



1965  
**GAFIC**

Groupement  
d'indépendants  
pour l'hôtellerie  
et les collectivités

[www.gafic1965.com](http://www.gafic1965.com)

RÉSERVÉ AUX PROS  
PRIX INDICQUÉS HORS TAXES

ARTS  
DE LA  
TABLE

HYGIÈNE

GRANDE  
CUISINE

MOBILIER

# PROMOTION

1<sup>ER</sup> OCTOBRE 2017 AU 31 MARS 2018

*Nouvelle génération*



À partir de  
**4100,00<sup>HT</sup>**  
998063

**FOUR MIXTE 6+1 NIVEAUX GN1/1** Nettoyage automatique inclus  
Sonde  
Oura  
99 programmes



À partir de  
**1,30<sup>HT</sup>**  
033507

**3,20<sup>HT</sup>**  
033508



À partir de  
**16,15<sup>HT</sup>**  
524735

**G** Votre  
expert





# LA VAISSELLE

— LE BLANC, LES COULEURS, LES FORMES & LES RELIEFS —



**ONDE** Medard de Noblat À partir de **5,94<sup>HT</sup>**  
047068

Onde

047069	Assiette à pâtes ø 27,5 cm bassin ø 14,5 cm	13,08	6
047067	Assiette plate ø 27,5 cm	6,98	6
047068	Assiette à dessert ø 21,5 cm	5,94	6



## ESCALE NOIRE

Grès - fait main

Assiette en grès noir

047023	Assiette à pâtes ø 28 cm bassin ø 13 cm	13,50	6
047024	Assiette plate ø 27,5 cm	7,90	6
047025	Assiette à dessert ø 21 cm	6,90	6

Autres coloris nous consulter.

Les fines lignes naturelles apporteront une touche raffinée et contemporaine à vos tables. L'opposition de brillant et de mat fait ressortir le décor pour le mettre en valeur. Grès de haute qualité, passe au lave-vaisselle.



À partir de **6,90<sup>HT</sup>**  
047025



**FAIT MAIN**



Sillons réguliers en relief !

À partir de **4,50<sup>HT</sup>**  
043319

**4,70<sup>HT</sup>**  
043315

**SPIRAL**  
Porcelaine Hôtelière



Spiral

043318	Plate ronde ø 30 cm	6,20	6
043315	Plate ronde ø 27,5 cm	4,70	6
043317	Plate ronde ø 25,3 cm	4,50	6
043319	Creuse ronde ø 22,9 cm	4,50	6
043316	Plate ronde ø 20,2 cm	3,50	6



**GARANTI 5 ANS**  
contre les ébréchantures

**PIED ET FOND EMAILLE**  
Ne raye pas

**PRIX LE PLUS BAS**

**PRIX ACCORD FABRICANT**

À partir de **1,70<sup>HT</sup>**  
064350

**EUROPA**  
Porcelaine Hôtelière vitrifiée



Europa

064390	Présentation ø 31 cm	6,68	6
064345	Plate n°2 ronde ø 27 cm	3,42	12
064346	Plate n°3 ronde ø 24 cm	2,88	12
064348	Plate n°6 ronde ø 20,5 cm	2,50	12
064391	Plate n°9 ronde ø 15 cm	2,07	12
064347	Creuse n°3 ronde ø 21,5 cm	2,88	12
064349	Tasse café 9 cl	1,84	12
064350	Soucoupe café ø 12,2 cm	1,70	12



**GARANTI 5 ANS**  
contre les ébréchantures

**PIED ET FOND EMAILLE**  
Ne raye pas

**FABRIQUE EN FRANCE**

À partir de **1,89<sup>HT</sup>**  
064259

**TAO**  
Porcelaine Hôtelière vitrifiée



Tao

064250	Assiette de présentation ø 31 cm	7,40	6
064251	Assiette plate n°2 ø 27 cm	3,96	12
064252	Assiette plate n°3 ø 24 cm	3,40	12
064253	Assiette plate n°4 ø 22,5 cm	3,10	12
064254	Assiette plate n°9 ø 15 cm	2,32	12
064255	Assiette creuse n°3 ø 21,5 cm	3,40	12
064257	Soucoupe thé ronde 17 cm	2,00	12
915314	Tasse thé 19 cl	2,56	12
064259	Soucoupe café ronde 13 cm	1,89	12
915310	Tasse café 7,5 cl	2,00	12

Nouveau

Nouveau



FOND ÉMAILLÉ & VITRIFIÉ  
Ne raye pas

FOND ÉMAILLÉ & VITRIFIÉ  
Ne raye pas

À partir de  
**5,05<sup>HT</sup>**  
064846

**9,10<sup>HT</sup>**  
064830



PLEIN FOND

BASSIN

**3,50<sup>HT</sup>**  
064834

## ÉMULSION BALSAMIQUE

Sauvignin



### Émulsion balsamique

064848	Plat rectangulaire 32x20 cm	15,08	10
064842	Assiette présentation ø 31 cm	12,60	5
064843	Assiette plate ø 27 cm	8,33	10
064844	Assiette plate ø 24 cm	7,20	10
064847	Assiette calotte ø 21 cm	6,25	10
064845	Assiette plate ø 20,5 cm	6,24	10
064846	Assiette plate ø 15 cm	5,05	10
064849	Bol pyro 40 cl	6,58	5
064850	Bol pyro 30 cl	6,39	10
064851	Bol pyro 20 cl	5,78	10

## PERSPECTIVE

Sauvignin

**3,13<sup>HT</sup>**  
064836

### Perspective

064830	Assiette présentation ø 31 cm - plein fond	9,10	6
064831	Assiette plate ø 27 cm - plein fond	4,90	12
064832	Assiette plate ø 27 cm - bassin	4,90	12
064833	Assiette plate ø 24 cm - bassin	4,07	12
064834	Assiette plate ø 20,5 cm - bassin	3,50	12
064835	Assiette plate ø 15 cm - plein fond	2,78	12
064836	Bol 30 cl	3,13	12
064837	Tasse thé	2,56	12
064838	Soucoupe thé ø 17 cm	2,45	12
064839	Tasse café	2,00	12
064840	Soucoupe café ø 13 cm	2,34	12

Plein fond : relief sur toute l'assiette. Bassin : relief uniquement sur le bassin de l'assiette.



## GRAND SIÈCLE



**2,80<sup>HT</sup>**  
047057

**8,60<sup>HT</sup>**  
047055

**11,50<sup>HT</sup>**  
047058

**1,80<sup>HT</sup>**  
047059



### Grand siècle - Couleur ivoire

047056	Assiette plate ø 31 cm	8,40	12
047055	Assiette à pâtes ø 28 cm	8,60	12
047053	Assiette plate ø 28 cm	4,90	12
047052	Assiette plate ø 26 cm	3,60	24
047051	Assiette plate ø 22 cm	3,30	24
047057	Assiette plate ø 20 cm	2,80	24
047054	Assiette creuse ø 22 cm	3,60	24
047058	Théière 70 cl	11,50	6
047060	Tasse déjeuner 21 cl	2,20	24
047062	Soucoupe déjeuner	2,20	24
047059	Tasse à café 9 cl	1,80	24
047061	Sous-tasse à café	1,80	24



# ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



Bassin décalé

2,90<sup>HT</sup>  
047010

3 2

7,90<sup>HT</sup>  
047008

1

3,90<sup>HT</sup>  
047011

8,40<sup>HT</sup>  
047016

Théière

Crémier

### Asymétrique - Bassin décalé

- |    |        |                                  |      |    |
|----|--------|----------------------------------|------|----|
| 1  | 047008 | Assiette de présentation ø 32 cm | 7,90 | 3  |
| 2  | 047009 | Assiette plate ronde ø 28 cm     | 3,50 | 12 |
| 3  | 047010 | Assiette à dessert ø 23 cm       | 2,90 | 12 |
|    | 046999 | Assiette creuse ø 23 cm          | 2,70 | 6  |
| 4  | 047011 | Coupelle 22 cl                   | 3,90 | 6  |
| 5  | 047012 | Coupelle 10 cl                   | 2,95 | 6  |
| 6  | 047013 | Coupelle 6 cl                    | 2,40 | 6  |
| 7  | 047014 | Théière 40 cl                    | 9,14 | 1  |
| 8  | 047015 | Crémier 20 cl                    | 4,74 | 6  |
| 9  | 047016 | Sucrier 25 cl                    | 8,40 | 1  |
| 10 | 047003 | Tasse à café 9 cl                | 1,72 | 6  |
| 11 | 047018 | Sous-tasse à café ø 13 cm        | 1,56 | 6  |
| 12 | 047019 | Tasse à thé 20 cl                | 1,94 | 6  |
| 13 | 047020 | Sous-tasse à thé ø 15 cm         | 1,74 | 6  |
| 14 | 047021 | Tasse à déjeuner 30 cl           | 2,38 | 6  |
| 15 | 047022 | Sous-tasse à déjeuner ø 18 cm    | 2,10 | 6  |

# ARTEMIS

Porcelaine hôtelière

À partir de **1,30<sup>HT</sup>**  
047048



### Artemis

- |        |                               |      |    |        |                          |      |    |
|--------|-------------------------------|------|----|--------|--------------------------|------|----|
| 047043 | Assiette présentation ø 31 cm | 6,80 | 12 | 047045 | Théière 70 cl            | 9,00 | 6  |
| 047042 | Assiette à pâtes ø 28 cm      | 6,80 | 12 | 047047 | Tasse déjeuner/thé 21 cl | 1,80 | 24 |
| 047040 | Assiette plate ø 28 cm        | 4,30 | 24 | 047049 | Sous tasse déjeuner      | 1,60 | 24 |
| 047039 | Assiette plate ø 26 cm        | 2,80 | 24 | 047050 | Paire tasse déjeuner/thé | 3,50 | 24 |
| 047038 | Assiette plate ø 20 cm        | 2,20 | 24 | 047046 | Tasse café 9 cl          | 1,40 | 24 |
| 047041 | Assiette creuse ø 23 cm       | 2,80 | 24 | 047048 | Sous-tasse café          | 1,30 | 24 |
| 047044 | Plat ovale ø 33 cm            | 8,30 | 12 |        |                          |      |    |

# SÉVILLE COULEUR

Idéal pour dresser vos entrées, plats & desserts !

### Séville couleur - grès

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| Assiette plate ø 28 cm |              |
| 999905                 | Grise 2,90 6 |
| 999904                 | Crème 2,90 6 |



2,90<sup>HT</sup>  
999904



# ART CONTEMPORAIN

Porcelaine Hôtelière



9,50<sup>HT</sup>  
043312

### Art contemporain

- |        |                                     |      |   |
|--------|-------------------------------------|------|---|
| 043312 | Assiette plate Rome - 43x27 cm      | 9,50 | 2 |
| 043311 | Assiette plate Bruxelles 40x24,5 cm | 9,50 | 2 |
| 043313 | Assiette plate Madrid - 35,5x24 cm  | 9,50 | 2 |
| 043310 | Assiette plate New York 36x24,5 cm  | 9,50 | 2 |

Prix unitaire, vendu par 2.



Rome

Bruxelles

Madrid

New York

9,50<sup>HT</sup>  
043310



## INOA

Porcelaine Hôtelière

044285	Assiette plate 33,2x28,3 cm	9,70	12
044284	Assiette plate 28x24 cm	6,40	12
044283	Assiette plate 24x23 cm	4,40	12
044282	Assiette creuse 24x23 cm	6,30	12
044281	Coupelle -16,5x14,2 cm	3,70	6
044286	Tasse à café + soucoupe 8,5x6,5 cm	3,50	12



À partir de  
**3,50<sup>HT</sup>**  
044286



À partir de  
**2,20<sup>HT</sup>**  
044279



## TAINA

Porcelaine Hôtelière



044278	Assiette plate rectangulaire -29,2x24,2 cm	7,20	12
044277	Assiette plate rectangulaire -21,5x17,8 cm	3,90	12
044276	Assiette creuse rectangulaire -22,5x18,5 cm	5,95	12
044279	Coupelle -12,5x10,3 cm	2,20	12
044280	Tasse à café + soucoupe - 9,5x6,8x5 cm	3,50	12



Forme coupe,  
sans aile

À partir de  
**2,60<sup>HT</sup>**  
047007

## MONALYSA

Porcelaine hôtelière



047005	Assiette de présentation ø 31 cm	7,50	6
047006	Assiette plate ronde ø 27 cm	3,50	12
047007	Assiette plate ronde ø 21 cm	2,60	12



À partir de  
**1,35<sup>HT</sup>**  
044112



**5,90<sup>HT</sup>**  
044231

**1,50<sup>HT</sup>**  
044234

**2,15<sup>HT</sup>**  
044235

## PURE

Porcelaine hôtelière



043331	Assiette plate ø 28 cm	4,04	6
043332	Assiette plate ø 25,5 cm	3,58	6
043333	Assiette creuse ø 21 cm	3,03	6
043330	Assiette plate ø 20,5 cm	2,14	6
044112	Mini plat rectangulaire 14x6,5 cm	1,35	6

Pure			
044231	Assiette plate ronde ø 28 cm	5,90	12
044232	Assiette plate ronde ø 25 cm	3,90	12
044233	Assiette plate ronde ø 19 cm	2,15	12
044234	Assiette plate ronde ø 13 cm	1,50	12
044235	Tasse à café 9 cl + soucoupe	2,15	6



À partir de  
**1,35<sup>HT</sup>**  
044144



## BAGUA ZHANG

Bagua zhang - aile bombée à relief			
044146	Assiette plate ø 29 cm	4,53	12
044145	Assiette plate ø 23 cm	2,83	12
044147	Assiette creuse ø 22,5 cm	3,81	12
044144	Assiette plate ø 16 cm	1,35	12



À partir de  
**1,60<sup>HT</sup>**  
141005

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas



## GALICE

Porcelaine hôtelière - Vitrifée - fond émaillé

Galice			
160681	Assiette de présentation ronde - ø 31 cm	5,90	6
160668	Assiette plate ronde - n°2 - ø 27 cm	3,58	12
160682	Assiette plate ronde - n°7 - ø 20,4 cm	2,90	12
160684	Assiette plate ronde - n°9 - ø 16 cm	2,35	12
160683	Assiette creuse ronde - n°3 - ø 26,5 cm	5,53	6
160670	Bol rond - ø 13 cm - 65 cl	3,50	10
160850	Saladier rond - Petit modèle - ø 16 cm - 45 cl	4,50	5
160669	Saladier rond - Grand modèle - ø 20 cm - 90 cl	6,30	5
160736	Gobelet - porcelaine - ø 5,5 cm - 7 cl	1,60	12
160202	Soucoupe ronde - porcelaine - ø 13 cm	1,80	12
160737	Gobelet - porcelaine - ø 6,5 cm - 12,5 cl	1,80	12
160203	Soucoupe ronde - porcelaine - ø 14,8 cm	1,95	12
141005	Gobelet - porcelaine - ø 6,5 cm - 9 cl	1,60	12
160204	Plateau confiture seul - porcelaine - 26x9,5 cm	6,70	5

Saïteguemines



9,05<sup>HT</sup>  
016709

Galice Galuchat			
016709	Assiette à pâtes ø 27 cm	9,05	5
160708	Assiette plate ø 16 cm	4,50	10

4,50<sup>HT</sup>  
160708



Nouveau

À partir de  
**2,14<sup>HT</sup>**  
044477

## EMPILABLE

Empilable			
044478	Assiette plate ø 28 cm	3,46	2
044477	Assiette plate ø 20 cm	2,14	4



6,56<sup>HT</sup>  
044289

## SUPRÊME

Porcelaine Hôtelière

Suprême			
044287	Assiette plate ø31,3 cm - bassin ø 18 cm	10,90	4
044288	Assiette plate ø 28 cm - bassin ø 14 cm	9,20	4
044289	Assiette plate ø 24 cm - bassin ø 14 cm	6,56	4
044291	Assiette creuse ø 31 cm - bassin ø 13 cm	12,90	4



EMPILABLES PAR 3



PRIX LE PLUS BAS

TOP QUALITÉ

## ANVERS

	Noir	Rubis	Jade	Aubergine	Mastic	Anthracite		
Assiette rectangle 30,5 cm	-	-	044724	044734	-	-	4,90	4
Assiette carrée 27,9x27,9 cm	044703	044713	044723	044733	044743	044753	7,90	6
Assiette carrée 22,8x22,8 cm	044702	044712	044722	044732	-	044752	4,10	6
Assiette carrée 19x19 cm	-	-	044721	044731	-	044751	2,70	6
Paire tasse à café + soucoupe	-	-	044725	-	-	-	1,60	6



À partir de  
**1,72<sup>HT</sup>**  
047003

FORME RETRO

## FLORA

Porcelaine Hôtelière

Flora			
047000	Assiette plate ronde ø 28 cm	3,26	12
047001	Assiette à dessert ø 23 cm	2,94	12
047002	Assiette creuse ø 23 cm	3,12	12
047003	Tasse à café 9 cl	1,72	6
047004	Soucoupe ø 13 cm	1,94	6



**Nouveau**



**TAKE-IT**

À partir de  
**1,37<sup>HT</sup>**  
047105



Take-it

047104	Assiette plate 21x22/28 cm avec anse	4,17	6
047103	Assiette plate 18x23/28,5 cm avec anse	3,46	6
047102	Assiette plate 17x17/22 cm avec anse	2,77	6
047101	Assiette plate 14x14,5/18,5 cm avec anse	1,75	6
047106	Bol 15x15,5/20 cm	1,75	6
047105	Bol 11x10/13 cm	1,37	6

**BALI**

À partir de  
**1,48<sup>HT</sup>**  
044474

**Nouveau**



Strilles  
régulières



Bali

044466	Assiette risotto ø 28,5 cm - Gris / Taupe	7,10	6
044463	Assiette plate ø 28 cm - Gris / Taupe	5,20	3
044462	Assiette plate ø 25,5 cm - Gris / Taupe	4,90	4
044461	Assiette plate ø 21 cm - Gris / Taupe	3,25	6
044460	Assiette plate ø 16 cm - Gris / Taupe	1,90	6
044468	Plat à oreilles ø 27 cm - Gris / Taupe	5,50	4
044467	Plat à oreilles ø 22,5 cm - Gris / Taupe	4,10	4
044465	Assiette creuse ø 24,5 cm - Gris / Taupe	5,20	4
044464	Assiette creuse ø 19 cm - Gris / Taupe	3,60	6
044469	Assiette creuse ø 12 cm - Gris / Taupe	1,90	6
044474	Bol ø 10 cm - Gris / Taupe	1,48	6

**SHANGHAI**  
Porcelaine Hôtelière



Shanghai

044141	Assiette plate carrée 24,5x24,5 cm	3,90	12
044140	Assiette plate carrée 20,5x20,5 cm	3,10	12
044139	Assiette plate carrée 14,8x14,8 cm	1,90	12
044142	Assiette creuse 21,7x19,5 cm	4,50	12

À partir de  
**1,90<sup>HT</sup>**  
044139



**Forme évasée**

À partir de  
**1,20<sup>HT</sup>**  
044258



**RELIEF**

Porcelaine Hôtelière

	Bassin blanc Aile blanche	Bassin blanc Aile noire	Bassin ivoire Aile blanche	Bassin blanc Aile moka	
Assiette plate ø 32 cm	-	044152	044159	-	6,50 12
Assiette plate ø 28 cm	044261	-	044158	-	4,80 12
Assiette creuse ø 24 cm	-	-	044157	-	3,95 12
Assiette plate ø 21 cm	044260	-	044156	044163	3,10 12
Assiette plate ø 16 cm	044259	-	-	-	1,80 24
Assiette ø 12 cm	044258	-	-	-	1,20 24

	Soucoupe blanche fond blanc	Soucoupe moka fond blanc	
Paire tasse café blanche 8 cl + soucoupe	044160	044167	2,50 12



**5,80<sup>HT</sup>**  
043303

**PRIX LE PLUS BAS**

**TOP QUALITÉ**

**EMPILABLE**

**3,70<sup>HT</sup>**  
043300

**7,70<sup>HT</sup>**  
043302

**ECHIQUIER**  
Porcelaine Hôtelière



**3,90<sup>HT</sup>**  
043304

**Échiquier**

043303	Assiette plate rect. 33x23x2,5 cm	5,80	3
043302	Assiette plate 28x28x3 cm	7,70	3
043301	Assiette plate 25,5x25,5x3 cm	6,20	6
043300	Assiette plate 19x19x2,5 cm	3,70	6
043304	Assiette creuse carrée 20x20x4 cm	3,90	3
043305	Bol 14,8x14,8x16,5 cm	4,40	3

**4,40<sup>HT</sup>**  
043305



**6,90<sup>HT</sup>**  
044222

**TOP QUALITÉ**  
**PRIX LE PLUS BAS**  
**EMPILABLE**

**YIN & YANG**  
Porcelaine Hôtelière



**2,90<sup>HT</sup>**  
044224

**4,20<sup>HT</sup>**  
044219

**1,90<sup>HT</sup>**  
044226

**Yin & Yang**

044222	Assiette plate Yang 30,5x31 cm	6,90	12
044223	Assiette plate Yang 26x26,5x2,8 cm	4,90	12
044220	Assiette plate Yin 25x24,7x3,2 cm	4,25	12
044224	Assiette plate Yang 19x19,2x2,2 cm	2,90	12
044225	Assiette creuse Yang 27,2x14,5 cm	4,50	12
044219	Saladier individuel Yang 16x16x7,7 cm	4,20	12
044226	Coupelle Yang 11x11x5,7 cm	1,90	12



À partir de **2,90<sup>HT</sup>**  
063248

**VANCOUVER**  
Porcelaine Hôtelière



**4,90<sup>HT</sup>**  
063242

**3,00<sup>HT</sup>**  
063252



**Vancouver**

063241	Assiette plate rectangulaire 30x20 cm	4,90	12
063240	Assiette plate rectangulaire 30,5x17,5 cm	4,50	12
063250	Assiette plate rectangulaire 27,5x11 cm	2,90	12
063238	Assiette plate carrée 27x27 cm	4,60	12
063248	Assiette plate carrée 21x21 cm	2,90	12
063242	Assiette plate carrée creuse 20x20 cm	4,90	12
063252	Tasse café 9 cl + soucoupe	3,00	12



**FOND ÉMAILLÉ & VITRIFIÉ**  
Ne raye pas

À partir de **2,57<sup>HT</sup>**  
917305

**ELYPSE**



**Elypse**

917304	Assiette creuse n°4 Ovale 235x210 mm	3,15	12
917305	Assiette creuse n°8 Ovale 198x180 mm	2,57	12



**PRIX LE PLUS BAS**  
**EMPILABLE**

**Extra dure Porcelaine épaisse !**

**MANTILLE & PÉKIN**  
Porcelaine Hôtelière



**2,93<sup>HT</sup>**  
044132

**3,66<sup>HT</sup>**  
044136



**Mantille**

063244	Assiette plate carrée 26x26 cm	3,90	12
063246	Assiette plate carrée 21x21 cm	3,10	24

**Pékin**

044132	Assiette plate carrée 20x20 cm	2,93	12
044136	Assiette creuse carrée 20x20 cm	3,66	16
044137	Tasse café 9 cl	2,27	12
044138	Soucoupe café 7,4x7 cm	0,92	12



À partir de  
**5,95<sup>HT</sup>**  
058269

## GONDOLA

Porcelaine Hôtelière

  
PORVASAL  
LA PORCELAINA COMPANY

### Gondola

058271	Assiette plate rectangulaire 38x21 cm	11,90 6
058270	Assiette plate rectangulaire 36x18 cm	9,50 6
058269	Assiette plate rectangulaire 28x15 cm	5,95 6



**4,60<sup>HT</sup>**  
044274

**3,50<sup>HT</sup>**  
044275

**6,70<sup>HT</sup>**  
044272

**3,90<sup>HT</sup>**  
044271



## MOANA

Porcelaine Hôtelière

  
artis  
ARTIS CERAMICS

### Moana

044273	Assiette plate rectangulaire -36,2x22,9 cm	9,10 12
044272	Assiette plate -26,8x26,8 cm	6,70 12
044271	Assiette plate -20x20 cm	3,90 12
044270	Assiette creuse -20,1x20,1 cm	4,80 12
044274	Coupelle -15,9x14,6 cm	4,60 12
044275	Tasse à café et soucoupe - 11,6x9,1 cm	3,50 12



Réversible - 33x43 cm.  
Avec hublot pour passer  
les couverts à l'intérieur

## SET DE TABLE

Liège, réversible

Set de table liège carbone/perle		
001482		12,90 1
Corbeille hublot empilable liège		
001483	Carbone/perle	12,05 1
001484	Perle/Carbone	12,05 1



**2,70<sup>HT</sup>**  
914213

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

## SET DE TABLE

Vynil tissé - bords roulés

Set de table Vynil tissé 45x30 cm		
1	914210 Lanta	2,70 6
2	914211 Kotao	2,70 6
3	914212 Sumba	2,70 6

Set de table Vynil tissé 45x30 cm		
4	914213 Biak	2,70 6
5	914214 Gilli	2,70 6
6	914215 Rinca	2,70 6



## OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - fond émaillé

7,90<sup>HT</sup>  
064602

2,42<sup>HT</sup>  
064595

1,19<sup>HT</sup>  
064600

D'inspiration carrée,  
cette gamme est adaptée  
au service sur plateau

FABRIQUÉ EN  
FRANCE

GARANTI 5  
ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas

### Oslo Blanc

064602	Assiette rectangulaire - 31,5x18 cm	7,90	6
064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	2,42	12
064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,14	12
064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,14	12
064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	1,84	12
064599	Assiette creuse n°8 - 18,8x18 cm	2,00	12
064600	Assiette creuse n°9 - 15x14,2 cm	1,19	12
064601	Assiette creuse n°10 - 13,2x12,6 cm	1,09	12
064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	1,41	6
064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,01	6

Saïteguemines



Tasse			
064603	Café 9 cl	1,42	12
064605	Thé 15 cl	2,01	12
064607	Déjeuner 28 cl	2,43	12

Soucoupe			
064604	Café ø 12,3 cm	0,91	12
064606	Thé ø 13,6 cm	1,69	12
064608	Déjeuner ø 16 cm	1,86	12
999910	Paire tasse café 9cl empilable	2,00	48

## VITAL

Porcelaine Hôtelière

À partir de  
2,25<sup>HT</sup>  
166037

Harmonie



Vital			
166038	Assiette plate ø 30 cm	7,20	3
166035	Assiette plate ø 26,5 cm	3,50	6
166036	Assiette plate ø 20 cm	2,75	6
166037	Assiette plate ø 15 cm	2,25	6
166034	Mug 30 cl - ø 7,5x9 cm	2,70	6



2,70<sup>HT</sup>  
166034

## SPACE

Porcelaine Hôtelière vitrifiée

Saïteguemines

FABRIQUÉ EN  
FRANCE

### Space Coupelle & saladier

915330	Coupelle 6,5 cl	1,65	10
915322	Compotier ø 12,5 cm 28 cl	2,56	10
915324	Compotier ø 14,5 cm 48 cl	3,97	6
915328	Saladier ø 20 cm 1,25 l	12,98	1

À partir de  
1,65<sup>HT</sup>  
915330



GARANTI 5  
ANS  
contre les ébréchantures

## ÉLÉGANCE

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé

Saïteguemines

FABRIQUÉ EN  
FRANCE

GARANTI 5  
ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas

### Élégance

064136	Assiette de présentation ø 31 cm	5,25	6
064124	Assiette plate - n°2 - ø 27 cm	3,74	12
064125	Assiette plate - n°3 - ø 24,5 cm	2,71	12
064126	Assiette creuse - n°3 - ø 21,5 cm	2,71	12
064127	Assiette plate - n°4 - ø 22,5 cm	2,56	12
064128	Assiette plate - n°6 - ø 20,5 cm	2,37	12
064129	Assiette plate - n°7 - ø 19 cm	2,16	12
064130	Assiette plate - n°8 - ø 17,5 cm	2,05	12
064131	Assiette plate - n°9 - ø 15 cm	1,97	12

À partir de  
1,97<sup>HT</sup>  
064131



## UNISSET

Porcelaine Hôtelière

FABRIQUÉ EN FRANCE

2,70<sup>HT</sup>  
066013

2,15<sup>HT</sup>  
066014

PRIX  
LE PLUS  
BAS

### Assiette

066013	Plate ronde ø 26,5 cm	2,70 10
066012	Plate ronde ø 24 cm	2,15 10
066014	Creuse ronde ø 22 cm	2,15 10
066011	Plate ronde ø 19 cm	1,90 10
066010	Plate ronde ø 16 cm	1,70 10



### Tasse

066021	Café 10 cl	1,27 10
066017	Thé 16 cl	1,90 10
066019	Déjeuner 28 cl	2,50 10



### Soucoupe

066022	Café ø 13 cm	1,00 10
066018	Thé ø 15 cm	1,30 10
066020	Déjeuner ø 16 cm	1,90 10

## BOURRELET

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé

Saïteguemine

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas

À partir de  
1,74<sup>HT</sup>  
064014

Durée de vie  
plus longue !  
Un bourrelet  
sur son aile.

### Bourrelet

064006	Assiette plate n°2 ronde ø 25,6 cm	2,89 12
064007	Assiette plate n°3 ronde ø 22,8 cm	2,45 12
064008	Assiette creuse n°3 ronde ø 22,8 cm	2,38 12
064010	Assiette plate n°4 ronde ø 21,5 cm	2,38 12
064009	Assiette creuse n°4 ronde ø 21,5 cm	2,32 12
064011	Assiette plate n°6 ronde ø 19,1 cm	2,25 12
064012	Assiette plate n°7 ronde ø 17,1 cm	1,84 12
064014	Assiette plate n°10 ronde ø 13,6 cm	1,74 12

## HORIZON

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé

Saïteguemine

### Horizon

064369	Assiette plate ronde - ø 30,5 cm	3,99 6
064351	Assiette plate ronde n°2 - ø 27 cm	3,13 12
064368	Assiette creuse ronde n°2 - ø 26 cm	3,80 12
064352	Assiette plate ronde n°3 - ø 24 cm	2,84 12
064353	Assiette creuse ronde n°3 - ø 21,5 cm	2,80 12
064354	Assiette plate ronde n°6 - ø 20 cm	2,60 12
064355	Assiette plate ronde n°7 - ø 19 cm	2,51 12
064356	Assiette plate ronde n°8 - ø 17,5 cm	2,20 12
064357	Assiette plate ronde n°9 - ø 15 cm	1,82 12

À partir de  
1,82<sup>HT</sup>  
064357

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas



## DÉFI

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - fond émaillé

Saïteguemine

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas

2,45<sup>HT</sup>  
044605

1,30<sup>HT</sup>  
046110

### Défi

044605	Assiette plate ronde n°2 - ø 27 cm	2,45 12
044607	Assiette plate ronde n°3 - ø 23 cm	1,95 12
041319	Assiette creuse ronde n°4 - ø 20,4 cm	1,95 12
044609	Assiette plate ronde n°7 - ø 18,8 cm	1,59 12
046110	Assiette plate ronde n°8 - ø 14,6 cm	1,30 12



3,28<sup>HT</sup>  
521810

Nouveau



## PLEASURE

BAUSCHER  
GERMANY



3,28<sup>HT</sup>  
521814

### Pleasure

521813	Assiette plate carrée 27x27 cm	8,62	12
525530	Assiette creuse carrée 26x26 cm	10,49	6
521812	Assiette plate carrée 24x24 cm	5,52	6
521811	Assiette plate carrée 20x20 cm	4,40	12
521810	Assiette plate carrée 15x15 cm	3,28	12
521816	Tasse à déjeuner 26 cl	4,99	6
521817	Sous tasse à déjeuner 15,2x15,2 cm	2,78	6
521814	Tasse à expresso 9 cl	3,28	12
521815	Sous tasse à expresso 11,8x11,8 cm	2,59	12



4,40<sup>HT</sup>  
521811



Nouveau

## LOUISON

À partir de  
1,14<sup>HT</sup>  
065293



## DIAMOND

4,00<sup>HT</sup>  
033112



3,30<sup>HT</sup>  
033113

### Louison ARCOROC

065291	Assiette plate ø 27 cm	1,47	6
065292	Assiette plate ø 25 cm	1,24	6
065293	Assiette plate ø 19 cm	1,14	6
065294	Assiette calotte ø 20 cm	1,61	6
065295	Coupelle ø 16 cm	1,24	6

033112	Assiette ronde ø 33 cm	4,00	12
033113	Assiette ovale 34x26 cm	3,30	12

# LES SPÉCIALITÉS



## — ASSIETTES À SPÉCIALITÉS —



**8,11<sup>HT</sup>**  
521820

3

**BAUSCHER**  
GERMANY

Options

1	521818	Assiette creuse ronde ø 30 cm	7,37	6
2	521819	Assiette creuse carrée 30 cm	8,11	6
3	521820	Assiette creuse triangulaire 30 cm	8,11	6



**8,11<sup>HT</sup>**  
521819

2



**7,37<sup>HT</sup>**  
521818

1

**Nouveau**

Une gamme moderne et élégante. Des courbes pures et généreuses, qui mettent en valeur l'essentiel

**Idéal pour dresser vos pâtes, risotto & desserts !**



**PORVASAL**

Linneo Ammonites  
Assiette creuse ø 27 cm  
058268 **7,90** 6

Porcelaine hôtelière

**7,90<sup>HT</sup>**  
058268

### ASSIETTES CREUSES



**4,90<sup>HT</sup>**  
065217

Bassin ø 21,5 cm

Assiette creuse Tendency  
065217 ø 28 cm **4,90** 12

**Zenix**  
ARCOROC

**Nouveau**



**3,39<sup>HT</sup>**  
031680

Intensity bone  
031680 Assiette wok ø 28,5 cm **3,39** 24

**Zenix**  
ARCOROC

Grande résistance aux chocs.



**4,10<sup>HT</sup>**  
161005

Bassin ø 17 cm

**Galice**  
161005 Assiette creuse ø 27 cm **4,10** 6

Porcelaine hôtelière



**5,08<sup>HT</sup>**  
006561

Bassin ø 21,5 cm

**Élégance**  
006561 Assiette creuse ø 30 cm **5,08** 6

Porcelaine hôtelière

**Nouveau**



**5,90<sup>HT</sup>**  
047100

**Assiette inclinée**  
047100 Assiette creuse ø 30 cm **5,90** 6

Porcelaine hôtelière



**5,90<sup>HT</sup>**  
063291

**Assiette à pâtes**  
063291 Creuse - ø 28 cm **5,90** 18

**Idéal pour dresser des pâtes, salades & moules !**



**SILLONS RÉGULIERS !**

**Pasta Bowl**  
044154 Bol à pâtes ø 21 cm **3,90** 12

**Assiette à risotto** **ARCOROC**  
Assiette creuse Intensity ø 29 cm - Bassin ø 14,3 cm  
065219 **4,94** 6



**4,94<sup>HT</sup>**  
065219

**PRIX ACCORD FABRICANT**

# FINGER FOOD

## SPÉCIAL HAMBURGER & TAPAS

### ARDOISE DE PRÉSENTATION



Nouveau

À partir de  
**16,15<sup>HT</sup>**  
524735

	Vintage	Ardoise	
1 Galet 40x30 cm	524733	524737	33,91 1
2 Rectangulaire 32,5x26,5 cm (GN1/2)	524736	524740	28,26 1
3 Rectangulaire 30x20 cm	524734	524738	16,15 1
4 Ronde ø 30 cm	524735	524739	27,45 1

Ardoise de présentation fibre de verre alimentaire. Passe au lave-vaisselle. Prix unitaire.

Ardoise de présentation alimentaire

Planche à servir - noire  
889942 32,5x15 cm **6,90 1**  
889943 32,5x25 cm **12,90 1**

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

À partir de  
**6,90<sup>HT</sup>**  
889942



Nouveau



Ardoise de présentation  
889901 GN1/1 - 53x32,5 cm **8,24 1**  
889902 GN1/2 - 32,5x26,5 cm **4,35 1**  
889903 30x30 cm **4,07 1**

Ardoise de présentation alimentaire.

### ARDOISE DE PRÉSENTATION

**5,90<sup>HT</sup>**  
889900



FABRIQUÉ EN FRANCE

Qualité Artisanale Française

ARDOISE NATURELLE ÉCOLOGIQUE !

Ardoise naturelle rectangulaire  
889900 32x22 cm **5,90 6**

Ardoise de présentation alimentaire.

Nouveau

**7,90<sup>HT</sup>**  
889940

Planche à servir - palette  
889940 20x30 cm **7,90 1**  
889941 20x40 cm **9,50 1**



MEILLEURES VENTES

**9,50<sup>HT</sup>**  
889941

Une présentation originale pour vos tapas, petits déjeuner, assiettes de fromages, etc... Ne passe pas au lave-vaisselle.

Planche de présentation  
501581 40x30x1,2 cm **11,86 1**  
501582 35x25x0,8 cm **9,08 1**  
501583 28x20x0,8 cm **6,39 1**

Nouveau

**11,86<sup>HT</sup>**  
501581

FIBRE DE BAMBOU ÉCOLOGIQUE



**6,39<sup>HT</sup>**  
501583



Set Tapas - 3 coupelles + plateau  
Coupelles porcelaine 10x10x2,5 cm  
Plateau polypropylène noir  
063265 30,2x9,7x3,7 cm **5,88 12**

**5,88<sup>HT</sup>**  
063265



FABRIQUÉ EN FRANCE



Guilotine à saucisson pour droitier  
912123 280x155x100 mm **39,90 1**

Bois de hêtre. Finition huile alimentaire, 3 patins anti-dérapants. Lame acier inox trempé, crantée, affûtage rasoir. Arceau de sécurité. Coupe en biais pour couper toutes sortes de saucissons, saucisses sèches, chorizo, lomo, etc...

Nouveau

Pot à sauce - inox  
041622 9 cl **1,98 1**  
041621 14,5 cl **2,49 1**  
041620 47 cl **3,39 1**



Caisse à burger  
041623 30x21x7 cm **15,90 1**

Nouveau

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



Planche en bambou  
889930 31x22x6 cm **24,00 1**

Planche de présentation pour tapas, fromage, charcuterie, etc... Ne passe pas au lave-vaisselle.

# Nouveau



## MEKKANO

	Mekkano	ARCOROC
1	065282 Planche à partager 45x11,8 cm - bois	11,75 6
2	065283 Planche individuelle 39,5x19 cm - bois	14,09 6
3	065280 Assiette rectangulaire 31x16 cm	5,28 24
4	065281 Assiette carrée 24x24 cm	5,28 24
5	065285 Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - forme haute 28 cl	2,02 24
6	065284 Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - forme basse 9,5 cl	2,02 24
7	065287 Ravier carré 7,5x7,5 cm - forme haute 13 cl	2,42 24
8	065286 Ravier carré 7,5x7,5 cm - forme basse 4,5 cl	2,02 24



3,95<sup>HT</sup>  
041703

**Mini seau en acier galvanisé**  
041700 7x5x5,5 cm 0,90 12  
041701 7,7x10,2x9 cm 1,40 12  
041702 9,1x11,6x11 cm 1,60 12

À utiliser avec sachets papier sulfurisé pour un usage alimentaire



**Coupe conique martelée - ø 7 cm**  
Hauteur 10,5 cm  
041703 3,95 12



## Nouveau

1,01<sup>HT</sup>  
988354

**Seau de présentation inox**  
988355 10,2x7,7x9 cm 1,94 1  
988354 7x5x5,5 cm 1,01 1

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



## Papier alimentaire



**Support cornet à frites inox 18/10**  
087230 ø10,5x15,5 cm 7,20 12

**Sachet pour cornet à frites décor journal**  
087231 18x18 cm Carton de 2000 99,00 1

**Mini panier - Poignée 10 cm**  
087232 10x8,5x6 cm 5,10 1

**Verrine Kube**  
030731 10 cl - Ht 6,8 cm 1,30 6



## Nouveau

**Corbeille à pain - bois de hêtre**  
501654 17x17x12 cm 9,59 1  
501655 21x21x12 cm 12,11 1  
501656 24x16x7 cm 11,44 1

À partir de  
9,40<sup>HT</sup>  
911356



**Plat magma**  
911356 Rond ø 12 cm - avec plateau bois 9,40 1  
911357 Rond ø 15 cm - avec plateau bois 12,87 1  
911380 Rond ø 18 cm - sans plateau bois 10,86 1  
911358 Oval 15x10 cm - avec plateau bois 9,48 1  
911359 Oval 17x12 cm - avec plateau bois 13,90 1  
911381 Oval 21,7x15 cm - sans plateau bois 12,51 1

Fonte d'acier brute, avec ou sans support bois. Très léger. Ne passe pas au lave-vaisselle, bien sécher après lavage.



## Nouveau

FABRIQUÉ EN FRANCE

4,37<sup>HT</sup>  
105900

-20/+250°C

**Plat ø 14 cm**  
105900 Ardoise 4,37 6  
105901 Noir mat 4,37 6

Céramique culinaire



## Nouveau

**Panier de présentation en bois de hêtre**  
501653 13x17x9 cm 13,28 1

**Flacon doseur sauce**  
914056 25 cl - Rouge 0,80 1  
914057 25 cl - Jaune 0,80 1

**Salière / poivrière carré**  
046501 4x4x9,5 cm 1,10 1



À partir de  
1,94<sup>HT</sup>  
033116

**Bocal hermétique**  
002238 12,5 cl - 7,1 cm 2,10 12  
002237 35 cl - ø9,8x10 cm 1,94 6  
002335 20 cl - ø8,1x8 cm 1,99 12  
002237 56 cl - ø10,6x9,8 cm 2,10 12



À partir de  
1,32<sup>HT</sup>  
033125

**Contenant idéal pour dresser vos entrées & desserts !**

**Quattro Stagioni**  
033125 20 cl - ø 8,9x8,6 cm 1,32 12  
033126 32 cl - ø 8,9x10,8 cm 1,52 12



# LES SPÉCIALITÉS

## LA PIZZA



**2,54<sup>HT</sup>**  
903659

ARCOROC

Assiette à pizza - Intensity bone  
903659 ø 32 cm 2,54 12



**Nouveau**

**15,82<sup>HT</sup>**  
516200

Planche de présentation pour pizza

516200 ø 30 cm - bois 15,82 1  
Planche en bois d'acacia pour la présentation de vos pizza. Un design simple et moderne. Passe au lave-vaisselle.



Huilier 25 cl  
7,4x5 cm

030171 3,26 1



**3,13<sup>HT</sup>**  
064351

FABRIQUÉ EN FRANCE  
GARANTI 5 ANS  
contre les ébréchantures

EXTRA RÉSISTANT

Salleguierres

Assiette à pizza - Horizon plate  
064351 ø 27 cm 3,13 12  
064369 ø 30,5 cm 3,99 6  
Porcelaine hôtelière



**3,70<sup>HT</sup>**  
999907

1<sup>er</sup> PRIX

Assiette à pizza Napoli  
999907 ø 31 cm 3,70 6  
Porcelaine hôtelière



**5,60<sup>HT</sup>**  
919050

Assiette à pizza  
919050 ø 32 cm 5,60 6  
Porcelaine hôtelière



**Nouveau**

**4,61<sup>HT</sup>**  
033123

Huilier 40 cl  
avec couvercle  
ø 7,4x15,6 cm  
033123 4,61 12



Ciseaux à pizza  
280640 Inox 24 cm 19,90 1



Roulette à pizza  
Inox 24 cm - ø 10 cm  
096448 7,50 1



Roulette à pizza  
094081 Inox 24 cm 3,90 1



Spatule à pizza inox  
16,5x17,5x5 cm  
097124 6,90 1



Louchette à pizza  
Inox 14,5 ml - Fond plat  
ø 31 cm manche 28 cm  
986460 15,00 1



**Spécial Pizzaiolo!**  
Pelle et manche tout inox

Pelle à pizza  
086161 ø 31 cm - Manche 1 m 23,90 1  
987000 31x31 cm - Lg totale 1,28 m 24,90 1

**23,90<sup>HT</sup>**  
086161



Brosse rotative

Brosse pour four à pizza  
086921 20x6,5 cm - Manche 1,60 m 52,00 1

**14,90<sup>HT</sup>**  
001460

Panière à pain  
3 couleurs  
001460 14,90 1



# LES SPÉCIALITÉS

— LES ASSIETTES SPÉCIALES —



## ASSIETTE À SPÉCIALITÉS

Porcelaine hôtelière

**Nouveau**

Plat rectangulaire  
36x20 cm

063245 6,50 18

Coupelle Goutte d'eau

063271 5,5 cl 1,30 12

6,50<sup>HT</sup>  
063245



5,80<sup>HT</sup>  
044470

**Nouveau**

Plat rectangulaire 33x23 cm

044470 Gris / Taupe 5,80 4

044471 Blanc 4,86 4



6,50<sup>HT</sup>  
063266

**PIED ÉMAILLÉ**  
Ne raye pas

Extra résistant

Plat à entrecôte  
063266 34x24 cm 6,50 12



2,82<sup>HT</sup>  
065407

Assiette à steak  
065407 28,5x25,5 cm 2,82 6



Porcelaine hôtelière

Assiette à steak Tivoli

999906 ø 30,5x28,5 cm 2,65 12

## POUR LES ACCOMPAGNEMENTS...

**Nouveau**



Bol incliné  
18x18x8,4 cm  
063296 4,90 4



Cassolette noire - couvercle blanc  
044476 ø 20x15,5 cm 5,90 6

5,90<sup>HT</sup>  
044476

## SOUP BAR

Porcelaine hôtelière

**Nouveau**



Soup bar

065289 Bol à consommer 50 cl 1,85 12

065290 Couvercle ø 12,5 cm 1,05 12

030731 Verrine Kube 10 cl - Ht 6,8 cm 1,30 6

065281 Assiette carrée 24x24 cm 5,28 24

2,20<sup>HT</sup>  
063297



Soupière 45 cl - tête de lion

063297 13x11,8x7,3 cm 2,20 4



Soupière 45 cl - côtelée Cali

063598 ø 12,4x 8 cm 6,90 6

## ASSIETTE DÉGUSTATION

5,44<sup>HT</sup>  
044473



**Nouveau**

Assiette forme wok - ø 28 cm

044472 Gris / Taupe 6,26 3

044473 Blanc 5,44 3



FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas



3,58<sup>HT</sup>  
160668

Galice - porcelaine hôtelière

160683 Assiette creuse grande aile n°3  
ø265 mm - bassin ø10,6 cm 5,53 6

160668 Plate ronde n°2 - ø27 cm 3,58 12

## ASSIETTE DE PRÉSENTATION

Porcelaine hôtelière



FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS  
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ  
Ne raye pas

5,25<sup>HT</sup>  
064136



Galice  
Assiette plate ø 31 cm  
160681 5,90 6

Élégance  
Assiette plate ø 31 cm  
064136 5,25 6

Europa  
Assiette plate ø 31 cm  
064390 6,68 6

## ASSIETTE À COUSCOUS



FABRIQUÉ EN FRANCE

3,10<sup>HT</sup>  
999912



Assiette sans aile - ø 26 cm  
999912 Assiette creuse 3,10 6

Horizon n°2 - ø 26 cm  
064368 Assiette creuse 3,80 6

# LES SPÉCIALITÉS

## LA PRÉSENTATION

### LES FRUITS DE MER



Plateau fruits de mer

051017	Plateau inox ø 42 cm	11,00	1
042600	Support plateau inox Hauteur 20 cm Haut ø20 cm / Bas ø25 cm	4,80	1



#### Pincettes et accessoires fruits de mer

1 - 912278	Pince casse-homard inox 18/10 - Lg 19 cm	8,90	1
2 - 085052	Pince casse-homard	2,98	1
3 - 085053	Pince casse-homard	2,05	1
4 - 044346	Pique bigorneaux - Boîte de 12	2,80	1
5 - 041822	Fourchette à huître - Boîte de 12	4,32	1
6 - 042100	Curette à homard - Paquet de 12	3,45	1
7 - 090754	Couteau à huîtres Lancette à mitre Bubinga 7 cm	2,90	1
8 - 095060	Couteau à huîtres Lancette dune 5 cm Bleu Ergonomique	4,90	1
9 - 083923	Gants cotte de mailles ambidextre - M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge)	69,00	1
10 - 083924	Gants cotte de mailles ambidextre - L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue)	69,00	1

Voir autres tailles de gants en cotte de mailles page 62

11 - Ramequin à sauce en mélamine blanc  
041704 5,5 cl 1,20 12

12 - Rince doigts Carton de 1000  
914767 19,80 1



38,90<sup>HT</sup>  
913782

Terrine fonte avec presse - volcanique

913781	Foie gras - 0,60 L	25,90	1
913782	Galantine 1,1 L - Lg 28 cm	38,90	1



Marmite à moules  
250 cl 180x120mm

948010	sans inscription	4,95	1
948011	avec inscription "Moules"	4,95	1



2,90<sup>HT</sup>  
041010

3,90<sup>HT</sup>  
041011

Plat à escargots inox

041010	6 trous - 14,5x16,5 cm	2,90	1
041011	12 trous - 20x23 cm	3,90	1



Terrine à foie gras porcelaine  
17x12x10,3 cm - 600 g

044236	4,90	1
044237	1,10	1



Fourchette à escargots - Modèle uni

041821	Lot de 12	3,36	1
041649	Lot de 12	31,00	1



26,20<sup>HT</sup>  
913793

Réchaud à fondue

913793	Plateau bois - Fer noir découpe laser vache	26,20	1
--------	---	-------	---



19,58<sup>HT</sup>  
913794

Réchaud à fondue - noir

913794	Standard métal, brûleur	19,58	1
--------	-------------------------	-------	---



52,56<sup>HT</sup>  
913792

Poêlon à fondue - décor vache noir

913792	Fonte 24 cm	52,56	1
--------	-------------	-------	---



Fourchette à fondue - décor vache

913795	Noir	9,39	1
913796	Rouge	9,39	1

Inox - manche plastique. Lot de 6.



À partir de  
22,74<sup>HT</sup>  
913797

Réchaud à fondue Savoyard - forgé noir

913797	18 cm forgé	22,74	1
913798	21 cm forgé	24,22	1
913799	23 cm forgé	25,56	1



Poêlon à fondue rouge

913790	Fonte 18 cm	27,63	1
913791	Fonte 21,5 cm	33,83	1



17,00<sup>HT</sup>  
980702

Gel de chauffe  
Seau de 4 kg  
980702 17,00 4

# LES SPÉCIALITÉS

LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES



Nouveau



**158,19<sup>HT</sup>**  
280750

Grill à raclette - 1/2 meule  
280750 750 W **158,19 1**

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



**167,00<sup>HT</sup>**  
280699

Toastap®  
280699 22x20x17 cm **167,00 1**  
Appareil de cuisson nomade. Structure hêtre massif, inox et fonte d'aluminium. Revêtement antiadhésif. Pas d'alimentation électrique. 10 pinces bambou fournies.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Nouveau



Le temps de préchauffer (10 minutes) on pose la garniture de son choix sur du pain, des pommes de terre, des crêpes, des blinis, etc... Chacun dépose sa préparation sur l'un des compartiments et la recouvre avec l'un des couvercles.



**152,09<sup>HT</sup>**  
049855

Appareil à raclette party - 1/4 meule  
049855 28x24x34 cm **152,09 1**  
230 V mono

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



**154,98<sup>HT</sup>**  
280688

Appareil à raclette Brézière  
Réglable (1/6, 1/4, 1/3 de meule) -  
280688 445x215x300 mm - **154,98 1**  
1000 W - 230 V mono

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



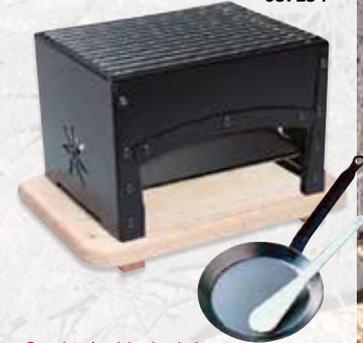
**113,37<sup>HT</sup>**  
087151

Appareil à raclette alpage - 1/2  
087151 460x265x400 mm **113,37 1**  
230 v mono

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

**149,00<sup>HT</sup>**  
087234



Combiné reblochage brasero  
à charbon de bois  
087234 23x18,5x27,5 cm **149,00 1**

Permet de griller du fromage sur la grille du foyer. Livré avec 1 poêle et 1 spatule.



**54,90<sup>HT</sup>**  
087148

Pierre à griller naturelle  
087148 26,5x35,5x13,5 cm **54,90 1**  
25x25x3 cm

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



**137,00<sup>HT</sup>**  
087252

Planchetta socle métal  
087252 34,5x22x10 cm **137,00 1**

Cuisson de viande, poisson, fruits ou légumes sur une plaque en acier émaillé. Pour 2 personnes. Chauffe rapide par les brûleurs - 10 mn. Livré avec 2 brûleurs (alcool gélifié). Alcool non fourni.

FABRIQUÉ EN FRANCE

**14,25<sup>HT</sup>**  
087134

Coupe fromage à fil  
modèle luxe -  
087134 10,5x6,5 cm **14,25 1**



Seille à patates - bois naturel  
Avec couvercle  
Ovale - Lg 25 cm **29,33 1**

Seille patatière pour tenir les pommes de terre au chaud !



Appareil à raclette  
280692 6 poêlons + grill  
ø 280x120 mm **81,57 1**

Plateau supérieur anti-adhérent pour grillades. Poêlons acier recouvert anti-adhérent manche bois. 230 V mono

FABRIQUÉ EN FRANCE

**139,00<sup>HT</sup>**  
087133



Brasero à charbon de bois  
087133 29x18x21,7 cm **139,00 1**  
Bac gastro non fourni.

**10,38<sup>HT</sup>**  
280690

Couteau à raclette  
Lame acier inox trempé  
manche bois verni rivets  
laiton 4x26x1,5 cm **10,38 1**

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



Pique à brochette inox  
096386 25 cm **4,20 1**  
096861 30 cm **4,80 1**  
Prix des 12 piques

Porte-brochettes  
Mat fer forgé  
plateau bois  
31x27x43 cm  
087238 **39,00 1**  
Vendu seul.



# LA VAISSELLE

LES INCONTOURNABLES

## RESTAURANT ARCOROC



Assiette	Sans filet	Filet bordeaux	
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	065201 2,12	065221 2,70	24
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	065208 2,12	065228 2,70	24
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	065206 1,75	065226 2,30	24
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	065207 1,38	065227 1,90	24

Coupe, bol, saladier	Sans filet	Filet bordeaux	
Coupe ronde 11 cl - ø 10 cm	903048 1,15	903042 1,90	36
Ravier carré 11x11x3,5 cm	903046 2,07	-	24
Ravier rectangulaire 14x9x3,5 cm	903047 1,96	903040 2,90	24
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	046396 1,25	046397 2,15	36
Saladier 31,5 cl - ø 12 cm	903036 1,19	903037 1,79	36

Tasse et soucoupe	Sans filet	Filet bordeaux	
Tasse café 8 cl	065260 0,82	065270 1,30	48
Soucoupe café ronde ø 11,2 cm	065264 0,65	-	48
Tasse thé 13 cl	065261 0,96	-	48
Soucoupe thé ronde ø 13 cm	065265 0,75	-	48
Tasse déjeuner 25 cl	065263 1,12	-	36
Soucoupe déjeuner ronde ø 15,3 cm	065267 0,88	065277 1,75	36



**PRIX LE PLUS BAS**



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



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



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



## INTENSITY ANTIK ARCOROC

Intensity Antik  
Assiette creuse ø 22 cm  
903644 4,00 24

Le Zenix est une matière minérale aux propriétés exceptionnelles : résistance extrême aux chocs et à l'ébréchure, surface lisse, non poreuse, brillance inaltérable.

## TENDENCY

À partir de **2,55HT**  
903621



ARCOROC 

Tendency		
903620 Assiette plate 31,5x26,5 cm	4,90	6
903621 Assiette plate 17x15 cm	2,55	6
903624 Assiette creuse ø 23 cm	2,80	6
903625 Assiette plate ø 22 cm	2,58	6
903626 Coupe 28 cl	2,58	6

Le Zenix est une matière minérale aux propriétés exceptionnelles : résistance extrême aux chocs et à l'ébréchure, surface lisse, non poreuse, brillance inaltérable.



**PRIX LE PLUS BAS**

À partir de  
**1,88<sup>HT</sup>**  
903127

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

**EMPILABLE**

**2,36<sup>HT</sup>**  
903126

**3,54<sup>HT</sup>**  
903072

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Assiette plate ronde ø 25,4 cm	066694	066695	066696	066697	903120	3,55 6
Assiette plate ronde ø 23,5 cm	066670	066675	066680	066685	903121	2,88 6
Assiette creuse ronde ø 22,5 cm	066698	066701	066699	066703	903122	2,88 6
Assiette plate ronde ø 19,5 cm	066671	066676	066681	066686	903123	2,48 6
Assiette plate ronde ø 15,5 cm	066672	066677	066682	066687	903124	2,22 6

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Tasse thé 19 cl	903090	903091	903092	903093	903130	2,28 12
Soucoupe thé ø 14 cm	903094	903095	903096	903097	903131	2,08 12

	Orange	Jaune	Vert	Bleu	Cherry	
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 cm	066673	066678	066683	066688	903125	1,88 6
Ravier carré 11x11 cm	903061	-	-	903072	903128	3,54 6
Bol à talon 51 cl - ø 13,2 cm	903060	903064	903068	903071	903126	2,36 6
Saladier rond 31,5 cl - ø 12 cm	903059	903063	903067	903070	903127	1,88 6

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



**1,88<sup>HT</sup>**  
903127

**1,88<sup>HT</sup>**  
903125

**VERRE TREMPÉ**

**3,55<sup>HT</sup>**  
903120

FESTON ARCOROC

**0,90<sup>HT</sup>**  
001021



**EMPILABLE**

**DEMANDEZ  
L'ORIGINAL**

Feston Verre trempé blanc ARCOROC  
001021 Assiette plate - ø 25 cm **0,90 36**  
030715 Assiette creuse - ø 21 cm **0,90 36**  
030716 Assiette dessert - ø 19 cm **0,80 36**

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

Aile festonnée

**0,80<sup>HT</sup>**  
030716

**1,10<sup>HT</sup>**  
001221

Harmonia Prima  
Assiette plate - ø 19 cm  
001221 **1,10 36**



STAIRO ARCOROC

Stairo - Verre trempé blanc

903670	Assiette plate - ø 25 cm	<b>0,74 24</b>
903671	Assiette plate - ø 23,5 cm	<b>0,72 24</b>
903672	Assiette creuse - ø 23,5 cm	<b>0,74 24</b>
903673	Assiette dessert - ø 19 cm	<b>0,66 24</b>
903674	Bol 50 cl - ø 13,2 cm	<b>0,88 36</b>

**EMPILABLE**  
**S'empile avec  
la feston !**

**0,74<sup>HT</sup>**  
903672

**0,74<sup>HT</sup>**  
903670

**0,66<sup>HT</sup>**  
903673





# LA VAISSELLE

POUR TOUS LES ÂGES

## VAISSELLE ENFANT



**6,30<sup>HT</sup>**  
150120

Souris verte 3D blanc

150120	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	6,30	6
085922	Assiette ronde 3 compartiments ø 21,5 cm	5,90	12
150121	Assiette creuse - ø 18,5 cm	3,40	12
150182	Tasse à anse - 15 cl	2,90	12
150122	Bol à oreilles - 35 cl	3,20	12
085921	Gobelet - 16 cl	2,50	12

Mélatamine - 0% bisphénol

**5,90<sup>HT</sup>**  
085922



FLASTOREX



**3,20<sup>HT</sup>**  
150122

**0% BPA**



**2,50<sup>HT</sup>**  
085921

**0% BPA**



**4,40<sup>HT</sup>**  
150175

FLASTOREX

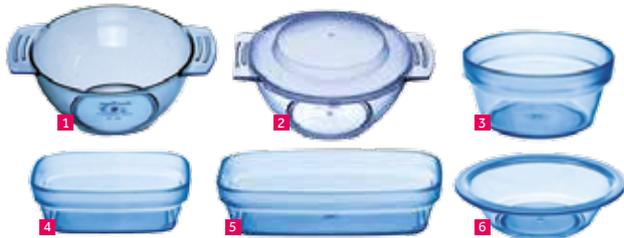
Souris verte 3D transparent

150175	Assiette creuse - ø 18,5 cm	4,40	12
150176	Gobelet - 15 cl	2,95	12
150177	Bol à oreilles - 35 cl	4,40	12

Copolyester - 0% bisphénol



**2,95<sup>HT</sup>**  
150176



**0% BPA**



**4,20<sup>HT</sup>**  
150194



FLASTOREX

Gobelet acidulé - Tasse inversable

150194	Tilleul acidulé - 20 cl	4,20	12
150195	Vert acidulé - 20 cl	4,20	12

Bec non repliable. Polypropylène 0% BPA

**0% BPA**



Saint-Romain FABRICANT

	Bleu	Jaune	Vert	
Assiette 1/2 creuse ø 23 cm	066528	066466	066474	4,88 30
ø 18 cm	066531	066467	066475	3,15 30

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

Vaisselle couleur - Bleu

1	905078	Bol à oreilles sans couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	3,95	25
2	905071	Bol à oreilles avec couvercle - 45 cl - ø 12,3x6 cm	4,95	25
3	905104	Ramequin rond - 16 cl - ø 8,6xHt4,1 cm	3,36	48
4	905108	Ravier carré - 25 cl - 9,7x9,7x3 cm	4,05	48
5	905100	Ravier rectangulaire - 32 cl - 14,7x9x3 cm	4,70	48
6	905074	Comptoir rond 10 cl - ø 12xHt3,3 cm	2,90	48

**2,80<sup>HT</sup>**  
150123



**0% BPA**

Cuillères - Premier âge

150123	155 mm Manche long souple Polypropylène souple 0% BPA Lot de 3 couverts	2,80	12
--------	---	------	----



**1,15<sup>HT</sup>**  
150191



Couverts enfant 145 mm Manche polypropylène

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

**10,30<sup>HT</sup>**  
150188

Arnelo

Couverts Ourson Coffret 4 pièces épaisseur 2 mm

150188 10,30 1

Couteau, fourchette, cuillère de table, cuillère dessert

INOX 18/10



## VAISSELLE ANTIDÉRAPANTE

**0% BPA**

**10,85<sup>HT</sup>**  
066400



Assiette creuse ronde

066400	ø 23,6xHt4 cm	Bleu	10,85	12
066402	ø 23,6xHt4 cm	Cassis	10,85	12
066404	ø 23,6xHt4 cm	Orange	10,85	12

Assiette super antidérapant, ne glisse pas sur la table. Angles de blocage pour la cuillère et la fourchette. Très grande stabilité grâce à ses 4 pieds. Pente spéciale pour faire glisser la nourriture vers la partie la plus profonde.



**7,57<sup>HT</sup>**  
960211



Cloche transparente

960211	Sans bisphénol ø 23,5 cm	7,57	6
--------	--------------------------	------	---

Cloche compatible vaisselle antidérapante et vaisselle couleur!

## THERMODYNAMIQUE

**27,20<sup>HT</sup>**  
905131



**30,20<sup>HT</sup>**  
066460



Vaisselle thermodynamique Bleu Cassis

Assiette creuse ronde	066460	066461	30,20	6
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	905132	27,20	6

Ce système permet de ralentir la perte de calories (chaud) et des frigories (froid). Idéal pour le service en chambre (potages, cafés, chocolats, mixés). Fermeture totale du couvercle. Base antidérapante. Empilable avec ou sans couvercle. Passage au lave-vaisselle et au micro-ondes. Température jusqu'à 120°C.

## RÉGITHERMIE

Résistance hautes températures & chocs  
Fond plat régithermie

Nouveau



- Assiette plate ronde Heat System ARCOROC
- 903283 Assiette semi creuse ø 25 cm 2,69 12
  - 903281 Assiette verre trempé blanc 2 compartiments ø 23 cm 1 comp. 1/3 et 1 comp. 2/3 5,18 12
  - 903280 Assiette carrée 20x20 cm 2,78 24
  - 903282 Bol porcelaine extra-dure ø12x6,2 cm - 40 cl 1,38 24



Nouveau



Maintien en température pour liaisons chaudes.  
3 fois plus résistant que la porcelaine. 0 porosité  
0 bactérie. Assiette légère.



- Assiette plate ronde Heat System ARCOROC
- 1 903291 2 compartiments - ø 23 cm 4,25 24
  - 2 903290 Sans compartiment - ø 23 cm 3,90 24

Assiette plate ronde verre  
903250 3 compartiments - ø 25,5 cm 4,88 24  
Assiette épaisse pour usage intensif. Compatible  
micro-onde et lave-vaisselle.

## CLOCHES



Cloche ronde copolyester ronde

- 083735 ø 25,4x6,5 cm 4,95 1
- 083739 ø 23,8x4,5 cm 4,90 1



Cloche polyamide - Teintée vert

- 083741 ø 23,8x4,5 cm 8,30 1
- 083742 ø 24x4,3 cm 8,30 1

## COUVERTS & GOBELETS

FABRIQUÉ EN FRANCE

POIGNÉE ERGONOMIQUE



- Couteaux copolyester 21 cm
- 942110 Cassis 1,35 12
  - 942111 Bleu 1,35 12
  - 942112 Vert 1,35 12
  - 942113 Orange 1,35 12
  - 942114 Noir 1,35 12

0% BPA



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



Très grande stabilité grâce aux 5 pieds.  
Prise en main très facile.

- Gobelet 5 pieds
- 066438 Bleu - 16 cl - ø 6,2x10 cm 2,45 12
  - 066440 Cassis - 16 cl - ø 6,2x10 cm 2,45 12
  - 066444 Transparent 16 cl - ø 6,2x10 cm 2,45 12
  - 066442 Orange - 16 cl - ø 6,2x10 cm 2,45 12

Sans bisphénol A - Sans phtalate



Support bleu  
Anti-dérapant  
066464 4,80 6



0% BPA



Gobelet bleu avec découpe nasale  
066465 Gobelet - 16 cl ø 7,2x10 cm 2,50 25  
Sans bisphénol A - Sans phtalate

# LA PRÉPARATION

## LA PORCELAINE & LE VERRE

### LES INDISPENSABLES



2,90<sup>HT</sup>  
064123

**Plat à oreilles rond**  
064123 ø 14,3 cm **2,90 10**



**Ramequin**  
064116 n°3 - 6,4 cl - ø 6,8 cm **1,05 12**  
064115 n°2 - 11 cl - ø 8 cm **0,80 12**  
064114 n°1 - 19 cl - ø 10 cm **1,00 12**



Conditionnement par 6 :  
1 couleur de chaque  
Conditionnement par 12 :  
2 couleurs de chaque



9



À partir de  
**1,30<sup>HT</sup>**  
064072

**Compotier**  
064072 15 cl - ø 12 cm **1,30 12**  
064073 22,5 cl - ø 13,3 cm **1,48 12**  
064074 37 cl - ø 15,5 cm **1,83 12**



**Saladier carré**  
043325 14,7x14,7x7,7 cm **3,80 4**  
043326 17,3x17,3x8,3 cm **3,90 4**  
043327 20x20x8,5 cm **5,80 3**  
043328 25,4x25,4x8,6 cm **7,50 3**



À partir de  
**1,41<sup>HT</sup>**  
064609

**Bol Oslo**  
064609 40cl 13,8x13 cm **1,41 6**  
064610 60cl 16x15,3 cm **2,01 6**



**Porcelaine de couleur**  
4 043250 Plat à oreilles ø 14,3 cm **4,10 12**  
5 043257 Bol ø 13 cm **2,90 6**  
6 043264 Bol pied droit ø 13 cm **2,90 6**  
7 043271 Ramequin ø 8,4 cm **1,10 12**  
8 043278 Ramequin ø 10 cm **2,10 12**  
9 043285 Lot de 6 gobelets 18 cl **6,10 1**

- Vert
- Bleu gris
- Gris foncé
- Bleu
- Gris
- Ocre



**Bol carré**  
064800 40cl **1,10 6**  
064801 60cl **1,50 6**



À partir de  
**2,76<sup>HT</sup>**  
064083

**Bol pied droit**  
064083 40 cl - ø 13,3 cm **2,76 6**  
064082 50 cl - ø 14,2 cm **3,06 6**



**Ravier**  
064120 20cl - 11x11 cm **1,41 12**  
064121 25 cl - 15x9,3 cm **1,58 12**



À partir de  
**1,86<sup>HT</sup>**  
044604

**Bol Arcole blanc**  
40cl ø 13 cm  
044604 **1,86 6**



**Miniature**  
ø 10 cm - Bassin ø 4 cm  
044170 Blanc **1,30 12** 044172 Bleu clair **1,30 12**  
044171 Orange **1,30 12** 044173 Indigo **1,30 12**



**Assiette à crème brûlée**  
ø 12,2x2,3 cm  
044247 **1,50 12**



**Coupelle**  
064076 8 cl - ø 10,2 cm **0,88 12**  
064077 26 cl - ø 13 cm **1,56 12**



**Plat sabot**  
064117 n°2 - 19,7x11,8 cm **1,79 12**

### CONTENANTS EN VERRE



JUSQU'À  
ÉPUISEMENT

**Saladier Picardie**  
030306 63,5 cl - ø 15 cm **1,10 24**  
030307 2,4 L - ø 23 cm **1,82 24**



À partir de  
**0,44<sup>HT</sup>**  
030021

**Ramequin**  
030021 13,5 cl - ø 8,5x4 cm **0,44 96**  
030020 24 cl - ø 10x4,8 cm **0,68 96**



**Coupelle Viva**  
030040 33,3 cl - ø 12 cm **0,79 24**  
030041 51 cl - ø 14 cm **0,98 24**  
030042 1 L - ø 17 cm **1,55 12**



13 **Ravier**  
030029 14,8x9,4x4 cm **0,94 48**

14 **Bol parisien**  
030001 51 cl - ø 13,5x6,5 cm **0,76 72**

**Saladier Viva**  
030043 1,6 L - ø 20 cm **2,10 12**  
030044 2,5 L - ø 23 cm **2,50 6**  
030046 5,35 L - ø 29 cm **3,80 6**



À partir de  
**0,34<sup>HT</sup>**  
037011



Coupelle & saladier Lys

**Coupelle Lys**  
037011 3,5 cl - ø 6 cm **0,34 36**  
030007 7,5 cl - ø 7,5 cm **0,35 96**  
030008 12 cl - ø 9 cm **0,36 72**  
030009 20 cl - ø 10,5 cm **0,39 72**  
030010 31 cl - ø 12 cm **0,50 72**  
030023 50 cl - ø 14 cm **0,72 48**

**Saladier Lys**  
030024 90 cl - ø 17 cm **0,84 24**  
030025 1,55 L - ø 20 cm **1,52 24**  
030026 2,4 L - ø 23 cm **1,96 24**  
030027 3,4 L - ø 26 cm **2,92 12**



**Coupelle Pompéi**  
032040 3,9 cl - ø 6 cm **0,45 24**  
032041 10 cl - ø 8 cm **0,50 24**  
032042 24 cl - ø 10,5 cm **0,60 24**  
032043 35 cl - ø 12 cm **0,75 24**  
032044 57 cl - ø 14 cm **0,99 24**

**Saladier Pompéi**  
032045 1,06 L - ø 17 cm **1,69 24**  
032046 1,7 L - ø 20 cm **1,95 12**  
032047 2,45 L - ø 23 cm **2,60 4**  
032048 3,65 L - ø 26 cm **3,60 4**



**Saladier carré Lys**  
037036 15 cl - 9x9 cm **0,44 72**  
037037 30 cl - 11x11 cm **0,52 72**  
037038 61 cl - 14x14 cm **0,89 24**  
037039 1,15 L - 17x17 cm **1,08 24**

**Assiette cocktail Lys**  
037043 ø 14,5 cm **0,56 72**

**Saladier Lys**  
037035 90 cl - ø 17 cm **2,01 24**

La double paroi  
conserve parfaitement  
le chaud ou le froid !

10,80<sup>HT</sup>  
047026

11,50<sup>HT</sup>  
047027

11

**THERMIC GLASS**



- 10 Cocotte 1 anse**  
047027 25 cl - ø 11,3 x 4,5 cm **11,50** 1  
Boîte de 2
- 11 Cocotte 2 anses**  
047026 27 cl - ø 10,4 x 5,4 cm **10,80** 1  
Boîte de 2

**PORCELAINE**

À partir de  
0,60<sup>HT</sup>  
044185

À partir de  
0,60<sup>HT</sup>  
044188



Inclinée - 9,6 cm  
044192 Blanc **0,80** 12  
044193 Noir **0,90** 12



Évasée - 5,8x5,8 cm  
044185 Blanc **0,60** 12  
044186 Noir **0,70** 12



Cupelle évasée  
044188 haute ø 6,3 cm blanc **0,60** 12  
044189 haute ø 6,3 cm noir **0,60** 12  
044190 basse ø 8,5 cm blanc **0,70** 12  
044191 basse ø 8,5 cm noir **0,90** 12



Vague carrée - 6x6 cm  
044179 Noir **0,90** 12  
044178 Blanc **0,70** 12



Chapeau chinois - ø 8,8 cm  
044198 Blanc **0,80** 12  
044199 Noir **0,95** 12



Soupière tête de Lion  
063275 6 cl blanc **1,20** 12  
044175 6 cl noir **0,80** 12  
063276 15 cl blanc **1,50** 12  
044176 10 cl noir **1,20** 12

À partir de  
0,60<sup>HT</sup>  
044210

Mini bol ø 6,8 cm  
044210 Blanc **0,60** 12  
044211 Noir **0,80** 12



Mini tasse ø 5,5 cm  
044213 Blanc **0,50** 12  
044214 Noir **0,60** 12



Losange - 7,5 cm  
044195 Blanc **0,60** 12  
044196 Noir **0,70** 12



Mini bol - ø 6 cm  
044252 Blanc **0,75** 12  
044254 Noir **0,85** 12

À partir de  
0,80<sup>HT</sup>  
044183

Miniature carrée  
044181 7x7 cm blanc **0,80** 12  
044182 7x7 cm noir **1,10** 12  
044183 5,8x5,8 cm blanc **0,80** 12  
044184 5,8x5,8 cm noir **0,90** 12



Tasse+ soucoupe  
044216 8 cl ø 6x8 cm **1,90** 12  
Peut s'utiliser ensemble ou la soucoupe seule.



0,90<sup>HT</sup>  
063299  
Cupelle Papyrus  
7 cl - 8,7x8,7x4 cm  
063299 **0,90** 12



0,85<sup>HT</sup>  
063282  
Cupelle Parapluie  
063280 7,6x7,6x3,3 cm **0,90** 12  
063282 8,2x6x3 cm **0,85** 12



Cupelle Goutte d'eau  
063272 3,5 cl **1,10** 12  
063271 5,5 cl **1,30** 12  
063270 25 cl **1,80** 12



Bol dégustation Bowl  
5,2x5,2x3 cm  
063260 **0,59** 12



0,86<sup>HT</sup>  
063285  
Plat à oreilles  
8,7x7,3x2 cm  
063285 **0,86** 12



Mini plat ovale  
044121 9x6x2,2 cm **1,42** 12  
044122 10,5x7x2,5 cm **1,42** 12



À partir de  
1,42<sup>HT</sup>  
044125  
Mini plat rectangulaire  
044124 9x7x3,2 cm **2,13** 12  
044125 10,3x5x2 cm **1,42** 12



Mini tajine  
8,8x8,8x8,8 cm  
044117 **2,01** 12



Cupelle - avec couvercle  
11,5x11,5x6,8 cm  
044126 **2,67** 12



Cupelle Feuille  
14,5x7,5x3 cm  
063281 **1,07** 12



2,40<sup>HT</sup>  
097044

Cuillère snack  
14,5x4,5x4,5 cm  
Noir et blanc  
097044 **2,40** 1



Cupelle - 9,5x9,5 cm  
889913 Blanc **2,03** 1  
889914 Noir **2,03** 1



Ramequin blanc  
5,5 cl - mélamine  
041704 **1,20** 12 **1,20<sup>HT</sup>**  
041704



Cuillère  
041852 Cuillère à moka Olga - Boîte de 12 **1,90** 1  
041851 Cuillère à soda Olga - Boîte de 12 **3,50** 1  
049009 Cuillère à cocktail Fjord - Boîte de 12 **7,79** 1



À partir de  
0,90<sup>HT</sup>  
041700 **3,95<sup>HT</sup>**  
041703  
Cupelle conique  
martelée - ø 7 cm  
Hauteur 10,5 cm  
041703 **3,95** 12



Mini seau en acier galvanisé  
041700 7x5x55 cm **0,90** 12  
041701 7,7x10,2x9 cm **1,40** 12  
041702 9,1x11,6x11 cm **1,60** 12  
À utiliser avec sachets papier  
sulfurisé pour un usage alimentaire



À partir de  
1,01<sup>HT</sup>  
988354 **Nouveau**  
Seau de présentation inox  
988355 10,2x7,7x9 cm **1,94** 1  
988354 7x5x5,5 cm **1,01** 1  
Seau en inox, idéal pour  
présentation des frites, gressins,  
etc...

# LES COUVERTS

LES COUVERTS DE TABLE

Choisissez les intemporels, la collection classique s'adapte parfaitement à votre style !



**ORENOK**

INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 3 MM

À partir de  
**0,65<sup>HT</sup>**  
001322



**INGLÈS**

INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 2,5 MM

À partir de  
**0,92<sup>HT</sup>**  
050963



**CUBE**

INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 4,5 MM



**VIEUX PARIS**

INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 3 MM



Orenok	lehrin
048440 Fourchette de table	1,90 12
048441 Couteau de table	1,70 12
048442 Cuillère de table	1,90 12
048443 Cuillère à café - ép. 2 mm	0,99 12
048444 Fourchette à dessert - ép. 2,5 mm	1,90 12
048445 Couteau à dessert	1,90 12
048446 Cuillère à dessert - ép. 2,5 mm	1,90 12
048447 Fourchette à poisson - ép. 2,5 mm	2,10 12
048448 Couteau à poisson - ép. 2,5 mm	2,10 12

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

Inglès	comas
001319 Fourchette de table	1,10 12
001320 Couteau de table monobloc	1,45 12
001324 Fourchette à poisson	1,00 12
001323 Couteau à poisson	1,00 12
001321 Cuillère de table	1,10 12
001322 Cuillère à café	0,65 12
001326 Fourchette à dessert	0,98 12
001325 Couteau à dessert	1,30 12
001318 Cuillère à dessert	0,98 12

Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm

Cube	
001755 Fourchette table	2,50 12
001758 Couteau table cube	3,50 12
001756 Cuillère table	2,50 12
001757 Cuillère à café	1,70 12
001759 Fourchette dessert	2,30 12
001760 Cuillère dessert	2,30 12
001761 Couteau dessert	3,35 12
001762 Cuillère à moka	1,60 12

Inox 18/10 - Ep. 4,5 mm

Vieux Paris	
050961 Fourchette de table	1,75 12
050960 Couteau de table monobloc	1,75 12
050962 Cuillère de table	1,75 12
050963 Cuillère à café	0,92 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm

À partir de  
**0,60<sup>HT</sup>**  
001992



**BONGO**  
INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 2,5 MM

Apportez modernité  
& élégance à vos tables,  
grâce à nos couverts design



**Bongo**  
001990 Fourchette de table **1,10 12**  
001993 Couteau de table **2,14 12**  
001991 Cuillère de table **1,10 12**  
001992 Cuillère à café **0,60 12**  
Inox 18/10 - Ep. 2,5 mm



À partir de  
**1,95<sup>HT</sup>**  
047035



**LIVIA TRENDY**  
INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 3 MM

À partir de  
**1,05<sup>HT</sup>**  
050973



**JEWEL**  
INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 3 MM



**MIA**  
INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 3,5 MM



**NINA**  
INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 2 MM



**Livia trendy**  
047032 Fourchette de table **2,72 12**  
047033 Couteau de table **3,47 12**  
047034 Cuillère de table **2,72 12**  
047035 Cuillère à café **1,95 12**  
047036 Cuillère à dessert **2,66 12**  
Inox 18/10- Ep. 3 mm



**Jewel**  
001980 Fourchette de table **2,35 12**  
001982 Couteau de table **2,99 12**  
001981 Cuillère de table **2,35 12**  
001983 Cuillère à café **1,70 12**  
001984 Fourchette à dessert **2,14 12**  
001985 Cuillère à dessert **2,14 12**  
001986 Couteau à dessert **2,57 12**  
001987 Cuillère à moka **1,66 12**  
Inox 18/10 - Ep. 3 mm



**Mia**  
050971 Fourchette de table **1,80 12**  
050970 Couteau de table monobloc **2,05 12**  
050972 Cuillère de table **1,80 12**  
050973 Cuillère à café **1,05 12**  
Inox 18/10- Ep. 3,5 mm



**Nina**  
050981 Fourchette de table **1,31 12**  
050980 Couteau de table **1,75 12**  
050982 Cuillère de table **1,31 12**  
050983 Cuillère à café **0,76 12**  
Inox 18/10- Ep. 2 mm - Effet miroir





**DANUBE**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 2 MM

À partir de  
**0,45<sup>HT</sup>**  
040082

Des couverts  
contemporains,  
pour de belles tables  
harmonieuses !

**Danube**

040081	Fourchette de table	0,67 12
040083	Couteau à steak	1,05 12
040080	Cuillère de table	0,67 12
040082	Cuillère à café	0,45 12



Inox 18% - Ep. 2mm



**AMAZONE**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 2,5 MM

À partir de  
**0,45<sup>HT</sup>**  
001353



**MADRID**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 3 MM



**OSLO LACASA**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 7 MM

À partir de  
**0,65<sup>HT</sup>**  
050953



**ZOÉ**  
INOX 18/10 - ÉPAISSEUR 1,8 MM



**Amazon**

040680	Fourchette de table	1,10 12
040681	Couteau de table	1,90 12
040682	Cuillère de table	1,10 12
040683	Cuillère à café	0,90 12
045059	Fourchette à dessert	0,95 12
040685	Couteau à dessert	1,90 12
045060	Cuillère à dessert	0,95 12



Inox 18% - Ep. 2,5 mm finition miroir

**Madrid**

001350	Fourchette de table	0,72 12
001351	Couteau à steak	1,25 12
001352	Cuillère de table	0,72 12
001353	Cuillère à café	0,45 12



Inox 18% - Ep. 3 mm

**Oslo Lacasa**

001356	Fourchette de table	1,15 12
001358	Couteau de table	1,15 12
001357	Cuillère de table	1,15 12
001359	Cuillère à café	0,80 12



Inox 18% - Ep. 7 mm

**Zoé**

050951	Fourchette de table	0,96 12
050950	Couteau de table - monobloc	1,16 12
050952	Cuillère de table	0,96 12
050953	Cuillère à café	0,65 12



Inox 18/10 - Ep. 1,8 mm

# Une gamme complète pour tous les budgets !



**Nouveau**

À partir de  
**0,60<sup>HT</sup>**  
045064



**CASSIOPÉE 2**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 2 MM

À partir de  
**0,28<sup>HT</sup>**  
050992



**CHAMBORD**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 2 MM

À partir de  
**0,93<sup>HT</sup>**  
047031



**JUNO**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 3 MM

À partir de  
**0,63<sup>HT</sup>**  
053062



**HAVANE**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 3 MM



## Cassiopee 2



045061	Fourchette de table	0,95 12
045062	Couteau de table	1,55 12
045063	Cuillère de table	0,95 12
045064	Cuillère à café	0,60 12
045065	Fourchette à dessert	0,85 12
045066	Couteau à dessert	1,55 12
045067	Cuillère à dessert	0,85 12

Inox 18% - Ep. 2 mm finition miroir

## Chambord

050991	Fourchette de table	0,49 12
050993	Couteau de table	1,02 12
050990	Cuillère de table	0,49 12
050992	Cuillère à café	0,28 12

Inox 18% - Ep. 2 mm

## Juno



047028	Fourchette de table	1,45 12
047029	Couteau de table	2,51 12
047030	Cuillère de table	1,45 12
047031	Cuillère à café	0,93 12

Inox 18% - Ep. 3 mm

## Havane



053060	Fourchette de table	1,30 12
053063	Couteau de table monobloc	2,08 12
053061	Cuillère de table	1,32 12
053062	Cuillère à café	0,63 12
053064	Fourchette à dessert	0,86 12
053066	Couteau à dessert	1,27 12
053065	Cuillère à dessert	0,86 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,33 12

Inox 18% - Ép. 3 mm



**Nouveau**



À partir de  
**0,49<sup>HT</sup>**  
012909

Nordic		comas
012901	Fourchette de table	0,97 12
012902	Couteau de table	1,32 12
012903	Couteau à steak	1,24 12
012900	Cuillère de table	0,97 12
012909	Cuillère à café	0,49 12
012905	Fourchette à poisson	0,95 12
012904	Couteau à poisson	0,95 12
012908	Fourchette à dessert	0,92 12
012906	Couteau à dessert	1,14 12
012907	Cuillère à dessert	0,92 12

À partir de  
**0,08<sup>HT</sup>**  
989904



**EKO**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 1,5 MM

À partir de  
**0,30<sup>HT</sup>**  
001333



**ALIDA**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 2,2 MM

À partir de  
**0,50<sup>HT</sup>**  
040092



**BAGUETTE**  
INOX 18% - ÉPAISSEUR 2,5 MM



Eko	
989901	Fourchette de table 0,20 12
042004	Couteau de table - Lame scie 0,31 12
989902	Cuillère de table 0,20 12
989904	Santa Fé - Cuillère à café 0,08 12

Inox 18% - Ep. 1,5 mm  
Conditionné par 5 douzaines.

Alida		comas
001330	Fourchette de table	0,50 12
001332	Couteau à steak	0,80 12
001331	Cuillère de table	0,50 12
001333	Cuillère à café	0,30 12

Inox 18% - Ep 2,2 mm

Golf		
049000	Fourchette de table	0,80 12
049003	Couteau de table monobloc	1,45 12
049001	Cuillère de table	0,80 12
049002	Cuillère à café	0,45 12
049008	Cuillère à moka	0,15 12
049004	Fourchette à dessert ou poisson	0,70 12
049006	Couteau à dessert	1,30 12
049005	Cuillère à dessert	0,70 12
049007	Couteau à poisson	0,70 12

Inox 18% - Ep. 2,5 mm

Baguette		Arnefco
040091	Fourchette de table	0,90 12
040093	Couteau de table	1,25 12
040090	Cuillère de table	0,90 12
040092	Cuillère à café	0,50 12
913043	Cuillère à moka	0,60 12
913034	Fourchette à dessert	0,90 12
913038	Couteau à dessert	1,25 12
913036	Cuillère à dessert	0,90 12
913040	Fourchette à poisson	1,00 12
913042	Couteau à poisson	1,00 12

Inox 18% - Ep. 2,5 mm

# LES COUVERTS



## LES COUTEAUX SPÉCIAUX



### Couteau à steak

1	001343	Couteau à steak K5 - lame lisse	2,90	6
2	001344	Couteau à steak K6 satin - lame lisse	2,70	6
3	001341	Couteau à steak K2 bois* - lame lisse 10,5 cm	5,90	6
4	001340	Couteau à steak K2 noir - lame lisse 10,5 cm	5,90	6
5	001342	Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm	4,90	6

\* Ne passe pas au lave-vaisselle

comas



TRANCHANT UNIQUE :  
LE SAVOIR-FAIRE OPINEL

Nouveau



### Coffret couteaux à steak

6	002102	4 couteaux - chic ébène*	94,86	1
7	002103	4 couteaux - chic lamelle*	82,13	1
8	002101	4 couteaux - multicolore (rouge, bleu, gris et blanc)	24,68	1

\* Ne passe pas au lave-vaisselle



### Couteaux à steak

9	054051	Héritage - Lame crantée 11 cm inox 18/10	5,90	12
10	041634	Reflex - Lg 12 cm - lame microdentée	0,31	24
11	096569	Lg 11 cm - lame microdentée - manche polypropylène 2 rivets	1,49	12



### Couteaux à steak

12	090407	Évolution inox Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène	2,14	12
13	096322	Manche backléisé - lame microdentée - Lg 11 cm	2,40	12
14	053041	Campagnard côte à l'os - Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets	0,85	24
15	099101	Lame microdentée - Lg 10 cm	1,35	12



### Couteaux de table

15	053055	Manche polypropylène 2 rivets	0,79	36
16	090080	Manche polypropylène Lg 11 cm	1,65	12



### Ensemble à viande

17	096636	Couteau à steak inox monobloc Lame 11 cm microdentée	1,16	24
18	096483	Fourchette à steak inox monobloc	1,95	12

MEILLEURE VENTE  
Coupe parfaite  
Lame chanfreinée  
des 2 côtés



### Ramasse-couverts

085009	Gris GN 1/1 sans couvercle	4,10	1
085011	Bleu GN 1/1 sans couvercle	8,50	1
085017	Couvercle transparent 53,7x33,2x2 cm	4,20	1
085018	Support fil inox ø1 cm pour ramasse couverts GN1/1	81,40	1

Nouveau



### Ramasse-couverts - poly-rotin

085012 GN1/1 - 53 x 32,5 x 11 cm **21,36** 1  
4 compartiments. Résistant à l'humidité. Ramasse-couverts en poly-rotin avec structure acier. Un design moderne et élégant qui pourra aussi servir d'élément décoratif dans votre salle.



# LA VERRERIE

## LES VERRES À VIN



**Pompe à vide Epivac**  
862010 **12,00** 1  
Pour conserver les bouteilles de vin entamées.



**Pompe à vide Epivac duo**  
862011 **18,22** 1  
Double fonction, pour conserver les bouteilles entamées de vins et de Champagne.



**Bouchon à vin**  
862012 **7,79** 1  
Boîte de 4 bouchons



**Bouchon à Champagne**  
862013 **7,79** 1  
Boîte de 1 bouchon



**Feuille antigoutte**  
Pochette de 2 feuilles  
862000 **3,20** 1



**Bec verseur Arros**  
862015 **3,80** 1

**Nouveau**



**2,40<sup>HT</sup>**  
031158

ARCOROC



ARCOROC



**1,30<sup>HT</sup>**  
032020

ARCOROC

**Verres à dégustation - Jaugé à 12,5 et 14,5 cl**

1	031158	Cabernet - 35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm	<b>2,40</b>	6
2	031157	Maléa - 25 cl - ø 7 x 19,5 cm	<b>2,10</b>	6
3	903658	Viticole 21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm	<b>1,54</b>	6
4	032020	Inao - Non jaugé 22,5 cl - ø 6,6 x 15,5 cm	<b>1,30</b>	6/24



À partir de  
**0,98<sup>HT</sup>**  
031274

**Élégance - verre** ARCOROC

031274	14,5 cl - ø 6,4 x 14,2 cm	<b>0,98</b>	12*
031273	19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm	<b>1,33</b>	12*
031272	19 cl - ø 6,9 x 15,3 cm	<b>1,08</b>	48
031271	24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm	<b>1,37</b>	12*
031270	24,5 cl - ø 7,4 x 16,6 cm	<b>1,18</b>	48

**Élégance - flûte**

031282	10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm	<b>1,30</b>	12*
031280	10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm	<b>1,22</b>	48
031278	13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm	<b>1,08</b>	12*
031276	17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm	<b>1,38</b>	12*

\*Conditionnement par 48, sous-conditionné par 12.



À partir de  
**1,58<sup>HT</sup>**  
031252

VERRE TREMPÉ

**Normandie - verre** ARCOROC

031255	Flûte - 14 cl	<b>1,78</b>	48*
031256	Flûte - 14 cl	<b>1,68</b>	48
031253	16,5 cl - ø 6,7 x 14,5 cm	<b>1,65</b>	48*
031252	16,5 cl - ø 6,7 x 14,5 cm	<b>1,58</b>	48
031251	24 cl - ø 7,4 x 16,2 cm	<b>1,76</b>	48*
031250	24 cl - ø 7,4 x 16,2 cm	<b>1,73</b>	48

\*Conditionnement par 48, sous-conditionné par 12.



À partir de  
**0,58<sup>HT</sup>**  
031323

**Ballon** ARCOROC

031325	Coupe 13 cl - ø 8,8 x 10,4 cm	<b>0,68</b>	72*
031323	12 cl - ø 6,8 x 11,3 cm	<b>0,58</b>	72
031322	15 cl - ø 7,1 x 11,8 cm	<b>0,58</b>	72*
031326	19 cl - ø 7,7 x 13 cm	<b>0,60</b>	72*
031321	19 cl - ø 7,7 x 13 cm	<b>0,58</b>	48
031319	25 cl - ø 8,3 x 13,8 cm	<b>0,64</b>	72*
031320	25 cl - ø 8,3 x 13,8 cm	<b>0,62</b>	48

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

**Brio - Flûte**

903656	9,5 cl - ø 5,6 x 17,1 cm	<b>1,39</b>	6/24
903657	16 cl - ø 6,5 x 19,8 cm	<b>1,69</b>	6/24

**Coupe**

903660	21 cl - ø 8,3 x 19,2 cm	<b>1,89</b>	24
--------	-------------------------	-------------	----

**Resto** ARCOROC

031666	16 cl - ø 6,4 x 10,6 cm	<b>0,73</b>	24
031667	20 cl - ø 7 x 11,6 cm	<b>0,73</b>	24
031668	25 cl - ø 7,6 x 12,7 cm	<b>0,79</b>	24



À partir de  
**1,32<sup>HT</sup>**  
031304

VERRE TREMPÉ

**Amelia**

031304	16 cl - ø 6,8 x 10,1 cm	<b>1,32</b>	48
031303	19 cl - ø 7,2 x 10,6 cm	<b>1,36</b>	48
031302	25 cl - ø 7,9 x 11,7 cm	<b>1,44</b>	48



À partir de  
**1,22<sup>HT</sup>**  
030499

**Vigneron**

030556	22 cl - ø 4,7 x 15,5 cm	<b>1,58</b>	6
030557	26 cl - ø 5 x 17,2 cm	<b>1,95</b>	6
030558	30 cl - ø 5,1 x 18,9 cm	<b>1,95</b>	6

**Napoli**

030499	18 cl - ø 5,7 x 12,5 cm	<b>1,22</b>	12
030500	24 cl - ø 6,1 x 14,1 cm	<b>1,26</b>	12

**Flûte**

030497	15 cl - ø 5,4 x 15,6 cm	<b>1,26</b>	12
--------	-------------------------	-------------	----



**1,47<sup>HT</sup>**  
030220

**Viticole** ARCOROC

21,5 cl - ø 6,5 x 15,5 cm	<b>1,10049</b>	<b>1,37</b>	24
---------------------------	----------------	-------------	----

**Astoria**

030220	18 cl	<b>1,47</b>	36
--------	-------	-------------	----



À partir de  
**1,88<sup>HT</sup>**  
032010

**Fiore**

032010	20 cl - ø 6,7 x 16,9 cm	<b>1,88</b>	12
032011	24 cl - ø 7,1 x 18 cm	<b>1,99</b>	12

**Flûte**

032012	11 cl - ø 4,9 x 18,2 cm	<b>1,89</b>	12
032013	17 cl - ø 5,7 x 19,3 cm	<b>1,88</b>	12



À partir de  
**1,50<sup>HT</sup>**  
049451

**Onyx**

049451	20 cl - ø 6,8 x 15,1 cm	<b>1,50</b>	12
049450	26 cl - ø 7,3 x 15,9 cm	<b>1,50</b>	12



À partir de  
**1,58<sup>HT</sup>**  
049457

**Colosseo**

049457	22 cl - ø 6,2 x 12,4 cm	<b>1,58</b>	24
049455	28 cl - ø 6,8 x 13,7 cm	<b>1,72</b>	24



**1,33<sup>HT</sup>**  
031899

**Touraine** ARCOROC

031899	24 cl	<b>1,33</b>	24
--------	-------	-------------	----



**VERRE TREMPÉ**

Jambe étirée  
Forme contemporaine

**New Kalix**

033106	22 cl - ø 7,7 x 16 cm	1,68 12
033107	27 cl - ø 7,7 x 18 cm	1,88 12
033000	33,5 cl - ø 6,6 x 18,8 cm	2,41 12
033108	34 cl - ø 8 x 16,5 cm	2,15 12



**Nouveau**

**VERRE TREMPÉ**

**New Dulcinea**

033117	25 cl - ø 7,5x17,45 cm	1,19 12
033118	33 cl - ø 8,1x19,7 cm	1,43 12
<b>Flûte</b>		
033119	17 cl - ø 5,8x19,6 cm	1,20 12



À partir de  
**1,40HT**  
031662

**Nouveau**

**Magnifique** **ARCOROC**

031662	25 cl - ø 8,2 x 18,9 cm	1,40 24
031663	35 cl - ø 9 x 21 cm	1,44 24
031664	45 cl - ø 9,7 x 22,7 cm	1,46 12
031665	55 cl - ø 10,4 x 24,2 cm	1,80 12



À partir de  
**1,85HT**  
031167

**Open up** **ARCOROC**

1	031166	55 cl - ø 10,7x23,3 cm	3,60 6/24
2	031165	40 cl - ø 9,1x23,1 cm	3,40 6/24
3	031164	37 cl - ø 9,6x21,1 cm	3,40 6/24
4	031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	2,95 6/24
5	031167	35 cl - ø 7,7x11,8 cm	1,85 6/24
<b>Flûte</b>			
6	031171	20 cl - ø 7,4x23,4 cm	3,40 6/24

**Premium royal**

031543	16 cl - ø 7,1 x 20,1 cm	2,75 6
--------	-------------------------	--------



**Michelangelo**

030108	19 cl - ø 6,7 x 16,6 cm	1,95 6/24
030111	34 cl - ø 8,2 x 18,8 cm	2,50 6/24
<b>Flûte</b>		
030105	11,5 cl - ø 6 x 18,2 cm	2,11 48
030106	16 cl - ø 5,9 x 18,5 cm	2,25 6/24

À partir de  
**1,99HT**  
903208



**Sensation Exalt**

903206	20 cl - ø 7 x 18 cm	2,03 12/48
903207	25 cl - ø 7,4 x 18,7 cm	2,03 12/48
903204	31 cl - ø 8 x 19,8 cm	2,36 12/48
903205	41 cl - ø 8,6 x 20,5 cm	2,60 12/48
<b>Flûte</b>		
903208	19 cl - ø 5,8 x 21 cm	1,99 12/48



À partir de  
**2,05HT**  
902841

**Montmartre**

902841	25 cl - ø 7,5 x 18,4 cm	2,05 6
902842	32 cl - ø 7,8 x 19,8 cm	2,15 6
902843	42 cl - ø 8,7 x 20,5 cm	2,45 6



**Cabernet tulipe**

046978	25 cl - ø 7,2 x 18 cm	1,90 24
046973	35 cl - ø 8,1 x 20,2 cm	2,70 24
046961	47 cl - ø 9 x 22 cm	2,80 24



À partir de  
**2,10HT**  
031156

**Cabernet vins jeunes**

031156	35 cl - ø 9 x 20 cm	2,10 24
031155	47 cl - ø 9,7 x 12 cm	2,38 24
031149	58 cl - ø 10 x 22 cm	2,48 24



**Atelier**

034053	35 cl - ø 7,9 x 20,3 cm	2,35 6/24
033210	44 cl - ø 8,4 x 22 cm	2,95 6/24
033211	61 cl - ø 10,1 x 22 cm	3,45 6/24
<b>Gobelet</b>		
033212	40 cl - ø 8,4 x 10,5 cm	1,75 6/24



**Arom'Up**

031161	35 cl - ø 8,3 x 19,5 cm	2,92 24
<b>Flûte</b>		
031162	21 cl - ø 7,4 x 21,1 cm	3,20 24



**RÉSISTANCE AUX CHOCS**

À partir de  
**2,28HT**  
031073

**Lineal**

031073	19 cl - ø 7 x 16,5 cm	2,28 24
031072	25 cl - ø 7,7 x 17,4 cm	2,35 24
031071	31 cl - ø 8,2 x 19,7 cm	2,85 24



**Aero**

030156	32,5 cl - ø 7,7 x 18,3 cm	2,50 6
030157	36,5 cl - ø 8 x 19,4 cm	2,50 6
030158	48 cl - ø 8,6 x 21,2 cm	2,80 6
<b>Flûte</b>		
033095	23,5 cl - ø 5,8 x 23,8 cm	2,80 6



À partir de  
**2,12HT**  
033503

**Vinea**

033500	20 cl - ø 5,9 x 23 cm	3,08 6
033501	35 cl - ø 8,1 x 21,5 cm	3,85 6
033502	45 cl - ø 8,7 x 23 cm	3,37 6
033503	43 cl - ø 8,8 x 10,5 cm	2,12 6



# LA VERRERIE

## — LES CARAFES, PICHETS & VERRES DE TABLE —

**Nouveau**



**Log**  
031661 16 cl - ø 6,3x8 cm **0,55 72**  
031660 22 cl - ø 7,3x7,9 cm **0,55 72**



**Siena**  
033080 7 cl - ø 5,4x6,8 cm **0,60 54**  
033082 13 cl - ø 6,6x8,2 cm **0,50 72**  
033086 21 cl - ø 7,7x9,7 cm **0,74 54**



**Lola**  
030016 16 cl - ø 7 x 7 cm **0,33 72**  
032017 20 cl - ø 7,4 x 7,6 cm **0,39 72**



**Norvège**  
033008 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,39 72**  
031920 20 cl - ø 7,2x8,7 cm **0,49 72**



**Wave**  
037047 16 cl - ø 7x7,5 cm **0,49 72**  
037045 22 cl - ø 7,7x7,7 cm **0,50 72**  
037046 27 cl - ø 8,2x8,3 cm **0,59 72**



**Spania**  
12,5 cl - ø 6,3 x 7,4 cm  
033010 **0,65 72**



**Perugia**  
033088 14 cl - ø 6,4x7,9 cm **0,60 48**  
033090 17 cl - ø 6,8x8,5 cm **0,65 48**  
033092 22 cl - ø 7,4x9 cm **0,75 36**



**Forum**  
988621 16 cl - ø 6x6,5 cm **0,39 72**  
988620 23 cl - ø 7,5x7,5 cm **0,56 72**



**Gigogne**  
030015 n°8 - 9 cl - ø 5,8x6 cm **0,32 72**  
030014 n°6 bis - 16 cl - ø 7x7 cm **0,36 48**  
030013 n°5 - 22 cl - ø 7,3x7,7 cm **0,48 72**



**Campus**  
031110 18 cl - ø 5,6x8,5 cm **0,62 48**  
031112 22 cl - ø 6,5x9,7 cm **0,66 48**



**Picardie**  
030018 9 cl - ø 6,5x6,7 cm **0,43 144**  
030063 13 cl - ø 6,9x7,2 cm **0,39 48**  
030017 16 cl - ø 7,5x7,8 cm **0,42 48**



**Empilable**  
030011 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,39 72**  
030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm **0,50 72**



**Habana**  
033100 17 cl - ø 7x7,5 cm **0,46 54**  
033102 22 cl - ø 7,7x8,2 cm **0,51 72**  
033104 29 cl - ø 8,5x9 cm **0,74 54**



**Oxygen**  
16 cl - ø 6,8 x 8,1 cm  
031142 **0,59 72**

**DESTOCKAGE**



**Nadia**  
Empilable - 20 cl - ø 6,5 x 8 cm  
030513 **0,95 6**



**Carafe carré**  
030801 50 cl **1,18 12**  
030802 1 L **1,98 6**



**Misura**  
032000 25 cl **1,02 12**  
032002 50 cl **1,32 12**  
032004 1 L **2,58 6**

À partir de **3,90**HT  
905044



**Pot lyonnais**  
905044 25 cl **3,90 6**  
905042 46 cl **4,50 6**



**Carafon 50 cl**  
**Broc 50 cl**

**1<sup>er</sup> PRIX**

**Carafon à vin** ARCOROC  
030805 25 cl **0,88 12**  
030806 50 cl **1,02 12**  
030807 1 L **1,70 6**

**Broc Arc**  
031000 50 cl **1,48 12**  
031002 1 L **2,08 6**  
031004 1,3 L **2,60 6**



**Pichet Kayan 60 cl**  
Noir Wasabi Aubergine  
043342 043343 043344 **4,20 3**

**Pichet Kayan 1,2 L**  
Noir Wasabi Aubergine  
043339 043340 043341 **6,50 3**



**Carafe Giara**  
033504 Transparent **1,90 6**  
033510 Rouge **2,90 6**  
033511 Violet **2,90 6**  
033512 Vert **2,90 6**  
033513 Orange **2,90 6**  
033514 Fushia **2,90 6**  
033515 Jaune **2,90 6**  
033516 Bleu **2,90 6**  
033517 Gris **2,90 6**  
033518 Azur **2,69 6**  
1 L - ø 86 mm - Ht 306 mm  
Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.



À partir de **3,80**HT  
031010

**Broc pichet**  
031010 25 cl **3,80 12**  
031012 50 cl **4,60 6**  
031014 1,3 L **5,65 6**



À partir de **1,32**HT  
030213

**Broc Bistro**  
030213 25 cl **1,32 12**  
030214 50 cl **1,64 12**  
030215 1 L **1,98 6**

À partir de  
**1,88<sup>HT</sup>**  
030809



**Ypsilon transparent**

030809 25 cl **1,88** 12  
030810 50 cl **2,62** 12  
030811 1 L **4,42** 6



**Ypsilon couleur**  
50 cl - ø 8,4 x Ht 20,4 cm

030817 Rouge **3,80** 6  
030827 Violet **3,80** 6  
030828 Vert **3,80** 6  
030829 Orange **3,80** 6  
030821 Fuchsia **3,80** 6

**Ypsilon couleur**  
1 L - ø 10,4 x Ht 25,5 cm

030917 Rouge **5,90** 6  
030927 Violet **5,90** 6  
030928 Vert **5,90** 6  
030929 Orange **5,90** 6  
030921 Fuchsia **5,90** 6

Spray organique : ne passent pas au lave-vaisselle.

À partir de  
**1,38<sup>HT</sup>**  
031653

Fluid **ARCOROC**

031653 12,5 cl - ø 6x11,3 cm **1,38** 12  
031654 25 cl - ø 7,1x13,5 cm **1,91** 12  
031655 50 cl - ø 9,1x19,3 cm **2,62** 6  
031656 75 cl - ø 9,6x21 cm **3,76** 6  
031657 1 L - ø 10,7x26,5 cm **4,12** 6  
031652 Bouchon pour carafe **0,72** 24



**Nouveau**

**35,00<sup>HT</sup>**  
901569



**Distributeur de boisson avec robinet**

901571 3,6 L carré - Avec support métal **25,00** 1  
901569 8 L rond - Sans support métal **35,00** 1  
901568 Support pour distributeur 8 L **5,67** 1

**Nouveau**

**Flow**

543608 1 L - Slim **41,11** 2

543607 1 L - Large **39,96** 2

Obturbateur automatique.



**Carafe Officina1825**  
1,2 L - ø 9,5 x 30 cm

033508 **3,20** 6

**3,20<sup>HT</sup>**  
033508



Bec verseur à clapet

Accumulateur de froid unique dans le socle

**Swing**

033128 12,5 cl **1,35** 20

002302 25 cl **1,45** 28

002301 50 cl **1,78** 12

002300 1 L **2,16** 6



**3,03<sup>HT</sup>**  
097937

**Dortmund**  
097937 37 cl - ø 7,6x24,3 cm **3,03** 6



**1,69<sup>HT</sup>**  
345013

1

2

3



1- Harmonia 030466 38,5 cl - ø 7,3 x 20,1 cm **1,71** 6

2- Palladio 032117 28,5 cl - ø 6,8 x 20,8 cm **2,13** 6

3- Executive 345013 26 cl - ø 7 x 16,7 cm **1,69** 6

345014 52 cl - ø 8,8 x 20,5 cm **2,20** 6

**2,13<sup>HT</sup>**  
032117

**Nouveau**



**EMPLIABLE**



**Nonix**

033120 29 cl - ø 7,4 x 11,5 cm **0,77** 12

033121 58 cl - ø 9 x 15,2 cm **0,90** 12



**Taverne**

48 cl - ø 9,8 x 15 cm

030523 **3,60** 6

# LA VERRERIE

— LES VERRES À COCKTAIL, DÉGUSTATION & EAU —



Eskale		ARCOROC	
903661	18 cl - ø 7,7x7,8 cm	0,89	6
031650	31 cl - ø 9,1x8,7 cm	1,10	6
031651	42 cl - ø 9,7x9,6 cm	1,30	6

À partir de **1,14<sup>HT</sup>**  
031413

**ESSAYEZ DE DÉCOINCER LA BULLE...**

Disco *Durobor*

031413	20 cl - ø 6,9 x 8,5 cm	1,14	6
030413	29 cl - ø 7,6 x 9,3 cm	1,25	6
030415	34 cl - ø 6,8 x 14 cm	1,29	6



À partir de **0,75<sup>HT</sup>**  
031400

Granity		ARCOROC	
031400	Bas - 20 cl - ø 8x8,1 cm	0,75	48
031402	Bas - 27 cl - ø 8,5x9,8 cm	0,82	48
106468	Haut - 31 cl - ø 7,5x14 cm	1,17	24
031404	Haut - 35 cl - ø 8,5x12,2 cm	1,08	48
031406	Haut - 42 cl - ø 8,9x13 cm	1,40	48

Salto		ARCOROC	
030089	32 cl - Ht 8,4 cm	1,12	48
031919	35 cl - Ht 12,1 cm	1,05	48

Salto ice blue		ARCOROC	
031929	35 cl - Ht 12,1 cm	1,15	6/48

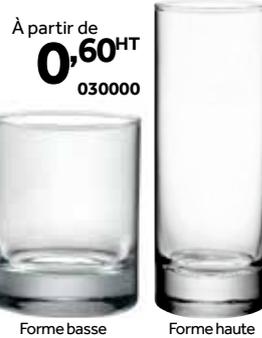
Teinté dans la masse

Salto orange		ARCOROC	
031948	32 cl - Ht 8,4 cm	2,11	24
031945	35 cl - Ht 12,1 cm	2,11	24

Teinté dans la masse



TEINTÉ DANS LA MASSE



À partir de **0,60<sup>HT</sup>**  
030000

Forme basse      Forme haute

Gina			
030000	Chope 22 cl - ø 5,8x13 cm	0,60	6/48
030002	Chopetubo 22 cl - ø 5,3x15,3 cm	0,62	6/48
036004	Chope 28 cl - ø 6,2x 14,2 cm	0,75	6/48
036008	Gobelet 30 cl - ø 7,7x 9,7 cm	0,80	6/48



Bodega transparent

031306	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm	0,54	12
030081	37 cl - ø 8,5 x 9,1 cm	0,68	12
033111	20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm	0,43	36*
033110	37 cl - ø 8,5 x 9,1 cm	0,59	36*

\*Pack économique



**1,20<sup>HT</sup>**  
034511

**1,19<sup>HT</sup>**  
032121



**1,35<sup>HT</sup>**  
060585



ARCOROC

Malea color blue  
30 cl - ø 7,7x11 cm  
060585      1,35 24



1- Luna rock	034500	26 cl - ø 8x9,7 cm	1,33	12
2- Rock bar	034511	29 cl - ø 8,4x9,3 cm	1,20	24
3- Arches	032120	29,5 cl - ø 8,4x10 cm	1,19	36
4- Naos	032121	29,5 cl - ø 8,4x10 cm	1,19	36
5- Giove	030130	31 cl - ø 7,6 x 9,25 cm	2,10	6



**0,69<sup>HT</sup>**  
030003

Arosa  
16 cl - ø 6,5x12 cm  
030003      0,69 6

Spécial anisette.

Bodega couleur

20 cl - ø 8,2 x 5,9 cm	
030090	Orange 0,75 12
030091	Fuchsia 0,75 12
030092	Violet 0,75 12
030093	Rouge 0,75 12
030094	Azur 0,75 12
030095	Vert 0,75 12

Ne passent pas au lave-vaisselle

Islande      ARCOROC

037010	Forme basse 20 cl - ø 7x8,4 cm	0,65	6/48
037008	Forme basse 30 cl - ø 7,9x9,3 cm	0,78	6/48
036900	Forme haute 16 cl - ø 5,5x10 cm	0,52	6/48
037002	Forme haute 22 cl - ø 5,8x13,1 cm	0,59	6/48
037004	Forme haute 29 cl - ø 6,3x14,5 cm	0,63	6/48
037006	Forme haute 31 cl - ø 6x16,6 cm	0,69	6/48
037001	Forme haute 17 cl - ø 5,2x12,5 cm	0,62	12/48
037000	Forme haute 22 cl - ø 5,3x15,2 cm	0,62	12/48



**4,63<sup>HT</sup>**  
988034

Conique      ARCOROC  
28 cl - ø 7,3x11,8 cm  
988034      4,63 72



Cassiopea

032125	Transparent	1,79	12
032127	Onyx	1,99	12

Verre bas 33 cl - ø 8,6 x Ht 8,8 cm



**Verre Officina1825**

- 033122 30 cl - ø 8,7x8,3 cm 1,29 6
- 033509 32,5 cl - ø 7,9 x 12,3 cm 1,20 6



À partir de **1,80<sup>HT</sup>**  
033506

**Chope - Quattro Stagioni**

- 033127 Chope 75 cl - ø 9,7x14,6 cm 2,80 8
- 033506 Chope 41,5 cl avec anse 1,80 12



À partir de **1,30<sup>HT</sup>**  
033507

**Carafe - Quattro Stagioni**

- 033505 1 L avec couvercle 1,70 12
- 033124 40 cl - ø 7,4x15,6 cm avec couvercle 1,45 12
- 033507 Verre 20 cl - avec couvercle 1,30 12



À partir de **1,02<sup>HT</sup>**  
034502



**Diamond**

TEINTÉ DANS LA MASSE

- 034501 47 cl - ø 8,5 x 14,4 cm - Transp. 1,13 6
- 034502 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Transp. 1,02 6
- 034505 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Vert 1,22 6
- 034506 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Bleu 1,18 6
- 034507 30 cl - ø 8,4 x 9,3 cm - Violet 1,18 6

**Nouveau**

ARCOROC

**Be bop**

- 031658 30 cl - ø 8,4x8,2 cm 1,01 24
- 031659 35 cl - ø 6,9x14,8 cm 1,01 24



**Bach 36 cl**  
ø 6,4x15,5 cm  
033204 2,70 6/24

**Bach 33,5 cl**  
ø 8,25x9,7 cm  
033203 2,70 6/24



- Lima**
- 065136 35 cl - ø 9,4 x 8 cm 1,42 6
- 065137 38 cl - ø 8,8 x 11 cm 1,30 6



À partir de **2,50<sup>HT</sup>**  
033201

FINESSE DU VERRE

Forme basse

Forme haute

- Ametista**
- 033201 34 cl - ø 8,7x9,1 cm 2,50 6
- 033202 46 cl - ø 8,7x12 cm 2,70 6



À partir de **5,50<sup>HT</sup>**  
903098

- Allegro**
- 903099 Noir 5,50 12
- 903098 Blanc 5,50 12
- Verre 24 cl - Ht 9,5 cm

**Nouveau**



À partir de **1,68<sup>HT</sup>**  
033115

- Este**
- 033115 29 cl - ø 7,2x14 cm 1,68 24
- 033114 37 cl - ø 8,9x10,7 cm 1,85 24



COFFRET  
4 VERRES ASSORTIS

- Linely seaside**
- 33 cl - ø 6,3x15,5 cm
- 033810 9,33 1



À partir de **2,37<sup>HT</sup>**  
030075

- Gobelet Lui - forme basse**
- 030084 Noir 2,37 24
- 030086 Rouge 2,37 24
- 030097 Vert 2,37 24
- 030099 Orange 2,37 24
- 030096 Violet 2,37 24
- 030075 Blanc 2,37 24
- 38,5 cl ø 9,6x11,2 cm
- Gobelet Lui - forme haute**
- 030076 Blanc 2,74 24
- 38,5 cl ø 9,1x14,3 cm



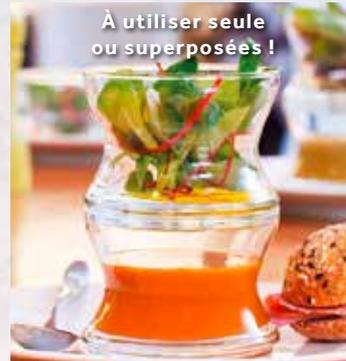
# LA VERRERIE

## LES VERRINES & COUPES



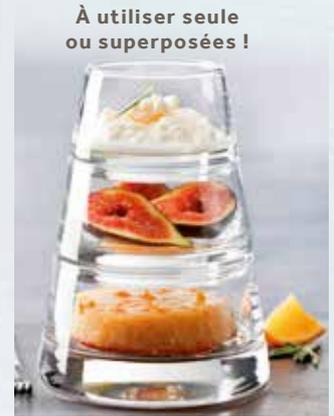
À partir de  
**0,76<sup>HT</sup>**  
903662

**Eskale**  
903662 9 cl - ø 6,2x6,5 cm **0,76 6**  
903661 18 cl - ø 7,7x7,8 cm **0,89 6**



À utiliser seule  
ou superposées !

**Bamboo**  
035180 26 cl - ø 9,1 x 7 cm **1,39 6**



À utiliser seule  
ou superposées !

**Vertigo**  
076720 ø 8,2 x 5 cm - 12 cl **0,99 12**  
076721 ø 9,9 x 5,6 cm - 22 cl **1,63 12**  
076722 ø 11,6 x 6,5 cm - 37 cl **2,69 12**



**1,19<sup>HT</sup>**  
030410



**1,23<sup>HT</sup>**  
030435



**0,60<sup>HT</sup>**  
031160



**1,20<sup>HT</sup>**  
034207



**7,55<sup>HT</sup>**  
030733



FABRIQUÉ EN FRANCE

1- Disco	030410	5 cl - ø 4,5 x 6,7 cm	1,19 6
2- Dublino	030895	3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm	0,45 6
3- Club	030435	5 cl - ø 5,4 x 6,8 cm	1,23 6
4- Kube	030730	5 cl - 4,5x5,2 cm	0,98 6
5- Cosmos	030439	10 cl - Ht 6,8 cm	1,30 6
6- Islande	031160	5 cl - ø 5,1 x 6,7 cm	1,15 6
6- Islande	031160	6 cl - ø 3,8 x 10,5 cm	0,60 12
7- Bubble	076714	7 cl - ø 4,6 x 8,7 cm	1,05 6
8- Quartz	034207	7 cl - ø 5 x 6,45 cm	1,20 6
9- Siena	033080	7 cl - ø 5,4 x 6,8 cm	0,60 6/54
10- Diamond	030618	8 cl - ø 5,9 x 7,1 cm	0,51 48
11- Troquet	030733	4 verres assortis 10 cl - ø 6,2x6,3 cm	7,55 4
12- Carat	076712	12 cl - ø 6,75 x 5,8 cm	1,26 6
13- Cancun	033029	15 cl - ø 9,5 x 10,25 cm	1,29 6
14- Arôme	030030	19 cl - ø 8,2 x 7,7 cm	0,58 6/72
15- Atoll	033033	11 cl - ø 7,2x5,7 cm	1,26 6
15- Atoll	035157	25 cl - ø 9x7,05 cm	1,78 6
16- Ellipse	031625	20 cl - 8,7x6,2 x 7,6 cm	1,30 6
16- Ellipse	033028	9 cl - ø 6,5 x 6,5 cm	1,18 6
17- Craquelée	030793	24 cl - ø 10 x Ht 7 cm	1,79 6
18- Sphère	030791	24 cl - ø 10 x Ht 7 cm	1,79 6
19- Fleurs	030792	24 cl - ø 10 x Ht 7 cm	1,79 6
20- Brek	035182	26 cl - ø 6,5 x 7,5 cm	1,37 6



**1,26<sup>HT</sup>**  
076712



**0,58<sup>HT</sup>**  
030030



**1,79<sup>HT</sup>**  
030791



**Sphère**  
**Craquelée**  
**Fleur**



**1,37<sup>HT</sup>**  
035182



**9,40<sup>HT</sup>**  
905039

**Portionneur à glace**  
905039 20 boules/L - ø 5,3 cm **9,40 1**  
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm **9,40 1**  
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm **9,40 1**  
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm **9,40 1**

**Cuillères**  
1- 041852 Cuillère à moka Olga **1,90 1**  
2- 041851 Cuillère à soda Olga **3,50 1**  
3- 049009 Cuillère à cocktail Fjord **7,79 1**  
4- 041424 Frida à cocktail - Lg 200 mm **4,90 1**  
5- 001994 Sorbet 1,2 mm - 18/0 brillant **0,79 1**

Boîte de 12

**3,00<sup>HT</sup>**  
041650

**Portionneur Thermo**  
041650 Lg 175 mm **3,00 1**



**Cartouche à chantilly**  
287020 50 cl **28,90 1**  
287021 1 L **34,90 1**  
020114 **8,16 1**



**Siphon aluminium**  
287020 50 cl **28,90 1**  
287021 1 L **34,90 1**



**Siphon tout inox**  
287018 1 L **85,00 1**

# UN INSTANT DE PLAISIR

À partir de  
**0,93<sup>HT</sup>**  
033037



**1,29<sup>HT</sup>**  
037088



**1,32<sup>HT</sup>**  
037087



**1,68<sup>HT</sup>**  
030714



**1,99<sup>HT</sup>**  
030751



## COUPE À DESSERT...

**0,76<sup>HT</sup>**  
903662



**2,92<sup>HT</sup>**  
030797



## ...À SORBET...

**1,26<sup>HT</sup>**  
030568



**1,22<sup>HT</sup>**  
032014



**2,68<sup>HT</sup>**  
030796



**0,98<sup>HT</sup>**  
030723



**3,15<sup>HT</sup>**  
905040



**4,60<sup>HT</sup>**  
903663



**2,30<sup>HT</sup>**  
030616



## ...OU À GLACE

**1,90<sup>HT</sup>**  
030750



Boston Ice-Cream

**3,30<sup>HT</sup>**  
903664



**1,75<sup>HT</sup>**  
032145



**3,15<sup>HT</sup>**  
513118



**3,25<sup>HT</sup>**  
905047



**2,01<sup>HT</sup>**  
345015

**€ PRIX**  
**IMBATTABLE**

1- Canaries	030704	13 cl - Ht 8,5 cm	1,29	6	15- Alaska	032014	26 cl - Ht 9,4 cm	1,22	6
2- Bubble	037088	13 cl - ø 12x4/9 cm	1,29	6	16- Jazzed	905040	25 cl - ø 15,5x13,3 cm	3,15	24
	030726	Pied lilas - 15 cl - ø 9,2x8 cm	1,77	6		903664	Swirl - 25 cl - ø 9,2x12,5 cm	3,30	12
3- Véga	030728	Pied bleu - 15 cl - ø 9,2x8 cm	1,77	6	17- Jazzed	903663	Frozen - 41 cl - ø 12,3x19,8 cm	4,60	6
	030720	Pied trans. - 15 cl - ø 9,2x8 cm	1,30	6		905026	Transp. - 28 cl - ø 10x16,6 cm	2,27	12
4- Carat	037087	19 cl - ø 9x8,6 cm	1,32	6	18- Cornetto	905028	Biscuit - 28 cl - ø 10x16,6 cm	2,99	6
5- Fidji	030714	20 cl - ø 10x15,3 cm	1,68	6	19- Galaxie	031397	32 cl - ø 10,7x6,7 cm	1,18	6
6- Sunday	030700	20 cl - ø 9,5x12 cm	1,48	6	20- Palmier	905021	21 cl - ø 12,5x10,1 cm	2,60	6
7- Croque	033037	Transp. - 20 cl - ø 11,9x5,1 cm	0,93	12		905023	37 cl - ø 12x20,1 cm	4,25	6
	033031	Biscuit - 20 cl - ø 11,9x5,1 cm	2,55	12	21- Etoile	030616	36 cl - ø 11x11,2 cm	2,30	6
8- Oméga	030751	22 cl - ø 12,5x12,5 cm	1,99	6	22- Boston	030750	Ice cream 32 cl - ø 10,5x6,8 cm	1,90	6
9- Tahiti	030702	23 cl - Ht 8 cm	1,84	6		030785	Rondo 32 cl - ø 10,5x6,8 cm	1,90	6
10- Ondine	037052	24 cl - ø 110 mm	0,59	12	23- Diamond	030617	22,5 cl - ø 11x6 cm	1,70	12
11- Circée	030796	14,1 cl - 10,7 cm	2,68	6		032145	36 cl - ø 11,5x9,9 cm	1,75	6
	030797	27 cl - 16,9 cm	2,92	6	24- Ypsilon	513118	37,5 cl - ø 13x9 cm	3,15	6
12- Sorbet	031398	22 cl - ø 10x7,7 mm	1,59	6	25- Delissimo	905047	38 cl - 16,8x18,1x7,3 cm	3,25	6
	031396	38 cl - ø 11,7x9,3 mm	1,98	6	26- Rock Bar	345015	38 cl - ø 8,5x18,2 cm	2,01	6
13- Coupe cafet	030723	25 cl - ø 12,5x6 cm	0,98	12	27- Freeze	905043	30 cl et 32 cl - ø 12x13 cm	4,28	24
14- Helsinki	030568	25 cl - ø 11,2x7,3 cm	1,26	6					

# LE BAR

## PRÉPARATION & ACCESSOIRES



**24,00<sup>HT</sup>**  
889937

**Boîte à compartiments**  
889937 4 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 750 ml **24,00 1**  
889938 6 compartiments - 50x16x9 mm - Bacs 450 ml **24,00 1**



**Corbeille à agrumes**  
En fils chromés  
901517 **4,90 1**



**9,50<sup>HT</sup>**  
020040  
**Presse agrumes manuel**  
020040 **9,50 1**  
Inox 18/10



**Râpe à muscade**  
13,6x4,4x2,8 cm  
905620 **2,90 1**  
Conique, inox.



**12,90<sup>HT</sup>**  
096501

**Fibre de bois**  
écologique !

**Planche à découper**  
096501 33x23 cm - Noire **12,90 1**



**Mortier & pilon granit**  
089401 ø12 x 8 cm **18,72 1**  
089409 ø14 x 10 cm **21,85 1**  
Composé de granit supérieur,  
non poreux à l'intérieur pour un  
nettoyage facile.



**Canneleur zesteur**  
096498 Droitier - 4 cm **3,40 1**



**Eplucheur**  
090016 7 cm **3,90 1**



**Couteau à office**  
090545 Virole forgée - 11 cm **7,50 1**  
Manche ABS noir.



**Pilon mojito**  
Inox et nylon 18 cm  
912315 **6,00 1**



**Nouveau**

**Shaker 3 pièces inox**  
70 cl - ø8,7x21,8 cm  
919005 **16,80 1**



**11,50<sup>HT</sup>**  
509070

**Shaker boston**  
Noir 900 ml + verre 41 cl  
509070 **11,50 1**



**Demandé par**  
**les vrais barmen!**

**Shaker 2 pièces**  
75 cl ø6,5 x 24,5 cm  
044555 **34,90 1**  
Inox 18/10



**24,00<sup>HT</sup>**  
039900

**Verre mélange à bec**  
039900 70 cl **24,00 6**



**Passeoire à cocktail**  
Inox - 14x9x1,7 cm  
901516 **4,00 1**



**4,90<sup>HT</sup>**  
988400

**Cuillère à cocktail**  
Inox - Lg 27 cm  
988400 **4,90 1**



**Measure cocktail inox**  
2 et 4 cl (graduée à 3cl)  
004435 **3,60 1**



**Dublino - 3,4 cl - ø 4,5 x 7 cm**  
1 030895 **0,45 6**  
**Islande - 6 cl - ø 3,8 x 10,5 cm**  
2 031160 **0,60 12**



**5,40<sup>HT</sup>**  
021820

**FABRIQUÉ EN**  
**FRANCE**

**Doseur à bille**  
021820 2 cl **5,40 1**  
021821 3 cl **5,40 1**  
021828 4 cl **5,40 1**  
021830 5 cl **5,40 1**



**13,90<sup>HT</sup>**  
500165

**Sucreur de verres**  
500165 20x16x7,4 cm **13,90 1**



**Tapis aire service caoutchouc noir**  
500166 67x8 cm **5,60 1**  
500167 45,5x30,5 cm **9,40 1**



À partir de  
**6,10<sup>HT</sup>**  
500175

**Bouteille verseuse**  
pour tous liquides  
500175 960 ml **6,10 1**  
500170 1900 ml **6,50 1**



**Fontaine magique**  
Étoiles - 12 cm  
500173 **7,90 1**  
Boîte de 12



**Distributeur de serviettes**  
Bambou - 20x20 cm  
512585 **7,86 1**

**Nouveau**



**Serviettes cocktail - 20x20 cm**  
909420 Noire **35,90 1**  
909421 Blanche **31,50 1**  
Carton de 2400



**4,10<sup>HT</sup>**  
512180

Pailles et agitateurs	Serviette
Sous-verre	

**Boîte 6 compartiments**  
24x14,5x10,5 cm  
512180 **4,10 1**  
Plastique noir

**Agitateur noir 17,5 cm**  
500172 **3,98 1**

**Chalumeau fluo**  
ø 0,56 x 25 cm Sachet/carton  
153160 **3,04 500/10 000**  
Prix au sachet, vendu par carton  
Emballé individuellement

**Chalumeau noir**  
25 cm - 20 sachets de 500  
158250 **2,53 500/10 000**  
Prix au sachet, vendu par carton



**5,75<sup>HT</sup>**  
051016  
**Plateau de service**  
051016 Inox - ø 40 cm **5,75 1**



**5,90<sup>HT</sup>**  
890167 **5,80 1**  
**Plateau antidérapant**  
Noir - Rond ø 40,5 cm



**5,90<sup>HT</sup>**  
890168 **5,90 1**  
**Plateau antidérapant**  
Noir - Rectangulaire 45x35 cm



**37,80<sup>HT</sup>**  
890169 **37,80 1**  
**Plateau antidérapant**  
Noir - Ovale 68x56 cm



**Support pour plateau**  
Hauteur 82 cm  
500168 **46,80 1**  
Bois d'acacia

Nouveau



**Ale**  
42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm  
035020 1,96 6



**Vinoteque**  
46 cl - ø 9,7x12,7 cm  
030163 2,44 6

2,44<sup>HT</sup>  
030163



**Verre à cocktail 40 cl**  
035012 1,70 6



**Globo**  
26 cl - ø 7,8x16,3 cm  
033021 1,24 12

1,24<sup>HT</sup>  
033021



**Ypsilon cocktail**  
24,5 cl - ø 11,4x18,2 cm  
033026 3,11 6

Nouveau



**Ypsilon margarita**  
33 cl - ø 11,7x17,4 cm  
033022 2,97 6

## LA PISCINE, LA PLAGE & LES DISCOTHÈQUES



**Verre ballon 40 cl**  
086121 Blanc 4,45 12  
086120 Noir 4,45 12  
Copolyester. Existe en transparent.

4,45<sup>HT</sup>  
086121



**Verre tulip 34 cl**  
086122 Blanc 4,62 12  
Copolyester. Existe en transparent.

4,62<sup>HT</sup>  
086122

RÉSISTANT  
JUSQU'À 80°C



**Verre à mojito 35 cl**  
086123 ø 8,4x12 cm 4,50 12  
Copolyester.



**Flûte à Champagne**  
086124 15 cl 3,85 12  
Copolyester. Existe en noir et en blanc.

4,10<sup>HT</sup>  
086118



**Verre à bière 35 cl**  
086118 4,10 12  
Copolyester.

## LE SERVICE



13,90<sup>HT</sup>  
042602

**Broyeur à glace manuel - 1,2 L**  
042602 13,90 1  
Broyeur à ventouse.  
12x18,2x26,5 cm



**Broyeur à glace électrique**  
287014 0,6 L 46,00 1  
Corps métal, capot plastique chromé. Entrée glaçon 4,5x5 cm.  
26x25,2x15,8 cm

46,00<sup>HT</sup>  
287014



**Seau à glaçons inox**  
ø12,5 x 15 cm  
020038 1 L 13,90 1  
Double paroi isotherme



**Seau à glaçons Ypsilon**  
ø13,8 x 16,3 cm  
020036 70 cl 6,30 1

6,30<sup>HT</sup>  
020036



**Pince à glaçons inox**  
901514 Lg 18 cm 1,00 1



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

5,50<sup>HT</sup>  
988401



19,90<sup>HT</sup>  
988402

**Seau à bouteilles isotherme**  
30x26x21 cm  
988402 5 L 19,90 1  
Acrylique transparent  
Grande et petite bouteille



**Vasque à Champagne**  
905451 10 L 46,00 1  
Inox 18/10 - ø 37 cm



**Vasque à champagne Altuglass**  
048319 12 L 46,00 1  
ø 40 cm - Pied finition inox 18/10 mat  
**Louche à sangria**  
914028 8,00 1  
Manche chromé, longueur 33 cm

1<sup>er</sup> PRIX

14,90<sup>HT</sup>  
914044



**Seau multi-bouteilles**  
47x29x23 cm  
914044 13 L 14,90 1  
Acrylique transparent

1 **Seau à champagne**  
4 L - inox 18/10  
041644 11,90 1  
2 **Pied porte seau**  
ø18 x 67 cm - mat  
041675 35,00 1

29,90<sup>HT</sup>  
914046



**Bassine multi-bouteilles**  
914046 27 L 29,90 1  
Inox - 53x38x25 cm



**Rack à verres chromé**  
914467 Fixation double 20 verres 17,33 1  
45x31x56 cm  
914468 4 verres - 31x13x5,6 cm 7,50 1



8,90<sup>HT</sup>  
042104  
**Support de seau**  
Fil chromé  
042104 8,90 1  
À fixer sur table



**Bouchon Champagne**  
Inox - 3,5x5,5 cm  
500171 2,20 1



0,75<sup>HT</sup>  
901526

**Décapsuleur 1<sup>er</sup> prix**  
Fonte aluminium  
901526 0,75 1



**Décapsuleur inox**  
901528 0,95 1



**Tire-bouchons à levier**  
Métal chromé  
905605 3,90 1

**Limonadier Pull**  
Levier double détente  
022215 8,00 1

14,80<sup>HT</sup>  
901527

**Décapsuleur de comptoir**  
Avec boîte récupératrice  
10,5x7,2x30 cm  
901527 Inox 14,80 1



**Sonnette de réception**  
ø8,5x6 cm - 110g  
912225 5,90 1



**Ramasse miettes**  
Inox - 3 rouleaux  
087129 7,90 1  
16,5x9,5x4 cm



**Porte addition à pince**  
15x11 cm - inox 18/10  
901509 3,40 1



**Cendrier inox - ø 9,5 cm**  
988356 1,61 24  
3 encoches



**Cendrier Play verre**  
ø 10,6x3,5 cm  
033399 0,88 18



**Cendrier noir - ø 10 cm**  
500169 0,66 1  
Mélamine, incassable



# LE PLASTIQUE

CARAFES, GOBELETS & SALADIERS



5,90<sup>HT</sup>  
086091



COPOLYESTER

FABRIQUÉ EN FRANCE

INCASSABLE

0% BPA



3,50<sup>HT</sup>  
085905



3,50<sup>HT</sup>  
085916

	Transparent	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Jaune tilleul	Violet	Grenadine	
Pichet 1 L sans couvercle	086090	5,90 086091	086092	086093	086094	086116	086117	5,90 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	086095	1,59 086096	086097	086098	086099	086115	086114	1,59 6
Gobelet 16 cl	086100	1,44 086101	086102	086103	086104	086110	-	1,44 24
Gobelet 20 cl	086105	2,10 086106	086107	086108	086109	086111	-	2,10 24

POLYPROPYLÈNE



1,35<sup>HT</sup>  
085903



Couleurs disponibles

	Transparent	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	Violet	
Pichet 1 L sans couvercle	085916	3,50 085905	085906	085907	085908	085917	3,50 6
Couvercle seul pour pichet 1 L	085914	1,50 085910	085911	085912	085913	085915	1,50 6
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	5,50 090070	090071	090072	090073	085919	5,50 6
Couvercle seul pour pichet 1,5 L	090078	1,90 090074	090075	090076	090077	090079	1,90 6
Gobelet 15 cl	-	085900	085901	085902	085903	-	1,35 12

## GOBELETS



1,20<sup>HT</sup>  
999909



À partir de  
1,20<sup>HT</sup>  
988665

0% BPA

Iseran	incolore	rouge	turquoise	vert	
16 cl	988665	988667	988671	988672	1,20 12
20 cl	083679	988668	083750	083755	1,40 12
33 cl	083680	083683	083751	083756	1,90 12

Gobelet San granité  
24 cl - ø 6,7x10 cm  
999909 1,20 24



Galibier



Lauzière

	Galibier 25 cl	Lauzière 33 cl	
Incolore	083681 2,50 18	988666 2,90 12	
Rouge	988669 2,50 18	988670 2,90 12	
Turquoise	083752 2,50 18	083753 2,90 12	
Vert	083757 2,50 18	083758 2,90 12	

À partir de  
3,60<sup>HT</sup>  
083000



0% BPA

Pichet  
083000 95 cl 3,60 6  
083001 1,4 L 4,80 6

	Bleu	Jaune	Vert	Transp.	
16 cl	066498	066499	066500	066501	1,64 50
20 cl	066390	066391	066392	066393	1,78 50

## SALADIERS



0% BPA

Saladier rond granité



Saladier carré granité

Granité	Transparent	Bleu	Vert	Rouge	
Saladier ø 20 cm 2 L	083705	5,35	-	-	1
Saladier ø 23 cm 3,5 L	083707	5,60	038320	038321	038324 6,80 1
Saladier ø 27 cm 5 L	083709	7,00	083717	038322	038325 7,40 1
Saladier ø 31 cm 7,5 L	083713	9,10	083723	038323	038326 9,90 1
Saladier 14x14 cm 60 cl	083700	3,90	083701	038702	038704 3,90 1
Saladier 25,2x25,2 cm 3 L	083712	9,90	083714	083716	083720 9,90 1
Bol à oreilles ø 10,7 cm 40 cl	988630	2,75	988632	988634	988638 2,75 30



3,50<sup>HT</sup>  
083773

Bol à oreilles granité



Saladier cristal opaque  
988687 Blanc 3,50 1  
083772 Orange 3,50 1  
083773 Vert 3,50 1

Polypropylène ø23 cm - 3,5 l

Saladier cristal translucide	incolore	turquoise	rouge	vert	
Copolyester ø15 cm - 0,8 l	988675	3,80	988678	988684	988684 3,50 1
Copolyester ø23 cm - 3,5 l	988676	6,30	988679	988682	988685 6,50 1
Copolyester ø31 cm - 7,5 l	988677	10,90	988680	988683	- 10,90 1

À partir de  
3,50<sup>HT</sup>  
988684





# LE JETABLE

— BIODÉGRADABLES & COMPOSTABLES —



## CANNE À SUCRE

Vaisselle en fibres végétales, issue d'un résidu de production



À partir de  
**14,92<sup>HT</sup>**  
152973



À partir de  
**4,09<sup>HT</sup>**  
152971



**Assiette Karo**  
Sachet/carton  
152971 Plate 9x9 cm **4,09 50/1600**  
152972 Plate 18x18 cm **13,73 50/400**  
Prix au sachet, vendu au carton

**18,91<sup>HT</sup>**  
152975



**Assiette trigon cocktail**  
Sachet/carton  
152970 Creuse 26,8x25,7x1 cm **19,05 50/200**  
152973 Bol 21,1x20,4x6,6 cm - 600 ml **14,92 50/200**  
152988 Bol 17,2x17,1x5,3 cm - 300 ml **25,09 125/500**  
Prix au sachet, vendu au carton



**3,60<sup>HT</sup>**  
083000

**22,42<sup>HT</sup>**  
152974

**Plateau repas 5 compartiments**  
Sachet/carton  
152974 Plateau 23,8x17,2x3,5 cm **22,42 50/200**  
152975 Couvercle 24,4x19,6x1,9 cm **18,91 50/200**  
Prix au sachet, vendu au carton

## CELLULOSE

Fibres végétales naturelles



À partir de  
**2,80<sup>HT</sup>**  
152978



**Gobelets**  
Sachet/carton  
152978 Vert bio cup - 10/12,5 cl **2,80 50/1000**  
152979 Vert bio cup - 18/20 cl **3,52 50/1000**  
152980 Décor palmier - 12,5 cl **2,80 50/1000**  
Prix au sachet, vendu au carton

## PLA acide polylactique

100% amidon végétal

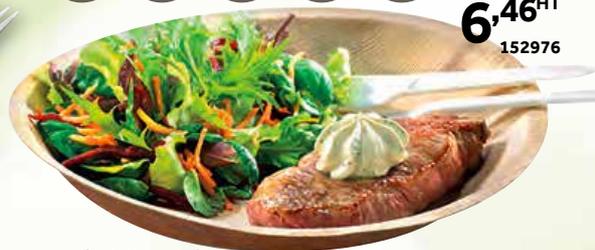
À partir de  
**3,14<sup>HT</sup>**  
152985



**Couverts**  
Sachet/carton  
152981 Fourchette **3,42 50/100**  
152982 Couteau **3,42 50/100**  
152983 Cuillère de table **3,52 50/100**  
152984 Cuillère à mignardise **3,75 100/2000**  
152985 Cuillère à dessert **3,14 50/100**  
Prix au sachet, vendu au carton

## PALMIER

Vaisselle issue de graines foliaires rejetées par le palmier lors de sa croissance



**6,46<sup>HT</sup>**  
152976

**Assiettes rondes**  
Sachet/carton  
152976 ø 20 cm - Ht 3,5 cm **6,46 25/100**  
152977 ø 24 cm - Ht 2,5 cm **7,70 25/100**  
Prix au sachet, vendu au carton

**Spatule bois 14 cm**  
Pack de 1000 Sachet/carton  
153168 **3,40 1000/10 000**  
Prix au sachet, vendu par carton

## DOGGY BAG



**7,83<sup>HT</sup>**  
152990

**Sac pour bouteille avec cordon**  
152990 36x7,8+12,3 cm **7,83 1**

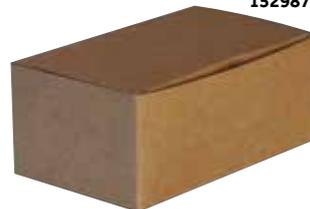
Sac en kraft naturel pour la vente à emporter ou pour vos clients qui ne terminent pas leur bouteille. Lot de 10.

**Sac sans anse "Feel Green"**  
152991 37x14+22 cm **84,04 1**

Sac en kraft naturel pour la vente à emporter ou pour vos clients qui ne terminent pas leur assiette et souhaitent emporter les restes. Carton de 500.



**22,42<sup>HT</sup>**  
152987



**Boîte repas à emporter**  
22,8x12,4x7,8 cm  
152987 **22,42 50/250**  
Prix au sachet, vendu au carton



# LE JETABLE

## GAMME PREMIER PRIX



À partir de  
**2,40<sup>HT</sup>**  
153100

**Assiette plastique blanche** Sachet/carton  
948950 Assiette eco ø 22 cm **4,54** 100/1400  
948949 Assiette dessert ø 17 cm **3,60** 100/2400  
153100 Assiette plate ø 12 cm **2,40** 100/3300  
Prix au sachet, vendu par carton



**Assiette carton plastifiée** Sachet/carton  
948953 Assiette ø 18 cm **4,26** 50/1000  
948955 Assiette ø 23 cm **5,23** 100/500  
Prix au sachet, vendu par carton



**Plateau repas 5 compartiments eco** Sachet/carton  
153135 Plateau - 31,8x22,3x3,4 cm **14,50** 50/200  
153136 Couvercle - 33x22,3x3,4 cm **8,50** 25/100  
Prix au sachet, vendu par carton

À partir de  
**8,50<sup>HT</sup>**  
153136



**Emballage à pain papier Kraft** Carton  
150906 Baguette 10/2+2x50 cm **18,00** 1000  
150907 Gros Pain 12/4+4x50 cm **27,00** 1000  
Prix au carton

Emballage traditionnel qui protège le pain et la baguette et qui valorise le produit.



À partir de  
**0,85<sup>HT</sup>**  
152656

**Couverts plastique blanc** Sachet/carton  
152662 Couteau de table 16,5 cm **1,45** 100/2000  
152664 Fourchette de table 16,5 cm **1,43** 100/2000  
152666 Cuillère de table 16,5 cm **1,43** 100/2000  
152656 Cuillère à dessert 12,5 cm **0,85** 100/2000  
Prix au sachet, vendu par carton



**Bol à soupe torsadé - blanc** Sachet/carton  
153016 Bol 400 ml **6,16** 100/600  
153017 Couvercle **8,73** 100/600  
Prix au sachet, vendu par carton



**Spatule bois 14 cm** Sachet/carton  
Pack de 1000 **3,40** 1000/10 000  
Prix au sachet, vendu par carton



**Tasse marron/blanche** Sachet/carton  
14/19 cl - ø 8x5,3 cm **2,90** 50/1000  
Prix au sachet, vendu par carton



**Tasse blanche** Sachet/carton  
154764 10 cl - ø 6,7 x 4,4 cm **1,73** 50/1200  
152634 18 cl - ø 7,9 x 6 cm **2,75** 50/1000  
Prix au sachet, vendu par carton



**Agitateur 112** Sachet/carton  
153101 Pack de 1000 **4,50** 1000/5000  
Prix au sachet, vendu par carton

**Gobelet à bière translucide lisse** Sachet/carton  
948942 25/33 cl - ø 7,6 x 11 cm **1,53** 50/2500  
153162 50/65 cl - ø 9,5 x 15 cm **3,65** 50/800  
Prix au sachet, vendu par carton



À partir de  
**1,16<sup>HT</sup>**  
153106

**Gobelet translucide strié** Sachet/carton  
153106 18/20 cl - ø 7 x 8,7 cm **1,16** 100/3000  
948851 20/23 cl - ø 7 x 9,8 cm **1,22** 100/3000  
Prix au sachet, vendu par carton



**Verre long drink 20 cl** Sachet/carton  
ø 6x10,3 cm **1,17** 10/420  
Prix au sachet, vendu par carton



**Gobelet blanc rainuré** Sachet/carton  
152638 10 cl - ø 5,6 x 6,5 cm **1,15** 100/4800  
153104 20 cl - ø 7 x 8,7 cm **1,10** 100/3000  
153105 23 cl - ø 7 x 9,8 cm **1,22** 100/3000  
Prix au sachet, vendu par carton



**Serviette ouate 30x30 cm** Carton  
1 914100 1 pli décalé - blanche **22,00** 4000  
2 909306 2 plis décalés - blanche **29,40** 3000  
3 150102 Distributeur de serviettes\*  
300x300mm 1 et 2 plis décalés **35,00** 1\*  
151510 1 épaisseur - blanche **21,50** 5000  
151516 2 épaisseurs - blanche **24,00** 3000  
Prix au carton \*Prix unitaires HT

## EMBALLAGES / BOULANGERIE



À partir de  
**64,80<sup>HT</sup>**  
150900

**Emballage à pain polypropylène** Carton  
150900 Marron 12/5x45 cm **64,80** 3000  
150901 Vert 16/5x35 cm **66,00** 3000  
150902 Bleu foncé 16/5x45 cm **79,80** 3000  
150903 Rouge 16/5x60 cm **94,50** 3000  
150904 Beige 23/4x40 cm **79,80** 3000  
Prix au carton

Polyéthylène basse densité. Gaine transparente. Liassés et perforés.



À partir de  
**9,68<sup>HT</sup>**  
150909

**Sac croissant - brun** Carton  
150909 12x21 cm soufflet 2,5 cm **9,68** 1000  
150910 14x21 cm soufflet 3,5 cm **10,72** 1000  
150911 14x27 cm soufflet 3,5 cm **12,93** 1000  
150912 17x31 cm soufflet 3,5 cm **21,52** 1000  
Prix au carton

**11,90<sup>HT</sup>**  
150918



À partir de  
**11,40<sup>HT</sup>**  
150947

**Scelleuse et rubans adhésifs PVC** Sachet/carton  
150918 Scelleuse bleu **11,90** 1\*  
150914 1,2 cm x 66 m rouge **14,88** 12/144  
150915 1,2 cm x 66 m vert **14,88** 12/144  
150916 1,2 cm x 66 m jaune **14,88** 12/144  
150947 1,2 cm x 66 m transparent **11,40** 12/96  
Prix au sachet, vendu par carton \*Prix unitaires HT

# LE JETABLE

— BUFFET / COCKTAIL —



**Assiette thermoformée carrée**

	Noire	Blanche	Cerise	Fuchsia	Anis	Sachet/carton
18x18 cm	949046	949045	949047	153114	949048	2,25 12/192
24x24 cm	949041	949040	949042	153115	949043	3,30 12/192

Prix au sachet, vendu par carton



**Couvercle pour assiette thermoformée carrée**

949049	Couvercle 19x19 cm	8,98	48/192
949044	Couvercle 24,5x24,5 cm	12,29	48/192

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **3,90<sup>HT</sup>**  
153116

**Couverts métallisés**

	Sachet/carton	
153116	Couteau de table 20 cm	3,90 50/500
153117	Fourchette de table 19 cm	3,90 50/500
153118	Cuillère de table 17,5 cm	3,90 50/500
153119	Cuillère à dessert 13,5 cm	3,00 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton



**Kit 4/1 métallisés**  
Couteau, fourchette, cuillère à dessert et serviette

153120	12,90	30/300
--------	-------	--------

Prix au sachet, vendu par carton



**Clips d'assiette en PS**

	Sachet/carton	
151302	Pour verres à pied - crème	58,00 100/400

Prix au sachet, vendu par carton



**Supports pour gobelets**

	Sachet/carton	
151304	ø 6,4 cm - 4,5 cm marron «Vario»	5,46 20/280

Prix au sachet, vendu par carton



**Verre à pied 17 cl**

	Sachet/carton	
152648	ø 5,9x9,55 cm	0,95 10/240

Prix au sachet, vendu par carton



**Flûte monobloc 10 cl**

	Sachet/carton	
153123	Cristal - ø 4,8x17,5 cm	1,69 10/230

Prix au sachet, vendu par carton



**Brochettes/pique bambou**

	Sachet/carton			
1	152920	Boule - 15 cm	9,90	200
2	152921	Perle blanche - 12 cm	10,20	200
3	152923	Perle rouge - 12 cm	7,50	200
4	152924	Palet rouge - 12 cm	8,14	200
5	948631	Pique plat 15 cm	3,90	250/2500
6	948632	Pique noeud 10,5 cm	3,90	250/2500
7	152926	Golf - 15 cm	4,60	200
8	152927	Bambou fantaisie	5,10	200
9	108191	Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm	3,49	100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



**Verrines, mignardises Cristal**

	Sachet/carton			
1	153121	Coadry 6 cristal - 6 cl - 4,8x4,8x4,6 cm	2,70	30/900
2	948976	Gobelet jaugé - ø 4x5,1 cm - 5 cl - Transp.	1,92	50/2000
3	948970	Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl - Transp.	4,45	50/1000
4	948974	Cuillère chinoise - Lg 12 cm - Transp.	4,79	50/300
5	948972	Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl - Transp.	4,45	50/1000
6	948973	Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl - Transp.	6,42	50/1000
7	948987	Verre évasé - ø 5x6,5x6,5 cm - 6 cl - Vert d'eau	1,72	12/480
8	153122	Bizo - 6,5 cl - ø 4 x 5,8-8,4 cm	1,73	12/324
9	948986	Hexagone - 4,6x4,6 cm - 5,5 cl - Vert d'eau	2,63	24/864

Prix au sachet, vendu par carton

**10 Plateau injecté cristal prestige noir**

153151	Grand modèle - 35x27,5x2 cm	38,13	1/18
--------	-----------------------------	-------	------



**Mini couverts plastique transparent pour mise en bouche**

	Sachet/carton	
948979	Cuillère	0,77 50/10000
948980	Fourchette	0,77 50/10000

Prix au sachet, vendu par carton



**38,13<sup>HT</sup>**  
153151



À partir de **2,40<sup>HT</sup>**  
153100

**Boîte pâtisseries**

	Carton	
948999	28x19 cm	18,13 50
949000	28x42 cm	15,00 25

Prix au carton



**Plateaux Or Argent**

	Sachet/carton	
19x28 cm	948998 948997	5,20 25/100
28x42 cm	948989 948988	8,60 25/100

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **2,40<sup>HT</sup>**  
153100

# LE JETABLE

## LE SNACKING



À partir de  
**6,51<sup>HT</sup>**  
153153

**Cornet à frites  
Medium - Kraft brun**  
9x13,2x13 cm Sachet/carton  
**153153 6,51 100/1000**  
Prix au sachet, vendu par carton



**Gobelet Wrap brun**  
ø 8,4 x 12 cm Sachet/carton  
**153141 4,11 50/1000**  
Prix au sachet, vendu par carton



**Boîte à salade + couvercle fenêtre  
Kraft brun** Sachet/carton  
**153154 14x14x5 cm 12,16 50/500**  
**153155 16x16x5 cm 16,02 60/480**  
Prix au sachet, vendu par carton



**Pot à salade 750 ml** Sachet/carton  
**1 153156 ø15,1x6 cm 11,73 45/360**  
**2 153157 Couvercle 5,01 30/720**  
Prix au sachet, vendu par carton



**Boîte à salade 750 g - fond noir** Carton  
**153132 19,6x19,6x4,6 cm 80,81 400**  
**153165 Couvercle cristal 71,90 400**  
Prix au carton



**Sacs d'emballage "Wrap" blanc**  
11x8x4 cm  
**151259 13,00 1000**  
Prix au carton



**Pot à pâtes** Sachet/carton  
**153140 473 ml - 8,4x7,1x9,7 cm 6,51 50/500**  
**948620 780 ml - 10,2x8,7x9,3 cm 7,58 50/500**  
Prix au sachet, vendu par carton



**Boîte repas carton - blanc avec poignée**  
12,5 cm x 15,5 x 22,5 cm  
**151272 32,80 20/100**  
Prix au sachet, vendu par carton



**Boîte repas à emporter**  
22,8x12,4x7,8 cm  
**152987 22,42 50/250**  
Prix au sachet, vendu au carton



**Sacs d'emballage Burger "Feel Green"**  
14+7x22 cm - 34 g/m<sup>2</sup>  
**050025 8,73 1**  
Kraft naturel. Carton de 500.  
Prix au carton



**Triangle sandwich simple**  
18x6,7x9 cm  
**153137 38,52 500**  
Prix au carton



**Sac sandwich - kraft** Carton  
**153158 Blanc - 10+6 x 36 cm 14,72 1000**  
**153159 Brun à fenêtre - 10+5x36 cm 21,23 1000**  
Prix au carton



**Sac cabas - kraft brun 80gr/m<sup>2</sup>**  
**153148 26x14x32 cm 35,10 250**  
**153149 26x20x28 cm 34,24 250**  
Prix au carton



**Sac sans anse "Feel Green"**  
37x14+22 cm  
**152991 84,04 1**  
Kraft naturel.  
Carton de 500.  
Prix au carton



**Sac à bretelles**  
ép. 50µ - 26/6x45 cm  
**150927 52,38**  
Plastique transparent.  
Carton de 500.  
Prix au carton

**52,38<sup>HT</sup>**  
150927



**Coupe à dessert et couvercle - transparent**  
**948937 Coupe 15 cl - ø9,5x5,7 cm 2,00 25/600**  
**153163 Couvercle plat - ø9,5 cm 1,20 25/600**  
**153164 Couvercle dôme - ø9,5 cm 1,27 25/600**  
Prix au sachet, vendu par carton

**10,49<sup>HT</sup>**  
151244

**Coupes à glace ronde en P.S. "Royal"** Sachet/carton  
**151244 300 ml ø11 cm - 6,5 cm vert 10,49 66/264**  
**151245 400 ml ø12 cm - 7 cm bleu 10,48 54/216**  
**151246 500 ml ø13 cm - 7,5 cm jaune 10,50 50/200**  
Prix au sachet, vendu par carton

**17,60<sup>HT</sup>**  
151247

**Gobelet à glace** Sachet/carton  
**12 151247 Carton rond 150 ml ø7,7 cm - 5,5 cm "Fruits" 17,60 200/1800**  
**13 151248 Cuillères à glace 8,5 cm couleurs assorties 5,90 1000**  
Prix au sachet, vendu par carton



**Gobelet FAST** Sachet/carton  
**153107 Gobelet 25/30 cl - ø7,8 x 10,8 cm 2,52 50/1250**  
**153110 Gobelet 30/45 cl - ø9,5 x 10,7 cm 4,07 50/800**  
**153111 Gobelet 40 cl - ø9,5 x 12,4 cm 4,28 50/800**  
Prix au sachet, vendu par carton

**Couvercle pour gobelet FAST** Sachet/carton  
**153108 Couvercle croissillon (gobelet 25 à 35 cl) - ø7,8 cm 1,76 50/1250**  
**153109 Dôme avec trou (gobelet 25 à 35 cl) - ø7,8 cm 2,52 50/1250**  
**153112 Dôme avec trou (gobelet 40 à 50 cl) - ø9,5 3,06 50/800**  
**153113 Dôme sans trou (gobelet 40 à 50 cl) - ø9,5 3,06 50/800**  
Prix au sachet, vendu par carton

**2,18<sup>HT</sup>**  
153103

**Paille et chalumeau** Sachet/carton  
**153160 Chalumeau fluo ø0,56 x 25 cm - individuel 3,04 500/10 000**  
**153102 Paille cocktail noire ø0,56 x 16 cm 2,53 500/6000**  
**158250 Chalumeau noir 25 cm - 20 sachets de 500 2,53 500/10 000**  
**153103 Paille smoothie fluo ø0,8 x 25 cm - flexible 2,18 250/7500**  
Prix au sachet, vendu par carton

**3,04<sup>HT</sup>**  
153160

**Gobelet carton Coffee chic** Sachet/carton  
**948600 10 cl 3,95 100/2000**  
**948601 17 cl 4,95 100/2000**  
**948602 24 cl 2,80 50/1000**  
Prix au sachet, vendu par carton

**Couvercle noir** Sachet/carton  
**948610 pour gobelet 10 cl 3,29 50/1000**  
**948611 pour gobelet 17 cl 3,60 50/1000**  
**948612 pour gobelet 24 cl 4,20 100/1000**  
Prix au sachet, vendu par carton

À partir de  
**3,29<sup>HT</sup>**  
948610



# LE JETABLE

## LES CONTENANTS



-40 / +70°C

À partir de **3,22<sup>HT</sup>**  
948805

Boîte charnière ergo box	Sachet/carton
948805 250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	<b>3,22</b> 50/600
948806 375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	<b>3,80</b> 50/600
948807 500 g - 14,8x12,5x5 cm	<b>4,77</b> 50/600
948809 750 g - 19x14,8x5,5 cm	<b>7,13</b> 50/400
948799 1 kg - 19,14,8x7 cm	<b>7,88</b> 50/400

Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110°C

À partir de **4,75<sup>HT</sup>**  
948815

Barquette multi-fonctions charnière	Sachet/carton
948815 250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	<b>4,75</b> 50/300
948816 375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	<b>5,60</b> 50/300
948817 500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	<b>6,16</b> 50/300
948818 750 g - 18,5x13,5x5 cm	<b>9,17</b> 50/400
948760 1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	<b>10,71</b> 50/400

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **7,64<sup>HT</sup>**  
948803

-5 / +80°C

Barquette charcutière	Sachet/carton
153124 100 g - 9,2x6,2x3,2 cm	<b>5,45</b> 500/6000
948800 125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	<b>5,45</b> 500/5000
153125 150 g - 11,3x6,7x3,4 cm	<b>7,42</b> 500/6000
153126 200 g - 11,2x8,8x3,3 cm	<b>8,46</b> 500/3000
948801 250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	<b>8,91</b> 500/3000
948802 375 g - 13,8x9x4,6 cm	<b>5,64</b> 250/2500
948803 500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	<b>7,64</b> 250/1500
948804 750 g - 17,5x11,7x6 cm	<b>12,02</b> 250/1500
948795 1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	<b>18,39</b> 250/1000

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **1,71<sup>HT</sup>**  
153134



Pots à sauce	Sachet/carton
153133 3 cl - ø 4,3x3,2 cm	<b>6,15</b> 250/5000
153134 Couverture pour pot 3 cl - ø4,3 cm	<b>1,71</b> 100/2500
153058 16 cl - ø 7,4 cm cristal	<b>15,80</b> 250/5000
948768 Couverture pour pot 10, 12,5 et 16 cl - ø7,4 cm	<b>3,93</b> 125/2500

Prix au sachet, vendu par carton



-40 / +70°C

À partir de **13,12<sup>HT</sup>**  
153131

Bol à salade charnière	Sachet/carton
153127 250 g - ø 12x7 cm	<b>5,03</b> 50/700
153128 370 g - ø 13,5x8 cm	<b>7,63</b> 50/400
153129 500 g - ø 15,5x8 cm	<b>12,00</b> 50/300
153130 750 g - ø 17,3x9 cm	<b>12,97</b> 50/300
153131 1 kg - ø 18,7x10,3 cm	<b>13,12</b> 50/200

Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110°C

Barquette thermoscellable	Sachet/carton
948810 250 g - 13,7x9,5x3 cm	<b>3,20</b> 100/1200
948812 375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	<b>3,34</b> 100/1200
948813 500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	<b>4,41</b> 100/1200
948814 750 g - 19x13,7x3,8 cm	<b>5,90</b> 100/600
948785 1 kg - 19x13,7x5,3 cm	<b>7,35</b> 100/600

Prix au sachet, vendu par carton

Rouleau de film 40µ	
948002 15 cm x 500 m	<b>14,72</b> 1



**13,29<sup>HT</sup>**  
153169

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

**153169 13,29** 100/1000

Pour la vente à emporter !



À partir de **3,53<sup>HT</sup>**  
948922

Tournière	Sachet/carton
948922 14,5 cl - ø10,9x2,1 cm	<b>3,53</b> 100/2400
948925 1,15 L - ø27,7x2,3 cm	<b>16,93</b> 100/600

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **15,38<sup>HT</sup>**  
948840

Plat gastronomique	Carton
948840 1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	<b>15,38</b> 100
948841 2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	<b>30,17</b> 100
153167 Couverture 32,5x26,5x1,5 cm	<b>24,54</b> 100

Prix au carton



Godet - Ht 34 mm	Sachet/carton
948906 9 cl - ø 7,5 cm	<b>3,80</b> 100/1000
948907 13,5 cl - ø 8,7 cm	<b>4,00</b> 100/1500

Prix au sachet, vendu par carton

**17,90<sup>HT</sup>**  
153166

Moule à cake	
1,05 L - 23,2x10,7x6 cm	<b>153166 17,90</b> 100/500



Coquille Saint-Jacques	
13 cl - 12,6x12,3x2 cm	<b>948933 3,50</b> 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton

### Nouveau

Dévidoir en ABS résistant et complètement fermable. Coupe nette et rapide en toute sécurité grâce à la lame intégrée.



À partir de **22,95<sup>HT</sup>**  
150760

Passer au lave-vaisselle !

Économisez du temps et de l'argent dans votre cuisine avec 30% d'économie à l'usage !

#### Dévidoir ABS

150760 Largeur 30 cm	<b>22,95</b> 1
150761 Largeur 45 cm	<b>27,80</b> 1

#### Recharge pour dévidoir ABS

150762 Film alimentaire - 30 cm x 300 m	<b>5,90</b> 3
150763 Film alimentaire - 45 cm x 300 m	<b>7,90</b> 3
150764 Aluminium - 45 cm x 200 m	<b>23,30</b> 3

Prix au rouleau, vendu par carton

### 1 DÉVIDOIR GRATUIT

ref. 150760 ou 150761

Pour l'achat de 3 cartons de 3 rouleaux de recharges

#### Carton de 3x3 recharges

150765* Film alimentaire - 30 cm x 300 m	<b>5,90</b> 9
150766* Film alimentaire - 45 cm x 300 m	<b>7,90</b> 9
150767* Aluminium - 45 cm x 200 m	<b>23,30</b> 9

\*Codes à utiliser pour la gratuité. Prix au rouleau, vendu par 3 cartons



#### Distributeur mural

Existe en 2 tailles



#### Distributeur sur table

Distributeur aluminium ou film étirable	
914925 Largeur 30 cm	<b>98,00</b> 1
914455 Largeur 45 cm	<b>99,00</b> 1

Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse)

À partir de **4,60<sup>HT</sup>**  
150701



#### Rouleau aluminium - 11 µ

150601 Rouleau aluminium 33 cm x 200 m	<b>11,60</b> 3*
150603 Rouleau aluminium 45 cm x 200 m	<b>15,50</b> 3*
150703 En boîte distributrice 33 cm x 200 m	<b>11,90</b> 6*
150704 En boîte distributrice 45 cm x 200 m	<b>15,50</b> 6*

\*Prix unitaires HT



Rouleau aluminium	
Très épais - 15 µ	
29,5 cm x 200 m	
150705	<b>15,80</b> 3*

\*Prix unitaires HT

Pour distributeur aluminium ou film



Réglette coupe film	
914928 Larg. 45 cm	<b>7,00</b> 1*
914927 Larg. 30 cm	<b>4,90</b> 1*

\*Prix unitaires HT

#### Rouleau film étirable

150701 Rouleau 30 cm x 300 m	<b>4,60</b> 4*
150702 Rouleau 45 cm x 300 m	<b>5,60</b> 4*
150751 Boîte distrib. 30 cm x 300 m	<b>4,90</b> 6*
150752 Boîte distrib. 45 cm x 300 m	<b>6,90</b> 6*

\*Prix unitaires HT



# LA TABLE

## NAPPAGE & SERVIETTE



### Sacchetto ouate - 85x190 mm

159105	Mandarine serviette blanche	75,00	500
159106	Kiwi serviette blanche	75,00	500
159107	Nature serviette crème	75,00	500

Prix au carton de 500

### Sacchetto Dunisoft Slim 70x230 mm - serviette blanche

159100	Kiwi	43,65	240
159101	Noir	43,65	240

Prix au carton de 240



**Set de table liège carbone/perle**  
Réversible - 33x43 cm - Avec hublot pour passer les couverts à l'intérieur  
001482 12,90 1

## TANGO®

À partir de  
**14,00 HT**  
340140

### Nappe Tango non tissée en rouleau

	1,20 m - 25 m	1,20 m - 50 m
Blanc	340140 14,00 1	914192 27,90 1
Ivoire	340150 22,60 1	914191 41,90 1
Crème	340165 22,60 1	914193 41,90 1
Bordeaux	340160 24,50 1	914198 41,90 1
Bleu marine	340164 24,50 1	-
Gris béton	340166 24,50 1	-
Rouge	340163 24,50 1	914199 41,90 1
Noir	340171 24,50 1	340174 41,90 1

Prix au rouleau

### Tête à tête Tango non tissé 40 cm x 24 cm

909321	Ivoire	8,00	4
909322	Anis	8,00	4
909323	Gris béton	8,00	4
909324	Aubergine	8,00	4
909325	Bordeaux	8,00	4
909326	Fuchsia	8,00	4
909327	Noir	8,00	4

Prix du rouleau, vendu par carton de 4

### Sets de table Tango non tissés

909314	Ivoire	24,00	250
909316	Anis	24,00	250
909319	Aubergine	24,00	250
909317	Bordeaux	24,00	250
909318	Gris béton	24,00	250
159108	Noir	24,00	250

Prix au carton de 250



## SAMBA®

À partir de  
**30,00 HT**  
400001

## SYMPHONIE®

À partir de  
**11,00 HT**  
914109



### Serviettes ouate Samba - 38x38 cm 2 épaisseurs - point à point

400001	Blanc	30,00	1200
400013	Orange	37,00	1200
400011	Noir	37,00	1200
400006	Rouge	37,00	1200
400007	Vert anis	37,00	1200
400003	Ivoire	37,00	1200
400005	Bordeaux	37,00	1200
400012	Papaye	43,30	1200
400017	Aubergine	43,30	1200
400009	Gris béton	43,30	1200
400016	Lavande	43,30	1200
400018	Fushia	43,30	1200
400004	Caraïbes	43,30	1200

Prix au carton de 1200

### Set de table papier Symphonie 30x40 cm

914109	Extra blanc	11,00	1000
157061	Bourgogne	22,00	1000
914125	Rouge	22,00	1000
909313	Kraft lisse	22,00	1000
914118	Anis	22,00	1000
914119	Gris	22,00	1000
914121	Bordeaux	22,00	1000

### Nappe papier Symphonie Extra blanc gaufrage "grain de café"

914185	60x60 cm	15,00	500
914110	70x70 cm	21,00	500
914111	70x110 cm	30,00	500
914113	80x120 cm	18,00	250



**Nappe ronde festonnée**  
914189 Extra ø 100cm 49,90 250  
914188 Extra blanc ø 120 cm 59,90 250  
Prix au carton de 250



**Nappe rouleau papier damassée**  
410010 Blanc - 1,2x100 m 12,25 4  
Prix au carton de 4

DUNISOFT®



À partir de  
**49,90<sup>HT</sup>**  
158906



OUATE



À partir de  
**19,90<sup>HT</sup>**  
158898

DUNICEL®



À partir de  
**12,50<sup>HT</sup>**  
159111



DUNISOFT®

Serviettes 40x40 cm

158906 Blanc	49,90	720
158907 Crème	65,00	720
158908 Bordeaux	65,00	720
158909 Noisette	65,00	720
158910 Kiwi	65,00	720
158911 Mandarine	65,00	720
158912 Noir	65,00	720
158913 Rouge	65,00	720

Prix au carton de 720

DUNICEL®

Tête à tête non tissé - 0,40x24 m

159109 Noir	12,50	6
159110 Kiwi	12,50	6
159111 Ardoise	12,50	6
159112 Menthe bleue	12,50	6
159113 Prune	12,50	6
159114 Blanc	12,50	6
159115 Crème	12,50	6
159116 Bordeaux	12,50	6

Prix du rouleau, vendu par carton de 6

OUATE

Serviettes 40x40 cm - 2 plis

158898 Blanc	19,90	1200
158899 Crème	27,50	1250
158901 Café	27,50	1250
158902 Kiwi	27,50	1250
158903 Mandarine	27,50	1250
158904 Noir	27,50	1250
158905 Rouge	27,50	1250
159102 Fuchsia	35,82	1250
159103 Prune	35,82	1250
159104 Gris	35,82	1250

Prix au carton

BOUGIES

Switch s'utilise selon vos envies. Soit en recharge pour le bougeoir Patio, soit seule ! Durée de combustion d'environ 30h !



**1,58<sup>HT</sup>**  
159122

Switch - 65x65 mm

159122 Blanc	1,58	12
159123 Mandarine	1,58	12
159124 Rouge	1,58	12
159125 Bordeaux	1,58	12
159126 Kiwi	1,58	12

Prix unitaire. Lot de 12

**Corbeille à pain - bois de hêtre**

501654	17x17x12 cm	9,59	1
501655	21x21x12 cm	12,11	1
501656	24x16x7 cm	11,44	1

**Nouveau**

À partir de **9,59<sup>HT</sup>**  
501654

**Corbeille hublot empilable liège**

1	001483	Carbone/perle	12,05	1
2	001484	Perle/Carbone	12,05	1

À partir de **2,30<sup>HT</sup>**  
050018

**Corbeille ovale tressée**

050018	19x14x8 cm	2,30	1
050019	24x17x8 cm	2,65	1
050020	28x16x8,5 cm	3,60	1

Fils en polypropylène ø3,5 mm.

**FABRIQUÉ EN FRANCE**

**14,90<sup>HT</sup>**  
001451

Beige      Gris  
Taupe

**Corbeille rectangule Lg 16 cm**

001450	Taupe	14,90	3
001451	Grise	14,90	3
001452	Beige	14,90	3

PVC, effet tissu. Facile d'entretien. Lavable à l'éponge. Imperméable.

**Corbeille ovale cannelée inox**

040999	Lg 26 cm	3,50	1
040998	Lg 31 cm	3,90	1

**PVC effet tissu réversible !**

**Corbeille ronde PVC ø 15 cm - effet tissu**

001453	Taupe/beige	14,90	3
001454	Taupe/anis	14,90	3

**Lavable en machine**

**3,80<sup>HT</sup>**  
054108

**Corbeille à pain inox ronde**

054107	ø 18 cm	3,45	1
054108	ø 20 cm	3,80	1

**Nouveau**

**Panière en bois de hêtre**  
13x17x9 cm  
501653      **13,28** 1

**Lavable en machine !**

À partir de **1,45<sup>HT</sup>**  
050011

**Corbeille tressée**

050012	Ovale - Lg 23 cm	1,65	1
050011	Ronde - ø 21,5 cm	1,45	1
050013	Banneton - Lg 38 cm	2,95	1
050039	Rectangulaire GN 1/1 53x32x9 cm	19,00	1
050043	Lot de 2 corbeilles rect. GN1/2 (36x27x9 cm) Avec support chromé	21,90	1

À partir de **2,60<sup>HT</sup>**  
050015

**Corbeille ronde tressée**

050015	ø 19x9 cm	2,60	1
050016	ø 21x9 cm	2,95	1
050017	ø 23x9 cm	3,40	1
050006	ø 26x9 cm	3,90	1
050041	ø 38x10 cm	9,60	1

**Corbeille à pain noire**

050021	Ronde ø 25 cm	3,10	1
050022	Ovale 23x15 cm	2,95	1
050024	Ronde ø 20 cm	2,95	1

Non poreuse, imputrescible, insensible aux odeurs et aux graisses.



**19,00<sup>HT</sup>**  
049960

**Corbeille**

1	049960	Carrée - 43x43x24 cm	19,00	1
2	049961	Rect. - 61x45x24 cm	25,00	1
3	049962	Rect. - 60x45x12 cm	19,90	1
3	049963	Ronde - ø 36x20 cm	14,90	1

Fils en polyéthylène ø2 mm.

**69,50<sup>HT</sup>**  
050042

**Manne à pain osier**  
050042 40x40x50 cm      **69,50** 1

**2**

**14,90<sup>HT</sup>**  
049963

**3**

# Nouveau

À partir de  
**19,67<sup>HT</sup>**  
501648



Caisse en bois de hêtre alimentaire

501645	GN 1/1 - 53x32,5x10 cm	38,48	1
501646	GN 1/2 - 32,5x26,5x10 cm	26,56	1
501647	GN 1/3 - 32,5x17,5x10 cm	21,90	1
501648	GN 1/4 - 26,5x16,2x10 cm	19,67	1
501649	GN 2/4 - 53x17,5x10 cm	34,60	1

Accessoires pour caisse en bois de hêtre alimentaire

501651	Cloche GN1/1 - méthacrylate	36,83	1
501652	Réhausseur* cales bois	2,90	1
501658	Réhausseur* GN1/1	9,90	1

Réhausseur pour présentation inclinée des caisses.

**2,90<sup>HT</sup>**  
501652



Réhausseur cales bois



Des possibilités de disposition infinies grâce aux dimensions gastronomes. La cloche en méthacrylate vous permet de fermer la caisse quand vous le souhaitez. Le réhausseur présente la caisse de façon inclinée. Une gamme complète idéale pour présenter vos buffets petit déjeuner.



**9,90<sup>HT</sup>**  
501658

Réhausseur GN1/1



**15,37<sup>HT</sup>**  
988357

Nouveau

Caisse de présentation en bois  
988357 Avec anses - 20x30x14 cm **15,37** 1  
Idéal pour présenter sur vos buffets des fruits, des croissants, des pains au chocolat, etc...

DOUBLE  
OUVERTURE !

**29,90<sup>HT</sup>**  
890164



Plexiglas

Vitrine rectangulaire  
890164 50,5x30,5x18 cm **29,90** 1



**55,00<sup>HT</sup>**  
050023

Corbeille à pain rectangulaire  
050023 52,5x32,5 cm **55,00** 1

## PLATEAUX



26x36 cm

**2,40<sup>HT</sup>**  
153100

Garantie  
lave-vaisselle 85°C



46x36 cm

**2,40<sup>HT</sup>**  
153100

ÉCOLOGIQUE Nouveau



Plateau rectangulaire Wave - Earth tray  
083876 Marron - 23x43 cm **7,81** 5  
Composition 90% bio.



**5,75<sup>HT</sup>**  
051016

Plateau de service inox  
051016 ø 40 cm **5,75** 1

Fast Food Gris Bleuciel Rouge Anis Marron Noir Sable **2,30** 45  
26x36 cm 890464 890465 890466 890467 890468 890469 890470  
Carton de 45 plateaux.

Fast Food Gris Bleu marine Rouge Vert Chocolat Ivoire Noir **3,40** 40  
46x36 cm 890457 890458 890459 890460 890461 890462 890463  
Carton de 40 plateaux.

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



FABRIQUÉ EN FRANCE

**6,30<sup>HT</sup>**  
083835



FABRIQUÉ EN FRANCE

**5,00<sup>HT</sup>**  
980810

Plateau Basik GN 1/1 - 53x32 cm **6,30** 20  
Polyester et fibre de verre  
083835 Gris moucheté

Plateau Le Texan - 46x36 cm **5,00** 20  
Polyester et fibre de verre  
980810 Gris moucheté

Plateau ultra-économique en polyester et fibre de verre. Adapté aux lavages en lave-vaisselle. Bordure renforcée, bossages (plots) de séchage, bonne résistance aux chocs, aux taches, aux rayures et à la chaleur.

Garanti 5 ans (usage normal). Avec bossages de séchage et bords renforcés NSF. Polyester armé fibre de verre garantissant un usage intensif, durété et robustesse. Garanti lave-vaisselle.



**12,36<sup>HT</sup>**  
041034

Plateau de service  
041034 Sans anse 45x31 cm **12,36** 1  
041033 Avec anses 45x31 cm **25,00** 1



**37,80<sup>HT</sup>**  
890169

Supergrip

Plateau antidérapant - Noir  
890167 Rond ø 40,5 cm **5,80** 1  
890168 Rectangulaire 45x35 cm **5,90** 1  
890169 Ovale 68x56 cm **37,80** 1



**5,80<sup>HT</sup>**  
890167

Supergrip



Supergrip



# LA SALLE

Nouveau

À partir de  
**15,37<sup>HT</sup>**  
501577



Corbeille à fruits

501576 Bleu foncé - 31x29,5x19 cm **17,47** 1  
501577 Vert menthe - 31x28x14 cm **15,37** 1

## LES CORBEILLES



Distributeur de céréales inox

901567 Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm **132,00** 1  
901566 Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm **75,00** 1  
901502 Simple - 42x23x62 cm **129,00** 1

**220,00<sup>HT</sup>**  
003188



DESIGN !

Chafing dish électrique GN1/1 - 13,5 L  
003188 68x48x42 cm - 760-900 W **220,00** 1  
220-240 V AC - inox 18/8



Fontaine à jus de fruits inox  
8 L - 35x26x58,5 cm  
901515 **134,00** 1



Distributeur de boisson avec robinet

901571 3,6 L - Avec support métal **25,00** 1  
901569 8 L - Sans support métal **35,00** 1  
901568 Support pour distributeur 8 L **5,67** 1

À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
905044



Pot lyonnais

905044 25 cl **3,90** 6  
905042 46 cl **4,50** 6



Pichet isotherme - 1,2 L

085800 Blanc **8,60** 1  
085801 Taupe **8,60** 1

L'ORIGINAL!

Pichet isotherme

042422 1,2 L **13,40** 1  
042423 2 L **24,50** 1  
Ampoule polyuréthane.



**21,90<sup>HT</sup>**  
087144

Pichet acrylique 3 L

087144 **21,90** 1



Pichet rafraîchisseur  
acrylique 2 L

087160 **42,90** 1



Nouveau

**14,75<sup>HT</sup>**  
543611

Pichet isotherme 1 L

543611 Blanc **14,75** 2  
543615 Noir **14,75** 2



Conserve  
la chaleur

Pichet inox luxe

042951 1 L **22,00** 1  
042952 1,5 L **29,00** 1  
042953 2 L **32,00** 1

Bouchon hermétique.



Pichet inox isotherme  
à pompe

042406 2,5 L **19,20** 1  
988358 3 L **21,00** 1

Tirage par simple  
pression sur le couvercle.



À partir de  
**9,40<sup>HT</sup>**  
988052

Pichet inox isotherme

988052 1 L **9,40** 1  
988351 1,5 L **10,20** 1  
988301 2 L **11,50** 1

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



Pot empilable

041035 1 L **8,60** 1  
041036 1,5 L **10,40** 1  
041037 2 L **12,20** 1



**14,90<sup>HT</sup>**  
988405

Poubelle de table

Inox 1,2 L - ø12 cm  
988405 **14,90** 1

Nouveau

À partir de  
**1,80<sup>HT</sup>**  
041604



Pot à sauce - inox

041622 9 cl **1,98** 1  
041621 14,5 cl **2,49** 1  
041620 47 cl **3,39** 1



Crémier & Pot droit inox

041604 Crémier 15 cl **1,80** 1  
041606 Crémier 35 cl **2,35** 1  
041607 Crémier 60 cl **4,90** 1  
041608 Pot droit 85 cl **6,50** 1  
041609 Pot droit 1,3 L **8,50** 1  
041610 Pot droit 2 L **15,40** 1

À partir de  
**4,60<sup>HT</sup>**  
041617



Cafetière & théière inox

041612 Cafetière 60 cl **6,70** 1  
041613 Cafetière 1 L **7,50** 1  
041614 Cafetière 1,5 L **9,95** 1  
041611 Cafetière 2 L **13,50** 1  
041617 Théière 35 cl **4,60** 1  
041616 Théière 60 cl **6,20** 1

À partir de  
**2,10<sup>HT</sup>**  
087140



Saupoudreuse

1 087138 Avec doseur  
ø16,5x7,5 cm **3,20** 1  
2 087140 Bouchon plat inox  
ø13,5x7,5 cm **2,10** 1



**6,90<sup>HT</sup>**  
089230

Sucrier inox ø13 cm

089230 **6,90** 1



**Kayan - plateau gourmand porcelaine**  
 043632 Tasse café 8 cl 1,10 12  
 043633 Soucoupe ronde ø 16 cm 1,60 12  
**Paire tasse Kayan + soucoupe carrée**  
 043631 Tasse café 8 cl 4,20 6



**FOND ÉMAILLÉ & VITRIFIÉ**  
 Ne raye pas  
**GARANTI 5 ANS**  
 contre les ébréchantures  
**PIED ÉMAILLÉ**  
 Ne raye pas

**4,89<sup>HT</sup>**  
 044626

**Idéale pour un café gourmand**



**4,61<sup>HT</sup>**  
 160478  
**Plateau gourmand Galice**  
 28,5x25,5 cm 4,61 12  
**Tasse à café 7,5 cl**  
 915310 2,00 12



**3,50<sup>HT</sup>**  
 063295

**Mantille - paire tasse café douceur**  
 063295 Plateau gourmand 22x7,8 cm 3,50 12



**Cara**  
 044624 Assiette plate carrée 17,5x17,5 cm 7,20 12  
 044626 Assiette plate carrée 15x15 cm 4,89 12  
 915310 Tasse café 7,5 cl 2,00 12  
 064259 Soucoupe café ronde 13 cm 1,89 12



**Nouveau**

**2,26<sup>HT</sup>**  
 906040

**Assiette et mug - porcelaine couleur**  

	Bleu	Rouge	
Assiette ø 20 cm	906041	906040	2,26 12
Mug 35 cl	906042	906043	1,40 12



**1,48<sup>HT</sup>**  
 030992

**Tasse café Oslo Punch**  
 10 cl - ø6,7x6,2 cm  
 030992 1,48 24



**0,89<sup>HT</sup>**  
 980074

**Tasse espresso Cube**  
 10 cl - ø6,4x6,2 cm  
 033105 0,83 6/48

**Easy bar espresso**  
 Soucoupe ø14 cm  
 980074 0,89 6/72



**Andalouse**  
 Tasse café - porcelaine + soucoupe - blanc  
 043334 3,77 6



**Nouveau**

**INCASSABLE**

**Expresso - mélamine**  
 083791 Tasse 9 cl - blanc 3,82 12  
 083792 Soucoupe ø11,5 cm - blanc 2,59 12  
 083793 Tasse 9 cl - noir 3,82 12  
 083794 Soucoupe ø11,5 cm - noir 2,59 12



**0,90<sup>HT</sup>**  
 037054

**Caprice**

037054 Tasse 9 cl - ø 6,2x6,8 cm 0,90 72  
 037055 Soucoupe - ø 14x1,7 cm 0,70 72



**0,70<sup>HT</sup>**  
 037055



**Tasse Caffeeino Chicco**  
 ø 5,9x7,1 cm  
 033073 0,93 48



**Nouveau**

**Tasse et sous-tasse - porcelaine**  

	Crème	Gris	
Tasse café 7,5 cl	906030	2,82 906031	2,82 12
Sous-tasse ø 11,5 cm	906032	1,94 906033	1,94 12
Tasse capuccino 28,5 cl	906034	4,22 906035	4,22 12
Sous-tasse ø 16 cm	906036	2,82 906037	2,82 12



**2,70<sup>HT</sup>**  
 166034

**Mug Vital 30 cl**  
 ø 7,5 x 9 cm  
 166034 2,70 6  
 Porcelaine hôtelière



**Mug Eiffel 25 cl**  
 ø 7,5 x 10 cm  
 037053 0,86 72



**Ouessant 40 cl**  
 ø 8,5 x 11,7 cm  
 030183 2,69 6



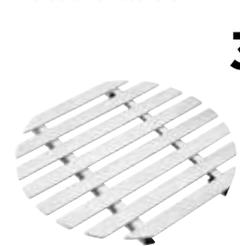
**Maza - 27 cl "Feuille de thé"**  
 ø 9 x 11,5 cm  
 030182 2,59 6



**Nouveau**

**1,22<sup>HT</sup>**  
 047114

**Mug 35 cl - porcelaine**  
 047114 Blanc 1,22 12



**Dessous de plat**  
 Inox - 2018x2 cm  
 280647 6,90 1

**31,45<sup>HT</sup>**  
 089400



**Théière en fonte**  
 089400 Noire - 0,8 L 31,45 1



**Bouilloire électrique**  
 Céramique 1,2 L 220-240 V mono  
 910398 1500 W - 24x17x25 cm 27,68 1

Couvercle extractible avec fermeture. Protection contre la surchauffe et fonctionnement à sec.



**4,90<sup>HT</sup>**  
 047065

**Thermic glass**  
 047065 32 cl - ø 9,6 x 10 cm 4,90 12  
 047064 37 cl - ø 9,6 x 13,2 cm 4,90 12

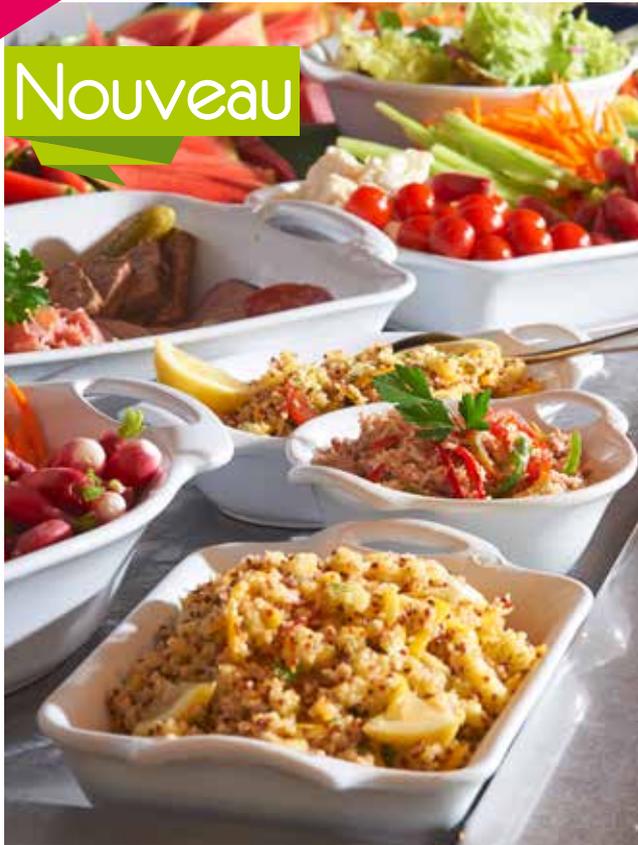


**Génie - porcelaine**  
 044243 Pot à lait - 15 cl 2,20 4  
 044242 Pot à lait - 35 cl 3,90 12  
 044241 Théière - 35 cl 4,20 6  
 044240 Théière - 50 cl 5,90 12

# LE SERVICE

— LA PLATERIE & LES COUVERTS —

**Nouveau**



FABRIQUÉ EN FRANCE



**Plat rectangulaire**  
 105914 Blanc 1,1 L - 26,5x17,7x6,1 cm **14,67** 3  
 105915 Ardoise 1,1 L - 26,5x17,7x6,1 cm **14,67** 3  
 105916 Blanc 2,5 L - 34x23x7,5 cm **19,25** 3  
 105917 Ardoise 2,5 L - 34x23x7,5 cm **19,25** 3

**Plat ovale**  
 105918 Blanc 0,52 L - 22,5x14,5x5,2 cm **8,27** 6  
 105919 Noir 0,52 L - 22,5x14,5x5,2 cm **8,27** 6  
 105920 Blanc 0,9 L - 26,5x17,8x6,2 cm **13,76** 3  
 105921 Grissouris 0,9 L - 26,5x17,8x6,2 cm **13,76** 3  
 105922 Blanc 2,1 L - 34,5x24,3x7,5 cm **17,45** 3  
 105923 Ardoise 2,1 L - 22,5x14,5x5,2 cm **17,45** 3



**Saladier**  
 105910 Blanc 18 cl - ø 12 cm **4,15** 12  
 105911 Noir mat 18 cl - ø 12 cm **4,15** 12  
 105912 Blanc 1,6 L - ø 26 cm **16,07** 3  
 105913 Gris souris 1,6 L - ø 26 cm **16,07** 3



EMPILABLE



Gris souris Ardoise Noir mat

Pour toutes les références : céramique culinaire. -20°C à +250°C. Passent au lave-vaisselle

## PLATS MÉLAMINE Pour agrémenter vos buffets !



**16,15<sup>HT</sup>**  
889923

**Plat feuille**  
889923 Noir et blanc 46,5x21x6,5 cm **16,15** 1



**11,31<sup>HT</sup>**  
889924

**Bol ovale 1 L**  
889924 Noir et blanc 24x17,5x8 cm **11,31** 1



**Plateau rectangulaire GN1/1 53x32x3 cm**  
889911 Blanc **27,08** 1  
889912 Noir **27,08** 1



**21,09<sup>HT</sup>**  
889915

**Assiette ronde - 40x6 cm**  
889915 Blanc **21,09** 1  
889916 Noir **21,09** 1



**23,56<sup>HT</sup>**  
889928



**13,68<sup>HT</sup>**  
889927

**Saladier rond blanc 7 L**  
1 889928 33x13 cm **23,56** 1  
**Saladier rond blanc 3 L**  
2 889927 30x6,5 cm **13,68** 1



**27,74<sup>HT</sup>**  
889925

**Bol salade noir 4,8 L**  
25x25x12 cm  
889925 **27,74** 1



**Plat creux oval 2,2 L**  
41,5x17x8 cm  
889917 Blanc **11,21** 1  
889918 Noir **11,21** 1

**11,21<sup>HT</sup>**  
889917



**Bol blanc 4 L**  
29x26x16 cm  
889926 **17,10** 1

## PLATERIE INOX

INOX  
18/10



À partir de  
**6,80<sup>HT</sup>**  
041029

À partir de  
**6,70<sup>HT</sup>**  
041027



Plat à gratin  
(dimensions intérieures)

002049 30x21 cm **12,00** 1  
002050 37,7x25,5 cm **10,90** 1

À partir de  
**10,90<sup>HT</sup>**  
002050

À partir de  
**4,40<sup>HT</sup>**  
041014

Plat à gratin ovale  
(dimensions intérieures)

041014 24x15 cm **4,40** 1  
041015 30x19 cm **5,10** 1  
041016 38x28 cm **6,80** 1



**1** Légumier (dimensions intérieures)

041005 1,2 L (ø 20x5,2 cm) **4,90** 1  
041006 1,6 L (ø 22x5,5 cm) **5,15** 1  
041007 2 L (ø 24x7 cm) **5,95** 1

**2** Soupière

041049 2 L (ø 20x8,5 cm) **7,10** 1  
041050 2,6 L (ø 22x9,5 cm) **7,60** 1  
041051 3,5 L (ø 24x9,5 cm) **9,90** 1

**3** Plat rond

902010 Creux ø 34 cm **7,50** 1  
041029 Plat ø 33 cm **6,80** 1

**4** Plat ovale

041021 23x15 cm **2,55** 1  
041022 28x19 cm **2,90** 1  
041023 34x28 cm **3,38** 1  
041024 38x25,5 cm **4,20** 1  
041025 41x28 cm **4,50** 1  
041026 46x31 cm **5,50** 1

**5** Plat à poisson

041027 60x27 cm **6,70** 1



Pince de service - 25,5 cm  
914019 Noire **3,90** 1



**7,60<sup>HT</sup>**  
049813  
Pince à salade  
049813 Inox **7,60** 1



Pince à hamburger  
914499 Inox 18/10 **6,80** 1



**2,20<sup>HT</sup>**  
041646  
Pince à spaghetti - 20 cm  
041646 Inox **2,20** 1



Pince à gâteau  
049812 Inox **7,60** 1



**6,90<sup>HT</sup>**  
087125



**1,65<sup>HT</sup>**  
087127  
Louches à spaghetti - 29 cm  
087127 Nylon **1,65** 1



Manche composite  
Pelle à tarte - 28 cm  
044448 Avec crochet **4,50** 1



**2,95<sup>HT</sup>**  
041819  
Pelle à tarte  
041819 Inox **2,95** 1



**10,71<sup>HT</sup>**  
914930  
Pelle à frites  
914921 Droitier **11,40** 1  
914930 Ambidextre **10,71** 1



Pince salade - 30 cm  
063638 Blanc **2,90** 1  
063648 Noir **2,90** 1



Pince à gâteau  
087125 Inox 18/10 **6,90** 1



Cuillère de service copolyester - 32 cm  
920000 Noire perforée **2,95** 1  
066810 Transparente perforée **2,95** 1  
066808 Noire pleine **3,20** 1  
066809 Transparente **2,95** 1



Cuillère inox - Lg 31,5 cm  
041636 Perforée **3,45** 1  
041635 Pleine **3,40** 1

À partir de  
**3,40<sup>HT</sup>**  
041635



Couverts de service inox  
041824 Fourchette **1,88** 1  
041825 Cuillère **1,88** 1



À partir de  
**1,95<sup>HT</sup>**  
087117

Pince HACCP nylon  
087117 Pince à grill noire **1,95** 1  
087118 Pince à salade bleue **1,95** 1  
087119 Pince à frites verte **2,90** 1  
087120 Pince à spaghetti jaune **2,90** 1  
086805 Pince à grill noire **4,90** 1

Lg 23 cm. Température maxi 210°C.



Louches de service inox  
041814 Simple **2,60** 1  
914000 Monobloc 10cl - 31 cm **4,43** 1

Louche mélamine - 27 cm  
889929 Pleine **2,00** 1  
889922 Perforée **2,09** 1

À partir de  
**2,00<sup>HT</sup>**  
889929



À partir de  
**5,50<sup>HT</sup>**  
914040

Pince couleur - 24 cm  
914036 Noir **5,50** 1  
914037 Jaune **5,50** 1  
914038 Rouge **5,50** 1  
914039 Vert **5,50** 1  
914040 Bleu **5,50** 1

Action de ressort durable.  
Code couleur pour une  
identification plus facile!



# LA CUISSON

— LES CASSEROLES, MARMITES, POÊLES —



Tous feux

À partir de  
**24,90<sup>HT</sup>**  
585067

Braisière inox - sans couvercle

585067	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	24,90	1
585069	ø 24 x 12 cm - 5,6 L	29,10	1
585060	ø 28 x 13 cm - 8 L	32,00	1
585064	ø 32 x 16 cm - 12,8 L	46,00	1
585066	ø 36 x 18 cm - 18,3 L	58,00	1
585068	ø 40 x 22 cm - 27,6 L	78,00	1
585070	ø 45 x 28 cm - 44,5 L	96,00	1

Vendu sans couvercle



Tous feux

À partir de  
**39,00<sup>HT</sup>**  
585092

Marmite inox - sans couvercle

585092	ø 28 x 28 cm - 17 L	39,00	1
585096	ø 32 x 32 cm - 26 L	60,00	1
585098	ø 36 x 36 cm - 37 L	73,00	1
585100	ø 40 x 40 cm - 50 L	86,00	1
585101	ø 45 x 45 cm - 69 L	137,00	1

Vendu sans couvercle



Tous feux

À partir de  
**10,87<sup>HT</sup>**  
585106

Casserole inox - sans couvercle

585106	ø 14 x 7,5 cm - 1,1 L	10,87	1
585108	ø 16 x 7,5 cm - 1,5 L	12,60	1
585110	ø 18 x 10,5 cm - 2,6 L	13,80	1
585112	ø 20 x 10,5 cm - 3,2 L	16,30	1
585114	ø 24 x 11 cm - 5 L	19,47	1
585116	ø 28 x 13 cm - 8 L	29,80	1



Lot de 5 casseroles inox  
ø 14, 16, 18, 20, 24 cm  
097100 **66,00** 1

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



Couvercle inox

597094	ø 24 cm	7,60	1
597087	ø 28 cm	7,90	1
597092	ø 32 cm	11,50	1
597088	ø 36 cm	12,99	1
597089	ø 40 cm	14,60	1
597090	ø 45 cm	16,50	1



Tous feux

À partir de  
**22,90<sup>HT</sup>**  
585300

Sauteuse inox - sans couvercle

585300	ø 24 x 7,5 cm 3,3 L	22,90	1
585301	ø 28 x 8 cm 5 L	29,90	1



Tous feux

À partir de  
**16,90<sup>HT</sup>**  
585200

Poêle inox - sans couvercle

585200	ø 20 x 4 cm sans anse	16,90	1
585201	ø 24 x 5 cm sans anse	18,20	1
585202	ø 28 x 5 cm sans anse	22,50	1
585203	ø 32 x 5 cm anse face queue	29,00	1
585204	ø 36 x 6 cm anse face queue	37,00	1



Cuit-pâtes inox 18/10

085085 Passoire 4 segments ø 36x23 cm **131,60** 1

Prix des 4 segments. Compatible avec le faitout 585066 (ø 36 cm - 18,3 L - Ht 18 cm)



Cuit vapeur - Inox

085080 ø 32 x 12,5 cm **32,90** 1



Tous feux

À partir de  
**22,50<sup>HT</sup>**  
511318

Poêle inox revêtement anti-adhérent

511318	ø 20 x 4 cm sans anse	22,50	1
511319	ø 24 x 5 cm sans anse	24,50	1
511320	ø 28 x 5 cm sans anse	32,70	1
511321	ø 32 x 5 cm anse face queue	37,00	1
511322	ø 36 x 6 cm anse face queue	49,90	1

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

## COCOTTE



Cocotte fonte - ronde ø 18 cm

913274	Noire mat	110,90	1
913275	Cerise	110,90	1



Avec 2 poignées silicone amovibles !

À partir de  
**27,80<sup>HT</sup>**  
912295

Avec couvercle

Cocotte rond - Fonte d'aluminium noir

912295	ø 16 x 7 cm - 1,3 L	27,80	1
912296	ø 20 x 8 cm - 2,4 L	35,50	1
912297	ø 24 x 10 cm - 4,2 L	45,50	1
912298	ø 28 x 11,5 cm - 6,7 L	58,90	1

Cocotte ovale - Fonte d'aluminium noir

912300	26x20 cm - 3,5 L	45,20	1
912301	31x25 cm - 6,3 L	59,90	1

Mini cocotte - Fonte d'aluminium noir

912310	Rond 25 cl - ø 10 cm	11,90	1
912312	Rond 90 cl - ø 14 cm	19,90	1
912311	Ovale 25 cl - 12x8,5 cm	14,90	1



**€ PRIX  
IMBATTABLE**



**24,00<sup>HT</sup>**  
911291

Anti-adhérent,  
aluminium

Poêle wok anti-andhérante  
ø 30 cm x 6 cm  
911291 **24,00 1**  
Ne fonctionne pas sur induction.

**Nouveau**



**87,00<sup>HT</sup>**  
097253

**Tous feux**

Poêle Trimétal  
097253 ø 36 cm - 5,5 L **87,00 1**



À partir de  
**8,20<sup>HT</sup>**  
911310

Anti-adhérent,  
aluminium

Poêle ronde anti-adhésive  
911310 ø 20 x 4 cm **8,20 1**  
911311 ø 24 x 4,5 cm **10,30 1**  
911312 ø 28 x 4,5 cm **13,00 1**  
911313 ø 32 x 5 cm **16,95 1**  
911314 ø 36 x 5,5 cm **19,80 1**  
Ne fonctionne pas sur induction.

À partir de  
**14,00<sup>HT</sup>**  
912280

Poêle Tricapa Plus  
Revêtement écologique  
912280 ø 20 x 4 cm **14,00 1**  
912281 ø 24 x 5 cm **21,50 1**  
912282 ø 28 x 5 cm **22,50 1**  
912283 ø 32 x 5 cm **27,90 1**  
912284 ø 36 x 6 cm **35,90 1**

Revêtement sans PTFE ni PFOA.  
Poêle tous feux, y compris induction.



**Tous feux**

Revêtement  
écologique



**4,90<sup>HT</sup>**  
910386

Cercle de cuisson aluminium  
4 cercles inox ø9xHt2 cm  
910386 **4,90 1**



**12,50<sup>HT</sup>**  
086662

Poêle à crêpes choc aluminium  
086662 ø 26 cm **12,50 1**  
Ne fonctionne pas sur induction.



Poêle ovale anti-adhésive  
082616 36x26x4,3 cm **34,90 1**  
082618 40x28x4,5 cm **39,90 1**  
Ne fonctionne pas sur induction.



Plancha de cuisson  
Fonte émaillée - noire  
913264 32,5x22 cm **54,76 1**



**29,00<sup>HT</sup>**  
911285



Plaque à rôtir Inox 18/10 anses tombantes  
911285 35x26x7,8 cm **29,00 1**  
911286 40x28x8,5 cm **41,00 1**  
911287 45x32x9 cm **49,00 1**



**72,00<sup>HT</sup>**  
585086

**Tous feux**

Autocuiseur inox  
585086 ø 25 cm - 8 L **72,00 1**  
Entretien facile au lave-vaisselle  
(cuve seule). Hygiène parfaite. Panier-vapeur.



**76,90<sup>HT</sup>**  
913265

**Anses  
incorporées**

Plaque à rôtir  
913265 30x40 cm **76,90 1**  
Lot de 2 plaques. Spécial usage intensif !



**39,00<sup>HT</sup>**  
912070

**NON COMPATIBLE  
INDUCTION**

Poissonnière inox  
912070 Inox 18/10 - Lg 60 cm **39,00 1**  
Vous permet de cuire à la vapeur tous vos poissons. Avec égouttoir à poisson et couvercle.



# LA COUTELLERIE

## — L'AFFÛTAGE & LES COUTEAUX —

### AFFÛTAGE MANUEL



À partir de  
**5,60<sup>HT</sup>**  
096702

Bi-matière

Fusil apprenti

**•FISCHER•**

Fusil à aiguiser professionnel

1	098014	Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm	26,90	1
2	096700	Mèche ovale aimantée - Lg 30 cm	19,80	1
3	096701	Mèche ronde aimantée - Lg 30 cm	11,40	1
4	096702	Mèche ronde fusil école - Lg 25 cm	5,60	1
5	098001	Mèche ronde céramique Premium - Lg 23 cm	24,90	1
6	098008	Mèche ronde diamant Lg 23 cm	11,40	1



**11,10<sup>HT</sup>**  
096014

Affûtage manuel

096014 Lames en céramique et carbure **11,10** 1  
2 couleurs : bleu ou rouge selon l'arrivage.



**16,90<sup>HT</sup>**  
280601

Affûtage manuel  
Aiguiser à main  
pour lames lisses  
et crantées  
280601 **16,90** 1



**39,00<sup>HT</sup>**  
098020

Une face grain fin,  
une face grain extra fin.

Pierre à aiguiser Japonaise

098020 2 grains - Avec base 20x5x2,5 cm **39,00** 1

### AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE

**! STOCK LIMITÉ**

Fonctionne  
sans eau !



Affûteuse électrique **•FISCHER•**  
098010 22x19x7 cm - 40 W **65,00** 1

Facile à utiliser, sans risque et peu encombrant. 2 positions : disque d'aiguisage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé et disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant. Il est nécessaire d'effectuer l'aiguisage et l'affilage alternativement de chaque côté de la lame. Fonctionne sans eau. 220 V mono. 40 W. Avec différents emplacements pour tous types de couteaux et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum.



FABRIQUÉ AUX  
ÉTATS-UNIS

Affûteuse électrique

958040 15,5x14,5x9,5 cm **146,00** 1

Fonctionne sans eau. 2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure à tous couteaux régulièrement entretenus. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

### COUTEAUX PROFESSIONNEL



Spécial pour les aliments sans gluten



1	096688	Couteau à génoise 25 cm - Blanc	11,90	1
2	096681	Couteau de boucher 30 cm - Rouge	12,90	1
3	096682	Couteau de boucher 25 cm - Jaune	9,95	1
4	096684	Couteau de cuisine 30 cm - Vert	12,90	1
4	096683	Couteau de cuisine 25 cm - Vert	9,95	1
5	096608	Couteau de cuisine 20 cm - Fuchsia	17,00	1
6	096687	Filet de sole 17 cm - Bleu	7,90	1
7	096685	Désosseur 13 cm lame usée - Rouge	7,11	1
8	096686	Désosseur 13 cm - Rouge	6,60	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antigel et résistante aux hautes températures (120-130°).

### COUTEAUX PROFESSIONNEL

**ARCOS**

À partir de  
**7,00<sup>HT</sup>**  
096609



- Viandes crues
- Légumes crus
- Viandes cuites et charcuteries
- Poissons crus
- Fruits et salades
- Laitages, pains et viennoiseries

Nouveau

1	096629	Couteau à jambon 36 cm	14,35	1
2	096622	Couteau de boucher 30 cm	16,40	1
2	096621	Couteau de boucher 25 cm	12,90	1
3	096620	Couteau de boucher 20 cm	10,60	1
3	096628	Couteau de cuisine 30 cm	14,85	1
3	096627	Couteau de cuisine 25 cm	13,10	1
4	096625	Couteau de cuisine 20 cm	12,10	1
4	096630	Couteau à génoise 25 cm	12,70	1
5	096631	Filet de sole 20 cm	9,95	1
5	096650	Filet de sole 17 cm	9,20	1
6	096607	Couteau santoku 18 cm	17,00	1
6	096623	Couteau à saigner 16 cm	9,15	1
7	096651	Couteau à saigner 15 cm	8,95	1
8	096626	Désosseur 15 cm	8,85	1
8	096624	Désosseur 14 cm - lame usée	8,70	1
9	096609	Couteau office - 8 cm	7,00	1

Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue. Manche ergonomique en polypropylène recouvert d'un caoutchouc spécial, antidérapant. Chaque couteau peut être identifié selon l'aliment à couper avec les clips de couleur permettant un meilleur contrôle sanitaire.

## EDONIST

1 couteau office  
**OFFERT**  
pour l'achat de 5 couteaux

FABRIQUÉ EN FRANCE

### Edonist

1	090462	Couteau de cuisine 20 cm	38,90	1
2	090463	Couteau à découper 20 cm	34,32	1
3	090468	Santoku lame alvéolé 18 cm	43,38	1
4	090467	Filet de sole 18 cm	30,43	1
5	090460	Couteau office 10 cm	22,66	1

Lame en N4116 Nitro+ aux qualités techniques innovantes : dureté, durée de coupe et capacité anticorrosion des couteaux fortement améliorées.



## ORYX



### Oryx

1	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	19,90	1
1	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	15,90	1
1	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	13,10	1
2	097007	Couteau à découper - 22 cm	11,80	1
3	097032	Couteau santoku - 18 cm	21,00	1
4	097012	Filet de sole - 17 cm	12,60	1
5	097008	Couteau office - 9 cm	6,90	1



## UNIVERSAL ARCOS



### Universal

1	096245	Couteau de boucher - 25 cm	16,95	1
1	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	16,95	1
2	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	12,60	1
3	096265	Filet de sole - 17 cm	9,40	1
4	096242	Couteau multi usage - 14 cm	9,90	1
5	096105	Désosseur - 13 cm	9,90	1

Gamme en acier "Nitrum" de haute qualité. Manche POM avec 3 rivets inox sur lame pleine soie inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures (-40 à +150°C).



## RIVIERA ARCOS



### Riviera

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	28,90	1
1	096662	Couteau de cuisine 20 cm	22,90	1
1	096691	Couteau de cuisine 15 cm	16,90	1
2	096649	Couteau de découpe 20 cm	18,50	1
3	096698	Couteau santoku 18 cm	27,50	1
4	096690	Couteau office 10 cm	12,90	1

Gamme 100% forgée en acier inox "Nitrum" de haute qualité. Manche ergonomique en POM avec 3 rivets inox. Très haute qualité de coupe. Résiste aux produits corrosifs et aux basses et hautes températures.

## COUTEAUX OFFICE

1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	5,90	1
1	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 11 cm	7,50	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,45	1
2	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,45	1
3	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	1,80	1
4	094210	Manche ABS 10 cm - noir	0,75	1
5	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,58	1
6	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,64	1



## COUTEAUX À PAIN



Coupe pain  
Socle polyéthylène  
Lame 44 cm  
912126 88,00 1

### Spécial pour les aliments sans gluten





# LA COUTELLERIE

— LES PLANCHES, OUTILS & MANDOLINES —

58,00<sup>HT</sup>  
889939

## PLANCHES À DÉCOUPER

À partir de  
**19,90<sup>HT</sup>**  
912267



Nouvelle couleur violette pour les aliments sans gluten



20,81<sup>HT</sup>  
889920



Planche à pain bambou  
889920 43x30x2 cm **20,81** 1  
Ne passe pas au lave-vaisselle.



Planche à découper  
889939 65x40x11 cm - avec rigole et pieds amovibles **58,00** 1  
988200 Bac GN1/3 Plein - 32,5x17,6x6,5 cm **4,70** 1  
Permet de découper les produits directement au dessus du bac GN1/3, hauteur 6,5 cm. Non livré avec le bac gastronorme.



50,16<sup>HT</sup>  
889921

Planche à découper bambou  
889921 53x32,5x4 cm **50,16** 1

Planche à découper réversible réversible.  
Une face pour les viandes et une face pour les fruits et légumes. Facile à nettoyer. Ne passe pas au lave-vaisselle.



Utiliser les planches couleur, c'est éliminer les risques de contaminations croisées !

Planche 45x30x1,25 cm  
085006 Blanche **8,80** 1  
085001 Bleue **8,80** 1  
085003 Verte **8,80** 1  
085005 Jaune **8,80** 1  
085004 Rouge **8,80** 1  
085002 Marron **8,80** 1



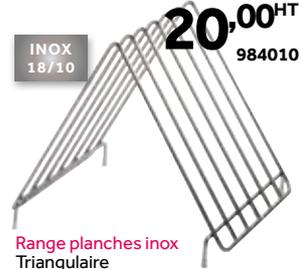
COMPATIBLE  
LAVE VAISSELLE

Planche à rigole fibre de bois marron  
096485 33x23 cm **17,90** 1  
096486 38x28 cm **22,90** 1  
096487 45x33 cm **29,90** 1



Planche à découper sans rigole  
Fibre de bois écologique noire  
096501 33x23 cm **12,90** 1  
096502 38x28 cm **16,95** 1

INOX  
18/10 **20,00<sup>HT</sup>**  
984010



Range planches inox  
Triangulaire  
984010 **20,00** 1  
Peut aussi servir à ranger des couvercles

## OUTILS DE PRÉPARATION



À partir de  
**0,55<sup>HT</sup>**  
053042

### Outils de préparation

1	912237	Équeuteur à tomates	4,35	1
2	912238	Couteau à tomates à dents	4,35	1
3	912119	Éminceur à légumes	7,20	1
4	096498	Canneleur zesteur droitier - 4 cm	3,40	6
5	096497	Vide pomme 1,5 cm	2,90	6
6	096439	Moule à pomme Double - ø2,2/ø2,5 cm	6,15	6
7	096499	Moule à pomme Simple - ø2,5 cm	3,50	6
8	053042	Éplucheur	0,55	1
9	090985	Éplucheur manche polypropylène	0,85	1
10	912235	Épluche tomates	6,49	1
11	912236	Épluche tomates castor	6,70	1



À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
095300

Lame pivotante

095300 Éplucheur **3,90** 1  
095297 Couteau à julienne **4,90** 1  
Étrier acier inox ép. 1,8 mm



6,80<sup>HT</sup>  
912240

Inox



Évite l'oxydation de la salade !

12 912240 Vide avocat **6,80** 1  
13 280616 Rasoir à truffes **25,00** 1  
14 912041 Rasoir à légumes castor inox **0,90** 1  
15 096637 Couteau 18,5 cm polypropylène **2,20** 1



6,95<sup>HT</sup>  
085035

INOX



ABS

2 fonctions !



9,80<sup>HT</sup>  
085037

INOX

### Coupe-oeufs

16	085055	Rondelles / quartiers	9,90	1
17	085037	6 sections - inox	9,80	1
18	085035	Rondelles - inox	6,95	1

1,80<sup>HT</sup>  
156092

### Ouvre boîte

19	983919	Nickelé - 16 cm	1,10	1
20	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	19,00	1
21	156092	Papillon - 10x2,5x2 cm	1,80	1

**39,90<sup>HT</sup>**  
912123



Apéro entre amis

FABRIQUÉ EN FRANCE

Guillotine à saucisson pour droitier  
912123 280x155x100 mm 39,90 1

Diamètre de coupe maximum : 63 mm. Bois de hêtre. Finition huile alimentaire, 3 patins anti-dérapants. Lame acier inox trempé, crantée, affûtage rasoir. Arceau de sécurité. Coupe en biais pour couper toutes sortes de saucissons, saucisses sèches, chorizo, lomo, etc...



**22,90<sup>HT</sup>**  
911295



MEILLEURE VENTE

Mandoline japonaise - 32x9 cm  
911295 Ép. coupe 65 mm 22,90 1

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



Mandoline japonaise  
911304 Ép. coupe 95 mm 53,90 1

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

**59,00<sup>HT</sup>**  
911297



MALETTE OFFERTE

TOP QUALITÉ

Mandoline inox  
Lame tournante incorporée  
911297 59,00 1

Pied repliable anti-dérapant Système de double lame Rangement compact Rampe alvéolée Sécurité totale. Livrée avec malette et outils.

**72,00<sup>HT</sup>**  
280109



Demandez l'original !

Mandoline du chef  
280109 Inox - 13,5x40x5,5 cm 72,00 1

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

PRIX LE PLUS BAS



Mandoline multi-râpes et presse-foruits  
Plastique abs - 34,5x14,5 cm  
911298 21,00 1

Livré avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixe sur le poussoir.

La seule à faire des cubes...



**86,00<sup>HT</sup>**  
082319

Mandoline ultra  
Polymère composite et inox  
082319 39x18x14 cm 86,00 1

Avec 1 double lame horizontale (lisse/ondulée) et 3 peignes julienne (2, 4 et 10 mm). Livrée avec poussoir inox.

Coupe-tomates inox  
6 quartiers  
38,5x32,5x5,8 cm  
083946 118,00 1

FABRIQUÉ EN FRANCE



Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.

FABRIQUÉ EN FRANCE



Coupe tomates rondelles  
8 tranches ép. 5,5 mm - 48x20x28 cm  
083948 289,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses.

FABRIQUÉ EN FRANCE



**179,00<sup>HT</sup>**  
083956

Coupe-légumes  
Trancheur express double sens  
083956 179,00 1

Lame micro-dentée. Tranche à l'aller et au retour. Ép. coupe 1,2 à 5 mm. Diamètre chargement 89 mm. Démontable, passe au lave vaisselle. 53x16x28 cm

Coupe aussi les fruits comme les oranges, citrons, etc...



**149,00<sup>HT</sup>**  
089410

Coupe-tomates inox rondelles  
12 tranches ép. 5,5 mm  
089410 43,2x20,2x21 cm 149,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses. 10 lames crantées pour coupe franche et rapide.

**152,00<sup>HT</sup>**  
083950



Mini coupe-tomates inox  
10 tranches ép. 5,5 mm  
083950 30x14x18 cm 152,00 1  
083952 Jeu de 8 lames 26,00 1

Appareil équipé de 4 ventouses pour poser sur une table. Coupe parfaite, lames dentées, carters de protection. Coupe aussi les fruits.

Râpez sans effort grâce au tranchant des lames ultra-affûtées. Les aliments sont coupés précisément, sans être déchiquetés ni écrasés. Les arômes naturels et les saveurs sont libérés.

Microplane THE ORIGINAL

- Fromage à pâte dure comme le parmesan



- Fromage à pâte dure (parmesan) râpé finement  
- Chocolat  
- Raifort (par exemple)



- Crudités râpées finement  
- Fromages à pâte mi-molle  
- Gingembre râpé finement  
- Pommes, carottes, noix



Râpes Microplane  
1 010509 Râpe Étoile 23,60 1  
2 010506 Râpe Grain fin 23,60 1  
3 010504 Râpe Gros grain 23,60 1  
4 010508 Râpe très gros grain 23,60 1  
5 010505 Râpe double tranchant 23,60 1  
6 010500 Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm 17,90 1



- Crudités en julienne  
- Pomme de terre, pommes, courgettes, carottes, potirons, choux  
- Fromages à pâte molle



- Copeaux de fromage à pâte dure et molle  
- Copeaux de chocolat  
- Beurre  
- Pommes, etc...



- Zeste d'agrumes  
- Gingembre  
- Noix de muscade  
- Ail



Râpe 4 faces  
280680 Ht 23 cm 5,90 1



Râpe fine  
6,5x33 cm  
280649 7,50 1

Surface de coupe 65x135 mm.

**175,00<sup>HT</sup>**  
590100



**13,97<sup>HT</sup>**  
501575

**Nouveau**

**Presse à steak double pour 2 hamburger**  
501575 ø 11,5 cm **13,97 1**  
Permet de presser 2 steaks en même temps.

**POUR 20  
COUTEAUX**

**Armoire de stérilisation**  
Protection IP23 - 230 V  
mono 44x12,5x57,5 cm  
590100 **175,00 1**

Construite en inox 304 L brossé 18/10. Résiste à l'humidité. Rayons ultraviolets germicides, transformant l'oxygène en ozone, détruisant ainsi les bactéries par oxydation. Rayonnement UV253 nm totalement bactéricide, virucide, germicide, etc... Excellente décontamination des ustensiles placés sur la grille.



**38,00<sup>HT</sup>**  
097999

**Villette - Scie de boucher** **•FISCHER•**  
097999 Scie 45 cm **38,00 1**  
097998 Lame de rechange acier - 5x2,5 cm **9,40 1**  
Monture acier carbone



**Aplatisseur à viande inox**  
1 kg - ø 8,5 cm  
097984 **18,60 1**



**46,90<sup>HT</sup>**  
096287

**Lame ép. 4 mm**

**Feuille de boucher inox**  
800 g - 22 cm  
096287 **46,90 1**

**69,00<sup>HT</sup>**  
083923



**Gant en cotte de mailles**  
083921 XS - 6/6,5 (16 cm Sangle verte) **69,00 1**  
083922 S - 7/7,5 (17,5 cm Sangle blanche) **69,00 1**  
083923 M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge) **69,00 1**  
083924 L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue) **69,00 1**  
083925 XL - 10 (21,5 cm Sangle jaune) **69,00 1**

Gant de protection ambidextre. Fil ø 0,5 mm. Anneaux ø 3 mm intérieur et ø 4 mm extérieur. Sans manchette. Réversible. Fermeture par bouton-pression sur sangle hygiénique.



**Lame ép. 4 mm**

**Couperet inox**  
096495 520 g - 18 cm **22,50 1**  
Plaine soie. 3 Rivets acier inox.

**22,50<sup>HT</sup>**  
096495



**MEILLEURE VENTE**



**Trousse à outils**  
53,3x10,2x12,7 cm  
975832 8 pièces **31,90 1**

Éplucheur 9 cm, couteau de cuisine 11,5 cm, désosseur 15 cm, couperet 17 cm, couteau à découper 20 cm, fusil 20,5 cm, couteau de chef 24 cm, ciseaux de cuisine 20 cm + pochette pliable.



**Barre aimantée Abs**  
091724 38x5x1,2 cm **6,90 1**  
091730 50x5x1,2 cm **7,40 1**  
Fixation par vis et chevilles.



**Barre aimantée**  
50 cm tout inox  
091725 **19,00 1**



**11,50<sup>HT</sup>**  
041710

**1 Lyre chromée**  
089305 Fil fixe 17 cm **4,29 1**  
089306 Fil fixe 21 cm **4,35 1**

**2 Lyre inox**  
089310 Lyre pour fil amovible 17 cm **6,20 1**  
089312 Lyre pour fil amovible 21 cm **7,90 1**  
089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 **3,90 1**  
089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 **4,29 1**

**•FISCHER•**  
**Esse de boucher inox - lot de 10**  
097980 8 cm **4,13 1**  
097981 10 cm **4,31 1**  
097982 12 cm **5,50 1**  
097983 16 cm **7,30 1**

**25,00<sup>HT</sup>**  
085028  
**Bobine ficelle 1 kg**  
085028 Lin blanchi **25,00 1**

**Dérouleur bobine ficelle**  
097950 **50,50 1**  
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



**1,90<sup>HT</sup>**  
096705

**Ciseaux**  
**1** 041710 Volailles - Inox manche ergonomique noir - 24 cm **11,50 1**  
**2** 096705 Tous usages - rouge 20 cm **1,90 1**  
**3** 914470 Herbes - 5 lames - rouge **4,70 1**  
**4** 096613 Ciseaux de cuisine 21,5 cm bleu **6,80 1**



**4,70<sup>HT</sup>**  
914470



# LES USTENSILES

LA CUISSON & LE SERVICE



## SPATULE CUISSON



Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.

- 1 Spatule étroite plate**  
 096990 Lg 13 cm **2,60** 1  
 096991 Lg 20 cm **4,80** 1  
 096992 Lg 25 cm **3,20** 1  
 096993 Lg 30 cm **3,95** 1  
 096994 Lg 35 cm **5,90** 1

- 2 Spatule étroite coudée**  
 096995 Lg 20 cm **4,90** 1  
 096996 Lg 25 cm **5,15** 1  
 096997 Lg 30 cm **5,90** 1

- 3 Spatulette pâtisserie**  
 280612 Longueur 10x1,8 cm **2,90** 1

- Grattoir**  
 981235 Manche 25 cm - Lame 15 cm **36,80** 1  
 981236 Lame de rechange - Lot de 5 **16,40** 1

Manche acier époxy. Poignée PVC noire. Lame interchangeable en acier trempé avec clip de protection. Idéale pour gratter les plaques à four.



- Spatule large coudée**  
**5** 097123 Biseautée (7x13,5 cm) **3,80** 1  
**6** 097121 Perforée (21,5x7,5 cm) **3,50** 1  
**7** 097120 Lisse (21,5x7,5 cm) **3,50** 1  
 Manche surmoulé polypropylène noir.

**2,70<sup>HT</sup>**  
 097122

**5,90<sup>HT</sup>**  
 090054

**7,50<sup>HT</sup>**  
 912210

- Spatule triangulaire**  
**4** 097122 Biseauté (10x11,5 cm) **2,70** 1  
**5** 090054 Triangulaire (10 cm) **5,90** 1

- Spatule à réduire - Lg 37,5 cm**  
**8** 912210 Pleine **7,50** 1  
**9** 912211 Percée **7,50** 1

- Spatule de cuisson**  
 Lg 7 cm  
 905460 **4,80** 1  
 Matériau composite.

- Spatule de cuisson**  
 8,5x11,5x33 cm  
 096850 **1,90** 1  
 Nylon noir.

- Pelle à poisson**  
 7,5x13 cm  
 911383 **5,65** 1



**4,80<sup>HT</sup>**  
 905460

**5,65<sup>HT</sup>**  
 911383

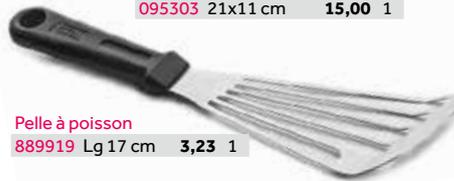
Jusqu'à 210°C

Jusqu'à 250°C



- Presse à plancha - fonte (1 kg)**  
 095303 21x11 cm **15,00** 1

**15,00<sup>HT</sup>**  
 095303



- Pelle à poisson**  
 889919 Lg 17 cm **3,23** 1

**5,35<sup>HT</sup>**  
 095285



- Pelles & fourchettes**  
**10** 095285 Pelle souple ajourée Spatule 17x8 cm **5,35** 1  
**11** 096108 Fourchette 2 dents 18 cm Mitre ronde forgée **14,90** 1

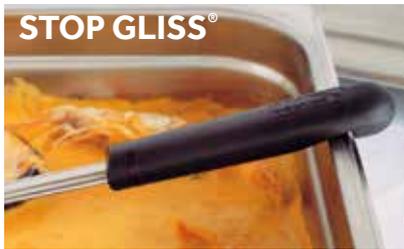
## Pour les chefs



- Pince à dresser**  
 914020 Coudée 20 cm **6,90** 1  
 914021 Droite 30 cm **7,90** 1

**7,90<sup>HT</sup>**  
 914021

## STOP GLISS®



- Stop gliss®**
- |           |                              |       |   |
|-----------|------------------------------|-------|---|
| 1-095288  | Pelle pleine 26 cm           | 8,60  | 1 |
| 2-095290  | Pelle à grilles 26 cm        | 8,60  | 1 |
| 3-095284  | Pelle à grilles souple 26 cm | 6,60  | 1 |
| 4-095298  | Cuillère perforée 28 cm      | 8,90  | 1 |
| 5-095294  | Cuillère pleine 28 cm        | 7,80  | 1 |
| 6-095276  | Fourchette 2 dents 27 cm     | 7,60  | 1 |
| 7-041711  | Presse purée ø 16 cm         | 13,00 | 1 |
| 8-095299  | Pelle à servir - 21,5 cm     | 12,90 | 1 |
| 9-095296  | Pelle à plancha - 14 cm      | 8,79  | 1 |
| 10-095301 | Pelle à plancha - 16 cm      | 15,00 | 1 |
| 11-095295 | Pelle à poisson 20,6 cm      | 17,46 | 1 |

Encoche pour maintenir l'outil accroché sur le bord des plats et éviter qu'il ne glisse dans la nourriture. Apporte un confort d'utilisation, un gain de temps et une garantie d'hygiène.

Permet de servir et déplacer les poissons entiers sans les briser.



**8,60<sup>HT</sup>**  
 095288

Forgé

PURÉE FRAÎCHE

Ne rayent pas et sont conçues pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.



**8,79<sup>HT</sup>**  
 095296

**15,00<sup>HT</sup>**  
 095301

**17,46<sup>HT</sup>**  
 095295



INOX  
 18/10



**59,90<sup>HT</sup>**  
 097066

**36,00<sup>HT</sup>**  
 989910

**39,90<sup>HT</sup>**  
 097040

Fils inox de qualité, ressorts indéformables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort ergonomique et anti-glisse. Stérilisable et étanche. Passe au lave vaisselle

## GRANDS OUTILS

Les grands outils

- |    |        |                                   |       |   |
|----|--------|-----------------------------------|-------|---|
| 12 | 097041 | Pelle de cuisson ajourée 50x11 cm | 58,00 | 1 |
| 13 | 097035 | Fouet renforcé 50 cm              | 49,90 | 1 |
| 14 | 097066 | Spatule polyéthylène 74 cm        | 59,90 | 1 |
| 15 | 989910 | Fouet tout inox 100 cm            | 36,00 | 1 |
| 16 | 097040 | Spatule géante inox 120 cm        | 39,90 | 1 |

# LES USTENSILES

## — LA PRÉPARATION —

### COUPE FRITES

**Nouveau**



**Coupe frites professionnel**  
41,5x16x37,5 cm  
Frites 10x10 mm  
280635 **179,00** 1

### FRITES FRAÎCHES

Modèle semi-professionnel. Rouleaux lisses en acier nickelé (9 ouvertures de 0,3 mm à 2,5 mm) afin d'étaler la pâte. Structure acier chromé et engrenages acier cimenté et trempé.

INOX  
18/10

#### Coupe frites

914920	Frite 10x10 mm Sur socle de table 44x25x33,5/58,5 cm	220,00	1
083906	Frite 8x8 mm Sur socle de table 44x25x33,5/58,5 cm	220,00	1



**Couteau inox**  
**Poussoir rilsan**  
**Socle époxy**

**39,90<sup>HT</sup>**  
950101

### MACHINE À PÂTES

#### Machine à pâtes

950101	Machine à pâtes manuelle 34,5x29x23 cm	39,90	1
950102	Accessoire mafaldine 8 mm	17,90	1
950103	Accessoire régnette 12 mm	17,90	1
950104	Accessoire spaghetti	17,90	1
950105	Accessoire ravioli (3 empreintes)	34,90	1



1	Araignée à friture inox renforcée	912031	ø 14 cm	9,20	1
		912035	ø 16 cm	11,20	1
		912033	ø 18 cm	12,90	1
2	Araignée à friture renforcée	097055	ø 22 cm	81,90	1
		097053	ø 26 cm	85,00	1
3	Araignée renforcée carrée	780802	18x18 cm	69,95	1
		780801	26x26 cm	88,00	1
4	Araignée toile inox	089804	ø 12 cm	8,90	1
		089805	ø 14 cm	9,20	1
		089806	ø 16 cm	8,86	1
		089814	ø 18 cm	10,44	1
		089810	ø 20 cm	14,92	1
		089811	ø 22 cm	16,80	1
		089812	ø 24 cm	17,00	1
		089813	ø 26 cm	18,30	1
		089815	ø 28 cm	23,11	1

À partir de  
**3,60<sup>HT</sup>**  
912000

### VÉRITABLE MONOBLOC



**Louche monobloc inox**

912000	5 cl - ø 6 x 28 cm	3,60	1
912002	13 cl - ø 8 x 28 cm	4,27	1
912004	25 cl - ø 10 x 32 cm	5,30	1
912006	45 cl - ø 12 x 35 cm	6,40	1
912008	67 cl - ø 14 x 43 cm	9,30	1
912010	1 L - ø 16 x 43 cm	15,00	1
912012	1,46 L - ø 18 x 43 cm	19,20	1
912013	2,06 L - ø 20 x 51,5 cm	22,90	1

**Cuillère à arroser**  
Pour droitier - Bec de côté - Lg 28 cm  
912016 **4,90** 1



**4,90<sup>HT</sup>**  
912016

À partir de  
**3,20<sup>HT</sup>**  
912018



**Écumoire monobloc**

912018	ø 8 cm	3,20	1
912020	ø 10 cm	4,90	1
912022	ø 12 cm	4,80	1
912024	ø 14 cm	6,86	1
912026	ø 16 cm	7,90	1
912028	ø 18 cm	13,90	1
912030	ø 20 cm	20,80	1

À partir de  
**8,90<sup>HT</sup>**  
912084



**Passes bouillon inox**

912084	ø 14 cm	8,90	1
912083	ø 16 cm	10,90	1
912085	ø 18 cm	12,90	1
912089	ø 20 cm	14,90	1



**Penderie murale inox**

097059	8 crochets	16,50	1
910384	12 crochets	22,50	1



**Vide marmite 2 L**  
ø 20 x Lg 42,5 cm  
910385 **29,00** 1

**29,00<sup>HT</sup>**  
910385

**17,60<sup>HT</sup>**  
086801

**Entonnoir inox**  
ø 16 cm  
086801 **17,60** 1



**12,80<sup>HT</sup>**  
089054

**Pelle à omelette inox**  
089054 30x28 cm **12,80** 1



**Persil, oignons, échalottes...**



**Hachoir électrique**  
1 L - ø 18 x 23 cm  
912275 **35,00** 1

Pèle, vide et tranche en une seule opération. Kali: fixation serre-joint.



**LE PRO**

1	911302	Pèle pommes fixation serre joint	15,00	1
	911301	Pèle pommes fixation ventouse	15,00	1
2	911180	Pèle pommes Kali Modèle professionnel	169,00	1
3	911335	Vide ananas inox	6,95	1

**6,95<sup>HT</sup>**  
911335



**69,00<sup>HT</sup>**  
083938

**Moulin à légumes**  
Inox - ø 31 cm 3 kg  
083938 **69,00** 1



### ESSOREUSE, PASSOIRE



**Passoire conique inox**

912087	ø 16 cm	10,90	1
912082	ø 36x16 cm	43,00	1
005841	ø 40 x 26 cm	49,00	1

**42,74<sup>HT</sup>**  
086128



**Passoire inox conique à queue**  
ø 28 x 13 cm  
086128 **42,74** 1



**Essoreuse OXO**  
Bouton poussoir ø 26 cm  
890200 **29,90** 1

**45,90<sup>HT</sup>**  
070305



**Essoreuse manuelle**  
5 L - 24 cm  
070305 **45,90** 1



**10L**



**20L**

**Essoreuse manuelle**

070302	10 L - 2 à 3 salades - ø 33 x 42 cm	96,00	1
070300	20 L - 3 à 5 salades - ø 43 x 50 cm	114,00	1

Base antidérapante. Plastique alimentaire

# LA PATISSERIE



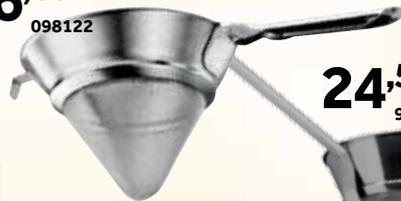
## LES OUTILS DE PRÉPARATION

### CHINOIS & TAMIS

16,60<sup>HT</sup>  
098122



**INOX 18/10**  
Chinois tout inox  
912092 ø 18 cm 11,90 1  
912097 ø 22 cm 12,90 1  
912095 ø 24 cm 13,90 1



**Chinois toile-métallique**  
098122 Rond ø 20 cm 16,60 1  
912091 Ovale 20x22 cm 24,50 1  
Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.

24,50<sup>HT</sup>  
912091

À partir de 11,90<sup>HT</sup>  
986470



**Tamis à farine inox**  
986470 ø21x6 cm 11,90 1  
986471 ø30x7 cm 15,80 1  
Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.

7,00<sup>HT</sup>  
911132



**Tamis inox à hélice**  
911132 ø 12 cm 7,00 1  
Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamisier.

### BASSINES

À partir de 2,50<sup>HT</sup>  
911596



**INOX 18/10**  
**Bol conique**  
911596 ø 20 cm - 1 L 2,50 1  
911597 ø 24 cm - 2 L 5,50 1  
911598 ø 30 cm - 3 L 6,50 1  
911599 ø 34 cm - 5 L 9,50 1

À partir de 8,60<sup>HT</sup>  
911118



**INOX 18/10**  
**Bassine conique à fond plat inox**  
911118 ø 20 cm - 2,12 L 8,60 1  
911120 ø 24 cm - 3,5 L 9,50 1  
911119 ø 28 cm - 5,25 L 11,60 1  
911123 ø 32 cm - 7,65 L 14,90 1

### VERRE & THERMOMÈTRE

2,90<sup>HT</sup>  
030308



**Verre mesureur en verre**  
030308 56cl 2,90 1

Mesurez la concentration en sucre ou en chocolat !



**Réfractomètre**  
909998 85,00 1

Étendue : 45 < 82 % Brix - Résolution : 0,2 % Brix - Exactitude +/- 0,2 Brix Utilisation : Sucre, lait concentré, gelées, confitures. ATC (système de correction) 10 à 30°C. Livré en coffret.



**INOX 18/10**  
**Bassine cul de poule inox**  
911122 ø 22 cm - 2,7 L 17,90 1  
911124 ø 26 cm - 4 L 21,90 1  
911126 ø 32 cm - 9,5 L 23,00 1  
911128 ø 36 cm - 12 L 34,00 1



**Seau inox**  
12 L - ø 31 cm  
086165 44,00 1

À partir de 44,00<sup>HT</sup>  
086165

À partir de 4,50<sup>HT</sup>  
086168



**Pichet gradué Inox**  
086166 1 L - inox 6,40 1  
086169 2 L - inox 9,90 1

**Pichet gradué polypropylène**  
086168 1 L - Ht 17 cm 4,50 1  
086167 2 L - Ht 21,5 cm 7,70 1



**Thermomètre à sucre**  
089406 200°C max 3,04 1

Clip de fixation et boule en bois pour une utilisation aisée. Housse de protection incluse.

**Thermomètre à confiserie**  
909965 +80/+200°C 11,11 1

En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

### SPATULE CUISSON & FOUET

À partir de 4,75<sup>HT</sup>  
911172



**Maryse polypropylène**  
911172 34 cm 4,75 1  
911170 24 cm 3,90 1

**Spatule silicone**  
097057 25 cm 2,60 1  
097058 36 cm 4,20 1

**Spatule polyglass**  
986358 25 cm 1,65 1  
086359 30 cm 2,20 1  
986360 35 cm 2,40 1  
086361 40 cm 3,70 1  
986362 50 cm 5,60 1



Monobloc pour une hygiène parfaite

Jusqu'à 180°C

À partir de 4,90<sup>HT</sup>  
912032

**1 Fouet inox**  
912032 Lg 25 cm 4,90 1  
912034 Lg 30 cm 5,25 1  
912036 Lg 35 cm 5,60 1  
912200 Lg 40 cm 7,10 1

**2 Fouet Fibreglass**  
912205 Lg 25 cm 5,00 1  
912204 Lg 30 cm 6,30 1  
912203 Lg 35 cm 6,90 1  
912202 Lg 40 cm 7,70 1



**3 Fouet Göma**  
082249 Lg 20 cm 8,20 1  
082250 Lg 25 cm 8,60 1  
082251 Lg 30 cm 10,15 1  
082252 Lg 35 cm 10,90 1  
082253 Lg 40 cm 12,50 1  
082254 Lg 45 cm 14,10 1  
082255 Lg 50 cm 15,60 1  
Solide et ergonomique.

À partir de 8,20<sup>HT</sup>  
082249

### ENTONNOIR À PISTON



29,00<sup>HT</sup>  
086230



Range douille incorporé

**Entonnoir à piston**  
80 cl - ø 15xHt15,5 cm  
Inox et matière plastique  
086230 29,00 1

79,00<sup>HT</sup>  
086209



ÉTANCHE !

**Entonnoir à piston**  
Tout inox - 1,9 L  
ø 19xHt18 cm  
Complet avec support  
086209 79,00 1

52,00<sup>HT</sup>  
086221



**Entonnoir à piston**  
2 L - ø 20xHt20 cm  
086221 52,00 1  
Corps plastique intérieur inox. Livré avec 3 douilles (8, 6, 4). Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière. Réglage à votre convenance pour une grande précision. Entonneurs livrés avec support.

## TRAVAIL DE LA PÂTE



**9,90<sup>HT</sup>**  
986417

**Noyaux de cuisson**  
Billes céramiques  
Boîte de 1 kg  
986417 **9,90 1**

INOX  
18/10



**8,00<sup>HT</sup>**  
280789

**Rouleau pique vite**  
280789 Plastique - 12 cm **8,00 1**  
280788 Pointe métal - 13 cm **17,20 1**  
Rapide et pratique ! Piquez vos fonds de tarte sans perdre de temps.



**Pinceau silicone - manche inox**  
142008 22 cm **5,90 1**  
142009 23 cm **6,70 1**  
142010 24 cm **6,90 1**



**4,00<sup>HT</sup>**  
280096

**19,90<sup>HT</sup>**  
911142

**Rouleau pâtisserie**  
280096 Hêtre - 41 cm **4,00 1**  
911142 Polyéthylène 50 cm **19,90 1**



**7,50<sup>HT</sup>**  
086808

**Pelle à farine copolyester**  
086806 170 g - 6x8x25 cm **2,50 1**  
086807 900 g - 9x12x28 cm **4,80 1**  
086808 1,8 kg - 12x15x35 cm **7,50 1**

**2,50<sup>HT</sup>**  
086806

**Pinceau pâtisserie**  
142013 44x30 cm **1,80 1**  
142014 44x35 cm **2,60 1**  
142015 44x40 cm **3,00 1**

Virole inox. Manche polypropylène.



**9,90<sup>HT</sup>**  
280090

**Brosse droite Hollandaise**  
Tête soie blanche  
280090 32 cm **9,90 1**

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



**Corne pâtissière**  
097048 15x9 cm **4,90 1**  
280781 14,7x9,5 cm **1,05 1**  
Hautes températures



**Coupe pâte en inox**  
097990 Carré rigide **2,30 1**  
097993 Carré souple **2,30 1**  
097992 Arrondi rigide **2,30 1**  
097991 Arrondi souple **2,30 1**

## DOUILLES & POCHE PÂTISSIÈRES



**23,90<sup>HT</sup>**  
911608

**1 Assortiment de douilles copolyester**  
5 douilles unies n°2, 6, 8, 10, 12, 5 douilles cannelées A8, B8, C8, E8, F8, 1 bûche 8 dents, 1 feuille N°2  
911604 Assortiment apprenti 12 douilles **16,90 1**

**2 Assortiment de douilles copolyester**  
10 douilles unies n°2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12  
12 douilles cannelées A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E6, E8, F6, F8, 1 bûche, 8 dents, 1 feuille N°2  
911608 Assortiment pâtissier 24 douilles **23,90 1**

**16,90<sup>HT</sup>**  
911604



**12,00<sup>HT</sup>**  
911590



**Assortiment de 24 douilles acrylique**  
Douilles unies et cannelées de différents diamètres  
911590 Plateau 28x7x18 cm **12,00 1**

*Décorez ou remplissez vos moules individuels en un temps record avec le dosage parfait !*



**Piston à pression**  
086794 "le tube" 0.75L **59,90 1**  
Recipient avec 2 bouchons pour le tube **8,00 1**



**Assortiment de douilles de décoration**  
26 douilles + 1 adaptateur  
089404 **12,35 1**

**12,35<sup>HT</sup>**  
089404



**Rouleau de 100 poches jetables**  
PA/PE 64Mic - 55x30 cm  
150948 **11,80 1**  
Vendu à l'unité



**Poche pâtissière à usage unique**



**Poches jetables**  
Paquet de 100  
55x30 cm  
280010 **11,10 1**  
Poche jetable polyéthylène 85 µ

## PEIGNES & SAUPOUDREUSES

**4,28<sup>HT</sup>**  
089407



**3 Set de peignes de décoration**  
089407 7 peignes **4,28 1**

**1,14<sup>HT</sup>**  
889910



**4 Peigne de décoration**  
089408 10 cm **1,05 1**

**5 Grattoir à pâte**  
889910 15x10,6 cm **1,14 1**



**Saupoudreuse**

**6 280773 Tamis** **2,38 1**  
**7 280774 Grosses piqures** **2,00 1**

**23,37<sup>HT</sup>**  
089403



**Guéridon pâtissier**  
Mélamine blanche  
089403 ø 32 cm **23,37 1**



**4,30<sup>HT</sup>**  
280772

**Saupoudreuse**  
9,5x0,7x9,5 cm  
Piqures fines Inox 18/10  
280772 **4,30 1**



**8,55<sup>HT</sup>**  
044453

**Support pour doseur à sauce**  
044453 Pour doseur 25 cl **8,55 1**  
044455 Pour doseur 70 cl **10,45 1**

**PRIX LE PLUS BAS**

**62,00<sup>HT</sup>**  
084062

**Fontaine à chocolat**  
Inox - 22,8x22,8x53,6 cm  
220 W - 230 V mono  
084062 **62,00 1**

Entraînement électrique, sans pompe, par vis sans fin amovible (nettoyage facile). Corps en acier inoxydable AISI 304. Voyant lumineux de fonctionnement. Interrupteurs dissociés pour moteur et élément chauffant.





- Cercle à tarte**
- |        |           |      |   |        |             |      |   |
|--------|-----------|------|---|--------|-------------|------|---|
| 911483 | ø 10x2 cm | 1,95 | 1 | 280520 | ø 10x2,7 cm | 2,80 | 1 |
| 280348 | ø 24x2 cm | 2,90 | 1 | 280521 | ø 24x2,7 cm | 4,40 | 1 |
| 280352 | ø 28x2 cm | 3,40 | 1 | 280522 | ø 28x2,7 cm | 4,70 | 1 |
| 911492 | ø 32x2 cm | 4,50 | 1 | 280523 | ø 32x2,7 cm | 5,15 | 1 |

## FORMES ET MOULES



- Cadre à opéra**
- |        |                  |       |   |
|--------|------------------|-------|---|
| 082750 | 33x33x3,5 cm     | 16,90 | 1 |
| 082758 | 57x9x2,5 cm      | 17,90 | 1 |
| 082756 | 57x9x4,5 cm      | 19,80 | 1 |
| 082752 | 50,9x30,7x4,5 cm | 22,40 | 1 |
| 082754 | 56,5x36,5x4,5 cm | 25,90 | 1 |



- Cercle à mousse**
- |        |               |      |   |
|--------|---------------|------|---|
| 911481 | ø 7,5 x 4 cm  | 2,50 | 1 |
| 911066 | ø 8 x 4,5 cm  | 2,65 | 1 |
| 910487 | ø 10 x 4,5 cm | 3,36 | 1 |
| 910488 | ø 12 x 4,5 cm | 3,65 | 1 |
| 910489 | ø 14 x 4,5 cm | 3,86 | 1 |
| 910490 | ø 16 x 4,5 cm | 4,70 | 1 |
| 910491 | ø 18 x 4,5 cm | 4,80 | 1 |
| 911070 | ø 20 x 4,5 cm | 4,91 | 1 |



- Cercle à vacherin lisse**
- |        |         |      |   |
|--------|---------|------|---|
| 097161 | ø 24 cm | 7,20 | 1 |
| 097160 | ø 28 cm | 8,60 | 1 |
- Rond et lisse. Hauteur 60 mm.



- Moule à manqué Rond**
- |        |               |      |   |
|--------|---------------|------|---|
| 911033 | ø 10 x 3 cm   | 3,75 | 1 |
| 911654 | ø 20 x 4 cm   | 5,90 | 1 |
| 911655 | ø 22 x 4,5 cm | 7,50 | 1 |
| 911656 | ø 24 x 4,2 cm | 7,50 | 1 |
| 911657 | ø 26 x 4,5 cm | 9,15 | 1 |
| 911658 | ø 28 x 4,5 cm | 9,75 | 1 |



- Tourtière cannelée**
- |        |                     |       |   |
|--------|---------------------|-------|---|
| 911018 | fond fixe ø 24 cm   | 5,60  | 1 |
| 911020 | Fond fixe ø 28 cm   | 6,75  | 1 |
| 280250 | Fond fixe ø 32 cm   | 8,00  | 1 |
| 911448 | fond mobile ø 24 cm | 9,50  | 1 |
| 911450 | Fond mobile ø 28 cm | 12,50 | 1 |
| 911452 | Fond mobile ø 32 cm | 15,30 | 1 |
- Hauteur 2,5 cm.



- Caisse à génoise Rectangulaire**
- |        |              |       |   |
|--------|--------------|-------|---|
| 911651 | 30x20x3,5 cm | 17,90 | 1 |
| 911652 | 40x30x3,5 cm | 25,00 | 1 |
| 911653 | 61x41x5 cm   | 37,00 | 1 |
- Bordée sur fil



- Grille de cuisson pour pizza**
- |        |             |       |   |
|--------|-------------|-------|---|
| 911456 | ø 30x1,3 cm | 11,80 | 1 |
| 911458 | ø 34x1,3 cm | 13,90 | 1 |



- Tartelette cannelée**
- |        |                           |      |   |
|--------|---------------------------|------|---|
| 911010 | fond fixe ø 5 x 1 cm      | 0,83 | 1 |
| 911014 | Fond fixe ø 9 x 1,5 cm    | 1,40 | 1 |
| 911016 | Fond fixe ø 12 x 2 cm     | 1,90 | 1 |
| 910640 | fond mobile ø 10 x 1,8 cm | 2,35 | 1 |
| 910660 | Fond mobile ø 12 x 2 cm   | 2,70 | 1 |

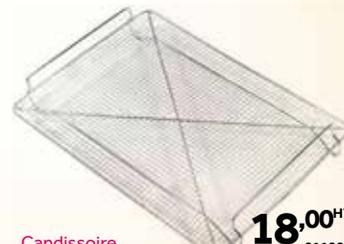


- Moule à canelé Bordelais**
- |        |                                |      |   |
|--------|--------------------------------|------|---|
| 911475 | Aluminium revêtu anti-adhérent | 2,90 | 6 |
|--------|--------------------------------|------|---|

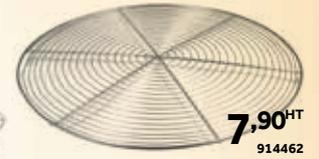
- Moule à brioche**
- |        |                 |      |   |
|--------|-----------------|------|---|
| 911430 | Fond plat 22 cm | 8,90 | 6 |
|--------|-----------------|------|---|

- Moule à baba/dariole**
- |        |               |      |   |
|--------|---------------|------|---|
| 911026 | ø 6 x Ht 6 cm | 3,40 | 1 |
|--------|---------------|------|---|

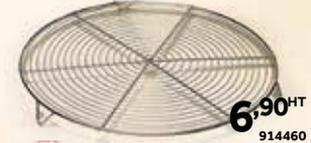
- Moule à cake**
- |        |              |       |   |
|--------|--------------|-------|---|
| 911432 | 28x10x7,5 cm | 10,60 | 1 |
|--------|--------------|-------|---|



- Candissoire**
- |        |                         |       |   |
|--------|-------------------------|-------|---|
| 911001 | Grille 37,9x28,2x2,5 cm | 18,00 | 1 |
|--------|-------------------------|-------|---|
- Idéal pour refroidir les préparations, égoutter les babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries.



- Volette tissée - inox**
- |        |                    |      |   |
|--------|--------------------|------|---|
| 914462 | sans pieds ø 32 cm | 7,90 | 1 |
|--------|--------------------|------|---|



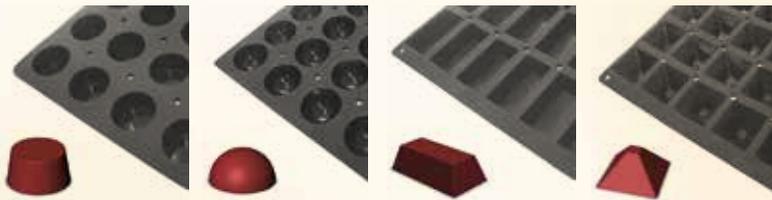
- Volette tissée - inox**
- |        |                    |      |   |
|--------|--------------------|------|---|
| 914460 | avec pieds ø 28 cm | 6,90 | 1 |
|--------|--------------------|------|---|



- Moule à tarte anti-adhérent**
- |        |                          |      |   |
|--------|--------------------------|------|---|
| 911017 | Fond mobile 35x11x2,5 cm | 9,40 | 1 |
|--------|--------------------------|------|---|



- Caisse à génoise**
- |        |                   |       |   |
|--------|-------------------|-------|---|
| 911003 | Inox 40x30x3,5 cm | 24,80 | 1 |
|--------|-------------------|-------|---|



- Mouflex pro - GN1/1 (53x32,5 cm)**
- |        |                                 |       |   |
|--------|---------------------------------|-------|---|
| 986412 | Muffins - 24 empreintes         | 32,90 | 1 |
| 986413 | Demi sphère - 18 empreintes     | 32,90 | 1 |
| 986414 | Mini cake - 20 empreintes       | 32,90 | 1 |
| 986415 | Mini pyramide - 28 empreintes   | 32,90 | 1 |
| 986416 | Mini tartelette - 40 empreintes | 32,90 | 1 |



- Chalumeau gaz**
- |        |       |   |
|--------|-------|---|
| 158533 | 22,00 | 1 |
|--------|-------|---|

- Cartouche gaz**
- |        |      |   |
|--------|------|---|
| 158534 | 2,90 | 1 |
|--------|------|---|

- Découpoirs ronds - lot de 9**
- |        |  |       |   |
|--------|--|-------|---|
| 911659 | Unis Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm    | 15,40 | 1 |
| 086170 | Cannelé Polyamide ø 2 à 10 cm x 3,5 cm | 18,80 | 1 |
| 280058 | Unis Inox ø 4 à 12 cm x 4,2 cm         | 15,40 | 1 |
| 280062 | Cannelé Inox ø 3 à 10 cm x 4,2 cm      | 18,80 | 1 |



## FEUILLES CUISSONS



- Feuilles de cuisson**
- |        |                                       |       |   |
|--------|---------------------------------------|-------|---|
| 150930 | GN 1/1 - Standard - paquet de 500     | 19,00 | 1 |
| 150931 | 600x400mm - Supérieur - paquet de 500 | 22,00 | 1 |
| 280095 | Distributeur One-up 33x42 cm - x100   | 5,20  | 1 |
| 280094 | Distributeur One-up 33x53 cm - x100   | 12,38 | 1 |

Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200°C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.



- Plaque à baguettes**
- |        |          |       |   |
|--------|----------|-------|---|
| 911487 | 38x32 cm | 15,45 | 1 |
|--------|----------|-------|---|



- Tapis de cuisson silicone**
- |        |          |       |   |
|--------|----------|-------|---|
| 000151 | GN 1/1   | 8,90  | 1 |
| 280092 | 58x38 cm | 15,90 | 1 |
| 911650 | 38x28 cm | 7,90  | 1 |

## 4,80HT DÉMOLAGE FACILE!

- Spray de démoulage**  
Agent de démoulage et de graissage des moules - Aérosol de 500 ml
- |        |      |   |
|--------|------|---|
| 907524 | 4,80 | 1 |
|--------|------|---|

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

# LES VÊTEMENTS

## VÊTEMENTS PROFESSIONNELS

**45,00<sup>HT</sup>**  
982101

### Veste femme Vusti

982101	T 0	45,00	1
982102	T 1	45,00	1
982103	T 2	45,00	1
982104	T 3	45,00	1
982105	T 4	45,00	1
982106	T 5	45,00	1
982107	T 6	45,00	1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches 3/4. Col officier et revers manches fleuries. Boutons pression cachés, poche stylo sur manche, fentes côtés. Découpes princesses.



### Veste femme Una

909514	T 0	41,00	1
909515	T 1	41,00	1
909516	T 2	41,00	1
909517	T 3	41,00	1
909518	T 4	41,00	1
909519	T 5	41,00	1
909520	T 6	41,00	1

Veste cintrée avec col ouvert. Boutons pressions cachés. Revers de manche et intérieur col rouge. 2 soufflets d'aisance dos en maille respirante rouge. Poche stylo sur manche, fentes de côtés avec point d'arrêt rouge.



Chic et pratique, laissez-vous séduire par le modèle Var !



### Tablier Var - taille unique

982100	Noir rayé	21,00	1
--------	-----------	-------	---

Tablier avec poches dans la découpe taille. Tour de cou réglable par boutons pressions. Découpe ceinture smoking, ceinture courte à dos nouer dos 54,5 cm. Fente de marche croisée. Hauteur 91,5 cm, largeur 84,5 cm

Matière élastique au toucher délicat, permettant une grande liberté de mouvement ! Coupe ajustée, manches 3/4 et motifs très féminins

**42,00<sup>HT</sup>**  
982115

Maille respirante dotée de la technologie Cool Plus®, permettant une évacuation de la transpiration et un séchage rapide afin de préserver le bien-être !



### Veste mixte Versant

982115	T 0	42,00	1
982116	T 1	42,00	1
982117	T 2	42,00	1
982118	T 3	42,00	1
982119	T 4	42,00	1
982120	T 5	42,00	1
982121	T 6	42,00	1

Veste professionnelle mixte, ajustée. Col officier et fantaisie contrastée turquoise. Boutons pressions cachés, plastron asymétrique, découpe poitrine en biais + poche stylo. Soufflet dos en maille respirante turquoise. Fentes côtés, revers bas de manche enveloppe.

**45,00<sup>HT</sup>**  
909537



### Veste mixte Siaka MC

909537	T 0	45,00	1
909538	T 1	45,00	1
909539	T 2	45,00	1
909540	T 3	45,00	1
909541	T 4	45,00	1
909542	T 5	45,00	1
909543	T 6	45,00	1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en nid d'abeille. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Poignets droits, fentes dos.

### Pantalon femme - Rosace

909544	T 00	31,00	1
909545	T 0	31,00	1
909546	T 1	31,00	1
909547	T 2	31,00	1
909548	T 3	31,00	1
909549	T 4	31,00	1
909550	T 5	31,00	1
909551	T 6	31,00	1



Pantalon femme, ceinture élastique recouverte de maille respirante. 1 poche dos fermée par bouton pression. Pincés genoux. 65% polyester, 35% coton.

## CORRESPONDANCE DES TAILLES

Femme	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	78/85	86/93	94/101	102/109	110/117	118/125	126/133
Tour de taille	58/65	66/75	76/81	82/89	90/97	98/105	106/113
Tour de bassin	84/91	92/99	100/107	108/115	116/123	124/131	132/139
Homme (pantalon)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	34/36	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60
Tour de poitrine	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121
Homme (veste)	Taille						
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121
Encolure	-	35/36	37/38	39/40	41/42	43/44	45/46



**Pantalon mixte Arenal**

904565 T0	42,90	1
904566 T1	42,90	1
904567 T2	42,90	1
904568 T3	42,90	1
904569 T4	42,90	1
904633 T5	42,90	1
904635 T6	42,90	1

65% polyester, 35% coton, noir. 1 poche dos passepoilée. Large ceinture élastiquée recouverte de tissu éponge, réglage par velcro. Pincés aux genoux. 2 poches cavalières, 1 poche à soufflet téléphone, fermée par velcro. Existe en blanc, écru, ligné marine, gris, gris chiné et chocolat.

**41,00<sup>HT</sup>**  
982108



**Veste mixte Vintage**  
Manches et col bleu

982108 T0	41,00	1
982109 T1	41,00	1
982110 T2	41,00	1
982111 T3	41,00	1
982112 T4	41,00	1
982113 T5	41,00	1
982114 T6	41,00	1

Veste professionnelle mixte, manches longues. Maille piquée Coton-Natura®. Col teddy, boutons pressions calottes métal, poche stylo sur manche, fentes côtés. Col et poignet en bord-côte.

Maille piquée Coton-Natura®.  
Matière double face écologique favorisant le confort et l'absorption de l'humidité.



Existe en plusieurs coloris, manches courtes ou longues

Veste Nero	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Noire MC	905380	905381	905382	905383	905384	905385	905386	22,90
Noire ML	904180	904181	904182	904183	904184	904185	904186	22,90
Bordeaux MC	904187	904188	904189	904190	904191	904192	904193	23,95
Pistache MC	909277	909278	909279	909280	909281	909282	909283	23,95
Blanc MC	904151	904152	904153	904154	904155	904156	904157	23,95

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche poitrine intérieure, et poche stylo sur manche gauche. Disponible en pistache, noir et bordeaux. Autres coloris nous consulter.

À partir de  
**22,90<sup>HT</sup>**  
905380



**13,20<sup>HT</sup>**  
903370

**Tablier bavette Loti - 70x90 cm**

980968 Noir	13,20	1
903370 Pistache	13,20	1
980974 Melon	13,20	1



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



**Exclusivité**  
**GAFIC**

**25,00<sup>HT</sup>**  
909100



**Veste mixte Saga - MC**

909100 T0	25,00	1
909101 T1	25,00	1
909102 T2	25,00	1
909103 T3	25,00	1
909104 T4	25,00	1
909105 T5	25,00	1
909106 T6	25,00	1

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.

**Veste femme Unera MC**

982122 T0	24,00	1	Veste professionnelle
982123 T1	24,00	1	femme, ajustée, manches courtes. Col officier,
982124 T2	24,00	1	boutons pressions cachés.
982125 T3	24,00	1	Pincés poitrine, poche
982126 T4	24,00	1	plaquée stylo sur manche
982127 T5	24,00	1	avec liseré.
982128 T6	24,00	1	



**19,75<sup>HT</sup>**  
909500



**Pantalon mixte Umini**

909500 T0	19,75	1
909501 T1	19,75	1
909502 T2	19,75	1
909503 T3	19,75	1
909504 T4	19,75	1
909505 T5	19,75	1
909506 T6	19,75	1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés.



Denim Noir



**Pantalon mixte Timéo**

904128 T0	25,80	1
904129 T1	25,80	1
904130 T2	25,80	1
904131 T3	25,80	1
904132 T4	25,80	1
904133 T5	25,80	1
904134 T6	25,80	1

Pantalon mixte en polyester et coton (uniquement le noir) Denim 100% natura PES. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur stock jusqu'à la taille 58.

**24,00<sup>HT</sup>**  
982122



Coupe ajustée très féminine, couleur framboise très tendance !



**19,00<sup>HT</sup>**  
981414

**Blake**  
Manche courte Manche longue  
981414 T0 19,00 1 981423 T0 21,60 1  
981415 T1 19,00 1 981424 T1 21,60 1  
981416 T2 19,00 1 981425 T2 21,60 1  
981417 T3 19,00 1 981426 T3 21,60 1  
981418 T4 19,00 1 981427 T4 21,60 1  
981419 T5 19,00 1 981428 T5 21,60 1  
981420 T6 19,00 1 981429 T6 21,60 1

Veste de cuisinier, homme, 65% polyester, 35% coton, manches courtes, noire. Col officier, poche crayon sur manche gauche, boutons pression calottés gris.



**25,50<sup>HT</sup>**  
981986

Col officier contrastant. Liseré vertical contrastant côté droit. Fermeture par pressions non apparentes. Revers bas de manches arrondi avec fente 1 poche stylo sur manche gauche, oeillets d'aération sous les bras.



Veste homme Ajik

**Manches courtes**  
982129 T0 22,90 1  
982130 T1 22,90 1  
982131 T2 22,90 1  
982132 T3 22,90 1  
982133 T4 22,90 1  
982134 T5 22,90 1  
982135 T6 22,90 1  
982136 T7 22,90 1

**Manches longues**  
981986 T0 25,50 1  
981987 T1 25,50 1  
981988 T2 25,50 1  
981989 T3 25,50 1  
981990 T4 25,50 1  
981991 T5 25,50 1  
981992 T6 25,50 1  
981993 T7 25,50 1

**23,90<sup>HT</sup>**  
981960



**Bama noire - veste femme**

981960 Taille 00 23,90 1  
981961 Taille 0 23,90 1  
981962 Taille 1 23,90 1  
981963 Taille 2 23,90 1  
981964 Taille 3 23,90 1  
981965 Taille 4 23,90 1  
981966 Taille 5 23,90 1  
981967 Taille 6 23,90 1

**molinel**  
Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés

**19,90<sup>HT</sup>**  
982161



**21,00<sup>HT</sup>**  
982146

**Busi - veste femme**

**Manches longues**  
982146 T00 21,00 1  
982147 T0 21,00 1  
982148 T1 21,00 1  
982149 T2 21,00 1  
982150 T3 21,00 1  
982151 T4 21,00 1  
982152 T5 21,00 1  
982153 T6 21,00 1

**Manches courtes**

982161 T00 19,90 1  
982154 T0 19,90 1  
982155 T1 19,90 1  
982156 T2 19,90 1  
982157 T3 19,90 1  
982158 T4 19,90 1  
982159 T5 19,90 1  
982160 T6 19,90 1

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

Tablier mixte comportant 1 grande poche ventrale et 1 poche double compartiment pour stylo, décapsuleur... Fente de marche sur le devant. 65% polyester, 35% coton pour les gammes Nell 45, Nell 80 et Dan88.



**Tablier Nell 45**  
45x100 cm **molinel**

981975 Rouge 1  
981760 Bleu aqua 1  
981758 Melon 1  
981761 Framboise 1  
981757 Anis 1  
981976 Amande 1  
981756 Noir 1

**Prix : 16,50**

**Pantalon - cookspirit**  
Pointillés noir/blanc

982170 T 34 34,90 1  
982171 T 36 34,90 1  
982172 T 38 34,90 1  
982173 T 40 34,90 1  
982174 T 42 34,90 1  
982175 T 44 34,90 1  
982176 T 46 34,90 1  
982177 T 48 34,90 1  
982178 T 50 34,90 1  
982179 T 52 34,90 1  
982180 T 54 34,90 1  
982181 T 56 34,90 1  
982182 T 58 34,90 1  
982183 T 60 34,90 1  
982184 T 62 34,90 1  
982185 T 64 34,90 1



Coupe jean, 5 passants, 2 poches cavalières, 1 poche ticket, 2 poches revolver plaquées, braguette à boutons clou, rivets. Toile 50% coton, 50% polyester

**18,90<sup>HT</sup>**  
981982



**Tablier Dan88**  
981982 Rouge 1  
981983 Melon 1  
981980 Framboise 1  
981984 Anis 1  
981979 Noir 1  
981981 Gris 1  
**Prix : 18,90**

Tour de cou réglable par boutons pressions. Oeillet renforcé. 80x100 cm

**34,90<sup>HT</sup>**  
982162



**Tablier Nell 80 Bistrot**

981753 Noir 1  
981978 Gris 1

**Prix : 19,90**

80x100 cm

**19,90<sup>HT</sup>**  
981753



**Ama - Tablier de limonadier - 25x85 cm**

981764 Surpiqure verte 15,95 1

981765 Surpiqure carbone 15,95 1

1 grande poche centrale. 2 poches médium. 3 poches stylo. 1 petite poche à rabat avec velcro sur le côté gauche. Noir surpiqure et passepoil de couleur. Ceinture-tablier - 65% polyester, 35% coton.



**Pantalon noir - Flex'R**

982162 T0 34,90 1  
982163 T1 34,90 1  
982164 T2 34,90 1  
982165 T3 34,90 1  
982166 T4 34,90 1  
982167 T5 34,90 1  
982168 T6 34,90 1  
982169 T7 34,90 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille élastiquée/ Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux performés, 1 poche cuisse avec rabat pressonné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée. Découpe horizontale au niveau de la plière du genoux dos.



**16,90<sup>HT</sup>**  
982137

**Veste MC blanc**

982137 2XS 16,90 1  
982138 XS 16,90 1  
982139 S 16,90 1  
982140 M 16,90 1  
982141 L 16,90 1  
982142 XL 16,90 1  
982143 2XL 16,90 1  
982144 3XL 16,90 1  
982145 4XL 16,90 1

50% coton, 50% polyester. Col officier, 1 poche portefeuille plaquée intérieur, 1 poche crayon manche gauche. Oeillets d'aération sous bras. Double boutonnage par boutons pressions à calotte blanche. Bavette marquage encolure dos.

## CORRESPONDANCE DES TAILLES

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

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

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

## CHAUSSURES



**24,80<sup>HT</sup>**  
903695

Mocassins - la paire  
Blanc Noir  
T 35 903695 903696 1  
T 36 903700 903711 1  
T 37 903701 903712 1  
T 38 903702 903713 1  
T 39 903703 903714 1  
T 40 903704 903715 1  
T 41 903705 903716 1  
T 42 903706 903717 1  
T 43 903707 903718 1  
T 44 903708 903719 1  
T 45 903709 903720 1  
T 46 903710 903721 1  
T 47 903744 903743 1  
**Prix : 24,80**

EMBOUT DE PROTECTION ACIER  
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES



Sabots - la paire  
Blanc Noir  
T 35 903697 903698 1  
T 36 903722 903733 1  
T 37 903723 903734 1  
T 38 903724 903735 1  
T 39 903725 903736 1  
T 40 903726 903737 1  
T 41 903727 903738 1  
T 42 903728 903739 1  
T 43 903729 903740 1  
T 44 903730 903741 1  
T 45 903731 903742 1  
T 46 903732 903750 1  
T 47 903745 903752 1  
**Prix : 34,00**

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB.  
Semelle antistatique. Tailles : 35 au 47.

## MOUFLES & GANTS



**4,50<sup>HT</sup>**  
912233

Mouflette anti-chaueur  
912233 Silicone **4,50 1**



Moufle anti-chaueur Silicone  
911183 285 mm **14,00 1**  
911185 385 mm **21,00 1**



Gant anti chaleur  
Ambidextre  
911188 **14,12 1**



Moufle anti-chaueur  
Textile + aluminium  
912232 360 mm **3,80 1**



Paire gant néoprène  
Taille L  
911189 **14,90 1**



**13,90<sup>HT</sup>**  
186350

## TORCHONS



**2,75<sup>HT</sup>**  
185036



Liteau de serveur  
600x770 mm  
185036 **2,75 1**

Rayé blanc ton sur ton. 100 % coton.

Sac à linge neutre 100 L  
730x810 mm  
186350 **13,90 10**  
100% polyester.



**2,90<sup>HT</sup>**  
186088

Torchon Métis  
500x770 mm  
186088 **2,90 12**  
50% lin, 50% coton blanchi



Essuie-verres  
186090 570x720 mm **5,20 6**  
100 % lin. Souple, résistant et absorbant.  
Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.



**1,16<sup>HT</sup>**  
904449

Torchon  
500x770 mm  
904449 **1,16 12**  
100 % coton blanchi

## TABLIERS



**5,90<sup>HT</sup>**  
980958



Tablier chef  
Blanc - 1020x900 mm  
980958 **5,90 1**  
100 % coton. Cordon  
1 m. 270 g/m<sup>2</sup>.



**8,90<sup>HT</sup>**  
904405

Tablier valet + poche  
904405 Blanc 102x95 cm **8,90 1**  
904404 Noir 102x95 cm **8,90 1**  
904403 Bordeaux 102x95 cm **8,90 1**



**8,90<sup>HT</sup>**  
186301

**NOUVELLES COULEURS**

Tablier Valet  
Blanc - 1020x900 mm  
186301 Gris **8,90 1**  
186302 Anis **8,90 1**  
186303 Chocolat **8,90 1**  
Avec poche et bavette



**9,00<sup>HT</sup>**  
907300

Tablier de plonge Yankee  
Vinyle - 900x1150 mm  
1 907300 **9,00 1**

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



**19,20<sup>HT</sup>**  
907350

Tablier de plonge Delta  
Polyuréthane - 900x1150 mm  
2 907350 **19,20 1**

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang.



**27,00<sup>HT</sup>**  
907400

Tablier de plonge Bravo  
Nitrile - 900x1150 mm  
3 907400 **27,00 1**

Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

## LES ACCESSOIRES DE TABLE

### MOULINS Mécanisme traditionnel Peugeot



20,00<sup>HT</sup>  
905644

**Pep's 2 en 1 - 8 cm**  
Salière/Moulin à poivre

905642 Gris	20,00	1
905643 Rouge	20,00	1
905644 Vert	20,00	1
905645 Jaune	20,00	1



**Moulin Molène - 14 cm**

Rouge	Noir	Blanc		
Sel sec 862027	-	862031	19,00	1
Poivre 862026	862028	862030	19,00	1

Code couleur qui traduit la force du poivre, et la finesse du sel.



**Moulin acrylique Oléron - 14 cm**

862022 Poivre - Chocolat	19,00	1
862023 Sel sec - Chocolat	19,00	1
862024 Poivre - Naturel	19,00	1
862025 Sel sec - Naturel	19,00	1



19,00<sup>HT</sup>  
862025

23,71<sup>HT</sup>  
862034



**Moulin acrylique Nancy**

900812 Sel sec - 12 cm	17,00	1
900811 Poivre - 12 cm	17,00	1
862034 Sel humide - 18 cm	23,71	1
900820 Poivre - 18 cm	21,40	1

13,00<sup>HT</sup>  
861105



**Moulin bois Paris**

1 861105 Sel - Naturel 12 cm	13,00	1
2 861108 Poivre - Chocolat 12 cm	13,00	1
3 861118 Poivre - Chocolat 40 cm	33,00	1

Mécanisme traditionnel Peugeot.



**Moulin Bali - 8 cm**

034290 Poivre - Noir	18,90	1
034291 Sel sec - Blanc	18,90	1

**Nouveau**



**Salière / poivrière carré**  
4x4x9,5 cm

046501	1,10	12
--------	------	----



29,90<sup>HT</sup>  
051610

**Onyx électrique - 12 cm noir**

051611 Moulin à sel sec	29,90	1
051610 Moulin à poivre	29,90	1

S'éclaire lors de l'utilisation. Possibilité de régler la mouture par une petite molette placée sous le moulin à poivre.



**Moulin le Creuset 22 cm**

Rouge	Noir		
Sel 905611	905613	27,42	1
Poivre 905612	905614	27,42	1

Mécanisme céramique.

### MÉNAGÈRES, FROMAGÈRES

4,62<sup>HT</sup>  
890401



**Ménagère**  
Sel et poivre

890400	3,40	1
--------	------	---

**Ménagère Facettes**  
Sel, poivre et moutarde

046378	13,90	6
--------	-------	---

**Ménagère**  
Sel, poivre et moutarde

890401	4,62	1
--------	------	---



1,90<sup>HT</sup>  
050100

**Domino**

Salière + poivrière	1,90	12
050100 3,2x3,2x6,1 cm		
Livré sans soucoupe		
050101 Soucoupe blanche	1,00	12
9,2x5,3x1,8 cm		



**Brasilia - 8,5x8x1,2 cm**

Salière + poivrière + plateau	2,20	12
050120		



**Donuts**  
Salière + poivrière

050110	1,75	6
--------	------	---



**Nouveau**

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

033123	4,61	12
--------	------	----



14,20<sup>HT</sup>  
087139

**Fromagère**

087139 Fromagère avec cuillère	14,20	1
087130 Verre pour fromagère	4,30	1

**Saucière**

041639 15 cl	3,50	1
041640 25 cl	5,10	1



0,75<sup>HT</sup>  
050004

**Cube - 1,8x1,8x4,8 cm**

050004 Poivrière	0,75	12
050005 Salière	0,75	12



**Bouchon bakélite noir**

Salière damier	0,60	36
ø 4,5x 8,3 cm		
046388		



0,83<sup>HT</sup>  
046500

**Eiffel Tower - transparent**

046500 Salière	0,83	12
046499 Poivrière	0,83	12

**Ensemble Eiffel Tower**  
Salière + poivrière

409937 Transparent	2,16	1
--------------------	------	---

Bouchon chromé, ø 4,5x11 cm.

27,00<sup>HT</sup>  
911595



**Ménagère**

1 911595 4 pièces 2 pulv. vinaigre et huile 2x10 cl - ø5x20 cm - Salière et poivrière 2x5 cl - ø4x12 cm	27,00	6
2 911594 2 pièces 2 pulv. vinaigre et huile 2x8 cl ø5x16 cm	12,90	6
3 089402 Huilier diffuseur d'arôme 16 cl - verseur anti-goutte	11,69	1

# LA SIGNALÉTIQUE

— LES PORTE-MENUS & ARDOISES —



**Peinture ardoise acrylique Securit**  
014573 0,25 L - à base d'eau 10,90 1

Créez votre propre ardoise sur tous les supports : plastique, bois, métal, céramique, etc... À utiliser avec des feutres-craie.

**16,50<sup>HT</sup>**  
014494

**SPÉCIAL BRASSERIE**

**Chevalet de table**  
34,3x22x20 cm  
014494 16,50 1

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



Rouge Noir Marron

**Carte menu 100% cuir - 33x24 cm**

014491 Rouge lisse 22,50 1  
014492 Noir lisse 22,50 1



**19,95<sup>HT</sup>**  
014379

**Ligne liège - 4 pages A4 Securit**  
014379 Protège menu 19,95 1  
014373 Carte des vins 19,95 1

Doté d'un double insert amovible (présente 4 pages). Les élastiques permettent d'ajouter ou de retirer des inserts facilement.



**5,95<sup>HT</sup>**  
014400

**Protège menu Basique A4 - 8 vues Securit**  
014401 Noir 5,95 1  
014400 Bordeaux 5,95 1  
014511 Carte des vins noir 5,95 1

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



**Tendance - Noir Securit**  
014363 Menu - A4 14,95 1  
014377 Carte des vins - A4 14,95 1



**8,25<sup>HT</sup>**  
014562

**Porte menu Clipboard Securit**  
014562 A4 - 23x33 cm 8,25 1

Protège menu à pince. Surface en bois, pince en inox.



À partir de **8,50<sup>HT</sup>**  
014482

Blanc  
Noir  
Vert  
Rouge

**Carte Rio Securit**  
014480 Menu - Noir 8,50 1  
014482 Menu - Vert 8,50 1  
014484 Menu - Rouge 8,50 1  
014486 Menu - Blanc 8,50 1  
014487 Carte des vins - Noir 8,90 1

Protégés contre les UV, les rayures et les tâches pour faciliter leur entretien. Possibilité d'insérer jusqu'à 10 inserts Securit grâce à un élastique résistant au centre des cartes. Chaque menu est livré avec un double insert pouvant contenir 4 feuilles A4. Intercalaires supplémentaires : 014380.

À partir de **1,95<sup>HT</sup>**  
911483

**Securit**  
**Intercalaire double transparent**  
014380 Pour format A4 20,95 1  
Lot de 10. Pour protège menu Rio, Liège et Tendance



**8,90<sup>HT</sup>**  
014495

**Mini chevalet de table**  
014495 8,5 x 5 cm 8,90 1  
Set de 5 mini chevalets



**8,90<sup>HT</sup>**  
014854

**Chevalet de table Funny color**  
014854 1-10 8,90 1  
014855 11-20 8,90 1  
014856 21-30 8,90 1  
014857 Réserve 8,90 1



**11,00<sup>HT</sup>**  
016201

**Chevalet bois Securit**

	Format A4	Format A5
Noir	014435 18,00	014436 14,00 1
Nature	014784 16,00	014785 12,00 1
Acajou	014470 16,00	014306 12,00 1
Teck	014244 16,00	014243 12,00 1

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



**Chevalet de table**  
22x15 cm - Paquet de 3  
016201 Bordure vert 11,00 1  
016202 Bordure violette 11,00 1



19,90<sup>HT</sup>  
014920



Ardoise multiboard - 60x115 cm **Securit**

- 014835 Cadre gris métallisé 39,95 1
- 014834 Cadre noir 39,95 1
- 014836 Cadre blanc 39,95 1

Pieds pour ardoise Multiboard

- 014920 2 pieds - 4x10x40 cm 19,90 1

Pack simple, comprenant 2 charnières et 2 protections de pieds en caoutchouc. Les pieds pour maintenir l'ardoise Multiboard sont vendus séparément.



39,95<sup>HT</sup>  
014835

Possibilités infinies ! Connectez & divisez les ardoises en autant de parties que vous le souhaitez !



À partir de 99,00<sup>HT</sup>  
014520

**Securit**

Panneau Trottoir - 70x125 cm

- 014572 1<sup>er</sup> prix - Noir 108,50 1
- 014520 1<sup>er</sup> prix - Teck 99,00 1
- 014521 1<sup>er</sup> prix - Acajou 99,00 1

Fabriquée en pin. Facile à nettoyer, résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg.



19,90<sup>HT</sup>  
015998

Ardoise Portacolor recto/verso 70x40 cm

- 015999 Poignée violette 19,90 1
- 015997 Poignée verte 19,90 1
- 015998 Poignée orange 19,90 1



1<sup>er</sup> PRIX

À partir de 14,20<sup>HT</sup>  
014462

Feutre craie à encre liquide blanc inclus !

Ardoise murale rectangulaire Woody

- 014462 30 x 40 cm - Noir 14,20 1
- 014464 60 x 80 cm - Noir 24,95 1
- 014469 60 x 80 cm - Teck 24,95 1

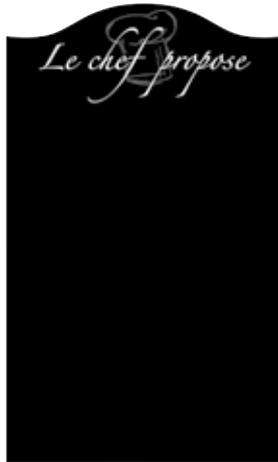
Cadre en bois, facile à nettoyer et résistante aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. Feutre-craie à encre liquide de coloris blanc (lavable) et kit de montage inclus !



Pancarte explicative "Fait maison"

- 014853 20x15 cm 3,90 1

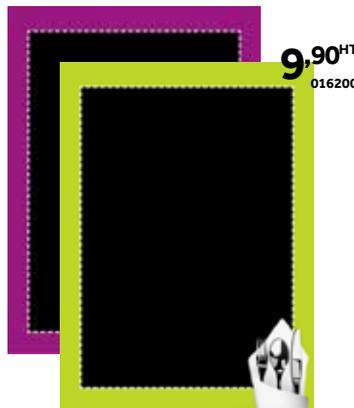
Paquet de 10. Format 8x4 cm.



Ardoise "Le chef propose"

- 015496 50x70 cm 14,90 1

Découpe en forme. PVC expansé. Épaisseur 3 mm.



9,90<sup>HT</sup>  
016200

Ardoise noire 60x40 cm

- 016200 Bordure verte 9,90 1
- 016197 Bordure violette 9,90 1



Ardoise longue - 100x56 cm

- 014300 Wenge 50,00 1
- 014457 Teck 50,00 1

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



Barre porte-fiches

- 044450 Longueur 61 cm 3,80 1
- 044452 Longueur 92 cm 4,75 1



Barre porte-fiche à ressort - inox

- 044441 Barre 8 pinces - 62,5 cm 19,90 1
- 044442 Barre 13 pinces - 100 cm 28,00 1



Éponge magique nettoyante

- 014880 2,49 1

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



9,95<sup>HT</sup>  
014432

Spray nettoyant

- 014432 Pulvérisateur 1 L 9,95 1

Spray nettoyant pour feutres craie. Pour nettoyer vos supports : ardoises murales, chevalets de table, panneaux trottoirs.

À partir de 2,95<sup>HT</sup>  
014934

Feutre-craie blanc

- 014934 Medium 2-6 mm 2,95 1
- 014941 Large 7-15 mm 5,36 1

Large Medium



À partir de 13,15<sup>HT</sup>  
014567

**WATERPROOF!**

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

Feutre-craie blanc - Waterproof

- 014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 13,15 1
- 014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 14,20 1
- 014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 25,20 1

Feutre-craie assorties - Waterproof

- 014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 14,20 1
- 014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 25,20 1

Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune



Pique fiche sur socle marbre

- 048547 9,70 1

À partir de 0,85<sup>HT</sup>  
151108

Carnet de commande Autocopiant

- 151104 Dupli - Grand modèle 0,95 50
- 151114 Tripli - Grand modèle 1,05 50
- 151108 Dupli - Petit modèle 0,85 50
- 151118 Tripli - Petit modèle 0,90 50

À partir de  
**299,00<sup>HT</sup>**  
014355



**Securit**

Livré en 2 colis (1 pour le porte-menu, 1 pour le pied+socle). Consomme très peu d'énergie. Il peut être branché sur secteur et utilisé avec 2 packs de batterie Securit (non inclus). Prévu pour un usage en intérieur et en extérieur, ce produit est résistant à l'eau.

LIVRÉ EN 2 COLIS :  
1 pour le porte-menu  
1 pour le pied+base

**Porte-menus inox - Métallisé gris - à affichage LED**

014355 72x40 cm - 3 formats A4 **299,00 1**  
014356 72x68 cm - 6 formats A4 **425,00 1**

**Piètement (pied+socle) - 2 roulettes Métallisé gris**

014888 Ht 135 cm (pour 014355) **150,00 1**  
014889 Ht 95 cm (pour 014356) **140,00 1**

À partir de  
**161,50<sup>HT</sup>**  
014585



**Securit**

**Porte menus LED Rustic**  
53x82 cm - piètement non inclus

014585 **161,50 1**

**Porte menus LED Rustic**  
53x82 cm - Kit complet avec piètement inclus

014586 **249,00 1**

Présente 4 pages A4. Acajou, finition laquée. À utiliser avec batterie lithium (non incluse).

**Porte-menus 4A4 Black Star Securit**

014890 144x50 cm - A4 **450,00 1**

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

À partir de  
**224,00<sup>HT</sup>**  
014576



**Securit**

**Porte menus LED Classic - 53x70 cm**

014576 Marron foncé - 4 pages A4 **224,00 1**  
014577 Inox - 4 pages A4 **374,30 1**  
014578 Teck - 4 pages A4 **224,00 1**

À utiliser avec batterie lithium (non incluse). Pas de possibilité de mettre des magnets fond en bois. Possibilité de rajouter jeu de roulettes en option.

**Ensemble pied porte menu**

Pied + socle - 125 cm

014579 **123,95 1**

Porte menu LED blanches.

**599,00<sup>HT</sup>**  
014516

**Securit**

**Porte-menus - 99x52 cm**

014516 6 pages **599,00 1**

**Pied + base pour porte-menu**  
Pied 120 cm + Base 2 roulettes acier inoxydable

014894 **199,00 1**



LIVRÉ EN 3 COLIS :  
1 pour le porte-menu  
1 pour le pied  
1 pour la base

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



**Magnet (16 aimants)**

014423 **4,95 1**



**Batterie lithium Securit**

Autonomie 10/12 h

014357 **82,00 1**

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

**54,85<sup>HT</sup>**  
014587



**Enseigne LED clignotante Securit**

014587 Bar - LED rouge, bleu, vert, jaune **54,85 1**

014589 Open - LED rouge et bleu **54,85 1**

014590 Pizza - LED rouge et bleu **54,85 1**

Lumière clignotante - 220v AC adaptateur +200cm câble. 480x240x20 mm.

## POTEAUX D'ACCUEIL



LIVRÉ PAR 2  
REF. 014575

LIVRÉ EN 2 COLIS :  
1 pour le pied  
1 pour la base **29,00<sup>HT</sup>**  
014897

**Poteaux d'accueil classiques Securit**

014896 Tête sphérique - Ht 100 cm - Laiton brillant (or) **59,00 1**

014575 Tête plate - Ht 100 cm - Chromé - Lot de 2 **93,30 1**

014415 Accroche murale laiton brillant (or) **9,95 1**

014416 Accroche murale chromé **9,95 1**

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



**59,00<sup>HT</sup>**  
014908

**1 Porte affiche Securit**

Format A4 - Chromé pour poteau classique à tête plate (chromé)

014907 **58,00 1**

**2 Porte affiche Securit**

Format A4 - Chromé pour poteau classique à tête sphérique (doré)

014908 **59,00 1**

**62,00<sup>HT</sup>**  
014909

**Porte affiche**

Format A4 - Acier pour poteau à bandes rétractables

014909 **62,00 1**

LIVRÉ EN 2 COLIS :  
1 pour le pied  
1 pour la base

**Poteaux d'accueil à bandes rétractables Securit**

Inox - Lg 210 x Ht 120 cm

014903 Bande rétractable grise **78,00 1**

014904 Bande rétractable rouge **78,00 1**

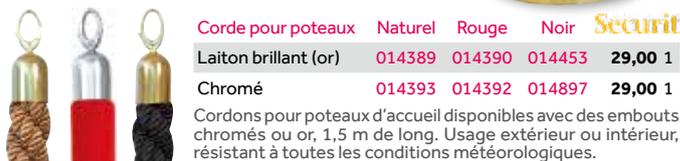
014902 Bande rétractable noire **78,00 1**



**Accroche murale - Inox - Lg 210 cm**

014398 Bande rétractable rouge **49,00 1**

014397 Bande rétractable grise **49,00 1**



**Corde pour poteaux Naturel Rouge Noir Securit**

Laiton brillant (or) 014389 014390 014453 **29,00 1**

Chromé 014393 014392 014897 **29,00 1**

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



# LE MOBILIER

## LES CHAISES & FAUTEUILS

79,90<sup>HT</sup>  
009152

STOCK  
LIMITÉ



Naples - Structure wengé

- 009152 Tabouret assise crème 79,90 2
- 009153 Tabouret assise caramel 79,90 2
- 009151 Chaise assise mat crème 65,00 2
- 009150 Chaise assise mat caramel 65,00 2

Crème  
Caramel

Structure en hêtre massif, finition peinture polyuréthane wengé et patins antibruit. Assise en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en simili cuir. Tabouret avec barre de protection aluminium. Chaise 465x435x880 mm (6,5 kg). Tabouret 420x465x1100 mm (8,5 kg).

79,00<sup>HT</sup>  
009647

CONFORT  
FACILE D'ENTRETIEN



Sebastian  
009647 Assise noire 79,00 2

Structure en hêtre massif, finition peinture polyuréthane et patins antibruit. Assise en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en simili cuir. 400x430x830 mm.

63,00<sup>HT</sup>  
009618

CONFORT



Chaise Monténégro - Structure bois blanchi  
009618 Assise taupe 63,00 2  
009620 Assise anthracite 63,00 2

Structure bouleau massif, finition bois blanchi avec patins antibruit. Assise en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en lin traité anti-tache. 430x490x875 mm (6,5 kg).

STOCK  
LIMITÉ

CONFORT  
FACILE D'ENTRETIEN



Milano - Structure wengé

- 009612 Chaise - Assise noir 69,90 2
- 009614 Tabouret - Assise noir 79,90 2

Structure en hêtre massif, finition peinture polyuréthane wengé et patins antibruit. Barre de protection au niveau de l'appui pour les pieds (version tabouret). Assise en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en simili cuir. Chaise 420x510x860 mm (6,5 kg). Tabouret 420x465x1100 mm (8,5 kg).

79,90<sup>HT</sup>  
009608

CONFORT  
FACILE D'ENTRETIEN



Chaise Venise - Structure wengé  
009608 Dossier et assise noir 79,90 2  
009606 Dossier et assise caramel 79,90 2

Structure en hêtre massif, finition peinture polyuréthane et patins antibruit. Assise en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en simili cuir. 470x500x810 mm (6,5 kg).

79,90<sup>HT</sup>  
009602

CONFORT  
FACILE D'ENTRETIEN



Chaise Bistrot Confort - Structure wengé  
009602 Assise simili cuir mat noir 79,90 2  
009604 Assise simili cuir mat crème 79,90 2

Structure en hêtre massif, finition peinture polyuréthane et patins antibruit. Assise en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en simili cuir. 400x430x820 mm (4,8 kg).

59,90<sup>HT</sup>  
009650

CONFORT  
FACILE D'ENTRETIEN



Helsinki - Structure wengé  
Dossier et assise simili cuir mat, passepoil blanc  
009650 Taupe 59,90 2  
009656 Noir 59,90 2

Structure en hêtre massif, finition peinture polyuréthane et patins antibruit. Assise et dossier en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en simili cuir et passepoil blanc. 450x620x850 mm (7 kg).

63,00<sup>HT</sup>  
009600

CONFORT  
FACILE D'ENTRETIEN



Bistrot - Structure et assise bois wengé  
009600 Chaise 63,00 2  
009601 Tabouret 79,90 2

Structure en hêtre massif, finition peinture polyuréthane et patins antibruit. Tabouret avec barre de protection au niveau de l'appui pour les pieds. Assise bois. Chaise 390x510x780 mm (4 kg). Tabouret 420x465x1100 mm (6,5 kg).

STOCK  
LIMITÉ

59,90<sup>HT</sup>  
009651

CONFORT  
FACILE D'ENTRETIEN



Moscow - Structure bois blanchi  
Dossier et assise taupe 59,90 2  
009648  
Moscow - Structure wengé  
Dossier et assise anthracite 59,90 2  
009651

Structure en bouleau, finition peinture polyuréthane et patin antibruit. Assise et dossier en mousse pure de densité 25 kg/m<sup>3</sup> avec revêtement en simili cuir. 450x620x945 mm (9 kg).

36,90<sup>HT</sup>  
009640

Tabouret ABS  
009638 Rouge 36,90 2  
009640 Bleu 36,90 2

Construction en ABS. Pieds chromé ø380 mm. Réglable en hauteur de 660 à 880 mm par système hydraulique. 435x400x660/880 mm (6 kg).

169,00<sup>HT</sup>  
009272

STOCK  
LIMITÉ



Banquette Lisbonne

- 009270 Noire 169,00 2
- 009271 Chocolat 169,00 2
- 009272 Rouge 169,00 2

Noir  
Chocolat  
Rouge

Structure en hêtre massif teinté noyer, finition peinture polyuréthane. Assise et dossier en mousse épaisse avec revêtement en simili cuir. Livrée démontée. 580x1100x900 mm (30 kg).

Nouveau

69,00<sup>HT</sup>  
009175

Scène  
Assise et dossier bleu 69,00 4  
009175

Structure en bois d'eucalyptus. Assise en tissu coloré. Visserie d'assemblage en acier inoxydable. Fauteuil pliable ouvert : 530x470x850 mm, fermé : 180x470x850 mm. Autres coloris disponibles sur demande.

67,00<sup>HT</sup>  
009282



64,00<sup>HT</sup>  
009281

Nouveau

Chilienne - bleu  
009281 Sans accoudoirs 64,00 1  
009282 Avec accoudoirs 67,00 1

Structure en bois d'eucalyptus. Assise en tissu coloré. Visserie d'assemblage en acier inoxydable. Avec ou sans accoudoirs. Ouvert : 960x610x1020 mm, fermé : 1320x610x660 mm. Autres coloris disponibles sur demande.

Nouveau



49,00<sup>HT</sup>  
009723

Anthracite

57,00<sup>HT</sup>  
009730

Vison

Jirk - chaise

009723 Anthracite 49,00 2  
009725 Vison 49,00 2

Structure et assise polypropylène injecté avec fibre de verre. Traité anti-UV. Empilable. 470x560x840 mm (3,8 kg).

Jirk - fauteuil

009728 Anthracite 57,00 2  
009730 Vison 57,00 2

Structure et assise polypropylène injecté avec fibre de verre. Traité anti-UV. Empilable. 565x560x840 mm (4,4 kg).

Nouveau



49,00<sup>HT</sup>  
009713

Moka

57,00<sup>HT</sup>  
009716

Anthracite

Toon - chaise

009709 Anthracite 49,00 2  
009711 Vison 49,00 2  
009713 Moka 49,00 2

Structure et assise polypropylène injecté avec fibre de verre. Traité anti-UV. Empilable. 499x550x800 mm (3,9 kg).

Toon - fauteuil

009716 Anthracite 57,00 2  
009718 Vison 57,00 2  
009720 Moka 57,00 2

Structure et assise polypropylène injecté avec fibre de verre. Traité anti-UV. Empilable. 565x550x800 mm (4,5 kg).

Nouveau



38,00<sup>HT</sup>  
009707

Vison

Anthracite

Took - fauteuil

009705 Anthracite 38,00 2  
009707 Vison 38,00 2  
009708 Moka 38,00 2

Structure et assise polypropylène injecté avec fibre de verre. Traité anti-UV. Empilable. 540x580x800 mm (3,9 kg).



69,90<sup>HT</sup>  
009012

Dakar

009012 Noir 69,90 4

Structure aluminium anodisé. Tube ø28 mm épaisseur 1,2 mm. Protection aluminium aux pieds. Assise et dossier tressage wiker polyéthylène haute densité 1,3 mm. Coussin épaisseur 50 mm + housse en coton beige. 660x670x900 mm (6 kg).



99,00<sup>HT</sup>  
009040

Mahaut

009040 Gris moucheté 99,00 2

Structure aluminium anodisé. Tube ø28 mm épaisseur 1,5 mm. Assise et dossier tressage wiker polyéthylène haute densité 1,3 mm. Protection aluminium aux pieds. Coussin épaisseur 50 mm + housse en coton noir. 680x800x780 mm (8 kg).



69,00<sup>HT</sup>  
009009

Valua plus

009009 Gris moucheté 69,00 4

Structure aluminium anodisé. Tube 25x25 mm épaisseur 1,5 mm. Pieds avant et accoudoirs 30x20 mm. Protection aluminium aux pieds. Assise et dossier tressage wiker polyéthylène haute densité 1,3 mm. 560x630x910 mm (4 kg).



54,90<sup>HT</sup>  
009026

Marquise

009026 Gris moucheté 54,90 4

Structure aluminium anodisé. Tube 25x25 mm épaisseur 1,5 mm. Protection aluminium aux pieds. Assise et dossier tressage wiker polyéthylène haute densité 1,3 mm. 460x590x880 mm (4 kg).



55,00<sup>HT</sup>  
009051

Kuto

009051 Naturelle 55,00 4

Structure aluminium anodisé. Tube ø28 mm épaisseur 1,5 mm. Assise et dossier tressage wiker polyéthylène haute densité 1,3 mm. 530x600x760 mm (4 kg).



59,00<sup>HT</sup>  
009052

Païta

009052 Moka 59,00 1

Structure aluminium anodisé. Tube ø28 mm épaisseur 1,2 mm. Assise et dossier tressage wiker polyéthylène haute densité 1,3 mm. Coussin terracota ép. 50 mm. 650x610x760 mm (6 kg).



384,00<sup>HT</sup>  
009020

STOCK LIMITE

Martinique Silao

009020 Moka 384,00 1

Ensemble pour l'intérieur et l'extérieur. Structure aluminium anodisé. Tube extra résistant 32x32 mm (table) 24x24 mm (tabouret) épaisseur 1,5 mm. Protection en aluminium aux pieds et sur les repose pieds. Tressage en wiker polyéthylène haute densité 1,3 mm. Table 760x760x1100 mm. Tabourets 320x320x760 mm. Poids 36 kg.



85,00<sup>HT</sup>  
009365

Pied de table Quadra

009364 690x690x750 mm (4 kg) 55,00 1

Pied pour mange debout Bruxelles

009365 690x690x1100 mm (6 kg) 85,00 1

Pièment pour l'intérieur et l'extérieur. Structure aluminium couleur gris aluminium epoxy. Patins anti-bruit. Livré démonté. Equipement : plateau stratifié compact non fourni.



120,00<sup>HT</sup>  
009373

Mange debout Bruxelles

009373 700x700x1040 mm (19 kg) 120,00 1

Table et mange debout, pied en hêtre 55x55 mm. Plateau mélaminé, épaisseur 25 mm avec chants stratifiés. Barre de protection sur repose pieds (mange debout). Livrée démontée.



Fauteuils empilables  
Pour l'intérieur et l'extérieur



Eva

008005 Orange 29,50 2  
008012 Rouge 29,50 2  
008006 Bleu lumière 29,50 2  
008003 Jaune 29,50 2  
008014 Violet 29,50 2  
008008 Bleu ciel 29,50 2

Dossier et assise en polypropylène injecté. Piètement aluminium finition brossé avec embout plastique. Charge maxi 150 kg. 520x550x850 mm (3 kg).

29,50<sup>HT</sup>  
008008



99,00<sup>HT</sup>  
009670

Chaise haute Eurobambino

009670 Bois clair 99,00 1

Chaise en bois d'hévéa (écologique) à assembler. Sans plateau et sans roulettes. Modèle empilable. 500x520x730 mm (7 kg).

162,00<sup>HT</sup>  
009671

Conforme aux normes européennes en vigueur



Chaise haute Brise

009671 Pieds noirs, assise rouge 162,00 1

Chaise poids-plume en polyéthylène haute densité à assembler. Sans plateau et sans roulettes. Ce modèle est empilable (jusqu'à 8 chaises) et se nettoie très facilement. Poignées intégrées pour le transporter. 500x600x760 mm (3,9 kg).





# LE MOBILIER

## LES PIÈTEMENTS & PLATEAUX

### ATHÉNA



**48,00<sup>HT</sup>**  
009125

Pied de table Base 3 branches - Ht 720 mm (13 kg)  
009125 Noir **48,00 2**  
009100 Gris aluminium **48,00 2**

Croisillons de support de plateau 400x400 mm. Colonne en aluminium, ø 58 mm, épaisseur 1,2 mm. Finition époxy grise ou noire. Base 3 ou 4 branches lestée en fonte 4,5 kg. Pied réglable sur vérin.



Gris aluminium  
Noir  
**51,00<sup>HT</sup>**  
009101

Pied de table Base 4 branches Ht 720 mm (14 kg) - ø 66 mm  
009101 Gris aluminium **51,00 2**  
009126 Noir **51,00 2**

Colonne en aluminium, épaisseur 1,2 mm. Finition époxy grise ou noire. Base 4 branches lestée en fonte 4,5 kg. Pied réglable sur vérin. Croisillons de support de plateau 480x480 mm.

### 72,00<sup>HT</sup>



Gris aluminium  
Noir

Pied pour tables grands plateaux Piètement 2 entraxes 1100 mm  
009127 Noir **72,00 2**  
009102 Gris aluminium **72,00 2**

Colonne en aluminium ø 58 mm, épaisseur 1,2 mm. Finition époxy grise ou noire. Base 2 pieds lestée en fonte 4,5 kg. Pied réglable sur vérin. Croisillons de support de plateau 380x380 mm. Hauteur 720 mm (11 kg)

### SPAME



Pied de table - Base 4 branches  
009187 Aluminium **47,00 1**  
009188 Aluminium noir **49,00 1**

Piètement 4 branches en aluminium. Croix en aluminium fondu et base aluminium moulé. Pied réglable par vérin. Plateau max 800x800 mm. 660x660x710 mm (3,5 kg).

Nouveau

### ATHÉNA



**59,90<sup>HT</sup>**  
009103

Pied pour mange-debout Base 4 branches - Ht 720 mm (13 kg)  
009107 Noir **59,90 2**  
009103 Gris aluminium **59,90 2**

Croisillons de support de plateau 480x480 mm. Colonne en aluminium, ø 58 mm, épaisseur 1,2 mm. Finition époxy grise ou noire. Base 3 ou 4 branches lestée en fonte 4,5 kg. Pied réglable sur vérin.

### ITALIA



**85,00<sup>HT</sup>**  
009071

Pied pour mange-debout - base carrée Ht 1100 mm (19 kg) - 400x400 mm  
009071 Finition époxy noir **85,00 2**

Colonne et base en métal. Base carrée ou rectangle (suivant modèle).

### RÉTRO



**89,90<sup>HT</sup>**  
009062

Pied pour mange-debout Base 4 branches Ht 1100 mm  
009062 Finition époxy noir **89,90 2**

Colonne et base en fonte. Finition époxy noir. Base 3 ou 4 branches (suivant modèle). Croisillons de support de plateau. Pieds réglables. Colonne ø 46 mm 13,5 kg.

### KONÉ



**69,00<sup>HT</sup>**  
009120

Pied de table Base 4 branches Ht 720 mm (13 kg)  
009120 Finition époxy gris **69,00 2**

Colonne en aluminium ø 60 mm épaisseur 1,2 mm. Peinture époxy grise ou noire. Base 4 branches permettant l'encastrabilité, lestée en fonte (4,5 kg). Tube équipé d'un système avec rabattable pour plateau carré ou rond. Pied réglable sur vérin. Croisillons de support de plateau 440x440 mm.

### X ONE



Pied de table - simple - Base 4 branches  
009770 Gris **76,00 1**  
009771 Noir **76,00 1**

Plateau max 800x800 mm, 470x470x710 mm (6,5 kg).

**186,00<sup>HT</sup>**  
009772



Pied de table - double  
009772 Noir **186,00 1**

Plateau max 1100x700 mm et 1200x800 mm, 900x510x710 mm (9,5 kg).

Piètement rabattable et encastrable en aluminium laqué, recouvert peinture poudre thermocurcissable Akzo Nobel à base de résine polyester. Pied réglable par vérin.



PLATEAUX COMPACT

EMBALLAGE CARTON & RAINURAGE DE FIXATION



PLATEAUX STRATIFIÉS

## PLATEAUX

### PLATEAUX STRATIFIÉS COMPACT INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

	Gris Foncé	Montpellier	Béton	Pondérosa blanc	
Ø 600 mm	009075	009079	009083	009087	<b>49,00 2</b>
600x600 mm	009076	009080	009084	009088	<b>64,00 2</b>
700x700 mm	009077	009081	009085	009089	<b>85,00 2</b>
700x600 mm	009078	009082	009086	009090	<b>83,00 2</b>

Plateaux stratifiés compact intérieur et extérieur. Emballage carton par 2. Épaisseur 10 mm.



**MONTAGE FACILE**  
SANS PERÇAGE!



Gris Foncé



Montpellier



Béton



Pondérosa blanc

### PLATEAUX STRATIFIÉS MOULÉS INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

	Gris Foncé	Montpellier	Béton	Pondérosa blanc	
Ø 600 mm	009206	009210	009202	009214	<b>28,00 2</b>
600x600 mm	009207	009211	009203	009215	<b>38,00 2</b>
700x700 mm	009208	009212	009204	009216	<b>46,00 2</b>
1100x700 mm	009209	009213	009205	009217	<b>56,00 2</b>

Plateaux stratifiés moulés intérieur et extérieur. Emballage carton par 2



**29,90<sup>HT</sup>**  
009302

Matignon

009302 Structure argent - bleu **29,90 5**  
009301 Structure or - rouge **29,90 5**

Revêtement bleu ou rouge - Structure acier finition époxy or ou argent. Assise et dossier 100% polyester. Assise en mousse injectée 54 kg/m<sup>3</sup>. 470x580x220 (6,6 kg)



**29,90<sup>HT</sup>**  
009301



**38,90<sup>HT</sup>**  
009304



**38,90<sup>HT</sup>**  
009305

Chaise Élysée

009305 Structure argent Revêtement bleu **38,90 5**  
009304 Structure or Revêtement rouge **38,90 5**

Structure aluminium finition époxy or ou argent. Assise et dossier 100% polyester. Assise en mousse injectée 54 kg/m<sup>3</sup> 450x520x930 (5,5 kg).

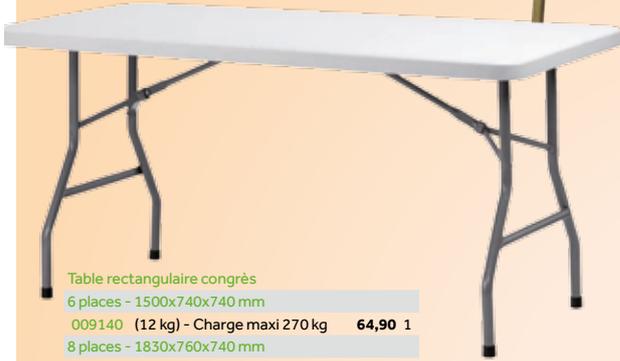


Table rectangulaire congrès

6 places - 1500x740x740 mm

009140 (12 kg) - Charge maxi 270 kg **64,90 1**

8 places - 1830x760x740 mm

009141 (14 kg) - Charge maxi 315 kg **69,90 1**

Table ronde congrès

8 places - ø 1520x740mm

009139 (18,6kg) - Charge maxi 315 kg **102,00 1**

10 places - ø 1800x740mm

009138 (26kg) - Charge maxi 50 kg **139,90 1**

Structure acier finition époxy. Structure noire, plateau blanc. Pieds rabattables et système transversal ou longitudinal de raccord des tables rectangulaires. Anneau auto-coulissant pour blocage des pieds. Équipée de patins de protection anti-rayures pour empilage. Plateau en polyéthylène haute densité.

**24,90<sup>HT</sup>**  
009137

Chaise Congrès

Structure noir

Assise et dossier blanc

009137 **24,90 4**

Chaise en polyéthylène haute densité et structure acier finition époxy blanc. 470x550x840 mm (4,87 kg).



À partir de  
**102,00<sup>HT</sup>**  
009139



Chariot 20 tables  
Lg 1500 ou 1800 mm

009298 **259,90 1**

Chariot pour tables rectangulaires pliables. Capacité : 20 tables 150 ou 180 cm



Chariot trolley 15 ou 13 tables  
15 tables ø1200 et 1500 mm  
13 tables ø 1800 mm

009299 **229,00 1**

Chariot pour tables rondes pliables. Capacité : 15 tables ø 120 et 150 cm  
13 tables ø 180 cm



Lumineux autonome

**99,00<sup>HT</sup>**  
000314

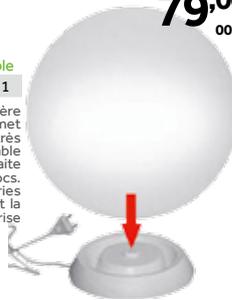
Cube  
400 x400x400 mm  
Lumière RGB variable  
000314 **99,00 1**

Cube lumineux en polyéthylène blanc à LED. Pour intérieur/extérieur avec ses 15 variantes de couleurs contrôlables avec une télécommande changer les effets, (5 possibilités fusion ou fixe). Autonome et sans fil (batterie rechargeable, chargeur inclus).

Sphère  
ø350 mm - Lumière RGB variable  
000316 **79,00 1**

Pour intérieur/extérieur. Lumière puissante et diffuse qui permet de créer une atmosphère très chaleureuse. En PVC incassable garantissant une étanchéité parfaite et une haute résistance aux chocs. Le rechargement de ses batteries s'effectue simplement en posant la lampe sur son socle branché sur prise 220 V.

**79,00<sup>HT</sup>**  
000316



Lumineux autonome

**149,90<sup>HT</sup>**  
000318

Sofa  
700x680x750 mm  
Lumière RGB variable

000318 **149,90 1**

Assise lumineuse à LED en polyéthylène rotomoulé blanc. Utilisation en intérieur et en extérieur.

**115,00<sup>HT</sup>**  
000320

Lumineux

Pot de fleur  
320x320x740 mm  
Lumière RGB variable

000320 **115,00 1**

Pot de fleur à LED en polyéthylène. Piloté par une télécommande incluse ou à programmation des couleurs automatiques pour l'intérieur ou l'extérieur (étanche). 16 couleurs disponibles avec plusieurs modes (fixe, aléatoires, fondus, transitions, flashes...). Peut se brancher sur une prise 220 V ou être autonome sur batteries. Autonomie de 6 à 8 heures (4 à 5 heures de chargement).





# LA PRÉPARATION

## BACS GASTRONORMES



### BAC INOX

	GN 2/1 - Plein 650x530 mm	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/1 - Perforé 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm	GN 1/9 - Plein 176x108 mm
Ht 20 mm	097137 19,95	097128 8,45	-	-	-	-	-	-
Ht 40 mm	-	097129 8,90	988220 20,80	-	-	-	-	-
Ht 55 mm	-	988079 9,20	-	-	-	-	-	-
Ht 65 mm	988073 22,00	977208 9,80	988083 13,90	988203 6,80	988200 4,70	988099 3,80	988104 2,80	988107 2,00
Ht 100 mm	988211 28,00	988077 12,50	988206 14,90	988087 8,30	988093 6,10	988098 5,60	988103 4,20	988106 3,30
Ht 150 mm	988071 36,00	988209 17,90	-	988204 10,80	988201 8,90	988097 7,80	988102 6,75	-
Ht 200 mm	988212 46,00	988075 23,00	-	988085 14,60	988091 11,20	988096 9,75	-	-
Couvercle	-	988207 8,40	-	988089 4,80	988095 3,40	988100 2,95	988105 2,60	988108 1,50

Les bacs et couvercles s'empilent sur de nombreuses marques. Angles renforcés, hygiène parfaite !



### Couvercle étanche avec joint silicone

000612	GN1/1	40,66	1
000613	GN2/3	34,22	1
000614	GN1/2	29,43	1
000615	GN1/3	24,88	1
000616	GN1/4	23,42	1

### ACCESSOIRES

Pour le rangement de 6 couvercles !

Rack inox - renforcé  
089801 21,00 1

21,00<sup>HT</sup>  
089801



8,90<sup>HT</sup>  
033162



Pince bac gastro

033162 Inox 8,90 1

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

Guide de division

084372 Lg 325 mm 2,98 1

084374 Lg 530 mm 4,20 1

0% BPA



### BAC TRITAN - SANS BISPHÉNOL A

	GN 2/1 - Plein 650x530 mm	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm	GN 1/9 - Plein 176x108 mm
Ht 65 mm	-	088113 10,30	088120 4,90	088126 3,80	088132 3,30	088137 2,60	088141 2,00
Ht 100 mm	-	088112 10,20	088119 5,80	088125 4,60	088131 5,07	088136 2,90	088140 2,20
Ht 150 mm	-	088111 11,60	088118 7,20	088124 5,80	088130 5,90	088135 3,50	-
Ht 200 mm	988175 56,00	088110 18,90	088121 11,50	-	-	-	-
Couvercle	988176 28,00	088150 6,90	088151 3,95	088152 2,90	088153 2,90	088154 1,80	088155 1,43
Couv. Souple	-	088115 6,30	088122 4,60	088128 2,70	088134 3,00	088139 1,80	-
Égouttoir	-	088116 4,20	088123 2,80	088129 3,50	-	-	-

Bacs tritan gradués en litres, résistant au lave vaisselle et avec une encoche cuillère pour ouvrir le couvercle en évitant le contact des mains avec les aliments ! Utilisation de -40°C à +90°C - Utilisables au micro-onde et chambre froide.



Plage de température de -40° à +70°C. Bacs gradués avec repère de capacité. Lavage en plonge comme en machine. Utilisable au micro-onde et chambre froide.

À partir de  
1,30<sup>HT</sup>  
082982

0% BPA

Nouveau



### BAC MÉLAMINE

	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm
Blanc	889931 22,00	889932 12,00	889933 8,60
Noir	889934 22,00	889935 13,00	889936 9,50

### BAC POLYPROPYLÈNE

	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm
Ht 65 mm	000602 5,19	000603 2,87	000604 2,26	000605 2,01	000606 1,45
Ht 100 mm	000601 6,16	082969 3,60	082971 2,90	082973 2,80	082975 1,85
Ht 150 mm	082968 7,40	082970 3,90	082972 3,30	082974 3,35	082976 2,10
Ht 200 mm	000607 8,74	000608 4,66	000609 4,12	000610 3,34	000611 2,85
Couvercle	082978 3,60	082979 1,92	082980 1,68	082981 1,60	082982 1,30

### GRILLES & PLAQUES

À partir de  
12,90<sup>HT</sup>  
086198



Plaque tôle de forte épaisseur inox  
086198 530x325 mm - GN 1/1 - Pleine - Bords pincés 12,90 1  
086216 600x400 mm Pleine - Bords pincés 16,90 1

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.



À partir de  
6,90<sup>HT</sup>  
088038

Plaque tôle de forte épaisseur acier  
082588 530x325 mm - GN 1/1 - Pleine - Bords pincés - Noir 6,95 1  
088038 600x400 mm Pleine - Bords pincés - Bleu 6,90 1

Transmet parfaitement la chaleur. Ne tâche pas le dessous des gâteaux ou croissants. Surface micro-rugueuse offrant un matelas d'air entre les aliments et le métal. Résistante aux changements de températures (ne se déforme pas).



Plaque tôle de forte épaisseur aluminium  
600x400 mm - Perforée - Bords pincés  
088036 12,90 1



À partir de  
11,90<sup>HT</sup>  
086680

Plaques pour la cuisson au four et revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Bords évasés, empêchant les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson. Anti-adhérente

Plaque tôle pleine de forte épaisseur aluminium  
086670 530x325 mm - GN 1/1 - Bords pincés 15,80 1  
086671 600x400 mm - Bords pincés 20,80 1  
086680 400x300 mm - Plaque pâtisseries alu revêtu 11,90 1

À partir de  
16,98<sup>HT</sup>  
086231



Plaque bords droits tôle d'acier  
086231 GN 1/1 16,98 1  
086212 600x400 mm 22,13 1



Grilles inox  
2 traverses ø5 mm 20 fils ø2 mm  
086202 530x325 mm - GN 1/1 5,20 10

Grilles renforcées inox  
086218 1 traverse ø7 mm 20 fils ø3 mm 530x325 mm - GN 1/1 7,90 10  
086206 650x530 mm - GN 2/1 - 3 traverses ø7 mm 20 fils ø3 mm 8,60 10  
086220 600x400 mm - 2 traverses ø5 mm 29 fils ø2 mm 6,90 10

À partir de  
**6,30<sup>HT</sup>**  
981021

# LE STOCKAGE

CAISSES, BACS & SEAUX



FABRIQUÉ EN FRANCE  
**Gilac**

**Bac plein alimentaire - 400x500 mm**  
281023 12 L - Ht 165 mm **11,65** 1  
981000 15 L - Ht 215 mm **11,40** 1  
981021 Couvercle blanc pour bac 15 L **6,30** 1

**Bac plein alimentaire - 600x400 mm**  
981002 25 L - Ht 165 mm **16,60** 1  
981004 35 L - Ht 215 mm **17,90** 1  
981006 55 L - Ht 320 mm **23,20** 1  
981023 Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L **12,90** 1



À partir de  
**12,00<sup>HT</sup>**  
150313

**PLASTOREX**

**Caisse pleine**  
150312 64L - 60x40x32 cm **21,50** 3  
150310 20L - 40x30x22 cm **9,50** 6  
150311 45L - 60x40x22 cm **21,00** 3  
**Caisse ajourée**  
150313 22L - 60x40x12 cm **12,00** 1  
150314 64L - 60x40x32 cm **20,00** 1

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de  
**3,90<sup>HT</sup>**  
281008

**Bac plat blanc**  
281008 3 L - 350x235x73 mm **3,90** 1  
281010 5 L - 435x285x80 mm **6,20** 1  
281012 8 L - 490x335x80 mm **7,60** 1  
281014 10 L - 540x385x80 mm **10,40** 1  
**Couvercle pour bac**  
981120 3 L - 240x355 mm **3,41** 1  
981122 5 L - 290x445 mm **3,96** 1  
981123 10 L - 340x490 mm **4,57** 1

Disponible en couleurs HACCP

À partir de  
**1,98<sup>HT</sup>**  
981024

**Grille pour bac**  
981024 3 L - 170x283 mm **1,98** 1  
981026 5 L - 220x37,2 mm **3,00** 1  
981028 8 L - 270x420 mm **4,01** 1  
981025 10 L - 320x470 mm **5,97** 1

Disponible en couleurs HACCP

**9,90<sup>HT</sup>**  
191001

**Caillebotis nid d'abeille blanc - PEHD**

191001 500x500x22 mm **9,90** 1  
Obligatoire pour le stockage au sol des produits alimentaires. Isolant, antidérapant, nettoyable au lave vaisselle, jet d'eau, nettoyeur HP. Très simple à installer. Plastique non recyclé. Certification contact alimentaire.

**18,40<sup>HT</sup>**  
150317

**PLASTOREX**

**Bloc 2 tiroirs modulaire**  
150317 39,5x40,2x14 cm **18,40** 3  
Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.



**Seau carré 12L avec couvercle**

981096 Blanc **18,20** 1  
281111 Rouge **18,20** 1  
281112 Bleu **18,20** 1  
281110 Vert **18,20** 1  
281114 Jaune **18,20** 1  
Avec zone d'identification

FABRIQUÉ EN FRANCE

**Gilac**

**Seau rond 12L avec bec verseur**

281004 **11,50** 1

**Couvercle pour seau rond 12L**

981184 **4,90** 1

FABRIQUÉ EN FRANCE  
**Gilac**

-40 à +90°C

**Très résistante en utilisation intensive**



**1 Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
981070 25L - Ht 130 mm **14,20** 1  
981072 40L - Ht 200 mm **18,70** 1  
981073 60L - Ht 300 mm **22,00** 1  
Gerbable et emboîtable à vide

**2 Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
981182 27L - Ht 146 mm **18,00** 1  
981183 37L - Ht 197 mm **19,00** 1  
Gerbable et emboîtable à vide

**3 Caisse ajourée blanche - 600x400 mm**  
981008 15 L - Ht 90 mm **12,00** 1  
Plastique non recyclé. Certification contact alimentaire.

À partir de  
**18,70<sup>HT</sup>**  
981189

**Gilac**

**Caisse agricole ajourée - bordeaux**  
981189 40L - 600x600x200 mm **18,70** 1  
981190 45L - 550x360x290 mm **19,90** 1

À partir de  
**32,00<sup>HT</sup>**  
981105

FABRIQUÉ EN FRANCE  
**Gilac**

**Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L**

981105 Lot de 5 bacs (1 bac de chaque couleur) **32,00** 1  
981081 Lot de 1000 sachets - 160x220 mm **81,00** 1  
Pour le stockage des plats témoins. Concept global : bacs dédiés + sachets plastiques. Facilite l'application de la réglementation sur la conservation des échantillons témoins.

FABRIQUÉ EN FRANCE

**Gilac**

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



**Bac alimentaire HACCP avec couvercle**

	15 L	25 L	35 L	55 L
Rouge	981040 <b>21,90</b>	981050 <b>33,00</b>	981060 <b>33,90</b>	981061 <b>43,00</b>
Bleu	981042 <b>21,90</b>	981052 <b>33,00</b>	981062 <b>33,90</b>	981063 <b>43,00</b>
Vert	981044 <b>21,90</b>	981054 <b>33,00</b>	982064 <b>33,90</b>	981065 <b>43,00</b>
Blanc	981046 <b>21,90</b>	981056 <b>33,00</b>	981066 <b>33,90</b>	981067 <b>43,00</b>
Jaune	981048 <b>21,90</b>	981058 <b>33,00</b>	981068 <b>33,90</b>	981069 <b>43,00</b>

Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires.

**Socle rouleur**

981092 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **42,00** 1  
981093 6 roues 613x414x135 mm **37,90** 1  
Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (4 roues).

**42,00<sup>HT</sup>**  
981092

**Gilac**

**Nouveau**

**Gilac**

**Manne à pain - 66,5x46 cm**  
001550 150L - Ht 71,5 cm **61,50** 1  
981186 180L - Ht 85 cm **66,80** 1

**Gilac**

**Manne à pain 120 L**  
Compact 64x45x55,5 cm  
981131 **65,90** 1

**10,80<sup>HT</sup>**  
974051

**Conteneur multi usages blanc**

1 974050 Conteneur - 76 L - ø500x580 mm **35,00** 1  
2 974051 Couvercle blanc - ø505x32 mm **10,80** 1  
3 974052 Socle rouleur noir - ø455x170 mm 5 roues pivotantes **57,00** 1

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

**179,00<sup>HT</sup>**  
981192

**12,00<sup>HT</sup>**  
981188

**33,00<sup>HT</sup>**  
981187

**Container 75 L**

981187 ø54x485 mm **33,00** 1

**Couvercle plat**

981188 ø 61 mm **12,00** 1

Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.

**169,00<sup>HT</sup>**  
981185

**Gilac**

**Bac à ingrédient 100 L**

725x410x675 mm

981185 **169,00** 1

Couvercle coulissant transparent

**Chariot inox**

750x650x900 mm

981191 **690,00** 1

**Patière 170 L**

950x707x540 mm

981192 **179,00** 1

**Gilac**

**Lot de 3 bacs à ingrédients avec couvercle et roulettes**

981098 3x30 L **165,00** 1

Pelle non fournie.



# LA PRÉPARATION

## PRÉPARATION DYNAMIQUE

MOINS DE 1 L

**34,00<sup>HT</sup>**  
914906

**OFFERT**

**Mini mixer**  
Capacité 750 ml  
2 vitesses - 400 W  
Tube 240 mm  
230 V mono  
914906 **34,00 1**

SPECIAL ÉMULSIONS

**170,00<sup>HT</sup>**  
689248



**robot coupe**  
**Micromix**  
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W  
230 V - Tube 165 mm  
689248 **170,00 1**

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. Aeromix et couteau démontable poids 1,4 kg.

PETITES PRÉPARATIONS

**272,00<sup>HT</sup>**  
689249

**robot coupe**  
**Mini MP 190 VV**  
Petites préparations  
Vitesse variable 2000 à 12500 tr/mn - 270 W  
230 V - Tube 190 mm  
689249 **272,00 1**

**OFFERT**

Minipot 3 L

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

JUSQU'À 4 L

**Dynamix MF052**  
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn  
Bloc moteur + tube 160 mm + Fouet  
185 mm - 220 W - 230 V mono  
970838 Capacité 1 à 4 L **200,00 1**  
Pied démontable, fouet extractible

**PACK**

**Pack mini mixer MX050**  
Bloc moteur + tube 160 mm  
970605 **119,00 1**  
Couteau 4 lames. 220 W, 13000 tr/min. Livré sans fouet

JUSQU'À 8 L

**PACK**

**Pack mini mixer MX090**  
Bloc moteur + tube 190 mm  
970606 **165,00 1**  
Couteau 2 lames. 250 W, 13000 tr/min. Livré sans fouet

**OFFERT**  
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix

**Bol de préparation**  
Capacité 1 L (Livré avec couvercle)  
970608 **22,00 1**

À partir de  
**119,00<sup>HT</sup>**  
970605



JUSQU'À 4 L

**199,00<sup>HT</sup>**  
970601



**Dynamix 160**  
Pied blender - Tube 160 mm  
Vitesse 13000 tr/mn 220 W  
970601 **199,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Pied blender spécial flamand, poids 1kg.

JUSQU'À 4 L

**222,00<sup>HT</sup>**  
970603



**Dynamix nomade**  
sans fils - Tube 160 mm  
Vitesse 10000 tr/mn 220 W  
970603 **222,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Silencieux. Livré avec un chargeur et une batterie (45 min de charge pour 30 min d'autonomie) 2 lames.

JUSQU'À 25 L

**232,00<sup>HT</sup>**  
970765



**Dynamix MX020**  
Capacité 5 à 25 L  
1 vitesse - 12000 tr/mn  
270 W - 230 V mono  
Tube 225 mm  
970765 **232,00 1**

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.

JUSQU'À 30 L

**390,00<sup>HT</sup>**  
954071

**OFFERT**

Mixipot 4 L

**robot coupe**  
**CMP 300 VV + Mixipot**  
Capacité jusqu'à 30 L  
Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 350 W  
230 V - Tube 300 mm  
954071 **390,00 1**

Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontable, poids 3,9 kg.

JUSQU'À 40 L

**OFFERT**

45€

**Bol inox**  
970543 - Capacité 3 L

**319,00<sup>HT</sup>**  
970600



**PMX 98 standard**  
Capacité 20 à 40 L  
1 vitesse 9500 tr/mn - 350 W  
230 V mono - Tube 300 mm  
970600 **319,00 1**

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Léger, maniable et puissant. Couteau 2 lames. Étanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. 2,4 kg

JUSQU'À 100 L

**450,00<sup>HT</sup>**  
950317



**MP 450 Ultra** **robot coupe**  
Vitesse 9500 tr/mn  
500 W - 230 V - Tube 450 mm  
950317 **450,00 1**

Bloc moteur inox, cloche, couteau et tube en inox pour une hygiène parfaite. Poignée ergonomique pour un meilleur confort d'utilisation. Pied avec cloche inox et couteau démontables.

JUSQU'À 100 L / 170 L

**Jusqu'à 100 L**  
**Bermixer Pro BM445**  
Vitesse max en plongée  
9000 tr/mn - Tube 450 mm  
971311 **440,00 1**

**Jusqu'à 170 L**  
**Bermixer Pro Turbo BM555**  
Vitesse max en plongée  
10000 tr/mn - Tube 550 mm  
971312 **498,00 1**

**Support marmite**  
pour bermixer  
971294 **128,00 1**

**SMART SPEED CONTROL !**

Autorégulation de la vitesse Tube et couteau inox démontables, sans outils, pour un nettoyage facile!



## LES MIXERS COMBI



**OFFERT**

45€

**Bol inox**  
970543 - Capacité 3 L

Jusqu'à 25 L

**Junior combi MX022**  
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm  
Vitesse variable : Mixer de 0 à 9500 tr/mn  
Fouet de 0 à 2000 tr/mn  
963118 270 W - 230 V mono **370,00 1**

Bouton de sécurité. Double isolation. Tube de plongée en acier inox. Cloche en acier inox. Couteau Tri-métal. Couteau 2 lames. Pied démontable, fouet extractible.

Jusqu'à 100 L

**579,00<sup>HT</sup>**  
971310

**OFFERT**

45€

**BPA FREE**

**SMART SPEED CONTROL !**

Autorégulation de la vitesse

**Bermixer Pro combi**  
Vitesse max en plongée  
9000 tr/mn - 450 W  
230 V mono - Tube, couteau inox et fouet démontables 450 mm  
971310 **579,00 1**

**SMART SPEED CONTROL !**  
Autorégulation de la vitesse

**NOUVELLE GÉNÉRATION**



**OFFERT**

Crochet de maintien  
fournit

**BM 2000**  
Capacité 40 à 100 L - Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn  
600 W - 230 V mono

**PACK**

**Pack BM 2000**  
Bloc moteur + tube mixeur 420 mm  
970630 **408,00 1**

**PACK**

**Pack BM 2000**  
Bloc moteur + tube mixeur  
420 mm + fouet 245 mm  
970634 **607,00 1**

# LA PRÉPARATION

CAFETERIE / BAR



## PRESSE FRUITS

**PRIX LE PLUS BAS**

**32,50<sup>HT</sup>**  
980815

- Réservoir de pulpe et sortie de jus direct.
- Système anti-gouttes



Presse fruits  
ø210xHt260 mm  
90 W - 230 V mono  
980815 32,50 1



Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.



FABRIQUÉ EN FRANCE

- Idéal pour réaliser cocktails, smoothies, jus de fruits, milkshakes, granitas, cafés frappés...
- Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes

Bol copolylester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TIN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.



Blender à smoothie - 2,4 L  
Type américain 62 Capacité max bol 2,4 L  
Capacité utile 1,4 L 1 kW Brushless 230 V mono  
689347 200x247x441 mm 1110,00 1



FABRIQUÉ EN FRANCE



Presse agrumes 11  
Vitesse 1500 tr/mn  
Production 30 L/h  
230x300x350 mm  
130 W - 230 V mono  
689344 230,00 1

**230,00<sup>HT</sup>**  
689344

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolylester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle

## CENTRIFUGEUSE

FABRIQUÉ EN FRANCE

Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverture. Cuve et panier-filtre en acier inoxydable. Filtre professionnel inox (hauteur 8 cm) permettant une extraction maximale du jus. Système Easy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.



**880,00<sup>HT</sup>**  
689339

Centrifugeuse 50  
Conteneur à pulpe 7,5 L Production 100 L/h 1 vitesse  
3000 tr/mn 260x470x450 mm 800 W - 230 V mono  
689339 880,00 1



**135,00<sup>HT</sup>**  
980731

Deux possibilités d'utilisation !

Centrifugeuse avec Blender inox  
Capacité 1,8 L - 2 vitesses - 8000 à 11000 tr/mn  
980731 270x430x640 mm 800 W - 230 V mono 135,00 1



Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone et cuve en inox. Goulotte 79 mm, débit jusqu'à 120 kg/h. Livré avec bac à résidus translucides 6,5 L et ramasse-gouttes.



Extracteur de jus professionnel robot à coupe  
3000 tr/mn - 2L/min 700 W - 230 V  
953115 235x420x505 mm 1030,00 1

## EXTRACTEUR DE JUS

Extracteur de jus lent  
Capacité 500 ml - 240 W - 60 tr/mn  
230 V mono - 290x200x440 mm  
980716 249,00 1

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.

**249,00<sup>HT</sup>**  
980716



Nouveau FABRIQUÉ EN FRANCE

**2900,00<sup>HT</sup>**  
681381

Le premier extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé face aux consommateurs. Système de pressage à froid breveté. Variations de vitesse

Extracteur de jus Nutrisantos 65  
Vitesse 5 à 80 tr/mn  
650 W - 220/240 V mono  
200x350x650 mm  
681381 2900,00 1

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 2 filtres. Goulotte d'introduction extra large ø79,5 mm. Poussoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.



## MACHINE À GLAÇONS

PRIX LE PLUS BAS



Machine à glaçons Kitchen Line 12  
Production de 9 glaçons par cycle 3,2 L  
12 kg/24 h Stockage 3,2 kg (100 glaçons)  
320x367x378 mm - 130 W - 230 V mono  
975950 230,00 1

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

Coque et couvercle en plastique abs pour une hygiène optimale et une haute résistance. Compresseur de réfrigération haute qualité sans CFC. Fluide réfrigérant R134A.

## BLENDER

**220,00<sup>HT</sup>**  
989372

- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes (35, 60, 90 s)
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir !

**PRIX LE PLUS BAS**

Pilon pour accélérer le broyage !



Mixeur-Blender TM-800 - 2 L  
3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn  
190x220x510 mm - 950 W - 230 V mono  
989372 220,00 1

Bol copolylester sans bisphénol A, gradué en L et mL, bec verseur. 4 couteaux inox.

FABRIQUÉ EN FRANCE

**255,00<sup>HT</sup>**  
989371

Pour mixer, émulsionner, broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Détection de bol : arrêt du moteur lorsqu'on enlève le bol



Blender 33GE - 1,25 L  
2 vitesses 12000 et 16000 tr/mn  
180x180x420 mm - 600 W - 230 V mono  
989371 255,00 1

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolylester sans bisphénol A, gradué.

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de **715,00<sup>HT</sup>**  
689353

Blender 37  
Bol copolylester 2 L  
689353 715,00 1

Blender 37  
Bol inox  
689355 4 L 880,00 1  
689356 2 L 850,00 1



Vitesse variable de 0 à 15000 tr/mn 220x303x566 mm - 1,2 kW - 230 V mono. Bouton pulse 18000 tr/min - Bol 2L ou 4L inox ou transparent (sans BPA) adaptable sur le même socle. Système de verrouillage Santosafe® pour une utilisation main libres.

## BROYEUR À GLACE



**688,00<sup>HT</sup>**  
689345

Broyeur à glace 53  
Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s  
Vitesse 73 tr/mn - 130 W - 230 V mono  
689345 236x353x474 mm 688,00 1

Base en ABS. 2 tailles de glace pilées. Éclairage de la glace pilée. Arrêt de l'appareil lors de l'ouverture du couvercle. Utilisation main libre.

### COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

FABRIQUÉ EN FRANCE

**OFFERT**  
Éminceur 5 mm spécial tomates

**745,00<sup>HT</sup>**  
970441

**robot coupe**

R201 XL + éminceur 5 mm spécial tomates  
1 vitesse 1500 tr/mn - 220x280x495 mm  
Cuve 2,9 L - 550 W - 230 V  
970441 **745,00 1**

- Robuste, simple d'utilisation et peu encombrant

FABRIQUÉ EN FRANCE

**985,00<sup>HT</sup>**  
971304

**OFFERT**  
valeur 150€  
Pack Snack  
3 disques (C2/C5/J2)

**robot coupe**

Combiné Multigreen  
Production 250 kg/h - Cuve 2,5 L - 400 W  
230 V mono - Vitesse 1500 tr/mn  
971304 216x347x412 mm **985,00 1**

- 2 appareils en 1
- Redémarrage de la machine par le levier
- Bloc moteur métallique (grande robustesse)
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

FABRIQUÉ EN FRANCE

**1640,00<sup>HT</sup>**  
980913

**OFFERT**  
Presse agrumes

**robot coupe**

R401 + couteau denté spécial persil  
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve inox 4,5 L  
320x304x570 mm - 700 W - 230 V  
980913 **1640,00 1**

954040 Pack 4 disques  
E2, E4, R2, J2 **175,00 1**

- Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper
- Hacher - Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer

Machine 3 en 1  
Couper, hâcher et émulsionner

**2040,00<sup>HT</sup>**  
970350

Livré sans disque

Trémie inox :  
Légumes longs ø 60 mm  
Légumes larges 215 cm<sup>2</sup>

**robot coupe**

Combiné TRK45 VITESSE VARIABLE  
Production 500 kg/h - Capacité 4,5 L  
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn -  
1 kW - 230 V mono - 252x485x505 mm  
970350 **2040,00 1**

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

### COUPE-LÉGUMES

- Snacking ! Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable.
- Trémie et disques lavables au lave-vaisselle
- Idéal pour couper, râper & effiler

**835,00<sup>HT</sup>**  
971280

**OFFERT**  
valeur 131€  
Pack snack  
3 disques (C2/C5/J2)

Livré sans disque

**robot coupe**

Mini Green  
Production 100 à 150 kg/h - 300 W  
230 V mono - 1 vitesse 1000 tr/mn  
971280 216x347x412 mm **835,00 1**



- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : Légumes longs ø 60 mm, Légumes larges 215 cm<sup>2</sup>

**990,00<sup>HT</sup>**  
971316

**SPÉCIAL BRASSERIES**

**robot coupe**

Coupe légumes TRS Classic  
Production 400 kg/h  
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W  
230 V - 466x246x557 mm  
971316 **990,00 1**

**1215,00<sup>HT</sup>**  
971296

Livré sans disque

**robot coupe**

TRS  
Production 250 à 500 kg/h  
1 vitesse 340 tr/mn - 252x500x502 mm  
971296 370 W - 230 V mono **1215,00 1**

Levier et trémie inox. Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	212,00 1
989601	Plateau trancheur ep 6 mm	89,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	121,00 1
989602	Plateau trancheur ep 10 mm	89,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	129,00 1

- De 50 à 400 couverts
- Bloc moteur inox
- Gamme complète de plus de 50 disques en option pour réaliser émincés, râpés, coupes ondulées, juliennes, bâtonnets, macédoine et frites

**1210,00<sup>HT</sup>**  
970410

**OFFERT**  
valeur 212 €  
Équipement frites

**robot coupe**

CL50 Ultra + équipement frites 8 ou 10 mm  
1 vitesse 375 tr/mn - 350x320x590 mm  
970410 550 W - 230 V **1210,00 1**

Pack 6 disques Restauration traiteur  
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) **632,00 1**

**3880,00<sup>HT</sup>**  
971313

**robot coupe**

Coupe légumes  
Trémie automatique - Production 1500 kg/cycle - 2 vitesses 340-680 tr/mn - 0,75 kW  
380-400 V tri - 1250x630x770 mm  
971313 **3880,00 1**

### BLIXER

**1420,00<sup>HT</sup>**  
689076

FABRIQUÉ EN FRANCE

**OFFERT**  
Couteau denté

**robot coupe**

Blixer 3  
+ couteau denté supplémentaire  
1 vitesse 1500 tr/mn - 750 W  
230 V - 220x280x495 mm  
689076 Cuve 3,7 L **1420,00 1**

**2390,00<sup>HT</sup>**  
970416

**robot coupe**

Blixer 5 VV  
+ couteau denté supplémentaire  
Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn  
280x350x500 mm - 1400 W - 230 V  
970416 Cuve 5,5 L **2390,00 1**

- Mélanger, émulsionner, mixer, hâcher
- Couvreclerc avec racleur-émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale (utilisation jusqu'à 75% de la capacité de cuve)

**1550,00<sup>HT</sup>**  
971319

**SPÉCIAL MIXÉS**

**robot coupe**

Cutter K45 + rotor à couteau microdentés  
Production 2 kg - Capacité 4,5 L 230 V mono  
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn  
971319 252x485x505 mm - 750 W **1550,00 1**

Livré avec un rotor couteau microdenté

## CUTTER

FABRIQUÉ EN FRANCE

- Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable
- Hachage et sauce



**OFFERT**  
valeur 56€

Rotor Spécial persil  
(couteaux microdentés)

**Cutter K25**  
Production 1 kg  
Capacité 2,5 L - 400 W  
1 vitesse 1500 tr/mn  
216x297x371 mm  
230 V mono  
**825,00<sup>HT</sup>**  
971303

Livré avec couteau lisse

- Robuste en service intensif, compact et lames inclinées pour un mixage rapide
- Cuve inox
- Fonction pulse
- Hachage, broyage, émulsion et sauce



**OFFERT**  
valeur 76€

Rottor Spécial viande et farces fines  
(couteaux lisses)

**1025,00<sup>HT</sup>**  
971323  
**Cutter K35**  
Production 1,8 kg  
Capacité 3,5 L - 500 W  
1 vitesse 1500 tr/mn  
247x407x303 mm  
230 V mono  
**1025,00 1**  
971323

Livré avec couteau microdenté. Fonction pulse

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Bloc moteur métallique pour une plus grande robustesse
- Fonction Pulse



**1190,00<sup>HT</sup>**  
970412

**OFFERT**  
Couteau cranté spécial pâtisserie

**robot coupe**  
**Cutter R3-1500**  
Livré avec couteau lisse - Capacité 3,7 L  
1 vitesse 1500 tr/mn  
650 W - 230 V  
210x320x400 mm  
**970412 1190,00 1**

Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg

## ROBOT COOK

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C

**2280,00<sup>HT</sup>**  
689247

FABRIQUÉ EN FRANCE



**robot coupe**  
**Robot cook + balance 5 kg**  
5 fonctions vitesse  
Couteaux lames microdentées et bras raclleur - 1800 W  
230 V - 226x338x522 mm  
**689247 2280,00 1**

## BALANCE ÉLECTRONIQUE DIGITALE\*



**23,00<sup>HT</sup>**  
896302

**Balance électronique digitale**  
205x140x15 mm  
**896302 5 kg / 1 g - blanche 23,00 1**

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation.



**44,00<sup>HT</sup>**  
980705

**Balance de cuisine électronique**  
980705 5 kg / 1 g **44,00 1**

Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : Diamètre 155 mm.



À partir de **27,00<sup>HT</sup>**  
980752

**Balance mécanique à ressort**  
**980752 215x250x143 mm - 5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm 27,00 1**  
**980756 215x250x143 mm - 10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm 35,00 1**  
**980759 258x325x180 mm - 20 kg / 100 g - Plateau 25x25 cm 46,00 1**



- Certifiée NSF
- Balance Etanche IP68
- Simple d'utilisation : 2 touches uniquement
- Alimentation secteur 220 V et batterie (autonomie 50 h)
- Stabilité en moins de 0,5 s
- Afficheur à l'avant et à l'arrière

**Balance de préparation tout inox**  
256 x 280 x 121 mm  
**949326 6kg/ précision 1g 210,00 1**  
**975149 15kg/ précision 2g 210,00 1**

Niveau à bulle à l'avant. Pieds de mise à niveau réglables. Touches mécaniques. Indicateur de stabilité, indicateurs de surcharge/sous-charge. Support ABS/plate forme inox.

## OUVRE BOÎTE INOX

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de **88,00<sup>HT</sup>**  
083949



**INOX 18/10**  
**Ouverture de toutes les boîtes, cylindriques ou rectangulaires**

**Ouvre-boîte - 550 mm - socle, tête et tube inox**  
Tête inox - NF Tête composite Tête nickelé  
À visser **063918 248,00 083942 108,00 083949 88,00 1**  
Serre joint **063919 265,00 083944 118,00 083955 94,00 1**  
**Kit de rechange**  
Tête inox et nickelé Tête composite  
Lame, molette, bague, outil démontage **914900 31,40 914899 31,40 1**

\*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

**PRIX LE PLUS BAS**



**36,00<sup>HT</sup>**  
980707

**Balance diététique électronique**  
5 kg max - précision 1 g  
**980707 36,00 1**

Sa mémoire contient une information calorique sur 1800 aliments ou ingrédients. 9 valeurs nutritionnelles. Équipée d'un système de capteur avec jauge de grande précision. Plateforme en verre trempé de sécurité de 4 mm, interrupteur digital. Mémoire 99 entrées. Fonctionne avec 4 piles 1,5v AAA non incluses.



**Balance électronique digitale**  
290x250x100 mm  
**980761 3 kg / 0,1 g 69,90 1**  
**980763 6 kg / 0,2 g 75,00 1**  
**980764 15 kg / 2 g 85,00 1**

Alimentation secteur AC 220V. Livré avec adaptateur secteur. Peut fonctionner sur pile non fournies.



- Faible consommation d'énergie
- Grand écran LCD
- Micro-contrôleur haute performance

**Balance de réception\***  
295x500x630 mm  
60 kg / 20 g  
**980745 229,00 1**

**229,00<sup>HT</sup>**  
980745



**Balance de réception - DEFENDER 3000\***  
**949310 572x472x305 mm 30 kg - précision 5g 295,00 1**  
**949311 920x668x420 mm Plateau : 305x355 mm 60 kg - précision 10g 350,00 1**  
Plateau : 420x950 mm

Robuste et autonome. Grand Afficheur ABS avec rétro-éclairage. Colonne et châssis sous plateau acier peint. Plateau Inox amovible. Protection contre les surcharges.

- Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne / Autonomie 100 heures !
- Plateau Inox amovible.
- Balance économique pour la réception sèche



**176,00<sup>HT</sup>**  
949324

**Plateau : 190x242 mm**

**Balance de préparation**  
256 x 280 x 121 mm  
**949324 6kg/ précision 1g 176,00 1**  
**949325 15kg/ précision 2g 176,00 1**

**520,00<sup>HT</sup>**  
950100

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

**Presse-boîtes mural**  
285x405x1120 mm  
**950100 520,00 1**



**Ouvre-boîtes Titan**  
90x60x85 mm  
**912110 19,00 1**

## BATTEUR MÉLANGEUR



Travaux intensifs

• Compact et silencieux ! Outils inox 100% résistant. Écran plein de protection sans bisphénol A.

- BE5 - cuve 5,2 L 15 à 220 tr/mn - 450 W 230 V mono - 266x416x487 mm 971962 Production de 1,5 kg **980,00** 1
- BE8 - cuve 8 L - 15 à 220 tr/mn - 600 W 230 V mono - 292x416x487 mm 971315 Production de 2,5 kg **1330,00** 1

Pour usage intensif. Corps et socle en métal moulé. Tête monobloc. Moteur de type asynchrone. La manoeuvre du monte et baisse de cuve se fait par l'écran de sécurité, garanti sans bisphénol A. Cuve et outils (fouet, palette, crochet spiral) en inox 18/10. Dispositif de détection de cuve. Livré avec prise d'accessoires.

**540,00<sup>HT</sup>**  
019492

Batteur + 2 bols + 2 couvercles  
+ fouet inox + batteur plat  
+ crochet + anneau verseur

**KitchenAid**  
Batteur mélangeur  
Cuve inox 5 L - 315 W - 230 V mono  
019492 265x320x420 mm **540,00** 1

Variation de vitesse électronique. Prise accessoires. Disjoncteur thermique. Bâti fonte d'acier, blanc.

Livré avec 3 outils inox !

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

**540,00<sup>HT</sup>**  
971314

FABRIQUÉ EN FRANCE

Batteur mélangeur DMIX  
Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn - 500 W - 230 V mono poids 13 kg - 434x312x410 mm  
971314 Capacité cuve inox 5,5 L **540,00** 1  
Écran de protection en Tritan (sans BPA), plus résistant aux chocs, facilement démontable (sans vis) et lavable au lave vaisselle (reste transparent). Monte et baisse de cuve lié à l'écran de protection. Bouton ergonomique de variation de vitesses (12 niveaux).

**890,00<sup>HT</sup>**  
970443

OFFERT  
Balance 5 kg/1 g

Batteur-mélangeur RM5 robot à coupe  
10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 550 W - 230 V - 318x645x405 mm  
970443 Cuve 5,5 L avec poignée **890,00** 1

Batteur-mélangeur 5,5 L conçu pour les professionnels. Votre allié quotidien pour la réalisation de tous les grands classiques de la restauration "Fait maison": îles flottantes, tartes citron meringuées, soufflés, pâte à choux...

## TRANCHEUR À PAIN

Trancheur à pain TP180 robot à coupe

335x385x920 mm  
350 W - 230 V mono  
950315 **1990,00** 1

Socle mobile  
Inox - pour TP180  
950316 **505,00** 1

Coupe tous types de pain de forme allongée. Goulotte 150x125 mm. Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrête automatiquement le moteur si on y introduit la main.



**1990,00<sup>HT</sup>**  
950315

**sammic**

BE-10  
Sans prise accessoire  
Production de 3 kg - 550 W  
230 V mono - 410x523x688 mm  
970816 Cuve 10 L **1798,00** 1

BE-20  
Sans prise accessoire  
Production de 6 kg - 900 W  
230 V mono - 520x733x1152 mm  
970817 Cuve 20 L **2995,00** 1

BE-30  
Sans prise accessoire  
Production de 9 kg - 1,1 kW  
230 V mono - 528x764x1152 mm  
970819 Cuve 30 L **3350,00** 1

Grille de sécurité à relevage manuel, montée-descente de la cuve par levier. Minuterie 0-30 min. Possibilité de marche en continu. Sonnerie de fin de cycle.



**1795,00<sup>HT</sup>**  
971274

FABRIQUÉ EN FRANCE

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Épaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile

Trancheur à pain CPXF215  
116 à 233 tranches/mn  
Ép. tranche : 8 à 60 mm  
472x418x857 mm  
370 W - 230 V mono  
971274 **1795,00** 1

Table mobile  
Avec gastro GN1/1  
971275 **530,00** 1

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

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

PRIX LE PLUS BAS

XBE10  
Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm  
971317 Cuve 10 L **1990,00** 1

XBM20  
Prod. de 6 kg - 750 W - 400 V tri - 521x685x1010 mm  
971318 Cuve 20 L **3840,00** 1

MBE40  
Prod. de 9 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm  
971963 Cuve 40 L **5840,00** 1

Cuve inox, 3 outils : crochet, palette, fouet, variateur de vitesse électronique, écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de cuve. Variation de vitesse électronique et 3 vitesses présélectionnées.

Nouvelle génération conforme à la norme UNI EN 454:2015  
Collectivités, boulangeries, pâtisseries

## ÉPLUCHEUSE



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

Éplucheuse PP6  
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230 V - 400 V 50 Hz tri - 395x700x433 mm  
970950 Éplucheuse **1200,00** 1  
Socle PP6 - 411x700x945 mm  
970951 **210,00** 1  
Filtre et dispositif anti-mousse PP6/12  
970952 **285,00** 1

**2259,00<sup>HT</sup>**  
688020

FABRIQUÉ EN FRANCE

Éplucheuse TE10  
Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min - Plateau abrasif - 440x690x680 mm - 370 W - 400 V tri  
688020 **2259,00** 1

Table filtre avec tablette  
440x690x1295 mm  
971283 **550,00** 1



**1520,00<sup>HT</sup>**  
971226

FABRIQUÉ EN FRANCE

Éplucheuse DT5EFB  
Cont. 5 kg - Prod. de 80 kg/h  
Vitesse 300 tr/mn - 120 W  
230 V mono - 424x390x590 mm  
Plateau abrasif + panier filtre  
971226 **1520,00** 1

Table support inox  
970680 420x420x505 mm **225,00** 1  
Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couvercle transparent et poignée douchette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min. !



**1890,00<sup>HT</sup>**  
950320

Éplucheuse PI-10  
Cont. 10 kg - Prod. 200-240 kg/h - 370 W - 230 /400/50/3N 433x635x625 mm  
950320 **1890,00** 1

Racleurs latéraux et plateau abrasif. En option : socle inox avec filtre anti-mousse.

## ESSOREUSE



**1790,00<sup>HT</sup>**  
970510

FABRIQUÉ EN FRANCE

Essoreuse EL40  
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle - 370 W 230 V mono - 460x540x800 mm  
970510 Panier 32 L **1790,00** 1

# LA PRÉPARATION

## THERMOMÈTRES



### THERMOMÈTRE INFRAROUGE



**46,00<sup>HT</sup>**  
911306

**PRIX LE PLUS BAS**

**Thermomètre infrarouge**  
153x101x43 mm - Étendue de -50 à 550°C - Précision ±1,5°C

911306 **46,00 1**

Rapport distance (spot 12:1). Sélection en °C/°F. Arrêt automatique. Résolution de l'affichage : 0,1°C ou 0,1°F. Maintien de la mesure. Visée laser ON/OFF. Rétro-éclairage ON/OFF. Livré avec piles 9 V, certificat de calibrage et sacoche de protection.

Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires



**153,00<sup>HT</sup>**  
909964

**Thermomètre infrarouge**  
Étendue I.R. de -40 à 280°C  
Étendue sonde de -40 à 200°C  
- Ratio de la distance 3/1 Précision ± 1°C - résolution 0,1°  
909964 Visée laser **153,00 1**

Emissivité fixe 0,97. Fonctions Data Hold - Maxi/mini - Minuteur. Sonde perçante rotative 180°C - Lg 80 mm. Livré en boîte carton avec mode d'emploi.

**INFRAROUGE :**  
Mesure de -55 à +250°C  
Précision ±1,1°C de -33 à 0°C  
±1°C de 0 à +65°C  
±1,5% de +65 à +250°C.

**SONDE :**  
Mesure de -55 à +330°C  
Précision ±0,5°C de -5 à +65°C  
±1% de -55 à -5°C  
et de +65 à +330°C

### THERMOMÈTRE POUR FOUR

**Thermomètre Digital pour four**  
Précision ± 1°C (0+150°C)  
sinon ± 3°C - Résolution 1°  
Étendue de 0 à 300°C

909962 **33,00 1**

Fonctions minuteur - maxi/mini - alarme programmable - horloge - écran inclinable. Sonde inox perçante Lg 150 mm ø4 mm. Câble inox 100 cm. Livré avec mode d'emploi.



**20,10<sup>HT</sup>**  
909972

Fonctions minuteur - chronomètre - alarme programmable - dos aimanté - Livré en blister French cooking avec mode d'emploi.

**Thermomètre Digital pour four**  
Sonde 150 mm et câble -résolution 1° sonde perçante - Lg 180 mm ø4 mm - câble inox 100 cm  
Étendue de -50° à +300°C

909972 **20,10 1**

### THERMOMÈTRE DE PRÉCISION



**40,50<sup>HT</sup>**  
909991



**32,50<sup>HT</sup>**  
910011

**Thermomètres de précision à sonde**  
Étendue de -50 à +150°C

- 909990 Checktemp étanche. Sonde 105 mm sans câble - 66x50x25 mm Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors. Auto extinction possible. **39,50 1**
- 909991 Checktemp 1 étanche. Sonde 160 mm, câble 1 m. 106x58x19 mm Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors. Vérification interne de l'étalonnage. Livré avec piles. **40,50 1**
- 910011 Thermomètre à sonde 117 mm repliable - 165x50x20 mm Précision ± 0,5°C de -50 à 100°C et ± 1°C en dehors **32,50 1**

Étanche

**39,50<sup>HT</sup>**  
909990

**15,60<sup>HT</sup>**  
084020

**26,50<sup>HT</sup>**  
909968

**18,00<sup>HT</sup>**  
909970

- 084020 Thermolab. Sonde 125 mm sans câble. Étendue de -50 à +150°C Précision ± 1°C de -20 à 150°C et ± 2°C en dehors **15,60 1**
- 909968 Thermomètre Digital sonde robuste IP65 - Sonde inox perçante 125 mm ø5 mm - résolution 0,1° Précision ± 1°C (-20+150°C) sinon ± 2°C - **26,50 1**
- 909970 Thermomètre Digital sonde perçante - Étendue de -40 à +300°C - résolution 0,1° - Précision ± 1°C (-20+150°C) sinon ± 2°C - sonde inox perçante Lg 125 mm ø3,6 mm câble 150 cm **18,00 1**

### MINUTEUR AVEC ALARME



**9,90<sup>HT</sup>**  
896003

**Minuteur électronique**  
896003 99 min 99 sec **9,90 1**

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



**17,00<sup>HT</sup>**  
911307

**Minuteur avec alarme**  
4 niveaux sonore - Minuteur 24h  
Compteur à rebours environ 100 h  
911307 130x245x25 mm **17,00 1**

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

### THERMOMÈTRE DE CUISSON



**21,90<sup>HT</sup>**  
896001

**Thermomètre minuteur**  
Avec sonde de température  
896001 **21,90 1**

Programmable en fonction de la cuisson désirée. Fonction minuteur. Va au four.

Garantie 2 ans

• Boîtier étanche, compact et ergonomique

**Thermomètre**  
type K sans sonde  
150x80x36 mm  
Étendue de -50 à +1350°C  
Précision ±0,5°C  
909984 **115,00 1**

Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde. À commander avec sonde type K. Étalonnage, sur demande.



**115,00<sup>HT</sup>**  
909997



**Sonde de température type K - pour cuisson sous-vide, câble téflon 1 m. Étendue 200°C maxi**  
909997 Sonde inox 60 mm **115,00 1**  
**Mousse sous vide - Qualité supérieure pour mesures de la température en cuisson sous vide.**  
910016 Rouleau de 3 m, ép. 10 mm **21,00**

### THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR



**Thermomètre congélateur**  
Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C  
084012 150x20 mm **3,30 1**

Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.



**Thermomètre froid en verre**  
Étendue de -50 à +50°C  
909966 **6,80 1**

En gaine polypropylène blanche, liquide rouge.



**24,00<sup>HT</sup>**  
909960

**Thermomètre Digital Frigo-congélateur**  
Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C - résolution 0,1°  
909960 Double sonde **24,00 1**

Double affichage (réfrigérateur/congélateur). Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes programmables maxi/mini. Timer pour le décompte du temps de dépaquetement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi.



**Thermomètre contrôle continu**  
Étendue de -50 à 90°C - Précision ± 0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors  
910010 93x39x31 mm **64,00 1**

Pour chambre froide, congélateur et réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne lisibilité. Fonction CalCheck : autocontrôle du bon fonctionnement de l'électronique interne et de l'exactitude de mesure de l'instrument.

# LA PRÉPARATION

## PRÉPARATION LABO

**PRIX LE PLUS BAS**

FABRIQUÉ EN EUROPE

**439,00<sup>HT</sup>**  
949267

**Trancheur à courroie GAF250**  
Capacité coupe 245x170 mm  
Ép. de coupe: 0 à 15 mm  
550x440x370 mm - 230V  
Lame ø 250 mm

949267 439,00 1



FABRIQUÉ EN FRANCE

### TRANCHEURS

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



Roussey & fils  
trancheurs

**Trancheur à courroie TGE250**  
Capacité coupe 250x180 mm  
Ép. de coupe: 0 à 15 mm  
470x330x380 mm - 230V  
50 couverts - lame ø 250 mm  
949260 799,00 1

**Trancheur à courroie TGE300**  
Capacité coupe 250x190 mm  
Ép. de coupe: 0 à 15 mm  
470x330x380 mm - 230V  
50 couverts - lame ø 300 mm  
949261 930,00 1

Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.



**950,00<sup>HT</sup>**  
949262

**Trancheur à courroie économique TAG300**  
Capacité coupe 280x205 mm  
Ép. de coupe: 0 à 15 mm - lame ø 300 mm  
620x490x450 mm - 230V

949262 950,00 1  
Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.

**658,00<sup>HT</sup>**  
949268



Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés. Bouton avec 1 s.

**Trancheur à courroie GAF300**  
Capacité coupe 280x205 mm  
Ép. de coupe: 0 à 15 mm  
620x490x450 mm - 230V - lame ø 300 mm Anneau de protection ABS  
949268 658,00 1

**Trancheur à courroie TGN300**  
Capacité coupe 270x225 mm  
Ép. de coupe: 0 à 15 mm  
500x345x460 mm - 230V - 100/120 couverts

949263 lame ø 300 mm 1190,00 1

949294 lame extractible 1870,00 1

Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation: moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



**1790,00<sup>HT</sup>**  
949264

**Trancheur à pignon TGP300**  
Capacité coupe 280x235 mm - ép. de coupe: 0 à 15 mm  
200/300 couverts - lame ø 300 mm - 530x370x480 mm  
230V

949264 1790,00 1

L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Appareil équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.



**2790,00<sup>HT</sup>**  
949295

**Trancheur à pignon TGP350**  
Capacité coupe 320x265 mm  
Ép. de coupe: 0 à 15 mm  
500/700 couverts - lame extractible ø 350 mm  
600x420x495 mm - 230V

949295 2790,00 1

Le plus robuste des trancheurs par gravité. Moteur puissant ventilé. Étanchéité importante autour de la poulie. Équipé de bagues de coulisseau assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation: lycée, restaurant au nombre de couverts importants, grande cuisine, grande surface.



**Housse de protection**  
Jetable - Pour trancheur  
Carton de 300  
909915 54,00 1



Roussey & fils  
trancheurs

## MACHINE SOUS-VIDE

**340,00<sup>HT</sup>**  
000189

**Nouveau**



**MOONLINE 33**

Pompe 13 L/h - Barre de soudure 33 mm  
390x300x180 mm - 0,38 kW - 230V mono  
000189 340,00 1

Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés.

**ECOGREEN**: Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox - 1,2 kW - 230V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.

**ECOGREEN 32**

Pompe 10 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 320 mm  
Chambre 325x385xht min 120 / max 200 mm  
000185 465x495x490 mm 1582,00 1

**ECOGREEN 40S**

Pompe 20 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 405 mm  
Chambre 410x450xht min 150 / max 220 mm  
000186 560x580x530 mm 2273,00 1

**1582,00<sup>HT</sup>**  
000185

**Nouveau**



**2273,00<sup>HT</sup>**  
000186

**2880,00<sup>HT</sup>**  
000187

**Nouveau**



**NOIR BASIC 42**

Pompe 18 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 430x430xht min 100 max / 190 mm  
000187 520x600x370 mm 2880,00 1

Barre avec pistons, couvercle avec double pistons. Structure inox - 1,2 kW - 230V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar. Entrée d'air lente d'origine. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés.



**Kit pour machine sous-vide**  
000630 84,53 1

Set de 2 contenants ABS de 0,6 L et 2,5 L avec valve.

**3860,00<sup>HT</sup>**  
000188

**Nouveau**



**ROUGE INTER 42**

Pompe 16 m<sup>3</sup>/h - Barre de soudure 420 mm  
Chambre 430x430xht min 100 max / 190 mm  
000188 520x600x370 mm 3860,00 1

Barre avec pistons, couvercle avec double pistons. Structure inox - 2 kW - 230V mono. Fonctionnement automatique. Vide final 2 mbar. Entrée d'air lente d'origine. Manomètre de pression. Écran display bleu 20 programmes, 5 langues disponibles. Réglage du vide en temps par seconde. Fonctionnement par palliers anti ébullition pour les produits liquides (jus, sauce, crème liquide, poisson au court-bouillon, etc...). Aspiration extérieure avec sacs gaufrés. Prédiposition pour aspiration dans bac gastro avec valve. Pompe Busch.

## MACHINE SOUS VIDE



**69,00<sup>HT</sup>**  
948250

**Machine sous-vide**  
Pompe de 2,5 L/mn - 110 W  
230 V mono - 360x200x100 mm  
948250 Soudure maxi 280 mm **69,00 1**

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



**158,00<sup>HT</sup>**  
948350

**Machine sous-vide NV400**  
Soudure maxi sachet 280 mm - Aspiration 22L/min  
pompe à deux pistons - arrêt automatique si surchauffe  
948350 385x235x95 mm - 230 V AC - 240 W **158,00 1**

**395,00<sup>HT</sup>**  
948400

**Machine sous-vide Elix**  
420x280x170 mm  
Pompe de 0,9 m<sup>3</sup>/h  
230 V mono  
Soudure maxi 400 mm  
948400 **395,00 1**

Aspiration extérieure, idéale pour les produits solides (jambons, fromages...). Grande facilité d'utilisation. Panneau de commandes digital en mesure de contrôler avec précision le temps de vide et de soudure. Utilisation avec sac gaufré.



### Sacs gaufrés

948351 280x360 mm **14,90 25**  
948352 130x550 mm **14,90 30**  
948353 200x280 mm **14,90 40**

### Rouleaux gaufrés

948354 280 mm x 3 m **14,90 3**  
948355 200 mm x 3 m **14,90 4**  
948356 130 mm x 3 m **14,90 5**

### Sacs sous-videlisses - 80µ - 5 couches

948370 200x300 mm **89,00 1**  
948371 250x350 mm **125,00 1**  
948372 300x400 mm **175,00 1**



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

948251 **18,65 1**  
2 rouleaux sous-videlisses 220mmx5m/280mmx5m  
948252 **8,20 1**

Avec son usage simple, et sa facilité à emballer n'importe quel solide ou liquide, Ecopack représente un très bon rapport qualité / prix.

FABRIQUÉ EN EUROPE

**1480,00<sup>HT</sup>**  
948401

**Machine sous-vide Unica**  
Soudure maxi 400 mm - Pompe de 12 m<sup>3</sup>/h  
Chambre 410x430x190 mm - 230 V mono  
948401 470x550x430 mm **1480,00 1**



Machine sous vide en mesure de travailler :  
- Dans la cloche pour les liquides ou les solides  
- A l'extérieur pour les produits longs.  
- Dans les récipients gastronomes connectés à la machine avec un tube d'aspiration.

**1090,00<sup>HT</sup>**  
948402

**Machine sous-vide Universal**  
Soudure maxi 300 mm - Pompe de 6 m<sup>3</sup>/h  
Chambre 310x350x120 mm - 230 V mono  
948402 370x530x250 mm **1090,00 1**



## HACHOIR

**169,00<sup>HT</sup>**  
948360



**Hachoir N5600 - corps ABS**  
Production 60/80 kg/h - 350 W - 230 V mono  
948360 420x180x430 mm **169,00 1**

Inverseur de rotation. Livré avec 3 grilles (ø 3/5/8 mm) et 3 entonnoirs (ø 12/18/21 mm).

## TOUT INOX

**320,00<sup>HT</sup>**  
948253



**Hachoir électrique tout inox**  
Capacité 85 kg/h - 120 tr/mn - 250 W - 230 V mono  
948253 410x195x350 mm **320,00 1**

• Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer  
• Passe au lave-vaisselle  
• Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc



**740,00<sup>HT</sup>**  
689257

**Hachoir 12-12**  
Production 160 kg/h - Rotation couteau  
140 tr/mn - 600 W - 230 V mono  
689257 260x330x420 mm **740,00 1**  
Kit 3 cornets à saucisses  
689379 ø 20/25/30 mm **25,00 1**



Corps, tôle et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard (trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm). Les cornets sont compatibles avec 2 corps de broyage : 12-8 ø62 mm et 12-12 ø70 mm.

## CONTENEUR ISOTHERME

Peut recevoir une grande variété de bacs GN 1/1, 1/2, 1/3 jusqu'à une hauteur de 200 mm

**210,00<sup>HT</sup>**  
942254



**Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L**  
942254 Ext. 460x640x380 mm Int. 365x545x245 mm **210,00 1**

Ouverture supérieure. Utilisable avec des plaques eutectiques. Poignées extractibles. Garanti pour une température de contact de -30 à +100°C. Emplacement 1GN1/1 H200 PLUS. Plaque eutectique.

**216,00<sup>HT</sup>**  
946041



**Conteneur isotherme Catermax**  
6 946041 52 L - Gris Extérieur - 749x483x394 mm **216,00 1**  
7 946044 89 L - Sans roue - Gris Ext. - 679x476x705 mm **276,00 1**  
8 946042 89 L - Avec roues - Noir Ext. 679x476x705 mm **330,00 1**

Conteneur pour transport de bacs GN en liaison froide ou chaude. Conteneur avec couvercle sans joint amovible. Empilable. Facilement nettoyable. Poignée moulées.

**276,00<sup>HT</sup>**  
946044



Convient pour 4 GN 1/1, 8 GN 1/2, 12 GN 1/3 d'une profondeur de 65 mm



**PRIX LE PLUS BAS**

FABRIQUÉ EN EUROPE

NF

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

**232,00<sup>HT</sup>**  
883042



**235,00<sup>HT</sup>**  
883043



• 8GN1/1  
• Pas de 40 mm

**316,00<sup>HT</sup>**  
946212



• 12 GN1/1  
• Pas de 40 mm  
• Empilable  
• 14 kg à vide



**505,00<sup>HT</sup>**  
980860



**225,00<sup>HT</sup>**  
883041

• 6GN1/2  
• Fermeture en acier inox  
• Poignées extractibles  
• 6 glissières intérieures  
• Empilable

### Conteneur isotherme à chargement frontal AF

1 883041 AF6 - 30,5 L - Blanc Extérieur 410x360x440 mm Intérieur 330x275x340 mm **225,00 1**  
2 883042 AF7 - 63 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm Intérieur 335x540x360 mm **232,00 1**  
3 883043 AF8 - 68 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm Intérieur 335x540x380 mm **235,00 1**  
4 946212 AF12 - 90 L - Blanc Extérieur 440x665x650 mm Intérieur 330x533x515 mm **316,00 1**  
5 980860 AF150 - 148 L - Blanc Extérieur 570x790x725 mm Intérieur 430x650x530 mm **505,00 1**

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.

NF HELFORM

TOP QUALITÉ  
PRIX ACCORD FABRICANT

# LA DISTRIBUTION

## LE TRANSPORT ISOTHERME

### CONTENEUR CHAUFFANT



À partir de  
**735,00<sup>HT</sup>**  
942262

Bloc moteur chauffant en acier inox pour la partie interne et en ABS pour la partie externe.



- Pour le transport de bacs en liaison chaude
- Ouverture frontale pour livraison fractionnée
- Idéal pour le transport de bacs de hauteurs différentes
- Porte composée d'un dispositif électrique amovible !
- Pour maintenir les aliments à température en cas de service non immédiat

FABRIQUÉ EN EUROPE



Conteneur isotherme avec porte chauffante AF

1	942262	Extérieur 440x640x480 mm Intérieur 335x540x360 mm	735,00	1
	942272	AF12 - 90 L - 12GN1/1 - Gris Extérieur 440x665x650 mm Intérieur 330x533x515 mm	820,00	1
2	990192	Chariot pour AF12	230,00	1

Porte composée d'un dispositif électrique amovible. 14,6 kg à vide. Thermostat +63°/+85°C (thermomètre intégré). Peut être branché sur secteur option transformateur pour les 12V. La forme de la protection interne en acier inox est étudiée pour empêcher le contact accidentel du groupe chauffant avec les aliments liquides transportés. Porte en polyéthylène adapté au contact alimentaire. Poignées intégrées en acier inox. Elle ne contient pas de gaz potentiellement toxiques. Protection IP X 4 qui garantit l'isolation du groupe moteur des éclaboussures et de la pluie.

### THERMOPORT *Rieber*

- Conteneurs en polypropylène thermoformé très robustes
- Température pour les conteneurs chauffants de -20°C à +100°C
- Passe au lave-vaisselle à 90°C
- Portes sans joints

À partir de  
**529,00<sup>HT</sup>**  
883206



Thermoport  
Polypropylène. Chargement frontal soudures étanches  
600KB chauffant

Bloc chauffant - maintien au chaud puissance de chauffe 240 W  
33 L - 7 paires de glissières - 230 V  
Dim ext 420x645x390 mm - Dim int : 330x520x295 mm

883501 820,00 1

1000K neutre

52 L - 12 paires de glissières - 230 V  
Dim ext 435x610x561 mm - Dim int : 330x534x460 mm

883206 529,00 1

1000KB chauffant

Bloc chauffant - puissance de chauffe 300 W

52 L - 12 paires de glissières - 230 V  
Dim ext 435x634x561 mm - Dim int : 330x535x460 mm

883502 1000,00 1

### CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE

FABRIQUÉ EN EUROPE



À partir de  
**155,00<sup>HT</sup>**  
942251

Conteneur isotherme EY13 sans robinet

942251	Conteneur EY13 - 13,75 L Bleu Ext. 430x240x375 mm	155,00	1
942252	Récipient intérieur	35,00	1

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



À partir de  
**158,00<sup>HT</sup>**  
883034

Conteneur Gris/bleu

883034	Conteneur QC5 - 4,3 L Extérieur 245x350x395 mm	158,00	1
883036	Conteneur QC10 - 10 L Extérieur 430x240x430 mm	178,00	1
883313	Conteneur QC20 - 19 L Extérieur 295x465x460 mm	206,00	1

Pour liquides à température contrôlée froide ou chaude.



### TRANSPORT DE LIQUIDE

- Déperdition de 3 à 4°C/h
- Très bonne isolation !

À partir de  
**255,00<sup>HT</sup>**  
883106



ANIMO

Conteneur isotherme sans robinet (simple nourriture)

883106	6 L - ø238xHt280 mm	255,00	1
883107	10 L - ø252xHt362 mm	298,00	1

Parfait pour le transport et le service de la soupe

### PLAQUE EUTECTIQUE

FABRIQUÉ EN EUROPE



À partir de  
**37,00<sup>HT</sup>**  
980864

Plaque eutectique GN1/1			
1	980865	Surgelée	44,50 1
2	980864	Fraîche	37,00 1
3	890262	Chaude	59,00 1

Le modèle exclusif CaterCooler est parfait pour maintenir des aliments froids à basse température sans avoir à utiliser de glace.



À partir de  
**27,82<sup>HT</sup>**  
980867

Plaque eutectique GN1/2			
4	980868	Surgelée	34,00 1
5	980867	Fraîche	27,82 1
6	980866	Chaude	40,67 1

### PLATEAU INDIVIDUEL

FABRIQUÉ EN EUROPE

Détails du plateau :

- 1 plateau TS60,
- 1 fermeture de plateau TS60,
- 1 assiette porcelaine
- 1 compartiments ø 265 mm,
- 1 Couverture copolyester étanche,
- 3 bols porcelaine ø 120 mm 35 cl,
- 3 couvercles ø 120 mm.
- 1 compartiment 220x85 mm pour le pain

À partir de  
**192,00<sup>HT</sup>**  
980804



- Vaisselle d'origine
- S'adapte parfaitement aux alvéoles

Plateau individuel TS60 avec vaisselle

980804	Combi complet - Gris et orange avec vaisselle - 530x370x105 mm	192,00	1
--------	--	--------	---

Transport facile : il peut s'empiler, ses dimensions externes sont compatibles avec tout type de chariot de transport de dimensions standard.

# LA DISTRIBUTION

— LE TRANSPORT ISOTHERME —



## FONTAINES À EAU SUR RÉSEAUX

Modèles avec application COPPER. Tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles !

- Double serpentin pour distribution simultanée, 2 sorties eau réfrigérée (sur tous les modèles)
- Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C



À partir de **1105,00<sup>HT</sup>**  
524356

### Niagara inox 18/10

2 becs (Ht 311 mm) - 230 V mono  
Production Réfrigérée +3 à +10°C

524356	NIA 55 ISL - 180 W - 362x362x1480 mm	1105,00 1
	55 L/h - Débit continu : 12 L/h	
524357	Avec Application Copper	1240,00 1
522945	NIA 65 ISL - 300 W - 480x405x1480 mm	1180,00 1
	65 L/h - Débit continu : 40 L/h	
524350	Avec application Copper	1330,00 1
	NIA 80 ISL - 300 W - débit 80 L/h	
524358	Débit continu : 50 L/h - 480x405x1480 mm	1290,00 1
524359	Avec application Copper	1420,00 1
	NIA 120 ISL - 680 W - 480x405x1480 mm	
522946	120 L/h - Débit continu : 70 L/h	1330,00 1
524351	Avec application Copper	1480,00 1

Détente directe avec banc de glace.

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

**Nouveau**

À partir de **1110,00<sup>HT</sup>**  
950333

**DIEAU-EDAFIM®**

Refrigerateur d'eau RS 60 ou RS 120  
412x342x1412 mm  
2 becs (Ht 270 mm)

950333	RS 60 : 60 L/h	1110,00 1
950334	RS 120 : 120 L/h	1490,00 1

Carrosserie : tout inox 304 L.  
Refrigerateur puissant à banc de glace. Echangeur cuivre à détente directe, pour limiter les risques de prolifération microbienne. Commandes par boutons électriques 3 positions (continu, intermittent, stop).



À partir de **488,00<sup>HT</sup>**  
523094



### River 30 L

Robinet col de cygne  
340x325x960 mm - 0,18 kW  
230 V mono - Réfrigérée +5 à +12°C

523094	Tôle peinte gris métal	488,00 1
523095	Inox 18/10	580,00 1

### Système de Filtration

Filtres TRIPLE ACTION - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - sortie 8 mm - Durée de vie : 4 750 l - Filtration : 5 microns

523087	Débit max : 50 L/h	30,00 1
--------	--------------------	---------

Débit donné pour une température ambiante de 25°C, arrivée d'eau à 20°C. Existe en version murale. En options : ouverture frontale, filtre, pédale...

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

## ARMOIRE DE LIAISON CHAUDE



À partir de **2190,00<sup>HT</sup>**  
820002

À partir de **1570,00<sup>HT</sup>**  
820000

FABRIQUÉ EN EUROPE

- Fond et glissières emboutis
- Tout inox
- Mousse polyuréthane 70 mm
- Porte pleine à ouverture 270°C

À partir de **1390,00<sup>HT</sup>**  
820001

### Armoire de transfert chaud

1	820001	5 niveaux GN2/1 - 827x910x1132 mm - 70-85°C 2 kW - 230 V mono	1390,00 1
2	820000	11 niveaux GN2/1 - 910x1816x114 mm - 70-85°C 2 kW - 230 V mono	1570,00 1
3	820002	11 + 11 niveaux GN2/1 - 1517x910x1816 mm 70-85°C - 2 kW - 230 V mono	2190,00 1

**PRIX LE PLUS BAS**

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85°C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis anti-basculement adaptables pour les bacs GN2/1. Système d'air pulsé du bas vers le haut optimisé pour une répartition uniforme de la température et un chauffage rapide. Humidification par brouillard d'eau à partir d'une réserve. Livré sans grilles et sans bacs.



À partir de **3349,00<sup>HT</sup>**  
944610



À partir de **2699,00<sup>HT</sup>**  
944612

- Fond et glissières emboutis au pas de 71 mm
- 2 poignées et une barre pour faciliter le déplacement
- Homogénéité de la température grâce au ventilateur centrifuge
- Montée en température de +20 à +85°C en moins de 25 min

FABRIQUÉ EN FRANCE

**TOURNUS EQUIPEMENT** NF

Armoires de maintien en température liaison chaude sans humidification

Température pré-réglée à 85°C, pour une température à coeur produits de 65°C

1	860 W - 230 V mono - 528x821x1134 mm	944612	10 niveaux GN1/1	2699,00 1
2	1270 W - 230 V mono - 528x821x1844 mm	944610	20 niveaux GN1/1	3349,00 1
	1270 W - 230 V mono - 733x941x1134 mm	944613	10 niveaux GN2/1	3080,00 1
	2100 W - 230 V mono - 733x941x1880 mm	944611	20 niveaux GN2/1	3626,00 1

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

## FILTRATION GOÛTS ET ODEURS



### SPÉCIAL FONTAINE

Traitement avec bloc de charbon actif

977322	Kit Purity C1000AC	65,00 1
--------	--------------------	---------

Pour première installation. Filtration d'eau pour les fontaines. Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.

À partir de **2390,00<sup>HT</sup>**  
522781

- Tout inox AISI 18/10
- Groupe de chaud amovible
- Isolation mousse polyuréthane haute densité et épaisseur
- Thermostat digital réglable de 0° à 90°C

**CODIGEL**  
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Armoire de liaison chaude de +0° à +90°C

230 V mono - 50 Hz - livré avec 17 glissières - 17 niveaux GN 1/1 au pas de 70 mm - 565x760x1700 mm - 2,1 kW

522781	2390,00 1
--------	-----------

Tout inox AISI 18/10, structure et composants renforcés. Groupe de chaud amovible avec résistances ventilées et bac humidificateur avec système anti vagues. Panneau de commande avec interrupteur lumineux. Ouverture porte 180°C, serrure avec clé. 4 roues pivotantes donc deux avec freins.



### GRILLE PAIN & TOASTER

**39,90<sup>HT</sup>**  
910390



- 4 fentes larges
- Ejection automatique

**Grille pain**  
Pour 4 tranches - 1,75 kW 230 V mono  
910390 380x340x230 mm **39,90 1**

Corps en acier inoxydable. 3 fonctions (griller, décongeler, chauffer). 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.

- 2 fentes extra larges
- 6 niveaux de brunissement
- 3 programmes pré-réglés : réchauffage, décongélation, bagel
- Tirage ramasse-miettes extractible



**Toaster 2 tranches "Années 50" rouge**  
2 fentes dimensions : 110x147x36 mm  
950 W - 230 V mono  
885215 198x310x195 mm **139,00 1**

Structure acier embouti. Manette de commande chromée rétro-éclairée. Centrage automatique. Range cordon intégré, pieds antidérapants.

À partir de  
**459,00<sup>HT</sup>**

910400



**Toaster à convoyeur**

Ouverture 180 mm  
530x370x400 mm  
1,34 kW - 230 V mono  
910400 **459,00 1**  
Ouverture 255 mm  
530x450x400 mm  
2,24 kW - 230 V mono  
910402 **480,00 1**

Contrôle de la vitesse réglable. Double système de chauffe.

### CRÊPE & GAUFRE

**180,00<sup>HT</sup>**  
000152

**Nouveau**

**Gaufrier électrique**  
Cuisson 1 à 2 minutes  
260x440x260 mm  
230 V mono - 16A  
000152 **180,00 1**  
1000 W - Temp. 50° à 300°C. Minuteur jusqu'à 5 min.



**455,00<sup>HT</sup>**  
885290

- Un bac amovible inférieur récupère l'excédent de pâte pour faciliter le nettoyage
- Interrupteur marche/arrêt.
- Thermostat de régulation 300°C.
- Voyants de contrôle et pieds réglables

**Gaufrier liégeois**  
Cuisson en 2 mn 30 s  
305x440x230 mm  
1,6 kW - 230 V mono 16A  
24 alvéoles 15x18 mm  
885290 **455,00 1**

Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30.



### VITRINE DE PRÉSENTATION

- Idéale pour garder les produits boulangers au chaud
- Vitrine chauffante en acier fin

**205,00<sup>HT</sup>**  
980825

**Vitrine chauffante**  
Temp. réglable jusqu'à +65 °C  
1 niveau - 500x400x280 mm  
980825 250 W - 230 V mono **205,00 1**

**Vitrine réfrigérée**

Froid ventilé 0 à +12°C  
120 L - 2 niveaux - 230 V mono  
948328 678x568x670 mm **720,00 1**  
160 L - 3 niveaux - 230 V mono  
948329 873x570x670 mm **790,00 1**



**Idéale pour présenter et conserver vos sandwiches et pâtisseries !**

**Vitrine réfrigérée**

Froid ventilé 0 à +12°C  
120 L - 2 niveaux - 230 V mono  
948328 678x568x670 mm **720,00 1**  
160 L - 3 niveaux - 230 V mono  
948329 873x570x670 mm **790,00 1**

Gaz réfrigérant sans CFC permettant une meilleure circulation de l'air. Dégivrage automatique. Thermostat électronique et digital. Affichage de la température par éclairage LED pour un contrôle précis et facile à lire.



**490,00<sup>HT</sup>**  
885286

**Crêpière 2 plaques ø 400 mm**  
Haut rendement - 6 kW  
230 V mono - 32A  
860x485x240 mm  
885286 **490,00 1**

Construction en acier inox. Plaque en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.



- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines cuites sur les 2 faces).
- Mobile et encastrable.
- Puissance permettant une utilisation en extérieur.
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm

**Crêpière**  
ø400xHt160 mm - Haut rendement  
1 plaque ø 400 mm - 14 douzaines/h - 3,6 kW  
885287 230 V mono - 20A **258,00 1**  
885288 Gaz **278,00 1**

Version électrique : résistance en spirale, thermostat 0 à 300°C. Version gaz : brûleur 8 branches en étoile, thermocouple de sécurité. Livré en butane propane avec pochette d'injecteurs GN et raclette en bois

À partir de  
**258,00<sup>HT</sup>**  
885287

FABRIQUÉ EN FRANCE

### MAINTIEN AU CHAUD

FABRIQUÉ EN FRANCE



**460,00<sup>HT</sup>**  
885255

- Câblage en 2,5 haute température
- Système d'isolation renforcée
- Résistance blindée
- 1 interrupteur on/off

**Maintien au chaud**  
Rampe chauffante 90 cm avec support  
930x155x65 mm - 800W - 230V/1/T  
885255 **460,00 1**

Cette rampe est idéale pour maintenir vos plats au chaud, assiettes, etc... Support solide et stable grâce aux 3 points de fixation sur la rampe

### RÉCHAUD

GAZ NATUREL/PROPANE



**Réchaud traiteur**  
2 feux (5 et 7 kW) - Inox - 12 kW - Gaz  
880069 670x510x180 mm **520,00 1**

Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane. Injecteur gaz naturel en accessoire.



**Réchaud tripode**  
1 feu - Fonte - 8,2 ou 9,2 kW - Gaz  
Propane

880068 420x330x205 mm **59,00 1**  
3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel). Kit G20 en option

GAZ NATUREL/PROPANE/BUTANE  
RAMPE LAITON 3 ROBINETS  
3 PIEDS DÉMONTABLES

### MACHINE À GLACE

**259,00<sup>HT</sup>**  
980715

- Comprend également un répartiteur
- Répartition uniforme de la chaleur ø 400 mm

**Machine à crème glacée/sorbet**  
Temp. de -18°C à -35°C  
1,5 L de glace en 30 à 40 mn  
380x290x310 mm  
150W - 230 V mono  
980715 **259,00 1**



Compresseur froid autonome incorporé. Minuterie 60 mn. Afficheur de la température et du temps restant. Alarme en fin de cycle. Accessoires inclus : une palette à glace, une mesure, mode d'emploi et recette gourmande.

# LE BUFFET

— CHAFING DISH & BAIN-MARIE —



## BAIN MARIE

À partir de  
**90,00<sup>HT</sup>**  
980816

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

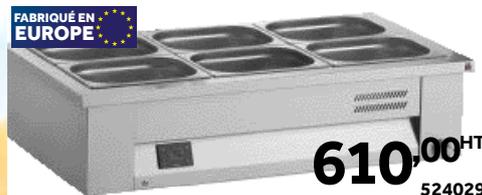


Bain-marie 24 L  
Profondeur 200 mm  
340x540x240 mm  
1,4 kW - 230 V mono

1 980812 Avec robinet **119,00 1**  
2 980816 Sans robinet **90,00 1**

Avec ou sans robinet de vidange. Inox 18/10. Régulateur de chauffe. Sécurité thermique. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Cuve emboutie sans soudure. À poser.

**FABRIQUÉ EN EUROPE**



**610,00<sup>HT</sup>**  
524029

Bain-marie portable  
1080x630x265 - 3 GN1/1  
2 kW - 230 V mono

524029 MAV610 **610,00 1**

Inox AISI 304 18/8-10. Température max 90°C. Thermostat réglable. Hauteur max des bacs GN : 150 mm. (non fournis)



À partir de  
**1080,00<sup>HT</sup>**  
524031

Bain-marie à poser - Avec vitrine  
MBV610 - 3 GN1/1 - 2,48 kW - 230 V mono  
524031 1078x629x710 mm **1080,00 1**  
MBV614 - 4 GN1/1 - 2,64 kW - 230 V mono  
524032 1406x629x710 mm **1200,00 1**

**FABRIQUÉ EN EUROPE**

Inox AISI 304 18/8-10. Température max 90°C. Thermostat réglable. Hauteur max des bacs GN : 150 mm. (non fournis)

**1270,00<sup>HT</sup>**  
524020

**FABRIQUÉ EN EUROPE**



Chaud +72 à +90°C  
Pour 4 bacs GN1/1 - Ht 150 mm (non fournis)  
1406x700x1310 mm - 2,6 kW - 230 V mono  
524020 **1270,00 1**

Fabrication en inox AISI 304 18/8-10. Les vitrines sont de type SECURIT. Thermostats électroniques. Pieds réglables en hauteur. 2 portes coulissantes sur placard neutre.

## CHAFING DISH

**59,00<sup>HT</sup>**  
000850

Brûleur à alcool  
uniquement



Chafing dish pour bac GN1/1  
couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool  
000850 625x353x345 mm **59,00 1**

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

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**



Gel de chauffe  
éthanol  
Boîte de 225g  
042701 **0,90 1**

Gel de chauffe  
Seaux de 4 kg  
980702 **17,00 1**



**Nouveau**

**220,00<sup>HT</sup>**  
003188

Chafing dish électrique  
GN1/1 - 13,5 L  
68x48x42 cm - 760-900 W  
220-240 V AC - inox 18/8  
003188 **220,00 1**



**Nouveau**

**199,00<sup>HT</sup>**  
000853

Élément de chauffe  
pour chafing dish  
230 V - 350 W  
160x110x115 mm  
003191 **36,62 1**

Chafing dish pour bac rond  
couvercle rotatif roll top.  
Livré avec brûleurs à alcool.  
510x540x480 mm  
000853 **199,00 1**

**TOP  
QUALITÉ**



**149,00<sup>HT</sup>**  
003189

Chauffe-électrique  
uniquement

Chafing dish pour bac GN1/1  
couvercle amovible  
003189 510x540x480 mm **149,00 1**

Chafing dish électrique avec thermostat.  
Acier inoxydable.

Choisissez :  
brûleur à alcool  
ou chauffe électrique



**220,00<sup>HT</sup>**  
000851

Chafing dish pour bac GN1/1  
couvercle rotatif roll top - Livré avec brûleurs à alcool  
000851 670x460x440 mm **220,00 1**

Design raffiné. Acier inoxydable poli miroir. Résiste à la corrosion. Facile à essuyer et de nettoyage.



Résistance électrique  
Sans thermostat  
000855 **31,80 1**

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

## MARMITE À SOUPE

**RECLAMEZ  
L'ORIGINAL**

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C

**76,00<sup>HT</sup>**  
063290

Marmite à soupe  
ø 400 mm - h 260 mm - 475 W -  
230 V mono  
063290 Cuve inox 8 L **76,00 1**



## BUFFET FROID



**1450,00<sup>HT</sup>**  
524055

Buffet central mobile froid statique 0 à +10°C  
Pour 4 bacs GN1/1 - Ht 150 mm (non fournis)  
1515x875x1415 mm - 507 W - 230 V mono  
524055 **1450,00 1**

Finition bois teinte acajou. Cuve inox profondeur 150 mm avec vidange. Tablette de dressage en marbre largeur 165 mm. Coupole avec éclairage.

**TOP  
QUALITÉ**  
**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

## BUFFET CHAUD



**1450,00<sup>HT</sup>**  
524056

Buffet central mobile chaud +30 à +90°C  
Pour 4 bacs GN1/1 - Ht 150 mm (non fournis)  
1550x900x850/1350 mm - 2,2 kW - 230 V mono  
524056 **1450,00 1**

Finition bois teinte acajou. Résistances acier inoxydable commandées par thermostat réglable de +30 à +90°C. Cuve inox profondeur 150 mm avec vidange. Tablette de dressage en marbre largeur 165 mm. Coupole avec éclairage.

### MACHINE À CAFÉ

**210,00<sup>HT</sup>**  
989302

Plaqué de maintien en température

Machine à café Thermos inox 2 L 18 L/h (144 tasses) 360x195x460 mm 1,9 kW - 230 V mono  
**989302 210,00 1**



**269,00<sup>HT</sup>**  
970851



Machine à café Excelso Verseuse 1,8 L - 18 L/h (144 tasses) - 190x370x433 mm 2,2 kW - 230 V mono  
**970851 269,00 1**

**279,00<sup>HT</sup>**  
970853



Thermos inox 2 L - 18 L/h (144 tasses) - 190x370x477 mm - 2,1 kW - 230 V mono  
**970853 279,00 1**

**378,00<sup>HT</sup>**  
970850

FABRIQUÉ EN EUROPE

• Plaque de maintien en température  
• Signal sonore en fin de production

ANIMO

Machine à café M Line 2 verseuses 1,8 L 18 L/h (144 tasses) 205x380x460 mm 2,25 kW - 230 V mono  
**970850 378,00 1**



Machine à café acier inox avec 2 plaques chauffantes comprenant une cafetière acrylique fond inox 1,8 L ou un thermos inox. 6 mn de préchauffage. Temps d'écoulement 5 à 6 mn.

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.

### PERCOLATEUR

À partir de **98,00<sup>HT</sup>**  
989303



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm ø280xHt480 mm  
**989303 800 W - 230 V mono 98,00 1**  
12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm ø280xHt550 mm  
**989304 1,6 kW - 230 V mono 134,00 1**  
15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm ø280xHt600 mm  
**989305 1,6 kW - 230 V mono 140,00 1**



Machine à café inox à filtres ronds avec indicateur de quantité. 2 systèmes de chauffage distincts : un pour passer le café, l'autre pour conserver le café chaud.

### CHAUFFE-EAU

ANIMO

À partir de **510,00<sup>HT</sup>**  
970869



WKT-D 5n HA - 5 litres 220-240V/3200W  
**970869 237x406mm 510,00 1**  
WKT-D 10n HA - 10 litres 220-240V/3200W  
**884086 307x427mm 570,00 1**  
WKT-D 20n HA - 20 litres 220-240V/3200W  
**884088 355x515mm 655,00 1**

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

À partir de **148,00<sup>HT</sup>**  
884206

ANIMO

3 L - ø230xHt385 mm Ht sous robinet 110 mm  
**884206 1,5 kW - 230 V mono 148,00 1**  
6,5 L - ø230xHt480 mm Ht sous robinet 115 mm  
**884208 1,5 kW - 230 V mono 166,00 1**  
12 L - ø275xHt540 mm Ht sous robinet 140 mm  
**884210 1,5 kW - 230 V mono 190,00 1**  
15 L - ø275xHt600 mm  
Chauffe 15 L / 65 mn  
Ht sous robinet 140 mm  
**884212 1,5 kW - 230 V mono 196,00 1**



Robinet antigouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

### LAITIÈRE BAIN MARIE

FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de **570,00<sup>HT</sup>**  
884022

ANIMO

5 L - 3,2 kW - 230 V mono Temps de chauffe à froid 18 mn  
**884022 ø206x428 mm 570,00 1**  
10 L - 3,2 kW - 230 V mono Temps de chauffe à froid 37 mn  
**884024 ø274x424 mm 870,00 1**  
20 L - 3,2 kW - 230 V mono Temps de chauffe à froid 45 mn  
**884025 ø346x501 mm 1140,00 1**

Laitière inox. Chauffage par bain marie. L'eau est chauffée dans la double paroi. Robinet anti-goutte. Thermostat réglable de 0 à 85°C. Sécurité contre chauffe sans eau. Le lait chauffe rapidement et régulièrement, sans adhérer aux parois.

### CHAUFFE BRIQUE

**665,00<sup>HT</sup>**  
884027

**380,00<sup>HT</sup>**  
884026

Peu d'entretien, hygiène optimale



3 briques 1 L 270x150x240 mm 1,1 kW - 230 V mono  
**884026 380,00 1**  
Livré avec une pince à brique

6 briques 1 L 315x340x240 mm 1,1 kW - 230 V mono  
**884027 665,00 1**  
Livré avec 2 pinces à brique

Chauffe-briques inox. Chauffe du lait à froid : 30 mn pour 50°C / 50 mn pour 75°C. Chauffe du lait à chaud : 20 mn pour 50°C / 40 mn pour 75°C.

### BOUILLOIRE

**28,00<sup>HT</sup>**  
910397



1,7 L - 2,4 kW - 230 V mono  
**910397 28,00 1**

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

### PLAQUE CHAUFFANTE

Lacor

**46,00<sup>HT</sup>**  
910395



pour verseuse à café 190x200x70 mm 90 W - 230 V mono  
**910395 46,00 1**

Bouton marche/arrêt. Température 80°C.

### ACCESSOIRES ANIMO

Détartrant 48 sachets de 50g  
**884030 38,90 1**

Filtres à café Lot de 1000 filtres 90x250 mm  
**884213 18,00 1**



# LE SNACKING

— MICRO-ONDES & INDUCTION —



## INDUCTION

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Wok à induction  
A poser - 3,5 kW  
230 V mono.  
340X445x115 mm  
975837 295,00 1

Poêle Trimétal  
Pour wok à induction  
ø 360 mm - 5,5 L  
097253 87,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre schot céram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.

TOP QUALITÉ  
PRIX LE PLUS BAS

240,00<sup>HT</sup>  
975835

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Table à induction  
à poser - 3,5 kW - 230 V mono  
975835 340X445x115 mm 240,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre schot céram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.

Nouveau

Plaqué à induction D3000  
1 foyer - 3 kW 230 V mono  
386x526x90 mm  
950330 490,00 1



Construction inox AISI 304. Dessus en verre vitrocéramique 4 mm. 4 pieds caoutchouc. Commandes par touches capacitatives. 9 positions de réglage + 1 booster. Touche de verrouillage. Inducteur ø250 mm. Câble alimentation déconnectable 1,80 m. Coupure automatique de sécurité.

## VITROCÉRAMIQUE

99,00<sup>HT</sup>  
910393



1<sup>er</sup> PRIX

Plaqué vitrocéramique  
Plaqué 540x380 mm - 260 W - 230 V mono  
910393 Pour le maintien en température 99,00 1  
De +30 à +85°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

## THERMOPLONGEUR

• Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières  
• Capacité de 20L max

285,00<sup>HT</sup>  
911303

Thermoplongeur basse température  
Température : 5 à 99°C  
Précision : 0,1°C  
Vitesse : 6L/mn  
220 - 240V / 50Hz - 1400 W

911303 285,00 1



## FOUR MICRO-ONDES



Four 23 L  
Inox - 900 W - 510x420x280 mm  
Grill 1 kW 230 V mono  
524890 120,00 1

Plateau rotatif en verre ø 315 mm.  
Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

120,00<sup>HT</sup>  
524890

PRIX LE PLUS BAS



Four 26 L  
Int/Ext inox 18/10 - Int. 336x349x225 mm - 1,1 kW  
523039 517x412x297 mm - 230 V mono 360,00 1

Grande cavité. Extérieur et intérieur inox. 5 niveaux de puissance. Système à simple magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène. Sol fixe.

360,00<sup>HT</sup>  
523039

FABRIQUÉ EN FRANCE

CODIGEL

Four cafétéria 24 L  
Inox - Int. 350x320x210 mm - 1 kW  
523034 540x400x315 mm - 230 V mono 540,00 1

Façade inox. Plateau tournant. Éclairage intérieur. Minuterie pré-programmée. Bouton marche/arrêt. Cycle 1 mn + possibilité de rajouter phase 15 s (max. 3 mn). Déroulement du temps. Sonnerie en fin de cuisson.

540,00<sup>HT</sup>  
523034



Commandez l'original ®GAFIC

Four cafétéria 24 L  
Int/Ext inox 18/10 - Int. 350x350x205 mm - 800 W  
523040 510x420x300 mm - 230 V mono 239,00 1

Plateau verre rotatif ø 315 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 s + 30 s par appui supplémentaire jusqu'à 3 mn max). Bouton marche/arrêt. Affichage digital du temps de cuisson. Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur.

239,00<sup>HT</sup>  
523040



Four 26 L  
Inox - digital - Int. 349x336x225 mm - 1,1 kW  
523038 517x412x297 mm - 230 V mono 393,00 1

Commande digitale et affichage digital. Bouton 30 secondes. 20 programmes enregistrables. Éclairage intérieur. 5 niveaux de puissance (170, 330, 550, 770 et 1100 W). Sol fixe.

393,00<sup>HT</sup>  
523038

TOP QUALITÉ



Four 26 L  
Inox - digital - Int. 370x370x190 mm - 1,5 kW  
523036 520x464x378 mm - 230 V mono 780,00 1

Commande et affichage digital. Touche 20 secondes. Touche pour double quantité. Plusieurs étapes de cuisson possibles. 30 programmes enregistrables. 5 niveaux de puissance (195, 375, 750, 1050 et 1500 W). Filtre à air détachable. Fonction de rappel pour le nettoyage. Signal sonore réglable. Éclairage intérieur. Four empilable. 2 magnétrons. Sol fixe.

780,00<sup>HT</sup>  
523036

## FOUR À CONVECTION

FABRIQUÉ EN EUROPE



Four 4 niveaux  
433x333 mm. Ext. 557x585x568 mm  
2 turbines, porte basculante - 3,5 kW - 230 VAC - 20A

951034 Four électrique avec grill 570,00 1  
Acier inox intérieur et extérieur. 2 turbines internes, porte à double vitrage, grill supérieur. Thermostat réglable de 10 à 280°C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 plaque et 1 grille 433x433 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

570,00<sup>HT</sup>  
951034



Four 4 niveaux  
600x400 mm. Ext. 724x730x598 mm  
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 VAC - 20A  
951033 Four électrique avec humidificateur manuel 965,00 1

Acier inox intérieur et extérieur. Porte à double vitrage, structure porte-plaques amovible. 2 turbines 2800 tr/min. Thermostat réglable de 10 à 280°C. Minuterie de 1 à 120 minutes. Livré avec 1 grille 600x400 mm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

965,00<sup>HT</sup>  
951033

## ÉTAGERE



Étagère support four à micro-ondes  
500x600 mm - Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes  
816750 89,00 1



# LE SNACKING

— GRILL, TOASTER & PLANCHA —

## GRILLADE & PLANCHA



**485,00<sup>HT</sup>**  
950325

**MAINHO**

Plancha semi-pro - inox 18/8 électrique ECOEM60PV - 4 kW - 600x440x210 mm surface utile 590x390 mm - 230 V1 - 20A 950325

**485,00 1**  
Acier 6 mm. Résistance blindée à 120°C pour une chauffe uniforme. Goutière de récupération des graisses. Pieds ajustables. Aération du chassis pour une meilleur combustion.

FABRIQUÉ EN EUROPE



À partir de **710,00<sup>HT</sup>**  
950326

**MAINHO**

Plancha lisse 2 brûleurs gaz 600x440x220 mm - 8,2 kW - surface utile 590x430 mm

950326 NS60 - plaque acier 12 mm **710,00 1**  
950328 NC60 - plaque chromée 15 mm **1100,00 1**  
Brûleurs en U avec une double perforation à 120°C pour une chauffe uniforme et sécurité par thermocouple. Inox 18/8 AISI 304. Sonde de contrôle de température. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus.

FABRIQUÉ EN EUROPE

**655,00<sup>HT</sup>**  
950323



Plancha semi-pro - inox 18/8 gaz ECO60PV - 2 brûleurs - 600x440x210 mm 8,2 kW - surface utile 590x390 mm **515,00 1**

FABRIQUÉ EN EUROPE

Plancha semi-pro - gaz ECO90PV - 3 brûleurs - 910x440x210 mm 12,7 kW - surface utile 890x390 mm **655,00 1**

Acier 6 mm. Brûleurs en U avec une double perforation à 120°C pour une chauffe uniforme et sécurité par thermocouple. Goutière de récupération des graisses. Pieds ajustables. Aération du chassis pour une meilleur combustion. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus.

**PRIX LE PLUS BAS**



**820,00<sup>HT</sup>**  
950327

**MAINHO**

Plancha lisse NSEM60 électrique 600x440x220 mm - 4 kW - surface utile 590x430 mm 220 W - 230 V1 - 20A 950327 plaque acier 12 mm **820,00 1**

Inox 18/8. Contrôle de la puissance thermostatique avec interrupteurs intégrés. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables.

FABRIQUÉ EN EUROPE



Grattoir Manche acier époxy 250 mm Poignée PVC noire - Lame acier trempée 150 mm

981235 **36,80 1**  
Lame de rechange Lot de 5 981236 **16,40 1**

Lame interchangeable avec clip de protection

À partir de **258,00<sup>HT</sup>**  
885305



Grillade lisse 885305 1 résistance - 3 kW - 400x540x270 mm **258,00 1**  
885306 2résistances - 6kW - 32A - 610x540x270mm **445,00 1**

Carrosserie inox, plaque de cuisson acier lisse. Thermostat de 50° à 300°C. Lampes témoins. Bord relevé anti-éclaboussure. Tiroir de récupération des graisses. 230 V mono.

## SALAMANDRE



**580,00<sup>HT</sup>**  
884901

Salamandre électrique Plafond mobile - 600x450x500 mm - 20 A 884901 4 kW - 230 V mono **580,00 1**

**PRIX LE PLUS BAS**

**PRIX LE PLUS BAS**

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.

## GRILL PANINI

**335,00<sup>HT</sup>**  
885009

**PRIX LE PLUS BAS**

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse



**229,00<sup>HT</sup>**  
885008

Grill panini rainuré - 230 V mono - 16A 885008 PM simple - 410x300x210 mm 2,2 kW **229,00 1**  
885009 GM double - 570x300x210 mm 3,6 kW **335,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C avec voyant lumineux. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.

FABRIQUÉ EN FRANCE

**SOFRACA**

**570,00<sup>HT</sup>**  
885210



Grill panini rainuré - 230 V mono - 16A 885210 2 paninis - 260x460x500 mm - 2,2 kW **570,00 1**  
885212 3 paninis - 380x550x650 mm - 3 kW **730,00 1**

Plaques de fonte pleines (acier). Carters (supérieur et inférieur) chromés polis. Récupérateur amovible. 1 voyant de contrôle. 1 thermostat 300°C. Disponibles sur demande en 400 V tri.

**Nouveau**

**2388,00<sup>HT</sup>**  
950329



Salamandre SH30 3 foyers - 570x581x519 mm 4,5 kW - 230 V mono/400V tri - 20A 950329 **2388,00 1**

**GIORIK**

Montée en température rapide à 200°C en 20sec. Chauffage par foyers radiants céramique sous verre diffuseur. Plafond mobile réglable de 90 à 190 mm au dessus de la grille. Construction inox. Console murale fournie.

## TOASTER

Cet appareil est idéal pour faire grätiner vos pains, petits pains et sandwichs

**195,00<sup>HT</sup>**  
855301

**PRIX LE PLUS BAS**



Toaster 885300 1 niveau - 440x245x285 mm 1,7 kW - 230 V mono **165,00 1**  
855301 2 niveaux - 440x245x400 mm 3 kW - 230 V mono **195,00 1**

Design compact. Acier inoxydable. Bac récupérateur de miettes facile à nettoyer. Éléments de chauffage de qualité. Contrôle de la température.

- 4 à 6 pains / grille
- 120 pains / h
- Allumage instantané, pas d'odeur, pas de fumée
- Tube Quartz

**359,00<sup>HT</sup>**  
689474

FABRIQUÉ EN FRANCE



Toaster - Super club 2 niveaux - 2,7 kW - 230 V mono 689474 410x275x400 mm **359,00 1**

**SOFRACA**

# LE SNACKING



## CUISSON & FRITEUSE

### FRITEUSES



**390,00<sup>HT</sup>**  
970900

Friteuse à poser avec robinet

**STOCK LIMITÉ**

970915 Capacité 8 L - Cuve 11 L - 1 robinet vidange - 3 kW 205,00 1  
275x465x310 mm - 230 V mono

970900 Capacité 2x8 L d'huile. Cuve 2x12 L. 2 robinets vidange 390,00 1  
580x470x410 mm. 2x3,25 kW - 2x230 V mono

Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. Thermostat de sécurité de surchauffe (micro switch sur le tableau de commande). Résistance en acier inoxydable.



**205,00<sup>HT</sup>**  
970915



**210,00<sup>HT</sup>**  
970913

Friteuse à poser avec robinet

970913 Capacité 10 L - Cuve 13 L 210,00 1  
1 robinet vidange - 3 kW  
280x460x325 mm - 220V mono

**PRIX LE PLUS BAS**

Disponible mi-novembre

Friteuse à poser  
Capacité 6 L - Cuve 8 L - Sans robinet vidange - 310x410x285 mm

970911 2,5 kW - 230 V mono 110,00 1



**99,00<sup>HT</sup>**  
970917

**STOCK LIMITÉ**

Friteuse à poser  
Capacité 3,5 L - Cuve 6 L - Sans robinet vidange - 190x440x270 mm

970917 2 kW - 230 V mono 99,00 1



**199,00<sup>HT</sup>**  
970912

**290,00<sup>HT</sup>**  
970914

spécial frites surgelées

Friteuse à poser

1 970912 Capacité 8,5 L - Cuve 13 L - 5 kW 199,00 1  
- 32 A - Sans robinet vidange

2 970914 Capacité 16 L - Cuve 19 L - 5 kW - 32 A - 1 robinet vidange 290,00 1  
340x540x390 mm - 230 V mono



**189,00<sup>HT</sup>**  
971955

Chauffe frites

Pour GN 1/1 - Ht 65 mm  
330x560x500 mm  
1 kW - 230 V mono

971955 189,00 1

Pour bac prof maxi 150 mm. Avec robinet de vidange. Construction tout inox. Cuve emboutie, sans soudure pour un nettoyage facile. Thermostat réglable avec témoin lumineux. Interrupteur marche/arrêt. Régulateur de chauffe avec sécurité thermique.



**199,00<sup>HT</sup>**  
970916

Friteuse à poser sans robinet

970916 Capacité 8 + 8 L - 430x420x310 mm 199,00 1  
2x3 kW - 2x230 V1

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

### CUISEUR & GRILL



**79,00<sup>HT</sup>**  
988300

**PRIX LE PLUS BAS**

Cuiseur à riz - 4,2 L

988300 ø420xHt290 mm 79,00 1  
160 W - 230 V mono

Construction extérieure inox. Cuve amovible anti adhérente (facile à nettoyer). 1 témoin lumineux pour cuisson. 1 témoin pour le maintien en température. Cuisson automatique avec arrêt. Livré avec un verre doseur.



**890,00<sup>HT</sup>**  
885240

• Chaleur constante  
• 8 paniers portions  
• Gain de temps dans la mise en température

FABRIQUÉ EN FRANCE

Cuiseur à pâtes - 15 L

885240 8 paniers 1/8 - 3,6 kW 890,00 1  
230 V mono - 350x500x300 mm



Cuve en inox 316 (résiste à l'attaque de l'amidon). Résistance très robuste en contact direct avec l'eau pour une diffusion parfaite et rapide de la chaleur. 1 thermostat, 1 voyant, 1 vidange, 1 résistance blindée. Support de cuiseur en option.

Chauffe saucisse  
1 bac + 3 plots  
467x30x385 mm  
700W - 230 V mono

884904 249,00 1

**249,00<sup>HT</sup>**  
884904



### ACCESSOIRES



**49,90<sup>HT</sup>**  
906116

Recharge en tube + 20 languettes pour kit testeur d'huile pour testeur 3M

906116 49,90 1



Testeur d'huile de friture à usage unique Boîte de 10 tests

909973 23,00 1

Mesure en % CP (composés polaires) et évalue le degré d'oxydation thermique.

### CHAUFFE ASSIETTES



**308,00<sup>HT</sup>**  
980820

Temp. réglable jusqu'à 85°C

1 porte - 1 étagère ajustable  
510x450x855 mm - 750 W - 230 V mono

980820 Pour 60 assiettes ø 320 mm 308,00 1



2 portes - 1 étagère ajustable  
750x460x855 mm - 1,2 kW - 230 V mono

980821 Pour 120 assiettes ø 320 mm 505,00 1

Construction inox avec paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température des assiettes vides ou garnies juste avant le service ou des préparations culinaires. Portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation



**505,00<sup>HT</sup>**  
980821

**465,00<sup>HT</sup>**  
906017

Testeur d'huile TESTO 270  
354x50x30 mm

906017 465,00 1

Caractéristiques du Testo 270 : échelle de 0,5% à 40% à ± 2% de TPM (Total Polar Materials = Total de Particules Polarisées). Résolution : ± 0,5% TPM. Fonction alarme par barrette LED. - Barrette LED verte : huile de bonne qualité - Barrette LED orange : limite d'utilisation - Barrette LED rouge : changement d'huile - fonction d'alarme acoustique activable - capteurs CTP pour la température et capacitif pour les TPM - calibration de l'appareil à partir d'huile étalon Testo - fonctions Hold et Auto-Off - autonomie 25 h en continu (500 mesures) - 2 piles micro (AAA) - boîtier ABS blanc, livré avec TopSafe d'origine IP 65

# LA PRÉPARATION

LES CHARIOTS & CASIERS

## CHARIOT DE SERVICE SOUDÉ

FABRIQUÉ EN FRANCE



165,00<sup>HT</sup>  
944500

100 KG  
charge utile

TOURNUS EQUIPEMENT NF

Chariot 2 plateaux  
2 plateaux 800x530 mm  
Espacés de 560 mm  
895x625x960 mm (hors tout)  
944500 165,00 1

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.

## CHARIOT DE SERVICE DÉMONTABLE

120,00<sup>HT</sup>  
944561



100 KG  
charge utile

92,00<sup>HT</sup>  
944560

PRIX LE PLUS BAS



150 KG  
charge utile

LIVRAISON EN KIT

Chariot démontable - 550x800x945 mm  
944560 2 plateaux Espacés de 570 mm 92,00 1  
944561 3 plateaux Espacés de 270 mm 120,00 1

Chariots démontables et livrés à plat. Montage avec vis BTR livrées + clef. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.

192,00<sup>HT</sup>  
944501

NF TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot 3 plateaux  
3 plateaux 800x530 mm  
Espacés de 260 mm  
895x625x960 mm (hors tout)  
944501 192,00 1

Construction inox. 50 kg de charge utile par plateau. 4 roues pivotantes ø 125 mm, dont 2 à freins. Chape polyamide.



150 KG  
charge utile

## CHARIOT DE SERVICE

POSSIBILITÉ FINANCEMENT

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT



119,00<sup>HT</sup>  
988215

Chariot de service  
3 plateaux 800x500 mm  
988215 Espacés de 280 mm 119,00 1  
1032x508x960 mm  
988217 Corbeille à déchets 46,00 1  
988216 Boîte à couverts 23,50 1

Polyéthylène résistance optimale. Facile d'entretien. 45 kg de charge utile par plateau (soit 135 kg). 4 roues pivotantes ø100 mm, bandage non tachant et silencieux. Poignées ergonomiques.

1000 mm

PRIX ACCORD FABRICANT

À partir de  
222,00<sup>HT</sup>  
944508

50 KG  
charge utile  
par plateaux



Chariot  
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 222,00 1  
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 260,00 1

## CHARIOT GASTRO MOBILE

TOURNUS EQUIPEMENT

234,00<sup>HT</sup>  
944502

Cuvier GN  
Pour 2xGN1/1 ou 1xGN2/1  
740x625X850 mm  
944502 234,00 1

Construction acier inoxydable. Pour bac GN2/1 ou GN1/1 (non fournis). 4 roues ø 125 mm dont 2 à freins. Chape polyamide.



Encastrable

FABRIQUÉ EN FRANCE

## CHARIOT PORTE ASSIETTES

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de  
245,00<sup>HT</sup>  
944540

Tube inox 25x25 mm  
fils inox ø 5 mm  
4 roues pivotantes  
ø 125 mm dont 2 avec freins  
chape polyamide.



2 grilles de séparations anti-chute.

Chariot porte assiettes inox  
944540 1065x450x810 mm pour 200 assiettes ø290 mm 245,00 1  
944541 1065x740x810 mm pour 400 assiettes ø290 mm 344,00 1  
944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes 31,50 1  
944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes 36,80 1

## TRANSPORT CHAUD

FABRIQUÉ EN FRANCE

929,00<sup>HT</sup>  
944512

- Livré avec 2 couvercles copolyester
- Isolation laine de roche
- Chauffage 1,5 kW
- 120 assiettes ø180 à 290 mm
- Facilité de nettoyage : distributeurs extractibles



Chariot chauffant à niveau constant  
944512 2 piles de 60 assiettes ø180 à 290 mm 929,00 1  
960x485x900 mm - 1,5 kW - 230 V mono

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

## CHARIOT PLATE-FORME

À partir de  
**48,00<sup>HT</sup>**  
988270

**EXTRA  
RÉSISTANT**  
**POIGNÉE  
RABATTABLE**



Chariot		
Jusqu'à 150 kg		
988270	Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm	48,00 1
988271	Jusqu'à 300 kg Plateau 825x615 mm 900x610x880 mm	59,00 1

Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement antidérapant bleu. 4 roues ø100 mm sur petit modèle, ø 130 mm sur grand.

### Chariot aluminium

Jusqu'à 150 kg  
Plateau 740x470 mm  
760x480x910 mm

988274 **78,00 1**

Dossier repliable, plateau alu renforcé anti-glisse. 4 roues ø100 mm (pivotantes à l'avant, fixes à l'arrière), chapes zinguées, bandages non tâchant.



**78,00<sup>HT</sup>**  
988274

**72,00<sup>HT</sup>**  
988272

Chariot  
Jusqu'à 150 kg  
710x420x830 mm  
988272 **72,00 1**

Plate-forme profilés alu avec dispositif de blocage plié/replié. Dossier télescopique repliable, acier chromé nu avec verrouillage automatique. 4 roues ø100 mm.

**POIGNÉE  
RABATTABLE**

**S'aggrandit  
Se raccourcit  
Se ferme**



**166,00<sup>HT</sup>**  
944550

**FABRIQUÉ EN  
FRANCE**

**TOURNIUS  
EQUIPEMENT**

Chariot à guidon  
Pour casiers 600x515x850 mm (hors tout)  
944550 **166,00 1**

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 125 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements. Charge maximale 80 kg.



## CHARIOT DE SÉCHAGE/STOCKAGE

**INOX  
18/10**

À partir de  
**815,00<sup>HT</sup>**  
942008



**TOP  
QUALITÉ**

### Chariot de séchage / stockage

942008 4 niveaux GN1/1 1000x585x1800 mm **815,00 1**  
Pour 60 bacs GN1/1

942015 2 niveaux GN1/1 + 1 niveau GN2/1 1000x585x1800 mm **815,00 1**

Construction en acier inoxydable 18/10 AISI 304. Structure tube 25x25 mm, fil inox ø5 mm. Barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont deux avec freins. Chape composite. Pour bacs gastro, grilles, plaques...

### Housse de protection

Lavable, grande longévité  
1020x610x1020 mm

942014 En cristal armé, cousue et gansée. **169,00 1**  
Fermeture à glissière, maillons injectés, ouverture coté 1020 mm

## CHARIOT À VAISSELLE

À partir de  
**540,00<sup>HT</sup>**  
000153



**FABRIQUÉ EN  
FRANCE**

**TOURNIUS  
EQUIPEMENT**

### Chariot à vaisselle / plateaux

000153 2 niveaux - 930x670x1410 **540,00 1**  
000154 3 niveaux - 990x670x1410 **698,00 1**

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

## CHARIOT À NIVEAU CONSTANT

À partir de  
**740,00<sup>HT</sup>**  
944510

### Chariot à niveau constant

944511 Pour casiers 817x545x930 mm **750,00 1**

944510 Pour 140 plateaux 530x370 mm 817x545x930 mm **740,00 1**

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10ème. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.

Pour 6 paniers  
verres 115 mm  
ou 10 paniers  
verres 75 mm



## CASIER DE LAVAGE

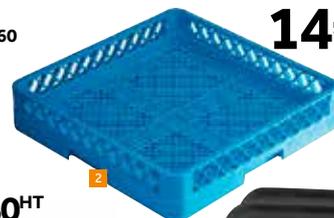
À partir de  
**7,00<sup>HT</sup>**  
987176



**2,90<sup>HT</sup>**  
990160



**14,20<sup>HT</sup>**  
998164



**13,80<sup>HT</sup>**  
187174



### Casier à verres

pour 25 verres - maxi ø 90 mm

987175 Casier à verres - 500x500x100 mm **18,00 1**

987176 Réhausse casier à verres - 500x500x45 mm **7,00 1**

pour 36 verres - maxi ø 75 mm

987181 Casier à verres - 500x500x100 mm **19,00 1**

987182 Réhausse casier à verres - 500x500x45 mm **7,00 1**

pour 49 verres - maxi ø 64 mm

987200 Casier à verres - 500x500x100 mm **20,00 1**

987201 Réhausse casier à verres - 500x500x45 mm **8,00 1**

### Casier de lavage

1 990160 Panier à couverts 125x125x135 mm **2,90 1**

2 998164 Casier à couverts 500x500x100 mm **14,20 1**

3 990161 Casier pour plateaux 500x500x100 mm **13,50 1**

4 187174 Casier universel 500x500x100 mm **13,80 1**

5 990162 Casier à assiette 500x500x100 mm **11,90 1**



# LA PRÉPARATION

## ÉCHELLES & CHARIOTS

À partir de **298,00<sup>HT</sup>**  
944544

### ÉCHELLE SOUDÉE

Construction soudée inox  
Montants tube 25x25 mm  
4 roues pivotantes ø 125 mm  
dont 2 à frein  
Avec chape polyamide  
Pare-chocs annulaires

À partir de **205,00<sup>HT</sup>**  
942001

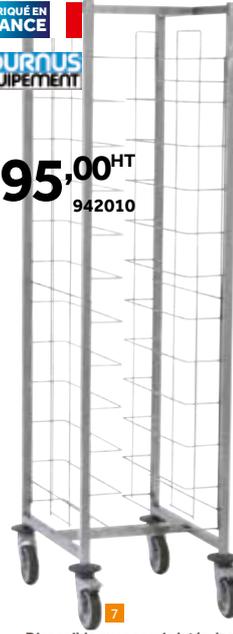
**218,00<sup>HT</sup>**  
942002

### CHARIOT CAFÉTÉRIA

FABRIQUÉ EN FRANCE  
TOURNAIS EQUIPEMENT

**295,00<sup>HT</sup>**  
942010

À partir de **178,00<sup>HT</sup>**  
942005



- Échelle gastronomique Soudée, inox, à glissières et plan de travail  
942005 8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm **178,00** 1  
942006 8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm **192,00** 1
- Échelle gastronomique Soudée, inox et à glissières  
942001 20 niveaux GN 1/1 Pas de 77 mm - Entrée 325 mm 653x454x1785 mm **205,00** 1  
909916 300 housses jetables GN 1/1 (livré à plat) **101,00** 1  
942003 20 niveaux GN 2/1 Pas de 77 mm - Entrée 530 mm 773x659x1785 mm **218,00** 1  
909917 100 housses jetables GN 2/1 (livré à plat) **39,00** 1  
942013 Lot de 100 housses jetables (en rouleau) - polyéthylène moyenne densité **37,00** 1
- Échelle pâtisseries Soudée, inox et à glissières  
942002 16 niv. 600x400 mm Pas de 94 mm - Entrée 400 mm 725x539x1785 mm **218,00** 1

Disponible avec parois latérales (nous consulter).

Soudée, inox

- 942010 Échelle 12 niveaux Pas de 125 mm  
Entrée 530x320/370 mm 515x630x1790 mm **295,00** 1
  - 942011 Échelle 2x12 niveaux (côte à côte) Pas de 125 mm  
Entrée 530x320/370 mm 930x630x1790 mm **358,00** 1
  - 944544 Échelle 2x12 niveaux (dos à dos) Pas de 125 mm  
Entrée 400/480x320/370 mm 620x790x1790 mm **298,00** 1
- Housses de protection jetables
- 960053 Dérouleur mural ABS **99,00** 1
  - 960058 Dérouleur mural inox **189,00** 1
  - 960054 200 housses - 290x200x2000 mm **94,00** 1

Pour tout type d'échelle GN 1/1, GN 2/1 et pâtisseries 600x400 mm. Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Pre-découpé. Ep. 20 µ. En rouleau de 200 housses.



### ÉCHELLE DÉMONTABLE



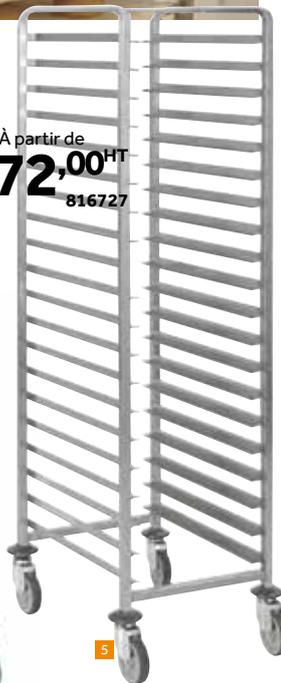
- Échelle gastronomique démontable, inox, glissières et plan de travail  
816740 Échelle 7 niveaux GN 1/1 + plan de travail **136,00** 1  
816741 Échelle 7 niveaux GN 2/1 + plan de travail **152,00** 1
  - Échelle gastronomique démontable, inox, à glissières  
816722 Échelle 20 niveaux GN 1/1 Entrée 325 mm  
555x382x1838 mm **189,00** 1  
816725 Échelle 20 niveaux GN 2/1 Entrée 530 mm  
675x587x1838 mm **195,00** 1
- Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières
- 816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm  
Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm **172,00** 1

À partir de **172,00<sup>HT</sup>**  
816727



Construction acier inox. Livrée en carton à plat. 4 roues chape polyamide bandage polypropylène chargé fibre de verre, dont 2 avec frein. Pare-chocs annulaires.

À partir de **136,00<sup>HT</sup>**  
816740



### ÉCHELLE ENCASTRABLE



À partir de **305,00<sup>HT</sup>**  
942060



- Échelle gastronomique Encastrable, soudée, inox et à glissières
- Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm
- 942060 GN 1/1 - 655x455x1785 mm **305,00** 1
  - 942061 GN 2/1 - 775x655x1785 mm **329,00** 1
- Échelle pâtisseries Encastrable, soudée, inox et à glissières
- Échelle 20 niveaux 600x400 mm
- 942050 Entrée 400 mm Hauteur 1810 mm **336,00** 1

# LE MOBILIER INOX



À partir de  
**278,00<sup>HT</sup>**  
818027

MEUBLES BAS, ARMOIRES & TABLES

POUR TOUTES  
LES RÉFÉRENCES

FABRIQUÉ EN  
EUROPE

LIVRAISON  
EN KIT

EMBALLAGE  
RENFORCÉ

INOX AISI 304  
EN STOCK



INOX AISI 304

Table adossée - avec étagère

818027	1000x700x850/900 mm	278,00	1
818028	1200x700x850/900 mm	310,00	1
818029	1400x700x850/900 mm	340,00	1
818030	1600x700x850/900 mm	370,00	1
818031	1800x700x850/900 mm	395,00	1
818032	2000x700x850/900 mm	430,00	1

Inox AISI 304, dossieret 100x20 mm, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø50 mm. Livrée démontée.



À partir de  
**480,00<sup>HT</sup>**  
818004



INOX AISI 304

Table de chef adossée avec étagère

1 bac droite			
818004	1200x700x850/900 mm	480,00	1
818005	1400x700x850/900 mm	510,00	1
818006	1600x700x850/900 mm	540,00	1

1 bac gauche

818007	1200x700x850/900 mm	480,00	1
818008	1400x700x850/900 mm	510,00	1
818009	1600x700x850/900 mm	540,00	1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø50 mm, bord 40 mm. Bac 400x400 mm. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



À partir de  
**255,00<sup>HT</sup>**  
818021

INOX AISI 304

Table centrale - avec étagère

818021	1000x700x850/900 mm	255,00	1
818022	1200x700x850/900 mm	285,00	1
818023	1400x700x850/900 mm	310,00	1
818024	1600x700x850/900 mm	335,00	1
818025	1800x700x850/900 mm	360,00	1
818026	2000x700x850/900 mm	385,00	1

Inox AISI 304, bord 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Pieds ronds ø50 mm. Livrée démontée.



INOX AISI 304

À partir de  
**390,00<sup>HT</sup>**  
818011

Plonge adossée sans étagère

1 bac			
818010	700x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	410,00	1

1 bac droite

818011	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	390,00	1
818013	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	425,00	1

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm	390,00	1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm	425,00	1

## ACCESSOIRES



À partir de  
**86,80<sup>HT</sup>**  
000160

Étagère - pour plonge pied rond

000160	700x700 mm	86,80	1
000161	1200x700 mm	98,88	1
000162	1400x700 mm	109,45	1
000163	1600x700 mm	118,56	1
000164	1800x700 mm	129,15	1



Siphon pour plonge

000177	Simple plonge	10,93	1
000178	Double plonge	12,85	1



Kit 4 roulettes

ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds

818033 69,00 1



INOX AISI 304

À partir de  
**510,00<sup>HT</sup>**  
818019

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Égouttoir droite 1600x700x850/900 mm	559,00	1
818016	Égouttoir gauche 1600x700x850/900 mm	559,00	1

Bac 400x500 mm

818017	Égouttoir droite 1800x700x850/900 mm	585,00	1
818018	Égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm	585,00	1

Bac 500x500 mm

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm	510,00	1
	Bac 500x500 mm.		
818020	1400x700x850/900 mm	535,00	1
	Bac 600x500 mm.		

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø50 mm, bord antiruisselement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.

## ECO WEB

PRIX  
LE PLUS  
BAS

Table centrale - avec étagère pieds carrés

818001	1200x700x850/900 mm	179,00	1
000155	1400x700x850/900 mm	194,77	1
000156	1600x700x850/900 mm	208,61	1

Table adossée - avec étagère pieds carrés

000157	1200x700x850/900 mm	193,69	1
000158	1400x700x850/900 mm	213,34	1
000159	1600x700x850/900 mm	230,47	1

Pieds carrés - 40x40 mm.



À partir de  
**179,00<sup>HT</sup>**  
818001

LIVRÉE DÉMONTÉE

UNE GAMME  
POUR TOUS LES BUDGETS!

PRIX  
LE PLUS  
BAS

FABRIQUÉ EN  
EUROPE  
LIVRAISON  
EN KIT  
EMBALLAGE  
RENFORCÉ  
EN STOCK INOX  
AISI 304



À partir de  
**193,69<sup>HT</sup>**  
000157



## MEUBLE CHAUFFANT

À partir de  
**850,00<sup>HT</sup>**  
818041

**PRIX  
LE PLUS  
BAS**



PORTES COULISSANTES  
DOUBLÉES

### Meuble bas chauffant adossé

818041	1200x700x850/900 mm	850,00 1
818042	1400x700x850/900 mm	900,00 1
818043	1600x700x850/900 mm	1050,00 1
818044	1800x700x850/900 mm	1180,00 1

Inox AISI 304. Dossieret 100x20 mm, dessus avec bord 40 mm, renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Ventilé. 2000 W, 85°C. 230 V mono.

## ARMOIRE SUSPENDUE

À partir de  
**320,00<sup>HT</sup>**  
818045



### Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	320,00 1
818046	1200x400x660 mm	340,00 1
818047	1400x400x660 mm	365,00 1
818048	1600x400x660 mm	410,00 1
818049	1800x400x660 mm	440,00 1
818050	2000x400x660 mm	480,00 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Étagère intermédiaire réglable. Barre de fixation murale.

FABRIQUÉ EN  
EUROPE

EMBALLAGE  
RENFORCÉ

POUR  
TOUTES LES  
RÉFÉRENCES

INOX AISI 304

EN STOCK

## MEUBLE BAS

À partir de  
**640,00<sup>HT</sup>**  
818051



### Meuble bas neutre central

818051	1200x700x850/900 mm	640,00 1
818052	1400x700x850/900 mm	660,00 1
818053	1600x700x850/900 mm	720,00 1
818054	1800x700x850/900 mm	780,00 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.



Kit 4 roulettes  
ø 125 mm dont 2 avec frein  
pour meuble pieds ronds  
818059 75,00 1



À partir de  
**665,00<sup>HT</sup>**  
818055

### Meuble bas neutre adossé

818055	1200x700x850/900 mm	665,00 1
818056	1400x700x850/900 mm	695,00 1
818057	1600x700x850/900 mm	780,00 1
818058	1800x700x850/900 mm	820,00 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Dossieret 100x20 mm. Dessus avec bord de 40 mm renforcé par panneau insonorisé et hydrofuge de 18 mm. Étagère intermédiaire réglable.

## ARMOIRE ENTRETIEN

Pour toutes les références

FABRIQUÉ EN EUROPE

EN STOCK  
INOX AISI 304

EMBALLAGE RENFORCÉ



590,00<sup>HT</sup>  
818034

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

Amoires

1	818034	600x500x2050 mm	590,00	1
2	818035	1000x500x2050 mm	795,00	1

795,00<sup>HT</sup>  
818035

## ARMOIRE DE RANGEMENT

À partir de  
890,00<sup>HT</sup>  
818037



À partir de  
590,00<sup>HT</sup>  
818036

Amoire portes battantes				
1	818036	500x600x2000 mm	590,00	1
	000165	Étagère pour amoire 500x600 mm	52,93	1
2	818037	1000x600x2000 mm	890,00	1
	000166	Étagère pour amoire 1000x600 mm	65,63	1

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.



## ARMOIRE DE RANGEMENT

À partir de  
1180,00<sup>HT</sup>  
818038



Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

Amoire portes coulissantes

818038	1200x600x2000 mm	1180,00	1
818039	1400x600x2000 mm	1290,00	1
818040	1600x600x2000 mm	1390,00	1

## ÉTAGÈRE

Étagère murale adossée 1 niveau

816703	1000x300 mm	63,00	1
816704	1200x300 mm	73,00	1
816705	1400x300 mm	78,00	1
816710	1000x400 mm	78,00	1
816711	1200x400 mm	89,00	1
816712	1400x400 mm	92,00	1

À partir de  
63,00<sup>HT</sup>  
816703

Inox, dossier arrière Ht 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.



Distributeur de savon en option

FABRIQUÉ EN FRANCE

TOURNAIS EQUIPEMENT

138,00<sup>HT</sup>  
802430

Lave mains à commande fémorale

802430	Cuve 345x245x120 mm Ext. 440x335x540 mm	138,00	1
802431	Distributeur de savon 50 cl	11,50	1

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

Lave main à commande fémorale

000008	Cuve 330x230x130 mm Ext. 400x335x565 mm	120,00	1
--------	---	--------	---

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

120,00<sup>HT</sup>  
000008



190,00<sup>HT</sup>  
525225

Douchette vaisselle avec mitigeur  
Mélangeur monotrou à levier unique long  
525225 190,00 1



PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

Robinet 1/4 de tour  
Mélangeur monotrou  
525215 49,00 1

## ROBINETTERIE

321,00<sup>HT</sup>  
000172



Douchette avec mélangeur  
Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2  
000172 321,00 1

215,00<sup>HT</sup>  
525211



Mélangeur monotrou  
Tête céramique 1/2 "90°C avec robinet orientable

Douchette avec robinet 1/4 de tour  
Mélangeur monotrou  
525211 215,00 1

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

## TABLE CENTRALE



À partir de  
**283,00<sup>HT</sup>**  
525600

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

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



Sans étagère

525600	1000x700x900 mm	283,00	1
525601	1200x700x900 mm	309,00	1
525602	1400x700x900 mm	328,00	1
525603	1600x700x900 mm	354,00	1
525604	1800x700x900 mm	406,00	1
525605	2000x700x900 mm	426,00	1

Avec étagère

525620	1000x700x900 mm	313,00	1
525621	1200x700x900 mm	343,00	1
525622	1400x700x900 mm	364,00	1
525623	1600x700x900 mm	393,00	1
525624	1800x700x900 mm	451,00	1
525625	2000x700x900 mm	473,00	1



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

À partir de  
**289,00<sup>HT</sup>**  
525610

4 roulettes en option !



Kit 4 roulettes pour les tables  
Kit 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins  
525691 94,00 1

## TABLE ADOSSÉE

Sans étagère

525610	1000x700x900 mm	289,00	1
525611	1200x700x900 mm	311,00	1
525612	1400x700x900 mm	331,00	1
525613	1600x700x900 mm	356,00	1
525614	1800x700x900 mm	396,00	1
525615	2000x700x900 mm	431,00	1

Avec étagère

525630	1000x700x900 mm	321,00	1
525631	1200x700x900 mm	345,00	1
525632	1400x700x900 mm	367,00	1
525633	1600x700x900 mm	395,00	1
525634	1800x700x900 mm	440,00	1
525635	2000x700x900 mm	478,00	1

## TABLE DU CHEF ADOSSÉE



À partir de  
**480,00<sup>HT</sup>**  
525640

Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 1,2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge. Montage par simple emboîtement autobloquant. Système breveté. Bandeau à bords droits hauteur 40 mm, bord écrasé périphérique.

1 bac gauche 400x400 mm - sans étagère

525640	1200x700x900 mm	480,00	1
525641	1400x700x900 mm	510,00	1
525642	1600x700x900 mm	535,00	1

1 bac gauche 400x400 mm - avec étagère

525643	1200x700x900 mm	555,00	1
525644	1400x700x900 mm	580,00	1
525645	1600x700x900 mm	595,00	1

1 bac droite 400x400 mm - sans étagère

525646	1200x700x900 mm	480,00	1
525647	1400x700x900 mm	510,00	1
525648	1600x700x900 mm	535,00	1

1 bac droite 400x400 mm - avec étagère

525649	1200x700x900 mm	555,00	1
525650	1400x700x900 mm	580,00	1
525651	1600x700x900 mm	595,00	1



Esthétique!  
Bandeau Ht 40 mm et dossier plié, identiques aux tables.

**PLONGE ADOSSÉE**  
Avec emplacement pour la vaisselle

2 bacs 400x500 mm 1 égoûttoir suspendu gauche 1600x700x900 mm - sans robinet

525670	Sans étagère	585,00	1
525672	Avec étagère	630,00	1

1 bac 500x500 mm 1 égoûttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - sans robinet

525671	Sans étagère	435,00	1
525673	Avec étagère	460,00	1

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égoûttoir insonorisés.

## PLONGE ADOSSÉE

À partir de  
**390,00<sup>HT</sup>**  
525660

2 bacs 400x500 mm 1 égoûttoir à droite 1600x700x900 mm - sans robinet

525662	Sans étagère	600,00	1
525684	Avec étagère	670,00	1

Bac 600x500 mm - sans étagère, sans robinet

525660	1 bac - 800x700x900 mm	390,00	1
525661	1 bac - 1 égoûttoir à droite 1400x700x900 mm	440,00	1
525663	2 bacs - 1400x700x900 mm	580,00	1
525664	2 bacs - 1 égoûttoir à droite 1900x700x900 mm	635,00	1

Bac 600x500 mm - avec étagère, sans robinet

525680	1 bac - 800x700x900 mm	430,00	1
525681	1 bac - 1 égoûttoir à droite 1400x700x900 mm	505,00	1
525682	2 bacs - 1400x700x900 mm	645,00	1
525683	2 bacs - 1 égoûttoir à droite 1900x700x900 mm	725,00	1

Bac et égoûttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).



**765,00<sup>HT</sup>**  
816751

Armoire produits d'entretien  
3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe  
816751 500x600x1800 mm **765,00** 1

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.



À partir de  
**990,00<sup>HT</sup>**  
816754

Meuble neutre à portes coulissantes  
816754 1200x700x900 mm **990,00** 1  
816755 1400x700x900 mm **1050,00** 1  
816756 1800x700x900 mm **1120,00** 1

Acier inoxydable alimentaire. Hauteur 900 mm dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge dossier plié hauteur 100 mm, bandeau avant de hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable supportant jusqu'à 100 kg au mètre, portes coulissantes doublées.

Kit 4 roulettes pour les meubles  
Kit 4 roulettes chape inox ø 125 mm dont 2 à freins  
525690 **99,00** 1



**Nouveau**  
**620,00<sup>HT</sup>**  
950335

Poubelle snack 110 L  
Inox - 444x480x1236 mm  
950335 **620,00** 1

Fabrication en acier inoxydable. Dessus à rebords pour le stockage des plateaux. Porte battante en façade pour la mise des déchets. Façade mobile à roulettes avec support sac. Sac facilement remplaçable tenu par une sangle élastique.



À partir de  
**1200,00<sup>HT</sup>**  
816752

Armoire haute à portes coulissantes  
816752 1000x600x1800 mm **1200,00** 1  
816753 1200x600x1800 mm **1290,00** 1

Acier inoxydable alimentaire, dessus horizontal, portes coulissantes doublées, 3 étagères réglables. Charge jusqu'à 160 kg par étagère.

## LA GAMME LIEBHERR PROFESSIONNELS une gamme adaptée à chacun de vos besoins

Garantie  
2 ans  
pièces

### ARMOIRE GASTRONORME



1620,00<sup>HT</sup>  
975111

positive

négative



GN2/1

À partir de  
1280,00<sup>HT</sup>  
962014

• Possibilité de positionner côte à côte un modèle positif et un modèle négatif

Froid ventilé +1 à +15°C - 1 porte pleine  
Classe climatique 5 (+40°C)  
Classe énergétique D

GKV 6110 blanc- 583 L  
962014 750x750x1864 mm 1280,00 1  
150 W - 230 V mono

GKV 6160 - Inox - 583 L  
962190 750x750x1864 mm 1460,00 1  
150 W - 230 V mono

Froid ventilé de -14 à -28°C - 1 porte pleine  
Classe climatique 5 (+40°C)  
Classe énergétique C

GGV 5010 - 478 L  
962020 750x750x1864 mm 1720,00 1  
350 W - 230 V mono

Combiné réfrigérateur ventilé 254 L - Congélateur statique 107 L

361L - Acier inox - Régulation électronique

600x615x2000 mm - 260W - 230V/mono

975111 122726 GCV4060

1620,00 1

Dégivrage, partie réfrigérateur automatique. Dégivrage, partie congélateur manuel. Réfrigérateur avec 3 grilles aciers plastifiées 478x425mm et congélateur avec 3 paniers. Poignées barres en acier inox.

Les pieds sont réglables en hauteur de 150 mm à 180 mm et permettent un nettoyage facile du sol sous les appareils. Tous les modèles disposent du réfrigérant R290 ou R600a particulièrement écologique et d'une haute efficacité énergétique. Groupe tropicalisé. Dégivrage automatique. Intérieur ABS blanc. Isolation 50 mm sur les versions positives. Isolation 70 mm sur les versions négatives. 10 glissières embouties au pas de 100 mm pour GKV et 11 glissières au pas de 80mm pour la GGV. Grilles aciers plastifiées pour les GGV : 633x497 mm et pour les GKV : GN2/1. 5 grilles fournies, 4 grilles fournies pour GGV5010. Joint de porte magnétique. Fermeture à clés, porte réversible. Régulation électronique de la température avec alarme température et porte.

### ARMOIRE DE STOCKAGE



955,00<sup>HT</sup>  
975526

Armoire de stockage  
Froid ventilé +2 à +15°C  
FKV 5440 - 544 L - 750x730x1640 mm  
Époxy blanc - 150 W - 230 V mono  
975526 1 porte pleine 955,00 1

Groupe tropicalisé. Dégivrage automatique. Intérieur ABS blanc. Isolation 50 mm. 30 glissières embouties au pas de 30mm. 4 grilles 645x550 fournies. Joint de porte magnétique. Fermeture à clés.

• Coupure de la ventilation à l'ouverture de porte

### CONSERVATEUR COFFRE



À partir de  
545,00<sup>HT</sup>  
975904

• Fluide propre  
• Consommation réduite  
• Isolation renforcée 60/85 mm

Température d'ambiance +10 à +43°C, gaz R600a. Carrosserie et couvercle en époxy blanc. Éclairage intérieur. Refroidissement 5 faces sur cuve aluminium. Existents aussi en couvercle inox.

Conservateur coffre - couvercle blanc

975904 GTL 3005 - 299 L - 1000x725x917 mm - 120 W - 230 V mono - Dotation: 2 paniers 545,00 1

975905 GTL 4905 - 485 L - 1372x776x917 mm - 140 W - 230 V mono - Dotation: 2 paniers 710,00 1

975906 GTL 6105 - 601 L - 1650x776x917 mm - 200 W - 230 V mono - Dotation: 3 paniers 850,00 1

745,00<sup>HT</sup>  
957920

• Consommation d'énergie réduite

Armoire de stockage Table Top  
Froid ventilé +1 à +15°C  
FKUV 1610 - 141 L - 600x615x830 mm  
Époxy blanc - 100 W - 230 V mono  
957920 1 porte pleine 745,00 1

Isolation 50mm. Groupe tropicalisé. 11 glissières embouties pour grille 478x425mm. 3 grilles d'acier plastifiées fournies. Porte réversible. Fermeture à clé.

### CAVE DE VIELLISSEMENT



• Régulation électronique avec affichage digital de la température  
• Clayettes en bois d'acacia garanties sans odeur ni vernis  
• Filtre à charbon actif

842,00<sup>HT</sup>  
962161

Cave à vin WK 201 CHR  
1 plage de température  
377 L - 200 bouteilles - 1 porte pleine  
5 clayettes en bois - 230 V mono  
962161 600x730x1650 mm 842,00 1

# LE FROID

## ARMOIRES FROIDES GN2/1



**1490,00<sup>HT</sup>**  
524014

GN2/1

Armoire GN2/1 vitrée froid ventilé 0 à +10°C  
720x820x2095 mm - 230 V mono  
524014 654 L - 1 porte vitrée **1490,00 1**

Intérieur et extérieur inox. Évaporateurs traités époxy anticorrosion. Isolation ép. 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, réévaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Pieds hauteur ajustable. R134a.



• Tropicalisé + 43°C  
• Isolation porte 70mm

À partir de  
**1295,00<sup>HT</sup>**  
524000

GN2/1

FABRIQUÉ EN EUROPE

Froid ventilé 0 à +10°C  
1 porte pleine  
720x830x2095 mm  
710 W - 230 V mono  
524000 651 L **1295,00 1**

Froid ventilé 0 à -20°C  
720x830x2095 mm  
880 W 230 V mono  
524002 651 L **1795,00 1**

**PRIX LE PLUS BAS**

À partir de  
**1890,00<sup>HT</sup>**  
524214

GN2/1  
Isolation 60 mm

Armoire GN2/1 froid ventilé -2 à +8°C  
740x830x2010 mm - 400 W - 230 V mono  
524210 650 L - 1 porte pleine **1095,00 1**  
1480x830x2010 mm - 800 W - 230 V mono  
524214 1300 L - 2 portes pleines **1890,00 1**

amatis  
L'AMBIANCE DE VOTRE CUISINE

Armoire GN2/1 froid ventilé -18 à -22°C  
740x830x2010 mm - 600 W - 230 V mono  
524212 650 L - 1 porte pleine **1579,00 1**  
1480x830x2010 mm - 1,3k W - 230 V mono  
524216 1300 L - 2 portes pleines **2390,00 1**

Paire de glissières - forme en "U"  
524242 640x830 mm **34,00 1**  
Kit roulettes pivotantes  
524240 4 dont 2 avec freins **94,00 1**  
Grille rislanisée  
524244 650x530 mm **31,00 1**

Circuit frigorifique R134a (positive) et R404a (négative). Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C. Régulateur DIXELL. Compresseur ASPERA. Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières démontables en inox. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anticorrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Réévaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.



FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de  
**1950,00<sup>HT</sup>**  
524001

GN2/1

• Tropicalisé + 43°C  
• Isolation porte 70mm

Froid ventilé 0 à +10°C  
1440x830x2095 mm - 880 W - 230 V mono  
524001 1417 L - 2 portes pleines **1950,00 1**  
Froid ventilé 0 à -20°C  
1440x830x2095 mm - 993 W - 230 V mono  
524003 1417 L - 2 portes pleines **2490,00 1**

Paire de glissières  
524004 **29,00 1**  
Roulettes  
524024 2 Avec freins **45,00 1**  
524027 2 Sans frein **39,00**  
Kit pâtisserie  
Pour grilles 600x400mm  
524019 **99,00 1**  
Grille GN2/1  
524007 **15,82 1**

Intérieur et extérieur inox (sauf panneau arrière galva). Froid ventilé. Évaporateurs traités époxy anticorrosion. Isolation ép. 60 mm en polyuréthane injecté sans CFC. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement, réévaporation automatique des eaux. Dotation 3 clayettes GN 2/1 par porte. Fermeture à clés. Pieds hauteur ajustable. Portes réversibles. Version positive : R134a - négative : R404a.



À partir de  
**2090,00<sup>HT</sup>**  
820015

GLISSIÈRES EMBOUTIES

VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L - 1 porte - 300 W  
690x840x2100mm - 230 V mono  
820013 **1490,00 1**  
1410 L - 2 portes - 390 W  
1380x840x2100mm - 230 V mono  
820015 **2090,00 1**

VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

610 L - 1 porte - 590 W  
690x840x2100mm - 230 V mono  
820014 **1990,00 1**  
1410 L - 2 portes - 770 W  
1380x840x2100mm - 230 V mono  
820016 **2590,00 1**

Circuit frigorifique R134a (positive) et R404a (négative). Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C. Compresseur ASPERA. Intérieur et extérieur inox, arrière galva, panneaux latéraux isolés jusqu'à l'entourage du groupe. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières embouties. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anticorrosion et encastrés dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Réévaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.

• Réfrigération ventilée rapide  
• Angles internes arrondis  
• Fermeture à clé  
• Pieds hauteur ajustable

À partir de  
**1095,00<sup>HT</sup>**  
524210

GN2/1



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Port USB permettant de relever les températures en permanence

- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus
- GN 2/1



À partir de  
**1990,00<sup>HT</sup>**  
820003



- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Port USB permettant de relever les températures en permanence
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus
- GN 2/1



**GLISSIÈRES EMBOUTIES**

## ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

Dégivrage contrôlé électroniquement

Porte réversible

Évaporateur monobloc encastré

Glissière emboutie 22 niveaux

Contrôle de la température par afficheur digital

Joint de porte démontable

3 clayettes GN2/1 par porte

Évaporateur traité anti-corrosion

Groupe monobloc

### VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L - 1 porte - 300 W  
690x840x2100mm - 230 V mono  
820003 **1990,00 1**  
1410 L - 2 portes - 390 W  
1380x840x2100mm - 230 V mono  
820005 **2490,00 1**

Paire de glissières  
820020 Droite **18,00 1**  
820021 Gauche **18,00 1**

### VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

610 L - 1 porte - 590 W  
690x840x2100mm - 230 V mono  
820004 **2100,00 1**  
1410 L - 2 portes - 770 W  
1380x840x2100mm - 230 V mono  
820006 **2930,00 1**

Paire de roulettes  
820022 Avec freins **21,00 1**  
820023 Sans frein **19,00 1**

À partir de  
**2490,00<sup>HT</sup>**  
820005

**GLISSIÈRES EMBOUTIES**

Porte réversible

Grilles GN2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille

Classe climatique 5 (+40°C)

Fluide R290

Chargement direct des bacs GN1/1 et GN2/1

Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage

Isolation haute densité 83 mm sans CFC

À partir de  
**3990,00<sup>HT</sup>**  
950337

**LIEBHERR**  
Quel N°. Quels usages. Innovation

**Nouveau**



Régulation électronique avec affichage digitale, alarme température et porte.



Cuve inox Easyclean avec glissières embouties.

**Nouveau**



À partir de  
**2590,00<sup>HT</sup>**  
950336

### VERSION POSITIVE

Volume 601 L (brut) 477 L (utile) - 1 porte  
250 W 700x830x2150 mm 230 V mono - +1 à +15°C  
4 grilles GN2/1 Capacité 26 bacs GN1/1 Ht 65 mm  
Classe énergétique C  
950336 GKPV6570 **2590,00 1**  
Volume 1430 L (brut) 1079 L (utile) - 2 portes - 350 W  
1430x830x2150 mm - 350 V mono - +1 à +15°C  
8 grilles GN2/1 Capacité 52 bacs GN1/1 Ht 65 mm  
Classe énergétique D  
950337 GKPV1470 **3990,00 1**

Classe climatique 5 (+40°C).

Pieds inox réglable de 120 à 170 mm. Joint de porte facilement démontable sous outils et contre porte couvrant le joint pour éviter les dépôts de salissures. Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (ouverture porte prolongée).

### VERSION NÉGATIVE

Volume 601 L (brut) 477 L (utile) 1 porte - 600 W  
700x830x2150 mm - 230 V mono - -35 à -10°C  
4 grilles GN2/1 - Capacité 26 bacs GN1/1 Ht 65 mm  
950338 GGPV6570 **3150,00 1**  
Volume 1430 L (brut) 1079 L (utile) - 2 portes - 700 W  
1430x830x2150 mm - 230 V mono - -26 à -10°C  
8 grilles GN2/1 - Capacité 52 bacs GN1/1 Ht 65 mm  
950339 GGPV1470 **4390,00 1**

Classe climatique 5 (+40°C). Classe énergétique D.

## ARMOIRE DE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉE



**PRIX LE PLUS BAS**

À partir de  
**735,00<sup>HT</sup>**  
948324

**Armoire gastro GN 2/1**  
Laqué blanc 570 L - 770x690x1890 mm

Froid ventilé 0 à +10°C  
948324 185 W - 230 V mono **735,00 1**  
Froid statique -10 à -25°C  
948325 350 W - 230 V mono **880,00 1**

**Armoire gastro GN 2/1**  
Inox 570 L - 770x690x1890 mm

Froid ventilé 0 à +10°C  
948326 185 W - 230 V mono **885,00 1**  
Froid statique -10 à -25°C  
948327 350 W - 230 V mono **990,00 1**

• GN2/1  
• Intérieur ABS

À partir de  
**885,00<sup>HT</sup>**  
948326



VERSION POSITIVE : Équipée de 3 grilles 650x530 mm rilsanisées réglables au pas de 70 mm sur 19 niveaux et 1 grille 650x305 mm rilsanisée fixe. Évaporateur type Roll Bond.  
VERSION NÉGATIVE : Équipée de 7 grilles 650x530 mm fixes au pas de 233 mm. Froid statique par grilles fixes réfrigérées.

## CAVE À VIN

**PRIX LE PLUS BAS**

**830,00<sup>HT</sup>**  
962135

• **Partie haute réservée pour les vins rouges, idéale pour la conservation et le chambrage.**

• **Partie basse réservée pour les vins blancs et champagne, idéale pour la conservation et le rafraîchissement.**

• **2 zones de températures zone inférieure +5°C +12°C zone supérieure +12°C +22°C**



**Cave à vin 2 plages de température**

Froid ventilé +5°C à +12°C / +12°C à +22°C - Volume 270 L  
77 bouteilles (ø75) - 7 étagères - 175 W - 76 kg  
962135 595x600x1640 mm **830,00 1**

Finition extérieure aspect bois. Contrôle très précis de la température et garantie de sa stabilité grâce à une isolation de haute qualité. Porte double vitrage anti rayon UV. Filtre à charbon actif empêchant la formation d'odeurs dans la vitrine. Gaz réfrigérant R134a. Livrée avec étagères en bois coulissantes très résistantes (charge pouvant aller jusqu'à 30 kg). Fermeture à clef d'origine. Certification Rohs - alimentation 230/1/T. Fonctionnement silencieux (compresseur monté sur cylindre blocks).

## ARMOIRE SNACK

**1<sup>er</sup> PRIX**

**PRIX LE PLUS BAS**

À partir de  
**590,00<sup>HT</sup>**  
948322

Froid ventilé 0 à +10°C  
350 L - 600x600x1850 mm  
1 porte pleine - 185 W  
230 V mono - Laqué blanc  
948322 **590,00 1**

Équipée de 3 grilles 505x420 mm rilsanisées réglables au pas de 70 mm sur 19 niveaux et 1 grille 502x211 mm rilsanisée fixe.

Froid statique -10 à -25°C  
340 L - 600x600x1850 mm  
1 porte pleine - 210 W  
230 V mono - Laqué blanc  
948323 **715,00 1**

Froid statique par grilles fixes réfrigérées. Équipée de 6 grilles 505x420 mm.

Intérieur ABS thermoformé. Isolation 60 mm. Gaz réfrigérant R134A. Fermeture à clef. Porte réversible. Affichage digital extérieur. Thermostat mécanique. Dégivrage et ré-évaporation automatique. 2 roulettes arrière. Ambiance maxi +32°C.

## ARMOIRE BOISSONS

**1350,00<sup>HT</sup>**  
948359

**Armoire d'exposition positive**  
800 L - 0°C/+10°C 2 portes battantes  
550 W - 230 V mono - 1000x730x2036 mm  
948359 **1350,00 1**

Extérieur en acier galvanisé blanc. Bandeau lumineux supérieur. Porte vitrée en verre trempé. Contrôle électronique de la température et affichage digitale. Évaporateur ventilé. Dégivrage et évaporation automatique des eaux de dégivrage. Serrure en standard. Livré avec deux pieds en partie avant et 2 roulettes ajustables en partie arrière. Deux éclairages verticaux à l'intérieur de l'armoire. Livré avec 8 clayettes réglables en hauteur. Gaz R134a.

**1<sup>er</sup> PRIX**

**495,00<sup>HT</sup>**  
948357

Froid ventilé 0 à +10°C  
360 L - 600x620x2020 mm  
1 porte vitrée - 230 V mono  
948357 **495,00 1**

Intérieur ABS. Froid ventilé. Éclairage intérieur. Surface vitrée optimale. Destiné à la conservation des boissons.

# LE FROID



## VITRINE & ARRIÈRE DE BAR

**1520,00<sup>HT</sup>**  
980601



**1520,00<sup>HT</sup>**  
980600



**Nouveau**

**4708,33<sup>HT</sup>**  
000167

- Capot relevable électriquement
- Livré sur roulettes
- Éclairage
- Étagère intermédiaire pour assaisonnements
- Étagère inférieure pour les assiettes

Buffet réfrigéré central - froid statique +0°C à +10°C  
4 bacs GN1/1 - 1200x1200x1350 mm (fermé)  
1200x1200x1700 mm (ouvert) - 677 W - 230 V mono  
000167 **4708,33 1**

Tablettes en granit coloris noir, structure coloris noyer.  
Thermostat électronique. Cuve inox AISI 304. Gaz réfrigérant R134a. Capacité 4 bacs GN1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis).



## VITRINE SERVICE ARRIÈRE

Étagère verre en option



Froid statique -1 à +5°C - 800 mm  
CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée  
1055x800x1230 mm - 330 W - 230 V mono  
054360 **1390,00 1**  
CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées  
1525x800x1230 mm - 550 W - 230 V mono  
524361 **1582,00 1**  
CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées  
2025x800x1230 mm - 675 W - 230 V mono  
524362 **1946,00 1**  
CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées  
2525x800x1230 mm - 880 W - 230 V mono  
524363 **2261,00 1**

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profils en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R404 A. Classe 3 - M1; vitre sécurisée rabattable pour faciliter le nettoyage.

FABRIQUÉ EN EUROPE

- Évaporateur en partie supérieure
- Parois à double vitrage
- Carrosserie inox
- Affichage digital de la température
- Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte !

**PRIX LE PLUS BAS**

Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C  
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux  
230 V mono - 600x630x1850 mm  
980600 360 L - 690 W **1520,00 1**  
5 plateaux tournants - ø 470 mm en verre  
230 V mono - 600x630x1850 mm  
980601 360 L - 690 W **1520,00 1**



Dégivrage auto. assuré par thermostat électronique - R134a

À partir de  
**1670,00<sup>HT</sup>**  
980559



Eco-line portes vitrées  
Gris anthracite - éclairage LED  
fermeture à clé - 368 W - 230 V mono  
980559 325 L - 2 portes vitrées  
1434x516x840-860/880 mm **1670,00 1**  
980560 505 L - 3 portes vitrées  
1988x516x840-860/880 mm **2023,00 1**

Production du froid avec gaz réfrigérant R600a. Isolation polyuréthane, épaisseur 40 mm. Groupe logé ventilé +2°C/+12°C. Thermostat électronique. Dégivrage automatique. Livré avec 4 plateaux pour les 2 portes et 6 plateaux pour les 3 portes.

## ARRIÈRE DE BAR

Eclairage LED  
531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes  
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes



À partir de  
**1606,00<sup>HT</sup>**  
980557



Eco-line portes pleines  
Gris anthracite - 356 W - 230 V mono  
980557 333 L - 2 portes pleines  
1434x516x840-860/880 mm **1606,00 1**  
980558 505 L - 3 portes pleines  
1988x516x840-860/880 mm **1722,00 1**

**179,00<sup>HT</sup>**  
962140



Capacité  
18 bouteilles

1 plage de température  
Froid ventilé +12 à +18°C  
48 L - 1 porte vitrée  
5 grilles mobile  
380x500x650 mm  
70 W - 230 V mono  
962140 **179,00 1**



Touches tactiles. Écran d'affichage de la température. Contrôle de température tactile. Contrôle lumière (on/off).



À partir de  
**565,00<sup>HT</sup>**  
524236

Arrière de bar - froid ventilé +2 à +10°C  
208 L - 106 W - 230 V mono  
524236 2 portes vitrées coulissantes  
900x520x900 mm **565,00 1**  
320 L - 153 W - 230 V mono  
524238 3 portes vitrées coulissantes  
1350x520x900 mm **710,00 1**

Groupe logé (en bas). Carrosserie Skinplate. Intérieur aluminium. Gaz réfrigérant R134a. Fermeture à clef. Éclairage intérieur. Thermostat électronique. Dégivrage et évaporation automatiques. 2 clayettes par porte.



# LE FROID

## CHAMBRES FROIDES, CELLULES MIXTES

À partir de  
**2050,00<sup>HT</sup>**  
005570

### RAYONNAGE



À partir de  
**220,00<sup>HT</sup>**  
941132

**200kg\***

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine

Rayonnage fixe Fermostock 6622 4 niveaux  
941132 957x460x1800 mm **220,00 1**  
941133 1197x460x1800 mm **243,00 1**  
\* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



À partir de  
**245,00<sup>HT</sup>**  
941100

**Fixe 175kg\*  
Mobile 120kg\***

- Sans croisillon !
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

Rayonnage Fermostock 6611 4 niveaux  
941100 Fixe - 957x460x1685 mm **245,00 1**  
941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **280,00 1**  
941104 Mobile - 957x460x1800 mm **390,00 1**  
941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **399,00 1**



- Rideau à lanières interchangeable une à une
- Recouvrement 40%

Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative  
941105 1090x1980 mm **195,00 1**  
Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets prémontés en composite.



À partir de  
**380,00<sup>HT</sup>**  
941141

FABRIQUÉ EN FRANCE

Rayonnage en «U» 3 niveaux Pour chambre froide optibloc et optima. 120 kg - profondeur 360 mm clayettes polyéthylène, échelles et longerons duralinox anodisé  
941141 1600x1200 mm **380,00 1**  
941142 1600x1600 mm **430,00 1**



À partir de  
**215,00<sup>HT</sup>**  
941130

**90kg\***

Rayonnage fixe Fermostock 5611 4 niveaux  
941130 949x460x1685 mm **215,00 1**  
941131 1189x460x1685 mm **216,00 1**



À partir de  
**3690,00<sup>HT</sup>**  
005566

Optibloc



Optima

Chambre froide Optibloc			
Épaisseur 80 mm	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm	
Positive - groupe GV1P	005566	3690,00	005568 3790,00 1
Négative - groupe GV1N	005567	4330,00	005569 4550,00 1
Chambre froide Optima			
Positive	005570	2050,00	005572 2400,00 1
Négative	005571	2100,00	005573 2440,00 1

Sol contreplaqué et résine phénolique sans chevronnage. Porte 2000x800 mm réversible. Sans rayonnages.

Rideau à lanières 1900x800 mm lanières largeur 200 mm ép. 2 mm  
941143 Positif **139,00 1**  
941144 Négatif **139,00 1**

Chevronnage PVC 60x40 mm  
941145 Pour chambre 1200x1600 mm **29,00 1**  
941146 Pour chambre 1600x1600 mm **39,00 1**

Recouvrement des lanières 50%. Les prix des rayonnages et des rideaux à lanières ne sont valables que si ces produits sont achetés avec la chambre

### CELLULE MIXTE

**1670,00<sup>HT</sup>**

841300 3 GN/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm



5 GN/1 ou 400x600 mm pas de 70 mm

FABRIQUÉ EN EUROPE

**1995,00<sup>HT</sup>**  
942335

AT 03 ISO - 3 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C en 90 mn Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C en 270 mn  
841300 750x740x750 mm - 1,15 kW - 230 V mono **1670,00 1**  
AT 05 ISO - 5 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm 20 Kg de +70°C à +3°C en 90 mn 15 Kg de +70°C à -18°C en 270 mn  
942335 750x740x880 mm - 1,15 kW - 230 V mono **1995,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Isolation 60 mm. Groupe logé pour ambiance +43°C. Régulation électronique avec affichage digital. Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anticorrosion traité cathodique. Sonde à cœur. Portes non réversibles ferrées à gauche. Joints de porte magnétiques aisément démontables. Pieds réglables inox Ht 60 à 85 mm. Passe en mode conservation froid positif ou négatif à l'issue du cycle.

Nouveau

FABRIQUÉ EN FRANCE



**3250,00<sup>HT</sup>**  
950340

- I-Chilling
- Frigisonde Multi-Points

FRIGINOX

MX20-10AEC - 4 niveaux GN1/1. Refroidissement : 20 kg de +63 à +10°C à cœur en moins de 110 mn. Surgélation : 10 kg de +63 à -18°C à cœur en moins de 4h30 ou +20 à -18°C à cœur 770x790x945 mm - 1,6 kW - 230 V mono  
950340 **3250,00 1**

MX45-20AEC - 10 niveaux GN1/1. Refroidissement : 45 kg de +63 à +10°C à cœur en moins de 110 mn. Surgélation : 20 kg de +63 à -18°C à cœur en moins de 4h30 ou +20 à -18°C à cœur 770x790x1565 mm 2,28 kW - 230 V mono  
950341 **3990,00 1**

Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm. Régulation électronique avec sonde à piquer. Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Sonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoir une évacuation par gravité pour condensat.

**3990,00<sup>HT</sup>**  
950341

9 GN1/1

**3510,00<sup>HT</sup>**

841200 6 GN1/1 ou 400x600 mm

FABRIQUÉ EN EUROPE

INOX 18/10



**5100,00<sup>HT</sup>**  
841201

10 GN1/1 ou 400x600 mm

- Sonde chauffante de série pour faciliter l'extraction
- 10 GN1/1 ou 400x600 mm au pas de 50 mm

amatis

FRDM061S - 6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm Refroidissement : 16 kg de +63 à +3°C en 90 mn max. Surgélation : 8 kg de +63 à -18°C en 240 mn max. 790x700x850 mm - 1,2 kW - 230 V mono  
841200 **3510,00 1**

FRCM101S - 10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm Refroidissement : 33 kg de +63 à +3°C en 90 mn max. Surgélation : 16 kg de +63 à -18°C en 240 mn max. 790x800x1320 mm - 2,1 kW - 230 V mono  
841201 **5100,00 1**

Gaz réfrigérant R404A. Isolation polyuréthane expansé haute densité 60 mm d'épaisseur sans HCFC. Joints magnétiques, fermeture automatique et blocage à l'ouverture à 100°. Système automatique de refroidissement avant le service. Dégivrage et évaporation des eaux de condensats manuels. Échelles et glissières facilement démontables. Option : Prise USB pour la traçabilité HACCP.

# LE FROID

## LES MACHINES À GLAÇONS



### TRAITEMENT ANTI-CALCAIRE

Nouveau



Kit Purity C1100  
Première installation  
950332 409,00 1

Traitement d'eau anti-calcaire pour machines à glaçons. Cartouche anti-calcaire avec traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs

### GLAÇONS CREUX

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334

Refroidissement air - Glaçons creux sucette 21 g

523065	SDE18A - Stockage 4 kg Production 18 kg/24 h - 334x457x552 mm	840,00 1
523066	SDE24A - Stockage 6 kg Production 24 kg/24 h - 334x457x597 mm	1055,00 1
523067	SDE30A - Stockage 6 kg Production 30 kg/24 h - 334x457x597 mm	1195,00 1
523068	SDE34A - Stockage 10 kg Production 32 kg/24 h - 377x555x637 mm	1295,00 1
523069	SDE40A - Stockage 10 kg Production 38 kg/24 h - 377x555x637 mm (726 mm avec pieds)	1395,00 1

Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable.

À partir de  
**840,00<sup>HT</sup>**  
523065



- Système à palettes anti-calcaire
- Glaçon creux sucette 20 g
- Très bon rapport stockage/production

À partir de  
**1170,00<sup>HT</sup>**  
523007



Refroidissement air - Glaçons 20 gr

ICEPS22 (palettes)	Stockage 9 kg - 401x506x643 mm	287 W - Production 22 kg/24 h	523007 1170,00 1
ICEPS32 (palettes)	Stockage 12 kg - 401x506x698 mm	293 W - Production 31 kg/24 h	523008 1280,00 1
ICEPS42 (palettes)	Stockage 12 kg - 401x506x698 mm	421 W - Production 38 kg/24 h	523009 1430,00 1

Carrosserie en inox AISI 304. Système à palettes qui résiste au tartre ou eaux dures. Ni pompe, ni injecteur. Fonctionnement simple et intuitif. Classe T. Température ambiante +5/+40°C. Fluide réfrigérant R404, connexion d'entrée d'eau 3/4".

### GLAÇONS GRAINS

(88% de glace dure, 12% d'eau)

À partir de  
**2720,00<sup>HT</sup>**  
523285



Machine à glace en grains gamme SPR  
Production 70 kg - Stockage 25 kg - 529x626x929 mm  
523285 SPR 80 (air ou eau) 2720,00 1  
Production 120 kg - Stockage 55 kg - 920x590x915 mm  
523286 SPR 120 (air ou eau) 3367,00 1

Carrosserie entière en acier inoxydable, porte y compris. Refroidissement à air ou à eau. Pompe verticale, interrupteur général (ON/OFF). Système de nettoyage intégré. Protection contre les bactéries AGION. Fonctionne même avec eau dure grâce au système revêtu «Scale Guard».

### GLAÇONS PLEINS

À partir de  
**890,00<sup>HT</sup>**  
523004

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334



Refroidissement air - système injection

ICISS25 glaçons 17 gr - 360 W - Production 22 kg/24 h	523004 Stockage 6 kg - 350x475x590 mm	890,00 1
ICISS35 glaçons 30 gr - 400 W - Production 33 kg/24 h	523005 Stockage 15 kg - 435x605x695 mm	1070,00 1
ICISS45 glaçons 30 gr - 450 W - Production 42 kg/24 h	523006 Stockage 15 kg - 435x605x695 mm	1290,00 1

Carrosserie en inox AISI 304. Gicleurs souples spéciaux brevetés EUROICE et conçus pour prévenir l'accumulation de calcaire. Thermostat et minuterie. Fonctionnement simple et intuitif. Interrupteur marche/arrêt externe. Classe T. Température ambiante +5/+40°C. Fluide réfrigérant R404, connexion d'entrée d'eau 3/4".

À partir de  
**990,00<sup>HT</sup>**  
523288

Refroidissement air

SCN25A - Glaçon 27 g - Production 19 kg/24 h	523288 Stockage 6 kg - 333x455x597 mm	990,00 1
SCN35A - Glaçon 27 g - Production 34 kg/24 h	523289 Stockage 17 kg - 485x570x720 mm	1330,00 1
SCN45A - Glaçon 27 g - Production 42 kg/24 h	523290 Stockage 20 kg - 485x570x820 mm	1580,00 1

Refroidissement à Air (A). Interrupteur général ON/OFF. Système de nettoyage intégré. Composants facilement accessibles. Rapport idéal entre production et capacité de stockage de la cabine. Double système de dégivrage. Angles arrondis. Protection contre les bactéries AGION. Filtre à air de condenseur amovible et nettoyable.

### GLAÇONS CUBIQUES

Bac intégré. Totalement encastrable. Joints de porte amovibles. Acier inox. Circuit d'eau fermé : protection ultime contre la contamination. Filtre à air lavable. Consommation électrique réduite. Polyuréthane injecté pour l'isolation, 5 ans HFC.

**1136,00<sup>HT</sup>**  
523081



GARANTIE 2 ANS

Refroidissement air  
Production 22kg/24h - Stockage 11,5 kg  
398x451x695mm 240W - 220-240V mono  
50/50Hz - R134a - 28x28x32mm  
523081 IM21CNE 1136,00 1

**1360,00<sup>HT</sup>**  
523078



GARANTIE 2 ANS

Refroidissement air  
Production 28kg/24h - Stockage 11,5 kg  
398x451x695mm - (Pieds: 90-135mm)  
270W - 220-240V mono  
50/50Hz - R134a - 28x28x32mm  
523078 IM30CNE 1360,00 1

**1940,00<sup>HT</sup>**  
523079



GARANTIE 2 ANS

Refroidissement air  
Production 44kg/24h - Stockage 15 kg  
633 x 511 x 690mm - (Pieds: 90-135mm)  
320W - 50/50Hz - R134a  
220-240V mono - 28x28x32mm  
523079 IM45CNE 1940,00 1

**1940,00<sup>HT</sup>**  
950342



GARANTIE 2 ANS

Refroidissement air  
Production 44kg/24h - Stockage 18 kg  
503 x 456 x 840 mm - (Pieds: 90-135mm)  
330 W - 50Hz - R134a - 220-240V mono  
950342 IM45NE 1940,00 1

# LE FROID

MEUBLES, SALADETTES & CONSERVATEURS

## SALADETTES



**820,00<sup>HT</sup>**  
524234



FABRIQUÉ EN EUROPE

**1250,00<sup>HT</sup>**  
524008



• GN1/1



Saladette Froid statique +2 à +8°C  
S901 - 240 L - 2 portes pleines - Inox - Plan de travail en inox - 3 kW - 230 V mono  
524234 900x700x850 mm **820,00 1**

Structure et finition en acier inox. Isolation 35 mm. Gaz R134A. Thermostat électronique DIXELL. Auto-fermeture des portes. Joints de portes magnétiques. Contrôle électronique de la température. Dégivrage automatique, évaporateurs traités anticorrosion. Évaporation automatique des condensats. 1 grille GN1/1 par porte.

Saladette Froid ventilé +2 à +8°C  
BS77 - 266 L - 2 portes - Inox - Pour 3 bacs GN 1/1 non fournis prof. maxi 150 mm - R134a - 773 W - 230 V mono  
524008 1070x700x870 mm **1250,00 1**

Fabrication inox. Évaporateur traité époxy anticorrosion. Isolation : 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. 1 grille GN1/1 par porte. Bacs non fournis.

**1690,00<sup>HT</sup>**  
524010

FABRIQUÉ EN EUROPE



Saladette - Froid ventilé +3/+10°C  
BSV7300 - 226 L - 2 portes avec vitrine pour 3 bacs GN 1/1 non fourni profondeur max 150 mm - 1080x700x1300 mm  
524010 GN1/1 **1690,00 1**

Construction inox AISI304 18/8-10. Vitrine en verre trempé. Évaporateur traité antibactérien et anticorrosion. Isolation 50 mm en polyurethane injecté. Gaz R134a. Bacs non fournis.

## TABLE GASTRONORME GN1/1



À partir de  
**1285,00<sup>HT</sup>**  
524222

- Mouvement circulaire de l'air froid pour éviter tout contact direct avec le produit
- Groupe froid monté sur glissière assurant une circulation optimale de l'air facilement accessible
- 1 grille par porte

Dessus inox Froid ventilé -2 à +8°C

524222 282 L - 2 portes pleines - 1360x700x850 mm 300 W **1285,00 1**  
524224 417 L - 3 portes pleines - 1795x700x850 mm 400 W **1490,00 1**  
524226 553 L - 4 portes pleines - 2230x700x850 mm 600 W **1740,00 1**

Dessus inox avec dossier Froid ventilé -2 à +8°C

524228 282 L - 2 portes pleines - 1360x700x950 mm 300 W **1295,00 1**  
524230 417 L - 3 portes pleines - 1795x700x950 mm 400 W **1550,00 1**  
524232 553 L - 4 portes pleines - 2230x700x850 mm 600 W **1840,00 1**

Accessoires et options

524246 Paire de glissières en forme de "U" - 560x700 mm **35,00 1**  
524248 Clayette risanisée - 530x325 mm **30,00 1**  
524240 Kit roulettes pivotantes - 4 dont 2 avec freins **94,00 1**  
524250 Kit 2 tiroirs - Prof 700 mm **690,00 1**  
524252 Kit 3 tiroirs - Prof 700 mm **890,00 1**

Intérieur / extérieur inox. Angles intérieurs arrondis. Gaz R134a. Isolation 50 mm. Compresseur ASPERA. Régulateur DIXELL. Évaporateurs traités époxy anticorrosion. Dégivrage automatique. Joints de portes magnétiques déclinables. Thermostat électronique.

## CONSERVATEUR COFFRE



À partir de  
**430,00<sup>HT</sup>**  
975941

Conservateur coffre  
Froid statique -25°C - 1 porte pleine - 230 V mono  
975941 272 L - 1030x755x840 mm **430,00 1**  
975943 450 L - 1530x755x840 mm **595,00 1**  
975945 550 L - 1810x755x840 mm **690,00 1**

Couvercle et carrosserie époxy blanc. Éclairage intérieur. Isolation 65 mm. Gaz réfrigérant R600a. Dégivrage manuel.



## VITRINE

INOX  
18/10

À partir de  
**674,00<sup>HT</sup>**  
524009

Vitrine VRX180  
1800x335x435 mm  
524009 9 bacs GN1/4 **674,00 1**

Vitrine VRX 150  
1500x335x435 mm  
524030 7 bacs GN1/4 **663,00 1**

Froid statique +2°C +10°C. Vitre droite - Construction inox AISI 304 - Isolation : 30 mm sans CFC - Dégivrage automatique. Ambiance max +38°C - R134a. Bacs non fournis



À partir de  
**1385,00<sup>HT</sup>**  
524006

FABRIQUÉ EN EUROPE



Dessus inox avec dossier - Froid ventilé 0 à +10°C  
524021 PN99A - 270 L - 2 portes - 1345x700x870 mm - 360 W **1445,00 1**  
524022 PN999A - 425 L - 3 portes pleines - 1790x700x870 mm - 360 W **1585,00 1**  
524023 PN9999A - 588 L - 4 portes pleines - 2240x700x870 mm - 415 W **1850,00 1**

Dessus inox - Froid ventilé 0 à +10°C  
524006 PN99 - 270 L - 2 portes - 1345x700x870 mm - 358 W **1385,00 1**  
524005 PN999 - 425 L - 3 portes pleines 1790x700x870 mm - 360 W **1585,00 1**  
524018 PN9999 - 588 L - 4 portes pleines 2240x700x870 mm - 415 W **1790,00 1**

Jeu de glissière GN1/1 **10,00 1**  
524026 **10,00 1**  
Grille GN1/1 **12,68 1**  
524025 **12,68 1**

Évaporateur traité époxy anticorrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclinables. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. R534a.

# LA PIZZERIA



POUR L'ACHAT D'UN FOUR IDECK  
À COMMANDE ÉLECTRONIQUE

OFFERT :  
PACK USTENSILES  
VALEUR 700€

FOURS, FAÇONNEUSES, PÉTRINS

4490,00<sup>HT</sup>  
000169

FABRIQUÉ EN EUROPE



2980,00<sup>HT</sup>  
000168

Nouveau

- Thermostat jusqu'à 450°C
- Porte vitrée en verre trempé
- Sole en pierre réfractaire sablée



Four à pizza électrique à sole - chambre 720x720 mm

000168	ID-M72-72 - 1 chambre (4 pizzas ø35 cm) - 6 kW - 400 V tri - 988x1082x383 mm	2980,00	1
000169	ID-D72-72 - 2 chambres (2x4 pizzas ø35 cm) - 12 kW - 400 V tri - 988x1082x760 mm	4490,00	1
000170	Support sans glissière - 988x947x900 mm	550,00	1

Montée en température à 350°C en 40 minutes. Isolation par laine de roche protégée par un film pour une plus grande longévité de l'isolation. Gestion indépendante des puissances en voûte et sole. Contrôle continu de la température grâce aux 2 sondes. Temps de cuisson à +350°C : 4 minutes.

- Groupe incorporé extractible pour un entretien facile
- Mouvement circulaire de l'air froid pour éviter tout contact direct avec le produit
- Résistance électrique sur le pourtour du cadre de la porte pour l'élimination de l'eau de condensation



PRIX LE PLUS BAS

1350,00<sup>HT</sup>  
95702

829,00<sup>HT</sup>  
957070

- Contrôle mécanique.
- Porte avec vitre.
- Lumière chambre.
- Sole en briques réfractaires

FABRIQUÉ EN EUROPE

Four à pizza

2 Chambres 700x700x150 mm - 990x920x680 mm	Puissance 11,2 kW - Energie 400 V tri N		
957072	Entry Max 8 - 8 pizzas	1350,00	1
1 Chambre 700x700x150 mm - 990x920x380 mm	Puissance 5,6 kW - Energie 400 V tri		
957070	Entry Max 4 - 4 pizzas	829,00	1
957071	Support pour four S4	237,00	1
957073	Support pour four S8	237,00	1

PizzaGroup



À partir de

1950,00<sup>HT</sup>  
524218

Dessus granit avec dossier avec vitrine



Vitrine 6 ou 9 bacs GN 1/3  
5 niveaux par porte 600x400 mm

Meuble à pizza - Avec vitrine froid statique ventilé -2 à +8°C

524218	2 portes pleines - 1510x800x1435 mm - 370 kW - pour 6 bacs GN 1/3 Ht 150 mm (non fournis) - 1500x395x435 mm - 200 W - 230 V mono	1950,00	1
524220	3 portes pleines - 2020x800x1435 mm - 470 W - pour 9 bacs GN 1/3 Ht 150 mm (non fournis) - 2000x395x435 mm - 200 W - 230 V mono	2390,00	1

Structure en acier inox AISI 304. Extérieur inox et dessus granité. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile. Isolation épaisseur 50 mm. Groupe froid logé sur le côté. Compresseur ASPERA. Groupe tropicalisé. 5 niveaux de glissières 600x400 mm (1 niveau inclus) et 1 grille par porte. Porte réversible. Joints de porte magnétiques et extractibles sans outil. Pieds inox AISI 304 hauteur ajustable. Contrôle électronique de la température avec thermostat. Dégivrage automatique avec résistance électrique. Évaporateurs traités anticorrosion. Évaporation automatique des condensats

## PÉTRIN



Tête et cuve fixes. Spirale, grille, coupe-pâte et cuve en inox. Minuterie. Contrôle mécanique. Micro interrupteur de sécurité. Livré avec roulettes.

À partir de  
949,00<sup>HT</sup>  
957140



- Spirale, grille, coupe-pâte et cuve en acier inox
- Tête basculante et cuve extractible
- Avec roulettes et minuterie.

Pétrin à spirale IRM22  
Capacité 22 L - Pâte 18 kg  
420x720x640 mm  
0,90 kW - 230 V mono  
957142 1284,00 1

PizzaGroup

PizzaGroup

Pétrin tête fixe - capacité 22 L	Pâte 18 kg - 400x690x630 mm		
957140	IF22 0,75 kW - 400 V tri	949,00	1
957139	IFM22 0,90 kW - 230 V mono	979,00	1
Pétrin tête fixe - capacité 33 L	Pâte 25 kg - 440x830x720 mm		
957141	IF33 1,5 kW - 400 V tri	1090,00	1
957143	IFM33 1,30 kW - 230 V mono	1150,00	1



1284,00<sup>HT</sup>  
957142

## SACS



Poche à pizza

380062	Moyenne - 457x438x196 mm 4 pizza ø30 cm ou 3 pizza ø35 cm	28,00	1
380063	Large - 546x501x196 mm 4 pizza ø40 cm ou 3 pizza ø45 cm	33,00	1
380064	Pizza & sandwich - 381x305x305 mm 15 sandwich Lg 30 cm	40,00	1

Rubbermaid

## FAÇONNEUSE

650,00<sup>HT</sup>  
957042

FABRIQUÉ EN EUROPE

PizzaGroup

Façonneuse M35A  
Un couple de rouleaux  
Pour pizza ø 140 à 340 mm  
Pâton de 80 à 400 g  
0,25 kW - 230 V mono  
520x440x390 mm  
957042 650,00 1

620,00<sup>HT</sup>  
957045



Façonneuse à deux couples de rouleaux avec pédale

RM42A - inox  
Pour pizza ø 260 à 400 mm  
Pâton de 210 à 600 g  
530x470x790 mm 0,37 kW  
230 V mono  
957044 895,00 1

RM32A - inox  
Pour pizza ø 140 à 310 mm  
Pâton de 80 à 210 g  
420x470x650 mm  
0,25 kW - 230 V mono  
957045 620,00 1

PizzaGroup

## RÂPE

FABRIQUÉ EN FRANCE

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bisphénol A
- Levier articulé ergonomique et robuste

Moteur asynchrone silencieux protégé par un protecteur thermique intégré au bobinage. Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats...

Râpe

689386	1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm Production 50 kg/h Vitesse 1500 tr/mn - 250x420x360 mm	478,00	1
689380	Disque à parmesan	29,00	1

SIAMOI



### FOURS MIXTES

- Thermomètre d'indication de température
- Turbines autoreverse double vitesse
- Pas de 74 mm
- Température de 50 à 280°C

FABRIQUÉ EN EUROPE

1995,00<sup>HT</sup>  
966600



5 niveaux



2790,00<sup>HT</sup>  
951048



10 niveaux

#### Four mixte

GN1/1 ou 600x400 mm - 400 V - 3 N + T

966600 Four mixte 5 niveaux 915x818x630 mm - 6,3 kW 1995,00 1

951048 Four mixte 10 niveaux 915x818x1010 mm - 12,6 kW 2790,00 1

966601 Support pour four 5 niveaux 320,00 1

951049 Support pour four 10 niveaux 320,00 1

Sélecteur du mode de cuisson : Air Pulsé - Vapeur - Mixte. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Gouttière de collecte des condensats reliée à la vidange. Porte double vitrage. Oura manuel réglable.

FABRIQUÉ EN EUROPE

- Sonde à coeur en option
- Turbine autoreverse
- Porte réversible

3834,00<sup>HT</sup>  
966602



51,7 cm

6 GN1/1

Four mixte programmable compact FDEK061PWA 6 niveaux GN1/1 - Entraxe multiple 30 à 60 mm 517x820x770 mm - 7,8 kW - 400 V tri

966602 FDEK061PWA 3834,00 1

Support inox pour four FDEK061PWA

966603 480x650x860 mm 350,00 1

Sonde à coeur SCML

966604 480x650x860 mm 168,00 1

Commande digitale programmable jusqu'à 3 modes de cuisson. Système de nettoyage automatique du four de série. Chambre de cuisson entièrement en inox AISI 304.

### FOURS À CONVECTION

1899,00<sup>HT</sup>  
880074



6 niveaux GN 1/1

- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur

AMBASSADE

Four à convection CFE706CT

6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm 750x725x600 mm - Int. 530x410x420 mm 6 kW - 230 V mono / 400 V tri

880074 1899,00 1

Support SF706CT

951067 750x650x900 mm 445,00 1

Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Éclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240°C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.



Glissières en option

### ETUVE

#### Étuve électrique

CTFE708CTE - 8 niveaux GN1/1

230 V mono - 900x650x950 mm

967002 2120,00 1

CTFE710CTE - 10 niveaux GN1/1

230 V mono - 900x650x1100 mm

967001 2320,00 1

Convection forcée. Thermostat +50/+210°C. 230 V mono. Espace niveaux 78 mm.

AMBASSADE

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de 2120,00<sup>HT</sup>  
967002



### FLEXIBLE GAZ

Flexible gaz

525226 1 m 50,00 1

525227 1,5 m 70,00 1

525228 2 m 80,00 1

Kit raccordement bouteille gaz

000623 1 m 14,27 1

Raccord 1/2 ff. 1/2 ff dn 15.



### RÔTISSOIRE

3490,00<sup>HT</sup>  
950344

Rôtissoire COMETE 3 balancelles 9 volailles pack (1,2 kg) sur chassiss à roulettes 830x680x1650 mm - 7,5 kW 950344 3490,00 1

Construction tout inox. 3 balancelles en fils inox avec possibilité d'y inclure des plateaux traiteur. Accessibilité sur 2 cotés par 2 portes vitrées. Plat pommes de terre inox en partie basse. Toit inox. Système de chauffe par résistances épingle - Appareil calorifugé pour économiser l'énergie. Éclairage quartz intensif 1000 W. Commandes électromécaniques. Alimentation 380 V tri.



### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

2540,00<sup>HT</sup>  
967301



3250,00<sup>HT</sup>  
967303

FABRIQUÉ EN FRANCE  
TOURNAIS EQUIPEMENT

Oura automatique de série avec programme frites de série et touche demi charge permettant 15 à 25 % d'économie d'énergie.

Four 5 niveaux GN1/1 + support 3,3 kW - 230 V mono /400V tri 665x815x1638 mm 967301 2540,00 1

Four 10 niveaux GN1/1 + support 9,9kW - 400V tri - 665x815x1638 mm 967303 3250,00 1

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace niveaux 71 mm. Portes pleines inox réversibles. Panneau de commandes intégrés à touches sensibles. Affichage du temps restant. Alarme sonore en fin de cycle, puis basculement automatique en maintien en température. Livré sans grilles.

2190,00<sup>HT</sup>  
950345

FABRIQUÉ EN FRANCE

3150,00<sup>HT</sup>  
967200



Four de remise et maintien en température CFE705RT 5 niveaux GN1/1 au pas de 67 mm 15 à 60 rations - 6 kW 230 V mono - 32A - 400 V tri - 750x700x730 mm 950345 2190,00 1

Support en option



Four de remise et maintien en température CFE710RT 10 niveaux GN1/1 au pas de 67 mm 30 à 120 rations 9 kW - 400 V tri 750x750x1770 mm Programme frite inclus 967200 3150,00 1

Chariot en option. Fréquence ventilateur 50 Hz

Exclusivité  
**GAFIC**

retigo®

FABRIQUÉ EN EUROPE



Perfection in cooking and more...

*Nouvelle génération*

- Nettoyage automatique inclus
- Système d'économie d'eau et d'énergie (-60% de consommation d'eau et -35% consommation d'énergie)
- Récupérateur de chaleur
- Chambre de cuisson étanche
- Porte à triple vitrage
- Contrôle électronique de la cuisson
- Sonde à coeur
- Oura

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Eclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.

1 Four mixte O 611 i Injection		
	6+1 niveaux GN1/1 Pas de 65 mm	
998063	933x863x786 mm 10,2 kW - 400 V tri N	4100,00 1
998064	6+1 niveaux GN1/1 Ferrage à gauche	4600,00 1



À partir de  
**4100,00<sup>HT</sup>**  
998063

2 Four mixte O 1011 i Injection		
	10+1 niveaux GN1/1 Pas de 65 mm - 933x863x1046 mm	
998065	17,6 kW - 400 V tri N	5350,00 1
998066	10+1 niveaux GN1/1 Ferrage à gauche	5850,00 1



À partir de  
**5350,00<sup>HT</sup>**  
998065

4 Four mixte B2011 i Injection		
	20+1 niveaux GN1/1 948x1858x834 mm	
998067	36 kW - 400 V tri N	13900,00 1



**13900,00<sup>HT</sup>**  
998067



**6390,00<sup>HT</sup>**  
998068

3 Four mixte B611i Injection		
	6+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm 933x786x821 mm - 10,3 kW - 400 V tri N	
998068		6390,00 1

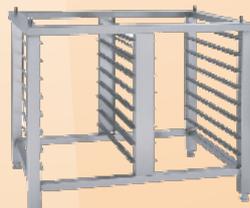
- Sonde à coeur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Système de cuisson «Easy cooking»
- Energy logic : Visualiser votre consommation d'électricité
- Système d'injection directe avancé
- Autoclisma permet un contrôle de saturation de vapeur (précision d'1%)
- Nettoyage automatique
- Récupération et économies (d'électricité importantes)

Cuisson : Air chaud 30 - 300 °C, Mixte 30 - 300 °C. Cuisson vapeur 30 - 130 °C. Cuisson de nuit. Cuisson par étage. Régénération. Cuisson Delta T. Cuisson à basse température. Cook & Hold Golden Touch permettant de dorer le produit. Oura. Ventilateur réversible permettant une excellente uniformité de la distribution de l'air. Chambre de cuisson hygiénique avec angles intérieurs arrondis pour préserver la propreté. Acier inoxydable AISI 304. Joint de porte amovible. Triple vitrage de porte séparable pour une meilleure isolation. Vision agent. LAN - Possibilité de connexion au réseau, communication via moteur de recherche. Pas de grilles livrées dans le four.



**TRAITEMENT POUR LA CUISSON**

Kit Purity C Steam  
950347 1027754 - C500 **349,00 1**  
950348 1027756 - C1100 **415,00 1**  
Pour première installation. Traitement d'eau anti-calcaire pour la cuisson. Cartouche anti-calcaire avec traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs.



**ACCESSOIRES**

Support  
998012 2x8 niveaux GN1/1  
770x524x693 mm **555,00 1**  
Nettoyage automatique  
998098 50 sachets de 60g **70,62 1**





# SÉRIE 800



**2290,00<sup>HT</sup>**  
950350



Grillade plaque lisse - gaz

**950350** 400x836x270 mm 7,2 kW - plaque 400x550 mm **2290,00 1**

Plaque inox lisse spéciale épaisseur 15 mm. Façade 400. Tiroir de récupération des jus. Régulation débit par robinet 3 positions. Dessus seul.



**3200,00<sup>HT</sup>**  
950351

Friteuse électrique

**950351** Cuve 15 L - 10 kW - 400Vx3+N+T 400x836x900/930 mm **3200,00 1**

Rendement 25-30 kg/h frites surgelées 6x6 mm. Thermostat 100/180°C sécurité positive 220°C. Chauffage par résistance oblongue blindée inox basculante. Vidange par vanne 1/4 de tour. Panier fil inox 360x285x135 mm.



- Cuve emboutie, une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange
- Robinet de vidange à bille avec sécurité
- Thermostat très précis fixé sur le corps de chauffe
- Corps de chauffe en inox très long et très peu chargé : ne brûle pas l'huile (250°C max en surface)



**Nouveau**

**5350,00<sup>HT</sup>**  
000171

Friteuse EVO400

Cuve 15/18 L - Production 38/46 kg/h Double bac - 14,4 kW - 400 V tri

**000171** 400x600x850/900 mm **5350,00 1**

Panier 157x180x135 mm. Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve. Cycle pour fondre les graisses. Boutons de commande protégés.

## LES HOTTES

FABRIQUÉ EN FRANCE

- Conception simplifiée
- Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB
- Eclairage encastré T 28W
- Hotte motorisée compacte
- Hotte à pans verticaux à hauteur constante
- Fixation non apparente
- Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site



À partir de **1350,00<sup>HT</sup>**  
180010

Commande sensitive intégrée : ventilateur + Eclairage

Filtre à chocs

Hotte - Vorax basic - 230 V mono

**180010** 1500x1000x400 mm - Débit : 2500 m<sup>3</sup>/h - Ht 400 mm - 0,37 kW **1350,00 1**

**180011** 2000x1000x400 mm - Débit : 2500 m<sup>3</sup>/h - Ht 400 mm - 0,37 kW **1430,00 1**

**180012** 2500x1000x400 mm - Débit : 2500 m<sup>3</sup>/h - Ht 400 mm - 0,37 kW **1510,00 1**

Hotte simple adossée. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

FABRIQUÉ EN FRANCE



À partir de **1000,00<sup>HT</sup>**  
180020



- Filtres à chevrons galva
- Bouchon de purge inox
- Ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte
- Variateur électronique monté en façade
- Virole de raccordement montée

Ecoline

**180020** 1G0915M774 - Ventilateur MO7/7-4PM - Débit : 1500 m<sup>3</sup>/h 1500mm - ø 250mm - 65kg - 430x1500x900 mm - Puis. ventilateur 145 W **1000,00 1** Intensité 1,85 (A) - IP54 - Classe F - Variateur électronique ALVIAIRL3L

**180024** 1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m<sup>3</sup>/h 2000mm - ø 315mm - 85kg - 430x2000x900 mm - Puis. ventilateur 300 W **1180,00 1** Intensité 4,1 (A) - IP55 - Classe F - Variateur électronique ALVIAIRL5L

**180022** 1G0925R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m<sup>3</sup>/h 2500mm - ø 355mm - 95kg - 430x2500x900 mm - Puis. ventilateur 300 W **1310,00 1** Intensité 4,1 (A) - IP55 - Classe F - Variateur électronique ALVIAIRL5L

## HOTTE SEMI PROFESSIONNELLE



FABRIQUÉ EN FRANCE

Hotte - Vorax first

**180006** Débit : 650 m<sup>3</sup>/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min - 180 W - 230 V mono 2 filtres - 1 éclairage - Raccordement ø160 mm - 600x230x620 mm **660,00 1**

**180007** Débit : 1000 m<sup>3</sup>/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min - 300 W - 230 V mono 3 filtres - 2 éclairages - Raccordement ø200 mm - 900x230x620 mm **810,00 1**

**180008** Débit : 1000 m<sup>3</sup>/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min - 300 W - 230 V mono 4 filtres - 2 éclairages - Raccordement ø200 mm - 1200x230x620 mm **880,00 1**

**974030** Habillage télescopique **110,00 1**

Éclairage halogène haut rendement. Partie visible réalisée en INOX 304 finition brossée. Filtre à choc tout inox 299 x 247 mm épaisseur 25 mm. En option : habillage télescopique de conduit en inox. Commande électronique 2 vitesses intégrée.



FABRIQUÉ EN EUROPE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 15/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX4
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

GARANTIE 2 ANS PIÈCES



## FOURNEAUX - SIMPLE SERVICE

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.
- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite

1260,00<sup>HT</sup>



2565,00<sup>HT</sup>



2750,00<sup>HT</sup>



Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C

840,00<sup>HT</sup>

Fourneaux et simple service - gaz

793501	Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF sur four gaz GN2/1 - 800x700x850 mm - 20,6 kW	2750,00	1
793500	Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz GN2/1 - monobloc - 800x700x850 mm - 28 kW	2565,00	1
000173	Fourneau - 2 feux vifs à poser - 400x700x850 mm - 11 kW	840,00	1
000174	Fourneau - 4 feux vifs à poser - 800x700x850 mm - 22 kW	1260,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

## GRILLADES PLEINES

- Plaque de cuisson en acier doux, épaisseur 12 mm
- Surface de cuisson moulée en une pièce unique
- Température réglable de 110 °C à 280 °C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Les jus de cuisson s'évacuent par un grand trou d'évacuation avec tiroir récupérateur
- Dossieret anti-éclaboussures 3 côtés



1750,00<sup>HT</sup>



1140,00<sup>HT</sup>



1260,00<sup>HT</sup>



Grillades - gaz

793504	Plaque 2/3 lisse - 1/3 nervurée - 800x700x250 mm - 14 kW	1750,00	1
793502	Plaque lisse - 400x700x250 mm - 7 kW	1140,00	1
793503	Plaque nervurée - 400x700x250 mm - 7 kW	1260,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

## FRITEUSES MONOBLOCS

À partir de 1850,00<sup>HT</sup>



- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Qualité de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 105 °C à 185 °C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 couvercle en dotation



Friteuses monoblocs - éléments chauffants externes

000175	15 L - électrique - 400x700x850 mm - 10 kW - 400 V tri	2060,00	1
793505	15 L - gaz - 400x700x850 mm - 14 kW	2090,00	1
793506	2x15 L - gaz - 800x700x850 mm - 28 kW	3585,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Friteuses monoblocs - éléments chauffants internes

793507	14 L - électrique - 400x700x850 mm - 8,7 kW - 400 V tri	1850,00	1
793508	2x14 L - électrique - 800x700x850 mm - 17,4 kW - 400 V tri	3120,00	1

## BAIN-MARIE

950,00<sup>HT</sup>



- Contrôle automatique de la température : thermostat réglable de 30° à 90°C
- Gastronomique : peut recevoir un bac GN1/1 profondeur 150 mm
- Cuve d'une seule pièce facile à nettoyer

Bain-marie électrique

793510	1 cuve à poser - 400x700x250 mm - 1,5 kW - 230 v/1	950,00	1
--------	--	--------	---

## ACCESSOIRES

À partir de 40,00<sup>HT</sup>



En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

Accessoires - Soubassements

793512	Soubassement neutre ouvert - 400x550x600 mm	345,00	1
793513	Soubassement neutre ouvert - 800x550x600 mm	435,00	1
793514	Porte - 400x40x440 mm	125,00	1
793515	Support central - 50x50x240 mm	40,00	1

À partir de  
**1340,00<sup>HT</sup>**  
093030

**1690,00<sup>HT</sup>**  
093014

**870,00<sup>HT</sup>**  
093027

## FOURNEAUX



- Brûleurs étanches à haute puissance garantis à vie fixés sur le plan de travail moulé en acier inox AISI 304
- Four GN 1/1 (4 kW) Compatible 600x400 mm ou Four GN 2/1 (7,8 kW)

**1** Fourneau simple service 21,5 kW - Gaz  
4 feux vifs (1x3,5 kW + 3X6 kW)  
Placard GN 2/1 neutre ouvert  
**093030** 800x700x900 mm **1340,00** 1

Fourneau simple service 29,3 kW - Gaz  
4 feux vifs (1x3,5 kW + 3X6 kW)  
Four 600x400 mm (7,8 kW)  
**093031** 800x700x900 mm **1940,00** 1

Veilleuse des feux protégée. Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160°C à 280°C. Porte et contre-porte moulées. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Fourneau simple service 25,5 kW - Gaz  
4 feux vifs - (1x3,5 kW + 3X6 kW)  
sur four GN1/1 - 4 kW  
**093032** 800x700x900 mm **1490,00** 1

Poignée de la porte à haute résistance. Four à gaz statique entièrement en acier inox avec supports à 3 niveaux pour grilles/plats à four Euronorm 400x600 mm et GN1/1. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.



## PLAQUES À SNACKER



- Brûleurs tubulaires à flamme auto stabilisée
- Plan de travail et panneaux frontaux en inox AISI 304

**2** Plaque à snacker 12 kW - Gaz  
1 zone acier rayé / lisse  
Placard GN 2/1 neutre ouvert  
800x700x900 mm  
**093014** **1690,00** 1

Option 1 porte  
Porte 400 mm  
**093002** **202,00** 1

Deux zones avec commandes séparées. Plan de travail en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Veilleuse et vanne de sécurité à thermocouple. Température maximale de plus de 300°C. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

**1170,00<sup>HT</sup>**  
093011

**1090,00<sup>HT</sup>**  
093010



À partir de  
**1690,00<sup>HT</sup>**  
093312



Fourneau simple service  
13,9 kW - 400 V 3N  
4 plaques (4x2,6 kW)  
Four ventilé GN 1/1 (3,5 kW)  
800x700x900 mm  
**093312** **1690,00** 1

Fourneau simple service  
17,9 kW - 400 V 3N  
4 plaques (4x2,6 kW)  
Four GN 2/1 (7,5 kW)  
Voûte 3 kW / sole 4,5 kW  
800x700x900 mm  
**093000** **2100,00** 1

4 plaques en fonte de 2,6 kW qui montent en chaleur jusqu'à 400°C. Four ventilé GN1/1 (3,5 kW) ou four GN2/1 (7,5 kW). Voûte (3kW) et sole (4,5 kW). Thermostat de sécurité et sélecteur 6 positions. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement.



**940,00<sup>HT</sup>**  
093025

Module deux feux vifs 9,5 kW - Gaz  
2 feux vifs 1x6 kW - 1x3,5 kW  
Placard GN 1/1 Neutre ouvert  
400x700x900 mm  
**093025** **940,00** 1

Brûleurs étanches à haute puissance garantis à vie, fixés sur le plan de travail moulé en acier inox AISI 304. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Plaque à snacker - 5,4 kW - Gaz  
Placard GN 1/1 neutre ouvert - 400x700x900 mm  
**093010** 1 zone acier lisse **1090,00** 1  
**093011** 1 zone acier rayé **1170,00** 1

Option 1 porte  
Porte 400 mm  
**093001** **94,00** 1

Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions. Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

## BAIN-MARIE

- Cuve emboutie
- AISI 304
- Réglage électronique de la puissance
- Pieds réglables
- Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles

**4** Bain marie électrique  
Sur Placard GN 1/1 (1 porte) - 1,2 kW - 230 V  
**093027** 400x700x900 mm **870,00** 1

## FRITEUSES



- Cuve arrondie - large zone froide
- AISI 304
- Brûleurs tubulaires, nid-d'abeilles
- Temps moyen friture 5 min
- Pieds réglables
- Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C

**3** Friteuse - 12,7 kW Gaz  
15 L - Production 18 kg/h - Dotation 1 panier (300x245 mm)  
**093026** 400x700x900 mm **1490,00** 1

Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme pilote protégée. Préchauffage 10 min (de 20 à 190°C). Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

À partir de  
**1350,00<sup>HT</sup>**  
093302

- Cuve moulée et arrondie
- La rotation des résistances facilite les opérations de nettoyage
- Contrôle de la température par thermostat réglable jusqu'à 190°C
- Temps moyen de friture 4 mn
- Production 25 à 30 kg/h (selon modèle)



Friteuse - 13,5 kW Electrique  
18 L - Production 35 kg/h  
Dotation 1 panier (360x225 mm)  
Sur Placard GN 1/1 (1 porte)  
400x700x900 mm - 400 V 3N  
**093303** **1690,00** 1

Friteuse - 9 kW - Electrique  
10 L - Production 25 kg/h  
Dotation 1 panier (340x225 mm)  
Sur Placard GN 1/1 (1 porte)  
400x700x900 mm - 400 V 3N  
**093302** **1350,00** 1

Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable.



# LA LAVERIE

## LAVE VERRES



**PRIX  
LE PLUS  
BAS**

**860,00<sup>HT</sup>**  
130805

FABRIQUÉ EN EUROPE



**Lave verres LS1**  
2 paniers 350x350 mm  
Ht passage 200 mm - 2,6 kW  
230 V mono - 410x490x637 mm  
1 cycle de lavage (120 sec)  
Surchauffeur 2,4 kW  
Cuve 2 kW - Sans adoucisseur  
**130805 860,00 1**

Paniers 350x350 mm

Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Doseur pour produit de rinçage. Thermostat de sécurité.

FABRIQUÉ EN EUROPE

TOP QUALITE

**970,00<sup>HT</sup>**  
793519



EETSAN

**Lave verres**  
1 godet pour couverts + 1 panier à verres + 1 insert pour 12 soucoupes  
Ht chargement 240 mm - 2,7 kW  
230 V mono - 436x495x670 mm  
1 cycle de lavage 120 secondes  
Paniers 350x350 mm  
**793519 970,00 1**

Paniers 350x350 mm  
Ht chargement 240 mm

Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte pleine en acier inox double paroi contre balancée. Compatible panier 380x380 mm.

• Doseur produit lessiviel intégré  
• Paniers 350x350 mm

FABRIQUÉ EN EUROPE

lamber

**Lave verres DSP1**  
2 paniers 350x350 mm  
Ht passage 200 mm - 2,6 kW  
230 V mono - 410x490x637 mm  
1 cycle de lavage (120 sec)  
Surchauffeur 2,4 kW  
Cuve 2 kW - Sans adoucisseur  
**130800 1100,00 1**



**1100,00<sup>HT</sup>**  
130800

Eau chaude / eau froide. Carrosserie tout inox AISI 304. Porte double paroi, pieds réglables. Bras de lavage inox. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage automatique de la cuve. Dispositif de sécurité à l'ouverture de porte. Doseur pour produit de rinçage. Thermostat de sécurité.

• Faible consommation en eau : 2,2 L/panier  
• Panier 350x350 mm

**1120,00<sup>HT</sup>**  
131205



amatis

**Lave verres F33**  
2 paniers + 1 godet 350x350 mm  
Ht passage 190 mm - 3,5 kW  
230 V mono - 400x480x590 mm  
1 cycle de lavage 120 secondes.  
Surchauffeur 2,6 kW - Cuve 600 W  
**131205 Sans adoucisseur 1120,00 1**

Eau Chaude / eau Froide. Construction tout inox 18/10. Porte à double paroi. Commandes très simples d'utilisation. Lavage haut et bas. Doseur de produit de rinçage incorporé.

À partir de  
**1200,00<sup>HT</sup>**  
793517

TOP QUALITE

FABRIQUÉ EN EUROPE



• Faible consommation d'eau 2L/panier  
• Paniers 400x400 mm  
• Ht chargement 290 mm

**Lave verres**  
1 godet pour couverts + 1 panier à verres + 1 insert pour 12 soucoupes  
Ht chargement 290 mm - 2,7 kW  
230 V mono - 456x495x700 mm  
Paniers 400x400 mm  
1 cycle de lavage 120 sec  
Sans pompe de vidange  
**793517 1200,00 1**

Cycle de rinçage eau froide 10 secondes  
Avec pompe de vidange  
**793518 1330,00 1**

Structure en acier inox. Simple paroi, avec surchauffeur à pression. Bras de lavage/rinçage et filtres facilement démontables. Bras de rinçage haut et bas. Porte en acier inox double paroi contre balancée.

Avec pompe de vidange ref. 793718

EETSAN

À partir de  
**1400,00<sup>HT</sup>**  
793520

TOP QUALITE

FABRIQUÉ EN EUROPE



• 3 cycles de lavage  
• Double paroi  
• Cuve et support panier emboutis  
• Paniers 400x400 mm  
• Ht chargement 290 mm

**Lave verres**  
1 filtre inox de cuve  
+ 1 panier carré pour verres  
Ht chargement 290 mm - 3,3 kW  
230 V mono - 460x565x715 mm  
3 cycles - Paniers 400x400 mm  
Avec adoucisseur et doseur de rinçage intégrés  
**793520 Sans pompe de vidange 1400,00 1**

**000176 Avec pompe de vidange et doseur de détergent 1560,00 1**

Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, support panier, cuve de lavage, filtre de cuve, bras de lavage et de rinçage - Surchauffeur à pression-Fonction « Soft Start » pour les articles délicats ; pompe de lavage avec démarrage à faible puissance - 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage - Cycle de rinçage eau froide 10 secondes - Tableau de commande électronique

EETSAN



# LA LAVERIE

## LAVE VAISSELLE

1390,00<sup>HT</sup>  
130806

**PRIX LE PLUS BAS**

- 1 cycle de lavage
- Remplissage automatique de la cuve

### Lave vaisselle LS4

2 paniers 500x500 mm - Ht passage 310 mm  
5,1 kW - 400 V tri N - 600x635x820 mm  
1 cycle de lavage (120 secondes)  
Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2 kW

130806 Sans adoucisseur **1390,00 1**

Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Livré avec 1 panier assiettes 1 panier générique, 1 godet à couverts. Normes CE.

À partir de  
1630,00<sup>HT</sup>  
131210

FABRIQUÉ EN EUROPE



- Faible consommation en eau : 2,9 L/panier
- Surchauffeur 4,9 kW
- Filtre intégral de cuve



### Lave vaisselle

2 paniers (18 assiettes, verre) + 1 godet - Paniers 500x500 mm - Ht passage 340 mm - 5,5 kW  
400 V tri N - 580x600x830 mm - 2 cycles de lavage 60/120 secondes Surchauffeur 4,9 kW - Cuve 2,1 kW

131210 F53 - Sans adoucisseur **1630,00 1**

131212 F53D - Avec adoucisseur **1810,00 1**

131207 F53P - Avec pompe de vidange **1850,00 1**

131215 Socle ouvert 600x600x380 mm pour F53 et F53D **275,00 1**

Eau Chaude / Eau Froide. Construction tout inox 18/10. Porte à double paroi. Commandes très simples d'utilisation. Doseur de produit de rinçage incorporé.

- 1 cycle de lavage
- Doseur produit lessiviel intégré



FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de  
1720,00<sup>HT</sup>  
130803

### Lave vaisselle DPS4

2 paniers 500x500 mm - Ht passage 310 mm - 5,1 kW - 400 V tri+N  
600x635x820 mm - 1 cycle de lavage (120 secondes)  
Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2 kW

130803 Sans adoucisseur **1720,00 1**

130810\* Sans adoucisseur, avec pompe de vidange **1920,00 1**

Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Dotation : 1 paniers assiettes 1 panier générique - 1 godet à couverts. Normes CE. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de Lavage et Rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible.

- 1 cycle de lavage
- Système de rinçage constant à 90°C
- Doseur produit lessiviel intégré

À partir de  
1990,00<sup>HT</sup>  
130826



### Lave vaisselle

2 paniers 500x500 mm  
Ht passage 320 mm - 3,65 kW  
230 V mono - 20A  
600x650x820 mm - 1 cycle de lavage (120 sec.) Surchauffeur 3 kW - Cuve 2 kW

Lave-vaisselle 050F Sans adoucisseur **130826 1990,00 1**

Lave-vaisselle 050F Sans adoucisseur avec pompe de vidange **130812 2220,00 1**

Lave-vaisselle 050Fadd avec adoucisseur **130834 2160,00 1**

Lave-vaisselle 050Fadd Avec adoucisseur avec pompe de vidange **130814\* 2390,00 1**

Socle en acier 600x650x450 mm pour 050F et 050F ADD **130712 250,00 1**

Rinçage inférieur et supérieur rotatif. Thermo-contrôle pour Lave-vaisselle (dispositif qui garantit à chaque cycle la température sélectionnée de rinçage).

À partir de  
1530,00<sup>HT</sup>  
793523



- 2 cycles de lavage
- Commande électronique

### Lave vaisselle

1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø240 mm - Ht passage 330 mm - 5,35 kW - 400 V tri - 600x610x820 mm - Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW - 2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage - commutable 230 V tri ou mono - 20A

793521 Avec pompe de vidange **1720,00 1**

793523 Sans pompe de vidange **1530,00 1**

000179 Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent **1800,00 1**

Laveuse frontale avec pompe de vidange. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Démarrage doux «soft start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.

1780,00<sup>HT</sup>  
793522



- 2 cycles de lavage
- Commande électronique
- Adoucisseur
- Pompe de rinçage

### Lave vaisselle

1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø240 mm. Ht passage 330 mm - 5,35 kW 400 V tri - 600x610x820 mm. Cuve 2 kW - Surchauffeur 4,5 kW. 2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage commutable 230 V tri ou mono - 20A. Avec adoucisseur. Surchauffeur atmosphérique 5,8 L avec pompe de rinçage

793522 Avec adoucisseur **1780,00 1**

Laveuse frontale. Bras de lavage/rinçage en polypropylène démontables sans outils. Commande électronique avec affichage digital. Autodiagnostic. Démarrage doux «soft start», doseur de rinçage incorporé, rinçage à 85°C. Dessus, côtés, façade, porte et cuve en inox AISI 304. Porte double paroi.

3690,00<sup>HT</sup>  
000183

Nouveau



- 48 Casiers /heure
- 3 cycles de lavage
- Commande électronique
- Air gap et surpresseur de rinçage
- Pompe de vidange

FABRIQUÉ EN EUROPE

### Laveuse frontale + osmoseur

Lave vaisselle 1 godet à couvert + 1 casier 18 assiettes plates diamètre 240 mm + 1 filtre de cuve inox. Hauteur de passage 330 mm - 5,35 kW 400V tri - 20A - 600x645x820 mm, cuve 2 kW surchauffeur atmosphérique de 4,5 kW, 3 cycles 75/180/120 secondes

000183 **3690,00 1**

Cycle d'auto nettoyage, commutable 230 V Tri ou Mono avec doseurs rinçage et détergent. Laveuse avec pompe de vidange, Bras de lavage et rinçage en polypropylène démontables sans outil, Commande Electronique avec affichage digital, Autodiagnostic, démarrage doux « soft start», Rinçage à 85°C. Porte double parois. Construction en acier inoxydable AISI 304: surchauffeur, panneau avant, côtés, dessus, dessous, cuve et filtre de cuve.

### Osmoseur Externe Compact

Débit de 120 L/h à 15°C - Equipé d'un by-pass manuel qui permet, en cas de dysfonctionnement, l'utilisation de la laveuse. Peut être installé en position horizontale ou verticale - Commande électronique avec affichage clair - livré avec un Filtre carbone externe - Dimensions : 143x483x455 mm 230V mono Puissance 0,18 kW.

\* sur commande

## TABLES D'ENTRÉE AVEC PLAGES ET DOSSERET

À partir de  
**690,00<sup>HT</sup>**  
525500

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø33 mm.

FABRIQUÉ EN FRANCE  
**TOURNAUS**  
EQUIPEMENT

Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm

	525500	Bac - raccordable à droite	690,00	1
	525502	Bac et TVD - raccordable à droite	750,00	1
	525501	Bac - raccordable à gauche	690,00	1
	525503	Bac et TVD - raccordable à gauche	750,00	1

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm

	525504	Bac - raccordable à droite	750,00	1
	525506	Bac et TVD - raccordable à droite	830,00	1
	525505	Bac - raccordable à gauche	750,00	1
	525507	Bac et TVD - raccordable à gauche	830,00	1



À partir de  
**398,00<sup>HT</sup>**  
818060

FABRIQUÉ EN EUROPE

1 bac droite égouttoir avec étagère

818060	1 bac - 1200x700x850/900 mm	398,00	1
818061	1 bac - 1400x700x850/900 mm	480,00	1
818062	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	580,00	1

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063	1 bac - 1200x700x850/900 mm	398,00	1
818064	1 bac - 1400x700x850/900 mm	480,00	1
818065	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	580,00	1

Bac 500x500 mm.

FABRIQUÉ EN FRANCE  
**TOURNAUS**  
EQUIPEMENT

À partir de  
**360,00<sup>HT</sup>**  
525508



Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

Table de sortie MAL - raccordable à droite ou à gauche

525508	Lg 600x600x840 mm	360,00	1
525509	Lg 1100x600x840 mm	390,00	1
525510	Lg 1600x600x840 mm	420,00	1

## POUR LAVE VAISSELLE

### VEETSAN

Accessoires

001230	Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier	246,10	1
001231	Kit pompe de vidange pour laveuse frontale pour laveuse 50hz	87,38	1
001232	Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz	164,07	1
001233	Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi	112,35	

FABRIQUÉ EN EUROPE

# LA LAVERIE

## LAVE VAISSELLE À CAPOT

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

**2029,80<sup>HT</sup>**  
130807

FABRIQUÉ EN EUROPE

PRIX LE PLUS BAS

### Lave-vaisselle LS5

2 paniers 500x500 mm  
Ht passage 415 mm - 5 kW  
400 V tri N - 600x755x1460/1880 mm. 1 cycle de lavage (120 secondes) Surchauffeur 4,5 kW  
Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur  
**130807 2029,80 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible.



Tables et casiers en option

FABRIQUÉ EN EUROPE

**2650,00<sup>HT</sup>**  
793516

Retrouvez nos casiers de lavage p. 99

- 67 casiers/h
- 3 cycles de lavage
- Cycle auto-nettoyage
- Pompe de rinçage
- Démarrage doux "Soft Start"
- Doseur de produits lavage + rinçage

FABRIQUÉ EN EUROPE  
**VEETSAN**

### Lave-vaisselle à capot

1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø240 mm  
Hauteur de passage 400 mm  
12,9 kW - 380/400 V tri commutable  
220/240 V mono ou tri - 32A - 3 cycles de lavage - 748x833x1515/1970 mm  
Cuve 3 kW - Surchauffeur 12 kW  
**793516 2650,00 1**

Laveuse à capot simple paroi avec surchauffeur atmosphérique inox AISI304. Bras de lavage/rinçage, filtres et support de casier facilement démontables en inox AISI304. Pompe de rinçage pour un rinçage à 85°C. Démarrage doux de rinçage pour les pièces délicates «Soft Start». Doseurs de produit de rinçage et de détergent intégrés.

FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de  
**2780,00<sup>HT</sup>**  
130804



Tables et casiers en option

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude
- Doseur produit lessiviel intégré

### Lave-vaisselle DSP5

2 paniers 500x500 mm  
Ht passage 415 mm - 9,7 kW  
400 V tri N - 600x755x1460/1880 mm  
1 cycle de lavage 120 secondes  
Surchauffeur 9 kW - Cuve 2,43 kW  
Sans adoucisseur

130804	2780,00	1
Sans adoucisseur avec pompe de vidange		
130820	2855,00	1

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatifs. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixes. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible.



- Doseur produit lessiviel intégré
- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuves à double paroi
- Bras de lavage inox

À partir de  
**3156,90<sup>HT</sup>**  
130851

FABRIQUÉ EN EUROPE



**Lave vaisselle L21**  
3 paniers 500x500 mm - Ht passage 415 mm - 3 cycles de lavage  
120/180/240 secondes - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2,4 kW  
620x765x1460/1880 mm - 6,65 kW - 400 V tri N

- 130851 Sans adoucisseur **3156,90 1**
- 130816\* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **3411,90 1**

Eau chaude. Carrosserie tout inox AISI 304. Bras de rinçage inférieur et supérieur rotatifs en acier inox. Cuve avec fond incliné auto-nettoyante. 2 filtres de cuve intégraux. Remplissage automatique de la cuve. Doseur pour produit de rinçage. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Thermostat de sécurité.

Tables  
et casiers  
en option



Nouveau

FABRIQUÉ EN EUROPE

**Laveuse à capot**  
3 cycles de lavage. un casier 18 assiettes plates diamètre 240 mm et un godet à couverts.  
Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW  
746x877x1549/2026 mm - Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri N commutable en 230 V mono - 32A

- 000184 Sans adoucisseur - avec pompe de vidange **3290,00 1**

Construction inox aisi 304 : capot simple paroi, habillages façade et panneaux latéraux, bras de lavage et de rinçage, cuve, piètement.

Double filtre d'aspiration de pompe de lavage. Cycle d'auto nettoyage, tableau de commande électronique avec autodiagnostic. Fonction «Wash safe» pour un lavage optimal. Pompe de rinçage et air gap, permettant de rincer à une pression d'eau constante à 85°C.



**3290,00<sup>HT</sup>**  
000184

Tables  
en option

- 70 casiers/h
- 3 cycles - 2 litres d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap + surpresseur rinçage
- Fonction « Soft Start »
- Doseurs détergent et produit rinçage
- Pompe de vidange
- Hauteur de passage 440 mm

À partir de  
**3740,00<sup>HT</sup>**  
130610

FABRIQUÉ EN EUROPE



**Lave vaisselle 01524L**  
3 paniers 500x500 mm - Ht passage 415 mm - 3 cycles de lavage  
60/120/180 secondes - Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW  
670x765x1460/1880 mm - 11,1 kW - 400 V tri N

- 130610 Sans adoucisseur **3740,00 1**
- 130818\* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **3998,40 1**
- 130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **250,00 1**

Linéaire/angularaire. Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Panneau commandes à touches sensibles. Lavage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Rinçage inférieur et supérieur rotatif en acier inox. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante (CRB). Autolavage cuve. Thermostat economiseur. Thermocontrol. Filtres en cuve intégraux. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité. Compatibles uniquement avec les machines Lamber. Étagères et bacs encastrés en option : nous consulter.

Tables  
et casiers  
en option



- Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage
- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cuve à double parois isolée
- Pompe produit de rinçage
- Affichage température
- Doseur de produits lessiviels intégré

**6318,33<sup>HT</sup>**  
130828

FABRIQUÉ EN EUROPE



- Double paroi avec calorifugeage
- Doseur de produit pour rinçage
- Système de rinçage absolu SRS avec Break Tank
- Condenseur à buée permettant des économies d'énergies

**Lave vaisselle électronique**  
400V 3N  
130828 L305 CV **6318,33 1**

Durée de cycle 1-2-3 minutes infini. Linéaire/angularaire. Branchement eau froide. Condenseur de buées avec récupération de chaleur. Cuve emboutie autonettoyante. Filtre en cuve intégraux. Affichage digital des températures. Electropompe lavage inox. Electropompe de rinçage. Surchauffeur 9kW - puis. 10100 W 3 casiers - Tuyau alimentation eau et vidange.

Affichage graphique interactif avec programmation complète de tous les paramètres !



Tables  
et casiers  
en option



Retrouvez nos casiers de lavage p. 99



10500,00<sup>HT</sup>  
130905

- Résultats de lavage parfaits
- Manipulation facile et ergonomique
- Réduction des coûts d'exploitation
- Convivialité d'utilisation

winterhalter®

3897,90<sup>HT</sup>  
130902

- Réduction des coûts d'exploitation
- Rentabilité maximale
- Cycles de lavage courts
- Résultats de lavage irréprochables
- Utilisation simple et intuitive
- Très grande facilité d'utilisation et de maintenance



2590,00<sup>HT</sup>  
130903



FABRIQUÉ EN EUROPE

**Lave-verres UC-S**  
 3 programmes - Paniers 400x400 mm - Pompe de lavage 150/200 L/min - 400 V tri - 8,1 kW  
**130902** Capacité de cuve 9,5/15,3 L - 460x603x750 mm **3897,90 1**  
**130903** Osmoseur 215x505x420 mm **2590,00 1**

Champs de lavage elliptiques avec gicleurs de lavage et de rinçage intégrés pour une couverture maximale de la surface de lavage. Eau de lavage filtrée à 100% grâce au quadruple système de filtration. Variateur de pression VarioPower. Doseur de produit de lavage et de rinçage avec réservoirs intégrés. Programme d'assistance. Affichage de la température. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Paroi arrière PVC indice de protection IPX3.

**Lave-ustensiles UF-M**  
 Rendement théorique 40/24/12 paniers/h - Hauteur de passage 640 mm - Programme standard 90/300 sec. - Pompe de lavage 410-500 L/min - 775x870x1720 mm - Cuve 69 L - 380 V 3N 9,4 kW - raccordement eau chaude <40°C  
**130905 10500,00 1**

Programme de lavage minimisant le pré-lavage manuel. Processus TurboZyme pour un résultat de lavage impeccable. Logiciel spécifique par groupe : universel, boucherie, boulangerie. Trois programmes standards, système de lavage haute performance avec variateur de pression VarioPower et démarrage progressif de la pompe de lavage. Doseur de produit de lavage et de rinçage intégrés. Cuve emboutie. Pompe de vidange. Double paroi sur la totalité de la machine.



Le système de récupération de calories EnergyPlus permet d'améliorer l'air ambiant de la cuisine.

- Variateur de pression VarioPower
- Doseur de produit de rinçage intégré
- Gestion active de l'énergie
- Récupérateur de calories EnergyLight
- Programme spécial ECO
- Cuve emboutie 35 L

9900,00<sup>HT</sup>  
130904

FABRIQUÉ EN EUROPE

**Lave-vaisselle PT-M EnergyPlus**  
 Capacité de cuve 35 L - 3 programmes  
 Paniers 500x500 mm - Pompe de lavage 190/240 L/min. Hauteur de passage 440 mm - 2,5 kW - 380 V tri - 7,9 kW  
 raccordement eau chaude <40°C  
**130904 635x750x1515 mm 9900,00 1**

3 programmes. Rendement théorique : 44/32/22 paniers / heure. Capacité de la cuve 35 l. Consommation eau de rinçage 2,4 l. Paniers 500 x 500 mm. Dimensions 635x750x1515/1995 mm. PT-M EnergyPlus est équipé du grand échangeur thermique des eaux usées et d'un récupérateur de calories supplémentaire. Les modèles EnergyPlus utilisent ainsi non seulement l'énergie des eaux usées, mais également de l'air évacué pour un réchauffement à deux niveaux de l'eau froide d'alimentation.



Tables et casiers en option

**TRAITEMENT ANTI CALCAIRE SPÉCIAL LAVE VAISSELLE**



- Traitement anti-calcaire - Diam 288 mm h 550 mm**
- 977325** Purity 1200 Clean Kit premium (Flow meter + raccords + flexibles) Déminéralisation partielle **916,00 1**
  - 950352** Purity 1200 Clean extra kit premium (Flow meter + raccords + flexibles) Déminéralisation totale/osmose **948,00 1**

Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déminéralisation partielle pour les lave-vaisselles.



1390,00<sup>HT</sup>  
000180

**Osmoseur**  
 150 L/h avec vases d'expansion  
 1 membrane - 250x560x525 mm  
 de 5° à 45°C - 186 W - 230 V mono  
**000180** Débit mini 350 L/h **1390,00 1**

Nouveau

**Adoucisseur**  
**000182** 5 L - 0,9 kW - 230x435x500 mm **495,00 1**  
**000181** 8 L - 1,45 kW - 330x470x590 mm **575,00 1**

À partir de 495,00<sup>HT</sup>  
000182





# LA BLANCHISSERIE

510,00<sup>HT</sup>  
950353

2790,00<sup>HT</sup>  
950357



Nouveau

**Lave-linge professionnel**  
WS970 - 8 kg (tambour 70 L hublot ø340 mm)  
630x700x900 mm - essorage 1600 tr/mn  
400 V tri+N 4,6 kW / 230 V mono 2,3 kW  
000619 **2790,00 1**

Avec pompe de vidange. Tambour inox innovation 3D avec éclairage LED. Alimentation eau chaude et eau froide. 6 programmes standards 20°/30°/40°/60°/70°/90°C. 18 programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, salons de coiffure, spas, salle de sport, etc...

## LAVEUSE ESSOREUSE & SÉCHOIRS

2350,00<sup>HT</sup>  
950358



Merker

**Sèche-linge professionnel**  
DS970EV - 8 kg (tambour 153 L hublot ø360 mm)  
630x800x900 mm - 400 V tri 5,9 kW  
commutable 230 V mono 2,2 kW  
000620 **2350,00 1**

Sèche linge à évacuation. Ventilation axiale. Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène avec éclairage LED. 18 programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, salons de coiffure, spas, salle de sport, etc...



Nouveau

**Lave-linge à cuve suspendue**  
IY65EC - 6,5 kg (1/10<sup>ème</sup>) (tambour 65 L  
hublot ø330 mm) - 710x740x1115 mm  
6 kW - 380-415 tri+N

950361 **4990,00 1**

IY105EC - 11 kg (1/10<sup>ème</sup>) (tambour 105 L  
hublot ø410 mm) - 795x795x1225 mm  
9 kW - 380-415 tri+N

950362 **6605,00 1**

Dessus, façade, tambour et cuve acier inox. Programmeur Aries control. Bac à produits breveté. Large vanne de vidange ø76 mm. Large porte facilitant le chargement et déchargement du linge.



Nouveau

**Chariot résidents (15 résidents)**  
CRY15 - 910x457x1760 mm  
15 casiers, 5 étagères  
950353 **510,00 1**

Pour la distribution de linge personnel des résidents. Conçus en fils d'acier chromé. 4 roues pivotantes anti-traces ø125 mm (dont 2 avec freins). 1 porte étiquette nominatif par casier.

Nouveau



2590,00<sup>HT</sup>  
950355

**Lave-linge professionnel**  
CW10EC - 10 kg (1/10<sup>ème</sup>) - 4,8 kW  
400 V tri + N 683x704x1027 mm  
950355 **2590,00 1**

Cuve suspendue. Tambours et cuve en acier inox. Ouverture de porte à 180°C pour un chargement et déchargement facile. Pompe de vidange de série. Bac à lessive. Facteur G440, essorage 1200 tr/mn. 6 programmes de lavages.

**Sèche-linge professionnel**  
CD10EC - 10 kg (1/20<sup>ème</sup>) - 5,35 kW  
400 V tri + N 683x711x1027 mm  
950356 **1450,00 1**

Tambour en acier galvanisé. Ouverture de la porte 180°C pour un chargement et déchargement facile. Filtre à peluches extra grand situé à l'avant pour un nettoyage facile. Ventilateur d'évacuation silencieux qui permet de réduire les temps de séchage et les coûts. 5 programmes de séchage.

Nouveau



À partir de  
4850,00<sup>HT</sup>  
950363

**Séchoirs**  
DR30ECDX - 10,8 kg (1/25<sup>ème</sup>)  
(tambour 271 L - hublot ø576 mm) -  
711x1191x1622 mm - 21 kW - 400 tri+N  
950363 **4850,00 1**

DR35ECDX - 13,9 kg (1/25<sup>ème</sup>) (tambour  
347 L - hublot ø576 mm) - 800x1191x1622  
mm - 24 kW - 400 tri+N  
950364 **4950,00 1**

Nouveau



**Chariot de blanchisserie**  
680ON186 - 1080x450x770 mm  
30/35 kg - 223 L - fond mobile  
975543 **890,00 1**

Ressort de la cuve mobile facilement interchangeable. Rebords supérieurs arrondis et fermés pour éviter l'accrochage du linge et le dépôt de salissures. Construction en alliage léger traité par oxydation anodique, cuve avec rebords arrondis. 4 roues caoutchouc ø125 mm.

3 cycles de séchage préprogrammés 40°/60°/80°C. Grande ouverture de porte pour le chargement et déchargement facile. Tambour inox. Filtre à peluches de grandes dimensions avec accès en façade pour un entretien facile. Ventilation axiale.

## GÉNÉRATEUR ET TABLE DE REPASSAGE SEMI-PRO



À partir de  
99,00<sup>HT</sup>  
975535

- Table avec résistance de chauffe au plateau
- Jeannette de repassage (non aspirante / non chauffante)
- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale
- Choc thermique étudié pour fixer le repassage
- Générateur avec chaudière en inox
- Résistance moulée et fixée au corps de chauffe (mais démontable)

**Table de repassage semi pro**  
TIPIS - Plateau 1140x440x200 mm  
Position travail : 1200x540x880 mm  
650 W - 230 V mono  
975529 **439,00 1**  
975535 Chariot support TROL **99,00 1**

**Générateur de vapeur MINI 3**  
Fer 800 W - Chaudière 3,2 L 1,3 kW - Pro-  
duction vapeur 1,7 kg/h - 230 V mono  
975527 240x380x280 mm **260,00 1**



TIPIS+TROL+MINI 3

## CHARIOT PORTE SACS

FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de  
152,00<sup>HT</sup>  
975534



**Chariots porte-sacs**  
975530 Chariot pour 1 sac - 390x410x880 mm **199,00 1**  
975531 Chariot pour 2 sacs - 785x410x880 mm **340,00 1**  
975532 Chariot pour 3 sacs - 1180x410x880 mm **475,00 1**  
975534 Sacs toile blanc 120 L - Lot de 10 **152,00 1**

Fourni avec couvercle blanc et pédales. 4 roues ø75 mm. Couvercles disponibles en vert, bleu, jaune, rouge, gris et marron (nous consulter).

MYPRO®

1650,00<sup>HT</sup>  
996007

INSTALLATION  
CÔTE À CÔTE  
OU EN COLONNE  
À VOUS DE CHOISIR!

1430,00<sup>HT</sup>  
996019



- Laveuse essoreuse**
- 8 kg (tambour de 67 L)
  - Essorage : 1 400 t/min
  - Monophasé, 1 950 W (chauffe)
  - Connection Eau froide + Eau Chaude
  - Programmes Professionnels Microfibres et Hygiène
  - Tambour SpeedCare issu de la technologie professionnelle avec des perforations de 4,5 mm.
  - Façade inox, Lumière intérieure
  - Kit de superposition, socle en option
  - 850x597x624 mm
  - Vidange par pompe

996007 1650,00 1

Kit de superposition

996041 169,00 1

- Séchoir rotatif**
- Condenseur
  - Tambour Inox, détection humidité et inversion de sens
  - Monophasé, 2 600 W (chauffe)
  - Façade inox, lumière intérieure
  - Kit d'évacuation des eaux du condensat
  - Superposable et socle en option
  - Connection monnayeur
  - Kit de superposition, socle en option
  - 850x600x640 mm

996019 8 kg (tambour de 120 L) 1430,00 1



2080,00<sup>HT</sup>  
000617

- Laveuse essoreuse QuickWash QWC**
- 5,5 kg (tambour de 53 L)
  - Essorage : 1 300 t/min
  - 220/240V mono - Puissance totale 2,6kW
  - Bac à produits frontal 4 compartiments
  - Pompe de vidange
  - Tambour et cuvé inox
  - Automatic Saving : la machine pèse et ajuste la quantité d'eau et d'énergie nécessaire en fonction de la charge
  - 735x974x832 mm

000617 2080,00 1

Vidange par gravité. Livré sans pompe de vidange.

1700,00<sup>HT</sup>  
000618



- Séchoir rotatif QuickDry QDC**
- 6 kg (tambour de 130 L)
  - Condenseur
  - 220/240V mono - Puissance totale 3,3kW
  - Tambour en acier inox
  - Inversion du sens de rotation
  - Fonction anti-froissage permettant d'éviter le froissage du linge si le sèche linge n'est pas vidé
  - Contrôle de l'humidité résiduelle pour un séchage précis et une faible consommation énergétique
  - 597x725x839 mm

000618 1700,00 1

## GAMME ÉCO PRO 9 KG PRO & SEMI-PRO 8 KG



• Matériels grande capacité, parfaits pour les utilisateurs professionnels

**Electrolux**

**Laveuse essoreuse PW9C**

- Chargement frontal
- Cuve suspendue
- Tambour inox
- Programmeur CompassPro
- Facteur G300
- Bac à produits poudre 4 compartiments
- Vidange par gravité
- Capacité tambour 75 L
- Essorage 1015 tr/mn
- 720x680x1115 mm - 5,5 kW
- 400 V tri N - Capacité 9 kg

996042 3980,00 1



2290,00<sup>HT</sup>  
996049

**Electrolux**

**Séchoir rotatif PD9**

- Tambour acier galvanisé
- Flux d'air axial
- Programmeur CompassPro
- Évacuation des buées
- Capacité tambour 190 L
- 721x759x1140 mm
- 8 kW - 400 V tri N
- Capacité 10,6 kg

996049 2290,00 1

## LAVEUSES ESSOREUSES

Gamme 5000 créée par nos experts, inspirée par vous, alliant ergonomie, économique, robustesse et simplicité d'utilisation, d'installation et de maintenance.

- Cuve suspendue & tambour inox
- Facteur 350 G à 450 G
- Convertisseur de fréquences
- Consommation d'eau & d'énergie réduite
- Programmeur CompassPro

6315,00<sup>HT</sup>  
996044



11725,00<sup>HT</sup>  
996045

2750,00<sup>HT</sup>  
996043



Laveuse frontale **Electrolux**

Capacité tambour 55 L  
Essorage 1450 tr/mn  
595x680x850 mm - 4,4 kW - 400 V tri N

996043 Capacité 5,5 kg 2750,00 1

Capacité tambour 105 L  
Essorage 1165 tr/mn  
830x705x1200 mm - 10 kW - 400 V tri N

996044 Capacité 10,5 kg 6315,00 1

Capacité tambour 180 L  
Essorage 1055 tr/mn - 970x870x1410 mm  
Élec. 18kW - 400 V tri N - Vap. 2,5kW - 230V mono

996045 Capacité 18 kg 11725,00 1

## SÉCHOIRS ROTATIFS

- Tambour acier galvanisé
- Flux d'air axial
- Programmeur CompassPro



3470,00<sup>HT</sup>  
996047



4305,00<sup>HT</sup>  
996048

Séchoirs rotatifs permettant 2 charges complètes par heure. Productivité élevée.

Séchoir rotatif **Electrolux**

Capacité tambour 130 L  
Chauffage élec. 5,1 kW  
595x735x850 mm - 400 V tri+N  
Évacuation des buées

996046 Capacité 6,5 kg 1940,00 1

Capacité tambour 250 L  
790x900x1758 mm - 400 V tri+N - 13,5kW

996047 Capacité 11,5 kg 3470,00 1

Capacité tambour 350 L  
790x1120x1758 mm - 400 V tri+N - 18 kW

996048 Capacité 16 kg 4305,00 1

En option : tambour inox, inversion de sens de rotation et contrôle d'humidité résiduelle nous consulter.



1940,00<sup>HT</sup>  
996046

Condenseur en option

# L'HYGIÈNE

## LAVAGE, RINÇAGE, DÉGRAISSAGE & DÉSINFECTION



### LAVAGE LAVE-VAISSELLE

**5+1 GRATUIT**  
5 PRODUITS ACHETÉS  
LE 6<sup>ME</sup> OFFERT  
uniquement ref. 004601

Liquide lavage vaisselle en machine  
004600 Bidon 12kg **25,44 1**  
004601 Bidon 6kg **12,70 2**  
Eaux douces & eaux dures



**ENERGY EASY TABS**  
Boite 80 tablettes  
913904 **22,35 5**  
Tablettes de lavage cycle court pour lave-vaisselle professionnel



**Sel Dolce valisette**  
005000 2 kg **2,90 6**  
Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle



**Sel Resimax**  
005001 Sac 25 kg **13,80 1**  
Sel régénérant de grande qualité  
Pour tout type de lave-vaisselle

### LAVE VERRES



**5,55<sup>HT</sup>**  
004613  
Liquide lavage très concentré  
004613 Flacon 1L **5,55 12**  
Spécial verre. Avec doseur.  
Eaux douces & eaux dures

### LAVAGE À LA MAIN



**Enzyzin vaisselle main**  
004800 Flacon de 1L **4,10 6**  
004801 Bidon de 5 L **15,00 4**  
Liquide vaisselle enzymatique. 200 lavages pour 1L - très efficace en trempage sur saillures incrustées. Sans parfum.

**30,00<sup>HT</sup>**  
004535  
Liquide de lavage Bidon 24 Kg  
004535 **30,00 1**  
Machines ménagères ou Industrielles. Neutralise les mauvaises odeurs. Eaux douces / Mi-dures

**meilleur rapport QUALITÉ/PRIX démontré**  
ENGAGEMENT PERMANENT  
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI



**44,90<sup>HT</sup>**  
004631  
**Onlet pastille Pro (1500 pastilles)**  
004631 Seau 10 kg **44,90 1**  
Pastilles bactéricide pour machines professionnelles. Eau dure.



**40,18<sup>HT</sup>**  
004607  
**Poudre de lavage**  
004607 Seau 10 kg **40,18 1**  
Eaux dures machine industrielle, ménagère ou semi-ménagère.



Liquide lavage vaisselle  
004602 Bidon 12 kg **27,72 1**  
004603 Bidon 6 kg **13,86 1**  
Eaux dures.

**5+1 GRATUIT**  
5 PRODUITS ACHETÉS  
LE 6<sup>ME</sup> OFFERT  
uniquement ref. 004627

Liquide lavage vaisselle à la main  
004627 Bidon 5 L **9,33 2**  
004620 Flacon PET 1 L **2,56 12**  
Fort pouvoir mouillant et dégraissant

### RINÇAGE & RÉNOVATION LAVE-VAISSELLE



**21,17<sup>HT</sup>**  
004612  
**Poudre de rinçage & désincrustation vaisselle**  
004612 Seau 5 kg **21,17 1**

**Poudre de trempage vaisselle**  
004611 Seau 5 kg **19,82 1**  
Décollage saillures anciennes et séchées avant lavage



**19,82<sup>HT</sup>**  
004611

**meilleur rapport QUALITÉ/PRIX démontré**  
ENGAGEMENT PERMANENT  
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI

Facilite l'égouttage et le séchage de la vaisselle. Eaux dures et eaux douces.

Liquide de rinçage  
004536 Bidon 5L **11,00 4**

**5+1 GRATUIT**  
5 PRODUITS ACHETÉS  
LE 6<sup>ME</sup> OFFERT

Liquide rinçage vaisselle en machine Eaux douces - Bidon 5 L  
004609 **15,26 2**  
Eaux dures - Bidon 5 L  
004610 **17,89 2**

### DÉGRAISSANT ENVIRONNEMENT CUISINE



**Nettoyant dégraissant désinfectant - Prêt à l'emploi**  
004623 Pulv.750ml **3,75 12**  
Moussant - surfaces alimentaires. Toutes souillures grasses



**Super dégraissant prêt à l'emploi**  
004626 Pulv.750 ml **4,13 12**  
Surfaces alimentaires - Matériel cuisson, fours et hottes - Peu moussant - Adhère aux parois



**17,93<sup>HT</sup>**  
004625  
**Super Dégraissant concentré alcalin**  
004625 Bidon 5L **17,93 2**  
Toutes souillures grasses toutes surfaces - solvant



**12,43<sup>HT</sup>**  
004624  
**Détergent Désinfectant chloré**  
004624 Bidon 5 L **12,43 2**  
Contact alimentaire. Moussant



**46,85<sup>HT</sup>**  
004618  
**Nettoyant four gélifié**  
2 bidons de 5 kg  
004618 **46,85 1**  
Haute concentration, prêt à l'emploi pour four, plaques de cuisson



**14,58<sup>HT</sup>**  
004619  
**Dégraissant friteuse**  
004619 Bidon 5 L **14,58 2**  
Liquide concentré peu moussant

**5+1 GRATUIT**  
5 PRODUITS ACHETÉS  
LE 6<sup>ME</sup> OFFERT  
ref. 004621

**Nettoyant Dégraissant Désinfectant**  
004621 Bidon 5 L **15,12 2**  
Moussant - surfaces alimentaires  
Toutes souillures grasses

**meilleur rapport QUALITÉ/PRIX démontré**  
ENGAGEMENT PERMANENT  
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI

**3D**  
004537 Bidon 5 kg **12,00 4**  
Surfaces alimentaires. Élimine toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides,...

**Dégraissant**  
004538 Bidon 5L **6,00 4**  
Toutes surfaces lavables : carrelages, sols, murs, sanitaires,... Peu moussant, s'utilise en autolaveuse.

**Nettoyant four**  
004539 Bidon 5 kg **9,00 4**  
Nettoyant fours et matériel de cuisson. Élimine les graisses cuites grâce à ses propriétés mouillantes et émulsionnantes

### ENTRETIEN INOX

**8,02<sup>HT</sup>**  
004617  
**Nettoyant brillanteur**  
Pulv. 750 ml  
004617 **8,02 12**  
Toutes surfaces inox Protège et fait briller

### NETTOYANT DÉSINFECTANT & DÉTARTRANT TOUTES SURFACES

**5+1 GRATUIT**  
5 PRODUITS ACHETÉS  
LE 6<sup>ME</sup> OFFERT

**Détergent universel alimentaire**  
004615 Bidon 5 L **7,82 2**  
Toutes surfaces, non parfumé

**18,34<sup>HT</sup>**  
004606  
**Détartrant liquide surpissant**  
004606 Bidon 5 L **18,34 2**  
Liquide de détartrage

**5,44<sup>HT</sup>**  
004614  
**Désinfectant de contact sans rinçage**  
Pulv. 750 ml  
004614 **5,44 12**  
Toutes surfaces inox, matériel pesage, outils de coupe, vitrines, chambres froides

**meilleur rapport QUALITÉ/PRIX démontré**  
ENGAGEMENT PERMANENT  
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI

**Détergent multi-usages**  
004540 Bidon 5L **6,50 4**  
004541 Bidon 1L **1,80 12**  
Non parfumé. Toutes surfaces lavables : murs, sols, carrosseries véhicules, carrelages, vitres,... Sans effet sur les peintures, caoutchoucs,...

À partir de **258,00<sup>HT</sup>**  
974020

**Permet de pulvériser parfaitement une dose**

**Centrale évolution**  
974020 Tuyau 10 m **258,00 1**  
974021 Tuyau 15 m **278,00 1**  
974022 Tuyau 20 m **298,00 1**  
Système de nettoyage. Support bidon 5 L dégraissant alimentaire toutes surfaces

Nouvelle génération d'éponges qui ne rayent pas, qui diminuent le risque d'une contamination alimentaire et qui se conforment aux procédures HACCP.

## CLEAN COLOR

**3,80<sup>HT</sup>**  
907533

Éponge color clean  
907533 Bleu **3,80 8**  
907534 Rouge **3,80 8**  
907535 Vert **3,80 8**  
907536 Jaune **3,80 8**  
Conforme aux normes HACCP.  
Diminution de contamination sanitaire. 136x90x26 mm. Lot de 4 à la couleur

Passé en lave-vaisselle et machine à laver

## SALLOSPHÈRE

**11+1**  
11 PRODUITS ACHETÉS  
1 PRODUIT OFFERT

11 SALLOSPHÈRES ACHETÉES  
1 SALLOSPHÈRE  
ref.006000 ou 006001 OFFERTE

**Sallosphère moon**  
006000 Cartouches de 355 g **22,10 6**  
Conçue pour vaisselle, couverts, plats, barquettes, pots et casseroles. Eau douce à moyennement dure. Dégraissant. Apporte une brillance parfaite

**22,10<sup>HT</sup>**  
006001

200 lavages minimum

**Sallosphère shine**  
006001 Cartouches de 355 g **22,10 6**  
Conçue pour verres, tasses, soucoupes, couverts. Eau douce à moyennement dure. Puissant et dégraissant. Apporte une brillance parfaite



Étiquettes HACCP pour la sécurité des aliments dans les restaurants, cantines, traiteurs, boucheries, boulangeries... Étiquetage standardisé, facile et efficace. Les étiquettes rotation de LabelFresh au codage journalier vous permettent de respecter aisément la législation relative à la sécurité alimentaire portant sur l'étiquetage des aliments transformés à usage propre.



Distributeur étiquette LabelFresh express  
906200 70x45 mm **33,90 1**  
Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine

1 DISTRIBUTEUR (ref.906200)  
D'ÉTIQUETTE ACHETÉ  
=  
1 BOÎTE (ref.906218) ÉTIQUETTE DLC  
OFFERTE

Étiquette DLC 300  
LabelFresh labels pro  
906218 70x45 mm **8,90 1**



Étiquette LabelFresh  
Labels "surgelés"  
906209 70x45 mm **8,96 1**  
Boîte de 500 étiquettes

Étiquette LabelFresh  
hydrosoluble 7 jours  
906210 70x45 mm **15,06 1**  
Boîte de 250 étiquettes

## ENTRETIEN DES SANITAIRES



**3,20<sup>HT</sup>**  
004705  
**TERY BLUNY**  
Flacon 750 ml  
004705 **3,20 12**  
Gel détartrant WC

**TERY DEBOUCHEUR**  
Flacon 1 L  
004721 **4,70 6**

Déboucheur surpuissant à action immédiate. Débouche les grosses canalisations et les WC (sauf les WC chimiques)



**4,40<sup>HT</sup>**  
004715

**TERY Anti-calcaire - Détartrant sanitaires**  
004715 Pulv. 750 ml **4,40 6**  
004716 Bidon 5 L **9,95 4**  
Polyvalent - Toutes surfaces douches, carrelages, robinetteries, WC, lavabos...

**2,75<sup>HT</sup>**  
004742  
**TERY gel javel**  
Flacon 1 L  
004742 **2,75 12**

Gel tous usages, nettoyant, désinfectant et désodorisant. Produit concentré, désodorisant pour l'entretien et l'assainissement de toutes surfaces : lavabos, baignoires, éviers, ...



**ENGAGEMENT PERMANENT**  
meilleur rapport QUALITÉ/PRIX démontré  
**2,00<sup>HT</sup>**  
004545  
Gel wc parfumé  
004545 Bidon 1L **2,00 12**  
Anti-calcaire visqueux. Adhère aux parois verticales et agit plus longtemps. Aucun abrasif insoluble pour éviter un bouchon dans les canalisations



**3,30<sup>HT</sup>**  
004805  
**Enzyzin gel WC**  
004805 Flacon de 1 L **3,30 6**

Nettoie, détartre et fait briller la cuvette des toilettes. Laisse un parfum frais et puissant de Pin des Landes



**Enzyzin canalisations et fosses septiques**  
004825 Flacon de 1 L **6,35 6**

Bio-dégradation des graisses et matières organiques. Élimine les dépôts et mauvaises odeurs. Pour tous types de canalisations (sanitaire, WC, cuisines...)



**5,90<sup>HT</sup>**  
004819

**Le vrai odorisant toilette**  
004819 Flacon 1 L **5,90 6**  
Le nouveau geste parfumant des toilettes. S'utilise directement dans les toilettes. Odonise et fait briller la cuvette des toilettes. Parfum frais et tonique



**10,60<sup>HT</sup>**  
004707

**TERY Multi-usages sanitaires**  
004707 Bidon 5 L **10,60 4**  
004706 Pulv. 750 ml **3,45 6**  
Nettoyant désinfectant surfaces sanitaires - sans rinçage - parfumé



**3,45<sup>HT</sup>**  
004706

**ENGAGEMENT PERMANENT**  
meilleur rapport QUALITÉ/PRIX démontré  
**7,00<sup>HT</sup>**  
004547  
**Nettoyant surodorant**  
004546 Pin - Bidon 5L **7,00 4**  
004547 Agrume - Bidon 5L **7,00 4**  
Pour sols lavables protégés ou non. Fort pouvoir nettoyant, ne laisse pas de trace. Peu moussant, il peut-être utilisé manuellement ou en autolaveuse.

## ENTRETIEN DES SOLS



À partir de  
**14,65<sup>HT</sup>**  
004732

**NETFLORE NETTOYER**  
004733 Ambiance 5L **14,65 4**  
004732 Pin 5L **14,65 4**  
Détergent désinfectant - huile essentielles et produits de synthèse. Désodorisant, bouchon doseur 50 ml. Très forte rémanence 6/8h



**29,90<sup>HT</sup>**  
004701

**DUOSOL 3D Nettoyant Détergent Désinfectant Désodorisant**  
004701 250 doses de 20ml **29,90 1**  
004700 Bidon 5 L **9,80 4**  
Tous types de sols - Rémanence 2/4h



**Enzyzin désinfectant**  
004809 Bidon 1 L **6,75 6**  
004810 Bidon 5 L **28,95 4**

Détergent tous sols et multisurfaces enzymatique. pH neutre. Appte au contact alimentaire. Nettoyage des vitres et surfaces modernes à un dosage entre 0,5 et 1%. Parfum pin des Landes



**25,45<sup>HT</sup>**  
004821

**Enzyzin dégraissant concentré**  
004821 Bidon 5 L **25,45 4**  
Dégraissant détartrant désinfectant concentré enzymatique pour sols et surfaces. Sans parfum ni conservateur.

## ENTRETIEN DU LINGE



**11,93<sup>HT</sup>**  
004528

**Lessive liquide complète tous textiles**  
Flacon doseur 1 L  
004528 **11,93 12**  
Sans phosphate - Haute concentration Active à basse température



**10,22<sup>HT</sup>**  
004529

**Assouplissant concentré**  
004529 Bidon 5 L **10,22 2**  
Agent de rinçage tous textiles



**41,14<sup>HT</sup>**  
004530

**Lessive poudre haute concentration**  
Sac 15 kg  
004530 **41,14 1**  
sans phosphate ni zéolite. Active à basse température

**5+1 GRATUIT**  
5 PRODUITS ACHETÉS  
LE 6<sup>ME</sup> OFFERT

Sans phosphate. Active à basse température

**Lessive liquide complète tous textiles**  
004532 Bidon 5 L **16,07 2**



# L'HYGIÈNE

## L'ESSUYAGE ET LA BROSSERIE

À partir de **14,40<sup>HT</sup>**  
140996

**Écolabel**

Papier toilette maxi jumbo écolabel micro gaufrées  
140996 350 m - 6 rouleaux **14,40 1**

Papier toilette mini jumbo - confort  
140997 160m - 12rouleaux **15,00 1**  
Pure cellulose - 2 plis x 15 g/m<sup>2</sup>

À partir de **12,60<sup>HT</sup>**  
601255

**Distributeur papier hygiénique - Gamme Cleanline**

601255 Pour rouleau mini jumbo 245x120x275 mm - 200 m **12,60 1**

601256 Pour rouleau MAXI jumbo 285x120x320 mm - 400 m **15,70 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris. Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation. Fermeture sécurisée avec clé.

**10,50<sup>HT</sup>**  
601251

**Compatibles**  
Paquets ou rouleaux

**7,90<sup>HT</sup>**  
601250

**Distributeur papier toilette - Gamme Cleanline**

601250 Pour 2 paquets ou 1 rouleaux 137x122x145 mm **7,90 1**

601251 Pour 4 paquets ou 2 rouleaux 145x135x275 mm **10,50 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation



**Papier toilette**  
005056 **18,40 1**

Petits rouleaux - 2 plis Type 180 fts. 8 x 12 rouleaux.

### ESSUYAGE

**CONTACT ALIMENTAIRE**

**Torchon jetable pour la cuisine**  
140987 **15,40 5**

Must Top Bleu - Pliage W - Non tissé 1 pli - 68 g/m<sup>2</sup> - 3500x5000 mm  
Sachet de 100 formats

**13,50<sup>HT</sup>**  
141000

**ÉCOLABEL**

Pure cellulose  
50 Formats  
2270x2300 mm  
2 plis x 18gr/m<sup>2</sup>  
16x2 rouleaux

**Essuie-tout ménager**  
141000 **13,50 1**

**Support mural**  
140979 **16,90 1**

Pour torchon jetable ref. 140987

### PRODUITS D'ACCUEIL TRAVEL CARE

**23,60<sup>HT</sup>**  
140988

**Mouchoir blanc pure ouate**  
2 plis lisses x 15 g/m<sup>2</sup> - 20x20 cm  
Colis de 40 boîtes de 100  
140988 **23,60 1**

**59,00<sup>HT</sup>**  
914766

**Gobelet polypropylène - 20 cl**  
Emballage individuel - Transparent  
ø 70xHt 83,8 mm - Carton de 900  
914766 **59,00 1**

**Désinfectante, bactéricide, fongicide, sans rinçage!**

**Tifon - lingettes désinfectantes**  
Boîte de 100  
914783 **4,60 12**

Lingettes mains et surfaces type TP1 et TP2. 13x20. Bactéricide. Léviricide. Virucide

**Rince doigts**  
Serviette rafraichissante  
Carton de 1000  
914767 **19,80 1**

**Savonnette flow pack**  
12 g - Par 500  
914768 **39,00<sup>HT</sup>**  
914768 **39,00 1**

**Flacon gel mixte - cheveux et corps**  
914772 20 ml - Par 400 **89,00 1**  
914787 30 ml - Par 300 **73,50 1**

**Gel mixte cheveux et corps sachet 10 ml**  
914769 Par 600 **41,00 1**

### PAPIER TOILETTE & DISTRIBUTEURS

**Papier toilette**  
140989 **19,80 1**

600 formats, pure cellulose maxi compact, 2 plis lisses x 15 g/m<sup>2</sup>, 24 rouleaux.

**23,10<sup>HT</sup>**  
140998

**Papier toilette**  
140998 **23,10 1**

Pure cellulose confort plié V 2 plis lisses x 15,5 g/m<sup>2</sup> 36 paquets de 250 feuilles

À partir de **12,40<sup>HT</sup>**  
190536

**Distributeur papier toilette**  
140802 Inox **18,10 1**  
190536 Blanc **12,40 1**

Gamme First, pour 1 rouleau 140x95x110 mm.

**Bobine d'essuyage 1500 formats**  
140990 Lot de 2 bobines **21,95 1**

**Bobine d'essuyage 1000 formats**  
140991 Lot de 2 bobines **15,60 1**

Pure ouate blanche lisse 2 plis x 17 g/m<sup>2</sup> - 213x300 mm

**26,00<sup>HT</sup>**  
190610

**23,00<sup>HT</sup>**  
190611

Acier epoxy blanc. Lame dentée.

**Dériveur de papier Mural - 400x290x440 mm**  
190611 **23,00 1**

**Dériveur de papier Sur pied - 400x400x950 mm**  
190610 **26,00 1**

### ESSUIE-MAINS & DÉVIDAGE CENTRAL

**12,00<sup>HT</sup>**  
601261

**Gamme CLEANLINE**

**19,00<sup>HT</sup>**  
140743

**Distributeur bobine "Mini" - Dévidage central**  
ABS - 145x136x275 mm - Bobine ø130 mm  
601261 Pour 200 feuilles **12,00 1**

**Distributeur bobine "Maxi" - Dévidage central**  
ABS - 230x230x310 mm - Bobine ø205 mm  
140743 Pour 450 feuilles **19,00 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation

À partir de **14,30<sup>HT</sup>**  
140993

**ÉCOLABEL**

**CONTACT ALIMENTAIRE**

**Bobine mini dévidage central - 200 formats**  
250x196 mm - 9 bobines de 200 formats  
140993 **14,30 1**

**Bobine maxi dévidage central - 450 formats**  
230x196 mm - 6 bobines de 450 formats  
140992 **16,80 1**

Pure ouate blanche - micro gaufré 2 plis collés x 16,50 g/m<sup>2</sup>

**Sèche mains blanc**  
Vitesse 340 km/h  
270x220x680 mm  
1,65 kW - 230 V mono  
602305 **559,90 1**

Traitement anti-bactérien. Filtre à air très accessible et facile à nettoyer. Niveau sonore 82 db. Poids net 10,5 kg.

**218,00<sup>HT</sup>**  
602272

**Sèche mains blanc automatique Copt'air**  
230 V - 50 Hz  
1200 W - 76dBA  
602272 **218,00 1**

Anti-vandalisme, bourse tournante

### SAVON & DISTRIBUTEUR

**Distributeur de savon Cleanline**  
800 ml - 110x106x206 mm  
601263 Gel **13,80 1**

**SAVYL - Bidon 5L**  
004717 **8,35 4**

Crème lavante pour mains

**19,90<sup>HT</sup>**  
602259

**Distributeur de savon Crystal II pour gel**  
1 L - 110x99x245 mm  
602259 **19,90 1**

Distributeur à bouton poussoir. Compatible gel hydroalcoolique

**Dispenser Anyah - gel cheveux et corps**  
914750 340 ml **3,20 24**

Adoucissant aux extraits d'orties blanches

**Support pour dispenser**  
914751 Vis + clé de sécurité **2,00 1**

**ÉCOLABEL**

**FRANGE MICROFIBRE BLEUE**  
LARGEUR 40 CM - SACHET DE 10



À poches - Environ 400 lavages  
980091 **29,90 1**



À poches et languettes universelles  
Environ 400 lavages  
980092 **29,90 1**



À velcro - 440x140mm - 450gr/m<sup>2</sup>  
980094 **29,50 1**



Balai trapeze ABS avec bandes velcro  
Connexion universelle - L 400 mm  
980095 Bouchons fixe-gazes **7,10 1**



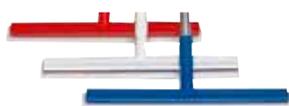
Chariot de ménage  
168x552x975 mm  
980170 **101,90 1**

Sac vinylo à ouverture latérale  
(75 L). 4 roues bandage souple  
non tachant. 2 pivotantes  
ø 100 mm à l'avant 2 fixes  
ø 200 mm à l'arrière. Livré sans  
seau de lavage.



Balai polyester - mi-dur  
907610 Blanc **13,25 1**  
907611 Bleu **13,25 1**  
907612 Vert **13,25 1**  
907613 Rouge **13,25 1**  
907614 Jaune **13,25 1**

Fixation sur manche par simple  
vissage - 38 cm. Sortie 65 mm  
380x60mm. Fibre PBF



Raclette polypropylène  
907629 Blanc **14,80 1**  
907630 Bleu **14,80 1**  
907631 Jaune **14,80 1**  
907632 Rouge **14,80 1**  
907633 Vert **14,80 1**

Monture blanche avec mousse  
interchangeable blanche - 40 cm

**2=1**  
2 SUPPORTS ACHETÉS  
ref. 980090 ou 980093  
1 PANNEAU DE SIGNALISATION  
ref. 084420 **OFFERT**

**2 PRODUITS ACHETÉS  
1 PRODUIT OFFERT**

**MONTURE DE LAVAGE  
POLYPROPYLÈNE  
VERROUILLAGE MAGNÉTIQUE**

Pour franges à poches  
980090 400x98 mm **12,00 1**

Pour franges à languettes  
980093 400x110mm **12,00 1**



Manche acier Premium  
Vis et griffe plastique  
double couche  
Poignée bleue  
980097 140 cm **2,35 1**



Frange mop douille à vis  
Écru - Coton fil à 6 brins  
914795 24 cm - 200 g **1,80 1**



Semelle trapézoïdale 40 cm  
Fibre synthétique - Fixation  
sur balai trapeze pour  
utilisation gaze imprégnée  
980099 **1,25 1**

**1=1**  
1 PRODUIT ACHETÉ  
1 PRODUIT OFFERT  
1 ASPIRATEUR ACHETÉ  
1 LOT DE SAC OFFERT

**69,90<sup>HT</sup>**  
980133

**ICA**  
Aspirateur à poussières  
980133 YP1400/6 **69,90 1**

Débit d'air 108 m<sup>3</sup>/h - 1400 W  
220/240 V mono - 330x320x310 mm  
Capacité utile 6 L, capacité totale 10 L.

Léger  
maniable  
Transport facile

Sac aspirateur  
Pour YP1400/6  
Lot de 10  
980105 **11,20 1**

Balai réservoir Pulse  
980152 **89,90 1**

Bouton poussoir,  
réservoir intégré  
permettant de  
laver jusqu'à 80m<sup>2</sup> +  
2 franges

**89,90<sup>HT</sup>**  
980152

**OFFRE  
SPÉCIALE**

Chariot de lavage COMPACT 30  
Avec presse à plat et panier  
porte produits  
980160 **69,00 1**



Seau de lavage 15 L  
Polypropylène - avec anse  
980174 Bleu **12,90 1**  
980173 Rouge **12,90 1**



Seau laveur rectangulaire  
avec essoreur bi- bac  
14 L - 270x280x320 mm  
914796 Bleu **7,90 1**



Manche fibre de verre  
Standard 140 cm - ø 2,5 cm  
100231 Blanc **8,50 1**  
100232 Bleu **8,50 1**  
100233 Jaune **8,50 1**  
100234 Rouge **8,50 1**  
100235 Vert **8,50 1**

Panneau de signalisation  
«sol glissant» - 2 faces  
625x275 mm  
Poignée de transport  
084420 **8,25 1**

Balai mécanique sans brosse  
Largeur balayage 190 mm  
2 bacs collecteurs pour surfaces  
dures et tapis  
980158 **59,90 1**



**59,90<sup>HT</sup>**  
980158

**OFFRE  
SPÉCIALE**



Frottoir polyester - mi-dur  
907605 Blanc **15,90 1**  
907606 Bleu **15,90 1**  
907607 Vert **15,90 1**  
907608 Rouge **15,90 1**  
907609 Jaune **15,90 1**  
Largeur 30 cm - Sortie 50 mm  
310x70mm - Fibre PBF



Raclette de table et plan de travail  
907625 25 cm **10,90 1**  
Support ABS - lame en élastomère - visserie  
inox - Poignée polypropylène - codage couleur  
par la poignée - blanc

Pelle polyester  
Bord souple  
élastomère 260x350mm  
907627 **2,00 1**

Balayette polyester  
Polyester souple 275x55mm  
907628 **3,60 1**



Brosse mains et ongles  
Avec poignée - Monture  
130x40 mm - Fibre souple  
907620 Blanc **2,50 1**  
907621 Bleu **2,50 1**  
907622 Vert **2,50 1**  
907623 Rouge **2,50 1**  
907624 Jaune **2,50 1**

Chaîne inox 50c  
pour brosse mains et ongles  
907660 **7,70 1**

**ÉPONGES, CHIFFONS & NETTOYAGE VITRE**



Boule récurante  
Lot de 10 - Inox  
914309 40g **3,75 1**  
914310 60g **5,40 1**



Éponge végétale GM bi-face  
914797 **8,80 1**  
127x89x25 mm - Lot de 10  
Rose et blanc - Spéciale sanitaires



Tampon éponge végétale  
bi-face gamme First ECO  
914304 111x71x25 mm **5,30 1**  
914789 130x90x22 mm **5,60 1**  
Lot de 10



100% NATURELLE

ÉPONGES végétales non bordées  
Différentes tailles - lot de 10  
914300 N°2 90x76x25 mm **4,45 1**  
914301 N°4 125x90x26 mm **7,90 1**  
914325 N°6 120x90x40 mm **10,15 1**  
914326 N°8 162x110x40 mm **13,75 1**

ENGAGEMENT PERMANENT  
meilleur rapport  
QUALITÉ/PRIX  
démonstré  
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI



NETTOYANT VITRES ET SURFACES  
004550 Pulv. 750 ml **2,00 12**  
004551 Bidon de 5 L **6,00 4**

Nettoyage des vitres, glaces et  
toutes surfaces lisses : chromes, inox,  
aluminium, plastique,... Sans silicone.



Triko Piko - Classic bleu  
400x400 mm - 280 g/m<sup>2</sup>  
914791 Lot de 5 **6,80 1**



Torchon vaisselle spécial verre  
400x750 mm  
914792 Sachet de 6 **16,40 1**



LAVETTE jeep  
140953 Blanc **3,65 10**  
140954 Rose **3,65 10**  
140955 Bleu **3,65 10**  
140956 Vert **3,65 10**  
140957 Jaune **3,65 10**

Sachet de 50 formats. Hygiène impeccable,  
réutilisable et lavable - Légère et confortable.  
Traitement antibactérien. 350 x 350 mm. 45gr.

Détergent enzymatique  
pour vitres, surfaces  
vitrées, brillantes et  
stratifiées. Nettoie et  
dégraissant sans laisser  
de traces

Enzynip vitres  
004822 Pulv. 750 ml **3,95 6**  
004823 Bidon de 5 L **10,30 4**

# L'HYGIÈNE

— PROTECTION & COLLECTE DES DÉCHETS —

## PROTECTION INDIVIDUELLE



**Gants de plongee Vert**  
Nitrile non suédé, non poudré

342180	Taille 9	7,45	6
342181	Taille 8	7,45	6
342182	Taille 10	7,45	6

Paume et doigts antidérapants. Par paire.



**Gants Nitrile non poudré**

342205	Taille S	4,95	10
342206	Taille M	4,95	10
342207	Taille L	4,95	10
342208	Taille XL	4,95	10

Boîte distributrice de 100

## DÉSODORISANT



**Désodorisant**  
Pulvérisation sèche sans retombée - Aérosol 750 ml

907521	Lavande	4,45	12
907520	Fleurs des champs	4,45	12



**Gants de ménage latex rose**  
Flocké coton

342185	Taille S	0,60	12
342186	Taille M	0,60	12
342187	Taille L	0,60	12
342188	Taille XL	0,60	12

Grippe "losange" paume et doigts. Par paire.

**Gants Latex naturel poudré**

342213	Taille S	3,80	10
342214	Taille M	3,80	10
342215	Taille L	3,80	10
342216	Taille XL	3,80	10

Boîte distributrice de 100



### Protections

7	140932	Casquette résille - non tissée blanche - ø320 mm 90x250 mm - polypropylène - Sachet de 100	11,30	10
8	140931	Filet cheveux - marron - nylon - Sachet de 100	6,45	10
9	140930	Toque non tissée droite - polyester blanc - hauteur 250 mm - Paquet de 5	3,90	15



### Protections

4	140933	Masque non tissé bleu - 3 plis - polypropylène et barette nasale boîte de 50	1,85	1
5	342226	Charlotte blanche clip accordéon - PP 10 g/m² ø480 mm - x100 en sachet - usage unique	2,20	10
6	342224	Charlotte blanche avec visière - PP 12 g/m² ø480 mm - taille unique - x100 en sachet	3,80	10



**Calot réglable en papier - fond ajouré**

1	342223	Extra blanc - lg 27 cm	4,40	10
2	342221	Liseré bleu - lg 27 cm	4,90	10
3	342222	Liseré rouge - lg 27 cm	4,90	10

Usage unique. Sachet de 100

## DISTRIBUTEUR

INOX  
10/10<sup>EME</sup>



**Distributeur mural inox Gamme Éco**

10	590151	Distributeur de charlottes vrac 130x300x130 mm	49,00	1
11	590153	Distributeur de calots 297x132x97 mm	34,00	1
12	590150	Distributeur de gants 252x82x134 mm	19,00	1
13	590155	Distributeur de masques 87x260x47 mm	24,90	1

**2=1**  
2 PRODUITS ACHETÉS  
1 PRODUIT OFFERT

2 DÉSINSECTISEURS ACHETÉS  
ref. 961248 ou 961255  
1 LOT DE 6 PLAQUES  
DE GLUE OFFERT

**Désinsectiseur Iglu**  
1x20 W - 230 V mono  
1,2 kg - Pour 50 m<sup>2</sup>

961248	Blanc	42,30	1
961249	Noir	42,30	1

**Plaque de glue**  
Pour désinsectiseur Iglu

961255	Lot de 6	7,90	1
--------	----------	------	---



Autres couleurs disponibles

Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.



**Ampoule 20 W anti-éclat**  
Pour désinsectiseur

970695	L20WE27AE E27 ACTINIQUE AE	25,00	1
970656	L20WE14AAE E14 ACTINIQUE AE	25,00	1

## DÉSINSECTISEUR

**89,00<sup>HT</sup>**  
961251

**Désinsectiseur aluminium AT40L**  
Pour 120 m<sup>2</sup> - 2x20 W - 220 V mono - 3,6 kg

961251	330x260x110 mm	89,00	1
--------	----------------	-------	---

**199,00<sup>HT</sup>**  
970658

**Désinsectiseur Inox Opus 400 iAE**  
970657 Pour 120 m<sup>2</sup> - 2x20 W (E27)  
270x160x300 mm - 230 V mono - 5 kg **118,00** 1

**Désinsectiseur Inox Opus 600 iAE**  
970658 Pour 200 m<sup>2</sup> - 3x20 W (E27)  
635x160x300 mm - 230 V mono - 5,6 kg **199,00** 1



**Désinsectiseur FlyinBox**

961246	FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m <sup>2</sup> - 3 kg	67,90	1
961247	FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m <sup>2</sup> - 3,6 kg	79,20	1

Ouverture frontale de la grille pour une maintenance et un nettoyage facile sans outils. Émission des UV à 360°C et grille d'électrocutation optimisée. Tension de la grille électrique 3000V. 3 modes d'installation : suspension murale ou posée. Livré avec vis, chaînettes, et chevilles. Lampe UV 20W basse consommation. 230 V/Hz

## PHARMACIE

**Armoire à pharmacie 1 porte**

140731	310x145x455 mm Livrée non équipée	48,00	1
140732	Kit pharmacie équipement pour 12 personnes	38,00	1

Intérieur/extérieur acier poudré époxy. Serrure à clef. 2 étagères réglables en hauteur + 1 balconnet de rangement.

Pour 12 personnes

**INDISPENSABLE!**



## POUBELLE

INOX



À partir de **8,10<sup>HT</sup>**  
602234

À partir de **6,65<sup>HT</sup>**  
961043

1	<b>Poubelle Plastique - blanche</b>			
	961043	3 L - ø182x210 mm	6,65	1
	961044	6 L - ø230x260 mm	13,50	1
	961045	12 L - ø230x260 mm	18,50	1
2	<b>Poubelle - Métal - blanche</b>			
	602234	3 L - ø167x270 mm	8,10	1
	602235	5 L - ø203x284 mm	11,40	1
	602236	12 L - ø248x400 mm	16,10	1
	602237	20 L - ø292x445 mm	26,40	1
	602238	30 L - ø292x640 mm	36,40	1
3	<b>Poubelle - inox</b>			
	602218	3 L - ø167x270 mm	8,00	1
	602230	5 L - ø203x284 mm	12,50	1
	602231	12 L - ø248x400 mm	19,00	1
	602232	20 L - ø292x445 mm	26,30	1
	602233	30 L - ø292x640 mm	36,00	1

# POUBELLES & CONTENEURS



Réf.	Litrage	Qualité	Coloris	Ep µ	Cdt	Prix
150860	10L	HD	Blanc	10	1000	12,50
150862	20 L	HD	Blanc	10	1000	19,40
150853	30L	HD	Noir	11	1000	19,90
150854	50L	HD	Noir	14	500	20,90
150855	50 L	BD	Noir	35	200	15,00
150852	100L	BD	Noir	55	200	28,00
150858	100 L	BD	Noir	35	200	19,40
150851	110L	BD	Noir	35	200	20,10
150856	110L	BD	Noir	43	200	29,00
150857	130L	BD	Noir	55	100	19,90
150850	130 L	BD	Noir	65	100	23,90
150830	130 L	BD	Noir	45	200	32,80
150842	150L	BD	Noir	50	100	23,10



**HAUTE DENSITÉ  
ÉPAISSEUR 20 µ**

**Housse conteneur - Noir**  
150865 240 L - 150x1350 mm - Par 200 **32,00 1**  
150866 750 L - 1930x1500 mm - Par 100 **24,50 1**

Gamme complète de produits destinés à la collecte des déchets. La liste des références ci-contre correspond aux produits standard et n'est pas exhaustive, n'hésitez pas à nous consulter.



**Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc**  
140780 45L - 410x390x600 mm **47,70 1**  
140782 70L - 500x410x670 mm **57,60 1**  
140784 90L - 500x410x820 mm **74,50 1**



**Poubelle d'extérieur 75 L noir Polyéthylène grande résistance**  
809203 ø465x640 mm **19,90 1**



**Collectroule caréné Avec pédale et couvercle**  
140763 Inox - 110L - 466x366x970 mm **162,00 1**  
140765 Blanc - 110L - 466x366x970 mm **122,00 1**  
140767 Inox - 70L - 466x366x730 mm **148,00 1**  
140769 blanc - 70L - 466x366x730 mm **94,00 1**

Construction inox ou métal peint. Collectroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



**Collectroule mobile Avec pédale et couvercle**  
961040 100 L - Blanc **92,00 1**  
961041 100 L - Inox **179,00 1**  
Commande d'ouverture du couvercle par pédale large. Maintien du sac par ceinture. 13 kg. Porte-sac ø300 mm. Dimensions 530x1000 mm.



**Porte sacs avec pédale inox Sac 110 L - ø475x850 mm**  
816738 **125,00 1**  
Produit en acier inox 18/10 Aisi 304.



**Pince sac inox - Sac 110 L 560x435x940 mm**  
959999 **99,50 1**  
Pince sac avec système de fermeture hermétique. Repose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.



**Support de sac 120 L Gilac avec pédale et couvercle couleur**  
981200 Blanc **119,00 1**  
981201 Bleu **119,00 1**  
981202 Vert **119,00 1**  
981203 Rouge **119,00 1**  
981204 Jaune **119,00 1**



**Poubelle pour liquide - inox**  
816736 50 L ø390x600 mm **158,00 1**  
816737 100 L ø475x720 mm **189,00 1**



**Collecteur Boogy à pédale et couvercle - 510x510x895 mm**  
961100 90 L **99,00 1**

Polyéthylène blanc. Tringlerie inox 18/10. Maintien du sac par tension. Large pédale en façade. Maniable grâce à sa poignée de transport et ses roues ø95 mm. Facilité d'entretien grâce à ses surfaces lisses. Poignée intégrée en façade.



**Conteneur à pédale et couvercle 500x400x790 mm**  
142018 90 L **122,00 1**

Polyéthylène blanc. Pédale et rouleau de stabilisation à l'arrière. Idéale pour le domaine de la restauration. Ouverture sans contact de la main. Fermeture automatique du couvercle. Angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Équipé de 2 roulettes arrière.



**Conteneur korok avec couvercle 2 roues - 600x500x1100 mm**  
145100 120 L **59,00 1**

Polyéthylène avec couvercle gris. Couvercle disponible en jaune, bleu ou vert. Poignées intégrées sur le corps et le couvercle. Couvercle basculant entièrement sur l'arrière (limite la perte d'espace) Vidage par prise frontale. Système de réduction sonore du couvercle par tampons caoutchouc. Roues caoutchouc massif avec jantes polypro.



**Poubelle snack Inox - 444x480x1236 mm**  
950335 110 L **620,00 1**

Fabrication en acier inoxydable. Dessus à rebords pour le stockage des plateaux. Porte battante en façade. Façade mobile à roulettes avec support sac. Sac facilement remplaçable tenu par une sangle élastique.

# CENDRIERS



**Cendrier mural anti-vandalisme - Inox**  
1 961083 2 L - 230x65x230 mm **43,90 1**



2 602200 Acier galvanisé et époxy - 1,5 L (150 mégots) 152x64x255 mm **59,00 1**



**Borne cigarettes Collecteur Tuscan - Noir - 357x357x1029 mm**  
3 961065 Polyéthylène et acier galvanisé **104,50 1**



4 961067 Collecteur Tuscan - Sable - 357x357x1029 mm Polyéthylène et acier galvanisé Dans la limite des stocks disponibles **119,00 1**



5 142020 Totem anthracite - Galvanisé - 3 L (600 mégots) ø300xHt1050 mm - Kit de fixation inclus **110,00 1**



Les réglementations en matière de santé publique contribuent à obliger les fumeurs à sortir pour fumer, d'où l'importance de solutions qui évitent de jeter les mégots sur le sol.