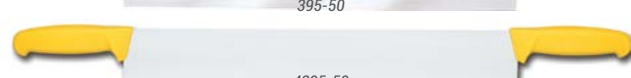
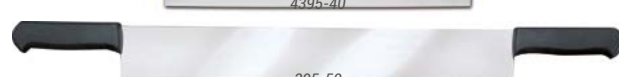
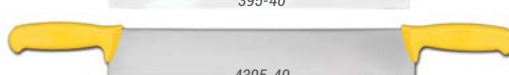
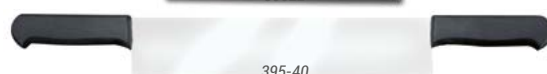
Couteaux à fromage droit 1 manche

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	250	385-25	38.8
Manche polypropylène jaune	250	4385-25	38.8
Manche polypropylène vert	250	5385-25	65



Couteaux à fromage droit 2 manches

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	330	80622	87
Manche polypropylène noir	400	395-40	131
Manche polypropylène jaune	400	4395-40	131
Manche polypropylène noir	500	395-50	170
Manche polypropylène jaune	500	4395-50	170
Manche polypropylène vert	400	5395-40	147



Couteaux Hollandais lame incurvée 2 manches

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir 3 rivets	350	30351	196
Manche ABS jaune 3 rivets	350	4397-35	195



Couteaux à munster

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	1020-17	24.6
Manche polypropylène jaune	170	4020-17	24.6



Couteaux Hollandais incurvé

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	380	01-05-38	317
Manche ABS noir	430	01-06-44	507



Couteaux à brie

	Longueur lame	Réf.	€
Manche surmoulé noir	280	1077-28	38.8
Manche surmoulé jaune	300	71731	84



Couteaux à roquefort

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	200	80626	28.1
Manche polypropylène jaune	200	4020-20	28.1

Couteaux à tome

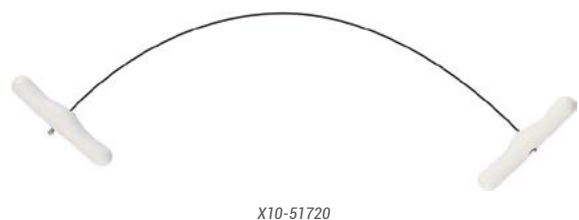
	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	300	71738	39.6
Manche polypropylène jaune	300	71739	47.3



Matériel de préparation, découpe et emballage

Fils à fromage inox poignées plastique (x10)

Longueur fil	Réf.	€
450	X10-51720	16.9
600	X10-51721	18.9
800	X10-51722	19.2
1000	X10-51723	22.7
1200	X10-51724	23.5



Friseur pour fromage tête de moine avec cloche

- Friseur pour fromage tête de moine ou Petit Basque

	Réf.	€
Friseur hêtre avec cloche ø 150 mm H-100 mm	ø 220x130 85-05-10	53



Lyres à fromage inox

	Réf.	€
Lyre L-170 mm	52076	16.9
10 fils pour lyre réf 52076	X10-51756	10
Lyre L-210 mm	52078	17.7
10 fils pour lyre réf 5207	X10-51780	10
Lyre L-230 mm	52079	20.4
10 fils pour lyre réf 52079	X10-51778	10



Roquefortaises

	Réf.	€
Socle poly effet marbré ø 270 mm	52084	227
Socle poly blanc ø 270 mm	52085	227
Paquet de 10 fils	X10-51740	12.7
Kit de remplacement des tendeurs	52094	15.8
Ressort inox de remplacement	52093	8.9



Paillon alimentaire colori paille

- Paillon en fibre de cellulose agréé contact alimentaire

	Réf.	€
Paillon largeur 570 mm (le ml)	82104	23.8



Natte de présentation

- Natte en polypropylène fil plein
- Tressée main avec structure inox finition mât

	Dim.	Réf.	€
Natte de présentation	400×300×10	406296	39.7

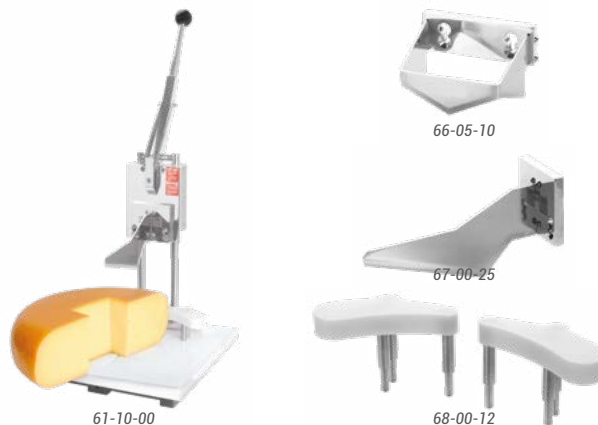


406296

Coupe-mimolette

- Outil ergonomique et facile à manier
- Sécurité assurée : le fromage ne peut pas riper comme avec un couteau standard
- Sans pertes
- Permet de faire la découpe face au client
- Livré en standard avec un couteau droit

	Dim.	Réf.	€
Coupe-mimolette avec couteau droit	460×375×180	61-10-00	2539
Option couteau cœur de meule	75×103×65	66-05-10	697
Option couteau droit supplémentaire	L-210	67-00-25	697
Option 2 butées		68-00-12	304



61-10-00

66-05-10

67-00-25

68-00-12

Tables de découpe pour meule

- Plateau poly HD500 tournant ø900mm, épaisseur 30mm
- Couteau inox articulé et tournant
- Piètement inox AISI 304, tube 40×40 mm

Dim.	Réf.	€
ø 900×700	PT-132202	1611



PT-132202

Dérouleurs de film étirable

- Construction inox
- Réf LS02 : Plaque support de découpe et d'emballage en polyéthylène alimentaire
- Réf LSI460 : Modèle sans plaque poly
- Lame de coupe protégée
- Guide film par bagues de centrage sur rouleaux
- Laize : 460 mm

	Dim.	Réf.	€
Avec poly	520×500×80	LS02	677
Sans poly	520×300×80	LSI460	601



LS02

LSI460

Plateau pour film étirable à poser sur table

- Coupe et scellage par une pièce antiadhésive
- Conforme à la réglementation hygiène et sécurité (absence d'émission de chlore)
- Tablette amovible pour étirage du film
- Système frein bobine
- Plaques chauffantes téflonnée
- Laize : 500 mm

Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
530x220	530x460x275	230V MONO	0.36	PFE44	1193



PFE44

Râpe à fromage

- Débit : 50 kg/h
- Dotation : 1 disque à gruyère avec trous diamètre 3 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
250x420x350	230V MONO	0.6	40400	1531
Disque à parmesan			02201FD	110



40400

Trancheurs manuels inox à gravité

- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par pignons
- Affûteur incorporé
- Autres modèles de trancheurs : voir page 129



FIG.48

Ø lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
Ø 300	265x260x230	630x510x430	230V MONO	0.3	FIG.48	5401
Ø 350	310x305x270	720x570x530	230V MONO	0.35	FIG.50	6087

💡 Pensez-y !

Lames téflonnées pour trancheurs

	Dim.	Réf.	€
Pour trancheurs FIG.48 ou FIG.38	Ø 300	LAME300T	697
Pour trancheurs FIG.50 ou FIG.40	Ø 350	LAME350T	844

💡 Pensez-y !

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800x600x750	26042	768
Table roulante	800x600x750	26043	783



26042

BOULANGERIE, PATÎSSERIE



Meubles boulanger - Pâtissier.....	336
Chariots, bacs et échelles de préparation.....	340
Matériel électrique.....	346
Plaques et filets de cuisson.....	347
Ustensiles.....	351
Douilles.....	359
Balances.....	361

Meubles boulanger - Pâtissier

Descriptif général

- Construction inox AISI 304 sans dessus
- Meubles fournis sans dessus (option) et sans visserie
- Prévoir une plus-value de 12% en cas de livraison des meubles montés en usine
- Piétement inox sur vérins de réglage inox \varnothing 60 mm avec filetage non apparent
- Options :
 - dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge épaisseur 60 mm avec bord avant rayonné ou granit
 - dossier hauteur 100x20 mm droit ou rayonné
 - fond de tiroir rayonné

Le savoir-faire L2G

- Large gamme de meubles
- Possibilité de fabrication sur-mesure et de personnalisation : vous pouvez composer vos meubles en fonction de vos besoins

Fournir un plan d'implantation lors de la commande



Meubles 1 tiroir H-100 mm et 1 porte battante

Dim.	Réf.	€
440×590×810	SD-TCWX16/5	1308
440×690×810	SD-TCWX1/5	1388
440×790×810	SD-TCWX18/5	1486



SD-TCWX16/5

Meubles 1 porte et 1 étagère

Dim.	Réf.	€
540×590×810	SD-BATX16/6	1036
540×690×810	SD-BATX1/6	1097
540×790×810	SD-BATX18/6	1107
740×590×810	SD-BATX16/7	1191
740×690×810	SD-BATX1/7	1271
740×790×810	SD-BATX18/7	1271



SD-BATX16/6

Meubles 2 portes et 1 étagère

Dim.	Réf.	€
840×590×810	SD-BATX26/8	1257
840×690×810	SD-BATX2/8	1341



SD-BATX26/8

Meubles ouverts et 1 étagère

Dim.	Réf.	€
840×590×810	SD-TCLX16/8	971
840×690×810	SD-TCLX1/8	1013
840×790×810	SD-TCLX18/8	1055



SD-TCLX16/8

Meubles avec porte 7 niveaux 400×600 mm

Dim.	Réf.	€
540×690×810	SD-BPFX1/5	1266
540×790×810	SD-BPFX18/5	1318



SD-BPFX1/5

Blocs 2 tiroirs H-270 mm

Dim.	Réf.	€
435×590×810	SD-CCX126/1	1097
435×690×810	SD-CCX12/1	1125
435×790×810	SD-CCX128/1	1177



SD-CCX126/1

Blocs 3 tiroirs H-160 mm

Dim.	Réf.	€
435×590×810	SD-CCX16/1	1196
435×690×810	SD-CCX1/1	1243
435×790×810	SD-CCX18/1	1294



SD-CCX16/1

Blocs 4 tiroirs H-100 mm

Dim.	Réf.	€
435×590×810	SD-BBX16/1	1299
435×690×810	SD-BBX1/1	1374
435×790×810	SD-BBX18/1	1383



SD-BBX16/1

Dessus inox

- Construction inox AISI 304
- Doublage mélaminé ép. 18 mm
- Fournis sans visserie
- Ep. 15/10ème avec bord avant rayonné
- Hauteur : 60 mm

Autres dimensions : nous consulter

Prof. 600 mm Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	GI6/10	436	GI6/10A	521
1200	GI6/12	525	GI6/12A	596
1400	GI6/14	615	GI6/14A	666
1600	GI6/16	699	GI6/16A	722
1800	GI6/18	788	GI6/18A	910
2000	GI6/20	872	GI6/20A	980
2200	GI6/22	961	GI6/22A	1079
2400	GI6/24	1050	GI6/24A	1308
2600	GI6/26	1135	GI6/26A	1336
2800	GI6/28	1224	GI6/28A	1365
3000	GI6/30	1308	GI6/30A	1407

Prof. 700 mm Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	GI7/10	511	GI7/10A	582
1200	GI7/12	615	GI7/12A	699
1400	GI7/14	713	GI7/14A	816
1600	GI7/16	816	GI7/16A	933
1800	GI7/18	919	GI7/18A	1050
2000	GI7/20	1018	GI7/20A	1163
2200	GI7/22	1121	GI7/22A	1280
2400	GI7/24	1224	GI7/24A	1397
2600	GI7/26	1327	GI7/26A	1515
2800	GI7/28	1425	GI7/28A	1632
3000	GI7/30	1529	GI7/30A	1744

Dessus granit

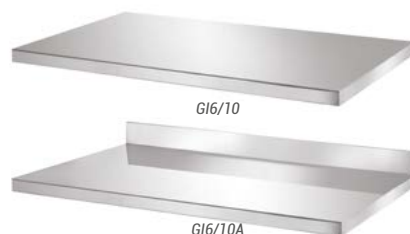
- Granit rose épaisseur 30 mm,
- Central : Sans dossier
- Adossé : Avec 3 dossier collés hauteur 30 mm

Central			Adossé	
Dim.	Réf.	€	Réf.	€
1000×600	PG6	436	PG6/A	840
1000×700	PG7	507	PG7/A	975
1000×800	PG8	591	PG8/A	1032

Bac sel/farine PEHD 102 L

- Construction en polyéthylène alimentaire
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle transparent, sans séparation

Dim.	Réf.	€
420×775×705	PEHD-BSF	296




Prof. 800 mm Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	GI8/10	582	GI8/10A	657
1200	GI8/12	699	GI8/12A	788
1400	GI8/14	816	GI8/14A	919
1600	GI8/16	933	GI8/16A	1050
1800	GI8/18	1050	GI8/18A	1182
2000	GI8/20	1163	GI8/20A	1308
2200	GI8/22	1280	GI8/22A	1440
2400	GI8/24	1397	GI8/24A	1571
2600	GI8/26	1515	GI8/26A	1702
2800	GI8/28	1632	GI8/28A	1833
3000	GI8/30	1744	GI8/30A	1965



Bac sel/farine inox 130 L

- Construction inox AISI 304
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle, sans séparation

	Dim.	Réf.		€
Bac 130 L en inox	560×383×720	BSF		696
Bac 130 L en inox avec séparation amovible	395×610×725	SEP-BSF		874



Joues latérales

- Utilisation avec bacs sel/farine
- Construction inox AISI 304
- Joue livrée avec bandeaux avant et arrière

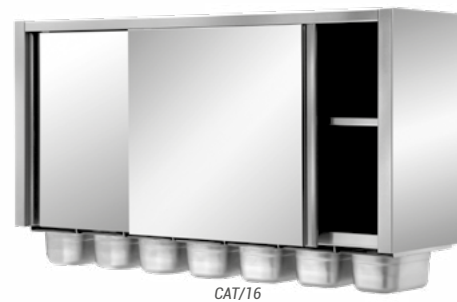
Dim.	Réf.	€
540×590×810	F1/1	390
940×590×810	F1/2	404
1340×590×810	F1/3	422
540×690×810	F2/1	408
940×690×810	F2/2	422
1340×690×810	F2/3	436
540×790×810	F3/1	418
940×790×810	F3/2	432
1340×790×810	F3/3	446



Armoires suspendues avec distributeurs à ingrédients

- Construction inox AISI 304
- Meuble avec portes coulissantes
- 1 étagère réglable renforcée
- Livrée sans bacs gastronormes GN1/4-100 (voir chapitre bacs gastronormes)

Dim.	Capacité	Réf.	€
1200×400×820	5GN1/4	CAT/12	1744
1400×400×820	6GN1/4	CAT/14	1955
1600×400×820	7GN1/4	CAT/16	2204



Tables de boulage dessus hêtre

- Construction inox AISI 304
- Dessus en hêtre lamellé collé épaisseur 32 mm
- Piètement en tube 40×40 mm avec entretoise
- Traverse basse (H-200 mm) à l'arrière
- Vérins réglables inox

Autres dimensions : nous consulter



Centrale			Centrale + étagère		Roulante centrale		Roulante centrale + étagère	
Dim.	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1400×700×850							4RTZ100-THCE147	1489
1600×700×850							4RTZ100-THCE167	1584
1600×800×850	THC168	1497	THCE168	1591	4RTZ100-THC168	1519	4RTZ100-THCE168	1641
2000×700×850	THC207	1588	THCE207	1690	4RTZ100-THC207	1610	4RTZ100-THCE207	1716
2000×700×850							4RTZ100-THCE227	2069
Adossée			Adossée + étagère		Roulante adossée		Roulante adossée + étagère	
Dim.	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
2000×700×850	THA207	1667	THAE207	1762	4RTZ100-THA207	1690	4RTZ100-THAE207	1785
1600×800×850	THA168	1557	THAE168	1682	4RTZ100-THA168	1580	4RTZ100-THAE168	1705

Chariots, bacs et échelles de préparation

Chariot parisien bas

- Structure en tube inox 30×30 mm AISI 304 et tôle brossée
- Glissières en U de 28×28×17 mm
- 7 niveaux de glissières pour grilles inox (800×600 mm)
- Dessus en hêtre lamellé collé de première qualité épaisseur 30 mm
- Porte escamotable sous le plan de travail, dessous fermé
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm avec bandage non-marquant dont 2 à freins

Dim. grille	Dim. armoire	Réf.	€
800×600	900×700×900	APARB	2829



APARB



APARB

Chariots parisiens hauts

- Structure en tube 30×30 mm en inox AISI 304
- Habillage mélaminé blanc de 8 mm
- Glissière en L de 28×17 mm
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm avec bandage non-marquant dont 2 à freins, sur platine
- 20 niveaux
- Avec porte rabattable

Dim. grille	Dim. armoire	Réf.	€
400×800	470×840×1800	AF02	3064
600×800	670×840×1800	AF03	3202



AF02



Planche pour fermentation

- Planche en medium pour fermentation
- 2 arrêts 12×30 mm sur les petits côtés

	Dim.	Réf.	€
Planche pour fermentation	800×600×12	500350	65



500350

Cabines à dorer

- Construction inox AISI 304
- Habillage 3 faces et dessus
- Piétement en tube 40×40 mm
- Modèle fixe : 4 vérins réglables
- Modèle roulant : 4 roulettes diamètre 125 mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Modèle fixe	1000×1000×2200	14900	2043
Modèle roulant	1000×1000×2200	14901	2146



14900

Table et casier à napper

- Construction en inox AISI 304
- Casier inox à napper
- 2 cornières mobiles en inox AISI 304
- Piétement tube 40×40 mm
- 4 roulettes diamètre 100 mm chape zinguée dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Table à napper	800×600×1450	132601	1093
Casier à napper	800×600×600	52018	434



132601



52018

Chariot porte cercles

- Construction inox AISI 304
- 3 niveaux avec pas de 400 mm
- Livré sans cercles

Dim.	Réf.	€
650×650×1800	840602	944



840602

 **Pensez-y !**

Cercles page 354

Échelles soudées pour bacs de diviseuse

- Construction inox monobloc en tube carré 25x25 mm
- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement de 180 mm
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm, chape polyamide, pivotantes
- Pour bacs de diviseuse ronds ou rectangulaires

	Niveaux	Dim.	Réf.	€
Échelle 8 étages	8	660×400×2030	SCHD-8	678
Échelle 2x8 étages	2x8	590×780×2030	SCHD-2X8	884



SCHD-8



SCHD-2X8

Bacs à pâtons

- Bac en polypropylène pour contact alimentaire de couleur blanche
- Tous ces produits possèdent un couvercle utilisable en deux positions :
 - Recto : pour la fermentation, fermeture pour superposition des bacs avec circulation d'air ou de gaz de fermentation, permettant la levée des pâtons
 - Verso : fermeture pour superposition des bacs sans aération. L'étanchéité évite ainsi le «croustage de la pâte» et garantit une durée de conservation plus longue.
- Chariot marron compatible pour BAC19L, BAC10L, BAC21L, BAC40L



BAC19L



COUV-BAC19L



BAC10L



BAC21L



COUV-BAC21L



CHAR01

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Bac rond	19 L / 7 à 8 kg de pâte	ø 480×180	BAC19L	25.9
Couvercle Rond		ø 480	COUV-BAC19L	24.4
Bac rectangle	10 L / 6 kg de pâte	530×405×75	BAC10L	21.8
Bac rectangle	20 L / 7 à 8 kg de pâte	530×405×140	BAC21L	27.1
Couvercle Rectangle		520×410	COUV-BAC21L	19.7
Chariot de transport marron		480×370×130	CHAR01	148

Chariots à pâtière

- Chariot construction inox
- 4 roues caoutchouc avec bandage ø 100 mm, 2 fixes et 2 pivotantes, chape zinguée
- Pâtières demi-cylindrique en polyéthylène basse densité

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Chariot seul	170 L	770×654×890	CHPAT170	547
Pâtière	170 L	930×670×411	PAT170	544
Couvercle pâtière 170 et 220 L		985×710×55	CPAT170	322
Chariot seul	220 L	770×654×890	CHPAT220	547
Pâtière	220 L	930×670×511	PAT220	702



PAT170



CPAT170



CHPAT220

Trio conteneurs universels empilables 40 L

- Ensemble composé de 3 conteneurs en polypropylène 40L (ou 25 kg de produit)
- Bacs supplémentaires et couvercles d'autres couleurs disponibles à l'unité

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
3 bacs 450×610×450 mm + 3 couvercles ivoire + chariot de transport	40 L / 25 kg de produit	460×610×1480	TRIO-BAC40L	519



Options pour trio conteneurs universels empilables

- Bacs en polypropylène pour contact alimentaire de couleur blanche

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Conteneur universel empilable complémentaire	40 L / 25 kg de produit	450×610×450	BAC40L	74
Option couvercle blanc		740×430×24	COUVB-BAC40L	49.8
Option couvercle jaune		740×430×24	COUVJ-BAC40L	49.8
Option couvercle orange		740×430×24	COUVO-BAC40L	49.8
Chariot de transport marron		480×370×130	CHAR01	148

Autres coloris de couvercle : nous consulter



BAC40L



COUVJ-BAC40L



COUVB-BAC40L



COUVO-BAC40L

Conteneurs universels empilables Gamme BIO

- Identifiez votre production, utilisez des outils et des produits dédiés au bio

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Conteneur universel vert	40	450×610×450	BIO-BAC40L	80
Couvercle pour conteneur BIO-BAC40L		740×430×24	BIO-COUV-BAC40L	52
Conteneur universel vert	15	440×400×280	BIO-BAC15L	36.2
Couvercle pour conteneur BIO-BAC15L		400×430×24	BIO-COUV-BAC15L	30.9



BIO-BAC40L + BIO-COUV-BAC40L



BIO-BAC15L + BIO-COUV-BAC15L

Table pour bacs à ingrédients 15 L

- Structure en tube 35x35 mm inox AISI 304
- Roulettes galet caoutchouc ø 100 mm
- Dessus inox doublé-mélatiné
- Stockage et transport de 12 bacs 15 L réf. BAC15L (non fournis)

	Dim.	Réf.	€
Table à ingrédients	1400×700×900	TABLAC	2489
Bac 15 L blanc	440×400×280	BAC15L	36.2
Couvercle blanc pour bac 15 L	430×400	COUVB-BAC15L	29.1



TABLAC



BAC15L



COUVB-BAC15L

Échelle pour bac à ingrédients 15 L

- Structure en tube cintré 25x25mm inox AISI 304
- Roulettes galet caoutchouc ø 100 mm
- Stockage et transport de 10 bacs de 15L (2x5 niveaux) réf. BAC15L (non fournis)

	Dim.	Réf.	€
Échelle à ingrédients	460×610×1700	CHAB	416
Bac 15 L blanc	440×400×280	BAC15L	36.2
Couvercle blanc pour bac 15 L	430×400	COUVB-BAC15L	29.1



CHAB



BAC15L



COUVB-BAC15L

Échelle de défournement de petits pains

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- 2 tubes anti-écartement 25x25 mm
- 7 niveaux de glissières 25x30 mm avec butée 2 côtés au pas de 200 mm
- 4 roulettes pivotantes diamètre 125 mm, chape polyamide
- avec pare-chocs dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Échelle 7 niveaux	470×635×1501	06748	707
Bac blanc 33 L	600×400×170	6417	30.7



06748



6417

Chariot de défournement 3 niveaux

- Ossature et fils inox
- Paniers soudés sur structure inox
- 4 roulettes pivotantes polypropylène ø100 mm, chape zinguée dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
1300×600×1490	06745	1739



06745

Chariot de déchargement viennoiseries

- Ossature et fils inox
- Panier soudé sur structure inox avec fond plein (hauteur utile : 600 mm)
- 4 roulettes pivotantes diamètre 100 mm, chape zinguée dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
1035×600×1100	06461	1242



06461

Bacs gerbables blancs

- Bac en polypropylène
- Parois lisses et fond pleins, angles intérieurs rayonnés
- Fond renforcé pour charges lourdes
- Résistant aux températures de -40°C (modèle spécial surgélation)
- Modèle non prévu pour échelles soudées

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
11	400×300×120	4312	22,8
29	600×400×120	6412	26,8
33	600×400×170	6417	30,7
45	600×400×235	6423	48,2
63	600×400×320	6432	54
80	600×400×410	6441	76
Couvercle	600×400	3270	22,6



6412

Bacs gerbables blancs pour pâte à pizza

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

Parois	Fond	Dim.	Réf.	€
Ajourées	Ajouré	600×400×55	6405	25,3
Pleines	Plein	600×400×55	6405C	24,3
Ajourées	Plein	600×400×55	6405P	24,3
Pleines	Plein	600×400×70	6405B	34,7
Ajourées	Ajouré	600×400×90	6409	26,3
Pleines	Plein	600×400×90	6409C	26,1
Couvercle		600×400	COUV.BACPIZZA	26,6



6409



6409C



COUV.BACPIZZA

Bacs alimentaires à levain

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois pleins
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
30	600×400×165	540×345×160	80230	61
40	600×400×215	540×345×210	80231	63
60	600×400×320	540×345×315	80232	72
Couvercle	600×400		80233	39,2



80232



80233

Bac gamme BIO

- Identifiez votre production, utilisez des outils et des produits dédiés au bio

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Bac rectangle vert	20	530×410×140	BIO-BAC20L	47.6
Couvercle vert pour bac BIO-BAC20L		520×410×29	BIO-COUV-BAC20L	26.1



BIO-BAC20L



BIO-COUV-BAC20L

Caisse à viennoiserie

- Caisse en polypropylène jaune
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois perforés
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -20°C à +90°C

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
28	600×380×155	G156724	38.6



G156724

Manne à pain 180 L

- Manne en polypropylène jaune
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois perforés
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -20°C à +90°C

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
180	660×462×850	80238	233



80238

Plateformes de manutention pour bacs 600×400 ou 800×400 mm

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly Ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600×400

	Dim.	Réf.	€
Sans barre de poussée	615×415×120	420101	248
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	273
Avec barre de poussée	615×415×960	420103	387



420101

Socle roulant en ABS

- Résistance à la charge : 250 kg
- Socle en ABS noir
- 4 roues pivotantes Ø 100 mm
- Chape zinguée

Dim.	Réf.	€
613×414×172	83399	135
L-960 (timon)	G170428	240



83399



G170428

Bac sel/farine PEHD 102 L

- Construction en polyéthylène alimentaire
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle transparent, sans séparation

Dim.	Réf.	€
420×775×705	PEHD-BSF	296



Bac sel/farine inox 130 L

- Construction inox AISI 304
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle, sans séparation



	Dim.	Réf.	€
Bac 130 L en inox	560×383×720	BSF	696
Bac 130 L en inox avec séparation amovible	395×610×725	SEP-BSF	874



Pelles à farine aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,2	210	521304	8.1
0,3	250	521403	11.3
0,5	265	521502	15.7
0,6	310	521601	18.4
2,0	400	521809	31.5



Pelles à farine PVC

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,125	187	562000	3.5
0,25	250	562017	6.4



Pétrins à spirale

- Carrosserie en acier épais
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Toutes les pièces tournantes sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec une vitesse fixe et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Cuve inox fixe



PK-25



PK-50

	Capacité (kg pâte)	Cuve	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Pétrin à spirale cuve 25 L	18 kg de pâte	∅ 360 × H-210	400×720×620	380V TRI+N	1.1	87	PK-25	1587
Pétrin à spirale cuve 50 L	38 kg de pâte	∅ 450 × H-260	500×840×720	380V TRI+N	2	125	PK-50	2218

Accessoires pour pétrin 25 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-16	306
Cuve supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-2	582



PK-25-16



PK-25-2

Accessoires pour pétrin 50 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-16	1074
Cuve supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-2	1291



PK-50-16



PK-50-2

Plaque à induction 3,5 kW

- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- Surface de contact: ∅ minimum 120 mm et ∅ maximum 260 mm
- 13 niveaux de températures : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 230°C, 270°C
- 13 niveaux de puissances : 400W, 600W, 800W, 1000W, 1350W, 1500W, 1700W, 1900W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3500W



239711

Dim.	V	kW	Réf.	€
360×450×100	230V MONO	3.5	239711	315

Réchauds électriques à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Plaques diam. 230 mm
- 3 niveaux de réglage de la puissance
- Modèle 1 plaque livré avec câble et prise
- Modèle 2 plaques livré sans prise (prévoir prise 18 A)



AEO-01



AEO-02

Dim.	V	kW	Réf.	€
300×305×200	230V MONO	2	AEO-01	418
600×305×200	230V MONO	4	AEO-02	797

Réchauds à gaz à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300×300 mm
- 2 niveaux de réglage de la puissance
- Arrivée de gaz : R1/2" équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus



AGO-01



AGO-02

	Dim.	kW	Réf.	€
1 feu	320×360×227	6	AGO-01	404
2 feux	635×360×227	12	AGO-02	750

Plaques et filets de cuisson

Plaques pâtisseries tôle bleuie

Plaques tôle bleuie bords pincés 15/10ème

	Dim.	Réf.	€
Bords pincés	600×400×12	11616	28.4
Bords pincés	530×325×12	10024-2	32.4
Sans bords	650×530×12	10027-7	54

Plaques coupantes : à manipuler avec des gants



11616

Plaques pâtisseries inox

Plaque pâtisserie inox bords droits à 90°

Dim.	Réf.	€
600×400×20	778 060	83



778 060

Rectangles pour plaque inox

Dim.	Réf.	€
595×395×30	777 360	62
592×392×40	777 460	72
595×395×50	777 560	63



777 360

Plaques pâtisseries inox 10/10ème bords évasés

Dim.	Réf.	€
400×300×12	318 040	40.7
600×400×12	318 060	89



318 060

Plaque pâtisserie inox 600×400 bords pincés

Dim.	Réf.	€
600×400×5	83110	60



83110

Plaque pâtisserie GN1/1 inox 10/10ème bords droits

Dim.	Réf.	€
530×325×8	318 005	45.9



318 005

Plaques pâtissières aluminium

Plaques pâtissières aluminium pleines sans revêtement

Dim.	Réf.	€
400×300×12	123 040	23.7
600×400×12	123 060	31.2



Plaques pâtissières aluminium pleines anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
400×300×12	132 040	40.5
600×400×12	132 060	51



Plaque pâtissière aluminium 10/10ème perforée anti-adhésive

- Bords 45°
- Perforations ø 3 mm

Dim.	Réf.	€
400×300×12	132 140	34.7



Plaques aluminium 15/10ème revêtement téflonné bord pincés à 45°

Dim.	Réf.	€
600×400	130546	45.6
600×200	130501	36.1



Plaques aluminium 15/10ème sans revêtement

- 4 bords pincés 45° ou 4 bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø2 mm)

Finition	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	530×325	PA1000	22.8
Pleine	45°	530×650	PA1001	34.5
Pleine	45°	400×600	PA1002	24.2
Pleine	45°	400×800	PA1003	32.6
Perforée	45°	400×600	PA1010	24.2
Perforée	45°	400×800	PA1011	32.6
Pleine	90°	400×600	PA1006	34.3



Multiple de commande : 10 pièces

Plaques aluminium 20/10ème sans revêtement

- 4 bords pincés 45°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø2 mm)

Finition	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	400×600	PA1101	28.5
Perforée	45°	400×600	PA1109	28.5
Perforée	45°	600×800	PA1111	55



Plaques aluminium 15/10ème traitement silicone

- Plaque aluminium avec revêtement silicone rouge
- 4 bords pincés 45° ou 4 bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation $\varnothing 2$ mm)

Finition	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	325x530	PA1200	36.5
Pleine	45°	530x650	PA1201	61
Pleine	45°	400x600	PA1202	40.4
Perforée	45°	325x530	PA1208	37.4
Perforée	45°	400x600	PA1210	40.4
Pleine	45°	400x800	PA1211	76
Pleine	90°	400x800	PA1206	47.6

Multiple de commande : 10 pièces



PA1201

Plaque aluminium 20/10ème traitement silicone

- Plaque aluminium avec revêtement silicocé rouge
- 4 bords pincés 45°
- Plaque pleine

Finition	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	400x800	PA1302	53

Multiple de commande : 10 pièces



PA1302

Filets de cuisson

Supports de cuisson pour baguettes tout en aluminium

- Supports de cuisson ouverts : tôle alvéolée fixée sur un profil cadre alu
- Construction rendant le démoulage du produit plus facile
- Micro perforation spécifique 2 mm pour les pâtes fortement hydratées
- Design ergonomique et manipulation aisée
- Revêtement anti adhérent silicone gris haut de gamme

Dim.	Nbr. alvéoles	Réf.	€
400x600	4	FCA46-4A	110
400x600	5	FCA46-5A	110
400x800	4	FCA48-4A	148
400x800	5	FCA48-5A	148
600x800	6	FCA68-6A	192
600x800	8	FCA68-8A	192



FCA68-6A

Filets boulangerie tout inox avec revêtement silicone

- Toile inox amovible maintenue par agrafes inox
- Revêtement silicone rouge double couche
- Cadre fil inox $\varnothing 7$ mm
- Alvéoles fil inox $\varnothing 6$ mm

Dim.	Nbr. alvéoles	Réf.	€
400x600	4	FCI46-4A	146
400x600	5	FCI46-5A	154
400x800	4	FCI48-4A	170
400x800	5	FCI48-5A	170
600x800	6	FCI68-6A	223
600x800	7	FCI68-7A	235
600x800	8	FCI68-8A	223



FCI48-5A

Autres ustensiles pour la cuisson

Toiles de cuisson siliconées anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
600×400×0	833 002	34.7
400×300×0	833 003	24.7



Caisses à génoise

	Dim.	Réf.	€
Inox	600×400×50	09762	160
Fer blanc	600×400×50	09724	95



Cadre à opéra inox réglable

- Extensible par crans de 2 cm (de 16×16 à 28×28 cm)

Dim.	Réf.	€
280×160×45	896470	42.7



Toile à couche lin en rouleau

- Livrée en rouleau de 20 m, largeur 600 mm
- Brossage et séchage régulier
- Éviter le lavage

Dim.	Réf.	€
20x600	26614	279



26614



Toiles de couche ourlées prédécoupées

- Toiles en lin + coton : Séchage plus rapide et moins de moisissures
- Prédécoupées
- Avec ourlets

Matière	Dim.	Réf.	€
Lin + coton	1700x600	TCLC-170/60	53
Lin + coton	1700x700	TCLC-170/70	79
Lin + coton	2000x600	TCLC-200/60	59
Lin + coton	2000x700	TCLC-200/70	61
Lin	1700x600	TC-170/60	40.9
Lin	1700x700	TC-170/70	43.8
Lin	2000x600	TC-200/60	48
Lin	2000x700	TC-200/70	55



TCLC-170/60



TC-170/60



Gants et moufles de défournement avec protections thermiques en cuir gris

- Utilisation : boulangerie, pizzeria, grandes cuisines
- Conçus pour une grande résistance à la chaleur jusqu'à 300°C
- Taille unique, vendus par paires
- Lavable uniquement à la main

	Dim. Manchette	Longueur	Réf.	€
Gants de défournement	150	360	ABR-903/15	96
Moufles de défournement 3 doigts	150	0	ABR-902/15	81



ABR-903/15



ABR-902/15

Gants et moufles de défournement avec protections thermiques en cuir marron

- Utilisation : boulangerie, pizzeria, grandes cuisines
- Conçus pour une grande résistance à la chaleur
- Taille unique, vendus par paires
- Lavable uniquement à la main

	Dim. Manchette	Longueur	Réf.	€
Gants de défournement	200	0	05700	42.8
Moufles de défournement	200	0	138105	38



05700



138105

Gants à four

- Conçus pour une grande résistance à la chaleur jusqu'à 350°C
- Taille unique, vendus par paires

	Longueur	Réf.	€
La paire	400	556603	22.5



556603

Palettes spatule coudées

- lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

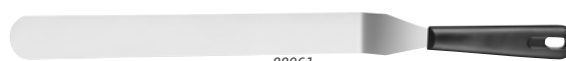
Dim.	Réf.	€
200x35	73895	21.9
240x35	88939	26.2
280x35	88961	31.2



73895



88939

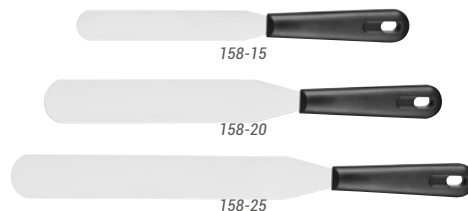


88961

Palettes spatule droites

- Lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

Dim.	Réf.	€
150x25	158-15	10.4
200x35	158-20	13.9
250x35	158-25	17.5



Couteau à pain

- Manche en palissandre

Longueur lame	Réf.	€
200	80654	13.4



Couteau à génoise lame micro-dentée

- Manche en plastique noir avec 4 rivets

Longueur lame	Réf.	€
280	80646	49.2



Couteaux à génoise lame crantée

- Manche en plastique surmoulé noir

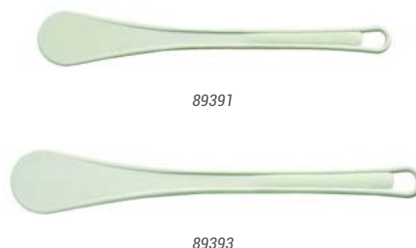
Longueur lame	Réf.	€
250	87380	25.8
280	87381	27.7
330	87382	27.7



Spatules polyglass résistant jusqu'à 220°C

- Ne s'imprègne pas des odeurs
- Lavable au lave-vaisselle

Longueur	Réf.	€
300	89391	5.7
350	89393	7.4
400	89396	10.9
450	89394	11.6
500	89392	14



Spatule gomme manche plastique

- Manche ergonomique. Gomme conforme au contact alimentaire.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Moulage spécial pour prévenir la séparation de la gomme du manche.

Dim.	Réf.	€
55x90x420	658802	23.1



Spatules thermorésistantes

	Dim.	Réf.	€
Thermorésistante 110°	50x80x250	659205	5.8
Thermorésistante 110°	70x115x350	659304	8.8
Thermorésistante 110°	70x115x450	659403	11.5
Thermorésistante 260°	70x115x350	659007	17.8
Thermorésistante 260°	70x115x450	659106	20.5



Raclettes coupe pâte inox

- Inox traité
- Manche plastique noir
- Plaquette de 10 pièces

	Dim.	Réf.	€
Raclette rigide à coupe droite	110×115	89233	60
Raclette rigide à coupe ronde	110×115	89217	60
Raclette souple à coupe droite	110×115	89234	61
Raclette souple à coupe ronde	110×115	70715	61



89217



89233

Coupe pâte BIO

- Identifiez votre production, utilisez des outils et des produits dédiés au bio

	Dim.	Réf.	€
Coupe pâte plastique vert	120×100	BIO-CP	93



BIO-CP



BIO-GCT

Corne trapèze BIO

- Identifiez votre production, utilisez des outils et des produits dédiés au bio
- Plaquette de 20 pièces

	Dim.	Réf.	€
Grande corne trapèze verte	216×128	BIO-GCT	74

Raclettes inox manche ABS

Dim.	Réf.	€
150×75	386 000	8.9



386 000

Raclettes en polypropylène

Dim.	Réf.	€
200×150	836 200	2.9
215×125	836 215	6.8
147×100	836 147	2.9
110×75	836 110	2.2
120×87	836 120	2.2



836 200



836 215



836 147



836 110



836 120

Pots mesureurs inox

Capacité (L)	Réf.	€
1	604 001	35.3
2	604 002	64



604 001

Pots mesureurs en polypropylène

Capacité (L)	Réf.	€
0,25	846 025	7.3
0,5	846 050	6.5
1	846 100	10.5
2	846 200	16.6
3	846 300	22.1



846 050



846 200

Rouleaux en polyéthylène sans poignées

Dim.	Réf.	€
∅ 42×500	803 000	66
∅ 50×500	804 000	59



803 000

Rouleau pâtissier buis

Dim.	Réf.	€
∅ 50×500	03904	65



03904

Rouleau pâtissier hêtre

Dim.	Réf.	€
∅ 50×500	03900	17.3



03900

Rouleau à pâtisserie inox

Dim.	Réf.	€
∅ 65×470	515006	56



515006

Rouleau à pâtisserie anti-adhésif

- avec support chromé

Dim.	Réf.	€
∅ 60×470	515013	75



515013

Cercles à entremet H-35

Dim.	Réf.	€
∅ 80×35	781 008	9.6
∅ 140×35	781 014	11.9
∅ 160×35	781 016	12.8
∅ 180×35	781 018	13.8
∅ 200×35	781 020	14.7



Cercles à mousse H-40

Dim.	Réf.	€
∅ 60×40	785 006	8
∅ 80×40	785 008	8.1
∅ 100×40	785 010	8.8
∅ 120×40	785 012	14.6



Cercles à mousse H-45

Dim.	Réf.	€
∅ 80×45	782 008	8.5
∅ 100×45	782 010	9.4
∅ 120×45	782 012	10.2
∅ 140×45	782 014	10.8
∅ 160×45	782 016	11.7
∅ 180×45	782 018	13.6
∅ 200×45	782 020	16.7
∅ 220×45	782 022	18.1
∅ 240×45	782 024	18.9
∅ 260×45	782 026	19.9
∅ 280×45	782 028	21.1



Cercles à tarte H-20

Dim.	Réf.	€
∅ 80×20	780 008	5.6
∅ 100×20	780 010	5.8
∅ 120×21	780 012	6.1
∅ 160×21	780 016	6.8
∅ 180×21	780 018	7.3
∅ 200×21	780 020	7.8
∅ 240×21	780 024	8.8
∅ 280×21	780 028	9.9
∅ 300×21	780 030	11.4



Cercles à vacherin H-60

Dim.	Réf.	€
∅ 80×60	783 008	12.9
∅ 100×60	783 010	13.2
∅ 120×60	783 012	13.3
∅ 140×60	783 014	14.9
∅ 160×60	783 016	15.8
∅ 180×60	783 018	18
∅ 220×60	783 022	23.1
∅ 240×60	783 024	24.9
∅ 280×60	783 028	27.8



Hexagones H-45

Dim.	Réf.	€
80×45	765 008	9.7
180×45	765 018	14.7
200×45	765 020	15.9
220×45	765 022	17.1
240×45	765 024	18.1



Moule à financiers Flexipan® 600×400 mm

- Moule souple aux propriétés anti-adhérentes exceptionnelles sans aucun graissage

Dim. empreintes	Nbr. empreintes	Réf.	€
86×45×14 (45 ml)	24	72811	293



72811

Moule à madeleines Flexipan® 600×400 mm

- Moule souple aux propriétés anti-adhérentes exceptionnelles sans aucun graissage

Dim. empreintes	Nbr. empreintes	Réf.	€
78×47×19 (35 ml)	40	72809	293



Moules à brioches Exopan®

- Acier fin revêtu d'une couche anti-adhérente

Dim.	Poids pâte (g)	Réf.	€
ø 160×H-65	300	88629	21.8
ø 220×H-86	700	71151	39.4



Moule à cake droit Exopan®

Dim.	Réf.	€
250×80×80	88661	34.6



Lames incisette grignette

- sachet de 10 pièces



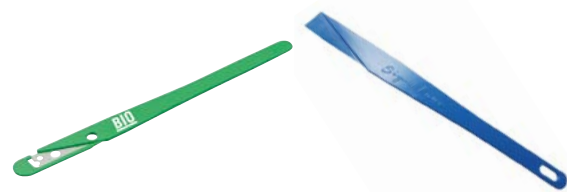
50 112 0100J



50 113 0100B



50 114 0100V



BIO-50 114 0100V



50 115 0100BL

	Couleur		Réf.	€
Lame fixe, manche rigide	Jaune	260×130	50 112 0100J	43.7
Lame fixe fine, manche souple épais	Bleu	145×14	50 113 0100B	41.6
Lame fixe fine, manche souple	Vert	145×12	50 114 0100V	33.5
Grignette verte logo BIO	Vert	145×12	BIO-50 114 0100V	42.4
Lame monobloc 100% plastique (anti-coupures), avec ferrite à l'intérieur pour être détectable et pour être fixée sur barre aimantée	Bleu détectable	135×12	50 115 0100BL	35

Conteneur de recyclage de lames incisette grignette usagées

- En matière plastique
- Pour stocker en sécurité les lames usagées

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
6	230×160×210	CTSCA1	29.8
12	330×210×245	CTSCA2	46.8



Griffes 6 lames

- Pour scarification multiple
- Coupe droite
- En dotation :
 - 1 griffe pour 6 lames
 - 6 lames grignette verte Réf. 50 114 0100V
 - 1 crochet pour retirer les lames
- Griffes compatibles avec la grignette 50 115 0100BL

Dim.	Réf.	€
110×58×15	GR6L	102



Marqueur à pain de campagne inox AISI 304

Dim.	Réf.	€
300×50×75	1205209	75



1205209



1205209 dessus

Rouleau extensible inox avec 7 roulettes

Dim.	Réf.	€
240x67	805 000	89



805 000

Rouleaux pour piquer les pâtes

Dim.	Réf.	€
220x95	807 000	28.4
200x120	839 000	22.1



807 000



839 000

Peigne à décor

Dim.	Réf.	€
110x80	808 000	1.9



808 000

Rouleau découpoir

Dim.	Réf.	€
200x120	840 000	33.6



840 000

Pinces pâtissiers pure soie

- Virole inox
- Manche polypropylène
- Vendus par lot de 6 pièces

Longueur des soies	Largeur des soies	Réf.	€
44	40	70261	37.5
62	50	70581	63
∅ 15x245		89112	82



70261



70581



89112

Pour limiter la perte des soies, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation

Pinces de cuisine plats silicone

Dim.	Réf.	€
235x35	515358	9.2
235x50	515365	11



515358



515365

Pinces pâtissiers en polypropylène

Dim.	Réf.	€
240x40	845 040	14.9
240x50	845 050	19.8
240x60	845 060	20.5
240x75	845 075	27.1



845 040

Brosse à farine soie blanche

Longueur	Réf.	€
350	87240	33.5



87240

Brosse à dorer soie blanche

Longueur	Réf.	€
320	05010	16.7



05010

Pelle à tarte

Longueur	Réf.	€
260	523902	10.6



523902

Entonnoir doseur inox

- 3 douilles ø 2, 4 et 6 mm avec support et collecteur de gouttes

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
1,5	H-220	551806	157



551806

Siphon à chantilly inox 1 L

- Pour Chantilly ou mousse chaude et froide
- Inclus : 4 douilles en plastique ainsi qu'un écouvillon

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
1	H-330	588024	178



588024

Cartouches pour siphon à chantilly

	Réf.	€
Carton de 24 pièces	588215	24.4



588215

Chalumeau

- Simple d'utilisation et en toute sécurité
- Allumage automatique

	Dim.	Réf.	€
Torche à caraméliser	115×155	198223	43.8
Cartouche à gaz (lot de 4)		199046	22.7



198223



199046

Thermomètre usage général -20°C / +50°C

Réf.	€
70 009 0000	6.4



70 009 0000

Thermomètre confiseur +80°C / +200°C

Réf.	€
8010G200/F-BL	32.8



8010G200/F-BL

Pèle pomme kali

- Pèle, coupe et évide

Réf.	€
02200	536



02200

Culs de poule inox

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 158×55	517109	4.4
1,4	ø 197×68	517208	5.5
2,3	ø 240×88	517307	8.6
3,3	ø 259×92	517406	10
4,9	ø 300×118	517604	12



517109



517208



517307



517406



517604

Bassines inox bord roulé

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	3.4
2,5	ø 240	50 049 0240	5.1
3,5	ø 280	50 050 0280	7.1
5,5	ø 320	50 051 0320	8.3
7,5	ø 360	50 052 0360	10.3
10	ø 400	50 053 0400	11.9



50 048 0200



50 053 0400

Poches pâtisseries jetables

- Boîte de 100 pièces

Longueur	Réf.	€
400	798 040	33.6
550	798 055	48.7
650	798 065	65



Poches pâtisseries en nylon

- Tissu nylon, revêtement polyuréthane pour une face, imperméable
- Sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable

Longueur	Réf.	€
300	800 030	9.2
350	800 035	10.6
400	800 040	11.8
450	800 045	14
500	800 050	15.8
550	800 055	17
600	800 060	19
650	800 065	21.5



800 030

Machine à injecter la crème 3 L

Réf.	€
36005	1325



36005

Bannetons plastique

- Le banneton est un outil indispensable pour le développement de la pâte à pain
- Nos bannetons en plastique assurent l'aération de la pâte pendant la pousse
- Lavables au lave-vaisselle
- Empilables
- Le banneton est un outil indispensable pour le développement de la pâte à pain



	Capacité (g)	Dim.	Réf.	€
Banneton long	500	245×135×85	BL55-25	49.7
Banneton long	750	270×145×85	BL55-27	53
Banneton long	750	285×148×85	BL55-29	54
Banneton long	850	310×150×90	BL55-31	53
Banneton long	850	330×155×85	BL55-33	55
Banneton long	1000	360×160×85	BL55-36	57
Banneton long	1250-1500	420×160×85	BL55-42	63
Banneton rond	500	ø 180×90	BR56-18	44
Banneton rond	1000	ø 230×90	BR56-23	55
Banneton rond	1000	ø 235×90	BR56-24	56
Banneton rond	2000	ø 300×90	BR56-30	66
Charlotte pour bannetons longs 500 et 750 g			CH40-20	8.7
Charlotte pour bannetons longs 850 et 1000 g			CH40-32	8.7
Charlotte pour banneton long 1250-1500 g			CH40-33	9.1
Charlotte pour banneton rond ø 180 mm			CH40-25	9.5
Charlotte pour banneton rond ø 230 mm			CH40-30	9.9
Charlotte pour banneton rond ø 300 mm			CH40-37	11.9

Douilles

Douilles inox

Douilles unies

Diam.	Réf.	€
ø 4	810 004	5.7
ø 6	810 006	5.7
ø 8	810 008	5.7
ø 10	810 010	5.7
ø 12	810 012	5.7
ø 14	810 014	5.7
ø 16	810 016	6.9



Douilles à bûche de Noël

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 16	6	813 016	5.7
ø 20	6	813 020	5.7
ø 28	6	813 028	5.7



Douilles cannelées fermées

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 3	6	812 003	5.7
ø 5	6	812 005	5.7
ø 7	6	812 007	5.7
ø 9	8	812 009	5.7
ø 11	8	812 011	5.7



Douilles fleur

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 11	6	816 011	5.7
ø 15	9	816 015	5.7



Douilles fleur fermée

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 5	6	817 005	5.7
ø 6	8	817 006	5.7
ø 8	9	817 008	5.7



Douilles à petits fours

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 6	9	815 006	5.7



Douille à petits choux

Diam.	Réf.	€
ø 4	814 000	8.6



Douilles à bûche express

Largeur	Réf.	€
45	02978	96
80	02979	106



Douille Saint-honoré

Réf.	€
02985	8



Boîte de 6 douilles inox n°0

- 1 douille unie 4 mm + 1 douille cannelée 8 mm + 1 douille à bûche de Noël 20x3 mm + 1 douille unie 8 mm + 1 douille cannelée 12 mm + 1 douille fleur 11 mm

Réf.	€
820 000	32.9



Boîte de 6 douilles inox n°1

- 6 douilles unies: 2/4/6/8/10/12 mm

Réf.	€
821 000	32.9



Boîte de 6 douilles inox n°2

- 6 douilles cannelées: 2/4/6/8/10/12mm

Réf.	€
822 000	32.9



Boîte de 6 douilles inox n°3

- 1 douille à «Petits fours» 12mm + 1 douille fleur 13mm + 1 douille cannelée fermée 7mm + 1 douille fleur fermée 6mm + 1 douille cannelée 8mm + 1 douille unie 10mm

Réf.	€
823 000	32.9



Boîte de 6 douilles inox n°4

• 2 douilles unies 6/10mm + 2 douilles cannelées 8/12mm + 2 douilles cannelées fermées 7/11mm + 1 douille à bûche de Noël 20mm + 2 douilles à «Petits fours» 9/15mm + 2 douilles fleur 11/15mm + 1 douille fleur fermée 8mm

Réf.	€
824 000	65



Douilles en polycarbonate sans PBA

- Dentelure renforcée par des nervures extérieures pour un travail plus précis
- Se positionne plus facilement dans la poche
- Cône parfaitement lisse à l'intérieur, ce qui favorise le passage de la crème et le nettoyage



Douilles unies

Diam.	Réf.	€
ø 14	853 014	4
ø 16	853 016	3.9



Douilles cannelées

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 14	8	854 014	4
ø 16	8	854 016	4



Douilles petits fours

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 10	10	03150	4
ø 14	14	03152	4
ø 16	18	03154	4



Balance mécanique avec plateau

- Corps et plate-forme pleine supérieure en inox 18/10
- Bouton de régulation
- Plateau inox amovible ø 200 mm

Portée (kg)	Précision (g)	Réf.	€
5	20	600 005	100



Balance électronique

- Electronique à piles
- Pesée maximale 5 kg - précise au gramme près
- Avec minuteur de cuisine
- Boîtier en plastique et plateau en acier inoxydable

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
5	1	170×215×55	580004	102



Balances électroniques pesage pâtons

- Afficheur LCD 25 mm
- Alimentation secteur ou pile 9 V
- Indicateur avec câble de 1,5 m
- Fonction brut/tare/net
- Livrée avec chargeur secteur
- Dimensions plateau : 315x305 mm

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
35	5	315×305	DE35K5D	607
60	5	315×305	DE60K5A	701



Balances petites préparations

- IP 67 : Parfaitement étanche à l'eau et à la farine
- Plateau inox
- Alimentation secteur de série
- Batterie interne autonomie 80 heures
- Temps de charge batterie : 8 heures
- Affichage : double écran LED, 6 chiffres de 25 mm
- Dimension plateau : 230×190 mm
- Poids de la balance : 2,2 kg



Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
6	0,5	280×240	TXI-6	656
15	1	280×240	TXI-15	656



FRUITS ET LÉGUMES



Matériel électrique.....	366
Matériel de découpe.....	368
Matériel de transformation.....	370
Coutellerie.....	373
Emballage et pesée.....	374
Concept herbes fraîches.....	375
Distributeurs vrac.....	376

Le savoir-faire L2G

• Travail sur plans - fabrication sur mesure



FRUITS ET LÉGUMES

Concept fraîcheur fruits et légumes

Le savoir-faire L2G

- Travail sur plans
- Une large gamme de matériel de préparation: coupe-légumes, trancheurs, préparation des fruits ou légumes
- Une large gamme de meubles standards ou sur mesure
- Possibilité de personnalisation (peintures au codes RAL)

Prises intégrées dans les dossierets

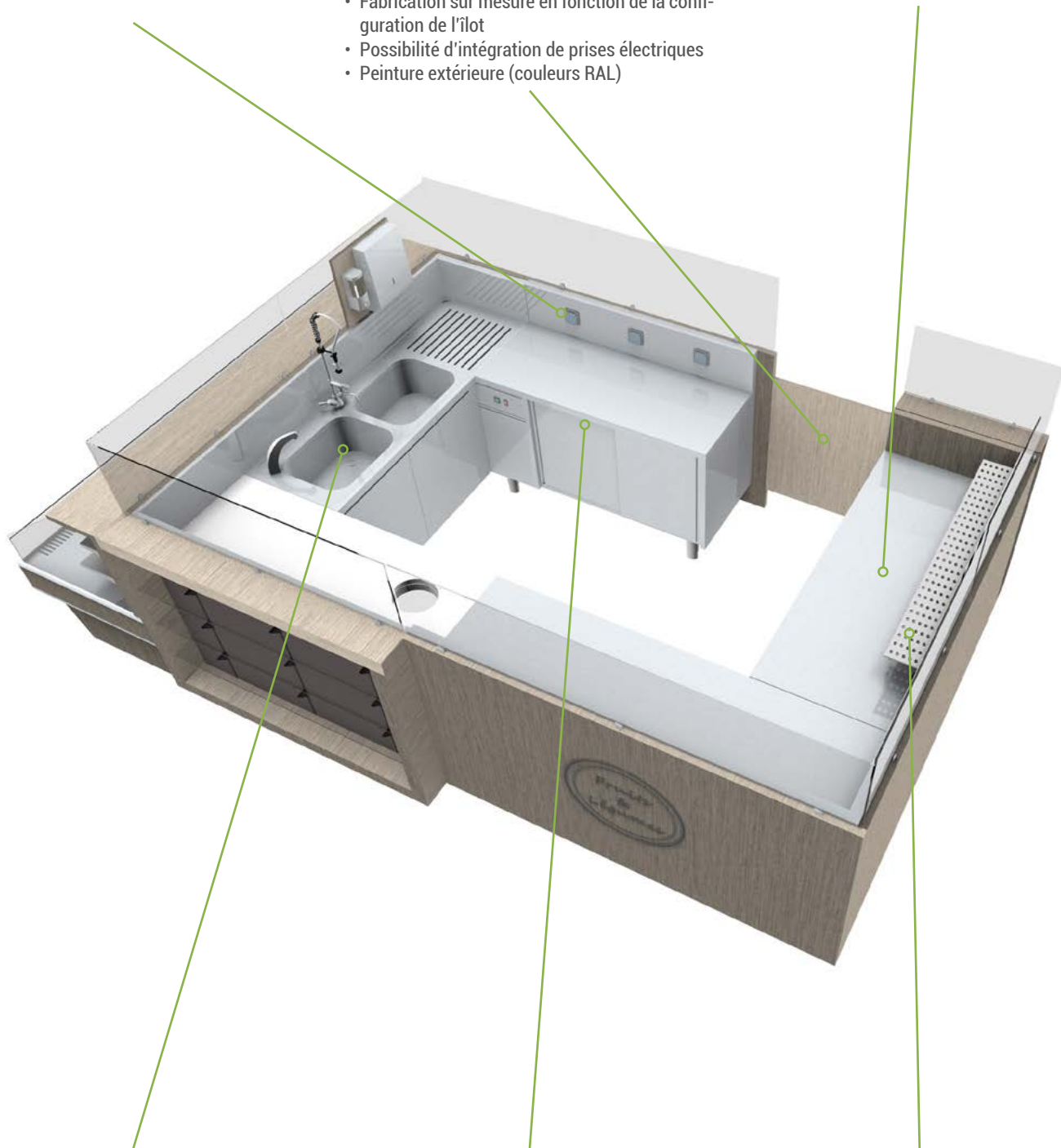
- 2 modèles : 230 V mono ou 380 V TRI+N
- La prestation comprend le perçage du trou dans le dossieret + montage de la prise

Cloisons

- Cloisons inox auto-portantes avec pare-haie en verre trempé
- Portes type «saloon»
- Fabrication sur mesure en fonction de la configuration de l'îlot
- Possibilité d'intégration de prises électriques
- Peinture extérieure (couleurs RAL)

Tables ou meubles bas

- Dessus inox ou polyéthylène
- Portes battantes ou coulissantes (voir chapitre matériel inox)



Plonges

- Sur piétement ou placard (voir gamme chapitre matériel inox)
- Différents modèles de douchettes

Dessertes réfrigérées

- Disponibles en 2, 3 ou 4 portes
- Groupe logé ou groupe à distance

Étagères à poser

- Différents modèles (voir gamme chapitre matériel inox) : étagères pour bac gastro, étagères sur colonnettes

Centrifugeuses

- Permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes, en conservant toutes les vitamines
- Simple d'utilisation
- Silencieuse
- Puissante
- Une goulotte d'introduction extra large qui accepte les fruits et légumes entier
- Cuve, panier (trous de 0,5 mm) et couvercle amovibles sans outils
- Bec verseur : accepte les verres, pichets et bols de blender
- Conteneur à pulpe de grande taille

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
100 L/h	260×470×450	230V MONO	0.8	CF0380-50	2954
120 L/h	235×420×505	230V MONO	0.7	56000	3166

Presse agrumes

- 3 ogives
- Carrosserie peinte
- 1 vitesse de rotation : 1500 tr/min

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
30 L/h	300×230×350	230V MONO	0.13	BM.45168	792



robot coupe®



BM.45168

Blenders

Caractéristiques techniques communes

- Récipient en polycarbonate sans bisphénol A spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés

- Mode impulsion
- Plusieurs vitesses de rotation
- Couvercle avec bouton doseur
- Garantie 2 ans

Blender pichet inox

- Blender pour boissons (smoothies, cocktails, gaspachos)
- Pichet inox 4 litres en polycarbonate sans bisphénol A
- Vitesse variable de 0 à 15 000 tr/min + pulse 18 000 tr/min

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Blender	220×303×556	230V MONO	1.55	CF0380-37	2744
Pichet inox supplémentaire avec couvercle				4l	1518

Autres modèles : nous consulter



Petit mixer de bar

- Performant pour réaliser rapidement toute sorte de préparations à base de glace pilée : cocktails, smoothies, boissons glacées, jus de fruits, milkshakes
- Facile à utiliser
- Equipé d'une détection de bol : le moteur s'arrête lorsque l'on retire le bol de la base. Cette protection préserve les accouplements
- Pichet amovible gradué en polycarbonate de 1.25 L
- Couteau amovible en acier inoxydable, corps en aluminium
- Moteur à 2 vitesses de travail : 13000 et 16000 tours par minutes
- Protection contre la surchauffe et les surcharges électriques

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Blender	180×180×420	230V MONO	6	33	812
Pichet 1,25 L supplémentaire avec couvercle				33100	298



Blender spécial smoothies

- Blender ultra performant pour réaliser rapidement toute sorte de préparations à base de glace pilée : cocktails, smoothies, boissons glacées, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés grâce à ses 30 cycles pré-programmés
- Idéal pour les bars à jus et coffee shops
- Très silencieux grâce à sa cloche d'insonorisation et son moteur brushless (rotor à aimants permanents, sans charbons)
- Modulable en version standard ou encastrable sans option supplémentaire
- Couteau amovible avec revêtement en titane
- Double sens de rotation des couteaux breveté pour broyer et mixer tous types d'ingrédients (glaçons, fruits congelés)
- 6 touches programmables

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Blender	203×247×441	230V MONO	1.5	62	3452
Pichet 2,4 L supplémentaire avec couvercle				62100	447



Extracteur de jus

- Grâce à un système breveté, l'extracteur de jus CPJ-65 et son système breveté est le premier sur le marché à pouvoir être utilisé face aux consommateurs
- Le pressage lent, à froid, permet de préserver tous les nutriments et enzymes, vitamines et minéraux naturellement présents dans les fruits et légumes
- Extrait le jus de n'importe quel fruit, légume ou herbe
- Système de pressage à froid breveté
- Goulotte d'introduction extra large (D.79.5mm) qui accepte les fruits et légumes en entier
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles pour un nettoyage facile
- Choisissez la vitesse et la taille de filtration pour obtenir le jus souhaité
- Bec verseur accepte les verres, pichets et bols de blender
- Conteneur à pulpe de grande taille

Tr/min	Dim.	V	kW	Réf.	€
5 à 80	200×350×650	230V MONO	6.5	CPJ-65	8238



Matériel de découpe

Coupe-légumes

- Carrosserie en inox et aluminium
- Pour couper, râper, découper en dés
- Pour légumes, noix, chocolat, fromage, tomates
- Goulotte d'alimentation ovale
- 5 disques inclus : râpeur 3, 4, 5 et 7 mm, trancheur 2 et 4 mm



Dim.	V	kW	Réf.	€
240x570x470	230V MONO	0.55	CHEF 300	1593



Kit de disques

	Réf.	€
Kit composé de 3 disques à trancher (D. 2/4/8 mm), 2 disques à râper (D.3/7 mm), 1 disque à frites (8x8 mm)	KITREST	548
Kit composé de 3 disques à trancher (D. 4/8/10 mm), 2 disques à râper (D.3/7 mm), 1 disque à frites (10x10 mm)	KITCOLLEC	712



Coupe-légumes électrique 250 à 500 kg/h

- Trémie inox et chambre de coupe démontable et lavable au lave-vaisselle
- Large trémie inox (215 cm³)
- Tableau de commande plat et étanche
- Fonction «Pulse» pour un travail de précision
- Levier amovible
- 1 vitesse 340 tr/min
- Modèle livré sans plateau (voir pack de disques)

Dim.	V	kW	Réf.	€
252x500x502	230V MONO	0.5	40794	4396
Pack de disques restauration : plateau trancheur courbe 2 mm + 5 mm plateau à râper 2 mm + 3 mm plateau effileur 4x4 mm plateau trancheur 10 mm grille macédoine 10x10 mm			40796	1794



Coupe-légumes électrique 250 à 750 kg/h

- 2 goulottes cylindriques diamètre 58 mm et 175 mm (227 cm³) pour une coupe uniforme des différents légumes
- Moteur en inox ultra-puissant (750W) et silencieux
- Éjection latérale pour un gain de place et un confort de travail
- Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur
- 1 vitesse 375 tr/min
- Modèle livré avec packs de plateaux restauration (plateau trancheur courbe 1mm + 3mm, à râper 2mm, effileur 4x4mm, plateau trancheur 10mm, grille macédoine 10x10mm + 2 porte-disques muraux)

Dim.	V	kW	Réf.	€
360x340x690	230V MONO	0.75	40749	7730

robot coupe®



40749

Trancheurs aluminium à courroie

- Carrosserie en aluminium laqué moulée sous pression
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Moteur professionnel avec aération
- Lame professionnelle trempée, rectifiée, au chrome dur
- Épaisseur de coupe maximum : 15 à 17 mm
- Transmission par courroie
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité



LUSSO25G



LUSSO195GL



KELLY350M

	Ø lame	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteur fixe	220	230×165	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO22GS	985
Affûteur fixe	250	230×185	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO25GS	1052
Affûteur fixe	275	230×190	255	505×410×375	230V MONO	0.15	LUSSO275/S	1351
Affûteur fixe	300	245×220	270	570×480×420	230V MONO	0.23	LUSSO300S-L	1848
Affûteur amovible	195	200×130	210	330×470×320	230V MONO	0.12	LUSSO195GL	669
Affûteur amovible	220	230×165	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO22G/A	896
Affûteur amovible	250	230×185	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO25G/A	953
Affûteur amovible	275	230×190	255	490×550×450	230V MONO	0.15	LUSSO275/A	1202
Affûteur amovible	300	245×220	270	530×630×480	230V MONO	0.23	LUSSO300A-L	1756
Affûteur fixe	350	350×225	367	487×355×515	230V MONO	0.3	KELLY350M	3416

Éplucheuse de pommes de terre capacité 10 kg

- Construction en inox
- Couvercle en polycarbonate transparent
- Minuterie de 0 à 4 minutes
- Goulotte de sortie avec poignée d'extraction
- En dotation : 1 disque abrasif
- Production horaire : 120 kg

Dim.	V	kW	Réf.	€
400×770×860	230V MONO	0.75	PPN/10	2959
Disque abrasif			PTA	300



PPN/10

Épluche ananas électrique

- Appareil pour éplucher et étrognier les ananas en quelques secondes
- Le moteur électrique permet à l'opérateur d'utiliser l'appareil sans craindre de douleur musculaire
- Plusieurs diamètres de couteaux et poussoirs disponibles (4 tailles d'ananas possibles)
- Système sécurisé : commande d'action avec les 2 mains

Dim.	V	kW	Réf.	€
420×280×1030	230V MONO		EA-EL	4327
Couteau inox Ø 74 mm + poussoir			EA003+EA004	408
Couteau inox Ø 89 mm + poussoir			EA001+EA002	408
Couteau inox Ø 95 mm + poussoir			EA007+EA008	454
Couteau inox Ø 102 mm + poussoir			EA005+EA006	408



Matériel de transformation

Transformation des fruits

Coupe-pomme manuel inox 10 sections

Dim.	Réf.	€
ø 90	N4207	17



Denoyauteur à mangue inox

- Coupe utile 105/85 mm

Dim.	Réf.	€
215×135×45	N4208	20.7



Briseur de noix de coco

- Appareil avec vérin hydraulique actionné manuellement
- Construction inox

Dim.	Réf.	€
550×360×340	KN-1	1623



Machine à peler et étrognier l'ananas (levier double)

- Construction inox
- Modèle à poser sur table (bac gastro de récupération non inclus)
- Levier double très robuste
- Machine livrée avec un accessoire diamètre 89mm

Dim.	Réf.	€
140×215×510	KA-1	2143



Machine à peler et étrognier l'ananas

- Construction inox
- Modèle à poser sur table ou sur support (en option)
- Bac gastro de récupération inclus
- Machine livrée avec un accessoire diamètre 89 mm

Dim.	Réf.	€
370×550×650	77290	924
Étrognage ø 95 mm	772901	385
Étrognage ø 74 mm	772902	385
Étrognage ø 89 mm	772903	385
Étrognage ø 102 mm	772904	462



Support pour machine à peler l'ananas

- Conçu pour le stockage des ananas
- Porte battante
- Étagère amovible
- Vérins réglables anti-dérapant

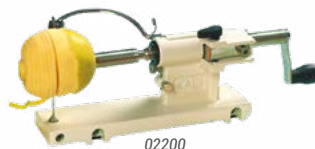
Dim.	Réf.	€
415×650×825	SUP-77290	739



Pèle pomme kali

- Pèle, coupe et évide

Dim.	Réf.	€
390×125×210	02200	536



Épluche fruits électrique

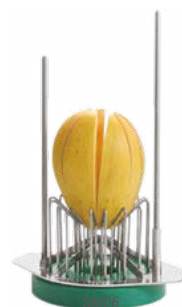
- Épluchage automatique et précis de pommes, kiwis, tomates, oranges, citrons, oignons...
- Construction inox
- L'épaisseur de l'écorce épluchée est réglable de 45 mm à 130 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
215×310×290	230V MONO	0.5	45704	3462



Coupe-melon manuel inox 6 sections

Dim.	Réf.	€
270×200×420	SM06	441



Coupe-pastèque manuel inox 6 sections

Dim.	Réf.	€
370×280×195	SMP06	794



Transformation des légumes

Mini coupe-tomates inox tranches 5,5 mm

- Appareil à poser sur table, équipé de 4 ventouses
- Épaisseur de coupe 5,5mm

Dim.	Réf.	€
480×200×280	CTX55	795



CTX55

Coupe-frites

- Coupe-frites sur table tout inox
- Grille de coupe 10×10 mm
- Débit à la minute : 4 à 5 kg

Dim.	Réf.	€
440×250×335	CX10	845



CX10

Coupe-tomates inox en 8 quartiers

- Appareil à poser sur table, équipé de 3 ventouses
- Version haute permettant l'utilisation d'un bac de récupération GN1/2 (non inclus), voir chapitre bacs et grilles

Dim.	Réf.	€
325×385×580	CAX108	424



CAX108

Éplucheur inox concombres ou carottes sur pied

- Facile à utiliser : introduire des légumes par le haut puis tirer vers le bas
- Épluchage parfait
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Hauteur disponible sous la tête : 340 mm
- Diamètre d'introduction : 60 mm pour les concombres et 45 mm pour les carottes

	Dim.	Réf.	€
Éplucheur carottes	215×140×510	EPX001	526
Éplucheur concombres	140×215×510	EPX003	526



EPX001



EPX003

Essoreuse à salade manuelle

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Pour 2 à 3 salades	10	ø 330×420	95453	411
Pour 3 à 5 salades	20	ø 430×500	95452	467



95453

Mandoline inox

- Modèle robuste acier inoxydable
- Boîtes de rangement pour les lames et le chariot
- Livrée avec 2 lames pour la coupe en tranches et 3 pour la coupe en julienne (5, 7 et 10)

Dim.	Réf.	€
395×125×200	222652	125



222652

Mandoline polypropylène lame en «V»

- Livrée avec 5 lames en inox
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 1 à 9 mm
- Poussoir avec piques métalliques

Dim.	Réf.	€
130×335×75	222614	64



222614

Couteau Opinel à bout rond

- Longueur lame 75 mm
- Lame pliable

Longueur	Réf.	€
175	75152	20.3



75152

Couteau d'office

Longueur	Réf.	€
90	40 294 0000	4.6



40 294 0000

Couteaux manche vert

- Manche polypropylène vert pour le travail sur légumes et fruits BIO

Longueur lame	Réf.	€
100	5337-10	5.4
150	5337-15	24.2
260	5337-26	40.8
300	5337-30	46.9



5337-10

5337-15

5337-26

5337-30

Vide pomme

Diam.	Réf.	€
ø 14	40 141 0140	9



40 141 0140

Moule à pomme

Diam.	Réf.	€
ø 22	40 144 0220	10.8



40 144 0220

Moule à pomme double

Diam. A	Diam. B	Réf.	€
22	25	40 146 0000	16.2



40 146 0000

Zesteur

Longueur	Réf.	€
140	40 145 0000	7.9



40 145 0000

Déco zesteur

Longueur	Réf.	€
180	40 155 0000	10.2



40 155 0000

Déco fruit

Longueur	Réf.	€
250	40 153 0000	10.3



40 153 0000

Couteau à tomate

Réf.	€
40 149 0000	13.6



40 149 0000

Coupe-cornichon

Réf.	€
119.56.02	21



119.56.02

Éplucheur économe lame inox

Longueur	Réf.	€
65	40 293 0000	6.5



40 293 0000

Crochet peseur électronique 300 kg

- Compact, robuste et résistant à la corrosion
- Cadran de 150mm de diamètre recouvert de polycarbonate incassable
- La mise à zéro accepte une tare jusqu'à 15% de la capacité
- Version boîtier ABS de sécurité et polycarbonate pour le cadran
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Aucune maintenance
- Résistant à la corrosion
- Crochet et points de fixation en acier inoxydable très résistant
- Livrés avec les 2 crochets
- Longueur d'échelle 120 mm



235-S6/5



CH-A01N

	Porté	Précision	Dim.	Réf.	€
Dynamomètre mécanique	5 kg	20 g	163×126×159	235-S6/5	443
Option plateau et crochet inox			ø 250	CH-A01N	337

Scelleuse à sac métallique

	Réf.	€
Paquet de 12 rouleaux adhésifs rouge 66 ml	41222	41.6
Scelleuse	E7/R	34.9



E7/R

Bacs de manutention gris ajourés

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200×800 et 1200×1000 mm
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Convient pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
43	600×400×220	562×362×210	PB-3257	55
63	600×400×320	562×362×310	PB-3258	63
73	600×400×350	562×362×340	PB-3243	72



PB-3257



PB-3258



PB-3243

Cagettes vertes pliables

- Construction en polyéthylène haute densité agréé pour le contact alimentaire
- Fond et parois perforées
- 4 côtés pliables avec poignée ajourée
- Les cagettes sont empilables dans les 2 configurations (ouverte et fermée)



Capacité (L)	Cap. charge (kg)	Dim. int.	Dim.	Réf.	€
23	10	570×370×100	600×400×120	1600/21	21.4
40	20	570×370×210	600×400×230	1600/43	21.5

Concept herbes fraîches

Le savoir-faire L2G

Le présentoir herbes fraîches répond à tous vos besoins !

Son système avec circulation d'eau permet d'irriguer et d'alimenter en permanence vos bouquets aromatiques. Il les garde plus longtemps et garantit leurs parfums tout au long de la journée dans vos rayons (il permet le ralentissement du flétrissement).

Pratique, sa forme en cascade sur 3 niveaux permet une meilleure visibilité du produit. Le consommateur peut choisir et trouver son bouquet aromatique sans toucher les autres produits en présence (évite le gaspillage).

- Fabrication en inox 18/10°
- 3 niveaux de présentation en cascade
- Système d'alimentation d'eau par pompe immergée
- Alimentation : 230 V 50 Hz



	Dim.	Réf.	€
Module herbes fraîches	1200×1100×930/1420	CONCEPT-HERBES-1211	5220

Distributeurs vrac

Distributeurs à gravité transparents

- Hermétiquement fermé pour protéger la marchandise et le contact externe
- Répond aux normes alimentaires sans BPA et sans phtalates
- Fabrication monobloc et couvercle sécurisé
- Poignée ergonomique bi-matière offrant plus de confort, associée à un traitement antibactérien
- Réglage du débit du distributeur accessible de l'extérieur, au niveau de la poignée

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Distributeur vrac large	8	150×370×435	DISTV8L	191
Distributeur vrac large	13	150×370×570	DISTV13L	204
Distributeur vrac standard	7	100×340×430	DISTV7L	208
Distributeur vrac standard	11	100×340×560	DISTV11L	220

Livrés sans gondole (nous consulter)



DISTV8L

Sabots

- Sabot métal pour barre de charge 50×25 mm
- Clavette de sécurité
- Couleur : noir RAL 9005

	Longueur	Réf.	€
Pour distributeur 8 et 13 L	150	SABOT8L	47
Pour distributeur 7 et 11 L	100	SABOT7L	38



SABOT8L

Barres de charge 50x25

- Barre de charge lourde anti-décrochement
- Télescopique afin d'ajuster l'assemblage sur les montants
- Pas de 25 mm et de 50 mm
- Extrémité réglable afin d'ajuster l'assemblage sur les montants
- 4 accroches pour une fixation optimale sur les montants
- Couleur : noir RAL 9005

	Longueur	Réf.	€
Niveau 1	1000	BDCREG1000N1	106
Niveau 2	1000	BDCREG1000N2	119

BDCREG1000N2



BDCREG1000N1



NEW

NEW

NEW

PLATERIE ET DÉCORATION



Plats de présentation inox	378
Platerie en mélaminé.....	380
Platerie plexiglas	386
Platerie ABS.....	392
Vannerie.....	394
Décoration	398

Plats de présentation inox

Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 700 mm



Présentation type E

		Dim.	Réf.	€
E1	Pans coupés	350×180×15	360453	39.6
E2	Pans coupés	325×270×15	360454	47.5
E3	Pans coupés	420×270×15	360452	53
E4	Pans coupés	420×180×15	360440	45.5
E5	Pans coupés	420×270×30	383462	86
E6	Pans coupés	420×180×30	383461	78



Présentation type F

		Dim.	Réf.	€
F1	Plat charcutier	280×150×40	354430	27.3
F2	Grille sur 3 pieds	520×195×10	383467	109
F3	Plat rectangulaire	550×220×45	360349	98
F4	Plat rectangulaire	500×180×20	360423	48.5
F5	Plat rectangulaire	500×180×40	355422	54
F6	Gratin (1,7 L)	300×210×40	354262	34



Présentation type G

		Dim.	Réf.	€
G1	Grille sur 3 pieds	520×195×10	383467	109
G2	Plat rectangulaire	550×220×45	360349	98
G3	Plat rectangulaire	550×220×30	363348	93
G4	Grille sur pieds	270×178×10	381380	38.9
G5	Bac à foie (3 L)	325×235×40	355377	34.5
G6	Ravier charcutier (3 L)	315×235×55	350426	39.7
G7	Plat charcutier	280×150×40	354430	27.3
G8	Plat rectangulaire	440×270×40	360347	85

Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 820 mm



		Dim.	Réf.	€
A1	Plat rectangulaire	820×277×40	365351	186
A2	Plat rectangulaire	440×270×40	360347	85
A3	Plat rectangulaire	550×220×45	360349	98
A15	Grille perforée sur pieds	520×195×10	383467	109
A4	Bac à foie (4,4 L)	425×310×40	354378	56
A5	Grille perforée sur pieds	360×260×10	381381	58
A6	Bac à choucroute (7,5 L)	425×310×80	354343	86
A7	Gratin (4 L)	420×310×40	354264	67
B4	Plateau	300×210×10	355289	28.1
B5	Plat charcutier	320×180×20	355353	27.5
B6	Plat rectangulaire	500×180×20	360423	48.5
B7	Plat charcutier	380×220×20	355354	32.9

Platerie plastique

Tableau comparatif des matières pour les plats de présentation

Matière	Résistance aux chocs	Surface	Résistance à la t°	Passage au Lave-vaisselle
ABS	Résistant à la casse	Assez résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Méla miné	Résistant aux chocs	Très résistant aux rayures	-30°C/+120°C	Oui
Polypropylène (PP)	Incassable	Assez résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Plexiglas	Résistant aux chocs	Très résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Polyéthylène (PE500)	Incassable	Sensible aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
SAN (Styrène-acrylonitrile)	Bonne résistance aux chocs	Résistant aux rayures	-25°C/+85°C	Oui

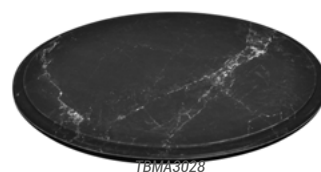


Platerie en mélaminé

Plateaux ronds

Mélaminé imitation marbre de Carrare sur pieds en silicone

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	ø 285×14	TMA3028	46.3
Noir	ø 285×14	TBMA3028	46.3



Mélaminé imitation bois sur pieds en silicone

Dim.	Réf.	€
ø 285×14	TRW3028	46.3



Mélaminé noir sur pieds en silicone

Dim.	Réf.	€
ø 285×10	TBS3285	48.2



Plateaux rectangulaires

Mélangé imitation marbre de carrare blanc sur pieds silicone

Dim.	Réf.	€
300×200×14	TMA9630	51



Mélangé imitation bois rustique sur pieds silicone

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×352	22600	100
GN1/2	265×325	22601	53
GN1/4	265×162	22603	30.8
GN1/3	176×325	22602	37.2



Mélangé imitation pierre brute sans pied

Dim.	Réf.	€
325×176×10	TBST9830	56



Mélangé imitation pierre sans pied

Dim.	Réf.	€
300×200×15	TBST9831	37.3



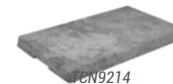
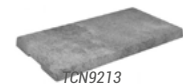
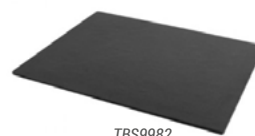
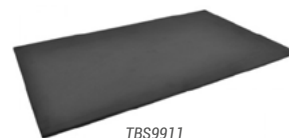
Mélangé imitation bûche sans pied

Dim.	Réf.	€
176×325×21	TWB9613	33.3



Mélangé imitation ardoise sur pieds silicone

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/1	520×325×12	TBS9911	129
GN1/2	325×265×12	TBS9912	64
GN1/3	325×175×12	TBS9913	55
	600×285×10	TBS9986	155
	430×285×10	TBS9983	82
	285×285×10	TBS9981	57
	350×285×10	TBS9982	66



Mélangé imitation béton brossé

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/2	325×265×20	TCN9212	54
GN1/3	325×176×20	TCN9213	47.7
GN1/4	265×162×20	TCN9214	32.3

Mélangé imitation bois sur pieds silicone

Dim.	Réf.	€
265×325×10	TRW9912	73
265×162×10	TRW9914	39.8



Tonneaux et seaux

Tonneau imitation bois rustique

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
5,4	ø 245×150	BB352	71
7,5	ø 260×195	BB353	82
10	ø 300×195	BB300	98



Seau noir pour tonneau

Pour tonneau	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
BB352	3,9	ø 250×125	BLB352	46.7
BB353	5,7	ø 265×170	BLB353	62
BB300	4,5	ø 307×90	BLB350	46.8



Tonneau imitation bois rustique et seau noir

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
3,9	ø 250×150	BBS352	117
5,7	ø 265×195	BBS353	143
4,5	ø 307×195	BBS350	141



Couvercle en acrylique transparent

Dim.	Réf.	€
ø 300	BBC350L	144



Plats creux ovales en mélaminé

Plats creux gamme Casablanca

Couleur	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Bleu	2,5	420×280×40	TBL16311	76
Bleu	3,8	420×280×70	TBL16312	84
Bleu	1,3	ø 210×70	TBL1637	35.5
Vert	3,8	420×280×70	TG16312	84
Vert	1,3	ø 210×70	TG1637	35.5
Gris	2,5	420×280×40	TGY16311	76
Gris	3,8	420×280×70	TGY16312	84
Gris	1,3	ø 210×70	TGY1637	35.5
Orange	2,5	420×280×40	TOR16311	76
Orange	3,8	420×280×70	TOR16312	84
Orange	1,3	ø 210×70	TOR1637	35.5



Bols ronds en mélaminé

Bols encastrables en forme de croissants

Couleur	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Blanc	2	200×185×100	T5620	80
Noir	2	200×185×100	TB5620	80
Blanc	1,4	225×208×60	T5622	42.4
Noir	1,4	225×208×60	TB5622	42.4
Blanc	3,9	265×246×100	T5626	87
Noir	3,9	265×246×100	TB5626	87
Blanc	0,9	∅ 180×60	T5680	43.4
Noir	0,9	∅ 180×60	TB5680	43.4
Blanc	3	300×278×63	T5630	99
Noir	3	300×278×63	TB5630	99
Blanc	5	300×278×100	T5631	128
Noir	5	300×278×100	TB5631	128



Bols de présentation noirs aspect porcelaine

Dim.	Réf.	€
∅ 140×65	403701	11.7
∅ 230×65	403703	28.2



Louche noire L-350 mm

Longueur	Réf.	€
350	71670	11.2



Louche plexiglas L-240 mm

Longueur	Réf.	€
240	6900N	5.8



Plats creux rectangulaires en mélaminé

Plats noirs format gastro évases sur pieds silicone + inserts



Plats noirs évase

Capacité (L)	Dim.	Réf. avec étagère	€
5	324x260x100	TB6316	121
3,2	162x260x100	TB4312	81
2	162x173x100	TB4313	81
1,5	162x130x100	TB4314	51
0,6	130x81x100	TB4315SF	44.6

Insert noir h-50 mm

Capacité (L)	Dim.	Réf. avec étagère	€
1,5	162x261x50	TB5312	21.6
1	162x173x50	TB5313	16.6
0,7	162x130x50	TB5314	14.3

Modèles blancs : nous consulter

Plats creux noirs en san avec angles ronds

Dim.	Réf.	€
450x350x50	TB613	47.8
400x300x50	TB612	40.2
350x225x50	TB611	31.8
300x225x50	71861	28.2
450x350x25	74978	40.2
400x300x25	71904	33.8
350x225x25	TB601	28.2
300x225x25	71969	25.5



TB611



74978

Plateaux mélaminés noirs

Dim.	Réf.	€
340x230x15	82963	26.9
290x200x15	82962	23
290x160x35	568101	21.6
350x250x40	568200	42.3
420x280x60	568309	58
290x160x60	568408	27.2
300x190x80	568507	39.7



568101



568408

Raviers blancs bords evases en mélaminé

Dim.	Réf.	€
350x250x50	22038	54
250x150x70	22164	20.5
350x250x70	22165	45.6
450x300x70	22166	59



22038



22164

Réhausse de plats en mélaminé

Réhausse noires cylindriques

Dim.	Réf.	€
ø 90x30	TB114	17.7
ø 109x50	TB117	11.6



Réhausse noires en spirale

Dim.	Réf.	€
50	TB3605	9.6
100	TB3610	9.9
150	TB3615	11.1



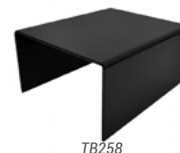
Piedestals cylindriques

Dim.	Réf.	€
ø 200/170x70	TB118	47.3
ø 200/170x150	TB1185	56
ø 170x100	TB119	49.4



Réhausse noires rectangulaires

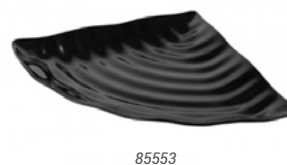
Dim.	Réf.	€
300x250x50	TB2256	71
300x250x100	TB2257	87
300x250x150	TB258	100



Gamme pétales en mélaminé

- Très résistante aux rayures
- Résiste à des températures de -30°C à + 120°C
- Nettoyage au lave-vaisselle
- Agréée au contact alimentaire
- 4 Pieds antidérapants

	Dim.	Réf.	€
1	374x269x38	85553	48
1	374x269x60	TB90557	62
2	275x269x38	85554	51
2	275x269x60	TB90556	56
3	259x247x38	85555	51
4	538x376x38	85557	60
4	538x376x38	85556	60
5	800x800x105	TB6970	536



85553



TB90557



85554



TB90556



85555



85557



85556



TB6970



Platerie plexiglas

Formats gastronormes

- Plats de préparation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrines
- Fabrication en plexi très résistant aux chocs
- L'air circule entre les plats grâce à leur forme conique
- Brillant inaltérable

- Lavables au lave-vaisselle
- Températures d'utilisation : -25°C à +80°C
- Ne conviennent pas au four, au micro-ondes ni au bain-marie
- Plats disponibles en différentes couleurs : nous consulter

Grilles égouttoir perforées

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/2	265×325×10	1298N	42.3
GN2/7	224×160×20	2798N	28.4
GN4/7	265×487×10	3598N	59



Plats plexi noir rectangulaires

GN1/1

Dim.	Réf.	€
530×325×17	1117N	77
530×325×50	1150N	90



GN1/2

Dim.	Réf.	€
265×325×17	1217N	31.8
265×325×50	1250N	44.9
265×325×80	1280N	52



GN1/3

Dim.	Réf.	€
325×176×17	1317N	24.3
325×176×50	1350N	33.5



GN1/4

Dim.	Réf.	€
265×162×17	1417N	20.2
265×162×50	1450N	27
265×162×80	1480N	30.1



GN1/6

Dim.	Réf.	€
176×162×50	1650N	24.7



GN1/9

Dim.	Réf.	€
176×108×50	1950N*	22.2



GN2/7

Dim.	Réf.	€
265×200×17	1517N	20.8
265×200×40	1540N	27.2
265×200×80	1580N	42.9



*Dans la limite des stocks disponibles

GN2/4

Dim.	Réf.	€
530×162×17	2402N	42



2402N

GN3/7

Dim.	Réf.	€
530×200×17	2517GPN	44.6
530×200×40	2540N	51



2517GPN



2540N

GN4/7

Dim.	Réf.	€
265×487×17	3417N	48
265×487×50	3450GPN	60
265×487×80	3480N	69



3417N



3450GPN



3480N

5×GN1/4

Dim.	Réf.	€
810×265×40	8126N	100



8126N

Autres formats

Plats plexi noir autres formats

600×400 mm

Hauteur	Réf.	€
17	6040N	95



6040N

420×280 mm

Hauteur	Réf.	€
20	422802N	52
50	422805N	67
60	422806N	67



422802N



422806N

280×210 mm

Hauteur	Réf.	€
20	282102N	25.6
50	282105N	35.2
60	282106N	36.6
100	282110N	38



282102N



282105N



282106N



282110N

280×140 mm

Hauteur	Réf.	€
20	281402N	23.1
50	281405N	26.2



281402N

Saladier plexi noir rectangulaires

Dim.	Réf.	€
215×155×85	2115	25.7
270×145×80	271400	34.3



2115



271400

Plat plexi noir creux 360×260 mm

Hauteur	Réf.	€
50	82965	43.6



82965

Plats plexi noir carrés 280×280 mm

Hauteur	Réf.	€
20	282802N	36.6
50	282805N	41.7



282802N



282805N

Plats plexi noirs carrés 180×180 mm

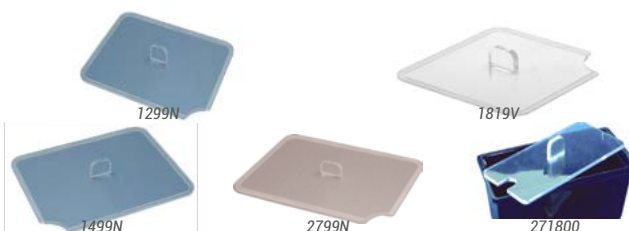
Capacité (L)	Hauteur	Réf.	€
1,5	80	181808N	32.7



181808N

Couvercle transparent avec encoche

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/2	325×265	1299N	41.7
	180×180	1819V	29.6
GN1/4	265×162	1499N	27.7
GN2/7	265×200	2799N	37.2
	247×125	271800	16.2



1299N

1819V

1499N

2799N

271800

Bols hexagonaux avec corps cylindrique

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
1,5	180×180×85	1818	37.7
2,5	215×215×85	2121GP	49.2



1818



2121GP

Couvercles transparents pour bols hexagonaux

Dim.	Réf.	€
180×180	1819N	14.3
215×215	2122GPN	18.9



1819N

Plats plexi noir triangles

Dim.	Réf.	€
270/270×365×17	5639N	28.1
400/400×565×17	5640N	45.1
400/400×565×50	5641N	62



5639N



5640N



5641N

Escaliers plexi noir 3 marches

Dim.	Réf.	€
250×800×80	9231N	208
500×800×80	9232N	287
1000×800×80	6824N	531



9231N



9232N



6824N

Plats plexi noir angle arrondi

Dim.	Réf.	€
280×135×20	281352N	59
280×135×50	281355N	67



281352N



281355N

Plats plexiglas formats pâtisseries noir ou blanc

Plats de présentation 200×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-2020N	31.1
Blanc	3	GPL-2020B	31.1



GPL-2020N



GPL-2020B

Plats de présentation 300×150 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-3015N	31.1
Blanc	3	GPL-3015B	31.1



GPL-3015N



GPL-3015B

Plats de présentation 300×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-3020N	38.8
Blanc	3	GPL-3020B	38.8



GPL-3020N



GPL-3020B

Plats de présentation 400×300 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-4030N	60
Blanc	3	GPL-4030B	60



GPL-4030N



GPL-4030B

Plats de présentation 600×105 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-6015N	46.2
Blanc	3	GPL-6015B	46.2



GPL-6015N



GPL-6015B

Plats de présentation 600×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-6020N	73
Blanc	3	GPL-6020B	73



GPL-6020N



GPL-6020B

Plats de présentation 600×400 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-6040N	111
Blanc	3	GPL-6040B	111



GPL-6040N



GPL-6040B

Pieds de présentation avec surface ronde

	Dim.	Réf.	€
Plexi transparent	ø 170×50	5354	35.1
Plexi transparent	ø 170×100	5355	37
Plexi transparent	ø 170×150	5356	40.9



5354



5355



5356

Présentoir arena en polycarbonate



P

247013NO



A

243002NO



B1

241001NO



B2

241002NO



B3

243001NO



C

243003NO

		Dim.	Réf.	€
P	Présentoir 1/4 de rond modèle «éco» Matière - PE 500 - Dim 800×800 mm H-60 mm	800×800×65	247013NO	894
A	280×280 mm H-40 mm	280×280×40	243002NO	65
B1	240×170 mm H-20 mm (1,5 L)	240×240×24	241001NO	52
B2	240×170 mm H-40 mm (1,5 L)	240×170×40	241002NO	56
B3	240×170 mm H-60 mm (2,5 L)	240×170×60	243001NO	73
C	400×560×300 mm H-40 m (2 L)	800×560×40	243003NO	210

Carrouseles

- Carrousel tournant (résine mélaminé imitation granit) sur base tournante (avec roulement à billes)
- Existe en 2 versions : avec bacs ABS pour traiteur et sans bac pour présentation des jambons avec 4 poignées en inox pour faciliter la manipulation par l'utilisateur.



Carrouseles pour traiteur

Bacs de hauteur 40 mm

- Kit composé de :
 - 1 plateau tournant ø 750 mm H-55 mm
 - 1 saladier octogonal noir 230x230 mm H-100 mm
 - 8 bacs coniques ABS noirs 270x265 mm H-40 mm
 - 4 bacs triangulaires ABS arrondis noirs 390x275 mm H-40 mm

	Réf.	€
Plateau ø 750 mm sans bacs ABS noirs H-40 mm	247010NO	626
Kit de plats profondeur 40 mm	KITBAC-40	1108

Carrouseles pour traiteur

Bacs de hauteur 70 mm

- Kit composé de :
 - 1 plateau tournant ø 750 mm H-55 mm
 - 1 saladier octogonal noir 230x230 mm H-100 mm
 - 8 bacs coniques ABS noirs 270x265 mm H- 70 mm
 - 4 bacs triangulaires ABS arrondis noirs 390x275 mm H-40 mm

	Réf.	€
Plateau ø 750 mm avec bacs ABS noirs H-70 mm	CARROUSEL-70	1875
Kit de plats profondeur 70 mm	KITBAC-70	1250

Plateau à jambon tournant

- 2 Plateaux circulaires en PEHD noir ø 750 mm ép-10 mm
- 4 billes tige filetée 20 mm
- 5 ventouses 30 mm
- 1 axe de rotation en delrin

	Réf.	€
Double plateau tournant sur roulement à billes	0045-BAS00337-75	1347



0045-BAS00337-75

Platerie ABS

Plateaux ABS 600×400

• Résiste à des températures allant de -20°C à +80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11.9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12.3
Noir	600×400	30 134 0600N	12.3

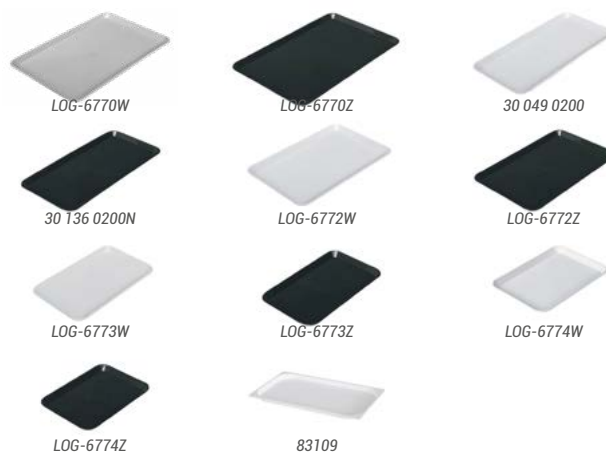
Multiple de commande : 20 pièces



Plateaux ABS

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	420×280×15	LOG-6770W	11.5
Noir	420×280×15	LOG-6770Z	11.5
Blanc	400×200	30 049 0200	8.7
Noir	400×200	30 136 0200N	8.7
Blanc	360×240×15	LOG-6772W	7.9
Noir	360×240×15	LOG-6772Z	7.9
Blanc	300×190×15	LOG-6773W	5.8
Noir	300×190×15	LOG-6773Z	5.8
Blanc	240×180×17	LOG-6774W	4.9
Noir	240×180×17	LOG-6774Z	4.9
Blanc	530×325×28	83109	22.2

Multiple de commande : 10 pièces



Grilles inox pour plateaux



72295 + 82962



73319 + 72750



73006 + 30 047 0600R

Pour plateaux	Dim.	Nombre traverses	Diamètre traverses	Nombre fils	Diamètre fils	Réf.	€
Pour plateaux 290×200×15	260×170×10	1	5	6	2	72295	16.6
Pour plateaux 400×200×15	350×160×13	1	5	10	2	73319	31.1
Pour plateaux 600×400×15	540×370×13	2	5	25	2	73006	32.9

Multiple de commande : 20 pièces

Raviers ABS

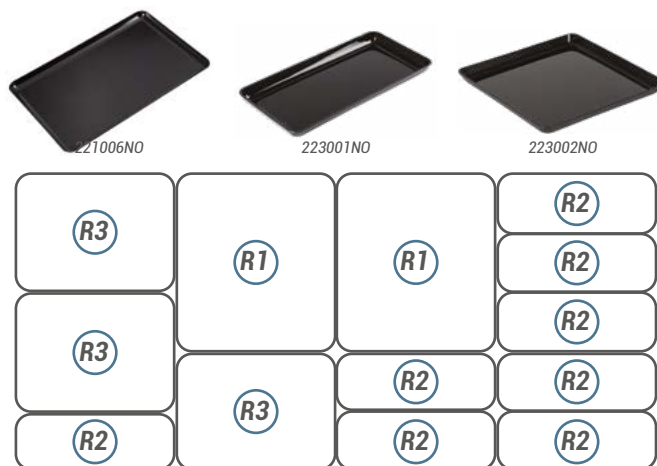
Dim.	Réf.	€
290×160×35	LOG-6780W	5.9
330×220×70	LOG-6776W	7.6
350×240×40	LOG-6781W	5.9
380×260×70	LOG-6777W	7.6
430×310×80	LOG-6778W	19.5
490×350×80	LOG-6779W	19.5



Plateaux ABS - plans d'implantation pour vitrines profondeur 700 mm

Présentation type R

Repère		Réf.	€
R1	Plat vitrine 420×280 H-20 mm ABS	221006NO	63
R2	Plat vitrine 280×140 H-20 mm ABS	223001NO	63
R3	Plat vitrine 280×280 H-20 mm ABS	223002NO	63



Présentation type F

Repère		Réf.	€
F2	Bac vitrine noir en ABS 280×40 mm H-70 mm	233030NO	64
F3	Bac vitrine noir en ABS 420×280 mm H-70 mm	89881	85
F4	Bac vitrine noir en ABS 280×280 mm H-70 mm	233010NO	76
F1	Saladier Bern ABS noir 140 x 140 mm H-70 mm	211002NO	41.5



Présentation type G

Repère		Réf.	€
G1	Plat vitrine 280×140 mm, H-40 mm ABS noir	233001NO	44.2
G2	Plat vitrine 280×280 mm, H-40 mm ABS noir	233002NO	69
G3	Plat vitrine 420×280 mm, H-40 mm ABS noir	233004NO	82



Paniers et présentoirs en osier naturel

- Agréés pour le contact alimentaire
- Idéaux pour l'exposition des produits
- Aspect décoratif et chaud
- Possibilité de fabrication sur mesure en fonction des volumes : nous consulter
- Bonne tenue dans le temps (conserve sa résistance et sa robustesse)
- Légèreté



Paniers et présentoirs en polypropylène imitation osier

- Agréés pour le contact alimentaire
- Idéaux pour la présentation des produits
- Texture et aspect osier naturel
- Lavables au lave-vaisselle
- Résistants aux tâches
- Résistants aux chocs
- Résistants aux UVA



Rayon marée / osier naturel

Vans de présentation à crustacés

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation à crustacés osier brut	580x440x130/170	92092	76
Van de présentation à crustacés osier brut	920x830x100/270	92127	110

Panier à coquillage osier

Dim.	Réf.	€
1000x350x200	92064	92

Rayon fromage / osier naturel

Plateaux de présentation

	Dim.	Réf.	€
Plateau osier marron rectangulaire avec 2 poignées	400x250	92016	31.8
Plateau osier blanc rectangulaire sans poignées	400x250	92030	34.5
Plateau osier blanc rectangulaire sans poignées	600x400	92136	52

Clayettes rondes

	Dim.	Réf.	€
Clayette osier ronde sans rebord et sans poignées	ø 400	92096	25.7
Clayette osier ronde avec rebord et poignées	ø 300	92021	16.9
Clayette osier ronde avec rebord et poignées	ø 400	92078	23

Rayon charcuterie / osier naturel

Corbeilles présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	300x200x100	92125	33.8



92092



92127



92064



92016



92136



92030



92096



92021



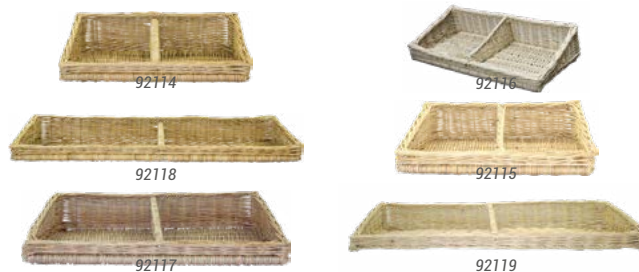
92078



92125

Paniers de présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Panier osier blanc	495×300×50/140	92114	64
Panier osier blanc	340×300×50/140	92116	76
Panier osier blanc	990×300×50/140	92118	113
Panier osier blanc	495×400×50/140	92115	73
Panier osier blanc	640×400×50/140	92117	96
Panier osier blanc	990×400×50/140	92119	122



Rayon fruits et légumes / osier naturel

Corbeilles de présentation

	Dim.	Réf.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	590×500×100/200	92131	113
Corbeille rectangulaire osier noisette	300×400×110	92138	39.3
Corbeille ronde osier blanc	ø 350×100	92123	39.3
Corbeille ronde osier noisette	ø 450×150	92133	33.8



Vans de présentation

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation osier noisette avec poignées	ø 400×140	92009	46
Van de présentation osier noisette avec poignées	ø 600×150	92025	57



Glaneuses à fruits

	Dim.	Réf.	€
Glaneuse à fruits osier noisette	ø 450	92052	57
Glaneuse à fruits osier noisette	ø 650	92005	69



Rayon fruits et légumes / imitation osier

Présentoir rond fruits & légumes

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Panier rond imitation osier		ø 325×H-205	W350	103
Bac rond mélaminé couleur noire	4,5	ø 307×H-90	BLB350	46.8
Bac rond mélaminé couleur noire	6,5	ø 307×H-150	BLB360	85
Couvercle acrylique avec charnière et encoche pour louche		ø 300	BBC350L	144



Présentoir rectangulaire fruits & légumes

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Panier rectangulaire		550×195×110	W430	164
Bac rectangulaire mélaminé couleur noire	1,5	162×173×100	TB4313	81



Rayon boulangerie / osier naturel

Bannetons ronds entoilés lin

	Dim.	Réf.	€
Banneton rond osier noisette	ø 210×H-90	70627	31.8
Banneton rond osier noisette	ø 240×H-100	70628	39.3
Banneton rond osier noisette	ø 270×H-110	71145	41.3
Banneton rond osier blanc	ø 170×H-100	92129	39.3
Banneton rond osier blanc	ø 240×H-100	92128	47.4
Banneton rond osier blanc	ø 290×H-110	92130	55



Paniers pain / pâtisserie

	Dim.	Réf.	€
Présentoir à pain incliné osier blanc	400×400×200/540	92108	139
Présentoir à pain incliné osier blanc	500×400×140/740	92110	197
Présentoir à pain incliné osier blanc	580×480×200/640	92109	165
Présentoir à pain incliné osier blanc	1000×500×50/140	92112	128
Présentoir à pain incliné osier noisette	500×500×140/650	92070	133
Présentoir à pain osier blanc	580×580×140/740	92111	190
Présentoir à pain osier noisette	500×500×140/650	92001	133



Rayon boulangerie / imitation osier

Paniers pain / pâtisserie

	Dim.	Réf.	€
Panier rond	ø 180×H-95	W250	21.3
Panier rond évasé	ø 230×H-80	W251	24.8



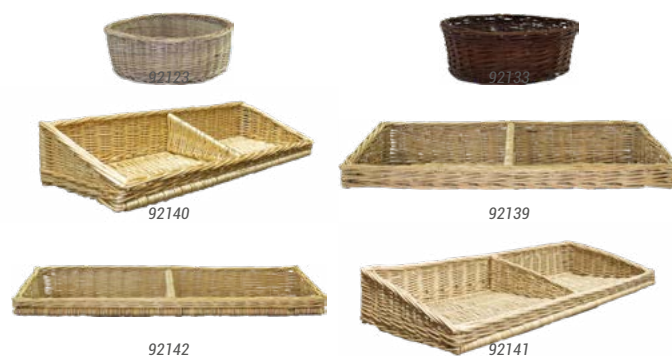
Mannes pâtisseries

	Dim.	Réf.	€
Manne osier blanc	590×500×100/200	92131	113
Manne osier noisette	580×370×120	92072	72
Manne osier blanc	300×400×110	92014	41.3
Manne osier blanc	580×370×120	92073	87
Manne osier noisette	300×400×110	92138	39.3



Corbeilles viennoiserie

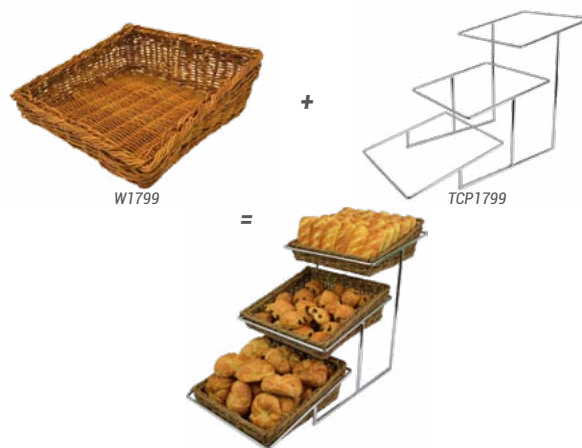
	Dim.	Réf.	€
Corbeille ronde osier blanc	ø 350×H-100	92123	39.3
Corbeille ronde osier noisette	ø 450×H-150	92133	33.8
Corbeille rectangulaire osier blanc	780×280×50/140	92140	92
Corbeille rectangulaire osier blanc	780×380×50/140	92139	105
Corbeille rectangulaire osier blanc	900×280×50/140	92142	95
Corbeille rectangulaire osier blanc	900×380×50/140	92141	120



Rayon pâtisserie & viennoiserie / imitation osier

Présentoir viennoiserie

	Dim.	Réf.	€
Panier	337×331×55	W1799	82
Présentoir chromé 3 niveaux	430×335×395	TCP1799	172



Imitation osier

Autres paniers

	Dim.	Réf.	€
Plateau rectangulaire 2 poignées	285×430	WBR295	55
Panier rectangulaire incliné	300×380×40/90	W276	94
Panier rectangulaire incliné	600×285×40/90	W273	141
Panier rectangulaire droit	400×250×100	W203	87
Panier rectangulaire droit	400×590×150	W205	140



Séparateurs et guirlandes

Séparateurs en forme de vagues

	Dim.	Réf.	€
Forme de vague	750×250	DMB3	175
Forme de vague bleu translucide	750×85×320	82200	123

Séparateurs plexiglas

• Plexiglass ép. 3 mm

Dim.	Réf.	€
750×100×200	70214	65
950×100×150	50114	58

Séparateurs translucides

• Plexiglass ép. 3 mm

Dim.	Réf.	€
750×150	83342	38.3

Séparateurs plexiglas

Couleur	Dim.	Réf.	€
Rouge	750×150	82611	37.3
Rouge	750×90	82609	28.1
Blanc	750×150	82311	37.5
Blanc	750×90	82309	27.7
Vert	750×150	82511	37.3
Vert	750×90	82509	31.3
Noir	750×150	82800	35.4
Noir	750×90	82809	28.1

Séparateurs feuillage

	Dim.	Réf.	€
Persil	750×75	83366	48.1
Cyprès bicolore	750×70	83348	44.6
Cyprès	750×55	83367	43.5

Barrettes pour vitrine (boite de 12)

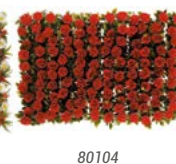
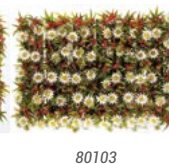
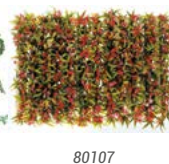
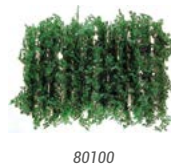
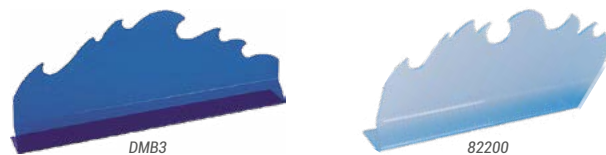
	Longueur	Réf.	€
Persil	250	80100	113
Fleurs de passion	250	80107	117
Panaché de fleurs	250	80103	109
Roses rouges	250	80104	120

Guirlandes pour vitrines

	Longueur	Réf.	€
Lierre	2700	81824	44.6
Houx	1800	82154	47.7
Citrons et feuilles	1800	82157	57
Feuillage d'automne	2700	82153	60
Marguerites	2700	82155	47.9
Roses rouges	1800	82150	30.8

Décorations poissonnerie

	Réf.	€
Grappe de moules avec citrons	81050	40.1
Crabe	81861	38.6
étoiles de mer (lot de 2)	81862	22.5
Brins de persil (lot de 12)	84485	34.2
Raisin vert (lot de 12)	83276	130



Papillotes boucherie en papier blanc

	Cond.	Dim.	Réf.	€
Papillote pour agneau	Boite de 100	ø 10	82692	38.9
Papillote pour mouton et poulet	Boite de 100	ø 14	82695	39.8
Papillote pour côte de veau et dinde	Boite de 100	ø 17	82696	53
Papillote pour côtes de boeuf	Boite de 48	ø 35	82693	72
Papillote pour gigot et jambon	Boite de 50	ø 24	82694*	56



Affichage des prix

Porte étiquettes inox pince

Hauteur	Réf.	€
ø 35x50	72830	26.6
ø 35x70	37007	26.6
ø 35x90	72833	27



Porte étiquettes inox anneau

Hauteur	Conditionnement	Réf.	€
ø 35x50	1	50078	14.3
ø 35x90	1	50079	14.3
ø 35x90	10	83161	146



Étiquette vierge

- PVC blanc, agréé contact alimentaire, ép. 75/100ème
- Avec pique inox
- Boîte de 10 pièces

Dim.	Réf.	€
120x80	9430	25



Étiquettes vierges avec roulettes

- PVC blanc, agréé contact alimentaire, épaisseur 75/100ème
- 4 roulettes + disque poids
- Boîte de 10 pièces

	Dim.	Réf.	€
Avec pique inox	80x0x120	3129	66
Sans pique	80x120	9702	55



Bac de rangement pour étiquettes

- Capacité de chargement : 60 étiquettes type 9430, 3129 ou 9702
- Fourni avec une grille amovible

Dim.	Réf.	€
410x160x110	1794	222



Flèches promo en pvc cristal 85/100

- 0
- 0
- 0

Dim.	Réf.	€
140x60	7998	73
0x0x0	8002	91



Tableau pour laboratoire boucherie

- Fourni avec 1 fil nylon pour suspendre

Dim.	Réf.	€
300×200	2414	21

Tableau de prix viande halal

- Tableau de prix pour viande bovine, veau, agneau, volaille
- Tableau épaisseur 2 mm avec 1 fil nylon pour suspendre
- Livré avec pochette de chiffres adhésifs

Dim.	Réf.	€
800×700	B2115	87

Tableau de prix viande

- Tableau de prix pour viande de boeuf, veau, agneau, porc
- Tableau épaisseur 2 mm avec 1 fil nylon pour suspendre
- Livré avec pochette de chiffres adhésifs

Dim.	Réf.	€
960×720	3749	119



2414



B2115



3749

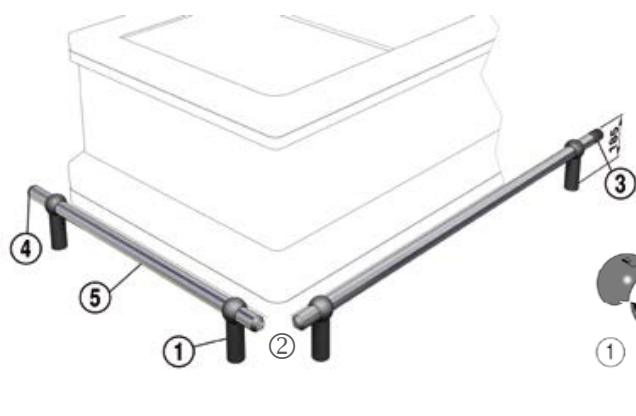
PROTECTIONS AU SOL



Protections de surface de vente en inox

Le système PROTEC LINE® est une protection composable pour vitrine. Très résistant aux chocs, il est réalisé en acier inoxydable et en polypropylène. C'est un ensemble composable sans plaque, ni soudure. Aucun dispositif de fixation n'est visible.

Conçu sans aucun angle vif et avec des matériaux garantissant le plus haut niveau d'hygiène et de sécurité.



- ① Pied complet hauteur 185 mm en matière plastique antichoc
- ② Protection d'angle
- ③ Raccord de longueur en matière plastique pour la jonction du tube en acier inoxydable
- ④ Capsule de fermeture en matière plastique antichoc pour tube en acier inoxydable
- ⑤ Tube en acier inoxydable \varnothing 48,3 x 1,5



	Réf.	€
Pied complet H-185 (avec fixation type cheville mécanique fournie)	PL00010	42.3
Raccord de longueur	PL00030	9.2
Capsule de fermeture	PL00040	7.7
Tube inox 48,3x1,5 au mètre linéaire (long max d'un tube : 6 m)	TURO441-48.3X1.5	25.2
Quart de cercle	PL00020A	111

*La longueur maximale conseillée entre deux pieds est de 1,25 m.
Chiffrage par notre service commercial sur demande, selon plans.*



Protections de réserve en galva

- Lisse galvanisée de 100×50 mm
- Epaisseur de 3 mm
- Sabot galvanisé simple
- Fixation par 3 points d'ancrage
- Fixation par 4 points d'ancrage



Sabot galvanisé double



Sabot galvanisé simple

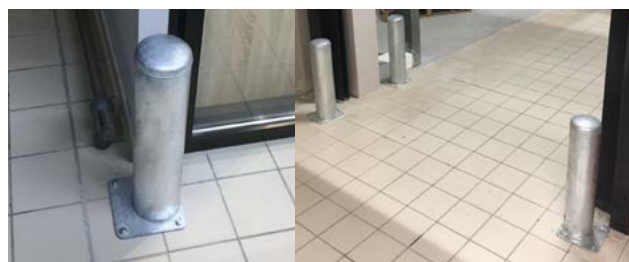
	Réf.	€
Sabot simple (fixations fournies : chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-650 mm)	PL00070	46.2
Sabot double (fixations fournies : chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-650 mm)	PL00080	74
Lisse acier galvanisé au mètre linéaire (longueur max d'une lisse : 3 m)	PL00090	58

Chiffrage par notre service commercial sur demande, selon plans.

Défenses en acier galva

- Diamètre : ø 137 mm
- Platine : 200×200 mm avec 4 trous diamètre 14 mm
- Fixations fournies : chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-650 mm

	Dim.	Réf.	€
Défense de porte petit modèle H-350 mm	200×200×350	PL00100	160
Défense de porte grand modèle H-600 mm	200×200×600	PL00110	207

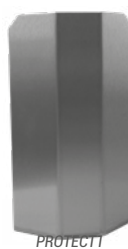


Protections d'angle

Protections d'angle inox fixes demi-lune

- Construction en inox AISI 304
- Fixation de la protection par 3 tirefonds (non fournis)

Construction	Fixation	Épaisseur	Dim.	Réf.	€
Pliée	Intérieure	20/10	250×150×350	PROTECT1	70
Soudée	Extérieure	30/10	300×150×350	PROTECT2	155
Soudée	Intérieure	20/10	300×150×350	PROTECT3	106



Protections d'angle tubulaires

- Construction soudée en inox AISI 304
- Avec fixations par chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-150mm
- Diamètre 48,3 mm, hauteur 200 mm
- Angle : 90°

Construction	Épaisseur	Dim.	Réf.	€
Protection 2 pieds	20/10	335×335×185	2P-750502	181
Protection 3 pieds	20/10	335×335×185	750502	202

