



1965

GAFIC

Groupement
d'indépendants
pour l'hôtellerie,
les collectivités,
les boulangeries
et les boucheries

PROMOTION

1^{ER} OCTOBRE 2018
AU 31 MARS 2019

www.gafic1965.com

RÉSERVÉ AUX PROS
PRIX INDICUÉS HORS TAXES

8,14^{HT}
000190

8,14^{HT}
000191

PAILLES INOX



À partir de
2,80^{HT}
630080

GREY CERES



À partir de
2,15^{HT}
033133

NEXO



8900,00^{HT}
998070

FOUR MIXTE 10 NIVEAUX RETIGO

1024,00^{HT}
632800



FRITEUSE GAZ

679,00^{HT}
631371



GRILL PANINI EXTRA LARGE

À partir de
14,90^{HT}
524734

PLANCHE DE
PRÉSENTATION

ARTS
DE LA
TABLE

HYGIÈNE

GRANDE
CUISINE

 **Votre
expert**



LA VAISSELLE

LES ASSIETTES

YAYOI

Porcelaine mate

NEW



12,60^{HT}
010254

14,70^{HT}
631157

31,50^{HT}
010258

Parfaitement adapté
pour vos amuse-bouche
entrées, garnitures ou sauces
laissez parler votre créativité

YAYOI cookplay

Yayoi - noir mat

631157	Assiette plate - 26x24,5x4 cm	14,70	6
010254	Assiette plate - 23x20x3,5 cm	12,60	6
010255	Assiette creuse - 19x16x4 cm	8,30	6
010256	Assiette plate - 14x11x3 cm	5,50	6
010257	Coupelle - 10x6x3,5 cm	4,50	6

Yayoi - blanc mat

631156	Assiette plate - 26x24,5x4 cm	13,30	6
010250	Assiette plate - 23x20x3,5 cm	11,50	6
010251	Assiette creuse - 19x16x4 cm	7,50	6
010252	Assiette plate - 14x11x3 cm	5,00	6
010253	Coupelle - 10x6x3,5 cm	4,00	6

Yayoi - plateau bambou

010258	43x36x2,5 cm	31,50	1
--------	--------------	-------	---

SHELL LINE

Porcelaine mate

NEW

Un design contemporain
qui ne vous laissera pas indifférent.
Appréciez son volume
et sa texture unique



14,60^{HT}
630163

cookplay

Shell line creuse - 21,5x22,5x10 cm

630163	Assiette blanc mat	14,60	4
630165	Assiette noir mat	16,00	4

Shell line plate - 27,5x28,5x2,5 cm

630162	Assiette blanc mat	14,60	4
630164	Assiette noir mat	16,00	4

BLACK DUSK

Porcelaine Hôtelière



NEW

À partir de
5,90^{HT}
630075

11,90^{HT}
630073



Black Dusk - porcelaine

- | | | | | |
|---|--------|--------------------------------|-------|---|
| 1 | 630071 | Assiette plate ø 27 cm | 7,90 | 4 |
| 2 | 630072 | Assiette creuse ø 24,5 cm | 7,90 | 4 |
| | 630070 | Assiette plate ø 21 cm | 4,80 | 4 |
| | 630074 | Assiette plate rect. 28x20 cm | 8,40 | 4 |
| 3 | 630073 | Assiette plate carrée 26x26 cm | 11,90 | 4 |
| 4 | 630075 | Saladier ø 18x6 cm | 5,90 | 4 |

Émailage noir granité, ne marque pas aux doigts.

GREY CERES

Porcelaine Hôtelière



NEW

9,70^{HT}
630077

9,10^{HT}
630079

Collection épurée
avec un design
élégant & intemporel



2,80^{HT}
630080

8,30^{HT}
630078

Grey Ceres - porcelaine

- | | | | | |
|---|--------|---------------------------------|------|---|
| 1 | 630077 | Assiette plate ø 27,5 cm | 9,70 | 6 |
| 2 | 630078 | Assiette plate ovale 34x14,5 cm | 8,30 | 6 |
| 3 | 630076 | Assiette plate ovale 21x18 cm | 5,90 | 6 |
| 4 | 630079 | Assiette creuse ø 22 cm | 9,10 | 3 |
| 5 | 630080 | Saucière individuelle 7 cl | 2,80 | 6 |

Émailage manuel. Chaque pièce est unique

PLEASURE

Porcelaine Hôtelière



4,40^{HT}
521811

BAUSCHER
GERMANY

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 |



GONDOLA

Porcelaine Hôtelière



À partir de
5,95^{HT}
058269

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 |

PORVASAL
A PORCELAIN COMPANY





ÉMULSION BALSAMIQUE

Porcelaine hôtelière vitrifiée

FOND ÉMAILLÉ & VITRIFIÉ
Ne raye pas

À partir de
5,05^{HT}
064846



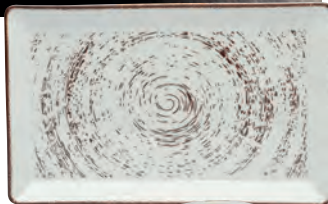
ÉMULSION BALSAMIQUE

Émulsion balsamique

Saveguemines
MADE IN FRANCE

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

Autres coloris sur commande.



6,58^{HT}
064849

PERSPECTIVE

FOND ÉMAILLÉ & VITRIFIÉ
Ne raye pas

9,10^{HT}
064830



PLEIN FOND



3,50^{HT}
064834

BASSIN



Perspective

Saveguemines
MADE IN FRANCE

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
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.



10,70^{HT}
630342



7,90^{HT}
058268

LINNEO AMMONITES

Porcelaine Hôtelière


PORVASAL
A PORCELANA COMPANY

1	630342	Assiette plate ø 30 cm	10,70	6
2	630005	Assiette plate ø 27 cm	8,80	6
3	058268	Assiette creuse ø 27 cm	7,90	6

ROCALEO

9,37^{HT}
631142

Rocaleo - porcelaine		ARCOROC			
1 631145	Assiette plate ø 27,5 cm - Dark grey	11,36	12	Dark grey	
631141	Assiette plate ø 25,5 cm - Marine	10,22	12	Sand	
631144	Assiette plate ø 25,5 cm - Sand	10,22	12	Marine	
2 631142	Assiette creuse ø 20 cm - Marine	9,37	12		
3 631143	Bol ø 14 cm - Marine	5,97	24		



11,36^{HT}
631145

NEW



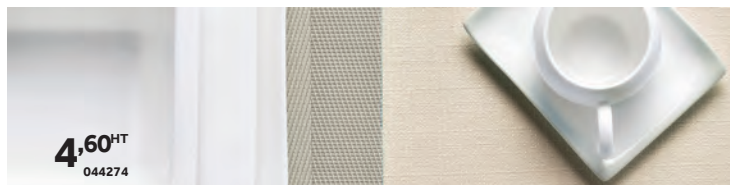
INOA

Porcelaine Hôtelière



À partir de
3,50^{HT}
044286

Inoa			
044285	Assiette plate 33,2x28,3 cm	9,70	12
044284	Assiette plate 28x24 cm	6,40	12
044283	Assiette plate 24x19 cm	4,40	12
044282	Assiette creuse 22x23 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



4,60^{HT}
044274

MOANA

Porcelaine Hôtelière



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



6,70^{HT}
044272

3,90^{HT}
044271

Laissez-vous séduire par ses courbes



Moana plate rectangulaire





ASYMÉTRIQUE

Porcelaine hôtelière



Bassin décalé



GAMME COMPLÈTE

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

TAINA

Porcelaine Hôtelière



À partir de
2,20^{HT}
044279



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



ARTEMIS

Porcelaine hôtelière



À partir de
1,30^{HT}
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				



GRAND SIÈCLE

Porcelaine hôtelière



2,80^{HT}
047057

8,60^{HT}
047055

1,80^{HT}
047059

Grand siècle - Couleur ivoire

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

UNE GAMME COMPLÈTE BICOLORE & RELIEFS

À partir de
1,48^{HT}
044474



BALI

Porcelaine



Bali

044466	Assiette risotto ø 28,5 cm - Gris / Taupe	7,10	4
044463	Assiette plate ø 28 cm - Gris / Taupe	5,20	4
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
044470	Assiette rectangulaire 33x23 cm - Gris / Taupe	5,80	4
044471	Assiette rectangulaire 33x23 cm - Blanc	4,86	4
044468	Plat à oreilles ø 27 cm - Gris / Taupe	5,50	4
044467	Plat à oreilles ø 22,5 cm - Gris / Taupe	4,10	6
044465	Assiette creuse ø 24,5 cm - Gris / Taupe	5,20	4
044464	Assiette creuse ø 19 cm - Gris / Taupe	3,60	6
044469	Coupelle ovale 22 cl - 11,3x10,2 cm - Gris / Taupe	1,90	6
044474	Pot 12 cl - ø 6x6,5 cm - Gris / Taupe	1,48	6



ECHIQUIER

Porcelaine Hôtelière



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



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



SÉVILLE COULEUR

À partir de
1,95^{HT}
630412

PRIX BAS
en accord avec
le fabricant italien

NEW



Séville couleur - porcelaine

1	999905	Assiette plate ø 28 cm - Grise	2,90	6
2	999904	Assiette plate ø 28 cm - Crème	2,90	6
3	630411	Assiette calotte ø 22 cm - Grise	1,95	12
4	630412	Assiette plate ø 21 cm - Grise	1,95	12



2,90^{HT}
999904

**Idéal pour dresser
vos entrées, plats
& desserts !**



TAKE-IT

Porcelaine hôtelière

**IDÉAL POUR PRÉSENTER
DES TAPAS, CARPACCIO, DESSERTS ETC...**



À partir de
1,37^{HT}
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

RELIEF

Porcelaine Hôtelière



À partir de
2,50^{HT}
044160



Bassin blanc Aile blanche / Bassin ivoire Aile blanche

Assiette plate ø 32 cm	-	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	3,10	12
Assiette plate ø 16 cm	044259	-	1,80	24
Assiette ø 12 cm	044258	-	1,20	24
Paire tasse café 8 cl + soucoupe	044160	-	2,50	12



À partir de
2,90^{HT}
063248

VANCOUVER

Porcelaine Hôtelière



4,90^{HT}
063242



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



GUSTO
Porcelaine hôtelière

LA LÉGÈRETÉ
& L'ÉLÉGANCE
DEMANDEZ L'ORIGINALE

À partir de
5,60^{HT}
630082



NEW

Gusto

630081	Assiette plate ø 26,5x2 cm	7,00	4
630083	Assiette plate ø 22 cm	4,50	4
630082	Assiette creuse ø 20x4,5 cm	5,60	4

Collection porcelaine au design moderne et épuré.



DIAMOND



2,95^{HT}
033112

2,95^{HT}
033113



Diamond

033112	Assiette ronde ø 33 cm	2,95	12
033113	Assiette ovale 34x26 cm	2,95	12

LOUISON



Luminarc EXTRA RESISTANT FULLY THERMO-GLASS

À partir de
1,08^{HT}
065293



Louison	ARCOROC		
065291	Assiette plate ø 27 cm	1,47	6
065292	Assiette plate ø 25 cm	1,18	6
065293	Assiette plate ø 19 cm	1,08	6
065294	Assiette calotte ø 20 cm	1,54	6
065295	Coupelle ø 16 cm	1,18	6

LOUNGE

Porcelaine hôtelière

DESIGN TENDANCE,
POUR SERVIR VOS
VIANDES, POISSONS
ENTRÉES OU DESSERTS



À partir de
2,14^{HT}
044477

Lounge

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

PEARL artis

5,60^{HT}
043321

2,20^{HT}
043323



Pearl

043321	Assiette plate goutte 315x260 mm	5,60	6
063270	Coupelle 25 cl - ø 9x9 cm	1,80	12
043323	Tasse à café + soucoupe	2,20	6

FLORA

Porcelaine Hôtelière

À partir de
1,72^{HT}
047003



FORME RETRO



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





GALICE

Porcelaine hôtelière - Vitrifiée - fond émaillé



Galice

Sarrequeuilles

160681	Assiette de présentation ronde - ø 31 cm	5,90	6
160668	Assiette plate ronde - n°2 - ø 27 cm	3,70	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
161005	Assiette à pâtes - ø 27 cm bassin ø 17 cm	4,10	6
160683	Assiette creuse ronde - n°3 - ø 26,5 cm bassin ø 13 cm	5,60	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

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS contre les ébréchures

PIED ÉMAILLÉ Ne raye pas



À partir de **1,60^{HT}**
141005



4,50^{HT}
160708

Galice Galuchât

Sarrequeuilles

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

À partir de **2,60^{HT}**
047007

Forme coupe, sans aile

MONALYSA

Porcelaine hôtelière



Monalysa

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

ONDES

Porcelaine hôtelière



À partir de **1,35^{HT}**
044112

SHANGHAI

Porcelaine Hôtelière



À partir de **1,90^{HT}**
044139

Forme évasée

BAGUA ZHANG

Porcelaine hôtelière

À partir de **2,83^{HT}**
044145



Ondes



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

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

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



MANTILLE & PÉKIN

Porcelaine Hôtelière

PRIX LE PLUS BAS

EMPILABLE

Extra dure
Porcelaine épaisse !

2,93^{HT}
044132

3,66^{HT}
044136

Mantille & Pékin



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



EUROPA

Porcelaine Hôtelière vitrifiée

GARANTI 5 ANS
contre les ébréchantures

PIED ET FOND ÉMAILLÉ
Ne raye pas

PRIX LE PLUS BAS

PRIX ACCORD FABRICANT

À partir de
1,66^{HT}
064350



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	1,80	12
064350	Soucoupe café ø 12,2 cm	1,66	12



TAO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée

GARANTI 5 ANS
contre les ébréchantures

PIED ET FOND ÉMAILLÉ
Ne raye pas

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de
1,89^{HT}
064259



064250	Assiette de présentation ø 31 cm	7,40	6
064251	Assiette plate n°2 ø 27 cm	3,96	12
160296	Assiette creuse à risotto ø 26,5 cm	5,60	6
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



DÉFI

Porcelaine Hôtelière vitrifiée Fond émaillé

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS
contre les ébréchantures

PIED ÉMAILLÉ
Ne raye pas

4,50^{HT}
043319

Sillons réguliers
en relief!

2,45^{HT}
044605

1,59^{HT}
044609



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

PURE

Porcelaine hôtelière

PRIX LE PLUS BAS

TOP QUALITÉ

3,90^{HT}
044232



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

SPIRAL

Porcelaine Hôtelière



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





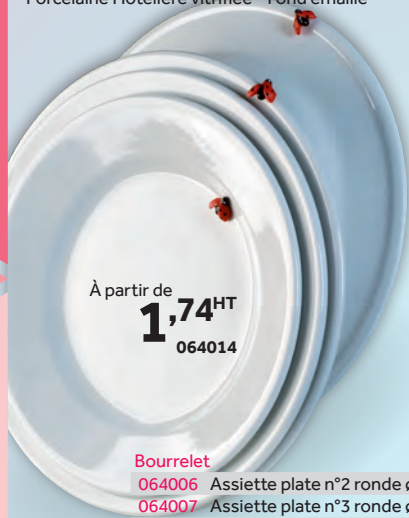
BOURRELET

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS contre les ébréchures

PIED ÉMAILLÉ Ne raye pas



À partir de **1,74^{HT}**
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

GLORIA

Porcelaine Hôtelière



À partir de **1,80^{HT}**
630180



Avec un décor fin sur l'aile

NEW

Gloria

630174	Assiette plate ø 28 cm	5,80	6
630175	Assiette plate ø 26 cm	4,40	6
630176	Assiette plate ø 19 cm	2,60	6
630177	Assiette creuse ø 22 cm	3,10	6
630183	Tasse à thé 26 cl	3,50	6
630182	Soucoupe à thé ø 16 cm	2,40	6
630178	Tasse à café 18 cl	2,40	6
630181	Soucoupe à café ø 14 cm	1,90	6
630179	Tasse à moka 9 cl	2,10	6
630180	Soucoupe à café ø 13 cm	1,80	6

UNISET

Porcelaine Hôtelière

FABRIQUÉ EN FRANCE

PRIX LE PLUS BAS

2,15^{HT}
066012

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

ÉLÉGANCE

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS contre les ébréchures

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^{HT}**
064131

HORIZON

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - Fond émaillé



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	2,84	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^{HT}**
064357

FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5 ANS contre les ébréchures

PIED ÉMAILLÉ Ne raye pas

LA VAISSELLE

LES ASSIETTES À SPÉCIALITÉS

ASSIETTES EN VERRE



4,90^{HT}
065217

Bassin
ø 21,5 cm

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



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

Zenix
ARCOROC



NEW

Evolution **ARCOROC**
Assiette creuse noire ø 26 cm
631151 2,60 24
Assiette en opal

ASSIETTES EN PORCELAINE



5,90^{HT}
047100

Assiette inclinée
Assiette creuse ø 30 cm
047100 5,90 6
Porcelaine hôtelière



Saueguemines

Galice - porcelaine hôtelière
Assiette creuse grande aile n°3
ø26,5 mm - bassin ø10,6 cm
160683 5,60 6
Porcelaine hôtelière



Saueguemines

Galice
Assiette à pâtes ø 27 cm
bassin ø 17 cm
161005 4,10 6



Saueguemines

Élégance
Assiette creuse ø 30 cm
bassin ø 21,5 cm
006561 5,08 6
Porcelaine hôtelière



Forme wok

5,44^{HT}
044473

Assiette forme wok - ø 28 cm
044472 Gris / Taupe 6,26 3
044473 Blanc 5,44 3

artis



5,90^{HT}
063291

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



NEW

Pour vos salades
composées

Saladier creux incliné
630069 ø 23x10 cm 4,90 6
Idéal pour présenter vos salades



SILLONS
RÉGULIERS!

artis

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



Idéal pour présenter
vos accompagnements

TOP
QUALITÉ

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

artis



8,11^{HT}
521819

BAUSCHER
GERMANY

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

2



8,11^{HT}
521820

3

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



7,37^{HT}
521818

1

FABRIQUÉ EN
FRANCE
GARANTI 5
ANS
contre les ébréchantures
PIED ÉMAILLÉ
Ne raye pas

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



4,94^{HT}
065219

LA VAISSELLE

— LES SPÉCIALITÉS —



UNE GAMME MODULABLE
QUI S'ADAPTE
À TOUTES VOS THÉMATIQUES!

4,88^{HT}
065281

Mekkano

- 1 065280 Assiette rectangulaire 31x16 cm 4,88 24
- 2 065281 Assiette carrée 24x24 cm 4,88 24



NEW



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

Planche à rigole
33x23 cm
630151 Noir 19,90 1

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



Evolution

ARCOROC

631150 Assiette à steak noire 30x26 cm 2,60 12
Assiette en opal

NEW



1,65^{HT}
631213

NEW



Assiette à steak Ronda
631213 31,5x26 cm 1,65 6
Assiette en opal



6,50^{HT}
063266

Plat à entrecôte
063266 34x24 cm 6,50 12



6,50^{HT}
063245

Plat rectangulaire
36x20 cm
063245 6,50 18
Coupelle Goutte d'eau
063271 5,5 cl 1,30 12



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



2,65^{HT}
999906

Assiette à steak Tivoli
999906 ø 30,5x28,5 cm 2,65 12



4,86^{HT}
044471

Plat rectangulaire 33x23 cm
044470 Gris / Taupe 5,80 4
044471 Blanc 4,86 4

ART CONTEMPORAIN

Porcelaine Hôtelière



9,50^{HT}
043310

Rome



Bruxelles



Madrid



New York

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.



9,50^{HT}
043312



ASSIETTE À COUSCOUS

3,10^{HT}
999912

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



Sans aile

FABRIQUÉ EN FRANCE

3,80^{HT}
064368

Sauvignin

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



NEW

COCOTTE & SOUPIÈRE

2,20^{HT}
063297

Mini cocotte ø 14 cm - Fonte
630166 Noir mat 75,20 1
630167 Cerise 75,20 1



Thermic glass - cocotte 1 anse
047027 25 cl - ø 11,3 x 4,5 cm 11,50 1
Boîte de 2

2,20^{HT}
063297



Soupière 45 cl - tête de lion
063297 13x11,8x7,3 cm 2,20 4



À partir de
11,90^{HT}
912310

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



Cassiolette noire couvercle blanc
044476 70 cl - ø 20x15,5 cm 5,90 6
artis Porcelaine



Soupière 45 cl - côtelée Cali
063598 ø 12,4x8 cm 6,90 6



Soup bar ARCOROC
065289 Bol à consommé 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 4,88 24



LA VAISSELLE

LES INCONTOURNABLES

OSLO

Porcelaine Hôtelière vitrifiée - fond émaillé



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

Oslo Blanc

064602	Assiette rectangulaire - 31,5x18 cm	7,90	6
064595	Assiette plate n°3 - 24,5x23,5 cm	2,46	12
064596	Assiette plate n°4 - 22x21,2 cm	2,16	12
064597	Assiette creuse n°4 - 22x21,2 cm	2,16	12
064598	Assiette plate n°7 - 18,8x18 cm	2,00	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	1,10	12
064609	Bol 40cl - 13,8x13 cm	1,59	6
064610	Bol 60cl - 16x15,3 cm	2,25	6

Soucoupe

064603	Tasse café 9 cl	1,42	12
064604	Soucoupe café ø 12,3 cm	0,91	12
064605	Tasse thé 15 cl	2,01	12
064606	Soucoupe thé ø 13,6 cm	1,69	12
064607	Tasse déjeuner 28 cl	2,43	12
064608	Soucoupe déjeuner ø 16 cm	1,86	12
999910	Paire tasse café 9cl - empilable	2,00	48



FABRIQUÉ EN FRANCE

GARANTI 5
contre les ébréchantures ANS

PIED ÉMAILLÉ
Ne raye pas

7,90^{HT}
064602

2,46^{HT}
064595

1,19^{HT}
064600

RESTAURANT



2,30^{HT}
065226

2,12^{HT}
065201

1,75^{HT}
065206

1,90^{HT}
065227

1,79^{HT}
903037

2,07^{HT}
903046

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

Coupelle, bol, saladier

	Sans filet	Filet bordeaux	
Coupelle ronde 11 cl - ø 12 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



GLASS SAFETY

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.



HIGH SHOCK RESISTANCE

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



THERMAL SHOCK RESISTANT

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.

PRIX LE PLUS BAS

ARCOROC



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



À partir de
2,55^{HT}
903621

TENDENCY



PRIX LE PLUS BAS

Tendency

ARCOROC

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	Coupelle 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.

EVOLUTION



Evolution	ARCOROC
631146 Saladier blanc ø 21 cm - 2,1 L	2,82 12
631147 Saladier blanc ø 18 cm - 1 L	1,49 12
631148 Saladier blanc ø 14,5 cm - 0,75 L	1,46 24

RESTAURANT BRUSH

ARCOROC

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS



À partir de **1,88^{HT}**
903127

PRIX LE PLUS BAS

EMPILABLE

	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
Coupe ronde 11 cl - ø 12 cm	066673	066678	066683	066688	903125	1,99 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
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

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.



VERRE TREMPÉ

1,88^{HT}
903125

3,55^{HT}
903120

1,88^{HT}
903127

STAIRO

ARCOROC

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS



0,74^{HT}
903672

0,66^{HT}
903673

0,74^{HT}
903670

EMPILABLE
S'empile avec la Feston !

1^{er} PRIX

Stairo - Verre trempé blanc	
903670 Assiette plate - ø 25 cm	0,74 24
903671 Assiette plate - ø 23,5 cm	0,72 24
903672 Assiette creuse - ø 23,5 cm	0,74 24
903673 Assiette dessert - ø 19 cm	0,66 24
903674 Bol 50 cl - ø 13,2 cm	0,88 36

HARMONIA PRIMA



0,80^{HT}
001221

Harmonia Prima	
Assiette plate - ø 19 cm	0,80 36



FESTON

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS



0,82^{HT}
001021

1^{er} PRIX

EMPILABLE
DEMANDEZ L'ORIGINAL

ARCOROC

Feston Verre trempé blanc

001021 Assiette plate - ø 25 cm	0,82 36
030715 Assiette creuse - ø 21 cm	0,82 36
030716 Assiette dessert - ø 19 cm	0,72 36

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

Aile festonnée



LA VAISSELLE

— POUR TOUS LES ÂGES —

CARAFES & GOBELETS

FABRIQUÉ EN FRANCE

INCASSABLE

0% BPA



COPOLYESTER

	Transp.	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 1L	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

2,45^{HT}
066440

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	Transp. 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



3,50^{HT}
085905



1,35^{HT}
085903



POLYPROPYLÈNE

	Transp.	Bleu lagon	Orange agrume	Vert menthe	Rouge grenadine	Violet	
Pichet 1 L sans couvercle	085916	3,50	085905	085906	085907	085917	3,50
Couvercle seul pour pichet 1L	085914	1,50	085910	085911	085912	085913	1,50
Pichet 1,5 L sans couvercle	085918	5,50	090070	090071	090072	090073	5,50
Couvercle seul pour pichet 1,5L	090078	1,90	090074	090075	090076	090077	1,90
Gobelet 15 cl	-	085900	085901	085902	085903	-	1,35

Nouvelle capacité 1,75 L disponible

À partir de 3,60^{HT}
083000

0% BPA



Pichet copolyester		
083000	95 cl	3,60
083001	1,4 L	4,80
083002	1,75 L	5,80



Support bleu Anti-dérapant
066464 4,80 6



INCASSABLE

0% BPA

FABRIQUÉ EN FRANCE

Saint-Romain FABRICANT

	Bleu	Jaune	Vert	Transp.	
16 cl	066498	066499	066500	066501	1,64
20 cl	066390	066391	066392	066393	1,78



2,50^{HT}
066465

0% BPA

FABRIQUÉ EN FRANCE

Gobelet bleu avec découpe nasale

066465	Gobelet - 16 cl ø 7,2x10 cm	2,50	25
--------	-----------------------------	------	----

Sans bisphénol A - Sans phtalate

VAISSELLE ANTIDÉRAPANTE

0% BPA

7,57^{HT}
960211



FABRIQUÉ EN FRANCE

Cloche transparente

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

Cloche compatible vaisselle antidérapante et vaisselle couleur !



10,85^{HT}
066400

FABRIQUÉ EN FRANCE

TOP QUALITÉ

Saint-Romain FABRICANT

Assiette creuse ronde

066400	ø 23,6x4 cm	Bleu	10,85	12
066402	ø 23,6x4 cm	Cassis	10,85	12
066404	ø 23,6x4 cm	Orange	10,85	12

Assiette super antidérapante, 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.

THERMODYNAMIQUE

FABRIQUÉ EN FRANCE

27,20^{HT}
905131



Saint-Romain FABRICANT

Vaisselle thermodynamique	Bleu	Cassis	
Assiette creuse ronde	066460	066461	30,20
Bol à oreilles rond - 32 cl	905131	905132	27,20

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.

VAISSELLE ENFANT

FABRIQUÉ EN FRANCE

Saint-Romain FABRICANT

POIGNÉE ERGONOMIQUE

0% BPA



2,80^{HT}
150123



0% BPA

Couteaux copolyester 21 cm

942110	Cassis	1,35	12
942111	Bleu	1,35	12
942113	Orange	1,35	12

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

Cuillères - Premier âge

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



1,15^{HT}
150191

TOP QUALITÉ

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^{HT}
150188



INOX 18/10

Couverts Ourson

150188	Coffret 4 pièces ép. 2 mm Couteau, fourchette, cuillère de table, cuillère dessert	10,30	1
--------	------------------------------------------------------------------------------------	-------	---

VAISSELLE ENFANT



5,90^{HT}
085922

FABRIQUÉ EN FRANCE

0% BPA

0% BPA

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

PLASTOREX

PLASTOREX

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

VAISSELLE ENFANT

À partir de 1,80^{HT}
630326



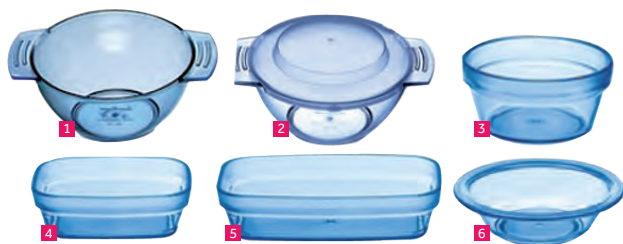
0% BPA

NEW

FABRIQUÉ EN FRANCE

Vaisselle blanche - mélatamine

630328	Plateau 3 compartiments - 21x25 cm	6,40	10
630321	Assiette plate - ø 22,5 cm	4,80	10
630320	Assiette creuse - ø 20,5 cm	4,40	10
630319	Assiette à dessert - ø 17 cm	3,80	10
630325	Assiette carrée - 13,5x13,5 cm	2,40	10
630327	Bol à oreilles - 35 cl 12,5x15x6 cm	2,60	10
630326	Gobelet - 16 cl	1,80	10



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	Compotier rond 10 cl - ø 12xHt3,3 cm	2,90	48

FABRIQUÉ EN FRANCE

Saint-Romain FABRICANT



FABRIQUÉ EN FRANCE

4,20^{HT}
150194

0% BPA

PLASTOREX

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

FABRIQUÉ EN FRANCE

Assiette 1/2 creuse	Bleu	Jaune	Vert	
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.

RÉGITHERMIE

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

PERFECT STACKABLE

HEAT MANAGEMENT



2,78^{HT}
903280

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

EMPILABLE

Résistance hautes températures & chocs Fond plat régithermie



1,38^{HT}
903282

BOL EMPILABLE

HEAT SYSTEM

5,18^{HT}
903281

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

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



4,25^{HT}
903291

3,90^{HT}
903290

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



4,88^{HT}
903250

Assiette plate ronde verre 3 compartiments - ø 25,5 cm

903250 4,88 24
Assiette épaisse pour usage intensif. Compatible micro-onde et lave-vaisselle.

RÉSISTANT AUX CHOCS

4,90^{HT}
083739



083741

Cloche polyamide - Teintée vert

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

4,95^{HT}
083735

083735

Cloche ronde copolyester ronde

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

RÉSISTE JUSQU'À 150°C



8,30^{HT}
083742

083742



LA PRÉPARATION

— LA PORCELAINE & LE VERRE —



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



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

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



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

JUSQU'À ÉPUISEMENT



À partir de **0,34^{HT}**
037011

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

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



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

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 **1,30^{HT}**
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



Coupelle		
064076	8 cl - ø 10,2 cm	0,88 12
064077	16 cl - ø 13 cm	1,56 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 **1,79^{HT}**
064117

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

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^{HT}**
915330

FABRIQUÉ EN FRANCE
GARANTI 5 ANS
contre les ébréchures



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



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



Bol - porcelaine de couleur		
1 043257	Bol ø 13 cm	2,90 6
2 043264	Bol pied droit ø 13 cm	2,90 6

Colis panaché : 1 couleur de chaque		
Vert	Gris foncé	Gris
Bleu gris	Bleu	Ocre



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



Bol Oslo		
064609	40 cl 13,8x13 cm	1,59 6
064610	60 cl 16x15,3 cm	2,25 6



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



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



À partir de **0,44^{HT}**
030021

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



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



Ramequin céramique		
630230	ø 8,95x2,9 cm	0,80 42
630231	ø 12,35x3 cm	0,90 44



Bol parisien		
030001	51 cl - ø 13,5x6,5 cm	0,75 72



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



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

Longueur totale 18 cm.



Ramequin - porcelaine de couleur		
043278	ø 10 cm	2,10 12

Colis panaché : 2 couleurs de chaque

Colis panaché : 2 couleurs de chaque		
Vert	Gris foncé	Gris
Bleu gris	Bleu	Ocre

FABRIQUÉ EN FRANCE

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

Céramique culinaire



-20/+250°C



Plat à oreilles - porcelaine de couleur		
043250	ø 14,3 cm	4,10 12

Colis panaché : 2 couleurs de chaque		
Vert	Gris foncé	Gris
Bleu gris	Bleu	Ocre

LES ACCESSOIRES

LES SPÉCIALITÉS MONTAGNARDES

167,00^{HT}
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.

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.

FABRIQUÉ EN FRANCE



ORIGINAL



158,19^{HT}
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.



113,37^{HT}
087151

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

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^{HT}
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.

152,09^{HT}
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^{HT}
280688



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

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

NEW



PEU ENCOMBRANT

Fondeuse à fromage à raclette
Plateau inclinable et tournant anti-adhérent
150/210x300x150 mm
631155 99,00 1

Pour 1 à 2 personnes. Pour tous types de fromages. Légère et peu encombrante. Revêtement bi-couche. Spatule polyéthylène.

29,33^{HT}
280698



Seille à patates - bois naturel
280698 Avec couvercle
Ovale - Lg 25 cm 29,33 1

Seille patatière pour tenir les pommes de terre au chaud!

10,38^{HT}
280690

Couteau à raclette
Lame acier inox trempé
manche bois verni rivets
laiton 4x26x1,5 cm
280690 10,38 1

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

14,25^{HT}
087134



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

19,58^{HT}
913794



Réchaud à fondue - noir
Standard métal, brûleur
913794 19,58 1

49,56^{HT}
631306



Poêlon à fondue - décor vache noir
631306 Fonte 24 cm 49,56 1



Fourchette à fondue - décor vache
913795 Noir 9,39 1
913796 Rouge 9,39 1
Inox - manche plastique. Lot de 6.

26,20^{HT}
913793



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

A partir de
22,74^{HT}
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
631307 Fonte 18 cm 26,45 1
631308 Fonte 21,5 cm 35,13 1



Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 4,95 12



17,00^{HT}
980702
Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 17,00 4

LES ACCESSOIRES

LES SPÉCIALITÉS

LES FRUITS DE MER



Plateau fruits de mer

- 051017 Plateau inox ø 42 cm **11,00** 1
 Support plateau inox
 042600 Hauteur 20 cm **4,90** 1
 Haut ø20 cm / Bas ø25 cm

4,90^{HT}
042600



Curette à homard
Paquet de 12
042100 **0,29** 1

Pique birgorneaux
Boîte de 12
044346 **0,23** 1



Pincasse casse-homard
1 - 912278 Inox 18/10 - Lg 19 cm **8,90** 1
2 - 085052 Pincasse Cracky **2,98** 1
3 - 085053 Pincasse Cracky - bleue **2,05** 1



Fourchette à huître
Boîte de 12
041822 **0,36** 1



Couteau à huîtres
Lancette à mitre Bubinga 7 cm
090754 **2,90** 1



Ergonomique
Couteau à huîtres
Lancette dune 5 cm Bleu
095060 **4,90** 1



Protection pour ouverture
des huîtres - silicone
630223 15x11 cm **4,80** 1



Gants cotte de mailles - ambidextre
9 - 083923 M - 8/8,5 (19 cm Sangle rouge) **69,00** 1
10 - 083924 L - 9/9,5 (20 cm Sangle bleue) **69,00** 1



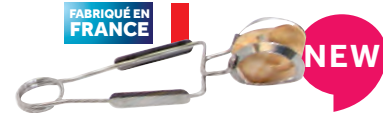
Marmite à moules - 250 cl 180x120mm
948010 sans inscription **4,95** 1
948011 avec inscription "Moules" **4,95** 1



0,28^{HT}
041821
Fourchette à escargots
Modèle uni - Lot de 12
041821 **0,28** 1
Prix unitaire



Plat à escargots inox
041010 6 trous - 14,5x16,5 cm **2,90** 1
041011 12 trous - 20x23 cm **3,90** 1



Pince à escargots
630006 16x6 cm **2,30** 1
Finition brillant. Ressort
fil ø2,5 mm



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



1,40^{HT}
630316 **FABRIQUÉ EN FRANCE**
Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm
630315 Blanc **1,40** 24
630316 Taupe **1,40** 24
630318 Noir **1,40** 24
630317 Rouge **1,40** 24



Rince doigts
Carton de 1000
914767 **19,80** 1



Terrine à foie gras porcelaine
044236 17x12x10,3 cm - 600 g **4,90** 1
Presse à foie gras céramique
044237 14x9 cm **1,10** 1

PRIX LE PLUS BAS

LES VIANDES GRILLÉES



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

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



Planchetta socle métal
34,5x22x10 cm
087252 **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.



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

Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 **4,95** 12



Pique à brochette inox
12 piques
096386 25 cm **0,35** 1
096861 30 cm **0,40** 1
Prix unitaire

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

LA PIZZA

NEW



2,54^{HT}
903659

ARCOROC

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



5,60^{HT}
919050

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



3,13^{HT}
064351

FABRIQUÉ EN FRANCE
GARANTI 5 ANS
contre les ébréchantures

EXTRA RÉSISTANT

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



1,80^{HT}
631211

ULTRA LÉGÈRE
& RÉSISTANTE

Assiette à pizza Ronda
631211 ø 33 cm 1,80 6
Assiette en opal



3,70^{HT}
999907

NEW

Assiette à pizza Napoli
630409 ø 33 cm - blanc 3,90 6
999907 ø 31 cm - blanc 3,70 6
630413 ø 31 cm - gris 4,90 6
Porcelaine hôtelière

1^{er} PRIX



Couteau à pizza - lame microdentée
099101 Lg 10 cm 1,35 12
Prix unitaire, vendu par 12



1,90^{HT}
630213

Ellipsis - couteau à pizza/steak eternum®
630213 Lg 22,3 cm - boîte de 12 1,90 1

NEW



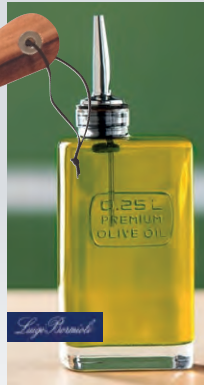
Jumbo - couteau à pizza/steak
053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée 2,00

NEW



15,82^{HT}
516200

Planche de dégustation 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



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



Panière à pain
3 couleurs
001460 14,90 1

NEW



Ratelier pour grilles
jusqu'à ø 36 cm, 15 niveaux
30x30x65,5 cm
086928 53,40 1

LES ACCESSOIRES

FABRIQUÉ EN ITALIE



Roulette à pizza - ø 10 cm
094081 Inox 24 cm 3,90 1



NEW

Spatule flexible
10 cm - plastique
630242 7,10 1



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



NEW

Spatule inox
9,5 cm
630243 11,60 1



Grille aluminium
086924 ø 30 cm 6,00 1
086925 ø 33 cm 6,50 1



Support mural 2 pelles
Aluminium anodisé
086947 18,70 1

NEW

Brosse pour four et grill
poils en acier inox
630241 19,60 1

NEW



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



NEW

23,90^{HT}
086161

24,90^{HT}
987000

Pelle à pizza
1 086942 ø 20 cm - perforée - manche 1,5 m 70,70 1
2 086161 ø 31 cm - tout inox - manche 1 m 23,90 1
3 987000 31x31 cm - tout inox - totale 1,28 m 24,90 1
4 086900 33x33 cm - aluminium - perforée manche 1,5 m 89,90 1

POUR LES PRO



BAR À TAPAS

LES ACCESSOIRES DE FINGER FOOD

MEKKANO UNE GAMME MODULABLE QUI S'ADAPTE À TOUTES VOS THÉMATIQUES !



MEKKANO

3	065280	Assiette rectangulaire 31x16 cm	4,88	24
4	065281	Assiette carrée 24x24 cm	4,88	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

ARCOROC

Planche individuelle bois Mekkano

065282 45x11,8 cm 11,75 6

Planche individuelle avec une encoche au verso pour recevoir un verre ou une tasse.

12,80^{HT}
065283

Planche à partager bois Mekkano

065283 39,5x19 cm 12,80 6

Planche à partager Recto/Verso. Pouvant contenir les ravier Mekkano de différentes tailles et formes, ainsi que les assiettes Mekkano.



Pot à sauce - mélamine
7 cl - ø6,5x4 cm

630315	Blanc	1,40	24
630316	Taupe	1,40	24
630318	Noir	1,40	24
630317	Rouge	1,40	24

1,43^{HT}
906039



Ramequin 9,5 cl - ø 9 cm

906038	Bleu	1,43	12
906039	Rouge	1,43	12

Ramequin porcelaine



Pot à sauce - inox

041622	9 cl	1,98	1
041621	14,5 cl	2,49	1
041620	47 cl	3,39	1

5,88^{HT}
063265



Set Tapas - 3 coupelles + plateau
Coupelles porcelaine 10x10x2,5 cm
Plateau polypropylène noir

063265 30,2x9,7x3,7 cm 5,88 12



FABRIQUÉ EN FRANCE

-20/+250°C

Plat ø 14 cm

105900 Ardoise 4,37 6

105901 Noir mat 4,37 6

Céramique culinaire

À partir de
9,40^{HT}
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
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.



Caisse à burger

041623 30x21x7 cm 15,90 1

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

15,90^{HT}
041623

167,00^{HT}
280699

FABRIQUÉ EN FRANCE



Toastap®

22x20x17 cm

280699 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.

L'ORIGINALE

FABRIQUÉ EN FRANCE



Guillotine 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...



7,20^{HT}
087230

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



NEW

Cornet à frites
630237 ø17,5x15 cm 8,50 6
631031 ø18x17,5 cm 8,50 6
Acier noir



5,10^{HT}
087232

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



NEW

Mini panier
12x10x9 cm
630260 6,40 1
Couleur cuivrée



NEW

ARCOROC
Flandre - porcelaine
30 cl - 9x9,9 cm
630141 3,50 24
Contenant avec un bord plat.



Planche de présentation
630215 60x15x1,5 cm 15,90 1
Planche de présentation en bois d'acacia.

NEW



5,90^{HT}
889900

FABRIQUÉ EN FRANCE

Ardoise naturelle
32x22 cm
889900 5,90 6
Ardoise de présentation alimentaire.



À partir de
6,90^{HT}
889942

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.



NEW

25,70^{HT}
630236

Papier alimentaire - 31x31 cm
630239 Beige naturel "Times" 25,70 1
630236 Carreaux rouge/blanc 25,70 1
Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc... Prix au paquet de 1000.



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



NEW

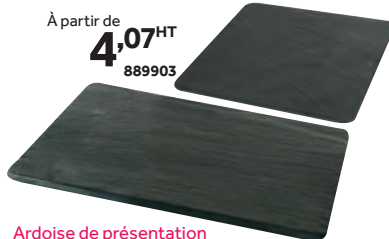
Be bag - porcelaine ARCOROC
630140 12 cl - ø6x6,5 cm 2,20 24
630003 20 cl - ø7,9x8 cm 2,90 24
630139 30 cl - ø8,7x8,7 cm 3,20 24



UNE GAMME ÉLÉGANTE POUR ASSURER UNE PRÉSENTATION RAFFINÉE DE VOS TAPAS & DONNER DE L'ENTHOUSIASME À VOS CRÉATIONS CULINAIRES SUR UN BUFFET



Planche de présentation 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 14,90 1
4 Ronde ø 30 cm 524735 524739 27,45 1
Planche de présentation en polyester fibre de verre alimentaire. Passe au lave-vaisselle. Prix unitaire.



À partir de
4,07^{HT}
889903

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.



11,86^{HT}
501581

Planche de présentation
501581 40x30x1,2 cm 11,86 1
501582 35x25x0,8 cm 9,08 1
501583 28x20x0,8 cm 6,39 1
Planche en bambou, bords arrondis. Ne passe pas au lave-vaisselle.



À partir de
9,00^{HT}
630127

Mini palette de présentation
630127 20x12 cm 9,00 1
630128 30x20 cm 10,00 1
630129 40x15 cm 13,00 1



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



NEW

Corbeille ovale à burger/tapas
630238 24x15x4,5 cm 9,40 1
Corbeille en plastique idéale pour présenter des nachos, sticks panés, ailes de poulets, burger, hot-dog, tapas, etc...



Corbeille à pain - bois de hêtre
501654 17x17x7 cm 9,59 1
501655 21x21x7 cm 12,11 1
501656 24x16x7 cm 11,44 1

GAMME INOX POUR TOUS VOS ACCOMPAGNEMENTS



3,95^{HT}
041703

Coupelle conique martelée - ø 7 cm
Hauteur 10,5 cm
041703 3,95 12
Matière inox



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



1,01^{HT}
988354

Seau de présentation inox
988355 10,2x7,7x9 cm 1,94 1
988354 7x5x5,5 cm 1,01 1
Idéal pour présentation des frites, gressins, etc...

MISE EN BOUCHE

LES MIGNARDISES & VERRINES

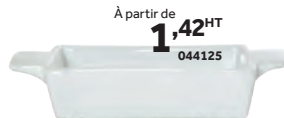


2,01^{HT}
044117

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



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



À partir de 1,42^{HT}
044125

Mini plat rectangulaire
044124 9x7x3,2 cm 2,13 12
044125 10,3x5x2 cm 1,42 12



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



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



0,85^{HT}
063282

Coupelle Parapluie
063280 7,6x7,6x3,3 cm 0,90 12
063282 8,2x6x3 cm 0,85 12



1,07^{HT}
063281

Coupelle Feuille
14,5x7,5x3 cm
063281 1,07 12



0,90^{HT}
063299

Coupelle Papyrus
7 cl - 8,7x8,7x4 cm
063299 0,90 12



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



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



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



1,43^{HT}
906039

Ramequin 9,5 cl - porcelaine
906038 Bleu - ø 9 cm 1,43 12
906039 Rouge - ø 9 cm 1,43 12



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



À partir de 0,60^{HT}
044210
Mini bol ø 6,8 cm
044210 Blanc 0,60 12
044211 Noir 0,80 12



Coupelle Goutte d'eau
063272 3,5 cl - ø5x4 cm 1,10 12
063271 5,5 cl - ø6x5 cm 1,30 12
063270 25 cl - ø9x9 cm 1,80 12



À partir de 0,60^{HT}
044188

Coupelle évasée
044188 haute ø 6,3x3,5 cm blanc 0,60 12
044189 haute ø 6,3x3,5 cm noir 0,60 12
044190 basse ø 8,5x2,5 cm blanc 0,70 12
044191 basse ø 8,5x2,5 cm noir 0,90 12



2,40^{HT}
097044

Cueillère mélatine
14,5x4,5x4,5 cm
Noir et blanc
097044 2,40 1



À partir de 0,60^{HT}
044195
Losange - 7,5 cm
044195 Blanc 0,60 12
044196 Noir 0,70 12



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



À partir de 0,80^{HT}
044181

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



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



Ramequin blanc
5,5 cl - mélatine
041704 1,20 12



Miniature ø 10 cm - Bassin ø 4 cm
044170 Blanc 1,30 12
044171 Orange 1,30 12

044172 Bleu clair 1,30 12
044173 Indigo 1,30 12



Coupelle mélatine
9,5x9,5 cm
889913 Blanc 2,03 1
889914 Noir 2,03 1



Cuillère dégustation porcelaine
1 063261 Cuillère 12,8x4,6x4,5 cm 0,70 12
2 044249 Cuillère porcelaine 10,2x2x1 cm 0,70 12
3 044115 Cuillère Puce - 10,2x4,1x3,3 cm 0,70 12



Cuillère
4 630268 Cuillère à dents Tam tam - Boîte de 12 2,88 1
5 041852 Cuillère à moka Olga - Boîte de 12 2,16 1
6 041851 Cuillère à soda Olga - Boîte de 12 4,50 1
7 049009 Cuillère à cocktail Fjord - Boîte de 12 8,88 1



À partir de **1,94^{HT}**
033116

Bocal hermétique
002238 12,5 cl - 7,1 cm **1,96 12**
002335 20 cl - ø8,1x8 cm **1,99 12**
033116 35 cl - ø9,8x10 cm **1,94 6**
002237 56 cl - ø10,6x9,8 cm **2,10 12**

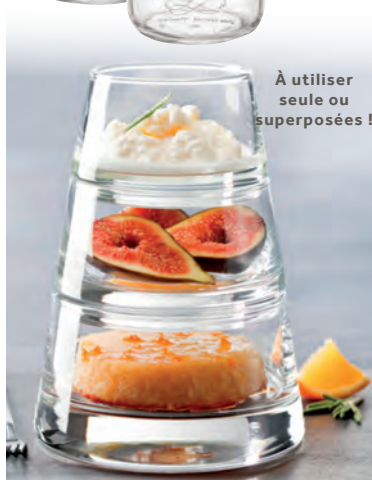


Contenant idéal
pour dresser
vos entrées
& desserts !



À partir de **1,32^{HT}**
033125

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



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**



Carat
12 cl - ø 6,75 x 5,8 cm
076712 **1,26 6**



0,58^{HT}
030030

Arôme
19 cl - ø 8,2 x 7,7 cm
030030 **0,58 6/72**



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

À partir de **0,76^{HT}**
903662



Cancun
15 cl - ø 9,5x10,25 cm
033029 **1,29 6**



Atoll
033033 11 cl - ø 7,2x5,7 cm **1,26 6**
035157 25 cl - ø 9x7,05 cm **1,78 6**



Be bop - verre
21 cl - ø8,2x5,8 cm
630137 **1,00 6**



Be bop - porcelaine
28 cl - ø10,9x4,4 cm
630138 **2,90 6**



À utiliser seule
ou superposées !

Bamboo
035180 26 cl - ø9,1x7 cm **1,39 6**



Ellipse
031625 20 cl - 8,7x6,2x7,6 cm **1,30 6**
033028 9 cl - ø 6,5x6,5 cm **1,18 6**

1,37^{HT}
035182



Brek
26 cl - ø 6,5 x 7,5 cm
035182 **1,37 6**



1,79^{HT}
030791

Verrine VVV IR La Rochère
24 cl - ø 10 x Ht 7 cm
030793 Craquelée **1,79 6**
030791 Sphère **1,79 6**
030792 Fleurs **1,79 6**



LES COUPES

LE DESSERT & LES SORBETS



Canaries
13 cl - Ht 8,5 cm
037074 1,29 6



Bubble
13 cl - ø 12x4/9 cm
037088 1,29 6



Véga
030726 Pied lilas - 15 cl - ø 9,2x8 cm 1,77 6
030728 Pied bleu - 15 cl - ø 9,2x8 cm 1,77 6
030720 Pied trans. - 15 cl - ø 9,2x8 cm 1,30 6



Croque - 20 cl - ø 11,9x5,1 cm
033037 Transparent 0,93 12
033031 Biscuit 2,55 12



Rock Bar - 38 cl
ø 8,5x18,2 cm
345015 2,01 6

**€ PRIX
IMBATTABLE**



Carat
19 cl - ø 9x8,6 cm
037087 1,32 6



Fidji
20 cl - ø 10x15,3 cm
030714 1,68 6



Sunday
20 cl - ø 9,5x12 cm
030700 1,48 6



Tahiti
23 cl - Ht 8 cm
030702 1,84 6



Omega
22 cl - ø 12,5x12,5 cm
030751 1,99 6



Ondine
24 cl - ø 110 mm
037052 0,59 12



Coupe cafet
25 cl - ø 12,5x6 cm
030723 0,98 12



Diamond
030617 22,5 cl - ø 11x6 cm 1,70 12
032145 36 cl - ø 11,5x9,9 cm 1,75 6



Sorbet
031398 22 cl - ø 10x7,7 mm 1,59 6
031396 38 cl - ø 11,7x9,3 mm 1,98 6



Helsinki
25 cl - ø 11,2x7,3 cm
030568 1,26 6



Cornetto - 28 cl
ø 10x16,6 cm
Transparent
905026 2,27 12



Freeze ARCOROC
30 cl et 32 cl - ø 12x13 cm
905043 4,28 24



Palmier ARCOROC
905021 21 cl - ø 12,5x10,1 cm 2,60 6
905023 37 cl - ø 12x20,1 cm 4,25 6



Galaxie
32 cl - ø 10,7x6,7 cm
031397 1,18 6



Alaska
26 cl - Ht 9,4 cm
032014 1,22 6



Circée
030796 14,1 cl - 10,7 cm 2,68 6
030797 27 cl - 16,9 cm 2,92 6



Bali
30 cl - 25,5x8,8x3,9 cm
630265 2,40 6



Jazzed frozen
030663 4,60 HT

Jazzed ARCOROC
903664 Swirl - 25 cl - ø 9,2x12,5 cm 3,30 12
903663 Frozen - 41 cl - ø 12,3x19,8 cm 4,60 6



Jazzed swirl
030664 3,30 HT



Rondo
Ice-Cream
030750 Boston - 32 cl - ø 10,5x6,8 cm 1,90 6
030785 Rondo 1,90 6



Ypsilon
37,5 cl - ø 13x9 cm
513118 3,15 6



Etores
36 cl - ø 11x11,2 cm
030616 2,30 6



Delissimo ARCOROC
38 cl - 16,8x18,1x7,3 cm
905047 3,25 6

ACCESSOIRES COMPLÉMENTAIRES



1 2 3 4 5



Portionneur à glace
905039 20 boules/L - ø 5,3 cm 10,20 1
905037 24 boules/L - ø 5,8 cm 10,20 1
905035 30 boules/L - ø 4,8 cm 10,20 1
905033 36 boules/L - ø 4,6 cm 10,20 1
905031 40 boules/L - ø 4,4 cm 10,20 1

Cuillères - boîte de 12
1- 041852 Cuillère à moka Olga 2,16 1
2- 041851 Cuillère à soda Olga 4,50 1
3- 049009 Cuillère à cocktail Fjord 8,88 1
4- 041424 Frida à cocktail - Lg 200 mm 7,90 1
5- 001994 Sorbet 1,2 mm - 18/0 brillant 9,48 1



Cartouche à chantilly
Boîte de 24 cartouches
020114 8,16 1



Portionneur Thermo
041650 Lg 175 mm 3,00 1

À partir de
28,90 HT
287020

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



85,00 HT
287018

Siphon 1 L tout inox
287018 85,00 1

LA PAUSE

— CAFÉ, THÉ & PLATEAU GOURMAND —



Espresso Cube
10 cl - ø6,4x6,2 cm
033105 **0,83** 6/48



Easy bar espresso
Soucoupe ø14 cm
980074 **0,89** 6/72



Caffeino Chicco
ø 5,9x7,1 cm
033073 **0,93** 48



Caprice
037054
Tasse 9 cl - ø6,2x6,8 cm
037055 **0,78** 72



0,62^{HT}
037055
Soucoupe - ø14x1,7 cm **0,62** 72



Oslo Punch
10 cl - ø6,7x6,2 cm
030992 **1,48** 24



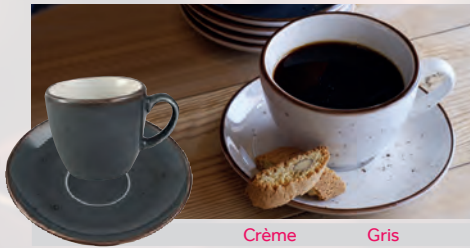
EMPILABLE

Porcelaine de couleur
Lot de 6 gobelets 18 cl
043285 **6,10** 1
Colis panaché :
1 couleur de chaque

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



Andalous
Tasse café - porcelaine
+ soucoupe - blanc
043334 **3,77** 6



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



1^{er} PRIX
1,22^{HT}
047114
Mug 35 cl - porcelaine
047114 Blanc **1,22** 12



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



Assiette et mug - porcelaine couleur
Bleu Rouge
Assiette ø 20 cm 906041 906040 **2,26** 12
Mug 35 cl 906042 906043 **1,40** 12



Mug 32 cl Voluto
ø 10,6 x 11,1 cm
631136 **1,03** 1



Mug Vital 30 cl
ø 7,5 x 9 cm
166034 **2,70** 6
Porcelaine hôtelière



À partir de **1,10^{HT}**
043632
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 débris de verre
PIED ÉMAILLÉ
Ne raye pas
Cara Satequimines
044624 Assiette plate 17,5x17,5 cm **7,20** 12
044626 Assiette plate 15x15 cm **4,89** 12
915310 Tasse café 7,5 cl **2,00** 12
064259 Soucoupe café ø 13 cm **1,89** 12



Plateau gourmand Galice
28,5x25,5 cm
160478 **4,50** 12
Tasse à café 7,5 cl
915310 **2,00** 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



Dessous de plat
Inox - 2018x2 cm
280647 **6,90** 1

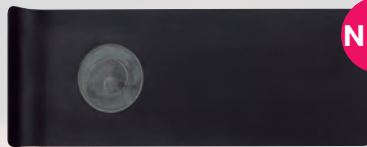


Planche café gourmand
32x12 cm - avec encoche
630152 **7,40** 1
Plateau en fibre de papier compressé.
Passe au lave-vaisselle.



3,50^{HT}
063295
Mantille - paire tasse café
Plateau gourmand 22x7,8 cm
063295 **3,50** 12
044137 Tasse café seule 9 cl **2,27** 12



31,45^{HT}
089400
Bouilloire 1,2 L - électrique
Céramique - 220-240 V mono
1500 W - 24x17x25 cm
910398 **27,68** 1
Porcelaine blanche.
Protection contre la
surchauffe et fonctionnement
à sec. Couvercle avec picots de
maintien.



Théière en fonte
Noire - 0,8 L
089400 **31,45** 1



Mekano - Plateau gourmand ARCOROC
065282 Planche 45x11,8 cm - bois **11,75** 6
065286 Ravier carré 7,5x7,5 cm - forme basse 4,5 cl **2,02** 24
065284 Ravier rectangulaire 15x7,5 cm - forme basse 9,5 cl **2,02** 24



LES COUVERTS

— LES COUVERTS DE TABLE —



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



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



Orenok

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*	0,99 12
048444	Fourchette à dessert*	1,90 12
048445	Couteau à dessert	1,90 12
048446	Cuillère à dessert*	1,90 12
048447	Fourchette à poisson*	2,10 12
048448	Couteau à poisson*	2,10 12

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



CUBE



3,50^{HT}
001758

LIVIA TRENDY



3,47^{HT}
047033



JEWEL



ORENOK



2,40^{HT}
048875



eternum
founded 1924

X-LO

048873	Fourchette de table	2,30 12
048875	Couteau de table	2,40 12
048874	Cuillère de table	2,30 12
048876	Cuillère à café	1,20 12
048877	Fourchette à dessert	2,00 12
048879	Couteau à dessert	2,20 12
048878	Cuillère à dessert	2,00 12

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



2,60^{HT}
048410

eternum
concept 1924

- Atlantis**
- 048420 Fourchette de table 2,30 12
 - 048410 Couteau de table 2,60 12
 - 051192 Couteau à steak 3,20 12
 - 048422 Cuillère de table 2,30 12
 - 048423 Cuillère à café 1,10 12
 - 048506 Cuillère à entremet 2,00 12
 - 048407 Couteau à dessert 2,70 12
 - 048505 Fourchette à dessert 2,00 12
 - 048409 Couteau à poisson 2,20 12
 - 048408 Fourchette à poisson 2,20 12
 - 048404 Cuillère à moka 1,10 12

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

DEGRENE

NEW



ALOHA



MIA

2,05^{HT}
050970



1,45^{HT}
001320

NINA



VIEUX PARIS



INGLES



- Aloa**
- 631158 Fourchette de table 2,86 12
 - 040621 Couteau de table 3,72 12
 - 631009 Couteau à steak 3,72 12
 - 040622 Cuillère de table 2,86 12
 - 040655 Cuillère à dessert 2,74 12
 - 631008 Cuillère à moka 1,73 12
 - 040623 Couteau à dessert 3,43 12
 - 631010 Fourchette à dessert 2,74 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm



- Inglès**
- 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



- 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



- 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. 2,5 mm





Ascot eternum
créé en 1924

042300	Fourchette de table	2,00 12
042306	Couteau de table	2,80 12
042302	Cuillère de table	2,00 12
042304	Cuillère à café	1,00 12

Inox 18/10 - Ep. 3 mm

BAGUETTE VINTAGE



1,90^{HT}
040681

AMAZONE



BONGO



2,14^{HT}
001993

CASSIOPÉE 2



Baguette vintage lehrin

630269	Fourchette de table	1,20 12
630272	Couteau de table	2,40 12
630274	Couteau à steak	2,40 12
630270	Cuillère de table	1,20 12
630271	Cuillère à café	0,90 12
630275	Fourchette à dessert	1,20 12
630273	Couteau à dessert	2,40 12
630276	Cuillère à dessert	1,20 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm



Amazone Harmonie PARIS
LES MAÎTRES EN STAINLESS STEEL

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



Bongo Amelo

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



Cassiopée 2 Harmonie PARIS
LES MAÎTRES EN STAINLESS STEEL

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 18/0 - Ep. 2 mm finition miroir



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 18/0 - Ep. 2mm



Madrid		
001350	Fourchette de table	0,72 12
630017	Couteau de table	1,40 12
001351	Couteau à steak	1,25 12
001352	Cuillère de table	0,72 12
001353	Cuillère à café	0,45 12
630027	Fourchette à dessert	0,70 12
630026	Couteau à dessert	1,30 12
630015	Cuillère à dessert	0,70 12

Inox 18/0 - Ep. 3 mm



Baguette		
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 18/0 - Ep. 2,5 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 18/0 - 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 18/0 - Ep. 7 mm



Havane		
053060	Fourchette de table	1,30 12
053063	Couteau de table monobloc	2,08 12
053067	Couteaux à steak monobloc	1,33 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

Inox 18/0 - Ép. 3 mm



1,05^{HT}
040083

DANUBE



1,25^{HT}
001351

MADRID



1,25^{HT}
040093

BAGUETTE



JUNO



1,15^{HT}
001358

OSLO LACASA



HAVANE





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

Inox 18/0 - Ep. 1,5 mm
Conditionné par 5 douzaines.



Valmy		
051000	Fourchette de table	0,20 12
051004	Couteau de table	0,31 12
051001	Cuillère de table	0,20 12
051003	Cuillère à café	0,08 12
041815	Fourchette à dessert	0,22 12
041810	Couteau à dessert	0,39 12
041816	Cuillère à dessert	0,22 12

Inox 18/0 - Ep 1,5 mm



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 18/0 - Ep. 2 mm



Alida		
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 18/0 - Ep 2,2 mm

comas

Amelo



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

EKO



VALMY



0,31^{HT}
051004

ALIDA



CHAMBORD



ZOÉ



1,16^{HT}
050950

1,45^{HT}
049003



Fjord		
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 18/0 - Ep. 2,5 mm

eternum

LES COUVERTS

— LES COUTEAUX SPÉCIAUX —



Couteaux à steak
054050 Expression Lame unie 115 mm inox trempé **10,20** 12



Couteaux à steak
001341 Couteau à steak K2 bois* - lame lisse 10,5 cm **5,90** 6
001340 Couteau à steak K2 noir - lame lisse 10,5 cm **5,90** 6
* Ne passe pas au lave-vaisselle



Ellipsis - couteau à pizza/steak
630213 Lg 22,3 cm **1,90** 1



Couteau à steak
001344 Couteau à steak K6 satin - lame lisse **2,90** 6



Couteau à steak Evolution - inox
090407 Lame dentelée - Lg 11 cm manche polypropylène **2,14** 12



Couteaux de table
090080 Manche polypropylène Lg 11 cm **1,65** 12



Couteaux à steak
096569 Lg 11 cm - lame microdentée - manche polypropylène 2 rivets **1,49** 12



Couteaux à steak / pizza
099101 Lame microdentée - Lg 10 cm **1,35** 12

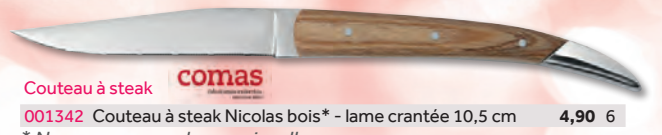


Couteaux de table
053055 Manche polypropylène 2 rivets **0,79** 36

5,90^{HT}
054051



Couteaux à steak
054051 Héritage - Lame crantée 11 cm inox 18/10 **5,90** 12



Couteau à steak
001342 Couteau à steak Nicolas bois* - lame crantée 10,5 cm **4,90** 6
* Ne passe pas au lave-vaisselle



Couteau à steak
001343 Couteau à steak K5 - lame lisse **3,00** 6



Couteaux à steak
096322 Manche bakélisé - lame microdentée - Lg 11 cm **2,40** 12
630149 Manche bakélisé - lame lisse - Lg 11 cm **4,50** 12
Lame en acier inox trempé Nitrum® extra dur 57 HRC crantée ou lisse et manche en bois compressé bakélisé. Compatible lave-vaisselle.

MEILLEURE
VENTE
Coupe parfaite
Lame chanfreinée
des 2 côtés



Ensemble à viande
096636 Couteau à steak inox monobloc
Lame 11 cm microdentée **1,16** 24
096483 Fourchette à steak inox monobloc **1,95** 12



Jumbo - couteau à steak/pizza
053056 Lg 24,7 cm - lame microdentée **2,00** 12



Couteaux à steak - Campagnard - Côte à l'os
053041 Lg 11 cm - manche polypropylène 2 rivets **0,85** 24



Couteaux à steak
041634 Reflex - Lg 12 cm - lame microdentée **0,31** 24



21,36^{HT}
085012
Ramasse-couverts - poly-rotin
GN1/1 - 53 x 32,5 x 11 cm
085012 **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.



4,10^{HT}
085009

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



LA VERRERIE

— DÉGUSTATION & VERRES À VIN —

LA DÉGUSTATION Verres à dégustation jaugé à 12,5 et 14,5 cl



1,38^{HT}
032020

Inao 22,5 cl - non jaugé
ø 6,6 x 15,5 cm
032020 1,38 6/24



ARCOROC

Viticole 21,5 cl
ø 6,5 x 15,5 cm
903658 1,54 6



2,40^{HT}
031158

Cabernet 35 cl
ø 8,1 x 20,2 cm
031158 2,40 6



Arom'Up

031161 35 cl - ø 8,3 x 19,5 cm 2,92 24

Flûte

031162 21 cl - ø 7,4 x 21,1 cm 3,20 24



NEW

Coupe Inventa
30 cl - ø 8,75 x 16,5 cm
631210 2,20 12



1 Brio - Flûte **ARCOROC**
903656 9,5 cl - ø 5,6 x 17,1 cm **1,48 6/24**
903657 16 cl - ø 6,5 x 19,8 cm **1,62 6/24**
2 Coupe
903660 21 cl - ø 8,3 x 19,2 cm **1,89 24**



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



NEW

Bouchon à Champagne
Inox et ABS
045310 13,90 1



Feuille antigoutte
Pochette de 2 feuilles
862000 3,20 1



Bec verseur Arros
862015 3,80 1



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



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

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



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

LE VIN



À partir de **1,99^{HT}**
903208

KWAXIX

Ch. F. Simeon & F.

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

Flûte

903208 19 cl - ø 5,8 x 21 cm 1,99 12/48



À partir de **2,10^{HT}**
031156

KWAXIX

Ch. F. Simeon & F.

Cabernet vins jeunes

031156 35 cl - ø 9x20 cm 2,10 24

031155 47 cl - ø 9,7x12 cm 2,42 24

031149 58 cl - ø 10x22 cm 2,48 24



2,38^{HT}
631135

3 Cabernet abondant

631135 50 cl - ø 10x20,1 cm 2,38 12
Disponible à partir de novembre 2018

4 Cabernet suprême

631134 62 cl - ø 9,5x24 cm 2,60 12



À partir de **2,28^{HT}**
031073

EXTRA
RESISTANT
PILÉE - TAMPONNÉE - CLAPÉ

RESISTANCE AUX CHOCS

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

ARCOROC



Nexo

033130	38 cl - ø 8,25x20 cm	2,40	24
033131	45 cl - ø 8,75x20,9 cm	2,40	24
033132	54 cl - ø 9,2x21,6 cm	2,60	24
Flûte			
033133	24 cl - ø 6,2x22,5 cm	2,15	24

NEW



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



À partir de **1,40^{HT}**
031662



MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX

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	47 cl - ø 9,7 x 22,7 cm	1,46	12
031665	55 cl - ø 10,4 x 24,2 cm	1,80	12



Krysta
EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS
of
Ch. Sommelier



Open up

1	031166	55 cl - ø 10,7x23,3 cm	3,70	6/24
2	031165	40 cl - ø 9,1x23,1 cm	3,80	6/24
3	031164	37 cl - ø 9,6x21,1 cm	3,80	6/24
4	031163	32 cl - ø 8,7x18 cm	2,98	6/24
5	031167	35 cl - ø 7,7x11,8 cm	1,85	6/24
6	031171	20 cl - ø 7,4x23,4 cm	3,50	6/24



NEW

À partir de **2,30^{HT}**
630136

Krysta
EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS
of
Ch. Sommelier

Macaron

630133	Flûte 30 cl - ø 8,1x19,5 cm	3,90	6/24
630135	60 cl - ø 10,5x23,5 cm	4,20	6/24
630134	50 cl - ø 10x21,5 cm	4,10	6/24
630132	40 cl - ø 9,3x20 cm	4,00	6/24
630136	Gobelet 40 cl - ø 8,5x10,4 cm	2,30	6/24

Flûte et verre 40 cl jaugés à la cassure à 12,5 cl



À partir de **2,12^{HT}**
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	3,90	6
033503	43 cl - ø 8,8 x 10,5 cm	2,12	6



Aero

030156	32,5 cl - ø 7,7x18,3 cm	2,50	6
030157	36,5 cl - ø 8x19,4 cm	2,50	6
030158	48 cl - ø 8,6x21,2 cm	2,80	6
Flûte			
033095	23,5 cl - ø 5,8x23,8 cm	2,80	6



À partir de **2,05^{HT}**
902841

Montmartre

902841	25 cl - ø 7,5x18,4 cm	2,05	6
902842	32 cl - ø 7,8x19,8 cm	2,15	6
902843	42 cl - ø 8,7x20,5 cm	2,45	6



À partir de **1,75^{HT}**
033212

Atelier

034053	35 cl - ø 7,9x20,3 cm	2,35	6/24
033210	44 cl - ø 8,4x22 cm	2,95	6/24
033211	61 cl - ø 10,1x22 cm	3,45	6/24
Gobelet			
033212	40 cl - ø 8,4x10,5 cm	1,75	6/24





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**
Flûte
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**



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**



Fiore
032010 20 cl - ø 6,7 x 16,9 cm **1,88 12**
032011 24 cl - ø 7,1 x 18 cm **1,99 12**
Flûte
032012 11 cl - ø 4,9 x 18,2 cm **1,89 12**
032013 17 cl - ø 5,7 x 19,3 cm **1,88 12**



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**
033108 34 cl - ø 8 x 16,5 cm **2,15 12**
631212 30 cl - ø 8,2 x 8,5 cm **1,11 12**



New Dulcinea
033117 25 cl - ø 7,5 x 17,45 cm **1,19 12**
033118 33 cl - ø 8,1 x 19,7 cm **1,43 12**
Flûte
033119 17 cl - ø 5,8 x 19,6 cm **1,20 12**



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



Colosseo
049457 22 cl - ø 6,2 x 12,4 cm **1,58 24**
049455 28 cl - ø 6,8 x 13,7 cm **1,72 24**



Onyx
049451 20 cl - ø 6,8 x 15,1 cm **1,50 12**
049450 26 cl - ø 7,3 x 15,9 cm **1,50 12**



Astoria
18 cl
030220 **1,47 36**



Touraine ARCOROC
031899 24 cl **1,33 24**



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

*Conditionnement par 48, sous-conditionné par 12.



Amelia ARCOROC
031304 16 cl - ø 6,8 x 10,1 cm **1,32 48**
031303 19 cl - ø 7,2 x 10,6 cm **1,36 48**
031302 25 cl - ø 7,9 x 11,7 cm **1,44 48**



Napoli
030499 18 cl - ø 5,7 x 12,5 cm **1,22 12**
030500 24 cl - ø 6,1 x 14,1 cm **1,26 12**
Flûte
030497 15 cl - ø 5,4 x 15,6 cm **1,26 12**



Resto ARCOROC
031666 16 cl - ø 6,4 x 10,6 cm **0,76 24**
031667 20 cl - ø 7 x 11,6 cm **0,76 24**
031668 25 cl - ø 7,6 x 12,7 cm **0,82 24**



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

Élégance - flûte
031282 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,30 12***
031280 10 cl - ø 5,8 x 15,9 cm **1,22 48**
031278 13 cl - ø 5,8 x 17,9 cm **1,35 12***
031276 17 cl - ø 5,8 x 17,5 cm **1,38 12***

*Conditionnement par 48, sous-conditionné par 12.



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

*Conditionnement au carton, sous-conditionné par 12.

LA VERRERIE

— Gobelet & Verres à Cocktails —

5,50^{HT}
903098



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



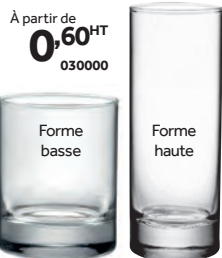
Este
033115 29 cl - ø 7,2x14 cm 1,68 24
033114 40 cl - ø 8,9x10,7 cm 1,85 24



Bach
033203 33,5 cl - ø 8,25x9,7 cm 2,70 6/24
033204 36 cl - ø 6,4x15,5 cm 2,70 6/24



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



Gina
030000 Chope 22 cl - ø 5,8x13 cm 0,60 6/48
030002 Chope tubo 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

NEW



Line - 29 cl ø 8,5x8,5 cm
631215 Transparent 0,51 6
631217 Bleu 0,59 6
631216 Lilas 0,59 6



Gobelet Lui - 38,5 cl
030076 Blanc 2,74 24
Forme huete ø 9,1x14,3 cm



Diamond
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



Linely seaside - coffret de 4 verres assortis
033810 33 cl - ø 6,3x15,5 cm 9,33 1



Salto transparent
030089 32 cl - Ht 8,4 cm 0,90 48
031919 35 cl - Ht 12,1 cm 0,90 48
Salto ice blue
35 cl - Ht 12,1 cm
031929 1,15 6/48
Teinté dans la masse
Salto orange
031948 32 cl - Ht 8,4 cm 2,11 24
031945 35 cl - Ht 12,1 cm 2,11 24
Teinté dans la masse



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

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



Luna rock
26 cl - ø 8x9,7 cm
034500 1,33 12



Giove
31 cl - ø 7,6 x 9,25 cm
030130 2,10 12



Naos
29,5 cl - ø 8,4x10 cm
032121 1,19 36



Islande
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

ARCOROC



ARCOROC
EXTRA RESISTANT
 FULLY TEMPERED GLASS

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

0,74^{HT}
030003

Arosa
 16 cl - ø 6,5x12 cm
030003 0,74 6
 Spécial anisette.

ARCOROC

Granity
 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**

À partir de **0,75^{HT}**
031400

EXTRA RESISTANT
 FULLY TEMPERED GLASS

Carafe - Quattro Stagioni

033505 1 L avec couvercle - ø 10,1x22,6 cm **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**
 000510 40 cl - ø 7,4x15,6 cm avec couvercle à trou pour paille **2,70 12**

Finesse du verre

À partir de **2,50^{HT}**
033201

Forme haute

Forme basse

Luce Bormioli

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

1,20^{HT}
034511

Rock bar
 29 cl - ø 8,4x9,3 cm
034511 1,20 24

1,51^{HT}
631206

NEW DESIGN ORIGINAL

1,40^{HT}
631202

Oriente **Transparent** **Bleu**

FB 40 cl - ø 9,2x9,15 cm **631202 1,40 631203 1,48 36**
 FH 47 cl - ø 7,9x14,2 cm **631206 1,51 631207 1,62 24**

À partir de **1,14^{HT}**
031413

ESSAYEZ DE DÉCOINCER LA BULLE...

Disco

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**

NEW

Capri - 37 cl ø 9,5x10,3 cm
 631201 Blanc **2,76 6**
 631200 Noir **2,76 6**
 631199 Bleu **2,76 6**

2,76^{HT}
631201

RÉSISTANT AUX CHOCS

Be bop **ARCOROC**
EXTRA RESISTANT
 FULLY TEMPERED GLASS

1 031658 30 cl - ø 8,4x8,2 cm **0,96 24**
 2 031659 35 cl - ø 6,9x14,8 cm **0,96 24**

0,96^{HT}
031658

Chope avec anse - Quattro Stagioni
 033127 75 cl - ø 9,7x14,6 cm **2,80 8**
 033506 41,5 cl - ø 7,8x13,6 cm **1,80 12**
 Chope avec couvercle

Verre Officina1825
 033122 30 cl - ø 8,7x8,3 cm forme basse **1,29 6**
 033509 32,5 cl - ø 7,9x12,3 cm forme haute **1,20 6**

Krysta
 EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS
 Ch.F. Somas B.F.

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



Ale
42,5 cl - ø 8,6x17,4 cm
033020 1,96 6



Gina
30 cl - ø 7,7x9,7 cm
036008 0,80 6/48



Rock bar
034511 29 cl - ø 8,4x9,3 cm 1,20 24



NEW

4,20^{HT}
630135

DESIGN
ORIGINAL
& TENDANCE

Macaron
60 cl - ø 10,5x23,5 cm
630135 4,20 6/24



3,11^{HT}
033026

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



2,97^{HT}
033022

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

2,50^{HT}
630701

NEW

IDÉAL
POUR VOS
LONG DRINK

Vina cocktail ARCOROC
70 cl - ø 11,4x18,2 cm
630701 2,50 6



Verre à cocktail
40 cl
035012 1,70 6



Parrot ARCOROC
90 cl - 17,6x19 cm
630144 7,50 4



Chope cuivrée
630130 50 cl - ø9x9 cm 9,90 1
630131 55 cl - ø9x9,5 cm 11,50 1

11,50^{HT}
630131



55 cl

En bock à bière ou verre à cocktail,
Skull & Parrot s'adaptent à vos envies !



Skull ARCOROC
90 cl - 16,4x16 cm
630143 7,50 4



1,24^{HT}
033021

Globo
26 cl - ø 7,8x16,3 cm
033021 1,2412



2,44^{HT}
030163

Vinoteque
46 cl - ø9,7x12,7 cm
030163 2,44 6



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





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



Perugia
 033088 14 cl - ø 6,4x7,9 cm **0,60 48**
 033090 17 cl - ø 6,8x8,5 cm **0,65 48**



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



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



Norvège **ARCOROC**
 033008 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,40 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**



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



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**



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



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**



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**



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



Empilable
 030011 16 cl - ø 6,5x8 cm **0,36 72**
 030012 20 cl - ø 7,1x8,6 cm **0,46 72**



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

CARAFES & PICHETS



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**



Broc Viva Broadway
 631198 220 cl ø 15,7x21,1 cm **5,59 6**
 Avec le tube pour glaçons



Carafon 50 cl
Broc 50 cl

ARCOROC
Carafon à vin
 030805 25 cl **0,88 12**
 030806 50 cl **1,02 12**
 030807 1 L **1,52 6**

Broc Arc
 031000 50 cl **1,38 12**
 031002 1 L **1,88 6**
 031004 1,3 L **2,60 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**



Pot lyonnais
 905044 25 cl **4,80 6**
 905042 46 cl **4,90 6**



Broc pichet **ARCOROC**
 031010 25 cl **3,98 12**
 031012 50 cl **4,78 6**
 031014 1,3 L **5,65 6**



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



Fluid		ARCOROC
031653	12,5 cl - ø 6x11,3 cm	1,38 12
031654	25 cl - ø 7,1x13,5 cm	1,98 12
031655	50 cl - ø 9,1x19,3 cm	2,50 6
031656	75 cl - ø 9,6x21 cm	3,76 6
031657	1 L - ø 10,7x26,5 cm	4,08 6
031652	Bouchon pour carafe	0,74 24

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

À partir de
1,38^{HT}
031653



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



À partir de
1,88^{HT}
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.

NEW

À partir de
2,30^{HT}
033171



Optima

033171	28 cl - ø 6x19,6 cm	2,30 12
033172	53,5 cl - ø 7,1x26,2 cm	3,26 6
033175	104 cl - ø 8x26 cm	3,40 6



DESIGN
EXCEPTIONNEL **NEW**

À partir de
3,55^{HT}
631208

Oriente - 1 L ø 8,5x35 cm

631208	Transparent	3,55 6
631209	Bleu	4,01 6



Nouvelle capacité
0,75 L disponible

À partir de
1,90^{HT}
033504



Carafe Giara

033504	Transp.	1,90 6
033510	Rouge	2,90 6
033511	Violet	2,90 6
033512	Vert	2,90 6
033513	Orange	2,90 6
033514	Fuchsia	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.

Carafe Officina1825

033508	1,2 L - ø 9,5x30 cm	3,20 6
631214	0,75 L - ø 8,6x24,7 cm	2,97 6



39,96^{HT}
543607

Flow

543608	1 L - Slim	41,11 2
543607	1 L - Large	39,96 2

Obturbateur automatique.
Accumulateur de froid unique dans le socle.

Bec verseur
à clapet



LE BAR

PRÉPARATION & SERVICE



Corbeille à agrumes
En fils chromés
901517 4,90 1



Canneleur zesteur
096498 Droitier - 4 cm 4,70 1



Eplucheur
090016 7 cm 3,90 1



Couteau à fruit cuivré Lemon
045308 23 cm 6,70 1



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



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

24,00^{HT}
889937



Mortier & pilon granit
089401 ø12 x 8 cm 18,72 1
089409 ø14 x 10 cm 21,85 1



Presse citron Squeeze
045305 21 cm 15,40 1



Presse agrumes manuel
020040 9,50 1
Inox 18/10

9,50^{HT}
020040



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

12,90^{HT}
096501

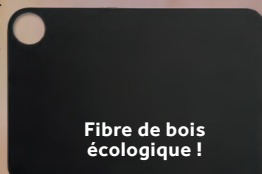


Planche à découper
096501 33x23 cm - Noire 12,90 1

Fibre de bois écologique !

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



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



Verre mélange à bec
039900 70 cl 24,00 6



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



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



Shaker Moove cuivré et inox
045300 50 et 70 cl 19,50 1



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

Demandé par les vrais barmen !

Doseur à cocktail Just
2 et 4 cl - cuivré
045302 7,20 1



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



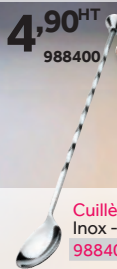
Pilon Pil cuivré
20,5 cm
045309 7,20 1



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



Passoire à cocktail Pure
15 cm - cuivré
045301 6,70 1



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



Pince à fruits Select cuivré
045304 25 cm 4,60 1

Cuillère à cocktail Mix
30 cm - cuivré
045303 6,70 1



Fontaine magique
Étoiles - 12 cm
500173 7,90 1

Boîte de 12



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



Bouchon verseur Head
11,5 cm - cuivré
045307 3,80 1



Verseur tube
Métal brillant
021822 1,95 1



Bouteille verseuse pour tous liquides
500175 96 cl 6,10 1
500170 1,9 L 6,50 1



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

13,90^{HT}
500165



PAILLE INOX

NEW



1 Cuillère/paille inox
18 cm - set de 4
000190 8,14 1
Avec brosse de nettoyage

RECYCLABLE

2 Paille décorées 20 cm
631032 5,78 1
Franges et pois assorties.
Carton de 3000.

3 Paille droite noir 20 cm
631033 7,22 1
Carton de 600.



Paille inox noir
20,5 cm - set de 4
000191 8,14 1
Avec brosse de nettoyage

NEW

Agitateur noir 17,5 cm
500172 3,98 1

Chalumeau fluo
Sachet/carton
ø 0,56 x 25 cm
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



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



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

4,10^{HT}
512180



Serviettes cocktail - 20x20 cm
909420 Noire 1,50 1
909421 Blanche 1,31 1
Serviette double point. Carton de 2400. Prix au paquet de 100



Gant nitrile noir

630246	Taille S	6,30	1
630245	Taille M	6,30	1
630244	Taille L	6,30	1
630247	Taille XL	6,30	1

14,80^{HT}

901527



Décapsuleur de comptoir
Avec boîte récupératrice
10,5x7,2x30 cm
901527 Inox 14,80 1

Tire-bouchons à levier
Métal chromé
905605 3,90 1

Décapsuleur inox
901528 0,95 1

Décapsuleur 1^{er} prix
Fonte aluminium
901526 0,75 1

Limonaire Pull
Levier double détente
022215 8,00 1



Rack à verres chromé

914467	Fixation double 20 verres 45x31x56 cm	17,33	1
914468	4 verres - 31x13x5,6 cm	7,50	1



Support pour plateau
Hauteur 82 cm
500168 50,00 1
Bois d'acacia

6,80^{HT}

051016

Plateau de service
Inox - ø 40 cm
051016 6,80 1



SUPERGRIP

Plateau antidérapant
Noir - Rond ø 40,5 cm
890167 5,80 1

5,90^{HT}

890168

Plateau antidérapant
Noir - Rectangulaire 45x35 cm
890168 5,90 1



SUPERGRIP

Plateau antidérapant
Noir - Ovale 68x56 cm
890169 37,80 1



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



13,90^{HT}

042602

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

46,00^{HT}

287014

Broyeur à glace
électrique - 0,6 L
287014 46,00 1

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

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

Pelle à glace Ice
19 cm
045306 9,60 1



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



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



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

Support de seau
Fil chromé
042104 8,90 1
À fixer sur table



8,90^{HT}

042104

1 Seau à champagne
4 L - inox 18/10
041644 11,90 1
Fond lourd.

2 Pied porte seau
ø18 x 67 cm - mat
041675 35,00 1



19,90^{HT}

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 - ø37 cm



Vasque à champagne Altuglass
048319 12 L 46,00 1
ø40 cm - Pied finition inox 18/10 mat

Louche à sangria
914028 8,00 1
Manche chromé, longueur 33 cm



14,90^{HT}

914044

Seau multi-bouteilles
47x29x23 cm
914044 13 L 14,90 1
Acrylique transparent



29,90^{HT}

914046

Bassine multi-bouteilles
914046 27 L 29,90 1
Inox - 53x38x25 cm



Sonnette de réception
ø8,5x6 cm - 110g
912225 5,90 1



Ramasse miettes
Inox - 3 rouleaux
087129 7,90 1
16,5x9,5x4 cm



Ramasse miettes
Aluminium
914093 0,99 1
Longueur 11 cm



1,61^{HT}

988356

Cendrier inox - ø9,5 cm
988356 1,61 24
3 encoches



Cendrier Play verre
ø 10,6x3,5 cm
033399 0,88 18



Cendrier noir - ø10 cm
500169 0,66 1
Mélamine, incassable



LA VERRERIE

— LA BIÈRE & LES INCASSABLES —

1,69^{HT}
345013

2,13^{HT}
032117

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

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

NEW

Beer Premium
35 cl - ø 7,7 x 19,6 cm
631140 2,25 24

Ale
42,5 cl - ø 8,6 x 17,4 cm
033020 1,96 6

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

3,03^{HT}
097937

Dortmund
37 cl - ø 7,6 x 24,3 cm
097937 3,03 6

Nouvelle capacité
0,25 L disponible

Willy
631197 25 cl - ø 6,55 x 14,2 cm 0,75 12
630403 65,5 cl - ø 8,2 x 18,6 cm 1,10 12

Taverne ARCOROC
48 cl - ø 9,8 x 15 cm
030523 3,60 6

EMPLIABLE

Nonix
033120 29 cl - ø 7,4 x 11,5 cm 0,68 12
033121 58 cl - ø 9 x 15,2 cm 0,90 12

LA PISCINE, LA PLAGE & LES DISCOTHÈQUES

FABRIQUÉ EN FRANCE

0% BPA

RÉSISTANT JUSQU'À 80°C

4,62^{HT}
086122

Verre tulip 34 cl
630323 Transparent 4,50 12
086122 Blanc 4,62 12
Copolyester.

4,45^{HT}
086121

Verre ballon 40 cl
630322 Transparent 4,30 12
086121 Blanc 4,45 12
086120 Noir 4,45 12
Copolyester.

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

Verre tube
22 cl - ø 5 x 15 cm
630324 3,70 12
Copolyester.

INCASSABLE

PLATEx
Noir Blanc

Tasse 9 cl 083793 083791 3,82 12
Soucoupe ø 11,5 cm 083794 083792 2,59 12

4,10^{HT}
086118

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

Verre à cocktail 35 cl
ø 8,4 x 12 cm
086123 4,50 12
Copolyester.

0% BPA

Iseran incolore	rouge	turquoise	vert
16 cl 988665	988667	988671	988672
20 cl 083679	988668	083750	083755
33 cl 083680	083683	083751	083756

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

Galibier

LE JETABLE

GAMME PREMIER PRIX

À partir de
18,60^{HT}
948956



À partir de
2,40^{HT}
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



À partir de
0,85^{HT}
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

Kit 4/1 plastique blanc
Couteau, fourchette, cuillère
à dessert et serviette Sachet
948956 **18,60** 250
Prix au sachet



À partir de
6,16^{HT}
153016



Bol à soupe torsadé - blanc Sachet/carton
153016 Bol 350 ml **6,16** 100/600
153017 Couvercle **8,73** 100/600
Prix au sachet, vendu par carton



Tasse marron/blanche
14/19 cl - ø 8x5,3 cm
153161 **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

Assiette carton plastifiée Sachet/carton
948953 Assiette ø 18 cm **4,26** 100/1000
948955 Assiette ø 23 cm **5,23** 100/500
Prix au sachet, vendu par carton



Spatule bois 14 cm
Pack de 1000 Sachet/carton
153168 **3,40** 1000/10 000
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 7,8 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^{HT}
153106



Gobelet translucide rainuré 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
ø 6x10,3 cm Sachet/carton
153150 **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 18/20 cl - ø 7x8,7 cm **1,10** 100/3000
153105 20/23 cl - ø 7 x 9,8 cm **1,22** 100/3000
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

partir de
8,50^{HT}
153136



Serviette ouate 30x30 cm Carton
1 914100 1 pli décalé - blanche **21,95** 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



Gobelet FAST Sachet/carton
153107 Gobelet 25/30 cl - ø 7,8 x 10,8 cm **2,52** 50/1250
153110 Gobelet 30/45 cl - ø 9,5 x 10,7 cm **4,07** 50/800
153111 Gobelet 40 cl - ø 9,5 x 12,4 cm **4,28** 50/800
Prix au sachet, vendu par carton

Couvercle pour gobelet FAST Sachet/carton
153108 Couvercle croisillon (gobelet 25 à 35 cl) - ø 7,8 cm **1,76** 50/1250
153109 Dôme avec trou (gobelet 25 à 35 cl) - ø 7,8 cm **2,52** 50/1250
153112 Dôme avec trou (gobelet 40 à 50 cl) - ø 9,5 **3,06** 50/800
153113 Dôme sans trou (gobelet 40 à 50 cl) - ø 9,5 **3,06** 50/800
Prix au sachet, vendu par carton



2,18^{HT}
153103

Paille et chalumeau Sachet/carton
1 153160 Chalumeau fluo ø 0,56 x 25 cm - individuel **3,04** 500/10 000
2 153102 Paille cocktail noire ø 0,56 x 16 cm **2,53** 500/6000
3 158250 Chalumeau noir 25 cm - 20 sachets de 500 **2,53** 500/10 000
4 153103 Paille smoothie fluo ø 0,8 x 25 cm - flexible **2,18** 250/7500
5 631032 Paille décorée franges et pois 20 cm **5,78** 3000
6 631033 Paille droite noir 20 cm **7,22** 600
Prix au sachet, vendu par carton

Gobelet carton Coffee chic
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** 100/1000
948611 pour gobelet 17 cl **3,60** 100/1000
948612 pour gobelet 24 cl **4,20** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
3,29^{HT}
948610

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 Couverture 19x19 cm 8,98 48/192

949044 Couverture 24,5x24,5 cm 12,29 48/192

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
3,90^{HT}
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

ø 6,4 cm - 4,5 cm marron «Vario»

151304 5,46 20/280

Prix au sachet, vendu par carton



Verre à pied 17 cl

ø 5,9x9,55 cm Sachet/carton

152648 0,95 10/240

Prix au sachet, vendu par carton



Flûte monobloc 10 cl

Cristal - ø 4,8x17,5 cm

153123 1,69 10/230

Prix au sachet, vendu par carton



Brochettes/pique bambou

Sachet/carton

1 630232 Pique noir et palet rouge - 12 cm 2,50 100/10000

2 630233 Pique bambou perle naturelle - 12 cm 2,60 100/10000

3 630234 Pique double pointe boule rouge - 8 cm 3,60 100/10000

4 630235 Pique décoré assortis - 12 cm 2,80 100/10000

5 948631 Pique plat 15 cm 3,90 250/2500

6 948632 Pique noeud 10,5 cm 3,90 250/2500

7 108191 Pique bois tournés 1 pointe - 6,5 cm 3,49 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



Verrines, mignardises Cristal transparentes

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 1,92 50/2000

3 948970 Ravier carré - 6,8x6,8 cm - 4 cl 4,45 50/1000

4 948974 Cuillère chinoise - Lg 12 cm 4,79 50/300

5 948972 Plat à œuf - 8,5x6,5 cm - 4 cl 4,45 50/1000

6 948973 Tulipe - 6,3x4,5 cm - 7,7 cl 6,42 50/1000

7 948986 Verrine hexagonale - ø 6x5,6x6,5 cm - 6 cl 2,63 12/288

8 153122 Bizo - 6,5 cl - ø 4 x 5,8-8,4 cm 1,73 12/324

Prix au sachet, vendu par carton

9 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^{HT}
153151



À partir de
2,40^{HT}
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^{HT}
153100



-40 / +70°C

À partir de
3,22^{HT}
948805

Boîte charnière ergo box

Code	Description	Prix
948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	3,22 50/600
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	3,80 50/600
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	4,77 50/600
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	7,13 50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	7,88 50/400

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de
1,71^{HT}
153134

Pots à sauce

Code	Description	Prix
153133	3 cl - ø 4,3x3,2 cm	6,15 250/5000
153134	Couvercle pour pot 3 cl - ø4,3 cm	1,71 125/2500
153058	16 cl - ø 7,4 cm cristal	15,80 250/2500
948768	Couvercle pour pot 10, 12,5 et 16 cl - ø7,4 cm	3,93 125/2500

Prix au sachet, vendu par carton



13,29^{HT}
153169

**Combo - barquette
opercule + couvercle**
Barquette 68,5 cl
20,1x10,9x4,9 cm

153169 13,29 100/1000



À partir de
3,53^{HT}
948922

Tourtière

Code	Description	Prix
948922	14,5 cl - ø10,9x2,1 cm	3,53 100/2400
948925	1,15 L - ø27,7x2,3 cm	16,93 100/600

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
15,38^{HT}
948840

Plat gastronorme

Code	Description	Prix
948840	1,17 L - GN 1/4 - 26,3x16x4 cm	15,38 100/800
948841	2,40 L - GN 1/2 - 32,2x26,2x3,8 cm	30,17 100
153167	Couvercle 32,5x26,5x1,5 cm	24,54 100

Prix au carton



Godet - Ht 34 mm

Code	Description	Prix
948906	9 cl - ø 7,5 cm	3,80 100/1000
948907	13,5 cl - ø 8,7 cm	4,00 100/1500

Prix au sachet, vendu par carton

17,90^{HT}
153166

Moule à cake

Code	Description	Prix
153166	1,05 L - 23,2x10,7x6 cm	17,90 100/500

Prix au sachet



Coquille Saint-Jacques

Code	Description	Prix
948933	13 cl - 12,6x12,3x2 cm	3,50 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110°C

À partir de
4,75^{HT}
948815

Barquette multi-fonctions charnière

Code	Description	Prix
948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	4,75 50/600
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	5,60 50/600
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	6,16 50/600
948818	750 g - 18,5x13,5x5 cm	9,17 50/400
948760	1 kg - 18,5x13,5x6,5 cm	10,71 50/400

Prix au sachet, vendu par carton



-5 / +80°C

Barquette charcutière

Code	Description	Prix
153124	100 g - 9,2x6,2x3,2 cm	5,45 500/6000
948800	125 g - 9,1x7,1x3,5 cm	5,45 500/5000
153125	150 g - 11,3x6,7x3,4 cm	7,42 500/6000
153126	200 g - 11,2x8,8x3,3 cm	8,46 500/3000
948801	250 g - 11,1x8,7x4,2 cm	8,91 500/3000
948802	375 g - 13,8x9x4,6 cm	5,64 250/2500
948803	500 g - 14,3x11,1x4,9 cm	7,64 250/1500
948804	750 g - 17,5x11,7x6 cm	12,02 250/1500
948795	1 kg - 18,9x14,4x5,4 cm	18,39 250/1000

Prix au sachet, vendu par carton



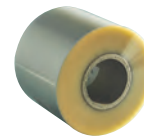
-40 / +70°C

À partir de
13,12^{HT}
153131

Bol à salade charnière

Code	Description	Prix
153127	250 g - ø 12x7 cm	5,03 50/700
153128	370 g - ø 13,5x8 cm	7,63 50/400
153129	500 g - ø 15,5x8 cm	9,90 50/300
153130	750 g - ø 17,3x9 cm	11,90 50/300
153131	1 kg - ø 18,7x10,3 cm	13,12 50/200

Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110°C

Barquette thermoscellable

Code	Description	Prix
948810	250 g - 13,7x9,5x3 cm	3,20 100/1200
948812	375 g - 13,7x9,5x4,5 cm	3,34 100/1200
948813	500 g - 13,7x9,5x6,3 cm	4,41 100/1200
948814	750 g - 19x13,7x3,8 cm	5,90 100/600
948785	1 kg - 19x13,7x5,3 cm	7,35 100/600

Prix au sachet, vendu par carton

Rouleau de film 40µ

Code	Description	Prix
948002	15 cm x 500 m	14,72 1

DÉVIDOIR POUR FILM/ALUMINIUM

Dévidoir ABS

Code	Description	Prix
150760	Largeur 30 cm	22,95 1
150761	Largeur 45 cm	27,80 1

Recharge pour dévidoir ABS

Code	Description	Prix
150762	Film alimentaire - 30 cm x 300 m	5,90 3
150763	Film alimentaire - 45 cm x 300 m	7,90 3
150764	Aluminium - 45 cm x 200 m	23,30 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

Code	Description	Prix
150765*	Film alimentaire - 30 cm x 300 m	5,90 9
150766*	Film alimentaire - 45 cm x 300 m	7,90 9
150767*	Aluminium - 45 cm x 200 m	23,30 9

*Codes à utiliser pour la gratuité. Prix au rouleau, vendu par 3 cartons

**Dévidoir en ABS résistant et complètement
fermable. Coupe nette et rapide en toute sécurité
grâce à la lame intégrée.**



**PASSE AU
LAVE-VAISSELLE**



Distributeur mural

Existe en 2 tailles



Distributeur sur table

Distributeur aluminium ou film étirable

Code	Description	Prix
914925	Largeur 30 cm	98,00 1
914455	Largeur 45 cm	99,00 1

Distributeur mural ou sur table
(livré avec pied ventouse)



Pour distributeur
aluminium ou film

Réglette coupe film

Code	Description	Prix
914928	Larg. 45 cm	7,00 1*
914927	Larg. 30 cm	4,90 1*

*Prix unitaires HT



Rouleau aluminium - 11 µ

Code	Description	Prix
150601	Rouleau aluminium 33 cm x 200 m	10,33 3*
150603	Rouleau aluminium 45 cm x 200 m	14,00 3*
150703	En boîte distributrice 33 cm x 200 m	11,90 6*
150704	En boîte distributrice 45 cm x 200 m	15,50 6*

*Prix unitaires HT

À partir de
4,60^{HT}
150701



Rouleau film étirable

Code	Description	Prix
150701	Rouleau 30 cm x 300 m	4,60 4*
150702	Rouleau 45 cm x 300 m	5,90 4*
150751	Boîte distrib. 30 cm x 300 m	4,90 6*
150752	Boîte distrib. 45 cm x 300 m	6,90 6*

*Prix unitaires HT



Rouleau aluminium

Code	Description	Prix
150705	Très épais - 15 µ 29,5 cm x 200 m	15,80 3*

*Prix unitaires HT



LE JETABLE

— LE SNACKING —



Boîte à burger - kraft brun
10x10x7 cm Sachet/carton
153152 15,34 100/600
Prix au sachet, vendu par carton

NEW



Boîte à burger
15x12,5x8 cm
630240 8,8050/600
Carton noir - 250g/m²



Sacs d'emballage Burger "Feel Green"
14+7x22 cm - 34 g/m²
050025 8,73 1
Kraft naturel. Carton de 500.
Prix au carton



Triangle sandwich simple
18x6,7x9 cm Sachet/carton
153137 38,52 500
Prix au carton



Gobelet Wrap brun
ø 8,4 x 12 cm Sachet/carton
153141 4,11 50/1000
Prix au sachet, vendu par carton



Sacs d'emballage "Wrap" blanc
11x8x4 cm
151259 13,00 1000
Prix au carton



NEW

Papier alimentaire - 31x31 cm
630239 Beige naturel "Times" **25,70 1**
630236 Carreaux rouge/blanc **25,70 1**
Idéal pour y déposer vos burgers, tapas, frites, etc... Prix au paquet de 1000.



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



Pot à salade 750 ml Sachet/carton
153156 ø15,1x6 cm **11,73 45/360**
153157 Couvercle **5,01 30/360**
Prix au sachet, vendu par 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



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



Boîte à salade 750 g - 19,6x19,6x4,6 cm
153132 Boîte fond noir **80,81 50/400**
153165 Couvercle cristal **71,90 50/400**
Prix au carton



Boîte repas carton - blanc avec poignée
12,5 cm x 15,5x22,5 cm
151272 16,90 20/100
Prix au sachet, vendu par carton



Boîte repas à emporter
152987 22,8x12,4x7,8 cm **22,42 50/250**
Prix au sachet, vendu au carton

DOGGY BAG



Sac pour bouteille avec cordon
36x7,8+12,3 cm
152990 5,90 1
Prix au sachet de 10

Sac en kraft naturel pour la vente à emporter ou pour vos clients qui ne terminent pas leur bouteille. Lot de 10.



Sac croissant - brun Carton
150909 12x2,5+2,5x21 cm - 1/2 croissants **9,68 1000**
150910 14x3,5+3,5x21 cm - 2/3 croissants **10,72 1000**
150911 14x3,5+3,5x27 cm - 3/4 croissants **12,93 1000**
150912 17x3,5+3,5x35 cm - 5 croissants **21,52 1000**
Prix au carton



Sac cabas - kraft brun 80gr/m²
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



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.



17,60^{HT}
151247



Gobelet à glace Sachet/carton
151247 Carton rond 150 ml ø7,7 cm - 5,5 cm "Fruits" **17,60 200/1800**
151248 Cuillères à glace 8,5 cm couleurs assorties **5,90 1000**
Prix au sachet, vendu par carton



10,49^{HT}
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



Coupe à dessert et couvercle - transparent
948937 Coupe 15cl - 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



ÉCOLOGIQUE

— BIODÉGRADABLE & COMPOSTABLE —

NATURE & CRÉATION

Nature & Création est une gamme de produits fabriqués à base de fibres de canne à sucre ou d'autres matières 100% biodégradables. Une gamme entièrement compostable et recyclable, respectueuse de l'environnement.

NEW
À partir de **4,40^{HT}**
948710



Assiettes rondes en fibre de canne	Sachet/carton
948701 Assiette plate ø 17,5 cm	3,60 50/1000
948702 Assiette plate ø 23 cm	5,00 50/500
948703 Assiette plate ø 26 cm	7,10 50/500
948710 Bol ø 16 cm - 35 cl	4,40 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton

Gamme adaptée pour une utilisation en micro-ondes uniquement. Peut contenir de la nourriture froide et chaude jusqu'à 100°C pendant 30 minutes.

NEW
À partir de **9,90^{HT}**
630087



Assiettes carrées en fibre de canne	Sachet/carton
630085 Assiette plate 16x16 cm	3,50 50/500
630086 Assiette plate 20x20 cm	5,40 50/500
630087 Assiette plate 26x26 cm	9,90 50/300

Prix au sachet, vendu par carton



Gobelets décor "Biodégradable"	Sachet/carton
630096 10 cl - ø 6,2x6,3 cm	2,40 50/2000
630097 18 cl - ø 7,3x7,2 cm	3,20 50/2000
630098 24 cl - ø 8x9,5 cm	4,60 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton

NEW
À partir de **1,90^{HT}**
630090



Couverts Luxe - ivoire	Sachet/carton
630095 Fourchette 17x1,8 cm	3,20 50/1000
630089 Couteau 17x1,8 cm	3,00 50/1000
630092 Cuillère 15,9x3,6 cm	3,20 50/1000
630090 Cuillère 12x2,8 cm	1,90 100/2000

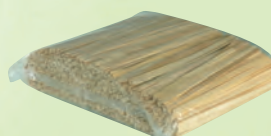
Prix au sachet, vendu par carton

NEW



Couverts bois	Sachet/carton
630094 Fourchette 15,5x2,7 cm	3,90 100/1000
630088 Couteau 16,5x2,4 cm	3,90 100/1000
630093 Cuillère 15,5x3,3 cm	3,90 100/1000
630091 Cuillère 11x3,2 cm	3,10 100/1000

Prix au sachet, vendu par carton



Spatule bois 14 cm	Pack de 1000	Sachet/carton
	153168	3,40 1000/10 000

Prix au sachet, vendu par carton

Gamme réutilisable, passe au lave-vaisselle

BAMBOO

La gamme Bamboo, qui porte la nature dans son coeur, est fabriquée à base de fibres de bambou. Ces fibres ne subissent aucun traitement chimiques, elles sont simplement aplaties et préparées à la vapeur.



3,60^{HT}
630216

6,60^{HT}
630217

630217 Saladier ø 24 cm - blanc cassé	6,60 6
630218 Saladier ø 24 cm - gris ciment	6,60 6
630219 Saladier ø 18 cm - blanc cassé	4,20 6
630220 Saladier ø 18 cm - gris ciment	4,20 6
630216 Bol 13,8x6 cm - blanc cassé	3,60 6

Prix au carton de 6

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

INGRAISSABLE



Sacs d'emballage Burger "Feel Green"	14+7x22 cm - 34 g/m ²
050025	8,73 1

Kraft naturel. Carton de 500.
Prix au carton

FEEL[®] GREEN

Feel Green est une ligne de produits fabriqués à l'aide de matières premières recyclées et/ou respectueuse de l'environnement.

84,04^{HT}
152991

Sac sans anse "Feel Green"	37x14+22 cm
152991	84,04 1

Kraft naturel. Carton de 500.
Prix au carton



FAIT À LA MAIN
en carton
100% RECYCLÉ



NEW

Bougeoirs Feel - ø 10 x 12 cm	630188 Carton recyclé	4,90 4
-------------------------------	-----------------------	---------------

Écologique. À utiliser uniquement avec les bougies à LED. Prix unitaire

EARTH TRAY

Earth Tray, le choix écologique. Le Earth Tray est le premier plateau de haute qualité composé de 90% de matériel renouvelable : 70% de carton FSC dur et 20% de résine de bio déchets.



Plateau rectangulaire Wave - Earth tray	083876 Ébène - 23x43 cm	7,81	5
Composition 90% bio. Plateau non jetable.			

ECOECO[®]



NEW

Duniletto Slim	40x33 cm - Marron	630169	10,33 4/65
----------------	-------------------	--------	-------------------

C'est à la fois une serviette et un étui à couverts. Un gain de temps lors de la mise en place de vos tables ! 100% compostable.

Ecoecho[®] est une gamme qui associe durabilité, qualité et élégance. Un choix naturel qui allie normes de qualité, de sécurité et de préservation de l'environnement.



LE JETABLE

— LE SNACKING —

DUNICEL® Duni

Tête à tête non tissé - 0,40x24 m

159109	Noir	13,70	4
159110	Kiwi	13,70	4
159112	Menthe bleue	13,70	4
630020	Granite	13,70	4
159113	Prune	13,70	4
630010	Blanc	13,00	4
159115	Crème	13,70	4
630016	Bordeaux	13,70	4

Prix du rouleau, vendu par carton de 4

TOP QUALITÉ

- Blanc
- Crème
- Bordeaux
- Kiwi
- Noir
- Prune
- Ardoise
- Menthe bleue

TANGO®

À partir de **14,00^{HT}**
340140

Blanc Crème Ivoire Bordeaux Bleu marine Gris béton Rouge Noir Anis Aubergine Fuchsia

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

Tête à tête Tango non tissé 40 cm x 24 m

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

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
Bleumarine	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 carton de 250

Prix du rouleau, vendu par carton de 4

Prix au rouleau

SYMPHONIE®

À partir de **11,00^{HT}**
914109

Set de table papier Symphonie 30x40 cm

914109	Extrablanc	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 Extrablanc 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 rouleau papier damassée

410010 Blanc - 1,2x100 m **12,25 4**

Prix au carton de 4

Set de table liège carbone/perle

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

001482 **12,90 1**

À partir de **49,90^{HT}**
914189

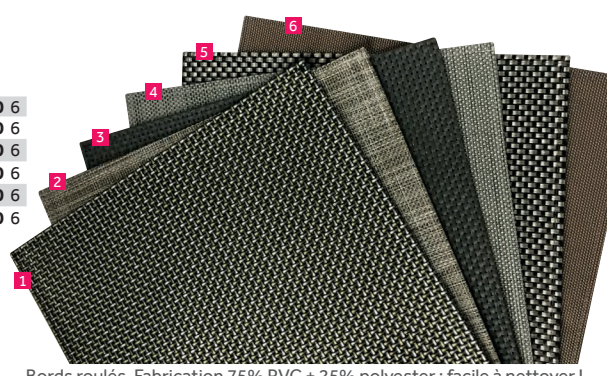
Nappe ronde festonnée

914189	Extra ø 100cm	49,90	250
914188	Extra blanc ø 120cm	59,90	250

Prix au carton de 250

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
4	914213 Biak	2,70	6
5	914214 Gilli	2,70	6
6	914215 Rinca	2,70	6



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

DUNISOFT® 



TOP QUALITÉ

Effet buvard

Blanc
Crème
Bordeaux
Noisette
Kiwi
Mandarine
Noir
Rouge
Fuchsia
Prune
Gris

Serviettes 40x40 cm

158906 Blanc	4,16	60/720
158907 Crème	5,42	60/720
158908 Bordeaux	5,42	60/720
158909 Noisette	5,42	60/720
158910 Kiwi	5,42	60/720
158911 Mandarine	5,42	60/720
158912 Noir	5,42	60/720
158913 Rouge	5,42	60/720
630009 Granite	6,00	60/720

Prix au sachet



Serviettes 40x40 cm - 2 plis

158898 Blanc	4,98	300/1200	158904 Noir	2,75	125/1250
158899 Crème	2,75	125/1250	158905 Rouge	2,75	125/1250
158901 Café	2,75	125/1250	159102 Fuchsia	2,75	125/1250
158902 Kiwi	2,75	125/1250	159103 Prune	3,58	125/1250
158903 Mandarine	2,75	125/1250	159104 Gris	3,58	125/1250

Prix au sachet

Sacchetto Dunisoft Slim
70x230 mm - serviette blanche

159100 Kiwi	10,91	60/240
159101 Noir	10,91	60/240

Prix au sachet

SAMBA®



À partir de **1,25^{HT}**
400001

Blanc
Ivoire
Bordeaux
Rouge
Noir
Anis
Aubergine
Orange
Papaye
Lavande
Fuchsia
Caraïbes

Serviettes ouate Samba - 38x38 cm
2 épaisseurs - point à point

400001 Blanc	1,25	50/1200	400005 Bordeaux	1,54	50/1200
400013 Orange	1,54	50/1200	400012 Papaye	1,80	50/1200
400011 Noir	1,54	50/1200	400017 Aubergine	1,80	50/1200
400006 Rouge	1,54	50/1200	400009 Gris béton	1,80	50/1200
400007 Vert anis	1,54	50/1200	400016 Lavande	1,80	50/1200
400003 Ivoire	1,54	50/1200	400018 Fushia	1,80	50/1200
			400004 Caraïbes	1,80	50/1200

Prix au sachet



1	914100	1 pli décalé - blanche	21,95	4000
2	909306	2 plis décalés - blanche	29,40	3000
	151510	1 épaisseur - blanche	21,50	5000
	151516	2 épaisseurs - blanche	24,00	3000

Prix au carton



631193	1,25	1
--------	------	---

100% coton mercerisé.
Bande satinée de 5 cm,
2 ourlets, 2 lisières.



630169	10,33	4/65
--------	-------	------

C'est à la fois une serviette et un étui à couverts. 100% compostable.

Duniletto Slim - 40x33 cm

630068	Blanc	8,82	4/65
630084	Bordeaux	10,33	4/65
630158	Kiwi	10,33	4/65
630168	Granite	10,33	4/65

BOUGIES

Switch s'utilise selon vos envies. Soit en recharge pour le bougeoir Patio, soit seule ! Durée de combustion d'environ 30h !



1,58^{HT}
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

NEW

FAIT À LA MAIN en carton
100% RECYCLÉ



Bougeoirs Feel - ø 10 x 12 cm
630188 Carton recyclé 4,90 4

Écologique. À utiliser uniquement avec les bougies à LED. Prix unitaire

NEW



Bougeoirs Billy - ø 7,5 x 14 cm
630187 Blanc 5,90 4
630186 Noir 5,90 4

À utiliser avec les bougies à LED ou bougies à flamme. Prix unitaire



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

NEW



Bougies à LED rechargeables
12 bougies à LED blanc "chaud"
630185 70x40 mm 127,40 1

Le kit comprend 1 chargeur, 1 adaptateur et 1 télécommande.
Temps de charge : 8h.
Autonomie : 12h.



LA SALLE

ACCESSOIRES DE TABLE

NEW



Porte-menu tryptique Goya
630255 Format A4 **18,10 1**
Fabriqué en cuir simili.
Thermoscellage couleur noir.



Tendance - Noir
014363 Menu - A4 **14,95 1**
014377 Carte des vins - A4 **14,95 1**



Securit'
Intercalaires double transparent
Pour format A4
014380 **20,95 1**
Lot de 10. Pour protégé menu
Rio, Liège et Tendance



Securit'
Carte Rio
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**

Traité contre les UV, les rayures et les taches pour faciliter leur entretien. Possibilité d'insérer jusqu'à 10 inserts d'un élastique résistant au centre des cartes. Livré avec double insert pouvant contenir 4 feuilles A4. Intercalaires supplémentaires : 014380.

Blanc
Noir
Vert
Rouge

Securit'
Porte menu Clipboard
014562 A4 - 23x33 cm **8,25 1**
Protège menu à pince.
Surface en bois, pince en inox.



NEW

PERSONNALISABLE
À PARTIR DE 15 EXEMPLAIRES



Chevalet bois
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. A utiliser avec les feutres-craies Securit' (non inclus). Peut être utilisé en extérieur.

Porte-menu Edgar
630259 25,5x32 cm **11,90 1**
Fabriqué en cuir Telflex.
Thermoscellage couleur noir.
Personnalisation nous consulter.

Intercalaires
630257 25x32 cm **7,30 1**
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.

Porte-menu Pablo
630258 Format A4 **18,40 1**
Personnalisation nous consulter

Intercalaires
630256 Format A4 **7,20 1**
Jeu de 10 feuilles intérieures PVC.



Protège menu Basique A4 - 8 vues
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.



Peinture ardoise acrylique
0,25 L - à base d'eau
014573 **10,90 1**

Créez votre propre ardoise sur tous les supports : plastique, bois, métal, céramique, etc... A utiliser avec des feutres-craie.



Caddy de table - tonneau
1 630121 ø 11,5x14 cm **19,50 1**
2 630120 ø 17,5x8,5 cm **19,50 1**

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



Chevalet de table
22x15 cm - Paquet de 3
016201 Bordure vert **11,00 1**
016202 Bordure violette **11,00 1**



Mini chevalet de table
8,5 x 5 cm
014495 **8,90 1**
Set de 5 mini chevalets



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**



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**
Prix unitaire



Bobine carte bancaire
630160 57x40x12 cm **4,00 10/50**

Bobine addition
630161 80x80x12 cm **15,00 10/30**
Prix au sachet



Plateau porte addition inox 18/10
630420 18x13,5 cm **10,30 1**



Porte addition à pince
15x11 cm - inox 18/10
901509 **3,40 1**



Pique fiche sur socle marbre
048547 **9,70 1**



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**



Porte addition - Tendance
630430 18,3x11x4 cm **14,30 1**
Porte addition fermable en polyuréthane, facile à nettoyer.

LA SALLE

ACCESSOIRES DE TABLE

13,00^{HT}
861105



Mécanisme garanti à vie!

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.

NEW



Nancy - 9 cm
Duo salière + moulin à poivre
630343 23,80 1
Acrylique

20,00^{HT}
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 le Creuset - 22 cm

- 905611 Sel - rouge 27,42 1
 - 905612 Poivre - rouge 27,42 1
 - 905613 Sel - noir 27,42 1
 - 905614 Poivre - noir 27,42 1
- Mécanisme céramique.

19,00^{HT}
862025



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

NEW



Moulin Oslo - 13 cm

- 630344 Poivre 17,80 1



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

Salière/poivrière carré - 4x4x9,5 cm
046501 1,10 12



Moulin Bali - 8 cm

- 034290 Poivre - Noir 18,90 1
- 034291 Sel sec - Blanc 18,90 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.

1,90^{HT}
050100



Domino

- 050100 Salière + poivrière 3,2x3,2x6,1 cm Livré sans soucoupe 1,90 12
- 050101 Soucoupe blanche 9,2x5,3x1,8 cm 1,00 12

0,83^{HT}
046500



Eiffel Tower

- 046500 Salière 0,83 12
- 046499 Poivrière 0,83 12

Ensemble Eiffel Tower

- Salière + poivrière 409937 2,16 1

Transparent, bouchon chromé, ø 4,5x11 cm.

NEW



Salière + poivrière ø6x10 cm
630124 7,40 1

Forme ampoule. Récipient en verre, couvercle inox 18/8. Lot de 2



Brasilia - 8,5x8x1,2 cm
Salière + poivrière + plateau
050120 2,20 12



Donuts
Salière + poivrière
050110 1,75 6



0,75^{HT}
050004

Cube - 1,8x1,8x4,8 cm
050004 Poivrière 0,75 12
050005 Salière 0,75 12



Salière damier ø 4,5x 8,3 cm
046388 0,60 36
Bouchon bakélite noir

MÉNAGÈRES, FROMAGÈRES

4,62^{HT}
890401



Ménagère
Sel, poivre et moutarde
890401 4,62 1



Ménagère
Sel et poivre
890400 3,40 1



Ménagère 2 pièces
2 pulv. vinaigre et huile
2x8 cl ø5x16 cm
911594 12,90 6



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



Huillier diffuseur
d'arôme - 16 cl
verseur anti-goutte
089402 11,69 1



Saucière
041639 15 cl 3,50 1
041640 25 cl 5,10 1

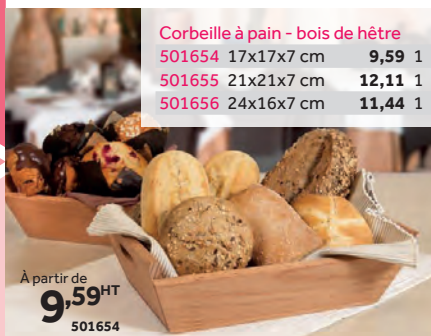


14,20^{HT}
087139

Fromagère
087139 Fromagère avec cuillère 14,20 1
087130 Verre pour fromagère 4,30 1

LA SALLE

— LES CORBEILLES —



Corbeille à pain - bois de hêtre
 501654 17x17x7 cm **9,59** 1
 501655 21x21x7 cm **12,11** 1
 501656 24x16x7 cm **11,44** 1

À partir de **9,59^{HT}**
 501654



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

Peut être utilisée
 en corbeille à pain
 ou en panière
 de présentation



NEW

19,50^{HT}
 630120

Corbeille de table
 630120 ø 17,5x8,5 cm **19,50** 1

Corbeille de table effet tonneau. Pas de contact direct avec les aliments, seulement utilisation avec papier alimentaire. Idéal pour la présentation des condiments.



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

Non poreuse, imputrescible, insensible aux odeurs et aux graisses.



À partir de **2,95^{HT}**
 050024

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



À partir de **2,30^{HT}**
 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.



À partir de **1,45^{HT}**
 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



Corbeille ovale cannelée inox

040999 Lg 26 cm **3,50** 1
 040998 Lg 31 cm **3,90** 1



3,90^{HT}
 054108

Corbeille à pain inox ronde

054107 ø 18 cm **3,45** 1
 054108 ø 20 cm **3,90** 1



NEW

11,50^{HT}
 630123

Corbeille à pain inox

630123 **11,50** 1



FABRIQUÉ EN FRANCE

14,90^{HT}
 001451

Beige

Gris

Taupe

Corbeille rectangle 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 hublot empilable aspect liège
 1 001483 ext. carbone / int. perle **12,05** 1
 2 001484 ext. perle / int. carbone **12,05** 1



PVC effet tissu réversible !

Corbeille ronde ø 15 cm
 001453 Taupe/beige **14,90** 3
 001454 Taupe/anis **14,90** 3

PVC, effet tissu. Facile d'entretien. Lavable à l'éponge. Imperméable.



2



19,00^{HT}
 049960

Lavable en machine !

1

14,90^{HT}
 049963

3

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^{HT}
 050042

Manne à pain osier

050042 40x40x50 cm **69,50** 1

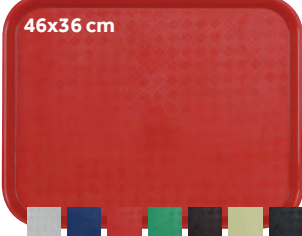
LA SALLE

ACCESSOIRES DE SERVICE



Fast food - 26x36 cm **PLATEX**
 890464 Gris 2,30 45
 890465 Bleu ciel 2,30 45
 890466 Rouge 2,30 45
 890467 Anis 2,30 45
 890468 Marron 2,30 45
 890469 Noir 2,30 45
 890470 Sable 2,30 45
 Carton de 45 plateaux.

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



Fast food - 46x36 cm **PLATEX**
 890457 Gris 3,40 40
 890458 Bleu marine 3,40 40
 890459 Rouge 3,40 40
 890460 Vert 3,40 40
 890461 Chocolat 3,40 40
 890462 Ivoire 3,40 40
 890463 Noir 3,40 40
 Carton de 40 plateaux.



Plateau angle à anses - noir
 630329 40x60 cm 40,70 4
 Mélamine.



Plateau - 600x400 mm
 632024 Blanc 8,75 20
 632025 Noir 8,75 20
 632026 Rouge 8,75 20
 Polypropylène chargé. Incassable. Finition granitée sur le fond, bossages de séchage. Apte au contact alimentaire. Garantie lave-vaisselle 85°C.



Plateau de courtoisie
 30x21 cm - inox 18/10
 630421 26,80 1

NEW



Plateau limo - prune
 083851 ø 36 cm 12,20 1
 083856 ø 45 cm 17,80 1
 Anti-dérapant



Plateau Wave Earth tray
 Ébène - 23x43 cm
 083876 7,81 5
 Composition 90% bio.



Plateau de service
 041034 Sans anse 45x31 cm 12,36 1
 041033 Avec anses 45x31 cm 25,00 1



Plateau Le Texan - 46x36 cm **PLATEX**
 Polyester et fibre de verre
 980810 Gris moucheté 5,00 20
 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.



Plateau Basik GN 1/1 - gris moucheté
 Polyester et fibre de verre
 083836 GN1/2 - 32,5x26,5 cm 4,95 20
 083835 GN1/1 - 53x32 cm 6,30 20
 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.



Plateau antidérapant rond
 Noir - ø 40,5 cm
 890167 5,80 1



Plateau antidérapant ovale
 890169 Noir - 68x56 cm 37,80 1



Plateau antidérapant rectangulaire
 Noir - 45x35 cm
 890168 5,90 1



Plateau de service inox
 051016 ø 40 cm 6,80 1

PINCES DE SERVICE



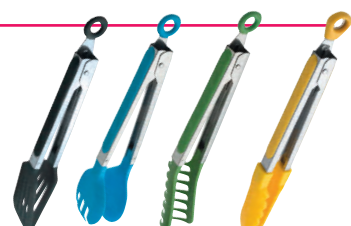
Pince salade - 30 cm
 063638 Blanc 2,90 1
 063648 Noir 2,90 1



Pince de service Jumbo
 041653 Inox - 24 cm 2,20 1
 041654 Inox - 40 cm 3,36 1
 911424 Nylon - 30 cm 4,30 1
 911422 Nylon - 40 cm 5,55 1



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
 À partir de 5,50HT 914040
 CERTIFIE HACCP
 Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile!



Pince HACCP nylon
 087117 Pince à grill noire 1,95 1
 087118 Pince à salade bleue 1,95 1
 087119 Pince à spaghetti verte 2,90 1
 087120 Pince feuille de chêne jaune 2,90 1
 *Lg 23 cm. Température maxi 210°C.



Pince de service - 25,5 cm
 914019 Noire 3,90 1



Pince à salade
 049813 Inox 7,60 1



Louche à spaghetti - 29 cm
 087127 Nylon 1,65 1



Pince à spaghetti - 20 cm
 041646 Inox 2,20 1



Pince à gâteau
 Inox 18/10
 087125 5,90 1



Pince à gâteau
 049812 Inox 7,60 1



Manche composite
 Pelle à tarte - 28 cm
 Avec crochet
 044448 4,50 1



Pelle à tarte
 041819 Inox 2,95 1



Cuillère inox - Lg 31,5 cm
 041636 Perforée 3,45 1
 041635 Pleine 3,40 1



Couverts de service inox
 041824 Fourchette 1,88 1
 041825 Cuillère 1,88 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



À partir de 2,00HT 889929
Louche mélamine - 27 cm
 889929 Pleine 2,00 1
 889922 Perforée 2,09 1



Louches de service inox
 041814 Simple 2,60 1
 914000 Monobloc 10 cl - 31 cm 4,43 1



LE BUFFET

PETIT-DÉJEUNER



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



Buffet froid Evento

- 1 066110 Module acier finition brossé + bac plastique 56,5x36x9,5 cm **222,65** 1
- 2 066112 Plaque eutectique réfrigérante 48x28x3 cm **22,10** 1
- 3 066111 Couvercle module acier 56x35x19 cm **72,65** 1
- 4 066122 Plateau porcelaine GN1/2 - 26,5x32,5 cm **29,95** 1



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.



Pot empilable

- 041035 1 L **8,60** 1
- 041036 1,5 L **10,40** 1
- 041037 2 L **12,20** 1



À partir de **9,40^{HT}**
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.



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.



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.



À partir de **1,80^{HT}**
041604

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



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



6,90^{HT}
089230

Sucrier inox

- 089230 ø13 cm **6,90** 1



Pot à sauce - inox

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



NEW

Sucrier

- 170 cl - ø5x15 cm **8,60** 1



À partir de **2,10^{HT}**
087140

Saupoudreuse

- Avec doseur ø16,5x7,5 cm **3,20** 1
- 087138 **3,20** 1
- Bouchon plat inox ø13,5x7,5 cm **2,10** 1
- 087140 **2,10** 1



14,90^{HT}
988405

Poubelle de table

- Inox 1,2 L - ø12 cm **14,90** 1
- 988405 **14,90** 1



59,00^{HT}
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.



Gel de chauffe éthanol
Boîte de 225g
042701 **0,90** 1



Chauffe-électrique uniquement

Chafing dish pour bac GN1/1
couvercle amovible
510x540x480 mm
003189 **149,00** 1

Chafing dish électrique avec thermostat. Acier inoxydable.



NEW

Cloche rolltop

- ø38x24 cm **42,00** 1
- 514540 **42,00** 1

Plateau en PE avec cloche abattante en SAN et pieds antidérapants.



Chafing dish électrique GN1/1 - 13,5 L
68x48x42 cm - 760-900 W
220-240 V AC - inox 18/8
003188 **220,00** 1

220,00^{HT}
003188



21,90^{HT}
087144

Pichet acrylique 3 L

- 087144 **21,90** 1



14,75^{HT}
543611

Pichet isotherme 1 L

- 543611 Blanc **14,75** 2
- 543615 Noir **14,75** 2



VOTRE BUFFET SUR-MESURE

Des possibilités de disposition INFINIES !

La cloche en méthacrylate vous permet de fermer la caisse quand vous le souhaitez. Le réhausseur présente la caisse de façon inclinée.



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.



Distributeur de céréales inox

1	901566	Simple - 4,5 L - 22x17,5x52 cm	75,00	1
2	901567	Double 2x4,5 L - 22x35x52 cm	132,00	1
3	901502	Simple - 42x23x62 cm	129,00	1



Présentoir à céréales - couleur érable avec 3 bocaux hermétiques en verre (3x2 L)
630122 Présentoir 43x17 cm 72,00 1

Bocal hermétique en verre
630126 2L - 12x12x22 cm 7,50 1



Bonbonnière avec couvercle
Bocal en verre - couvercle étanche
630125 1L - 12,5x19x18 cm 6,50 1

NEW

NEW

NEW

15,37^{HT}
988357



Caisse de présentation

Caisse en bois avec anses
988357 20x30x14 cm 15,37 1

Idéal pour présenter sur vos buffets des fruits, des croissants, des pains au chocolat, etc...



Assiette et mug - porcelaine couleur

	Bleu	Rouge	
Assiette ø 20 cm	906041	906040	2,26 12
Mug 35 cl	906042	906043	1,40 12



Présentoir à tiroirs

Bois d'accacia - 3 tiroirs
630007 39,90 1

Tiroir n°1: 28x28x22 cm

Tiroir n°2: 25x28x14 cm

Tiroir n°3: 21x28x6 cm



Vitrine rectangulaire
50,5x30,5x18 cm
890164 29,90 1

29,90^{HT}
890164

Plexiglas



Corbeille à pain GN1/1
52,5x32,5 cm
050023 55,00 1

55,00^{HT}
050023



Coquetier
930029 4,90 4



Corbeille à fruits

501576	Gris foncé - 31x29,5x19 cm	17,47	1
501577	Vert menthe - 31x28x14 cm	15,37	1



Présentoir à viennoiserie
Support chromé + 2 corbeilles GN1/2
050043 21,90 1

Corbeille tressée GN1/1
050039 53x32x9 cm 19,00 1



Be fore
630004 12 cl - ø 5,6 mm 2,20 24



Couteau petit-déjeuner
630150 2,20 1

Lame microdentée 10 cm.
Passe au lave-vaisselle

NEW

NEW



LE BUFFET

— PLATS & SALADIERS —

PLATS MÉLAMINE



16,15^{HT}
889923

Plat feuille noir et blanc
889923 46,5x21x6,5 cm **16,15 1**

Bol ovale 1 L noir et blanc
889924 24x17,5x8 cm **11,31 1**



11,31^{HT}
889924



Plateau rectangulaire GN1/1 53x32x3 cm
889911 Blanc **27,08 1**
889912 Noir **27,08 1**



Bol blanc 4 L
29x26x16 cm
889926 **17,10 1**



Bol salade noir 4,8 L
25x25x12 cm
889925 **27,74 1**



11,21^{HT}
889917

Plat creux oval 2,2 L
41,5x17x8 cm
889917 Blanc **11,21 1**
889918 Noir **11,21 1**



13,68^{HT}
889927

Saladier rond blanc 7 L
1 889927 3 L - 30x6,5 cm **13,68 1**
2 889928 7 L - 33x13 cm **23,56 1**



23,56^{HT}
889928

BAMBOO

La gamme Bamboo, qui porte la nature dans son coeur, est fabriquée à base de fibres de bambou. Ces fibres ne subissent aucun traitement chimiques, elles sont simplement aplaties et préparées à la vapeur.



3,60^{HT}
630216

6,60^{HT}
630217

630217 Saladier ø 24 cm - blanc cassé **6,60 6**
630218 Saladier ø 24 cm - gris ciment **6,60 6**
630219 Saladier ø 18 cm - blanc cassé **4,20 6**
630220 Saladier ø 18 cm - gris ciment **4,20 6**
630216 Bol 13,8x6 cm - blanc cassé **3,60 6**

Prix au carton de 6

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

Gamme réutilisable, passe au lave-vaisselle



NEW

POLYPROPYLENE & COPOLYESTER



3,50^{HT}
083773



Saladier cristal opaque - 3,5 L
988687 Blanc **3,50 1**
083772 Orange **3,50 1**
083773 Vert **3,50 1**

Polypropylène ø 23 cm



Saladier
rond granité

0% BPA



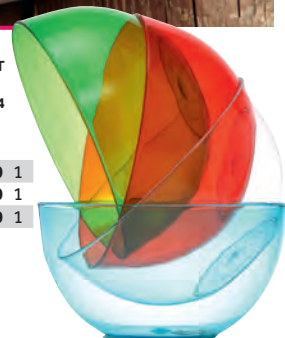
Bol à oreilles
granité

Granité - polypropylène	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
Saladier ø 27 cm 5 L	083709	7,00	083717	038322	038325
Saladier ø 31 cm 7,5 L	083713	9,10	083723	038323	038326
Saladier 14x14 cm 60 cl	083700	3,90	083701	038702	038704
Saladier 25,2x25,2 cm 3 L	083712	9,90	083714	083716	083720
Bol à oreilles ø 10,7 cm 40 cl	988630	2,75	988632	988634	988638

0% BPA

À partir de
3,50^{HT}
988684

Saladier cristal copolyester	incolore	turquoise	rouge	vert	
ø 15 cm - 0,8 l	988675	3,80	988678	988681	988684
ø 23 cm - 3,5 l	988676	6,30	988679	988682	988685
ø 31 cm - 7,5 l	988677	10,90	988680	988683	-



Saladier carré granité

VESTAH

NEW



Vestah Wave - blanc
630340 Saladier ø 23 cm - 300 ml **14,10** 6
630341 Saladier ø 26 cm - 385 ml **20,10** 4
630338 Bol ø 12 cm - 46 cl **5,00** 6
630339 Bol ø 15 cm - 72 cl **6,40** 6
 Mélatmine.

Bac mélamine - Vestah	Beige	Noir	PLATEX
Bac GN1/4 - Ht 6,5 mm - 175 cl	630330	630331	14,20 6
Bac GN1/3 - Ht 6,5 mm - 252 cl	630332	630333	19,90 6
Bac GN1/2 - Ht 6,5 mm - 400 cl	630334	630335	27,10 6
Bac plat GN1/1	630336	630337	29,00 6



NEW

OPAL

NEW



Evolution
631146 Saladier blanc ø 21 cm - 2,1 L **2,82** 12
631147 Saladier blanc ø 18 cm - 1 L **1,49** 12
631148 Saladier blanc ø 14,5 cm - 0,75 L **1,46** 24

ARCOROC

Opal très léger et ultra résistant.

CÉRAMIQUE CULINAIRE

FABRIQUÉ EN FRANCE



Gris souris

Ardoise

Noir mat



EMPILABLE

Pour toutes les références :
 -20°C à +250°C, passe au lave-vaisselle.



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 Gris souris 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 - 34,5x24,3x7,5 cm	17,45 3



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

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



PLATERIE INOX

INOX 18/10



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



À partir de **4,40^{HT}**
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



À partir de **10,90^{HT}**
002050
Plat à gratin (dimensions intérieures)
002049 30x21 cm **12,00** 1
002050 37,7x25,5 cm **10,90** 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



À partir de **6,70^{HT}**
041027



LA CUISSON

— CASSEROLES, MARMITES & POÊLES —



Tous feux

À partir de
24,90^{HT}
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



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



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)



À partir de
39,00^{HT}
585092

Tous feux

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^{HT}
585106



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.

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 anse face queue	29,80	1

À partir de
16,20^{HT}
585302

Tous feux



Sauteuse conique inox

585302	ø 16x6,5 cm	16,20	1
585303	ø 20x7 cm	19,90	1
580304	ø 24x8 cm	24,50	1

€ PRIX IMBATTABLE

NEW

À partir de
22,90^{HT}
585300

Tous feux



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

À partir de
16,90^{HT}
585200

Tous feux



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

32,90^{HT}
085080



Cuit vapeur - Inox
ø 32 x 12,5 cm
085080 **32,90** 1

NEW



Tous feux

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
097309	ø 40 x 6,5 cm anse face queue	59,90	1

Revêtement anti-adhérent très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Vendu sans couvercle



39,00^{HT}
912070

Poissonière inox
Inox 18/10 - Lg 60 cm
912070 **39,00** 1

Vous permet de cuire à la vapeur tous vos poissons. Avec égouttoir à poisson et couvercle.

non compatible induction



Anti-adhérent, aluminium

À partir de **8,20^{HT}**
911310

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.



12,50^{HT}
086662

Poêle à crêpes choc aluminium

086662	ø 26 cm	12,50	1
--------	---------	-------	---

Ne fonctionne pas sur induction.



Revêtement écologique

À partir de **14,00^{HT}**
912280

Tous feux

Revêtement sans PTFE ni PFOA. Poêle tous feux, y compris induction.

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

Poêle acier

910200	ø 24 cm	15,40	1
910201	ø 28 cm	17,50	1

100 % métal naturel. Cuisson haute température. Épaisseur 2,5 mm.



Tous feux

NEW



24,00^{HT}
911291

Anti-adhérent, aluminium

Poêle wok anti-andhérante

911291	ø 30 cm x 6 cm	24,00	1
--------	----------------	-------	---

Ne fonctionne pas sur induction.



87,00^{HT}
097253

Tous feux

€ PRIX IMBATTABLE

Poêle Wok Trimétal

097253	ø 36 cm - 5,5 L	87,00	1
--------	-----------------	-------	---



Poêle ovale anti-adhésive

082616	36x26x4,3 cm	34,90	1
082618	40x28x4,5 cm	39,90	1

Ne fonctionne pas sur induction.



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

Avec 2 poignées silicone amovibles !

Avec couvercle



Cocotte ovale - Fonte d'aluminium noir

912300	26x20 cm - 3,5 L	45,20	1
912301	31x25 cm - 6,3 L	59,90	1

Avec 2 poignées silicone amovibles !



Tous feux

72,00^{HT}
585086

FABRIQUÉ EN FRANCE

Autocuiseur inox

585086	ø 25 cm - 8 L	72,00	1
--------	---------------	-------	---

Entretien facile au lave-vaisselle (cuve seule). Hygiène parfaite. Panier-vapeur.



NEW

Cocotte à pression

915089	ø 34x23 cm - 22 L	99,00	1
--------	-------------------	-------	---

Fabriqué en aluminium pur. Soupape de sécurité. Poignées bakélite anti-brûlures, pont robuste et résistant.



29,00^{HT}
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



LA COUTELLERIE

AFFÛTAGE & COUTEAUX



NEW

NEW

AFFÛTAGE MANUEL

FABRIQUÉ EN FRANCE

Fusil à aiguiser professionnel

- 1 098014 Mèche ovale aimantée bi-matière Lg 30 cm 26,90 1
- 2 630048 Mèche ovale taillage standard - Lg 30 cm 19,10 1
- 3 630049 Mèche ronde taillage standard - Lg 30 cm 10,50 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^{HT}
096014

Affûteur manuel

- 096014 Lames en céramique et carbure 11,10 1
- 2 couleurs : bleu ou rouge selon l'arrivage.



39,00^{HT}
098020

Pierre à aiguiser Japonaise

- 098020 2 grains - Avec base 20x5x2,5 cm 39,00 1



16,90^{HT}
280601

Affûteur manuel

- Aiguiser à main pour lames lisses et crantées 280601 16,90 1

AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE & PROTECTION



Fonctionne sans eau !

FABRIQUÉ AUX ÉTATS-UNIS

Affûteuse électrique
15,5x14,5x9,5 cm

958040 146,00 1
Fonctionne sans eau. 2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure à tous cutelures régulièrement entretenus. Très facile d'utilisation, les deux faces sont affûtées en même temps. Affûtage précis et régulier, rapide et universel. 230 V mono.

79,00^{HT}
098010

FISCHER

Affûteuse électrique
22x19x7 cm - 40 W

- 098010 79,00 1



Disque d'aiguisage à gros grain (permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (donne le tranchant). Aiguisage et affilage à effectuer alternativement de chaque côté de la lame. Fonctionne sans eau. 220 V mono. 40 W. Différents emplacements pour tous types de cutelures et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum, peu encombrant.

POUR 20 COUTEAUX



Armoire de stérilisation

Protection IP23 - 230 V mono
590100 44x12,5x57,5 cm 175,00 1
Inox 304 L brosse 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.



69,00^{HT}
083923

TOP QUALITÉ

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.



NEW

11,10^{HT}
630263

Paire gant anti-coupeure

- 630261 Taille M (24 cm, périmètre main 182 mm) 10,40 1
- 630262 Taille L (25 cm, périmètre main 192 mm) 11,10 1
- 630263 Taille XL (26 cm, périmètre main 204 mm) 11,10 1

Composition : 62% polyéthylène, 24% polyester, 14% fibre de verre. Ambidextre, léger. Norme EN388 454X.

COUTEAUX DE DÉCOUPE

NEW



Trancheur poisson microdenté

- 630046 35 cm - manche bi-matière noir/bleu 34,30 1



Pince à désarêter - inox

- 630404 13x30x30 cm 3,60 1



38,00^{HT}
097999

Villette - Scie de boucher

- 097999 Scie 45 cm 38,00 1
- 097998 Lame de rechange acier - 5x2,5 cm 9,40 1



Lame ép. 4 mm

Feuille de boucher
750 g - 22 cm
630148 43,10 1



Lame ép. 4 mm

Couperet inox
520 g - 18 cm
096495 22,50 1

COUTEAUX À PAIN

2,60^{HT}
094319

Couteau à pain

- 094319 18 cm 2,60 1



Couteau à pain

- 096292 20 cm 8,90 1
- Pour les aliments sans gluten

8,90^{HT}
096292



Génération Y

- 041709 19 cm 39,90 1



Couteau à pain

- 905454 25 cm 11,90 1



Coupe pain
Lame inox 52x27 cm

- 096286 99,00 1



Coupe pain

- 525x135x155 mm 631154 116,00 1

Socle et lame en acier inox. Lame polie miroir. Patins anti-dérapants. Protection de la lame sous le socle.



Coupe pain
Socle polyéthylène
Lame 44 cm

- 912126 88,00 1

COUTEAUX OFFICE

1	090544	Virole forgée - Manche abs noir - 8 cm	5,90	1
	090545	Virole forgée - manche ABS noir - 10 cm	7,50	1
2	096081	Manche polypropylène vert - 8,5 cm	1,45	1
3	096085	Manche polypropylène noir - 8,5 cm	1,45	1
4	096494	Cranté rouge - spécial tomate - 10 cm	1,80	1
5	094210	Manche polypropylène 10 cm - noir	0,75	1
6	096083	Bec d'oiseau manche polypropylène noir - 6 cm	1,58	1
	094109	Surmoulé manche ABS 8 cm - noir	0,64	1



COUTEAUX PROFESSIONNEL

NEW



1	096293	Couteau de boucher 30 cm - jaune	14,20	1
	096682	Couteau de boucher 25 cm - jaune	9,95	1
2	096296	Couteau de cuisine 30 cm - jaune	13,80	1
	630145	Couteau de cuisine 25 cm - jaune	12,50	1
3	096608	Couteau de cuisine 20 cm - fuchsia	17,00	1
4	096687	Filet de sole 17 cm - bleu	7,90	1
5	096307	Désosseur 16 cm - jaune	8,40	1
6	096305	Désosseur 14 cm lame usée - jaune	8,80	1
7	630147	Couteau à saigner 15 cm - jaune	8,90	1
	630146	Couteau à saigner 13 cm - jaune	8,50	1

Manche de couleur pour différencier les aliments qu'il coupe, permettant un meilleur contrôle hygiénique et sanitaire dans le cadre de la définition des normes HACCP. Manche ergonomique PP injecté, matière plastique hygiénique ayant une bonne résistance aux coups, antiglisse et résistante aux hautes températures (120-130°).

COUTEAUX PROFESSIONNEL **ARCOS**

À partir de **5,35^{HT}**
096609



- Viandes crues
- Légumes crus
- Viandes cuites et charcuteries
- Poissons crus
- Fruits et salades
- Laitages, pains et viennoiseries



1	096629	Couteau à jambon 36 cm	14,35	1	5	096631	Filet de sole 20 cm	9,95	1
2	096622	Couteau de boucher 30 cm	16,40	1	6	096650	Filet de sole 17 cm	9,20	1
3	096621	Couteau de boucher 25 cm	12,90	1	7	096607	Couteau santoku 18 cm	17,00	1
4	096620	Couteau de boucher 20 cm	10,60	1	8	096623	Couteau à saigner 16 cm	9,15	1
5	096628	Couteau de cuisine 30 cm	14,85	1	9	096651	Couteau à saigner 15 cm	8,95	1
6	096627	Couteau de cuisine 25 cm	13,10	1		096626	Désosseur 15 cm	8,85	1
7	096625	Couteau de cuisine 20 cm	12,10	1		096624	Désosseur 14 cm - lame usée	8,70	1
8	096630	Couteau à génoise 25 cm	12,70	1		096609	Couteau office - 8 cm	5,35	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

FABRIQUÉ EN FRANCE

1 couteau office OFFERT pour l'achat de 3 couteaux

À partir de **22,66^{HT}**
090460

SABATIER



1	090462	Couteau de cuisine 20 cm	38,90	1
2	090463	Couteau à découper 20 cm	34,32	1
3	090468	Santoku lame alvéolée 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

À partir de **6,20^{HT}**
097008

DEGLON



1	097004	Couteau de cuisine - 25 cm	21,20	1
2	097005	Couteau de cuisine - 20 cm	15,90	1
3	097006	Couteau de cuisine - 15 cm	13,10	1
4	097007	Couteau à découper - 22 cm	10,80	1
5	097032	Couteau santoku - 18 cm	21,00	1
6	097012	Filet de sole - 17 cm	12,60	1
7	097008	Couteau office - 9 cm	6,20	1

UNIVERSAL **ARCOS**

À partir de **9,40^{HT}**
096265

Universal

1	096262	Couteau à saumon - 29 cm	18,60	1
2	096245	Couteau de boucher - 25 cm	16,95	1
3	096201	Couteau de cuisine - 25 cm	16,95	1
4	096200	Couteau de cuisine - 20 cm	12,60	1
5	096265	Filet de sole - 17 cm	9,40	1
6	096242	Couteau multi usage - 14 cm	9,90	1
7	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**

À partir de **12,90^{HT}**
096690

Riviera

1	096692	Couteau de cuisine 25 cm	28,90	1
2	096662	Couteau de cuisine 20 cm	22,90	1
3	096691	Couteau de cuisine 15 cm	16,90	1
4	096649	Couteau de découpe 20 cm	18,50	1
5	096698	Couteau santoku 18 cm	27,50	1
6	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.



LA COUTELLERIE

— LES PLANCHES, OUTILS & MANDOLINES —

PLANCHES À DÉCOUPER



À partir de **19,90^{HT}**
912267

Nouvelle couleur violette pour les aliments sans gluten



Planche polyéthylène ép. 20 mm - 53x32,5x2 cm

912267	Blanche	19,90	1
912262	Bleue	19,90	1
912263	Verte	19,90	1
912266	Jaune	19,90	1
912265	Rouge	19,90	1
912264	Marron	19,90	1
912268	Violette	22,00	1
912269	Noire	24,00	1

Planche 60x40x2 cm

085014	Blanche	21,00	1
914964	Verte	21,80	1
914960	Bleue	21,80	1
914966	Jaune	21,80	1
914968	Rouge	21,80	1
914969	Violette	34,00	1

20,81^{HT}
889920



Planche à pain bambou
889920 43x30x2 cm **20,81** 1
Ne passe pas au lave-vaisselle.



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.

50,16^{HT}
889921

Planche à découper

889939 65x40x11 cm - avec rigole et pieds amovibles **58,00** 1
988200 Bac GN1/3 Plein - 32,5x17,6x6,5 cm **4,90** 1
Permet de découper les produits directement au dessus du bac GN1/3, hauteur 6,5 cm. Non livré avec le bac gastronorme.



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



Fibre de bois écologique

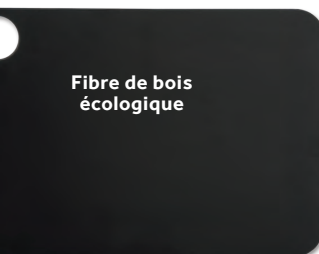


Planche à découper sans rigole

Fibre de bois écologique noire			
096501	33x23 cm	12,90	1
096502	38x28 cm	16,95	1

INOX 18/10 **20,00^{HT}**
984010

Range planches inox

Triangulaire
984010 **20,00** 1

Peut aussi servir à ranger des couvercles

OUTILS DE PRÉPARATION



À partir de **0,55^{HT}**
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	4,70	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
12	631007	Éplucheur - lame 7,5 cm	1,80	1

À partir de **3,90^{HT}**
095300

Lame pivotante



095300	Éplucheur	3,90	1
095297	Couteau à julienne	4,90	1
Étrier acier inox ép. 1,8 mm			

6,80^{HT}
912240



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

Évite l'oxydation de la salade !

6,95^{HT}
085035



1,80^{HT}
156092



ABS



2 fonctions !

Coupe-oeufs

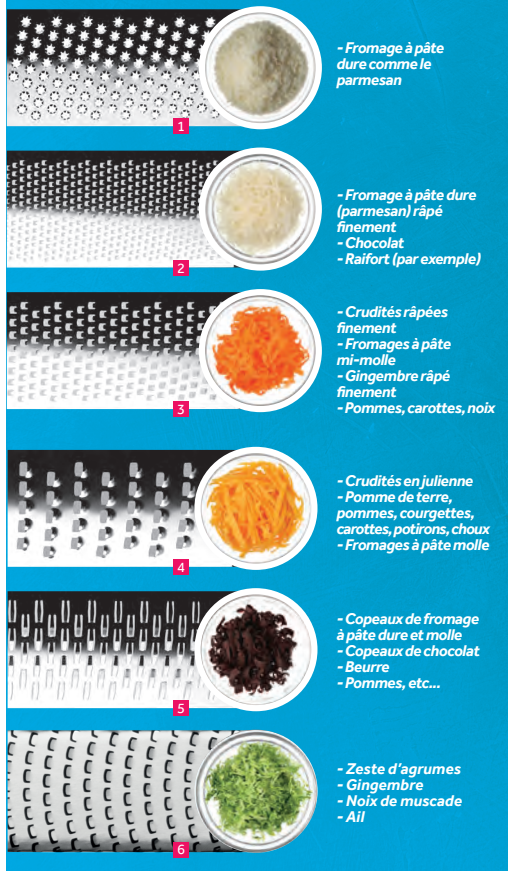
16	085055	Rondelles / quartiers	9,90	1
17	085037	6 sections - inox	9,80	1
18	085035	Rondelles - inox	6,95	1

9,80^{HT}
085037



Ouvre boîte

19	983919	Papillon - 16 cm	1,10	1
20	912110	Titan - 9x6x8,5 cm	19,00	1
21	156092	Nickelé - 10x2,5x2 cm lot de 10	1,80	1



- 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

- 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



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.



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
	010500	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - noir	17,90	1
6	630278	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - gris	17,90	1
	630277	Zesteur Premium Classic 32,5x3,5x3 cm - vert	17,90	1

NEW

NEW



7,50^{HT}
280649

Lacor
Râpe fine
6,5x33 cm

280649 7,50 1

Surface de coupe
65x135 mm.



Râpe 4 faces
280680 Ht 23 cm 5,90 1



PRIX LE PLUS BAS

Mandoline multi-râpes et presse-fruit
Plastique abs - 34,5x14,5 cm
911298 21,00 1

Livrée avec 2 lames, 3 peignes et un presse fruit fixe sur le poussoir.



MALETTE OFFERTE

59,00^{HT}
911297

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^{HT}
280109

Demandez l'original!

Mandoline du chef
280109 Inox - 13,5x40x5,5 cm 72,00 1

Livrée 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).



22,90^{HT}
911295

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)



Mandoline japonaise - 32x9 cm
Ép. coupe 65 mm
911295 22,90 1

Spécial tranches et bâtonnets. Poussoir de sécurité. 3 lames effileuses (1,5, 3 et 6 mm)

La seule à faire des cubes...



86,00^{HT}
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 aussi les fruits comme les oranges, citrons, etc...
149,00^{HT}
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.



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.



Coupe-tomates inox
6 quartiers 38,5x32,5x5,8 cm
083946 118,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 3 ventouses.



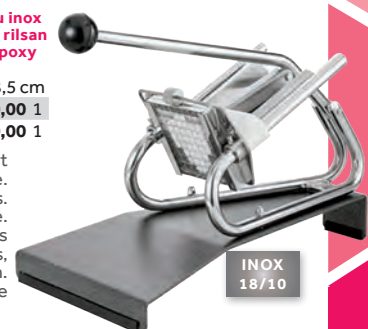
Coupe tomates rondelles
8 tranches ép. 5,5 mm
48x20x28 cm
083948 289,00 1

Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses.

Couteau inox Poussoir rilsan Socle époxy

Coupe frites
Sur socle de table 44x25x33,5/58,5 cm
914920 Frite 10x10 mm 220,00 1
083906 Frite 8x8 mm 220,00 1

Très facile d'utilisation et sans effort grâce à la coupe en un seul geste. Couteaux démontables sans outils. Construction robuste et soignée. Couteaux très résistants, lames affûtées en acier spécial, étamées, soudées à chaque intersection. Poussoir en rilsan incassable n'émoussant pas les couteaux.



INOX
18/10



LA COUTELLERIE

USTENSILES DE PRÉPARATION

USTENSILES DE PRÉPARATION



69,00^{HT}
083938

Moulin à légumes
Inox - ø 31 cm 3 kg
083938 69,00 1



17,60^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 17,60 1



29,00^{HT}
910385

Vide marmite 2 L
ø 20 x Lg 42,5 cm
910385 29,00 1



Persil, oignons,
échalottes...

Hachoir électrique
1 L - ø 18 x 23 cm
912275 35,00 1



13,97^{HT}
501575

Presse à steak double pour 2 hamburger
501575 ø 11,5 cm **13,97 1**
Permet de presser 2 steaks en même temps.



Aplatisseur à viande inox
1 kg - ø 8,5 cm
097984 18,60 1



15,00^{HT}
095303

Presse à plancha - fonte (1 kg)
095303 21x11 cm 15,00 1



12,80^{HT}
089054

Pelle à omelette inox
INOX 18/10
089054 30x28 cm 12,80 1



39,90^{HT}
950101

Machine à pâtes
950101 Machine à pâtes manuelle 34,5x29x23 cm 39,90 1
950102 Accessoire mafaldine 8 mm 25,90 1
950103 Accessoire régnette 12 mm 25,90 1
950104 Accessoire spaghetti 17,90 1
950105 Accessoire ravioli (3 empreintes) 34,90 1



Penderie murale inox
097059 8 crochets 19,00 1
910384 12 crochets 22,50 1



Barre aimantée Abs
091724 38x5x1,2 cm 6,90 1
091730 50x5x1,2 cm 7,40 1
Fixation par vis et chevilles.



Esse de boucher inox - lot de 10
097980 8 cm 4,13 1
097982 12 cm 5,50 1
097983 16 cm 7,30 1

25,00^{HT}
085028

Bobine ficelle 1 kg
085028 Lin blanchi 25,00 1



NEW

Aiguille à brider
25 cm - lot de 5
630002 3,10 1



Barre aimantée
50 cm tout inox
091725 24,90 1



Dérouleur bobine ficelle
097950 50,50 1
Sur socle inox. Coupe fil, tige guide ficelle.



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 - Pq't 10 3,90 1
089309 Fils pour lyre 21 cm - Pq't 10 4,29 1



11,50^{HT}
041710



1,90^{HT}
096705



4,70^{HT}
914470



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
5 630045 Ciseaux à poisson fins inox - 26 cm 12,50 1



10L

20L



Essoreuse manuelle 10 L
2 à 3 salades - ø33 x 42 cm
070302 96,00 1

Essoreuse manuelle 20 L
3 à 5 salades - ø43 x 54 cm
070300 110,00 1

Base antidérapante.
Plastique alimentaire

ESSOREUSE, PASSOIRE



NEW

Passoire polypropylène
631291 4,5 L - ø 280x123 mm 3,90 1
631187 11 L - ø 380x172 mm 7,50 1

Grande résistance aux températures élevées.
Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



Passoire conique inox
912082 ø 36x16 cm 43,00 1
005841 ø 40x26 cm 49,00 1



42,74^{HT}
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



5L

Essoreuse manuelle
5 L - 24 cm
070305 45,90 1



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	5,75 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- 095296	Pelle à plancha - 14 cm	8,79 1
9- 095301	Pelle à plancha - 16 cm	15,00 1
10- 095295	Pelle à poisson 20,6 cm	17,46 1
11- 095299	Pelle à servir - 21,5 cm	12,90 1

Encoche pour maintenir l'outil accroché sur le bord des plats et éviter qu'il ne glisse dans la nourriture. Apporte un confort d'utilisation, un gain de temps et une garantie d'hygiène. Ne rayent pas et sont conçues pour une efficacité optimale avec les récipients anti-adhésifs. Lames épaisses, renforcées.



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

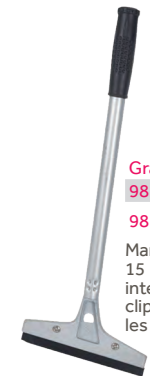
280612	Longueur 10x1,8 cm	2,90 1
--------	--------------------	--------

Pour les chefs



Pince à dresser

914020	Coudée 20cm	6,90 1
914021	Droite 30 cm	7,90 1



Grattoir

981235	Grattoir	36,80 1
--------	----------	---------

981236	Lame de rechange Lot de 5	16,42 1
--------	---------------------------	---------

Manche acier époxy 25 cm, lame 15 cm. Poignée PVC noire. Lame interchangeable en acier trempé avec clip de protection. Idéale pour gratter les plaques à four.



Spatule triangulaire

4 097122	Biseauté (10x11,5 cm)	2,70 1
5 090054	Triangulaire (10 cm)	5,90 1

Fourchette 2 dents

Mitre ronde forgée		
096108	18 cm	14,90 1



Pelle à frites

914921	Droitier	11,40 1
914930	Ambidextre	10,71 1



Spatule à réduire - Lg 37,5 cm

8 912210	Pleine	7,50 1
9 912211	Percée	7,50 1

Longueur totale 50 cm



7,50^{HT}
912210



4,80^{HT}
905460

Spatule de cuisson

Lg 7 cm		
905460	4,80 1	

Matériau composite.



Jusqu'à 250°C

Spatule de cuisson

8,5x11,5x33 cm		
096850	1,90 1	

Nylon noir.



5,65^{HT}
911383

Jusqu'à 210°C

Pelle à poisson

7,5x13 cm		
911383	5,65 1	



5,35^{HT}
095285

Pelles souple

095285	17x8 cm	5,35 1
--------	---------	--------



Pelle à poisson

Lg 17 cm		
889919	3,23 1	

Matériau composite.

Pince à hamburger

Inox 18/10		
914499	6,80 1	

Spatule large coudée

5 097123	Biseauté (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.



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



A partir de
3,60^{HT}
912000

VÉRITABLE MONOBLOC

4,90^{HT}
912016

Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec de côté - Lg 28 cm
912016 4,90 1



A partir de
3,20^{HT}
912018

Écumoire monobloc

912018	ø 8 cm	3,20 1
912020	ø 10 cm	4,60 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

Louche inox

912000	5 cl - ø 6 x 28 cm	3,60 1
912002	13 cl - ø 8 x 30 cm	4,27 1
912004	25 cl - ø 10 x 34 cm	5,30 1
912006	45 cl - ø 12 x 35 cm	6,40 1
912008	67 cl - ø 14 x 39 cm	9,30 1
912010	1 L - ø 16 x 43 cm	15,00 1
912012	1,46 L - ø 18 x 46 cm	19,20 1
912013	2,06 L - ø 20 x 48 cm	22,90 1



LA PÂTISSERIE

LES OUTILS DE PRÉPARATION



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	44,00	1
16	097040	Spatule géante inox 120 cm	36,00	1

Fils inox de qualité, ressorts indémanchables et surmoulés pour une étanchéité parfaite. Manche confort ergonomique et anti-glisse. Stérilisable et étanche. Passe au lave vaisselle

INOX
18/10



SPATULE CUISSON & FOUET



Spatule biais - hêtre

631051	30 cm	1,11	1
631052	35 cm	1,32	1
631053	40 cm	1,56	1



Mouvette - hêtre

631047	25 cm	0,87	1
631048	30 cm	1,01	1
631049	35 cm	1,24	1
631050	40 cm	1,59	1



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

À partir de
4,90^{HT}
912032



À partir de
8,20^{HT}
082249

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.



9,90^{HT}
986417

Noyaux de cuisson
Billes céramiques
Boîte de 1 kg
986417 9,90 1

TRAVAIL DE LA PÂTE



Pinceau pâtisserie

142013	30x4,4 cm	1,80	1
142014	35x4,4 cm	2,60	1
142015	40x4,4 cm	3,00	1

Virole inox. Manche polypropylène.



Pinceau silicone - manche inox

142008	22x3 cm	5,90	1
142009	23x3,5 cm	6,70	1
142010	24x5,5 cm	6,90	1



Diviseur à pâte extensible - 5 lames
630422 24x5,2x5,2 cm 20,20 1



Rouleau pâtisserie

280096	Hêtre - 41 cm	4,00	1
911142	Polyéthylène 50 cm	19,90	1



Pelle à farine copolyester

086806	170 g - 6x8x25 cm	2,50	1
086807	900 g - 9x12x28 cm	4,80	1
086808	1,8kg - 12x15x35 cm	7,50	1



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



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.



Brosse droite Hollandaise
Tête soie blanche
280090 32 cm 9,90 1
Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.

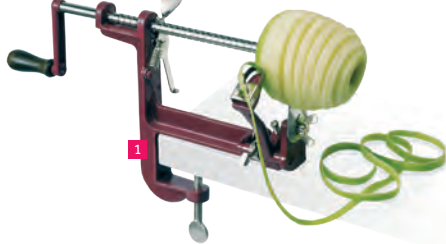


Corne pâtissière

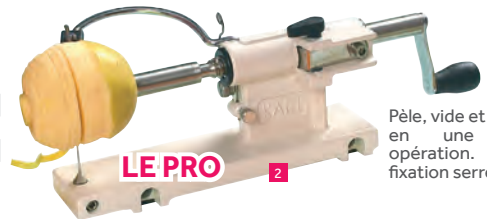
097048	15x9 cm	4,90	1
280781	14,7x9,5 cm	1,05	1

Hautes températures

ÉPLUCHAGE DES FRUITS



- 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



LE PRO

Pèle, vide et tranche en une seule opération. Kali : fixation serre-joint.

CHINOIS & TAMIS



18,90^{HT}
098122

24,50^{HT}
912091

Chinois toile-métallique

- 098122 Rond ø 20 cm 18,90 1
 - 912091 Ovale 20x22 cm 24,50 1
- Avec une patte d'appui pour être posé sur des récipients ronds.



- INOX 18/10
- 912092 ø 18 cm 11,90 1
 - 912097 ø 22 cm 12,90 1
 - 912095 ø 24 cm 13,90 1

Passe 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

À partir de 8,90^{HT}
912084



Tamis à farine Inox

- 986470 ø21x6 cm 11,90 1
 - 986471 ø30x7 cm 15,80 1
- Ép. 0,2 mm - Maille 1 mm.



- INOX 18/10
- Passoire conique inox ø 16 cm 10,90 1



Tamis inox à hélice

- 911132 ø 12 cm 7,00 1
- Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamiseur.

BASSINE, VERRE & THERMOMÈTRE



À partir de 2,50^{HT}
911596



À partir de 8,60^{HT}
911118

Rebords courbés !

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



Bol polypropylène

- 631288 2,5 L - ø 235x110 mm 4,20 1
- 631289 4,5 L - ø 280x140 mm 5,80 1
- 631290 7 L - ø 325x160 mm 8,00 1

Indispensable à la manipulation des aliments dans la cuisine. Grande résistance aux températures élevées. Grande robustesse grâce à l'épaisseur.



2,45^{HT}
030308

Verre mesureur en verre

- 030308 56cl 2,45 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.



À partir de 44,00^{HT}
086165

Seau inox 12 L - ø 31 cm 086165 44,00 1

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



À partir de 4,50^{HT}
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 confiserie

- +80/+200°C 909965 11,11 1
- En verre avec gaine de protection alimentaire stérilisable grise.



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.

ENTONNOIR À PISTON



32,00^{HT}
086230



Range douille incorporé

- Entonnoir à piston 80 cl - ø 15xHt15,5 cm Inox et matière plastique 086230 32,00 1



52,00^{HT}
086221

Entonnoir à piston

- 086221 2 L - ø 20xHt20 cm 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. Entonnoirs livrés avec support.



79,00^{HT}
086209

ÉTANCHE !

Entonnoir à piston

- Tout inox - 1,9 L ø19xHt18 cm Complet avec support 086209 79,00 1
- 3 débits : buse ø4, ø6 et ø8 mm



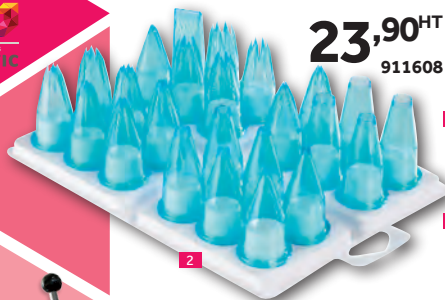
Entonnoir à piston

- Tout inox - 3,3 L ø 20x38 mm avec 2 douilles 631006 97,68 1
- Buse ø15 mm





DOUILLES & POUCHES PATISSIÈRES



23,90^{HT}
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^{HT}
911604



12,00^{HT}
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**



12,35^{HT}
089404

Assortiment de douilles
de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **12,35 1**



Feuille guitare 600x400 mm
Polyéthylène 55 µ
632142 **8,20 1**
Pour le travail et la découpe
des chocolats.

NEW

Pour
produits
chauds

Poches jetables
Paquet de 100
30x54 cm
632143 **16,82 1**
Poche jetable
polyéthylène 85 µ

Poche pâtissière
à usage unique



Poches jetables
Paquet de 100
55x30 cm
280010 **11,10 1**

Poche jetable
polyéthylène 85 µ



Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **11,80 1**
Vendu à l'unité



Ruban PVC pâtissier 100 µ
632140 100x45 mm **7,70 1**
632141 100x60 mm **11,50 1**
Ruban incolore

PEIGNES & SAUPOUDREUSES

4,28^{HT}
089407



3 Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **4,28 1**



1,14^{HT}
889910

4 Peigne de décoration
089408 10 cm **1,05 1**



5 Grattoir à pâte
889910 15x10,6 cm **1,14 1**



Saupoudreuse - ø7x10 cm

6 280773 Tamis **2,38 1**
7 280774 Grosses piqures **4,90 1**



Saupoudreuse
ø7x10 cm
Piqures fines
Inox 18/10
280772 **4,30 1**



22,00^{HT}
158533

Chalumeau gaz
158533 **22,00 1**

Cartouche gaz
158534 **2,90 1**



23,37^{HT}
089403

Guéridon patissier
Mélamine blanche
089403 ø 32 cm **23,37 1**



Flacon doseur sauce

911623 25 cl - Transparent **0,70 1**
914056 25 cl - Rouge **0,80 1**
914057 25 cl - Jaune **0,80 1**
911625 33 cl - Transparent **0,70 1**
914059 40 cl - Rouge **0,95 1**
914060 40 cl - Jaune **0,95 1**
911627 66 cl - Transparent **1,10 1**
914062 70 cl - Rouge **1,10 1**
914063 70 cl - Jaune **1,10 1**

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour
un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



8,55^{HT}
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^{HT}
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 (net-
toyage facile). Corps en
acier inoxydable AISI
304. Voyant lumineux
de fonctionnement. In-
terrupteurs dissociés
pour moteur et élément
chauffant.



FEUILLES CUISSONS

Meilleure
vente

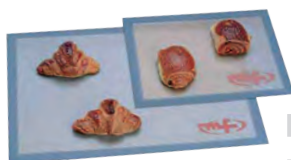


Feuilles de cuisson
630418 Format pâtissier - 600x400 mm **21,30 1**
630419 Format Gastro GN1/1 **19,00 1**
Paquet de 500

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.

15,45^{HT}
911487

Plaque à baguettes
38x32 cm
911487 **15,45 1**



Se nettoie à l'eau chaude
avec une éponge

Tapis de cuisson silicone
000151 GN 1/1 **8,90 1**
280092 58x38 cm **15,90 1**
911650 38x28 cm **7,90 1**

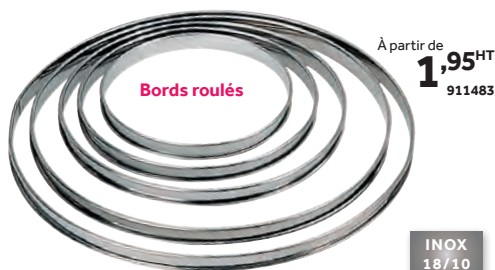
4,06^{HT}
907524

DÉMOULAGE FACILE !
SPÉCIAL PÂTISSERIES
& VIENNOISERIES

Graissage des moules et
plaques de cuisson. Conformité
alimentaire. Composition
exclusivement végétale
sans OGM. Sans odeurs, ne
transmet aucun goût.

Spray de démoulage
Agent de démoulage
et de graissage des
moules - Aérosol de
500 ml
907524 **4,06 1**





À partir de **1,95^{HT}**
911483

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

INOX
18/10



Cercle à mousse

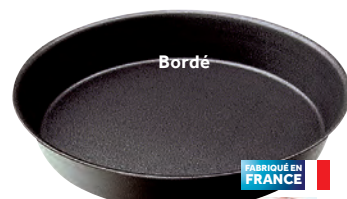
911481	ø 7,5 x 4 cm	2,50	1
911066	ø 8 x 4,5 cm	2,65	1
910487	ø 10 x 4,5 cm	3,36	1
910488	ø 12 x 4,5 cm	3,65	1
910489	ø 14 x 4,5 cm	3,86	1
910490	ø 16 x 4,5 cm	4,70	1
910491	ø 18 x 4,5 cm	4,80	1
911070	ø 20 x 4,5 cm	4,91	1

À partir de **7,20^{HT}**
097161

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

GOBEL

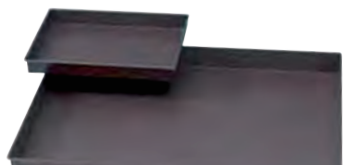


FABRIQUÉ EN FRANCE

GOBEL

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



Caisse à génoise Rectangulaire

911651	30x20x3,5 cm	17,90	1
911652	40x30x3,5 cm	25,00	1
911653	61x41x5 cm	37,00	1

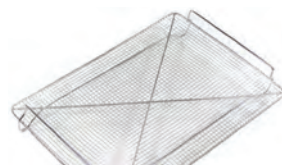
Bordée sur fil



24,80^{HT}
911003

Caisse à génoise

40x30x3,5 cm	911003	Inox	24,80	1
--------------	--------	------	-------	---



Candissoire

Grille 37,9x28,2x2,5 cm	911001	18,00	1
-------------------------	--------	-------	---

Idéal pour refroidir les préparations, égoutter les babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries.



FABRIQUÉ EN FRANCE

GOBEL

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



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.

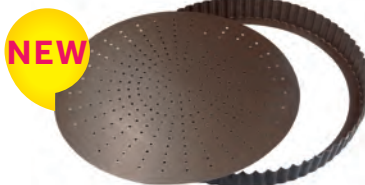


Découpoirs ronds - lot de 9

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



Inox



Tourtière perforée anti-adhérent fond mobile

631037	ø 28 x 2,8 cm	11,20	1
631038	ø 32 x 2,8 cm	13,80	1



10,60^{HT}
911432

Moule à cake

28x10x7,5 cm	911432	10,60	1
--------------	--------	-------	---



FABRIQUÉ EN FRANCE

GOBEL

Moule à brioche

911430	Fond plat 22 cm	8,90	6
--------	-----------------	------	---



FABRIQUÉ EN FRANCE

GOBEL

Moule à canelé Bordelais

911475	Aluminium revêtu anti-adhérent	2,90	6
--------	--------------------------------	------	---



Bordé

Moule à baba/dariole

911026	ø 6 x Ht 6 cm	3,40	1
--------	---------------	------	---



Moule à tarte anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	9,40	1
--------	--------------------------	------	---

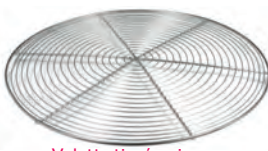


FABRIQUÉ EN FRANCE

GOBEL

Voilette tissée - inox avec pieds ø 28 cm

914460	6,90	1
--------	------	---



Voilette tissée - inox sans pieds ø 32 cm

914462	7,90	1
--------	------	---

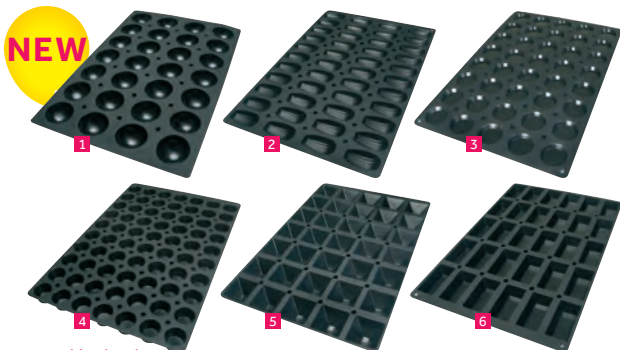


Moule à pâte croûte pliable - inox

631005	Plein - 48x9x8,5 cm	40,93	1
631004	Perforé - 48x9x8,5 cm	62,70	1
630171	Plein - 35x7x7,5 cm	36,70	1
630170	Perforé - 35x7x7,5 cm	52,70	1

Moule pliable à charnières Geoforme en inox. Plein ou perforé, il est multi-usage : pâte croûte, cakes salés ou sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc... Conception tout-en-un avec charnières et loquets intégrés. Le moule déplié sert de gabarit à la découpe de la pâte.

Nouvelles dimensions disponibles



Moule silicone

1	912181	Demi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes	54,84	1
2	912183	Madeleines 32 ml - 77x44,5x18 mm - 44 empreintes	54,84	1
3	912184	Florentine 25 ml - ø60x11 mm - 40 empreintes	54,84	1
4	912185	Mini muffin 40 ml - ø45x30 mm - 70 empreintes	54,84	1
5	912188	Pyramide 61 ml - 65x65x35 mm - 35 empreintes	54,84	1
6	912189	Mini cake 110 ml - 99x49x30 mm - 30 empreintes	54,84	1



Moule à bûche - inox

Lg 50 cm	911005	39,50	1
----------	--------	-------	---



Raclettes à bûche

Set de 3 raclettes inox	911006	13,60	1
-------------------------	--------	-------	---

MOUFLES & GANTS



Mouffette anti-chaueur
912233 Silicone 4,50 1
Protection jusqu'à 180°C maxi



12,57^{HT}
631046
Moufle anti-chaueur Silicone
631046 12,57 1
Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



Moufle anti-chaueur Textile + aluminium
912232 360 mm 3,80 1
Protection jusqu'à 200°C maxi



Paire gant néoprène
630254 Taille S-M 12,90 1
911189 Taille L 14,90 1
Protection jusqu'à 250°C maxi



Moufle anti-chaueur Silicone
911183 285 mm 14,00 1
911185 385 mm 21,00 1
Protection jusqu'à 300°C maxi



LES VÊTEMENTS

PANTALONS & VESTES PROFESSIONNELLES



27,45^{HT}
631165

NEW



Veste mixte Appollo

631162	T0	27,45	1
631163	T1	27,45	1
631164	T2	27,45	1
631165	T3	27,45	1
631166	T4	27,45	1
631167	T5	27,45	1
631168	T6	27,45	1



Veste manches courtes. Col officier, boutons pression cachés, manches raglan et liseré contrasté devant & dos. Biais contrasté sur le devant. Poche stylo plaquée sur manche.

45,00^{HT}
909537



SIAKA : MODÈLE HOMME
ABELLA : MODÈLE FEMME

Veste mixte Siaka MC

909537	T0	45,00	1
909538	T1	45,00	1
909539	T2	45,00	1
909540	T3	45,00	1
909541	T4	45,00	1
909542	T5	45,00	1
909543	T6	45,00	1

Veste manches courtes légèrement cintrée, en nid d'abeille noir. Col officier avec intérieur en éponge. Boutons pressions cachés. Maille respirante côtés, poche stylo sur manche. Fentes dos. Existe en manches longues.



Veste femme Abella

	MC	ML	
T00	630373	630380	38,40 1
T0	630374	630381	38,40 1
T1	630375	630382	38,40 1
T2	630376	630383	38,40 1
T3	630377	630384	38,40 1
T4	630378	630385	38,40 1
T5	630379	630386	38,40 1

Veste professionnelle femme, ajustée, noire, manches courtes ou longues. Col officier plongeant, intérieur en éponge. Veste en nid d'abeille. Boutons pressions cachés. Découpes côtés en maille respirante. Poche stylo sur manche, fentes dos.



19,60^{HT}
630402

Tablier Prague
630402 TU 19,60 1

Bretelle de fermeture réglable par boucle. Ceinture lacette tresse. Ceinture tissu 100 cm. Hauteur 120 cm, largeur 100 cm.



38,40^{HT}
630394

Veste Ardoise ML

630394	T0	38,40	1
630395	T1	38,40	1
630396	T2	38,40	1
630397	T3	38,40	1
630398	T4	38,40	1
630399	T5	38,40	1
630400	T6	38,40	1

Veste professionnelle mixte. Col tailleur, boutons pression cachés. Poche poitrine plaquée, 2 poches basses plaquées + surpiqûres contrastées. 2 plis d'aisance dos bordeaux, revers de manche bordeaux. Poche passepoilée sur manche. Fentes côtés.



Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés.

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



Veste Unera	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Anthracite	630359	630360	630361	630362	630363	630364	630365	24,10 1
Noir	630345	630346	630347	630348	630349	630350	630351	24,10 1
Pistache	630352	630353	630354	630355	630356	630357	630358	24,10 1
Rose	982122	982123	982124	982125	982126	982127	982128	24,00 1

Veste professionnelle femme, ajustée, manches courtes. Col officier, boutons pressions cachés. Pincés poitrine, poche stylo plaquée sur manche avec liseré.



22,87^{HT}
631173

NEW



**Exclusivité
GAFIC**

25,00^{HT}
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 intérieure, poche stylo sur manche gauche.



COUPE SLIM



COUPE DROITE



Pantalon mixte Archet

- 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, anthracite. Pantalon mixte, coupe slim. Ceinture élastiquée et ajustable, recouverte de tissu éponge. Fermeture à glissière. Poches cavalières, poche passepoilée dos. Ourlets bas de jambes.



Pantalon femme Adélie

- 631170 T0 22,87 1
- 631171 T1 22,87 1
- 631172 T2 22,87 1
- 631173 T3 22,87 1
- 631174 T4 22,87 1
- 631175 T5 22,87 1
- 631176 T6 22,87 1

Pantalon femme coupe slim, ceinture avec élastique côtés + bouton clou. Braguette fermée par bouton pression, poches italiennes. Poche dos plaquée et fermée par bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles nous consulter.



Pantalon mixte Arenal

- 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

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.



Pantalon mixte Timéo

- Noir
- T0 904128 25,80 1
- T1 904129 25,80 1
- T2 904130 25,80 1
- T3 904131 25,80 1
- T4 904132 25,80 1
- T5 904133 25,80 1
- T6 904134 25,80 1

Pantalon mixte en polyester et coton (uniquement le noir) Denim coton-Natura®. Ceinture élastiquée, braguette boutons pressions, poches italiennes et poches plaquées dos avec pression. Disponible sur stock jusqu'à la taille 58.



À partir de
22,90^{HT}
905380



Veste Nero Taille 0 Taille 1 Taille 2 Taille 3 Taille 4 Taille 5 Taille 6

- Noire MC 905380 905381 905382 905383 905384 905385 905386 22,90 1
- Noire ML 904180 904181 904182 904183 904184 904185 904186 22,90 1
- Bordeaux MC 904187 904188 904189 904190 904191 904192 904193 23,95 1
- Pistache MC 909277 909278 909279 909280 909281 909282 909283 23,95 1
- Blanc MC 904151 904152 904153 904154 904155 904156 904157 23,95 1

Veste mixte - 65% polyester, 35% coton - Manches courtes ou longues. Poche stylo sur manche gauche. Disponible en pistache, noir et bordeaux. Autres coloris nous consulter.

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 taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121

Homme (veste)	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6
Taille	38/40	42/44	46/48	50/52	54/56	58/60	62/64
Tour de poitrine	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121	122/129
Tour de taille	66/73	74/81	82/89	90/97	98/105	106/113	114/121



LES VÊTEMENTS

PANTALONS & VESTES PROFESSIONNELS

NEW



Modèle Enjoy femme
Blanc : soufflet rose
Noir : soufflet rose

NEW



Modèle Enjoy homme
Blanc : soufflet blanc
Noir : soufflet noir

Enjoy - manches courtes	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Femme - Blanc	630286	630281	630305	630306	630307	630308	630309	28,30 1
Femme - Noir	630287	630280	630299	630300	630301	630302	630303	30,80 1
Homme - Blanc	630284	630288	630283	630289	630290	630291	630292	28,30 1
Homme - Noir	630285	630293	630282	630294	630295	630296	630297	30,80 1

60% polyester, 35% coton. Boutons pressions cachés + patte gros grain avec bouton noir mate. Poches stylos sur manche gauche, coupe ajustée, soufflet d'aisance dos réglable, oeillets d'aération sous les bras. Pour les modèles femme : pince poitrine et soufflet dos contrasté fuchsia.



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.

molinel

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

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

25,50^{HT}
981986



38,00^{HT}
982162

molinel

Pantalon noir - Flex'R

982162	T0	38,00 1
982163	T1	38,00 1
982164	T2	38,00 1
982165	T3	38,00 1
982166	T4	38,00 1
982167	T5	38,00 1
982168	T6	38,00 1

35% coton, 65% polyester. Ceinture en maille anti microbienne, élastiquée + coupe fitée. Braguette zippée, 2 poches italiennes. Genoux performés, 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo. 1 poche arrière passepoilée.

19,90^{HT}
982161



21,00^{HT}
982146

molinel

Manches courtes

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

Busi - veste femme
Manches longues

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

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.

19,00^{HT}
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.

23,90^{HT}
981960



Bama - ML noire

T00	981960	23,90 1
T0	981961	23,90 1
T1	981962	23,90 1
T2	981963	23,90 1
T3	981964	23,90 1
T4	981965	23,90 1
T5	981966	23,90 1
T6	981967	23,90 1

molinel

Veste femme, col officier, manches longues, poche stylo sur manche gauche, revers arrondis bas de manche, boutons pressions cachés

Pantalon noir - PB03

630310	T34	21,60 1
981433	T36	21,60 1
981432	T38	21,60 1
981434	T40	21,60 1
981435	T42	21,60 1
981436	T44	21,60 1
981437	T46	21,60 1
981438	T48	21,60 1
981439	T50	21,60 1
981440	T52	21,60 1
981441	T54	21,60 1
630312	T56	21,60 1
630313	T58	21,60 1
630314	T60	21,60 1
630311	T62	25,90 1

35% coton et 65% polyester. Pantalon de cuisine ceinture à 6 dépassants fermée par 2 boutons, élastiques côtés. 2 poches italiennes, 1 poche arrière passepoilée et boutonnée. Braguette à glissière.

NEW

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.

TABLIER DE TRAVAIL & DE SERVICE



- Tablier Nell 45**
45x100 cm
- 981775 Rouge 1
 - 981760 Bleu aqua 1
 - 981758 Melon 1
 - 981761 Framboise 1
 - 981757 Anis 1
 - 981976 Amande 1
 - 981756 Noir 1

Prix : 16,50

65% polyester, 35% coton. Tablier hauteur 45 cm, 1 grande poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier.



- Tablier Nell 80 Bistrot**
- 981753 Noir 1
 - 981978 Gris 1

Prix : 19,90

65% polyester, 35% coton. Hauteur 80 cm, 1 poche ventrale + 1 poche double stylo/limonadier. Fente de marche.



Tablier Tunia Anthracite
982093 **14,80 1**

Ceinture multipoches, surpiqûres contrastées, 72x30 cm.



- Tablier Songe**
- 630401 Denim **19,20 1**

Tablier 3 poches plaquées : 1 centrale et 2 côtés. Fente de marche. Ceinture tissu 100 cm. Largeur 98 cm, hauteur 59 cm.



- Tablier bavette Loti**
- 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



- Tablier Dan88**
- 981982 Rouge 1
 - 981983 Melon 1
 - 981980 Framboise 1
 - 981984 Anis 1
 - 981979 Noir 1
 - 981981 Gris 1
- Prix : 18,90**

65% polyester, 35% coton. Tablier à bavette largeur 100 cm, 1 poche ventrale double compartiment + 1 poche plaquée, hauteur ajustable par pressions, oeillet fantaisie, fente de marche.



- Tablier Var - noir rayé**
982100 **21,00 1**

Tablier avec poches dans la découpe taille. Tour de cou réglable par boutons pressions. Fente de marche croisée. Découpe ceinture smoking, ceinture courte à dos nouer dos 54,5 cm. Hauteur 91,5 cm, largeur 84,5 cm



- Tablier chef Blanc** - 1020x900 mm
980958 **5,90 1**
- 100 % coton. Cordon 1 m. 270 g/m².



- Tablier valet + poche** - 102x95 cm
- 904405 Blanc **8,90 1**
 - 904404 Noir **8,90 1**
 - 904403 Bordeaux **8,90 1**



- Tablier Valet Blanc** - 1020x900 mm
- 186301 Gris **8,90 1**
 - 186302 Anis **8,90 1**
 - 186303 Chocolat **8,90 1**
 - 630184 Bleu **8,50 1**
- Avec poche et bavette



- Tablier de plonge Yankee**
Vinyle - 900x1150 mm
907300 **9,00 1**
- Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



- Tablier de plonge Delta**
Polyuréthane - 900x1150 mm
907350 **19,20 1**
- Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang.



- Tablier de plonge Bravo**
Nitrile - 900x1150 mm
907400 **27,00 1**
- Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

SACS & TORCHONS



- Sac à linge neutre 100 L**
730x810 mm
186350 **13,90 10**
- 100% polyester.



- Torchon**
500x770 mm
904449 **1,16 12**
- 100 % coton blanchi



- Torchon Métis**
500x770 mm
186088 **2,90 12**
- 50% lin, 50% coton blanchi



- Essuie-verres**
630279 50x70 cm **2,90**
- 80% polyester, 20% polyamide. Essuie-verre nid d'abeille en microfibre.

- Essuie-verres**
570x720 mm
186090 **5,20 6**
- 100 % lin. Souple, résistant et absorbant. Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.

CHAUSSURES



EMBOÛT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique. Tailles : 35 au 47.



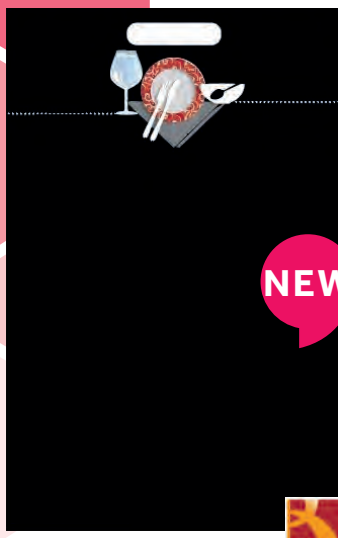
- Mocassins - la paire**
- | | Blanc | Noir |
|------|--------|--------|
| T 35 | 903695 | 903696 |
| T 36 | 903700 | 903711 |
| T 37 | 903701 | 903712 |
| T 38 | 903702 | 903713 |
| T 39 | 903703 | 903714 |
| T 40 | 903704 | 903715 |
| T 41 | 903705 | 903716 |
| T 42 | 903706 | 903717 |
| T 43 | 903707 | 903718 |
| T 44 | 903708 | 903719 |
| T 45 | 903709 | 903720 |
| T 46 | 903710 | 903721 |
| T 47 | 903744 | 903743 |
- Prix : 24,80**

- Sabots - la paire**
- | | Blanc | Noir |
|------|--------|--------|
| T 35 | 903697 | 903698 |
| T 36 | 903722 | 903733 |
| T 37 | 903723 | 903734 |
| T 38 | 903724 | 903735 |
| T 39 | 903725 | 903736 |
| T 40 | 903726 | 903737 |
| T 41 | 903727 | 903738 |
| T 42 | 903728 | 903739 |
| T 43 | 903729 | 903740 |
| T 44 | 903730 | 903741 |
| T 45 | 903731 | 903742 |
| T 46 | 903732 | 903750 |
| T 47 | 903745 | 903752 |
- Prix : 34,00**

LA SIGNALÉTIQUE

NEW

ARDOISES & PORTE-MENUS



NEW

Ardoise recto/verso avec poignée
630153 60x80 cm 22,30 1

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



Ardoise longue - 100x56 cm Securit

014300 Wenge 50,00 1

014457 Teck 50,00 1

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



Ardoise murale rectangulaire Woody Securit

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 !



Tarif des consommations
630154 44x66 cm 19,30 1

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



Ardoise noire 60x40 cm

016200 Bordure verte 9,90 1

016197 Bordure violette 9,90 1



À partir de 13,15^{HT}
014567

Feutre-craie blanc - Waterproof Securit

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 assortis - Waterproof

014570 Medium 2-6 mm - Lot de 4 14,20 1

014571 Large 7-15 mm - Lot de 4 35,90 1

Couleurs assorties bleu, rouge, vert, jaune

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

WATERPROOF!



À partir de 2,95^{HT}
014934

Feutre-craie blanc Securit

014934 Medium 2-6 mm 2,95 1

014941 Large 7-15 mm 5,36 1



NEW

Feutre craie métalliques Securit
Small 1-2 mm

014477 11,64 1

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



9,95^{HT}
014432

Spray nettoyant Securit

014432 Pulvérisateur 1 L 9,95 1

Spray nettoyant pour feutres craie. Pour nettoyer vos supports : ardoises murales, chevalets de table, panneaux trottoirs.



Éponge magique nettoyante

014880 2,49 1

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



À partir de 99,00^{HT}
014520

Fabriqué en pin. Facile à nettoyer, résistant aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg.

Securit
Panneau Trottoir - 70x125 cm

014572 1^{er} prix - Noir 108,50 1

014520 1^{er} prix - Teck 99,00 1

014521 1^{er} prix - Acajou 99,00 1



NEW

FORTE RÉSISTANCE AU VENT

Panneau de trottoir Securit

72,2x131x72 cm

630431 103,80 1

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



Possibilités infinies !
Connectez & divisez les ardoises en autant de parties que vous le souhaitez !

Ardoise multiboard - 60x115 cm Securit

014835 Cadre gris métallisé 39,95 1

014834 Cadre noir 39,95 1

014836 Cadre blanc 62,90 1

Pieds pour ardoise Multiboard

014920 2 pieds - 4x10x40 cm 19,90 1

19,90^{HT}
014920

Pack simple, comprenant 2 charnières et 2 protections de pieds en caoutchouc. Les pieds pour maintenir l'ardoise Multiboard sont vendus séparément.

À partir de
299,00^{HT}
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 - Métallisé gris

014889 Hauteur 95 cm **140,00 1**

014888 Hauteur 135 cm **150,00 1**

À partir de
161,50^{HT}
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 clés, 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^{HT}
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 aimants 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^{HT}
014516

Securit®

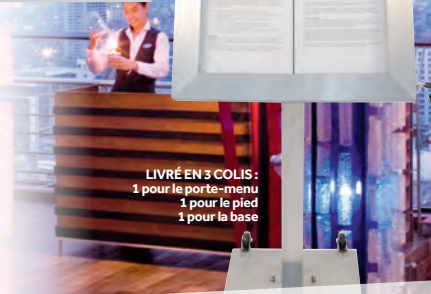
Porte-menus - 99x52 cm
014516 6 pages **599,00 1**

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 antirouille. 5 programmes, 16 couleurs, livré avec une télécommande (2 batteries en option non-incluses). Peut être branché sur le secteur et utilisé avec 2 batteries Securit (non incluses)



Magnet (16 aimants)

014423 **5,90 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^{HT}
014587



Enseigne LED clignotante

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 mmn.

POTEAUX D'ACCUEIL



LIVRÉ PAR 2
REF.014575

LIVRÉ EN 2 COLIS :
1 pour le pied
1 pour la base

29,00^{HT}
014897



Poteaux d'accueil classiques

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.



1 Porte affiche

Format A4 - Chromé pour poteau classique à tête plate (chromé)

014907 **58,00 1**



2 Porte affiche

Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)

014908 **59,00 1**

Securit®

62,00^{HT}
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

Inox - Lg 210 x Ht 120 cm **Securit®**

014903 Bande rétractable grise **78,00 1**

014904 Bande rétractable rouge **78,00 1**

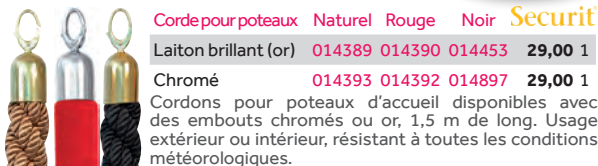
014902 Bande rétractable noire **78,00 1**



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.



LA PRÉPARATION

BACS GASTRONORMES



Couvercle étanche avec joint silicone

000612	GN1/1	40,66	1
000613	GN2/3	34,22	1
000614	GN1/2	29,42	1
000615	GN1/3	24,87	1
000616	GN1/4	23,41	1

BAC INOX

	GN 2/1 Plein 650x530 mm	GN 1/1 Plein 530x325 mm	GN1/1 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	8,10	-	-	-	-
Ht 40 mm	-	-	097129	8,90	988220	20,80	-	-
Ht 55 mm	-	-	988079	9,80	-	-	-	-
Ht 65 mm	988073	23,00	977208	10,20	988083	15,20	988203	6,90
Ht 100 mm	988211	28,00	988077	12,80	988206	19,40	988087	8,30
Ht 150 mm	988071	36,00	988209	18,40	-	988204	12,00	988201
Ht 200 mm	988212	41,00	988075	23,80	-	988085	15,90	988091
Couv.+poignée	-	-	988207	8,90	-	988089	4,90	988095

Les bacs et couvercles s'empilent sur de nombreuses marques. Angles renforcés, hygiène parfaite !

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	10,20	088120	4,90	088126	3,80
Ht 100 mm	-	088112	10,95	088119	5,80	088125	4,60
Ht 150 mm	-	088111	11,60	088118	7,20	088124	5,80
Ht 200 mm	988175	56,00	088110	18,90	088121	11,50	-
Couv.+poignée	988176	28,00	088150	6,90	088151	3,95	088152
Couv. Souple	-	088115	6,30	088122	4,60	088128	2,70
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.

BAC MÉLAMINE



À partir de
8,80^{HT}
889933

	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm
Blanc	889931	23,00	889932
Noir	889934	25,00	889935

Bacs polypropylène gradués avec repère de capacité. Plage de température de -40° à +70°C. Lavage en plonge comme en machine. Utilisable au micro-onde et chambre froide.



0% BPA

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
Ht 100 mm	000601	6,16	082969	3,60	082971
Ht 150 mm	082968	7,40	082970	3,90	082972
Ht 200 mm	000607	8,74	000608	4,66	000609
Couvercle	082978	3,60	082979	1,92	082980

Retrouvez nos grilles & plaques p. 106

ACCESSOIRES

Pour le rangement de 6 couvercles !

21,00^{HT}
089801



Rack inox - renforcé
089801 21,00 1

8,90^{HT}
033162

Pince bac gastro
Inox
033162 8,90 1



Pince inox soudée 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

LE STOCKAGE

À partir de
1,86^{HT}
631294



À partir de
2,17^{HT}
631188

araven

Flacon doseur

631188	35 cl - ø 60x203 mm - transp.	2,17	1
631297	35 cl - ø 60x203 mm - rouge	2,17	1
631300	35 cl - ø 60x203 mm - jaune	2,17	1
631269	50 cl - ø 60x261 mm - transp.	2,55	1
631298	50 cl - ø 60x261 mm - rouge	2,55	1
631301	50 cl - ø 60x261 mm - jaune	2,55	1
631284	75 cl - ø 75x251 mm - transp.	2,95	1
631299	75 cl - ø 75x251 mm - rouge	2,95	1
631302	75 cl - ø 75x251 mm - jaune	2,95	1

Valve anti-goutte en silicone qui empêche l'obstruction et l'accumulation de restes de sauce.

DOSEURS & BACS



Flacon doseur sauce

911623	25 cl - transp.	0,70	1
914056	25 cl - rouge	0,80	1
914057	25 cl - jaune	0,80	1
911625	33 cl - transp.	0,70	1
914059	40 cl - rouge	0,95	1
914060	40 cl - jaune	0,95	1
911627	66 cl - transp.	1,02	1
914062	70 cl - rouge	1,10	1
914063	70 cl - jaune	1,10	1

Pour coulis et crèmes liquides, garanti pour un contact alimentaire, avec bouchon à bec.



NEW

araven

Flacon doseur

631294	35 cl - ø 60x203 mm	1,86	1
631295	50 cl - ø 60x261 mm	2,37	1
631296	75 cl - ø 75x251 mm	2,62	1

Flacon ergonomique avec bouchon, échelle de mesure et marqué de coupe sur le bec.

araven

Flacon pour liquide

631285	1 L - ø 75x270 mm	2,72	1
--------	-------------------	------	---

Flacon pour le stockage et la conservation de sauces, réductions, bouillons, etc...



0% BPA

Boîte rectangulaire hermétique

631359	Forme haute 1 L - 20,5x13,4x6,9 cm	4,00	1
631360	Forme basse 2,1 L - 24,8x18x7,6 cm	6,44	1
631361	Forme haute 2,6 L - 24,8x18x9,3 cm	6,19	1
631358	Forme haute 3 L - 26,5x19x9,4 cm	6,88	1
631362	Forme haute 4,5 L - 24,8x18x15 cm	7,19	1
631363	Forme haute 5,5 L - 29,5x23x18 cm	10,70	1

Idéale pour conserver, ranger et transporter facilement les aliments. Passe au micro-ondes (sans le couvercle) et au lave-vaisselle. Sans BPA, 100% étanche à l'eau, à l'air et aux odeurs.



Distributeur de sauce

631293	Bac 2,6 L - GN1/6 176x162x190 mm	13,88	1
631292	Support + 2 bacs 2,6 L 380x225x195 mm	73,50	1

araven



Support pour doseur à sauce

044453	Pour doseur 25 cl	8,55	1
044455	Pour doseur 70 cl	10,45	1



Bac à ingrédient 80 L
655x435x560 mm

631286 84,84 1

Bac à ingrédient 100 L
705x465x580 mm

631287 100,90 1

Couvercle coulissant pour un accès facile. Roulettes résistantes en polyamide. Couvercle transparent avec étiquette intégrée pour l'identification rapide du contenu.

araven



NEW

Boîte transparente Color Clip

631303	GN 1/1 - 22,65 L - 565x340x200 mm	17,25	1
631304	GN 2/3 - 16 L - 415x340x200 mm	15,56	1
631305	GN 1/3 - 7 L - 395x200x200 mm	8,49	1

Avec étiquette permanente pour la traçabilité. Accès facile grâce au couvercle, qui permet d'accéder au contenu des boîtes sans avoir besoin de les désempiler.

araven



NEW

Bac à ingrédient 40 L

583x398x442 mm

632156 20,20 1

Couvercle pour bac 40 L

632157 10,80 1

Bac et couvercle blanc. Embortable et empilable. Existe en 7 couleurs pour le suivi HACCP.

Gilac



Gilac

Lot de 3 bacs à ingrédients

avec couvercle et roulettes

981098 3x30 L 165,00 1

Pelle non fournie.



169,00^{HT}
981185

Gilac

Bac à ingrédient 100 L

725x410x675 mm

981185 169,00 1

Couvercle coulissant transparent



37,00^{HT}
974050

Conteneur multi usages blanc

1 974050 Conteneur - 76 L - ø500x580 mm 37,00 1

2 974051 Couvercle blanc - ø505x32 mm 10,80 1

3 974052 Socle rouleur noir - ø455x170 mm 58,00 1

Polyéthylène indéformable, résistant aux chocs. Bords renforcés. Poignées moulées pour une bonne maniabilité permettant d'empiler les conteneurs sans les bloquer.

LabelFresh



Disponible en couleurs HACCP

Container 75 L **Gilac**

ø54x485 mm

981187 33,00 1

Couvercle plat

ø 61 mm

981188 12,00 1

Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.



690,00^{HT}
981191

Gilac

Chariot inox

750x650x900 mm

981191 690,00 1

Patière 170 L

930x770x411 mm

981192 179,00 1



Disponible en couleurs HACCP

Gilac

Caillebotis nid d'abeille blanc

PEHD - 500x500x22 mm

191001 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.



Seau carré 12 L 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

ÉTIQUETTAGE

LabelFresh
FOOD CONTROL TAGGING



1 DISTRIBUTEUR (ref. 906200)

D'ÉTIQUETTE ACHETÉ

=

1 BOÎTE (ref. 906210) ÉTIQUETTE DLC

OFFERTE

Distributeur étiquette LabelFresh express

906200 70x45 mm 33,90 1

Boîtier usage unique. Livré avec 250 étiquettes pour chaque jour de la semaine



Étiquette LabelFresh

hydrosoluble 7 jours

70x45 mm

906210 15,06 1

Boîte de 250 étiquettes



Étiquette LabelFresh

Labels "surgelés"

70x45 mm

906209 8,96 1

Boîte de 500 étiquettes



Étiquette DLC 300

LabelFresh labels pro

70x45 mm

906218 8,90 1

Boîte de 300 étiquettes



NEW

Gilac

Feutre noir

effaçable à l'eau

Lot de 10

630050 15,20 1

Sous blister

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.



LE STOCKAGE

BACS, SEAUX & ÉTIQUETTAGES

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de **3,90^{HT}**
281008

Disponible en couleurs HACCP

À partir de **1,70^{HT}**
981024

À partir de **5,30^{HT}**
981021

FABRIQUÉ EN FRANCE

Spécial pâtes à pizza
-40 à +90°C

TOP QUALITÉ

Bac plat blanc Gilac
281008 3 L - 347x230x70 mm **3,90** 1
281010 5 L - 437x285x75 mm **6,20** 1
281012 8 L - 485x335x75 mm **7,60** 1
281014 10 L - 540x385x80 mm **10,40** 1
Couvercle pour bac
981120 3 L - 240x355 mm **3,00** 1
981122 5 L - 290x445 mm **3,50** 1
981123 8 L - 340x490 mm **4,56** 1

Grille pour bac
981024 3 L - 170x283 mm **1,70** 1
981026 5 L - 220x37,2 mm **2,60** 1
981028 8 L - 270x420 mm **3,50** 1
981025 10 L - 320x470 mm **5,00** 1

Bac plein alimentaire - 400x300 mm
281023 12 L - Ht 165 mm **9,95** 1
981000 15 L - Ht 215 mm **11,40** 1
Couvercle blanc pour bac 15 L
981021 **5,30** 1

Bac plein alimentaire - 600x400 mm
981002 25 L - Ht 165 mm **16,60** 1
981004 35 L - Ht 217 mm **17,90** 1
981006 55 L - Ht 315 mm **23,20** 1
Couvercle blanc pour bacs 25/35/55 L
981023 **11,90** 1

Gilac FABRIQUÉ EN FRANCE
Caisse à paton pleine blanche - 600x400 mm
981090 9 L - Ht 55 mm **9,40** 1
981091 14 L - Ht 80 mm **10,00** 1
981166 15 L - Ht 90 mm **11,00** 1
Plastique non recyclé. Certification contact alimentaire.
Couvercle pour caisse à paton
981160 600x400x25 mm **7,90** 1

Gilac FABRIQUÉ EN FRANCE
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981070 25 L - Ht 135 mm **14,20** 1
981072 40 L - Ht 200 mm **18,70** 1
981073 60 L - Ht 300 mm **22,00** 1
Gerbable à vide
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981182 27 L - Ht 146 mm **15,00** 1
Gerbable et emboîtable à vide. Existe en couleurs HACCP.
Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm **10,90** 1
Plastique non recyclé. Certification contact alimentaire.

PLASTOREX FABRIQUÉ EN FRANCE
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
Couvercle pour caisse
150315 40x30 cm **3,50** 1
150316 60x40 cm **5,70** 1

Bloc 2 tiroirs modulaire PLASTOREX
150317 39,5x40,2x14 cm **18,40** 3
Stockage possible dans une chambre froide. Idéal pour le rangement des prélèvements d'échantillons alimentaires.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Bacs de prélèvement avec couvercle 3 L Gilac
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.

Bac à diviseuse blanc - 530x410 mm Gilac
281015 10 L - Ht 80 mm **10,50** 1
281016 20 L - Ht 140 mm **14,00** 1



Gilac
Timon universel Pour socle rouleur
981094 **69,00** 1

FABRIQUÉ EN FRANCE

Produits secs Produits laitiers Fruits & légumes Produits de la mer Produits carnés

Bac alimentaire HACCP avec couvercle Gilac
15 L 25 L 35 L 55 L
400x300x235 mm 600x400x190 mm 600x400x230 mm 600x400x356 mm
Rouge 981040 **21,90** 981050 **33,00** 981060 **33,00** 981061 **43,00**
Bleu 981042 **21,90** 981052 **33,00** 981062 **33,00** 981063 **43,00**
Vert 981044 **21,90** 981054 **33,00** 982064 **33,00** 981065 **43,00**
Blanc 981046 **21,90** 981056 **33,00** 981066 **33,00** 981067 **43,00**
Jaune 981048 **21,90** 981058 **33,00** 981068 **33,00** 981069 **43,00**
Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion et traçabilité de vos denrées alimentaires.

Franchissement de seuil



Socle rouleur Gilac
981092 Blanc - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **45,00** 1
981106 Jaune - 4 roues pivotantes 613x414x172 mm **57,20** 1
981093 Blanc - 6 roues 613x414x135 mm **37,90** 1
Charge 250 kg. Compatible avec les bacs, caisses 600x400 mm et mannes à pain (4 roues). Socle 6 roues avec 2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements de seuil.

À partir de **15,00^{HT}**
981179



Gilac
Caisse ajourée grise - 600x400 mm
981179 25 L - Ht 135 mm **15,00** 1
981180 40 L - Ht 200 mm **19,50** 1
981181 60 L - Ht 300 mm **22,75** 1



Gilac
Caisse agricole ajourée - bordeaux
981189 40L - 600x400x200 mm **18,70** 1
981190 45L - 550x360x290 mm **19,90** 1

NEW



Caisse ajourée couleur Gilac
600x400 mm - 37 L - Ht 197 mm
630051 Rouge **16,70** 1
630053 Vert **16,70** 1
630052 Bleu **16,70** 1
981129 Jaune **16,70** 1
981183 **16,00** 1
Gerbable et emboîtable à vide

8,70^{HT}
981210

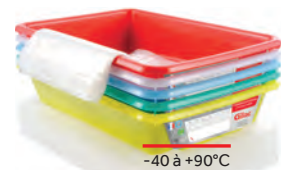


Caisse à viennoiserie Gilac
20 L - 600x400x120 mm
981210 Bicolore **8,70** 1
Empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour

10,90^{HT}
981124



Caisse à viennoiserie Gilac
28 L - 600x380x155 mm
981124 **10,90** 1
Empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour



Gilac
Manne à pain - 66,5x46 cm
001550 150L - Ht 71,5 cm **61,50** 1
981186 180L - Ht 85 cm **66,80** 1
Empilable et emboîtable

Gilac
Manne à pain 120 L
Compact 64x45x55,5 cm
981131 **53,00** 1
Empilable et emboîtable

LA PRÉPARATION

PRÉPARATION CULINAIRE

OUVRE BOÎTE INOX

FABRIQUÉ EN FRANCE

520,00^{HT}
950100

- Réduction du volume jusqu'à 80% !
- Pour boîte cylindrique de 3 à 5 kg

Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 520,00 1

19,00^{HT}
912110

Ouvre-boîtes Titan
90x60x85 mm
912110 19,00 1



Ouvre-boîtes électrique à poser - inox
80 à 100 boîtes/jour - 75 W - 230 V mono
250x450x750 mm

962115 995,00 1

083954 Kit de rechange 36,00 1

Pour boîtes rondes, rectangulaires cabossées. Moteur à déplacement vertical 2 vitesses. 40 à 80 boîtes. 5x1 à la suite. Pour boîte hauteur 50 à 270 mm.

995,00^{HT}
962115

FABRIQUÉ EN FRANCE

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

BALANCES *

*Ne peut pas être utilisé pour des transactions commerciales

23,00^{HT}
896302

Balance électronique digitale*
205x140x15 mm
5 kg / 1 g - blanche
896302 23,00 1

Très simple d'utilisation. Extinction après 60 secondes d'utilisation.



A usage diététique !

37,20^{HT}
980707

Balance diététique électronique*
5 kg max - précision 1 g
980707 37,20 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. Plate-forme en verre trempé de sécurité de 4 mm, interrupteur digital. Mémoire 99 entrées. Fonctionne avec 4 piles 1,5v AAA non incluses.

44,90^{HT}
980705

Peu encombrante

Balance de cuisine électronique*
980705 5 kg/1 g 44,90 1

Très bonne précision. Fonctionne avec 1 pile 9 V non incluse. Plateau : Diamètre 155 mm.

À partir de
69,90^{HT}
980761

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.



PRIX LE PLUS BAS

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm
980752 27,00 1

10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm
215x250x143 mm
980756 27,80 1

20 kg / 100 g - Plateau 25x25 cm
258x325x180 mm
980759 258x325x180 mm 46,90 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

Plateau :
190x242 mm

FABRIQUÉ EN EUROPE

229,00^{HT}
980745

- Faible consommation d'énergie
- Grand écran LCD
- Micro-contrôleur haute performance

Balance de réception*
295x500x630 mm
60 kg / 20 g
980745 229,00 1

PRIX LE PLUS BAS

À partir de
305,00^{HT}
949310

- Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne / Autonomie 100 heures !
- Plateau Inox amovible.
- Balance économique pour la réception sèche

Balance de réception - DEFENDER 3000*
572x472x305 mm - 30 kg
précision 5g - Plateau : 305x355 mm
949310 305,00 1

920x668x420 mm - 60 kg
précision 10g - Plateau : 420x950 mm
949311 360,00 1

Robuste et autonome. Grand Afficheur ABS avec rétro-éclairage. Colonne et châssis sous plateau acier peint. Plateau inox amovible. Protection contre les surcharges.

Balance de préparation*
256x280x121 mm
949324 6kg/ précision 1g 189,50 1
949325 15kg/ précision 2g 189,50 1

Balance de préparation tout inox*
256x280x121 mm
949326 6kg/ précision 1g 215,00 1
975149 15kg/ précision 2g 215,00 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.

LA PRÉPARATION

THERMOMÈTRES

THERMOMÈTRE INFRAROUGE



Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

46,00^{HT}
911306

PRIX LE PLUS BAS

Thermomètre infrarouge
Étendue de -50 à 550°C
Précision ±1,5°C
153x101x43 mm
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 sacochette de protection.



153,00^{HT}
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° - Visée laser
909964 **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 DE PRÉCISION



27,35^{HT}
631011

Thermomètre Digital
Précision ±0,5°C (-20+100°C)
sinon ±1,5°C - Résolution 0,1°
Étendue de -20 à +200°C
631011 **27,35 1**
Étalonnage automatique à 0°C. Sonde inox perçante 125 mm ø3,5 mm. Pointe effilée ø2,5 mm.

NEW



15,60^{HT}
084020

- | | | | |
|---|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 | 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 |
| 2 | 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 |
| 3 | 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 |



32,50^{HT}
910011



Thermomètres de précision à sonde
Étendue de -50 à +150°C

- | | | | |
|---|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 4 | 909990 | Checktemp étanche. Sonde 105 mm sans câble Précision ±0,2°C de -30 à 120°C et ±0,3°C en dehors Auto extinction possible - 66x50x25 mm | 39,50 1 |
| 5 | 909991 | Checktemp 1 étanche. Sonde 160 mm, câble 1 m Précision ±0,2°C de -30 à 120°C et ±0,3°C en dehors. 106x58x19 mm Vérification interne de l'étalonnage. Livré avec piles. | 40,50 1 |
| 6 | 910011 | Thermomètre à sonde 117 mm repliable Précision ±0,5°C de -50 à 100°C et ±1°C en dehors 165x50x20 mm | 32,50 1 |



Sonde repliable

THERMOMÈTRE POUR FOUR



33,00^{HT}
909962

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^{HT}
909972

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**

Fonctions minuteur - chronomètre - alarme programmable - dos aimanté. Livré en blister French cooking avec mode d'emploi.

THERMOMÈTRE DE CUISSON



21,90^{HT}
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
Étendue de -50 à +1350°C
Précision ±0,5°C
150x80x36 mm
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.



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**

MINUTEUR AVEC ALARME



9,90^{HT}
896003

Minuteur électronique
99 min 99 sec
896003 **9,90 1**

Étanche à la poussière et à la farine (IP65). Alarme sonore et clignotante, crochet de suspension, ventouse. En blister French Cooking.

THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR



Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50°C - Précision ±1°C
150x20 mm
084012 **3,30 1**

Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité même sous la glace. Crochet de suspension.



Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70°C Précision ±1°C
résolution 0,1° - Double sonde
909960 **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 dépassement. Livré en blister Biotemp et mode d'emploi.



64,00^{HT}
910010

Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C - Précision ±0,3°C de -20 à 90°C et ±0,5 en dehors 93x39x31 mm
910010 **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.



17,00^{HT}
911307

Minuteur avec alarme
4 niveaux sonore - Minuteur 24h
Compte à rebours environ 100 h
130x245x25 mm
911307 **17,00 1**

Base magnétique pour fixation sur des surfaces métalliques. Résistance à l'eau IP65. Pile fournie.

LA PRÉPARATION

CAFETERIE / BAR

CENTRIFUGEUSE



135,00^{HT}
980731

Deux possibilités d'utilisation !

Centrifugeuse avec Blender inox
Capacité 1,8 L - 2 vitesses - 8000 à 11000 tr/mn
800 W - 230 V mono - 270x430x640 mm
980731 135,00 1

890,00^{HT}
689339

FABRIQUÉ EN FRANCE

Centrifugeuse 50
Conteneur à pulpe 7,5 L
Production 100 L/h - 1 vitesse
3000 tr/mn - 800 W - 230 V
mono - 260x470x450 mm
689339 890,00 1

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 Ezy-clean permet un démontage facile sans outil de la cuve, du panier et du couvercle.

N'échauffe pas les aliments. Préserve les vitamines.

1079,00^{HT}
953115

Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour un usage intensif 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.

FABRIQUÉ EN FRANCE

robot coupe

Extracteur de jus professionnel
3000 tr/mn - 2L/min - 700 W - 230 V mono - 235x535x502 mm
953115 1079,00 1

PRESSE FRUITS



32,50^{HT}
980815

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

Lacor
Presse fruits
90 W - 230 V mono
ø210x260 mm
980815 32,50 1

Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

EXTRACTEUR DE JUS

• Large goulotte
• Facile à nettoyer

249,00^{HT}
980716

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.

Le premier extracteur de jus professionnel pouvant être utilisé face aux consommateurs. Système de pressage à froid breveté. Variations de vitesse

3110,00^{HT}
681381

FABRIQUÉ EN FRANCE

Extracteur de jus Nutrisantos 65
Vitesse 5 à 80 tr/mn - 650 W
220/240 V mono - 200x350x650 mm
681381 3110,00 1

Corps aluminium, zone alimentaire tout inox. Moteurs asynchrones professionnels et silencieux. Livré avec 1 filtre. Goulotte d'introduction extra large ø79,5 mm. Poussoir et système d'extraction du jus amovibles sans outil pour un nettoyage facile.

235,00^{HT}
689344

FABRIQUÉ EN FRANCE

SANTOS
Presse agrumes 11
Vitesse 1500 tr/mn
Production 30 L/h
130 W - 230 V mono
230x300x350 mm
689344 235,00 1

Socle résistant en fonderie d'aluminium. Cuve amovible incassable en copolymère sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle

FABRIQUÉ EN FRANCE

SANTOS DUAL CRUSHING ACTION

• Idéal pour réaliser cocktails, smoothies, jus de fruits, milkshakes, granitas, cafés frappés...
• Broie les glaçons les plus compacts en quelques secondes

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
200x247x441 mm
689347 1125,00 1

Bol copolymère sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TIN ultra résistant pour usage intensif et prolongé. Panneau de commande tactile en verre. 30 recettes pré-programmées. Innovation mondiale du système DCA : double sens de rotation des couteaux, système breveté.

BLENDER



220,00^{HT}
989372

- Bol + couteau + réducteur de vitesse
- 3 touches vitesses
- 3 touches programmes (35, 60, 90 s)
- 1 touche impulsion
- Bol hauteur réduite pour passer sous comptoir!

PRIX LE PLUS BAS

Pilon pour accélérer le broyage!

Mixeur-Blender TM-800 - 2 L
3 vitesses 13300, 26600 et 38000 tr/mn
950 W - 230 V mono - 190x220x510 mm
989372 220,00 1

Bol copolymère sans bisphénol A, gradué en L et mL, bec verseur. 4 couteaux inox.

FABRIQUÉ EN FRANCE

259,00^{HT}
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
600 W - 230 V mono - 180x180x420 mm
989371 259,00 1

Socle peint en fonte aluminium. Bol en copolymère sans bisphénol A, gradué.

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de **725,00^{HT}**
689353

Blender 37
Bol copolymère 2 L
689353 725,00 1

Blender 37
Bol inox 4 L
689355 895,00 1

Blender 37
Bol inox 2 L
689356 2 L 865,00 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 libre.

BROYEUR À GLACE



Adapté pour faire des cocktails!
Utilisation mains libres.

FABRIQUÉ EN FRANCE

Broyeur à glace 53
Réservoir 1,2 kg - Production 1,2 kg en 30 s
Vitesse 73 tr/mn - 130 W - 230 V mono
236x353x474 mm
689345 695,00 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.



LA PRÉPARATION

PRÉPARATION DYNAMIQUE

SPECIAL ÉMULSIONS

160,00^{HT}
689248

Micromix robot coupe
Vitesse variable 1500 à 14000 tr/mn - 220 W
230 V mono - Tube 165 mm
689248 **160,00 1**

AEROMIX pour la réalisation d'émulsions minute aérées volumineuses. Vitesse variable pour des préparations élaborées. Cordon spirale extensible pour une manipulation facilitée. Aeromix et couteau démontable poids 1,4 kg.

MOINS DE 1 L

34,00^{HT}
914906

Mini mixer
Capacité 750 ml
2 vitesses - 400 W
230 V mono
Tube 240 mm
914906 **34,00 1**

PETITES PRÉPARATIONS

275,00^{HT}
689249

robot coupe
Mini MP 190 VV
Petites préparations
Vitesse variable
2000 à 12500 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 190 mm
689249 **275,00 1**

Mini taille, maxi performances. Spécial sauces, émulsions et petites préparations. Cloche démontable, poids 2,5 kg.

199,00^{HT}
970601

Dynamix
Dynamix 160
Pied blender
Vitesse 13000 tr/mn
220 W - Tube 160 mm
970601 **199,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche inox. Vitesse variable, silencieux. Pied blender spécial fiandreux, poids 1kg.

222,00^{HT}
970603

Dynamix
Dynamix nomade
sans fil
Vitesse 10000 tr/mn
2000 mAh 12 Vdc
Tube 160 mm
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.

0,00
970608

OFFERT
pour l'achat d'un pack 1 ou 2 Dynamix

Bol de préparation
Capacité 1 L
970608 **0,00 1**
Livré avec couvercle

PACK JUSQU'À 4 L
Pack mini mixer MX050
Bloc moteur + tube 160 mm
970605 **122,00 1**

Couteau 4 lames. 3000 à 13000 tr/min. Fouet de 600 à 2500 tr/min. Livré sans fouet - 220 W

PACK JUSQU'À 8 L
Pack mini mixer MX090
Bloc moteur + tube 190 mm
970606 **165,00 1**

Couteau 4 lames. 13000 tr/min. Livré sans fouet - 250 W

223,00^{HT}
970765

Dynamix
Junior MX020
Capacité 5 à 25 L
1 vitesse - 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Tube 225 mm
970765 **223,00 1**

Tube et cloche en inox, cloche en acier inox. Support mural inclus. Mixer monobloc pied non démontable. Couteau 2 lames. 1,7 kg.

409,00^{HT}
954071

robot coupe
CMP 300 VV + Mixipot
Capacité jusqu'à 30 L
Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 350 W - 230 V mono - Tube 300 mm
954071 **409,00 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.

325,00^{HT}
970600

robot coupe
PMX 98 standard
Capacité 20 à 40 L
1 vitesse 9500 tr/mn
350 W - 230 V mono
Tube 300 mm
970600 **325,00 1**

Bouton de sécurité, double isolation, couteau tri-métal, facile à démonter. Couteau 3 lames. Etanchéité renforcée, revêtement spécial des axes anti-oxydation. Léger : 2,4 kg

455,00^{HT}
950317

robot coupe
MP 450 Ultra
Vitesse 9500 tr/mn
500 W - 230 V mono
Tube 450 mm
950317 **455,00 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.

440,00 1
971311

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

396,00^{HT}
963118

JUSQU'À 25 L
Junior combi MX022
Capacité 5 à 25 L - Tube 225 mm - Fouet 185 mm
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn
270 W - 230 V mono
Fouet de 600 à 2500 tr/mn
963118 **396,00 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.

579,00^{HT}
971310

JUSQU'À 100 L
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

412,00^{HT}
970630

JUSQU'À 100 L
BM 2000
Capacité 40 à 100 L
Vitesse variable 3000 à 10500 tr/mn
600 W - 230 V mono
Pack n°1
Bloc moteur + tube mixeur
420 mm
970630 **412,00 1**

Accessoires BM2000
970619 Pied presse purée **340,00 1**
970747 Pied blender **272,50 1**

613,00 1
970634

PACK n°2
Bloc moteur + tube mixeur
420 mm + fouet 245 mm
970634 **613,00 1**

Pas de pied démontable

NEW
Pied presse purée
Pied blender

LA PRÉPARATION

PRÉPARATION DYNAMIQUE

COUPE-LÉGUMES

- Snacking ! Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable.
- Trémie et disques lavables au lave-vaisselle
- Idéal pour couper, râper & effiler

OFFERT
valeur 131€
Pack snack
3 disques (C2/C5/J2)



Mini Green
Production 100 à 150 kg/h
300 W - 230 V mono
1 vitesse 1000 tr/mn
216x347x412 mm
631318 835,00 1



FABRIQUÉ EN FRANCE

990,00^{HT}
631328



FABRIQUÉ EN FRANCE

Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h
1 vitesse 360 tr/mn - 370 W
230 V mono- 466x246x557 mm
631328 990,00 1

SPÉCIAL BRASSERIES

1319,00^{HT}
631330

- Disques inox (ø 200 mm) et lame en S, plus de 80 types de coupe
- Trémie inox : Légumes longs ø 60 mm, Légumes larges 215 cm²



FABRIQUÉ EN FRANCE

TRS
Production 250 à 500 kg/h
1 vitesse 340 tr/mn 370 W - 230 V mono
631330 252x500x502 mm 1319,00 1
Dispositifs de sécurité. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse Trémie et chambre de coupe lavable en machine.

Accessoires

989600	Pack bistrot 3 disques inox (C2 C5 J2)	212,00 1
989601	Plateau trancheur ep 6 mm	89,00 1
989646	Grille frite 6x6 mm	119,50 1
989602	Plateau trancheur ep 10 mm	89,00 1
989599	Grille macédoine 10x10 mm	134,50 1



1260,00^{HT}
970410

- 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

Équipement frites OFFERT
valeur 212 €

FABRIQUÉ EN FRANCE

CL50 Ultra + équipement frites 8 ou 10 mm
1 vitesse 375 tr/mn - 550 W - 230 V mono
970410 350x320x590 mm 1260,00 1
Pack 6 disques Restauration traiteur
970411 (E1, E3, R2, J4, M10) 639,00 1

robot coupe®



3880,00^{HT}
631329

Coupe légumes
Trémie automatique - Production 1500 kg/cycle
vitesses 340-680 tr/mn - 0,75 kW
380-400 V tri - 1250x630x770 mm
631329 3880,00 1

Moteur asynchrone industriel silencieux. Petites et moyennes collectivités. Trémie automatique et disques inox. Chambre de coupe amovible 100 % hygiène : toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables pour un nettoyage optimal. Avec chariot.

FABRIQUÉ EN FRANCE

ROBOT COOK

FABRIQUÉ EN FRANCE

2250,00^{HT}
689247

- Émulsionner, pulvériser, mixer, hacher, mélanger, pétrir, chauffer et cuire
- Grande cuve inox de 3,7 L
- Capacité de chauffe jusqu'à 140°C
- Contrôle de la température précis à + ou - 1°C



OFFERT
Balance 5 kg/1 g

robot coupe®

Robot cook + balance 5 kg
5 fonctions vitesse
Couteau lames microdentées et bras racleur - 1800 W
230 V mono - 226x338x522 mm
689247 2250,00 1



BLIXER

1434,00^{HT}
689076

OFFERT
Couteau denté

FABRIQUÉ EN FRANCE

Blixer 3
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 3,7 L - 1 vitesse 3000 tr/mn
750 W - 230 V - 242x304x444 mm
689076 1434,00 1

- 2 en 1 : le Blixer réunit les qualités du cutter et du blender/mixer pour réaliser facilement des repas mixés, liquides, semi-liquides ou pâteux
- Grande capacité de liquide
- Couvrerle avec bras racleur et joint d'étanchéité
- Toutes les pièces en contact alimentaire sont démontables et nettoyables pour une hygiène parfaite

OFFERT
Couteau denté

2415,00^{HT}
970416

Blixer 5 VV
+ couteau denté supplémentaire
Cuve 5,5 L - Vitesse variable 300 à 3500 tr/mn 1400 W - 230 V mono
280x350x500 mm
970416 2415,00 1

FABRIQUÉ EN FRANCE



LA PRÉPARATION

PRÉPARATION DYNAMIQUE



FABRIQUÉ EN FRANCE

COMBINÉ
754,00^{HT}
970441

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, julienne, bâtonnets...



OFFERT
Éminceur 5 mm spécial tomates

robot coupe®
R201 XL
+ éminceur 5 mm spécial tomates
1 vitesse 1500 tr/mn - Cuve 2,9 L
550 W - 230 V mono
220x280x495 mm
970441 754,00 1



FABRIQUÉ EN FRANCE



OFFERT
valeur 150€
Pack Snack
3 disques (C2/CS/J2)

Combiné Multigreen
Production 250 kg/h - Cuve 2,5 L
Vitesse 1500 tr/mn 400 W
230 V mono - 216x347x412 mm
631319 985,00 1



OFFERT
Presse agrumes

1659,00^{HT}
980913

- Redémarrage de la machine par le levier
- Bloc moteur métallique (grande robustesse)
- 23 disques inox en option

FABRIQUÉ EN FRANCE

robot coupe®
R401
+ couteau denté spécial persil
1 vitesse 1500 tr/mn
Cuve inox 4,5 L - 700 W
230 V mono - 320x304x570 mm
980913 1659,00 1
Pack 4 disques - E2, E4, R2, J2
954040 184,00 1



1958,00^{HT}
631331

Machine 3 en 1
Couper, hâcher et émulsionner

FABRIQUÉ EN FRANCE

Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper
Hacher - Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²



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
631331 1958,00 1
Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle

CUTTER

814,00^{HT}
971303

OFFERT
valeur 56€
Rotor Spécial persil
(couteaux microdentés)

- Robuste, peu encombrant et facilement déplaçable
- Hachage et sauce

Cutter K25
Production 1 kg - Capacité 2,5 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
400 W - 230 V mono - 216x297x371 mm
971303 814,00 1
Livré avec couteau lisse

- Cuve inox 3,7 L avec poignée
- Bloc moteur métallique pour une plus grande robustesse
- Fonction Pulse

1150,00^{HT}
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 mono
210x320x400 mm
970412 1150,00 1
Hachage 1 kg, émulsions 1,5 kg, pâtes 1 kg, broyage 0,5 kg



- Robuste en service intensif, compact et lames inclinées pour un mixage rapide
- Cuve inox
- Fonction pulse
- Hachage, broyage, émulsion et sauce

1025,00^{HT}
971323

FABRIQUÉ EN FRANCE



OFFERT
valeur 76€
Rotor Spécial viande et farces fines (couteaux lisses)

Cutter K35
Production 1,8 kg - Capacité 3,5 L - 1 vitesse 1500 tr/mn
750 W - 230 V mono - 247x407x303 mm
971323 1025,00 1
Livré avec couteau microdenté. Fonction pulse

- Mélanger, émulsionner, mixer, hâcher
- Couvercle avec recycleur-émulsionneur
- Fonction pulse
- Hauteur de cheminée optimale (utilisation jusqu'à 75% de la capacité de cuve)

1550,00^{HT}
631332



Cutter K45 + rotor à couteau microdentés
Production 2 kg - Capacité 4,5 L - Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - 750 W - 230 V mono 252x485x505 mm
631332 1550,00 1
Livré avec un rotor couteau microdenté



FABRIQUÉ EN FRANCE
SPÉCIAL MIXÉS

TRANCHEUR À PAIN

FABRIQUÉ EN FRANCE

1770,00^{HT}
971274

- Possibilité de couper 2 baguettes à la fois
- Epaisseur des tranches réglables
- Panneau de commandes à bouton tactile



Trancheur à pain CPXF215
116 à 233 tranches/mn
Ep. tranche : 8 à 60 mm
370 W - 230 V mono
472x418x857 mm
971274 1770,00 1
Table mobile
Avec gastro GN1/1
971275 539,00 1

Lame conçue pour ne pas écraser le pain et assurer une excellente présentation.



robot coupe®
950315

Trancheur à pain TP180
350 W - 230 V mono
335x385x920 mm
950315 2010,00 1
Socle mobile
Inox - pour TP180
950316 490,00 1

FABRIQUÉ EN FRANCE

Coupe tous types de pain de forme allongée. Goulotte 150x125 mm). Système exclusif de sécurité infrarouge au niveau de l'ouverture arrière automatiquement le moteur si on y introduit la main.



540,00^{HT}
019492



Batteur + 2 bols + 2 couvercles + fouet inox + batteur plat + crochet + anneau verseur

Batteur mélangeur KitchenAid
Cuve inox 5 L - 315 W - 230 V mono
265x320x420 mm
019492 **540,00 1**
Variation de vitesse électronique. Prise accessoires. Disjoncteur thermique. Bâti fonte d'acier, blanc.

• Écran de protection en Tritan
• 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
• Prise d'accessoire type K
• Dispositif de détection de la cuve

560,00^{HT}
971314



Batteur mélangeur DMIX DITO SAMRA
Capacité cuve inox 5,5 L - Vitesse variable électronique de 40 à 240 tr/mn
500 W - 230 V mono - 434x312x410 mm
971314 **560,00 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). Poids 13 kg.

902,00^{HT}
970443



OFFERT
Balance 5 kg/1 g



FABRIQUÉ EN FRANCE

Batteur-mélangeur RM5 robot à coupe
Cuve 5,5 L avec poignée 10 vitesses indexées de 50 à 500 tr/mn - 550 W
230 V mono - 318x645x405 mm
970443 Cuve 5,5 L avec poignée **902,00 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...

À partir de
979,00^{HT}
971962



FABRIQUÉ EN FRANCE



BE5 - cuve 5,2 L - 15 à 220 tr/mn
Production de 1,5 kg - 450 W
230 V mono 266x416x487 mm
971962 **979,00 1**

BE8 - cuve 8 L - 15 à 220 tr/mn
Production de 2,5 kg - 600 W
230 V mono 292x416x487 mm
971315 **1275,00 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.

À partir de
1798,00^{HT}
970816



FABRIQUÉ EN EUROPE

BE-10
Production de 3 kg - 550 W - 230 V mono - 410x523x688 mm
970816 Cuve 10 L **1798,00 1**
BE-20
Production de 6 kg - 900 W - 230 V mono - 520x733x1152 mm
970817 Cuve 20 L **2995,00 1**
BE-30
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.

• Modèle de table, robuste pour un usage professionnel en pétrissage, mélanges et fouettages.

À partir de
1990,00^{HT}
971317



Nouvelle génération
conforme à la norme
UNI EN 454:2015

Collectivités, boulangeries, pâtisseries

PRIX LE PLUS BAS

FABRIQUÉ EN FRANCE

XBE10
971317 Cuve 10L - Prod. de 3,5 kg - 750 W - 230 V mono - 454x606x700 mm **1990,00 1**
XBM20
971318 Cuve 20L - Prod. de 6 kg - 750 W - 400 V tri - 521x685x1010 mm **3840,00 1**
MBE40
971963 Cuve 40L - Prod. de 9 kg - 2,2 kW - 230 V mono - 655x850x1370 mm **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.

ÉPLUCHEUSE

1520,00^{HT}
971226

1890,00^{HT}
950320

2199,00^{HT}
688020

ESSOREUSE

1725,00^{HT}
970510



• Sans prise accessoires
• Cylindre orientable
• Cylindre et plateau abrasif
• Corps aluminium
• Boîtier commande incorporé avec bouton poussoir de marche/arrêt, minuterie de 0 à 6 min

Éplucheuse PP6 Sammic
Prod. de 120 à 150 kg/h - Capacité par cycle 6 kg - 370 W - 230 V mono 400 V tri - 395x700x433 mm
970950 **1200,00 1**
Socle PP6 - 411x700x945 mm
970951 **210,00 1**
Filtre et dispositif anti-mousse PP6/12
970952 **285,00 1**



Éplucheuse DT5EFB DITO SAMRA
Cont. 5 kg - Prod. de 80 kg/h
Vitesse 300 tr/mn Plateau abrasif + panier filtre - 120 W
230 V mono - 424x390x590 mm
971226 **1520,00 1**

Table support inox
420x420x505 mm
970680 **225,00 1**
Cuve amovible, facilement démontable et nettoyable. Couvercle transparent et poignée doucette amovible. Panier filtre incorporé. 5 kg en 2 min. !



Éplucheuse PI-10 Sammic
Cont. 10 kg - 370 W
Prod. 200-240 kg/h
230 V mono ou 400 V tri
433x635x625 mm
950320 **1890,00 1**
Racleurs latéraux et plateau abrasif. En option : socle inox avec filtre anti-mousse.



Éplucheuse TE10 DITO SAMRA
Cont. 10 kg - Prod. de 160 à 200 kg/h - Vitesse 300 tr/min
Plateau abrasif - 370 W - 400 V tri
440x690x680 mm
688020 **2199,00 1**
Table filtre avec tablette
440x690x1295 mm
971283 **562,00 1**



Essoreuse EL40
Pour essorer 5 kg de légumes ou 9 têtes de salade par cycle Panier 32 L - 370 W - 230 V mono
460x540x800 mm
970510 **1725,00 1**

LA PRÉPARATION

MACHINES SOUS-VIDE



67,00^{HT}
948250

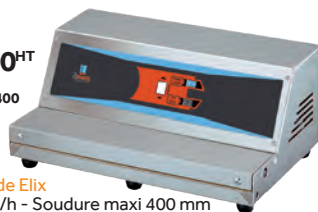
Machine sous-vide
Pompe de 2,5 L/mn Soudure maxi 280 mm
110 W - 230 V mono - 360x200x100 mm
948250 **67,00 1**

Livree sans adaptateur pour les boîtes et 10 sacs 20x30 cm. Garantie 1 an.

3 boîtes - 0,7L - 1,4L - 2L + adaptateur
948251 **19,69 1**

Rouleaux lisses 220mmx5m/280mmx5m
948252 2 rouleaux **9,50 1**

395,00^{HT}
948400



Machine sous-vide Elix
Pompe de 0,9 m³/h - Soudure maxi 400 mm
230 V mono - 420x280x170 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 gauffré.

1295,00^{HT}
948402



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 gastronomiques connectés à la machine avec un tube d'aspiration.

Machine sous-vide Universal
Soudure maxi 300 mm
Pompe de 6 m³/h
Chambre 310x350x120 mm
230 V mono - 370x530x250 mm
948402 **1295,00 1**

158,00^{HT}
948350



Machine sous-vide NV400
Soudure maxi sachet 280 mm
Aspiration 22L/min - pompe à deux pistons
arrêt automatique si surchauffe
240 W - 230 V mono - 385x235x95 mm
948350 **158,00 1**

Livré avec 1 rouleau de sachets 200x1500 mm.
1 rouleau de sachets 280x1500 mm. 1 cutter à sachet. 3 sachets 200x280 mm, 3 sachets 280x360 mm. 1 tuyau pour mise sous vide.

1890,00^{HT}
948401



FABRIQUÉ EN EUROPE

Machine sous-vide Unica
Soudure maxi 400 mm - Pompe de 12 m³/h
Chambre 410x430x190 mm - 230 V mono
470x550x430 mm
948401 **1890,00 1**

Avec son usage simple, et sa facilité à emballer n'importe quel solide ou liquide, Ecopack représente un très bon rapport qualité / prix.



Roussey & fils
trancheurs



Kit pour machine sous-vide
000630 **84,50 1**

Set de 2 contenants ABS de 0,6 L et 2,5 L avec valve.

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de
340,00^{HT}
000189



MOONLINE 33
Pompe 13 L/h - Barre de soudure 33 mm
0,38 kW - 230 V mono - 390x300x180 mm
000189 **340,00 1**

MOONLINE 43
Pompe 21 L/h - Barre de soudure 43 mm
0,45 kW - 230 V mono - 490x295x180 mm
630025 **632,00 1**

Structure inox. Fonctionnement automatique.
250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gauffrés.

ECOGREEN : Barre avec pistons, couvercle avec piston extérieur. Structure inox - 1,2 kW - 230 V mono. Fonctionnement automatique 45 secondes. Fonctionnement manuel 12/24/36 secondes. Vide final 2 mbar.

FABRIQUÉ EN FRANCE

1582,00^{HT}
000185



ECOGREEN 32
Pompe 10 m³/h - Barre de soudure 320 mm - Chambre 325x385xht min 120
max 200 mm - 465x495x490 mm
000185 **1582,00 1**

2275,00^{HT}
000186



ECOGREEN 405
Pompe 20 m³/h - Barre de soudure 405 mm - Chambre 410x450xht min 150 / max 220 mm
560x580x530 mm
000186 **2275,00 1**



Une marque du groupe

ORIGINAL
HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

Mini Alizée
Pompe 4 m³/h - Barre de soudure 280 mm
Chambre 280x310x85 mm
cycle 25-60 sec
0,3 kW - 230 V mono
334x450x305 mm
630251 **1315,00 1**

1315,00^{HT}
630251

NEW



Machine robuste, rapide et simple d'utilisation. Tout inox. Pompe Busch type R5. Vide final 2 mbar. Fonction de déshumidification de la pompe. Double soudure convexe pour élimination des restes de produit sur la longueur de soudure. Chambre à vide emboutie avec angles arrondis. Couvercle transparent. Réglage du vide en temps. Livré avec plaques d'insertion standard et livré avec un kit d'entretien (joint de couvercle, recharge d'huile, téflon pour barre de soudure, résistance soudure). Garanti 3 ans.

2205,00^{HT}
630250



Alizée 42
Pompe 16 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm
cycle 20-40 sec
0,55 kW - 230 V mono
493x528x440 mm
630250 **2205,00 1**

2560,00^{HT}
630248



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x370x180 mm - cycle 15-35 sec - 0,75/1 kW - 230 V mono
493x528x440 mm
630248 **2560,00 1**

Remise en atmosphère progressive. 10 programmes personnalisables.

2930,00^{HT}
630249



Blizzard 42 XL
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
Chambre 420x460x180 mm - cycle 20-40 sec - 0,75/1 kW - 230 V mono
493x616x440 mm
630249 **2930,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



TRANCHEURS

FABRIQUÉ EN FRANCE

Bâti monobloc en alu anodisé. Chariot démontable, affûteur incorporé, normes CE.

Roussey & fils
trancheurs

À partir de
810,00^{HT}
949260

Trancheur à courroie TGE250
Capacité coupe 250x180 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - Lame ø 250 mm
230 V - 470x330x380 mm
949260 **810,00 1**

Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 250x190 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
50 couverts - Lame ø 300 mm
230 V - mono - 470x330x380 mm
949261 **940,00 1**

Encombrement faible pour surface réduite. Affûteur auto-centré amovible. Soufflet de protection autour de la poulie. Chariot démontable avec normes CE.

Housse de protection
Jetable - Pour trancheur
Carton de 300
909915 **54,00 1**



439,00^{HT}
949267

Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 245x170 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 250 mm
230 V mono - 550x440x370 mm
949267 **439,00 1**

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés.

PRIX LE PLUS BAS

FABRIQUÉ EN EUROPE

Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 280x205 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
Lame ø 300 mm Anneau de protection ABS - 230 V mono - 620x490x450 mm
949268 **658,00 1**

658,00^{HT}
949268



970,00^{HT}
949262

Trancheur à courroie économique TAG300
Capacité coupe 280x205 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
230V mono - 620x490x450 mm
949262 **970,00 1**

Structure et composants allégés. Affûteur auto-centré amovible. Anneau de protection inox avec support décalé pour un nettoyage facile.

À partir de
1295,00^{HT}
949263

Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm - Ép. de coupe : 0 à 15 mm
100/120 couverts - 230 V mono - 500x345x460 mm
949263 Lame ø 300 mm **1295,00 1**

949294 Lame extractible **1932,00 1**
Forme robuste et compacte facilitant le nettoyage. Plan de réception des tranches agrandi. Utilisation : moyenne collectivité, magasin, camion magasin, boucherie/marché.



1932,00^{HT}
949264

Trancheur à pignon TGP300
Capacité coupe 280x235 mm - Ép. de coupe : 0 à 15 mm
200/300 couverts - Lame ø 300 mm - 230 V mono
530x370x480 mm
949264 **1932,00 1**

L'entraînement par pignon à couplage direct assure une bonne puissance. Appareil équipé de bagues de coulissement assurant souplesse et douceur du mouvement quelque soit le poids de la marchandise sur le plateau.



2390,00^{HT}
630406

Trancheur à pignon TGP350 standard
Capacité coupe 320x265 mm - Ép. de coupe : 0 à 15 mm
500/700 couverts - Lame ø 350 mm - 230 V mono
600x440x470 mm
630406 **2390,00 1**

Poignée et boutons ABS, interrupteurs ABS avec protection silicone IP67. Utilisation soutenue : collège/lycée, grande cuisine, collectivité, boucherie/charcuterie, grande surface, etc...



Lame Extractible

Trancheur à pignon TGP350
Capacité coupe 320x265 mm - Ép. de coupe : 0 à 15 mm
500/700 couverts - 230 V mono - 600x420x495 mm
949295 Lame extractible ø 350 mm **2963,00 1**

Le plus robuste des trancheurs par gravité. Moteur puissant ventilé. Étanchéité importante autour de la poulie. Équipé de bagues de coulissement assurant souplesse et douceur du mouvement. Utilisation : lycée, restaurant au nombre de couverts importants, grande cuisine, grande surface.



2963,00^{HT}
949295

HACHOIR

169,00^{HT}
948360



Hachoir N5600 - corps ABS
Production 60/80 kg/h - 350 W - 230 V mono
420x180x430 mm
948360 **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^{HT}
948253



Hachoir électrique tout inox
Capacité 85 kg/h - 120 tr/mn - 250 W
230 V mono - 410x195x350 mm
948253 **320,00 1**

Prix au 100.

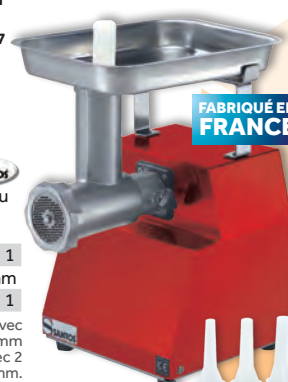
755,00^{HT}
689257

- Corps en acier inox facile à monter, démonter et nettoyer
- Passe au lave-vaisselle
- Moteur asynchrone très résistant : permet de hacher de la gorge de porc

Hachoir 12-12
Production 160 kg/h - Rotation couteau
140 tr/mn - 600 W - 230 V mono
260x330x420 mm
689257 **755,00 1**

Kit 3 cornets à saucisses - ø 20/25/30 mm
689379 **27,00 1**

Corps, tôlerie et plateau inox, ø 70 mm. Livré avec 3 grilles inox standard (trous ø 3 mm, ø 4,5 mm et ø 8 mm). Les cornets sont compatibles avec 2 corps de broyage : 12-8 ø62 mm et 12-12 ø70 mm.



FABRIQUÉ EN FRANCE

SACS SOUS-VIDE

Sacs sous-vide gauffrés

630456 150x250 mm **6,53** 1000
630457 200x300 mm **10,44** 1000
630458 300x400 mm **20,89** 500

Prix au 100.

Sacs gauffrés rouleaux (2 poches 24)

630459 20-6000 mm **2,23** 48
630460 30-6000 mm **3,34** 48

Prix au 100.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630425 150x200 mm **2,90** 1000
630437 200x200 mm **3,86** 1000
630445 200x250 mm **4,83** 1000
630446 200x300 mm **5,79** 1000
630447 200x400 mm **7,72** 1000
630448 200x500 mm **9,66** 1000
630449 250x300 mm **7,24** 1000

Prix au 100.

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ

630450 300x300 mm **8,69** 1000
630454 300x400 mm **11,59** 500
630455 300x500 mm **14,48** 500
630451 400x400 mm **15,77** 500
630452 400x500 mm **19,31** 500
630453 400x600 mm **23,17** 500

Prix au 100.

À partir de
8,69^{HT}
630450



LA DISTRIBUTION

LE TRANSPORT ISOTHERME

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^{HT}
942254



Conteneur isotherme GN18/18 - 49 L
Ext. 460x640x380 mm - Int. 365x545x245 mm
942254 **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.



Convient pour 4 GN 1/1, 8 GN 1/2, 12 GN 1/3 d'une profondeur de 65 mm

280,00^{HT}
946044

STOCK LIMITÉ

Conteneur isotherme Catermax

1 946044 89 L - Sans roue - Gris Ext. - 679x476x705 mm **280,00 1**
2 946042 89 L - Avec roues - Noir Ext. 679x476x705 mm **335,00 1**

Conteneur pour transport de bacs GN en liaison froide ou chaude. Conteneur avec couvercle sans joint amovible. Empilable. Facilement nettoyable. Poignée moulées.



335,00^{HT}
946042

STOCK LIMITÉ

PRIX LE PLUS BAS

FABRIQUÉ EN EUROPE



• Pour le transport de denrées périssables à température contrôlée, dans le respect de la "chaîne du froid"

232,00^{HT}
883042



7GN1/1

235,00^{HT}
883043



• 8GN1/1
• Pas de 40 mm

346,00^{HT}
631016



• 12 GN1/1
• Pas de 40 mm
• Empilable
• 14 kg à vide

600x400mm

505,00^{HT}
980860

225,00^{HT}
883041

• 6GN1/2
• Fermeture en acier inox
• Poignées extractibles
• 6 glissières intérieures
• Empilable

Conteneur isotherme à chargement frontal AF

3 883041 AF6 - 30,5 L - Blanc Extérieur 410x360x440 mm Intérieur 330x275x340 mm **225,00 1**
4 883042 AF7 - 63 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm Intérieur 335x540x360 mm **232,00 1**
5 883043 AF8 - 68 L - Bleu Extérieur 440x640x480 mm Intérieur 335x540x380 mm **235,00 1**
6 631016 AF12 - 90 L - Blanc Extérieur 440x665x650 mm Intérieur 330x533x515 mm **346,00 1**
7 980860 AF150 - 148 L - Blanc Extérieur 570x790x690 mm Intérieur 430x650x530 mm **505,00 1**

Pour le transport d'aliments à température contrôlée en liaison fraîche ou chaude ou réfrigérée.



CONTENEUR ISOTHERME POUR LIQUIDE

FABRIQUÉ EN EUROPE

155,00^{HT}
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.



Conteneur Gris/bleu

883034 Conteneur QCS - 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^{HT}
883106

ANIMO



Conteneur isotherme sans robinet (simple nourriture)

883106 6 L - ø238xHt 280 mm **255,00 1**
883107 10 L - ø252xHt 362 mm **298,00 1**
Parfait pour le transport et le service de la soupe

PLAQUE EUTECTIQUE

FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de
27,80^{HT}
980867



Plaque eutectique GN1/1

1 980865 Surgelée **44,50 1**
2 980864 Fraîche **37,00 1**
3 890262 Chaude **59,00 1**



Plaque eutectique GN1/2

4 980868 Surgelée **34,00 1**
5 980867 Fraîche **27,80 1**
6 980866 Chaude **40,65 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 Couvercle copolyester étanche,
- 3 bols porcelaine ø 120 mm 35 cl,
- 3 couvercles ø 120 mm.
- 1 compartiment 220x85 mm pour le pain

192,00^{HT}
980804

• Vaisselle d'origine
• S'adapte parfaitement aux alvéoles

Plateau individuel TS60 avec vaisselle Combi complet - Gris et orange avec vaisselle - 530x370x105 mm
980804 **192,00 1**

Transport facile : il peut s'empiler, ses dimensions externes sont compatibles avec tout type de chariot de transport de dimensions standard.



CONTENEUR CHAUFFANT



À partir de
735,00^{HT}
942262

- 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

Conteneur isotherme avec porte chauffante AF

942262	AF7 - 63 L - 7GN1/1 - Gris - Extérieur 440x695x480 mm Intérieur 325x540x360 mm	735,00 1
942272	AF12 - 90 L - 12GN1/1 - Gris - Extérieur 440x720x650 mm Intérieur 330x533x515 mm	840,00 1
990192	Chariot pour AF12	230,00 1



Bloc moteur chauffant en acier inox pour la partie interne et en ABS pour la partie externe.

- 2 Porte composée d'un dispositif électrique amovible. 13,2 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.

ARMOIRE DE LIAISON CHAUDE



2190,00^{HT}
820002

FABRIQUÉ EN EUROPE

PRIX LE PLUS BAS

11 + 11
GN 2/1



À partir de
3420,00^{HT}
944610

FABRIQUÉ EN FRANCE

20
GN 1/1

À partir de
2750,00^{HT}
944612

NF
TOURNAIS
EQUIPEMENT

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	2750,00 1
2	1270 W - 230 V mono 944610 20 niveaux GN1/1 1270 W - 230 V mono - 733x941x1134 mm 944613 10 niveaux GN2/1	3420,00 1
1	2100 W - 230 V mono - 733x941x1880 mm 944611 20 niveaux GN2/1	3180,00 1
1		3790,00 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 ø125 mm chape polyamide.

- Fond et glissières emboutis
- Tout inox
- Mousse polyuréthane 70 mm
- Porte pleine à ouverture 270°C



1390,00^{HT}
820001

5
GN 2/1



1570,00^{HT}
820000

11
GN 2/1

Armoire de transfert chaud - 70/85°C

1	820001 5 niveaux GN2/1 - 2 kW - 230 V mono - 827x910x1132 mm	1390,00 1
2	820000 11 niveaux GN2/1 - 2 kW - 230 V mono - 910x1816x114 mm	1570,00 1
3	820002 11+11 niveaux GN2/1 - 2 kW - 230 V mono - 1517x910x1816 mm	2190,00 1

Utilisation à sec ou avec de l'air humide. Thermostat électronique de régulation réglable de 70 à 85°C. Panneau de commande intégré, contrôle HACCP. 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.

LE SNACKING

LES FRITEUSES

Choisissez la friteuse adapter à vos besoins : faites frire vos poissons, viandes, légumes, beignets, etc...



GAZ

1024,00^{HT}
632800

- Allumage piézo-électrique pour plus de sécurité
- Intérieur du puits avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 185°C

Friteuse à gaz
Cuve 7 litres - 20kg/h1 robinet vidange
6,25 kW - Gaz naturel ou GPL
350x300x600 mm

632800 1024,00 1

Dispositif de défaillance de la flamme sur chaque brûleur. L'huile s'écoule par un robinet placé à l'avant du puits. Appareil à gaz fourni pour utilisation avec gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard. Intérieur du puits avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.

ZANUSSI
PROFESSIONAL

FABRIQUÉ EN EUROPE



115,00^{HT}
970917

STOCK
LIMITÉ

Friteuse à poser
Capacité 3,5 L - Cuve 6 L
Sans robinet de vidange
2 kW - 230 V mono
190x440x270 mm

970917 115,00 1



149,00^{HT}
970912

spécial frites surgelées

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 8,5 L - Cuve 13 L
5 kW - 230 V mono
290x440x330 mm

970912 149,00 1



290,00^{HT}
970914

Friteuse à poser
Capacité 12 L - Cuve 15 L - 1 robinet
vidange 5 kW - 230 V mono
340x540x390 mm

970914 290,00 1



216,00^{HT}
970913

Friteuse à poser avec robinet
Capacité 8 L - Cuve 11 L - 1 robinet
vidange - 3 kW - 220 V mono
330x530x375 mm

970913 216,00 1



390,00^{HT}
970905

Friteuse à poser avec robinet
Cuve 2x11 L - 2 robinets vidange - 2x3 kW
2x230 V mono - 620x530x375 mm

970905 390,00 1

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.



135,00^{HT}
970911

PRIX
LE PLUS
BAS

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 6 L - Cuve 9 L - 3kW
230 V mono - 310x410x285 mm

970911 135,00 1



245,00^{HT}
970916

Friteuse à poser sans robinet
Capacité 8 + 8 L - 2x3 kW
230 V mono - 430x420x310 mm

970916 245,00 1

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200°C.



388,00^{HT}
631337

NEW

TRIPHASÉ

FABRIQUÉ EN EUROPE

Friteuse à poser
Cuve 10 litres - 20kg/h - 1 robinet vidange
7,5 kW - 400V tri/50Hz - 325x500x415 mm

631337 388,00 1



746,00^{HT}
631336

NEW

TRIPHASÉ

Friteuse à poser
Cuve 2x10 litres - 20+20 kg/h - 2 robinets vidange
2x7,5 kW - 400V tri/50Hz - 653x500x415 mm

631336 746,00 1

Équipement à haute performance et grande qualité. Conçu de façon à éliminer la possibilité de détérioration des propriétés de l'huile. Thermostat réglable à 90-180°C. Thermostat de sécurité à réarme manuel. Système de sécurité total. Structure en acier inoxydable. Système de protection des résistances, en acier inoxydable.

199,00^{HT}
971955

Chauffe frites
Pour GN 1/1 - Ht 65 mm
1 kW - 230 V mono
330x560x500 mm

971955 199,00 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.

ACCESSOIRES



23,00^{HT}
909973

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.



49,90^{HT}
906116

Recharge en tube + 20 languettes pour kit testeur d'huile pour testeur 3M

906116 49,90 1



465,00^{HT}
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.



LE SNACKING

À partir de **459,00^{HT}**
910400

TOASTER, SALAMANDRE & GRILLE PAIN

PRIX LE PLUS BAS

165,00^{HT}
885300



Cet appareil est idéal pour faire gratiner vos pains, petits pains et sandwiches

195,00^{HT}
855301



Toaster
885300 1 niveau - 1,7 kW - 230 V mono - 440x245x285 mm **165,00 1**
855301 2 niveaux - 3 kW - 230 V mono - 440x245x400 mm **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

369,00^{HT}
689474



FABRIQUÉ EN FRANCE

SOFRACA

Toaster - Super club
2 niveaux - 2,7 kW - 230 V mono
410x275x400 mm
689474 369,00 1



Lacor

Toaster à convoyeur
Ouverture 180 mm - 1,34 kW - 230 V mono
530x370x400 mm
910400 459,00 1
Ouverture 255 mm - 2,24 kW - 230 V mono
530x450x400 mm
910402 530x450x400 mm 482,00 1
Contrôle de la vitesse réglable.
Double système de chauffe.

FABRIQUÉ EN EUROPE

185,00^{HT}
631342

NEW



Toaster TRS 20.4
1 niveau - 2 kW - 230 V mono
525x305x325 mm
631342 185,00 1

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu. Contrôle indépendant par niveau (niveau supérieur, au milieu et inférieur).

235,00^{HT}
631341

NEW



Toaster TRS 30.4
2 niveaux - 3 kW - 230 V mono
525x305x445 mm
631341 235,00 1

Avec temporisateur à 15 minutes et travail en continu.

GRANDE CAPACITÉ

399,00^{HT}
631340



Toaster MTS 2.11
2 niveaux - 4,5 kW - 230 V mono - 685x396x452 mm
631340 399,00 1

Avec temporisateur à 15min ou fonctionnement en mode continu. Contrôle indépendant de chaque niveau de chaleur.

SALAMANDRE

599,00^{HT}
884901

PRIX LE PLUS BAS

Salamandre électrique
Plafond mobile
4kW - 230 V mono
600x450x500 mm
884901 599,00 1

Réglage de la distance entre l'aliment et la source de chaleur. Réglage précis du plafond. Ouvert pour passage de grands plats. Acier inoxydable. Thermostat de régulation. Température 300°C. Voyant de contrôle.



2420,00^{HT}
950329



Salamandre SH30
3 foyers - 4,5 kW - 230 V mono ou 400V tri
570x581x519 mm
950329 2420,00 1

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.

298,57^{HT}
631268

NEW



TOURNUS ÉQUIPEMENT

Étagère salamandre
Acier inox - 600x478x331 mm
631268 298,57 1

GRILLE PAIN

39,90^{HT}
910390



Grille pain
Pour 4 tranches
1,75 kW - 230 V mono
380x340x230 mm
910390 39,90 1

Corps en acier inoxydable. 3 fonctions (griller, décongeler, chauffer). 3 diodes de contrôle. Livré avec cordon.

- 2 fentes extra larges
- 5 niveaux de brunissement
- 3 programmes pré-réglés : réchauffage, décongélation, bagel
- Tiroir ramasse-miettes extractible



150,00^{HT}
885215

Toaster 2 tranches "Années 50" rouge
2 fentes dimensions : 110x147x36 mm
950 W - 230 V mono - 198x310x195 mm
885215 150,00 1

137,00^{HT}
632921

NEW



Grille pain inox
Pour 4 tranches - 2,24 kW - 230 V mono
370x210x220 mm
632921 137,00 1

LE SNACKING

GRILL PANINI



- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

199,00^{HT}
885008



PRIX LE PLUS BAS

Grill panini rainuré simple
2,2 kW - 230 V mono - 410x300x210 mm
885008 **199,00 1**

Thermostat réglable et continu jusqu'à 300°C. Plaques dessus et dessous rainurées. Plaques simples 340x220 mm. Plaques doubles inférieures 470x230 mm, supérieures 210x210 mm. Robuste et en CNS. Plaques de cuisson en fonte pour une chaleur optimale.



48 PANINI/HEURE

FABRIQUÉ EN FRANCE

369,00^{HT}
631370

NEW

Grill panini simple*
48 hamburgers ou steaks à l'heure
3 kW - 230 V mono - surface utile
360x240 mm - 430x385x220 mm
631370 **369,00 1**

Modèle spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.



96 HAMBURGERS
OU STEAK/HEURE

FABRIQUÉ EN FRANCE

499,00^{HT}
631373

NEW

Grill panini*
96 hamburgers ou steaks à l'heure
2 kW - 230 V mono - surface utile
260x240 mm - 330x385x220 mm
631373 **499,00 1**

Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poisson, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.



130 PANINI/HEURE
OU 415 HAMBURGERS/HEURE

FABRIQUÉ EN FRANCE

- Fonction contact grill
- Fonction plaque à snacker
- Jusqu'à 5 panini en même temps

679,00^{HT}
631371

NEW

Grill panini extra-large*
130 panini à l'heure - 3,6 kW - 230 V mono
surface utile 360x360 mm - 380x600x320 mm
631371 **679,00 1**

Thermostat à bulbe précis 0-300°C, poignées thermorésistantes, commutateur, large ramasse-jus et grattoir pour faciliter l'entretien.



590,00^{HT}
885210

60 PANINI/HEURE

FABRIQUÉ EN FRANCE



Grill panini rainuré - 2 panini
2,2 kW - 230 V mono - 260x460x500 mm
885210 **590,00 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.



Grill panini rainuré - 3 panini
3 kW - 230 V mono - 380x550x650 mm
885212 **655,00 1**



655,00^{HT}
885212

FABRIQUÉ EN FRANCE

120 PANINI/HEURE

- Cuisson simultanée dessus/dessous réduit de moitié le temps de cuisson
- Cuisson rapide et uniforme grâce à une fonte épaisse (12 mm)
- Chaîne robuste pour un relevage sans effort !
- Minuterie en série



375,00^{HT}
885009

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse

PRIX LE PLUS BAS

Grill panini rainuré double
3,6 kW - 230 V mono - 570x300x210 mm
885009 **375,00 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.



995,00^{HT}
631365

NEW

96 PANINI/HEURE

FABRIQUÉ EN FRANCE

Grill panini double*
96 panini à l'heure - 2x3 kW - 230 V mono ou 380 V tri
surface utile 2x360x240 mm - 835x385x220 mm
631365 **995,00 1**

2 modèles intégrés dans une enceinte inox avec commandes indépendantes. Spécifiquement conçu pour la cuisson des panini. Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

NEW



549,00^{HT}
631369

192 HAMBURGERS
OU STEAK/HEURE

FABRIQUÉ EN FRANCE

Grill panini Majestic*
192 hamburgers ou steaks à l'heure - 2x2 kW
230 V mono ou 380 V tri - surface utile 535x240 mm
600x385x220 mm
631369 **549,00 1**

Plaques supérieures et 1 grande plaque inférieure. Modèle destiné à la cuisson des steaks, hamburgers, poisson, etc... Thermostat de régulation 0-300°C, tiroir ramasse-jus, 2 poignées thermorésistantes, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Livré avec un grattoir facilitant l'entretien.

LE SNACKING

PLANCHA & GRILL

À partir de
258,00^{HT}
885305



Grillade lisse

885305 1 résistance - 3 kW
400x540x270 mm **258,00 1**

885306 2 résistances - 6 kW
610x540x270 mm **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.

PRIX LE PLUS BAS

1^{er} PRIX



FABRIQUÉ EN EUROPE

MAINHO
MAGNUMA INDUSTRIAL HOTELEIRA E L.L.U.

505,00^{HT}
950325

Plancha semi-pro - inox 18/8 électrique
ECOEM60PV - 4 kW - 230 mono
600x440x210 mm - surface utile 590x390 mm
950325 505,00 1

Acier 6 mm. Résistance blindée à 120°C pour une chauffe uniforme. Goutière de récupération des graisses. Pieds ajustables. Aération du châssis pour une meilleure combustion.

À partir de
730,00^{HT}
950326



FABRIQUÉ EN EUROPE

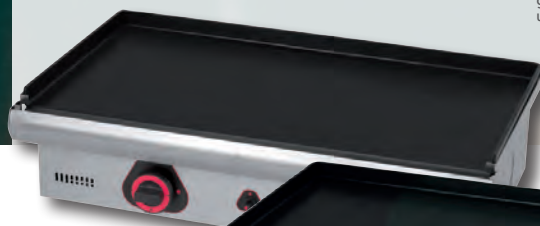
MAINHO
MAGNUMA INDUSTRIAL HOTELEIRA E L.L.U.

Plancha lisse 2 brûleurs gaz
8,2 kW - surface utile 590x430 mm - 600x440x220 mm

950326 NS60 - plaque acier rectifié 12 mm **730,00 1**

950328 NC60 - plaque chromée 15 mm **1120,00 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.



530,00^{HT}
950324

FABRIQUÉ EN EUROPE

MAINHO
MAGNUMA INDUSTRIAL HOTELEIRA E L.L.U.

Plancha semi-pro - inox 18/8 gaz
ECO60PV - 2 brûleurs - 8,2 kW - 600x440x210 mm
surface utile 590x390 mm

950324 530,00 1

Plancha semi-pro - gaz
ECO90PV - 3 brûleurs - 12,7 kW - 910x440x210 mm
surface utile 890x390 mm

950323 670,00 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 châssis pour une meilleure combustion. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus.



670,00^{HT}
950323



840,00^{HT}
950327

Plancha lisse NSEM60 électrique
4 kW - 220 W - 230 mono - plaque acier rectifié 12 mm
600x440x220 mm - surface utile 590x430 mm

950327 840,00 1

Inox 18/8. Contrôle de la puissance thermostatique avec interrupteurs intégrés. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables.

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 16,42 1



Lame interchangeable
avec clip de protection



Couteau à kebab électrique

Lame ø 10 cm
épaisseur jusqu'à 8 mm
Puissance 80 W

632850 99,00 1



1210,00^{HT}
631367

FABRIQUÉ EN FRANCE

Gyro Grill
Hauteur Broche : 600 mm
Capacité : 25 kg - 5,8 kW - 380 V tri
580x660x870 mm

631367 1210,00 1

Interrupteur marche/arrêt, résistances avec réglage individuel, pierres réfractaire, voyants de contrôle. Tiroir de récupération des jus. Livré sans accessoire.



1359,00^{HT}
631368

FABRIQUÉ EN FRANCE

Gyro Grill
Hauteur Broche : 600 mm - Capacité : 25 kg
7,5 kW - Brûleurs infrarouges avec régulation
individuelle - 580x660x870 mm

631368 1359,00 1

Brûleurs infrarouges, boutons de réglage avec position ralenti, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle. Tiroir de récupération des jus. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN



LE SNACKING

LES RÉCHAUDS & PLAQUES À INDUCTION

GAZ NATUREL/PROPANE/BUTANE
RAMPE LAITON 3 ROBINETS
3 PIEDS DÉMONTABLES



59,00^{HT}
880068

Réchaud tripode fonte - Gaz Propane
1 feu - 8,2 ou 9,2 kW 420x330x205 mm
880068 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

595,00^{HT}
631366



FABRIQUÉ EN FRANCE

Réchaud traiteur inox - Gaz
1 feu - 14 kW - 600x630x485 mm
631366 595,00 1

1 brûleur (ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Grille en fonte réversible 400x400 mm. Appareil à poser. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (ø 160). Version table avec sous-bassement et pieds modulables. Pieds de hauteur 100 mm (CE/UL-NSF). Livré sans plat.

520,00^{HT}
880069



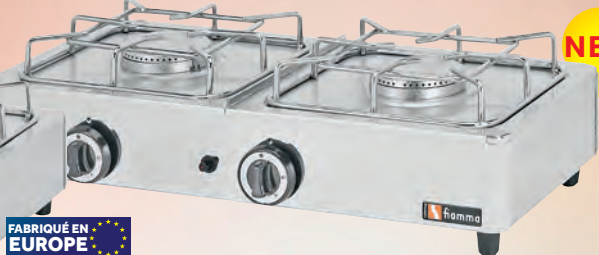
FABRIQUÉ EN FRANCE

GAZ NATUREL/PROPANE

Réchaud traiteur inox - Gaz
2 feux (5 et 7 kW) - 12 kW - 690x510x196 mm
880069 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 butane/propane avec pochette injecteurs GN. Support pour petite casserole Injecteur gaz naturel en accessoire.

418,00^{HT}
631338



FABRIQUÉ EN EUROPE

Réchaud 1 feu
1 feu - Acier inox - 6 kW - 385x385x205 mm
Conso : G20 : 0,64 m³/h - G30/31 : 494/394 g/h
631339 257,00 1

Réchaud 2 feux
2 feux - Acier inox - 12 kW - 755x385x205 mm
Conso : G20 : 1,28 m³/h - G30/31 : 899/788 g/h
631338 418,00 1

Structure complète en acier inoxydable. Nettoyage simple de la surface de travail. Possibilité de mettre la grille à la machine à laver. Brûleurs à haute performance. Équipé d'un briquet pour chaque brûleur.

NEW



327,00^{HT}
631335

FABRIQUÉ EN EUROPE

Réchaud 1 plaque inox
1 plaque ø 220 mm
2 kW - 230V mono
377x395x175 mm
631334 205,00 1

Réchaud 2 plaques inox
2 plaques ø 220 mm
4 kW - 230V mono
745x395x175 mm
631335 327,00 1

Structure complète en acier inoxydable. 6 niveaux de puissance. Disque en fonte à haute qualité. Nettoyage simple de la surface de travail.

205,00^{HT}
631334

INDUCTION

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

Wok à induction
A poser - 3,5 kW
230 V mono
340x445x115 mm
975837 250,00 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 ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD.



87,00^{HT}
097253

PRIX LE PLUS BAS
TOP QUALITE

• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

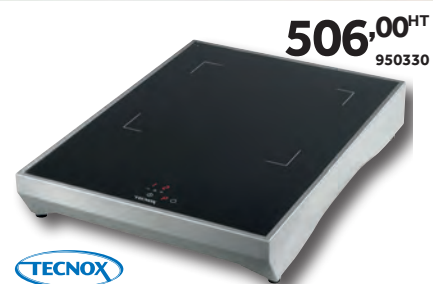
PRIX LE PLUS BAS
TOP QUALITE

Table à induction
à poser - 3,5 kW - 230 V mono
340x445x115 mm
975835 189,00 1

Corps en acier inoxydable. Surface de chauffe en verre schot ceram. Commande tactile. Protection contre la surchauffe. Pieds en caoutchouc. Affichage sur écran LCD. Foyer ø 230 mm.



189,00^{HT}
975835



TECNOX

Plaque à induction D3000
1 foyer - 3 kW 230 V mono
340x445x115 mm - 386x526x90 mm
950330 506,00 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.

506,00^{HT}
950330

VITROCÉRAMIQUE



Plaque vitrocéramique
Plaque pour le maintien en température
260 W - 230 V mono - 540x380 mm
910393 99,00 1

De +30 à +85°C. Voyant lumineux et thermostat de contrôle.

1^{er} PRIX

99,00^{HT}
910393

THERMOPLONGEUR

• Se fixe sur les marmites, faitouts, braisières
• Capacité de 20L max

Thermoplongeur basse température
Température : 5 à 99°C
Précision : 0,1°C - Vitesse : 6L/min
1400 W - 220/240 mono
911303 285,00 1



285,00^{HT}
911303

LE SNACKING

LES CUISEURS, CRÊPIÈRES & GAUFRIER

- Maintien à bonne température par bain-marie
- Thermostat automatique réglable de 60 à 90°C



79,00^{HT}
063290

RÉCLAMEZ
L'ORIGINAL

Marmite à soupe
Cuve inox 8 L - 475 W
230 V mono ø 400 x 260 mm
063290 **79,00 1**



79,00^{HT}
988300

PRIX
LE PLUS
BAS

Cuisneur à riz - 4,2 L
988300 160 W - 230 V mono
ø420x290 mm **79,00 1**

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.



285,00^{HT}
631364

NEW

FABRIQUÉ EN
FRANCE

Chauffe Saucisses
3 plots pour le pain - 0,65 kW
230 V mono - 440x300x400 mm

631364 **285,00 1**
Cuisson des saucisses à la vapeur dans le cylindre en verre ø 200x240 mm. Réserve de 40 saucisses environ. Les plots chauffants permettent de toaster le pain.



910,00^{HT}
885240

FABRIQUÉ EN
FRANCE

SOFRACA

Cuisneur à pâtes - 15 L
3,6 kW - 230 V mono 350x500x300 mm
885240 **910,00 1**

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. 8 paniers 1/8, 1 thermostat, 1 voyant, 1 vidange, 1 résistance blindée. Support de cuisneur en option.

CRÊPE & GAUFRE & MACHINE À GLACE

299,00^{HT}
885287

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm

FABRIQUÉ EN
FRANCE



329,00^{HT}
885288

Crêpière
Haut rendement 1 plaque ø 400 mm
14 douzaines/h - 3,6 kW - 230 V mono
ø400x160 mm

885287 Électrique **299,00 1**
885288 Gaz **329,00 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



180,00^{HT}
000152

Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 260x440x260 mm

000152 **180,00 1**
1000 W - Temp. 50° à 300°C.
Minuteur jusqu'à 5 min.



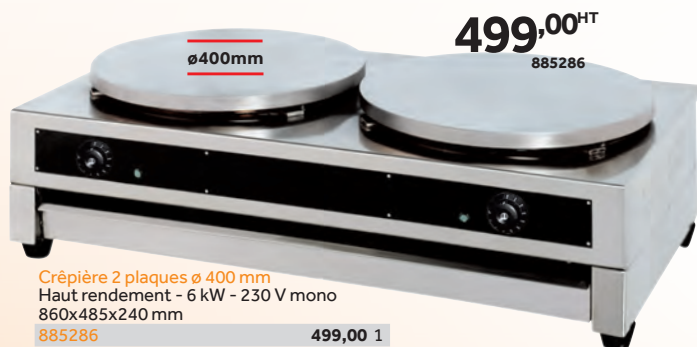
539,00^{HT}
885290

GAUFRES FRAICHES
ET SURGELÉES

FABRIQUÉ EN
FRANCE

Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s
1,6 kW - 230 V mono
24 alvéoles 15x18 mm
305x440x230 mm
885290 **539,00 1**

- 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



499,00^{HT}
885286

Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono
860x485x240 mm

885286 **499,00 1**

Construction en acier inox. Plaque en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

259,00^{HT}
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 - 150W - 230 V mono
380x290x310 mm

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.



1150,00^{HT}
632802

GAUFRES FRAICHES
ET SURGELÉES

NEW

Gaufrier liégeois double
Cuisson en 2 mn 30 s
3,2 kW 230 V mono
48 alvéoles 15x18 mm
550x440x230 mm

632802 **1150,00 1**

Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2 mn 30 sec.

FABRIQUÉ EN
FRANCE

LE SNACKING

MICRO-ONDES



- Le produit idéal des points chauds, sandwicheries et de la restauration rapide
- Des produits chauds et croustillants en un temps record
- Combinaison de 2 types de cuissons : micro-ondes et convection
- Plus de débit = plus de profit

isotech
VITRES & CORPUS

Four combiné Jet 34 L
1,4 kW (micro-ondes)
2,7 kW (convection)
2,9 kW totale - 230 V mono
Int. 330x381x267 mm
Ext. 496x676x460 mm
632132 4995,00 1

Commandes digitales. 10 touches programmables, 11 niveaux de puissance micro-ondes. Équipés de 2 magnétrons. 100 programmes mémorisables. 4 phases de cuisson possibles par programme. Filtre à air amovible facilement accessible. Acceptent les plats métalliques. Tableau de commandes simple d'utilisation. Temps de cuisson max 20 minutes. Fours superposables, Ouverture de la porte 90°. Cavité inox.

FOUR SPÉCIAL SNACKING

4995,00^{HT}
632132

NEW



Four 23 L
Inox - 900 W - Grill 1 kW - 230 V mono
510x420x280 mm

524890 120,00 1

Plateau rotatif en verre ø 315 mm.
Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

120,00^{HT}
524890

PRIX LE PLUS BAS

239,00^{HT}
523040

Commandez l'original

Four cafétéria 24 L
Int/Ext inox 18/10 - 800 W - 230 V mono
Int. 350x350x205 mm 510x420x300 mm
523040 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.



360,00^{HT}
631019

Four 26 L
Int/Ext inox 18/10 - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 336x349x225 mm - 517x412x297 mm

631019 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.



420,00^{HT}
523038

Four 26 L
Inox - digital - 1,1 kW - 230 V mono
Int. 349x336x225 mm - 517x412x297 mm

523038 420,00 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.



550,00^{HT}
631013

FABRIQUÉ EN FRANCE

Four cafétéria 24 L
Inox - 1 kW - 230 V mono
Int. 350x320x210 mm - 540x400x315 mm

631013 550,00 1

Façade et carrosserie 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.

CODIGEL



829,00^{HT}
523036

Four 26 L
Inox - digital - 1,5 kW - 230 V mono
Int. 370x370x190 mm - 520x464x378 mm

523036 829,00 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.

99,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes - 500x600 mm

816750 99,00 1

CHAUFFE ASSIETTES



À partir de
335,00^{HT}
980820

1^{er} PRIX

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 335,00 1

2 portes - 1 étagère ajustable 750x460x855 mm 1,2 kW - 230 V mono
980821 Pour 120 assiettes ø 320 mm 499,00 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

LE BUFFET

LE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

CHAFING DISH



59,00^{HT}
000850

Brûleur à alcool
uniquement

Chafing dish pour bac GN1/1
couvercle amovible - Livré avec brûleur à alcool
625x353x345 mm

000850 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.



137,00^{HT}
003189

Chauffe-électrique
uniquement

Chafing dish pour bac GN1/1
couvercle amovible - 510x540x480 mm

003189 137,00 1

Chafing dish électrique avec thermostat. Acier
inoxydable.



199,00^{HT}
000853

TOP
QUALITÉ

Chafing dish pour bac rond
couvercle rotatif roll top.
Livré avec brûleurs à alcool.
510x540x480 mm

000853 199,00 1

VITRINE DE PRÉSENTATION

- Idéale pour garder les produits boulangers au chaud
- Vitrine chauffante en acier fin



205,00^{HT}
980825

STOCK
LIMITÉ

Vitrine chauffante
Temp. réglable jusqu'à +65 °C
1 niveau - 250 W - 230 V mono - 500x400x280 mm

980825 205,00 1



Choisissez :
brûleur à alcool
ou chauffe électrique

220,00^{HT}
000851

Chafing dish pour bac GN1/1
couvercle rotatif roll top -
Livré avec brûleurs à alcool
670x460x440 mm

000851 220,00 1

Design raffiné. Acier inoxydable
poli miroir. Résiste à la corrosion.
Facile d'essuyage et de nettoyage.

220,00^{HT}
003188



Chafing dish électrique GN1/1
13,5 L - inox 18/8 - 60/900 W
220/240 V mono
680x480x420 mm

003188 220,00 1

À partir de
720,00^{HT}
948328

Idéale pour présenter et conserver
vos sandwichs 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 meilleur
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.

ACCESSOIRES



Gel de chauffe
éthanol
Boîte de 225g
042701 1,15 1



Alcool gélifié éthanol
Flacon 1 L
042702 4,95 12



Gel de chauffe
Seau de 4 kg
980702 17,00 1



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.



Élément de chauffe
pour chafing dish
230 V - 350 W
160x110x115 mm
003191 38,00 1

BAIN-MARIE



89,00^{HT}
980816

109,00^{HT}
980812

Bain-marie à poser - 24 L
Profondeur 200 mm - 1,4 kW - 230 V mono
340x540x240 mm

1 980812 Avec robinet 109,00 1

2 980816 Sans robinet 89,00 1

Avec ou sans robinet de vidange.
Inox 18/10. Régulateur de
chauffe. Sécurité thermique.
Thermostat réglable avec
témoin lumineux. Cuve
emboutie sans soudure.



FABRIQUÉ EN
EUROPE

À partir de
1080,00^{HT}
524031

MAINTIEN AU CHAUD

475,00^{HT}
885255



Maintien au chaud
Rampe chauffante 90 cm avec support
800W - 230V mono - 930x155x336 mm
885255 475,00 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

3 Bain-marie portable
MAV610 - 3 GN1/1 - 2 kW - 230 V mono - 1080x630x265 mm
524029 610,00 1

4 Bain-marie à poser - Avec vitrine
MBV610 - 3 GN1/1 - 2,48 kW - 230 V mono - 1078x629x710 mm
524031 1080,00 1

MBV614 - 4 GN1/1 - 2,64 kW - 230 V mono - 1406x629x710 mm
524032 1200,00 1

Inox AISI 304 18/8-10. Température max 90°C. Thermostat réglable.
Hauteur max des bacs GN : 150 mm. (non fournis)

LE BUFFET

CHAUD, FROID & MIXTE

BUFFET CHAUD



2355,00^{HT}
631375

FABRIQUÉ EN FRANCE

Buffet mural chauffant/bain-marie +20 à +90°C
Pour 4 bacs GN1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
3,4 kW - 230 V mono - 1495x855x1405 mm

631375 **2355,00 1**

Le salad'bar mural en bois avec miroir est un buffet chauffant 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Il permet une présentation optimale et un maintien au chaud(+20/+90°C) de vos plats préparés et plats en sauce grâce au système de bain-marie.

1270,00^{HT}
524020



FABRIQUÉ EN EUROPE

Buffet chaud +72 à +90°C
Pour 4 bacs GN1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
2,6 kW - 230 V mono - 1406x700x1310 mm

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.

1450,00^{HT}
524056



TOP QUALITÉ
PRIX LE PLUS BAS

Buffet central mobile chaud +30 à +90°C
Pour 4 bacs GN1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
2,2 kW - 230 V mono - 1550x900x850/1350 mm

524056 **1450,00 1**

Finition bois teinte cherry. 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.



2269,00^{HT}
631374

NEW

FABRIQUÉ EN FRANCE

Buffet central mobile chaud +20 à +90°C
Pour 4 bacs GN1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
3 kW - 230 V mono - 1445x1445x1540 mm

631374 **2269,00 1**

Buffet chauffant 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Présentation optimale et maintien au chaud grâce au système de bain-marie. Bain-marie avec système de vidange. Thermostat. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Tous types de bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur. Livré sans bac.

- Présentation optimale de 4 bacs GN1/1
- Ilot central en bois avec soubassement pour le stockage des assiettes



Autres coloris sur demande

BUFFET FROID

NEW

2269,00^{HT}
632803



FABRIQUÉ EN FRANCE

Buffet central mobile réfrigéré +2 à +10°C
Pour 4 bacs GN1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
500 W - 230 V mono - 1445x1445x1540 mm

632803 **2269,00 1**

Buffet réfrigéré 4 GN 1/1 pour une utilisation en libre-service. Le dégivrage automatique du buffet réfrigéré s'effectue toutes les 2 heures par thermostat électronique. Éclairage LED. Tous types de bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur. Livré sans bac.

Retrouvez nos bacs gastronormes p. 80

BUFFET MIXTE

NEW

2879,00^{HT}
631376



FABRIQUÉ EN FRANCE

- Présentation optimale de 4 bacs GN1/1
- Meuble en bois avec miroir et soubassement pour le stockage des assiettes



Autres coloris sur demande

Buffet mural mixte (+2/+10°C) / (+20/90°C)
Pour 4 bacs GN1/1 hauteur 150 mm (non fournis)
2,25 kW - 230 V mono - 1495x855x1405 mm

631376 **2879,00 1**

Capacité 2 x 2 bacs GN 1/1 avec une partie réfrigérée et une partie chauffante, permet une utilisation en libre service et une présentation optimale. Poternes en inox brossé, pare-haleine en verre. Éclairage LED. Tous types de bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur. Livré sans bac.

1450,00^{HT}
524055



TOP QUALITÉ
PRIX LE PLUS BAS

Buffet central mobile froid statique 0 à +10°C
Pour 4 bacs GN1/1 - Ht 150 mm (non fournis)
507 W - 230 V mono - 1515x875x1415 mm

524055 **1450,00 1**

Finition bois teinte cherry. Cuve inox profondeur 150 mm avec vidange. Tablette de dressage en marbre largeur 165 mm. Coupole avec éclairage.

LA CAFETERIE

LES BOISSONS CHAUDES

Plaque de maintien en température



210,00^{HT}
989302

1^{er} PRIX

Machine à café
Thermos inox 2 L - 18 L/h
(144 tasses) - 1,9 kW - 230 V mono
360x195x460 mm

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.



269,00^{HT}
970851

Machine à café Excelso
Verseuse 1,8 L - 18 L/h
(144 tasses) 2,2 kW - 230 V mono
190x370x433 mm

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.



279,00^{HT}
970853

Thermos inox 2 L
18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW
230 V mono - 190x370x477 mm

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.

378,00^{HT}
970850

FABRIQUÉ EN EUROPE

• Plaque de maintien en température
• Signal sonore en fin de production



378,00 1

Machine à café M line
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses)
2,25 kW - 230 V mono - 205x380x460 mm

FILTRE ANTI CALCAIRE SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ



253,00^{HT}
630159

Kit Purity C500
Première installation
1010984 - C500

Un arôme optimal. Cartouche anti-calcaire pour les machines à café. Élimination goûts et odeurs.

7,00^{HT}
631012

AquaGusto
Filtre pour machine à café et expresso avec réservoir - Capacité 100L

Améliore le goût, l'arôme et l'aspect de vos cafés tout en réduisant les dépôts de calcaire. Convient à tous les réservoirs d'eau standards, sans adaptateur ni montage. À déposer simplement dans le réservoir. Filtre vendu à l'unité, commande minimum par 20.

PERCOLATEUR



À partir de **105,00^{HT}**
989303

6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm
800 W - 230 V mono - ø280xHt480 mm
989303 **105,00 1**

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm
1,6 kW - 230 V mono - ø280xHt550 mm
989304 **135,00 1**

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm
1,6 kW - 230 V mono - ø280xHt600 mm
989305 **145,00 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.



À partir de **148,00^{HT}**
884206

ANIMO

3 L - Ht sous robinet 110 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø230xHt385 mm
884206 **148,00 1**

6,5 L - Ht sous robinet 115 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø230xHt480 mm
884208 **166,00 1**

12 L - Ht sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø275xHt540 mm
884210 **190,00 1**

15 L - Chauffe 15 L / 65 mn
Ht sous robinet 140 mm
1,5 kW - 230 V mono - ø275xHt600 mm
884212 **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.

CHAUFFE-EAU



À partir de **510,00^{HT}**
970869

ANIMO

WKT-D 5n HA - 5 litres
3200W - 220/240V mono
237x406mm
970869 **510,00 1**

WKT-D 10n HA - 10 litres
3200W - 220/240V mono
307x427mm
884086 **588,00 1**

WKT-D 20n HA - 20 litres
3200W - 220/240V mono
355x515mm
884088 **655,00 1**

Robinet anti-goutte démontable. Thermostat réglable de 0 à 97°C. Poignées isolantes plastiques.

LAIÈRE BAIN MARIE



À partir de **595,00^{HT}**
884022

ANIMO

5 L - Temps de chauffe à froid 18 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø206x428 mm
884022 **595,00 1**

10 L - Temps de chauffe à froid 37 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø274x424 mm
884024 **899,00 1**

20 L - Temps de chauffe à froid 45 mn
3,2 kW - 230 V mono - ø346x501 mm
884025 **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.

MOUSSEUR À LAIT

• Verser le lait dans la cuve à un niveau compris entre la limite maximum et minimum indiquée
• Le lait à l'intérieur de la cuve sera agité et chauffé
• Après 1 minutes il atteint la température pré-réglée de 80 degrés.
• Ceci provoque la création de la mousse de lait prête à utiliser

Mousseur à lait
Capacité mini 0,2 L - Capacité max 0,8 L
550 W - 230 V mono
632922 **21,50 1**

Corps en inox brossé. Base anti-dérapante. Arrêt automatique dès que la préparation est prête.



CHAUFFE BRIQUE



399,00^{HT}
884026

ANIMO

3 briques 1 L
1,1 kW - 230 V mono
270x150x240 mm
884026 **399,00 1**

6 briques 1 L
1,1 kW - 230 V mono
315x340x240 mm
884027 **655,00 1**

Livré avec une pince à brique 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.

BOULLOIRE



29,00^{HT}
910397

Corps inox

1,7 L - 2,4 kW - 230 V mono
910397 **29,00 1**

Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. Rotation à 360° sur le socle. Témoin lumineux de fonctionnement.

PLAQUE CHAUFFANTE

46,00^{HT}
910395

Pour verseuse à café
90 W - 230 V mono
190x200x70 mm
910395 **0,00 1**

Bouton marche/arrêt. Température 80 °C.



ACCESSOIRES ANIMO



Détartrant
48 sachets de 50g
884030 **41,00**

Filtres à café
Lot de 1000 filtres
90x250 mm
884213 **19,30 1**

LA PRÉPARATION

LES CHARIOTS & CASIERS

CHARIOT DE SERVICE SOUDÉ



165,00^{HT}
944500

100 KG
charge utile

FABRIQUÉ EN FRANCE

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



100 KG
charge utile

92,00^{HT}
944560

PRIX LE PLUS BAS



150 KG
charge utile

120,00^{HT}
944561

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^{HT}
944501

150 KG
charge utile

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.

CHARIOT DE SERVICE



119,00^{HT}
988215

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

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

50 KG
charge utile
par plateaux

241,00^{HT}
944509

PRIX ACCORD FABRICANT

222,00^{HT}
944508

NF TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot
944508 2 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 222,00 1
944509 3 plateaux 1095x695x960 mm (hors tout) 241,00 1

CHARIOT GASTRO MOBILE

FABRIQUÉ EN FRANCE

234,00^{HT}
944502

TOURNUS EQUIPEMENT

Cuvier GN
Pour 2xGN1/1 ou 1xGN2/1740x625x850 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

CHARIOT PORTE ASSIETTES

FABRIQUÉ EN FRANCE

À partir de
245,00^{HT}
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 345,00 1
944542 Housse PVC pour chariot 200 assiettes 32,00 1
944543 Housse PVC pour chariot 400 assiettes 38,00 1

TRANSPORT CHAUD

FABRIQUÉ EN FRANCE

940,00^{HT}
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
2 piles de 60 assiettes ø180 à 290 mm 960x485x900 mm - 1,5 kW - 230 V mono
944512 940,00 1

Construction acier inox. Couvercles cache assiettes. Interrupteur marche/arrêt avec voyant. Thermostat mécanique réglable de 0 à 90°C. Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée. 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à freins à chape polyamide. 4 butoirs de protection.

CHARIOT PLATE-FORME

EXTRA
RÉSISTANT
POIGNÉE
RABBATTABLE



À partir de
49,00^{HT}
988270

Chariot

988270	Jusqu'à 150 kg Plateau 660x475 mm 730x475x830 mm	49,00 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.



78,00^{HT}
988274

Chariot aluminium

988274	Jusqu'à 150 kg - Plateau 740x470 mm - 760x480x910 mm	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.



POIGNÉE
RABBATTABLE
S'agrandit
Se raccourcit
Se ferme

72,00^{HT}
988272

700 mm
500 mm

Chariot

988272	Jusqu'à 150 kg - 710x420x830 mm	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.

FABRIQUÉ EN
FRANCE

177,00^{HT}
944550

Chariot à guidon

Pour casiers 600x515x850 mm
(dimensions hors tout)

944550	177,00 1
--------	----------

Acier inoxydable 18/10, 4 roues pivotantes ø 100 mm. Surface utile 510x510 mm. Plateau inox ouvert dans les angles pour faciliter les écoulements. Charge maximale 80 kg.



CHARIOT À VAISSELLE



À partir de
570,00^{HT}
000153

Chariot à vaisselle / plateaux

000153	2 niveaux - 930x670x1410 mm	570,00 1
000154	3 niveaux - 990x670x1410 mm	680,00 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 DE SÉCHAGE/STOCKAGE



815,00^{HT}
942015

Chariot de séchage / stockage

942008	4 niveaux GN1/1 1000x585x1800 mm Pour 60 bacs GN1/1	815,00 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...

INOX
18/10
TOP
QUALITÉ

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT



729,00^{HT}
944510

Pour 6 paniers
verres 115 mm
ou 10 paniers
verres 75 mm

Chariot à niveau constant

944511	Pour casiers 817x545x930 mm	729,00 1
944510	Pour 140 plateaux 530x370 mm 817x545x930 mm	729,00 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.

CASIER DE LAVAGE



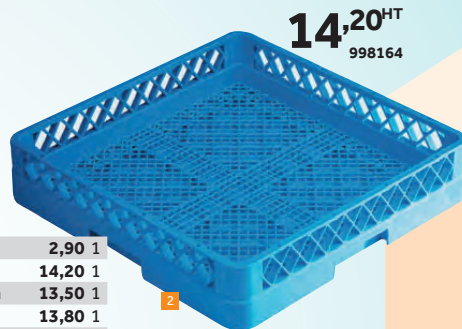
13,50^{HT}
990161



2,90^{HT}
990160

Casier de lavage

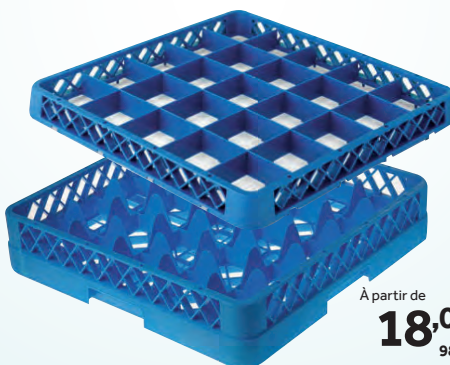
1	990160	Panier à couverts 125x125x135 mm	2,90 1
2	998164	Casier à couverts 500x500x100 mm	14,20 1
3	990161	Casier pour plateaux 500x500x100 mm	13,50 1
4	187174	Casier universel 500x500x100 mm	13,80 1
5	990162	Casier à assiette 500x500x100 mm	11,90 1



14,20^{HT}
998164

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



À partir de
18,00^{HT}
987175



13,80^{HT}
187174

LA PRÉPARATION

ÉCHELLES, GRILLES & PLAQUES

ÉCHELLE SOUDÉE

FABRIQUÉ EN FRANCE

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
178,00^{HT}
942005



À partir de
205,00^{HT}
942001



À partir de
218,00^{HT}
942002



1 **Échelle gastronomique Soudée, inox, à glissières et plan de travail**

942005 8 niveaux GN 1/1 Pas de 81 mm - Entrée 325 mm 653x454x900 mm **178,00 1**

942006 8 niveaux GN 2/1 Pas de 81 mm - Entrée 530 mm 773x659x900 mm **192,00 1**

2 **Échelle gastronomique Soudée, inox et à glissières**

942001 20 niveaux GN 1/1 Pas de 77 mm - Entrée 325 mm 653x454x1785 mm **205,00 1**

942003 20 niveaux GN 2/1 Pas de 77 mm - Entrée 530 mm 773x659x1785 mm **218,00 1**

909916 300 housses jetables GN 1/1 **101,00 1**

960054 200 housses de protection jetables - 290x200x2000 mm **94,00 1**

3 **Échelle pâtisseries Soudée, inox et à glissières**

942002 16 niv. 600x400 mm Pas de 94 mm - Entrée 400 mm 725x539x1785 mm **218,00 1**



ÉCHELLE DÉMONTABLE

LIVRAISON EN KIT



4 **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**

5 **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

Échelle 20 niveaux 600x400 mm

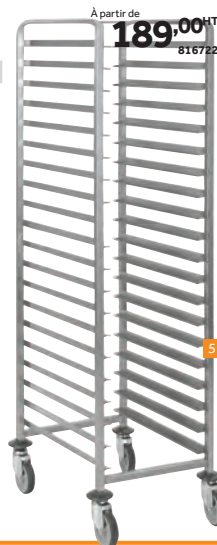
Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm

816727 **172,00 1**

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^{HT}
816740



À partir de
189,00^{HT}
816722

CHARIOT CAFÉTÉRIA



295,00^{HT}
942010

À partir de
299,00^{HT}
944544



Soudée, inox

7 **Échelle 12 niveaux Pas de 125 mm**

942010 Entrée 530x320/370 mm **295,00 1**

515x630x1790 mm

Échelle 2x12 niveaux (côte à côte)

8 Pas de 125 mm **358,00 1**

942011 Entrée 530x320/370 mm

930x630x1790 mm

Échelle 2x12 niveaux (dos à dos)

944544 Pas de 125 mm **299,00 1**

944544 Entrée 400/480x320/370 mm

620x790x1790 mm

Housses de protection jetables

960058 Dérouleur mural inox **184,00 1**

Pour tout type d'échelle GN 1/1, GN 2/1 et pâtisseries 600x400 mm. Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Pré-découpé. Ep. 20 µ. En rouleau de 200 housses.

Disponible avec parois latérales (nous consulter).

ÉCHELLE ENCASTRABLE



À partir de
305,00^{HT}
942060



TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle gastronomique Encastrable,

soudée, inox et à glissières

Échelle 20 niveaux - Pas de 77 mm

942060 GN 1/1 **305,00 1**

655x455x1785 mm

942061 GN 2/1 **329,00 1**

775x655x1785 mm

Échelle pâtisseries Encastrable,

soudée, inox et à glissières

Échelle 20 niveaux 600x400 mm

942050 Entrée 400 mm **336,00 1**

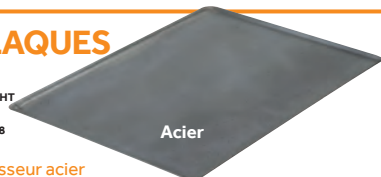
Hauteur 1810 mm



FABRIQUÉ EN EUROPE

GRILLES & PLAQUES

À partir de
6,95^{HT}
082588



Acier

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 **6,20 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).



Inox

À partir de
12,90^{HT}
086198

Plaque tôle de forte épaisseur inox

086198 530x325 mm - GN **12,90 1**

1/1 - Pleine - Bords pincés

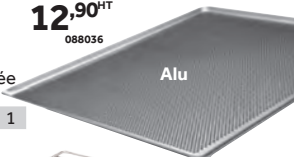
086216 600x400 mm Pleine **16,90 1**

Bords pincés

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.

Plaque tôle de forte épaisseur aluminium
600x400 mm - Perforée
Bords pincés
088036 **12,90 1**

12,90^{HT}
088036



Alu



Alu
Anti-adhérente

À partir de
11,90^{HT}
086680

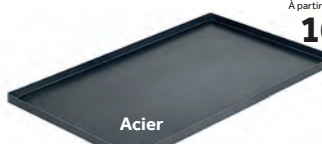
Plaques pour la cuisson au four et revêtues du PTFE Choc, assurant une anti-adhérence optimale. Bords évasés, empêchant les préparations de couler hors de la plaque lors de la cuisson. Anti-adhérente

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**



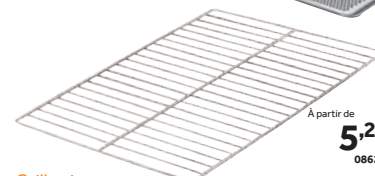
Acier

À partir de
16,98^{HT}
086231

Plaque bords droits tôle d'acier

086231 GN 1/1 **16,98 1**

086212 600x400 mm **22,13 1**



À partir de
5,21^{HT}
086202

Grilles inox

2 traverses ø5 mm 20 fils ø2 mm

086202 530x325 mm - GN 1/1 **5,21 10**

Grilles renforcées inox

086218 1 traverse ø7 mm 20 fils ø3 mm **7,90 10**

530x325 mm - GN 1/1

086206 3 traverses ø7 mm 20 fils ø3 mm **8,60 10**

650x530 mm - GN 2/1

086220 2 traverses ø5 mm 29 fils ø2 mm **6,90 10**

600x400 mm

LE MOBILIER INOX

TABLES & PLONGES

POUR TOUTES
LES RÉFÉRENCES

FABRIQUÉ EN
EUROPE

LIVRAISON
EN KIT

EMBALLAGE
RENFORCÉ

INOX AISI 304
EN STOCK



À partir de
278,00^{HT}
818027

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, dossier 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^{HT}
818004

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.



INOX AISI 304



À partir de
255,00^{HT}
818021

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.



À partir de
390,00^{HT}
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 399,00 1

1 bac gauche

818012	1200x700x850/900 mm Bac 500x500 mm 390,00 1
818014	1400x700x850/900 mm Bac 600x500 mm 399,00 1

INOX AISI 304



À partir de
500,00^{HT}
818015

Plonge adossée 2 bacs égouttoir sans étagère

818015	Egouttoir droite 1600x700x850/900 mm	500,00	1
818016	Egouttoir gauche 1600x700x850/900 mm	500,00	1

818017	Égouttoir droite 1800x700x850/900 mm	559,00	1
818018	Égouttoir gauche 1800x700x850/900 mm	559,00	1

Plonge 2 bacs sans étagère

818019	1200x700x850/900 mm	510,00	1
818020	1400x700x850/900 mm	535,00	1

Inox AISI 304 - Dossieret 100x20 mm, pieds ronds ø50 mm, bord anti-ruissement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.

ACCESSOIRES



À partir de
86,80^{HT}
000160

Étagère - pour plonge pied rond

000160	700x700 mm	86,80	1
000161	1200x700 mm	98,90	1
000162	1400x700 mm	109,50	1
000163	1600x700 mm	118,60	1
000164	1800x700 mm	129,20	1



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds ronds
818033 75,00 1



Siphon pour plonge
000177 Simple plonge 10,93 1
000178 Double plonge 12,85 1

ECO WEB

UNE GAMME POUR TOUS LES BUDGETS!



À partir de
179,00^{HT}
818001

PRIX
LE PLUS
BAS

FABRIQUÉ EN
EUROPE
LIVRAISON
EN KIT
EMBALLAGE
RENFORCÉ
EN STOCK INOX
AISÍ 430



À partir de
193,70^{HT}
000157

PRIX
LE PLUS
BAS



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein
pour meuble pieds carrés
818059 69,00 1

Pieds carrés - 40x40 mm.

LIVRÉE DÉMONTÉE

LE MOBILIER INOX

MEUBLES BAS, ARMOIRES & ROBINETTERIE

MEUBLE CHAUFFANT

À partir de
850,00^{HT}
818041

**PRIX
LE PLUS
BAS**



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
359,00^{HT}
818045



Armoire murale suspendue

818045	1000x400x660 mm	359,00 1
818046	1200x400x660 mm	369,00 1
818047	1400x400x660 mm	399,00 1
818048	1600x400x660 mm	450,00 1
818049	1800x400x660 mm	499,00 1
818050	2000x400x660 mm	520,00 1

Inox AISI 304. Portes coulissantes doublées. Étagère intermédiaire réglable. Barre de fixation murale.

Pour toutes les références

FABRIQUÉ EN EUROPE

EN STOCK

INOX AISI 304

EMBALLAGE RENFORCÉ

MEUBLE BAS

À partir de
640,00^{HT}
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 table pieds ronds

818033 75,00 1

À partir de
665,00^{HT}
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 & RANGEMENT

À partir de
590,00^{HT}
818034



Armoires

- 1 818034 600x500x2050 mm **590,00 1**
- 2 818035 1000x500x2050 mm **892,00 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. Paroi de séparation centrale. 3 étagères fixes, fermeture à clé.

Pour toutes les références

FABRIQUÉ EN EUROPE

EN STOCK
INOX AISI 304

EMBALLAGE RENFORCÉ

À partir de
590,00^{HT}
818036



Armoire portes battantes

- 1 818036 500x600x2000 mm **590,00 1**
- 000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **52,90 1**
- 2 818037 1000x600x2000 mm **950,00 1**
- 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **65,60 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

ARMOIRE DE RANGEMENT

À partir de
1180,00^{HT}
818038

Armoire portes coulissantes

- 818038 1200x600x2000 mm **1180,00 1**
- 818039 1400x600x2000 mm **1290,00 1**
- 818040 1600x600x2000 mm **1390,00 1**

Inox AISI 304. Portes coulissantes. 3 étagères réglables.

ÉTAGÈRE

À partir de
63,00^{HT}
816703



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**

Inox, dossier arrière hauteur 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.

ROBINETTERIE



120,00^{HT}
000008

PRIX LE PLUS BAS

LIVRAISON EN KIT

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Ext. 400x335x565 mm

000008 **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, prémélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, réglage manuel par molette, robinet poussoir commande fémorale temporisée 15" à 20".



Robinet 1/4 de tour
Mélangeur monotrou
525215 **49,00 1**



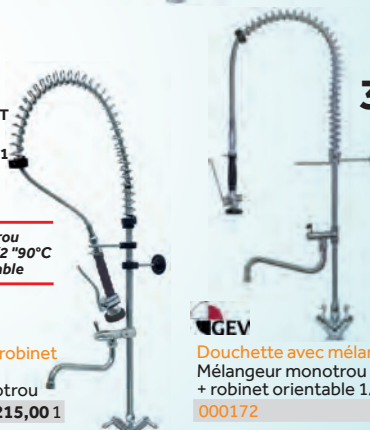
190,00^{HT}
525225

Douchette vaisselle avec mitigeur
Mélangeur monotrou à levier unique long
525225 **190,00 1**

215,00^{HT}
525211

Mélangeur monotrou 1/4 de tour
Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2

Douchette avec robinet
1/4 de tour
Mélangeur monotrou
525211 **215,00 1**



321,00^{HT}
000172

Douchette avec mélangeur
Mélangeur monotrou premium + robinet orientable 1/2
000172 **321,00 1**

FABRIQUÉ EN FRANCE

FABRIQUÉ EN FRANCE
TOURNUS EQUIPEMENT



138,00^{HT}
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 prémélangeur 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.

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
287,00^{HT}
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	287,00	1
525601	1200x700x900 mm	313,00	1
525602	1400x700x900 mm	333,00	1
525603	1600x700x900 mm	360,00	1
525604	1800x700x900 mm	412,00	1
525605	2000x700x900 mm	433,00	1

Avec étagère

525620	1000x700x900 mm	318,00	1
525621	1200x700x900 mm	348,00	1
525622	1400x700x900 mm	370,00	1
525623	1600x700x900 mm	399,00	1
525624	1800x700x900 mm	458,00	1
525625	2000x700x900 mm	480,00	1



FACILITÉ D'INSTALLATION :
Piétement en retrait à l'arrière pour les tables adossées (65 mm).

À partir de
293,50^{HT}
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	293,50	1
525611	1200x700x900 mm	316,00	1
525612	1400x700x900 mm	336,00	1
525613	1600x700x900 mm	361,00	1
525614	1800x700x900 mm	402,00	1
525615	2000x700x900 mm	437,00	1

Avec étagère

525630	1000x700x900 mm	326,00	1
525631	1200x700x900 mm	350,00	1
525632	1400x700x900 mm	372,00	1
525633	1600x700x900 mm	401,00	1
525634	1800x700x900 mm	447,00	1
525635	2000x700x900 mm	485,00	1

TABLE DU CHEF ADOSSÉE

À partir de
480,00^{HT}
525640



Piétement en retrait à l'arrière (65 mm)

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

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.



Esthétique!
Bandeau Ht 40 mm et dossier plié, identiques aux tables.

PLONGE ADOSSÉE Avec emplacement pour la vaisselle

2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir suspendu gauche 1600x700x900 mm - sans robinet

525670	Sans étagère	585,00	1
525672	Avec étagère	630,00	1
525671	1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à gauche 1200x700x900 mm - sans robinet	435,00	1
525673	Avec étagère	460,00	1

PLONGE ADOSSÉE

À partir de
390,00^{HT}
525660

2 bacs 400x500 mm 1 égouttoir 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 égouttoir à droite 1400x700x900 mm	440,00	1
525663	2 bacs - 1400x700x900 mm	580,00	1
525664	2 bacs - 1 égouttoir 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 égouttoir à droite 1400x700x900 mm	505,00	1
525682	2 bacs - 1400x700x900 mm	645,00	1
525683	2 bacs - 1 égouttoir à droite 1900x700x900 mm	725,00	1

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piétement et du cache-bacs. Piétement en retrait à l'arrière (80 mm).

765,00^{HT}
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
1201,00^{HT}
816752



Armoire haute à portes coulissantes
816752 1000x600x1800 mm 1201,00 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.

FABRIQUÉ EN FRANCE



Kit 4 roulettes pour les meubles
Kit 4 roulettes chape inox ø 125 mm dont 2 à freins
525690 99,00 1

À partir de
990,00^{HT}
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.

620,00^{HT}
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.

LIEBHERR

Qualité, Design et Innovation

Possibilité
de garantir
2 ans
pièces

FABRIQUÉ EN
EUROPE

LA GAMME LIEBHERR PROFESSIONNELS
une gamme adaptée à chacun de vos besoins



À partir de
1699,00^{HT}
630038

positive

négative

Combiné réfrigérateur ventilé 254 L - Congélateur statique 107 L
361 L - Acier inox - Régulation électronique
122726 GCV4060 - 260W - 230V mono - 600x615x2000 mm
630038 **1699,00 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. Gaz R600a.



ARMOIRE GASTRONORME

À partir de
1264,00^{HT}
630036

• Possibilité de positionner côté à côté un modèle positif et un modèle négatif

Froid ventilé positif +1 à +15°C - 1 porte pleine
Classe climatique 5 (+40°C)
Classe énergétique C

630036 150 W - 230 V mono **1264,00 1**
750x750x1864 mm

630037 150 W - 230 V mono **1440,00 1**
750x750x1864 mm

Froid ventilé négatif -14 à -28°C - 1 porte pleine
Classe climatique 5 (+40°C)
Classe énergétique C

630039 350 W - 230 V mono **1821,00 1**
750x750x1864 mm

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 80 mm 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



À partir de
855,00^{HT}
975645

Armoire de stockage
Froid ventilé +2 à +15°C
FKV 3640 333 L Époxy blanc
1 porte pleine - 130 W
230 V mono - 600x610x1640 mm
975645 **855,00 1**

Armoire de stockage
Froid ventilé +2 à +15°C
FKV 5440 591 L - Époxy blanc
1 porte pleine 150 W
230 V mono - 750x730x1640 mm
975526 **992,00 1**

Groupe tropicalisé. Dégivrage automatique. Intérieur ABS blanc. Isolation 50 mm. 30 glissières embouties au pas de 30 mm. 4 grilles 645x550 mm fournies. Joint de porte magnétique. Fermeture à clés. Gaz R600a.

• Coupure de la ventilation à l'ouverture de porte

• Consommation d'énergie réduite

Armoire de stockage Table Top
Froid ventilé +1 à +15°C FKUV 1610
141 L - Époxy blanc - 1 porte pleine
100 W - 230 V mono - 600x615x830 mm
957920 **772,00 1**

Isolation 50mm. Groupe tropicalisé. 11 glissières embouties pour grille 478x425mm. 3 grilles d'acier plastifié fournies. Porte réversible. Fermeture à clé. Gaz R600a.



CONSERVATEUR COFFRE

À partir de
599,00^{HT}
630064

• 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. Existence aussi en couvercle inox. 230 V mono

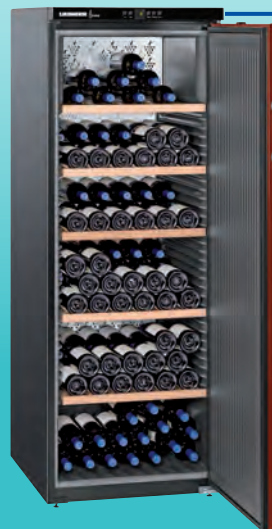
Conservateur coffre - couvercle blanc

630064 GTL 3005 - 297 L - Dotation: 2 paniers - 120 W - 1006x721x915 mm **599,00 1**

630065 GTL 4905 - 482 L - Dotation: 2 paniers - 140 W - 1380x770x915 mm **782,00 1**

630066 GTL 6105 - 598 L - Dotation: 3 paniers - 200 W - 1650x770x915 mm **850,00 1**

CAVE DE VIEILLISSEMENT



• Régulation électronique avec affichage digital de la température
• Clayettes en bois d'acacia garanties sans odeur ni vernis
• Filtre à charbon actif

895,00^{HT}
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
600x730x1650 mm

962161 **895,00 1**

Gaz R600a.

LE FROID

ARMOIRES FROIDES VENTILÉES



ARMOIRE GN2/1

Armoire GN2/1 froid ventilé positif -2 à +8°C

650 L - 1 porte pleine - 17 niveaux au pas de 70 mm
400 W - 230 V mono - 740x830x2010 mm

631343 **1100,00 1**

1300 L - 2 portes pleines - 17 niveaux au pas de 70 mm
800 W - 230 V mono - 1480x830x2010 mm

524286 **1850,00 1**

Armoire GN2/1 froid ventilé négatif -18 à -22°C

650 L - 1 porte pleine - 17 niveaux au pas de 70 mm
600 W - 230 V mono 740x830x2010 mm

524285 **1400,00 1**

1300 L - 2 portes pleines - 17 niveaux au pas de 70 mm
1,3k W - 230 V mono 1480x830x2010 mm

524287 **2200,00 1**

Paire de glissières - forme en "U"

632912 640x830 mm **16,00 1**

Grille rislanisée

632911 650x530 mm **25,00 1**

Circuit frigorifique R134a (positive) et R290 (négative). Isolation 60 mm polyuréthane injecté sans C.F.C. Joints de porte démontables. Fermeture auto à 45°. Glissières démontables en inox. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anticorrosion. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Réévaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible. Serrure.

ARMOIRE EURONORME

- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- Tropicalisé

- 1 Armoire froide pâtisserie 600x400 mm
650 L - 1 porte pleine - 456 W (positive) - 1 kW (négative)
220 V mono - 740x840x2010 mm
632089 Froid ventilé positif +2 à +8°C **1199,00 1**
632090 Froid ventilé négatif -18 à -22°C **1699,00 1**
632091 Paire de glissières **25,00 1**

Construction tout inox. Gaz réfrigérant R134a (positive) et R404a (négative). Capacité maximum 17 niveaux, écartement 70 mm. Compresseur Danfoss. Réévaporation des eaux de dégivrage. Dégivrage automatique. Dotation 10 paires de supports espacés de 105 mm. Armoire sur roulettes avec serrure. Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Thermostat digital.

- 2 Armoire froide pâtisserie 600x800 mm
852 L - 1 porte pleine - 450 W (positive) - 750 W (négative)
230 V mono - 740x990x2010 mm
962317 Froid ventilé positif +2 à +8°C **1324,00 1**
962318 Froid ventilé négatif -18 à -22°C **1799,00 1**
632094 Paire de glissières **30,00 1**

Construction inox AISI 304 avec angles intérieurs arrondis pour une hygiène parfaite. Isolation épaisseur 60 mm. Dégivrage automatique, évaporation des eaux de condensat automatique. Thermostat électronique et affichage numérique LED de la température pour un contrôle précis et une lecture facile. Porte à fermeture automatique. Joint magnétique remplaçable sans outils. Gaz R290.



FABRIQUÉ EN EUROPE



GN2/1

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70 mm

À partir de
1295,00^{HT}
630201



Pour les versions négatives

R404A PRP 3520	R134a PRP 1430	R407A PRP 2110	R407F PRP 1820	R290 PRP 3,5	R600 PRP 20	R1234yf PRP 2
2020 INTERDICTION installations neuves	2022 INTERDICTION installations neuves	2030 INTERDICTION maintenances & réparation	2030 INTERDICTION maintenances & réparation			
2020 INTERDICTION installations neuves	2022 INTERDICTION installations neuves	2030 INTERDICTION maintenances & réparation	2030 INTERDICTION maintenances & réparation			

La contribution des fluides à l'effet de serre est mise en cause depuis quelques années. Les nouvelles réglementations considèrent que toutes les substances chimiques présentant un GWP (Global Warning Potential) élevé sont nocives pour l'environnement. C'est pourquoi, dans les années à venir, tous les fluides frigorigènes avec un GWP élevé vont être amenés à disparaître, pour laisser la place aux fluides "propres", plus respectueux de l'environnement.

Froid ventilé positif 0 à +10°C

1 porte pleine - 654 L
710 W - 230 V mono
720x868x2095 mm

630201 **1295,00 1**

Froid ventilé négatif 0 à -21°C

1 porte pleine - 654 L
880 W - 230 V mono
720x868x2100 mm

630202 **1795,00 1**

**Armoire GN2/1 vitrée
froid ventilé positif 0 à +10°C**

1 porte vitrée - 654 L
230 V mono - 720x905x2095 mm

630205 **1490,00 1**

FABRIQUÉ EN EUROPE



GN2/1

À partir de
1490,00^{HT}
630205

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. Sur roulettes. R134a (positive) et R290 (négative).

À partir de
1950,00^{HT}
630203



GN2/1

• Tropicalisé + 43°C
• Isolation porte 70mm



Pour les versions négatives

FABRIQUÉ EN EUROPE



Froid ventilé positif 0 à +10°C

1432 L - 2 portes pleines - 880 W
230 V mono 1440x868x2100 mm

630203 **1950,00 1**

Froid ventilé négatif 0 à -21°C

1417 L - 2 portes pleines - 993 W
230 V mono 1440x868x2120 mm

630204 **2490,00 1**

Paire de glissières

524004 **29,00 1**

Kit pâtisserie

Pour grilles 600x400mm

524019 **99,00 1**

Grille GN2/1

524007 **16,00 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. Sur roulettes. Portes réversibles. R134a (positive) et R290 (négative).



GAFIC

LE FROID

ARMOIRES FROIDES GN2/1



**GLISSIÈRES
EMBOÛTIES**

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 60 mm
- AISI 304 (sauf arrière galvanisé)
- GN 2/1

À partir de
1490,00^{HT}
630222



VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L - 1 porte - 300 W - 230 V mono
690x840x2100mm

630222 **1490,00** 1

1410 L - 2 portes - 390 W - 230 V mono
1380x840x2100mm

630225 **2090,00** 1

VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

610 L - 1 porte - 590 W - 230 V mono
690x840x2100mm

630212 **1990,00** 1

1410 L - 2 portes - 770 W - 230 V mono
1380x840x2100mm

630224 **2590,00** 1

Circuit frigorifique R290. 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 emboutie. 3 clayettes GN 2/1 par porte. Évaporateurs traités anticorrosion et encastres dans le plafond. Thermostat électronique, affichage digital. Dégivrage contrôlé électroniquement. Réévaporation automatique des eaux de dégivrages. Porte réversible.

À partir de
1990,00^{HT}
630207

À partir de
2490,00^{HT}
630211

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

R290 pour toutes les références

VERSION POSITIVE -2/+8°C

610 L - 1 porte - 300 W - 230 V mono - 690x840x2100mm

630207 **1990,00** 1

1410 L - 2 portes - 390 W - 230 V mono - 1380x840x2100mm

630211 **2490,00** 1

VERSION NÉGATIVE -5/-22°C

610 L - 1 porte - 590 W - 230 V mono - 690x840x2100mm

630206 **2100,00** 1

1410 L - 2 portes - 770 W - 230 V mono - 1380x840x2100mm

630210 **2930,00** 1

Glissières

820020 Droite **18,00** 1

820021 Gauche **18,00** 1

Paire de roulettes

820022 Avec freins **21,00** 1

820023 Sans frein **19,00** 1



**GLISSIÈRES
EMBOÛTIES**

- Tropicalisé + 43°C
- Isolation 80 mm
- Bluetooth permettant de relever les températures en permanence
- Tout inox AISI 304 arrière, dessous, dessus
- GN 2/1

LIEBHERR

Qualité, Design et Innovation

FABRIQUÉ EN
EUROPE



Porte réversible

Grilles GN2/1 acier plastifié jusqu'à 60 kg par grille

Chargement direct des bacs GN1/1 et GN2/1

Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage

Isolation haute densité 83 mm sans CFC

VERSION POSITIVE

Froid ventilé +1 à +15°C - 1 porte - Volume 601 L (brut) 465 L (utile)
4 grilles GN2/1 - Capacité 26 bacs GN1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique B - 250 W - 230 V mono - 700x830x2150 mm

630040 GKPV6570 **2560,00** 1

Froid ventilé +1 à +15°C - 2 portes - Volume 1430 L (brut) 1056 L (utile)
8 grilles GN2/1 Capacité 52 bacs - GN1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique C - 350 W - 230 V mono - 1430x830x2150 mm

630041 GKPV1470 **3999,00** 1

Classe climatique 5 (+40°C).

VERSION NÉGATIVE

Froid ventilé -35 à -10°C - 1 porte - Volume 601 L (brut) 465 L (utile)
4 grilles GN2/1 - Capacité 26 bacs GN1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique C - 600 W - 230 V mono - 700x830x2150 mm

630042 GGPV6570 **3110,00** 1

Froid ventilé -26 à -10°C - 2 portes - Volume 1430 L (brut) 1056 L (utile)
8 grilles GN2/1 - Capacité 52 bacs GN1/1 hauteur 65 mm
Classe énergétique C - 700 W - 230 V mono - 1430x830x2150 mm

630043 GGPV1470 **4535,00** 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 saletés. Affichage digital de la température, alarme sonore et visuelle (ouverture porte prolongée). Gaz R290 pour toutes les références.



CUVE INOX AVEC GLISSIÈRES
EMBOÛTIES EASYCLEAN



JUSQU'À 26 BACS GN1/1



BANDEAU DE FAÇADE RELEVABLE



RÉGULATION ÉLECTRONIQUE
AFFICHAGE DIGITAL

À partir de
2560,00^{HT}

630040



ARMOIRES POSITIVES
Froid positif ventilé
indirect canalisé
+1 à +15°C

ARMOIRES NÉGATIVES
Froid négatif ventilé
indirect canalisé
-35 à -10°C
(-26 à -10°C modèle 2 portes)



À partir de

3999,00^{HT}

630041



LE FROID

TABLES RÉFRIGÉRÉE

FABRIQUÉ EN EUROPE



NEW

À partir de
1499,00^{HT}
631021

TABLE RÉFRIGÉRÉE GN1/1

- Acier inoxydable AISI 304 18/8-10
- Système de réfrigération ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Thermostat à écran tactile
- Tropicalisé

Table Gastronorme GN1/1 - Dessus Inox - Froid ventilé 0 à +10°C

631021	PNN22 - 270 L - 4 tiroirs - 1345x700x875 mm	1499,00 1
631022	PNN222 - 421 L - 6 tiroirs - 1790x700x875 mm	1830,00 1
631309	PNN2222 - 571 L - 8 tiroirs - 2240x700x875 mm	2239,00 1

Isolation en mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm (sans CFC ni HCFC, densité 42 ± 2 Kg / m³). Portes ergonomiques avec mécanisme de fermeture automatique sous un angle de 90°. Coins arrondis conçus de manière hygiénique. Joints magnétiques à clipser.



À partir de
1385,00^{HT}
524006

- 1 grille GN 1/1 par porte
- Version avec ou sans dossieret
- Goupe tropicalisé
- Pieds à vérins ajustables

Dessus inox avec dossieret - Froid ventilé 0 à +10°C

524021	PN99A - 270 L - 2 portes - 360 W - 1345x700x870 mm	1445,00 1
524022	PN999A - 425 L - 3 portes pleines - 360 W - 1790x700x870 mm	1585,00 1
524023	PN9999A - 588 L - 4 portes pleines - 415 W - 2240x700x870 mm	1850,00 1

Dessus inox - Froid ventilé 0 à +10°C

524006	PN99 - 270 L - 2 portes - 358 W - 1345x700x870 mm	1385,00 1
524005	PN999 - 425 L - 3 portes pleines - 360 W - 1790x700x870 mm	1585,00 1
524018	PN9999 - 588 L - 4 portes pleines - 415 W - 2240x700x870 mm	1790,00 1

Jeu de glissières GN1/1

524026		10,00 1
Grille GN1/1		
524025		13,00 1

Évaporateur traité époxy anticorrosion. Isolation 50 mm. Joints de portes magnétiques déclipables. Thermostat électronique. Dégivrage contrôlé électroniquement. R534a.



À partir de
1295,00^{HT}
524273

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Tropicalisé
- Avec serrure

Dessus inox Froid ventilé +2 à +8°C

524270	282 L - 2 portes pleines - 300 W - 1360x700x850 mm	1285,00 1
524271	417 L - 3 portes pleines - 400 W - 1795x700x850 mm	1490,00 1
524272	553 L - 4 portes pleines - 600 W - 2230x700x850 mm	1790,00 1

Dessus inox avec dossieret Froid ventilé +2 à +8°C

524273	282 L - 2 portes pleines - 300 W - 1360x700x950 mm	1295,00 1
524274	417 L - 3 portes pleines - 400 W - 1795x700x950 mm	1550,00 1
524275	553 L - 4 portes pleines - 600 W - 2230x700x850 mm	1840,00 1

Accessoires et options

632910	Paire de glissières en forme de "U" - 560x700 mm	16,00 1
632909	Clayette rislanisée - 530x325 mm	25,00 1

Intérieur / extérieur inox, dos galvanisé. Angles intérieurs arrondis. Gaz R134a. Isolation 50 mm. Évaporateurs traités époxy anticorrosion. Dégivrage automatique. Joints de portes clipsés. Thermostat digital. 1 grille par porte.

TABLE RÉFRIGÉRÉE 600x400

2925,00^{HT}
632105

NEW



- Froid statique ou ventilé
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43°C
- Fluide R452a
- Régulation électronique avec affichage digital

Isotech
OUTILS & COMPOSÉS

Table réfrigérée pâtisseries dessus granit - Froid statique +2 à +8°C

TPF3GLG16 - 3 portes - Capacité 27 plaques 600x400 mm	
Puissance à -10°C: 405 W - 2148x810x820/850 mm	
632105	2925,00 1

Groupe logé : groupe tropicalisé de série. Carrosserie inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf arrière). Dessus granit Pedras Salgadas (gris) épaisseur 30 mm (sans dossieret). Évaporateur traité anticorrosion de série. Bac de dégivrage inox avec résistance, pas de prise en glace du bac de dégivrage. Dégivrage automatique des condensats. Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 55 mm. Hauteur hors tout, sans pieds : 730 mm. Pieds réglables et démontables. Capacité 9 grilles/plaques 600x400 mm par porte (espacement 50 mm). Alimentation 230 V mono. Dotation d'origine 6 jeux de 2 glissières par porte. Gaz R452a.

Options

632106	Paire de glissières	50,00 1
632107	Kit roulettes	552,00 1



1995,00^{HT}
962315

NEW

FROID
VENTILÉ

- Froid ventilé
- Dessus granit ou inox
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis

1249,00^{HT}
962316

FROID
VENTILÉ

Table réfrigérée pâtisseries 600x400 mm - Dessus inox - Froid ventilé +2 à +8°C

3 portes - 5 niveaux par porte - espacés de 70 mm - 350 W - 220V mono - 2020x800x860 mm	
962316	1249,00 1

Table réfrigérée pâtisseries 600x400 mm - Dessus granit - Froid ventilé +2 à +8°C

3 portes - 5 niveaux par porte - espacés de 70 mm - 350 W - 220V mono - 2020x800x860 mm	
962315	1995,00 1

Structure en acier inox AISI 304. Réfrigération ventilée. Tableau de commande électronique avec afficheur digital. Dégivrage et évaporation de l'eau de dégivrage automatiques. Unité d'eau de condensation extractible. Porte réversible à joints magnétiques. Angles internes arrondis. Pieds réglables en acier inox AISI 304. Porte avec ressort de retour. Gaz R600a.

Options

632104	Paire de glissières	60,00 1
--------	---------------------	---------



FROID
STATIQUE

LE FROID

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS & SALADETTES

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Dégivrage automatique

820,00^{HT}
524241



NEW



Saladette Froid ventilé +2 à +8°C
257 L - 2 portes - Inox - 180 W - 230 V - 900x700x850 mm
524241 **820,00 1**

Intérieur/extérieur inox, dos galvanisé. Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de condensation. Joints de portes clipsés. 1 grille GN1/1 par porte. Bacs non fournis. Thermostat digital. Serrure

Tablette de découpe polyéthylène

1250,00^{HT}
524008



• GN1/1

FABRIQUÉ EN EUROPE



Saladette Froid ventilé +2 à +8°C
BS77 - 266 L - 2 portes - Inox - Pour 3 bacs GN 1/1
Ht 150 mm (non fournis) - 773 W - 230 V mono
1070x700x870 mm
524008 **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. Gaz R134a. Bacs non fournis.

1690,00^{HT}
524010



FABRIQUÉ EN EUROPE

Saladette - Froid ventilé +3 à +10°C
BSV7300 - 226 L - 2 portes avec vitrine
Pour 3 bacs GN 1/1 Ht 150 mm (non fournis)
1080x700x1300 mm
524010 **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.

MEUBLE À PIZZA

À partir de
1950,00^{HT}
524288

- Vitrine 6 ou 9 bacs GN1/3
- 5 niveaux par porte 600x400 mm au pas de 70 mm

Meuble à pizza - Avec vitrine froid statique ventilé +2 à +8°C

524288 2 portes pleines - pour 6 bacs GN 1/3
Ht 150 mm (non fournis) - 200 W **1950,00 1**
230 V mono - 1510x800x1000 mm

524289 3 portes pleines - pour 9 bacs GN 1/3
Ht 150 mm (non fournis) - 200 W **2495,00 1**
230 V mono 2020x800x1000 mm

Structure en acier inox AISI 304. Extérieur inox et dessus granité. Angles internes arrondis pour un nettoyage facile. Isolation épaisseur 50 mm. 5 niveaux de glissières 600x400 mm (1niveau inclus) et 1 grille par porte. Porte réversible. Joints de porte magnétiques et extractibles sans outil. Contrôle électronique de la température avec thermostat. Dégivrage automatique avec résistance électrique. Évaporateurs traités anticorrosion. Évaporation automatique des condensats



CONSERVATEUR COFFRE

430,00^{HT}
975941



STOCK LIMITÉ



Conservateur coffre froid statique -25°C
272 L - 1 porte pleine - 230 V mono - 1030x755x840 mm
975941 **430,00 1**

Couvercle et carrosserie époxy blanc. Éclairage intérieur. Isolation 65 mm. Gaz réfrigérant R600a. Dégivrage manuel.

VITRINE

À partir de
674,00^{HT}
524030



Vitrine VRX 150
7 bacs GN1/4 - 1500x335x435 mm
524030 **674,00 1**

Vitrine VRX180
9 bacs GN1/4 - 1800x335x435 mm
524009 **690,00 1**

INOX
18/10

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. Hauteur des bacs max 150 mm.

LE FROID

ARMOIRES DE STOCKAGE RÉFRIGÉRÉES



Armoire gastro GN 2/1
Inox 570 L - 230 V mono - 770x690x1890 mm

Froid ventilé positif 0 à +10°C - 185 W
948326 **885,00 1**

Froid statique négatif -10 à -25°C - 350 W
948327 **990,00 1**

Armoire gastro GN 2/1
Laqué blanc 570 L - 230 V mono
770x690x1890 mm

Froid ventilé positif 0 à +10°C - 185 W
948324 **735,00 1**

Froid statique négatif -10 à -25°C - 350 W
948325 **880,00 1**

Intérieur ABS thermoformé. VERSION POSITIVE : Équipée de 3 grilles 650x530 mm rislanisées réglables au pas de 70 mm sur 19 niveaux et 1 grille 650x305 mm rislanisée 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. Gaz R290.



Froid ventilé positif -2 à +8°C
350 L - 1 porte pleine - Laqué blanc
185 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm
948322 **590,00 1**

Équipée de 3 grilles 502x415 mm rislanisées réglables au pas de 70 mm sur 19 niveaux et 1 grille 502x211 mm rislanisée fixe.

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.

Froid statique négatif -10 à -25°C
340 L - 1 porte pleine - Laqué blanc
210 W - 230 V mono - 600x585x1855 mm
948323 **715,00 1**

Froid statique par grilles fixes réfrigérées. Équipée de 7 grilles 431x415 mm.

ALPENINOX

UNE MARQUE DU GROUPE ELECTROLUX

FABRIQUÉ EN EUROPE

- Fonctionnement ultra-silencieux
- Groupe tropicalisé sur la version positive
- Panneau de commande numérique



1110,00HT
632924

- 600x400 mm
- Très silencieux <54 dBA
- Alarme HACCP
- Réglage de la température par plage de 0,5°C

Armoire 1 porte - Froid ventilé positif 0 à +10°C
400 L - 306 W - 230 V mono - 700x620x1645 mm
632923 **850,00 1**

Porte à fermeture automatique, réversible sur site. Fonctionnement ventilé. Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage. Éclairage interne. Pour des températures ambiantes jusqu'à +43°C. Glissières antibascul. Gaz R134a. Dotation 4 grilles 600x400 mm revêtues en polyéthylène.

Armoire 1 porte - Froid statique négatif -15 à -24°C
400 L - 780 W - 230 V mono - 700x620x1645 mm
632924 **1110,00 1**

Cadre de porte chauffant, réversible sur site. Dégivrage manuel. Pour des températures ambiantes jusqu'à +38°C. Gaz R404a. Dotation 4 grilles d'évaporation.

NEW



Extérieur en acier peint en blanc. Intérieur en polystyrène blanc à haute résistance aux chocs avec coins arrondis et isolation de 45mm d'épaisseur. Porte pleine avec charnière à droite, verrou, et cadre chauffant, réversible sur place. Groupe frigorifique incorporé. Dégivrage manuel. Commande et affichage de la température numérique. Tropicalisé +38°C. Isolation sans HCFC, CFC et HFC. 2 pieds frontaux et 2 roulettes arrière. Dotation 4 grilles d'évaporation. Gaz R404a.



850,00HT
632923

- 600x400 mm
- Très silencieux <54 dBA
- Alarme HACCP
- Réglage de la température par plage de 0,5°C

NEW



LE FROID

ARMOIRES À BOISSON



450,00^{HT}
524291

STOCK
LIMITÉ

NEW

Armoire boisson positive +2 à +8°C
308 L - 250 W - 220 V mono
595x551x1907 mm
524291 **450,00 1**

Carrosserie skin plate. Intérieur aluminium.
Froid ventilé. Livré avec 4 clayettes.
Fermeture à clé. Éclairage intérieur.
Thermostat électronique. R134a



550,00^{HT}
632851

NEW

• Étagères embouties

Armoire à boisson positive 0° à +10°C
382 L - 230 V mono - 600x621x1863 mm
632851 **550,00 1**

Cadre porte aluminium à fermeture automatique. 1 éclairage vertical LED. Thermostat électronique. 5 rayons. Porte réversible. Revêtement intérieur PVC. Interrupteur de ventilateur. 2 pieds réglables+2 roulettes. Réfrigérant R60



1299,00^{HT}
632852

NEW



Armoire à boisson positive 0° à +10°C
783 L - 230 V mono - 880x751x2000 mm
632852 **1299,00 1**

Porte coulissante. 2 éclairages verticales LED. Thermostat électronique. 4 rayons. Revêtement intérieur feuille prépeinte. Interrupteur de ventilateur. 4 pieds réglables. Réfrigérant R290

CAVE À VIN

799,00^{HT}
962147

NEW

L'atout principal d'une cave à vin est de préserver vos bouteilles. Elle reproduit précisément les conditions de conservation d'une cave traditionnelle. Elle protège vos bouteilles de la lumière, de l'air ambiant, des vibrations et de l'humidité. Elle permet d'obtenir précisément la température requise à la conservation de tous les types de vin.



Capacité
94 bouteilles

699,00^{HT}
962145

Capacité
116 bouteilles



Capacité
72 bouteilles

554,00^{HT}
962146

NEW

- Porte en verre trempé anticondensation, RÉSISTANT U-V
- Zones multi-températures spéciales pour le vin rouge le vin blanc et le champagne.
- Contrôle de la température affichage numérique
- LED Displayer, pour assurer la température la plus appropriée de Drinking et de stockage

Cave à vin 1 porte vitrée - froid statique positif +5°C à +18°C

962146	72 bouteilles - 9 étagères 600x602x1260 mm	554,00 1
962145	94 bouteilles - 12 étagères 600x602x1560 mm	699,00 1
962147	116 bouteilles - 16 étagères 600x602x1860 mm	799,00 1

LE FROID

ARRIÈRE DE BAR



À partir de
1625,00^{HT}
980557

Eco-line portes pleines

Gris anthracite - 356 W - 230 V mono

980557 333 L - 2 portes pleines - 1434x516x840-860/880 mm **1625,00 1**

980558 505 L - 3 portes pleines - 1988x516x840-860/880 mm **1735,00 1**



À partir de
1695,00^{HT}
980559

Eclairage LED

531 bouteilles de 30cl pour les 3 portes
344 bouteilles de 30cl pour les 2 portes

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 **1695,00 1**

980560 505 L - 3 portes vitrées - 1988x516x840-860/880 mm **2035,00 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.

1526,00^{HT}
631067



1199,00^{HT}
631066

Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

140 L - 135x30cl - 1 porte vitrée battante

135 W - 230 V mono - 602x506x840 mm

631066 **1199,00 1**

Arrière de bar froid ventilé +2 à +18°C

250 L - 215x30cl - 2 portes vitrées battantes

185 W - 230 V mono - 900x536x840 mm

631067 **1526,00 1**

Serrure de série sur portes vitrées - Eclairage LED - Aucun raccordement pour les condensats. Modèle fournis avec un plateau.

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Affichage et réglage externe de la température



Réglages de la température visibles à l'écran.



Poignée Ergonomique



Grilles de série



Ventilateur économique

2146,00^{HT}
631068



Arrière de bar froid ventilé +2 à +8°C

315 L - 333 x30cl - 3 portes vitrées battantes

290W - 230 V mono 1350x536x840 mm

631068 **2146,00 1**

Serrure de série sur portes vitrées - Eclairage LED - Aucun raccordement pour les condensats. Modèle fournis avec un plateau.

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE



299,00^{HT}
948330

Froid statique

+2 à +8°C

1 porte pleine - 85L

Laqué blanc

506x567x775 mm

948330 **299,00 1**



324,00^{HT}
948331

Froid statique

+2 à +8°C

1 porte pleine - 85L

Inox

506x567x775 mm

948331 **324,00 1**



Capacité 18 bouteilles

191,36^{HT}
962140

1 plage de température

Froid ventilé +12 à +18°C

1 porte vitrée - 48 L

5 grilles mobile - 70 W

230 V mono - 380x500x650 mm

962140 **191,36 1**

Touches tactiles. Écran d'affichage de la température. Contrôle de température tactile. Contrôle lumière (on/off).

Arrière de bar froid ventilé +2 à +10°C

3 portes coulissantes - 305 L

250W - 230 V mono

1350x535x930 mm

524293 **710,00 1**

Arrière de bar froid ventilé +2 à +10°C

2 portes coulissantes - 254 L

250W - 230 V mono

920x535x930 mm

524292 **565,00 1**

Dégivrage automatique et évaporation automatique de l'eau de dégivrage. 2 étagères par porte. Ventilation avant en bas. Isolation épaisseur 345 mm. Thermostat électronique. Eclairage. R600

À partir de
565,00^{HT}
524292



LE FROID

VITRINES

- Hygrométrie 50 à 80%
- Dégivrage automatique
- Triple vitrage
- Grille inox 18/10
- Barre pour crochets à viande

À partir de
1399,00^{HT}
054360

5724,00^{HT}
631333



Étagère verre en option

FABRIQUÉ EN EUROPE

Existe en version 940 mm (froid statique) et 1100 mm (froid ventilé).

Vitrine service arrière -1 à +5°C - 800 mm

CODIGEL
SOLUTIONS DE STOCKAGE

054360	CVED-8-10-R - 1 porte réfrigérée 330 W - 230 V mono - 1055x800x1230 mm	1399,00 1
524361	CVED-8-15-R - 2 portes réfrigérées 550 W - 230 V mono - 1525x800x1230 mm	1600,00 1
524362	CVED-8-20-R - 3 portes réfrigérées 675 W - 230 V mono - 2025x800x1230 mm	1995,00 1
524363	CVED-8-25-R - 4 portes réfrigérées 880 W - 230 V mono - 2525x800x1230 mm	2330,00 1

Extérieur et intérieur en acier plastifié. Cotés en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Profilés en aluminium anodisé. Stockage réfrigéré, entrée 440x270 mm. Condenseur ventilé. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage automatique. Groupe logé. Gaz R452a. Classe 3 - M1; vitre sécurit rabattable pour faciliter le nettoyage.



NEW

Gaz R290

TECFRIGO

Vitrine de maturation - Froid ventilé +1 à +2°C
550 L - 3 étagères - 700 W - 230 V mono
795x730x2005 mm

631333 5724,00 1

Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique. Double régulation électronique tactile avec affichage digital température et hygrométrie. Éclairage LED. Roulettes pivotantes renforcées. Joint de porte magnétique facilement interchangeable. Classe climatique 4(+30°C). Fluide propre R290.

- 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!

1520,00^{HT}
980600



1520,00^{HT}
980601

PRIX LE PLUS BAS

cmats

Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +10°C
5 grilles 535x495 mm et 7 niveaux - 690 W
230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980600 1520,00 1

5 plateaux tournants - ø 470 mm en verre
690 W - 230 V mono - 360 L - 600x630x1850 mm

980601 1520,00 1

Dégivrage automatique assuré par thermostat électronique - R134a

VITRINE MURALE D'EXPOSITION

2870,00^{HT}
630253

- Dégivrage automatique
- Porte simple vitrage
- 4 rangées d'étagères réglables
- Porte-prix



Vitrine réfrigérée froid ventilé +2 à +5°C
230 V mono - 1250x650x2000 mm dimensions sans joues
Joues latérales 40x40 mm

630253 2870,00 1

Option porte vitrée simple vitrage
630252 640,00 1

Vitrine d'exposition pour la vente de produits emballés. Elle offre une capacité maximale de stockage dans un espace minimal sur la surface de vente et représente une consommation énergétique très faible. 4 rangées d'étagères à hauteur et inclinaison réglables. Porte-prix de 40 mm sur les étagères et frontal. Classe climatique 3. Dégivrage automatique, évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Unité de condensation extractible. Bandeau démontable disponible en différents coloris : nous consulter. R404a

infrico

VITRINE 4 FACES VITRÉES

3600,00^{HT}
632000

NEW



FABRIQUÉ EN EUROPE

Vitrine 4 faces vitrées bi-température
Froid ventilé -20 à +5°C
420 L - 5 étagères - 450 W - 230 V mono
620x660x1960 mm

632000 3600,00 1

Revêtement extérieur vitré et tôle inox en partie basse. Revêtement intérieur plastifié et inox en fond de cuve. Ferrage porte à droite. Groupe logé en partie basse. Gaz R290. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Éclairage vertical LED blanc sur 2 montants. Roulettes pivotantes dont 2 avec freins. Re-évaporation des eaux condensats automatique.

À partir de
4820,00^{HT}
632002

FROID VENTILÉ

Gaz R290

NEW



TECFRIGO

Vitrine 4 faces vitrées
spécial chocolat froid ventilé +14 à +16°C
450 L - 5 tablettes verre - 700x710x1910 mm
632002 4820,00 1

Gaz R290. Hygrométrie moyenne 40-44%. Dégivrage manuel.

Vitrine 4 faces vitrées bi-température -15 à -21°C
450 L - 5 tablettes verre - 700x710x1910 mm
632001 5900,00 1

Gaz R290. Dégivrage automatique par gaz chaud.

Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique. 4 faces vitrées. Triple vitrage pour une consommation d'énergie réduite. Cadre de porte plat avec joint magnétique pour une durabilité renforcée. Régulation électronique Touch Screen avec affichage digital de la température. Éclairage LED haute luminosité dans les quatre coins. Roulettes directionnelles renforcées dont deux avec frein. Panneau d'accès à la partie technique facilement démontable. Classe climatique 4(+30°C).

LE FROID

LES MACHINES À GLAÇONS

GLAÇONS CREUX

À partir de
865,00^{HT}
523065

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334

- Système à palettes anti-calcaire
- Glaçon creux sucette 20 g
- Très bon rapport stockage/production

FABRIQUÉ EN EUROPE



Refroidissement air - Glaçons creux sucette 21 g

523065	SDE18A - Stockage 4 kg Production 18 kg/24 h 334x457x552 mm	865,00 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	1230,00 1
523068	SDE34A - Stockage 10 kg Production 32 kg/24 h 377x555x637 mm	1335,00 1
523069	SDE40A - Stockage 10 kg Production 38 kg/24 h 377x555x637 mm (726 mm avec pieds)	1440,00 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
1180,00^{HT}
523007



CODIGEL

Refroidissement air - Glaçons 20 gr
ICEPS22 (palettes)
Stockage 9 kg Production 22 kg/24 h
287 W - 401x506x643 mm

523007	ICEPS22 (palettes) Stockage 12 kg - Production 31 kg/24 h 293 W - 401x506x698 mm	1180,00 1
523008	ICEPS32 (palettes) Stockage 12 kg - Production 38 kg/24 h 421 W - 401x506x698 mm	1300,00 1
523009	ICEPS42 (palettes) Stockage 12 kg - Production 38 kg/24 h 421 W - 401x506x698 mm	1460,00 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 R452, connexion d'entrée d'eau 3/4".

FILTRE ANTI CALCAIRE

SPÉCIAL MACHINE À GLAÇONS



Kit Purity C1100
Première installation
950332 1017200
C1100 409,00 1

Des glaçons translucides. Cartouche anti-calcaire avec traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs

GLACE PILÉE & EN GRAINS

À partir de
2940,00^{HT}
630228

Machine à glace en grains gamme SPR

Production 70 kg - Stockage 25 kg
SPR 80 (air ou eau) 529x626x929 mm

630228 2940,00 1

Production 120 kg - Stockage 55 kg
SPR 120 (air ou eau) 920x590x915 mm

630227 3660,00 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».



(75% de glace dure, 25% d'humidité résiduelle)

GLAÇONS PLEINS

À partir de
895,00^{HT}
523004

FABRIQUÉ EN EUROPE



- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334

Refroidissement air - système injection

ICESS25 glaçons 17 gr - Production 22 kg/24 h - Stockage 6 kg

523004 360 W - 350x475x590 mm 895,00 1

ICESS35 glaçons 30 gr - Production 33 kg/24 h - Stockage 15 kg

523005 400 W - 435x605x695 mm 1080,00 1

ICESS45 glaçons 30 gr - Production 42 kg/24 h - Stockage 15 kg

523006 450 W - 435x605x695 mm 1300,00 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". R452.

À partir de
1034,00^{HT}
523288



Refroidissement air

SCN25A - Glaçon 27g - Production 19 kg/24 h

523288 Stockage 6 kg - 333x455x597 mm 1034,00 1

SCN35A - Glaçon 27g - Production 34 kg/24 h

523289 Stockage 17 kg - 485x570x720 mm 1330,00 1

SCN45A - Glaçon 27g - 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.

MACHINE À GLAÇONS

- Sans branchement d'eau
- Robinet de vidange pour purger l'eau facilement
- 3 tailles de glaçons (petit/moyen/grand)

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)

130 W - 230 V mono - 320x367x378 mm

975950 230,00 1

Coque et couvercle en plastique abs pour une hygiène optimale et une haute résistance. Compresseur de réfrigération haute qualité sans CFC. Fluide réfrigérant R134A.



PRIX LE PLUS BAS

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.

1172,00^{HT}
631069



GARANTIE 2 ANS
PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

HOSHIZAKI

Refroidissement air
IM21CNE-HC - Production 22kg/24h
Stockage 11,5 kg - 50/50Hz - R290
28x28x32mm - 240W - 220/240V mono
398x451x695mm

631069 1172,00 1

1378,00^{HT}
631070



GARANTIE 2 ANS
PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

HOSHIZAKI

Refroidissement air
IM30CNE-HC - Production 28kg/24h
Stockage 11,5 kg - 50/50Hz - R290
28x28x32mm - 270W - 220/240V mono
(Pieds : 90 - 135mm) - 398x451x695mm

631070 1378,00 1

1960,00^{HT}
631071



GARANTIE 2 ANS
PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

HOSHIZAKI

Refroidissement air
IM45CNE-HC - Production 44kg/24h
Stockage 15 kg - 50/50Hz - R290
28x28x32mm - 320W - 220/240V mono
(Pieds : 90 - 135mm) - 633x511x690mm

631071 1960,00 1

1960,00^{HT}
631072



GARANTIE 2 ANS
PIÈCES ET MAIN D'ŒUVRE

HOSHIZAKI

Refroidissement air
IM45NE-HC Production 44kg/24h
Stockage 18 kg - 50Hz - R290
330 W - 220/240V mono
(Pieds: 90-135mm) - 503x456x840 mm

631072 1960,00 1

LE FROID

CELLULES MIXTES & FONTAINES

FABRIQUÉ EN FRANCE

3990,00^{HT}
950341

NEW

4360,00^{HT}
630414

- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C

1995,00^{HT}
942335

- Cycle refroidissement ou surgélation rapide et cycle "hard"
- Sonde à piquer un point de série
- Maintien de la température après le cycle
- Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm
- Régulation électronique avec sonde à piquer

3250,00^{HT}
950340



FABRIQUÉ EN EUROPE

FRIGINOX

Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C à coeur en 90 minutes
Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C à coeur en 4h30

AT 03 ISO - 3 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm
841300 **1690,00 1**

Refroidissement : 20 kg de +70 à +3°C à coeur en 90 minutes
Surgélation : 15 kg de +70 à -18°C à coeur en 4h30

AT 05 ISO - 5 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm
942335 **1995,00 1**

Refroidissement : 25 kg de +70 à +3°C à coeur en 90 minutes
Surgélation : 20 kg de +70 à -18°C à coeur en 4h30

AT 10 ISO - 10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - 1,49 kW - 230 V mono - 750x740x1290 mm
630414 **4360,00 1**

Refroidissement rapide : 20 kg de +64,5 à +8,5°C à coeur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 10 kg de +64,5 à -19,5°C à coeur par cycle de 4h50 maxi

MX20-10AEC
4 niveaux GN1/1 au pas de 74 mm ou 7 niveaux au pas de 37 mm
dotation 4 paires de glissières - 1,6 kW - 230 V mono 770x790x945 mm
950340 **3250,00 1**

Refroidissement rapide : 45 kg de +64,5 à +8,5°C à coeur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide : 20 kg de +64,5 à -19,5°C à coeur par cycle de 4h50 maxi

MX45-20AEC
10 niveaux GN1/1 au pas de 70 mm ou 19 niveaux au pas de 35 mm
dotation 10 paires de glissières - 2,28 kW - 230 V mono 770x790x1565 mm
950341 **3990,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anticorrosion traité cathodique. Sonde à coeur. 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.

Revêtement extérieur et intérieur acier inox 18/10. Dessus et face arrière acier inox 18/10. Pieds réglables 150 mm jusqu'à 180 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente d'évacuation d'eau. Grille anti-rougeurs arrière sur le logement groupe frigorifique. Prévoit une évacuation par gravité pour condensat. Gaz R452a.

FONTAINES À EAU

FABRIQUÉ EN FRANCE

595,00^{HT}
631041

- Échangeur à détente directe
- Refroidissement à banc de glace haute performance
- Carrosserie monobloc, socle et cuvette inox

Fontaine à eau EDA 30 L
Robinet col de cygne + 1 rince bouche
Hauteur col de cygne 210 mm
Sortie d'écoulement 900 mm
230 V mono - 333x333x1015 mm
631042 Col de cygne + rince bouche **637,00 1**
631041 Col de cygne **595,00 1**

Distribution d'eau réfrigérée avec évacuation. Carrosserie en tôle plastifiée, socle inox. Cuvette inox emboutie. Robinetterie col de cygne à poussoir mécanique. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur cuivre à détente directe. Groupe froid avec condenseur statique. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Câble alimentation fourni avec fiche mâle. Tôle peinte gris bleuté



NEW

FABRIQUÉ EN EUROPE

493,00^{HT}
523094

River 30 L
Robinet col de cygne - Réfrigérée +5 à +12°C
0,18 kW - 230 V mono - 340x325x960 mm
523094 Tôle peinte gris métal **493,00 1**
523095 Inox 18/10 **590,00 1**
Système de Filtration
Filtres TRIPLE ACTION - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - sortie 8 mm - Durée de vie : 4 750l - Filtration : 5 microns
523087 Débit max : 50 L/h **31,00 1**

Banc de glace pré-remplis. 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... Gaz R134a.



CODIGEL

FABRIQUÉ EN EUROPE

- 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

Fontaine à eau sur réseau Niagara inox 18/10
2 becs (Ht 311 mm)
Production Réfrigérée +3 à +10°C
631014 NIA 55 ISL - 55 L/h - Débit continu : 12 L/h 180 W - 230 V mono - 362x362x1480 mm **1142,00 1**
631015 Avec Application Copper **1279,00 1**
522945 NIA 65 ISL - 65 L/h - Débit continu : 40 L/h 300 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1210,00 1**
524350 Avec application Copper **1370,00 1**
524358 NIA 80 ISL - 80 L/h Débit continu : 50 L/h 300 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1310,00 1**
524359 Avec application Copper **1450,00 1**
522946 NIA 120 ISL - 120 L/h - Débit continu : 70 L/h 680 W - 230 V mono - 480x405x1480 mm **1370,00 1**
524351 Avec application Copper **1510,00 1**

CODIGEL

1212,00^{HT}
523330

EDAFIM
Refroidisseur d'eau
412x342x1412 mm
2 becs (Ht 270 mm)
RS 60 : 60 L/h
523330 **1212,00 1**
RS 120 : 120 L/h
523331 **1631,00 1**
Carrosserie : tout inox 304 L. Refroidissement puissant à banc de glace. Échangeur cuivre à détente directe, pour limiter les risques de prolifération microbienne. Commandes par boutons électriques 3 positions (continu, intermittent, stop).



TRAITEMENT D'EAU

65,00^{HT}
977322



Kit Purity C1000AC
première installation
977322 1019211 C1000AC **65,00 1**
Cartouche avec bloc de charbon actif. Filtration goûts et odeurs. Rétention des particules jusqu'à 0,5 µ.



LE FROID

CHAMBRES FROIDES & CLIMATISATIONS



Chambre froide Optibloc

Épaisseur 80 mm	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm		
Positive - groupe GV1P	005566	3930,00	005568	4035,00 1
Négative - groupe GV1N	005567	4330,00	005569	4845,00 1

Chambre froide Optima

Positive	005570	2250,00	005572	2635,00 1
Négative	005571	2305,00	005573	2675,00 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 **153,00 1**

941144 Négatif **153,00 1**

Chevronnage PVC 60x40 mm

941145 Pour chambre 1200x1600 mm **31,95 1**

941146 Pour chambre 1600x1600 mm **42,55 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



À partir de **417,00^{HT}**
941141



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 **417,00 1**

941142 1600x1600 mm **472,00 1**



À partir de **3930,00^{HT}**
005566

FABRIQUÉ EN FRANCE

Optibloc

À partir de **2250,00^{HT}**
005570

005570

Optima

RAYONNAGE

À partir de **219,00^{HT}**
941132



200kg*

Rayonnage à clayettes pleines pour réserve sèche et cuisine



Rayonnage fixe Fermostock 6622 4 niveaux

941132 957x460x1800 mm **219,00 1**

941133 1197x460x1800 mm **243,00 1**

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.

À partir de **215,00^{HT}**
941130



90kg*

Rayonnage fixe Fermostock 5611 4 niveaux

941130 949x460x1685 mm **215,00 1**

941131 1189x460x1685 mm **216,00 1**



• Sans croisillon !
• Résiste à -40°C
• Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

Fixe 175kg*
Mobile 120kg*



À partir de **245,00^{HT}**
941100

Rayonnage Fermostock 6611 4 niveaux

941100 Fixe - 957x460x1685 mm **245,00 1**

941102 Fixe - 1197x460x1685 mm **252,00 1**

941104 Mobile - 957x460x1800 mm **390,00 1**

941106 Mobile - 1197x460x1800 mm **338,00 1**



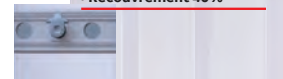
179,00^{HT}
630214

Bac de rétention - PVC

630214 910x430x94 mm **179,00 1**

Pour rayonnage Fermostock 960x460 mm. Pour stockage des produits d'entretien et lessivels, ou récupération lors de la décongélation ou l'égouttage. Résiste aux produits corrosifs. Jusqu'à 20L.

• Rideau à lanières interchangeables une à une
• Recouvrement 40%



Rideau fixe à lanières pour chambre froide négative 1090x1980 mm

941105 **195,00 1**

Livré avec bandeau standard pour lanières en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et crochets prémontés en composite.

CLIMATISATION



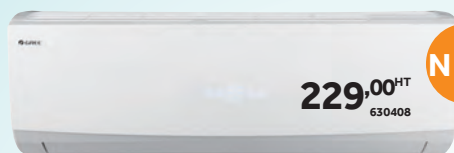
NEW

393,00^{HT}
630410

Climatiseur mobilier Shiny 8 260/320 m³/h - Surface de climatisation 10/16 m² 2,35 kW - 230 V mono 395x315x770 mm

630410 **393,00 1**

Classe énergétique A. Fonctions accessibles sur le panneau de commande en partie supérieure. Fonction déshumidificateur. 4 vitesses de ventilation (mode froid ou chaud). Télécommande. Fonction sleep. Large balayage de sortie d'air vertical ou horizontal. Prix hors pose.



NEW

229,00^{HT}
630408

Unité intérieure



402,00^{HT}
630267

Unité extérieure

Split mural Lomo 9

210/480 m³/h

230 V mono - 790x200x275 mm

630408 Unité intérieure **229,00 1**

1600 m³/h - 776x320x540 mm

630267 Unité extérieure **402,00 1**

Classe énergétique A++. Plage de fonctionnement extérieur -15°C/+43°C, intérieur +16°C/+30°C, extérieur -20°C/+24°C, intérieur +16°C/+30°C. Prix hors pose.



NEW

559,00^{HT}
630226

Unité intérieure

Cassette 4 voies compatible mono / multi split

Puissance froid 2,5 kW - Puissance chaud 3 kW

420 m³/h - 230 V mono - 570x570x214 mm

630226 **559,00 1**

Classe énergétique A. Dimensions prévues pour un encombrement minimum. Possibilité de sélectionner la vitesse de rotation du moteur pour pouvoir adapter le flux à tous types d'installation. Grille mobile pour le nettoyage du filtre. Chaque volet d'air peut être orienté de façon indépendante. Prix hors pose.

Façade pour cassette 4 voies

570x570 mm

630229 **136,00 1**

Unité extérieure pour cassette 4 voies

630266 **835,00 1**

835,00^{HT}
630266



Unité extérieure



LA PIZZERIA

FOURS, FAÇONNEUSES, PÉTRINS

NEW

NEW



- Portes frontales contrebalancées
- Chambre de cuisson avec réglage thermostatique indépendant de la puissance de la voûte et du plan de cuisson
- Température de cuisson max 450°C

- Four à pizza LPEK4-M**
Puissance max 4,5 kW - Int. 140x720x720 mm - Ext. 325x955x805 mm
- | | |
|----------------------------------------|----------|
| 630029 Pour 4 pizza ø35 cm - 400 V tri | 595,00 1 |
|----------------------------------------|----------|
- Four à pizza LPEK44-M**
Puissance max 9 kW - Int. 140+140x720x720 mm - Ext. 595x955x805 mm
- | | |
|------------------------------------------|----------|
| 630028 Pour 4+4 pizza ø35 cm - 400 V tri | 890,00 1 |
|------------------------------------------|----------|
- Support pour four**
- | | |
|--------------------------------------|----------|
| 630044 Pour four LPEK4-M et LPEK44-M | 160,00 1 |
|--------------------------------------|----------|

- Four à pizza LPKA4-1**
Puissance max 4,5 kW - Int. 150x660x660 mm - Ext. 430x910x840 mm
- | | |
|----------------------------------------|-----------|
| 630034 Pour 4 pizza ø33 cm - 400 V tri | 1395,00 1 |
|----------------------------------------|-----------|
- Four à pizza LPKA4-2**
Puissance max 9 kW - Int. 150+150x660x660 mm - Ext. 700x910x840 mm
- | | |
|------------------------------------------|-----------|
| 630035 Pour 4+4 pizza ø33 cm - 400 V tri | 1600,00 1 |
|------------------------------------------|-----------|
- Support pour four**
- | | |
|-------------------------------------|----------|
| 630047 Pour four LPKA4-1 et LPKA4-2 | 250,00 1 |
|-------------------------------------|----------|

Chambres de cuisson éclairées de l'intérieur par des lampes halogènes à résistance et capacité élevées. Porte avec fenêtre en verre trempé. Chambre de cuisson en tôle d'acier aluminée avec plan de cuisson en matière réfractaire et éléments électriques chauffants à très hautes performances. Isolation thermique garanti par le choix des meilleurs matériaux disponibles sur le marché et une expérience de plus de trente ans dans la conception et la construction des fours à haute température.

- Thermostat jusqu'à 450°C
- Porte vitrée en verre trempé
- Sole en pierre réfractaire sablée

FABRIQUÉ EN EUROPE



À partir de **2950,00HT**
000168



- Four à pizza électrique à sole - chambre 720x720 mm**
- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 000168 ID-M72-72 - 1 chambre (4 pizzas ø35 cm)
6 kW - 400 V tri - 988x1082x363 mm | 2950,00 1 |
| 000169 ID-D72-72 - 2 chambres (2x4 pizzas ø35 cm)
12 kW - 400 V tri - 988x1082x760 mm | 4440,00 1 |
| 000170 Support sans glissière - 988x947x900 mm | 544,00 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.

PÉTRIN

- Idéal pour le travail de la pâte à pizza
- Matériaux et équipements de qualité

À partir de **949,00HT**
632914



NEW

1284,00HT
632917



NEW

- Pétrin à spirale**
Capacité 18 Kgs de pâte
Volume cuve 20 L - Cuve 360x210mm
- | | |
|----------------------------|----------|
| 632914 0,9 kW - 230 V mono | 949,00 1 |
| 632913 0,75 kW - 400 V tri | 949,00 1 |

- Pétrin à spirale**
Capacité 25 Kgs de pâte
Volume cuve 33 L - Cuve 400x260mm
- | | |
|----------------------------|-----------|
| 632916 1,1 kW - 230 V mono | 1090,00 1 |
| 632915 1,1 kW - 400 V tri | 1090,00 1 |

Tête de cuve fixe. Moteur monophasé ou triphasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

- Pétrin à spirale**
Capacité 18 Kgs de pâte
Volume cuve 20 L - 0,9 kW
230 V mono Cuve 360x210mm
- | | |
|--------|-----------|
| 632917 | 1284,00 1 |
|--------|-----------|

Tête relevable et cuve démontable. Moteur monophasé. Affichage digital. Grille de protection en acier inox. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de freins.

SACS

À partir de **29,00HT**
380062



- Poche à pizza**
- | | |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| 380062 Moyenne - 457x438x196 mm
4 pizza ø30 cm ou 3 pizza ø35 cm | 29,00 1 |
| 380063 Large - 546x501x196 mm
4 pizza ø40 cm ou 3 pizza ø45 cm | 35,00 1 |
| 380064 Pizza & sandwich - 381x305x305 mm
15 sandwich Lg 30 cm | 42,00 1 |

FAÇONNEUSE

- Idéal pour le formatage des pâtes à pizza
- Réglage de l'épaisseur et du diamètre souhaité
- Convient aux petites et moyennes productions

650,00HT
632918



- Façonneuse 1 rouleau**
Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW 230 V mono
420x450x350 mm
- | | |
|--------|----------|
| 632918 | 650,00 1 |
|--------|----------|

Corps entièrement en acier, avec renforcements intérieurs pour éviter la déformation de la carcasse. Protection des rouleaux pour un travail en toute sécurité. Panneau de commande digital.

790,00HT
632919



- Façonneuse 2 rouleaux**
Pour pizza ø 14/30 cm - Capacité du pâton 80/210 gr - Largeur rouleau 30 cm - 0,375 kW 230 V mono
420x450x650 mm
- | | |
|--------|----------|
| 632919 | 790,00 1 |
|--------|----------|

895,00HT
632920



- Façonneuse 2 rouleaux**
Pour pizza ø 14/40 cm - Capacité du pâton 80/400 gr - Largeur rouleau 40 cm - 0,375 kW 230 V mono
520x450x712 mm
- | | |
|--------|----------|
| 632920 | 895,00 1 |
|--------|----------|

RÂPE

FABRIQUÉ EN FRANCE

- Socle en fonte d'aluminium
- Peinture anti-microbienne
- Tiroir en plastique alimentaire anti-choc sans bysphenol 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**
1 tiroir 800 g + 1 disque standard trous ø 3 mm
Production 50 kg/h
Vitesse 1500 tr/mn - 600 W - 230 mono
250x420x360 mm
- | | |
|--------------------------|----------|
| 689386 | 489,00 1 |
| 689380 Disque à parmesan | 33,00 1 |



Exclusivité
GAFIC

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

UNE COMBINAISON UNIQUE DE SOLUTIONS TECHNIQUES QUI ÉCONOMISE À SON UTILISATEUR LES COÛTS ET QUI PERMET DE PRÉSERVER D'UNE MANIÈRE GÉNÉRALE L'ENVIRONNEMENT.

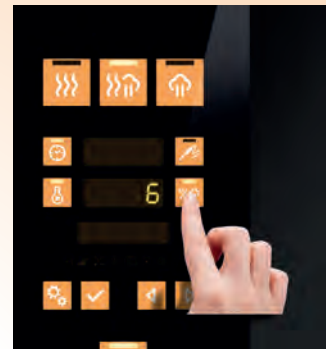
VISION ORANGE



Ferrage à droite



Ferrage à gauche



“ La commande facile et la garantie d'une qualité excellente et constante des mets grâce aux possibilités de programmation. ”

Four mixte O 1011 i Injection
10+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
17,6 kW - 400 V tri - 933x863x1046 mm

998065 Ferrage à droite **5350,00 1**

998066 Ferrage à gauche **5850,00 1**

Contrôle par microprocesseur. Chambre de cuisson hygiénique. Éclairage halogène. Joint de porte amovible. Loquet de porte à deux positions. Bouclier IPX 5. Pas de grilles livrées dans le four.



Ferrage à droite

Four mixte O 611 i Injection
6+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
10,2 kW - 400 V tri - 933x863x786 mm

998063 Ferrage à droite **4100,00 1**

998064 Ferrage à gauche **4600,00 1**



Ferrage à gauche

4600,00 HT
998064

VISION BLUE



13900,00^{HT}
998067

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Ora avec position variable (par exemple pour la pâtisserie)
- Système d'économie d'eau et d'énergie (-60% de consommation d'eau et -35% consommation d'énergie)
- 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)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumoir, stérilisations

1 Four mixte B2011 i Injection
20+1 niveaux GN1/1 - Pas de 63 mm - 36,9 kW - 400 V tri - 933x821x1858 mm
998067 **13900,00 1**

Livré avec une douchette sur le côté gauche.

2 Four mixte B1011i Injection
10+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm - 18,6 kW - 400 V tri - 933x821x1046 mm
998070 **8900,00 1**

3 Four mixte B611i Injection
6+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm - 10,3 kW - 400 V tri - 933x821x786 mm
998068 **6390,00 1**



«J'ai une confiance absolue dans le résultat de la cuisson qui sera toujours excellent. Les plats que je prépare sont d'une couleur parfaite, ils sont juteux, croustillants et bons pour la santé, avec le minimum de graisse ajoutée.»



8900,00^{HT}
998070



6390,00^{HT}
998068



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

ACCESSOIRES

FILTRE ANTI CALCAIRE SPÉCIAL FOUR



À partir de
349,00^{HT}
950347



Kit Purity C Steam - Première installation
950347 1027754 - C500 **349,00 1**
950348 1027756 - C1100 **415,00 1**
Des plats avec plus de saveurs. Traitement d'eau anti-calcaire pour la cuisson. Traitement par décarbonatation. Filtration goûts et odeurs.



FUMOIR

737,00^{HT}
630424

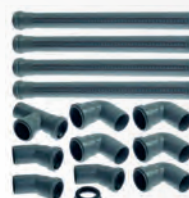
NEW

Fumoir
Max 200°C - 300 W
172,5x65x354 mm
630424 **737,00 1**

Copeaux de bois de 1 à 4 cm



VIDANGE



Kit de vidange
Haute température - ø 50 mm
998100 **47,00 1**

Kit composé de : 1 flexible coudé 3/4" FF longueur 2500 mm, 4 tubes avec emboiture ø50x500 mm, 3 coudes 45° avec joint, 1 manchon coulissant, 1 raccord T ø50 mm, 1 joint ø60 mm ext. ø46/55 int., 50 coudes 90°MF



Support
2x8 niveaux GN1/1 - 770x524x693 mm
998012 **555,00 1**

Nettoyage automatique
50 sachets de 60g
998098 **71,00 1**

LA CUISSON

3310,00^{HT}
630062

LES FOURS MIXTES

NEW

ZANUSSI
PROFESSIONAL



6 niveaux
GN 1/1



- Sonde de température à coeur
- Plaque d'égouttage pour récupérer les graisses de cuisson
- Refroidissement rapide de la cavité du four
- Timer de régulation du temps de cuisson jusqu'à 120 min
- Porte à ouverture sécurisée
- Porte froide double vitrage
- Utilisation simple et intuitive
- chambre de cuisson à angles arrondis
- Température de 30° à 300°C

Four mixte
6 GN1/1 - avec injection d'eau
7,7 kW - 400 V tri
Int. 560x370x380 mm
860x746x633 mm
630062 **3310,00 1**

Le système de ventilation garantit une cuisson des aliments par l'optimisation du flux d'air et la diffusion de la chaleur à travers la chambre de cuisson, permettant de cuire des aliments différents en même temps, sans transfert d'odeur ni de saveur. Ce four air pulsé avec injection d'eau directe est parfait pour mijoter, cuire à la vapeur, réchauffer, rôtir, griller et gratiner grâce aux réglages de 5 niveaux d'humidité. Porte à ouverture sécurisée, porte froide double vitrage. Utilisation simple et intuitive, chambre de cuisson à angles arrondis. Température de 30° à 300°C.

FOURS MIXTES

SPECIAL PATISSERIE

FABRIQUÉ EN EUROPE

- Jusqu'à 99 recettes avec 3 étapes de cuisson programmables
- Turbines double vitesse
- Température de 50 à 300°C
- Système de lavage automatique

3778,00^{HT}
632076



3079,00^{HT}
632075

5 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm

5 niveaux



10 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm

10 niveaux

Four programmable mixte
5 niveaux (écartement 74 mm)
6,3 kW (élec.) - 9,5 kW (gaz)
400 V tri - 915x818x630 mm

632075 Électrique **3079,00 1**

966601 Support pour four 5 niveaux **320,00 1**

Four programmable mixte
10 niveaux (écartement 74 mm)
12,6 kW (élec.) - 19 kW (gaz)
400 V tri - 915x818x1131 mm

632076 Électrique **3778,00 1**

951049 Support pour four 10 niveaux **320,00 1**

Système de lavage automatique. Livré avec une grille GN1/1. Chambre de cuisson inox AISI 304 avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange en acier ALSI 304. Ventilateur auto-reverse afin d'uniformiser la température à l'intérieur de la chambre. Porte à double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre pour limiter la température de surface extérieure. Bouton de choix de cuisson (convection, mixte, vapeur). Affichage digital de la température de la chambre. Réglage de la température à coeur.

- Thermomètre d'indication de température
- Turbines autreverse double vitesse
- Pas de 74 mm
- Température de 50 à 280°C

1995,00^{HT}
966600



5 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm

Four mixte

GN1/1 ou 600x400 mm - 400 V tri

966600 Four mixte 5 niveaux **1995,00 1**

951048 Four mixte 10 niveaux **2790,00 1**

966601 Support pour four 5 niveaux **320,00 1**

951049 Support pour four 10 niveaux **320,00 1**



2790,00^{HT}
951048

10 niveaux GN 1/1
ou 600x400 mm

FABRIQUÉ EN EUROPE



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.

FOURS A CONVECTION

FABRIQUÉ EN EUROPE

585,00^{HT}
951034



4 niveaux
433x333mm

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - Four électrique avec grill - 3,5 kW - 230V mono - 433x333 mm
Ext. 557x585x568 mm

951034 **585,00 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 33x43 cm. Espace de 70 mm entre les niveaux.

999,00^{HT}
951033



4 niveaux
600x400mm

Four 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW - 230 mono 600x400 mm - Ext. 724x730x598 mm
Four électrique avec humidificateur manuel

951033 **999,00 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.

- Guides latéraux extractibles pour un nettoyage facile
- Pieds réglables en hauteur

1899,00^{HT}
880074



Glissières en option



6 niveaux
GN 1/1

Four à convection CFE706CT
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - 6 kW - 230 V mono ou 400 V tri
Int. 530x410x420 mm - 750x725x600 mm

880074 **1899,00 1**

Support SF706CT

750x650x900 mm

951067 **445,00 1**

Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox. Porte à hublot double verre. Eclairage intérieur. Échelles amovibles. Thermostat réglable de 0 à 240°C. Livré avec 1 tôle à pâtisserie et 1 grille fil.

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

LA CUISSON

LES FOURS

FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Economie d'énergie :
ne nécessite pas
de préchauffage

3190,00^{HT}
967200

FABRIQUÉ EN FRANCE
TOURNUS
EQUIPEMENT

Ouverture
à 240°

2590,00^{HT}
967301



2245,00^{HT}
950345



NF

Glissières
embouties

GN 1/1

3389,00^{HT}
967303

Four 5 niveaux GN1/1 + support
3,3 kW - 230 V mono ou 400 V tri - 665x815x1638 mm
967301 **2590,00 1**

Four 10 niveaux GN1/1 + support
9,9 kW - 400 V tri - 665x815x1638 mm
967303 **3389,00 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. L'angle d'ouverture de la porte est de 240°, pour faciliter l'introduction des barquettes ou des bacs à réchauffer.

Oura automatique de série
avec programme frites de
série et touche demi charge
permettant 15 à 25 %
d'économie d'énergie.

La marque NF-Hygiène
Alimentaire basée sur la
norme AC D 40-006 im-
pose une durée maximale
de 60 minutes pour élever
la température à cœur
produits de +8°C à +65°C.



FABRIQUÉ EN FRANCE

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
ou 400 V tri - 750x700x730 mm

950345 **2245,00 1**
Programme frite inclus. Support en option

FABRIQUÉ EN FRANCE

Four de remise et maintien
en température CFE710RT
10 niveaux GN1/1 au pas de 67 mm
30 à 120 rations Programme frite inclus
9 kW - 400 V tri - 750x750x1770 mm

967200 **3190,00 1**
Chariot en option. Fréquence ventilateur 50 Hz

ETUVE

Très robuste, convient
parfaitement aux traiteurs

FABRIQUÉ EN FRANCE

AMBASSADE
DE BOURGOGNE

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 **2290,00 1**

Convection forcée. Thermostat
+50/+210°C. 230 V mono.
Espace niveaux 78 mm.



À partir de
2120,00^{HT}
967002

FLEXIBLE GAZ

Raccord 1/2 ff.
1/2 ff dn 15.

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**



LES HOTTES

- 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

À partir de
1010,00^{HT}
180020



FABRIQUÉ EN FRANCE

Ecoline
1G0915M774 - Ventilateur MO7/7-4PM - Débit : 1500 m3/h
1500mm - ø 250mm - 65kg Variateur électronique ALVIAIRL3L

180020 Puis. ventilateur 145 W - IP54 - Classe F
430x1500x900 mm **1010,00 1**

1G0920R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m3/h
2000mm - ø 315mm - 85kg Variateur électronique ALVIAIRL5L

180024 Puis. ventilateur 300 W - IP55 - Classe F
430x2000x900 mm **1200,00 1**

1G0925R794 - Ventilateur RE 7/9 4PM - Débit : 2000 m3/h
2500mm - ø 355mm - 95kg Variateur électronique ALVIAIRL5L

180022 Puis. ventilateur 0,3 kW - IP55 - Classe F
430x2500x900 mm **1350,00 1**

ALVENE

À partir de
1446,00^{HT}
630432



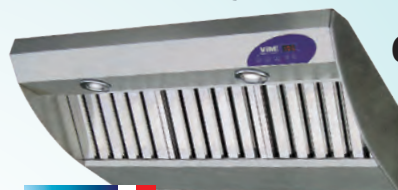
Commande sensitive
intégrée : ventilateur
+ Eclairage

FABRIQUÉ EN FRANCE

Hotte - Vorax basic
Débit : 2500 m3/h - Ht 400 mm
0,37 kW - 230 V mono
630432 1500x1000x400 **1446,00 1**
630433 2000x1000x400 **1540,00 1**
630434 2500x1000x400 **1626,00 1**

Hotte simple adossée. Luminaire encastré T5. Filtres chocs. Construction autoportante sans fixation apparente. Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée. Faces arrière et supérieure en acier galvanisé. Tôle d'obturation inox. Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox. Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.

VIM
Experts en ventilation



À partir de
660,00^{HT}
180006

FABRIQUÉ EN FRANCE

Hotte - Vorax first

Débit : 650 m3/h - Vitesse de rotation maxi 1700 tr/min - 2 filtres
1 éclairage - Raccordement ø160 mm - 180 W - 230 V mono
600x230x620 mm **660,00 1**

Débit : 1000 m3/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min - 3 filtres
2 éclairages - Raccordement ø200 mm - 300 W - 230 V mono
900x230x620 mm **810,00 1**

Débit : 1000 m3/h - Vitesse de rotation maxi 2050 tr/min - 4 filtres
2 éclairages - Raccordement ø200 mm - 300 W - 230 V mono
1200x230x620 mm **880,00 1**

630435 Habillage télescopique **107,70 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.



LA CUISSON

LA CUISSON INDÉPENDANTE

Votre plus belle expérience culinaire

En utilisant les recherches avancées sur la céramique effectuées par la NASA, nous avons créé un système de chauffage unique qui révèle des saveurs alléchantes incomparable à la cuisson à la casserole, au four, au grill, à l'étouffée ou lors du fumage de vos recettes préférées.



FRY-TOP GAZ CHROME SUR MEUBLE

4500,00^{HT}
631131

- Plaque de cuisson en acier 20 mm traité au chrome dur 96 microns
- Bacs à graisses GN1/3 x 10 h intégrés aux piètements
- Puissance : 25 kW (21 500 kcal/h)

Fry top gaz chrome dur FC-120/7

Plaque 20 mm Chrome dur - 2 commandes brûleurs
Allumage par piezzo à batterie - Puissance totale :
25 kW - 1205x820x860 mm

631131 4500,00 1

Chassis acier inox 18/8. 2 groupes de brûleurs tubulaires indépendants haute puissance. Régulation thermostatique avec flamme pilote sur chaque brûleur. Thermocouple de sécurité sur chaque brûleur (le gaz se coupe si la flamme s'éteint). Allumage par piezzo électronique sur batterie. Valve Eurosit laiton, manette ABS. Temps de montée en température 10 min. Disponible en version électrique, en version sans piètement et également en largeur 150 à 180 cm.



ENSEMBLE ECOLINE



Ensemble Ecoline
Meuble ELM 12
Plancha ELP-62GC
Réchaud ELE-31G
Friteuse électrique ELF-31EMG

2572,00 1

Autres ensembles et appareils sur disponibles sur demande.



- Grilles en fonte
- Thermocouple de sécurité
- Brûleur en laiton

- Bac collecteur de graisse amovible pour nettoyage facile
- Plaque 12 mm en chrome dur
- Soupapes à gaz à deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité



Réchaud 1 feu Gaz
1 feu vif - 6 kW - 300x500x240 mm
632805 ELE-31G 306,00 1

Ecoline
Meuble 1200 mm
632807 ELM-12 292,00 1



Plancha Gaz
4,1 kW - 600x500x240 mm
632804 ELP-62GC 753,00 1

Option porte
632808 252,00 1



Friteuse électrique 8 L
220 V mono - 4,5 kW
300x500x240 mm
632806 ELF-31EMG 465,00 1

SÉRIE 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

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
800x700x900 mm
093030 **1340,00 1**

Fourneau simple service 29,3 kW - Gaz
4 feux vifs (1x3,5 kW + 3X6 kW)
Four 600x400 mm (7,8 kW)
800x700x900 mm
093031 **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 800x700x900 mm
093032 **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.



À partir de
1690,00^{HT}
093312



Fourneau simple service
13,9 kW - 400 V tri
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**

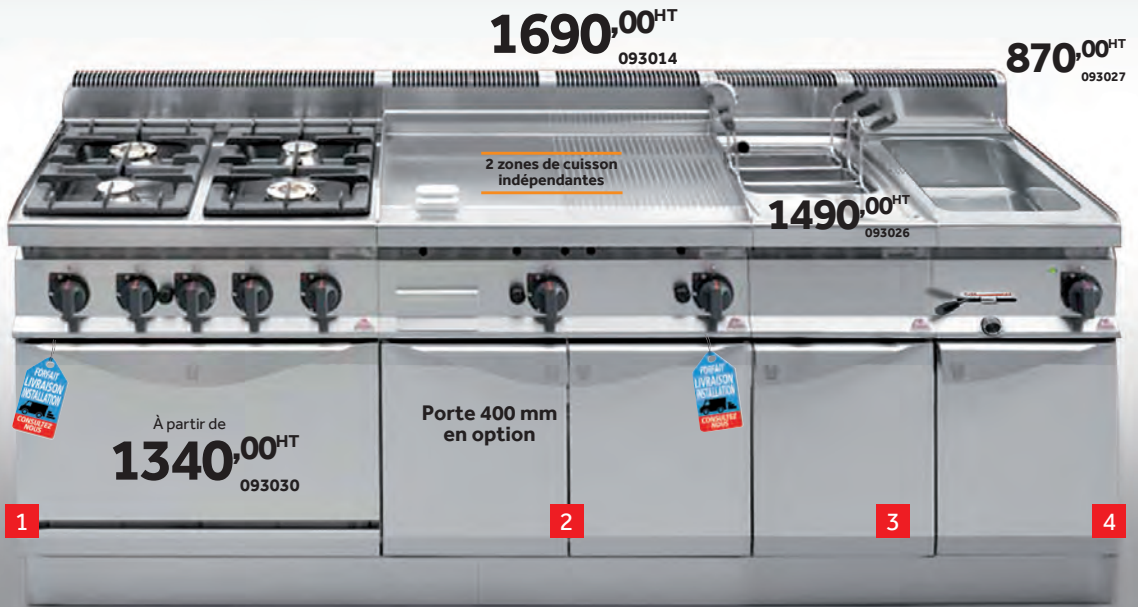
4 plaques en fonte de 2,6 kW qui montent en chaleur jusqu'à 400°C. Four ventilé GN1/1 (3,5 kW) ou four GN2/1 (7,5 kW). Voûte (3kW) et sole (4,5 kW). Thermostat de sécurité et sélecteur 6 positions. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement.



940,00^{HT}
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.



1690,00^{HT}
093014

870,00^{HT}
093027

1490,00^{HT}
093026

À partir de
1340,00^{HT}
093030

Porte 400 mm
en option

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**

Options 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^{HT}
093011

1090,00^{HT}
093010

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
400x700x900 mm
093027 **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)
400x700x900 mm
093026 **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^{HT}
093302

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.



Friteuse - 13,5 kW Electrique
18 L - Production 35 kg/h - Dotation 1 panier (360x270 mm) - Sur Placard GN 1/1 (1 porte) - 400 V tri - 400x700x900 mm
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) 400 V tri - 400x700x900 mm
093302 **1350,00 1**



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



2750,00^{HT}
793501

Fourneaux et simple service - gaz

793501	Simple service - 2 feux vifs 1/2 PCF sur four gaz GN2/1 - 20,6 kW - 800x700x850 mm	2750,00	1
793500	Fourneau - 4 feux vifs sur four gaz GN2/1 - monobloc - 28 kW - 800x700x850 mm	2565,00	1
000173	Fourneau - 2 feux vifs à poser - 11 kW - 400x700x850 mm	840,00	1
000174	Fourneau - 4 feux vifs à poser - 22 kW - 800x700x850 mm	1260,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

- Système breveté sur tous les feux vifs : brûleurs FLOWER FLAME, la flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci.

- Puissance réglable de 1,5 à 5,5 kW
- Température idéale atteinte rapidement
- Déperdition de chaleur réduite

840,00^{HT}
000173



2565,00^{HT}
793500

Plaque en fonte avec brûleur central 3,8 kW. Température max. 500°C



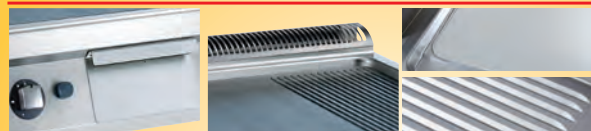
1260,00^{HT}
000174



GRILLADES PLEINES

- Plaque de cuisson en acier doux, épaisseur 12 mm ou au chrome
- 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^{HT}
793504

1140,00^{HT}
793502

1260,00^{HT}
793503



Grillades - gaz

793504	Plaque 2/3 lisse - 1/3 nervurée - 14 kW - 800x700x250 mm	1750,00	1
793502	Plaque lisse - 7 kW - 400x700x250 mm	1140,00	1
631320	Plaque lisse au chrome - 7 kW - 400x700x250 mm	1890,00	1
793503	Plaque nervurée - 7 kW - 400x700x250 mm	1260,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

FRITEUSES MONOBLOCS

- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Utilisation 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 / Filtre en option



À partir de
1850,00^{HT}
793507



Friteuses monoblocs - éléments chauffants externes

000175	15 L - électrique - 10 kW - 400 V tri - 400x700x850 mm	2060,00	1
793505	15 L - gaz - 14 kW - 400x700x850 mm	2090,00	1

Installé d'origine en gaz naturel. Kit propane inclus.

Friteuse monobloc - élément chauffant interne

793507	14 L - électrique - 8,7 kW - 400 V tri - 400x700x850 mm	1850,00	1
--------	---------------------------------------------------------	---------	---

ACCESSOIRES

À partir de
42,50^{HT}
793515



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	42,50	1

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

CUISEUR À PÂTES

2037,86^{HT}
631321

- L'appareil permet de faire cuire des pâtes de toute sorte mais aussi du riz des quenelles et des légumes en grandes ou petites quantités.
- Système de chauffe par infrarouge situé sous la base de la cuve.
- Cuve à eau en inox AISI 316 d'une capacité de 24,5 litres.
- Zone d'écumage pour retirer l'excès d'amidon
- Thermostat de sécurité empêchant une utilisation sans eau.
- Remplissage continu en eau régulé par un robinet manuellement.
- 4 positions de réglage de puissance, pour contrôler le niveau d'ébullition et optimiser la consommation d'énergie.

Cuiseur À Pâtes

1 cuve - 6 kW - 380/400V tri 400x700x850 mm	
631321	2037,86
Kit de 2 paniers standards code 921610(2 demi-paniers 170x220 mm)	



FABRIQUÉ EN EUROPE

- Une gamme complète en acier inox AISI304
- Dessus 20/10 emboutis d'une seule pièce
- Étanchéité IPX5
- Sécurité thermocouple, flamme auto-stabilisée

- Bords latéraux à angles droits pour un assemblage parfait entre les éléments
- Pieds réglables
- Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

GARANTIE 2 ANS PIÈCES

FOUR MIXTE COMPACT

- 11 niveaux d'humidité
- Programmation 99 recettes personnalisées
- 9 phases de cuisson par recette
- Lavage automatique
- 3 niveaux de ventilation
- Commutable mono ou triphasé

Four électrique compact Eazy

6 GN1/1 - Vapeur directe - 11 réglages d'humidité - 6,9 kW
380/415 V tri ou 230 V mono - 519x803x770 mm

630059 4950,00 1

11 niveaux d'humidité (pas d'ajout, peu, moyen/bas, moyen, moyen/haut, vapeur, avec 2 plages de niveaux pour chaque). Eco-delta: la température de la chambre de cuisson monte parallèlement à la température de coeur du produit à cuire. 3 niveaux de lavage. Activation du refroidissement manuel et automatique pour passer d'une température élevée à basse. Orau contrôlée électroniquement. Connexion USB pour l'extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes.



519 mm
4950,00^{HT}
630059

4 FEUX VIFS : 4 x 10 kW

Système breveté brûleur FLOWER FLAME :

- La flamme s'adapte à la dimension de l'ustensile et la chaleur reste concentrée sur celui-ci
- Température atteinte rapidement, déperdition de chaleur réduite
- Supports casserole inox

2025,00^{HT}
630438

NEW



PLAQUE COUP DE FEU

- Plaque de cuisson en fonte, épaisseur 30 mm
- Puissance de chauffe maximale de 500°C (centre) diminuant jusqu'à 200°C (extrémités)

1884,00^{HT}
630439



Plaque en fonte avec brûleur central 10,5 kW



GRILLADES PLEINES GAZ

- Surface de cuisson en acier doux chromé de 15 mm d'épaisseur.
- Réglage de la température de 90° à 280°C.
- Large trou de vidange avec évacuation des graisses dans un tiroir d'une capacité de 1 L situé en façade.
- Thermostat de sécurité avec marquage de température pour une sécurité supplémentaire.
- Dosserets de protection inox amovibles.
- Allumage piézo avec vanne thermostatique.

2138,57^{HT}
631322

NEW



SOUBASSEMENT NEUTRE

En option : portes, tiroirs, kit chauffant et glissières pour bacs GN.

Accessoires - Soubassements

793536	Neutre ouvert 800x785x600 mm	562,00 1
793514	Porte 400x40x440 mm	125,00 1
793515	Support central 50x50x240 mm	42,50 1



1 Grillades pleines gaz 10 kW - 400x900x250 mm
631322 2138,57 1

2 Fourneau 4 feux 800x900x250 mm
630438 2025,00 1

3 Plaque coup de feu gaz 10,5 kW - 800x900x250 mm
630439 1884,00 1

4 Plan neutre 800 mm 800x900x250 mm
631323 655,71 1

PLAN NEUTRE

- En acier inox AISI 304 très résistant, dessus épaisseur 2 mm
- Bords latéraux à angle droit pour un assemblage parfait entre les éléments.

655,71^{HT}
631323

NEW



- Surface de travail 50 dm² - 110 L
- Sautreuse multicuissons avec régulation de la température
- Fond thermo diffuseur avec plaquettes plasma
- Commande par écran tactile avec recettes programmables

NEW

NOUVELLE TECHNOLOGIE

Permet de pocher, cuire, sauter, frire et mijoter

4 MINUTES SUFFISENT
POUR MONTER
DE 20 À 200°C

À partir de
15200,00^{HT}
630011

FABRIQUÉ EN FRANCE

Sautreuse Plasma 50 dm²
Électrique - Multifonctions
Cuve profondeur 250 mm capacité
2 bacs GN1/1 - volume utile 110 L
1300x925x900/1550 mm

630011 15200,00 1

4 pieds réglables en hauteur
Pieds ronds et patins inox

630014 484,00 1

Dessus en acier inox 18/10 brossé. Habillage 10/10 en acier inox brossé. Structure 20/10 en acier inox. Espace de 70 mm entre cuve et piliers pour nettoyage aisé. La cuve est suspendue par un seul pilier d'une hauteur de 450 mm, façade 200 mm. Vidange de cuve à 340 mm du sol. Fonction multifonction avec régulation de température (Fond de cuve, sonde bain et sonde multipoints à piquer). Commande par écran tactile couleur sur console. Recettes programmables. Minuterie et départ différé. Couvercle à commande électrique avec joint périphérique. Douchette sur enrouleur. Fonction relevage de panier.

Barre de relevage automatique
avec 2 paniers GN1/1 perforés

630018 1189,00 1

Kit comprenant 1 barre de relevage automatique asservie par la rotation du couvercle + 2 bacs à anses GN1/1 hauteur 200 mm perforés.

Grille d'égouttage inox

630013 234,00 1

Grille pouvant servir de passoire pour l'égouttage des produits en fin de cuisson.

LIGNE 800

- Cuve inox 20 L, épaisseur 15/10
- Thermostat 100/180°C, sécurité positive 220°C
- Chauffage par résistances oblongues blindées inox basculante



3799,00^{HT}
980438

NEW

Turbofrit électrique sur placard fermé
Relevage manuel - Rendement 50/55 kg/h
20 kW - 400x835x900 mm

980438 3799,00 1

Dessus en acier inox 18/10 brossé. Épaisseur dessus 30/10, habillage 10/10 en acier inox brossé. Structure 20/10 en acier inox. Piètement vérin composite de 150 mm réglable en hauteur. Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Production 50 à 60 kg/h de frites surgelées 6x6 mm. Vidange par vanne 1/4 de tour diamètre 20/27. 1 panier inox 360x285x135 mm. Commandes digitales. Programme de fonte lente des graisses.

ZANUSSI

PROFESSIONAL

EVO 600

- Fond de cuve emboutie
- Existe en version avec pompe de filtration intégrée
- Rendement jusqu'à 20kg/h
- Facilité de nettoyage
- Montée rapide en température
- Contrôle thermostatique de 90°C à 185°C
- Vidange par robinet situé sous la cuve avec collecteur
- 1 panier + 1 porte latérale droite / Filtre intégré



1875,00^{HT}
632801

**HAUT RENDEMENT
FAIBLE ENCOMBREMENT**

NEW

200 mm



Possibilité d'assemblage
2, 3 ou 4 friteuses E200

Friteuse électrique autoportante
9 L - 7,4 kW - 220/240 V mono - 50/60Hz - 200x600x930 mm
632801 1875,00 1

Réglage thermostatique de la température de l'huile à 185°C maximum. 4 témoins lumineux signalant la mise sous tension, le mode eco, le mode chauffe et l'activation du thermostat de sécurité. Thermostat de protection contre la surchauffe, en série sur tous les appareils. L'huile s'évacue par un robinet dans un bac de vidange placé sous la cuve. Basculement du système de chauffe pour un nettoyage facilité. Friteuse livrée avec quatre pieds de 50 mm en acier inoxydable.

EVO 900

- Cuve emboutie ø 60 mm en acier inox AISI 304
- Fond de cuve en acier inox AISI 316
- Robinet de vidange en acier inox avec poignée isolée
- Brûleur en acier inox AISI 304 avec dispositif de contrôle de coupure de flamme
- Modèles chauffe directe ou bain-marie



5115,00^{HT}
630440

Marmite ronde
Gaz chauffe directe 150 L
24 kW - 800x900x850 mm
630440 5115,00 1

- Fond de cuve Duomat : alliage de 2 aciers inoxydables garantissant une température uniforme et augmentant la résistance à la corrosion
- Éléments de chauffe situés sous la cuve suivant le basculement
- Double régulation : régulation de la température (de 90 à 300°C) ou régulation de la puissance (convient pour des grandes quantités de liquide, pour porter à ébullition rapidement)



5155,00^{HT}
630441

Sautreuse basculement manuel
Fond Duomat - 21 kW
800x900x850 mm
630441 5155,00 1

- 5 programmations Auto Cook + 5 programmations standard
- Fonction Auto Cook : le temps de cuisson est calculé automatiquement en tenant compte de la quantité chargée
- Relevage automatique des paniers en fin de cycle
- Filtration avec pompe de circulation d'huile intégrée
- Montée rapide en température, contrôle thermostatique de 110°C à 190°C
- Rendement 38kg/h frites 9x9mm surgelées
- Cuve en V, avec zone froide et éléments chauffants externes
- Qualité de l'huile prolongée
- Facilité de nettoyage

HAUT RENDEMENT : 23 L



6755,00^{HT}
631377

Règlement 2017/2158 de la Commission Européenne du 11 avril 2018 : garantir une sécurité alimentaire en réduisant l'acrylamide dans les aliments frits. Solution Auto Cook : pour une cuisson saine!



Large zone
d'expansion de
l'huile



Cuve en V, avec zone
froide et éléments
chauffants externes.
Utilisation de l'huile
prolongée, facilité
de nettoyage



Panneau
électronique
programmable

Friteuse électrique 23 L
18 kW - 380/400V tri
400x900x1200 mm
631377 6755,00 1

LA LAVERIE

LAVE VERRES

**PRIX
LE PLUS
BAS**

889,00^{HT}
130805

FABRIQUÉ EN EUROPE



Paniers 350x350 mm
Ht de passage 200 mm

Lave verres LS1
2 paniers 350x350 mm
Ht passage 200 mm
1 cycle de lavage (120 sec)
Surchauffeur 2,4 kW
Cuve 2 kW - Sans adoucisseur
2,6 kW - 230 V mono
410x490x637 mm
130805 **889,00 1**

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

980,00^{HT}
793519



Paniers 350x350 mm
Ht chargement 240 mm

Lave verres
1 godet pour couverts + 1 panier à verres + 1 insert pour 12 soucoupes
Paniers 350x350 mm
Ht chargement 240 mm
1 cycle de lavage 120 secondes
2,7 kW - 230 V mono
436x495x670 mm
793519 **980,00 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 pleine en acier inox double paroi contre balancée. Compatible panier 380x380 mm.

FABRIQUÉ EN EUROPE

lamber

Lave verres DSP1
2 paniers 350x350 mm
Ht passage 200 mm
1 cycle de lavage (120 sec)
Surchauffeur 2,4 kW
Cuve 2 kW - Sans adoucisseur
2,6 kW - 230 V mono
410x490x637 mm
130800 **1120,00 1**

1120,00^{HT}
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.

1102,00^{HT}
130801

FABRIQUÉ EN EUROPE

lamber

Lave verres DSP2
Dotation 2 paniers verres
1 bac sous-tasse et 1 godet à couverts - Cycle 120 sec
Résistance de cuve 2 kW
Electropompe 0,210 kW
Surchauffeur 2,4 kW
Puissance totale 2,61 kW
460x505x680 mm
130801 **1102,00 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage inférieur rotatif. Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible Certification CE



• Doseur produit lessiviel intégré
• Paniers 350x350 mm



Paniers 400x400 mm
Ht chargement 240 mm

TOP QUALITE FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de
1210,00^{HT}
793517

EETSAN

Lave verres
1 godet pour couverts + 1 panier à verres + 1 insert pour 12 soucoupes
Ht chargement 290 mm
Paniers 400x400 mm
1 cycle de lavage 120 sec
Sans pompe de vidange
2,7 kW - 230 V mono
456x495x700 mm
793517 **1210,00 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.

TOP QUALITE FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de
1430,00^{HT}
793520

EETSAN

Lave verres
1 filtre inox de cuve
+ 1 panier carré pour verres
Ht chargement 290 mm
3 cycles - Paniers 400x400 mm
Avec adoucisseur et doseur de rinçage intégrés
3,3 kW - 230 V mono - 460x565x715 mm
793520 Sans pompe de vidange **1430,00 1**
630426 Avec pompe de vidange et doseur de détergent **1560,00 1**

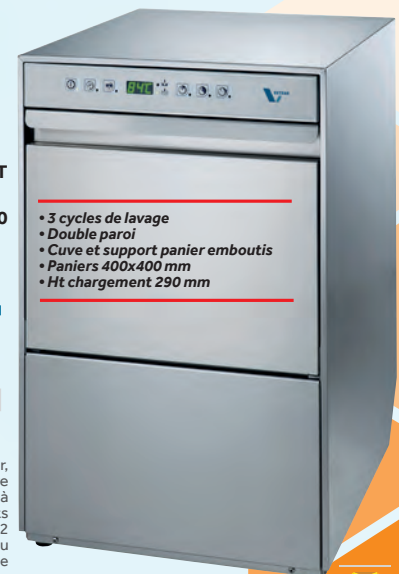
Construction en acier inoxydable AISI 304 : surchauffeur, panneau avant, support panier, cuve de lavage, filtre de cuve, bras de lavage et de rinçage - Surchauffeur à pression - Fonction « Soft Start » pour les articles délicats ; pompe de lavage avec démarrage à faible puissance - 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage - Cycle de rinçage eau froide 10 secondes - Tableau de commande électronique



• Faible consommation d'eau 2L/panier
• Paniers 400x400 mm
• Ht chargement 290 mm



Avec pompe de vidange ref. 793518



• 3 cycles de lavage
• Double paroi
• Cuve et support panier emboutis
• Paniers 400x400 mm
• Ht chargement 290 mm

LA LAVERIE

LAVE VAISSELLE



PRIX LE PLUS BAS

1410,00^{HT}
130806

Lave vaisselle LS4
2 paniers 500x500 mm - Ht passage 310 mm
1 cycle de lavage (120 secondes)
Surchauffeur 4,5 kW - Cuve 2 kW
5,1 kW - 400 V tri - 600x635x820 mm
130806 Sans adoucisseur **1410,00 1**

Rinçage inférieur rotatif et supérieur fixe. Livré avec 1 panier assiettes 1 panier générique, 1 godet à couverts. Normes CE. Commutable en 230 V mono



À partir de
1760,00^{HT}
130803

FABRIQUÉ EN EUROPE

Lave vaisselle DPS4
2 paniers 500x500 mm - Ht passage 310 mm - 1 cycle de lavage (120 secondes)
Cuve 2kW Surchauffeur 4,5 kW - 5,1 kW
400 V tri - 600x635x820 mm

Sans adoucisseur
130803 **1760,00 1**
Sans adoucisseur, avec pompe de vidange
130810* **1920,00 1**
Socle en acier 600x650x450 mm pour 050F et 050F ADD
130712 **250,00 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. Filtre en cuve intégraux en plastique. Commutable 230 V mono.



À partir de
1720,00^{HT}
793521

EETSAN **TOP QUALITE** **FABRIQUÉ EN EUROPE**

Lave vaisselle
1 godet pour couverts + 1 paniers
500x500 mm + 1 casier pour 18 assiettes
plates ø240 mm - Ht passage 330 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 - 5,35 kW - 400 V tri
600x610x820 mm

Avec pompe de vidange
793521 **1720,00 1**
Sans pompe de vidange
793523 **1560,00 1**
Avec pompe de vidange et doseur de produit détergent
000179 **1820,00 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.



1800,00^{HT}
793522

EETSAN **TOP QUALITE** **FABRIQUÉ EN EUROPE**

Lave vaisselle
1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø240 mm - Ht passage 330 mm - Cuve 2kW - Surchauffeur 4,5 kW
2 cycles 120 et 180 secondes + 1 cycle auto-nettoyage commutable 230 V tri ou mono - Avec adoucisseur. Surchauffeur atmosphérique 5,8 L avec pompe de rinçage - 5,35 kW 400 V tri
600x610x820 mm

793522 Avec adoucisseur **1800,00 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.



À partir de
2015,00^{HT}
130826

Lave vaisselle
2 paniers 500x500 mm
Ht passage 320 mm - Cuve 2 kW
1 cycle de lavage (120 sec.)
Surchauffeur 3 kW
3,65 kW 230 V mono
600x650x820 mm
Lave-vaisselle 050F
Sans adoucisseur

130826 **2015,00 1**
Lave-vaisselle 050F
Sans adoucisseur
avec pompe de vidange
130812 **2240,00 1**
Lave-vaisselle 050Fadd avec adoucisseur
130834 **2195,00 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). Filtre et cuve intégraux en plastique.



3730,00^{HT}
000183

EETSAN **TOP QUALITE** **FABRIQUÉ EN EUROPE**

Laveuse frontale + osmoseur
Lave vaisselle 1 godet à couvert + 1 casier de 18 assiettes plates ø 240 mm + 1 filtre de cuve inox, Hauteur de passage 330 mm cuve 2 kw surchauffeur atmosphérique de 4,5 kW, 3 cycles 75/180/120 secondes 5,35 kW - 400V tri - 600x645x820 mm
000183 **3730,00 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
230V mono Puissance 0,18 kW - Dimensions : 143x483x455 mm



FILTRE ANTI CALCAIRE SPÉCIAL LAVE VAISSELLE

BRITA

977325 104758 - Purity 1200 Clean Kit premium
Déméralisation partielle **916,00 1**
950352 104759 - Purity 1200 Clean extra Kit
premium Déméralisation totale **948,00 1**

Une vaisselle étincillante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Déméralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselles ou lave-verres.



1390,00^{HT}
000180

Osmoseur
150 L/h avec vases d'expansion
1 membrane - de 5° à 45°C
186 W - 230 V mono - 250x560x525 mm
000180 Débit mini 350 L/h **1390,00 1**

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^{HT}
000182



LA LAVERIE

TABLES D'ENTRÉE AVEC PLAGE ET DOSSERET



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.

À partir de
720,00^{HT}
525500

FABRIQUÉ EN FRANCE
TOURNAIS
EQUIPEMENT

Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm

525500 Bac - raccordable à droite **720,00 1**

525502 Bac et TVD - raccordable à droite **780,00 1**

525501 Bac - raccordable à gauche **720,00 1**

525503 Bac et TVD - raccordable à gauche **780,00 1**

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm

525504 Bac - raccordable à droite **800,00 1**

525506 Bac et TVD - raccordable à droite **860,00 1**

525505 Bac - raccordable à gauche **800,00 1**

525507 Bac et TVD - raccordable à gauche **860,00 1**



À partir de
375,00^{HT}
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.

FABRIQUÉ EN FRANCE
TOURNAIS
EQUIPEMENT

Table de sortie MAL - raccordable à droite ou à gauche

525508 Lg 600x600x840 mm **375,00 1**

525509 Lg 1100x600x840 mm **405,00 1**

525510 Lg 1600x600x840 mm **435,00 1**



FABRIQUÉ EN EUROPE

1 bac droit 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 400x500 mm.

POUR LAVE VAISSELLE VEETSAN



Accessoires

001230 Support pour laveuse frontale avec 2 glissières de rangement casier **250,00 1**

001231 Kit pompe de vidange pour laveuse frontale pour laveuse 50hz **90,00 1**

001232 Kit doseur de détergent pour laveuse 50 hz **170,00 1**

001233 Filtre de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi **117,00**

LAVE VAISSELLE À CAPOT

2100,00^{HT}
130807

FABRIQUÉ EN EUROPE

PRIX LE PLUS BAS

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Remplissage cuve automatique

Lave-vaisselle LS5

2 paniers 500x500 mm
Ht passage 415 mm
1 cycle de lavage (120 secondes)
Surchauffeur 4,5 kW
Cuve 2,43 kW - Sans adoucisseur
5 kW400 V tri
600x755x1460/1880 mm

130807 2100,00 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. Dispositif de sécurité à l'ouverture du capot. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible.



Tables et casiers en option



Retrouvez nos casiers de lavage p. 105

2670,00^{HT}
793516

- 67 casiers/h
- 3 cycles de lavage
- Cycle auto-nettoyage
- Pompe de rinçage
- Démarrage doux "Soft Start"
- Doseur de produits lavage + rinçage



Lave-vaisselle à capot

1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø240 mm
Hauteur de passage 400 mm
3 cycles de lavage
Cuve 3 kW - Surchauffeur 12 kW
12,9 kW - 380/400 V tri commutable 220/240 V mono ou tri
748x833x1515/1970 mm

793516 2670,00 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 lavage pour les pièces délicates «Soft Start». Doseurs de produit de rinçage et de détergent intégrés.

FABRIQUÉ EN EUROPE

À partir de
2810,00^{HT}
130804

- Démarrage automatique du cycle à la fermeture du capot
- Cycle unique de lavage
- Alimentation eau chaude
- Doseur produit lessiviel intégré



Tables et casiers en option

Lave-vaisselle DSP5

2 paniers 500x500 mm
Ht passage 415 mm
1 cycle de lavage 120 secondes
Surchauffeur 9 kW
Cuve 2,43 kW - 9,7 kW 400V tri
600x755x1460/1880 mm
Sans adoucisseur

130804 2810,00 1

Sans adoucisseur avec pompe de vidange

130820 2880,00 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

FABRIQUÉ EN EUROPE

3380,00^{HT}
630264

Lave vaisselle L21 RGB
3 paniers 500x500 mm - Ht passage 415 mm - 3 cycles de lavage 120/180/240 secondes - Surchauffeur 9 kW - Cuve 2,4 kW - 6,65 kW - 400 V tri - 620x765x1460mm
630264 Sans adoucisseur **3380,00 1**

Doseur de produit lessiviel intégré. Tableau de commande lumineux interactif à voyant LED RGB, rend l'utilisation plus facile du lave-vaisselle. Les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement il se trouve (rouge : stand-by, jaune : chauffage ou remplissage, vert : prêt à démarrer, bleu : cycle en cours). Thermomètres digitaux. Linéaire ou angulaire. Cuve à double paroi, emboutie avec fond incliné auto nettoyant. Tourniquets de lavage et rinçage en inox. 2 filtres en cuve intégraux. Démarrage du cycle à la fermeture du capot, dispositif de sécurité à l'ouverture. Dotation 2 paniers assiettes, 1 panier générique, 1 panier 20 assiettes en acier rilsan blanc, 2 godets à couverts.



NEW

FABRIQUÉ EN EUROPE



Tables en option

3590,00^{HT}
630427

Commande accessible grâce à l'emplacement en angle

- 72 casiers /h
- 3 cycles - 2 litres d'eau par cycle
- Surchauffeur atmosphérique air gap + surpresseur rinçage
- Fonction « Soft Start »
- Doseurs détergent et produit rinçage
- Hauteur de passage 440 mm

Laveuse à capot

3 cycles de lavage, un casier 18 assiettes plates Ø 240 mm et un godet à couverts.
Surchauffeur 9 kW (6 kW diminué) - Cuve 3 kW
Totale 9,9 kW (6,9 kW diminué) - 400 V tri commutable en 230 V mono - 746x877x1549/2026 mm

630427 Sans adoucisseur **3590,00 1**

EETSAN

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.

FABRIQUÉ EN EUROPE

lamber

- 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

Lave vaisselle 01524L

3 paniers 500x500 mm - Ht passage 415 mm - 3 cycles de lavage 60/120/180 sec
Surchauffeur 9 kW - Cuve 3 kW - 11,1 kW - 400 V tri - 670x765x1460/1880 mm
130610 Sans adoucisseur **3760,00 1**
130818* Sans adoucisseur avec pompe de vidange **4000,00 1**
130616 Table lisse entrée sortie de 701 mm **250,00 1**

Linéaire/angulaire. 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 économiseur. 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.



À partir de
3760,00^{HT}
130610

Tables et casiers en option

FABRIQUÉ EN EUROPE



Tables et casiers en option

Affichage graphique interactif avec programmation complète de tous les paramètres !

- 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 **5990,00 1**

lamber

Durée de cycle 1-2-3 minutes infini. Linéaire/angulaire. 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.

Retrouvez nos casiers de lavage p. 105

LAVE-VAISSELLE

- Programme d'assistance au nettoyage
- Capot à double paroi avec position d'enclenchement
- Démarrage progressif de la pompe de lavage
- Cuve emboutie

8600,00^{HT}
630021

winterhalter®

Lave-vaisselle PT-M

Capacité de la cuve 35 L - 3 programmes
Puissance 9,1 kW - Hauteur de passage 440 mm
Dimensions des paniers 500x500 mm
380 V tri - 635x750x1515 mm

630021 **8600,00 1**

Variateur de pression VarioPower. Filtration plein débit : couvercle de cuve, filtre cylindrique, crépine avec capteur de présence, Mediamat. Capteur de turbidité. Doseur de produit de rinçage intégré. Gestion active de l'énergie. Récupérateur de calories EnergyLight. Programme de détartrage de la machine. Alarmes sonores séparées pour détergent/produit de rinçage. Démarrage automatique par fermeture du capot. Système Thermostop pour la sécurité en matière d'hygiène. Pompe de vidange. Capteur de fuites. Écran tactile et commande à bouton unique avec codes-couleurs et affichage de la progression. Programmes spéciaux ECO, Silence, court et intensif. Habillage arrière, chauffage de cuve, supports de casiers.

NEW



NEW

F8500
Détergent liquide
130954 25 kg **111,00 1**

winterhalter®

LAVE-VERRES

FABRIQUÉ EN EUROPE

3990,00^{HT}
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^{HT}
130903



NEW

Lave-verres UC-S

3 programmes - Paniers 400x400 mm - Pompe de lavage 150/200 L/min - Capacité de cuve 9,5/15,3 L - 7,9 kW - 400 V tri - 460x603x750 mm

130902 **3990,00 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.



winterhalter®



NEW

F300
Détergent liquide
130955 12 kg **58,00 1**

winterhalter®



NEW

B100N
Produit de rinçage
130953 10 L **56,00 1**

winterhalter®

LAVE-BATTERIE

FABRIQUÉ EN EUROPE

- Programmation complète
- Affichage graphique avec description des phases de lavage
- Programmation des temps de dosage du produit lessiviel et de rinçage
- Compteur de cycles
- Fonction service entretien

5435,00^{HT}
630024

lamber

Lave batterie P700-DY
Surchauffeur 9 kW
Puissance totale 11,2 kW
Hauteur de passage 640 mm
400 V tri/50Hz - 805x845x1785 mm
630024 **5435,00 1**

Carrosserie entièrement en acier inox 18/10 AISI 304. Affichage digital des températures. Compteur de cycles. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage supérieur et inférieur rotatif. Rinçage supérieur et inférieur rotatif. Electropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve intégrés. Thermostat de sécurité résistance cuve et surchauffeur. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit lessiviel intégré. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle frontal. Certifications: CE

NEW

LAVE-VAISSELLE & LAVE-BATTERIE

21000,00^{HT}
130218

Combiner le lavage de la batterie avec ou sans granules et le lavage traditionnel des assiettes, des verres et des couverts en casiers 500X500 mm

- Installation simple et flexible
- Traversant en ligne ou en « coin »
- Capacité maximale de productivité dans un espace limité
- Capacité batterie 7 GN 1/1 65mm / 3 GN 1/1 200mm + 4 GN 1/1 65mm accepte les GN 2/1
- 6 programmes de lavage en fonction batterie
- 3 programmes en fonction vaisselle / HACCP
- Théoriques horaires capacité GN 1/1 161 pièces ou 33 paniers 500X500 standard / h
- 5 L d'eau au rinçage en fonctionnement lave batterie
- 2 L d'eau au rinçage en fonctionnement lave vaisselle
- Relevage & fermeture automatique du capot

metos

NF

Lave-vaisselle WD90DUO

Panier 500x500 mm - 7 cycles (GN1/1/cycle)
Volume 90 L - Surchauffeur 9 kW - 400 V tri N
Puissance de raccordement 11,7 kW
950x850x1719/2416 mm

130218 **21000,00 1**

Lave-batterie à granules traversant Mixte. Dotation : 1 casier de lavage batterie, 3 casiers 500x500 mm, 1 grattoir, 1 dotation granules, 1 surpeseur, 1 condensateur récupérateur de chaleur (version green)

NEW



1965
GAFIC

LA BLANCHISSERIE

LAVEUSE ESSOREUSE & SÉCHOIRS



1512,00^{HT}
950356

Sèche-linge professionnel

CD10EC - 10 kg (1/20^{ème}) - 5,35 kW
400 V tri + N - 683x711x1027 mm

950356 **1512,00 1**

Tambour en acier galvanisé. Ouverture de la porte 180°C pour un chargement et déchargement faciles. Filtre à peluches surdimensionné facilement amovible pour le nettoyage. Séchoir à évacuation silencieux. Temps de séchage court pour un coût d'utilisation réduit. 5 programmes de séchage pré-réglés.



2700,00^{HT}
950355

Lave-linge professionnel

CW10EC - 10 kg (1/10^{ème}) - 4,8 kW
400 V tri + N - 683x704x1027 mm

950355 **2700,00 1**

Cuve suspendue. Tambour et cuve en acier inox. Ouverture de porte à 180°C pour un chargement et déchargement faciles. Pompe de vidange de série. Bac à lessive. Facteur G440, essorage 1200 tr/min. 6 programmes de lavages.



1930,00^{HT}
631029

Sèche-linge professionnel

DS970EV-1 - 8 kg (tambour 153 L hublot ø360 mm)
400 V tri + N - 5,9 kW commutable 230 V mono
2,2 kW - 630x800x900 mm

631029 **1930,00 1**

Sèche linge à évacuation. Ventilation axiale. Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène avec éclairage LED. Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, salons de coiffure, spas, salle de sport, etc...



2825,00^{HT}
631028

Lave-linge professionnel

WS970-1 - 8 kg (tambour 70 L hublot ø340 mm)
essorage 1600 tr/mn - 400 V tri + N - 4,6 kW ou
230 V mono - 2,3 kW - 630x700x900 mm

631028 **2825,00 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. Programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtels, salons de coiffure, spas, salle de sport, etc... Nombreuses fonctions supplémentaires



À partir de
5255,00^{HT}
950361

Lave-linge à cuve suspendue

IY65EC - 6,5 kg (1/10^{ème}) (tambour 65 L hublot ø330 mm) - 6 kW - 380/415 V tri + N
710x740x1115 mm

950361 **5255,00 1**

IY105EC - 11 kg (1/10^{ème}) (tambour 105 L hublot ø410 mm) - 9 kW - 380/415 V tri + N
795x795x1225 mm

950362 **6940,00 1**

Dessus, façade, tambour et cuve acier inox. Programmeur Ariès Control. Bac à produits breveté. Large vanne de vidange ø76 mm. Hublot d'ouverture 180° facilitant le chargement et déchargement du linge.



À partir de
4799,00^{HT}
631040

Séchoirs

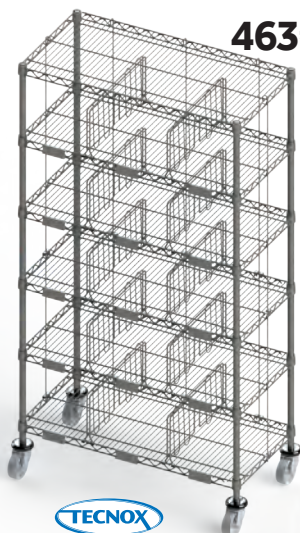
DR30ECDC - 11 kg (1/25^{ème}) (tambour 270 L - hublot ø576 mm) - 21 kW
400-415V/50-60 Hz/tri 710x1155x1625 mm

631030 **4700,00 1**

DR35ECDC - 14 kg (1/25^{ème}) (tambour 350 L - hublot ø576 mm) - 24 kW
400-415V/50-60 Hz/tri - 800x1155x1625 mm

631040 **4799,00 1**

4 cycles de séchage librement paramétrables. Grande ouverture de porte pour le chargement et déchargement faciles. Tambour inox. Filtre à peluches de grandes dimensions avec accès en façade pour un entretien facile. Ventilation axiale.



463,00^{HT}
631027

TECNOX

Chariot résidents (15 résidents)

CRY15 - 910x457x1760 mm
15 casiers, 5 étagères

631027 **463,00 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.



890,00^{HT}
975543

TECNOX

Chariot de blanchisserie

680N186 - 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.



Gilac

Corbeille à linge 130 L
800x575x290 mm

093561 **34,90 1**

GÉNÉRATEUR ET TABLE DE REPASSAGE SEMI-PRO

TECNOX



440,00^{HT}
631026

TIPIS+TROL

- Table avec résistance de chauffe au plateau
- Table aspirante/chauffante/soufflante
- 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 fixée au corps de chauffe (mais démontable)

Table de repassage semi pro

TIPIS - Plateau 1140x440x200 mm
Position travail : 1200x540x880 mm
600 W - 230 V mono

631026 **440,00 1**

631025 Chariot support TROL **99,00 1**

Générateur de vapeur MINI 3

Production vapeur 1,7 kg/h
Fer 800 W - Chaudière 3,2 L - 1,3 kW
230 V mono - 260x360x280 mm

631024 **260,00 1**

CHARIOT PORTE SACS

FABRIQUÉ EN EUROPE



À partir de
199,00^{HT}
975530

TECNOX

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 **156,00 1**

Fourni avec couvercles blancs et pédales. 4 roues ø75 mm. Couvercles disponibles en gris, vert, bleu, jaune, rouge, orange et mauve (nous consulter).

MYPRO®

1769,00^{HT}
996007

1549,00^{HT}
996019

GAMME ÉCO PRO & SEMI-PRO

INSTALLATION
CÔTE À CÔTE
OU EN COLONNE
À VOUS DE CHOISIR!

Electrolux

Laveuse essoreuse

- 8 kg (tambour de 67 L)
- Essorage : 1 400 t/min
- 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
- Vidange par pompe
- Monophasé, 1 950 W (chauffe)
- 850x597x624 mm

996007 1769,00 1

Kit de superposition

631055 149,00 1

Socle
630197 335,00 1



Séchoir rotatif

- Condenseur
- Tambour Inox, détection humidité et inversion de sens
- Façade inox, lumière intérieure
- Kit d'évacuation des eaux du condensat
- Superposable et socle en option
- Connection monnayeur
- Kit de superposition, socle en option
- Monophasé, 2 600 W (chauffe)
- 850x600x640 mm

996019 8 kg (tambour de 120 L) 1549,00 1



4020,00^{HT}
631058

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
- 5,5 kW - 400 V tri N - 720x680x1115 mm

631058 Capacité 9 kg 4020,00 1



2514,00^{HT}
631061

Electrolux

Séchoir rotatif PD9

- Tambour acier galvanisé
- Flux d'air axial
- Programmeur CompassPro
- Évacuation des buées
- Capacité tambour 190 L
- 8 kW - 400 V tri N
- 721x759x1140 mm

631061 Capacité 10,6 kg 2514,00 1

LAVEUSES ESSOREUSES

- Cuve suspendue & tambour inox
- Facteur 350 G à 450 G
- Convertisseur de fréquences
- Consommation d'eau & d'énergie réduite
- Programmeur CompassPro



2780,00^{HT}
631057



6460,00^{HT}
631059



11840,00^{HT}
631060

Gamme 5000 créée par nos experts, inspirée par vous, alliant ergonomie, économique, robustesse et simplicité d'utilisation, d'installation et de maintenance.

Laveuse frontale

Electrolux

Capacité tambour 55 L
Essorage 1450 tr/mn
4,4 kW - 400 V tri N - 595x680x850 mm
631057 Capacité 5,5 kg 2780,00 1

Capacité tambour 105 L
Essorage 1165 tr/mn
10 kW - 400 V tri N - 830x705x1200 mm
631059 Capacité 10,5 kg 6460,00 1

Capacité tambour 180 L
Essorage 1055 tr/mn
Élec. 18 kW - 400 V tri N - Vap. 2,5 kW - 230 V mono
970x870x1410 mm
631060 Capacité 18 kg 11840,00 1

SÉCHOIRS ROTATIFS

Séchoirs rotatifs permettant 2 charges complètes par heure. Productivité élevée.

- Tambour acier galvanisé
- Flux d'air axial
- Programmeur CompassPro



1959,00^{HT}
631062

Condenseur en option



3505,00^{HT}
631063



4350,00^{HT}
631064

Séchoir rotatif

Electrolux

Capacité tambour 130 L
Chauffage élec. 5,1 kW
Évacuation des buées
400 V tri+N - 595x735x850 mm

631062 Capacité 6,5 kg 1959,00 1

Capacité tambour 250 L
400 V tri+N - 13,5 kW
790x900x1758 mm

631063 Capacité 11,5 kg 3505,00 1

Capacité tambour 350 L
400 V tri+N - 18 kW
790x1120x1758 mm

631064 Capacité 16 kg 4350,00 1

En option : tambour inox, inversion de sens de rotation et contrôle d'humidité résiduelle nous consulter.

1050,00^{HT}
630209

CABINE DE SÉCHAGE

- 2 programmes de séchage automatique
- 30 cintres extensibles
- Porte réversible et pieds réglables



Electrolux

Cabine de séchage TS560

Capacité nominale 4 kg
Évaporation 19g/min - Temps de séchage coton 105 min
Puissance 1,5 kW
595x606x1901 mm

630209 1050,00 1

Sèche efficacement les articles encombrants ou sensibles. Convient à tous types de vêtements (gants, chaussures, soie, lin, etc...). Gain de temps par rapport au séchage à plat ou pas accrochage.

REPASSEUSE

Electrolux

Repasseuse IB42314

Capacité d'évaporation d'eau maximum 6,8 L/h - Vitesse de repassage 3,4m/minute
Rouleau ø 230 mm lg 1400 mm
Chauffage électrique 7,2 kW
1795x510x1025 mm

630208 4875,00 1

Enrobage cylindre en coton avec sous-couche en paille de fer pour un bon guidage du linge. Pédale de commande ergonomique. Bacs d'engagement et de réception en acier.

NEW



4875,00^{HT}
630208

- Température réglable
- Barre de sécurité pour les mains
- Sortie avant





L'HYGIÈNE

LAVAGE, RINÇAGE, DÉGRAISSAGE & DÉSINFECTION

LAVAGE LAVE-VAISSELLE

5+1 GRATUIT
5 PRODUITS ACHETÉS
LE 6^{ME} OFFERT
Uniquement ref. 004601

Liquide lavage vaisselle en machine
004600 Bidon 12 kg **25,44 1**
004601 Bidon 6 kg **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 **1,95 6**
Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle



Sel Resimax
005001 Sac 25 kg **12,95 1**
Sel régénérant de grande qualité Pour tout type de lave-vaisselle

LAVE VERRES



Liquide lavage très concentré
004613 Flacon 1L **4,95 12**
Spécial verre. Avec doseur. Eaux douces & eaux dures

LAVAGE À LA MAIN



Enzyplin vaisselle main
004800 Flacon de 1L **4,45 6**
004801 Bidon de 5 L **15,00 4**
Liquide vaisselle enzymatique. 200 lavages pour 1 L - très efficace en trempage sur salissures incrustées. Sans parfum.

29,95^{HT}
004535

Liquide de lavage
Bidon 24 Kg
004535 **29,95 1**

Machines ménagères ou Industrielles. Neutralise les mauvaises odeurs. Eaux douces / Mi-dures

ENGAGEMENT PERMANENT
meilleur rapport
QUALITÉ/PRIX
démonstré
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI



Onlet pastille Pro (1500 pastilles)
004631 Seau 10 kg **42,90 1**
Pastilles bactéricide pour machines professionnelles. Eau dure.



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.



Liquide lavage vaisselle à la main
004627 Bidon 5 L **9,33 2**
004620 Flacon PET 1L **2,56 12**
Fort pouvoir mouillant et dégraissant

RINÇAGE & RÉNOVATION LAVE-VAISSELLE



Poudre de rinçage & désincrustation vaisselle
004612 Seau 5 kg **21,17 1**

Poudre de trempage vaisselle
004611 Seau 5 kg **19,82 1**
Décollage salissures anciennes et séchées avant lavage



21,17^{HT}
004612

19,82^{HT}
004611

ENGAGEMENT PERMANENT
meilleur rapport
QUALITÉ/PRIX
démonstré
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI

Facilite l'égouttage et le séchage de la vaisselle. Eaux dures et eaux douces.

Liquide de rinçage
004536 Bidon 5L **5,95 4**

5+1 GRATUIT
5 PRODUITS ACHETÉS
LE 6^{ME} 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



Super Dégraissant concentré alcalin
004625 Bidon 5L **17,93 2**
Toutes souillures grasses toutes surfaces - solvant



Détergent Désinfectant chloré
004624 Bidon 5 L **12,43 2**
Contact alimentaire. Moussant



Nettoyant four gélifié
2 bidons de 5 kg
004618 **46,85 1**
Haute concentration, prêt à l'emploi pour four, plaques de cuisson



Dégraissant friteuse
004619 Bidon 5 L **14,58 2**
Liquide concentré peu moussant

5+1 GRATUIT
5 PRODUITS ACHETÉS
LE 6^{ME} OFFERT
ref. 004621

Nettoyant Dégraissant Désinfectant
004621 Bidon 5 L **12,95 2**

Moussant - surfaces alimentaires
Toutes souillures grasses

ENGAGEMENT PERMANENT
meilleur rapport
QUALITÉ/PRIX
démonstré
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI

Dégraissant
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^{HT}
004617

Nettoyant brillant
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^{ME} OFFERT

Détergent universel alimentaire
004615 Bidon 5 L **7,82 2**
Toutes surfaces, non parfumé

18,34^{HT}
004606

Détartrant liquide surpuissant
004606 Bidon 5 L **18,34 2**
Liquide de détartrage

5,44^{HT}
004614

Désinfectant de contact sans rinçage
Pulv. 750 ml
004614 **5,44 12**
Toutes surfaces inox, matériel pesage, outils de coupe, vitrines, chambres froides

ENGAGEMENT PERMANENT
meilleur rapport
QUALITÉ/PRIX
démonstré
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,...

L'HYGIÈNE

L'ESSUYAGE ET LA BROSSERIE



1005
GAFIC



À partir de
12,60^{HT}
601255

ÉCOLABEL

Distributeur papier hygiénique
Gamme Cleanline

Pour rouleau mini jumbo
245x120x275 mm - 200 m

601255 **12,60 1**

Pour rouleau MAXI jumbo
285x120x320 mm - 400 m

601256 **15,70 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris.
Mandrin ø45 mm. 4 points de fixation.
Fermeture sécurisée avec clé.



10,50^{HT}
601251

Compatibles
Paquets ou rouleaux

7,90^{HT}
601250

Distributeur papier toilette -
Gamme Cleanline

Pour 2 paquets ou 1 rouleau
137x122x145 mm

601250 **7,90 1**

Pour 4 paquets ou 2 rouleaux
145x135x275 mm

601251 **10,50 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS
gris, 4 points de fixation

À partir de
14,40^{HT}
140996



Papier toilette maxi jumbo écolabel
micro gaufrées
140996 350 m - 6 rouleaux **14,40 1**

Papier toilette mini jumbo - confort
140997 160 m - 12 rouleaux **15,00 1**
Pure cellulose - 2 plis x 15 g/m²



Papier toilette
005056 **18,40 1**
Petits rouleaux - 2 plis Type
180 fts. 8 x 12 rouleaux.



Distributeur papier toilette
Tork Smartone T8 - bleu
140984 **6,95 1**



Papier toilette Smartone T8
Qualité advanced 2 plis
152502 1150 formats **29,95 1**
Blanc, 2 plis. 207 m x 13,4 cm.
6 bobines de 1150 formats.



Papier toilette
140989 **19,80 1**
600 formats, pure cellulose
maxi compact, 2 plis lisses x
15 g/m², 24 rouleaux.

23,10^{HT}
140998

Papier toilette
140998 **23,10 1**
Pure cellulose confort plié V
2 plis lisses x 15,5 g/m²
36 paquets de 250 feuilles



26,00^{HT}
190610

23,00^{HT}
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**



Papier hygiénique Maxi Jumbo
152515 **10,95 1**
2 plis x 15 g/m² - 1600 formats
90x150 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/m² - 213x300 mm



Distributeur papier toilette
140802 Inox **18,10 1**
190536 Blanc **12,40 1**
Gamme First, pour 1 rouleau
140x95x110 mm.

ESSUIE-MAINS & DÉVIDAGE CENTRAL

À partir de
11,95^{HT}
140993



Bobine mini dévidage central - 200 formats
250x196 mm - 9 bobines de 200 formats
140993 **11,95 1**

Bobine maxi dévidage central - 450 formats
230x196 mm - 6 bobines de 450 formats
140992 **13,95 1**

Pure ouate blanche - micro gaufré
2 plis collés x 16,50 g/m²

12,00^{HT}
601261



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

ESSUYAGE



Torchon jetable pour la cuisine
140987 **15,40 5**
Must Top Bleu - Plage W - Non tissé
1 pli - 68 g/m² - 3500x5000 mm
Sachet de 100 formats



Essuietout ménage
141000 **13,50 1**

Support mural
140979 **16,90 1**
Pour torchon jetable ref. 140987



Distributeur d'essuiemains
pliés Gamme Cleanline
ABS - 265x110x340 mm
Pour 400 à 600 feuilles
140980 **20,00 1**
Capot ABS blanc, châssis
ABS gris. 4 points de fixation.
Fermeture à clé.



Essuiemains plage W
Pure ouate - 2 plis lisses
18 g - 213x310 mm
3000 formats
140995 **32,96 1**



Sèche mains blanc
automatique Copt'air
230 V - 50 Hz - 1200 W - 76dBA
602272 **218,00 1**
Anti-vandalisme, bourse tournante

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.



NEW

Sèche mains noir
automatique Exp'air
230 V - 50 Hz - 800 W - 75dBA
602254 **699,00 1**
343x430x237 mm. Temps de
séchage 10 à 15 secondes.

DÉSODORISANT



Désodorisant
Pulvérisation sèche sans
retombée - Aérosol 750 ml
907520 Fleurs des
champs **2,70 12**



Désodorisant
Aérosol 750 ml
907827 Foral **2,70**
907828 Marine **2,70**

NEW

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!

SAVON & DISTRIBUTEUR



Distributeur de savon Cleanline
800 ml - 110x106x206 mm
601263 Gel **13,80 1**

19,90^{HT}
602259

Distributeur de savon
Crystal II pour gel
1 L - 110x99x245 mm

602259 **19,90 1**

Distributeur à bouton poussoir.
Compatible gel hydroalcoolique



Très robuste
Réservoir amo-
visible
Indicateur de
niveau
Fermeture à clé

NEW



Lotion lavante
200760 **6,75**

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/m²
980094 **29,50 1**



Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm
980095 Bouchons fixe-gazes **7,10 1**



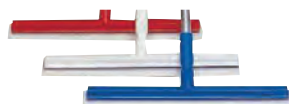
Chariot de ménage
168x552x975 mm
980170 **101,90 1**

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
POLYPROPYLENE
VERROUILLAGE MAGNÉTIQUE**

Pour franges à poches
980090 400x98 mm **12,00 1**

Pour franges à languettes
980093 400x110 mm **12,00 1**

Manche acier Premium
Vis et griffe plastique
double couche
Poignée bleue
980097 140 cm **2,35 1**

1,80^{HT}
914795

Frange mop douille à vis
Écru - Coton fil à 6 brins
914795 24 cm - 200 g **1,80 1**

1,25^{HT}
980099

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 SAC OFFERT

69,90^{HT}
980133

ICA
Aspirateur à poussières
980133 YP1400/6 **69,90 1**

Débit d'air 108 m³/h - 1400 W
220/240V 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 jusu'à 80m² +
2 franges

89,90^{HT}
980152

**OFFRE
SPÉCIALE**

Chariot de lavage COMPACT 30
Avec presse à plat et panier
porte produits
980160 **69,00 1**



Panneau de signalisation
«sol glissant» - 2 faces
625x275 mm
Poignée de transport
084420 **8,25 1**



59,90^{HT}
980158

**OFFRE
SPÉCIALE**

Balai mécanique sans brosse
Largeur balayage 190 mm
2 bacs collecteurs pour surfaces
dures et tapis
980158 **59,90 1**

8,50^{HT}
100231

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**



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

10,90^{HT}
907625

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**



2,50^{HT}
907620

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 40 g **3,75 1**
914310 60 g **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

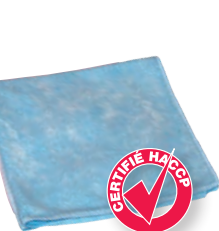


100% NATURELLE

EPONGES 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



Triko Piko - Classic bleu
400x400 mm - 280 g/m²
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**



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.

PROTECTION INDIVIDUELLE



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

Gants de plonge 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 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 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



Gants Vinyne poudré

342209	Taille S	2,80 10
342210	Taille M	2,80 10
342211	Taille L	2,80 10
342212	Taille XL	2,80 10

Boîte distributrice de 100



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

DISTRIBUTEUR



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	914457	Distributeur de gants 250x90x140 mm	29,70 1
13	590150	Distributeur de gants 253x82x132 mm	19,00 1
14	590155	Distributeur de masques 87x260x47 mm	24,90 1

DÉSINSECTISEUR



Désinsectiseur aluminium AT40L
Pour 120 m² - 2x20W - 220V mono - 3,6 kg

961251 330x260x110 mm 89,00 1



Désinsectiseur Inox Opus 400 iAE

970657 Pour 120 m² - 2x20 W (E27) 270x160x300 mm - 230 V mono - 5 kg 118,00 11

Désinsectiseur Inox Opus 600 iAE

970658 Pour 200 m² - 3x20 W (E27) 635x160x300 mm - 230 V mono - 5,6 kg 179,00 11



NEW

Désinsectiseur par aspiration
900 tr/min - 55 W
230 V mono - 2,4 kg
245x220x340 mm

502410 99,00 1

Le néon UV-A de couleur bleue dégage de la vapeur de mercure et crée la même fréquence lumineuse que celles des moustiques, des mouches et d'autres insectes volants, c'est ce qui les attire vers le désinsectiseur.



Désinsectiseur FlyinBox

961246 FlyinBox20 - 1x20 W (E14) Pour 50 m² - 3 kg 67,90 1

961247 FlyinBox40 - 2x20 W (E14) Pour 120 m² - 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'électrocution 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

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 m²

961248 Blanc 42,30 1
961249 Noir 42,30 1

Plaques 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 L20WE27AAE 25,00 1
E27 ACTINIQUE AE

970656 L20WE14AAE 25,00 1
E14 ACTINIQUE AE

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

PRODUITS D'ACCUEIL TRAVEL CARE

Mouchoir blanc pure ouate
2 plis lisses x 15 g/m²
20x20 cm - Colis de 40 boîtes de 100

140988 23,60 1

Gel mixte cheveux et corps
sachet 10 ml

914769 Par 600 41,00 1

Dispenser Anygel - gel cheveux et corps
914750 340 ml 3,20 24

Adoucissant aux extraits d'orties blanches

Support pour dispenser
Vis + clé de sécurité

914751 2,00 1

Gobelet polypropylène - 20 cl
Emballage individuel
Transparent - ø70x83,8 mm
Carton de 900

914766 49,95 1

Savonnette flow pack
12 g - Par 500

914768 39,00 1

Flacon gel mixte
cheveux et corps
20 ml - Par 400
914772 89,00 1
30 ml - Par 300
914787 73,50 1

ÉCOLABEL

POUBELLES & CONTENEURS



- 2** Poubelle - Métal - blanche
- 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

- 5** Poubelle - inox
- 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



9,90^{HT}
809203

Poubelle d'extérieur 75 L noir
Polyéthylène grande résistance
ø465x640 mm
809203 **9,90** 1



HAUTE DENSITÉ
ÉPAISSEUR 20 µ

Housse conteneur - Noir
240 L - 150x1350 mm - Par 200 **150865** **32,00** 1
750 L - 1930x1500 mm - Par 100 **150866** **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.

Poubelle Plastique - blanche

- 961043 3 L - ø182x210 mm **6,65** 1
- 961044 6 L - ø230x260 mm **13,50** 1
- 961045 12 L - ø230x260 mm **18,50** 1



À partir de **47,70^{HT}**
140780

Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc

- 140780 45 L - 410x390x600 mm **47,70** 1
- 140782 70 L - 500x410x670 mm **57,60** 1
- 140784 90 L - 500x410x820 mm **74,50** 1



À partir de **94,00^{HT}**
140769

Collecroule 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. Collecroule mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



À partir de **92,00^{HT}**
961040

Collecroule 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.



125,00^{HT}
816738

Porte sacs avec pédale inox Sac 110 L - ø475x850 mm **816738** **125,00** 11

Produit en acier inox 18/10 AISI 304.

PRIX LE PLUS BAS

INOX 18/10



Pince sac inox - Sac 110 L 560x435x940 mm **959999** **99,50** 1

Pince sac avec système de fermeture hermétique. Répose sac inox. Commande à pédale. Équipé de 2 roues.



FABRIQUÉ EN FRANCE

DEMANDEZ L'ORIGINAL!

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



À partir de **158,00^{HT}**
816736

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

INOX 18/10

Poubelle pour liquide - inox

- 816736 50 L ø390x600 mm **158,00** 1
- 816737 100 L ø475x720 mm **189,00** 1



99,00^{HT}
961100

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.

ROSSIGNOL



122,00^{HT}
142018

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.



59,00^{HT}
145100

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.

TOURNAIS EQUIPEMENT

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

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.



Cendrier mural

- 1 961083 anti-vandalisme - Inox 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

- 3 961065 Collecteur Tuscan - Noir - 357x357x1029 mm 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

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES



NEW

Coffre fort
Int. 425x220x310 mm
Ext. 430x230x410 mm
692262 **159,00** 1

Verrouillage par code 4 à 6 chiffres ou par carte magnétique. Peut accueillir un ordinateur portable 15". Blocage pendant 15 minutes après 4 essais erronés. Commande de déverrouillage et de gestion pour la direction de l'hôtel. Alimentation 4 piles 1,5 V type LR6 fournies. Fermeture 2 pennes acier ø20 mm, corps acier ép. 2 mm, porte acier ép. 4 mm. Fixation 2 points au dos et à la base.



NEW

Mini bar porte vitrée 30 L
525x381x442 mm
60 W - 230 V mono
602261 **230,00** 1

Thermoabsorption, éclairage intérieur LED, dégivrage automatique, 2 tablettes en verre. Consommation 0,26 kW/24h