



1965

GAFIC

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

www.gafic1965.com

RÉSERVÉ AUX PROS

PRIX INDIQUÉS HORS TAXES

Boulangerie

Viennoiserie Pâtisserie



 Votre
expert
EUROLABU



Jusqu'au 31 mars 2019





EURULABO

**EXPERTS DE LA BOULANGERIE
VOUS ACCOMPAGNE
DANS VOS PROJETS**

**AVEC PLUS DE 25 ANS D'EXPÉRIENCE
DANS L'ÉQUIPEMENT ET L'AGENCEMENT
DE MAGASIN SUR MESURE, NOUS METTONS
NOTRE SAVOIR-FAIRE À VOTRE SERVICE,
AFIN DE VOUS PROPOSER DES SOLUTIONS
ADAPTÉES À VOS BESOINS.**

**NOUS NOUS OCCUPONS DE TOUT
PAR L'INTERMÉDIAIRE D'UN CONTRAT
"FULL SERVICE" POUR NOS ARTISANS :
ÉTUDE - MAGASIN - LABORATOIRE
ÉQUIPEMENT - FINANCEMENT - TRAVAUX - CHIFFRAGE**

MAGASIN

VITRINE

LES + PRODUITS

- Une gamme idéale pour les produits sensibles avec des vitrines à chocolat, à entremets glacés ou chaudes avec apport d'humidité
- Hauteur de chargement des produits : 100 mm
- La plus large palette de personnalisation avec 6 décors, 11 teintes stratifiées et plus de 180 teintes laquées



Vitrine réfrigérée 4 plaques

Vitrine conçue pour fonctionner dans une ambiance de 25°C et 60% d'humidité (classe 3M1). Tablettes de service arrière inox en standard. Hauteur de chargement maximum 100 mm. Vitrine réfrigérée ventilée sans réserve, capacité 4 plaques 600x400 mm. 1688x790x1300 mm avec joues. Possibilité de vitrage latéral anti-condensation en plexiglass. Gaz R452a.

Caisse PMR (personne à mobilité réduite)

Meuble caisse avec tablette de service en marbre blanc veiné. Espace de rangement ouvert avec étagère amovible en partie basse côté service. Tiroir neutre côté service. Repose sacs dessus marbre côté client. Renforcement du décor aux normes PMR. 890x790x857 mm avec joues.

VITRINE 4 FACES VITRÉES



À partir de
4820,00 HT
632002

3600,00 HT
632000



**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.



TECFRIGO

**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.

**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.

Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique. 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).



Présentoir à viennoiserie

Tour à viennoiserie sans colonnes. Châssis en acier laqué gris clair. Espace de rangement ouvert côté service, avec une étagère intermédiaire. Plateau d'exposition en marbre blanc veiné. Montants et profilés en aluminium. 2 étagères vitrées 632 mm. 1108x790x1300 mm avec joues. Éclairage LED sur tous les niveaux.

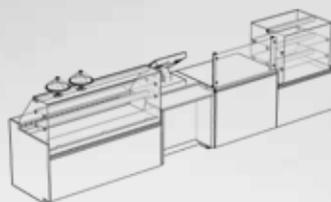
11 760,00 €*

- VITRINE RÉFRIGÉRÉE 4 PLAQUES
- CAISSES PMR (PERSONNE À MOBILITÉ RÉDUITE)
- COMPTOIR ANIMATION
- PRÉSENTOIR VIENNOISERIE

* Sous réserve d'étude et coût d'installation

Comptoir animation

Meuble caisse latéral sans pose-sacs avec vitrage frontal optionnel. Espace de rangement ouvert avec étagère amovible côté service. Tiroir neutre côté service. Dessus en marbre blanc veiné. 890x790x1300 mm avec joues.



VOTRE ÉTUDE
sur mesure standard :

NOUS CONSULTER



DÉCOR SIMPLY :

Une ligne droite et épurée. Existe en stratifié bois, stratifié couleur 5 teintes au choix et laqué RAL international.

STRATIFIÉ COULEUR



STRATIFIÉ BOIS



LAQUÉ RAL INTERNATIONAL



ILOT DE PRÉSENTATION CHOCOLAT / PÂTISSERIE / MACARONS

À partir de
7900,00^{HT}
632003



Îlot de présentation réfrigéré pour chocolat
Froid ventilé +14 à +16°C - classe H
530 W - 1147x842x1130 mm (avec joue)
surface d'exposition 0,57 m²

632003 à partir de 7900,00 € 1

Groupe logé. Hygrométrie régulée de 45 à 55% par hygrostat et résistance. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a.



Îlot de présentation réfrigéré pour pâtisserie
Froid ventilé +2 à +6°C - classe 3M2
270 W - 1147x842x1130 mm (avec joue)
surface d'exposition 0,57 m²

632004 à partir de 7100,00 € 1

Groupe logé. Plexiglas anti-condensation. Vitrage bas coulissant. 2 plaques. Finition laquée, rebord 100 mm en granit noir. Gaz R134a.



ÎLOT DE PRÉSENTATION
BI-TEMPÉRATURE
DISPONIBLE SUR MESURE

NOUS CONSULTER

Disponible dans d'autres dimensions :
nous consulter

Prix hors installation et raccordement

MAGASIN

VITRINE

ARMOIRE BOISSON



Armoire boisson +2 à +8°C
308 L - 250 W - 220 V mono
595x551x1907 mm
524291 **450,00 1**

Carrosserie skin plate. Intérieur aluminium. Froid statique avec ventilateur. Livré avec 4 clayettes. Fermeture à clé. Éclairage intérieur. Thermostat électronique.

ARMOIRE SNACK



Froid ventilé 0 à +10°C
350 L - 185 W - 230 V mono - 600x600x1850 mm
1 porte pleine - Laqué blanc
948322 **590,00 1**

Équipée de 3 grilles 505x420 mm rislanisées réglables au pas de 70 mm sur 19 niveaux et 1 grille 502x211 mm rislanisée fixe.

Froid statique -10 à -25°C
340 L - 210W - 230 V mono - 600x600x1850 mm
1 porte pleine - Laqué blanc
948323* **715,00 1**

Froid statique par grilles fixes réfrigérées. Équipée de 6 grilles 505x420 mm.

ARMOIRE EXPOSITION



Armoire d'exposition positive
800 L - 0°C/+10°C - 550 W - 230 V mono
2 portes battantes - 1000x730x2036 mm
948359 **1390,00 1**

Extérieur en acier galvanisé blanc. Bandeau lumineux supérieur. Porte vitrée en verre trempé. Contrôle électronique de la température et affichage digitale. Évaporateur ventilé. Dégivrage et évaporation automatique des eaux de dégivrage. Serrure en standard. Livré avec deux pieds en partie avant et 2 roulettes ajustables en partie arrière. Deux éclairages verticaux à l'intérieur de l'armoire. Livré avec 8 clayettes réglables en hauteur. Gaz R290.



2870,00 HT
630253

LES + PRODUITS

- 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 40+40 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.

infrico

SALADETTE

NEW

820,00^{HT}
524241

- 5 niveaux au pas de 70 mm
- Dégivrage automatique

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



1690,00^{HT}
524010

FABRIQUÉ EN EUROPE

Saladette Froid ventilé +3/+10°C
BSV7300 - 226 L
2 portes avec vitrine pour
3 bacs GN 1/1 non fourni
profondeur max 150 mm
1080x700x1300 mm
524010 GN1/1 **1690,00 1**

Construction inox AISI304 18/8-10. Vitrine en verre trempé. Évaporateur traité antibactérien et anticorrosion. Isolation 50 mm en polyuréthane injecté. Gaz R134a. Bacs non fournis.

VITRINE



INOX
18/10

FABRIQUÉ EN EUROPE

Vitrine VRX180

1800x335x435 mm
524009 9 bacs GN1/4 **690,00 1**

Vitrine VRX150

1500x335x435 mm
524030 7 bacs GN1/4 **674,00 1**

Froid statique +2°C +10°C. Vitre droite - Construction inox AISI 304 - Isolation : 30 mm sans CFC - Dégivrage automatique. Ambiance max +38°C - R134a. Bacs non fournis. Hauteur des bacs max 150 mm.

BAC GASTRONORME



Bac gastronorme

Bac plein - hauteur 150 mm
988209 GN1/1 - 530x325 mm **18,40 1**
988097 GN1/4 - 265x162 mm **7,80 1**

Angles renforcés, hygiène parfaite !

TRANCHEUSE

2870,00^{HT}
630253



2460,00^{HT}
632005

LES + PRODUITS

- Technologie de traction assistée «Softlift» (système breveté)
- Encombrement réduit pour une meilleure intégration
- Valorisation de votre magasin par un design innovant
- Palette d'ensachage à hauteur ergonomique

EUROLABO

Trancheuse à pain semi-automatique SMART

Recul de coupe 32 cm, hauteur de coupe 15 cm, largeur de coupe 42 cm - 0,5 kW
400 V tri - 50/60 Hz - 600x650x640 mm

632005 **2460,00 1**

Système "Softlift" : barre de traction assistée. Prise en main gauche ou main droite. Coupe semi-automatique sans effort. Pas de levier sur les côtés, permettant de l'encastrier entre deux meubles. Chargement des pains de face. Hygiène parfaite : tables, poussoir, presse pains et palette tout inox.



EUROLABO

Trancheuse à pain automatique STYLE+ 42

Recul de coupe 32 cm, hauteur de coupe 15 cm, largeur de coupe 42 cm - 0,7 kW
400 V tri - 50/60 Hz - 575x770x1220 mm

632008 **4794,00 1**

Fonctionnement automatique en continu ou à l'unité. Vérin de traction très robuste. Affichage digital simple et convivial avec instructions en texte clair. Avertissement de changement de lames. Réglage simple et instantané du niveau de force, pour une coupe parfaite des brioches les plus souples aux campagnes les plus résistantes.



1



2

Option

- 1 632006 Socle simple **340,00 1**
- 2 632007 Socle luxe **560,00 1**

MAGASIN

SERVICE & PRÉSENTATION



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.



Réhausseur cales bois

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.



Réhausseur GN1/1



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



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

13,28^{HT}
501653

Présentoir à tiroirs

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

Premier tiroir 28x28x22 cm,
deuxième tiroir 25x28x14 cm,
troisième tiroir 21x28x6 cm.



Idéal pour présenter des fruits, des croissants, des pains au chocolat, etc... gain de place !



VANNERIE

FABRIQUÉ EN FRANCE

Tous les produits Candas sont fabriqués en France

185,00^{HT}
632011



Présentoir à baguettes
400x400x100/500 mm
632012 **152,00 1**
Façade verticales.



Présentoir à baguettes
450x450x100/650 mm
632011 **185,00 1**
Façade inclinée.



FABRIQUÉ EN EUROPE

Lavable en machine !

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

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



110,00^{HT}
632013

Présentoir à viennoiseries
450x450x80/150 mm
632013 **110,00 1**
Présentoir inclinée.



130,00^{HT}
632014

Présentoir à pains spéciaux
450x450x80/280 mm
632014 **130,00 1**
Présentoir ajouré.



220,00^{HT}
632015

FABRIQUÉ EN FRANCE

Tous les produits Candas sont fabriqués en France



Pâtisserie avec passe doigts
600x400x130 mm
632016 **94,50 1**

Présentoir à 3 étages
400x600x400 mm
632015 **220,00 1**
Étiquetage non inclus.

CANDAS



Panneau osier
600x400 mm
632017 **38,90 1**



241,00^{HT}
632023

À partir de
137,00^{HT}
632009



Porteuse à pain
632009 ø330x500 mm **137,00 1**
632010 ø440x620 mm **201,90 1**
Porteuse cylindre. Avec patins et ligatures pour la porteuse ø440 mm.

CANDAS

83,20^{HT}
632018



Plateau à rebord
600x400x40 mm
632018 **83,20 1**

CANDAS



À partir de
24,40^{HT}
632019
Grille rectangulaire osier
632019 400x300 mm **24,40 1**
632020 600x400 mm **52,90 1**

CANDAS

PANETIÈRE



2327,00^{HT}
632021

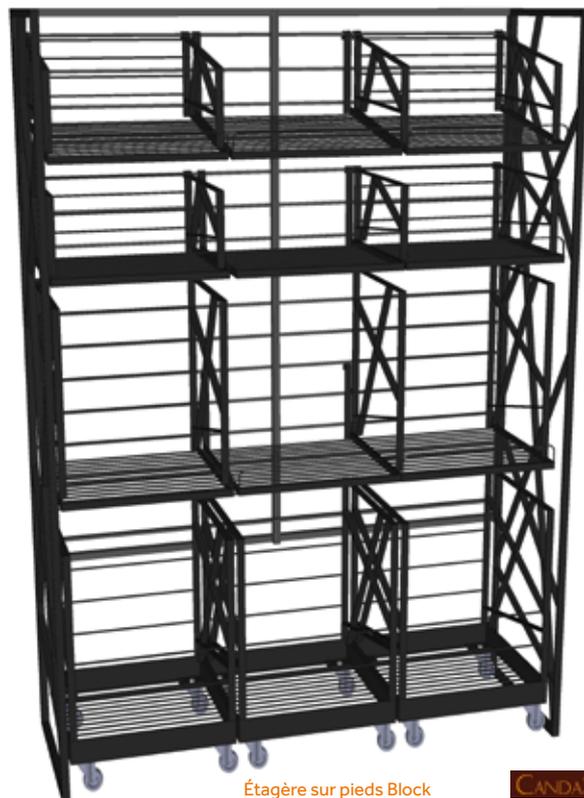
FABRIQUÉ EN FRANCE

Tous les produits Candas sont fabriqués en France

Panetière sur mesure : nous consulter

Étagère murale Picarde
9 paniers en métal - 1410x470x1700 mm
632021 **2327,00 1**

CANDAS



Étagère sur pieds Block
9 paniers / 3 chariots - 1430x490x2060 mm
632022 **3755,00 1**

CANDAS

Prix hors installation et raccordement



MAGASIN

SERVICE & PRÉSENTATION

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 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.



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
050022



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

2,90 HT
063648



Pince salade - 30 cm

063638	Blanc	2,90	1
063648	Noir	2,90	1

Manche composite



Pelle à tarte - 28 cm

044448	Avec crochet	4,50	1
--------	--------------	------	---

2,95 HT
041819



Pelle à tarte

041819	Inox	2,95	1
--------	------	------	---



Pince à gâteau

049812	Inox	7,60	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

À partir de
9,90 HT
632027



Languette or/noir

632027	Rond - ø8 cm	9,90	1
632028	Rond - ø9 cm	11,50	1
632029	Rectangulaire - 9,5x5,5 cm	10,40	1

Languette en carton double face or et noir.



Pyramide à macarons

ø 330x460 mm	632500	31,96	1
--------------	--------	-------	---

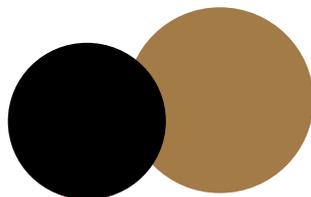
10 plateaux amovibles en PVC transparent. Lavable et réutilisable. Pas besoin de piquer ou de coller les macarons.



Pince couleur - 24 cm

914036	Noir	5,50	1
914037	Jaune	5,50	1
914038	Rouge	5,50	1
914039	Vert	5,50	1
914040	Bleu	5,50	1

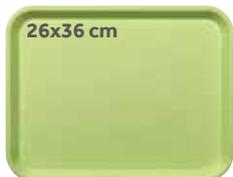
Action de ressort durable. Code couleur pour une identification plus facile!



Cartonnage rond uni or/noir

632030	ø 22 cm	12,80	1
632031	ø 24 cm	15,10	1
632032	ø 26 cm	17,00	1

Cartonnage 1050 g. Rond double face or et noir.



Fast food - 26x36 cm

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

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.

3,40 HT
890459



Plateau - 600x400 mm

632024	Blanc	8,75	20
632025	Noir	8,75	20
632026	Rouge	8,75	20

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

Plateau limo - prune

083851	ø 36 cm	12,20	1
083856	ø 45 cm	17,80	1

Plateau anti dérapant



Plateau Le Texan - 46x36 cm

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, dureté 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 angle à anses - noir

630329	40x60 cm	40,70	4
--------	----------	-------	---

Mélatamine.



MAGASIN

SIGNALÉTIQUE MAGASIN

9,90^{HT}
016197



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).

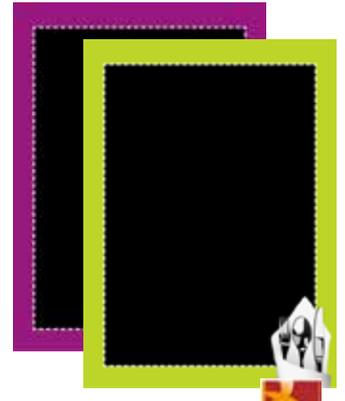


Ardoise murale rectangulaire Woody **Securit**
014462 30 x 40 cm - Noir **14,20 1**
014464 60 x 80 cm - Noir **24,95 1**
014469 60 x 80 cm - Teck **24,95 1**

Cadre en bois, facile à nettoyer et résistant 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 !



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



Ardoise noire 60x40 cm
016200 Bordure verte **9,90 1**
016197 Bordure violette **9,90 1**



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



Chevalet bois **Securit**
Format A4 Format A5
Noir 014435 **18,00** 014436 **14,00 1**
Nature 014784 **16,00** 014785 **12,00 1**
Acajou 014470 **16,00** 014306 **12,00 1**
Teck 014244 **16,00** 014243 **12,00 1**

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



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 pincées - 62,5 cm **19,90 1**
044442 Barre 13 pincées - 100 cm **28,00 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**



14,30^{HT}
630430

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



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



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

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

9,70^{HT}
048547

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



MAGASIN

SIGNALÉTIQUE MAGASIN



Securit
Feutre craie métalliques
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.



Securit
Feutre-craie blanc - Waterproof
014567 Large 7-15 mm - Lot de 2 **13,15 1**
014568 Medium 2-6 mm - Lot de 4 **14,20 1**
014569 Large 7-15 mm - Lot de 4 **25,20 1**

Securit
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.



Securit
Spray nettoyant
014432 Pulvérisateur 1 L **9,95 1**
Spray nettoyant pour feutres craie. Pour nettoyer vos supports : ardoises murales, chevalets de table, panneaux trottoirs.



2,49^{HT}
014880
Securit
Éponge magique nettoyante
014880 **2,49 1**

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



Securit
Feutre-craie blanc
014934 Medium 2-6 mm **2,95 1**
014941 Large 7-15 mm **5,36 1**



Securit
Ardoise multiboard - 60x115 cm
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**

Pack simple, comprenant 2 charnières et 2 protections de pieds en caoutchouc. Les pieds pour maintenir l'ardoise Multiboard sont vendus séparément.



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**

Fabriqués en pin. Facile à nettoyer, résistent aux rayures, aux UV et aux déformations dues à la chaleur. 8 kg.



Securit
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 mm.



Magnet
16 aimants
014423 **5,90 1**



LIVRÉ PAR 2
REF. 014575

LIVRÉ EN 2 COLIS :
1 pour le pied
1 pour la base



Securit
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.



Securit
1 Porte affiche
Format A4 - Chromé pour poteau classique à tête plate (chromé)
014907 **58,00 1**

Securit
2 Porte affiche
Format A4 - Doré pour poteau classique à tête sphérique (doré)
014908 **59,00 1**



Securit
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

Securit
Poteaux d'accueil à bandes rétractables
Inox - Lg 210 x Ht 120 cm
014903 Bande rétractable grise **78,00 1**
014904 Bande rétractable rouge **78,00 1**
014902 Bande rétractable noire **78,00 1**



Securit
Accroche murale - Inox - Lg 210 cm
014398 Bande rétractable rouge **49,00 1**
014397 Bande rétractable grise **49,00 1**



Securit
Corde pour poteaux Naturel Rouge
Laiton brillant (or) 014389 014390 **29,00 1**
Chromé 014393 014392 **29,00 1**
Cordons pour poteaux d'accueil disponibles avec des embouts chromés ou or, 1,5 m de long. Usage extérieur ou intérieur, résistent à toutes les conditions météorologiques.



BOULANGERIE

PRÉPARATION



1774,00^{HT}
632035

FABRIQUÉ EN FRANCE

SOREMA

Refroidisseur d'eau Premium 260
Capacité de litrage (température ambiante +30°C) : entrée d'eau +20°C, sortie +1°C : 30 L/h - Volume utile - 80 L - 0,55 kW
230 V mono - 50 Hz - 885x650x645 mm

632035 **1774,00 1**

Hauteur de dégagement à prévoir + 100 mm.

Accessoires pour Premium 260

632039 Support mural **121,50 1**

632041 Kit de raccordement **165,60 1**



Compteur Compt'O pour Premium 260
au 1/10^{ème} de litre, remise à zéro manuelle avec vanne 1/4 tour et jeu de raccords pour montage sur refroidisseur

632036 **295,00 1**

Connexions ø20/27. Débit de tirage : 8 à 10 L/min.



2892,00^{HT}
632033

FABRIQUÉ EN FRANCE

SOREMA

Refroidisseur d'eau Optimax 400 sans pompe
Capacité de litrage (température ambiante +30°C) : entrée d'eau +20°C, sortie +1°C : 40 L/h
entrée d'eau +15°C, sortie +5°C : 80 L/h
Volume utile 135 L - 0,7 kW - 230 V mono - 50 Hz
1050x660x990 mm - sans pompe

632033 **2892,00 1**

Hauteur de dégagement à prévoir + 100 mm. 5 m de câble.

Doseur gravitaire DMG-BOX pour Optimax 400
Dosage automatique de l'eau par coulage de 0,1 à 99,9 L

632038 **878,00 1**

Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne et kit de coulage. Encombrement : 350x130x240 mm.

Accessoires pour Optimax 400 et 400 P

632040 Support mural **153,90 1**

632042 Kit de raccordement **165,60 1**



3881,00^{HT}
632034

FABRIQUÉ EN FRANCE

SOREMA

Refroidisseur d'eau Optimax 400P avec pompe

Capacité de litrage (température ambiante +30°C) : entrée d'eau +20°C, sortie +1°C : 40 L/h
entrée d'eau +15°C, sortie +5°C : 80 L/h - Volume utile 130 L - 1,7kW
230V mono - 50 Hz - 1050x660x990mm
pompe inox intégrée

632034 **3881,00 1**

Hauteur de dégagement à prévoir + 150 mm. 5 m de câble.



Doseur mélangeur DMT-MA BOX pour Optimax 400P
Pour différentes températures de pétrissées au cours de la même journée

632037 **1735,00 1**

La variation de la température d'eau est possible par le dosage automatique de l'eau avec mélange manuel eau chaude/eau froide de 0,1 à 99,9L. Boîtier PVC avec compteur d'eau, électrovanne, mitigeur thermostatique, sonde de température d'eau et kit de coulage. Encombrement 260x200x420 mm.



1490,00^{HT}
632043

FABRIQUÉ EN EUROPE

ARÉVALO

Refroidisseur d'eau horizontal
Température +3°C - Capacité cuve (volume utile) 100 L
Puissance frigorifique 1,074 kW - puissance électrique compresseur - 697 W - 220 V mono 50 Hz

632043 Refroidisseur TEA 100 **1490,00 1**

632044 Kit suspension **110,00 1**

Cuve et serpentin en inox AISI 304. Isolation polyuréthane injecté 60 mm, densité 45 kg/m³. Couvercle démontable. Remplissage automatique par flotteur. Agitateur d'eau. Sécurité trop-plein. Boîtier électronique et affichage digital. Groupe frigorifique autonome au gaz R452a.



BOULANGERIE

5124,00^{HT}
632048

— PRÉPARATION —



LES + PRODUITS

- Entraînement par 2 moteurs
- Commande digitale
- Durée de pétrissage courte avec excellent résultat

Pétrin à spirale 60-T
Capacité 60 kg de pâte - Coulage jusqu'à 20 L
220/380 V tri - 50 Hz - Spirale 3,7 kW
Cuve 0,75 kW - 640x1000x1300 mm
632048

5124,00 1

Interrupteur pour fonctionnement manuel ou automatique. Deux minuteriers pour vitesse 1 et 2. Construction solide. Monté sur roulettes, facile à déplacer.



LES + PRODUITS

- Pétrin spirale économique et complet
- Moteur 2 vitesses puissant avec entraînement de cuve
- Compact, à hauteur ergonomique et accès de cuve confortable

EUROLABO

Pétrin à spirale SP401 - monomoteur
Capacité 40 kg de pâte - Cuve 80 L
1,5/3 kW - 50 Hz - 400 V tri
560x980x1260 mm
632045

4720,00 1

Cuve entraînée, 2 minuteriers, 3 roues + pied. Bouton de position manuelle pour le passage en 1re. Bouton marche/arrêt. Coup de poing arrêt urgence.

VRAI PÉTRIN BOULANGER ÉCONOMIQUE



4720,00^{HT}
632045

POUR UN TRAVAIL AU QUOTIDIEN

9270,00^{HT}
632047



LES + PRODUITS

- Performance : excellente qualité de pétrissage. Large plage d'utilisation en capacité.
- Robustesse : cuve inox, carter acier, entraînement métal
- Silencieux : grâce aux courroies trapézoïdales situées dans le système de transmission
- Maniabilité : sur roulettes arrière pour facilité la manutention

EUROLABO

Pétrin à spirale automatique SP80R
Capacité 80 kg de pâte - Cuve 130 L - 3/5,2 kW
50 Hz - 400 V tri - 730x1305x1460 mm
632046

8159,00 1

soit 7,05 € par jour sur 48 mois

Pétrin à spirale automatique SP130R
Capacité 130 kg de pâte - Cuve 200 L - 3/5,2 kW
50 Hz - 400 V tri - 830x1355x1460 mm
632047

9270,00 1

soit 8,01 € par jour sur 48 mois

Cuve, outil et barre en acier inox haute résistance. La plaque culasse et la grille de protection est recouverte en acier inox. 2 vitesses d'exécution. 2 moteurs indépendants pour la spirale et la cuve. Deux timers électroniques pour la gestion automatique des temps d'exécution. Cuve avec une rotation par impulsion. Inversion du sens de rotation de la cuve. Pieds d'appui antérieurs en acier inox réglables. Installation électronique et dispositifs de sécurité conformes aux normes européennes.

LEASECOM
100% TRAVAIL DE CRÉDIT FINANCIER



**POUR UN TRAVAIL OPTIMAL
SUR PÂTES FORTEMENT HYDRATÉES**

8990,00^{HT}
632051

LES + PRODUITS

- Adaptabilité : réglable du serrage du pétrissage à l'aide d'un des deux bras réglables
- Attrayant : véhicule une excellente image lorsqu'il est placé à la vue de la clientèle
- Efficacité : large plage d'utilisation en poids de pâte
- Robustesse : éléments de haute qualité
- Qualité : plus forte hydratation et meilleur développement fermentaire



**INNOVATION
EUROLABO**

Pétrin à bras plongeurs BR40P
Capacité 5/40 kg de pâte - Vitesse des bras 40 à 60 min - 2,2 kW - 50 Hz
400 V tri - 600x770x1350 mm

632051 **8990,00 1**
soit 7,77 € par jour sur 48 mois

Mouvement des bras fait par de gros engrenages en fonte lubrifiés par une huile de haute qualité. Système d'engrenages très résistant et totalement étanche, ce qui permet de diminuer le niveau sonore du mécanisme. La cuve et les bras sont totalement en inox AISI 304 de haute qualité. Bras droit réglable en hauteur pour adapter le pétrissage en fonction du type de pâte. Pétrin muni d'un minuteur allant jusqu'à 60 minutes. Protection de la cuve en plastique transparent très résistant.



**LE PÉTRIN À AXE OBLIQUE IDÉAL
POUR UN TRAVAIL TRADITION «À LA FRANÇAISE»**

LES + PRODUITS

- Excellente qualité de pétrissage dans le respect des traditions. Pâtes non chauffées et bien oxygénée
- Cuve en acier inox et frein de cuve assisté
- Disponible en version manuel et en version automatique

À partir de
8159,00^{HT}
632050



EUROLABO

Pétrin à axe oblique FOX120 manuel
Capacité 80 kg de pâte (50 kg de farine) - Coulage jusqu'à 30 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x1550 mm

632050 **8159,00 1**

Capacité 120 kg de pâte (80 kg de farine) - Coulage jusqu'à 45 L - 400 V tri - 50 Hz - 3/4,5 kW - 940x1300x1550 mm

632049 **8690,00 1**

soit 7,51 € par jour sur 48 mois



Idéal pour la boulangerie, le pétrin à axe oblique est disponible d'une capacité de 80 à 160 kg de pâtes. Il est spécifiquement conçu pour le travail des pâtes dites délicates. Ainsi, la pâte est bien oxygénée et elle n'est pas chauffée, ce qui garantit la qualité du produit final.

**LE PÉTRIN À SPIRALE POLYVALENT
IDÉAL POUR LE TRAVAIL EN PIZZERIA,
PÂTISSERIE ET BOULANGERIE**

LES + PRODUITS

- Pétrin compact avec une large plage d'utilisation en poids
- Matériaux et équipement de qualité (acier inox hautement résistant, peinture époxy cuite au four)
- Convient parfaitement au travail de la pizza, de la boulangerie et de la pâtisserie

2749,00^{HT}
632052

Pétrin à spirale PK44ADE **EUROLABO**

Capacité 32 kg de pâte (20 kg de farine)
- Cuve 50 L - 400 V tri - 50 Hz - 1,5/2,2 kW -
Cuve 500x270 mm - 860x530x790 mm

632052 **2749,00 1**

La cuve, la spirale et la barre sont en acier inox hautement résistant. La grille de protection est en acier inox. Le système de transmission est équipé avec un moteur réducteur à bain d'huile. 2 minuteries digitales automatique. Monté de série sur socle à roulettes, équipées de frein. L'installation électrique et les dispositifs de sécurité sont conformes aux normes Européennes.



BOULANGERIE

PRÉPARATION

GRANDE POLYVALENCE D'UTILISATION

LES + PRODUITS

- Tolérance aux pâtes hydratées grâce à un allongement long et progressif (position semi-horizontale)
- Fiabilité accrue et silence de fonctionnement avec entraînement par courroie
- Maintenance facilitée pour un remplacement rapide des tapis, moteur à réducteur cycloïdal pour un haut rendement



5389,00^{HT}
632053

Façonneuse semi-horizontale 3 rouleaux FA2003T

Capacité 1500 pièces/h - 550 W - 380 V tri
945x715x620 mm

632053 **5389,00 1**

632054 Option piètement **603,00 1**

Entraînement par courroie. 3 rouleaux de laminage. Racleurs démontables. Prélaminage. Poignées 1/4 de tour. Trémie basculante. Longueur d'allongements 80 cm. Pour pâtons jusqu'à 1500 g. Commande de série droite (possible gauche).

4470,00^{HT}
632057

LES + PRODUITS

- 3 cylindres
- Réglages mécaniques du laminage et de l'allonge
- Table de réception rabattable



Façonneuse 3 rouleaux SM380S

Capacité 1200 pièces/h - 370 W - 50 Hz
220/380 V tri - 970x680x1550 mm

632057 **4470,00 1**

Avec socle robuste sur roulettes avec freins et goulotte sécurisée. Machine tout inox. Tapis en feutre. Pour pâtons entre 50 et 1200 g.

LES + PRODUITS

- Robustesse et longévité : même pièces, châssis, pignons, que sur les balancelles
- Sécurité : composants, moteur, transmission, bloc électrique intégrés à l'intérieur : toit entièrement dégagé et meilleure protection des éléments
- Praticité : côtés amovibles pour un entretien facile
- Adaptable : commande droite ou gauche



5898,00^{HT}
632055

GAGNER DE LA PLACE ET DU TEMPS AVEC LE REPOSE-PÂTONS SWING

Repose-pâtons MB3002

Capacité 256 pâtons de 350g ou 192 pâtons de 500 g
32 balancelles longueur 1200 mm - 1400x1075x950 mm

632055 **5898,00 1**

Châssis acier mécano soudé, piliers de renfort d'angle, tôles avant et arrière renforcées, donnent une parfaite rigidité à la machine. On obtient alors un alignement impeccable des pignons, chaînes et balancelles : fonctionnement très silencieux, pas de blocage des balancelles, longévité augmentée. Prise d'alimentation façonneuse et diviseuse. Moteur débrayable pour dépannage manuel. Balancelles sur axes démontables, permettant un changement très rapide des feutres doubles coulissants. Autres dimensions disponibles.

13166,00^{HT}
632056



ALLIER CONFORT ET FACILITÉ DE TRAVAIL AU QUOTIDIEN

Balancelle professionnelle à gouttières EVO1000G

Capacité 413 gouttières (pâtons de 350g) ou 295 gouttières (pâtons de 500 g) - 1400x1500x2195 mm

632056 **13166,00 1**

Lampes germicides, tablette de boulage. Balancelle basique et économique. Châssis mécano-soudé autoporteur. Balancelle à gouttières ou à 6 alvéoles feutre double. Avance des balancelles par bouton poussoir droite et gauche. Tapis entrée façonneuse accéléré pour éviter les doublons. Sortie façonneuse uniquement sur tablette coulissante. Moteur débrayable pour dépannage manuel.

Gamme complète de balancelle et groupe automatique : nous consulter



SOUPLESSE, POLYVALENCE & RENTABILITÉ

LES + PRODUITS

- Efficace : machine 3 en 1 grâce à la fonction division, formeuse et tasseuse
- Moderne : utilisation optimale avec les nouvelles formes de panification en bac avec des pâtes fortement hydratées
- Pratique : la diviseuse permet d'offrir à sa clientèle du pain chaud et frais à toutes heures de la journée
- Rentable : investissement mesuré, gain de place dans votre fournil et diminution des pertes

8120,00^{HT}
632058

EUROLABO

Diviseuse formeuse Eurotradit DV20T
Capacité cuve 17 kg (480x400x180 mm)
1,5 kW - 1106x800x1732 mm

632058 **8120,00 1**

soit 7,01 € par jour sur 48 mois

Support de grilles pouvant contenir 2 grilles. Couvercle anti-adhérence traité au Téflon alimentaire. Kit anti-projection de farine. Tasseuse à gras. Bac de fleurage. Levier actionnant la remontée des couteaux et du plateau. Régulateur de pression. Bouton d'arrêt d'urgence. Compris : grille inox 10 divisions. Remonte automatique des couteaux pour le nettoyage.



GRILLES 10 DIVISIONS OFFERTE



INNOVATION

2490,00^{HT}
632059

LES + PRODUITS

- Support rétractable pour le bac de division
- Plaque de tassage aussi disponible
- Bac de fleurage magnétique
- Rangement pour 4 grilles



AUCUN RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE NÉCESSAIRE

LES + PRODUITS

- Division égale de la pâte
- Très bon façonnage des pâtons
- Machine ouvrable des deux côtés pour le nettoyage des couteaux
- Adaptation facile aux différents poids de pâte



Diviseuse formeuse manuelle Manotrad
Capacité 5/6 kg - 620x740x1960 mm

632059 **2490,00 1**

Montée sur deux roues fixes, facile à déplacer. Grilles facilement interchangeables. Bac de fleurage magnétique. Encombrement réduit. Rangement pour 4 grilles. Fournie avec un bac de division et deux grilles. Découpe et mise en forme manuelle.

4700,00^{HT}
632060

Diviseuse bouleuse SM4-30
Capacité 30 pièces
Pâtons de 40 à 120 g
0,75 kW - 640x570x2050 mm
632060 **4700,00 1**

Ajustement de la hauteur de la chambre aisé. Idéal pour bouler les petits pains et les pâtes à pizza. Adaptation facile aux différents poids de la pâte.



BOULANGERIE

STOCKAGE



À partir de
2250,00 HT
005570

Rideau à lanières 1900x800 mm
lanières largeur 200 mm ép. 2 mm

941143 Positif	153,00	1
941144 Négatif	153,00	1

Recouvrement des lanières 50%. Les prix des rayonnages et des rideaux à lanières ne sont valables que si ces produits sont achetés avec la chambre

Chevronnage PVC 60x40 mm

941145 Pour chambre 1200x1600 mm	31,95	1
941146 Pour chambre 1600x1600 mm	42,55	1



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

Épaisseur 80 mm	1600x1200x2000 mm	1600x1600x2000 mm	
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.

MODULABLE, CLOISONNABLE & ÉVOLUTIVE AVEC + DE 700 RÉFÉRENCES CATALOGUE

FABRIQUÉ EN FRANCE



À partir de
2352,00 HT
632061

FACILE À
MONTER

GARANTIE
2 ANS

LES + PRODUITS

- **Panneaux isothermes crochetables revêtus et à la corrosion**
- **Grande adaptabilité de notre offre en fonction de votre demande**
- **Possibilité de concevoir votre chambre sur-mesure, en fonction de votre manière de travailler mais aussi de l'espace disponible dans votre local**
- **Épaisseur des panneaux en 60mm de mousse polyuréthane ce qui permet de maintenir une température stable et donc des économies d'énergie**

Chambre froide positive

632061 1720x1200x2000 mm	2352,00	1
632062 1720x1600x2000 mm	2834,00	1

Panneaux crochetables épaisseur 60 mm. Sans sol ou avec sol isolé 60 mm. Avec porte simple battant largeur 800 mm. Largeur intérieure 1600 mm. Angles arrondis sol et montants.

CONSERVATEUR COFFRE



LES + PRODUITS

- **Fluide propre**
- **Consommation réduite**
- **Isolation renforcée 60/85 mm**

Température d'ambiance +10 à +43°C, gaz R600a. Carrosserie et couvercle en époxy blanc. Éclairage intérieur. Refroidissement 5 faces sur cuve aluminium. Existents aussi en couvercle inox.



Conservateur coffre - couvercle blanc

630064 GTL 3005 - 297 L - 1006x721x915 mm - 120 W - 230 V mono - Dotation : 2 paniers	599,00	1
630065 GTL 4905 - 482 L - 1380x770x915 mm - 140 W - 230 V mono - Dotation : 2 paniers	782,00	1
630066 GTL 6105 - 598 L - 1650x770x915 mm - 200 W - 230 V mono - Dotation : 3 paniers	850,00	1



BOULANGERIE

— FERMENTATION —



IDÉAL POUR LES PÂTES
FORTEMENT HYDRATÉES

GARANTIE
2 ANS



SOLUTION ADAPTÉE À VOTRE MÉTHODE DE TRAVAIL :
FERMENTATION LENTE, POUSSE CONTRÔLÉE ET TRAVAIL
EN BAC BASSE TEMPÉRATURE

LES + PRODUITS

- Régulation électronique intuitive, très facile d'utilisation
- 3 cycles de fermentation pré-réglés
- 2 cycles de fermentation manuels, pour s'adapter à votre façon de travailler

EURLABO

Armoire de fermentation
contrôlée T68 BAC

Capacité 36 bacs (profondeur 75mm)
18 niveaux - Écartement 90 mm
Dimensions support - 400x600x75 mm
Avec hygrométrie - 800x950x2375 mm
632063 5900,00 1

Évaporateur traité anti-corrosion. Anti-ponts thermiques avec protection des panneaux par film pour assurer une meilleure étanchéité. Descente rapide de la température à cœur, ventilateur auto-régulé, diffusion du flux d'air par canalisation pour assurer l'homogénéité de la température. Optimisation maximale de l'espace. Clayettes inox au pas de 90 mm, réglables tous les 15 mm. Pieds inox réglables standards.

Armoire de fermentation
contrôlée TS68

Capacité 50 kg de pâte maximum
20 niveaux - Écartement 90 mm
Dimensions support 600x800 mm
Avec hygrométrie - 800x950x1950 mm
632064 5520,00 1

Évaporateur traité anti-corrosion. Régulateur électronique à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé, diffusion du flux d'air autour des pâtons. Optimisation maximale de l'espace, clayettes inox au pas de 60 mm réglables tous les 15 mm. Pieds inox réglables standards.



GARANTIE
2 ANS

FABRIQUÉ EN
FRANCE

EURLABO

Chambre de fermentation B2-86
Capacité 160 pains ou 260 baguettes :
89 kg pâte - Grilles 600x800 mm
Chariots 860x610 mm - entrée 860 mm
Puissance frigorifique à -10°C 1,988 kW
1,5 kW - 230 V mono - 900x1320x2280 mm
632065 7950,00 1
soit 6,87 € par jour sur 48 mois



LEASECOM
100% FILIALE DU GROUPE METALBOX

Autres dimensions : nous consulter

BOULANGERIE

— CUISSON —

À PARTIR DE 19 000 €



LE FOUR QUI A GAGNÉ LE MONDIAL DU PAIN 2017

**LA POLYVALENCE, LA SOUPLESSE
& L'EXCELLENCE DE CUISSON, ENFIN RÉUNIES**

- 54 MODÈLES DE 2,4 À 23 M² DE SURFACE DE CUISSON, SUR MESURE POSSIBLE :
- CHAQUE ÉTAGE INDÉPENDANT
 - PROFONDEUR POSSIBLE DE 1000 À 2450 MM
 - DE 1 À 3 VOIES PAR ÉTAGE
- TOUTES LES ÉNERGIES POSSIBLES : GAZ, ÉLECTRIQUE, FIOUL, PELLETS

LES + PRODUITS

- **Système de buée renforcé : bacs en inox, tubulure en inox rigide, système de bacs «auto-vidant»**
- **Qualité des matériaux utilisés : four tout inox intérieur et extérieur, dalles cimentées, qualité des isolants**
- **Répartition de la puissance voûte/sole modulable par étage, pour une garantie d'un rendu de cuisson optimal**

MODÈLE PRÉSENTÉ : AE4C

EUROLABO

REAL FORUM

TABLEAU DE COMMANDE STANDARD

Une platine pour chacun des étages qui est donc totalement indépendant. Programmation de démarrage différé du jour. Programmation et contrôle de la température, du temps de cuisson (signal sonore de fin) et du temps d'éjection de la buée, par étage. Équilibrage de la température de cuisson entre la voûte et la sole. En série, «économiseur d'énergie» par délestage, afin d'adapter au mieux la puissance du four au strict nécessaire, et de gérer au mieux les montées en puissance. Accès possible par la platine à de multiples paramètres de réglages, pour adapter la cuisson aux pratiques du client.

ÉLÉVATEUR-ENFOURNEUR INTÉGRÉ

Réellement sans effort : conçu pour être manipulé latéralement mais surtout possibilité de travailler en «mode poussée» en rentrant dans le chariot (moins d'effort). Se manipule aisément grâce à son mécanisme de contrepoids et de ses deux poignées latérales. Conception ergonomique qui en rend l'utilisation possible par tous types de publics et notamment les vendeuses. Facilité de nettoyage car sans aucune emprise au sol. Dégagement total de la zone de travail en fin de cuisson grâce à sa position haute, libérant le passage pour les chariots.

CONFORT À L'UTILISATION

Portes d'enfournement totalement vitrées, en verre traité, évitant les dispersions de calories (économies). Double éclairage de la chambre de cuisson, de chaque côté. Autel en inox de série. Protection électrique intégrée à l'armoire électrique sous l'autel du four. Éclairage par LED intégré à la hotte.

QUALITÉ DE CUISSON

Grande régularité de cuisson sur chaque étage grâce à la gestion exclusive par sonde dédiée. Production de buée modulable en fonction des besoins, indépendante par étage. Répartition de la puissance voûte/sole modulable par étage, pour une garantie d'un rendu de cuisson optimal. Gestion intégrée de la compensation des pertes calorifiques au niveau de la bouche d'enfournement. Ours indépendant pour chaque étage.

**NOMBREUSES
CONFIGURATIONS**
NOUS CONSULTER



ZE



AE



FE



BE

à partir de
19 000,00 €*

* Sous réserve d'étude et coût d'installation

MODÈLE PRÉSENTÉ : ZE5C



Four boulanger à sole électrique ZE3C310
Surface de cuisson 3,1 m² - 23,2 kW - Dimension sole
820x1250x200 mm - Dimension totale 1380x2300x2600 mm
À partir de : nous consulter

Chaque étage, totalement indépendant, est un vrai four en lui-même. Grande régularité de cuisson sur chaque étage grâce à la gestion exclusive par sonde dédiée. Programmation de démarrage différé du jour. Réellement sans effort : conçu pour être manipulé latéralement mais surtout possibilité de travailler en « mode poussée » en rentrant dans le chariot (moins d'effort). Existe en profondeur dalles : 100 (uniquement ZE et AE), 125, 165, 205 et 245 cm.

KIT DE PREMIÈRE INSTALLATION



SPÉCIAL FOUR

Première installation Kit Purity C Steam

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.



TOILE DE COUCHE



Toile de couche
1600x600 mm
632067 **20,90 1**

Toile à ourlet pour
couche parisienne
600x800 mm.
Prédécoupée, colis de
20.

BOULANGERIE

— CUISSON —



19890,00^{HT}
632068

L'EXCELLENCE D'UNE CUISSON HOMOGENE,
SPECIFIQUEMENT CONÇU POUR LES GRANDES
PRODUCTIONS ET GRANDES SURFACES

DISPONIBLE EN PLUSIEURS DIMENSIONS,
DANS TOUTES LES ENERGIES POSSIBLES :
GAZ, ELECTRIQUE, FIOUL, PELLETS

EUROLABO



LES + PRODUITS

- **Efficacité** : excellente qualité de cuisson grâce à une parfaite circulation du flux d'air chaud
- **Compact** : faible encombrement au sol
- **Modulable** : possibilité de jumeler avec un autre four Eurolabo
- **Ergonomie** : commandes et facilité d'intervention technique
- **Robuste** : construction solide et fiable avec un habillage intérieur et extérieur tout inox

Four rotatif électrique

18 niveaux 600x800 mm - Surface
de cuisson 8,6 m² - 44 kW - Dimension
totale 1420x1900x3050 mm

632068 **19890,00 1**

Four à chariot rotatif avec échangeur arrière.
Alimentation électrique, gaz, fioul ou pellets.
Cuisson rapide et uniforme. Construction
solide et fiable. Production de buées importante
et homogène. Conception soignée. Ergonomie.

Existe également en 600x400 mm et 600x800 mm, en double profondeur : nous consulter

BOULANGERIE

— CUISSON —



**FOUR COMPACT
CONÇU POUR LA CUISSON DU PAIN,
DES PÂTISSERIES ET DES VIENNOISERIES**



CONFIGUREZ LE FOUR QUI CONVIENT
LE MIEUX À VOS BESOIN

LES + PRODUITS

- Équipé d'un bac à buée, le four offre une excellente qualité de cuisson pour du pain de tradition, des viennoiseries et des pâtisseries
- Emprise au sol réduite, idéal pour les petits fournils
- Ce four suivra l'accroissement de votre activité en rajoutant un ou des étages supplémentaires

EUROLABO



Four électrique compact de faible encombrement. Idéal pour les petites productions, pour les fournils exigus ou encore pour recuire dans la journée. Vous pouvez adapter le four selon vos besoins : 1 ou 5 étages, avec ou sans hotte, avec ou sans buée, avec ou sans enfourneur, avec ou sans étuve, etc... Les possibilités sont multiples !
Chambre de cuisson : tout inox 304. Résistances blindées placées sur l'un des deux côtés du four. Chaque chambre peut accueillir son vaporisateur pour la régulation de la température et du débit d'eau. Possibilité de superposer 5 chambres (au maximum). Chaque étage est indépendant avec une platine dédiée. Avec la platine, vous avez la possibilité de contrôler la température, le temps de cuisson, le rapport de puissance voute/sole, la compensation de la bouche et la gestion de l'appareil à buée.

PRIX SELON COMPOSITION



**NOMBREUSES
CONFIGURATIONS**

NOUS CONSULTEZ

VIENNOISERIE

— FERMENTATION —



3905,00^{HT}
632069

600x400 mm

FABRIQUÉ EN FRANCE

**GARANTIE
2 ANS**

LES + PRODUITS

- Diffusion du flux d'air autour des pâtons
- Optimisation maximale de l'espace
- Très facile d'utilisation

4329,00^{HT}
632070

600x400 mm

5702,00^{HT}
632071

600x400 mm

TRIPLE RÉGULATION : POUSSE LENTE, POUSSE CONTRÔLÉE, FERMENTATION DOUCE

Armoire de fermentation contrôlée TS 46
Capacité 40 kg pâte maximum - 20 niveaux
Écartement 90 mm - Dimensions supports
400x600 mm - Sans hygrométrie - 600x750x1950 mm
632069 **3905,00 1**

Armoire de fermentation contrôlée T 46
Capacité 45 kg pâte maximum - 27 niveaux
Écartement 90 mm - Dimensions supports
400x600 mm - Avec hygrométrie - 600x750x2375 mm
632070 **4329,00 1**

Armoire de fermentation contrôlée T 68
Capacité 80 kg pâte maximum - 27 niveaux
Écartement 90 mm - Dimensions supports
400x600 mm - Avec hygrométrie - 800x950x2375 mm
632071 **5702,00 1**

Évaporateur traité anti-corrosion. Régulateur électrique à hauteur d'homme. Température homogène pousse régulière pour un air canalisé. Clayettes inox au pas de 60 mm, réglables tous les 15 mm. Pieds inox réglables standards ou roulettes en option. Régulation électronique intuitive. 3 cycles de fermentation et 2 cycles de fermentation manuels.

VIENNOISERIE

retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

VISION BLUE

SPÉCIAL BOULANGERIE/VIENNOISERIE/PÂTISSERIE



6390,00^{HT}
998068

Four mixte B611i Injection

6+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
933x821x786 mm - 10,3 kW - 400 V tri N

998068 **6390,00 1**

632504 Adaptateur 600x400 mm pas de 80 mm **80,26 1**



8900,00^{HT}
998070

Four mixte B1011i Injection

10+1 niveaux GN1/1 - Pas de 65 mm
933x818x1080 mm - 18,6 kW - 400 V tri N

998070 **8900,00 1**

632073 Adaptateur 600x400 mm pas de 80 mm **122,14 1**



Exclusivité
GAFIC

FABRIQUÉ EN EUROPE

- Sonde à cœur 6 points
- Ventilateur 7 vitesses
- Grand écran tactile couleur
- Oura 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
- Autoclima permet un contrôle de saturation de vapeur (précision d'1 %)
- Nettoyage automatique
- Récupération et économies (d'électricité importantes)
- Programmes basse température, cuisson sous-vide, fumeur, stérilisations



Support de four
16 niveaux 400x600 mm
612x920x921 mm
632074 **680,50 1**



Nettoyage automatique
50 sachets de 60g
998098 **71,00 1**



Interface USB



Poignée ergonomique



Triple vitrage



Nettoyage automatique

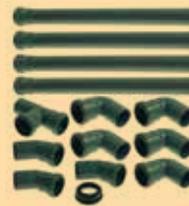


ACCESSOIRES

Première installation Kit Purity C Steam

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.



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

FABRIQUÉ EN EUROPE

SYSTÈME D'INJECTION BUÉE

LES + PRODUITS

- Thermomètre d'indication de température
- Turbines autoreverse double vitesse
- Température de 50 à 280°C



5 niveaux

10 niveaux

Four mixte 600x400 mm

5 niveaux - 400 V tri - 6,3 kW - 915x818x630 mm

966600 **1995,00 1**

10 niveaux - 400 V tri - 12,6 kW - 915x818x1010 mm

951048 **2790,00 1**

966601 Support pour four 5 niveaux **320,00 1**

951049 Support pour four 10 niveaux **320,00 1**

Sélecteur du mode de cuisson : Air Pulsé - Vapeur - Mixte. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Pas de 74 mm. Gouttière de collecte des condensats reliée à la vidange. Porte double vitrage. Oura manuel réglable.

LES + PRODUITS

- Jusqu'à 99 recettes avec 3 étapes de cuisson programmables
- Turbines double vitesse
- Température de 50 à 300°C
- Système de lavage automatique



LAVAGE AUTOMATIQUE INTÉGRÉ



5 niveaux

10 niveaux

Four programmable mixte

5 niveaux (écartement 74 mm) - 6,3 kW

400 V tri - 915x818x630 mm

632075 Électrique **3079,00 1**

632079 Support **295,00 1**

Four programmable mixte

10 niveaux (écartement 74 mm) - 12,6 kW

400 V tri - 915x818x1131 mm

632076 Électrique **3778,00 1**

951049 Support **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 cœur.



VIENNOISERIE

PRÉPARATION

3399,00^{HT}
632081



LES + PRODUITS

- Machine robuste
- Commande manuelle avec bouton
- Vitesse 50 cm/sec

Laminoin SM520S

Largeur du laminage 520 mm - Longueur du tapis 2x670 mm - Écart entre les rouleaux 1-30 mm
220/380 V tri - 50 Hz - 550 W - 1460x940x670 mm
632081 **3399,00 1**

Tables relevables, tapis en PVC. Équipé avec roulettes pourvus de frein, facile à déplacer

5152,00^{HT}
632082



Laminoin manuel sur socle ST500-100

1 vitesse - Largeur du tapis 500 mm
400 V tri - 50 Hz - 550 W
3100x920x1380 mm
632082 **5152,00 1**

Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyages faciles et rapide. Tapis repliables. Installation électrique avec commandes sous basse tension.

LES + PRODUITS

- Souplesse : équipé de pédale au sol et de grande poignée de commande pour un travail souple et simple
- Praticité : bac à farine intégré de série sur toute la gamme et récupérateur de pâton sur les modèles à socle
- Résistance : structure tout en acier et cylindres de laminages chromés. Grande précision des usinages
- Entretien : nettoyage rapide grâce à un démontage simplifié

LARGE GAMME DELAMINOIRS DISPONIBLE
EN SEMI-AUTOMATIQUES ET AUTOMATIQUES

Laminoin manuel sur socle SF600-P-120
Largeur du tapis 600 mm
400 V tri - 50 Hz - 750 W - 3290x1060x1170 mm
632083 **5990,00 1**
soit 5,23 € par jour sur 48 mois

Cylindres de laminage chromés. Racleurs facilement démontables. Nettoyages faciles et rapide. Tapis repliables et démontables. Installation électrique avec commandes sous basse tension. Possibilité d'adapter une découpe à croissant et pain au chocolat.



5990,00^{HT}
632083

LEASECOM
THE TOOL OF THE CHRISTMAS BAKERS

Support de découpe
632084 **1152,00 1**

Découpe croissant
632085 **1390,00 1**



PÂTISSERIE

— PRÉPARATION —

ARBRE À CROCHET VOIR PAGE 39



3990,00^{HT}
632088



Batteur-mélangeur digital
Capacité 20 L - 10 vitesses de 181 à 508 tr/min
220/380 V tri - 50 Hz - 1,1 kW - 520x720x920 mm
632501 SM20L 2200,00 1
Capacité 40 L - 10 vitesses de 125 à 424 tr/min
220/380 V tri - 50 Hz - 2,2 kW - 680x950x1330 mm
632088 SM40L 3990,00 1

Équipée d'une minuterie, d'une grille de sécurité pour protéger l'utilisateur. Mouvement de cuve par levier. Fourni avec cuve, fouet, palette et crochet.



6350,00^{HT}
632086

Livré avec sa réduction de cuve

LES + PRODUITS

- Robustesse : équipé d'un moteur, d'un pignon et d'une courroie renforcée, idéal à la résistance des pâtes dures
- Polyvalence : s'adapte parfaitement à tous types de pâtes (mousse, pâtes à biscuit, ...)
- Souplesse : grâce à sa platine digitale (en option), vitesse réglable selon votre convenance



3 outils inclus avec cuve 40 L et 20 L

EUROLABO

Batteur-mélangeur avec réduction
Capacité 20 L - Variation continue
230 V mono - 50/60 Hz
0,75 kW - 700x500x1200 mm
632087 MX20PM 5059,00 1

Capacité 40 L - Variation continue
+ 4 vitesses + programmation digitale - 400 V tri - 50/60 Hz
2,2 kW - 650x910x1520 mm
632086 MX40E 6350,00 1
soit 5,55 € par jour sur 48 mois

Fourni avec cuve, fouet à fils minces, crochet et spatule aluminium. Soulèvement de cuve manuel. Avec réduction de cuve 20 L/10 L.

540,00^{HT}
019492

LES + PRODUITS

- Livré avec 2 bols
- 2 couvercles
- 1 fouet inox
- 1 batteur plat
- 1 crochet
- 1 anneau verseur



KitchenAid
Batteur-mélangeur KitchenAid
Capacité 5 L - Variation de vitesse électronique
230 V mono - 265x320x420 mm
019492 540,00 1

Fournis avec cuve, crochet et batteur plat inox. Variation de vitesse électronique. Prise accessoires. Disjoncteur thermique. Bâti fonte d'acier, blanc.

LES + PRODUITS

- Écran de protection en Tritan
- 3 outils inox (fouet, palette et crochet)
- Prise d'accessoire type K
- Dispositif de détection de la cuve

FABRIQUÉ EN FRANCE

560,00^{HT}
971314



Batteur mélangeur DMIX
Variateur de vitesse électronique de 40 à 240 tr/mn - 500 W - 230 V mono poids 11 kg - 434x382x284 mm
971314 Capacité cuve inox 5,5 L 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).

À partir de

979,00^{HT}
971962

LES + PRODUITS

- Compact et silencieux !
- Outils inox 100% résistant
- Écran plein de protection sans BPA



FABRIQUÉ EN FRANCE



Travaux intensifs

BE5 - cuve 5,2 L 15 à 220 tr/mn - 450 W
230 V mono - 266x416x487 mm
971962 Détrempe à 60% (en kg de farine) 1,5 kg 979,00 1
BE8 - cuve 8 L - 15 à 220 tr/mn - 600 W
230 V mono - 292x416x527 mm
971315 Détrempe à 60% (en kg de farine) 2,5 kg 1275,00 1

Pour usage intensif. Corps et socle en metal 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.

PÂTISSERIE

STOCKAGE

FROID VENTILÉ



À partir de
1199,00^{HT}
632089

- LES + PRODUITS**
- Angles intérieurs arrondis
 - Joints de porte clipsés
 - Thermostat digital
 - Tropicalisé



FROID
VENTILÉ

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.

Armoire froide pâtisserie 600x400 mm
650 L - 1 porte pleine - 456 W (positive) - 1kW (négative)
220 V mono - 740x840x2010 mm

632089	Positive froid ventilé +2 à +8°C	1199,00 1
632090	Négative froid ventilé -18 à -22°C	1699,00 1
632091	Paire de glissières	25,00 1



À partir de
1318,00^{HT}
962317



R290

600x800 mm



FROID
VENTILÉ

Armoire froide pâtisserie 600x800 mm
852 L - 1 porte pleine - 450 W (positive) - 750 W (négative)
230 V mono - 740x990x2010 mm

962317	Positive froid ventilé +2 à +8°C	1318,00 1
962318	Négative froid ventilé -18 à -22°C	1799,00 1
632097	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.

FROID STATIQUE



2357,00^{HT}
632095

- LES + PRODUITS**
- Régulation par thermostat digital
 - Réévaporation des condensats
 - Dégivrage automatique



FROID
STATIQUE



Armoire pâtisserie 600x400 mm positive - Froid statique +2 à +10°C
600 L - 1 porte pleine - 220 V mono
50 Hz + T - 504 W - 680x900x2210 mm

632095	FPS071P	2357,00 1
632091	Paire de glissières	25,00 1

Éclairage intérieur par hublot avec commande automatique. Isolation mousse polyuréthane injecté épaisseur 55 mm. Carrosserie inox AISI 304, intérieur et extérieur (3 faces). Équipement standard 10 niveaux de 2 glissières par porte. Équipement maxi 25 niveaux par porte, écartement 50 mm. Gaz réfrigérant R404a.



2024,00^{HT}
632096

- LES + PRODUITS**
- Thermostat digital
 - Froid statique avec variateur de vitesse de ventilation
 - Dégivrage par arrêt du compresseur



FROID
STATIQUE



Armoire froide Euronorm 600x800 mm positive - Froid statique +2 à +8°C
800 L - 1 porte pleine - 230 V mono
327 W - 740x975x2050 mm

632096	AP8060P	2024,00 1
632097	Paire de glissières	30,00 1

Intérieur et extérieur inox. Isolation polyuréthane expansé de 60 mm d'épaisseur. Joint de porte clipsable. Éclairage interne LED. Fermeture à clés. Porte réversible, retour automatique de la porte. Équipée de 10 paires de glissières 600x800 mm. Gaz R134a.

FROID VENTILÉ CANALISÉ

Les armoires sont fournies avec des jeux de supports en inox 600x400 ou 600x800 mm, réglables tous les 25 mm



Toutes les armoires sont équipées d'un évaporateur avec un revêtement de protection pour une meilleure durabilité



600x400 mm
entrée 400 mm

3 ANS
GARANTIE 3 ANS
PIÈCES ET MAIN
D'OEUVRE

À partir de
2665,00 HT
632098

LES + PRODUITS

- Isolation cyclopentane 60 mm
- Porte ferrée à droite réversible, serrure
- 24 jeux de supports pour plaques Euronorme 600x400 mm
- Pédale de porte réversible incluse
- Fonction froid sec pour le stockage des fondants (modèle M)

Extérieur blanc, intérieur inox. Entrée 400 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outil. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours.



Armoire congélateur 600x400 mm
Froid ventilé canalisé -5 à +12°C
Volume brut 583 L, net 329 L - 1 porte pleine
220 V mono - 695x868x2010 mm
632098 2665,00 1

Fonctions froid sec pour le stockage des fondants et décongélation rapide contrôlée. Fluide frigorigène R600a. Puissance frigorifique à -10°C : 354 W. Classe climatique 5.

Armoire congélateur 600x400 mm
Froid ventilé canalisé -25 à -5°C
Volume brut 583 L, net 329 L - 1 porte pleine
220 V mono - 695x868x2010 mm
632099 2869,00 1

Fluide frigorigène R290. Puissance frigorifique à -25°C : 512 W. Classe climatique 5.



NATURAL
REFRIGÉRANTS

LES + PRODUITS

- Isolation cyclopentane 70 mm
- Porte ferrée à droite réversible, serrure
- 27 jeux de supports pour plaques Euronorme 600x800 mm
- Pédale de porte réversible incluse
- Fonction froid sec pour le stockage des fondants (modèle M)

Extérieur blanc, intérieur inox ABS gris. Entrée 600 mm. Pédale de porte. Joint de porte démontable sans outil. Régulateur électronique avec alarmes températures, alarme porte ouverte et programmes de secours. Rappel de fermeture de porte à 90°C.

3 ANS
GARANTIE 3 ANS
PIÈCES ET MAIN
D'OEUVRE

À partir de
4142,00 HT
632100

600x800 mm
entrée 600 mm



Armoire congélateur 600x800 mm
Froid canalisé -5 à +12°C
Volume brut 949 L, net 660 L - 1 porte pleine
220 V mono - 820x1066x2180 mm
632100 4142,00 1

Fonctions froid sec pour le stockage des fondants et décongélation rapide contrôlée. Fluide frigorigène R290. Puissance frigorifique à -10°C : 571 W. Classe climatique 5.

Armoire congélateur 600x800 mm
Froid canalisé -25 à +10°C
Volume brut 949 L, net 660 L - 1 porte pleine
220 V mono - 820x1066x2180 mm
632101 4698,00 1

Fluide frigorigène R290. Puissance frigorifique à -25°C : 882 W. Classe climatique 5.



Joint d'étanchéité démontable sans outils pour le nettoyer ou le remplacer facilement



Toutes les armoires sont fournies avec une fermeture à clés

PÂTISSERIE

STOCKAGE

LES + PRODUITS

- Froid ventilé
- Dessus granit ou inox
- Thermostat digital
- Angles intérieurs arrondis



À partir de
1249,00^{HT}
962316

Table réfrigérée pâtisserie 600x400 mm
Dessus inox - Froid ventilé +2 à +8°C
3 portes - 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
350 W - 220 V - 2020x800x860 mm
962316 **1249,00 1**

Table réfrigérée pâtisserie 600x400 mm
Dessus granit - Froid ventilé +2 à +8°C
3 portes - 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
350 W - 220 V - 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**



LES + PRODUITS

- Froid statique ou ventilé
- Groupe logé dimensionné pour ambiance +43°C
- Fluide R452a
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage automatique
- Évaporation des eaux de dégivrage



Table réfrigérée pâtisserie 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 - Groupe logé
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 dossier). 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**



2925,00^{HT}
632105

POUR LE STOCKAGE
DES PRODUITS FINIS

FROID STATIQUE
COMMUTABLE EN
FROID VENTILÉ

Tous les tours sont disponibles en 2 et 4 portes, avec groupe à distance



MEUBLE INOX
CENTRAL
SUR MESURE
NOUS CONSULTER



PÂTISSERIE

SURGELATION

LES + PRODUITS

- Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Groupe logé pour ambiance +43°C



5 GN/1 ou 400x600 mm
pas de 70 mm

À partir de
1690,00 HT
841300



Cellule mixte

AT 03 ISO - 3 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - Refroidissement : 14 kg de +70 à +3°C en 90 mn - Surgélation : 11 kg de +70 à -18°C en 4h30 - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x750 mm

841300 **1690,00 1**

AT 05 ISO - 5 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - Refroidissement : 20 kg de +70°C à +3°C en 90 mn - Surgélation : 15 Kg de +70°C à -18°C en 4h30 - 1,15 kW - 230 V mono - 750x740x880 mm

942335 **1995,00 1**

Intérieur et extérieur en acier inox AISI304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé). Froid ventilé. Fluide R507A. Isolation 60 mm. Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle. Évaporation des eaux de dégivrage (aisément accessible pour entretien facilité). Évaporateur anticorrosion traité cataphorèse. Portes non réversibles ferrée 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.

À partir de
3200,00 HT
841200

LES + PRODUITS

- Sonde chauffante de série pour faciliter l'extraction
- Système automatique de refroidissement avant le service
- Échelles et glissières facilement démontables



INOX
18/10

10 GN1/1 ou 400x600 mm

6 GN1/1 ou 400x600 mm



FRDM061S - 6 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - Refroidissement : 16 kg de +63 à +3°C en 90 mn max - Surgélation : 8 kg de +63 à -18°C en 240 mn max - 790x700x850 mm - 1,2 kW - 230 V mono

841200 **3200,00 1**

FRDM101S - 10 niveaux GN1/1 ou 600x400 mm - Refroidissement : 33 kg de +63 à +3°C en 90 mn max - Surgélation : 16 kg de +63 à -18°C en 240 mn max - 790x800x1320 mm - 2,1 kW - 230 V mono

841201 **4350,00 1**

Gaz réfrigérant R404A. Isolation polyuréthane expansé haute densité 60 mm d'épaisseur sans HCFC. Joints magnétiques, fermeture automatique et blocage à l'ouverture à 100°. Dégivrage et évaporation des eaux de condensats manuels. Échelles et glissières facilement démontables. Option : Prise USB pour la traçabilité HACCP.

À partir de
3250,00 HT
632108



LES + PRODUITS

- Fluide frigorigère R452a
- Groupe frigorigère à condensation à air
- Angles intérieurs arrondis pour hygiène parfaite



Cellule mixte

SXP 7 AEC - 4 niveaux 600x400 mm au pas de 74 mm ou 7 niveaux GN1/1 au pas de 37 mm - Surgélation : 3 kg/h de +63 à -18°C en 4h30 ou +20 à -18°C à coeur - 1,6 kW 230 V mono - 770x790x945 mm

632108 **3250,00 1**

SXP 19 AEC - 10 niveaux 600x400 mm au pas de 70 mm ou 19 niveaux GN1/1 au pas de 35 mm - Surgélation : 4,5 kg/h de +63 à -18°C en 4h30 ou +20 à -18°C à coeur - 1,7 kW 230 V mono - 770x790x1565 mm

632109 **3990,00 1**

Régulation électronique avec sonde à piquer. Revêtement extérieur et intérieur en acier inox 18/10, dessous en acier traité. Dessus formant plan de travail en acier inox 18/10. Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°C. Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm. Encadrement en façade comportant un dispositif anti-condensation. Structure monocoque avec isolation polyuréthane injecté 60 mm, sans CFC, HCFC ni HFC. Bonde d'écoulement en fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Grille anti-rongeurs arrière sur le logement du groupe frigorigère. Gaz R452a.

Nombreuses autres capacités disponibles. Cellules à chariot disponibles sur demande.

PÂTISSERIE

— LA CONSERVATION —



À partir de
12571,00 HT
632110

**GARANTIE
2 ANS**

600x400 mm

Panneau isotherme

**FABRIQUÉ EN
FRANCE**



**POUR SURGELER ET CONSERVER EN RESPECTANT
LA QUALITÉ DE VOS FABRICATIONS**

LES + PRODUITS

- **Intégrité des fabrications** : le flux d'air froid ne souffle pas directement sur les pièces
- **Respect des pâtisseries** : la technologie choisie interdit tout dépôt de givre sur les fabrications ainsi qu'une température homogène
- **Économique** : panneaux isotherme d'épaisseur 100 mm et extensible

Cellule revêtement PVC épaisseur 120 µ : protection et anti-condensation. Angles arrondis facilitant le nettoyage. Serrures chromées et fermant à clé. Assemblage par crochets excentriques pour une meilleure étanchéité. Cycle de surgélation soit géré en durée, soit géré par une sonde à coeur pour une utilisation et une consommation optimisées. À la fin du cycle de surgélation, le compartiment retourne en conservation à -20°C.

LEASECOM
100% FILIALE DU GROUPE MULLER-ROUXE

EUROLABO

Surgélateur-conservateur simple profondeur SPS4
4 compartiments 400x600 mm de 7 niveaux
Surgélation 7 plaques 400x600 mm - Conservation
30 plaques 400x600 mm - Écartement 75 mm
Capacité de surgélation 8 kg/h - 230 V mono
16 A - 1430x1030x2400 mm
632110 **12571,00 1**

Conservateur double profondeur DPC4
4 compartiments 600x800 mm de 7 niveaux
Conservation 74 plaques 400x600 mm
Écartement 75 mm - Compresseur hermétique
2 CV - 230 V mono - 16 A - 1830x1030x2400 mm
632112 **12900,00 1**
soit 11,14 € par jour sur 60 mois

Surgélateur-conservateur double profondeur DPS6
6 compartiments 600x800 mm de 7 niveaux
Surgélation 14 plaques 400x600 mm - Conservation
100 plaques 400x600 mm - Écartement 75 mm
Capacité de surgélation 15 kg/h - 400 V tri
2630x1030x2400 mm
632111 **20590,00 1**
soit 14,50 € par jour sur 60 mois



600x800 mm

Monobloc

10242,00 HT
632113

**FABRIQUÉ EN
FRANCE**

LES + PRODUITS

- **Cloisons verticales et horizontales en acier inox 18/10** séparant les compartiments de surgélation et conservation
- **Ventilateur auxiliaire commandé par un thermostat de régulation** assurant la distribution du froid dans le compartiment de conservation

FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Surgélateur-conservateur double profondeur ACP1-16/8
Surgélation 14 plaques 600x800 mm - Conservation 22
plaques 600x800 mm - Écartement 63 mm
230 V mono+tri - 990x1120x2140 mm
632114 **7983,00 1**

Surgélateur-conservateur double profondeur ACP1-36/8
Surgélation 14 plaques 600x800 mm - Conservation 66
plaques 600x800 mm - Écartement 63 mm
230 V mono+tri - 2630x1030x2400 mm
632113 **10242,00 1**

Surgélation -20 à -35°C, conservation -20 à -25°C. L'appareil est séparé en deux compartiments, un pour la conservation et un pour la surgélation. Le compartiment de surgélation n'est utilisé que pour la congélation de produits frais. Le réglage d'un temps sur la minuterie située en façade déclenche la marche forcée du froid dans le compartiment de surgélation. Le compartiment de conservation maintient sa propre température, quel que soit le mode de fonctionnement de l'appareil. Construction modulaire et démontable.



**POUR UNE INSTALLATION
GROUPE À DISTANCE**

NOUS CONSULTER



7983,00 HT
632114

600x800 mm

Monobloc

PÂTISSERIE

— CUISSON —



**FOUR COMPACT
CONÇU POUR LA CUISSON
DES PÂTISSERIES ET DES VIENNOISERIES**

LES + PRODUITS

- Équipé d'un bac à buée, le four offre une excellente qualité de cuisson pour du pain de tradition, des viennoiseries et des pâtisseries
- Emprise au sol réduite, idéal pour les petits fournils
- Ce four suivra l'accroissement de votre activité en rajoutant un ou des étages supplémentaires

**CONFIGUREZ LE FOUR
QUI CONVIENT LE MIEUX
À VOS BESOIN**

EUROLABO

REAL FOR

Four électrique compact de faible encombrement. Idéal pour les petites productions, pour les fournils exigus ou encore pour recuire dans la journée. Vous pouvez adapter le four selon vos besoins : 1 ou 5 étages, avec ou sans hotte, avec ou sans buée, avec ou sans enfourneur, avec ou sans étuve, etc... Les possibilités sont multiples !
Chambre de cuisson : tout inox 304. Résistances blindées placée sur l'un des deux côtés du four. Chaque chambre peut accueillir son vaporisateur pour la régulation de la température et du débit d'eau. Possibilité de superposer 5 chambres (au maximum). Chaque étage est indépendant avec une platine dédiée. Avec la platine, vous avez la possibilité de contrôler la température, le temps de cuisson, le rapport de puissance voute/sole, la compensation de la bouche et la gestion de l'appareil à buée.



**NOMBREUSES
CONFIGURATIONS**

NOUS CONSULTEZ

ÉQUIPEMENT

MOBILIER INOX & RAYONNAGE

À partir de
215,00 HT
941130

RAYONNAGE

À partir de
417,00 HT
941141



degard

Rayonnage en «U» 3 niveaux
Pour chambre froide optibloc et optima.
120 kg - profondeur 360 mm

941141 1600x1200 mm **417,00** 1
941142 1600x1600 mm **472,00** 1

clayettes polyéthylène, échelles et longerons
duralinox anodisé



200kg*

Rayonnage à clayettes pleines
pour réserve sèche et salée

FERMOD

Rayonnage fixe Fermostock 6622 4 niveaux

941132 957x460x1800 mm **219,00** 1
941133 1197x460x1800 mm **243,00** 1

* Charge maximum par niveau uniformément répartie.



90kg*

NF
FERMOD

Rayonnage fixe Fermostock 5611 4 niveaux

941130 949x460x1685 mm **215,00** 1
941131 1189x460x1685 mm **216,00** 1



Fixe 175kg*
Mobile 120kg*

LES + PRODUITS

- Sans croisillon
- Résiste à -40°C
- Clayettes amovibles lavables en machine jusqu'à +100°C

NF
FERMOD

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



Bac de rétention - PVC

630214 910x430x94 mm **179,00** 1

Pour rayonnage Fermostock 960x460 mm.
Pour stockage des produits d'entretien
et lessiviels, ou récupération lors de la
décongélation ou l'égouttage. Résiste aux
produits corrosifs. Jusqu'à 20L.

LES + PRODUITS

- Rideau à lanières interchangeables une à une
- Recouvrement 40%



Rideau fixe à lanières
pour chambre froide négative
941105 1090x1980 mm **195,00** 1

Livré avec bandeau standard pour lanières
en PVC négatif 190x2 mm. Bandeau et
crochets prémontés en composite.

MEUBLE BAS

FABRIQUÉ EN EUROPE

EMBALLAGE RENFORCÉ

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES

INOX AISI 304

EN STOCK



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.



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 SUSPENDUE

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.



Kit 4 roulettes

Ø 125 mm dont 2 avec frein pour table pieds ronds
818033 **75,00** 1

ARMOIRE DE RANGEMENT

FABRIQUÉ EN FRANCE

FABRIQUÉ EN EUROPE

EN STOCK
INOX AISI 304

EMBALLAGE RENFORCÉ



TOURNAIS
EQUIPEMENT

Armoire produits d'entretien
3 demi-étagères réglables
+ 1 inférieure fixe
500x600x1800 mm
816751 **765,00 1**

Acier inoxydable alimentaire. Dessus horizontal, porte battante doublée avec fermeture à clé.

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.



Armoire portes battantes

1 818036 500x600x2000 mm **590,00 1**
000165 Étagère pour armoire 500x600 mm **52,90 1**
818037 1000x600x2000 mm **950,00 1**
2 000166 Étagère pour armoire 1000x600 mm **65,60 1**

Inox AISI 304. Portes battantes, toit pente. 2 étagères réglables.

TABLE ADOSSÉE & CENTRALE

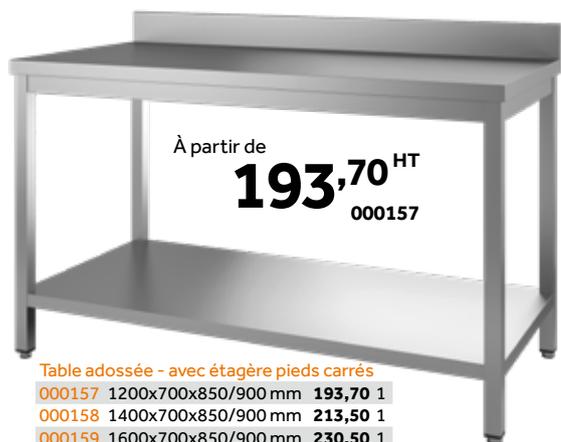


Table adossée - avec étagère pieds carrés

000157 1200x700x850/900 mm **193,70 1**
000158 1400x700x850/900 mm **213,50 1**
000159 1600x700x850/900 mm **230,50 1**

Pieds carrés - 40x40 mm.



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.

POUR TOUTES LES RÉFÉRENCES :



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds ronds
818035 **75,00 1**



Table centrale - avec étagère pieds carrés

818001 1200x700x850/900 mm **179,00 1**
000155 1400x700x850/900 mm **194,80 1**
000156 1600x700x850/900 mm **208,50 1**

Pieds carrés - 40x40 mm.

PRIX
LE PLUS
BAS



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.

ÉQUIPEMENT

— ENVIRONNEMENT INOX —



À partir de
480,00 HT
525640

Piètement en retrait à l'arrière (65 mm)

TABLE DU CHEF ADOSSÉE



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 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 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 - 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.



Kit 4 roulettes pour les tables
Kit 4 roulettes ø 125 mm
dont 2 à freins

525691 **94,00 1**



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
390,00 HT
525660



Esthétique!
Bandeau Ht 40 mm
et dossier plié,
identiques aux tables.

PLONGE ADOSSÉE



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**

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 - 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**

Avec emplacement pour lave-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**

Bac et égouttoir insonorisés. Assemblage par vis du piètement et du cache-bacs. Piètement en retrait à l'arrière (80 mm).

1 bac 500x500 mm 1 égouttoir suspendu à
gauche 1200x700x900 mm - sans robinet

525671 Sans étagère **435,00 1**

525673 Avec étagère **460,00 1**

Plonges adossées inox avec passage machine à laver. Confort acoustique grâce au bac et à l'égouttoir insonorisés.

ÉQUIPEMENT

ENVIRONNEMENT INOX

À partir de
510,00 HT

818019



INOX AISI 304

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**
Bac 400x500 mm

818017 Egouttoir droite 1800x700x850/900 mm **559,00 1**
818018 Egouttoir gauche 1800x700x850/900 mm **559,00 1**
Bac 500x500 mm

Plonge 2 bacs sans étagère

818019 1200x700x850/900 mm - bac 500x500 mm **510,00 1**
818020 1400x700x850/900 mm - bac 600x500 mm **535,00 1**

Inox AISI 304 - Dosseret 100x20 mm, pieds ronds ø50 mm, bord anti-ruisselement. Cache bac. Bonde et tube surverse. Livrée démontée.



INOX AISI 304

Plonge adossée sans étagère

1 bac
818010 700x700x850/900 mm **410,00 1**
Bac 500x500 mm

1 bac droite
818011 1200x700x850/900 mm **390,00 1**
Bac 500x500 mm
818013 1400x700x850/900 mm **399,00 1**
Bac 600x500 mm

1 bac gauche
818012 1200x700x850/900 mm **390,00 1**
Bac 500x500 mm
818014 1400x700x850/900 mm **399,00 1**
Bac 600x500 mm



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**



Siphon pour plonge

000177 Simple plonge **10,93 1**
000178 Double plonge **12,85 1**

ÉTAGÈRE

À partir de
63,00 HT

816703



Inox, dosseret arrière Ht 40 mm, 2 consoles tube inox 25x25 mm, 2 trous de fixation, embouts plastiques noirs fournis.

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**



Kit 4 roulettes
ø 125 mm dont 2 avec frein
pour table pieds ronds
818033 **75,00 1**

ROBINETTERIE

190,00 HT

525225

GEV
Douchette vaisselle
avec mitigeur
Mélangeur monotrou
à levier unique long
525225 **190,00 1**

49,00 HT

525215

GEV
Robinet 1/4 de tour
Mélangeur monotrou
525215 **49,00 1**

LES + PRODUITS
• Mélangeur monotrou
• Tête céramique 1/2 «90°C»
avec robinet orientable

120,00 HT

000008

Lave main à commande fémorale
Cuve 330x230x130 mm
Ext. 400x335x565 mm
000008 **120,00 1**

Acier inox Aisi 304 18/10 avec dosseret, 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'.

LIVRAISON EN KIT



PRIX LE PLUS BAS



GEV
Douchette avec mélangeur
Mélangeur monotrou premium
+ robinet orientable 1/2
000172 **321,00 1**



GEV
Douchette avec robinet
1/4 de tour
Mélangeur monotrou
525211 **215,00 1**

138,00 HT

802430



FABRIQUÉ EN FRANCE

PRIX ACCORD FABRICANT

TOURNAIS EQUIPEMENT

Lave mains à commande fémorale
Cuve 345x245x120 mm
Ext. 440x335x540 mm
802430 **138,00 1**

Distributeur de savon 50 cl
802431 **11,50 1**

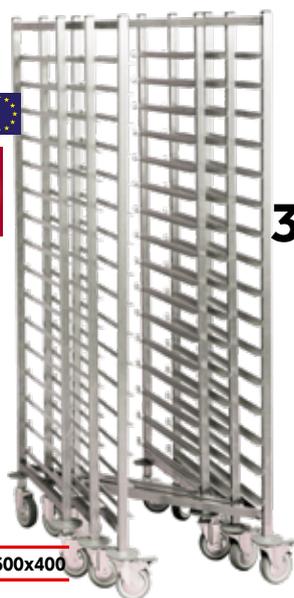
Acier inox. Livré complet avec dosseret et un pré-mélangeur eau chaude-eau froide avec réglage de la température. Fourni avec la barrette de fixation, le flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col de cygne, le col de cygne et le siphon.

ÉQUIPEMENT

— ÉCHELLES INOX —



FABRIQUÉ EN EUROPE



600x400

Échelle pâtisseries 20 niveaux

942050 600x400x1810 mm 336,00 1
Entrée 400 mm

336,00^{HT}

942050



600x400

Échelle pâtisseries démontable, inox et à glissières

816727 Échelle 20 niveaux 600x400 mm 172,00 1
Entrée 400 mm - 440x620x2000 mm

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.

172,00^{HT}

816727

FABRIQUÉ EN EUROPE

LIVRAISON EN KIT



À partir de

190,00^{HT}

632115



600x400 mm
600x800 mm



Chariot 18 niveaux inox AISI430 - démontable

632115 600x400 mm - Entrée 400 mm 190,00 1
632116 600x800 mm - Entrée 800 mm 220,00 1

ÉCHELLE SOUDÉE

FABRIQUÉ EN FRANCE

LES + PRODUITS

- Construction soudée inox
- Montants tube 25x25 mm
- 4 roues pivotantes ø 125 mm dont 2 à frein
- Avec chape polyamide
- Pare-chocs annulaires

TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle basse - dessus inox
9 niveaux - 540x725x900 mm
Entrée 400 mm

632117 209,00 1

TOURNUS EQUIPEMENT

Échelle haute

632118 20 niveaux - 540x725x1785 mm - Entrée 400 mm 275,00 1

632119 20 niveaux - 732x925x1785 mm - Entrée 600 mm 308,00 1

Construction en acier inox alimentaire. Chariot 600x400 mm pour bacs, grilles, plateaux euronormes. Montants et entretoises tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 1 entretoise intermédiaire tube en acier inox 20x20 mm épaisseur 12/10^{ème} mm pour tous les chariots. Glissières en tôle glacée épaisseur 12/10^{ème} mm, soudée en continu à l'argon sans apport de métal. Glissières en L avec butées d'arrêt à chaque extrémité. 4 roues pivotantes à chape polyamide ø 125 mm avec pare-chocs annulaires dont 2 à freins. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maximale 20 kg par niveau avec un maximum de 200 kg. Tablette supérieure en tôle inox 15/10^{ème} mm sur chariot 9 niveaux.

À partir de

209,00^{HT}

632117

600x400 mm

600x400 mm
600x800 mm



CHARIOT DE STOCKAGE SOUDÉ

FABRIQUÉ EN FRANCE

Idéal pour le stockage en chambre de fermentation

À partir de

394,00^{HT}

632120



TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot 20 niveaux avec tablette amovible

632120 600x800 mm - Entrée 600 mm - 855x662x1775 mm 394,00 1

632121 800x600 mm - Entrée 800 mm - 655x862x1775 mm 459,00 1

Écartement 75 mm. Chariots euronormes en acier inox. Montants tubes carrés 25x25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes ø125 mm à chape acier électrozingué, non débordantes, conçues pour les fortes charges, le passage en surgélation -40°C et en chambre de pousse.

ÉCHELLE SOUDÉE POUR BAC DE FERMENTATION



316,00^{HT}
632122

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Échelle 8 niveaux pour bacs ronds
632122 804165 **316,00 1**

Construction en acier inox alimentaire. Montants et entretoises (avec 2 entretoises basses) tube en acier inox 25x25 mm, épaisseur 12/10^{ème} mm. 7 niveaux de glissières en tube cintré en acier inox ø 12 mm, écartement 183 mm. Emmanchés dans les montants et soudés en continu à l'argon sans apport de métal. 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape polyamide, dont 2 à freins. Charge maximale 15 kg par niveau.



Gilac
Bac à diviseuse rond
19 L - ø 480x160 mm
981155 **12,50 1**

Couvercle
ø 480 mm
632155 **8,00 1**



**FABRIQUÉ EN
FRANCE**

Échelle 17 niveaux pour bacs rectangulaire
600x400x1825 mm (hors tout)
632123 **390,00 1**

Échelle premium inox, pour bacs alimentaires 10 L. Structure monobloc en tube inox AISI 304 de 25x25 mm. Glissières ouvertes. Barre de renfort au milieu. 4 roulettes caoutchouc pivotantes ø125 mm dont 2 à freins.

390,00^{HT}
632123



Gilac
Bac à diviseuse rectangulaire
281015 10 L - 530x400x80 mm **10,50 1**
281017 Couvercle 10 et 20 L
525x405x30 mm **8,00 1**

BACS VOIR PAGE 59 / GRILLES VOIR PAGE 56

INOX SPÉCIFIQUE BOULANGERIE



889,00^{HT}
632128

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Chariot parisien bas - dessus hêtre - 600x800 mm
Sur roues, tiroir fermé - 1025x800x900 mm (hors tout)
632128 504700 - Entrée 800 mm **889,00 1**

Construction en acier inox de qualité alimentaire, avec une teneur en chrome supérieure à 17,5%. Plateau en hêtre lamellé collé épaisseur 26 mm. Porte relevable et escamotable sous le plan de travail. 6 niveaux de glissières en U épaisseur 12/10^{ème} mm. 4 roues pivotantes à chape polyamide, dont 2 à freins.

LES + PRODUITS

- Construction inox alimentaire
- Plateau hêtre lamellé collé
- 6 niveaux de glissières



320,00^{HT}
632129

LES + PRODUITS

- Construction inox alimentaire
- Structure 40x40 mm
- 12 crochets ø 100 mm

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Arbre à crochet
ø 660x1755 mm
632129 906440 **320,00 1**

Construction en acier inox alimentaire. Structure en tube de section 40x40 mm. 12 crochets en fil acier inox ø10 mm. Roues ø 100 mm à chape acier électrozingué. Livraison sous film plastique.

À partir de
380,00^{HT}
632130



Repliage en position ouverte



Repliage en position fermée

Séchoir à couches mural repliable

Pour le rangement / séchage à l'air libre des couches
632130 17 barres - 1000x730x80 mm **380,00 1**
632131 27 barres - 1500x730x80 mm **458,00 1**

Fabrication inox AISI 304 épaisseur 15/10^{ème}. Barres de séchage sur pivot. Entraxe 51 mm.



PV.lab concept

SNACKING

— FRITEUSE —



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**

**PRIX
LE PLUS
BAS**

Friteuse à poser
Capacité 6 L - Cuve 9 L - Avec robinet vidange 3 kW - 230 V mono - 310x410x285 mm
970911 **135,00 1**

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

245,00^{HT}
970916



Friteuse à poser sans robinet
Capacité 8 + 8 L - 2x3 kW - 2x230 V mono 430x420x310 mm
970916 **245,00 1**

Construction inox. Thermostat réglable jusqu'à 200°C.

spécial frites surgelées

290,00^{HT}
970914

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.

Friteuse à poser
Capacité 12 L - Cuve 15 L - 5 kW - 32 A - 230 V mono 1 robinet vidange - 340x540x390 mm
970914 **290,00 1**



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**

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.

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**

ACCESSOIRES



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.



Recharge en tube + 20 languettes pour kit testeur d'huile pour testeur 3M
906116 **49,90 1**



Testeur d'huile TESTO 270
906017 354x50x30 mm **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.

SNACKING

— CUISSON —



FOUR SPÉCIAL SNACKING

4995,00^{HT}
632132

LES + PRODUITS

- 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
VITRINES & COMPTOIRS

Four combiné Jet 34 L

1,4 kW (micro-ondes) - 2,7 kW (convection) - 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 À MICRO-ONDES



Four micro-ondes 23 L
Inox - 900 W - 510x420x280 mm
Grill 1 kW 230 V mono
524890 120,00 1

Plateau rotatif en verre ø 315 mm.
Minuterie 30 mn avec signal fin de cuisson.

**PRIX
LE PLUS
BAS**

239,00^{HT}
523040



Commandez l'original

©GAFIC

Four micro-ondes cafétéria 24 L
Int/Ext inox 18/10 - 800 W - Int. 350x350x205 mm
523040 510x420x300 mm - 230 V mono 239,00 1

Plateau verre rotatif ø 315 mm. Minuterie digitale pré-programmée (cycle 60 s + 30 s par appui supplémentaire jusqu'à 3 mn max). Bouton marche/arrêt. Affichage digital du temps de cuisson. Sonnerie en fin de cycle. Éclairage intérieur.

FOUR À CONVECTION

585,00^{HT}
951034



FABRIQUÉ EN EUROPE

Four à convection 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,5 kW
230 VAC - Ext. 557x585x568 mm

951034 Four électrique avec grill
433x333 mm 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.



Four micro-ondes 26 L
Inox - digital - 1,1 kW - Int. 349x336x225 mm
523038 517x412x297 mm - 230 V mono 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.

**TOP
QUALITÉ**

829,00^{HT}
523036



Four micro-ondes 26 L
Inox - digital - 1,5 kW - Int. 370x370x190 mm
523036 520x464x378 mm - 230 V mono 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.



FABRIQUÉ EN EUROPE

Four à convection 4 niveaux
2 turbines, porte basculante - 3,3 kW
230 VAC - 600x400 mm. Ext. 724x730x598 mm

951033 Four électrique avec humidificateur manuel 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.

ÉTAGÈRE

99,00^{HT}
816750



Étagère support four à micro-ondes
Dimensions compatibles avec la plupart des micro ondes

816750 500x600 mm 99,00 1

SNACKING

— CUISSON —



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

GRILLADE & PLANCHA



MAINHO
Plancha semi-pro - inox 18/8 électrique
4 kW - 230 V1 - 20A - ECOEM60PV
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 meilleur combustion.

FABRIQUÉ EN EUROPE



À partir de
530,00 HT
950324

MAINHO
Plancha semi-pro - inox 18/8 gaz
950324 8,2 kW - 2 brûleurs 600x440x210 mm
ECO60PV - surface utile 590x390 mm **530,00 1**
Plancha semi-pro - gaz
950323 12,7 kW - 3 brûleurs - 910x440x210 mm
ECO90PV - surface utile 890x390 mm **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 un meilleur combustion. Installé d'origine en propane. Kit gaz de ville inclus.

FABRIQUÉ EN EUROPE



MAINHO
Plancha lisse 2 brûleurs gaz
8,2 kW - 600x440x220 mm - surface utile 590x430 mm
950326 NS60 - plaque acier 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.

FABRIQUÉ EN EUROPE



MAINHO
Plancha lisse NSEM60 électrique
4 kW - 600x440x220 mm - 220 - 230 V mono
surface utile 590x430 mm
950327 plaque acier 12 mm **840,00 1**
Inox 18/8. Contrôle de la puissance thermostatique avec interrupteurs intégrés. Tiroir de récupération des graisses. Pieds ajustables.

FABRIQUÉ EN EUROPE

RÉCHAUD



LES + PRODUITS
• Gaz naturel/Propane/Butane
• Rampe laiton à 3 robinets
• 3 pieds démontables

Réchaud tripode
1 feu - Fonte - 8,2 ou 9,2 kW - Gaz Propane
880068 420x330x205 mm **59,00 1**

3 pieds en fonte démontables. Bâti à grille fixe en fonte. Rampe laiton à 3 robinets (gaz naturel, butane, propane). 9,2 kW (butane/propane), 8,2 kW (gaz naturel). Kit G20 en option



GAZ NATUREL/PROPANE

Réchaud traiteur
2 feux (5 et 7 kW) - Inox - 12 kW - Gaz
880069 670x510x180 mm **520,00 1**

Dispositif de sécurité. Contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité. Grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox entièrement amovibles et lavables en machine. Livré en propane/butane. Injecteur gaz naturel en accessoire.

INDUCTION

LES + PRODUITS -
• Filtre de protection des graisses lavable et démontable

189,00 HT
975835



Table à induction
à poser - 3,5 kW - 230 V mono
975835 340x445x115 mm **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.

TOP QUALITÉ
PRIX LE PLUS BAS

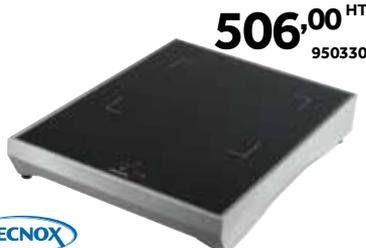
CUISEUR & GRILL



Chauffe Saucisses
3 plots pour le pain
0,65 kW - 230 V mono
440x300x400 mm
631364 **285,00 1**

FABRIQUÉ EN FRANCE

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.



TECNOX

Plaque à induction D3000
1 foyer - 3 kW 230 V mono
950330 386x526x90 mm **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.

LES + PRODUITS -
• Chaleur constante
• 8 paniers portions
• Gain de temps dans la mise en température

FABRIQUÉ EN FRANCE

Cuisineur à pâtes - 15 L
3,6 kW - 230 V mono - 350x500x300 mm
885240 8 paniers 1/8 **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. 1 thermostat, 1 voyant, 1 vidange, 1 résistance blindée. Support de cuisineur en option.

SNACKING

— CUISSON —

180,00^{HT}
000152



CRÊPE & GAUFRE

Gaufrier électrique
Cuisson 1 à 2 minutes
230 V mono - 16A
260x440x260 mm
000152 180,00 1

1000 W - Temp. 50° à 300°C. Minuteur jusqu'à 5 min.

LES + PRODUITS

- 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

GAUFRES FRAÎCHES & SURGELÉES

539,00^{HT}
885290

Gaufrier liégeois
Cuisson en 2 mn 30 s - 1,6 kW
230 V mono 16A - 24 alvéoles 15x18 mm
885290 305x440x230 mm 539,00 1

Plaque fonte pour obtenir des gaufres bien dorées et croustillantes en 2'30.



VITRINE DE PRÉSENTATION

LES + PRODUITS

- Idéale pour garder les produits boulangers au chaud
- Vitrine chauffante en acier fin



Vitrine chauffante
250 W - 230 V mono
Temp. réglable jusqu'à +65 °C
1 niveau - 500x400x280 mm
980825 205,00 1

STOCK LIMITÉ

LES + PRODUITS

- Haut rendement (14 douzaines/h de crêpes fines)
- Mobile et encastrable
- Puissance permettant une utilisation en extérieur
- Plaque en fonte émaillée de ø 400 mm



Crêpière
ø400xHt160 mm - Haut rendement
1 plaque ø 400 mm - 14 douzaines/h - 3,6 kW
885287 230 V mono - 20A 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

499,00^{HT}
885286



Crêpière 2 plaques ø 400 mm
Haut rendement - 6 kW - 230 V mono - 32A
885286 860x485x240 mm 499,00 1

Construction en acier inox. Plaque en fonte de ø 400 mm. Thermostat réglable de 0 à 300°C.

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.

TOASTER

À partir de
165,00^{HT}
885300

Cet appareil est idéal pour faire gratter vos pains, petits pains et sandwichs



PRIX LE PLUS BAS

Toaster
885300 1 niveau - 1,7 kW - 230 V mono
440x245x285 mm 165,00 1
885301 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.

GRILL PANINI

À partir de
199,00^{HT}
885008

LES + PRODUITS

- Lumière de contrôle de préchauffage
- Lumière de contrôle intérieure/extérieure
- Support de récupération des matières grasses
- Brosse de nettoyage incluse



Grill panini rainuré - 230 V mono - 16A
885008 PM simple - 2,2 kW - 410x300x210 mm 199,00 1
885009 GM double - 3,6 kW - 570x300x210 mm 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.

FABRIQUÉ EN FRANCE

590,00^{HT}
885210

LES + PRODUITS

- 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



Grill panini rainuré - 230 V mono
885210 2 panini - 2,2 kW - 260x460x500 mm 590,00 1
885212 3 panini - 3 kW - 380x550x650 mm 655,00 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.



GARANTIE 2 ANS

LES + PRODUITS -

- Gain de temps au nettoyage grâce à la surface lisse de la vitrocéramique

912,00^{HT}
632133

Grill panini vitrocéramique
3 panini - 90 pièces/heure - 1,5 kW
230 V mono - Surface utile 335x280 mm
390x620x240 mm
632133 912,00 1

SNACKING

BOISSON CHAUDE & FROIDE

MACHINE À CAFÉ

LES + PRODUITS -
• Plaque de maintien en température

210,00^{HT}
989302



Machine à café
Thermos inox 2 L - 18 L/h (144 tasses)
1,9 kW - 230 V mono 360x195x460 mm
989302 **210,00 1**

Machine à café acier inox avec 2 plaques chauffantes comprenant un thermos inox. 6 mn de préchauffage. Temps d'écoulement 5 à 6 mn.



ANIMO

Machine à café Excelso
Verseuse 1,8 L - 18 L/h (144 tasses)
2,2 kW - 230 V mono - 190x370x433 mm
970851 **269,00 1**

Thermos inox 2 L
18 L/h (144 tasses) - 2,1 kW
230 V mono - 190x370x477 mm
970853 **279,00 1**

Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86°C. Double sécurité contre la chauffe à sec. Temps de filtration 6 mn. Détartrage hebdomadaire.

378,00^{HT}
970850

FABRIQUÉ EN EUROPE

LES + PRODUITS -
• Plaque de maintien en température
• Signal sonore en fin de production

ANIMO

Machine à café M Line
2 verseuses 1,8 L - 18 L/h (144 tasses)
2,25 kW - 230 V mono - 205x380x460 mm
970850 **378,00 1**

Un détecteur de présence de la verseuse. Système anti-goutte du porte-filtre. Indicateur d'entartrage. Programmation facile. Système de sécurité contre la chauffe sans eau.



PERCOLATEUR



6,5 L (50 tasses) - Ht sous robinet 100 mm - ø280xHt480 mm
800 W - 230 V mono
989303 **105,00 1**

12 L (96 tasses) - Ht sous robinet 120 mm - ø280xHt550 mm
1,6 kW - 230 V mono
989304 **135,00 1**

15 L (120 tasses) - Ht sous robinet 140 mm - ø280xHt600 mm
1,6 kW - 230 V mono
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 - ø230xHt385 mm - Ht sous robinet 110 mm
884206 1,5 kW - 230 V mono **148,00 1**

6,5 L - ø230xHt480 mm - Ht sous robinet 115 mm
884208 1,5 kW - 230 V mono **166,00 1**

12 L - ø275xHt540 mm - Ht sous robinet 140 mm
884210 1,5 kW - 230 V mono **190,00 1**

15 L - ø275xHt600 mm - Chauffe 15 L / 65 mn - Ht sous robinet 140 mm
884212 1,5 kW - 230 V mono **196,00 1**

Robinet antigouttes. Double sécurité réarmable contre la chauffe sans eau. Mettre de l'eau froide, du café moulu, et brancher le courant. Le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation.

KIT ANTI-CALCAIRE



SPÉCIAL MACHINE À CAFÉ



Première installation
Kit Purity C500
1010984 - C500
630159 **253,00 1**

Un arôme optimal. Cartouche anti-calcaire pour les machines à café. Élimination goûts et odeurs.

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 préréglée de 80 degrés
- Ceci provoque la création de la mousse de lait prête à utiliser



21,50^{HT}
632922

Mousseur à lait
Capacité minimum 0,2 L
Capacité maximum 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.

BOUILLLOIRE



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

Lacor
pour verseuse à café
90 W - 230 V mono
190x200x70 mm
910395 **46,00 1**

Bouton marche/arrêt. Température 80°C.

ACCESSOIRES



Détartrant **ANIMO**
48 sachets de 50g
884030 **41,00 1**



Filtres à café **ANIMO**
Lot de 1000 filtres
90x250 mm
884213 **19,30 1**

BLENDER

220,00^{HT}
989372

LES + PRODUITS

- 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 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 copolylester sans bisphénol A, gradué en L et mL, bec verseur. 4 couteaux inox.

À partir de **725,00^{HT}**
689353

FABRIQUÉ EN FRANCE



Blender 37
Bol copolylester 2 L
689353 **725,00 1**

Blender 37
Bol inox
689355 4 L **895,00 1**
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 libres.

FABRIQUÉ EN FRANCE



SANTOS

DUAL CRUSHING ACTION

LES + PRODUITS

- 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 copolylester sans bisphénol A. Base aluminium. Moteur Brushless très performant et ultra silencieux (pas de charbons). Couteau démontable, revêtement TITN 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.



SNACKING

BOISSON FROIDE & JUS

PRESSE FRUITS



32,50^{HT}
980815

LES + PRODUITS

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

Presse fruits
ø210xHt260 mm
Lacor

980815 90 W - 230 V mono **32,50 1**
Inox. Moteur très puissant. Fonctionne par simple pression du fruit. Couvercle transparent et rangement du cordon inclus.

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**

EXTRACTEUR DE JUS

Extracteur de jus lent
Capacité 500 ml - 240 W - 60 tr/mn
230 V mono - 290x200x440 mm
980716 **249,00 1**

Technologie «Slow». Ultra silencieux et facile à nettoyer. Presse entièrement les fruits et légumes. 2 bols de 1 L. Rotation lente 80 tours/min.



249,00^{HT}
980716

FABRIQUÉ EN FRANCE



235,00^{HT}
689344

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 copolyester sans bisphénol A, alimentaire (compatible lave vaisselle). Grille filtre à pépins amovible. Moteur asynchrone professionnel. Livré avec 3 ogives amovibles et un couvercle



Goulotte extra large. Moteur asynchrone professionnel silencieux. Système de verrouillage original et frein à l'ouverturé. 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.

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**

robot à coupe

Extracteur de jus professionnel
3000 tr/mn - 2L/min 700 W
230 V - 235x535x502 mm
953115 **1079,00 1**



Extracteur de jus professionnel avec moteur asynchrone pour 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.

MACHINE À GLAÇONS



LES + PRODUITS

- 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

BROYEUR À GLACE



FABRIQUÉ EN FRANCE

LES + PRODUITS

- Adapté pour faire des cocktails !
- Utilisation mains libres

Broyeur à glace 53
Production 1,2 kg en 30 s
Réservoir 1,2 kg
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.

GLAÇONS CREUX

LES + PRODUITS

- Dimensions réduites
- Consommation eau/électricité réduite
- Pompe verticale
- Carrosserie inox AISI 334

Refroidissement air - Glaçons creux sucette 21 g
SDE18A - Stockage 4 kg
523065 Production 18 kg/24 h - 334x457x552 mm **865,00 1**
SDE24A - Stockage 6 kg
523066 Production 24 kg/24 h - 334x457x597 mm **1055,00 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
865,00^{HT}
523065



GLAÇONS CUBIQUES



1172,00^{HT}
523081

Refroidissement air
Production 22kg/24h - Stockage 11,5 kg
398x451x695mm 240W - 220-240V mono
50/50Hz - R290 - 28x28x32mm
523081 IM21CNE-HC **1172,00 1**

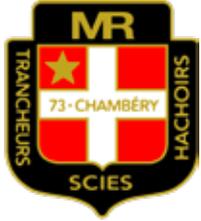
Bac intégré. Totalemment encastrable. Joints de porte amovibles. Acier inox. Circuit d'eau fermé : protection ultime contre la contamination. Filtre à air lavable. Consommation électrique réduite. Polyuréthane injecté pour l'isolation, 5 ans HFC.

GARANTIE 2 ANS
PIECES ET MAIN D'OEUVRE



PRÉPARATION

PRÉPARATION DYNAMIQUE



Roussey & fils
trancheurs



Housse de protection
Jetable - Pour trancheur
Carton de 300
909915 **54,00 1**

Trancheur à courroie économique TAG300
Capacité coupe 280x205 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm - Lame ø 300 mm
230V - 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.

TRANCHEURS

Bâti monobloc en alu anodisé.
Chariot démontable, affûteur incorporé, normes CE.

FABRIQUÉ EN FRANCE



Trancheur à courroie TGE250
Capacité coupe 250x180 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - 470x330x380 mm
50 couverts - Lame ø 250 mm
949260 **810,00 1**

Trancheur à courroie TGE300
Capacité coupe 250x190 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - 470x330x380 mm
50 couverts - Lame ø 300 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.



970,00 HT
949262



439,00 HT
949267



FABRIQUÉ EN EUROPE



Trancheur à courroie GAF250
Capacité coupe 245x170 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - 550x440x370 mm
Lame ø 250 mm
949267 **439,00 1**

Chariot aux normes CE. Anneau de pourtour de lame en inox. Structure et composants allégés. Bouton avec 1 s.

PRIX LE PLUS BAS

658,00 HT
949268

Trancheur à courroie GAF300
Capacité coupe 280x205 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm - 230V
620x490x450 mm - Lame ø 300 mm
Anneau de protection ABS
949268 **658,00 1**

Trancheur à courroie TGN300
Capacité coupe 270x225 mm
Ép. de coupe : 0 à 15 mm
230V - 500x345x460 mm - 100/120 couverts
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.



Une marque du groupe



ORIGINAL HENKELMAN
VACUUM SYSTEMS

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.

Mini Alizée
Pompe 4 m³/h
Barre de soudure 280 mm
cycle 25-60 sec
0,3 kW - 230V mono
330x480x295 mm
Chambre 310x280x85 mm
630251 **1315,00 1**



2205,00 HT
630250



Alizée 42
Pompe 16 m³/h
Barre de soudure 420 mm
cycle 20-40 sec
230 Vmono - 0,55 kW
480x525x430 mm
Chambre 370x420x180 mm
630250 **2205,00 1**

2560,00 HT
630248



Blizzard 42
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm
cycle 15-35 sec - 0,75/1 kW - 230V mono
480x520x450 mm
Chambre 370x420x180 mm
630248 **2560,00 1**

Remise en atmosphère progressive. 10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.

2930,00 HT
630249



Blizzard 42 XL
Pompe 21 m³/h - Barre de soudure 420 mm - cycle 20-40 sec
0,75/1 kW - 230V mono
480x610x470 mm
Chambre 460x420x182 mm
630249 **2930,00 1**

10 programmes personnalisables. Remise en atmosphère progressive.



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**

À partir de **340,00 HT**
000189



Structure inox. Fonctionnement automatique. 250 mbar. 3 niveaux de soudure. Aspiration extérieure avec sacs gaufrés.

Kit pour machine sous-vide
000630 **84,50 1**

Set de 2 contenants ABS de 0,6 L et 2,5 L avec valve.



SACS SOUS-VIDE

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ **alfo**

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

Sacs sous-vide PA/PE - 90 µ **alfo**

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.

Sacs sous-vide gaufrés **UNIVERSAL**

630456	150x250 mm	6,53	1000
630457	200x300 mm	10,44	1000
630458	300x400 mm	20,89	500

Prix au 100.

Sacs gaufrés rouleaux (2 poches 24)

630459	20 cm x 6 m	2,23	48
630460	30 cm x 6 m	3,34	48

Prix au rouleau.



PRÉPARATION

PRÉPARATION DYNAMIQUE

282,00^{HT}
632139



Mixeur portable Speedy
Vitesse variable - 250 W
230 V - Tube 250 mm

632139 **282,00 1**

Idéal pour les petites quantités (moins de 35 L). Très facile d'utilisation, poignée pratique et ergonomique. Livré avec tube inox 250 mm, câble et prise fournis de série. Poids léger. Couteau avec rondelle d'étanchéité. Tube inox démontable sans outil. Sécurité : le mixeur se démarre avec les deux mains.



Mini mixeur Dynamix DMX 160
avec couteau 4 lames - Vitesse variable 3000 à 13000 tr/mn - 220 W
230 V - Tube 160 mm

632135 **147,00 1**

Dynamix MF052
Vitesse variable de 0 à 13000 tr/mn
Bloc moteur + tube 160 mm + Fouet 185 mm - 220 W - 230 V mono

970838 Capacité 1 à 4 L **200,00 1**

Léger, rapide, efficace et robuste. Pied démontable, facile à nettoyer. Pied et cloche en acier inox. Couteau Ti-métal facile à démonter. Multifonctions grâce aux divers accessoires (couteau standard ou émulsionneur, disque batteur ou émulsionneur, pied blender, fouets détachables, pied presse purée, bol cutter, bol 1 ou 3 L).

Mixeur Junior DMX 225
avec 4 lames MX021V
Vitesse variable 3000 à 12000 tr/mn - 270 W
230 V - Tube 225 mm

970610 **327,00 1**

Pack junior combi MX022
avec couteau 4 lames et fouet - Capacité 5 à 25 L
Tube 225 mm - Fouet 185 mm
270 W - 230 V mono
Vitesse variable : Mixer de 3000 à 12000 tr/mn - Fouet de 600 à 2500 tr/mn

963118 **396,00 1**

Léger, robuste et très maniable. Pied démontable : entretien facile. Bouton de sécurité. Double isolation. Variateur de vitesse. Tube de plongée et cloche en acier inox pour une hygiène parfaite et un entretien facilité. Couteau ti-métal facile à démonter.



409,00^{HT}
954071



Mixeur plongeant CMP 300 VV
Vitesse variable 2300 à 9600 tr/mn - 350 W
230 V - Tube 300 mm

954071 **409,00 1**

Jusqu'à 30L. Compact, maniable, performant, spécial restauration. Cloche, couteau et tube en inox 300 mm. Vitesse variable pour des préparations élaborées permettant une souplesse d'utilisation. Poids 3,9 kg. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 300 mm. Pied avec cloche inox et couteau démontable pour une hygiène parfaite. Longueur 660 mm.

455,00^{HT}
950317



Mixeur plongeant MP 450 Ultra
Vitesse 9500 tr/mn - 500 W
230 V - Tube 450 mm

950317 **455,00 1**

Jusqu'à 100L. Robuste, maniable et performant. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 450 mm. Pied avec cloche inox et couteau démontables pour une hygiène parfaite. Poids 6,3 kg. Longueur 840 mm.

990,00^{HT}
971316

SPÉCIAL BRASSERIES

Coupe légumes TRS Classic
Production 400 kg/h - 1 vitesse
360 tr/mn - 370 W - 230 V
466x246x557 mm

971316 **990,00 1**



1640,00^{HT}
632134

Cutter mélangeur K55
Capacité 5,5 L - 2 vitesses 1500 et 3000 tr/min - 1 kW - 256x415x470 mm

632134 **1640,00 1**

Puissant et robuste. Couvercle transparent avec racleur de cuve pour une meilleure homogénéisation. Hauteur de cheminée optimale pour une utilisation jusqu'à 75% de la capacité de la cuve. Tableau de commande plat et étanche IP55. Fonction Pulse. Rotor, couvercle transparent démontable et solide du châssis. Fourni avec racleur/émulsionneur. Racleur et cuve inox lavables au lave-vaisselle.

LES + PRODUITS

- Spécial petite restauration vente à emporter
- 2 appareils en 1
- 23 disques inox en option pour réaliser émincés, coupes ondulées, râpés, juliennes, bâtonnets...

OFFERT
Éminceur 5 mm spécial tomates

FABRIQUÉ EN FRANCE

robot coupe

Combiné R201 XL
1 vitesse 1500 tr/mn
220x280x555 mm
Cuve 2,9 L - 550 W - 230 V

970441 **754,00 1**

Combiné cutter & coupe-légumes avec moteur asynchrone pour un usage intensif. Fonction cutter avec cuve avec poignée. Coupe-légumes avec éjection dans la cuve. Livré avec éminceur 2 mm et râpeur 2 mm.

LES + PRODUITS

- 3 types de couteaux disponibles pour 3 types de coupes différentes : couteau cranté, couteau denté, couteau lisse



OFFERT
Couteau cranté spécial pâtisserie

FABRIQUÉ EN FRANCE

robot coupe

Cutter R4
2 vitesses 1500 et 3000 tr/mn - Cuve 4,5 L
226x304x440 mm - 900 W - 230 V tri

953109 **1610,00 1**

Hachage 1,5 kg, émulsion 2,5 kg, pâte 1,5 kg, broyage 0,9 kg. Commande pulse pour une plus grande souplesse d'utilisation. Moteur asynchrone puissant à usage intensif. Bloc moteur métallique pour une très grande robustesse. Livré avec couteau lisse. Cuve inox avec poignée.

À partir de **2040,00^{HT}**
970350



FABRIQUÉ EN FRANCE

Machine 3 en 1
Couper, hâcher et émulsionner

Livré sans disque

Trémie inox :
Légumes longs ø 60 mm
Légumes larges 215 cm²

FABRIQUÉ EN FRANCE

Trancher - Couper (dés, frites, ondulés) - Râper Hacher - Mélanger - Pétrir - Émulsionner - Mixer

Combiné TRK45 VITESSE VARIABLE
Production 500 kg/h* - Capacité 4,5 L
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/mn - 1 kW - 230 V mono - 252x485x505 mm

970350 **2040,00 1**

Tous les éléments en contact avec les aliments sont lavables au lave-vaisselle. *Production indicative selon la taille, la forme et la coupe.

USTENSILE

— PÂTISSERIE —



Spatule polyglass

986358	25 cm	1,65	1
086359	30 cm	2,20	1
986360	35 cm	2,40	1
086361	40 cm	3,70	1
986362	50 cm	5,60	1

Monobloc pour une hygiène parfaite



Spatule silicone

097057	25 cm	2,60	1
097058	36 cm	4,20	1

Jusqu'à 180°C

À partir de **3,90** HT
911170

Maryse polypropylène

911172	34 cm	4,75	1
911170	24 cm	3,90	1



1



2



3

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

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

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.



Verre mesureur en verre
030308 56cl 2,45 1



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



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.



Tamis inox à hélice

911132	ø 12 cm	7,00	1
--------	---------	------	---

Actionnez la poignée à ressort pour faire tourner l'hélice au fond du tamisageur.



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

Bol conique

911596	ø 20 cm - 1 L	2,50	1
911597	ø 24 cm - 2 L	5,50	1
911598	ø 30 cm - 3 L	6,50	1
911599	ø 34 cm - 5 L	9,50	1

À partir de **2,50** HT
911596



INOX 18/10

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



INOX 18/10

Bassine cul de poule inox

911122	ø 22 cm - 2,7 L	17,90	1
911124	ø 26 cm - 4 L	21,90	1
911126	ø 32 cm - 9,5 L	23,00	1
911128	ø 36 cm - 12 L	34,00	1

À partir de **17,90** HT
911122



Seau inox
12 L - ø 31 cm
086165 44,00 1

USTENSILE

PÂTISSERIE



- 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.



20,20^{HT}
630422

Diviseur à pâte extensible
24x5,2x5,2 cm - 5 lames
630422 **20,20** 1



INOX
18/10

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.



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



Silicone

Composite

Corne pâtissière
097048 15x9 cm **4,90** 1
280781 14,7x9,5 cm **1,05** 1
Hautes températures



Rouleau pâtisserie
280096 Hêtre - 41 cm **4,00** 1
911142 Polyéthylène 50 cm **19,90** 1



Noyaux de cuisson
Billes céramiques
Boite de 1 kg
986417 **9,90** 1



À partir de
2,50^{HT}
086806

Pelle à farine copolyester
086806 170 g - 6x8x25 cm **2,50** 1
086807 900 g - 9x12x28 cm **4,80** 1
086808 1,8 kg - 12x15x35 cm **7,50** 1



3,04^{HT}
089406

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.



Pinceau pâtisserie
142013 44x3 cm **1,80** 1
142014 44x3,5 cm **2,60** 1
142015 44x5,5 cm **3,00** 1

Virole inox. Manche polypropylène.



Brosse droite Hollandaise
Tête soie blanche
280090 32 cm **9,90** 1

Élimine le surplus de farine lors du travail de vos pâtes.



À partir de
5,90^{HT}
142008

Pinceau silicone - manche inox
142008 22x3 cm **5,90** 1
142009 23x3,5 cm **6,70** 1
142010 24x5,5 cm **6,90** 1



85,00^{HT}
909998

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.



Thermomètre à confiserie
+80/+200°C
909965 **11,11** 1
En verre avec gaine de protection polyamide alimentaire stérilisable grise.

32,00^{HT}
086230

Entonnoir à piston
80 cl - ø 15xHt15,5 cm
Inox et matière plastique
086230 **32,00** 1



Range douille incorporé
TOP QUALITÉ



Entonnoir à piston
2 L - ø 20xHt20 cm
086221 **52,00** 1

Corps plastique intérieur inox
Livré avec 3 douilles (8, 6, 4).
Chaque pression sur la poignée libère une dose régulière.
Réglage à votre convenance pour une grande précision.
Entonneurs livrés avec support.



ÉTANCHE !

79,00^{HT}
086209

Entonnoir à piston
Tout inox - 1,9 L ø19x18 cm
Complet avec support
086209 **79,00** 1





À partir de **7,70^{HT}**
632140

Ruban PVC pâtissier 100 µ
632140 100x45 mm **7,70 1**
632141 100x60 mm **11,50 1**
Ruban incolore



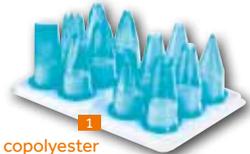
Assortiment de 24 douilles acryliques
Douilles unies et cannelées
de différents diamètres
Plateau 28x7x18 cm
911590 **12,00 1**



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**
086795 Recipient avec 2 bouchons pour le tube **8,00 1**



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**



Assortiment de douilles de décoration
26 douilles + 1 adaptateur
089404 **12,35 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**



Feuille guitare 600x400 mm
Polyéthylène 55 µ
632142 **8,20 1**
Pour le travail et la découpe des chocolats.



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**



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



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



Siphon aluminium
287021 1 L **34,90 1**



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



Guéridon pâtissier
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 **1,02 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.



Support pour doseur à sauce
044453 Pour doseur 25 cl **8,55 1**
044455 Pour doseur 70 cl **10,45 1**



4,28^{HT}
089407

3 Set de peignes de décoration
089407 7 peignes **4,28 1**



4 Peigne de décoration
089408 10 cm **1,05 1**



5 Grattoir à pâte
889910 15x10,6 cm **1,14 1**



6 Saupoudreuse - ø7x10 cm
280773 Tamis **2,38 1**
7 280774 Grosses piqures **4,90 1**



Saupoudreuse - ø7x10 cm
Piqûres fines - Inox 18/10
280772 **4,30 1**



Chalumeau gaz
158533 **22,00 1**

Cartouche gaz
158534 **2,90 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**



Rouleau de 100 poches jetables
PA/PE 64Mic - 55x30 cm
150948 **11,80 1**
Vendu à l'unité

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**



Poche pâtissière à usage unique

Poches jetables
Paquet de 100 55x30 cm
280010 **11,10 1**
Poche jetable polyéthylène 85 µ



16,82^{HT}
632143

Pour produits chauds

Poches jetables
Paquet de 100 30x54 cm
632143 **16,82 1**
Poche jetable polyéthylène 85 µ

À partir de **19,00^{HT}**
630419

Feuilles de cuisson
630418 Format pâtissier - 600x400 mm **21,30 1**
630419 Format Gastro GN1/1 **19,00 1**
Les toiles mesurent 1 cm de moins que les plaques afin de s'y adapter parfaitement. Remplace le papier de cuisson (1000 passages au four, temp. max 200°C). Peut être utilisé comme support de congélation et surgélation.
Paquet de 500



Meilleure vente



USTENSILE

À partir de **1,95 HT**



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

PÂTISSERIE



Cercle à mousse

911481	ø 7,5 x 4 cm	2,50	1
911066	ø 8 x 4,5 cm	2,65	1
910487	ø 10 x 4,5 cm	3,36	1
910488	ø 12 x 4,5 cm	3,65	1
910489	ø 14 x 4,5 cm	3,86	1
910490	ø 16 x 4,5 cm	4,70	1
910491	ø 18 x 4,5 cm	4,80	1
911070	ø 20 x 4,5 cm	4,91	1



Cercle à vacherin lisse

097161	ø 24 cm	7,20	1
097160	ø 28 cm	8,60	1

Rond et lisse. Hauteur 60 mm.

À partir de **3,75 HT**



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

FABRIQUÉ EN FRANCE

GOBEL



À partir de **16,90 HT**

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

911003	Inox	24,80	1
--------	------	-------	---



Candissoire

911001	Grille 37,9x28,2x2,5 cm	18,00	1
--------	-------------------------	-------	---

Idéal pour refroidir les préparations, égoutter les babas, chocolats... ou glacer les pâtisseries et viennoiseries.

À partir de **0,83 HT**



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 ø4 à 12 cm x 4,2 cm	15,40	1
280062	Cannelé Inox ø3 à 10 cm x 4,2 cm	18,80	1



9,40 HT

911017

Moule à tarte anti-adhérent

911017	Fond mobile 35x11x2,5 cm	9,40	1
--------	--------------------------	------	---



Moule à cake

911432	28x10x7,5 cm	10,60	1
--------	--------------	-------	---



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
--------	--------------------------------	------	---

Moule à baba/dariole

911026	ø 6 x Ht 6 cm	3,40	1
--------	---------------	------	---



400x600 mm



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 crûte pliable

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 crûte, 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.

Moule silicone

1	912181	Semi-sphère 90 ml - ø70x35 mm - 28 empreintes	54,84	1
2	912183	Madelines 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



39,50 HT

911005

Moule à bûche

911005	Lg 50 cm	39,50	1
--------	----------	-------	---



Raclettes à bûche

911006	Set de 3 raclettes inox	13,60	1
--------	-------------------------	-------	---

USTENSILE

PRÉPARATION



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.



- 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, chou
- 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



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



À partir de **2,60^{HT}**
096990

7	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

8	Spatule étroite coudée	
	096995 Lg 20 cm	4,90 1
	096996 Lg 25 cm	5,15 1
	096997 Lg 30 cm	5,90 1

9	Spatulette pâtisserie	
	280612 Longueur 10x1,8 cm	2,90 1

Manche surmoulé polypropylène noir, spatule inox.



13	Spatule triangulaire Biseauté (10x11,5 cm)	2,70 1
14	Spatule triangulaire (10 cm)	5,90 1



Pelle à frites	
914921 Droitier	11,40 1
914930 Ambidextre	10,71 1



Pelles souple	
095285 17x8 cm	5,35 1



Pince à hamburger	
Inox 18/10	
914499	6,80 1

À partir de **3,50^{HT}**
097121



Spatule large coudée

10	097123 Biseautée (7x13,5 cm)	3,80 1
11	097121 Perforée (21,5x7,5 cm)	3,50 1
12	097120 Lisse (21,5x7,5 cm)	3,50 1

Manche surmoulé polypropylène noir.



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.

Aragnée 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



Passes bouillon inox	
912084 ø 14 cm	8,90 1
912083 ø 16 cm	10,90 1
912085 ø 18 cm	12,90 1
912089 ø 20 cm	14,90 1



4,90^{HT}
912016

Cuillère à arroser
Pour droitier - Bec de côté - Lg 28 cm
912016 4,90 1

COUTELLERIE

AFFUTAGE & COUTEAUX



À partir de
5,60 HT
096702

Bi-matière

FISCHER

FISCHER

Fusil
apprenti



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

AFFÛTAGE MANUEL



Une face grain fin,
une face grain extra fin.

Pierre à aiguiser Japonaise

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



Affûteur manuel
Aigiseur à main pour
lames lisses et crantées
280601 **16,90** 1



Affûteur manuel

Lames en céramique et carbure

096014 **11,10** 1

2 couleurs : bleu ou rouge selon l'arrivage.

AFFÛTAGE ÉLECTRIQUE



79,00 HT
098010

Affûteuse électrique

098010 40 W - 22x19x7 cm

FISCHER

79,00 1

Disque d'aiguillage à gros grain (permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé) et disque d'affilage à grain fin (donne le tranchant). Aiguillage 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 couteaux et ciseaux (mince, épais...). Bord parfait et durable. Bruit minimum, peu encombrant.

Fonctionne
sans eau !

146,00 HT
958040



Affûteuse électrique

958040 15,5x14,5x9,5 cm

146,00 1

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

FABRIQUÉ AUX
ÉTATS-UNIS

COUTEAUX & BARRES AIMANTÉES



Coupe pain
Lame inox 52x27 cm
096286 **99,00** 1



ARCOS

Universal

Couteau multi usage - 14 cm

096242 **9,90** 1

9,90 HT
096242

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).



ARCOS

Couteau professionnel

Couteau à génoise 25 cm

096630 **12,70** 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.

88,00 HT
912126

Coupe pain
Socle polyéthylène
Lame 44 cm
912126 **88,00** 1

24,90 HT
091725



Barre aimantée

50 cm tout inox

091725 **24,90** 1



Couteau à pain

094319 18 cm **2,60** 1



Couteau à pain

096292 20 cm **8,90** 1

Pour les aliments sans gluten



Couteau à pain

905454 25 cm **11,90** 1



Barre aimantée Abs

091724 38x5x1,2 cm **6,90** 1

091730 50x5x1,2 cm **7,40** 1

Fixation par vis et chevilles.

COUTELLERIE

USTENSILE DE PRÉPARATION

5,90^{HT}
090544



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

0,75^{HT}
094210



0,64^{HT}
094109

8,80^{HT}
085006



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 |



22,00^{HT}
912268

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 |

59,00^{HT}
911297



MALETTE OFFERTE

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.



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.



FABRIQUÉ EN FRANCE

Coupe tomates rondelles
8 tranches ép. 5,5 mm
48x20x28 cm



083948 289,00 1
Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses.

220,00^{HT}
914920



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

Modèle semi-professionnel. Rouleaux lisses en acier nickelé (9 ouvertures de 0,3 mm à 2,5 mm) afin d'étaler la pâte. Structure acier chromé et engrenages acier cémenté et trempé.

INOX 18/10
Couteau inox
Poussoir rilsan
Socle époxy



1 Lyre chromée

089305 Fil fixe 17 cm 4,29 1
089306 Fil fixe 21 cm 4,35 1

2 Lyre inox

089310 Lyre pour fil amovible 17 cm 6,20 1
089312 Lyre pour fil amovible 21 cm 7,90 1
089311 Fils pour lyre 17 cm - Pqt 10 3,90 1
089309 Fils pour lyre 21 cm - Pqt 10 4,29 1

1,90^{HT}
096705



Ciseaux
Tous usages - rouge 20 cm
096705 1,90 1

35,00^{HT}
912275



Persil, oignons, échalottes...

Hachoir électrique
1 L - ø 18 x 23 cm
912275 35,00 1

À partir de
96,00^{HT}
070302



Essoreuse grand volume !

10 L

20 L

Essoreuse manuelle
070302 10 L - 2 à 3 salades - ø33 x 42 cm 96,00 1
070300 20 L - 3 à 5 salades - ø43 x 50 cm 114,00 1
Base antidérapante. Plastique alimentaire



Presse à plancha - fonte (1 kg)
095303 21x11 cm 15,00 1



17,60^{HT}
086801

Entonnoir inox
ø 16 cm
086801 17,60 1



PRÉPARATION

À partir de **2,50 HT**
988108

STOCKAGE



BAC INOX

	GN 2/1 Plein 650x530 mm	GN 1/1 Plein 530x325 mm	GN 1/1 Perforé 530x325 mm	GN 1/2 Plein 325x265 mm	GN 1/3 Plein 325x176 mm	GN 1/4 Plein 265x162 mm	GN 1/6 Plein 176x162 mm	GN 1/9 Plein 176x108 mm
Ht 20 mm	097137 19,95	097128 8,10	-	-	-	-	-	-
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	988200 4,90	988099 4,60	988104 3,80	988107 2,00
Ht 100 mm	988211 28,00	988077 12,80	988206 19,40	988087 8,30	988093 6,90	988098 5,60	988103 4,20	988106 4,00
Ht 150 mm	988071 36,00	988209 18,40	-	988204 12,00	988201 9,80	988097 7,80	988102 6,75	-
Ht 200 mm	988212 41,00	988075 23,80	-	988085 15,90	988091 11,90	988096 9,75	-	-
Couvercle	-	988207 8,90	-	988089 4,90	988095 4,10	988100 3,60	988105 3,30	988108 2,50

Les bacs et couvercles s'empilent sur de nombreuses marques. Angles renforcés, hygiène parfaite!



Couvercle étanche avec joint silicone

000612	GN1/1	40,66	1
000613	GN2/3	34,22	1
000614	GN1/2	29,42	1
000615	GN1/3	24,87	1
000616	GN1/4	23,41	1

ÉTIQUETTAGÉ LabelFresh



Étiquettes HACCP pour la sécurité des aliments dans les restaurants, cantines, traiteurs, 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.

CERTIFIÉ HACCP
1 DISTRIBUTEUR (ref. 906200)
D'ÉTIQUETTE ACHETÉ
= 1 BOÎTE (ref. 906218) 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 hydro-soluble 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
906218 70x45 mm **8,90** 1



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	088132 3,30	088137 2,60	088141 2,00
Ht 100 mm	-	088112 10,95	088119 5,80	088125 4,60	088131 5,07	088136 2,90	088140 2,20
Ht 150 mm	-	088111 11,60	088118 7,20	088124 5,80	088130 5,90	088135 3,50	-
Ht 200 mm	988175 56,00	088110 18,90	088121 11,50	-	-	-	-
Couvercle rigide	988176 28,00	088150 6,90	088151 3,95	088152 2,90	088153 2,90	088154 1,80	088155 1,43
Couv. Souple	-	088115 6,30	088122 4,60	088128 2,70	088134 3,00	088139 1,80	-
Égouttoir	-	088116 4,20	088123 2,80	088129 3,50	-	-	-

Bacs tritan gradués en litres, résistant au lave vaisselle et avec une encoche cuillère pour ouvrir le couvercle en évitant le contact des mains avec les aliments! Utilisation de -40°C à +90°C - Utilisables au micro-onde et chambre froide.



À partir de **1,30 HT**
082982

0% BPA

Plaque de température de -40° à +70°C. Bacs gradués avec repère de capacité. Lavage en plonge comme en machine. Utilisable au micro-onde et chambre froide.

BAC POLYPROPYLÈNE

	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm	GN 1/4 - Plein 265x162 mm	GN 1/6 - Plein 176x162 mm
Ht 65 mm	000602 5,19	000603 2,87	000604 2,26	000605 2,01	000606 1,45
Ht 100 mm	000601 6,16	082969 3,60	082971 2,90	082973 2,80	082975 1,85
Ht 150 mm	082968 7,40	082970 3,90	082972 3,30	082974 3,35	082976 2,10
Ht 200 mm	000607 8,74	000608 4,66	000609 4,12	000610 3,34	000611 2,85
Couvercle	082978 3,60	082979 1,92	082980 1,68	082981 1,60	082982 1,30

ACCESSOIRES



Pour le rangement de 6 couvercles!

Rack inox - renforcé
089801 **21,00** 1



8,90 HT
033162

Pince bac gastro
033162 Inox **8,90** 1

Pince inox soudée à ressort pour bac gastronomique, 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



BAC MÉLAMINE

	GN 1/1 - Plein 530x325 mm	GN 1/2 - Plein 325x265 mm	GN 1/3 - Plein 325x176 mm
Blanc	889931 23,00	889932 12,50	889933 8,80
Noir	889934 25,00	889935 14,00	889936 9,50

PRÉPARATION

OUTILS DE PRÉPARATION

16,90^{HT}
086216

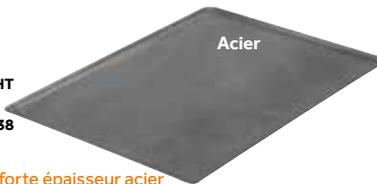


Plaque tôle de forte épaisseur inox

086216 600x400 mm Pleine - Bords pincés 16,90 1

En acier inoxydable avec des bords pincés pour une hygiène parfaite et un entretien facile.

6,20^{HT}
088038

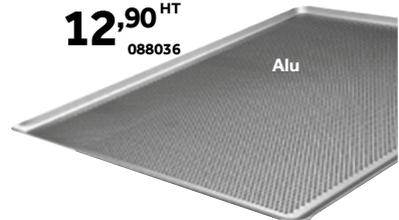


Plaque tôle de forte épaisseur acier

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).

12,90^{HT}
088036



Plaque tôle de forte épaisseur aluminium 600x400 mm - Perforée - Bords pincés

088036 12,90 1



Toile de couche

1600x600 mm
632067 20,90 1

Toile à ourlet pour couche parisienne 600x800 mm. Prédécoupée, colis de 20.



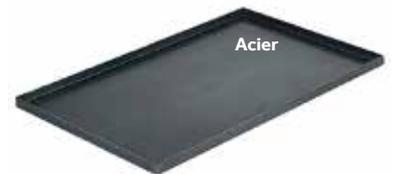
11,90^{HT}
086680

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

086671 600x400 mm - Bords pincés 20,80 1

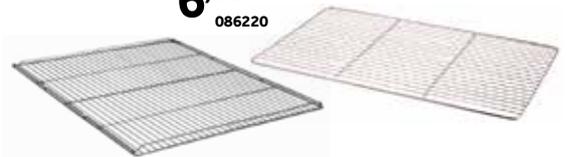
086680 400x300 mm - Plaque pâtisseries alu revêtu 11,90 1



Plaque bords droits tôle d'acier

086212 600x400 mm 22,13 1

À partir de
6,90^{HT}
086220



Grilles renforcées inox

086220 600x400 mm - 2 traverses ø5 mm 29 fils ø2 mm 6,90 10

632151 600x800 mm - 2 traverses ø7 mm 22 fils ø3 mm - butée à 600 mm 13,90 1



Banneton long

632144 500 g - 300x80x60 mm 38,50 1
632145 1000 g - 500x110x60 mm 49,50 1

Osier production régionale, toilé lin.



Banneton rond

632146 500 g - ø210x90 mm 51,50 1
632147 1000 g - ø240x100 mm 58,00 1
632148 3000 g - ø330x130 mm 83,00 1

Osier production régionale, toilé lin.



Banneton couronne

632149 500 g - ø260x70 mm 77,00 1
632150 1000 g - ø330x75 mm 90,00 1

Osier production régionale, toilé lin.

BALANCES *



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 !

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.



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.



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

• Faible consommation d'énergie
• Grand écran LCD
• Micro-contrôleur haute performance

Balance de réception boulangère*

295x500x630 mm
60 kg / 20 g

980745 229,00 1



Balance de réception boulangère

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.

LES + PRODUITS

- 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

Balance de préparation*
256 x 280 x 121 mm

949324 6kg/ précision 1g 189,50 1
949325 15kg/ précision 2g 180,00 1

Balance de préparation tout inox*
256 x 280 x 121 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.



LES + PRODUITS

- Alimentation secteur (bloc adaptateur) et batterie interne / Autonomie 100 h !
- Plateau Inox amovible.
- Balance économique pour la réception sèche



À partir de
27,00^{HT}
980752

Balance mécanique à ressort

5 kg / 10 g - Panier ø 20 cm

980752 215x250x143 mm 27,00 1

10 kg / 20 g - Panier ø 20 cm

980756 215x250x143 mm 27,80 1

20 kg / 100 g - Plateau 25x25 cm

980759 258x325x180 mm 46,90 1

PRIX LE PLUS BAS

*NE PEUT PAS ÊTRE UTILISÉ POUR DES TRANSACTIONS COMMERCIALES

PRÉPARATION

THERMOMÈTRES

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

**PRIX
LE PLUS
BAS**



Conçu pour les cuisines professionnelles et laboratoires alimentaires

46,00^{HT}
911306

Thermomètre infrarouge
153x101x43 mm - Étendue
de -50 à 550°C - Précision
±1,5°C

911306 46,00 1
Rapport distance (spot 12:1).
Sélection en °C/°F. Arrêt automatique.
Résolution de l'affichage : 0,1°C ou
0,1°F. Maintien de la mesure. Visée
laser ON/OFF. Rétro-éclairage
ON/OFF. Livré avec piles 9 V,
certificat de calibrage et sacoche de
protection.



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°

909964 Visée laser 153,00 1
Émissivité 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.

THERMOMÈTRE POUR FOUR

Thermomètre Digital pour four
Précision ± 1°C (0+150°C)
sinon ± 3°C - Résolution 1°
Étendue de 0 à 300°C

909962 33,00 1
Fonctions minuteur - maxi/mini -
alarme programmable - horloge
- écran inclinable. Sonde inox
perçante Lg 150 mm ø4 mm.
Câble inox 100 cm. Livré avec
mode d'emploi.



20,10^{HT}
909972

Fonctions minuteur -
chronomètre - alarme
programmable - dos
aimanté. Livré en
blister French cooking
avec mode d'emploi.



Thermomètre Digital pour four
Sonde 150 mm et câble -résolu-
tion 1° sonde perçante - Lg 180
mm ø4 mm - câble inox 100 cm
Étendue de -50° à +300°C

909972 20,10 1

THERMOMÈTRE DE PRÉCISION



1



2



3



32,50^{HT}
910011

Sonde repliable

Thermomètres de précision à sonde
Étendue de -50 à +150°C

1 909990 Checktemp étanche. Sonde 105 mm sans câble - 66x50x25 mm
Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors. Auto extinc-
tion possible. **39,50 1**
2 909991 Checktemp 1 étanche. Sonde 160 mm, câble 1 m. 106x58x19 mm
Précision ± 0,2°C de -30 à 120°C et ± 0,3°C en dehors. **40,50 1**
Vérification interne de l'étalonnage. Livré avec piles.
3 910011 Thermomètre à sonde 117 mm repliable - 165x50x20 mm
Précision ± 0,5°C de -50 à 100°C et ± 1°C en dehors **32,50 1**

15,60^{HT}
084020



4 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**

5 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**

6 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**



18,00^{HT}
909970

MINUTEUR AVEC ALARME

9,90^{HT}
896003



Minuteur électronique
896003 99 min 99 sec 9,90 1

Étanche à la poussière et à la
farine (IP65). Alarme sonore et
clignotante, crochet de suspension,
ventouse. En blister French
Cooking.

THERMOMÈTRE DE CUISSON



Thermomètre minuteur
Avec sonde de température
896001 21,90 1

Programmable en fonction de
la cuisson désirée. Fonction
minuteur. Va au four.

LES + PRODUITS
• Boîtier étanche, compact
et ergonomique

Garantie 2 ans

Thermomètre
type K sans sonde
150x80x36 mm
Étendue de -50 à +1350°C
Précision ±0,5°C
909984 115,00 1

Compact. Grande fiabilité. Large écran avec affichage
simultané des valeurs mini/maxi. Fonction HOLD
pour figer une mesure à l'écran. Livré sans sonde.
À commander avec sonde type K. Étalonnage, sur
demande.



**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 mes-
ures de la température en cuisson sous vide.**
910016 Rouleau de 3 m, ép. 10 mm **21,00**

THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR/CONGÉLATEUR



17,00^{HT}
911307

Minuteur avec alarme
4 niveaux sonore - Minuteur24h
Compte à rebours environ 100 h
911307 130x245x25 mm 17,00 1

Base magnétique pour
fixation sur des surfaces
métalliques. Résistance à
l'eau IP65. Pile fournie.



Thermomètre congélateur
Étendue de -50 à +50°C - Précision ± 1°C
084012 150x20 mm 3,30 1

Monture protectrice en plastique alimentaire. Lisibilité
même sous la glace. Crochet de suspension.



Thermomètre froid en verre
Étendue de -50 à +50°C
909966 6,80 1

En gaine polypropylène blanche, liquide
rouge.



Thermomètre Digital Frigo-congélateur
Étendue de -40 à 70°C Précision ± 1°C -
résolution 0,1°

909960 Double sonde **24,00 1**
Double affichage (réfrigérateur/congélateur).
Double sonde, aimant, câble 100 cm. 2 alarmes
programmables maxi/mini. Timer pour le
décompte du temps de dépassement. Livré en
blister Biotemp et mode d'emploi.



64,00^{HT}
910010

GARANTIE 2 ANS

Thermomètre contrôle continu
Étendue de -50 à 90°C - Précision ±
0,3°C de -20 à 90°C et ± 0,5 en dehors
910010 93x39x31 mm 64,00 1
Pour chambre froide, congélateur et
réfrigérateur. Câble silicone 1 m. Fixation
magnétique simple. Sonde acier inox. Bonne
lisibilité. Fonction CalCheck : autocontrôle du bon
fonctionnement de l'électronique interne et de
l'exactitude de mesure de l'instrument.

PRÉPARATION

STOCKAGE

OUVRE BOÎTE INOX



À partir de
31,40 HT
914900

FABRIQUÉ EN FRANCE

INOX
18/10

LES + PRODUITS
• 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

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
962115 250x450x750 mm 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.

520,00 HT
950100

LES + PRODUITS
• Réduction du volume jusqu'à 80%!
• Pour boîte cylindrique de 3 à 5 kg



Presse-boîtes mural
285x405x1120 mm
950100 520,00 1

STOCKAGE



À partir de
9,90 HT
630054



Bac plat avec couvercle et grille **Gilac**

630054	3 L - 350x240x80 mm - vert	9,90 1
630055	5 L - 445x290x85 mm - rouge	13,40 1
630056	8 L - 491x337x90 mm - bleu	17,00 1

Disponible dans les 3 tailles et 3 couleurs.



À partir de
37,90 HT
981093

2 roues centrales décalées facilitant la rotation et les franchissements 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 rouleur rond 5 roues **Gilac**
Gris - ø470x130 mm
632507 57,71 1

Chape acier. Excellente maniabilité et stabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance à la charge sur sol lisse 120 kg. Roues ø50 mm



Feutre noir effaçable à l'eau **Gilac**
630050 Lot de 10 15,20 1
Sous blister.



FABRIQUÉ EN FRANCE

Gilac

Seau rond 12 L avec bec verseur
281004 12,95 1
Couvercle pour seau rond 12 L
981184 4,40 1

Couvercle qui permet d'empiler les seaux



33,00 HT
981187

Container 75 L **Gilac**

981187 ø54x485 mm 33,00 1
Couvercle plat
981188 ø 61 mm 12,00 1

Certifié contact alimentaire. Couvercle qui permet d'empiler les containers.



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
5 roues pivotantes

Polyéthylène indéformable, résistant aux chocs. Bords renforcés. Poignées moulées pour une bonne maniabilité permettant d'empiler les conteneurs sans les bloquer.



69,00 HT
981094

Gilac
Timon universel
Pour socle rouleur
981094 69,00 1



Disponible en couleurs HACCP

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.



FABRIQUÉ EN FRANCE

-40 à +90°C

Très résistante en utilisation intensive



À partir de
9,50 HT
150310

Gilac

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
981183 37 L - Ht 197 mm 16,00 1
Gerbable et emboîtable à vide

Caisse ajourée blanche - 600x400 mm
981008 15 L - Ht 90 mm 10,90 1

Plastique non recyclé. Certification contact alimentaire.



FABRIQUÉ EN FRANCE

Caisse pleine **PLASTOREX**

150312 64 L - 60x40x32 cm 21,50 3
150310 20 L - 40x30x22 cm 9,50 6
150311 45 L - 60x40x22 cm 21,00 3

Caisse ajourée
150313 22 L - 60x40x12 cm 12,00 1
150314 64 L - 60x40x32 cm 20,00 1

Couvercle pour caisse

150315 40x30 cm 3,50 1
150316 60x40 cm 5,70 1



FABRIQUÉ EN FRANCE

Gilac

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 40 L - 600x400x200 mm 18,70 1
981190 45 L - 550x360x290 mm 19,90 1



1968
GILAC



BAC À DIVISEUSE



Bac à diviseuse rectangulaire
Gilac
 281015 10 L - 530x400x80 mm **10,50** 1
 281016 20 L - 530x410x140 mm **14,00** 1
 281017 Couvercle 10 et 20 L 525x405x30 mm **8,00** 1



10,80^{HT}
 632152

Bac à diviseuse rectangulaire
Gilac
 632152 13 L - 600x400x82 mm **10,80** 1
 632153 Couvercle - 600x400 mm **8,90** 1



Gilac
 Bac à diviseuse rond
 14 L - ø 450x175 mm
 632162 **9,50** 1



8,00^{HT}
 632155

Gilac
 Bac à diviseuse rond
 19 L - ø 480x160 mm
 981155 **12,50** 1
 Couvercle ø 480 mm
 632155 **8,00** 1

BAC & CAISSE

FABRIQUÉ EN FRANCE



À partir de **3,90^{HT}**
 281008

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
Gilac
 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

Disponible en couleurs HACCP



À partir de **1,70^{HT}**
 981024



Gilac
 Bac à ingrédient 40 L
 583x398x442 mm
 632156 **20,20** 1

Couvercle pour bac 40 L
 632157 **10,80** 1

Bac et couvercle blanc. Emboîtable et empilable. Existe en 7 couleurs pour le suivi HACCP.



169,00^{HT}
 981185

Gilac
 Bac à ingrédient 100 L
 725x410x675 mm
 981185 **169,00** 1

Couvercle coulissant transparent



FABRIQUÉ EN FRANCE

Gilac
 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
 600x400x25 mm
 981160 **7,90** 1



165,00^{HT}
 981098

Gilac
 Lot de 3 bacs à ingrédients avec couvercle et roulettes
 981098 3x30 L **165,00** 1
 Pelle non fournie.



-20 à +90°C

Caisse à viennoiserie
Gilac
 20 L - 600x400x120 mm
 981210 Bicolore **8,70** 1
 Empilable et emboîtable par rotation d'un demi tour



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 120 L
 Compact 64x45x55,5 cm
 981131 **53,00** 1
 Empilable et emboîtable



À partir de **61,50^{HT}**
 001550

Gilac
 Manne à pain - 66,5x46 cm
 001550 150L-Ht71,5cm **61,50** 1
 981186 180L - Ht 85 cm **66,80** 1
 Empilable et emboîtable

TEXTILE

VÊTEMENT PROFESSIONNEL



Pantalon femme Adélie

631170	T 0	22,87	1
631171	T 1	22,87	1
631172	T 2	22,87	1
631173	T 3	22,87	1
631174	T 4	22,87	1
631175	T 5	22,87	1
631176	T 6	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

22,87^{HT}
631170



4,83^{HT}
909584

Calot - blanc

909584 Lot de 2 **4,83** 1

Calot réglable par scratch, fond plat. 100% coton, 240 g/m². Hauteur 8 cm. Prix unitaire. Vendu par lot de 2.

38,40^{HT}
630366



Tissu nid d'abeille



Veste Aguila ML

630366	T 0	38,40	1
630367	T 1	38,40	1
630368	T 2	38,40	1
630369	T 3	38,40	1
630370	T 4	38,40	1
630371	T 5	38,40	1
630372	T 6	38,40	1

Veste professionnelle mixte cintrée en nid d'abeille. Col officier + liseré gris. Plastron asymétrique souligné par un liseré gris. Boutons pression cachés. Bande dos + aisselles en maille respirante. Poche manche passepoilée.



Pantalon mixte Umini

909500	T 0	19,75	1
909501	T 1	19,75	1
909502	T 2	19,75	1
909503	T 3	19,75	1
909504	T 4	19,75	1
909505	T 5	19,75	1
909506	T 6	19,75	1

Pantalon mixte taille élastiquée. Poches coutures côtés. Bas de jambe réglables par boutons pressions.



25,00^{HT}
909561



Pantalon mixte Timéo

909561	T 0	25,00	1
909562	T 1	25,00	1
909563	T 2	25,00	1
909564	T 3	25,00	1
909565	T 4	25,00	1
909566	T 5	25,00	1
909567	T 6	25,00	1

Pantalon mixte, pied de poule. Ceinture avec élastiques côtés + bouton clou. Poches italiennes, poche dos plaquée et fermée par un bouton pression. Pincés dos. Ourlets bas de jambes. Autres tailles, nous consulter.

41,40^{HT}
630387



Pantalon mixte Archet

630387	T 0	41,40	1
630388	T 1	41,40	1
630389	T 2	41,40	1
630390	T 3	41,40	1
630391	T 4	41,40	1
630392	T 5	41,40	1
630393	T 6	41,40	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.



COUPESLIM



À partir de
19,90 HT
982161

molinel

Busi - veste femme

Manches courtes

982161	T00	19,90	1
982154	T0	19,90	1
982155	T1	19,90	1
982156	T2	19,90	1
982157	T3	19,90	1
982158	T4	19,90	1
982159	T5	19,90	1
982160	T6	19,90	1

Manches longues

982146	T00	21,00	1
982147	T0	21,00	1
982148	T1	21,00	1
982149	T2	21,00	1
982150	T3	21,00	1
982151	T4	21,00	1
982152	T5	21,00	1
982153	T6	21,00	1

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.

22,90 HT
904180

RobuR

Veste Nero

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.

23,95 HT
904152



À partir de
24,00 HT
982122



RobuR

Exclusivité GAFIC

25,00 HT
909100



RobuR

Veste mixte Saga - MC

909100	T 0	25,00	1
909101	T 1	25,00	1
909102	T 2	25,00	1
909103	T 3	25,00	1
909104	T 4	25,00	1
909105	T 5	25,00	1
909106	T 6	25,00	1

Veste professionnelle mixte en polyester coton gris parement noir, fermée par boutons pressions cachés, poche poitrine intérieur, poche stylo sur manche gauche.

Veste 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.

28,30 HT
630284



Modèle Enjoy homme
Blanc : soufflet blanc
Noir : soufflet noir

molinel

Enjoy - manches courtes

Enjoy - manches courtes	Taille 00	Taille 0	Taille 1	Taille 2	Taille 3	Taille 4	Taille 5	Taille 6	
Femme - Blanc	630304	630286	630281	630305	630306	630307	630308	630309	28,30 1
Femme - Noir	630298	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.

28,30 HT
630304

Modèle Enjoy femme
Blanc : soufflet rose
Noir : soufflet rose

TEXTILE

VÊTEMENT PROFESSIONNEL



13,20^{HT}
903370

Tablier bavette Loti

- 632508 Blanc **13,20 1**
- 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. Tour de cou réglable par boutons pressions. Ceinture en tissu. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm. Longueur ceinture : 110 cm. Existe en prune, bordeaux, beige, chocolat, blanc et anthracite



À partir de **18,90^{HT}**
981984

Tablier Dan88

- 981982 Rouge 1
- 981983 Melon 1
- 981980 Framboise 1
- 981984 Anis 1
- 981981 Gris 1

Prix : 18,90

65% polyester, 35% coton. Tablier à bavette largeur 100cm, 1 poche ventrale double compartiment + 1 poche plaquée, hauteur ajustable par pressions, oeillet fantaisie, fente de marche.



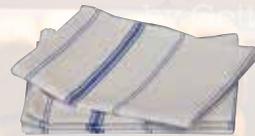
21,00^{HT}
982100

Chic et pratique, laissez-vous séduire par le modèle Var !

Tablier Var - noir rayé

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

TORCHON



Torchon Métis
500x770 mm
186088 **2,90 12**
50% lin, 50% coton blanchi



Torchon
500x770 mm
904449 **1,16 12**
100 % coton blanchi



5,20^{HT}
186090

Essuie-verres
570x720 mm
186090 **5,20 6**
100% lin. Souple, résistant et absorbant. Ne peluche pas. Colis de 6 de 3 couleurs.

GANTS DE PROTECTION



4,50^{HT}
912233

Mouflette anti-chaaleur Silicône

912233 **4,50 1**
Température max 180°C.



Moufle anti-chaaleur Silicône

631046 **12,57 1**

Protection jusqu'à 300°C main et poignet. Lavable au lave-vaisselle. Pour droitier ou gaucher.



Moufle anti-chaaleur Silicône

911183 285 mm **14,00 1**

911185 385 mm **21,00 1**

Température max 200°C.



Paire gant néoprène

630254 Taille S-M **12,90 1**

911189 Taille L **14,90 1**

Température max 250°C.



Moufle anti-chaaleur

Textile + aluminium

912232 360 mm **3,80 1**

Température max 300°C.



14,12^{HT}
911188

Gant anti chaleur

Ambidextre

911188 **14,12 1**

Température max 350°C.



9,00^{HT}
907300



Tablier de plonge Yankee

Vinyle - 900x1150 mm

907300 **9,00 1**

Blanc. Lisse, brillant, facile à nettoyer.



19,20^{HT}
907350



Tablier de plonge Delta

Polyuréthane - 900x1150 mm

907350 **19,20 1**

Blanc. Très lisse, se nettoie facilement. Résiste aux graisses animales, au sang.



27,00^{HT}
907400

Tablier de plonge Bravo

Nitrile - 900x1150 mm

907400 **27,00 1**

Blanc. Tissu nitrile enduit 2 faces sur support polyester.

CHAUSSURES

Mocassin et sabot de sécurité. Norme SB. Semelle antistatique. Tailles : 35 au 47.



24,80^{HT}
903695

Mocassins - la paire

	Blanc	Noir	
T 35	903695	903696	1
T 36	903700	903711	1
T 37	903701	903712	1
T 38	903702	903713	1
T 39	903703	903714	1
T 40	903704	903715	1
T 41	903705	903716	1
T 42	903706	903717	1
T 43	903707	903718	1
T 44	903708	903719	1
T 45	903709	903720	1
T 46	903710	903721	1
T 47	903744	903743	1

Prix : 24,80

EMBOUT DE PROTECTION ACIER
RÉSISTANCE CHOC > 200 JOULES



34,00^{HT}
903697

Sabots - la paire

	Blanc	Noir	
T 35	903697	903698	1
T 36	903722	903733	1
T 37	903723	903734	1
T 38	903724	903735	1
T 39	903725	903736	1
T 40	903726	903737	1
T 41	903727	903738	1
T 42	903728	903739	1
T 43	903729	903740	1
T 44	903730	903741	1
T 45	903731	903742	1
T 46	903732	903750	1
T 47	903745	903752	1

Prix : 34,00



USAGE UNIQUE

EMBALLAGE & CONSOMMABLE



16,90^{HT}
151272

Boîte repas carton - blanc avec poignée
151272 12,5 cm x 15,5 x 22,5 cm **16,90** 20/100
Prix au sachet, vendu par carton



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



14,72^{HT}
153158

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



Papier alimentaire
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.



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



5,90^{HT}
152990

Sac pour bouteille avec cordon
36x7,8+12,3 cm
152990 **5,90** 1
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 BagO «Pur»
632165 12/5x35 cm - jaune **87,58** 200/2000
632166 16/5x35 cm - vert **103,57** 200/2000
632167 16/5x45 cm - bleu **130,78** 200/2000
632168 23/4x42 cm - beige **146,23** 200/2000
Transparent avec 40% de matières biosourcées. Liassés, perforés.
Vendu par pochette de 200.
Prix au carton



Mousseline
30x40 cm
632164 **36,95** 1
Kraft brun 35 gr. Carton de 10 kg
Prix au carton



17,75^{HT}
632163

Sac de regroupement
30/10+10x60 cm
632163 **17,75** 100
Kraft brun semi-extensible
70gr. Sachet de 100.
Prix au carton



Spécial grille
600x400 mm

40,87^{HT}
632170

45,54^{HT}
632169

Caisse à viennoiserie
63,7x42x9 cm
632169 **45,54** 1
Vendu par sachet de 50
Couvercle pour
caisse à viennoiserie
632170 **40,87** 1
Carton brun. Vendu par sachet de 50
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.



Pour la vente à emporter !

13,29^{HT}
153169

Combo - barquette
operculaire + couvercle
Barquette 68,5 cl
20,1x10,9x4,9 cm
153169 **13,29** 100/1000



Tourtière Sachet/carton
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



Plat gastronomique Carton
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



17,90^{HT}
153166

Moule à cake 1,05 L
153166 23,2x10,7x6 cm **17,90** 100/500



Godet - Ht 34 mm Sachet/carton
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



Coquille Saint-Jacques 13 cl
948933 12,6x12,3x2 cm **3,50** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton



-20 / +110°C



-40 / +70°C



-5 / +80°C

À partir de **5,45** HT
153124

À partir de **5,03** HT
153127

Barquette multi-fonctions charnière Sachet/carton

948815	250 g - 12,5x11,5x4,5 cm	4,75	50/6000
948816	375 g - 12,5x11,5x5,5 cm	5,60	50/6000
948817	500 g - 13,5x12,5x4,7 cm	6,16	50/6000
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

Bol à salade charnière Sachet/carton

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

Barquette charcutière Sachet/carton

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



-20 / +110°C

Boîte charnière ergo box Sachet/carton

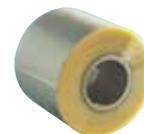
948805	250 g - 12,8x11,7x4,5 cm	3,22	50/6000
948806	375 g - 12,8x11,7x5,5 cm	3,80	50/6000
948807	500 g - 14,8x12,5x5 cm	4,77	50/6000
948809	750 g - 19x14,8x5,5 cm	7,13	50/400
948799	1 kg - 19,14,8x7 cm	7,88	50/400

Prix au sachet, vendu par carton

Barquette thermoscellable Sachet/carton

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
15 cm x 500 m
948002 14,72 1



Pots à sauce Sachet/carton

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

Économisez du temps et de l'argent dans votre cuisine avec 30% d'économie à l'usage !

PASSE AU LAVE-VAISSELLE

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

Dévidoir ABS	
150760	Largeur 30 cm 22,95 1
150761	Largeur 45 cm 27,80 1
Recharge pour dévidoir ABS	
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	
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



Existe en 2 tailles

Distributeur sur table



Distributeur mural

À partir de **98,00** HT
914925

Distributeur aluminium ou film étirable

914925	Largeur 30 cm	98,00	1
914455	Largeur 45 cm	99,00	1

Distributeur mural ou sur table (livré avec pied ventouse)



Règlette coupe film

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

*Prix unitaires HT

Rouleau aluminium - 11 µ

150601	Rouleau aluminium 33 cm x 200 m	11,60	3*
150603	Rouleau aluminium 45 cm x 200 m	15,50	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



Rouleau aluminium
Très épais - 15 µ
29,5 cm x 200 m
150705 15,80 3*

*Prix unitaires HT



À partir de **4,60** HT
150701

Rouleau film étirable

150701	Rouleau 30 cm x 300 m	4,60	4*
150702	Rouleau 45 cm x 300 m	5,60	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



USAGE UNIQUE

— EMBALLAGE TRAITEUR —



À partir de
15,00^{HT}
949000

Boîte pâtissière 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



38,13^{HT}
153151

Plateau injecté cristal prestige noir
Grand modèle - 35x27,5x2 cm
153151 **38,13** 1/18

EMBALLAGE SNACKING



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



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



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



À partir de
5,01^{HT}
153157

Pot à salade 750 ml Sachet/carton
1 153156 ø15,1x6 cm **11,73** 45/360
2 153157 Couvercle **5,01** 30/360
Prix au sachet, vendu par carton



À partir de
6,51^{HT}
153140

Pot à pâtes Sachet/carton
153140 473 ml - 8,4x7,1x9,7 cm **6,51** 50/500
948620 780ml - 10,2x8,7x9,3 cm **7,58** 50/500
Prix au sachet, vendu par carton



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



38,52^{HT}
153137

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



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



À partir de
6,51^{HT}
153153

Cornet à frites
Medium - Kraft brun
9x13,2x13 cm Sachet/carton
153153 **6,51** 100/1000
Prix au sachet, vendu par carton

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



Boîte à burger
15x12,5x8 cm
630240 **8,80** 50/600
Carton noir - 250g/m²



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

Prix hors installation et raccordement

USAGE UNIQUE

— EMBALLAGE TRAITEUR —



Assiette plastique blanche

	Sachet/carton
948950 Assiette eco ø 22 cm	4,54 100/1400
948949 Assiette dessert ø 17 cm	3,60 100/2400
153100 Assiette plate ø 12 cm	2,40 100/3300

Prix au sachet, vendu par carton



Assiette carton plastifiée

	Sachet/carton
948953 Assiette ø 18 cm	4,26 100/1000
948955 Assiette ø 23 cm	5,23 100/500

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **1,73 HT**
154764



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



Tasse marron/blanche

	Sachet/carton
14/19 cl - ø 8x5,3 cm	153161 2,90 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton



Couverts plastique blanc

	Sachet/carton
152662 Couteau de table	1,45 100/2000
152664 Fourchette de table	1,43 100/2000
152666 Cuillère de table	1,43 100/2000
152656 Cuillère à dessert	0,85 100/2000

Prix au sachet, vendu par carton



Kit 4/1 plastique blanc (couteau, fourchette, cuillère à dessert et serviette)

	Carton
948956	18,60 250

Prix au sachet



Spatule bois 14 cm

	Sachet/carton
Pack de 1000	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



Serviette ouate 30x30 cm

	Carton
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



À partir de **1,10 HT**
153104

Gobelet blanc rainuré

	Sachet/carton
152638 10 cl - ø5,6 x 6,5 cm	1,15 100/4800
153104 18/20 cl - ø7x8,7 cm	1,10 100/3000
153105 20/23 cl - ø7 x 9,8 cm	1,22 100/3000

Prix au sachet, vendu par carton



À partir de **1,16 HT**
153106

Gobelet à bière translucide lisse

	Sachet/carton
25/33 cl - ø7,8 x 11 cm	948942 1,53 50/2500

Prix au sachet, vendu par carton



Gobelet translucide rainuré

	Sachet/carton
153106 18/20 cl - ø7 x 8,7 cm	1,16 100/3000
948851 20/23 cl - ø7 x 9,8 cm	1,22 100/3000

Prix au sachet, vendu par carton

1 2

Distributeur de serviettes

	Carton
150102	35,00 1*




Gobelet FAST

	Sachet/carton
153107 Gobelet 25/30 cl - ø7,8 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) - ø7,8 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 cm	3,06 50/800
153113 Dôme sans trou (gobelet 40 à 50 cl) - ø 9,5 cm	3,06 50/800

Prix au sachet, vendu par carton

Gobelet carton Coffee chic

	Sachet/carton
948600 10 cl	3,95 100/2000
948601 17 cl	4,95 100/2000
948602 24 cl	2,80 50/1000

Prix au sachet, vendu par carton

Couvercle noir

	Sachet/carton
948610 pour gobelet 10 cl	3,29 100/1000
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 **2,80 HT**
948602




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

Prix au sachet, vendu par carton

Paille et chalumeau

	Sachet/carton
153102 Paille cocktail noire ø 0,56 x 16 cm	2,53 500/6000
153103 Paille smoothie fluo ø 0,8 x 25 cm - flexible	2,18 250/7500

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **2,53 HT**
153102

Paille et chalumeau

	Sachet/carton
153102 Paille cocktail noire ø 0,56 x 16 cm	2,53 500/6000
153103 Paille smoothie fluo ø 0,8 x 25 cm - flexible	2,18 250/7500

Prix au sachet, vendu par carton

À partir de **2,18 HT**
153103



LAVERIE

LAVE-VAISSELLE

889,00^{HT}
130805



FABRIQUÉ EN EUROPE

PRIX LE PLUS BAS

Paniers 350x350 mm
Ht de passage 200 mm

lamber

Lave verres LS1

2 paniers 350x350 mm - Ht passage 200 mm - 2,6 kW - 230 V mono - 410x490x637 mm - 1 cycle de lavage (120 sec) Surchauffeur 2,4 kW - Cuve 2 kW - Sans doucisseur

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.

À partir de
1560,00^{HT}
793523



FABRIQUÉ EN EUROPE

• 2 cycles de lavage
• Commande électronique

EETSAN

Lave vaisselle

1 godet pour couverts + panier 50x50 mm + 1 casier pour 18 assiettes plates ø240 mm - Ht passage 330 mm - 5,35 kW 400 V tri - 600x610x820 mm - Cuve 2 kW - Surchauffeur à pression 4,5 kW - 2 cycles 120 et 180 sec + 1 cycle auto-nettoyage commutable 230 V tri ou mono - 20A

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.



FABRIQUÉ EN EUROPE

TOP QUALITE

LES + PRODUITS

- 3 cycles de lavage
- Double paroi
- Cuve et support panier emboutis
- Paniers 400x400 mm
- Ht chargement 290 mm

1560,00^{HT}
630426

EETSAN

Lave verres

1 filtre inox de cuve + 1 panier carré pour verres - Ht chargement 290 mm - 3,3 kW - 230 V mono - 460x565x715 mm - 3 cycles - Paniers 400x400 mm - Avec adoucisseur et doseur de rinçage intégrés - Avec pompe de vidange et doseur de détergent

630426

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

2670,00^{HT}
793516

LES + PRODUITS

- 67 casiers/heure
- 3 cycles de lavage
- Cycle auto-nettoyage
- Pompe de rinçage
- Démarrage doux «Soft Start»
- Doseur de produits lavage + rinçage



EETSAN

Lave-vaisselle à capot

1 godet pour couverts + 1 casier pour 18 assiettes plates ø240 mm Hauteur de passage 400 mm - 12,9 kW - 380/400 V tri commutable 220/240 V mono ou tri - 32A - 3 cycles de lavage 748x833x1515/1970 mm - Cuve 3 kW - Surchauffeur 12 kW

793516

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.

LAVERIE

LAVE-BATTERIE

2540,00^{HT}



UNIVERSEL ET COMPACT,
IDÉAL POUR LES LABORATOIRES
DE BOULANGERIE ET DE PÂTISSERIE

 **lamber**

Lave vaisselle multifonction F94

Pour casier 600x500 mm (22 assiettes)- Ht passage 400 mm
- 400 V tri - 50/60 Hz - 600x715x890 mm - Surchauffeur 6 kW -
Cuve 2 kW - Sans doucisseur

632171

2540,00 1

Compatible format
600x400 mm

Carrosserie tout inox AISI 304. Double paroi avec calorifugeage. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante. Cycle de désinfection idéal pour hôpitaux. Doseur de produit de rinçage. Auto lavage cuve. Thermostat économiseur. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Thermocontrôle : dispositif qui garantit la température de rinçage prévue. Départ de la pompe de lavage progressivement. Filtre en cuve intégraux. Porte estampée autonettoyante et contrebalancée. Remplissage cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Dotation : 1 casier générique spécial en plastique, ouvert sur deux côtés. 1 compartiment inox pour 3 plateaux. 1 casier pour 22 assiettes. 1 casier générique en plastique. 2 godets à couverts.



Compatible format 600x400 mm
et cuve batteur jusqu'à 40 L

 **lamber**

Lave ustensiles multifonction P440

Pour casier 600x500 mm - Ht de passage 440 mm - 400 V tri
50/60 Hz - 600x705x1425 mm - Surchauffeur 6 kW - Cuve 2 kW

632172

3100,00 1

Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Tableau de commande interactif à LED RGB : les différentes couleurs du bouton cycle indiquent dans quelle phase de fonctionnement votre lave-ustensiles se trouve. Cycle de lavage de 60", 120", 180" secondes ou 120", 180", 240" + infini. Affichage digital des températures. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif en acier inox. 2 filtres de cuve extractibles. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Machine à double paroi isolée avec calorifugeage. Électropompe de lavage, électropompe augmentation de pression pour rinçage. Remplissage cuve automatique. Thermostat de sécurité. Dotation : 1 casier générique 600x500 mm, 1 casier pour plateaux 600x500 mm, 1 casier générique ouvert sur deux côtés, 1 compartiment pour plateaux 600x400 mm.

3100,00^{HT}
632172

4800,00^{HT}
130822

**IDÉAL POUR LE LAVAGE
DE TOUS LES USTENSILES DE PÂTISSERIE
ET LES MANNES À PAIN**



Lave outils frontal P550*

Hauteur de passage 840 mm
400 V tri - 50/60 Hz - 685x755x1985 mm
Surchauffeur 6 kW - Cuve 3 kW
130822 **4800,00 1**

Carrosserie tout inox 18/10 AISI 304. Nouveau panneau de contrôle avec affichage graphique interactif avec description des phases de lavage. Commandes à touches sensibles. Cycle de lavage 1-2-3/2-3-4 minutes + infini. Affichage digital des températures. Programmation complète de tous les paramètres de lavage. Compteur de cycles. Répétition cycle. Fonction Service entretien. Surchauffeur à rinçage constante. Double paroi avec calorifugeage. Porte double et contrebalancée. Tourniquets de lavage et rinçage en acier inox. Lavage et rinçage supérieur et inférieur rotatif. Cuve avec fond incliné autonettoyante. Électropompe lavage en acier inox. Pompe augmentation de pression incorporée. Filtres en cuve automatique. Dispositif de sécurité à l'ouverture de la porte. Doseur de produit pour rinçage. Panneau de contrôle extractible. Dotation : 1 panier en acier inox. Certification CE.

*Disponible à partir d'octobre 2018



MANNES À PAIN VOIR PAGE 59

POSSIBILITÉ DE CRÉER UN POSTE DE LAVAGE SUR MESURE, ADAPTÉ À VOTRE LABORATOIRE



1390,00^{HT}
000180

Osmoseur
150 L/h avec vases d'expansion 1 membrane-
Débit mini 350 L/h - de 5° à 45°C
186 W - 230 V mono
250x560x525 mm

000180 **1390,00 1**



À partir de
495,00^{HT}
000182

Adoucisseur 5 L
0,9 kW - 230x435x500 mm
000182 **495,00 1**

Adoucisseur 8 L
1,45 kW - 330x470x590 mm
000181 **575,00 1**

**TRAITEMENT ANTI CALCAIRE
SPÉCIAL LAVE VAISSELLE**



Traitement anti-calcaire

977325 Purity 1200 Clean Kit premium
Démminéralisation partielle **916,00 1**

950352 Purity 1200 Clean extra Kit
premium Démminéralisation totale **948,00 1**

Une vaisselle étincellante. Traitement d'eau anti-calcaire pour le lavage. Démminéralisation partielle ou totale pour les lave-vaisselles ou lave-verres.

LAVERIE

LAVE-VAISSELLE

À partir de **720,00 HT**
525500

PRODUITS COMPLÉMENTAIRES



À partir de **398,00 HT**
818060

FABRIQUÉ EN EUROPE

1 bac droite égouttoir avec étagère

818060	1 bac - 1200x700x850/900 mm	398,00	1
818061	1 bac - 1400x700x850/900 mm	480,00	1
818062	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	580,00	1

1 bac gauche égouttoir avec étagère

818063	1 bac - 1200x700x850/900 mm	398,00	1
818064	1 bac - 1400x700x850/900 mm	480,00	1
818065	2 bacs - 1600x700x850/900 mm	580,00	1

Bac 400x500 mm.



FABRIQUÉ EN FRANCE
TOURNUS EQUIPEMENT

Table d'entrée raccordable avec bac 1100x760x840 mm

	M	525500	Bac - raccordable à droite	720,00	1
	M	525502	Bac et TVD - raccordable à droite	780,00	1
	M	525501	Bac - raccordable à gauche	720,00	1
	M	525503	Bac et TVD - raccordable à gauche	780,00	1



À partir de **375,00 HT**
525508

FABRIQUÉ EN FRANCE
TOURNUS 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

Tables de sortie standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Bord mouluré profondeur 20 mm, sans plage et sans dossier. 2 pieds avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants.

Table d'entrée raccordable avec bac 1600x760x840 mm

	M	525504	Bac - raccordable à droite	800,00	1
	M	525506	Bac et TVD - raccordable à droite	860,00	1
	M	525505	Bac - raccordable à gauche	800,00	1
	M	525507	Bac et TVD - raccordable à gauche	860,00	1

Tables de glissement standard raccordables sur machine à laver. Construction en acier inox. Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc. Profondeur 20 mm, plage arrière avec dossier hauteur 100 mm. Bac 400x400x250 mm avec bonde et siphon. 2 pieds ø45 mm avec entretoise soudée, vérins avec embouts anti-dérapants. Perçage robinetterie ø33 mm.

CHARIOT À NIVEAU CONSTANT

729,00 HT
944511

TOURNUS EQUIPEMENT

Chariot à niveau constant
Pour casiers 817x545x930 mm
944511 **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.



Pour 6 paniers verres 115 mm ou 10 paniers verres 75 mm



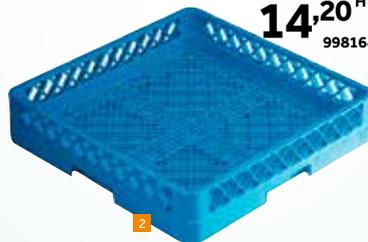
À partir de **90,00 HT**
001231

VEETSAN

Accessoires pour lave-vaisselle Veetsan

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	Filter de cuve de lavage en acier inoxydable pour frontale simple paroi	117,00	

CASIER DE LAVAGE



14,20 HT
998164



À partir de **7,00 HT**
987176

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



13,80 HT
187174

Casier à verres

pour 25 verres - maxi ø 90 mm			
987175	Casier à verres - 500x500x100 mm	18,00	1
987176	Réhausse casier à verres - 500x500x45 mm	7,00	1
pour 36 verres - maxi ø 75 mm			
987181	Casier à verres - 500x500x100 mm	19,00	1
987182	Réhausse casier à verres - 500x500x45 mm	7,00	1
pour 49 verres - maxi ø 64 mm			
987200	Casier à verres - 500x500x100 mm	20,00	1
987201	Réhausse casier à verres - 500x500x45 mm	8,00	1

HYGIÈNE

ENTRETIEN DU LABORATOIRE



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

5+1 GRATUIT
5 PRODUITS ACHETÉS
LE 6^{ME} OFFERT
uniquement ref. 004627

Liquide lavage vaisselle à la main
004627 Bidon 5 L **9,33 2**
004620 Flaçon PET 1 L **2,56 12**
Fort pouvoir mouillant et dégraissant

LAVAGE LAVE-VAISSELLE



ENERGY EASYTABS
Boite 80 tablettes
913904 **22,35 5**

Tablettes de lavage cycle court pour lave-vaisselle professionnel



Sel Dolce valisette
2 kg
005000 **1,95 6**

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle



Sel Resimax
Sac 25 kg
005001 **12,95 1**

Sel régénérant de grande qualité. Pour tout type de lave-vaisselle



42,90^{HT}
004631

Olnet pastille Pro (1500 pastilles)
004631 Seau 10 kg **42,90 1**
Pastilles bactéricide pour machines professionnelles. Eau dure.



40,18^{HT}
004607

Poudre de lavage
004607 Seau 10 kg **40,18 1**
Eaux dures machine industrielle, ménagère ou semi-ménagère.



À partir de **13,86^{HT}**
004603

Liquide lavage vaisselle
004602 Bidon 12 kg **27,72 1**
004603 Bidon 6 kg **13,86 1**
Eaux dures.

Choisissez la qualité au meilleur prix



ENGAGEMENT PERMANENT
meilleur rapport **QUALITÉ/PRIX** démontré
NEVEAU DE PRESTATION GARANTI



Liquide de lavage Bidon 24 Kg
004535 **29,95 1**
Machines ménagères ou Industrielles. Neutralise les mauvaises odeurs. Eaux douces / Mi-dures

Liquide de rinçage Bidon 5L
004536 **5,95 4**
Facilite l'égouttage et le séchage de la vaisselle. Eaux dures et eaux douces.

LAVE VERRES



4,95^{HT}
004613

Liquide lavage très concentré
004613 Flaçon 1L **4,95 12**
Spécial verre. Avec doseur. Eaux douces & eaux dures

LAVAGE À LA MAIN



À partir de **4,45^{HT}**
004800

Enzypin vaisselle main
004800 Flaçon de 1 L **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.

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

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 LABORATOIRE



3,75^{HT}
004623

Nettoyant dégraissant désinfectant - Prêt à l'emploi
004623 Pulv. 750ml **3,75 12**
Moussant - surfaces alimentaires. Toutes souillures grasses



4,13^{HT}
004626

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 - solvanté



12,43^{HT}
004624

Détergent Désinfectant chloré
004624 Bidon 5 L **12,43 2**
Contact alimentaire. Moussant



46,85^{HT}
004618

Nettoyant four gélifié
004618 2 bidons de 5 kg **46,85 1**
Hautement concentré, prêt à l'emploi pour four, plaques de cuisson

Livré avec un pistolet distributeur



Dégraissant friteuse
004619 Bidon 5 L **14,58 2**
Liquide concentré peu moussant

Choisissez la qualité au meilleur prix

ENGAGEMENT PERMANENT
meilleur rapport QUALITÉ/PRIX démontré
NIVEAU DE PRESTATION GARANTI



9,00^{HT}
004539

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



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,...

NETTOYANT DÉSINFECTANT & DÉTARTRANT TOUTES SURFACES



Détartrant liquide surpuissant
Bidon 5 L
004606 **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

ENTRETIEN INOX



8,02^{HT}
004617

Nettoyant brillant
Pulv. 750 ml
004617 **8,02 12**
Toutes surfaces inox Protège et fait briller

PRODUITS ADAPTÉS POUR LA CENTRALE DE LAVAGE



3D
004537 Bidon 5 kg **12,00 4**
Surfaces alimentaires. Élimine toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides,...



6,00^{HT}
004538

Dégraissant
004538 Bidon 5L **6,00 4**
Toutes surfaces lavables : carrelages, sols, murs, sanitaires,... Peu moussant, s'utilise en autolaveuse.

Permet de pulvériser parfaitement une dose

Centrale évolution
974020 Tuyau 10 m **258,00 1**
974021 Tuyau 15 m **278,00 1**
974022 Tuyau 20 m **298,00 1**

Système de nettoyage. Support bidon 5 L dégraissant alimentaire toutes surfaces

CENTRALE NETTOYAGE

À partir de **258,00^{HT}**
974020



5+1 GRATUIT
5 PRODUITS ACHETÉS LE 6^{ME} OFFERT

Moussant - surfaces alimentaires. Toutes souillures grasses
Nettoyant Dégraissant Désinfectant
004621 Bidon 5 L **12,95 2**



5+1 GRATUIT
5 PRODUITS ACHETÉS LE 6^{ME} OFFERT

Détergent universel alimentaire
004615 Bidon 5 L **7,82 2**
Toutes surfaces, non parfumé

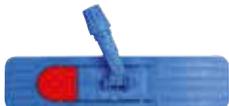
HYGIÈNE

ENTRETIEN DES SOLS

2=1

2 PRODUITS ACHETÉS
1 PRODUIT OFFERT

2 SUPPORTS ACHETÉS
ref. 980090 ou 980093
1 PANNEAU DE SIGNALISATION
ref. 084420 OFFERT



Pour franges à poches
400x98 mm

980090 12,00 1

monture de lavage polypropylène
verrouillage magnétique



Pour franges à languettes
400x110 mm

980093 12,00 1

monture de lavage polypropylène
verrouillage magnétique



Balai trapeze ABS avec bandes velcro
Connexion universelle - L 400 mm

980095 Bouchons fixe-gazes 7,10 1



À velcro - 440x140mm - 450gr/m²

980094 29,50 1

Semelle trapézoïdale 40 cm
Fibre synthétique - Fixation
sur balai trapeze pour
utilisation gaze imprégnée

980099 1,25 1



1,25 HT
980099



Balai réservoir Pulse

980152 89,90 1

Bouton poussoir,
réservoir intégré
permettant de laver jusqu'à
80m² + 2 franges



Balai mécanique
sans brosse Largeur
balayage 190 mm

2 bacs collecteurs pour
surfaces dures et tapis

980158 59,90 1

59,90 HT
980158

OFFRE
SPÉCIALE



Chariot de lavage COMPACT 30
Avec presse à plat et panier
porte produits

980160 69,00 1

69,00 HT
980160

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

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

2,00 HT
907627

Pelle polyester
Bord souple
élastomère 260x350mm

907627 2,00 1



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



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



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

Chaine inox 50c
pour brosse mains et ongles

907660 7,70 1



Balayette polyester

Polyester souple 275x55mm

907628 3,60 1

SPÉCIAL FOUR

Aspirateur
pour étuves et fours anti-statique
632174 GS1/41 OVEN 510,00 1

Débit d'air 210 m³/h - 1600 W
220/240 V mono - 400x400x900 mm
72 dB(A) - capacité cuve totale 41 L

Kit outil de nettoyage de four
résistant jusqu'à 200°C

632175 470,00 1

1 flexible métal + extension poignée
protégée 1,5 m, extension 1 m, suceur
résistant à haute température.



RÉSISTANT
HAUTES
TEMPÉRATURES



7,90 HT
914796

Seau laveur rectangulaire
avec essoreur bi- bac
14 L - 270x280x320 mm

914796 Bleu 7,90 1



12,90 HT
980174

Seau de lavage 15 L
Polypropylène - avec anse

980174 Bleu 12,90 1

980173 Rouge 12,90 1



Léger maniable
Transport facile

1=1
1 PRODUIT ACHETÉ
1 PRODUIT OFFERT

1 ASPIRATEUR
ACHETÉ
1 SAC OFFERT

Aspirateur à poussières
YP1400/6

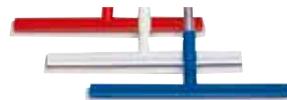
980133 69,90 1

Débit d'air 108 m³/h - 1400 W
220/240 V mono - 330x320x310 mm
Capacité utile 6 L, capacité totale
10 L



Sac aspirateur
Pour YP1400/6
Lot de 10

980105 11,20 1



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



Panneau de signalisation
«sol glissant» - 2 faces

625x275 mm

Poignée de transport

084420 8,25 1





NETFLORE NETTOYOR
004733 Ambiance 5L **14,65 4**
004732 Pin 5 L **14,65 4**

Détergent désinfectant - huile essentielles et produits de synthèse. Désodorisant, bouchon doseur 50 ml. Très forte rémanence 6/8h



DUOSOL 3D Nettoyant Détergent Désinfectant Désodorisant
004701 250 doses de 20ml **29,90 1**
004700 Bidon 5 L **9,80 4**

Tous types de sols - Rémanence 2/4h

À partir de **9,80 HT**
004700



Enzyplin désinfectant
004809 Bidon 1 L **6,75 6**
004810 Bidon 5 L **28,95 4**

Détergent tous sols et multisurfaces enzymatique. pH neutre. Apte au contact alimentaire. Nettoyage des vitres et surfaces modernes à un dosage entre 0,5 et 1%. Parfum pin des Landes

25,45 HT
004821



Enzyplin dégraissant concentré
004821 Bidon 5 L **25,45 4**

Dégraissant détartrant désinfectant concentré enzymatique pour sols et surfaces. Sans parfum ni conservateur.

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



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**



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. 350x350 mm. 45gr.

À partir de **3,95 HT**
004822



Enzyplin vitres
004822 Pulv. 750 ml **3,95 6**
004823 Bidon de 5 L **10,30 4**
Détergent enzymatique pour vitres, surfaces vitrées, brillantes et stratifiées. Nettoie et dégraissant sans laisser de traces



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



Calot réglable en papier fond ajouré - lg 27 cm
1 342223 Extra blanc **4,40 10**
2 342221 Liseré bleu **4,90 10**
3 342222 Liseré rouge **4,90 10**
Usage unique. Sachet de 100



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 10g/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**

11,30 HT
140932



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**



Gants de plongee Vert
Nitrile non suédé, non poudré
342180 Taille 9 **7,45 6**
342181 Taille 8 **7,45 6**
342182 Taille 10 **7,45 6**
Paume et doigts antidérapants. Par paire.



Gants Nitrile non poudré
342205 Taille S **4,95 10**
342206 Taille M **4,95 10**
342207 Taille L **4,95 10**
342208 Taille XL **4,95 10**
Boîte distributrice de 100



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 Vinyle 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**

HYGIÈNE

ENTRETIEN DES SANITAIRES



Choisissez
la qualité au
meilleur prix

Gel wc parfumé
004545 Bidon 1L 2,00 12

Anti-calcaire visqueux. Adhère aux parois verticales et agit plus longtemps. Aucun abrasif insoluble pour éviter un bouchon dans les canalisations



ENTRETIEN DES SANITAIRES

2,25^{HT}
571548



Pastille Javel
Boîte de 150
571548 2,25

4,65^{HT}
571550



Pastille urinoir
détartrant désodorisant
Boîte de 1 kg
571549 6,75

Écran urinoir Uriwave
Parfum Tutti Frutti
571550 4,65



Enzyplin gel WC
Flacon de 1 L
004805 3,30 6

Nettoie, détartré et fait briller la cuvette des toilettes. Laisse un parfum frais et puissant de Pin des Landes



À partir de
4,40^{HT}
004715

TERY Anti-calcaire
Détartrant sanitaires
004715 Pulv. 750 ml 4,40 6
004716 Bidon 5 L 9,95 4

Polyvalent - Toutes surfaces douches, carrelages, robinetteries, WC, lavabos...



À partir de
3,45^{HT}
004706

TERY Multi-usages sanitaires
004707 Bidon 5 L 10,60 4
004706 Pulv. 750 ml 3,45 6

Nettoyant désinfectant surfaces sanitaires - sans rinçage - parfumé



2,75^{HT}
004742

TERY gel javel
Flacon 1 L
004742 2,75 12

Gel tous usages, nettoyant, désinfectant et désodorisant. Produit concentré, désodorisant pour l'entretien et l'assainissement de toutes surfaces: lavabos, baignoires, éviers,...



Enzyplin canalisations
et fosses septiques
Flacon de 1 L
004825 6,35 6

Bio-dégradation des graisses et matières organiques. Élimine les dépôts et mauvaises odeurs. Pour tous types de canalisations (sanitaire, WC, cuisines...)



2,95^{HT}
004705

TERY BLUNY
Flacon 750 ml
004705 2,95 12

Gel détartrant WC



TERY DEBOUCHEUR
Flacon 1 L
004721 4,70 6

Déboucheur surpuissant à action immédiate. Débouche les grosses canalisations et les WC (sauf les WC chimiques)

PHARMACIE



Armoire à pharmacie 1 porte

140731 310x145x455 mm 48,001
Livrée non équipée

140732 Kit pharmacie équipement 38,001
pour 12 personnes

Intérieur/extérieur acier poudré époxy. Serrure à clef. 2 étagères réglables en hauteur + 1 balconnet de rangement.



DÉSODORISANT

5,90^{HT}
004819

Le vrai odorisant toilette
Flacon 1 L
004819 5,90 6

Le nouveau geste parfumant des toilettes. S'utilise directement dans les toilettes. Odores et fait briller la cuvette des toilettes. Parfum frais et tonique



2,70^{HT}
907828

Désodorisant
Aérosol 750 ml
907827 Foral 2,70
907828 Marine 2,70





Papier toilette
005056 **18,40 1**
Petits rouleaux - 2 plis Type 180
fts. 8 x 12 rouleaux.



19,80^{HT}
140989
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



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.



À partir de
12,60^{HT}
601255

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.



Acier epoxy blanc.
Lame dentée.

Dérouleur de papier
Mural - 400x290x440 mm
190611 **23,00 1**

Dérouleur de papier
Sur pied - 400x400x950 mm
190610 **26,00 1**



Compatibles
Paquets ou rouleaux

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



Papier toilette maxi jumbo ecolabel
micro gaufrés
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



6,95^{HT}
140984

Distributeur papier toilette
Tork Smartone T8 - bleu
140984 **6,95 1**



29,95^{HT}
152502

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.

ESSUIE-MAINS & DÉVIDAGE CENTRAL



À partir de
12,00^{HT}
601261

Gamme CLEANLINE

Distributeur bobine "Mini" - Dévidage central
ABS - 145x136x275 mm - Bobine ø130 mm
601261 Pour 200 feuilles **12,00 1**

Distributeur bobine "Maxi" - Dévidage central
ABS - 230x230x310 mm - Bobine ø205 mm
140743 Pour 450 feuilles **19,00 1**

Capot ABS blanc, châssis ABS gris, 4 points de fixation



À partir de
11,95^{HT}
140993

ÉCOLABEL

CONTACT ALIMENTAIRE

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

218,00^{HT}
602272



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 arts
1,65 kW - 230 V mono
270x220x680 mm
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.



TOP
QUALITÉ

699,00^{HT}
602254

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.



ESSUYAGE



Support mural
140979 **16,90 1**
Pour torchon jetable ref. 140987



ÉCOLABEL

Essuie-tout ménager
141000 **13,50 1**

Pure cellulose
50 Formats
2270x2300 mm
2 plis x 18g/m²
16x2 rouleaux



CONTACT ALIMENTAIRE

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

SAVON & DISTRIBUTEUR



6,75^{HT}
200760

Lotion lavante
200760 **6,75**



13,80^{HT}
601263

Distributeur de savon Cleanline
800 ml - 110x106x206 mm
601263 Gel **13,80 1**



Distributeur de savon
Crystal II pour gel
1 L - 110x99x245 mm

602259 **19,90 1**
Distributeur à bouton poussoir.
Compatible gel hydroalcoolique



HYGIÈNE

COLLECTE DES DÉCHETS

À partir de
67,90^{HT}
961246



Désinsectiseur FlyinBox

961246 FlyinBox20 - 1x20W (E14) Pour 50 m² - 3 kg **67,90 1**
961247 FlyinBox40 - 2x20W (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

89,00^{HT}
961251



Désinsectiseur aluminium AT40L

Pour 120 m² - 2x20W - 220V mono - 3,6 kg
961251 330x260x110 mm **89,00 1**

99,00^{HT}
502410



Désinsectiseur par aspiration

900tr/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.

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**

Plaque de glue

Pour désinsectiseur Iglu

961255 Lot de 6 **7,90 1**

Façades interchangeables. Sans bruit et sans odeur. 2 modes d'installation : murale ou posée. Lampe UV 20W (E14) basse consommation.



42,30^{HT}
961248



Autres couleurs disponibles



Désinsectiseur Inox Opus 400 iAE

970657 Pour 120 m² - 2x20 W (E27)
230 V mono - 270x160x300 mm - 5 kg **118,00 11**

Désinsectiseur Inox Opus 600 iAE

970658 Pour 200 m² - 3x20 W (E27)
230 V mono - 635x160x300 mm - 5,6 kg **179,00 11**

**OBLIGATOIRE
DANS TOUS LES
LABORATOIRES**

Ampoule 20 W anti-éclat

Pour désinsectiseur

970695 L20WE27AE E27 ACTINIQUE AE **25,00 1**

970656 L20WE14AAE E14 ACTINIQUE AE **25,00 1**



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) **59,00 1**
152x64x255 mm

À partir de
104,50^{HT}
961065



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 **119,00 1**
Dans la limite des stocks disponibles

5 142020 Totem anthracite - Galvanisé - 3 L (600 mégots)
ø300xHt1050 mm - Kit de fixation inclus **110,00 1**





**HAUTE DENSITÉ
ÉPAISSEUR 20 µ**

Réf.	Litrage	Qualité	Coloris	Ep µ	Cdt	Prix
150860	10L	HD	Blanc	10	1000	12,50
150862	20 L	HD	Blanc	10	1000	19,40
150853	30L	HD	Noir	11	500	19,90
150854	50L	HD	Noir	14	500	20,90
150855	50 L	BD	Noir	35	200	15,00
150852	100 L	BD	Noir	55	200	28,00
150858	100 L	BD	Noir	35	200	19,40
150851	110L	BD	Noir	35	200	20,10
150856	110L	BD	Noir	43	200	29,00
150857	130L	BD	Noir	55	100	19,90
150850	130 L	BD	Noir	65	100	23,90
150830	130 L	BD	Noir	45	200	32,80
150842	150L	BD	Noir	50	100	23,10

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 - ø182x210mm **6,65 1**
961044 6 L - ø230x260mm **13,50 1**
961045 12 L - ø230x260mm **18,50 1**



À partir de **8,10^{HT}**
602234

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**

3 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
809203 ø465x640 mm **9,90 1**



À partir de **47,70^{HT}**
140780

Conteneur collecteur polyéthylène à pédale et couvercle - Blanc
140780 45 L - 410x390x600mm **47,70 1**
140782 70 L - 500x410x670mm **57,60 1**
140784 90 L - 500x410x820mm **74,50 1**



À partir de **158,00^{HT}**
816736

INOX 18/10

Poubelle pour liquide - inox
816736 50 L ø390x600 mm **158,00 1**
816737 100 L ø475x720 mm **189,00 1**

Le couvercle s'enlève pour permettre le passage sous une table équipée d'un trou vide-ordures.

99,00^{HT}
961100



TOURNUS EQUIPEMENT

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.



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.

À partir de **94,00^{HT}**
140769



Collecteur caréné Avec pédale et couvercle
140763 Inox - 110 L - 466x366x970mm **162,00 1**
140765 Blanc - 110 L - 466x366x970mm **122,00 1**
140767 Inox - 70 L - 466x366x730mm **148,00 1**
140769 blanc - 70 L - 466x366x730mm **94,00 1**

Construction inox ou métal peint. Collecteur mobile. Ouverture couvercle à pédale. 2 roues.



TOURNUS 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.

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.



À partir de **92,00^{HT}**
961040

Collecteur 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.



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.



125,00^{HT}
816738

PRIX LE PLUS BAS

INOX 18/10

Porte sacs avec pédale inox Sac 110 L - ø475x850 mm
816738 **125,00 11**

Produit en acier inox 18/10 Aisi 304.

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**

Leasecom **partenaire** du GAFIC met à votre disposition des **solutions de location financière évolutive** spécialement conçues pour vous accompagner et soutenir votre développement.

LA SOLUTION LOCATION LEASECOM

- Une solution **globale** : équipements et installation, entretien, maintenance
- Une solution **souple** : durée de 12 à 84 mois, avec des loyers modulables
- Une solution **évolutive** : possibilité d'ajouter ou de renouveler les équipements à loyers constants

QUELS BÉNÉFICES POUR VOUS ?

- Un accès **facilité** aux nouveaux équipements
- **Une trésorerie optimisée** et un capacité d'endettement préservée
- **Une évolution de vos équipements** possible à tout moment, en adéquation avec vos impératifs budgétaires

ET EN PRATIQUE ?

Équipez-vous d'un pétrin EUROLABO 130 kg
à 240,36 € HT par mois ... soit **8,01 € HT par jour !**

Ou d'un surgélateur/conservateur 6 portes double profondeur
à 1297,11 € HT par trimestre soit **435,28 € HT par mois !**



Retrouvez toutes nos actualités sur le site :
www.leasecom.fr

*Offre réservée aux professionnels

*Sous réserve d'acceptation du dossier par le comité des engagements Leasecom

* Leasecom et le Gafic se réservent le droit de modifier les conditions de l'offre ou de l'interrompre sans préavis

* Offre valable jusqu'au 31 décembre 2018

* Dans la limite des stocks disponibles

Pour plus d'informations :

Contactez l'adhérent GAFIC de votre région*
*Coordonnées disponibles à la fin du document



ET PLUS ENCORE ...

RETROUVEZ
NOTRE SÉLECTION
DE MOBILIER
POUR ÉQUIPER
VOS SURFACES DE VENTES