

BIRALUX



**MATERIEL INOX ET
MOBILIER**

**MEUBLE ARRIERE
TRADITIONNEL**

LA BOUCHERIE

LA POISSONNERIE

**LA BOULANGERIE
PATISSERIE**

L'HYGIENE

LE PLASTIQUE

LE PETIT MATERIEL

LA FRAICHE DECOUPE

LA PLATERIE

**LA DECORATION
VITRINE**

**BIRALUX
ZA Le Ridor
22210 PLEMET**

**TEL 02 96 25 64 64
FAX 02 96 25 64 72**

**info@biralux.fr
www.biralux.fr**

MATERIEL INOX ET MOBILIER	3-24
Tables inox	p.4
Tables de découpe	p.5
Tables de boucherie	p.6
Tables de préparation	p.6
Meubles, armoires de rangement, vestiaires	p.8
Etagères murales	p.12
Rayonnages et casiers à batterie	p.14
Chariots débarrassage stockage manutention	p.17
Grilles, plaques et plateaux	p.22
Echelles inox	p.23
Roll et chariot de mise en rayon	p.24

MEUBLE ARRIERE TRADITIONNEL	25-29
Exemples de réalisations	p.26
Options	p.28
Meubles froids	p.29

LA BOUCHERIE	30-38
Rail et portique	p.31
Billots et combinés	p.32
Tables de boucherie	p.34
Chariots de boucherie	p.36
Accrochage	p.38

LA POISSONNERIE	39-47
Etals, ilots et options	p.40
Tables de poissonnerie	p.44
Bacs et pelles à glace	p.46
Poteaux de guidage	p.46
Vannerie	p.47
Pelles de service et accessoires	p.47

LA BOULANGERIE PATISSERIE	48-57
Composition de meuble	p.49
Tables de préparation	p.50
Chariots, échelles et mobilier inox	p.51
Grilles, plaques et filets	p.54
Séchoirs à couches	p.55
Porte ustensiles mural	p.55
Aspirateur boulangerie	p.55
Bacs et mannes plastiques	p.56

L'HYGIENE	58-73
Postes de désinfection et enrouleurs	p.59
Armoires de stérilisation	p.60
Destructeurs d'insectes	p.61
Lave-mains et accessoires	p.62
Plonges inox	p.64
Robinetterie	p.65
Laverie	p.66
Lave bottes et range bottes	p.67
Poubelles	p.68
Protection des personnes	p.70
Brosserie et raclettes	p.71

LE PLASTIQUE	74-80
Bacs roulants	p.75
Mannes à pain	p.77
Bacs à patons	p.77
Containers universels	p.78
Cuvettes et baquets	p.78
Bacs et caisses emboîtables et / ou gerbables	p.78
Seaux	p.80
Palettes et caillebotis	p.80

LE PETIT MATERIEL	81-128
La Boucherie	p.82
Ustensiles et Généralités	p.91
Batterie de Cuisine	p.97
La Poissonnerie	p.99
La Boulangerie	p.102
La Pâtisserie	p.105
Le Chocolat	p.111
Mesures et Balances	p.112
La Cremerie	p.115
La Pizza	p.118
La Cafétéria et Hotellerie	p.120
L'Univers Forrain	p.123
Le Matériel Electrique	p.124
L'Emballage	p.127
Conteneurs isothermes	p.128

LA FRAICHE DECOUPE	129-139
L'ananas	p.130
La noix de coco	p.131
Epluche fruits	p.132
Jus frais et smoothies	p.132
Epluche légumes	p.133
Découpe fruits et légumes	p.134
La préparation	p.138
Le fromage	p.139

LA PLATERIE	140-154
Escaliers, marches et présentoirs	p.141
Plats de présentation et saladiers	p.145
Présentoirs fermés pour vitrine	p.150
Plateaux de présentation	p.151
Plats inox	p.151
Bacs gastronomes inox	p.152
Bacs gastronomes polycarbonate	p.153
Bacs gastronomes polypropylène	p.154

LA DECORATION VITRINE	155-168
Etiquettes pour vitrine	p.156
Tableaux et pancartes	p.161
Discinfos et flèches	p.164
Supports pour étiquettes	p.165
Séparateurs avec frises et unis	p.166
Barrettes et guirlandes	p.167
Factices pour vitrine	p.168

MATERIEL INOX ET MOBILIER

- Tables inox.....	p.4
- Tables de découpe.....	p.5
- Tables de boucherie.....	p.6
- Tables de préparation.....	p.6
- Meubles et armoires de rangement, vestiaires.....	p.8
- Etagères murales.....	p.12
- Rayonnages et casiers à batterie.....	p.14
- Chariots de débarrassage, stockage et manutention.....	p.17
- Grilles, plaques et plateaux.....	p.22
- Echelles inox.....	p.23
- Roll et chariot de mise en rayon.....	p.24

TABLE TOUT INOX

- Construction inox 304
- Châssis soudé
- Renfort oméga inox sous le plateau
- Hauteur de travail 900 mm
- Hauteur de dossier 100 mm
- Ceinture haute sur la périphérie
- Option doublage mélaminé, nous consulter
- Dimensions sur mesure, nous consulter



LARGEUR 600

LARGEUR 700

Long mm	Centrale	Adossée	Centrale + étagère	Adossée + étagère	Centrale	Adossée	Centrale + étagère	Adossée + étagère
1000	TCO106	TAO106	TCE106	TAE106	TCO107	TAO107	TCE107	TAE107
1200	TCO126	TAO126	TCE126	TAE126	TCO127	TAO127	TCE127	TAE127
1400	TCO146	TAO146	TCE146	TAE146	TCO147	TAO147	TCE147	TAE147
1600	TCO166	TAO166	TCE166	TAE166	TCO167	TAO167	TCE167	TAE167
1800	TCO186	TAO186	TCE186	TAE186	TCO187	TAO187	TCE187	TAE187
1900	TCO196	TAO196	TCE196	TAE196	TCO197	TAO197	TCE197	TAE197
2000	TCO206	TAO206	TCE206	TAE206	TCO207	TAO207	TCE207	TAE207
2200	TCO226	TAO226	TCE226	TAE226	TCO227	TAO227	TCE227	TAE227
2400	TCO246	TAO246	TCE246	TAE246	TCO247	TAO247	TCE247	TAE247

TABLE DE SERVICE

- Construction inox 304
- Châssis soudé
- Hauteur de travail 900 mm
- Autres dimensions, nous consulter

Long x larg mm	Centrale	Centrale + étagère	Centrale + roues	Centrale + étagère + roues
500 x 600	TCO056	TCE056	TCO056R	TCE056R
600 x 600	TCO066	TCE066	TCO066R	TCE066R
700 x 600	TCO076	TCE076	TCO076R	TCE076R
700 x 700	TCO077	TCE077	TCO077R	TCE077R
800 x 600	TCO086	TCE086	TCO086R	TCE086R



CHARIOT DE SERVICE

- Construction inox
- 4 roues chape composite dont 2 à freins

Long x larg mm	2 niveaux	3 niveaux
800 x 580	200020T	200021T
1000 x 670	200023T	200051T



- 212123 roues avec freins pour chariot de service
- 212122 roues sans freins pour chariot de service



TABLE INOX AVEC BARRE DE POUSSÉE

- Construction inox 304
- Avec barre de poussée
- Sur roues dont 2 freins
- Autres dimensions, nous consulter



Long x larg x ht mm	Ref
800 x 500 x 900	TCEBP

TABLE DE DÉCOUPE DESSUS POLYETHYLENE

- Construction inox 304
- Dessus poly blanc HD 500 amovible ép. 25 mm
- Piètement inox
- Hauteur de travail 900 mm
- Existe en largeur 600, nous consulter
- Options : poly coloris rouge - dossier fente coutelière

Long x larg mm	Centrale	Adossée
1000 x 700	TDC107	TDA107
1200 x 700	TDC127	TDA127
1400 x 700	TDC147	TDA147
1600 x 700	TDC167	TDA167
1800 x 700	TDC187	TDA187
2000 x 700	TDC207	TDA207



TABLE DE MISE EN BARQUETTE

- Construction inox 304
- Table dessus inox
- Dossier en option
- Panier en fil inox
- Panier dimensions 1250 x 300 ht 600 mm
- Disponible en dessus polyéthylène
- Autres dimensions, nous consulter

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	TEI 127
1400 x 700	TEI 147



**BILLOT, COMBINE BILLOT ET
TABLE D'AFFALAGE
VOIR PAGE 32 / 33 / 34**

ACCESSOIRES POUR TABLE

- Tiroir inox avec bac GN 1/1 prof 100 mm
- Tiroir inox avec bac GN 1/1 prof 150 mm



- Bloc **1 tiroir** 420 x 250 prof 490 mm pour table prof. 600 mm
- Bloc **1 tiroir** 420 x 250 prof 590 mm pour table prof. 700 mm
- Bloc **2 tiroirs** 420 x 600 prof 490 mm pour table prof. 600 mm
- Bloc **2 tiroirs** 420 x 600 prof 590 mm pour table prof. 700 mm
- Bloc **3 tiroirs** 420 x 600 prof 490 mm pour table prof. 600 mm
- Bloc **3 tiroirs** 420 x 600 prof 590 mm pour table prof. 700 mm



- TVO Ø 235 mm + collerette



- 4 roues chape zinguée dont 2 freins
- 4 roues chape polyamide dont 2 freins
- 4 roues chape inox dont 2 freins



- Panier fil inox

Long x larg x ht mm	Ref
1250 x 300 x 600	101600
650 x 300 x 600	101611



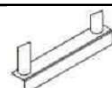
- Barre inox fixation murale : 720009



ÉTAGÈRE SUR COLONNETTES

- Construction inox
- Pour poser ou fixer sur table
- Possibilité profondeur 400 mm

FIXATION SUR CORNIÈRES



L x prof mm	1 niveau ht 300 mm	2 niveaux ht 600 mm
1000 x 300	603104	603106
1200 x 300	603124	603126
1400 x 300	603144	603146
1600 x 300	603164	603166
1800 x 300	603184	603186
2000 x 300	603204	603206

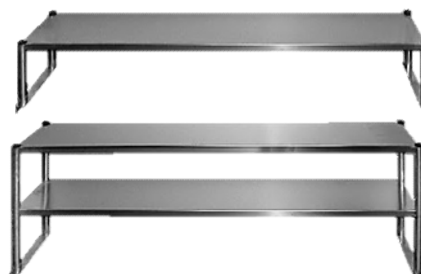


TABLE DE DESSOUVIDAGE

- Construction inox 304
- Dessus 1/2 tôle inox perforé amovible
- Dessus 1/2 plaque polyéthylène épaisseur 25 mm
- Evacuation centrale par pointe diamant
- Tiroir de récupération

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	300253-127



CHARIOT DE DESSOUVIDAGE

- Construction inox
- Dessus tôle inox perforée amovible
- Evacuation au centre ou dans un angle par pointe diamant
- Tiroir de récupération

Long x larg mm	Ref	Modèle
800 x 600	500100	sans rebord
800 x 600	500100-1	avec rebords de 100 mm



TABLE DE POUSSAGE / ÉGOUTTAGE

- Construction inox
- Evacuation centrale par pointe diamant
- Toutes dimensions sur demande

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	300275-127
1400 x 700	300275-147



TABLES DE PRÉPARATION

- Construction inox
- Dessus inox
- Option dessus hêtre
- Bacs vendus séparément page 56



Dim mm	Contenance	Ref
1000x700 ht920	4 containers 15 L avec couv. + 7 bacs 10 L avec couvercle	300299-A
1400x700 ht900	12 containers 15 L + couvercles	300299-B



TABLE A NIVEAU VARIABLE

- Construction inox
- Niveau variable par vérins avec tige inox
- Plage de hauteur réglable de 700 à 1100 mm
- Gestion de la montée et de la descente par bouton poussoir électrique sur le bandeau
- Se branche sur le secteur
- Système étanche

Long x larg mm	Centrale	Adossée
1200 x 700	TCV127	TAV127
1400 x 700	TCV147	TAV147
1600 x 700	TCV167	TAV167



TABLE DU CHEF

- Construction inox
- Bonde, siphon PVC et surverse
- Hauteur de travail 850 mm
- Bac 400 x 400 x 250 mm
- Hauteur de dossier 100 mm
- Étagère en option
- Existe en largeurs 600 mm, 800 mm, nous consulter
- Précisez l'emplacement du bac à la commande

Long x larg mm	Adossée
1000 x 700	300260-10
1200 x 700	300260-12
1400 x 700	300260-14
1600 x 700	300260-16
1800 x 700	300260-18
2000 x 700	300260-20



photo version avec étagère en option

TABLE DE DÉBOITAGE

- Construction inox
- Dessus avec bords tombés
- Bonde et siphon PVC
- Hauteur de travail 900 mm
- Hauteur de dossier 100 mm
- Plage doublée mélaminé

Long x larg mm	Cuve mm	Capacité	Ref
1200 x 700	308 x 510 x 210	1 bac GN 1/1 (non fourni)	300271-1
1200 x 700	633 x 510 x 210	1 bac GN 2/1 (non fourni)	300271-2
1400 x 700	955 x 510 x 210	1 bac GN 3/1 (non fourni)	300271-3
1600 x 700	955 x 510 x 210	1 bac GN 3/1 (non fourni)	300271-4



TABLE DE DRESSAGE

- Dessus inox
- 1 grille inox GN2/1 coulissante sur 2 patins en polyéthylène
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins
- Roues polyamide

Long x larg mm	Ref
1800 x 750	300240



MEUBLE DE RANGEMENT PORTES COULISSANTES

- Construction inox
- Etagère intérieure réglable
- 4 pieds verins réglables
- Hauteur de travail 850 mm
- Serrure en option

Long x larg mm	Central	Adossé
1000 x 700	520110	520210
1200 x 700	520112	520212
1400 x 700	520114	520214
1600 x 700	520116	520216
1800 x 700	520118	520218
2000 x 700	520120	520220



MEUBLE DE RANGEMENT PORTES BATTANTES

- Construction inox
- Etagère intérieure réglable
- 4 pieds verins réglables
- Hauteur de travail 850 mm
- 3 portes battantes pour toute longueur ≥ 1400 mm
- Serrure en option

Long x larg mm	Central	Adossé
1000 x 700	520110B	520210B
1200 x 700	520112B	520212B
1400 x 700	520114B	520214B
1600 x 700	520116B	520216B
1800 x 700	520118B	520218B
2000 x 700	520120B	520220B



MEUBLE DE RANGEMENT À TIROIRS

- Construction inox
- 2 portes coulissantes et 3 tiroirs
- Etagère intérieure réglable
- 4 pieds verins réglables
- Hauteur de travail 850 mm
- Hauteur de dossier 100 mm

Long x larg mm	Ref
1600 x 700	520150
2000 x 700	520151



MEUBLE INOX

- Construction inox
- 3 tiroirs
- Hauteur de travail 850 mm
- Hauteur de dossier 100 mm

Long x larg mm	Ref
500 x 700	520300



ARMOIRE MURALE PORTES COULISSANTES

- Construction inox
- Etagère intérieure réglable
- Serrure en option
- Toit incliné en option

Long x larg mm	Ht 600 mm
1000 x 380	520410
1200 x 380	520412
1400 x 380	520414
1600 x 380	520416
1800 x 380	520418
2000 x 380	520420



PUPITRE

- Construction inox
- Coffre de dimensions 500 x 500 mm
- Coffre avec couvercle rabattable
- Coffre avec serrure
- Charnière inox

Long x prof x ht mm	Modèle	Ref
510 x 500 x 330	mural	200030
510 x 500 x 1300	sur meuble	200031
510 x 500 x 1300	sur meuble + roues	200031R
510 x 500 x 1300	sur pieds	200032
510 x 500 x 1300	sur roues	200035



200030



200032



200031

PUPITRE INFORMATIQUE



Nous consulter

MARCHE PIED INOX

- Structure du marche pied en inox
- Dimensions 500 x 400 ht 370 mm
- Marches en alu larmé
- 3 marches
- Existe en version 2 marches

Ref
300276



ARMOIRE PORTES COULISSANTES

- Construction inox
- 3 étagères réglables en hauteur
- Portes coulissantes
- 4 pieds verins réglables
- Options : fermeture à clé - toit incliné - roues

Long x larg x ht mm	Ref
1000 x 600 x 1800	500204
1200 x 600 x 1800	500200
1400 x 600 x 1800	500203
1600 x 600 x 1800	500201
1800 x 600 x 1800	500223
2000 x 600 x 1800	500202

Long x larg x ht mm	Ref
1200 x 700 x 1800	500230
1400 x 700 x 1800	500231
1600 x 700 x 1800	500227



ARMOIRE PORTES BATTANTES

- Construction inox
- 3 étagères réglables en hauteur
- Portes battantes
- 4 pieds verins réglables
- Options : fermeture à clé - toit incliné - roues

Long x larg x ht mm	Nb portes	Ref
500 x 600 x 1800	1	500205
1000 x 600 x 1800	2	500209
1200 x 600 x 1800	2	500212



ARMOIRE PRODUIT D'ENTRETIEN

- Construction inox
- Séparation verticale
- A droite, 3 petites étagères
- 4 pieds verins réglables
- Options : fermeture à clé - toit incliné

Long x prof x ht mm	Version	Ref
600 x 500 x 1935	1 porte	500210
1000 x 500 x 1935	2 portes	500211

500211



ARMOIRE VESTIAIRE EPOXY ACIER PEINT

- Tige porte-cintre
- Tablette porte-chapeau
- Aération haute et basse
- Porte étiquette embouti
- Sur pieds inox
- Profondeur 500 x ht 1800 mm
- Cloison médiane sous l'étagère pour l'industrie salissante
- Sans cloison médiane pour l'industrie propre
- Fermeture par cadenas ou à clé
- Différents coloris, à définir à la commande
- Option coiffe inclinée

Industrie Propre			Industrie Salissante		
Long mm	Nb portes	Ref	Long mm	Nb portes	Ref
300	1	500256	400	1	200530
600	2	500257	800	2	200528
900	3	500252	1200	3	200529
1200	4	500251			

industrie salissante



200528

industrie propre



500257

ARMOIRE DEMI VESTIAIRE EPOXY ACIER PEINT

- Caractéristique identique à l'ARMOIRE VESTIAIRE EPOXY
- 2 casiers par colonne

Industrie Propre		
Long mm	Nb colonne	Ref
300	1	500256-2
600	2	500257-4
900	3	500252-6
1200	4	500251-8

500251-8



ARMOIRE À CONSIGNES

- Caractéristique identique à l'ARMOIRE VESTIAIRE EPOXY
- Hauteur utile d'un casier 320 mm

Ref
500256-5



ARMOIRE DE RANGEMENT EPOXY ACIER PEINT

- Caractéristique identique à l'ARMOIRE VESTIAIRE EPOXY
- Armoire de rangement 2 portes battantes
- Diverses possibilités de fabrication : penderie, étagère, cloison non centrale...



ARMOIRE VESTIAIRE INOX

- Construction inox
- Cloisonnement intérieur
- 1 étagère haute
- Porte-étiquette
- Porte battante
- Profondeur 480 mm
- Hauteur 2166 mm
- Coiffe inclinée
- 4 pieds vérins réglables
- Possibilité plusieurs colonnes

Long mm	Nb portes	Ref
300	1	500250
600	2	500255
900	3	500253



ÉTAGÈRE MURALE PLEINE SUR CONSOLE

- Construction inox
- Étagère sur console
- 3 consoles à partir de longueur 1800 mm

Long	Larg	Ref	Larg	Ref
1000	300	601103	400	601104
1200	300	601123	400	601124
1400	300	601143	400	601144
1600	300	601163	400	601164
1800	300	601183	400	601184
2000	300	601203	400	601204



ÉTAGÈRE MURALE BARREAUDÉE

- Construction inox
- Tube section de 20 x 20 mm
- Espacement de 50 mm entre chaque tube
- 3 consoles à partir de longueur 1800 mm

Long	Larg	Ref	Larg	Ref
800	300	600083	400	600084
1000	300	600103	400	600104
1200	300	600123	400	600124
1400	300	600143	400	600144
1600	300	600163	400	600164
1800	300	600183	400	600184
2000	300	600203	400	600204



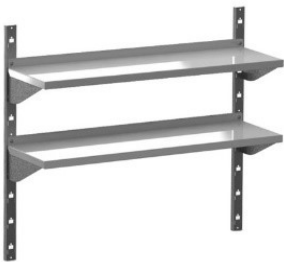
ÉTAGÈRE MURALE PLEINE SUR CRÉMAILLÈRE

- Construction inox
- Console non soudée
- Dossieret arrière de 30 mm
- 3 crémaillères à partir de longueur 1800 mm
- Crémaillère ht 400 mm pour le modèle 1 niveau
- Crémaillère ht 660 mm pour le modèle 2 niveaux

1 NIVEAU				
Long	Larg	Ref	Larg	Ref
800	300	602083	400	602084
1000	300	602103	400	602104
1200	300	602123	400	602124
1400	300	602143	400	602144
1600	300	602163	400	602164
1800	300	602183	400	602184
2000	300	602203	400	602204



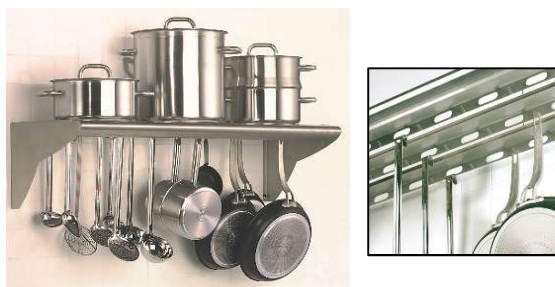
2 NIVEAUX				
Long	Larg	Ref	Larg	Ref
800	300	602083-2	400	602084-2
1000	300	602103-2	400	602104-2
1200	300	602123-2	400	602124-2
1400	300	602143-2	400	602144-2
1600	300	602163-2	400	602164-2
1800	300	602183-2	400	602184-2
2000	300	602203-2	400	602204-2



modèle
2 niveaux

ÉTAGÈRE MURALE POUR USTENSILES

- Construction inox
- Charge max : 50 kgs répartis



Long x larg x ht mm	Ref
800 x 400 x 300	600008
1200 x 400 x 300	600012

ÉTAGÈRE MURALE INCLINÉE



- Pour bacs gastro
- Fixation murale ou à poser sur table
- Livrée sans les bacs

Dimensions mm	Capacité	Ref
570 x 360 x 250	3 x GN 1/3	604053
1100 x 360 x 250	6 x GN 1/3	604103
1630 x 360 x 250	9 x GN 1/3	604163

ÉTAGÈRE MURALE BARREAUDÉE PORTE CASIERS



- Construction inox
- Pour casier de laverie

Dimensions mm	Capacité	Ref
600 x 520 x 300	1 casier	603063
1100 x 520 x 300	2 casiers	603113
1600 x 520 x 300	3 casiers	603163
2100 x 520 x 300	4 casiers	603213

ÉTAGÈRE MURALE INCLINÉE POUR CASIERS



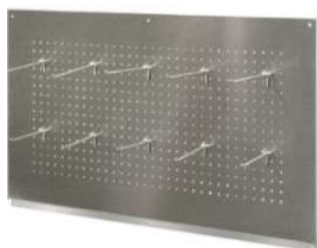
- Construction inox
- Pour casier de laverie

Dimensions mm	Capacité	Ref
600 x 520 x 280	1 casier	603063BE
1100 x 520 x 280	2 casiers	603113BE
1600 x 520 x 300	3 casiers	603163BE
2100 x 520 x 280	4 casiers	603213BE

PANNEAU À CROCHETS INOX

- Construction inox
- Pour recevoir des crochets porte-ustensiles

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	100950
1400 x 700	100950-1
1600 x 700	100950-2
1800 x 700	100950-3



CROCHET POUR PANNEAU



Long mm	Ref
150	100908
200	100908-1

PANNEAU DE CRÉDENCE MODELE PLEIN

- Construction inox
- Epaisseur 15/10 ème
- Possibilité épaisseur 12/10 ème sur demande

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	100935
1400 x 700	100935-1



RAYONNAGE CLAYETTE PLASTIQUE

- Fabriqué avec une structure en aluminium anodisé
- Résistant de -30°C à +75°C
- Clayettes en polypropylène alimentaire
- Clayettes ajourées et amovibles
- Niveaux réglables en hauteur

Robustesse et résistantes

- Charge maximale de 150 kg par niveau uniformément répartie
- Charge maximale totale de 420 kg environ entre 2 échelles

Compatibilité avec gastronomie

- Etagères adaptées aux dimensions gastronomes
- Deux profondeurs disponibles : GN 1/1 (555 mm) et GN 2/3 (385 mm)

Hygiène facilitée

- Clayette lavable au lave vaisselle
- Montage facile et rapide sans outil pour nettoyage plus facile



configuration pour 4 niveaux

Longueur mm	Prof GN 2/3 soit 385 mm hors tout			Prof GN 1/1 soit 555 mm hors tout		
	3 niveaux	4 niveaux	5 niveaux	3 niveaux	4 niveaux	5 niveaux
715	623307P	624307P	625307P	623507P	624507P	625507P
830	623308P	624308P	625308P	623508P	624508P	625508P
935	623309P	624309P	625309P	623509P	624509P	625509P
1045	623310P	624310P	625310P	623510P	624510P	625510P
1155	623311P	624311P	625311P	623511P	624511P	625511P
1263	623312P	624312P	625312P	623512P	624512P	625512P
1375	623313P	624313P	625313P	623513P	624513P	625513P
1480	623314P	624314P	625314P	623514P	624514P	625514P
1590	623315P	624315P	625315P	623515P	624515P	625515P
1705	623317P	624317P	625317P	623517P	624517P	625517P
1840	623318P	624318P	625318P	623518P	624518P	625518P
1950	623319P	624319P	625319P	623519P	624519P	625519P
2060	623320P	624320P	625320P	623520P	624520P	625520P
2170	623321P	624321P	625321P	623521P	624521P	625521P
2280	623322P	624322P	625322P	623522P	624522P	625522P
2388	623323P	624323P	625323P	623523P	624523P	625523P
2496	623324P	624324P	625324P	623524P	624524P	625524P
2608	623326P	624326P	625326P	623526P	624526P	625326P
2720	623327P	624327P	625327P	623527P	624527P	625527P
2825	623328P	624328P	625328P	623528P	624528P	625528P
2930	623329P	624329P	625329P	623529P	624529P	625529P
3040	623330P	624330P	625330P	623530P	624530P	625530P
3150	623331P	624331P	625331P	623531P	624531P	625531P
3265	623332P	624332P	625332P	623532P	624532P	625532P
3380	623333P	624333P	625333P	623533P	624533P	625533P
3513	623335P	624335P	625335P	623535P	624535P	625535P
3621	623336P	624336P	625336P	623536P	624536P	625536P
3729	623337P	624337P	625337P	623537P	624537P	625537P
3841	623338P	624338P	625338P	623538P	624538P	625538P
3953	623339P	624339P	625339P	623539P	624539P	625539P
4065	625340P	624340P	625340P	623540P	624540P	625540P
4170	623341P	624341P	625341P	623541P	624541P	625541P
4275	623342P	624342P	625342P	623542P	624542P	625542P
4380	623343P	624343P	625343P	623543P	624543P	625543P
4490	623344P	624344P	625344P	623544P	624544P	625544P
4600	623346P	624346P	625346P	623546P	624546P	625546P
4710	623347P	624347P	625347P	623547P	624547P	625547P
4825	623348P	624348P	625348P	623548P	624548P	625548P
4940	623349P	624349P	625349P	623549P	624549P	625549P
5055	623350P	624350P	625350P	623550P	624550P	625550P
5186	623351P	624351P	625351P	623551P	624551P	625551P
5298	623352P	624352P	625352P	623552P	624552P	625552P
5410	623354P	624354P	625354P	623554P	624554P	625554P
5515	623355P	624355P	625355P	623555P	624555P	625555P
5620	623356P	624356P	625356P	623556P	624556P	625556P
5725	623357P	624357P	625357P	623557P	624557P	625557P
5830	623358P	624358P	625358P	623558P	624558P	625558P

RAYONNAGE CLAYETTE PLASTIQUE SUR ROUES

- Caractéristique identique au **RAYONNAGE CLAYETTE PLASTIQUE**
- Roues chape zinguée dont 2 à freins

Longueur mm	Nb de niv	Largeur 385	Largeur 555
1145	3 niv	623311PR	625311PR
1265	3 niv	623312PR	625312PR
1375	3 niv	623313PR	625313PR

**RAYONNAGE TOUT PLASTIQUE HACCP**

- Matière plastique (facile à nettoyer)
- Résistant de -40°C à +80°C
- Charge maximale de 200 kg au mètre linéaire
- Espacement de 450 mm entre chaque niveau
- Autres espacements disponibles, à définir à la commande
- **Autres dimensions, nous consulter**

Long x larg x ht mm	Nb de niv	ref
1000 x 500 ht 1750	4 niv	694510
1500 x 500 ht 1750	4 niv	694515
1800 x 500 ht 1750	4 niv	694518
2000 x 500 ht 1750	4 niv	694520
2200 x 500 ht 1750	4 niv	694522

**RAYONNAGE CLAYETTE DURALINOX FERMOD**

- Structure et clayettes en Duralinox
- Existe en 3, 4 et 5 niveaux
- Niveaux réglables en hauteur
- Charge de 100 kg par niveau et 400 kg entre 2 échelles
- **Autres dimensions, nous consulter**

Long x larg x ht mm	3 niveaux	4 niveaux	5 niveaux
957 x 460 ht 1685	653409	654409	655409
1077 x 460 ht 1685	653410	654410	655410
1497 x 460 ht 1685	653414	654414	655414
2007 x 460 ht 1685	653420	654420	655420
2187 x 460 ht 1685	653421	654421	655421

**RAYONNAGE TABLETTE PLEINE INOX**

- Structure et clayettes en INOX 18/10
- Existe en tablette pleine, ajourée ou en fils
- Charge de 125 kg par niveau et 600 kg entre 2 échelles
- **Autres dimensions, nous consulter**

Long x larg x ht mm	Nb de niv	ref
1000 x 500 ht 1800	4 niv	634510
1200 x 500 ht 1800	4 niv	634512
1500 x 500 ht 1800	4 niv	634515



**RACK DE STOCKAGE
SPECIAL CHARGE LOURDE
NOUS CONSULTER**

MODULE DE STOCKAGE POUR BOITES DE CONSERVES 3/1 ET 5/1

- Construction inox
- Chargement et déchargement en façade
- 1 module permet de stocker 60 boîtes en position horizontale
- Possibilité de souder différents modules entre eux à la demande
- Compatibilité des éléments 3/1 et 5/1



CASIERS À BATTERIE INOX

- Construction inox
- Étagères pleines ou barreaudées
- 4 niveaux
- Charge de 100 kg par étagère
- Roues en option
- Autres dimensions sur demande

Dimensions mm	étagères pleines sur pieds	étagères barreaudées sur pieds
1000x500 ht 1800	212052	212062
1500x500 ht 1800	212008	212058



roues en option



CHARIOT ALU 5 ETAGES

- Construction aluminium
- Equipé de roues Ø 150 mm
- 2 roues fixes + 2 pivotantes

Dimensions mm	roues chape zinguée	roues chape inox
925 x 590 ht 1660	200001	200001-RI



CHARIOT DE SERVICE

- Construction inox
- 4 roues chape composite dont 2 à freins

Long x larg mm	2 niveaux	3 niveaux
800 x 580	200020T	200021T
1000 x 670	200023T	200051T



ROUE POUR CHARIOT DE SERVICE

212123	roues avec freins pour chariot de service
212122	roues sans freins pour chariot de service



Option galerie sur les plateaux



CHARIOT CAFETERIA

- Construction inox
- Pour plateau self 460 x 360 mm
- **Panneaux latéraux en option**

Nb de niveaux	Ref
12 niv	200173
2 x 12 niv côte à côte	200174
2 x 12 niv dos à dos	200205
panneau latéral (l'unité)	500336

PLATEAUX CAFETERIA
PAGE 22



200174



200173



500336
panneau
latéral

CHARIOT DE DÉBARRASSAGE

- Construction inox
- 4 roues chape zinguée dont 2 à freins
- Equipé d'un TVO avec collerette
- Emplacement pour un bac gastro GN 1/2
- **Bac gastro GN 1/2 non inclus**

Long x larg x ht mm	Ref
1080 x 680 x ht 1015	200096



CHARIOT DU CHEF

- Construction inox
- Dessus polyéthylène blanc ép. 25 mm
- L 590 x larg 675 x ht 900 / 1750 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins
- Boîte coutelière latérale amovible
- Structure porte-accessoires
- Support pour bac gastro (6 x GN 1/6)
- **Bacs gastro non fournis**



Ref
200070-2

CHARIOT PETIT DEJEUNER

- Construction inox
- Gastro GN 1/1 double entrée 325 mm
- L 880 x larg 625 x ht 970 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins
- Tablette rabattable en option

Ref
200075



CHARIOT PORTE ASSIETTE - MODELE RÉHAUSSE

- Construction inox
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins

Long x larg x ht mm	Ht (mm) de plateforme	Capacité d'assiettes	Chariot réhaussé	Housse de protection
910 x 365 x ht 990	500	200	200015R	200202-200
910 x 640 x ht 990	520	400	200016R	200202-400



Option support couvert

CHARIOT PORTE ASSIETTE - MODELE BAS

- Construction inox
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins

Long x larg x ht mm	Capacité d'assiettes	Chariot bas	Housse de protection
910 x 435 x ht 765	200	200015	200202-200
910 x 710 x ht 765	400	200016	200202-400



CHARIOT HAUT À VAISSELLE OU PLATEAU

- Construction inox
- 2 ou 3 plateaux inclinés

Long x larg x ht mm	Nb niveau	Ref
920 x 590 x ht 1405	2	212014-2
920 x 590 x ht 1405	3	212014



CHARIOT SECHE BACS GASTRO INOX

- Construction inox
- 4 roues composite dont 2 freins

Dimensions	Nb niveaux	Modèle	Ref
1000 x 585 ht 1730 mm	3 niveaux	pour bac GN 1/1 et bac GN 2/1	212001
1000 x 585 ht 1805 mm	4 niveaux	pour bac GN 1/1	200061
1550 x 585 ht 1805 mm	4 niveaux	pour bac GN 1/2	212003



CHARIOT DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE DES PLATEAUX

- Structure tube inox 25x25 mm
- Système de maintien des plateaux en position droite pour favoriser leur bon égouttage
- Support plateau en tôle 2 mm avec revêtement de protection
- Capacité de stockage sur 3 niveaux - 150 plateaux
- Pour plateaux de dimensions minimum 350 x 270 mm
- Charge maximum 30 kg

Long x larg x ht mm	Ref
1310 x 625 x 1700	200005



CHARIOT STOCKAGE CASIERS

- Structure tube inox 25x25 mm
- Rangement des casiers en position inclinée pour faciliter l'égouttage
- Capacité de stockage 24 casiers sur 3 niveaux
- Barre de maintien en partie arrière pour éviter le basculement des casiers lors du chargement

Long x larg x ht mm	Ref
1000 x 425 x ht 1703	200005C



CUVIER MOBILE

- Construction inox
- Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1
- 4 roulettes chape composite dont 2 à freins
- **Bac gastro non fourni**

Long x larg mm	Modèle	Ref
700 x 560	standard	200007
700 x 560	encastrable	200195E



200007



200195E

CUVIER À NIVEAU VARIABLE

- Construction inox
- Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1
- Treuil manuel
- **Bac gastro non fourni**

Long x larg x ht mm	Ref
700 x 970 x ht 1140	200182



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT

- Construction inox
- 4 roues pivotantes dont 2 à freins
- Poignée de manutention
- Dim : Long 805 x larg 545 x ht 974 mm

Modèle	Ref
pour casier	200091
pour plateau	200090
pour guidage des plateaux en fin de convoyeur	200090G



200091



200090



200090G

option support pour
ramasse couverts
ref 101608S



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT - 4 ARCEAUX

- Pour plateaux 600 x 400 mm
- Pour plaques 600 x 400 mm
- Pour grilles 600 x 400 mm
- Modèle 4 arceaux

Disponible pour grilles GN 1/1 ou GN 2/1
Nous consulter

Ref
200006P



CHARIOT CHAUFFE ASSIETTE À NIVEAU CONSTANT

- Construction inox
- 2 silos ronds (capacité 2 x 65 assiettes)
- Silo réglable pour assiettes Ø 200 à 310 mm
- Régulation thermostatique de 0° à 100°C
- Poignée de manutention

Long x larg x ht mm	Ref
898 x 442 x ht 900	200198



TOURNIQUET PORTE USTENSILES

- Construction inox
- 4 roues chape acier zingué
- 4 niveaux de 4 branches fixes
- Structure tube

Ref
200022



CHARIOT PORTE GRILLES

- Construction inox
- Pour le stockage des grilles, plaques ou plateaux de 600 x 400 mm
- 4 roues pivotantes

Long x larg x ht mm	Ref
600 x 400 x ht 1000	200300
600 x 400 x ht 1300	200212



BAC DE TREMPAGE INOX

- Construction inox
- 2 roulettes fixes et pivotantes Ø 100 mm
- Bonde + surverse + crépine

Long x prof x ht mm	Hors tout	Capacité	Ref
600 x 500 x ht 340	600	105 L	200199-1
600 x 500 x ht 550	700	150 L	200172-2
800 x 600 x ht 400	850	180 L	200199



CHARIOT PLATEFORME CHARGE 400 KGS

- Construction inox
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes
- Dossieret arrière en tube inox
- Dimensions L 1000 x lg 600 ht 1000 mm

Roues	Ref
chape zinguée	200010
chape inox	200010I



CHARIOT PLATEFORME CHARGE 250 KGS

- Construction inox
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, chape inox
- Dimensions L 1000 x larg 600 ht 850 mm
- Autres dimensions, nous consulter

Ref
200010G



SOCLE ROULEUR PORTE CASIERS

- Construction inox
- Pour casiers 500 x 500 mm
- Existe en version sans poignée

Ref
200025



SOCLE ROULEUR CONTENEUR

- Dim 880 x 580 x 1050 mm
- 4 roues composites dont 2 à freins

Ref
200011



SOCLE ROULEUR INOX

- Construction inox
- Pour bac 600 x 400 mm

Nb roues	Ref
6 roues	201014
4 roues	200014
4 roues	200014T



200014



201014



200014T

SOCLE ROULEUR PLASTIQUE

- En plastique
- Pour bac 600 x 400 et 400 x 300 mm

Nb roues	Charge	Ref
4 roues	250 kg	200012
6 roues	250 kg	200013



200012



200013

TIMON AMOVIBLE POUR SOCLE ROULEUR PLASTIQUE

- Système de fixation à goupille
- Facilite le déplacement des charges lourdes
- Revient systématiquement à sa position verticale

Ref
200012T



SOCLE ROULEUR ALUMINIUM

- Angles en ABS et profils en aluminium
- Possibilité de couper les profils en alu pour adapter la dimension du socle rouleur
- Charge 250 kg
- Pour bac 600 x 800 mm

Ref
200043-1



GRILLE INOX



Dim mm	Fils	Traverse	Ref
600 x 400	29 Ø 2mm	3 Ø 5 mm	914064-3T
530x325 (1/1)	20 Ø 3mm	2 Ø 7 mm	914011
650x530 (2/1)	20 Ø 3mm	3 Ø 7 mm	914021

GRILLE INOX SPÉCIALE FUMAISSON (inox 304)



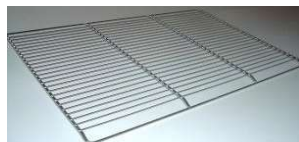
Dim mm	Fils	Traverse	Ref
600 x 400	29 Ø 2mm	3 Ø 5 mm	914064-304
530x325 (1/1)	20 Ø 3mm	1 Ø 6 mm	914011-2
650x530 (2/1)	32 Ø 2,4 mm	3 Ø 7 mm	914021-2

GRILLE INOX 600 X 800

Modèle	Ref
traverse sur 600	914002
arrêt de couche sur 600	914068
arrêt + renfort sur 600	914068AR



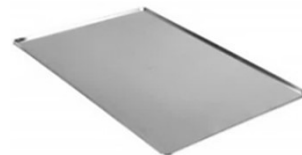
GRILLE INOX POUR PLATEAU



Dim mm	Fils	Traverse	Ref
520 x 360	26 Ø 2 mm	2 Ø 5 mm	914120

PLAQUE ALU

Dim mm	Epaisseur	Revêtement	BORD 45°		BORD 90°	
			Pleine	Perforée	Pleine	Perforée
600 x 400	15/10ème	sans	913164	913364	913264	913264P
600 x 400	15/10ème	biflon	913464	913664	913264-5	913664B
600 x 800	20/10ème	sans	913168	913386	913168-5	913368SR-1
600 x 800	20/10ème	biflon	913168AR	913386AR	913168AR-5	913386AR-5



PLAQUE ALU SANS REBORD



Dim mm	Epaisseur	Ref
600 x 400	2 mm	913164-2
600 x 400	3 mm	913164-3

PLAQUE ALU ANTI ADHÉRENTE EXAL

Dim mm	Bords	Ref
600 x 400	pincés (45°)	913564



PLAQUE INOX BRILLANT (F17)

Dim mm	Bords	Ref
600 x 400	pincés (45°)	912164
400 x 300	pincés (45°)	912234
530 x 325	pincés (45°)	912211



PLATEAU ABS 600X400

Coloris	Ref
blanc	905001
rouge	905002
bleu	905001-B
noir	905009
jaune	905001-J
vert	905001-V



PLATEAU POLYPROPYLENE "INCASSABLE" 600X400

Coloris	Ref
blanc	905007
rouge	905007R
bleu	905007B
jaune	905007J
vert	905007V
noir	905007N



PLATEAU CAFETERIA / FAST FOOD POLYPROPYLENE

Modèle	L x lg x ht mm	Ref
cafeteria	460 x 360 x 20	905028
fast food	350 x 270 x 20	905029



couleur au choix :

noir	rouge
bleu	vert amande
gris	violet
marron	vert anis
jaune	fushia

ÉCHELLE PATISSIERE 600 X 400

- Construction inox soudé
 - Glissières avec arrêt butoir
 - Entrée côté 400
 - Pour plaque, grille ou plateau de 600 x 400 / 610 x 415 mm
 - Hauteur 1785 mm
 - 4 roues pivotantes chape zinguée
- OPTIONS :**
- Roues chape composite / inox / avec freins
 - Version encastrable / entrée 600
 - Echelle renforcée avec soudure continue sur glissière
 - Glissière 18 x 60 mm sans butée
 - Barre anti chute
 - Haut cintré

Nb niv	Espacement entre glissières	Ref
10	150 mm	200161
12	125 mm	200115
15	100 mm	200153
20	75 mm	200152
30	50 mm	200103

- Echelle 600 x 400, construction inox 304, spéciale **FUMAISON**

Nb niv	Espacement entre glissières	Ref
20	75 mm	200152-304

ÉCHELLE GASTRONORME

- Construction inox
 - Glissières avec arrêt butoir
 - 4 roues pivotantes chape composite
- OPTIONS :**
- Roues chape zinguée
 - Roues chape inox
 - Version encastrable
 - Roues freinées

Nb niveaux	GN2/1 (650x530)	GN1/1 (530x325)	Espace entre glissières
18	200110	200112	75 mm
20	200111	200113	75 mm

CHARIOT À GLISSIERE AVEC PLAN DE TRAVAIL

- Construction inox
- 4 roues pivotantes en matériau composite
- Hauteur 870 mm
- Pour plaque, grille ou plateau

Long x larg mm	Nb niv	Espace entre glissières	Entrée	Ref
600 x 400	8	75 mm	côté 400	200105
GN 2/1 (650x530)	8	75 mm	côté 530	200144
GN 1/1 (530 x 325)	7	90 mm	côté 325	200104



200105

ÉCHELLE MURALE REPLIABLE

- Construction inox
- 10 niveaux
- Pour plaque ou grille 600 x 400 et GN 1/1
- Charge admissible 10 kg / niv

Ref
200204



Existe haut cintré



Housse
isotherme
200224



Housse anti
poussiere
200201



200152



200111



200113

ROUES POUR ÉCHELLE

- Température d'utilisation : -20°C/+80°C
- Ne convient pas pour la surgélation
- Vendue à l'unité

	zinguée
roue pivotante	212116
roue à frein	212117
	composite
roue pivotante	212114
roue à frein	212115
	inox
roue pivotante	212121
roue à frein	212121F



ROLL AVEC RIDELLES GRANDES MAILLES

- Roll revêtement époxy
- Socle plastique
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes
- Inclus 2 sangles

Long x larg x ht mm	Ridelles	Ref
720 x 815 x 1670	2	200019
720 x 815 x 1670	3	200019-3



ÉTAGERE ELECTROZINGUEE POUR ROLL



Larg x prof mm	Ref
700 x 740	602010R

HOUSSE ISOTHERME POUR ROLL

- S'adapte sur tous types de Roll
- Résistance aux UV
- Imperméable et facilement lavable
- Utilisation de -30°C à +60°C
- Fermeture par bande auto-agrippante

Ref
200203R



ROLL AVEC TOIT ET PORTE

- Roll électrozingué
- Roll 3 ridelles avec toit et porte
- Socle métal
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

Long x larg x ht mm	Ridelles	Ref
720 x 805 x 1710	3	200019-4



PLATE-FORME SURBAISSÉ DE PESAGE

- Tout inox AISI 304, IP67
- Plate-forme dimensions 1000x1000 ht 45 mm
- Avec 1 rampe d'accès
- Portée 600 kg, précision 200 grs
- Indicateur numérique tout inox AISI 304, IP67
- Indicateur livré avec support mural

Ref
300286



CHARIOT DE MISE EN RAYON

- Chariot électrozingué vernis époxy
- Poignée ergonomique
- Plateau relevable
- Niveau inférieur : charge utile 250 kg
- Niveau supérieur : charge utile 50 kg

Long x larg x ht mm	Ref
1010 x 535 x 1010	200070-1



MEUBLE ARRIERE TRADITIONNEL

Nous sommes à votre disposition pour la réalisation du cahier des charges dans le respect des normes d'hygiène tout en combinant la fonctionnalité.

Nombreuses possibilités :

- Inox et inox peint
- Intégration : bac, lave mains, poubelle, billot...
- Dessus inox, Granit, Corian...
- Ergonomie avec différentes hauteurs possibles
- Neutre ou réfrigéré
- Concept îlot



- Meuble inox
- Dossieret arrière et latéral, portes battantes



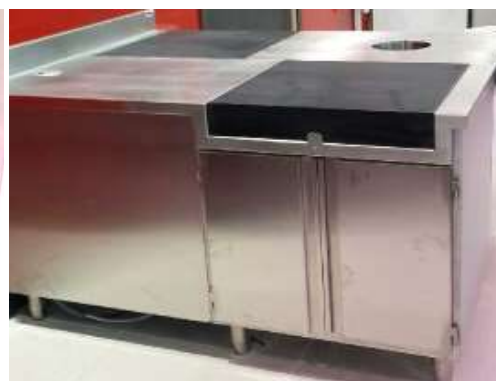
- Meuble inox peint
- Dessus inox avec décroché, portes battantes



- Meuble inox
- Dessus inox avec décroché
- Portes battantes



- Meuble inox peint, avec bloc tiroirs et portes battantes à loqueteau
- Dessus inox avec TVO, bac de plonge encastré et cuve pour lave mains



- Meuble inox, avec portes battantes
- Dessus inox avec TVO et billot en polyéthylène noir



- Meuble inox peint, avec portes battantes
- Dessus inox avec lave mains encastré, poubelle avec ouverture à pédale, billot et plaque en polyéthylène noir



- Meuble inox peint, avec portes battantes
- Dessus inox avec TVO et collerette, billot et plaque en polyéthylène blanc



- Meuble inox peint, avec portes battantes et plinthes inox
- Dessus marbre avec lave mains encastré et poubelle avec ouverture par pédale



- Meuble inox peint, avec portes battantes
- Dessus inox avec billot et plaque en polyéthylène blanc



- Ensemble de meuble avec habillage inox peint en façade



- Billot rond inox peint
- Billot bois avec fente coutelière, plinthe inox



- Meuble inox peint
- Portes battantes à loqueteau
- Structure en tube pour présentation des saucissons



- Meuble inox peint
- Dessus inox avec décrochés
- Avec portes battantes

Possibilité d'intégrer des meubles réfrigérés avec peinture

OPTIONS



- Bac de plonge encastré
- Dimensions 400 x 400 mm



- Lave mains encastré
- Dimensions Ø 380 mm



- Lave mains encastré
- Dimensions Ø 240 mm



- Pompe à savon et support bobine avec trou



- Séparation plexiglass



- Plaque poussoir pour lave mains



- Billot encastré



- Fente coutelière



- Trou pour prise électrique



- Passe câble



- Poignée pliée



- Loqueteau



- Dessus de meuble en corian



- Boite inox pour ficelle avec mât



- TVO avec collerette



- TVO encastré avec collerette



- Pied rond



- Protection d'angle



- Ouverture trappe façade pour poubelle



- Couvercle pour poubelle ouverture par pédale



- Plinthe inox



- Kit de 4 roues

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ VERSION GROUPE LOGÉ GN 1/1



MEUBLE RÉFRIGÉRÉ VERSION GROUPE À DISTANCE



MEUBLE PIZZA DESSUS MARBRE AVEC GROUPE LOGÉ



TOUR PATISSIER AVEC GROUPE LOGÉ



IL EXISTE UNE MULTITUDE DE MODELES,
EN FONCTION DE VOS BESOINS : NOUS CONSULTER

ARMOIRE FRIGORIFIQUE



**ARMOIRE DE MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE**



CELLULE DE REFROIDISSEMENT



BAIN MARIE





LA BOUCHERIE

- Rail et portique.....	p.31
- Billots et combinés.....	p.32
- Tables de boucherie.....	p.34
- Chariots de boucherie.....	p.36
- Accrochage.....	p.38

RÉSEAU AÉRIEN DE MANUTENTION POUR LE STOCKAGE DES CARCASSES EN CHAMBRE FROIDE



- Le profil Biralux est un bi-rail conçu pour apporter une solution sûre, robuste et économique au problème de la manutention dans les salaisonneries, les supermarchés, les boucheries...
- Sur les chariots équipés de crochets inox, il est possible d'adapter des balancelles de modèles différents.
- L'étude est réalisée à partir de plan.

PORTIQUE BARRE À DENTS EN GALVA

- Construction en acier galvanisé
- Portique à barre à dents en acier galvanisé
- Barre à dents inox ou galva
- Devis sur plan

CHARIOT CROCHET LONG Ø 14

- Force 350 kg

Ref
R030708

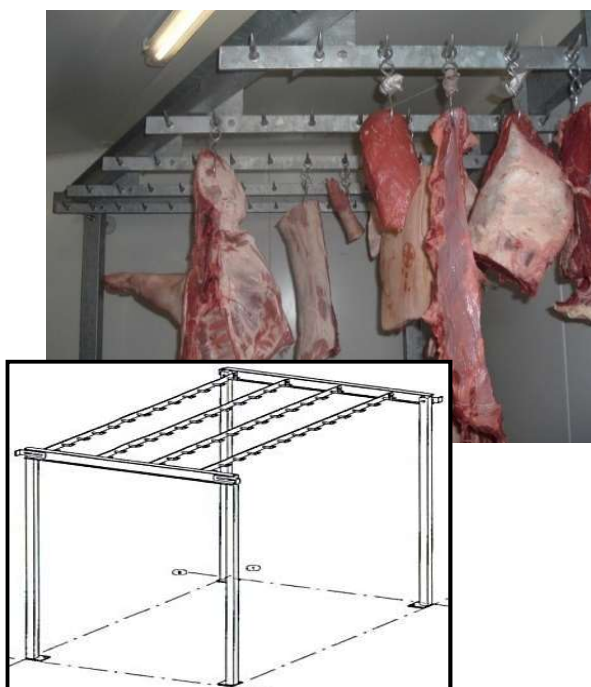


CHARIOT TRANSPORT DE CARCASSES



200042

Raccordement sur le rail pour la liaison entre le quai et la chambre froide



BILLOT BOIS TRADITIONNEL**BILLOT BOIS ANTIQUAIRE****BILLOT BOIS NU**

- Billot en bois de charme debout
- Billot réversible avec 2 ceintures et 4 équerres de renfort

Dimensions mm	Ref
500 x 500 x 100	BB500X500X100
600 x 600 x 100	BB600X600X100
500 x 500 x 150	BB500X500X150
600 x 600 x 150	BB600X600X150



Autres dimensions,
nous consulter

**RACLOIR DE PLANCHE BOIS**

Dimensions cm	
17	100227

BLOC DE DÉCOUPE POLYÉTHYLENE BLANC

Dimensions mm	Ref
500 x 500 x 100	BP500X500X100
600 x 600 x 100	BP600X600X100
700 x 500 x 100	BP700X500X100



Autres dimensions, nous consulter
Existe aussi en coloris brun/rouge

**RACLOIR DE PLANCHE PLASTIQUE**

	Lame
100228	100228L

PLAQUE DE DÉCOUPE SUR TASSEaux

- Polyéthylène qualité HD 500 - contact alimentaire
- Plaque épaisseur 25 mm
- Autres dimensions, nous consulter

coloris blanc	
Dimensions mm	Ref
500 x 400	PLT500X400X25
600 x 400	PLT600X400X25

coloris rouge	
Dimensions mm	Ref
500 x 400	PLT500X400X25R
600 x 400	PLT600X400X25R

PLAQUE DE DÉCOUPE POLYÉTHYLENE AU M²

Epaisseur	Couleur
25 mm	blanc
40 mm	blanc
25 mm	rouge



COMBINÉ BILLOT BOIS / POLYÉTHYLENE

- Construction inox
- Dessus polyéthylène blanc HD 500 épaisseur 25 mm
- Hauteur de travail 900 mm
- Billot bois 600 x 600 x 100 mm
- Préciser l'emplacement du billot bois à la commande
- Existe en largeur 700 mm
- Option dossier avec fente coutelière

Long x larg mm	Central	Adossé
1200 x 600	500042C	500042
1500 x 600	500032	500034
1800 x 600	500050C	500050

**COMBINÉ BILLOT TOUT POLYÉTHYLENE**

- Construction inox
- Dessus polyéthylène blanc HD 500 épaisseur 25 mm
- Hauteur de travail 900 mm
- Billot polyéthylène blanc 600 x 600 x 100 mm
- Préciser l'emplacement du billot à la commande
- Existe en largeur 700 mm
- Option dossier avec fente coutelière

Long x larg mm	Central	Adossé
1200 x 600	500030	500020
1500 x 600	500031	500021
1800 x 600	500033	500022



combiné avec option
barre à dents

**BILLOT BOIS SUR CHÂSSIS INOX**

Long x larg mm	Ref
500 x 500	500010
600 x 600	500012

- Pour la surface de vente
- Châssis construction inox
- Hauteur de travail 900
- Billot bois épaisseur 100

**BILLOT POLYÉTHYLENE SUR CHÂSSIS INOX**

Long x larg mm	Ref
500 x 500	500001
600 x 600	500003

- Châssis construction inox
- Hauteur de travail 900 mm
- Billot polyéthylène épaisseur 100



TABLE DE DÉCOUPE DESSUS POLYÉTHYLENE

- Construction inox
- Dessus poly blanc HD 500 amovible ép. 25 mm
- Piètement inox
- Hauteur de travail 900 mm
- Existe en largeur 600, nous consulter
- Options : coloris rouge - Dosseret fente coutelière



Long mm	Centrale	Adossée
1000 x 700	TDC107	TDA107
1200 x 700	TDC127	TDA127
1400 x 700	TDC147	TDA147
1600 x 700	TDC167	TDA167
1800 x 700	TDC187	TDA187
2000 x 700	TDC207	TDA207



structure
panier
barquette

**OPTIONS**

superstructure pour
crocheter des outils,
dévidoir de ficelle...

TABLE DE DÉCOUPE MIXTE POLYÉTHYLENE / INOX

- Construction inox
- 1/2 plaque polyéthylène blanc HD 500 amovible ép. 25 mm
- 1/2 plaque inox
- Hauteur de travail 900 mm
- Existe en largeur 600
- Possibilité mixte côte à côte

Long mm	Centrale	Adossée
1200 x 700	TMC127	TMA127
1400 x 700	TMC147	TMA147
1900 x 700	TMC197	TMA197



modèle côte à côte

**TABLE D'AFFALAGE**

- Construction inox
- Dessus polyéthylène blanc HD 500 ép. 40 mm
- Plaque polyéthylène amovible
- Renfort dans les angles
- Hauteur de travail 900 mm

Long x larg mm	Centrale
1200 x 700	300283
1500 x 800	300283-1

**TABLE INOX
VOIR PAGE 4****BOITE COUTELIERE INOX**

- Construction inox
- Dessus polyéthylène
- Largeur 300 x ht 335 x prof 80 mm
- Fixation pour tube 25 x 25

**BOITE À FICELLE**

- Construction inox
- S'accroche sur un châssis par un U

Ref
572014



Ref

510011

DÉROULEUR FICELLE / PORTE ROLLS

- Construction inox

Ref	Modèle
100967	à visser
100901	à suspendre (modèle haut)
100901-1	à suspendre (modèle inversé)
100900	sur socle



TABLE DE DESSOUVIDAGE MIXTE

- Construction inox
- Dessus 1/2 tôle inox perforé amovible
- Dessus 1/2 plaque polyéthylène épaisseur 25 mm
- Evacuation centrale par pointe diamant
- Tiroir de récupération

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	300253-127



CHARIOT DE DESSOUVIDAGE

- Construction inox
- Dessus tôle inox perforée amovible
- Evacuation centrale par pointe diamant
- Tiroir de récupération

Long x larg mm	Modèle	Ref
800 x 600	sans rebord	500100
800 x 600	avec rebords de 100 mm	500100-1



TABLE DE POUSSAGE / ÉGOUTTAGE

- Construction inox
- Evacuation centrale par pointe diamant
- Toutes dimensions sur demande

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	300275-127
1400 x 700	300275-147



CONVOYEUR À PLATEAUX

- Convoyeur à rouleaux
- 1 ou 2 niveaux
- Avec étagère porte barquette

DIFFERENTS MODELES
OPTION PANIER BARQUETTE
OU STRUCTURE DOS A DOS
NOUS CONSULTER



CHARIOT PORTE PANIER À BARQUETTES

- Construction inox
- Panier en fil inox 1250 x 300 x ht 600 mm
- 4 roulettes dont 2 à freins



modèle présenté
3 paniers



modèle présenté
sur socle 4 paniers

Modèle	Ref
sur chariot 2 paniers	500090-2
sur chariot 3 paniers	500090-3

Modèle	Ref
sur socle 3 paniers	500091-3
sur socle 4 paniers	500091-4

BAC DE RÉCEPTION SUR ROULETTES

Ø x ht mm	Modèle	Ref
700 x 810	manuel	300599
1200 x 810	motorisé	300599M

300599



300599M

CHARIOT TRANSPORT PAD

- Châssis construction inox
- Panier en fils inox
- Dimensions 900 x 600 ht 1000 mm
- Disponible en version carénée
- Couvercle en option

Ref
500092



CUVE EUROPE

- Construction inox 18/10
- Avec poignée
- Avec bec verseur



Capacité	Ref
200 L	200004
300 L	200004-1
200 L + vanne de vidange	200004-2
300 L + vanne de vidange	200004-3

CHARIOT À ABATS - CONSTRUCTION INOX

- Chariot avec 70 dents
- Equipé de 2 roues fixes, 2 roues pivotantes
- En option bac de récupération

Long x larg x ht mm	Ref
1800 x 800 x 1830	200002

**CHARIOT À CARCASSES - CONSTRUCTION INOX**

- Chariot avec 10 dents
- Equipé de 4 roues
- Charge 500 kg
- Livré avec bac à sang amovible

Long x larg x ht mm	Ref
1200 x 700 x 1800	200003

**CHARIOT DE DETAILLAGE - CONSTRUCTION INOX**

- Charge 500 kg
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes
- Bac à sang amovible en option

Long x larg x ht mm	Nb dents	Ref
1200 x 700 x 1800	22	500014-12
1800 x 700 x 1800	40	500104

**CHARIOT POUR CAISSE EURO-POOL**

200136-1



200136

CAISSE EURO-POOL

- Plastique alimentaire
- Coloris rouge
- Côtés pleins
- Poignées ouvertes sur les côtés

Lg x lg x ht mm	Modèle	Ref
600 x 400 x 125	E1 - 21 L	900677-1
600 x 400 x 200	E2 - 38 L	900677
600 x 400 x 300	E3 - 58 L	900677-3

Glissières	Dimensions hors tout	Nb niveaux	Ref
soudées	605 x 460 ht 1630 mm	7 niveaux espacés de 200 mm	200136-1
soudées	605 x 460 ht 1630 mm	4 niveaux espacés de 350 mm	200136-2
modulables	610 x 465 ht 1630 mm	6 niveaux modulables	200136

BARRE INOX À DENTS DE LOUPS

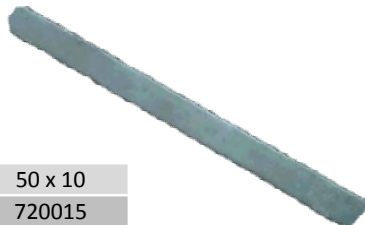
- Poli 3 faces
- Vendu au mètre linéaire et par multiple de 500 mm

Section mm	30 x 6	40 x 8	50 x 10
nb dents	8 dents	7 dents	6 dents
mètre linéaire	720006-3	720006-4	720006-5

**BARRE INOX LISSE**

- Poli 4 faces
- Vendu au mètre linéaire et par multiple de 500 mm

Section mm	30 x 6	40 x 8	50 x 10
mètre linéaire	720016	720014	720015

**SUPPORT PLATINE FIXATION MURALE**

Pour section	30x6	40x8	50x10
Saillie 150	720011-1	720011-3	720011-5
Saillie 200	720011-2	720011-4	-

**CROCHET ESSE INOX**

- Paquet de 10

Long mm	Ref
80 - fil Ø 4	100124
100 - fil Ø 5	100125
120 - fil Ø 5	100126
140 - fil Ø 6	100127
160 - fil Ø 6	100128
180 - fil Ø 8	100129

**CROCHET 3 TROUS INOX**

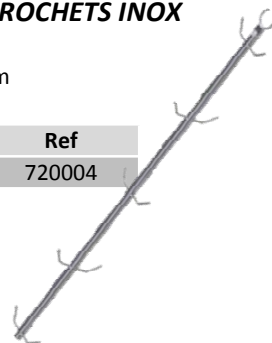
- Paquet de 10

Dim mm	Ref
L 165 x Ø 5	100119
L 145 x Ø 4	100120
L 170 x Ø 6	100122

**DESCENTE À CROCHETS INOX**

- 10 dents Ø 8 mm

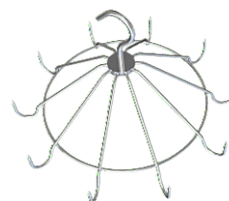
Long mm	Ref
1400	720004

**BALANCE INOX À JAMBONS**

Ref
720003

**COURONNE À CROCHETS**

Ref
720007

**BALANCE INOX À LONGES**

Ref
720002



Retrouvez notre gamme
de **PETIT MATÉRIEL** page 81



LA POISSONNERIE

A photograph of a fish market display. In the foreground, there's a large piece of salmon on a bed of ice. To its left, there are some smaller fish and a price tag that says '15.50'. In the background, there are more fish and a price tag that says '08.50'. The display is behind a glass counter.

- Etals, ilots et options.....p.40
- Tables de poissonnerie.....p.44
- Bacs et pelles à glace.....p.46
- Poteaux de guidage.....p.46
- Vannerie.....p.47
- Pelle de service et accessoires.....p.47

POISSONNERIE



- Etal poisson réfrigéré
- Profil droit à l'avant
- Pieds rectangles
- Verre sans potelet



- Etal poisson mixte
- Profil rond à l'avant
- Pieds ronds avec peinture
- Verre sans potelet



- Etal poisson réfrigéré
- Profil droit à l'avant et à l'arrière
- Pieds rectangles
- Verre sans potelet



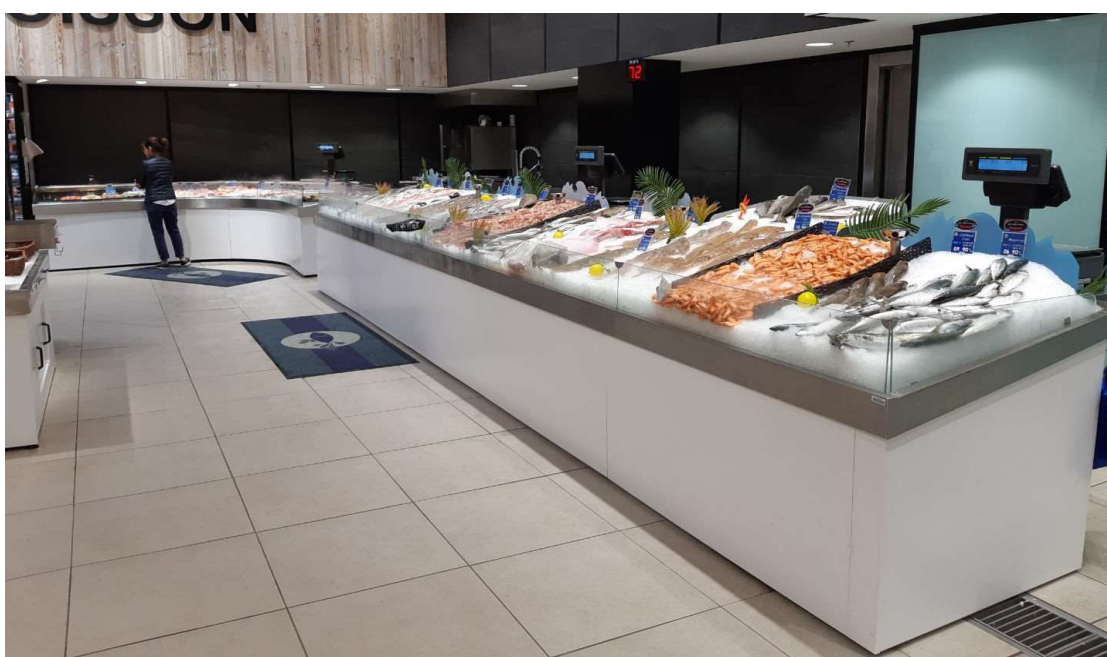
- Etal poisson réfrigéré
- Profil rond à l'avant
- Habillage inox à l'avant de l'étal
- Verre avec potelet



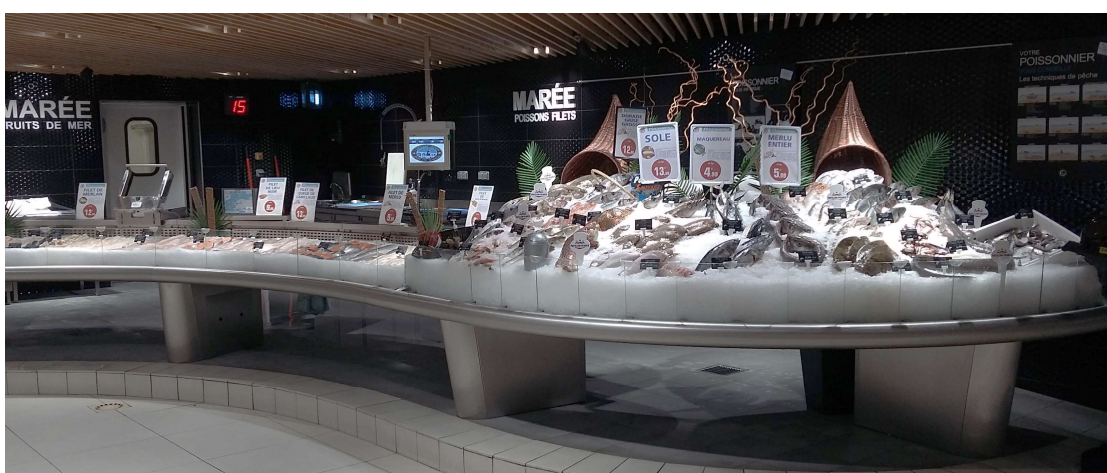
- Etal poisson neutre
- Profil droit à l'avant
- Pieds bateaux
- Verre sans potelet



- Etal poisson mixte
- Profil rond à l'avant
- Habillage inox peint à l'avant de l'étal
- Verre sans potelet



- Etal poisson mixte
- Profil droit à l'avant
- Habillage inox peint à l'avant de l'étal
- Verre sans potelet



- Etal mixte
- Profil rond à l'avant
- Pieds bateaux
- Verre sans potelet

ILOTS / BANCS / MODULES



- Ilot forme rectangulaire
- Profil droit
- Soubassement verre trempé coloré, collé sur l'inox



- Ilot forme rectangulaire
- Profil droit
- Soubassement inox peint



- Ilot forme carrée
- Profil rond
- Soubassement inox peint



- Ilot forme ovale avec descente de glace
- Profil rond
- Soubassement ovale inox



- Ilot forme ronde
- Profil rond
- Soubassement rond inox



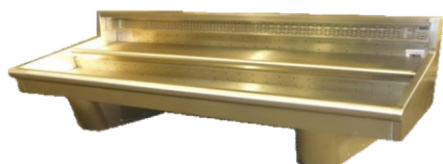
- Ilot octogonal
- Profil rond
- Soubassement octogonal inox



- Ilot forme ovale
- Profil droit
- Soubassement ovale inox



- Ilot forme œil
- Profil rond
- Soubassement ovale inox



- Banc d'écailler



- Module d'animation

OPTIONS



- Case papier 3 compartiments
- Service par l'arrière



- Case papier 1 compartiment
- Service par l'avant



- Crochet porte sac



- Tablette de préparation
- Avec douchette



- Tablette de préparation
- Avec TVO et case papier



- Poubelle à accrocher



- Potence support balance



- Support balance pour étal réfrigéré
- Avec case papier



- Support balance
- Avec case papier
- Avec crochet porte sac



- Excroissance à l'arrière de l'étal



- Tiroir coquillages à l'avant de l'étal



- Appendice à l'arrière de l'étal

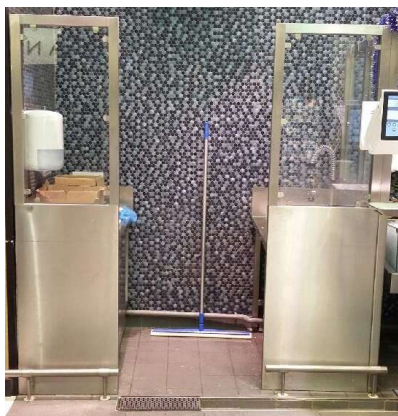
TABLES ET MEUBLES DE POISSONNERIE SUR MESURE - DIFFÉRENTS MODELES, NOUS CONSULTER EXEMPLES DE RÉALISATIONS



- Meuble poissonnerie
- Bac 400 x 400 mm sur plage inox
- Plaque en polyéthylène noir avec TVO



- Meuble poissonnerie avec portes battantes
- Bac 400 x 400 mm et lave mains encastré sur plage inox
- Plaque polyéthylène noir avec TVO



- Verrière pour table de poissonnerie



- Table à morue



- Table inox support bourriches



- Table de poissonnerie
- Dessus polyéthylène
- Dossieret surélevé



- Table de poissonnerie face à face
- Dessus polyéthylène noir avec bac et TVO
- Crédence inox



- Table de poissonnerie face à face
- Bac 400 x 400 mm sur plage inox
- Dessus polyéthylène noir avec TVO



- Table de poissonnerie
- Bac 400 x 400 mm sur plage inox
- Dessus polyéthylène blanc avec TVO

TABLE DE PRÉPARATION ADOSSÉE

- Construction inox
- Dessus plaque poly blanc HD 500
- Polyéthylène épaisseur 25 mm
- Trou vide déchet
- Tiroir de récupération
- Modèle central sur demande

Long x larg x ht mm	Ref
1000 x 600 x 900	300251-1
1400 x 600 x 900	300251-2

**COMBINÉ ADOSSÉ**

- Construction inox
- Dessus plaque poly blanc HD 500
- Polyéthylène épaisseur 25 mm
- Trou vide déchet
- Tiroir de récupération
- Bac inox de 400 x 400 x 300 mm
- Modèle central sur demande

Long x larg mm	Ref	Modèle
1000 x 600 x 900	500051	simple poste
1400 x 600 x 900	500052	simple poste
1900 x 600 x 900	500053	double poste



Autres dimensions,
nous consulter

TABLE DE POISSONNERIE INOX / POLYÉTHYLENE

- Construction inox
- Plage inox avec bac de 400 x 400 x 300 mm
- Plaques en polyéthylène de part et d'autre de la plage inox
- Trou vide déchet
- Tiroir de récupération
- Modèle central sur demande
- Toutes dimensions sur demande

Ref
300251-3

**TABLE DE POISSONNERIE**

- Construction inox
- Plage inox centrale avec bac encastré 400 x 400 mm
- Plaque polyéthylène épaisseur 25 mm
- Trou vide déchet
- Poubelle de récupération
- Avec mât pour douchette
- Modèle fermé avec peinture

Ref
300251-4

**DOUCHETTE PROFESSIONNELLE**

- Flexible longueur 1,10 m
- Avec col de cygne
- Avec pomme de douche

Ref
300503

**DOUCHETTE AÉRIENNE**

- Flexible longueur 2 m
- Ressort de rappel
- Avec pomme de douche

Ref
300525

**TABLE AVEC TIROIR SUR ROUES**

- Construction inox
- Avec tiroir à poignée
- Avec 3 étagères
- Avec crochets porte sac sur le côté
- Sur roues chape inox dont 2 à freins

Ref
500306



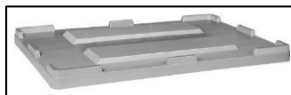
BAC À GLACE GRIS SUR ROUES

- Polyéthylène haute densité
- Température d'utilisation : -40°C à +80°C
- Robinet en option ref 300616

Dimensions	Capacité	Ref
1200x800x915	535L	900206

**BAC PLASTIQUE AVEC ARMATURE INOX ROULANTE - BAC À GLACE**

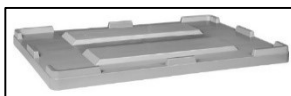
- Bac plastique alimentaire
- Armature roulante inox
- 4 roulettes Ø 100 mm dont 2 à freins chape inox



Dimensions bac mm	Capacité	Ht hors tout	Ref	Couvercle
825 x 625 x ht 480	170 L	640	900200	-
900 x 700 x ht 535	220 L	695	900201	-
1030 x 800 x ht 605	310 L	765	900202	-
1200 x 800 x ht 860	500 L	1 020	900203	900203C

BAC PLASTIQUE ROULANT - BAC À GLACE

- Bac plastique alimentaire
- 2 roues fixes + 2 roues pivotantes freinées
- Roues chape inox



Dimensions bac mm	Capacité	Ref	Couvercle
690 x 535 x 610	100 L	900105	-
825 x 625 x 640	170 L	900106	-
900 x 700 x 665	220 L	900107	-
1030 x 800 x 730	310 L	900108	-
1200 x 800 x 985	500 L	900109	900203C

VANNE DE VIDANGE

- Permet d'installer un tuyau de vidange
- Matière contact alimentaire



	Pour bac capacité	Débit	Ø perçage	Référence
modèle A	de 100 à 220 L	30 L / min	34 mm	300526-1
modèle B	de 310 à 500 L	70 L / min	48 mm	300613-1

PELLE À GLACE EN POLYÉTHYLENE

Pelle (Long x larg mm)	Long totale mm	Ref
380 x 340	1300	900300
380 x 340	1030	900301
330 x 270	500	900302



900302



900300

BAC EMBOITABLE DRAINAGE

- Plastique alimentaire
- Système de drainage spécifique
- Convient pour le poisson

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 125	15 L	900655
600 x 400 x 155	20 L	900001



POTEAUX DE GUIDAGE

- Construction inox

Ref
101400



CORDON AU METRE

Ref
101401



MOUSQUETON

Ref
101405



VANNERIE EN OSIER NATUREL

- Paniers sur bac plastique
- Osier brut
- Dimensions - 400 x 300 x 100 mm
- 600 x 400 x 120 mm
- Corbeille ronde 2 poignées
- Osier brut
- Dimensions - 450 x ht 150 mm



- Vans de présentation
- Osier brut
- Dimensions - 450 x 400 mm
- 550 x 500 mm
- 650 x 600 mm



POSSIBILITE SUR MESURE, D'AUTRES MODELES,
NOUS CONSULTER

VANNERIE POLYPROPYLENE

- Polypropylène qualité alimentaire
- Structure en fil inox

Modèle	Dim mm	Coloris	Ref
CRIBLE GM	Ø 610 x 190	marron	901311-1
CRIBLE PM	Ø 280 x 180	marron	901311-2
CRIBLE GM	Ø 460 x 260	noir	901311-1N
CRIBLE PM	Ø 280 x 240	noir	901311-2N
COTTAGE	1020/960 x 750 x h 100/320	marron	901309
FARM	540 x 430 x ht 165	marron	901310
FARM	540 x 430 x ht 165	noir	901310-N
CORNE GM	810 x 410 ht 400	marron	901314
CORNE GM	810 x 410 ht 400	noir	901314-N
CORNE PM	650 x 340 ht 360	marron	901315



901311-1



901311-1N

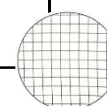


901311-2



901311-2N

GRÂCE À LEUR GRILLE INOX, LES
CRIBLES SE PLANTENT DANS LA
GLACE
(CARRÉ DE 2 CM)



901314



901314-N



901310



901310-N



901309



PELLE ALU



Lg cm	Cont. Cl	Ref
18	11,3	100188
21	17,5	100189
26	41	100190
31	65	100191
35	110	100192
40	187	100193
43	258	100194

MURET À GLACE INOX

Ref
100184



- L 700 x lg 100 x ht 200 mm

PINCE À HOMARD

Ref
100499



PIED À COULISSE

Ref
100966-1



- Pour mesurer les coquillages et crustacés



LA BOULANGERIE PATISSERIE

- Composition de meuble.....	p.49
- Tables de préparation.....	p.50
- Chariots, échelles et mobilier inox.....	p.51
- Grilles, plaques et filets.....	p.54
- Séchoirs à couches.....	p.55
- Porte ustensiles mural.....	p.55
- Aspirateur boulangerie.....	p.55
- Bacs et mannes plastiques.....	p.56

COMPOSITION DE MEUBLE



ELEMENTS A TIROIRS

Dimensions meuble			Nb tiroirs	Dimensions tiroirs
Long mm	Larg mm	Ht mm		Long x larg x ht mm
450	550	850	3	365 x 400 x 150
450	750	850	3	365 x 600 x 150
400	680	850	3	305 x 540 x 150
450	550	850	4	365 x 400 x 100
450	750	850	4	365 x 600 x 100
400	680	850	4	305 x 540 x 100



ELEMENT 2 PORTES COULISSANTES ht 850 mm

Profondeur mm			
1000	550	680	750
1200	550	680	750
1400	550	680	750
1500	550	680	750
1600	550	680	750
1800	550	680	750
2000	550	680	750



- 2 x 10 niveaux de glissières
- Espacement 55 mm entre glissières
- Entrée 400 mm
- Élément avec portes battantes

ELEMENT POUR PLAQUE 600 X 400

Dimensions hors tout mm	Nb portes
L 900 x lg 725 x ht 850	sans porte
L 900 x lg 655 x ht 850	
L 900 x lg 750 x ht 850	
L 900 x lg 680 x ht 850	2

ELEMENT CHARIOT (couverture en option)

	Dimensions hors tout mm		Capacité
	Longueur	Largueur	
sans séparation	L 420 x larg 550 x ht 810		70 kg
	L 420 x larg 750 x ht 810		100 kg
	L 370 x larg 680 x ht 810		70 kg
avec séparation	L 420 x larg 550 x ht 810		2 x 35 kg
	L 420 x larg 750 x ht 810		2 x 50 kg
	L 370 x larg 680 x ht 810		2 x 35 kg



- Ht 20 mm
- Existe également pour 1 ou 3 chariots



GUIDE POUR 2 CHARIOTS

Long x larg mm	Caisson
900 x 550	600
800 x 680	700
900 x 750	800

PLAN DE TRAVAIL INOX

Longueur	Largeur			Modèle	
1000	600	700	800	central	adossé
1200	600	700	800	central	adossé
1400	600	700	800	central	adossé
1500	600	700	800	central	adossé
1600	600	700	800	central	adossé
1800	600	700	800	central	adossé
2000	600	700	800	central	adossé



TABLE DE MISE EN BARQUETTE

- Construction inox
- Dosseret en option
- Panier en fil inox
- Dessus inox
- Disponible en dessus polyéthylène
- **Autres dimensions, nous consulter**

Long x larg mm	Ref
1200 x 700	TEI 127
1400 x 700	TEI 147


TABLE INOX
VOIR PAGE 4
**TABLE DE DORURE**

- Construction inox
- Dosseret hauteur 300 mm sur 3 côtés
- Existe en version cabine
- **Autres dimensions, nous consulter**

Long x larg x ht mm	Ref
700 x 700 x 900	300269

**TABLE DE BOULAGE**

- Dessus hêtre
- Chassis inox
- **Option roues**
- **Option étagère**

Ref
300295

**TABLES DE PRÉPARATION**

- Construction inox
- Dessus inox
- **Option dessus hêtre**
- **Bacs vendus séparément page 56**



Dim mm	Contenance	Ref
1000x700 ht920	4 containers 15 L avec couv. + 7 bacs 10 L avec couvercle	300299-A
1400x700 ht900	12 containers 15 L + couvercles	300299-B

**TABLE DE DRESSAGE**

- Dessus inox
- 1 grille inox GN2/1 coulissante sur 2 patins en polyéthylène
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à freins
- Roues polyamide

Long x larg mm	Ref
1800 x 750	300240

**TABLE DE PRÉPARATION POUR CHARIOT À FARINE**

- Dessus hêtre
- Châssis inox
- Sur roues chape zinguées dont 2 à freins
- Chariot pour stocker 3 sacs de farine de 25 kg
- **Option table sur pieds**
- **Option dessus inox**

Long x larg x ht mm	Désignation	Ref
1200 x 800 ht 900	Table + 2 chariots	300299-12
1600 x 800 ht 900	Table + 3 chariots	300299-16
2000 x 800 ht 900	Table + 4 chariots	300299-20
400 x 740 ht 820	Chariot porte-sacs seul	300300



300299-16



300300

ÉCHELLE PATISSIERE 600 X 400

- Construction inox soudé
- Glissières avec arrêt butoir
- Entrée côté 400
- Pour plaque, grille ou plateau de 600 x 400 / 610 x 415 mm
- Hauteur 1785 mm
- 4 roues pivotantes chape zinguée

- OPTIONS :**
- Roues chape composite / inox / avec freins
 - Version encastrable / entrée 600
 - Echelle renforcée avec soudure continue sur glissière
 - Glissière 18 x 60 mm sans butée
 - Barre anti chute
 - Haut cintré

Nb niv	Espacement entre glissières	Ref
10	150 mm	200161
12	125 mm	200115
15	100 mm	200153
20	75 mm	200152
30	50 mm	200103



Existe haut cintré



Housse isotherme
200224



Housse anti poussiere
200201



200152

ÉCHELLE POUR BAC À PATON

- Structure tube inox
- 4 roues pivotantes
- Pour bacs ronds ou rectangulaires
- Espacement 180 mm

Nb niv	Ref
8 niv	200120
2 x 8 niv	200121

BAC À PATON

- En plastique alimentaire



Bac	Dimensions (mm)	Contenance	Ref
rond	Ø 480 x ht 160	19 L	900719
rectangulaire	530 x 400 x ht 80	10 L	900718
rectangulaire	530 x 410 x ht 140	20 L	900720
couvercle pour bac rectangulaire 10 L et 20 L			800068



200120



200121

ÉCHELLE ET BACS DE FERMENTATION

- Construction inox
- Roues chape composite
- 15 niveaux espacés de 100 mm
- Pour bacs rectangulaires 600 x 400 mm

	Long x larg x ht mm	Ref
Pour 15 bacs	400 x 600 x 1785	200153

BAC DE FERMENTATION

- En plastique alimentaire



Bac rectangulaire	600 x 400 x 75	900716
Couvercle	600 x 410	900717C
Bac rectangulaire	600 x 400 x 82	900713
Couvercle	600 x 400 x 35	900713-C



200153

CHARIOT À GLISSIÈRE AVEC PLAN DE TRAVAIL

- Construction inox
- 8 niveaux espacés de 75 mm
- 4 roues pivotantes chape composite
- Hauteur 870 mm
- Pour plaque, grille ou plateau 600 x 400 mm

Ref
200105

**ÉCHELLE MURALE
REPLIABLE**

- Construction inox
- 10 niveaux
- Pour plaque ou grille 600 x 400 et GN 1/1
- Charge admissible 10 kg / niv

Ref
200204

**ÉCHELLE POUR
PLAQUE À PAIN**

- Construction inox
- Roues chape composite
- Glissières plus large
- Pour plaques de 800 x 430 mm
- 16 niveaux
- Entrée 430

Ref
200130

**ÉCHELLE
D'APPROVISIONNEMENT**

- Construction inox
- Fermée sur 3 côtés
- Pour grille 600 x 800 mm

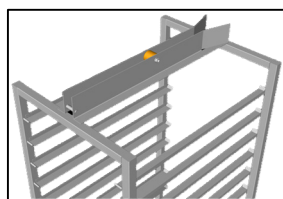
Ref
200209

**CHARIOT DE CUISSON INOX**

- Structure tube inox
- Roues en résine haute température
- Système de guidage et/ou d'accrochage suivant modèle de four

Différents modèles
d'accroches,
nous consulter

Ref
212000



Filets de cuisson
page 54

CHARIOT DE STOCKAGE INOX

- Structure tube inox
- 15 ou 20 niveaux
- Dimensions :
 - 600 x 800 mm
 - 700 x 900 mm
 - 750 x 800 mm
 - 750 x 900 mm
 - 1000 x 700 mm
 - 1000 x 800 mm

Existe en
sur-mesure

Ref
212020

**ROUES HAUTE TEMPÉRATURE POUR CHARIOT DE CUISSON**

Diamètre	Ht totale	Ref
80	108	212100
100	130	212101

- Chape et platine pivotante en acier zingué
- Galet en résine haute température

**ROUES POUR ÉCHELLE**

- Température d'utilisation : -20°C/+80°C
- Ne convient pas pour la surgélation
- Vendue à l'unité



Chape zinguée		Chape composite		Chape inox	
roue pivotante	212116	roue pivotante	212114	roue pivotante	212121
roue à frein	212117	roue à frein	212115	roue à frein	212121F

CHARIOT DE DÉFOURNEMENT

- Construction inox
- Panier en fil inox 1250 x 300 x ht 600 mm
- Panier avec une petite inclinaison
- 4 roulettes dont 2 à freins

Modèle	Ref
sur socle 3 paniers	500091-3
sur socle 4 paniers	500091-4



modèle présenté sur socle 4 paniers
500091-4

ARMOIRE POUR COUCHES AUTOMATIQUES

- Construction inox
- 20 niveaux espacés de 80 mm
- Sur roulettes
- Pour couches automatiques 800 x 600

Ref
500330

**COUCHES AUTOMATIQUES**

- Support en inox, toile en lin
- Dim : 600 x 800 mm



Ref
911000A

TOILE POUR COUCHE AUTOMATIQUE

- Toile ourlée
- Dim : 600 x 800 mm

Ref
911471

ARMOIRE PARISIENNE INOX

- 20 niveaux espacés de 80 mm
- 4 faces mélaminées dont 2 portes amovibles
- Sur roulettes

- Dimensions :
 - 600 x 800 mm
 - 800 x 800 mm
 - 900 x 800 mm
 - 1000 x 800 mm

Ref
500323



**Grilles inox
page 54**

MEUBLE PARISIEN INOX

- Complètement fermé
- Dessus en hêtre
- Dim : 900 x 700 mm
- Meuble sur roulettes
- Poste avant relevable, fermant sous le dessus
- 7 niveaux de glissières
- Vendu vide

Ref
520301

SUR MESURE, NOUS CONSULTER



GRILLE INOX

Ref	Dim mm	Fils	Traverse
914064-3T	600 x 400	29 Ø 2mm	3 Ø 5mm
914011	530x325 (1/1)	20 Ø 3mm	2 Ø 7mm
914021	650x530 (2/1)	20 Ø 3mm	3 Ø 7mm

GRILLE INOX 600 X 800

Ref	Modèle
914002	traverse sur 600
914068	arrêt de couche sur 600
914068AR	arrêt + renfort sur 600

**TOILE À COUCHE DE LIN**

- Vendu au mètre linéaire
- Rouleau de 20 m



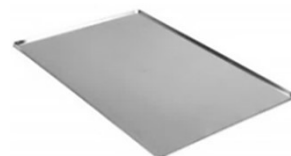
Ref	Laize mm
911150	500
911160	600
911165	650
911170	700
911175	750
911180	800

PLAQUE ALU SANS REBORD

Dim mm	Epaisseur	Ref
600 x 400	2 mm	913164-2
600 x 400	3 mm	913164-3

PLAQUE ALU

Dim mm	Epaisseur	Revêtement	BORD 45°		BORD 90°	
			Pleine	Perforée	Pleine	Perforée
600 x 400	15/10ème	sans	913164	913364	913264	913264P
600 x 400	15/10ème	biflon	913464	913664	913264-5	913664B
600 x 800	20/10ème	sans	913168	913386	913168-5	913368SR-1
600 x 800	20/10ème	biflon	913168AR	913386AR	913168AR-5	913386AR-5

**FILET DE CUISSON INOX**

- Cadre en fil inox
- Toile inox amovible
- Fixation par agrafes inox
- Revêtement anti-adhérent
- Pousse, cuisson et surgélation
- Exise en :
 - 600 x 800
 - 400 x 800 ...



Ref
950000

Pour le retraitement de vos filets ou changement de toiles, consultez nous (prêt de filet pendant la durée du retraitement)

SUPPORT DE CUISSON EUROGLISS

- Cadre en inox
- Toile perforée en alu
- Perforation Ø 1,8 mm
- Angles arrondis et emboutis
- Revêtement anti-adhérent
- Exise en :
 - 600 x 800
 - 400 x 800 ...



Ref
960000

PLAQUE À PAIN ALU GAUFER

Dim mm	Nb alvéoles	Ref
750 x 430	6 baguettes	940002
790 x 580	8 baguettes	940004
790 x 580	6 pains	940006

PLAQUE TOILE NOIRE

**VOIR NOS
RECOMMANDATIONS
D'UTILISATION PAGE 103**

Dim mm	Bords	Ref
400 x 300	pincés (45°)	913004
600 x 400	pincés (45°)	913001
530 x 325 (1/1)	pincés (45°)	913002
650 x 530 (2/1)	pincés (45°)	913003

PLAQUE À PAIN ANTI ADHÉRENTE

Dim mm	Nb alvéoles	Ref
750 x 430	6 baguettes	940010
650 x 430	6 baguettes	940012
790 x 580	8 baguettes	940011

TOILE DE CUISSON ANTI ADHÉRENTE

- Pour plaques 600x400



Modèle	Ref
SILPAT : spécial pour pâtisserie / viennoiserie	911264
SILPAIN : spécial pour la cuisson du pain	911364

SUPPORT TOILE À COUCHE PORTATIF POUR CHARIOT

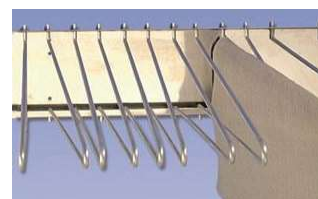
- Solution de stockage compacte et astucieuse
- Séchage pratique
- Dim : 600 x 800 mm
- Cadre qui se glisse dans un chariot 600 x 800



Ref
911202-1

SÉCHOIR À COUCHE INOX

- Structure L 1000 x lg 185 mm
- 20 bras sur pivots
- Longueur de bras 800
- Fixation murale



Ref
911201

SÉCHOIR À COUCHE INOX

- Sur roues ou pieds
- Dim : L 550 x prof 850 ht 1998 mm
- 2 niveaux de 16 tubes

Ref
911205



TOURNIQUET PORTE USTENSILES

- Construction inox
- 4 roues chape acier zingué
- 4 niveaux de 4 branches fixes
- Structure tube

Ref
200022



PORTE USTENSILES MURAL

- Stockage et rangement des ustensiles
- Système de crochets modulables
- Panneau livré sans crochet
- Panneau en inox
- Perforation Ø 6 mm, entraxe 60 mm
- Crochet inox en option (lot de 3)

Dimensions mm	Ref
panneau : 600 x 700 ht 756	100950
crochet : Longueur 300	100936-3
crochet : Longueur 200	100936-2



ASPIRATEUR BOULANGERIE

- Cuve inox
- Sac à poussière de farine anti-colmatant
- Système antistatique

	SM 25	CM 56
Capacité cuve	25 L	56 L
Puissance	1100 W	2 x 1200 W
Débit air m3/H	180	360
Dépression mm H ² O	2200	2200
Niveau sonore	70 db	74 db
Poids	12 kg	22 kg



Modèle	Désignation	Ref
SM25	kit standard	570052
SM25	kit four	570052KF
CM56	kit standard	570056
CM56	kit four	570056_KF

KIT STANDARD : 1 flexible antistatique L 250 cm, 1 tube métallique Ø 40 mm, 1 suceur plat à brosse, 1 suceur plat et une brosse ronde pour le nettoyage du sol

KIT FOUR : 1 flexible en acier et céramique L 300 cm, 2 tubes aluminium avec gaine de protection L 100 cm, 1 tube aluminium sans gaine de protection L 100 cm, 1 raclette four avec racloir silicone

BAC À PATON

- Plastique alimentaire
- Echelle à paton page 51

Format	L x lg x ht mm	Capacité	Ref
rectangle	530 x 400 x 80	10 L	900718
rectangle	530 x 410 x 140	20 L	900720
rectangle		couvercle	800068
rond	Ø 480 x 160	19 L	900719



BAC À PATON POUR ÉCHELLE DE FERMENTATION

- Plastique alimentaire
- Echelle de fermentation page 51

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 75	10 L	900716
	Couvercle	900717C
600 x 400 x 82	13 L	900713
	Couvercle	900713-C



CONTAINER UNIVERSEL EMPILABLE

- Plastique alimentaire
- Couvercle disponible en plusieurs coloris
- Table de préparation page 50

Capacité	Long x larg x ht mm	Bac	Couvercle	Socle
15 L	440 x 400 ht 280	561000-15	561000C-15	-
40 L	450 x 610 ht 450	561000	561000C	561000S



BAC ALLEGÉ EMBOITABLE ET GERBABLE

- Fond et parois ajourés
- Spécial viennoiseries
- Gerbable et emboitable à vide

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 120	20 L	900640



CAISSE À VIENNOISERIES

- Empilable et emboitable par rotation
- Fond et paroi ajourés
- Poignées intégrées ergonomiques

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 380 x 155	28 L	900029



CHARIOT À INGREDIENT

- Bac plastique qualité alimentaire
- Couvercle transparent
- 4 roues (2 fixes + 2 pivotantes)

Long x larg x ht mm	Contenance	Ref
705 x 324 x 760	80 L	900210
725 x 410 x 675	100 L	900211



couvercle glissant

couvercle rabattable

CHARIOT À FARINE INOX

- Construction inox
- 4 roues chape zinguée
- Couvercle amovible, s'ouvre en 2 parties

Long x larg x ht mm	Contenance	Ref
395 x 610 x 725	135 L	520016
420 x 750 x 785	175 L	520016-1



MANNE À PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE

- Fond et parois ajourés
- Matière PEHD, résistante de -40° à +90°C

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne	Socle 6 roues	Socle 4 roues
150 L	665 x 460 ht 715	902150	200013	200012
180 L	665 x 460 ht 850	902151	200013	200012

**MANNE À PAIN GERBABLE**

- Plastique alimentaire
- Fond et parois ajourés

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne	Socle 4 roues
150 L	655 x 455 ht 630	901150	200056
175 L	665 x 455 ht 800	901175	200056

**MANNE À PAIN COMPACTE GERBABLE ET EMBOITABLE**

- Fond et parois ajourés
- Manne pour pains courts, pains spéciaux, bâtards...

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne
70 L	600 x 400 ht 400	901070

**MANNE À PAIN COMPACTE EMBOITABLE**

- Fond plein et parois ajourées
- Hauteur adaptée aux baguettes Tradition

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne
120 L	640 x 450 ht 555	901120

**CORBEILLE À PAIN**

- Structure fil maille zinguée 40x40
- Sur roues Ø 100 mm

Dimensions mm	Ref
800 x 600 x ht 620	901300
600 x 500 x ht 620	901301

**PRÉSENTOIR À PAIN DEBOUT**

- Osier naturel
- Autres modèles sur demande

Dimensions mm	Ref
500 x 500 x ht 650	910005
500 x 590 x ht 700	910006

**VANNERIE POLYPROPYLENE**

- Polypropylène qualité alimentaire
- Structure en fil métal époxy
- Structure en fil inox pour le modèle **GRILLE**

Modèle	Dim mm	Ref
PETRIN MIEL	400 x 390 x ht 500	901322
FOURNIL MIEL	Ø 360 x ht 650	901323
FOURNIL MIEL	Ø 270 x ht 520	901324
GRILLE	430 x 315 x ht 15	901326
PLATE MIEL	600 x 400 x ht 10	901327
COUNTRY	390 x 290 x ht 70	901328
TABLETA GM	625 x 490 x ht 45	901329
TABLETA MM	625 x 390 x ht 45	901330
TABLETA PM	625 x 290 x ht 45	901331



901327



901329



901328



901326



901322



901323

L'HYGIENE

- Postes de désinfection et enrouleurs.....	p.59
- Armoires de stérilisation.....	p.60
- Destructeurs d'insectes.....	p.61
- Lave mains et accessoires.....	p.62
- Plonges inox.....	p.64
- Robinetterie.....	p.65
- Laverie.....	p.66
- Lave bottes et ranges bottes.....	p.67
- Poubelles.....	p.68
- Protection des personnes.....	p.70
- Brosserie et raclettes.....	p.71

POSTE DE DÉSINFECTION

- Système de pulvérisation pour le nettoyage et la désinfection
- Fonctionnement basse température (jusqu'à 60°C)
- Dosage automatique (1 ou 2 produits)
- 2 m de tuyau alimentaire de raccordement
- 1 tresse inox 1,5 m pour raccordement eau
- Porte bidon 5 Litres en inox

Modèle	Long tuyau	Support bidon	Ref
AVEC carénage	tuyau 15 m	1 produit	300626C
AVEC carénage	tuyau 15 m	2 produits	300626
AVEC carénage	tuyau 20 m	1 produit	300596C
SANS carénage	tuyau 15m	1 produit	300570
SANS carénage	tuyau 20 m	1 produit	300596

- Clapet anti retour
- Tuyau alimentaire bleu
- 1 pistolet anti choc
- Fixation murale



300570



300626C

POSTE DE DÉSINFECTION AVEC ENROULEUR AUTOMATIQUE ABS

- Caractéristiques identiques au **POSTE DE DESINFECTION**
- Porte bidon inox 1 produit
- Tuyau alimentaire avec pistolet anti choc
- Enrouleur automatique ABS

Modèle	Long tuyau	Ref
poste + enrouleur + tuyau	tuyau 15 m	300572P
poste + enrouleur + tuyau	tuyau 20 m	300634



300572P

TUYAU ALIMENTAIRE POUR POSTE DE DESINFECTION

Long tuyau	Ref
tuyau 10 m	301100
tuyau 15 m	300570T
tuyau 20 m	300596T
tuyau 25 m	301101



PISTOLET ANTI CHOC BLEU

- Pistolet anti-choc bleu
- Poussoir inox renforcé



300573

ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX

- Enrouleur automatique tout inox
- Passage d'eau en inox
- Equipé d'un tuyau de 20 mètres
- Favorise la durée de vie du tuyau
- Non pivotant
- Support inox pivotant ref 300571S



300571

ENROULEUR AUTOMATIQUE INOX PREMIUM

- Enrouleur automatique tout inox
- Passage d'eau en laiton
- Equipé d'un tuyau de 15 mètres
- Favorise la durée de vie du tuyau
- Non pivotant
- Support inox pivotant ref 300571SP



300571P

ENROULEUR AUTOMATIQUE ABS

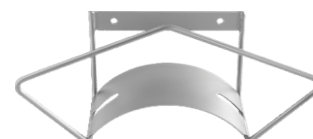
- Enrouleur automatique inox
- Tambour ABS
- Léger, hygiénique
- Support inox pivotant ref 300571SP



Long tuyau	Ref
tuyau 15 m	300572
tuyau 20 m	300572-1

SUPPORT TUYAU INOX

- Construction inox
- Platine de fixation murale
- Permet d'enrouler +/- 20 m de tuyau



300574

ARMOIRE DE STÉRILISATION

- Construction inox 304 L
- Lampe germicide
- Porte plexiglass fumée
- Minuterie de désinfection : 120 min
- Coupure de sécurité à l'ouverture des portes
- Test de résistance aux corps solides et à l'eau (IP24)
- Dessus incliné : contribue au respect des normes d'hygiène

**300567-S****300561A-S**

Armoire	Couteaux	Modèle	Puissance	Poids	Dimensions	Tube
300567-S	15 / 20	panier	1x15 W	8,5 kg	593x150x646	300508
300567AS	15 / 20	aimant	1x15 W	8,5 kg	593x150x646	300508
300561-S	20 / 30	panier	2x15 W	14 kg	1082x150x646	300520
300561A-S	20 / 30	aimant	2x15 W	14 kg	1082x150x646	300520

**300508****ARMOIRE DE STÉRILISATION**

- Construction inox
- Lampe germicide
- Porte plexiglass fumée
- Minuterie de désinfection : 120 min
- Fixation murale

**300567-1****300561**

Armoire	Couteaux	Modèle	Puissance	Poids	Dimensions	Ampoule
300567-1	15 / 20	panier	1 x 15 W	9 kg	510x125x600	301004
300567A	15 / 20	aimant	1 x 15 W	9 kg	510x125x600	301004
300561	20 / 30	panier	2 x 15 W	17 kg	1020x125x600	301004
300561A	20 / 30	aimant	2 x 15 W	17 kg	1020x125x600	301004

**301004****ARMOIRE DE STÉRILISATION AUTOMATISÉE**

- Construction inox 304
- Lampe germicide
- Mise en route automatique par la simple fermeture des portes
- Plus de minuterie
- Cycle de stérilisation de 2H

**301004****300561-AU**

Armoire	Couteaux	Modèle	Puissance	Poids	Dimensions	Ampoule
300560-AU	12	panier	15 W	5,5 kg	346x145x607	301004
300561-AU	20	panier	15 W	7,5 kg	496x145x607	301004
300567-AU	40	panier	30 W	12 kg	939x145x607	301004

**ARMOIRE À STÉRILISER
GRANDS COUTEAUX**

- Construction inox
- Lampe germicide
- Porte plexiglass fumée
- Minuterie de désinfection : 120 min
- Barre aimantée



Dimensions	Ref	Ampoule
510x125x1100	300565	301004

STÉRILISATEUR À COUTEAU

- Stérilisateur à eau avec thermoplongeur
- Construction inox
- Long 410 x larg 125 x ht 370 mm
- Résistance 1000W

Ref	Désignation
300562	stérilisateur
300563	résistance

**300563****300562**

DESTRUCTEUR D'INSECTES

- Construction inox
- Grille d'électrocution
- Lampe à économie d'énergie
- Livré avec chaînette
- Tension: 220 V / 50 Hz

Destructeur	Puissance	Modèle	Dimensions	Superficie	Ampoule
300805	1x20 W	FLYinBOX	270x160x300	60 m ²	301006
300804	2x20 W	FLYinBOX	270x160x300	120 m ²	301006
300806	3x20 W	FLYinBOX	510x160x300	240 m ²	301006

**DESTRUCTEUR D'INSECTES PLAQUE DE GLU**

- Construction inox
- Ouverture facile
- Plaque de glu (vendue par lot de 6)
- Lampe à économie d'énergie

Destructeur	Puissance	Modèle	Dimensions	Superficie	Ampoule	Plaque de glu
300804G	2x20 W	FLYinBOX GLU	265x260x125	100 m ²	301006	300804PG
300807	4x20 W	FLYinBOX GLU	330x260x125	200 m ²	301006	300807PG

**APPLIQUE DESTRUCTEUR D'INSECTES PLAQUE DE GLU**

- En acier peint noir
- A poser ou à fixer

Destructeur	Puissance	Modèle	Dimensions	Superficie	Ampoule	Plaque de glu
300808	1x20 W	IGLU	200x300x75	50 m ²	301006	300808PG

**DESTRUCTEUR D'INSECTES POUR L'INDUSTRIE**

- Construction inox 304
- Indice de Protection 54
- Lampe à économie d'énergie
- Livré avec chaînette
- Tension: 220 V / 50 Hz

Destructeur	Puissance	Modèle	Dimensions	Superficie	Ampoule
300815	2x15 W	AGR	485x295x155	80 m ²	300715T
300816	2x20 W	AGR	635x295x155	120 m ²	301001AE
300817	2x40 W	AGR	635x295x155	240 m ²	301002AE

**DESTRUCTEUR D'INSECTES PLAQUE DE GLU POUR L'INDUSTRIE**

- Construction inox 304
- Indice de Protection 54
- Ouverture facile
- Plaque de glu (vendue par lot de 6)
- Lampe à économie d'énergie

Destructeur	Puissance	Modèle	Dimensions	Superficie	Ampoule	Plaque de glu
300815G	2x15 W	AGR GLU	485x295x155	80 m ²	300715T	300815PG
300816G	2x20 W	AGR GU	635x295x155	120 m ²	301001AE	300816PG
300817G	2x40 W	AGR GLU	635x295x155	240 m ²	301002AE	300817PG



IP20 : protection contre les corps étrangers > 12,5 mm / résistance à l'eau = sans protection

IP54 : protection contre les dépôts de poussières / résistance à l'eau = protection contre les éclaboussures

LAVE MAINS INOX PLAQUE POUSSOIR

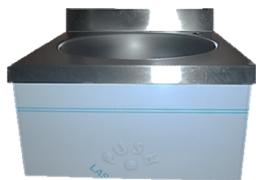
- Construction inox
- Long 400 x larg 340 x ht 600 mm
- Equipé d'un pré-mélangeur EC/EF
- Avec dosseret, siphon, bec col de cygne, raccord EC/EF

**Ref**

300550

**LAVE MAINS INOX PLAQUE POUSSOIR
MODELE PUSH**

- Construction inox
- Modèle avec dosseret: Long 400 x larg 315 x ht 450 mm
- Modèle sans dosseret: Long 300 x larg 315 x ht 220 mm
- Bonde et siphon PVC
- Mélangeur EC/EF
- Clapet anti-retour
- Fixation murale

**Ref**

300589

**Ref**

300627

LAVE MAINS ÉLECTRONIQUE

- Construction inox
- Long 460 x larg 380 x ht 524 mm
- Mitigeur sur le robinet
- Commande électronique
- Fixation murale

**Ref**

300591

LAVE MAINS AUTONOME

- Construction inox
- Cuve Long 410 x larg 265 x prof 135 mm
- Lave mains Long 460 x larg 380 x ht 1200 mm
- Fonctionne avec commande au pied
- Fourni avec 2 jerricans de 13 litres (eau propre/eau sale)
- Muni de 2 roulettes à l'arrière

Ref

300598

**LAVE MAINS VIDE SEAU**

- Construction inox 304
- Long 500 x larg 600 x ht 900 mm
- Support pour seau amovible
- Lave-mains positionné au-dessus de la cuve (pour remplir ou vider les seaux)

Ref

300614

**LAVE MAINS AVEC BOUTON POUSSOIR**

- Construction inox
- Long 480 x larg 360 x ht 530 mm
- Bonde et siphon PVC
- Mélangeur EC/EF
- Clapet anti-retour
- Fixation murale

**Ref**

300548

**LAVE MAINS MONOBLOC PLAQUE
POUSSOIR AVEC POMPE À SAVON**

- Construction inox
- Long 430 x larg 375 x ht 580 mm
- Pompe à savon intégrée
- Brosse à ongles intégrée
- Robinet à commande féminale

Ref

300552

**LAVE MAINS ÉCONOMIQUE**

- Construction inox
- Long 400 x larg 310 x ht 115 mm
- Bonde et siphon PVC
- Eau froide
- Dosseret ht 40 mm
- Option mitigeur

**Ref**

300547

LAVE MAINS COLLECTIF FORME AUGÉ 2 POSTES

- Construction inox 304
- Avec dossier
- Commande au genou
- Option commande cellule optique

300632



variante sur piètement

Long x larg	Nb poste	Montage sur pieds	Montage mural
1000 x 430	2 postes	300629-10P	300629-10M
1500 x 430	3 postes	300629-15P	300629-15M
2000 x 430	4 postes	300629-20P	300629-20M
2500 x 430	5 postes	300629-25P	300629-25M
3000 x 430	6 postes	300629-30P	300629-30M

ACCESSOIRES D'HYGIENE PIECES DÉTACHÉES POUR LAVE MAINS

Distributeur de savon liquide 0,9 L / plastique	300720
Distributeur de savon liquide 0,8 L / inox	300720I
Distributeur de savon liquide 1 L / plastique noir	300746
Distributeur essuie mains dévidage central	300721
Distributeur essuie mains dévidage central noir	300747
Distributeur de papier hygiénique inox	300731
Sèche mains automatique	300753
Sèche mains vertical	300756
Brosse à ongle avec chaînette inox	410317
Col de cygne	300519
Mitigeur eau chaude / eau froide	300501LM
Poubelle avec support fil inox pour lave mains	400034B



300720



300720I



300746



300519



300501LM



410317



300721



300747



300731



300753



300756



400034B

	BOITE DISTRIBUTRICE INOX	
	modèle standard	modèle économique
CHARLOTES	410310 310 x 277 ht 195 mm	410310E 253 x 102 ht 273 mm
	300710 250 x 140 ht 90 mm	300710E 253 x 82 ht 132 mm
CALOTS	300711 295 x 105 ht 145 mm	300711E 297 x 96 ht 130 mm
MASQUES	410311 87 x 47 ht 260 mm	410311E 87 x 47 ht 258 mm



410310



410310E



410311



300710



300710E



300711



300711E



410311E

ARMOIRE À PHARMACIE EPOXY

Ref	Long x Prof x Haut mm
300610	310 x 145 x 455 mm

- Serrure à clé
- 2 étagères et 1 balconnet
- Vendue vide



KIT PHARMACIE

Ref
300610K



- 1 couverture isolante + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif + 1 pince à écharde + 2 bandes extensibles + lingettes désinfectantes / asséchantes / apaisantes + 1 paire de ciseaux + 1 sparadrap tissu + 1 paire de gants + 18 pansements + 10 compresses

PLONGE INOX CHÂSSIS SOUDÉ

- Construction inox 304
 - Bac inox embouti profondeur 300 mm
 - Egouttoir nervuré
 - Dosseret arrière hauteur 100 mm
 - Jupe cache bac en façade + côtés
- Avec tube surverse + bonde + siphon
 - Piètement tube carré
 - Robinetterie en option
 - Précisez l'emplacement de l'égouttoir à la commande



Long	Bac	Largeur 600		Largeur 700	
		Cuve	Ref	Cuve	Ref
600		400 x 400	540-066	400 x 500	540-067
700		500 x 400	540-076	600 x 500	540-077
1000		500 x 400	540-106D/G	600 x 500	540-107D/G
1200		500 x 400	540-126D/G	600 x 500	540-127D/G
1400		500 x 400	540-146D/G	600 x 500	540-147D/G
		600 x 500	540-146	600 x 500	540-147
1600		500 x 400	540-166D/G	600 x 500	540-167D/G
1800		500 x 400	540-186D/G	600 x 500	540-187D/G
2000		500 x 400	540-206D/G	600 x 500	540-207D/G
2200		500 x 400	540-226	600 x 500	540-227
2400		500 x 500	540-246	600 x 500	540-247



Option plaque poussoir en façade

PLONGE INOX GRAND BAC

- Caractéristique identique à la **PLONGE INOX CHASSIS SOUDE**
- Dim bac : L 800 x larg 500 x prof 350 mm

Modèle	Plonge (Long x larg x ht mm)	Ref
	1000 x 700 x 900	300164
	1400 x 700 x 900	300102



PLONGE INOX LAVE VAISSELLE

- Construction inox
- Egouttoir nervuré libre pour passage lave vaisselle
- Piètement tube avec jupe cache bac inox
- Passage sous égouttoir largeur 600

Ref
300122



PLONGE SUR MEUBLE

Long	Bac	Cuve	Ref
1200 x 700		500 x 500	300208C
		500 x 500	300208
1400 x 700		600 x 500	300201C
		600 x 500	300201
1600 x 700		400 x 500	300203
1800 x 700		500 x 500	300206
2000 x 700		400 x 500	300206C

- Construction inox
- Dosseret arrière et portes coulissantes
- Livré avec tube surverse + bonde + siphon
- Bac inox embouti, égouttoir nervuré
- Sans étagère, ni robinetterie



BAC INOX À SOUDER OU À ENCASTRER

Dim (mm)	Ht	Ref
400 x 400	200	300553-6
	250	300553-7
	300	300553-8
500 x 400	200	300553-9
	250	300553-10
	300	300553-11
500 x 500	300	300553-12
600 x 450	300	300553-13
600 x 500	300	300553-14
800 x 600	450	300553-15

- Construction inox
- Bac embouti 10/10 ème
- Dimensions hors tout
- Option avec bonde et tube surverse

**DOUCHETTE PROFESSIONNELLE**

sans col de cygne	300502
avec col de cygne	300503
avec col de cygne monotrou + inverseur	300533
petit modèle monotrou + inverseur	300533-1

Accessoires pour douche

- flexible inox 1 m 300523F
- flexible inox 2 m 300523
- flexible inox 3 m 300523-3
- douche poignée seule 300524



300503



300533



300533-1

DOUCHETTE AÉRIENNE

- Flexible longueur 2 m
- Ressort de rappel
- Avec pomme de douche



Ref
300525

MÉLANGEUR GROS DÉBIT

- Mélangeur mono trou
- Alim. Par flexible inox F1/2
- Débit 21L/min



Ref
300500

MITIGEUR AVEC DOUCHETTE EXTRACTABLE

- Coulé orientable
- Alim. par flexible inox
- Débit 17L / min



Ref
300500-2

MITIGEUR BEC

- Coulé orientable
- Alim. par flexible inox
- Débit 17L / min



Ref
300501

ROBINETTERIE ÉLECTRONIQUE

- Cellule optique

Version	Ref
sur secteur	300510
sur pile	300510-1
mixte	300510-2
sur pile (modèle DELABIE)	300510-3



300510 ou 300510-1



300510-2



300510-3

TABLE D'ENTRÉE POUR MACHINE À LAVER

- Construction inox
- Traverse de renfort ou étagère basse
- Bac dimensions 500x400x250 mm
- Préciser le type de lave vaisselle à la commande
- **TVO en option**
- **Pointe de diamant en option**
- **Dosseret latéral en option**

Ref

300301

**TABLE DE SORTIE POUR MACHINE À LAVER**

- Construction inox
- Traverse de renfort ou étagère basse
- Préciser le type de lave vaisselle à la commande
- **Pointe de diamant en option**

Ref

300261

**MEUBLE DE PRE-TRI**

- Construction inox
- 3 TVO avec collerettes
- Rampe à plateaux fixe
- Disponible avec 2 TVO et 4 TVO
- **Poubelles en option**

Ref

300297M

**TABLE DE TRI**

- Construction inox
- Bords anti-ruissellement

Ref

300297

**TABLE DE LAVERIE À ROULEAUX**

- Construction inox
- Bords anti-ruissellement
- Rouleaux amovibles

Ref

300298

**LAVE BATTERIE****Ref**

574001

**LAVE USTENSILE****Ref**

574001-2



LAVE BOTTES MANUEL

- Construction inox
- Dim : 400 x 510 x ht 420 mm
- Brosse manuelle sur flexible

Ref
300581

**LAVE SEMELLES MANUEL**

- Construction inox
- Dim : 485 x 685 x ht 1060 mm

Ref
300630

**LAVE BOTTES ECO 2000**

- Structure acier soudé
- Peinture époxy
- Fonctionne sans électricité
- 3 brosses irriguées :

Ref
300580

**LAVE BOTTES GRAND MODELE**

- Construction inox
- Dim hors tout 1100 x 420 x ht 1900 mm
- Brosse manuelle sur flexible
- Evacuation pointe diamant

Modèle	Ref
1 poste	300619-1
2 postes	300619

**LAVE BOTTES / TABLIER - LAVE SEMELLES**

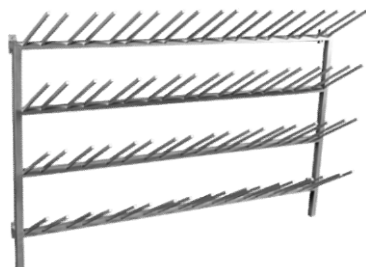
- Construction inox
- Dim hors tout 1300x675x1970 mm
- Brosse manuelle sur flexible
- Brosse pour semelle

Ref
300619B

**RANGE BOTTES**

- Construction inox
- Fixation murale
- Capacité 12 paires
- Largeur 700 mm
- 4 niveaux
- Autres capacités disponibles
- Option sur pieds

Ref
300590-12

**SECHE BOTTES**

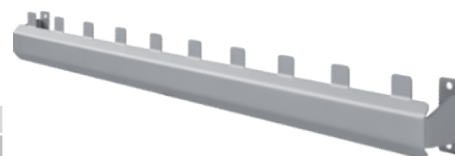
- Construction inox
- Capacité 10 paires
- Séchage à air chaud
- Elimination des bactéries
- Autres capacités disponibles

Ref
300594-10

**PATERE RANGE TABLIERS**

- Construction inox
- Longueur 1000 mm
- 10 points de rangement Ø 8 x long 30 mm, espacés de 100 mm
- Facilite l'accrochage et le stockage des tabliers
- Fixation murale

Ref
900214

**TAPIS DE DÉCONTAMINATION BACTÉRIOSTATIQUE**

- Décontamination par simple piétinement sur la surface
- Permet de capter les particules et micro-organismes de taille invisible
- Dimensions : 1000 x 600 mm

Ref
100095



SUPPORT SAC POUBELLE ROND

- Construction inox
- Equipé de 2 roulettes
- Pour sac de 100 L
- Ouverture par pédale



	Ref
support	400007
élastique	400001E

SUPPORT SAC POUBELLE À PINCE INOX

- Construction inox
- Equipé de 2 roulettes
- Pour sac de 90 à 110 L
- Fermeture par pincement



	Ref
support	400000
élastique	400000E

SUPPORT SAC POUBELLE PLASTIQUE

- Pour sac de 120 L
- 2 roulettes à l'arrière
- Ouverture par pédale
- Adapté au tri sélectif



Ref
400029 + COULEUR

POUBELLE CARÉNÉE 90 L

- Construction inox
- Ouverture de la façade pour ôter le sac
- Ouverture du couvercle par pédale
- Poignée inox
- Long 470 x larg 435 x ht 915 mm



Ref
400011S

COLLECTEUR À DECHETS AVEC COUVERCLE

- Construction inox
- Sur roulettes
- Couvercle plein avec poignée
- Couvercle amovible

Capacité	Ht mm	Ouverture par pédale (sur 2 roues)	Ouverture manuelle (sur 4 roues)	Ø avec couvercle	Ø sans couvercle
60 L	600	400009	400010	420	360
90 L	720	400008	400011	460	440



400009



400010

SUPPORT SAC POUBELLE CARRÉ

- Construction inox
- Cadre serre sac amovible
- Poignée de transport
- Pour sac de 90 à 130 L
- Ouverture par pédale



Ref
400025

SUPPORT SAC POUBELLE À PINCE

- Construction inox
- Equipé de 2 roulettes
- Pour sac de 110 L
- Maintien du sac par 2 sangles
- Modèle renforcé



support	400002SR
ressort	400002RES

SUPPORT SAC POUBELLE INOX

- Pour sac de 120 L
- 2 roulettes à l'arrière
- Ouverture par pédale
- Couvercle PVC
- Adapté au tri sélectif



Ref
400029I + COULEUR

POUBELLE CARÉNÉE MODELE ECO

- Construction inox
- Ouverture de la façade pour ôter le sac
- Ouverture du couvercle par pédale
- Poignée plastique
- Modèle 70 L : 466 x 366 x 730 mm
- Modèle 100 L : 466 x 366 x 970 mm



Capacité	Ref
70 L	400004
100 L	400005

POUBELLE PLASTIQUE 100 L

- Plastique qualité alimentaire
- 2 roues Ø 100 mm
- Encoches support sac latérales
- Dimensions 472 x 415 x ht 922 mm
- **Adapté au tri sélectif : couvercle en bleu, vert, rouge, jaune**

Ref
400003-G + COULEUR



Gilac

POUBELLE PLASTIQUE 100 L

- Plastique qualité alimentaire
- 2 roues à l'arrière
- Dimensions 500 x 410 x ht 820 mm
- **Adapté au tri sélectif : couvercle en bleu, vert, rouge, jaune**

Ref
400003 + COULEUR



POUBELLE PLASTIQUE

- Très résistant
- Fond renforcé
- **Adapté au tri sélectif : disponible en bleu, vert, rouge et jaune**



Capacité	Ø extérieur	Ref
75 L	480	400020 + COULEUR
50 L	476	400021 + COULEUR
couvercle poubelle 75 L		400020C + COULEUR
couvercle poubelle 50 L		400021C + COULEUR

FÛT PLASTIQUE

- En plastique avec poignées incorporées
- Couvercle plastique avec joint
- Fermeture à genouillère métallique plombable



Ø x ht mm	Capacité	Ref
338 x 430	30 L	900053
393 x 540	50 L	900050
492 x 650	100 L	900052

SOCLE ROULEUR ROND

- Résistance à la charge 120 kg
- Compatible avec les fûts de 30 à 100 L et les poubelles plastique 75 L
- **Timon en option (ref 200012T)**



Ø x ht mm	Ref
470 x 130	400019



BAC D'ÉQUARRISSAGE 640 L

- Avec potence galvanisée amovible
- Fabriqué en polyester chargé de fibre de verre
- 2 roues fixes et 2 pivotantes

Ref
900685



POUBELLE INOX PUSH

- Construction inox
- Pour sac de 35 L
- Couvercle basculant

Modèle	Ref
couvercle basculant	400006
couvercle à pédale	400006-1



COLLECTEUR À DECHET AVEC COUVERCLE

- Collecteur polyéthylène
- Sur roulettes
- Résistant aux UV
- Ergonomique
- Existe en différents coloris

L x lg x ht mm / Ct L	Nb roues	Ref
480 x 550 ht 960 / 120 L	2 roues	400013
580 x 725 ht 1075 / 240 L	2 roues	400012
620 x 850 ht 1090 / 360 L	2 roues	400028
1260 x 775 h 1165 / 660 L	4 roues	400022



PROTECTION DES PERSONNES



GANTS ANTI COUPURE (à l'unité)	
Ref	Matière
710013	gant tricoté Spectra avec filament acier



GANTS DE PROTECTION EN MAILLE INOX REVERSIBLE (à l'unité)	
Manchette	Ref
sans	710010
avec	710014



TAILLE DE GANT	
T0 extra petit	
T1 très petit	
T2 petit	
T3 moyen	
T4 grand	
T5 très grand	



GANT DE PROTECTION (la paire) cuir traité anti chaleur 300°C	
Modèle	Ref
gants	200405
moufles	200406



MOUFLE DE PROTECTION SILICONE (l'unité) anti chaleur jusqu'à 300°C	
Modèle	Ref
petit modèle	200408PM
grand modèle	200408



GANT ANTI CHALEUR (la paire)	
Temp. Max.	Ref
180°C	710022



GANTS TEMPCOOK (la paire) protection thermique (-30 à +250°C) étanche et lavable	
Matière	Ref
nitrile blanc	200412



GANT PROTECTION DU FROID (la paire)	
Isolant	Ref
jusqu'à -20°C	200407



GANT POUR DECOUENNEUSE (la paire)	
Ref	
710024	



GANT SPÉCIAL PLONGE (la paire) - EN NITRILE	
Lg cm	Ref
43	200411



GANT VINYL - BOITE DE 100	
Couleur	Ref
translucide	300740



GANT COTON (24 pièces) sous gant - taille unique	
Matière	Ref
tricot lourd	710016



CHAUSSURE DE SÉCURITÉ AVEC SÉCURITÉ		
Ref	Pointure	Nettoyage
702136	Du 36 au 47	non lavable
701136	Du 36 au 47	lavable



BOTTE AGROALIMENTAIRE PVC		
Ref	Pointure	Sécurité
700036	Du 36 au 46	sans
700136	Du 36 au 46	avec



SABOT SANITA NOIR OU BLANC		
Ref	Pointure	Sécurité
704236	Du 36 au 48	sans
704136	Du 36 au 48	avec


**RACLETTE BLANCHE - MOUSSE
DOUBLE LAME NOIRE**

Ref	Dim mm
410050	500
410060	600
410070	700


**RECHARGE MOUSSE DOUBLE
LAME NOIRE**

Ref	Dim mm
410050L	500
410060R	600
410070L	700


**RACLETTE MONOLAME
BLANCHE**

Ref	Dim mm
410150	500
410160	600
410170	700


**BALAI CANTONNIER
fibres dures polyester**

Ref	Dim mm
410325	300 x 70 ht 180
410326	470 x 70 ht 180


**LAVE PONT BLANC
fibres blanches dures**

Ref	Dim mm
410323	300 x 70 ht 115
410324	470 x 70 ht 110


**BALAI POUR PLANCHER
fibres blanches souples**

Ref	Dim mm
410322	400 x 55 ht 125


**LAVE PONT BLANC
fibres blanches très dures**

Ref	Dim mm
410345	270 x 75 ht 95


**BALAI BROSSSE ARRONDI
fibres bleues souples**

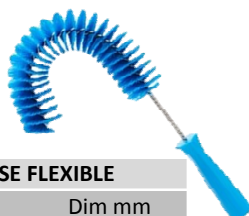
Ref	Dim mm
410346	265 x 150 ht 100


MANCHE ALU ANODISE

Ref	Dim mm
410215	Ø 32 x lg 1500


BROSSE PAPILLON

Ref	Longueur mm
410300	185


BROSSE FLEXIBLE

Ref	Dim mm
410335F	Ø 55 x lg 360


BROSSE POUR HACHOIR

Ref	Dim cm
410327	Ø 90 x lg 480

GAMME 2

Gamme système captif satisfait les exigences les plus élevées en matière d'hygiène (conforme aux normes HACCP), empêche les microbes de se développer et résiste à la stérilisation en autoclave :

- Monture en polypropylène bleu non poreux, formes douces et arrondies pour faciliter l'entretien
- Fibres polyester performantes, résistantes à l'eau très chaude et stérilisable jusqu'à 130°C
- Fixation des fibres par des agrafes en acier inoxydable


**RACLETTE MONOBLOC BLEU
MOUSSE DOUBLE LAME**

Ref	Dim mm
410340	400
410318	600

**RECHARGE
MOUSSE DOUBLE LAME**

Ref	Dim mm
410440	400
410450	600

**MANCHE FIBRE DE VERRE
SYSTEME CAPTIF**

Ref	Ø mm
410319	Ø 25 x lg 1500


**BROSSE LAVE PONT
tirure 30 mm**

Ref	Dim mm
410312	280 x 50


**BALAI DROIT SOUPLE
tirure 55 mm**

Ref	Dim mm
100931	400 x 50


**BALAI DROIT DEMI DUR
tirure 55 mm**

Ref	Dim mm
100932	400 x 50


BROSSE DE NETTOYAGE

Ref	Dim mm
410313	250 x 75

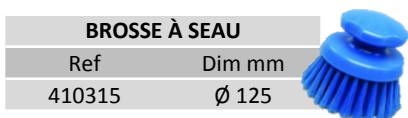

BROSSE À LAVER CRANTÉE

Ref	Dim mm
410314	195 x 65

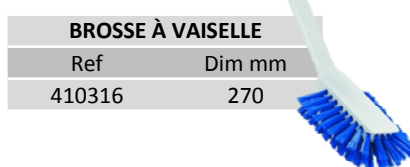

PORTE OUTIL CAOUTCHOUC

rail inox	porte outil
410320	410321

- Capacité 4 portes outils par rail
- Se fixant directement sur le rail, permet l'accrochage et le décrochage rapide du matériel


BROSSE À SEAU

Ref	Dim mm
410315	Ø 125


BROSSE À VAISSELLE

Ref	Dim mm
410316	270


BROSSE À ONGLE

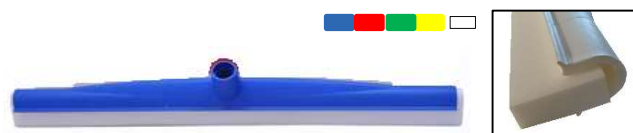
Ref	Dim mm
410317	110 x 145


GOUPILLON

Ref	Dim mm
410335	Ø 60 x lg 420


RACLETTE PLAN DE TRAVAIL

Ref	Dim mm
410350	L 330 x lg 250

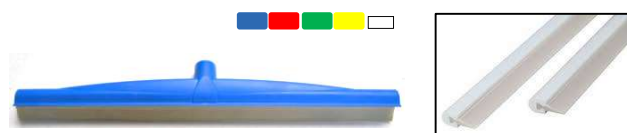


**RACLETTE MOUSSE SIMPLE
BLANCHE INTERCHANGEABLE**

Ref	Dim mm
M670+COULEUR	450
M671+COULEUR	550
M672+COULEUR	700

**RECHARGE MOUSSE
SIMPLE BANCHE**

Ref	Dim mm
M673	450
M674	550
M675	700



**RACLETTE MONOLAME
INTERCHANGEABLE**

Ref	Dim mm
M756+COULEUR	450
M758+COULEUR	550
M760+COULEUR	700

**RECHARGE
LAME BLANCHE**

Ref	Dim mm
M770	450
M771	550
M772	700



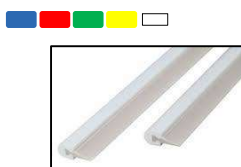
**RACLETTE DOUBLE
MOUSSE BLANCHE
modèle sans recharge**

Ref	Dim mm
M650+COULEUR	450
M651+COULEUR	550
M652+COULEUR	700



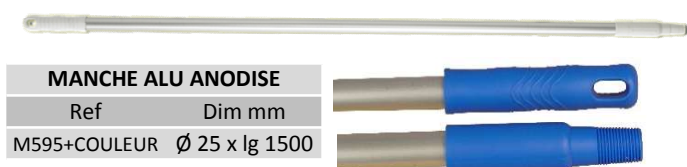
**RACLETTE DE TABLE
LAME INTERCHANGEABLE**

Ref	Dim mm
M761+COULEUR	lg 300



**RECHARGE
LAME BLANCHE**

Ref	Dim mm
M762	300



MANCHE ALU ANODISE

Ref	Dim mm
M595+COULEUR	Ø 25 x lg 1500



BALAI BROSSSE DUR

Ref	Dim mm
M510+COULEUR	220



FROTTOIR 1/2 DUR

Ref	Dim mm
M520+COULEUR	290



BALAI 1/2 DUR

Ref	Dim mm
M560+COULEUR	450



BALAI SOUPLE

Ref	Dim mm
M532+COULEUR	290
M535+COULEUR	380



BROSSE TONNEAU PAPILLON

Ref	Dim mm
M505+COULEUR	245



BROSSE À ONGLES

Ref	Dim mm
M502+COULEUR	130
M500	chaîne 1 m



**BALAI ADMINISTRATION
fibre coco (parquet)**

Ref	Dim mm
M020218	600
M020708	800
M020748	1200



**BALAI ADMINISTRATION
fibre synthétique (carrelage)**

Ref	Dim mm
M020248	600
M020718	800
M020818	1200



MANCHE BOIS BRUT

Ref	Dim mm
M061240	Ø 28 x lg 1500

LE PLASTIQUE

- Bacs roulants.....	p.75
- Mannes à pain.....	p.77
- Bacs à patons.....	p.77
- Containers universel.....	p.78
- Cuvettes et baquets.....	p.78
- Bacs et caisses emboitables et / ou gerbables.....	p.78
- Seaux.....	p.80
- Palettes et caillebotis.....	p.80

BAC PLASTIQUE ROULANT

- Plastique alimentaire
- Roues fixes sous le bac

Dimensions mm	Capacité	Bac	Couvercle
584 x 450 x 685	100 L	900100	900110
800 x 450 x 685	145 L	900101	900111
990 x 686 x 762	305 L	900102	900112

**PATIERE DEMI-SPHERIQUE SUR CHARIOT**

- Bac plastique alimentaire
- Chariot construction inox hauteur 900 mm
- Roues chape inox
- Vanne en option



Dimensions bac mm	Capacité	Bac	Couvercle
930 x 670 x 411	170 L	900204	900207C
930 x 670 x 511	220 L	900207	900207C

**BAC 1/2 CYLINDRIQUE SUR CHARIOT**

- Bac plastique alimentaire
- Chariot inox hauteur 900 mm
- Vanne en option

Dimensions	Capacité	Ref
750 x 650	75 L	900670

**CHARIOT À INGREDIENT**

- Bac plastique qualité alimentaire
- Couvercle transparent
- 4 roues (2 fixes + 2 pivotantes)

Long x larg x ht mm	Contenance	Ref
705 x 324 x 760	80 L	900210
725 x 410 x 675	100 L	900211

80 L



couvercle glissant

100 L



couvercle rabattable

CHARIOT À FARINE INOX

- Construction inox
- 4 roues chape zinguée
- Couvercle amovible, s'ouvre en 2 parties

Long x larg x ht mm	Contenance	Ref
395 x 610 x 725	135 L	520016
420 x 750 x 785	175 L	520016-1



BAC À GLACE GRIS SUR ROUES

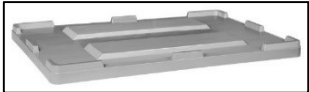
- Polyéthylène haute densité
- Température d'utilisation : -40°C à +80°C
- Robinet en option référence 300616

Dimensions	Capacité	Bac
1200 x 800 x 915	535L	900206



BAC PLASTIQUE AVEC ARMATURE INOX ROULANTE - BAC À GLACE

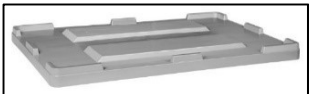
- Bac plastique alimentaire
- Armature roulante inox
- 4 roulettes Ø 100 mm dont 2 à freins chape inox
- Vanne en option



Dimensions bac mm	Capacité	Ht hors tout	Ref	Couvercle
825 x 625 x ht 480	170 L	640	900200	-
900 x 700 x ht 535	220 L	695	900201	-
1030 x 800 x ht 605	310 L	765	900202	-
1200 x 800 x ht 860	500 L	1 020	900203	900203C

BAC PLASTIQUE ROULANT - BAC À GLACE

- Bac plastique alimentaire
- 2 roues fixes + 2 roues pivotantes freinées
- Roues chape inox
- Vanne en option



Dimensions mm	Capacité	Ref	Couvercle
690 x 535 x 610	100 L	900105	-
825 x 625 x 640	170 L	900106	-
900 x 700 x 665	220 L	900107	-
1030 x 800 x 730	310 L	900108	-
1200 x 800 x 985	500 L	900109	900203C

VANNE DE VIDANGE

- Permet d'installer un tuyau de vidange
- Matière contact alimentaire

	Pour bac capacité	Débit	Ø perçage	Ref
modèle A	de 100 à 220 L	30 L / min	34 mm	300526-1
modèle B	de 310 à 500 L	70 L / min	48 mm	300613-1



BAC ROTOMOULÉ 310 LITRES ISOLÉ DOUBLE PAROIS

- Plastique alimentaire
- Vidange intégrée (robinet)
- Structure double peau (excellente isolation thermique et très bonne résistance mécanique)
- Roue chape inox 2 fixes + 2 pivotantes à freins

Dimensions mm	Capacité	Bac	Couvercle
1200 x 800 x 805	310L	900212	900212C
1200 x 800 x 1095	500 L	900213	-



MANNE À PAIN EMBOITABLE ET GERBABLE

- Fond et parois ajourés
- Matière PEHD, résistante de -40° à +90°C

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne	Socle 6 roues	Socle 4 roues
150 L	665 x 460 ht 715	902150	200013	200012
180 L	665 x 460 ht 850	902151	200013	200012

**MANNE À PAIN GERBABLE**

- Plastique alimentaire
- Fond et parois ajourés

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne	Socle 4 roues
150 L	655 x 455 ht 630	901150	200056
175 L	655 x 455 ht 800	901175	200056

**MANNE À PAIN COMPACTE GERBABLE ET EMBOITABLE**

- Fond et parois ajourés
- Manne pour pains courts, pains spéciaux, bâtards...

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne
70 L	600 x 400 ht 400	901070

**MANNE À PAIN COMPACTE EMBOITABLE**

- Fond plein et parois ajourées
- Hauteur adaptée aux baguettes Tradition

Capacité	Long x larg x ht mm	Manne
120 L	640 x 450 ht 555	901120

**BAC ALLEGÉ EMBOITABLE ET GERBABLE**

- Fond et parois ajourés
- Spécial viennoiseries
- Gerbable et emboitable à vide

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 120	20 L	900640

**BAC À PATON**

- Plastique alimentaire
- Echelle à paton page 51

Format	L x lg x ht mm	Capacité	Ref
rectangle	531 x 410 x 80	10 L	900718
rectangle	530 x 410 x 140	20 L	900720
rectangle	couvercle pour bac 10/20 L		800068
rond	Ø 480 x 160	19 L	900719

**BAC À PATON POUR ÉCHELLE DE FERMENTATION**

- Plastique alimentaire
- Echelle de fermentation page 51

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 75	10 L	900716
Couvercle	-	900717C
600 x 400 x 82	13 L	900713
Couvercle	-	900713-C

**PLAQUE À PATON PIZZA**

- Plastique alimentaire
- Dispose de 11 alvéoles Ø 115 mm
- Coloris : rouge, orange, jaune, blanc

L x lg x ht mm	Ref
600 x 400 x 60	900717
couvercle	900717C



BAC À PATON PIZZA

- Plastique alimentaire
- Empilable avec et sans couvercle
- Couvercle en option

L x lg x ht mm	Capacité	Bac
600 x 400 x 55	9 L	900614
600 x 500 x 90	15 L	900618
couvercle		900631

**CONTAINER UNIVERSEL EMPILABLE**

- Plastique alimentaire
- Couvercle disponible en différents coloris
- Table de préparation page 50

Capacité	Long x larg x ht mm	Bac	Couvercle	Socle
15 L	440 x 400 ht 280	561000-15	561000C-15	-
40 L	450 x 610 ht 450	561000	561000C	561000S

**BAC DE STOCKAGE CARRÉ**

- Pour le stockage de denrées alimentaires
- Poignées de préhension solides
- Plastique alimentaire

Capacité	Long x larg x ht mm	Bac	Couvercle	Socle
120 L	545 x 545 ht 570	550011	550011C	550011S

**CONTENEUR DE STOCKAGE ROND**

- En plastique résistant aux chocs
- Bord renforcé pour plus de robustesse

Capacité	Diamètre x ht mm	Bac	Couvercle	Socle
76 L	495 ht 580	550031	550031C	550031S

**CUVETTE RONDE**

- Très bonne résistance
- Rebords pour faciliter la préhension

Ø x ht mm	Capacité	Ref
320 x 95	4,5 L	100991-1
350 x 125	7,5 L	100991-2
390 x 125	9 L	100991-3
450 x 175	14 L	100991-4
480 x 160	19 L	100991-5

**BAQUET ROND**

- Rigidité des parois qui empêche la déformation à la charge
- Jupe anti-usure

L x lg x ht mm	Capacité	Bac	Couvercle
550 x 475 x 315	35 L	900735	900735C
620 x 545 x 340	50 L	900736	900736C
730 x 620 x 385	75 L	900775	-

**CAISSE EURO-POOL**

- Plastique alimentaire
- Côtés pleins
- Poignées ouvertes sur les côtés
- Echelle pour caisse euro-pool page 37

L x lg x ht mm	Modèle	Ref
600 x 400 x 125	E1 - 21 L	900677-1
600 x 400 x 200	E2 - 38 L	900677
600 x 400 x 300	E3 - 58 L	900677-3

**CAISSE EMBOITABLE ET GERBABLE**

- Plastique alimentaire
- Utilisation de - 35°C à + 80°C

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
800 x 400 x 200	50 L	900630



BAC RECTANGULAIRE

- Plastique alimentaire
- Utilisation de - 40°C à + 90°C
- Bac emboîtable
- Grille de fond en option

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
300 x 200 x 63	2 L	900400
347 x 230 x 70	3 L	900401
437 x 285 x 75	5 L	900402
485 x 335 x 75	8 L	900403
535 x 385 x 80	10 L	900404

**BAC RECTANGULAIRE RENFORCÉ**

- Plastique alimentaire
- Utilisation de - 15°C à + 60°C
- Bac emboîtable

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
365 x 310 x 160	10 L	900405
450 x 370 x 170	19 L	900406
540 x 440 x 200	30 L	900407
550 x 445 x 305	45 L	900408
555 x 430 x 380	55 L	900409

**BAC RECTANGULAIRE RENFORCÉ AVEC POIGNEES**

- Plastique alimentaire
- Utilisation de - 40°C à + 90°C
- Bac empilable et emboîtable
- Pour utilisation intensive
- Grande durabilité

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
635 x 445 x 435	60 L	900410
760 x 580 x 465	100 L	900411

**BAC RECTANGULAIRE**

- Plastique alimentaire
- Empilable avec ou sans couvercle
- Aucune zone de rétention
- Couvercle en option

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 165	25 L	900500
600 x 400 x 217	35 L	900501
600 x 400 x 315	55 L	900502
Couvercle		900510

**BAC RECTANGULAIRE HACCP**

- Plastique alimentaire
- Livré avec couvercle
- Aucune zone de rétention
- Cartouche d'identification
- Blanc, rouge, bleu, vert ou jaune

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
400 x 300 x 180	12 L	900663
400 x 300 x 235	15 L	900610
600 x 400 x 190	25 L	900624
600 x 400 x 230	35 L	900620
600 x 400 x 330	55 L	900675

**BAC GERBABLE EMBOITABLE**

- Plastique alimentaire
- Fond et parois pleins
- Bicolore noir et gris
- Couvercle en option

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 200	32 L	900030
600 x 400 x 300	50 L	900028
Couvercle		900028C

**BAC GERBABLE EMBOITABLE**

- Plastique alimentaire
- Fond perforé et parois ajourées
- Bicolore vert et bleu

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 153	27 L	900684
600 x 400 x 244	45 L	900684-45



BAC GERBABLE
EMBOITABLE

- Plastique alimentaire
- Fond et parois ajourés
- Bicolore brun beige

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 187	35 L	900617
600 x 400 x 232	45 L	900611



CAISSE AJOURÉE

- Plastique alimentaire
- Fond et parois ajourés

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 90	15 L	900692



CAISSE AJOURÉE
EMPILABLE

- Plastique alimentaire
- Fond et parois ajourés
- Coloris blanc, gris ou bordeaux

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 135	25 L	900017
600 x 400 x 200	40 L	900016
600 x 400 x 300	60 L	900608



BAC EMBOITABLE DRAINAGE

- Plastique alimentaire
- Système de drainage spécifique
- Convient pour le poisson

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 125	15 L	900655
600 x 400 x 155	20 L	900001



SEAU ROND EN PLASTIQUE

- Plastique alimentaire
- Utilisation de - 15°C à + 60°C
- Anse inox
- Jupe d'usure

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
315 x 275 x 280	10 L	101031
345 x 310 x 305	13 L	101033
370 x 320 x 310	14 L	101032

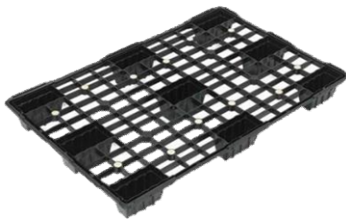


PALETTE PLASTIQUE

Long x larg x ht mm	Résistance à la charge unitaire	Résistance à la charge statique	Modèle	Ref
1200 x 800 x 145	850 kg	3400 kg	plein	300601
1200 x 800 x 120	350 kg	700 kg	ajouré	300600
600 x 800 x 110	400 kg	600 kg	plein	300601-68
400 x 600 x 110	300 kg	500 kg	plein	300601-46



300601



300600



300601-68

300601-46

CAILLEBOTIS

- Plastique alimentaire
- Isolant et antidérapant
- Epaisseur 20 mm disponible en blanc, bleu, rouge, jaune et vert

Dim	Ref
500x500x20	300602
500x500x50	300609



LE PETIT MATERIEL

- La Boucherie.....	p.82
- Ustensiles et Généralités.....	p.91
- Batterie de Cuisine.....	p.97
- La Poissonnerie.....	p.99
- La Boulangerie.....	p.102
- La Pâtisserie.....	p.105
- Le Chocolat.....	p.111
- Mesures et Balances.....	p.112
- La Crèmerie.....	p.115
- La Pizza.....	p.118
- La Cafétéria et Hotellerie.....	p.120
- L'Univers Forrain.....	p.123
- Le Matériel Electrique.....	p.124
- L'Emballage.....	p.127
- Conteneurs isothermes.....	p.128

COUTEAUX VICTORINOX

- Manche ergonomique en fibrox
- Lame inox
- Manches disponibles dans différents coloris



VICTORINOX

COUTEAU BOUCHER

Long lame cm				
16	100000	100000J	-	-
18	100001	100001J	-	-
20	100002	100002J	-	-
23	100003	100003J	-	-
26	100004	100004J	-	-
28	100005	100005J	100005B	100005R
31	100006	100006J	100006B	100006R
36	100007	100007J	100007B	100007R



COUTEAU DESOSSER / SAIGNER

Long lame cm					
12	100009	-	-	-	-
14	100010	100010J	100010B	100010R	100010V
16	100011	100011J	100011B	100011R	100011V
18	100012	100012J	-	-	-
20	100013	-	-	-	-



COUTEAU SAIGNER / DECOUPER

Long lame cm				
18	100014	-	-	-
20	100015	100015J	100015B	100015R
22	100016	100016J	100016B	100016R
25	100017	100017J	100017B	100017R
30	100018	-	-	-



COUTEAU DENERVER / FILET DE SOL

Long lame cm					
16	100028	-	-	-	-
18	100029	-	-	-	-
20	100030	100030J	100030B	100030R	100030V



COUTEAU TRANCELARD

Long lame cm				
25	100256	-	-	-
30	100203	100203J	100203B	100102R



COUTEAU DESOSSER - LAME DOS RENVERSÉ ETROITE

Long lame cm					
12	100026	100026J	100026B	100026R	100026V
15	100027	100027J	100027B	100027R	100027V



COUTEAU DESOSSER - LAME FLEXIBLE - DOS RENVERSE ETROIT

Long lame cm					
12	100047	100047J	100047B	100047R	100047V
15	100048	100048J	100048B	100048R	100048V





VICTORINOX

COUTEAU DESOSSER - LAME USÉE ETROITE

Long lame cm	
12	100021
15	100022



**COUTEAU DESOSSER
LAME FLEXIBLE USÉE ETROITE**

Long lame cm	
12	100023
15	100024



COUTEAU DESOSSER - LAME USÉE LARGE

Long lame cm	
15	100042



**COUTEAU DESOSSER
LAME DOS RENVERSÉ LARGE**

Long lame cm	
15	100025



COUTEAU EMINCEUR / CUISINE

Long lame cm	
19	100043
22	100044
25	100045
28	100046



**COUPERET CUISINE MODELE FORT
LAME LARGEUR 9 CM**

Long lame cm	
19	100226-1



COUTEAU JAMBON - LAME CRANTÉE

Long lame cm	
30	100103-30
36	100103-36



COUTEAU D'OFFICE - LAME POINTE MILIEU

Long lame cm			
8	100100N	100100B	100100R



COUTEAU À STEAK - LAME CRANTÉE

Long lame cm	
11	100498-B6



COUTEAUX FISCHER



- Manche surmoulé polypropylène et ajout d'élastomère pour un meilleur confort d'utilisation
- Garde de sécurité
- Lame inox Molybdène pour un tranchant durable
- Différents coloris disponibles

COUTEAU DE BOUCHER					
Long lame cm					
17	100287	100131J	100131B	100131R	-
20	100132N	100132J	100132B	100132R	100132V
23	100133N	100133J	100133B	100133R	100133V
25	100134N	100134J	-	100134R	100134V
28	100135N	100135J	-	100135R	100135V
30	100136N	100136J	100136B	100136R	100136V
35	100137N	100137J	100137B	100137R	100137V



COUTEAU SAIGNER					
Long lame cm					
11	100146	100146J	100146B	100146R	-
14	100147	100147J	100147B	100147R	100147
17	100148	100148J	100148B	100148R	100148
20	100149	100149J	100149B	100149R	100149
23	100149-23	-	-	-	-



COUTEAU DENERVER - LAME FLEXIBLE					
Long lame cm					
17	100273-5	-	-	-	-
20	100030-1	100030-1J	100030-1B	100030-1R	100030-1V
23	100030-2	-	-	-	-



COUTEAU TRANCELARD - LAME 1/2 FLEXIBLE					
Long lame cm					
28	100469	100151J	100204B	100203R	100203V
33	100204	-	-	-	-



COUTEAU DESOSSER - LAME DROITE					
Long lame cm					
14	100201	100201J	100201B	100201R	100201V
17	100202	100202J	100202B	100202R	100202V



COUTEAU DESOSSER - LAME USÉE					
Long lame cm					
11	100171N	100171J	100171B	100171R	100171V
14	100172N	100172J	100172B	100172R	100172V
17	100173	100173J	100173B	100173R	100173V



COUTEAU DESOSSER - LAME COURBÉE RIGIDE					
Long lame cm					
13	100049	100049J	100049B	100049R	100049V
15	100049-1	100049-1J	100049-1B	100049-1R	100049-1V



COUTEAU DE CUISINE / CHEF					
Long lame cm					
26	100248	100248J	100248B	100248R	100248V



COUTEAUX SPÉCIFIQUES



COUTEAU À ABATTRE

Long lame cm		Poids
30	100221-1	700 g



FEUILLE À PÂTE

Long lame cm		Poids
17	100221	220 g



COUTEAU DE CUISINE / CHEF MITRE RONDE ALU

Long lame cm	
8	100108
10	100109
15	100110
20	100111
23	100112-1
26	100112
30	100113



COUTEAU À CHAIR

Long lame cm	
13	100038



COUTEAU À PAIN

Long lame cm	
18	100397
23	100396
25	100107



COUTEAU À JAMBON - lame lisse

Long lame cm	
33	100151
38	100150



COUTEAU À JAMBON ALVEOLÉ

Long lame cm	
28	100183
33	100104



COUTEAU PÂTE CROÛTE - lame microdentée

Long lame cm	
28	100471
33	100471-33



COUTEAU CHARCUTIER - lame dentée

Long lame cm	
28	100105-28
33	100105

COUTEAUX POISSONNERIE PAGE 99

COUTEAUX CREMERIE PAGE 115

TAILLANDERIE



FEUILLE DOS DROIT

Long lame cm			Poids
24	100209N	-	580 g
26	100210N	100210R	650g
28	100211R	-	760g
30	100216	-	850g



FEUILLE DOS CINTRÉ

Long lame cm		Poids
24	100217	560 g
26	100218	650g
28	100219T	700g



FEUILLE RENFORCÉE

Long lame cm			Poids
24	100213	-	730 g
26	100214	100214R	840g
28	100215	100215R	910g



FEUILLE DOS CINTRÉ RENFORCÉE

Long lame cm		Poids
24	100217R	750 g
26	100218R	870g
28	100219TR	970g



FEUILLE BELGE

Long lame cm		Poids
23	100281-1	630 g
25	100281-2	670g



FEUILLE SUISSE

Long lame cm		Poids
23	100281	850 g

**COUPERET**

Long lame cm		Poids
17	100224-1	420 g
19	100225-1	640g
21	100226-1	880 g

**COUPERET PARISIEN**

Modèle		Poids
moyen	100225	1500 g
grand	100226	1700g

DIVERS BOUCHERIE**LARDOIRE À MANCHE**

Long lame cm	
25	100207
40	100208

**AIGUILLE À BRIDER**

Long cm	
24	100055

**GOUGE À JAMBON**

Long lame cm	
22	31039

**SÉPARATEUR ANATOMIQUE**

Modèle		
droit	100062	-
gauche	-	100062G

**GRATTOIR À SCIURE D'OS PLASTIQUE**

Long cm	
21	100283

**KIT MOELLE EPINIERE**

Ref
100230

**ATTENDRISSEUR / APLATISSEUR**

Ø cm		Poids
8,5	100205	1000 g
11	100206	1950 g

**PIQUE SAUCISSE**

Ref
100330

SCIE DE BOUCHERIE ET LAME**SCIE AMERICAINE**

Dim pouce	Ref
17,5	100232
20	100233
25	100234

LAME POUR SCIE AMERICAINE

Dim pouce	Ref
17,5	100235
20	100236
25	100237

PORTE COUTEAUX INOX VERROUILLABLE

Modèle	Ref
4 ctx + 2 fusils	101161
10 ctx + 2 fusils	101161-1

**BOITE COUTELIERE INOX**

- Construction inox
- Dessus polyéthylène
- Fixation pour tube 25 x 25

Dimensions	Ref
lg 300 x ht 335 x prof 80 mm	510011

**LAME DE SCIE À RUBAN**

- Denture de 6 mm



Largeur	Longueur comprise entre :
16 ou 20 mm	0 et 1590 mm
17 ou 20 mm	1591 et 1800 mm
18 ou 20 mm	1801 et 2490 mm
19 ou 20 mm	2491 et 3073 mm
20 ou 20 mm	3074 et 3607 mm
21 ou 20 mm	3608 et 4500 mm

CROCHET ESSE INOX

- Paquet de 10



Long mm	Ref
80 - fil Ø 4	100124
100 - fil Ø 5	100125
120 - fil Ø 5	100126
140 - fil Ø 6	100127
160 - fil Ø 6	100128
180 - fil Ø 8	100129

CROCHET 3 TROUS INOX


- Paquet de 10




Dim mm	Ref
L 165 x Ø 5	100119
L 145 x Ø 4	100120
L 170 x Ø 6	100122

FUSILS DE BOUCHERS






FUSIL ROND	
Long lame cm	
31	100187B








FUSIL OVALE DIAMANT	
Long lame cm	
30	100223



FUSIL DICKORON OVALE	
Long lame cm	
30	100186

FUSIL OVALE			
Long lame cm			
31	100222	100115	100186B



FUSIL EXTRA DUR MANCHE BI MATIERE					
Long lame cm					
ovale - 30	100223N	100223J	100223B	100223RG	100223V
rond - 30	100222N	100222J	100222B	100222RG	100222V



AFFUTAGE



AFFUTEUSE À BANDE	
Désignation	Ref
affuteuse	100052
bande 800 x 50 mm - grain de 100	100054
feutre 150 x 20 x 15 mm	100052F

- tiges en inox
- angle de 30° pour un affilage idéal

AIGUISEUR RAPIDE "RED STEEL" SUR SOCLE

Modèle	Ref
avec socle inox	100094
sans socle	100094SC



AFFUTEUSE À LAMELLES	
Désignation	Ref
affuteuse	100053
aillette 200 x 30 x 13 mm - grain de 100	100053A
feutre 200 x 25 x 13 mm	100053F

AIGUISEUR À BANDES

Ref
100057



MACHINE À AIGUISER TORMEK	
Désignation	Ref
machine : larg 240 x prof 210 x ht 285 mm	100064
meule diamant	100064MS
meule d'ébavurage	100064ME



meule en carbure



meule en grès



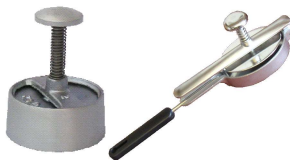
pied en acier peint

MEULE À EAU

Désignation	Ref
meule en carbure de silicium sur pied	100091
meule en carbure de silicium à poser sur table	100091-3
meule en grès sur pied	100091S
meule en grès à poser sur table	100091-1

RECONSTITUEUR DE STEAK HACHÉ / PRESSE

Désignation	Ref
reconstituteur ovale	100229
presse carrée	100229P
presse ronde	100229R

**PAPIER À STEAK HACHÉ (paquet de 2000)**

Désignation	Ref
papier ovale 110 x 82 mm	300741
papier carré 100 x 100 mm	100231C
papier rond Ø 100 mm	100231

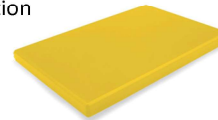
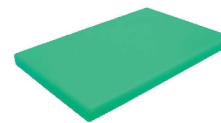
**PLANCHE DE DECOUPE 500 X 300 ÉPAISSEUR 20 MM - PIEDS SILICONE**

350234BL	350234J	350234B	350234R	350234V

PLANCHE DE DECOUPE 600 X 400 ÉPAISSEUR 20 MM - PIEDS SILICONE

350209BL	350209J	350209B	350209R	350209V

- Polyéthylène alimentaire
- Limite les risques de contamination

**RACLOIR DE PLANCHE PLASTIQUE**

	Lame
	100228L

**RACLOIR DE PLANCHE BOIS**

Dimensions cm	
17	100227

**FICELLE EN SEAU PLASTIQUE - 1 KG**

Nb brins	Longueur	Ref
2 brins	2500 m	100926
3 brins	1650 m	100255-3BS

**FICELLE DEVIDAGE EXTERIEUR - 1 KG**

Nb brins	Longueur	Ref
2 brins	2500 m	100255
3 brins	1650 m	100255-3B

**DEROULEUR FICELLE INOX**

Ref

à visser	100967
à suspendre (modèle haut)	100901
à suspendre (modèle inversé)	100901-1
sur socle	100900

**BOITE À FICELLE INOX**

Ref

572014

**EMBOSSOIR COMPLET (avec tube et ogive)**

Désignation	Ref
emboissoir 14 - Ø 110 mm	100267-14
emboissoir 16 - Ø 125 mm	100267-16
emboissoir 18 - Ø 140 mm	100267-18

**FILET À ROTI - ROULEAU DE 50 M**

Désignation	Ref
filet polyester 12	100259-12
filet polyester 14	100259-14
filet polyester 16	100259-16
filet polyester 18	100259-18

**BARRE AIMANTÉE**

Désignation	Ref
barre aimantée lg 340 mm	100116
barre aimantée lg 470 mm	100117
barre aimantée lg 620 mm	100118

**BARRE MAGNETIQUE INOX**

Désignation	Ref
barre inox lg 350 mm	100116W
barre inox lg 500 mm	100117W

**PAPILLOTES**

Modèle	Ref
agneau / lot de 100	100076A
poulet / lot de 100	100076P
veau / lot de 100	100076
gigot / lot de 50	100076G
côte de bœuf / lot de 48	100076C

**POMPE À SAUMURE**

Modèle	Ref
manuel	100051M
électrique	100051E



PIQUE À BROCHETTE INOX RONDE



- Paquet de 200 unités

Ref	Longueur mm
100077IR	200
100078IR	222
100079IR	250

PIQUE À BROCHETTE INOX FIL PLAT



- Fil plat 3 x 1,5 mm
- Paquet de 200 unités

Ref	Longueur mm
100077IP	228
100078IP	250
100079IP	280

PIQUE À BROCHETTE EN BOIS DE HÊTRE



- Paquet de 1000 unités

Ref	Lg x Ø mm
100077B	200 x 3,3
100078B	250 x 3,3
100079B	300 x 3,8

MOULES

MOULE TONNEAU ROND

- Moule en aluminium
- Avec fermeture à 2 crémaillères



Ref	Cont.	Long x larg x ht mm
TR 11	95,20	245 x 210 x 130
TR 6	5,50	250 x 210 x 120
TR 12	6,00	260 x 235 x 135
TR 19	6,00	240 x 195 x 170
TR 7	6,50	260 x 220 x 125
TR 10	6,50	260 x 220 x 125
TR 16 BAS	7,00	255 x 205 x 165
TR17	7,00	270 x 240 x 110
TR18	7,00	220 x 210 x 180
TR 8	7,50	275 x 230 x 130
TR 16 HAUT	8,00	255 x 205 x 190
TR 139	8,00	290 x 230 x 125
JT 3	8,00	280 x 240 x 140
TR 9	8,00	280 x 240 x 130

MOULE TONNEAU

- Moule aluminium en forme de tonneau



Ref	Cont.	Long x larg x ht mm
M 32	9,20	290 x 220 x 180

MOULE ROULADE / MUSEAU

- Moule en aluminium
- Idéal pour la préparation de museau



Ref	Cont.	Long x larg x ht mm
MM 355	4,00	355 x 100 x 130
MM1	4,20	315 x 100 x 165
RL 2	4,50	348 x 110 x 145

MOULE JAMBONNEAU

- Moule en aluminium
- 1 empreinte
- Avec et sans pattes



Ref	Cont.	Ø x ht mm	Pattes
J 0	0,38	85 x 120	sans
J 1	0,56	95 x 130	sans
J 2	0,83	110 x 135	avec / sans
J 3	1,60	130 x 155	avec

MOULE JAMBONNEAU

- Moule en aluminium
- 4 empreintes avec pattes
- Possibilité de percer le fond



Ref	Cont.	Ø x ht mm
J 000 X4	0,13	65 x 70
J 00 X 4	0,25	75 x 90
J 10 X 4	0,30	82 x 105
J 0 X 4	0,38	85 x 120
J 1 X 4	0,56	95 x 130

Retrouvez notre gamme de **MATÉRIEL ÉLECTRIQUE** page 126



COUTEAUX POUR HACHOIR



TYPE	R	H	A	B	C	D	E	J	GU	U
Ø mm	70	82	90	98	106	114	130	150	160	200
1,5	R15	H15	A15	B15	C15	D15	E15	J15	GU15	U15
2 - 2,5	R2 - R25	H2 - H25	A2 - A25	B2 - B25	C2 - C25	D2 - D25	E2 - E25	J2 - J25	GU2 - GU25	U2 - U25
3 - 3,5	R3 - R35	H3 - H35	A3 - A35	B3 - B35	C3 - C35	D3 - D35	E3 - E35	J3 - J35	GU3 - GU35	U3 - U35
4 - 4,5	R4 - R45	H4 - H45	A4 - A45	B4 - B45	C4 - C45	D4 - D45	E4 - E45	J4 - J45	GU4 - GU45	U4 - U45
5	R5 - R6	H5 - H6	A5 - A6	B5 - B6	C5 - C6	D5 - D6	E5 - E6	J5 - J6	GU5 - GU6	U5 - U6
8 - 10	R8 - R10	H8 - H10	A8 - A10	B8 - B10	C8 - C10	D8 - D10	E8 - E10	J8 - J10	GU8 - GU10	U8 - U10
13 - 16	R13 - R16	H13 - H16	A13 - A16	B13 - B16	C13 - C16	D13 - D16	E13 - E16	J13 - J16	GU13 - GU16	U13 - U16
20 - 25	R20 - R25	H20 - H25	A20 - A25	B20 - B25	C20 - C25	D20 - D25	E20 - E25	J20 - J25	GU20 - GU25	U20 - U25
30 - 35	R30 - R35	H30 - H35	A30 - A35	B30 - B35	C30 - C35	D30 - D35	E30 - E35	J30 - J35	GU30 - GU35	U30 - U35
40	R40	H40	A40	B40	C40	D40	E40	J40	GU40	U40
Prédécoupeur	RP	HP	AP	BP	CP	DP	EP	JP	GUP	UP
Couteau, lame et clé	RC	HC	AC	BC	CC	DC	EC	JC	GUC	UC
Boîte de lames	RB	HB	AB	BB	CB	DB	EB	JB	GUB	UB

PROTECTION DES PERSONNES



TABLIER DE PROTECTION (dim 115 x 90 cm)			
Matière	Epaisseur		
polyuréthane	350 microns	710002	710012
nitrile	650 microns	710001	710001B



TABLIER DE PROTECTION INOX	
Dim cm	Ref
tablier 60 x 55	710005
tablier 76 x 55	710006
HOUSSE POUR TABLIER DE PROTECTION en PVC blanc	
Dim cm	Ref
76 x 60	200187



avec manchette



sans manchette

GANTS DE PROTECTION EN MAILLE INOX REVERSIBLE (à l'unité)	
Manchette	Ref
sans	710010
avec	710014



TAILLE DE GANT		
T0	extra petit	
T1	très petit	
T2	petit	
T3	moyen	
T4	grand	
T5	très grand	



GANT POUR DECOUENNEUSE (la paire)	
Ref	
710024	



FIXE GANT (paquet de 100)	
Coloris	Ref
blanc	710017
bleu	710017B



GANT COTON (24 pièces) sous gant - taille unique	
Matière	Ref
tricot lourd	710016



GANTS ANTI COUPURE (à l'unité)	
Matière	Ref
gant tricoté Spectra avec filament acier	710013

USTENSILES DE PRÉPARATION

CANNELEUR ZESTEUR	
Modèle	Ref
	100335



ZESTEUR	
Modèle	Ref
	100334



COUTEAU D'OFFICE NOIR AVEC 2 RIVETS	
Dim cm	Ref
8	100100
10	100101



CANNELEUR	
Modèle	Ref
droitier	100333
gaucher	100332



ÉCONOME SURMOULE	
Modèle	Ref
	100331



COUTEAU D'OFFICE VICTORINOX			
Lg lame cm			
8	100100N	100100B	100100R

COUTEAU D'OFFICE COULEUR						
Lg lame cm						
10	100101N	100101B	100101R	100101J	100101V	100101BL



DECOFRUIT	
Modèle	Ref
petit	910216
grand	910217



COUTEAU À PAMPLEMOUSSE	
Modèle	Ref
	100170P

COQUILLEUR À BEURRE	
Modèle	Ref
	100344



COUTEAU À TOMATE	
Modèle	Ref
	100170

MOULE À POMME		
Modèle	Diamètre	Ref
simple	22	910020
double	22 + 28	910177



VIDE POMME	
Diamètre	Ref
14	100343
20	100343-1

COUPE CHAMPIGNON	
Modèle	Ref
	100348



EMINCEUR À LEGUMES	
Modèle	Ref
	100347



COUPE ŒUF (base fonte d'aluminium + fils inox)	
Modèle	Ref
6 quartiers	100350
tranches	100349



COUPE ŒUF INOX (base + fils)	
Modèle	Ref
6 quartiers	100350-1



DENOYAUTEUR À OLIVE

Ref
100328



CUILLERE À ÉVIDER

Ref
100492



HACHOIR BERCEUSE

Modèle	Ref
1 lame	100472
2 lames	100472-1



CISEAUX TOUT SERVICE

Ref
100246



RAPE INOX 4 COTES

Ref
590022



MANDOLINE

Ref
100363

- lame réversible et gaufrée en acier "spécial coutellerie"
- Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm par molette



**OUVRE BOITE À FIXER SUR TABLE
(socle à visser)**

Désignation	Ref
ouvre boite	101004
kit de rechange (lame + molette)	101004K
mécanisme	101004ME



**OUVRE BOITE À FIXER SUR TABLE
BONZER MODELE EZ 20
(vissage ou serre-joint)**

Boites/jour	Tige L mm	Molette Ø mm	Ref
20	400	25	101009-1
20	630	25	101009-2



OUVRE BOITE À FIXER SUR TABLE

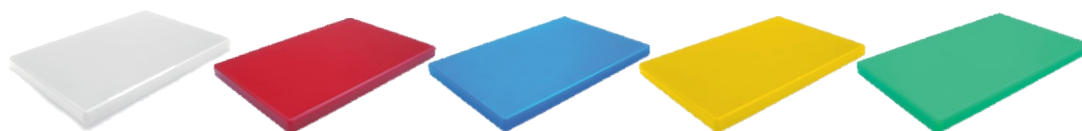
Désignation	Ref
socle plaque à visser	101008-1
socle serre joint	101008-2
kit de rechange (lame + molette + bague + outil de démontage)	101004KL



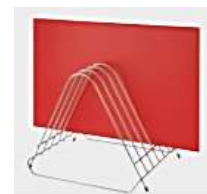
101004KL

101008-1

PLANCHE À DECOUPER



- Avec pieds en silicone
- Limite les risques de contamination



- Pour 6 planches
- Espace 25 mm entre les fils
- L 310 x Prof 270 ht 270 mm

PLANCHE À DECOUPER ÉPAISSEUR 20 MM					
Dim mm					
600 x 400 x 20	350209	350209R	350209B	350209J	350209V
500 x 300 x 20	350234	350234R	350234B	350234J	350234V

SUPPORT POUR PLANCHE	
Ref	
101610	

- Comprend 1 planche de découpe rigide blanche
- Comprend 1 planche flexible blanche
- Dimensions planche rigide : 530 x 325 x 20 mm



SET DE DECOUPE	
Désignation	Ref
1 planche rigide blanche + 1 planche souple blanche	350253
lot de 4 planches souples blanches	350253B
lot de 6 planches souples (bleue, blanche, jaune, rouge, verte, marron)	350253J

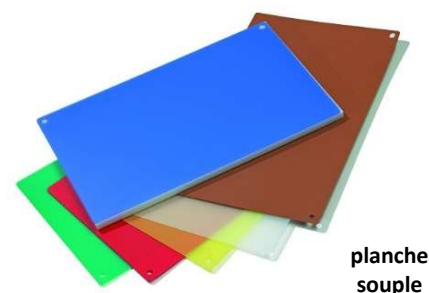
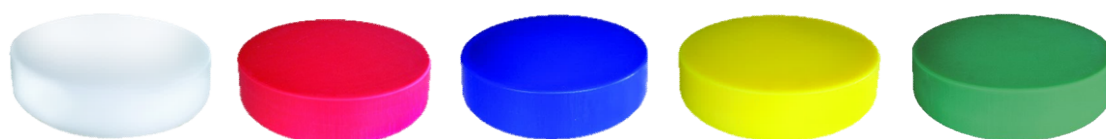


planche souple



BILLOT POLYÉTHYLENE ÉPAISSEUR 140 MM					
Dim mm					
Ø 450 x ht 140	350271	350271R	350271B	350271J	350271V

BLOC DE DECOUPE POLYÉTHYLENE BLANC

Dimensions mm	Ref
500 x 500 x 100	BP500X500X100
600 x 600 x 100	BP600X600X100
700 x 500 x 100	BP700X500X100



Autres dimensions, nous consulter
Existe aussi en coloris brun/rouge



RACLOIR DE PLANCHE PLASTIQUE	
	Lame
100228	100228L

BILLOT BOIS NU

- Billot en bois de charme debout
- Billot réversible avec 2 ceintures et 4 équerres de renfort

Dimensions mm	Ref
500 x 500 x 100	BB500X500X100
600 x 600 x 100	BB600X600X100
500 x 500 x 150	BB500X500X150
600 x 600 x 150	BB600X600X150



Autres dimensions, nous consulter



RACLOIR DE PLANCHE BOIS	
Dimensions cm	
17	100227

**LOUCHE INOX MONOBLOC**

Ø cm	Lg cm	Cont. L	Ref
6	27	0,05	100413
8	31	0,12	100414
10	33	0,25	100415
12	36	0,42	100416
14	39	0,75	100417
16	43	1,2	100418
18	48	1,5	100419
20	64	2	100420

**LOUCHE INOX À BEC**

Ø cm	Lg cm	Cont. L	Ref
6,5	31	0,08	100470

**ECUMOIRE INOX MONOBLOC**

Ø cm	Lg cm	Ref
8	29	100430
10	32	100431
12	35	100432
14	37	100433
16	44	100434
18	44	100435
20	47	100436

**ECUMOIRE À FRITURE INOX**

Ø cm	Lg cm	Ref
10	40	101010-10
12	43	101010-12
15	50	101010-15
17	54	101010-17
20	61,5	101010-20

**ARAIGNÉE INOX**

Ø cm	Lg cm	Ref
13	47,5	100438
15	49,5	100438-1
18	52,5	100439
20	54,5	100439-1
22	67	100440
24	69	100441
28	69	100477

**SPATULE INOX MONOBLOC**

cm	Lg cm	Modèle	Ref
12	39	plein	100445
12	39	ajouré	100444

**PASSE SAUCE EXOGLASS MAILLE 0,45 MM**

Ø cm	Ht cm	Ref
200	220	100536
pied support ht 215 mm		100537

**CHINOIS INOX**

Ø cm	Ref
16	102516
18	102518
20	102520
22	102522
24	102524
26	102526

**POT GRADUÉ PLASTIQUE
EMPLILABLE ET TRANSLUCIDE**

Cont. L	Ref
0,50 L	100717
1 L	100718
2 L	100719
3 L	100720
5 L	100768

**POT À MESURER INOX
EMPLILABLE**

Cont. L	Ref
0,50 L	100727
1 L	100728
2 L	100729

**SPATULE INOX**

pelle cm	Lg cm	Ref
12x19	90	100497-12
16x19,5	120	100497-16

←
MODELE
GÉANT
→

**FOUET À PUREE**

Lg cm	Ref
80	100446
100	100447
120	100452

FOURCHETTE DE CUISINE

nb dents	Lg cm	Ref
2	26	100302
3	28	100303
2	32	100304

**FOURCHETTE DE CUISINE "DIAPASON"**

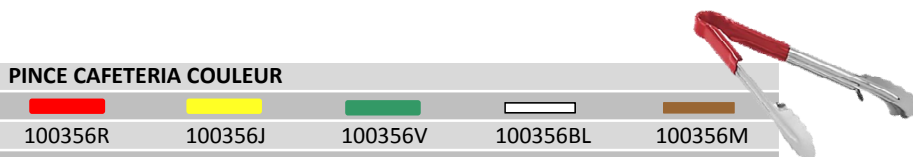
nb dents	Lg cm	Ref
2	32	100301D

FOURCHETTE MONOBLOC

nb dents	Lg cm	Ref
2	47	100299-1
3	47	100299-2

**PINCE CAFETERIA INOX**

Lg cm	Ref
25	100356
30	100357
40	100361

**PINCE CAFETERIA COULEUR**

Lg cm							
24	100356N	100356B	100356R	100356J	100356V	100356BL	100356M
30	100357N	100357B	100357R	100357J	100357V	100357BL	100357M
40	100361N	100361B	100351R	100351J	100351V	100351BL	100351M

**CUILLERE DE SERVICE PLASTIQUE - L34cm**

modèle	couleur	Ref
pleine	blanche	100317
pleine	noire	100318
perforée	blanche	100319
perforée	noire	100320

**CUILLERE DE SERVICE INOX**

modèle	Lg cm	Ref
pleine	34	100314
ajourée	34	100315

modèle
économique**CUILLERE DE SERVICE PLEXI - L24cm**

100318NL	100318BL	100318BOL

**PELLE À HORS D'ŒUVRE
AJOURÉE**

Lg cm	Ref
26	100309

**PELLE À HORS D'ŒUVRE
PLEINE**

Lg cm	Ref
26	100310

**PELLE À HORS D'ŒUVRE
PERFORÉE**

Lg cm	Ref
26	100311

**FOURCHETTE À
CHOUCRUTE**

Lg cm	Ref
25	100305

**PELLE À POISSON**

Lg cm	Ref
18	100321
24	100322

**PELLE À STEAK COUDÉE**

Lg cm	Ref
11	100323

**PELLE À HAMBURGER**

Lg cm	Ref
15 x 10	100375

**PELLE À TERRINE
tranchant sur 3 bords**

Ref
100312

**SPATULE FLEXIBLE INOX**

Lg cm	Ref
11	100843
14	100844
17	100845
20	100846
23	100847
25	100848
30	100849
35	100850

**PALETTE COUDÉE INOX**

Lg cm	Ref
20	100837
24	100838
28	100839

PELLE À FRITES INOX

Dim cm	Ref
20 x 23	100778I

**PELLE À LEGUMES INOX**

Dim cm	Ref
14 x 10	100396-1
18 x 10	100396-2





PINCE À SALADE INOX	
Lg cm	Ref
26,5	100355



PINCE CISEAUX PLEINE	
Lg cm	Ref
18	100362



PINCE CISEAUX AJOURÉE	
Lg cm	Ref
19	100358



PINCE À SPAGHETTI	
Lg cm	Ref
19	100354



FOUET TOUT INOX 10 fils épaisseur 1,8 mm	
Lg cm	Ref
20	100401
25	100402
30	100403
35	100404
40	100405
45	100406
50	100407



FOUET À SAUCE FMC 8 fils épaisseur 1,8 mm	
Lg cm	Ref
25	100408
30	100409
35	100410
40	100411
45	100450
50	100454



FOUET À SAUCE 8 fils épaisseur 1,8 mm	
Lg cm	Ref
25	100458
30	100459
35	100460
40	100455
45	100461
50	100456



FOUET À BLANC FMC	
Lg cm	Ref
45	100412

• Résistant jusqu'à 220°C

• Résistant jusqu'à 200°C



SPATULE POLYGLASS résistant à 220°C	
Lg cm	Ref
25	100462
30	100463
35	100464
40	100483
45	100465
50	100466



SPATULE MARYSE palette résistante à 60°C	
Lg cm	Ref
25	100427
30	100428
40	100429
52	100429-1



SPATULE MARYSE ELVEA palette résistante à 70°C	
Lg cm	Ref
25	100480
35	100479
45	100451



SPATULE MARYSE ELVEO palette résistante à 260°C	
Lg cm	Ref
25	101255
35	101254
45	101251



BASSINE PATISSIERE INOX FOND PLAT		
Ø x ht cm	Cont. L	Ref
16 x 8,5	1	800116
18 x 9	1,5	800118
20 x 10	2	800120
22 x 11	2,5	800122
24 x 11,5	3,5	800124
26 x 12,5	4,5	800126
28 x 13	5,5	800128
30 x 13,5	6,5	800130
32 x 14	8	800132
36 x 16	11,5	800136
40 x 18	16,5	800140
44 x 19	20	800144



BASSINE PATISSIERE INOX DEMI SPHERIQUE		
Ø x ht cm	Cont. L	Ref
20 x 10	2	800220
25 x 12,5	3,5	800225
30 x 15	6,5	800230
35 x 17,5	10	800235
40 x 20	15	800240



BASSINE DEMI RONDE POLYPROPYLENE Résistance -20°C à +100°C		
Ø cm	Cont. L	Ref
19	1	801019
24	2,5	801024
28	4,5	801028
32,5	6	801032
36	9	801036
40	13	801040

• Passe au micro-ondes

FLACON VERSEUR GRADUÉ

Cont. Cl	Ref
10	101276-1
25	101276-2
50	101276-3



FLACON VERSEUR SOUPLE

72 cl	
couleur	Ref
transparent	101279
jaune	101279J
rouge	101279R



BATTERIE DE CUISINE



- Corps en acier inoxydable 18/10
- Manches et poignées en acier inoxydable
- Fond thermodiffuseur sandwich



FAITOUT AVEC COUVERCLE

Ref	Ø cm	Ht cm	Cont. L
894016	16	7	1,5
894020	20	8	2,5
894024	24	9,5	4,3
894028	28	11	6,7
894032	32	12,5	10
894035	35	14	13,6
894040	40	15,5	19,5
894045	45	17	27
894050	50	20	39



BRAISIERE AVEC COUVERCLE

Ref	Ø cm	Ht cm	Cont. L
884016C	16	11	2,1
884020C	20	13	4
884024C	24	14	6,3
884028C	28	17,5	10,2
884032C	32	19	15,2
884035C	35	21	20,2
884040C	40	25	31,4
884045C	45	28	44,5
884050C	50	30	59



PASSOIRE INOX CONIQUE SUR PIED

Ref	Ø cm	Ht cm
100854	24	11
100870	28	12,5
100856	32	14
100857	36	15,5
100858	40	18

PASSOIRE INOX	
Ref	Ø cm
100879-8	8
100879-10	10
100879-12	12
100879-15	15
100898-2	18
100879	20



SAUTEUSE SANS COUVERCLE

Ref	Ø cm	Ht cm	Cont. L
891024	24	6	2,7
891028	28	6	3,7
891032	32	6	4,7
891036	36	7	6,7



CASSEROLE

Ref	Ø cm	Ht cm	Cont. L
890012	12	7	0,7
890014	14	7	1
890016	16	7,5	1,5
890018	18	9	2,3
890020	20	10	3,1
890022	22	11	4,2
890024	24	12	5,4
890028	28	14	8,6



MARMITE TRAITEUR AVEC COUVERCLE

Ref	Ø cm	Ht cm	Cont. L
892016	16	16	3
892020	20	20	6,2
892024	24	24	10
892028	28	28	16,5
892030	30	30	21,2
892032	32	32	24
892036	35	35	33,6
892040	40	40	50
892044	45	45	72
892050	50	50	98



PASSOIRE INOX CONIQUE - FOND CERCLÉ

Ref	Ø cm	Ht cm
102830	30	16
102835	35	16,5
102840	40	18
102845	45	19,5
102850	50	22,5

PASSOIRE INOX DEMI SPHERIQUE

Ref	Ø cm
100879DS-20	20
100879DS-22	22



**POELE ALUMINIUM**

Ref	Ø cm	Ht cm
886018	18	4
886020	20	4
886022	22	4,5
886024	24	4,5
886026	26	5
886028	28	5
886032	32	5,5
886034	36	6

- Aluminium
- Corps en aluminium
- 3 couches d'anti-adhésif

**POELE INOX**

Ref	Ø cm	Ht cm
865018	18	4
865020	20	4
864054	22	4,5
864050	24	4,5
865026	26	5
864051	28	5
864053	32	5,5
865036	36	6
865040	40	6,5

- Epaisseur 0,8 mm
- Revêtement anti-adhérent
- Coque et queue tout inox
- Haute résistance à l'abrasion

**CREPIERE ALU**

Ref	Ø cm
887022	22
887026	26

- Crêpière en aluminium
- Revêtement anti-adhérent

**POELE À PAELLA**

Ref	Ø cm
888030	30
888040	40
888050	50
888060	60

- Acier émaillé

**POELON À PAELLA**

Ref	Ø cm
865127-65	65
865127-80	80

- En fonte d'aluminium

**POELON À PAELLA
AVEC 1 SEPARATION**

Ref	Ø cm
865127-65	65
865127-80	80

- En fonte d'aluminium

**POELON À PAELLA
AVEC 3 SEPARATIONS**

Ref	Ø cm
865127-65	65
865127-80	80

- En fonte d'aluminium

COUTEAUX POISSONNERIE FISCHER BARGOIN L'ENCLUME



- Manche surmoulé polypropylène et ajout d'élastomère pour un meilleur confort d'utilisation
- Garde de sécurité
- Lame inox Molybdène pour un tranchant durable
- Différents coloris disponibles



COUTEAU FILET DE POISSON lame recourbée

Long lame cm	
19	100264



COUTEAU À EVISCERER

Long lame cm	
11	100171B



COUTEAU À TRANCHER

Long lame cm		
20	100132N	100132B
23	100133N	100133B
25	100134N	100134B
30	100136N	100136B
35	100137N	100137B



COUTEAU FILET DE SOLE

Long lame cm		
17	100174N	100174B
20	100175N	100175B



COUTEAU POISSON CRANTÉ

Long lame cm	
30	100176B
35	100177B
42	100178B



COUTEAU POISSON MICRO DENTÉ

Long lame cm	
35	100036
42	100041



COUTEAU TRANCHEUR TÊTE DE THON

Long lame cm	
40	100155



ECAILLEUR SIMPLE

Long lame cm	
16	100182-1



- Manche avec rivets

COUTEAU SAUMON ALVEOLÉ

Long lame cm	
28	100183
33	100104



ECAILLEUR DOUBLE

Long lame cm	
31	100182



- Couteau avec barrette réglable sur la lame
- Epaisseur réglable jusqu'à 4 mm

COUTEAU TRANCHEUR REGLABLE

Long lame cm	
35	100199



ECAILLEUR SIMPLE - MODELE ECONOMIQUE

Long lame cm		
16	100179	100179B

**LANCETTE**

100037N	100037
---------	--------

**PINCE À ARETES**

100382

**FUSIL MECHE OVALE**

Long lame cm	100115
310	

**COUTEAU À COQUILLE
SAINT JACQUES**

100185

**COUTEAU A HUITRE
AVEC GARDE**

100185-1

**COUTEAU A HUITRE
AVEC GARDE**

100257

**CISEAUX A POISSON CRANTE
POIGNEE PLASTIQUE**

Long lame cm	100181B
22	

**CISEAUX À POISSON CRANTÉ
TOUT INOX**

Long lame cm	100181
22	

**CISEAUX A POISSON CRANTE
POIGNEE PLASTIQUE**

Long lame cm	100474-2
28	

CISEAUX THERMOGOMME

Long lame cm	lames lisses	lames dentées
25	100180	100180-D



DÉCORATION POISSONNERIE



- homard
dimension 30 cm
81051F



- étoile de mer
par 2
81055F



- crabe
81052F



- mouette
81053F



- grappe de moules
avec citrons
81050F



- filet de pêche
dim 2 m x 1,50 m
81059F



- quart de citron
paquet de 12
81018F
- citron entier avec feuille
paquet de 12
81004F

ÉTIQUETTES ET SÉPARATEURS PAGE 155



VANNERIE POLYPROPYLENE PAGE 47

- Différents modèles au choix
- Coloris noir ou chocolat au choix



PELLE ALU



Lg cm	Cont. Cl	Ref
18	11,3	100188
21	17,5	100189
26	41	100190
31	65	100191
35	110	100192
40	187	100193
43	258	100194

MURET À GLACE INOX

Ref
100184



- L 700 x lg 100 x ht 200 mm

PINCE À HOMARD

Ref
100499



PIED À COULISSE

Ref
100966-1



- Pour mesurer les coquillages et crustacés

BAC EMBOITABLE DRAINAGE

- Plastique alimentaire
- Système de drainage spécifique
- Convient pour le poisson

L x lg x ht mm	Capacité	Ref
600 x 400 x 125	15 L	900655
600 x 400 x 155	20 L	900001



PELLE À GLACE EN POLYÉTHYLENE

Pelle (Long x larg mm)	Long totale mm	Ref
380 x 340	1300	900300
380 x 340	1030	900301
330 x 270	500	900302

900302



900300



POTEAUX DE GUIDAGE

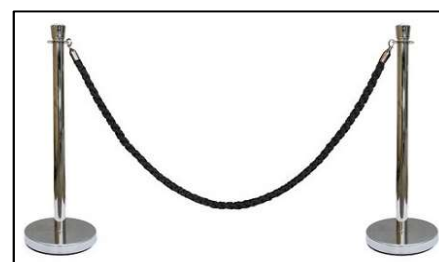
- Construction inox

Ref
101400



CORDON AU METRE

Ref
101401



MOUSQUETON

Ref
101405



PROTECTION DES PERSONNES



TABLIER DE PROTECTION (dim 115 x 90 cm)			
Matière	Epaisseur		
polyuréthane	350 microns	710002	710012
nitrile	650 microns	710001	710001B



GANTS ANTI COUPURE (à l'unité)	
Ref	Matière
710013	gant tricoté Spectra avec filament acier

LA BOULANGERIE


**PELLE BOIS VIENNOISE AVEC
MANCHE LG 3 M**

Dim cm	Ref
60 x 16	100801-16
60 x 18	100801-18
60 x 20	100801-20
60 x 24	100801-24
60 x 40	100801-40

**DIFFERENTS MODELES
DE PELLON, NOUS CONSULTER
(pellon = pelle sans manche)**


**PELLE BOIS AVEC REBORD ET
MANCHE LG 3 M**

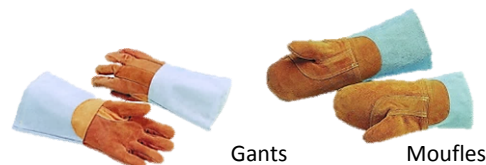
Dim cm	Ref
60 x 40	100803-40
60 x 45	100803-45
60 x 50	100803-50
60 x 55	100803-55
60 x 58	100803-58
60 x 63	100803-63
60 x 70	100803-70


**PELLE ALU AVEC REBORD ET
MANCHE LG 3 M**

Dim cm	Ref
pellon 60 x 58	100810
manche	100800


PLANCHETTE A PAIN

Dims cm	Ref
80 x 12	100892



Gants

Moufles

**GANT DE PROTECTION
(la paire)
cuir traité anti chaleur 300°C**

Modèle	Ref
gants	200405
moufles	200406


**MOUFLE DE PROTECTION
SILICONE (l'unité)
anti chaleur jusqu'à 300°C**

Modèle	Ref
petit modèle	200408PM
grand modèle	200408


**BROSSE GRATTOIR
POUR FOUR**

Désignation	Ref
brosse lg 200 ht 110 mm	910404
manche lg 3,5 m	910404M


**BALAI POUR FOUR
EMMANCHURE METAL**

Désignation	Ref
brosse lg 450 mm	100814
brosse lg 600 mm	410337
manche lg 3,5 m	100815


**BROSSE BOULANGERE DE
COMPTOIR DEMI-TETE
SOIE BLANCHE**

Manche	Ref
bois	910401
polypropylène	910401P


**BROSSE HOLLANDAISE
SOIE BLANCHE**

Manche	Ref
bois	910405
polypropylène	910405P


**BROSSE À DORER
SOIE BLANCHE**

Manche	Ref
bois	910403
polypropylène	910403P


**BROSSE À PETRIN
SOIE BLANCHE**

Manche	Ref
bois	910402

COUPE PATE INOX

	rond	droit
rigide	100738	100709
souple	100738-I	100708


COUPE PATE PLASTIQUE

Modèle	Ref
droit	100741
rond	100741R


**MARQUEUR PAIN DE
CAMPAGNE ZIG ZAG - INOX**

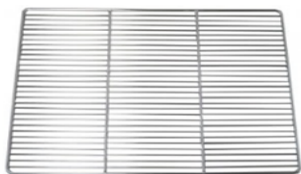
Dim cm	Ref
30	910227


**LAME DE BOULANGER
(blister de 12)**

L 150 mm, poids 5 grs	Ref
	100802



GRILLE INOX



Dim mm	Fils	Traverse	Ref
600 x 400	29 Ø 2mm	3 Ø 5mm	914064-3T
530x325 (1/1)	20 Ø 3mm	2 Ø 7mm	914011
650x530 (2/1)	20 Ø 3mm	3 Ø 7mm	914021

GRILLE INOX POUR PLATEAU



Dim mm	Fils	Traverse	Ref
520 x 360	26 Ø 2 mm	2 Ø 5 mm	914120

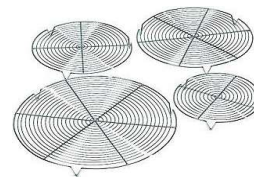
GRILLE INOX 600 X 800

Modèle	Ref
traverse sur 600	914002
arrêt de couche sur 600	914068
arrêt + renfort sur 600	914068AR



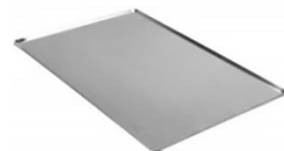
GRILLE RONDE SUR PIED

Ø mm	Ref
200	914125
240	914003
280	914005
320	914004
360	914006



PLAQUE ALU

Dim mm	Epaisseur	Revêtement	BORD 45°		BORD 90°	
			Pleine	Perforée	Pleine	Perforée
600 x 400	15/10ème	sans	913164	913364	913264	913264P
600 x 400	15/10ème	biflon	913464	913664	913264-5	913664B
600 x 800	20/10ème	sans	913168	913386	913168-5	913368SR-1
600 x 800	20/10ème	biflon	913168AR	913386AR	913168AR-5	913386AR-5



PLAQUE ALU SANS REBORD		
Dim mm	Epaisseur	Ref
600 x 400	2 mm	913164-2
600 x 400	3 mm	913164-3



PLAQUE INOX BRILLANT (F17)		
Dim mm	Bords	Ref
600 x 400	pincés (45°)	912164
400 x 300	pincés (45°)	912234
530 x 325	pincés (45°)	912211

PLAQUE TOLE NOIRE

Dim mm	Bords	Ref
400 x 300	pincés (45°)	913004
600 x 400	pincés (45°)	913001
530 x 325 (1/1)	pincés (45°)	913002
650 x 530 (2/1)	pincés (45°)	913003



PLAQUE ALU ANTI ADHÉRENTE EXAL

Dim mm	Bords	Ref
600 x 400	pincés (45°)	913564

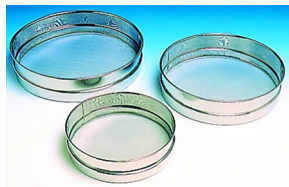


IMPORTANT

- Pour l'utilisation de la tôle bleue, il faut impérativement les "culotter" avant la première utilisation
- Il faut graisser légèrement la tôle bleue entre chaque utilisation avec une graisse alimentaire de bonne qualité
- Les plaques doivent être stockées dans un environnement sec
- De la rouille peut apparaître, si les plaques séjournent dans un environnement humide ou si elles ne sont pas soigneusement séchées après lavage; ceci ne signifiant en rien que le produit est défectueux ou présente un vice de fabrication

**SAUPOUDREUSE INOX**

Modèle	Ref
petit débit	100705
gros débit	100706
tamis	100707

**LOT DE 3 TAMIS INOX
Ø 17, 20 ET 25 CM HT 4,5 CM**

Maille	Ref
0,23 mm	101014

**TAMIS POLYSTYRENE
TOILE ACIER SPECIAL SUCRE GLACE**

Modèle	Ref
maille 40 - Ø 18,5 cm	100830

**TAMIS TOUT INOX Ø 30 CM**

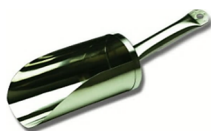
Modèle	Ref
maille 14	100820
maille 20	100821
maille 25	100822
maille 35	100823

• Disponible en Ø 35 cm

**TAMIS TOUT INOX Ø 30 CM DÉMONTABLE**

Modèle	Ref
maille 16 - toile amovible	100824
maille 20 - toile amovible	100825
maille 25 - toile amovible	100826

• Disponible en Ø 40 cm

**PELLE A FARINE INOX**

long. cm	Ref
38	100804

**PELLE A FARINE PLASTIQUE**

long.cm	Ref
18	100805
24	100806
29	100807
33	100808
38	100809

**PELLE A FARINE ALU**

long.cm	capacité CL	Ref
18	11,3	100188
21	17,5	100189
26	41	100190
31	65	100191
35	110	100192
40	187	100193
43	258	100194

**POT GRADUE PLASTIQUE
EMPILABLE ET TRANSLUCIDE**

Cont. L	Ref
0,50 L	100717
1 L	100718
2 L	100719
3 L	100720
5 L	100768

**POT A MESURER INOX
EMPILABLE**

Cont. L	Ref
0,50 L	100727
1 L	100728
2 L	100729

**PINCEAU PLAT PURE SOIE
virole inox
manche polypropylène**

lg pinceau mm	Ref
25	100770
30	100731
35	100752
40	100732
45	100773
50	100733

RACLETTES OU CORNE POUR BASSINE

Matière	Long x lg cm	Caractéristique	Ref
polypropylène	15 x 11	rigide	101311
polypropylène	19 x 15	rigide	100723
polypropylène	21,5 x 12,5	renforcée	100774
nylon	12 x 9,5	renforcée	101304
polypropylène	16 x 12	souple	100769



101311



101304



100774



100723



100769



SPATULE FLEXIBLE INOX	
Lg cm	Ref
11	100843
14	100844
17	100845
20	100846
23	100847
25	100848
30	100849
35	100850



PALETTE COUDÉE INOX	
Lg cm	Ref
20	100837
24	100838
28	100839



SPATULE FLEXIBLE INOX	
Lg cm	Ref
10	100843V
15	100844V
20	100846V
25	100848V
30	100849V



PALETTE COUDÉE INOX	
Lg cm	Ref
10	101037-1V
15	101037V
20	100837V
25	100838V
30	100839V

• Gamme manche violet pour la préparation et le service des plats ou pâtisseries sans allergènes



SPATULE TRIANGULAIRE	
Dim cm	Ref
8	100851
10	100852
12	100947



PALETTE À ENDUIRE	
Dim cm	Ref
22	100853



PALETTE COUDÉE EXOGLASS	
Lg cm	Ref
20	100837E
25	100838E
30	100839E



PETITE PALETTE COUDÉE INOX	
Lg cm	Ref
9	100975



COUTEAU À GNOISE	
Dim cm	Ref
28	100219
33	100220
38	100106

AUTRE MODELE DE DECOUPOIRS SUR DEMANDE



BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS INOX (du Ø 30 à 110 mm)	
Modèle	Ref
cannelé	100509
uni	100510



BOITE DE 9 DECOUPOIRS RONDS POLYGLASS (du Ø 20 à 100 mm)	
Modèle	Ref
cannelé	910226
uni	100529



DECOUPOIR À POIGNEE INOX POUR GALETTE	
Ø cm	Ref
15	910115
18	910118
20	910120
22	910122
24	910124
28	910128
32	910132
36	910136



PRESENTOIR 3 ETAGES EN ALU (ht 38 cm)	
Ø cm des plateaux	Ref
28, 24 et 22	910029I



PRESENTOIR 4 ETAGES EN PLASTIQUE (ht 45 cm)	
Ø cm des plateaux	Ref
28	910004

• Modulable et démontable



PRESENTOIR À PIECE MONTÉE EN PLASTIQUE - DÉMONTABLE		
Nb d'étages x ht totale	Ø cm des plateaux	Ref
4 étages x ht 55 cm	20, 25, 32 et 34	910002
5 étages x ht 71 cm	20, 25, 32, 40 et 44	910008

**GUERIDON PLASTIQUE
PLATEAU TOURNANT**

Ø cm du plateau	Ref
32 x ht 10	910003

**GUERIDON INOX**

Ø cm du plateau	Ref
30 x ht 5,5	500132

**CROQUEMBOUCHE INOX**

Ø x ht cm	Ref
18 x 25	936043-25
20 x 30	936043-30
25 x 40	936043-40
30 x 50	936043-50
35 x 60	936043-60

**PELE POMME KALI
(pèle, vide et tranche)**

Ref
910010

**FER À CARAMELISER
ÉLECTRIQUE (800 Watts)**

Ø cm	Ref
11,5	101003

**CHALUMEAU À GAZ EXPRESS**

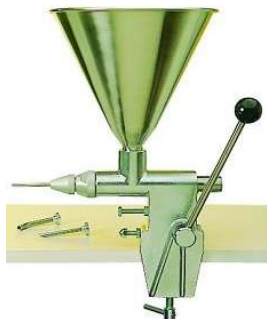
Désignation	Ref
chalumeau	101015
cartouche	101015C

**CHALUMEAU À SUCRE
80 à 150 min d'autonomie**

Désignation	Ref
chalumeau	101019
cartouche	101019C

**MACHINE À INJECTER
LA CREME**

Contenance	Ref
3 L	101001
7 L	101000

**PISTOLET ÉLECTRIQUE
CONTACT ALIMENTAIRE**

Désignation	Ref
KREBS LM 25	101040
KREBS LM 45	101002

- Conçu pour pulvériser le chocolat, la graisse, la dorure...

**ENTONNOIR AUTOMATIQUE
INOX AVEC SUPPORT**

Contenance	Ref
1,9 L	910015

- 2 réducteurs Ø 4 et 6 mm

**ENTONNOIR DOSEUR
AUTOMATIQUE AVEC SUPPORT**

Contenance	Ref
1,5 L	910011

**SIPHON À CHANTILLY TOUT INOX POUR
PRÉPARATIONS CHAUDES ET FROIDES**

Contenance	Ref
0,5 L	101020
1 L	101016
boite de 10 cartouches	101017

**ROULEAU À PATISSERIE**

Désignation	Ref
acacia	100891
buis	100832
hêtre	100834
polyamide	100833

**ROULEAU DECOUPEUR INOX Ø 5,5 CM
BANDE DE 10 A 125 MM**

Nb roulettes	Ref
5 roulettes - 4 bandes	910012
7 roulettes - 6 bandes	100836

**ROULETTE À PÂTE EN METAL
Ø 5,5 CM**

Ø cm	Ref
cannelée	100342
unie	100342-1

ROULEAU PIC VITE

Lg cm	Ref
12	100701

**ROULEAU À LOSANGE**

Lg cm	Ref
10	100702

**REGLE GRADUÉE EN PLASTIQUE FLEXIBLE
EPAISSEUR 2 MM**

Dimensions	Ref
64 x 5 mm	100715
100 x 50 mm	100716

**PEIGNE À DECOR**

Dimensions	Ref
lg 690 - rayures fines (2 et 3 mm)	100710
lg 690 - rayures moyennes (5 et 7 mm)	100711
lg 690 - rayures spéciales (2 et 5 mm)	100712
lg 690 - rayures inversées (5 et 10 mm)	100713
lg 690 - rayures charlottes (10 mm)	100714

**ASSORTIMENT CHARCUTIER 12
DOUILLES**

Ref
101731

- 4 douilles unies 2 - 4 - 6 - 8
- 4 douilles cannelées B8 - C6 - D6 - D8
- 2 douilles petits fours PF10 - PF14
- 1 bûche 8 dents
- 1 feuille n°2

**ASSORTIMENT PATISSIER
24 DOUILLES**

Ref
100704

- 10 douilles unies 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12
- 12 douilles cannelées A6/8 - B6/8 - C6/8 - D6/8 - E6/8 - F6/8
- 1 bûche 8 dents
- 1 feuille n°2



**DOUILLE À L'UNITÉ SUR
DEMANDE**

**BOITE DE 12 DOUILLES INOX
UNIES DE Ø 4 A 15 MM**

Ref
101715

**BOITE DE 12 DOUILLES INOX
CANNELEES**

Ref
101721

- A8 - B6/8 - C6/8 - D6/8 - E6/8 - F6/7/8

**POCHE PATISSIERE**

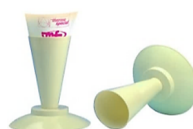
Long. cm	Ref
25	100724
30	100754
35	100725
40	100786
45	100726
50	100755
60	100735

**POCHE PATISSIERE JETABLE
PAQUET DE 100**

long. cm	Ref
56 x 30	100730

**SUPPORT DE POCHE HT 23 CM**

Ref
100736

**SECHOIR À POCHE ET À
DOUILLES EN FILS PLASTIFIÉS**

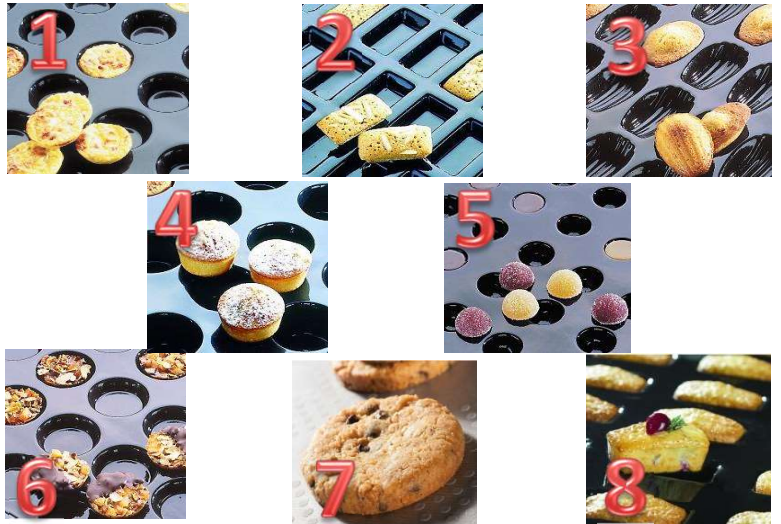
Ref
100865

FLEXIPAN®

PLAQUE SOUPLE FLEXIPAN 600 X 400

Modèle	Ref
1 - quichette - tartelette x60	350202
2 - mini financier x84	350205
- financier x24	350243
3 - mini madeleine x56	350241
- madeleine x40	350228
4 - mini muffin x40	350254
- muffin x24	350251
5 - mini demi-sphère x70	350217
- demi-sphère x28	350255
6 - mini florentin x40	350244
- florentin x15	350214
7 - cookie x24	350256
8 - cake x24	350247

- Matière souple qui facilite le démoulage
- Matière anti-adhérente



PLAQUE SOUPLE SILICONE PAVOFLEX 600 X 400

Modèle	Ref
1 - mini cake x30	350132-1
2 - demi-sphère x96	350132-2
3 - florentin x40	350132-3
4 - mini muffin x70	350132-4
5 - madeleine x44	350132-5
6 - cannelé x54	350132-6
7 - tartelette x60	350132-7

- Pour four et congélation (de -40°C à +300°C)
- Anti-adhésive



TOILE SILPAT 600 X 400 - POUR MACARONS

Modèle	Ref
63 empreintes Ø 35 mm	911665

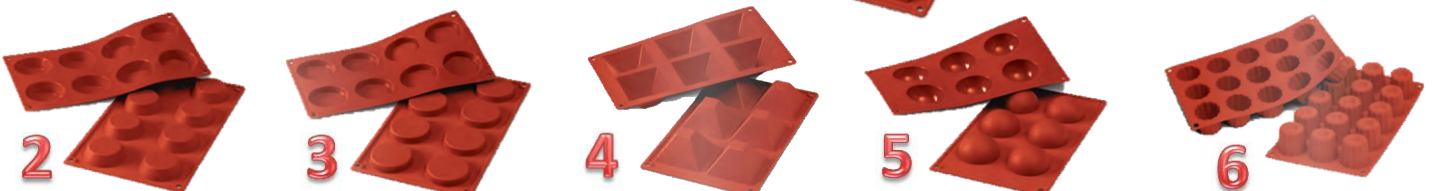
- Avec marquage pour le dressage régulier en cercle de 35 mm



DOCUMENTATION COMPLETE SUR DEMANDE

PLAQUE SOUPLE "SILICON FLEX" 300 X 175

Modèle	Ref
1 - mini madeleines x15	350104
2 - tartelettes x8	350107
3 - florentins x8	350119
4 - pyramides x6	350123
5 - demi-sphères x6	350124
6 - mini cannelés x15	350127



silikomart®
professional

CERCLE INOX

Ø cm	HT 3,5 cm	HT 4 cm	HT 4,5 cm	HT 6 cm	HT 9 cm	HT 12 cm
10	923510	924010	924510	926010	-	-
12	923512	924012	924512	926012	-	-
14	923514	924014	924514	926014	-	-
16	923516	924016	924516	926016	929016	921216
18	923518	924018	924518	926018	929018	921218
20	923520	924020	924520	926020	929020	921220
22	923522	924022	924522	926022	929022	921222
24	923524	924024	924524	926024	929025	921224
26	923526	924026	924526	926026	-	-
28	923528	924028	924528	926028	-	-
30	923530	924030	924530	926030	-	-



EXISTE AUSSI EN
NONETTES
NOUS CONSULTER

CERCLE CŒUR INOX

Ø cm	Ht 4,5 cm
16	939016
18	939018
20	939020
22	939022
24	939024

**CERCLE CARRE BOMBÉ INOX**

Lg côté cm	Ht 4,5 cm
18	938118
22	938122
24	938126

**CERCLE HEXAGONAL INOX**

Lg côté cm	Ht 3,5 cm	Lg côté cm	Ht 4,5 cm
14	932014-1	14	932014
16	932016-1	16	932016
18	932018-1	18	932018
20	932020-1	20	932020
22	932022-1	22	932022
24	932024-1	24	932024
26	932026-1	26	932026
28	932028-1	28	932028
30	932030-1	30	932030



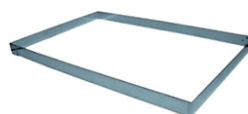
CADRE INOX
SUR MESURE
NOUS CONSULTER

CERCLE À TARTE INOX

Ø cm	Ht 2 cm
12	922012
14	922014
16	922016
18	922018
20	922020
22	922022
24	922024
26	922026
28	922028
30	922030
32	922032

**CADRE INOX POUR ENTREMET**

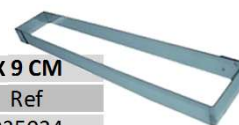
Dim cm	HT 3,5 cm
12 x 12	935038
14 x 14	935018
16 x 16	935019
18 x 18	935020
20 x 20	935021
22 x 22	935022
24 x 24	935023
26 x 26	935041
28 x 28	935037
30 x 30	935036

**CADRE INOX POUR PLAQUE
600X400 - DIM 57 X 37 CM**

Hauteur cm	Ref
2	935015
2,5	935000
3	935031
3,5	935001
4	935002
4,5	935003
5	935032
6	935013

CADRE INOX 57 X 9 CM

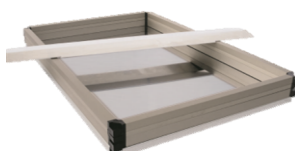
Hauteur cm	Ref
2,5	935034
3	935035
3,5	935010
4	935011
4,5	935012

**RECTANGLE INOX
SANS FOND À FLAN**

Dim cm	Ht 2,5 cm
35 x 11	100756
50 x 11	101764
55 x 11	100766

**CADRE INOX SUPERPOSABLE**

Ref	Format mm	Dim utile mm
935008	600 x 400	570 x 370
935009	600 x 140	570 x 110
935030	600 x 120	570 x 90
935031	400 x 300	370 x 270
935032	390 x 390	360 x 360
935033	240 x 240	210 x 210

**BAC LABO INOX**

Dim. cm	Ref
60 x 40 ht 5	915564
40 x 30 ht 3,5	915565

• Chaque kit est composé de 3 cadres de 10, 15 et 20 mm - 1 plaque de support en inox - 1 règle en aluminium

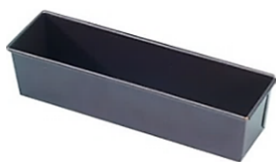
**CAISSE GÉNOISE DROITE
ANTI ADHESIF**

Dim. cm	Ref
40 x 30 ht 3,5	916143
60 x 40 ht 5	916164

**CANDISSOIRE ÉTANCHE
DROIT INOX**

Dim. cm	Ref
52 x 37 ht 5	916166
62 x 42 ht 5	916167




**MOULE À CAKE DROIT
BISCOTTE - ANTI ADHESIF**

Dim. cm	Ref
12 x 8 ht 7	936160
14 x 8 ht 7	936161
16 x 8 ht 7	936162
18 x 8 ht 7	936163
20 x 8 ht 8	936164
25 x 8 ht 8	936047
30 x 8 ht 8	936166
35x8 ht 8	936167
40 x 8 ht 8	936168
45 x 8 ht 8	936169
50 x 8 ht 8	936170

**MOULE ANTI ADHÉSIF
SUR MESURE
NOUS CONSULTER**

**MOULE BISCOTTE
TOLE BLEUE - HT 8 CM**

Dim. cm	Ref
40 x 10	936140
50 x 10	936150


**GOUTTIÈRE À BUCHES
ANTI ADHESIF**

Dim. cm	Ref
50 x 7 ht 5	101520
35 x 8 ht 5,5	101521
50 x 8 ht 5,5	101522


**MOULE À KOUGLOFF
ANTI ADHÉSIF**

Ø x ht cm	Ref
16 x 7	936102
20 x 10	936103
24 x 12	936104


**MOULE À PAIN COMPLET
ANTI ADHÉSIF - HT 8 CM**

Dim. cm	Ref
14 x 8	936045
16 x 8	936146
18 x 8	936147
20 x 8	936052
22 x 8	936148


**MOULE BISCOTTE
ANTI ADHÉSIF - HT 8 CM**

Dim. cm	Ref
20 x 9,5	936120
25 x 9,5	936121
30 x 9,5	936122
35 x 9,5	936123
40 x 9,5	936054
45 x 9,5	936125
50 x 9,5	936126


**MOULE À MANQUÉ
ANTI ADHÉSIF**

Ø x ht cm	Ref
16 ht 3,7	936016
18 ht 4	936018
20 ht 4	936020
22 ht 4,2	936022
24 ht 4,2	936024
26 ht 4,5	936026
28 ht 4,5	936028


**MOULE À BRIOCHE
ANTI ADHÉSIF**

Ø x ht cm	Ref
20 ht 7,9	936105


**MOULE À PAIN DE MIE AVEC COUVERCLE
ANTI ADHÉSIF**

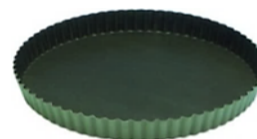
Dim. cm	Poids grs	Ref
16 x 8	250	936130
18 x 8,5	300	936040
25 x 9	500	936041
27 x 10	800	936042
29 x 11	1000	936133

EXOGLASS®

- Cuisson et coloration parfaites
- Indéformable et incassable
- Matériau composite
- Anti-adhérent sans graissage
- Inoxydable et lavable au lave-vaisselle


MOULE À PAIN EXOGLASS

Dim. cm	Poids grs	Ref
18 x 8,5 ht 7,5	300	936055
25 x 9 ht 7,5	500	936057
27 x 10 ht 9	800	936056
29 x 11 ht 10	1000	936058
40 x 12 ht 12	1800	936060


**MOULE TARTE CANNELLÉE
ANTI ADHÉSIF**

Ø x ht cm	Ref
18 ht 2,2	936218
20 ht 2,5	936220
22 ht 2,5	936222C
24 ht 2,5	936224C
26 ht 2,5	936226
28 ht 2,5	936228


**MOULE À TARTE TATIN
ANTI ADHÉSIF**

Ø x ht cm	Ref
20 ht 4	936215
24 ht 4	936216
32 ht 4,5	936217

TREMPEUSE À EAU



Ref
571016

- Construction inox
- Température de l'eau réglée par un thermostat de haute précision
- Bac gastro inox prof 150 mm, avec couvercle fourni
- Système de vidange intégré, avec sécurité

TREMPEUSE À EAU RONDE



Ref
571016-1

- Idéale pour la fabrication de bonbons de chocolat trempés
- Température réglée de 20 à 60°C, avec sécurité thermique
- Tableau de commande tactile et étanche
- Contenance 12 L, cuve amovible

PISTOLET ÉLECTRIQUE HOTCHOC



Ref
101024

- Spécialement conçu pour pulvériser un mélange de 50% de chocolat / 50% de beurre de cacao
- Une bague chauffante entoure la buse et maintient le chocolat liquide
- La housse isotherme entourant le godet ralentit le refroidissement du chocolat
- Sa puissance et son piston spirale spécial assurent une pulvérisation plus uniforme

CALORIBAC



Ref
571003

- Appareil pour la fonte et le maintien en température du chocolat, fondant, nappage, sauce, gelée...
- Régulation électronique de 25 à 90°C
- Contenance 3,5 L

AUTRES MODELES DE PISTOLET PAGE 106

MOULE CHOCOLAT

Dim. cm	Ref	Dim. cm	Ref
ballon de foot	101206	cloche	101244
sapin	101240	coquille craquelée	101245
ourson	101241	lapin et œuf	101246
bonhomme de neige	101242	boîte cœur	101247
poule couveuse	101243	couple lapin canard	101248



FOURCHETTE À TREMPER

Modèle	Ref	Modèle	Ref
spirale	100299-S	ovale	100299-O
rectangle	100299-R	poire	100299-P
ronde PM	100299-RPM	2 dents	100299-2D
ronde MM	100299-RMM	3 dents	100299-3D
ronde GM	100299-RGM	4 dents	100299-4D



THERMOMETRES



THERMOMETRE CHARCUTIER

Température	Corps	Ref
-10°C / +120°C	verre	100605



THERMOMETRE FRIGO

Température	Corps	Désignation	Ref
-50°C / +50°C	verre	thermomètre	100609
-	-	recharge	100609R



THERMOMETRE CONGELATEUR

Température	Corps	Ref
-50°C / +40°C	plastique	100602



THERMOMETRE CONFISEUR

Température	Gaine	Corps	Ref
+80°C / +200°C	inox	verre	100613
+80°C / +200°C	métal	verre	100616
+80°C / +200°C	polyamide	verre	100611



THERMOMETRE BOULANGER

Température	Corps	Ref
0°C / +60°C	polycarbonate	100601



PESE SAUMURE / DENSIMETRE

Graduation	Ref
1000 à 1250 g/L	101023

• 3 niveaux de flottaison



THERMOMETRE STYLO ÉLECTRONIQUE

Température	Sonde inox	Ref
-50°C / +150°C	Lg 125 mm	100610



THERM. ÉLECTRONIQUE CHECK-TEMP

Température	Sonde inox	Ref
-50°C / +150°C	Lg 105 mm	100603



THERMOSONDE REPLIABLE (IP65)

Température	Sonde inox	Ref
-20°C / +200°C	Lg 80 mm	100624



THERMOMETRE À VISÉE LASER

Température	Ref
-50°C / +380°C	100615



THERMOMETRE RE-ETALONNABLE

Température	Sonde inox	Ref
-50°C / +150°C	Lg 100 mm	100634-3



THERMOMETRE SONDE AVEC ALARME

Température	Sonde inox	Ref
0°C / +300°C	Lg 150 mm	100633

THERMOMETRE ÉLECTRONIQUE À SONDE

Température	Ref
-50°C / +150°C	100621

- Alarme sonore et visuelle pour température mini et maxi réglable
- Fonction hold : maintien de la température



THERMOMETRE ÉLECTRONIQUE À SONDE

Température	Sonde inox	Ref
-50°C / +300°C	Lg 120 mm	100606

- Sonde amovible
- Affichage digital
- A thermocouple



**MINUTEUR 20 H**

Ref

100608

**MINUTEUR 24 H**

Ref

100608-1

**MINUTEUR 99 MINUTES**

Ref

100614

THERMOMETRE DE FOUR

Température	Corps Ø 50 mm	Ref
+50°C / +300°C	inox	100607

**PH METRE DE POCHE**

Ref

100635

- En coffret et avec mode d'emploi

**THERMOMETRE HYGROMETRE DIGITAL**

Thermomètre	Hygromètre	Ref
-50°C / +70°C	20 à 99% RH	100637

- Convertible -58°F / +158°F

**REFRACTOMETRE (pâte de fruits, confitures...)**

Mesure	Ref	Mesure	Ref
de 58 à 92% Brix	100636	de 0 à 55% Brix	100636-1

- Pour le contrôle de la teneur en sucre, exprimé en % Brix
- Mesure simple et rapide de la concentration en sucre

**SUPPORT THERMOMETRE
INOX**

Ref

100612

**SUPPORT THERMOMETRE
SONDE INOX**

Ref

100612S

**TESTEUR D'HUILE DE FRITURE
boite de 8 test**

Ref

570051

**TESTEUR ELECTRONIQUE
D'HUILE DE FRITURE**

Ref

570051T

- Mesure la teneur en composés polaires de l'huile de friture
- Plage de mesure : 0,5 à 40 %
- Mesure possible entre 60°C et 160°C
- Lecture rapide et simple
- Livré avec mallette et câble USB

**FILTRE À HUILE COMPLET
AVEC MONTURE METALLIQUE**

Ref

910038-1

- Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation d'huile
- Toile synthétique micro-filtre pour filtration des résidus

BALANCES

BALANCE AUTOMATIQUE		
Portée kg	Graduation g	Ref
2	10	A- 100811
4	10	B- 100812
10	50	B- 100813-1
30	100	B- 100872
50	200	B- 100873A



BALANCE DE POCHE		
Portée g	Précision g	Ref
650	0,1	100973



Convient pour l'utilisation en boulangerie



Convient pour l'utilisation en boulangerie

BALANCE ÉLECTRONIQUE			
Portée kg	Précision g	Plateau mm	Ref
3	0,2	225 x 185	100968
6	0,5	225 x 185	100877
15	1	225 x 185	100819-8
30	2	225 x 185	100819-3

- Structure tout inox AISI 304
- Utilisation de +5° à +40°C

BALANCE ÉLECTRONIQUE			
Portée kg	Précision g	Plateau mm	Ref
3	0,2	250 x 197	100816
6	0,5	250 x 197	100817
15	1	250 x 197	100818
30	2	250 x 197	100819

- Structure tout inox AISI 304
- Utilisation de 0° à +40°C



Convient pour l'utilisation en boulangerie



Convient pour l'utilisation en boulangerie

BALANCE ÉLECTRONIQUE SUR COLONNE			
Portée kg	Précision g	Plateau mm	Ref
30	5	300 x 300	100819-1
30	5	450 x 350	100819-5
60	10	450 x 350	100873
150	20	500 x 400	100896

- Structure plateau inox, carter époxy
- Utilisation de +10°C à +40°C
- Colonne inox de série
- Indicateur numérique avec support mural de série

BALANCE ÉLECTRONIQUE SUR COLONNE			
Portée kg	Précision g	Plateau mm	Ref
15	1	350 x 300	100918-9
30	2	400 x 400	100819-2
60	10	500 x 400	100819-6

- Structure tout inox AISI 304
- Utilisation de -5°C à +40°C
- Colonne inox de série
- Indicateur numérique avec support mural de série

PLATE-FORME SURBAISSÉ DE PESAGE			
Portée kg	Précision g	Plate-forme mm	Ref
600	200	1000 x 1000 ht 45	300286

- Structure tout inox AISI 304
- Utilisation de -10°C à +40°C
- Indicateur numérique avec support mural de série
- Avec 1 rampe d'accès



IP56 : protection contre les poussières / résistance à l'eau = protection contre les jets d'eau puissants
 IP65 : hermétique à la poussière / résistance à l'eau = protection contre les jets d'eau provenant de toutes direction
 IP67 : hermétique à la poussière / résistance à l'eau = protection contre l'immersion provisoire dans l'eau jusqu'à 1 mètre

COUTEAUX FROMAGE FISCHER BARGOIN L'ENCLUME

- Manche surmoulé polypropylène et ajout d'élastomère pour un meilleur confort d'utilisation
- Garde de sécurité
- Lame inox Molybdène pour un tranchant durable
- Différents coloris disponibles

**COUTEAU À TOMME**

Long lame cm		
17	100131J	-
20	100132J	100132V
23	100133J	100133V
25	100134J	100134V
28	100135J	100135V
30	100136J	100136V
35	100137J	100137V

**COUTEAU À MUNSTER**

Long lame cm		
11	100146J	-
14	100147J	100147
17	100148J	100148
20	100149J	100149

NOUVEAU : Manche coloris vert pour le BIO

**COUTEAU À FROMAGE 1 MANCHE**

Long lame cm			
25	100140J	100140V	100140

**COUTEAU À FROMAGE 2 MANCHES**

Long lame cm			
33	100154J	100154V	100154
40	100155J	100155V	100155
50	100156J	-	100156

**COUTEAU À FROMAGE 1 MANCHE
LAME DECALÉE**

Long lame cm		
21	100250	100250J

**COUTEAU À FROMAGE 2 MANCHES
LAME DECALÉE**

Long lame cm	
33	100165

**COUTEAU À FROMAGE ARRONDI**

Long lame cm		
35	100160	100160J

**COUTEAU À PARMESAN**

Long lame cm	
11	100159-1

**COUTEAU À BRIE / FOIE GRAS**

Long lame cm	
15	100159

**COUTEAU À BRIE**

Long lame cm	
33	100151
38	100150



- Étagère pour présentation des meules pour cave d'affinage ou chambre froide
- Disponible en :
 - châssis inox ou hêtre
 - étagère en hêtre
- Sur devis



**TRANCHEUR À COURROIE
LAME BI-TITANE**

Ref
570023-1



**TRANCHEUR À FROMAGE
LAME CHAUFFANTE**

Ref
570023C

- Épaisseur de tranche de 1 à 15 mm



**RAPE À FROMAGE
(livré avec un disque Ø 3 mm)**

Désign.	Ref
débit 50kg/h	590016
disque spécial	570008



**COUPE EMMENTAL - PLATEAU
POLYÉTHYLENE Ø 900**

Ref
PL900



**COUPE MIMOLETTE
(châssis inox)**

Dim cm	Ref
45 x 29 x ht 56	572006



PARTISEUR À MEULE

Ref
572025



**COUPE MOZZARELLA
56 tranches**

Ref
572006M



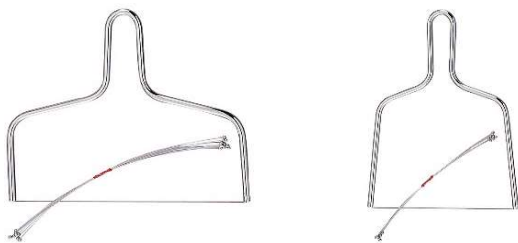
COUPE MEULE

Ref
572029



**DECUBEUSE AVEC SET DE 2
CADRES A DECOUPER 8 MM**

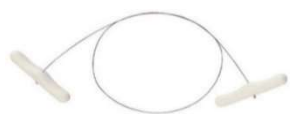
Ref
422007

**LYRE INOX ET FILS**

Désignation	Lyre (à l'unité)	Fil pour lyre (lot de 10)
modèle haut pour fil de 17 cm	100164	100167
modèle haut pour fil de 21 cm	100166	100168
modèle bas pour fil de 23 cm	100157	100158

**ROQUEFORTAISE**

Modèle du socle	Ø x ht cm	Ref
marbre	27 x 36	100141
polyéthylène moucheté	27 x 36	100144
lot de 10 fils pour roquefortaise		100145

**FIL À FROMAGE**

Dim cm	Ref
45	100139-2
60	100139-3
80	100138
100	100139
120	100139-1

**FIL À COUPER LE BEURRE (paquet de 10)**

Fil	Dim cm	Ref
Fil uni	30	100152
Fil torsadé	30	100153

**GIROLLE À FROMAGE**

Ref
100680

**PLATEAU ARDOISE NATURELLE**

Dim cm	Ref
32,5 x 26,5	100084-3

**GRILLE POLYPROPYLENE**

Dim cm	Ref
60 x 40	901325MF

**TAPIS VITRINE DÉCOR IMITATION PAILLE**

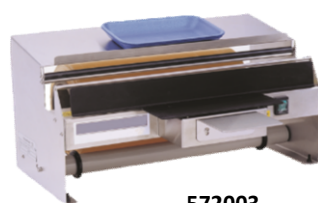
Dimensions	Ref
larg 57 cm x 10 m	100080A
larg 30 cm x 40 m	100099

DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE

Modèle	Laize mm	Ref
sur table simple bobine	500	572003
sur châssis double bobine	600	572008



572008



572003

AUTRE MODELES DE
DEROULEURS PAGE 127

**FACTICE FROMAGE
PAGE 168**

LA PIZZA



BAC TYPE DIVISEUSE / PATONS			BAC À PATONS			PLAQUE À PATON PIZZA		
Contenance	Dimensions	Ref	Contenance	Dimensions	Ref	Alvéoles	Dimensions	Ref
10 L	530x410 ht 80	900718	9 L	600x400 ht 55	900614	11 x Ø 115 mm	600x400 ht 60	900717
20 L	530x410 ht 140	900720	15 L	600x400 ht 90	900618	couvercle pour plaque		900717C
Couvercle pour bac 10 / 20 L		800068	Couvercle pour bac 9 / 15 L		900631			

TABLES DE PRÉPARATION

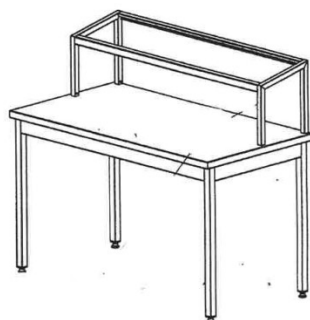
- Construction inox
- Dessus inox
- Option dessus hêtre
- Bacs vendus séparément page 56



Dim mm	Contenance	Ref
1000x700 ht920	4 containers 15 L avec couv. + 7 bacs 10 L avec couvercles	300299-A
1400x700 ht900	12 containers 15 L + couvercles	300299-B

TABLE À PIZZA

- Superstructure pouvant recevoir 8 bacs GN1/3
- Dessus renforcé
- Verrins PVC
- Autres dimensions possible



Long x larg x ht mm
1500 x 800 x 1300

MEUBLE À PIZZA RÉFRIGÉRÉ

- Avec ou sans tiroir
- Différentes dimensions



FACONNEUSE LAMINOIR PÂTE PIZZA



- Construction inox
- Protection des rouleaux séparés
- Commande à pédale en option

Long x Prof x ht mm	Ø pizzas cm	Ref
520 x 450 x 650	14 à 29 cm	574003
520 x 450 x 720	14 à 39 cm	571019

FORMEUSE / PRESSE À PIZZA



- Construction inox
- Presse conçue pour aplatir et précuire les fonds de pizza
- Production horaire : environ 400 fonds
- Puissance 4200W / 400 TRI + N

Long x Prof x ht mm	Ø pizzas cm	Ref
500 x 610 x 770	30 cm	574007

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

- Option support four



FILMEUSE PIZZA

- Système pratique et rapide
- Facilite le transport et la conservation des pizzas

Désignation	Ref
filmeuse à pizza - machine pour pizza	574005
support rouleau de film	574005S
bobine film prédécoupée 500 feuilles	574005B
dessous pizza carton Ø 23 cm (x200)	574005-23
dessous pizza carton Ø 30 cm (x200)	574005-30



SUPPORT POUR PLAQUE À PIZZA 15 NIVEAUX

Ref
200135-1



GRILLE À PIZZA ALU		PLAQUE À PIZZA ANTI ADHÉSIVE "EASY CLEAN"		PLAQUE À PIZZA PERFORÉE AVEC PIEDS	
Ø cm	Ref	Ø cm	Ref	Ø int / ext cm	Ref
20	913439	22	913442	29 / 30	913430
23	914127	24	913440	33 / 34	913429
28	914123	26	913441		
30	913431	28	914433		
33	913433	30	913435		
38	913436	32	913443		
40	914124	34	913444		
45	913437	36	913432		
50	913438				



PLAQUE À PIZZA ALU RECTANGULAIRE

Dim cm	Ref
L 410 x l 280	914131
L 530 x l 320	914132
L 600 x l 400	914133



PELLE À PIZZA TOUT INOX

Ø pelle mm	Lg totale mm	Ref
24	1200	100391-24
32	1200	100391-32



SUPPORT
Ref
100270



PELLE À PIZZA MANCHE BOIS

Dim pelle mm	Lg totale mm	Ref
330 X 250	1500	100391-33/25
330 X 400	1500	100391-33/40



PELLE À PIZZA MANCHE BOIS

Dim pelle mm	Lg totale mm	Ref
350 x 300	875	100391-1
350 x 300	1325	100391-2



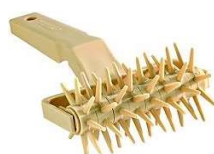
PELLE À PIZZA PERFORÉE

Lg x l mm	Ref
220 x 180	100391-PM



COUTEAU À PIZZA LAME COURBÉE

Dim cm	Ref
L 36 x l 45 ht 16	100396



ROULEAU PIC VITE

Lg cm	Ref
12	100701



LOUCHE À FOND PLAT 23 CL

Lg cm	Ref
36	100353



ROUE À PIZZA

Ø cm	Ref
6,5	100340
10	100340-1

Pour toute réalisation
de self,
consultez nous

**CHARIOT CAFETERIA,
DE DEBARRASSAGE
À PARTIR DE LA PAGE 17**



**CHARIOT INOX PORTE PLATEAUX ET
RAMASSE COUVERTS GN 1/3**

Dimensions mm	Ref
810 x 570 ht 1065	200048C

- Bacs GN 1/3 non fournis



**RAMASSE
COUVERTS À
SUSPENDRE**

Ref
200048-1



**CHARIOT INOX DE DEBARRASSAGE AVEC TVO
ET EMPLACEMENT BAC GN 1/2**

Dimensions mm	Ref
1080 x 680 ht 1015	200096

- Bac GN 1/2 non fourni



VITRINE RONDE PLASTIQUE

Dimensions mm	Ref
Ø 380 ht 220	P3838220
Ø 460 ht 260	P4646260



VITRINE DOUBLE PLASTIQUE

Dimensions mm	Ref
400x245 ht 320	P4024320
505x305 ht 400	P5030400



VITRINE SIMPLE PLASTIQUE

Dimensions mm	Ref
400x245 ht 155	P4024155
505x305 ht 180	P5030180

CORBEILLE POLYPROPYLENE

- Aspect osier
- Facile à nettoyer
- Incassable et imputrescible
- Passe au lave vaisselle

Modèle	Dimensions mm	Ref
rectangulaire	220 x 150 ht 60	901501-1
rectangulaire	300 x 220 ht 70	901501-2
rectangulaire	410 x 290 ht 70	901501-3
plateau	500 x 200 ht 60	901502-1
plateau	500 x 250 ht 60	901502-2
carré	240 x 240 ht 60	901503-1
ovale	180 x 120 ht 70	901504-1
ovale	230 x 150 ht 60	901504-2
ovale long	210 x 100 ht 60	901505-1
ovale long	360 x 150 ht 70	901505-2
rond	Ø 200 ht 70	901506-1
rond	Ø 250 ht 70	901506-2



901501



901502



901503



901506



901504



901505



**PICHET DE SERVICE
ISOTHERME INOX**

Modèle	Ref
1 L	101270-1
1,5 L	101270-15
2 L	101270-2



**PICHET À POMPE
ISOTHERME INOX**

Modèle	Ref
3 L	101269-3
4 L	101269-4
5 L	101269-5



**FONTAINE ISOTHERME INOX
Ø 240 ht 420 mm**

Modèle	Ref
9,5 L	101268-9



FONTAINE À JUS DE FRUIT

Modèle	Ref
8 L	101268-8

- En acier inoxydable
- Corps plastique
- Remplir le tube central de glaçons pour garder le jus frais



DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES

Modèle	Dim mm	Contenance	Ref
simple	220x175 ht 520	450 cl	570072-S
double	220x350 h 520	2 x 450 cl	570072-D



**BUFFET FROID AVEC
COUVERCLE ROLL UP**

Coloris	Ref
noir	550009N
blanc	550009B
hêtre	550009H

- Bac gastro 1/1 prof 65 inclus
- Plaque eutectique -12°C incluse

MEUBLE SNACKING

- Meuble bas pour le snacking
- Avec poubelle 86 L intégrée
- Porte pivotante



Dimensions mm	Ref
500 x 470 ht 1350	700214V

MOBILIER DE SERVICE

- Avec desserte haute
- Range couvert
- Coloris béton naturel



Dimensions mm	Ref
570 x 440 ht 1510	700009V



ASSIETTE EN PORCELAINE
(vendue par 12)

Assiette	Dim mm	Ref
plate n°7	188 x 180	101349-1
plate n°4	220 x 212	101349-2
plate n°3	245 x 235	101349-3
creuse n°10	133 x 127	101349-4
creuse n°9	150 x 142	101349-5
creuse n°4	220 x 212	101349-6



COUVERT INOX (vendu par lot de 12)

Modèle	Lg mm	Ref
cuillère de table	208	101335-1
fourchette de table	205	101335-2
cuillère à café	139	101335-3
couteau de table	215	101335-4
cuillère à dessert	173	101335-5
fourchette à dessert	170	101335-6
couteau à dessert	200	101335-7



VERRE À BALLON EN VERRE SODOCALCIQUE
(carton de 48 pièces)

Dim mm	Contenance	Ref
Ø 83 ht 136	25 cl	101340-8
Ø 76 ht 129	19 cl	101340-9
Ø 68 ht 113	12 cl	101340-10



VERRE À PIED EN VERRE TREMPÉ
(carton de 48 pièces)

Modèle	Dim mm	Contenance	Ref
eau	Ø 74 ht 162	24,5 cl	101340-6
vin	Ø 67 ht 146	16 cl	101340-4
flûte	Ø 54 ht 174	14 cl	101340-7



RAMEQUIN EN PORCELAINE
(vendu par 12)

Dim mm	Contenance	Ref
Ø 70 ht 40	8 cl	101348-3
Ø 80 ht 45	13 cl	101348-4
Ø 90 ht 45	17 cl	101348-1
Ø 100 ht 50	20 cl	101348-2



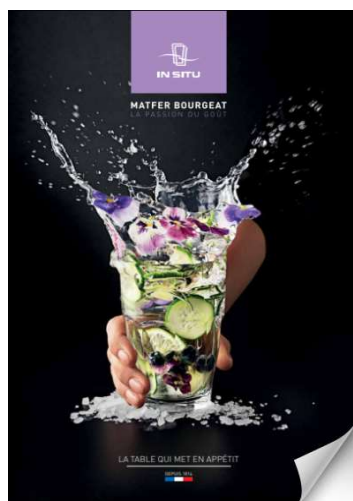
TASSE EN PORCELAINE
(vendue par 12)

Modèle	Dim mm	Contenance	Ref
tasse à café	Ø 60 ht 57	9 cl	101341-2
sous tasse	120 x 20	-	101341-3
tasse à thé	Ø 80 ht 53	15 cl	101341-4
sous tasse	135 ht 18	-	101341-5
tasse déjeuner	Ø 100 ht 60	28 cl	101341-6
sous tasse	160	-	101341-7



CARAFON À VIN EN VERRE SODOCALCIQUE
(vendu par 12)

Dim mm	Contenance	Ref
Ø 77 ht 132	25 cl	103000
Ø 96 ht 164	50 cl	103006
Ø 119 ht 202	100 cl	103007



Nous pouvons vous
proposer tous les produits
du catalogue IN SITU

MACHINE À POP CORN

- Carrosserie en acier peint rouge
- 4 faces vitrées
- Réchauffement par lampe électrique
- Casserole en inox
- Bac ramasse résidus
- Débit : 2,6 kg/h

Version	Long x Prof x Ht mm	Puissance	Ref
sur chariot	560 x 417 x 1560	1350 W 230 V	572022-1
à poser sur table	560 x 445 x 730	1500 W 230 V	572022-2



MACHINE À BARBE A PAPA

- Structure en acier peint rose
- Commandes en façade
- Cylindre en inox
- Cuve en inox amovible Ø 710 mm
- À poser sur table



Long x Prof x Ht mm	Puissance	Ref
740 x 740 x 530	950 W 230 V	572027

CREPIERE ÉLECTRIQUE

- Bâti inox
- Plaque en fonte usinée
- Thermostat de 50° à 300°C
- Pour utilisation intensive



Puissance	Ø x ht mm	Ref
3600 W	400 x 174	571014G

GAUFRIER ÉLECTRIQUE

- Châssis en acier inox
- Fers en fonte démontables sans outil
- Thermostat de 50° à 300°C
- Minuterie de cuisson

Long x larg x Ht mm	Puissance	Ouverture	Ref
260 x 320 x 220	1800 W	90 °	571015-1
440 x 260 x 220	1800 W	180 °	571015-2



GRILL À VIANDE / PANINI

- Surface de contact 340 x 220 mm
- Thermostat de 50° à 300°C
- Bac amovible de récupération des graisses

Modèle	Long x larg x Ht mm	Ref
simple	410 x 395 x 210	580019
double	840 x 395 x 210	580016



FRITEUSE ÉLECTRIQUE

- Construction inox
- Cuve emboutie
- Thermostat de 60°C à 190°C
- Robinet de vidange intégré

Modèle	Puissance	Long x Prof x Ht cm	Ref
8 L	3,25 kW	290 x 550 x 410	570080-8
2 x 8 L	2 x 3,25 kW	580 x 550 x 410	570080-16



LE MATERIEL ELECTRIQUE

RÉCHAUD GAZ

- Construction inox
- 1 à 3 boutons de régulation avec position ralenti
- Thermocouple de sécurité



Modèle	Puissance	Long x larg x Ht mm	Ref
1 feu	1 x 7 kW	370 x 460 x 170	580002
2 feux	1 x 5 kW + 1 x 7 kW	690 x 460 x 170	580001
3 feux	1 x 5 kW + 2 x 7 kW	1050 x 460 x 170	580009

PLAQUE ÉLECTRIQUE

- Construction inox
- Régulateur 5 positions
- Minuterie permettant un contrôle sonore du temps de cuisson

Plaque	Puissance	Long x larg x Ht mm	Ref
1 x Ø 300	3000 W	410 x 490 x 180	580012
2 x Ø 300	6000 W	820 x 490 x 145	580006



PLAQUE À INDUCTION

- 13 niv de puissances
- Plaque Ø 280 mm
- Température réglable de 35 à 240°C



Long x larg x Ht mm	Puissance	Ref
340 x 430 x 120	3500 W	580010

CHAUFFE SAUCISSES

- Construction inox
- Réserve saucisses en verre
- Thermostat de régulation
- 4 plots chauffants pour le pain



Long x larg x Ht mm	Puissance	Ref
44 x 28 x 35	1 kW	570004

FOUR MICRO-ONDES



571007-28



571007-23



571007-25

modèle
monotouche

- Construction inox

Dim intérieur mm	Dim extérieur mm	Contenance	Puissance	Ref
L 352 x lg 342 x ht 219	L 539 x lg 425 x ht 300	28	900 W	571007-28
L 317 x lg 288 x ht 198	L 438 x lg 398 x ht 281	23 L	900 W	571007-23
L 330 x lg 340 x ht 220	L 510 x lg 430 x ht 310	25 L	1000 W	571009-25

BAIN MARIE GN 1/1 À EAU

- Construction inox
- Avec robinet de vidange

Long x prof x Ht mm	Puissance	Ref
340 x 540 x 240	1200 W	580500

BAIN MARIE À EAU SUR ÉTUVE
DOCUMENTATION COMPLETE
SUR DEMANDE

TOASTEUR

- Construction inox
- Grille avec poignée
- Surface utile : 350 x 220 mm
- Minuteur de 0 à 15 minutes

Modèle	Puissance	Long x prof x Ht mm	Ref
1 étage	1700 W	440 x 300 x 290	590020
2 étages	3000 W	440 x 300 x 400	590015



BATTEURS - MIXEURS

BATTEUR KITCHENAID

- Bâti fonte d'acier robuste et stable
- Variateur à 6 vitesses
- Livré avec fouet, batteur et croc à pâte

571013

Modèle	Capacité cuve	Long x prof x Ht mm	Puissance	Ref
K5 SUPER	4,8 L	264 x 338 x 411	315 W	571004
K45	4,2 L	220 x 360 x 350	250 W	571013



571004

BATTEUR ALPHAMIX

- Bâti métallique poli
- Sélecteur de 9 vitesses
- Livré avec fouet, crochet et palette

Modèle	Capacité cuve	Long x prof x Ht mm	Puissance	Ref
ALPHAMIX 2	5 L	465 x 318 x 400	500 W	571001-5
ALPHAMIX 2	8 L	465 x 318 x 400	700 W	571001-8



571001-5



571001-8

BATTEUR PROFESSIONNEL

- Batteur en aluminium
- 3 vitesses mécaniques
- Livré avec crochet spirale, palette et fouet

Capacité cuve	Long x prof x Ht mm	Puissance	Ref
8 L	465 x 318 x 400	200 W	571008

571008



MIXEUR PLONGEANT

- Léger, robuste et très maniable
- Pied en inox démontable
- Variateur de vitesse
- Tube de plongée et cloche en inox
- Lames en inox avec revêtement Titane, facile à démonter

Modèle	Capacité	Long totale	Long tube	Puissance	Ref
JUNIOR + COMBI	de 1 à 25 L	505 mm	225 mm	270 W	570021-1
JUNIOR +	de 1 à 25 L	505 mm	225 mm	270 W	570021-2



570021-2

AUTRES MODELES
SUR DEMANDE



570021-1

TRANCHEUR



- Modèle à pignon
- Ep. de coupe : 0 à 25 mm

Ø lame mm	Ref
300	570036-1
350	570036



- Modèle à courroie
- Ep. de coupe : 0 à 25 mm

Ø lame mm	Ref
300	570030
350	570030-1



- Modèle bi-titane à courroie
- Ep. de coupe : 0 à 30 mm
- Système SBR (extraction de lame sécurisée)

Ø lame mm	Ref
300	570023-1

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

- Construction robuste avec châssis inox
- Chambre en acier inox emboutie
- Commande numérique détecteur de pression
- Remise en atmosphère progressive pour la protection du produit
- Couvercle transparent
- Plaques volumétriques
- Tension 230 V mono + terre



Modèle	Dimensions Hors Tout mm	Dimensions chambre mm	Dimensions max sac mm	Lg scellage	Ref
16 m3	550 x 440 ht 420	350 x 370 ht 150	320 x 400	350 mm	572005B-16
21 m3	520 x 480 ht 450	420 x 370 ht 180	400 x 400	420 mm	572005B-21

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

- Chambre en acier inox emboutie
- Carte électronique avec contrôle automatique du vide
- Réducteur de volume en polyéthylène
- Puissance 900 W



Modèle	Dimensions Hors Tout mm	Dimensions chambre mm	Lg scellage	Ref
20 m3	390 x 590 ht 355	322 x 365 ht 160	315 mm	572005-20
25 m3	490 x 680 ht 400	422 x 503 ht 220	415 mm	572005-25

HACHOIR DE LABORATOIRE

- Construction inox
- Réducteur à bain de graisse (graissé à vie)
- Conforme aux normes CE



Modèle	Tension / Moteur	Débit	Cap. trémie	Ø de sortie	Ø grille
entièrement réfrigéré : corps, réserve, vitrine	TRI 400V 50Hz / 1,5 CV	300 kg/h	5 L	82 mm	3 mm
entièrement réfrigéré : corps et réserve	TRI 400V 50Hz / 3 CV	500 kg/h	10 L	98 mm	5 mm
neutre (de laboratoire)	TRI 400V 50Hz / 1,5 CV	300 kg/h	3 L	82 mm	3 mm

SCIE À OS DE TABLE

- Construction inox, IP 65
- Ruban L 1600 mm



POUSOIR HYDRAULIQUE

- Equipement : 3 cornets inox Ø 14, 22 et 30 mm
- Pression maximum de 150 bars

Capacité	Ht Cornet	Dimensions
13 L - 10 kg	975 mm	605 x 430 ht 1014 mm
25 L - 20 kg	1103 mm	660 x 500 ht 1148 mm
40 L - 35 kg	1210 mm	730 x 590 ht 1270 mm



L'EMBALLAGE

THERMO SOUDEUSE

- Dimensions hors tout 350 x 380 mm
- Barres de soudure teflonnées
- Capacité soudure 310x250 mm
- Inox alimentaire poli

Ref
572002



DÉROULEUR BOBINE INOX

- Dérouleur pour bobine papier
- A poser sur table ou à accrocher

Ref
300650



COMBINE SUPPORT INOX POUR THERMO SOUDEUSE

- Dérouleur de papier intégré

Ref
500127



TABLE INOX POUR THERMO SOUDEUSE

- Dérouleur de papier intégré

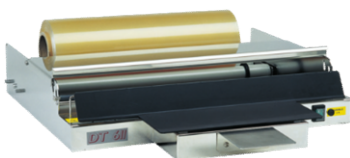
Ref
500128



DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE

- Modèle à poser sur table
- Laize 600 mm
- Simple bobine
- L 650 x prof 680 ht 150 mm

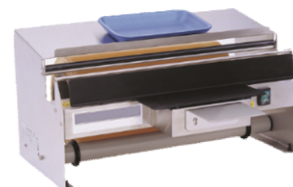
Ref
572007



DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE

- Modèle à poser sur table
- Laize 500 mm
- Simple bobine
- L 545 x prof 370 ht 280 mm

Ref
572003



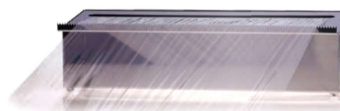
DÉROULEUR DE FILM ÉTIRABLE

- Modèle sur chassis
- Laize 600 mm
- Double bobine

Ref
572008



DÉVIDOIR INOX POUR FILM ÉTIRABLE



Pour film	Dimensions	Ref
Lg 300 mm	345 x 120 ht 95	572030
Lg 450 mm	505 x 120 ht 95	572031

DÉVIDOIR PLASTIQUE POUR FILM ÉTIRABLE

Modèle	Ref
1 dévidoir + 2 bobines de 500 m x 30 cm	572032
bobine de 500 m x 30 cm	572032B
1 dévidoir + 2 bobines de 500 m x 45 cm	572034
bobine de 500 m x 45 cm	572034B



CONTENEUR ISOTHERME

BOX COMBI

- Incassable, en polypropylène léger, robuste et durable
- S'utilise pour le transport, le stockage et comme caisson isotherme
- Excellente condition d'isolation pour tous produits alimentaires

571022



571035

Modèle	Dim intérieures mm	Dim extérieures mm	Ref
COMBI 600X400	620 x 405 ht 510	700 x 580 ht 620	550035
COMBI GN 1/1	535 x 330 ht 470	630 x 500 ht 585	550023-1
EMPILABLE 600X400	625 x 425 ht 300	685 x 485 ht 410	550022
EMPILABLE GN 1/1	535 x 330 ht 257	595 x 390 ht 370	550025

CHAUFFE BRIQUES

- Alimentation électrique
- Système sans eau (cavités en fonte d'aluminium)
- Appareil très hygiénique
- Chauffe de manière uniforme
- Réglage de la température jusqu'à 85 °C
- Boîtier en acier inoxydable
- Livrée avec une pince à briques



Capacité	Dim mm	Ref
3 briques	270x150 ht 240	580504-3
6 briques	315x340 ht 240	580504-6

DIFFÉRENTS MODELES DE
PICHETS ISOTHERMES INOX
PAGE 121

CONTENEUR À NOURRITURE

- Conteneur empilable, sans robinet

Capacité	Dim mm	Ref
4 L	Ø 238 ht 220	550027-4
6 L	Ø 238 ht 280	550027-6
10 L	Ø 252 ht 362	550027-10



CONTENEUR SHERPA

- Conception en polyéthylène alimentaire
- Utilisation en température de -30°C à +85°C
- Fermetures parfaitement étanches
- Poignées encastrées ergonomiques



FC3



L5

Ref	Modèle	Dim extérieures mm	Volume	Nb niveaux
F3	ouverture frontale neutre	478 x 683 ht 534	63 L	9
FC3	ouverture frontale chauffant	478 x 683 ht 534	63 L	9
F4	ouverture frontale neutre	478 x 683 ht 632	82 L	12
FC4	ouverture frontale chauffant	478 x 709 ht 632	82 L	12
L5	liquide	271 x 440 ht 370	5 L	-
L10	liquide	284 x 490 ht 430	10 L	-
MODULE 1	1 module avec roues	592 x 767 ht 1032	173 L	9
MODULE 2	2 modules avec roues	592 x 767 ht 1892	346 L	2 x 9



MODULE 2

CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1

- Coque polyéthylène avec mousse isolante
- Joints et système d'aération
- Poignées moulées ergonomiques
- Capacité 6 bacs GN 1/1 prof 65
- Kit de roulettes en option



Dim int mm	Dim ext mm	Ref
335 x 486 ht 210	457 x 635 h 260	550008C

CONTENEUR ISOTHERME GN 1/1

- Fermeture avec charnières
- Poignées de transport
- Chargement latéral
- Capacité 63 L
- Nb niveaux : 7



Dim int mm	Dim ext mm	Ref
335 x 540 ht 360	440 x 640 ht 480	550008



LA FRAICHE DECOUPE

- L'ananas.....	p.130
- La noix de coco.....	p.131
- Epluche fruits.....	p.132
- Jus frais et smoothies.....	p.132
- Epluche légumes.....	p.133
- Découpe fruits et légumes.....	p.134
- La préparation.....	p.138
- Le fromage.....	p.139

ÉPLUCHE ET VIDE ANANAS INOX (modèle Kronen) - ref 590009-1**Caractéristiques :**

- Fabrication tout inox
- Application principale : épluche et découpe l'ananas de façon propre
- Equipé avec un couteau Ø 89 mm (pour ananas calibre 7-8)
- De haute qualité, robuste
- Lames facilement interchangeables
- Nettoyage facile
- Fixation sur le plan de travail assurée par 4 ventouses
- Dim : larg 375 x prof 590 x ht 580 mm (levier baissé)
- **Modèle plus facile à l'utilisation**
- **Plus grande préhension grâce à sa large poignée**
- Existe en version sur pied
- Différents accessoires s'adaptent sur l'appareil

ACCESSOIRES QUI S'ADAPTENT SUR L'APPAREIL :

Accessoires	Couteau	Poussoir	Ensemble Couteau + Poussoir
Ø 89 mm (de base sur l'appareil)	590067	590067P	590061
coupe tranche 17 mm	590046	590047	590046E
coupe 6 quartiers	590068C	590068P	590068E
éboueur 110 mm	590069C	590069P	590009-2
éboueur 120 mm	590066	590066P	590066E



couteau Ø 89 mm
590067



éboueur 120 mm
590066



coupe tranche
590046



coupe 6 quartiers
590068C



590009-1



version sur piétement
590009-P

ÉPLUCHE ET VIDE ANANAS INOX - ref 590009**Caractéristiques :**

- Fabrication en acier inoxydable 18/10
- Epluche et évide l'ananas en un seul mouvement
- Possibilité de placer un bac de récupération GN1/1 ht15 cm sous l'appareil
- Socle ajouré permettant l'écoulement des jus
- Lame et poussoir démontables sans outil pour un nettoyage après chaque utilisation
- Système de sécurité empêchant la retombée inopinée du poussoir
- Ergonomie et travail sans effort grâce à une large démultiplication du mouvement
- Fixation sur le plan de travail assurée par 4 ventouses
- Dim : larg 390 x prof 450 x ht 720 mm (levier baissé) / poids 18 kg
- Différents accessoires s'adaptent sur l'appareil

ACCESSOIRES QUI S'ADAPTENT SUR L'APPAREIL :

Accessoires	Couteau	Poussoir	Ensemble Couteau + Poussoir
Ø 89 mm (de base sur l'appareil)	590009-C	590009-P	590009-E
coupe 8 quartiers	590070C	590070P	590070E
coupe mangue	590038	590038P	590038E

couteau Ø 89 mm
+ poussoir
590009-E



coupe 8 quartiers +
poussoir
590070E



coupe mangue +
poussoir
590038E



590009

EBOUTEUR À ANANAS INOX

Caractéristiques :

- Dim : 330 x 220 ht 200 mm; poids 5 kg
- Lame double très efficace, tranchage sans effort
- Ecartement des lames ajustables de 90 à 150 mm
- Socle avec rigole pour retenir le jus
- Le coloris peut différer de la photo

Ref

590040



TRANCHEUSE À ANANAS INOX

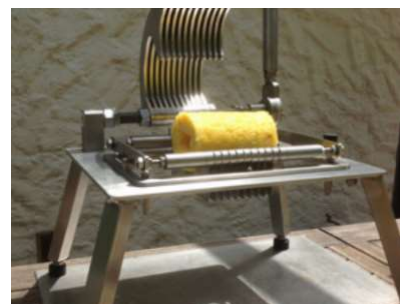
Caractéristiques :

- Les lames en V de l'accessoire de coupe et le poussoir enveloppant permettent une coupe parfaite de vos ananas en tranches
- Epaisseur de coupe : 10 mm



Ref

590051



TRANCHEUSE À FRUITS ET LEGUMES

Caractéristiques :

- Longueur de coupe de 13 cm pour les fruits volumineux
- N'abime pas le fruit pendant la coupe, réduisant le gaspillage
- 28 lames avec une épaisseur de coupe de 6,4 mm

Ref

590051P



NOIX DE COCO

CASSE NOIX DE COCO (modèle Kronen)

Caractéristiques :

- Un nettoyage rapide et facile
- Un mécanisme simple permet une utilisation facile
- Un déploiement de force moindre grâce au vérin hydraulique intégré
- **Le vérin monte et redescend en pompant**
- Séparation de l'écorce et du fruit en grande partie
- Modèle de table
- Fabrication tout inox
- Dim : larg 340 x prof 360 x ht 550 mm; poids 11,80 kg

Ref

590024



CASSE NOIX DE COCO (modèle robuste)

Caractéristiques :

- Un nettoyage rapide et facile
- Un mécanisme simple permet une utilisation facile
- Un déploiement de force moindre grâce au vérin hydraulique intégré
- **Le vérin monte en pompant et redescend automatiquement - gain de temps à chaque utilisation**
- Séparation de l'écorce et du fruit en grande partie
- Modèle de table
- Fabrication tout inox
- Dim : larg 225 x prof 320 x ht 445 mm; poids 20 kg

Ref

590024R



ÉPLUCHE FRUITS

ÉPLUCHE FRUIT PELLI PRO INOX

Caractéristiques :

- Pour éplucher des kiwis, pommes, oignons, agrumes...
- Epluche de façon économique et rapide
- Epluchage automatique et épaisseur réglable
- Fonctionne en marche en continu
- Idéal pour des calibres de fruits de 6 à 14 cm
- Dim : larg 215 x prof 310 x ht 290 mm
- Puissance électrique : 0,5 kW / fréquence 230 V
- 2 positions :
 - position 1 = 1 aller soit 4 à 5 fruits / minute
 - position 2 = 1 aller + 1 retour soit 2 à 3 fruits / minute

Ref
590025F



ÉPLUCHEUR ÉLECTRIQUE PLASTIQUE (pas conseillé pour un usage intensif)

Caractéristiques :

- Pour éplucher oranges, citrons, kiwis, tomates, pamplemousses...
- Couteaux rotatifs pour un épluchage de qualité
- L'épaisseur de pelage est réglable (peaux épaisses ou fines)
- Epluche en 10 à 20 secondes
- Utilisation simple et pratique, respecte la forme du fruit
- Carter, porte fruit et pointe de fixation en ABS
- Moteur 50W / 230V
- Dim : larg 160 x prof 250 x ht 230 mm / poids : 2 kg

Ref
910039



JUS FRAIS ET SMOOTHIES

BLENDER

Caractéristiques :

- Moteur puissant, très silencieux
- Variateur de vitesses
- Couteaux en acier inoxydable
- Bouchon d'introduction sur le couvercle
- Fonction pulse sur le modèle 2 L et 4 L

Capacité	Bol	Dimensions	Puissance	Ref
1,25 L	polycarbonate	Ø 180 x ht 420 mm	700 Watts	570081
2 L	inox	L 220 x P 303 ht 566 mm	1000 Watts	570081-2
4 L	inox	L 220 x P 303 ht 566 mm	700 Watts	570081-4



570081



570081-4

CENTRIFUGEUSE AUTOMATIQUE

Caractéristiques :

- Ejection des déchets
- Goulotte de 79 mm
- Panier centrifugeur avec disque râpeur et filtre inox
- Cuve en inox
- Bec verseur avec fonction anti-éclaboussures
- N'échauffe pas les aliments et préserve les vitamines

Modèle	Débit	Ht utile	Dimensions	Puissance	Ref
J 80	120 L / h	162 mm	L 235 x P 535 ht 502 mm	700 Watts	570062
J 100 ultra	160 L / h	256 mm	L 235 x P 538 ht 596 mm	1000 Watts	570062A



570062A

ÉPLUCHE CONCOMBRE SUR PIED

Caractéristiques :

- Dim : larg 215 x prof 140 x ht 510 mm / poids : 1,8 kg
- Diamètre d'introduction 6 cm
- Piètement inox
- Introduire les légumes par le haut puis tirer vers le bas
- Epluchage parfait
- Gain de temps : 600 concombres à l'heure
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Facile à nettoyer et tête interchangeable

Ref
590035



LIVRÉ AVEC
TÊTE CONCOMBRE

ÉPLUCHE GROSSE CAROTTE SUR PIED

Caractéristiques :

- Dim : larg 215 x prof 140 x ht 510 mm / poids : 1,8 kg
- Diamètre d'introduction 6 cm, livré avec poussoir
- Piètement inox
- Introduire les légumes par le haut puis tirer vers le bas
- Epluchage parfait
- Gain de temps : 100 kg de carottes à l'heure
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Facile à nettoyer et tête interchangeable

Ref
590034I



LIVRÉ AVEC
TÊTE GROSSE CAROTTE

ÉPLUCHE GROSSE CAROTTE SOCLE DEMI LUNE

Caractéristiques :

- Dim : larg 310 x prof 190 x ht 500 mm
- Diamètre d'introduction 6 cm, livré avec poussoir
- Demi lune en inox
- Introduire les légumes par le haut puis pousser vers le bas
- Epluchage parfait
- Gain de temps jusqu'à 80%
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Facile à nettoyer et tête interchangeable
- **Modèle plus stable grâce à la demi lune qui repose sur le plan de travail**

Ref
590048



LIVRÉ AVEC TÊTE
GROSSE CAROTTE

TÊTE ÉPLUCHE LEGUME (pour adapter sur les pieds ou socle ci-dessus)

Caractéristiques :

- Tête interchangeable
- Fabrication en polyamide armé et inox
- Pièces détachées disponibles



590034I-CO



590034I-A



590034I-GCA



590034I-CA

Modèle	Ø d'introduction	Ref
tête petite carotte avec poussoir	Ø 45 mm	590034I-CA
tête grosse carotte avec poussoir	Ø 60 mm	590034I-GCA
tête concombre sans poussoir	Ø 60 mm	590034I-CO
tête asperge sans poussoir	Ø 45 mm	590034I-A

MULTI COUPE FRUITS ET LÉGUMES**Caractéristiques :**

- Ergonomique : larges poignées ergonomiques et sécurisantes
- Polyvalence : poussoir facilement interchangeables, sans outil
- Confort : rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir
- Efficacité : coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé
- Résultat de coupe : présentation impeccable des produits et conservation optimale
- Bloc lames interchangeable
- Robustesse : bâti robuste en matériau composite
- Pratique : récupération des coupes dans un bac à placer directement sous l'appareil
- Sécurité : pieds à ventouses, d'une grande stabilité
- Dim : long 400 x larg 400 x ht 510 mm
- Vendu sans outil

Ref
590041



Choisissez vos outils à adapter sur la base, en fonction de vos besoins

Le multi coupe est conçu sur une base commune sur laquelle tous les outils (blocs lames + poussoirs) sont interchangeables, manuellement

FRITES

coupe frites 8 x 8 mm	ref 590050
coupe frites 10 x 10 mm	ref 590049
coupe frites rectangulaire 8 x 16 mm	ref 590052



ATTENTION
ne convient pas pour les
batonnets de carottes

TOMATE ET AGRUME

diviseur à tomates et agrumes 6 quartiers	ref 590043
diviseur à tomates et agrumes 8 quartiers	ref 590045
diviseur à tomates cerise 4 quartiers	ref 590053

**TOMATE**

coupe rondelle 5 mm pour tomate	ref 590044
coupe demi-rondelle 5 mm pour tomate	ref 590054

**POMME**

coupe 8 quartiers / étrogneur pour pomme	ref 590042
--	------------

**ŒUF**

coupe œuf rondelle 5 mm	ref 590057
coupe œuf 6 quartiers	ref 590056

**FROMAGE**

coupe fromage rondelle 8 mm	ref 590058
portionneur à fromages 8 parts	ref 590055



COUPE FRITES SUR SOCLE DE TABLE

Caractéristiques :

- Fabrication tout inox
- Poignée ergonomique : puissance démultipliée sans effort
- Productivité de 4-5 kg / min
- 7 couteaux interchangeables sans outils
- Sur socle antidérapant
- Dimensions : L 440 x prof 250 x ht 335 mm / poids : 6,7 kg

Modèle	Ref
modèle nu (sans couteau ni poussoir)	570025-1
avec couteau et poussoir 6 mm	570025-6
avec couteau et poussoir 8 mm	570025-8
avec couteau et poussoir 10 mm	570025-10
avec couteau et poussoir 13 mm	570025-13



Les couteaux et les poussoirs
sont interchangeables

COUPE BATONNETS CONVERTIBLE

Caractéristiques :

- Fabrication inox, ABS
- Appareil sur ventouses pour une meilleure stabilité sur le plan de travail
- Pression par levier
- Dimensions : L 355 x lg 260 x ht 660 mm / poids : 4 kg
- Bac gastro non fourni

Modèle	Ref
coupe bâtonnets 8 x 8 mm	570019-8B
coupe bâtonnets 10 x 10 mm	570019-10B

Les couteaux et les
poussoirs
sont interchangeables



COUPE TOMATES EN QUARTIER

Caractéristiques :

- Fabrication inox, ABS
- Appareil sur ventouses pour une meilleure stabilité sur le plan de travail
- Certifié NF Hygiène Alimentaire
- Dimensions : L 385 x lg 325 x ht 58 mm / poids : 3,3 kg
- Bac gastro non fourni

Modèle	Ref
coupe tomates 4 quartiers	570019-4T
coupe tomates 6 quartiers	570019-6T
coupe tomates 8 quartiers	570019-8T
coupe tomates 12 quartiers	570019-12T

Les couteaux et les
poussoirs
sont interchangeables



COUPE TOMATES EN RONDELLES - grande production (débit 3,5kg/min - 1 tomate/2,5s)

Caractéristiques :

- Fabrication inox
- Appareil sur ventouses pour une meilleure stabilité sur le plan de travail
- Surélevé pour éjection dans un bac GN ht 65 mm
- Rondelles régulières de tomates, agrumes, kiwis...
- Qualité de coupe horizontale évitant la perte des jus
- Les dents dentelées facilitent la coupe des tomates même très mures
- Certifié NF Hygiène Alimentaire
- Dimensions : L 480 x lg 200 x ht 27 mm / poids : 8 kg
- Lames interchangeables

	Ref
épaisseur de tranches 5,5 mm	570085-5
épaisseur de tranches 4 mm	570085-4



Les couteaux sont
interchangeables

COUPE TOMATES EN RONDELLES - petite production

Caractéristiques :

- Appareil à poser sur table équipé de 4 ventouses
- Epaisseur de coupe 5,5 mm
- Construction inox
- Dim : Long 300 x larg 140 x ht 180 mm / poids : 2 kg

Ref
570018



COUPE TOMATES EN RONDELLES

Caractéristiques :

- Découpe les tomates sans efforts en tranches de 6 mm
- Coupe en vrac avec réception dans un bac gastronorme sous l'appareil (non inclus)
- Production horaire en vrac : 1200 tomates environ
- Sécurité de l'utilisateur assurée en interdisant l'accès de la main sur les lames
- Hauteur poignée position basse : 270 mm / position haute : 455 mm
- Hauteur sous pieds : 120 mm / écartement entre les pieds : 328 mm
- Passe au lave vaisselle
- Dimensions : L 425 x lg 180 mm / poids : 6 kg

Ref
570018M



COUPE PASTÈQUES EN QUARTIERS

Caractéristiques :

- Fabrication inox
- Pour couper pastèques, melons ronds et ovales en quartiers réguliers
- Dimensions : L 370 x lg 280 x ht 195 mm
- Poids : 2 kg

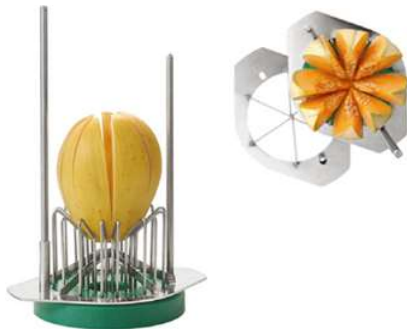


Modèle	Ref
coupe pastèque 4 parts	590027-4
coupe pastèque 6 parts	590027-6
coupe pastèque 8 parts	590027-8

SECTIONNEUR À MELON

Caractéristiques :

- Fabrication inox
- Pour couper rapidement melons ronds et ovales en quartiers réguliers
- Colonnes guides
- Dimensions : L 270 x lg 200 x ht 420 mm
- Poids : 2,7 kg



Modèle	Ref
coupe melon 6 & 8 parts	590027M
coupe melon 6 parts	590027M-6
coupe melon 8 parts	590027M-8

ÉPLUCHEUR / EVIDEUR À MELON

Caractéristiques :

- Lame en inox, manche en polypropylène
- Fourni avec un manche et un jeu de 4 lames
- Pour melons, ananas, mangues

Ref
590025



fourni avec un jeu
de 4 lames
Ø 80 - 90 - 105 - 120 mm

DÉNOYAUTEUR À MANGUE

- Une simple pression sur la mangue permet d'obtenir 2 moitiés de fruit avec perte minimale
- Poignées antidérapantes et lame inox

Ref
590032



COUPE LEGUMES CL 50 GOURMET

Caractéristiques :

- Grande goulotte 132 cm² pour la coupe de légumes volumineux (chou, céleri)
- Goulotte cylindrique Ø 69 mm pour la coupe de légumes longs équipée d'un insert de maintien pour guider le légume ou le fruit pendant la coupe
- Bac de réception amovible pour la brunoise en petites quantités et pour faciliter les procédures de nettoyage
- Puissance 550 W, voltage monophasé
- Vitesse 375 tr/min
- Débit pratique jusqu'à 250 kg/h (théorique jusqu'à 300 kg/h)
- De 50 à 400 couverts

Ref
570007



EMINCEUR

amandes 0,6 mm	ref 28166
0,8 mm	ref 28069
1 mm	ref 28062
2mm	ref 28063
3 mm	ref 28064
4 mm	ref 28004
5 mm	ref 28065
6 mm	ref 28196
8 mm	ref 28066
10 mm	ref 28067
PdT cuite 4 mm	ref 27244
PdT cuite 6 mm	ref 27245



BATONNET JULIENNE

1 x 8 mm (tagliatelles)	ref 28172
1 x 26 Oignon / chou	ref 28153
2 x 4 mm	ref 27072
2 x 6 mm	ref 27066
2 x 8 mm	ref 27067
2 x 10 mm (tagliatelles)	ref 28173
2 x 2 mm	ref 28051
2,5 x 2,5 mm	ref 28195
3 x 3 mm	ref 28101
4 x 4 mm	ref 28052
6 x 6 mm	ref 28053
8 x 8 mm	ref 28054



ONDULÉ

2 mm	ref 27068
3 mm	ref 27069
5 mm	ref 27070



BRUNOISE

2 x 2 x 2 mm	ref 28174
3 x 3 x 3 mm	ref 28175
4 x 4 x 4 mm	ref 28176



RÂPEUR

1,5 mm	ref 28056
2 mm	ref 28057
3 mm	ref 28058
4 mm	ref 28073
5 mm	ref 28059
7 mm	ref 28016
9 mm	ref 28060
Parmesan	ref 28061
PdT type Röstis	ref 27164
PdT crue	ref 27219
Raifort 1 mm	ref 28055



FRITES

8 x 8 mm	ref 28134
8 x 16 mm	ref 28159
10 x 10 mm	ref 28135
10 x 16 mm	ref 28158



GAUFRETTE

2 mm	ref 28198
3 mm	ref 28199
4 mm	ref 28177
6 mm	ref 28178



EQUIPEMENT MACÉDOINE

5 x 5 x 5 mm	ref 28110
8 x 8 x 8 mm	ref 28111
10 x 10 x 10 mm	ref 28112
14 x 14 x 5 mm (mozzarella)	ref 28181
14 x 14 x 10 mm	ref 28179



porte disque mural
4 tiges inox
107812



protection de
disques
39726



d-clean (outil de
nettoyage)
39881



casier polycarbonate
pour disques
27258



porte disque
mural inox
101230



rangement mural
couteau et 8 disques
107810

COMBINÉ CUTTER ET COUPE LEGUMES R 402**Caractéristiques :**

- Grande goulotte 104 cm² permettant la coupe de légumes type chou, céleri, salade
- Goulotte cylindrique Ø 58 mm pour la coupe de légumes longs ou fragiles
- Cuve en inox avec poignée, d'une capacité de 4,5 L
- Couteau lisse en standard avec capuchon démontable
- Redémarrage automatique de la machine par le levier pour un meilleur confort de travail et une rapidité d'exécution
- Doté de 2 vitesses
- Puissance 750 W, voltage monophasé (disponible en triphasé)
- Débit pratique jusqu'à 200 kg/h (théorique jusqu'à 250 kg/h)
- De 20 à 100 couverts

Ref
590019

**EMINCEUR**

1 mm	ref 27051
2 mm	ref 27555
3 mm	ref 27086
4 mm	ref 27566
5 mm	ref 27087
6 mm	ref 27786

**ONDULÉ**

2 mm	ref 27621
------	-----------

**RÂPEUR**

1,5 mm	ref 27588
2 mm	ref 27577
3 mm	ref 27511
6 mm	ref 27046
9 mm	ref 27632
Parmesan	ref 27764
PdT type Röstis	ref 27191
Raifort 1 mm	ref 27079

**BATONNET JULIENNE**

2 x 4 mm	ref 27080
2 x 6 mm	ref 27081
2 x 2 mm	ref 27599
4 x 4 mm	ref 27047
6 x 6 mm	ref 27610
8 x 8 mm	ref 27048

**EQUIPEMENT MACÉDOINE**

8 x 8 x 8 mm	ref 27113
10 x 10 x 10 mm	ref 27114
12 x 12 x 12 mm	ref 27298

**FRITES**

8 x 8 mm	ref 27116
10 x 10 mm	ref 27117



kit extracteur de
jus et coulis
ref 27396



presse agrumes
ref 27395



couteau denté
spécial herbes et
épices
ref 27345



couteau cranté
spécial broyages
et pâtisserie
ref 27346

**ÉPLUCHEUSE****Caractéristiques :**

- Modèle tout inox, conçu avec revêtement abrasif sur les parois de la cuve et plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel de pommes de terre, navets ...
- Machine alliant vitesse et simplicité d'opération
- Construction robuste et durable
- Equipée d'une minuterie
- Economie d'eau réalisée grâce au système d'électrovanne coordonnant l'alimentation d'eau avec la minuterie



piètemnt inox avec
panier filtre

Modèle	Capacité de cuve	Débit	Long x prof x ht mm	Puissance	Piètemnt inox avec panier filtre (en option)	Ref
EP 5 TA	5 kg	80 kg / h	474 x 366 x 634	250 Watts	non	590007-1
EP 10 TA	10 kg	160 kg / h	592 x 481 x 1130	370 Watts	oui	590007-4
EP 15 TA	15 kg	240 kg / h	592 x 481 x 1195	370 Watts	oui	590007-2

ACCESSOIRES

Accessoires	EP 5 TA	EP 10 TA	EP 15 TA
piètemnt inox avec filtre	504486	-	-
plateau abrasif supplément.	504500	504501	504501

VARIANTE

- Existe en version "combinée", c'est-à-dire avec différents plateaux en option (plateau gros oignon, plateau spécial bulots, plateau lavage, plateau coquillages, panier essorage)

ESSOREUSE À SALADE MANUELLE

Caractéristiques :

- Antibactérien incorporé conforme à la recommandation HACCP
- Fermeture hermétique évitant tout épanchement d'eau (ref E 20 SC)
- Rapide et efficace, elle respecte la fragilité du produit
- Construction robuste pour une utilisation intensive journalière
- Engrenage avec une goupille en inox incorporée



Modèle	Diamètre	Ht totale	Conseillé pour	Poids	Ref
E 10 (10L)	330 mm	420 mm	2 - 3 salades	2,4 kg	570014-10
E 20 (20L)	430 mm	500 mm	3 - 5 salades	3,6 kg	570014-20
E 20 SC (20L)	430 mm	500 mm	3 - 5 salades	3,6 kg	570014-20SC

Berceau avec patins à ventouses pour une stabilité accrue (ref 570014B)

RÂPE À FROMAGE

Caractéristiques :

- Permet de râper toutes sortes de fromages, fruits secs, arachide...
- Design facilitant le nettoyage et l'entretien de la râpe (disque et carter amovible)
- Sécurité : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou du levier
- Livré en standard avec un disque équipé de trous de 3 mm
- Débit moyen : 50 kg / heure
- Dimensions : L 250 x lg 420 x ht 350 mm / poids : 14,2 kg

Ref
590016



ACCESSOIRES

Disques	Ref	Disques	Ref
disque trous Ø 2 mm	570008-2	disque trous Ø 8 mm	570008-8
disque trous Ø 3 mm	570008-3	disque parmesan	570008-1
disque trous Ø 4 mm	570008-4	disque fondue	570008-F
disque trous Ø 6 mm	570008-6		

IMPLANTATION D'UNE FRAICHE DECOUPE DANS UN LABORATOIRE



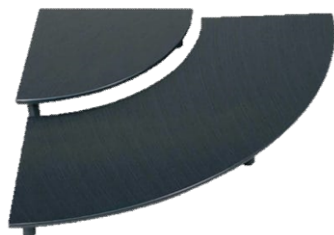
LA PLATERIE



- Escaliers, marches et présentoirs.....p.141
- Plats de présentation et saladiers.....p.145
- Présentoirs fermés pour vitrine.....p.150
- Plateaux de présentation.....p.151
- Plats inox.....p.151
- Bacs gastronorme inox.....p.152
- Bacs gastronorme polycarbonate.....p.153
- Bacs gastronorme polypropylène.....p.154

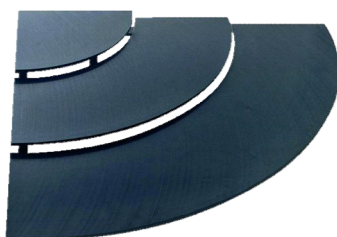
ESCALIERS, MARCHES ET PRESENTOIRS

ref R802001N



présentoir 2 niv. 1/4 rond
550 x 550 ht 65 mm
coloris ■

ref R802000N



présentoir 3 niv. 1/4 rond
800 x 800 ht 65 mm
coloris ■



ref R2828040NROND
280 x 280 ht 40 mm

ref R2828060NROND
280 x 280 ht 60 mm
bac 1/4 rond - ABS
coloris ■



bac conique arrondi
240 x 170 ht 24 - R2417024N
240 x 170 ht 40 - R2417040N
240 x 170 ht 60 - R2417060N/R
coloris ■ (prof 60 ■)



set de 2 bacs triangulaires
et arrondis - ABS
800 x 560 ht 40 mm
ref R8056040N/R
coloris ■ ■

ref R802002N



présentoir "Arena"
800 x 800 ht 45 mm
coloris ■



set de 2 bacs triangulaires
et arrondis - ABS
800 x 560 ht 40 mm
ref R8056040N/R
coloris ■ ■



ref R2828040NROND
280 x 280 ht 40 mm

ref R2828060NROND
280 x 280 ht 60 mm
bac 1/4 rond - ABS
coloris ■



bac conique arrondi
240 x 170 ht 24 - R2417024N
240 x 170 ht 40 - R2417040N
240 x 170 ht 60 - R2417060N/R
coloris ■ (prof 60 ■)

ref R802003N



présentoir "Corner"
560 x 560 ht 45 mm
coloris ■



coloris noir, blanc, vert, rouge
ou jaune, selon modèle

PLAT

Dim mm	Coloris	Ref
280x140 ht 15	■ □ ■	R2814015
280x140 ht 20	■ □ ■ ■	R2814020
280x140 ht 40	■ □ ■ ■ ■	R2814040
280x140 ht 70	■ □ ■ ■	R2814070
280x210 ht 15	■ □ ■	R2821015
280x210 ht 20	■ □ ■ ■ ■	R2821020
280x210 ht 40	■ □ ■ ■ ■ ■	R2821040
280x210 ht 70	■ □ ■ ■ ■ ■	R2821070
280x280 ht 15	■ □	R2828015
280x280 ht 20	■	R2828020
280x280 ht 40	■ □	R2828040
280x280 ht 70	■	R2828070

ref RCAROU780



carrousel "Ergo"
Ø 780 ht 30 mm
décor granit (tournant)



saladier hexagonal - ABS - coloris ☒ ☐
ref R2323100N/B
dim 230 x 230 ht 100 mm



bac conique - ABS - coloris ☒ ☐
ref CAR102726040N/B
dim 100 x 265 ht 40 mm



bac conique - ABS - coloris ☒ ☐
ref CAR102726070N
dim 100 x 265 ht 70 mm



bac triangulaire - ABS - coloris ☒ ☐
ref RCAR3927040N
dim 390 x 275 ht 40 mm



ref R802015N



présentoir "Rondelle"
840 x 280 ht 65 mm
coloris ☒



saladier hexagonal - ABS - coloris ☒ ☐
ref R2323100N/B
dim 230 x 230 ht 100 mm



bac conique - ABS - coloris ☒ ☐
ref CAR102726040N/B
dim 100 x 265 ht 40 mm



bac conique - ABS - coloris ☒ ☐
ref CAR102726070N
dim 100 x 265 ht 70 mm



bac triangulaire - ABS - coloris ☒ ☐
ref RCAR3927040N
dim 390 x 275 ht 40 mm



ref R802016



présentoir "Quadro"
840 x 840 ht 65 mm
décor granit



bac rectangulaire - ABS - coloris ☒ ☐ ☐ ☐ ☐
ref R2814040N/B/... - dim 280 x 140 ht 40 mm



bac rectangulaire - ABS - coloris ☒ ☐ ☐ ☐ ☐
ref R2821040N/B/... - dim 280 x 210 ht 40 mm

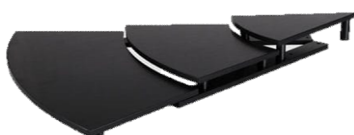


bac triangulaire - ABS - coloris ☒ ☐ ☐ ☐ ☐
ref R4028040N - dim 400 x 280 x 280 ht 40 mm



bac triangulaire - ABS - coloris ☒ ☐ ☐ ☐ ☐
ref R5842040N - dim 580 x 420 x 420 ht 40 mm

ref R802013N



présentoir 3 étages 1/8 rond
800 x 400 ht 65 mm
coloris ☒



bac conique - ABS - coloris ☒ ☐ ☐ ☐ ☐
ref R242011040N
dim 240 x 200 ht 40 mm



bac conique - ABS - coloris ☒ ☐ ☒ ☐ ☐
ref R242011060N/R
dim 240 x 200 ht 60 mm



bac triangulaire - ABS - coloris ☒ ☐ ☐ ☐ ☐
ref R2819040N
dim 280 x 190 ht 40 mm



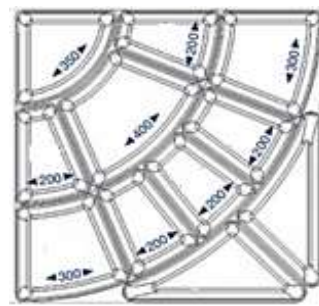
bac triangulaire - ABS - coloris ☒ ☐ ☒ ☐ ☐
ref R2819060N/R
dim 280 x 190 ht 60 mm



ref L802016N



présentoir 3 niv. 1/4 rond
800 x 800 ht 80 mm - coloris ■



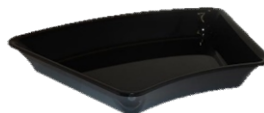
bac conique arrondi - plexi
coloris ■
ref L3526050-90N - 350 x 265 ht 50 mm
ref L3526080-90N - 350 x 265 ht 80 mm



bac conique arrondi - plexi
coloris ■
ref L3026050-22N - 220 x 265 ht 50 mm



bac conique arrondi - plexi
coloris ■
ref L2026050-15N - 200 x 265 ht 50 mm
ref L2026080-15N - 200 x 265 ht 80 mm



bac conique arrondi - plexi
coloris ■
ref L4026050-45N - 400 x 265 ht 50 mm



bac conique arrondi - plexi
coloris ■
ref L2026050-22N - 122 x 265 ht 50 mm
ref L2026080-22N - 122 x 265 ht 80 mm



bac triangulaire - plexi
coloris ■
ref L5330050N - 530 x 300 ht 50 mm
ref L5330080N - 530 x 300 ht 80 mm

ref LCAROU800



carrousel Ø 800 mm
coloris ■
modèle tournant



saladier rond - plexi - coloris ■
ref L2222085N
dim Ø 220 ht 85 mm



bac conique arrondi - plexi - coloris ■
ref L2928085N
dim 290 x 285 ht 85 mm



bac triangulaire - plexi - coloris ■
ref L2424065N
dim 240 x 240 ht 65 mm



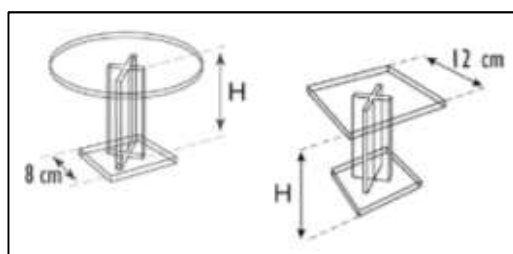
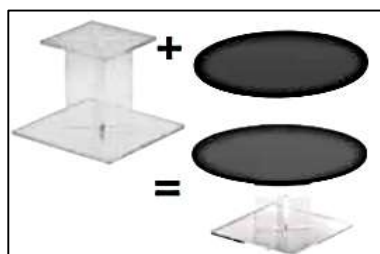
ref L802107 - plateau rond avec attache pour pied - Ø 200 mm - coloris ■
ref L802108 - plateau rond avec attache pour pied - Ø 250 mm - coloris ■
ref L802109 - plateau rond avec attache pour pied - Ø 300 mm - coloris ■
→ ATTENTION, PLATEAU CI-DESSUS LIVRÉ SANS PIED



ref L802104 - pied ht 50 - surface carrée 120 x 120 mm
ref L802105 - pied ht 100 - surface carrée 120 x 120 mm
ref L802106 - pied ht 150 - surface carré 120 x 120 mm



ref L802101 - pied ht 50 - surface ronde Ø 170 mm
ref L802102 - pied ht 100 - surface ronde Ø 170 mm
ref L802103 - pied ht 150 - surface ronde Ø 170 mm





ESCALIER

ref R802005N	marche 420 x 280 ht 25 mm	■
ref R802007N	marche 420 x 280 ht 45 mm	■
ref R802009N	marche 420 x 280 ht 65 mm	■
ref R802011N	marche 280 x 210 ht 25 mm	■
ref R802012N	marche 280 x 210 ht 45 mm	■
ref R802014N	marche 280 x 210 ht 65 mm	■
ref R802004N	marche 420 x 210 ht 25 mm	■
ref R802006N	marche 420 x 210 ht 45 mm	■
ref R802008N	marche 420 x 210 ht 65 mm	■



ESCALIER

ref R802016N	marche 250 x 200 ht 50 mm	■
ref R802017N	marche 250 x 200 ht 100 mm	■
ref R802018N	marche 250 x 200 ht 150 mm	■
ref R802019N	marche 250 x 200 ht 200 mm	■



ESCALIER

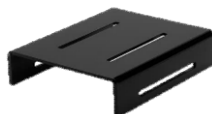
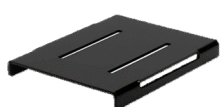
présentoir 4 niveaux - ABS

coloris ■ mat

ref R802020N

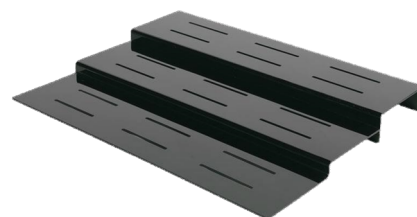
dim 882 x 309 ht 85 mm

MARCHE EN PLEXI - COLORIS ■



ref L802021N	ref L802022N	ref L802023N	ref L802024N
260 x 220 ht 30 mm	260 x 220 ht 60 mm	260 x 220 ht 80 mm	325 x 225 ht 80 mm

ESCALIER 3 MARCHES EN PLEXI - COLORIS ■ ■



ref L802011N	ref L802010N	ref L802012N
modèle ETROIT	modèle MEDIUM	modèle LARGE
250 x 800 ht 80 mm	500 x 800 ht 80 mm	1000 x 800 ht 80 mm

ESCALIER 3 MARCHES EXTENSIBLE



Présentoir 3 niveaux
coloris ■ mat
ref R802021N

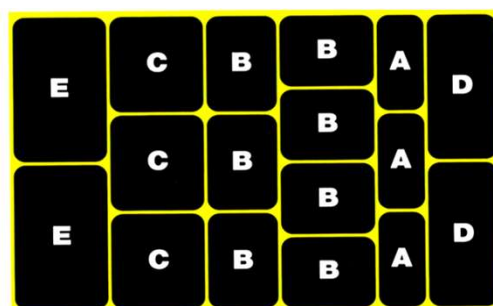


PLATS D'ETALAGE POUR VITRINE

Matériel	Résistance aux chocs	Surface	Température (°C)	Passage lave vaisselle	Marinades/ Acides
Polycarbonate	Haute	Résistance aux rayures	- 20°C / + 135°C	oui	Résistant
ABS	Bonne	Résistance aux rayures	- 25°C / + 85°C	oui	Résistant

PLAT PROFONDEUR 20 MM

Dimensions	Coloris	Matière	Ref
280 x 140	■ □ ■ ■	ABS	R2814020
280 x 210	■ □ ■ ■ ■	ABS	R2821020
280 x 280	■	ABS	R2828020
290 x 190	■ □	ABS	R2919020
290 x 200	■ □ ■	ABS	R2920020
290 x 220	■ □	ABS / PC	R2922020
340 x 240	■	ABS	R3424020
380 x 290	■ □	ABS	R3829020
400 x 200	■ □	ABS	R4020020
400 x 290	■	ABS	R4029020
420 x 210	■ ■	ABS	R4221020
420 x 280	■ □ ■ ■ ■	ABS / PC	R4228020
580 x 220	■	ABS	R5822020



PLAT PROFONDEUR 35 ET 40 MM

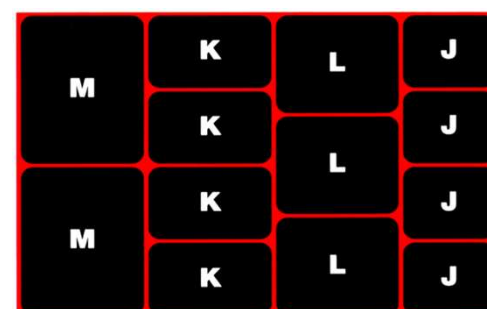
Dimensions	Coloris	Matière	Ref
300 x 220*	■	ABS	R3022035
400 x 300*	■	ABS	R4030035
265 x 200	■ □ ■	ABS	R2620040
280 x 140	■ □ ■ ■ ■	ABS	R2814040
280 x 210	■ □ ■ ■ ■	ABS	R2821040
280 x 280	■ □	ABS	R2828040
290 x 200	■ □ ■ ■	ABS	R2920040
400 x 200	■	ABS	R4020040
400 x 265	■	ABS	R4026040
400 x 290	■	ABS	R4029040
420 x 280	■ □ ■	ABS	R4228040
580 x 200	■	ABS	R5820040

* profondeur 35 mm



PLAT PROFONDEUR 70 MM

Dimensions	Coloris	Matière	Ref
200 x 200	■ □	ABS	R2020070
210 x 210	■	ABS	R2121070
220 x 145	■ □	ABS	R2214070
280 x 140	■ □ ■	ABS	R2814070
280 x 210	■ □ ■ ■ ■	ABS	R2821070
280 x 280	■	ABS	R2828070
290 x 200	■	ABS	R2920070
290 x 220	■	ABS	R2922070
370 x 245	■	ABS	R3724070
400 x 290	■	ABS	R4029070
420 x 280	■ □ ■ ■ ■	ABS	R4228070



PLATS GAMME GASTROLINE

PLATS PLEXIGLASS, COLORIS BLANC, NOIR OU BORDEAUX

Dimensions	Ref	Dimensions	Ref
1- 265 x 162 ht 17	L2616017	13- 108 x 176 ht 50	L1017050
2- 265 x 200 ht 17	L2620017	14- 176 x 162 ht 50	L1716050
3- 265 x 325 ht 17	L2632017	15- 265 x 162 ht 50	L2616050
4- 265 x 487 ht 17	L2648017	16- 265 x 325 ht 50	L2632050
5- 325 x 176 ht 17	L3217017	17- 265 x 487 ht 50	L2648050
6- 530 x 162 ht 17	L5316017	18- 325 x 176 ht 50	L3217050
7- 530 x 200 ht 17	L5320017	19- 530 x 325 ht 50	L5332050
8- 530 x 325 ht 17	L5332017	20- 265 x 162 ht 80	L2616080
9- 600 x 400 ht 17	L6040017	21- 265 x 200 ht 80	L2620080
10- 265 x 200 ht 40	L2620040	22- 265 x 325 ht 80	L2632080
11- 530 x 200 ht 40	L5320040	23- 265 x 487 ht 80	L2648080
12- 810 x 265 ht 40	L8126040	24- 325 x 176 ht 80	L3217080



COUVERCLE AVEC ENCOCHE, MATIERE PLEXIGLASS, COLORIS TRANSPARENT

Dim mm	Ref
265 x 162	L2616COUV
265 x 200	L2620COUV
265 x 487	L2648COUV
325 x 265	L3226COUV
325 x 176	L3217COUV
530 x 325	L5332COUV
530 x 200	L5320COUV



GRILLE EGOUTTOIR, MATIERE PLEXIGLASS, COLORIS

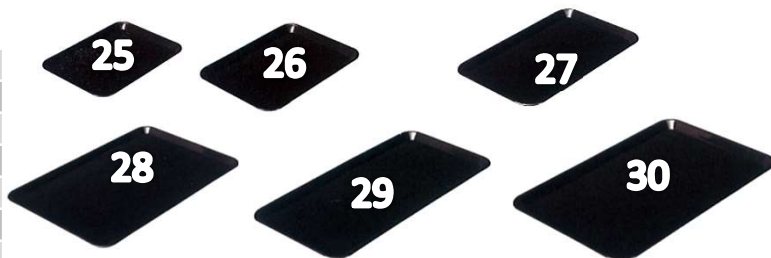
Dim mm	Ref
224 x 160 ht12	L2216012E
264 x 204 ht12	L2620012E
464 x 264 ht12	L4626012E
385 x 224 ht12	L3822012E
415 x 224 ht12	L4122012E



PLATS ET RAVIERS POUR LA PREPARATION ET LA PRESENTATION

PLAT, MATIERE ABS

Dimensions	Coloris	Ref
25- 200 x 150 ht 15	■ □	L2015015
26- 240 x 180 ht 15	■ □	L2418015
27- 300 x 190 ht 15	■ □	L3019015
28- 360 x 240 ht 15	■ □	L3624015
29- 400 x 200 ht 15	■ □	L4020015
30- 420 x 280 ht 15	■ □	L4228015



PLAT, MATIERE PLEXIGLASS

Dim mm	Coloris	Ref	Dim mm	Coloris	Ref
335x260 ht 17	■ □	B3326017	535x205 ht 17	■ □	B5320017
410x210 ht 17	■ □	B4121017	580x210 ht 17	■ □	B5821017
415x260 ht 17	■ □	B4126017	670x270 ht 17	■ □	B6727017
425x205 ht 17	■ □	B4220017	760x265 ht 17	■ □	B7626017
465x205 ht 17	■ □	B4620017	765x210 ht 17	■ □	B7621017
500x250 ht 17	■ □	B5025017	830x270 ht 17	■ □	B8327017

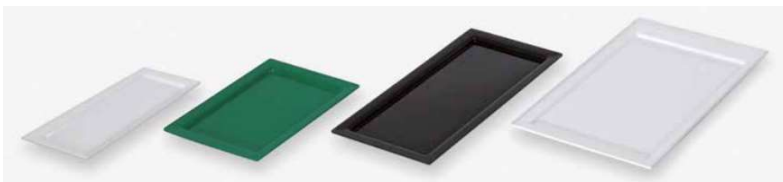


PLAT ABS POUR INSERT

- A utiliser seul ou avec les inserts ci-dessous



Dim mm	Coloris	Ref
280 x 210 ht 15	■ □ ■	R2821015N/B/V
280 x 280 ht 15	■ □	R2828015N/B
420 x 210 ht 15	■ □ ■	R4221015N/B/V
420 x 280 ht 15	■ □ ■	R4228015N/B/V
280 x 210 ht 40	■ □	R2821040N/B
280 x 280 ht 40	■	R2828040N
420 x 210 ht 40	■ □	R4221040N/B
420 x 280 ht 40	■ □	R4228040N/B
280 x 210 ht 70	■	R2821070N
420 x 210 ht 70	■	R4221070N



INSERT POUR PLAT ABS

- Pour combiner avec les plats ci-dessus

Insert pour plat dim mm	Dim insert mm	Coloris	Ref
280 x 210	225 x 160 ht 4	□	R2216004B
280 x 210	225 x 160 ht 3	■	R2216003N
280 x 210	225 x 160 ht 2	■ décor granit	R2216002G
280 x 210	225 x 160 ht 2	■ décor pin rustique	R2216002P
280 x 280	230 x 230 ht 2	■ décor granit	R2323002G
420 x 210	365 x 160 ht 4	□	R3616004B
420 x 210	365 x 160 ht 3	■	R3616003N
420 x 210	365 x 160 ht 2	■ décor granit	R3616002G
420 x 210	365 x 160 h 2	■ décor pin rustique	R3616002P
420 x 280	365 x 225 ht 4	□	R3622004B
420 x 280	365 x 225 ht 3	■	R3622003N
420 x 280	365 x 225 ht 2	■ décor granit	R3622002G
420 x 280	365 x 225 ht 2	■ décor pin rustique	R3622002P



PLAT D'ETALAGE ABS

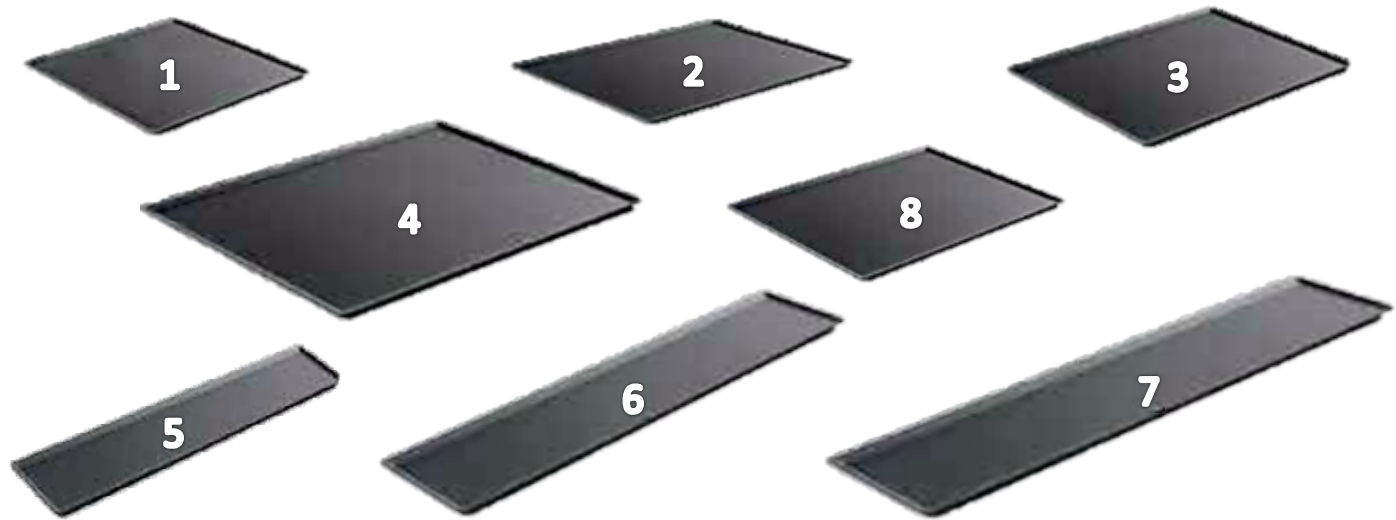
Dimensions	Coloris	Ref
280 x 210 ht 20	■ noir mat	R2821020E
420 x 210 ht 20	■ noir mat	R4221020E
420 x 280 ht 20	■ noir mat	R4228020E



PLATS DE PRESENTATION POUR PATISserie

PLAT ASPECT PAILLETÉ MAT - FABRIQUÉ EN PLEXI (SANS BISPHÉNOL A) - COLORIS NOIR OU BLANC

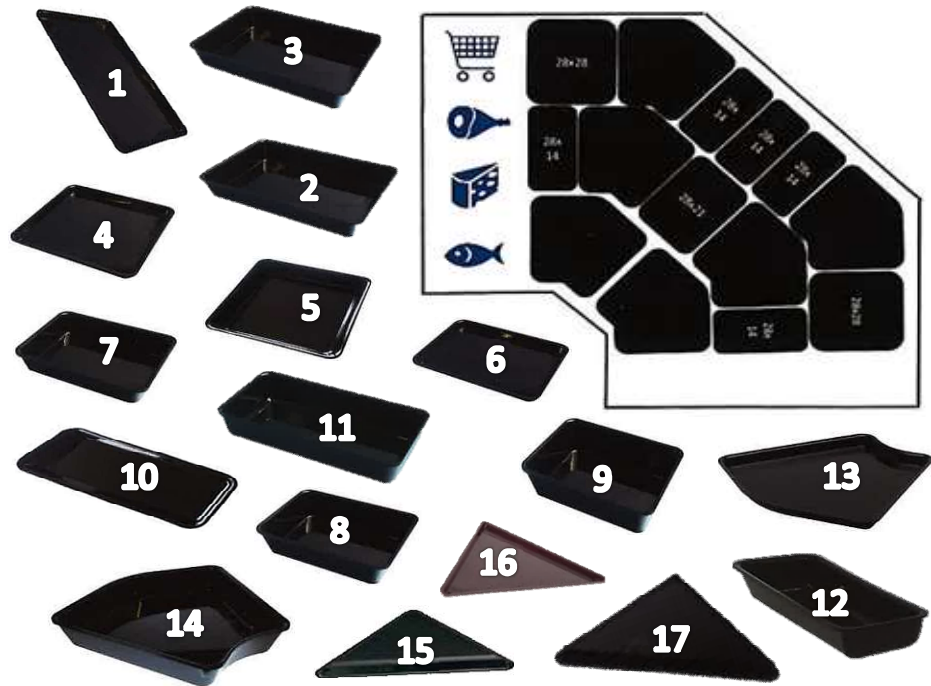
	Dimensions mm	Ref
1-	200 x 200 x ht 3	L2020003
2-	300 x 150 x ht 3	L3015003
3-	300 x 200 x ht 3	L3020003
4-	400 x 300 x ht 3	L4030003
5-	600 x 105 x ht 3	L6010003
6-	600 x 150 x ht 3	L6015003
7-	600 x 200 x ht 3	L6020003
8-	600 x 400 x ht 3	L6040003



PLATS DE PRESENTATION

PLATS EN PLEXI DURABLE, GRANDE RÉSISTANCE AUX CHOCS, BRILLANT INALTÉRABLE, LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE, SANS BISPHÉNOL A, TEMPÉRATURE D'UTILISATION -20°C À +80°C

	Dimensions	Ref
1-	420 x 280 ht 20	L4228020
2-	420 x 280 ht 50	L4228050
3-	420 x 280 ht 60	L4228060
4-	280 x 280 ht 20	L2828020
5-	280 x 280 ht 50	L2828050
6-	280 x 210 ht 20	L2821020
7-	280 x 210 ht 50	L2821050
8-	280 x 210 ht 60	L2821060
9-	280 x 210 ht 100	L2821100
10-	280 x 140 ht 20	L2814020
11-	280 x 140 ht 50	L2814050
12-	280 x 105 ht 50	L2810050
13-	280 x 135° ht 20	L2813020
14-	280 x 135° ht 50	L2813050
15-	270/270 x 365 ht 17	L2736017
16-	400/400 x 565 ht 17	L4056017
17-	400/400 x 565 ht 50	L4056050



SALADIERS



Modèle	Dimensions	Contenance	Ref
1- hexagonal	180 x 180 ht 95	1,80 L	R1818095
2- octogonal	230 x 230 ht 100	3,00 L	R2323100
3- carré	180 x 180 ht 90	1,50 L	R1818090
3- carré	210 x 210 ht 105	2,75 L	R2121100
4- ovale	295 x 210 ht 50	1,00 L	R2921050
4- ovale	340 x 240 ht 70	2,00 L	R3424070
5- carré ondulé	210 x 210 ht 75	1,50 L	R2121075
6- vague rect.	205 x 205 ht 70	1,00 L	R2020070NS
6- vague rect.	270 x 270 ht 100	2,50 L	R2727100
7- vague carré	270 x 205 ht 70	1,30 L	R2720070
7- vague carré	270 x 205 ht 100	2,00 L	R2720100

- Saladier matière ABS
- Coloris noir ou blanc



Modèle	Dimensions	Contenance	Coloris	Ref
saladier hexagonal	180 x 180 ht 85	1,50 L	■ □ ■	L1818085
couvercle	Ø 157 mm	-	transparent	L1818085C
support 5 saladiers	900 x 220 ht 85 mm	-	■ ■	L9022085
support 8 saladiers	800 x 440 ht 85 mm	-	■ ■	L8044085
saladier hexagonal	215 x 215 ht 85	2,50 L	■ □ ■	L2121085
couvercle	Ø 157 mm	-	transparent	L2121085C
support 4 saladiers	880 x 260 ht 80 mm	-	■ ■	L8826080

- Fabrication plexiglass



Modèle	Dimensions	Contenance	Coloris	Ref
saladier rectangulaire	215 x 155 ht 85	1,00 L	■ □ ■	L2115085
couvercle	190 x 135 mm	-	transparent	L2115085C
saladier rectangulaire	270 x 145 ht 85	1,50 L	■ □ ■	L2714085
couvercle	247 x 125 mm	-	transparent	L2714085C
support 5 saladiers 1,5L	740 x 275 ht 85 mm	-	■ ■	L7427085
saladier rectangulaire	240 x 175 ht 100	2,00 L	■ □ ■	L2417100
couvercle	220 x 150 mm	-	transparent	L2417100C
saladier carré	180x180 ht 80	1,00 L	■	L1818080
couvercle	170 x 170 mm	-	transparent	L1818080C

- Fabrication plexiglass



















Modèle	Dimensions	Coloris	Ref
1- coquille	270 x 250 ht 70 mm	■ □ ■	L2557070
2- yin yang	Ø 300 ht 70 mm	■ □ ■	L3030070
3- ovale	420 x 280 ht 35 mm	■ □ ■	L4228035
3- ovale	265 x 200 ht 65 mm	■ □ ■	L2620065
3- ovale	325 x 265 ht 65 mm	■ □ ■	L3226065
4- rond	Ø 300 ht 65 mm	■ □ ■	L3030065
5- octogonal	265 x 200 ht 50 mm	■ □ ■	L2620050
5- octogonal	325 x 265 ht 45 mm	■ □ ■	L3226045

- Fabrication plexiglass
- Coloris noir, blanc ou bordeaux



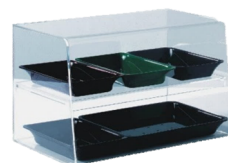
PRESENTATION VITRINE

PLAT MÉLAMINÉ FORMAT GASTRONORME
FORMAT GN 1/1 ET GN 1/2

Coloris	Prof	GN 1/1		GN 1/2	
		Dim mm	Ref	Dim mm	Ref
	20	530 x 325	P5332020R	325 x 265	P3226020R
	20	530 x 325	P5332020J	325 x 265	P3226020J
	20	530 x 325	P5332020V	325 x 265	P3226020V
	20	530 x 325	P5332020B	325 x 265	P3226020B
	20	530 x 325	P5332020N	325 x 265	P3226020N
	20	530 x 325	P5332020BL	325 x 265	P3226020BL
	40	-	-	325 x 265	P3226040R
	40	-	-	325 x 265	P3226040J
	40	-	-	325 x 265	P3226040V
	40	-	-	325 x 265	P3226040B
	40	-	-	325 x 265	P3226040N
	40	-	-	325 x 265	P3226040BL
	65	530 x 325	P5332065R	325 x 265	P3226065R
	65	530 x 325	P5332065J	325 x 265	P3226065J
	65	530 x 325	P5332065V	325 x 265	P3226065V
	65	530 x 325	P5332065B	325 x 265	P3226065B
	65	530 x 325	P5332065N	325 x 265	P3226065N
	65	530 x 325	P5332065BL	325 x 265	P3226065BL



PRÉSENTOIR AVEC CÔTÉS FERMÉS



Modèle	Dimensions mm	Coloris	Matière	Ref
petit présentoir avec côtés fermés	660 x 285 ht 250	transparent	Plexi	L6628250
présentoir long avec côtés fermés	1010 x 285 ht 250	transparent	Plexi	L1028250
présentoir 2 niveaux avec côtés fermés	495 x 310 ht 380	transparent	Plexi	L4931380

PRÉSENTOIR AVEC CÔTÉS FERMÉS ET PORTE



Dimensions mm	Nb niveaux	Porte	Coloris	Matière	Ref
370 x 370 ht 400	2	à l'avant	transparent	Plexi	P3737400AV
370 x 370 ht 400	2	à l'arrière	transparent	Plexi	P3737400AR
470 x 500 ht 560	3	à l'avant	transparent	Plexi	P4750560AV
470 x 500 ht 560	3	à l'arrière	transparent	Plexi	P4750560AR

PRÉSENTOIR À BONBONS



Dimensions mm	Modèle	Coloris	Matière	Ref
600 x 240 ht 197	3 blocs basculants	transparent	Plexi	910500
192 x 220 ht 190	bloc seul			910500B
600 x 207 ht 168	4 blocs basculants	transparent	Plexi	910501
142 x 190 ht 165	bloc seul			910501B

PRÉSENTOIR DOUBLE FACE BAMBOU / ARDOISE

Dimensions mm	Ref
Ø 330 x ht 10	910036-1
Ø 430 x ht 10	910036-6

**PRÉSENTOIR ARDOISE NATURELLE**

Dimensions mm	Ref
Ø 300 x ht 4	100084-2



- Avec patins anti-dérapants
- Conditionné par 8

PRÉSENTOIR BASE ARDOISE

Dimensions mm	Format	Ref
325 x 265 ht 10	GN 1/2	100084M-1
325 x 175 ht 10	GN 1/3	100084M-2
265 x 160 ht 10	GN 1/4	100084M-3

**PRÉSENTOIR MÉLAMINÉ**

Dimensions mm	Format	Noir	Blanc
530 x 325	GN 1/1	100085-1N	100085-1B
325 x 265	GN 1/2	100085-2N	100085-2B
325 x 176	GN 1/3	100085-3N	100085-3B
265 x 162	GN 1/4	100085-4N	100085-4B
530 x 165	GN 2/4	100085-5N	100085-5B
500 x 200	-	100085-6N	100085-6B
250 x 150	-	100085-7N	100085-7B

**PLATEAU PRÉSENTATION MÉLAMINÉ ASPECT BOIS BLANC**

Dimensions	Format	Ref
530 x 325 h 10	GN 1/1	100086-1
325 x 265 ht 10	GN 1/2	100086-2
325 x 176 ht 10	GN 1/3	100086-3
265 x 162 ht 10	GN 1/4	100086-4
530 x 165 ht 10	GN 2/4	100086-5

**PLAT DE VITRINE INOX A PANS COUPÉS**

Dimensions mm	Ref
350 x 180 ht 15	800010
350 x 270 ht 15	800011
420 x 180 ht 15	800012
420 x 270 ht 15	800013
350 x 180 ht 30	800014
420 x 180 ht 30	800015

**PLAT INOX RECTANGULAIRE**

Dimensions mm	Ref
440 x 270 ht 25	800004
500 x 180 ht 20	800005
550 x 220 ht 30	800006
740 x 270 ht 25	800007
820 x 270 ht 25	800008

**PLAT INOX CHARCUTIER**

Dimensions mm	Ref
320 x 180 ht 20	800002
380 x 220 ht 20	800003
280 x 150 ht 30	800001

**PLAT INOX À GRATIN RECTANGULAIRE**

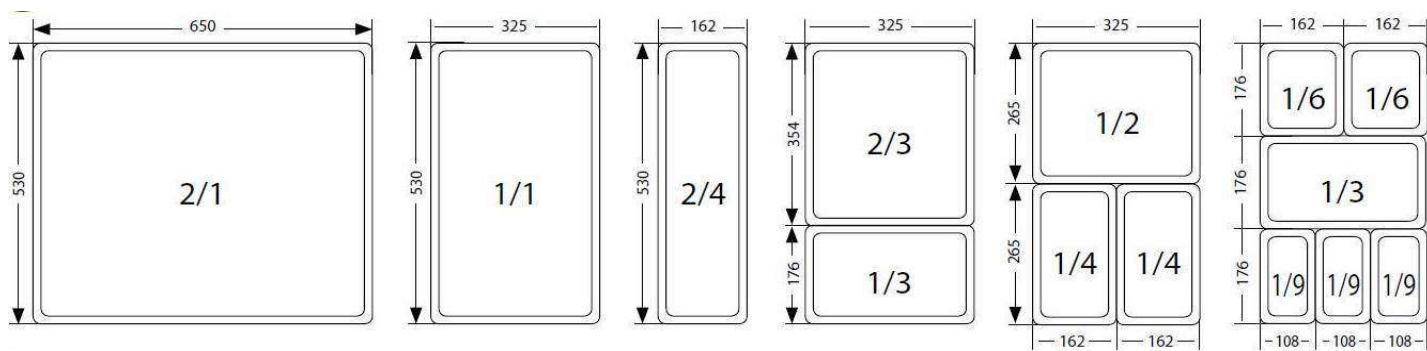
Dimensions mm	Ref
300 x 210 ht 40	800074
370 x 250 ht 40	800076
425 x 310 ht 45	800072

**BAC À FOIE INOX AVEC GRILLE SUR PIED**

Dimensions mm	Ref
325 x 235 ht 40	100274
425 x 310 ht 40	100275



BAC GASTRONORME



GAMME INOX

Bac gastronorme inox plein sans anses:

	Litres	GN 2/1	Litres	GN 1/1	Litres	GN 2/4	Litres	GN 2/3
20 mm	6,5	812102	3	811102	-	-	1,7	812302
40 mm	12	812104	5,8	811104	2,5	812404	3,5	812304
55 mm	16,5	812105	6,7	811105	-	-	-	-
65 mm	19	812106	9	811106	4	812406	5,5	812306
100 mm	29	812110	13,5	811110	6,2	812410	8,7	812310
150 mm	43	812115	20	811115	9	812415	13	812315
200 mm	58	812120	28	811120	-	-	16,7	812320

	Litres	GN 1/3	Litres	GN 1/2	Litres	GN 1/4	Litres	GN 1/6
20 mm	0,8	811302	1,2	811202	0,5	811402	-	-
40 mm	1,6	811304	2,5	811204	1,1	811404	-	-
55 mm	2,1	811305	3,3	811205	1,5	811405	-	-
65 mm	2,5	811306	4	811206	1,7	811406	1	811606
100 mm	3,7	811310	6,2	811210	2,5	811410	1,7	811610
150 mm	5,7	811315	9	811215	4	811415	2,2	811615
200 mm	7,5	811320	12	811220	5,2	811420	3	811620

	Litres	GN 1/9
65 mm	0,6	811906
100 mm	0,8	811910

Bac gastronorme inox perforé sans anses:

	Litres	GN 2/1	Litres	GN 1/1	Litres	GN 2/4	Litres	GN 2/3
20 mm	6,5	832102	3	831102	-	-	1,7	832302
40 mm	12	832104	5,8	831104	-	-	3,5	832304
55 mm	16,5	832105	6,7	831105	-	-	-	-
65 mm	19	832106	9	831106	-	-	5,5	832306
100 mm	29	832110	13,5	831110	6,2	832410	8,7	832310
150 mm	43	832115	20	831115	-	-	13	832315
200 mm	58	832120	28	831120	-	-	16,7	832320

	Litres	GN 1/3	Litres	GN 1/2
20 mm	0,8	831302	-	-
40 mm	1,6	831304	-	-
65 mm	2,5	831306	4	831206
100 mm	3,7	831310	6,2	831210
150 mm	5,7	831315	9	831215
200 mm	7,5	831320	12	831220



**Couvercle plat sans poignée
pour bac sans anse:**

GN 1/1	811100
GN 1/2	811200
GN 1/3	811300
GN 1/4	811400
GN 1/6	811600
GN 2/1	812100
GN 2/3	812300

**Couvercle avec poignée
pour bac sans anse:**

GN 1/1	841100
GN 1/2	841200
GN 1/3	841300
GN 1/4	841400
GN 1/6	841600
GN 1/9	841900P
GN 2/1	842100
GN 2/3	842300
GN 2/4	842400

**Couvercle étanche anti-débordement
pour bac sans anse:**

GN 1/1	831100
GN 1/2	831200
GN 1/3	831300
GN 1/4	831400
GN 1/6	831600

Egouttoir:

GN 1/1	813011
GN 1/2	813012
GN 1/3	813013
GN 1/4	813014
GN 2/1	813021
GN 2/3	813023

Range couvercles polyvalent:

Dim mm	Ref
365 x 320 ht 270	101610

Barrette de composition:

GN 1/1	101605
GN 1/2	101606

Pince pour manutentionner les bacs:

Dim mm	Ref
Lg 190	100351

**GAMME POLYCARBONATE FUMÉ****Bac gastronorme polycarbonate fumé plein: (résistance température de -40 à +90°)**

	Litres	GN 2/1	Litres	GN 1/1	Litres	GN 1/3
65 mm	-	-	7,7	851106	2,2	851306
100 mm	-	-	15	851110	3,1	851310
150 mm	38	852215	18	851115	4,7	851315
200 mm	50	852201	24	851120	6	851320



	Litres	GN 1/2	Litres	GN 1/4	Litres	GN 1/6	Litres	GN 1/9
65 mm	3,4	851206	-	-	0,7	851605	0,5	851906
100 mm	5,3	851210	2,2	851410	1,2	851610	0,8	851910
150 mm	7,9	851215	3,2	851415	1,8	851615	-	-
200 mm	10	851220	-	-	-	-	-	-

Egouttoir:

GN 1/1	851101
GN 1/2	851201
GN 1/3	851301
GN 1/4	851401
GN 1/6	851601

**Couvercle plat sans poignée
pour bac sans anse:**

GN 1/1	851100
GN 1/2	851200
GN 1/3	851300
GN 1/4	851400
GN 1/6	851600
GN 1/9	851900
GN 2/1	852100



GAMME POLYCARBONATE CRISTAL

Bac gastronorme polycarbonate cristal plein: (résistance température de -40 à +90°)

	Litres	GN 2/1	Litres	GN 1/1	Litres	GN 1/3
65 mm	-	-	6,5	861106	2	861306
100 mm	-	-	11,5	861110	3	861310
150 mm	38	862115	17,5	861115	4,5	861315
200 mm	50	862201	23,5	861120	-	-



	Litres	GN 1/2	Litres	GN 1/4	Litres	GN 1/6	Litres	GN 1/9
65 mm	3	861206	1,65	861406	0,7	861606	0,5	861906
100 mm	5	861210	2	861410	1	861610	0,7	861910
150 mm	7,5	861215	3	861415	1,5	861615	-	-
200 mm	10	861220	-	-	-	-	-	-

Egouttoir:

GN 1/1	851101C
GN 1/2	851102C
GN 1/3	851103C
GN 1/4	851104C
GN 1/6	851106C

**Couvercle plat sans poignée
pour bac sans anse:**

GN 1/1	861115C
GN 1/2	861215C
GN 1/3	861315C
GN 1/4	861415C
GN 1/6	861615C
GN 1/9	861910C
GN 2/1	862201C

**GAMME POLYPROPYLENE**

Bac gastronorme polypropylène plein:

Résistance température de -40 à 110°

	Litres	GN 1/1
65 mm	7	851106P
100 mm	12	851110P
150 mm	17	851115P
200 mm	25,5	851120P



	Litres	GN 1/3
65 mm	2,35	851306P
100 mm	3,5	851310P
150 mm	5	851315P
200 mm	6,35	851320P

	Litres	GN 1/4
65 mm	1,65	851406P
100 mm	2,5	851410P
150 mm	3,5	851415P

	Litres	GN 2/3
100 mm	8	852310P
150 mm	12	852315P

	Litres	GN 1/2
65 mm	4	851206P
100 mm	6	851210P
150 mm	7,5	851215P
200 mm	11,2	851220P

	Litres	GN 1/6
65 mm	0,95	851606P
100 mm	1,5	851610P
150 mm	2	851615P

	Litres	GN 1/9
65 mm	0,54	851906P
100 mm	0,8	851910P

**Couvercle plat sans poignée
pour bac sans anse:**

GN 1/1	851100P
GN 1/2	851200P
GN 1/3	851300P
GN 1/4	851400P
GN 1/6	851600P
GN 1/9	851900P
GN 2/3	852300P

**Egouttoir:**

GN 1/1	851101P
GN 1/2	851201P
GN 1/3	851301P
GN 1/4	851401P
GN 1/6	851601P

LA DÉCORATION VITRINE

- Etiquettes pour vitrine.....	p.156
- Tableaux et pancartes.....	p.161
- Discinfos et flèches.....	p.164
- Supports pour étiquettes.....	p.165
- Séparateurs avec frises et unis.....	p.166
- Barrettes et guirlandes.....	p.167
- Factice pour vitrine.....	p.168

ETIQUETTES

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

*Les étiquettes existent sans piques,
rajouter "sp" à la fin de référence article*

- Etiquette PVC cristal 75/100ème
- 4 roulettes prix et disque poids
- Fenêtres protégées
- Livrée avec pique inox
- Options :
 - Discinfo page 164
 - Pied et support page 165



- Dimensions 12 x 8 cm

	PRESTO NEUTRE	PRESTO AGNEAU	PRESTO PORC	PRESTO VOLAILLE	PRESTO BŒUF	PRESTO VEAU	PRESTO ALLERGENES
Neutre (x 10)	1631B	1612B	1616B	1629B	1610B	1614B	1635B
A texte (à l'unité)	1632B	1613B	1617B	1630B	1611B	1615B	1636B



- Dimensions 12 x 9,5 cm

	TEMPO NEUTRE	TEMPO BŒUF	TEMPO VEAU	TEMPO VOLAILLE	TEMPO AGNEAU	TEMPO PORC
Neutre (x 10)	4585B	4575B	4577B	4583B	4581B	4579B
A texte (à l'unité)	4586B	4576B	4578B	4584B	4582B	4580B



- Dimensions 12 x 9,5 cm

	MAESTRO NEUTRE	MAESTRO BŒUF	MAESTRO VEAU	MAESTRO VOLAILLE	MAESTRO AGNEAU	MAESTRO PORC
Neutre (x 10)	4548B	4550B	4552B	4558B	4554B	4556B
A texte (à l'unité)	4549B	4551B	4553B	4559B	4555B	4557B



OPTION
DISCINFO
PAGE 164

• Dimensions 12 x 8 cm

	1 - FREDO	2 - CARMINA	3 - MÉTALLIC	4 - GUIRLANDE	5 - EVASION	6 - ARABESQUE
Neutre (x 10)	4526B	3055B	1514B	3250B	1544B	1608B
A texte (à l'unité)	4527B	3057B	1515B	3251B	1545B	1609B



• Dimensions 12 x 8 cm

	1 - COMICE	2 - OLGA	3 - CHOIX DU BOUCHER	4 - ECOLIERE	5 - TONIO	6 - TERROIR
Neutre (x 10)	1552B	1597B	4570B	3132B	3098B	3348B
A texte (à l'unité)	1553B	1599B	4571B	3133B	3099B	3349B



• Dimensions 12 x 8 cm

	1 - BIO DECOR	2 - BIO NOIR	3 - BIO FRAIS	4 - HARISSA	5 - HALAL	6 - PRODUIT FRANÇAIS
Neutre (x 10)	1567B	2073B	2062B	2098B	2110B	2163B
A texte (à l'unité)	1571B	2074B	2063B	2099B	2111B	2164B

POISSONNERIE

*Les étiquettes existent sans piques,
rajouter "sp" à la fin de référence article*

- Etiquette PVC cristal 75/100ème
- 4 roulettes prix et 4 disques : poids / engins de pêche / zones de pêche / sous-zones de pêche
(→ **Tableau des Zones et Sous-Zones de pêche, et Engins de pêche page 162**)
- Encart pour les allergènes
- Fenêtres protégées
- Livraison avec pique inox
- Options :
 - Discinfo page 164
 - Pied et support page 165



- Dimensions 14 x 10 cm

	1 - BLUE FISH	2 - BLACK FISH	3 - TRIBORD	4 - CORDAGE	5 - LAGON	6 - EVASION
Neutre (x 10)	4182B	4184B	4186B	4188B	4190B	4192B
A texte (à l'unité)	4183B	4185B	4187B	4189B	4191B	4193B



- Dimensions 14 x 10 cm

	1 - MÉTALLIC	2 - SAVEUR	3 - PASTEL	4 - ARDOISINE	5 - TURBULENCE	6 - OCÉANE
Neutre (x 10)	4194B	4196B	4198B	4202B	4200B	4161B
A texte (à l'unité)	4195B	4197B	4199B	4203B	4201B	4162B



- Dimensions 14 x 10 cm

	1 - NEPTUNE	2 - TONIO	3 - MARINA
Neutre (x 10)	4163B	4167B	4158B
A texte (à l'unité)	4164B	4168B	4159B

- Etiquette PVC cristal 75/100ème
- 4 roulettes prix et disque poids
- Fenêtres protégées
- Livrée avec pique inox
- Dimensions 10,5 x 7 cm

1 - MOULIN
sans roulette prix2 - MOULIN
avec roulette prix3 - FOURNIL
sans roulette prix4 - FOURNIL
avec roulette prix

Neutre (x 10)

6983B

6984B

6971B

6973B

- Etiquette PVC cristal 75/100ème
- Modèle sans pique
- Dimensions 7 x 5 cm



5 - MEUNIER

6 - EPIDOR

7 - MOULIN

Neutre (x 10)

9017B

6979B

6989B

- Bande panetière PVC blanc 75/100ème
- Sans attachement
- Dimensions 15 x 5 cm



1 - MEUNIER

2 - EPIDOR

3 - MOULIN

4 - FOURNIL

Neutre (x 10)

9018B

6980B

6986B

6976B

- Etiquette PVC blanc 75/100ème
- Etiquette PVC noire ardoise 75/100ème
- Neutre (x10)

1 - ECUSSON
4,2 x 4,5 cm2 - TRIANGLE
4,5 x 6,5 cm3 - CORNET
3 x 6 cm4 - RECTANGLE
5,5 x 4,6 cm

blanc

0117B

0111B

0103B

0140B

noir

0130B

0139B

0143B

0135B

CREMERIE

- Etiquette PVC cristal 75/100ème
- 4 roulettes prix et disque poids
- Fenêtres protégées
- Livrée avec pique inox
- Options :
 - Discinfo page 164
 - Pied et support page 165

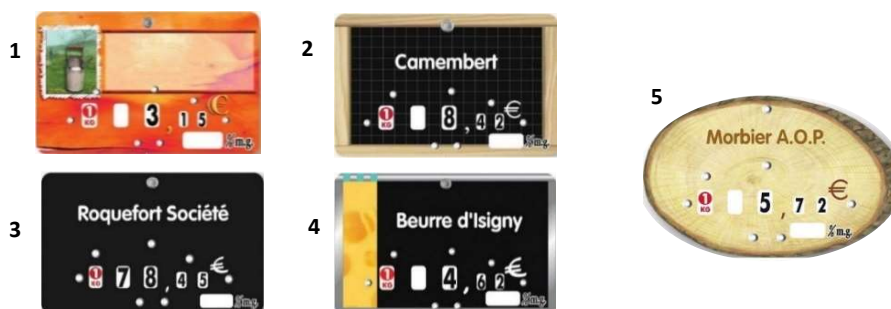
Les étiquettes existent sans piques, rajouter "sp" à la fin de référence article

Un espace neutre permet d'écrire au feutre la teneur en matière grasse du fromage. Décret 2007.628 - J.O. n°101 du 29.04.2007 - Texte 14. Pour rappel : la teneur en matière grasse d'un fromage doit être exprimée par rapport à son poids total fini et non plus par rapport à sa matière sèche.



- Dimensions 10,5 x 7 cm

	1 - AZUR	2 - MARIUS	3 - CANELLE	4 - RUSTIK	5 - EVASION	6 - FEUTRE NOIR
Neutre (x 10)	3307B	3062B	3323B	3305B	1546B	1692B
A texte (à l'unité)	3308B	3063B	3324B	3306B	1547B	1692B



- Dimensions 10,5 x 7 cm

	1 - PAPRIKA	2 - ECOLIERE	3 - NEUTRE	4 - MÉTALLIC	5 - RONDIN
Neutre (x 10)	1532B	3320B	1644B	1518B	9735B
A texte (à l'unité)	1533B	3321B	1645B	1519B	9736B

TOUS COMMERCES

- Etiquette PVC blanc, noir ou ardoise 75/100ème
- 4 roulettes prix et disque poids
- Fenêtres protégées
- Livrée avec pique inox

Les étiquettes existent sans piques, rajouter "sp" à la fin de référence article



- Dimensions 10,5 x 7 cm

	1 - ECOLIERE	2 - RUSTIK	3 - BLANCHE	4 - NOIRE
Neutre (x 10)	3130B	1657B	3128B	9708B
A texte (à l'unité)	3131B	1658B	3106B	9710B

- Bac de rangement pour 60 étiquettes
- Dimensions : 400 x 150 ht 110 mm
- Grille amovible

Ref
1794B



- Tableau PS 2 mm, sauf ref 3330B / 3331B (PS 1mm)
- Livré avec une pochette de chiffres adhésifs
- Fil nylon pour suspension
- À l'unité



MODELE TEMPO

1 - BOUCHERIE VBVP*	2 - CHARCUTERIE	3 - PORC	4 - BOUCHERIE LIBRE SERVICE	5 - COMPLÉMENT PORC
3326B - 70 x 110 cm 3328B - 40 x 57 cm	3329B - 70 x 76 cm 3330B - 45 x 50 cm	3331B 50 x 40 cm	3739B - 70 x 115 cm	3332B 70 x 23 cm

* Viande Bovine, Veau, Agneau, Porc

- Tableau PS 2 mm, sauf ref 4564B (PS 1mm)
- Caractéristiques identiques au modèle TEMPO



MODELE MAESTRO

1 - VIANDE DE PORC	2 - CHARCUTERIE	3 - BOUCHERIE VBVP*
4564B - 50 x 40 cm	4563B - 70 x 80 cm	4560B - 70 x 100 cm

- Tableau PS 2 mm, sauf ref 1259B (PVC 75/100ème)
- Caractéristiques identiques au modèle TEMPO



DIVERS

1 - TRIPERIE HALAL	2 - VIANDE HALAL VBVA* (Viande bovine, Veau, Agneau)	3 - ALLERGENES
3765B - 40 x 50 cm	3762B - 70 x 77 cm 3763B - 40 x 50 cm	1259B - 60 x 45 cm

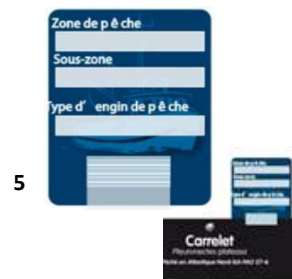
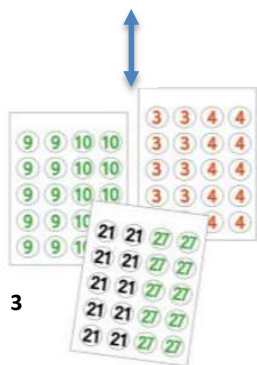
POISSONNERIE

- Tableau PS blanc 1 mm
- Fil nylon pour suspension
- À l'unité



TRAÇABILITÉ

1 - ZONE DE PÊCHE DANS LE MONDE	2 - REPERES COULEURS DES ENGS ET TYPES DE PÊCHE
2134B	2118B
<p>panneau 60 x 50 cm PS blanc 1 mm fil nylon</p> <p>2 planches de 206 pastilles couleurs incluses</p>	<p>panneau 30 x 56 cm PS blanc 1 mm fil nylon</p> <p>18 planches de 20 pastilles couleurs incluses</p>



3 - PASTILLES ADHÉSIVES ZONE ET SOUS-ZONE	4 - PASTILLES ADHÉSIVES COULEURS	5 - CLIP ACCESSOIRE (x10)
2134B	2133B	2140B
Ø 16 mm pochette de 412 pastilles	Ø 16 mm pochette de 18 planches de 20	clip 5,5 x 7 cm PVC blanc 50/100ème

NOMS SCIENTIFIQUES POISSONS COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

1 - TABLEAU LATIN
2116B - 55 x 45 cm - PS blanc 1 mm
2105B - 100 x 65 cm - PS blanc 2 mm

[illegible]

BOULANGERIE PATISSERIE

- Tableau PS blanc 1 mm, sauf 6992B et 6972B (PVC 75/100ème)
- Fil nylon pour suspension
- Livré avec 1 feutre craie blanc
- À l'unité



1 - MOULIN PRIX DU PAIN
6992B - 30 x 40 cm

2 - MOULIN PRIX DES PAINS SPÉCIAUX
6972B - 30 x 40 cm

3 - MEUNIER PRIX DU PAIN
9022B - 30 x 40 cm

4 - MEUNIER PRIX DES PAINS SPÉCIAUX
9023B - 30 x 40 cm

PRIX DU PAIN			
DÉNOMINATION	POIDS	VALEUR AU KILO	PRIX DE LA PIÈCE
FICELLE		€	€
FLUTE		€	€
DEMI-BAGUETTE		€	€
BAGUETTE		€	€
BATARD		€	€
DEMI-BATARD		€	€
PAIN sans adjonction de sel (sauf si mention aux affines)		€	€
DEMI-PAIN		€	€
PAIN		€	€
PAIN		€	€
PAIN		€	€
PAIN		€	€

PRIX DES PAINS SPÉCIAUX			
DÉNOMINATION	POIDS	VALEUR AU KILO	PRIX DE LA PIÈCE
PAIN DIT DE CAMPAGNE		€	€
PAIN COMPLET		€	€
COURONNE		€	€
PAIN DE MIE		€	€
PAIN AU SEIGLE CARRÉ		€	€
PAIN AU SEIGLE LONG		€	€
PAIN AU SON		€	€
PAIN VIENNOIS		€	€
PAIN PAYSAN		€	€
PAIN ÉPIS		€	€
PAIN BIOLOGIQUE		€	€
PAIN		€	€

1 - MOULIN PRIX DU PAIN
6992B - 30 x 40 cm

2 - MOULIN PRIX DES PAINS SPÉCIAUX
6972B - 30 x 40 cm



- Livré avec 60 symboles adhésifs

PANCARTE

1 - IGLOO	2 - PINGOUIN	3 - FLOCON
3730B	3731B	3732B

CREMERIE

- Tableau PS blanc 1 mm, sauf 2704B (PVC 75/100ème)
- Fil nylon pour suspension
- À l'unité



1 - ORIGINE DU LAIT
2704B - 20 x 20 cm

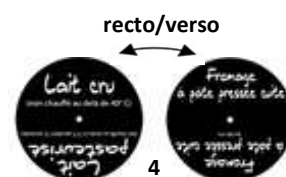
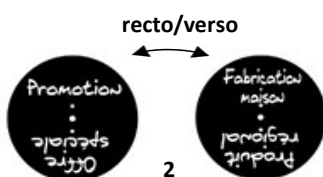
2 - TRAITEMENT DU LAIT
2702B - 30 x 40 cm

3 - ORIGINE DU LAIT + PRIX
2703B - 30 x 48 cm

DISCINFOS - FLECHES

DISCINFO

- A fixer sur l'étiquette à l'aide du rivet pression
- Discinfo diamètre 68 mm
- Modèle recto verso
- Vendu par paquet de 10



1 - PRODUIT LOCAL - FRANÇAIS
PRODUIT DE SAISON - NOUVEAU

2 - PROMO - OFFRE SPÉCIALE
FAB. MAISON - PRODUIT REGION

3 - PRODUIT BIO

4 - LAIT CRU - PASTEURISÉ / LAIT THERMIQUE - MICROFILTRÉ (x6)
LAIT CRU - PASTEURISÉ / FROMAGE À PÂTE PRESSÉE CUIE - CUIE AU
LAIT CRU (x4)

2001B

3001B

2008B

2711B

FLECHES

- Pique inox
- Vendu par paquet de 10



MAXI FLECHES

- Dimensions 10 x 24 cm

1 - PROMO FOND ROUGE
ÉCRITURE JAUNE

2 - PROMO FOND JAUNE
ÉCRITURE ROUGE

3 - PROMO
BLEUE

4 - PROMO
ROUGE

5 - PRIX
CHOC

6 - OFFRE
SPÉCIALE

7 - PÊCHE
FRANÇAISE

7986B

7987B

7994B

8001B

8002B

8003B

7995B



MINI FLECHES

- Dimensions 6 x 14 cm

1 - PROMO
BLEUE

2 - PÊCHE
CÔTIÈRE

3 - SANS ARÊTE

4 - PROMO
ROUGE

5 - OFFRE
SPÉCIALE

6 - PRIX
CHOC

7 - PRODUIT
RÉGIONAL

8 - FABRICATION
MAISON

7991B

7992B

7993B

7996B

7997B

7998B

7999B

8000B

FLECHES NATURE

rajouter le
disque sur la
fèche nature



1 - FLECHE
NATURE (livré
sans disque)
4175B

2 - BIO
NOUVEAU
4176B

3 - PÊCHE DU
JOUR
SANS ARÊTE
4181B

4 - PÊCHE
FRANÇAISE
PÊCHE CÔTIÈRE
4180B

5 - PROMO
OFFRE SPÉCIALE
4179B

6 - FAB. MAISON
PROD. ARTISANAL
4177B

7 - PROD. LOCAL
PROD. SAISON
4178B

8 - PRODUITS DE
NOS REGIONS
4169B

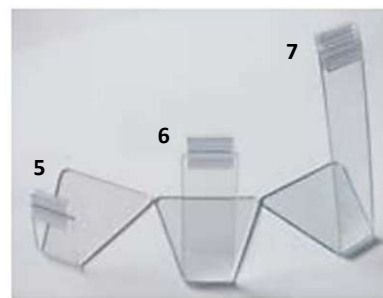
9 - BIO
4171B

SUPPORTS POUR ÉTIQUETTE

- Pour étiquette sans pique
- Paquet de 25



1 - CRISTAL HT 4 CM	2 - CRISTAL HT 8 CM	3 - NOIR HT 4 CM	4 - NOIR HT 8 CM
1902B	1903B	1904B	1905B

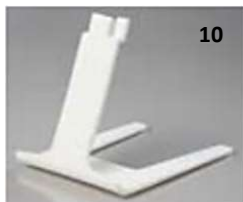


5 - CRISTAL + GRIPPEUR HT 5 CM	6 - CRISTAL + GRIPPEUR HT 9 CM	7 - CRISTAL + GRIPPEUR HT 15 CM
1721B	1722B	1723B

- Pour étiquette à pique inox, sauf 1782B
- Paquet de 25



8 - NOIR HT 5,5 CM	9 - NOIR HT 2,5 CM
1787B	1782B



10 - BLANC HT 5,5 CM
1795B



11 - CRISTAL HT 5,5 CM
1799B



12 - PIED TUBE LESTÉ BLANC HT 7 CM
1901B

- Pour étiquette sans pique
- Pince-plat multi-position
- Paquet de 25

13 - NOIR	14 - BLANC
1786B	1789B



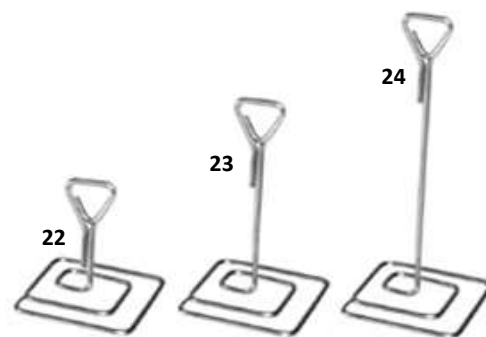
- Pour étiquette sans pique (pied + pince)
- Pied chromé
- Paquet de 3

15 - PIED HT 12,5 CM	16 - PIED HT 10 CM	17 - PIED HT 8,5 CM	18 - PINCE SEULE
1137B	1136B	1135B	1134B



- Pour étiquette avec pique (pied seul)
- Pied chromé
- Paquet de 3

19 - PIED HT 9 CM	20 - PIED HT 7 CM	21 - PIED HT 5 CM
1132B	1131B	1130B



- Pied inox électropoli
- Paquet de 3

22 - PIED HT 5 CM	23 - PIED HT 10 CM	24 - PIED HT 15 CM
1142B	1143B	1144B

DÉCORATION POUR VITRINE

SÉPARATEURS AVEC FRISES

- Socle blanc ou socle noir



82130F	L 750 x ht 95 mm - socle ht 55 mm
82130NF	L 750 x ht 95 mm - socle ht 55 mm
82140F	L 750 x ht 70 mm - socle ht 35 mm
82140NF	L 750 x ht 70 mm - socle ht 35 mm

	cyprès
	cyprès
	cyprès
	cyprès



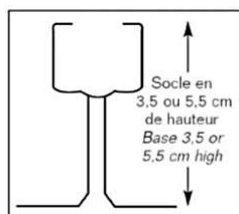
82115F	L 750 x ht 95 mm - socle ht 55 mm
82115NF	L 750 x ht 95 mm - socle ht 55 mm
82125F	L 750 x ht 70 mm - socle ht 35 mm
82125NF	L 750 x ht 70 mm - socle ht 35 mm

	cyprès bicolore
	cyprès bicolore
	cyprès bicolore
	cyprès bicolore



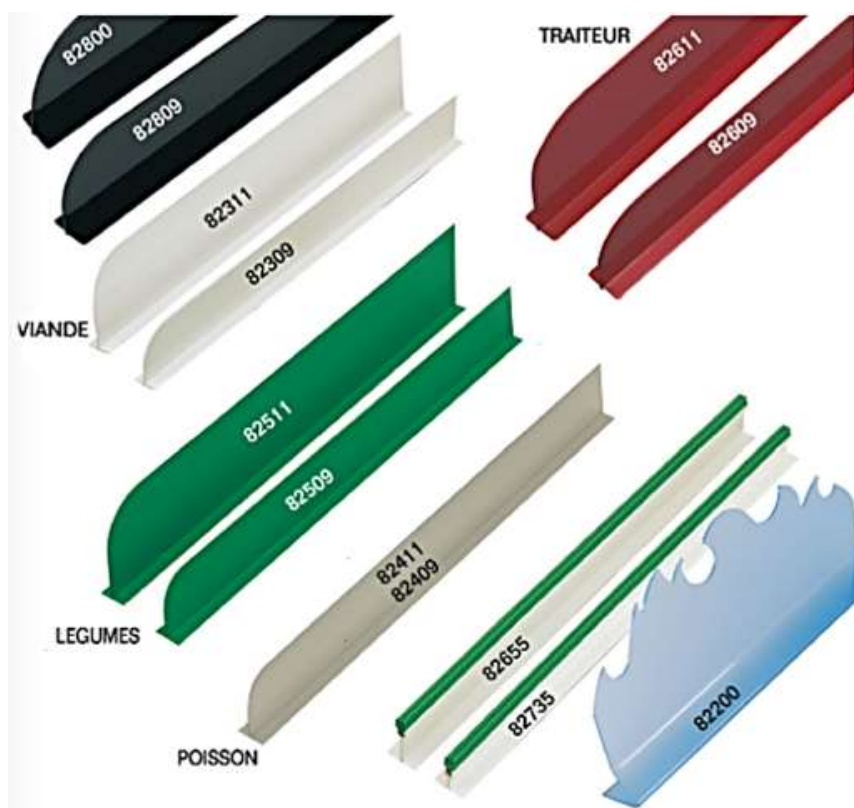
82020F	L 750 x ht 100 mm - socle ht 55 mm
82010F	L 750 x ht 75 mm - socle ht 35 mm

	persil
	persil



82000F	recharge cyprès L 250 mm
82002F	recharge persil L 250 mm
82003F	recharge bicolore L 250 mm
82001F	socle ht 55 mm

SÉPARATEURS UNIS



MODELE UNI

82614F	L 400 x ht 150 mm	
82412F	L 400 x ht 150 mm	
82311F	L 750 x ht 150 mm	
82511F	L 750 x ht 150 mm	
82611F	L 750 x ht 150 mm	
82800F	L 750 x ht 150 mm	
82411F	L 750 x ht 150 mm	

82309F	L 750 x ht 90 mm	
82509F	L 750 x ht 90 mm	
82609F	L 750 x ht 90 mm	
82809F	L 750 x ht 90 mm	
82409F	L 750 x ht 90 mm	

MODELE AVEC FRISE VERTE

82655F	L 750 x ht socle 55 mm	
82735F	L 750 x ht socle 35 mm	
82699F	recharge L 750 mm	

SÉPARATEUR VAGUE

82200F	L 750 x ht 85 mm	
---------------	------------------	--

Possibilité de recouper les séparateurs sur demande

BARRETTES ENTRE PLATS POUR VITRINE

Barrette de longueur 25 cm avec possibilité de les fixer l'une à l'autre - permet d'obtenir des longueur de 50 cm, 75 cm...
Conditionnement par boîte de 12 unités

- Socle hauteur 17 mm
- Hauteur totale 55 mm



BARRETTE BLANCHE



roses rouges
barrettes blanches
81950F



tournesols
barrettes blanches
81960F



marguerites&roses
barrettes blanches
81955F



fleurs de la passion
barrettes blanches
81952F



passion&marguerites
barrettes blanches
81953F



cypres vert&rouge
barrettes blanches
81963F



fleurs de prunier
barrettes blanches
81961F



persil
barrettes blanches
81954F



houx
barrettes blanches
81964F

BARRETTE NOIRE



roses rouges
barrettes noires
81950NF



tournesols
barrettes noires
81960NF



marguerites&roses
barrettes noires
81955NF



persil
barrettes noires
81954NF



lierre
barrettes blanches
81956F

GUIRLANDES DE FLEURS



roses roses
longueur 180 cm
81726F



roses à piquer
paquet de 25
tige plastique
alimentaire
81200F



fleurs de la passion
longueur 270 cm
81344F



marguerites
longueur 270 cm
81125F



tournesols
longueur 270 cm
81728F



bambou
longueur 270 cm
81729F



roses rouges
longueur 180 cm
81627F



fleurs de prunier
longueur 270 cm
81727F

GUIRLANDES DE FRUITS, LEGUMES, FEUILLAGES

guirlande de tomates
longueur 200 cm
81321F



persil
longueur 270 cm
81725F



guirlande d'aulx
longueur 50 cm
81242F



guirlande de citrons
longueur 180 cm
81225F



houx
longueur 180 cm
81525F



guirlande de piments
rouges
longueur 57 cm
81035F



lierre touffu
longueur 270 cm
81824F



fougères exotiques
longueur 270 cm
81425F



feuillage d'automne
longueur 270 cm
81626F



guirlande de vigne verte
longueur 180 cm
81625F

FACTICE POISSONNERIE, CREMERIE ET DIVERS

homard
dimension 30 cm
81051F



étoile de mer
par 2
81055F



bouquet de persil
paquet de 6
81880F



mouette
81053F



grappe de moules
avec citrons
81050F



feuilles de fougères
paquet de 10
81002F



crabe
81052F



filet de pêche
dim 2 m x 1,50 m
81059F



feuilles de laitue
paquet de 12
81003F



quart de citron
paquet de 12
81018F
citron entier feuille
paquet de 12
81004F



jambon
longueur 50 cm
34780F

**autres modèles de factices
fromages sur demande,
nous consulter**



fromage Kanter 7 kg
Ø 280 x ht 100 mm
360032BO



fromage brie Président
Ø 335 x ht 42 mm
370004BO



fromage Gruyère
Ø 630 x ht 90 mm
360080BO
étiquette Gruyère en option



fromage Port Salut
Ø 200 x ht 60 mm
360054BO



fromage Cambozola
Ø 240 x ht 40 mm
360041BO

A

Accessoires combiné cutter et coupe légumes	138
Accessoires coupe légumes	137
Accessoires pour éplucheuse	138
Accessoires pour lave mains	63
Accessoires pour tables	5
Affuteuse à couteaux	87
Aiguille à brider	86
Aiguiser à couteaux	87
Ampoule pour armoire de stérilisation	60
Ampoule pour destructeur d'insectes	61
Aplatisseur	86
Araignée inox	94
Armoire à consignes	11
Armoire à pharmacie	63
Armoire de maintien en température	29
Armoire de rangement époxy	11
Armoire de rangement inox	10
Armoire de stérilisation	60
Armoire frigorifique	29
Armoire murale	9
Armoire parisienne	53
Armoire pour couches automatiques	53
Armoire produit d'entretien	10
Armoire vestiaire époxy	11
Armoire vestiaire inox	11
Aspirateur boulangerie	55
Assiette en porcelaine	122
Attendrisseur	86

B

Bac 1/2 cylindrique sur chariot	95
Bac à foie	151
Bac à glace	46, 76
Bac à pâton	51, 56, 77, 118
Bac à pâton pizza	78
Bac à pâton pour échelle de fermentation	56, 77
Bac allégé emboitable et gerbable	56, 77
Bac de fermentation	51
Bac de rangement pour étiquettes	160
Bac de réception sur roulettes	36
Bac de stockage carré	78
Bac de trempage	20
Bac d'équarrissage	69
Bac emboitable avec drainage	46, 80, 101
Bac gastronomique	152, 153, 154
Bac gerbable emboitable	79, 80
Bac inox à souder ou à encastrer	65
Bac labo inox	109
Bac plastique avec armature inox roulante	46, 76
Bac plastique rectangulaire	79
Bac plastique roulant	46, 75, 76
Bac rotomoulé	76
Bac type diviseuse	118
Bain marie	29, 124
Balai	71, 72, 73
Balai pour four	102
Balance	114
Balancelles	38
Banc poisson	42
Baquet rond	78
Barre aimantée, magnétique	88

Barre inox à dents de loup, lisse	38
Barrette de composition	153
Barrette entre plats pour vitrine	167
Bassine demi ronde polypropylène	96
Bassine pâtisseries inox	96
Batterie de cuisine	97
Batteur mélangeur	125
Billot bois	32, 93
Billot polyéthylène	93
Billot sur châssis inox	33
Blender	132
Bloc coupe agrumes	134
Bloc coupe frites	134
Bloc coupe fromage	134
Bloc coupe œuf	134
Bloc coupe pomme	134
Boîte à ficelle	34, 88
Boîte coutelière	34, 86
Boîte distributrice à calots	63
Boîte distributrice à charlottes	63
Boîte distributrice à gants	63
Boîte distributrice à masques	63
Botte agroalimentaire	70
Box combi isotherme	128
Braisière	97
Brosse à ongles	63, 72, 73
Brosse boulangère	102
Brosse grattoir pour four	102
Brosse pour le nettoyage	71, 72, 73
Buffet froid	121

C

Cadres inox	109
Caillebotis	80
Caisse à viennoiseries	56
Caisse euro-pool	37, 78
Caisse génoise	109
Caisse plastique	78, 80
Caloribac	111
Candissoire	109
Canneleur	91
Canneleur zesteur	91
Carafon à vin	122
Carroussel pour vitrine	142, 143
Casier à batterie	16
Casse noix de coco	131
Casserole	97
Cellule de refroidissement	29
Centrifugeuse automatique	132
Cercles inox	109
Chalumeau à pâtisserie	106
Chariot à abats	37
Chariot à carcasses	37
Chariot à farine	56, 75
Chariot à glissières avec plan de travail	23, 52
Chariot à ingrédient	56, 75
Chariot à niveau constant	19
Chariot alu 5 étages	16
Chariot cafétéria	17
Chariot chauffe assiette à niveau constant	20
Chariot crochet	31
Chariot cuvier	19

Chariot de cuisson	52
Chariot de débarrassage	17, 120
Chariot de défournement	53
Chariot de déssouvidage	6, 35
Chariot de détaillage	37
Chariot de mise en rayon	24
Chariot de service	4, 16
Chariot de stockage	52
Chariot de stockage et égouttage des plateaux	18
Chariot du chef	17
Chariot haut à vaisselle ou plateau	18
Chariot petit déjeuner	17
Chariot plateforme	20
Chariot porte assiettes	17
Chariot porte grilles	20
Chariot porte panier à barquettes	36
Chariot porte plateaux et ramasse couverts	120
Chariot pour caisse euro-pool	37
Chariot sèche bac gastro	18
Chariot stockage casier	18
Chariot transport de carcasses	31
Chariot transport PAD	36
chauffe briques	128
Chauffe saucisses	124
Chaussure de sécurité	70
Chinois inox	94
Ciseaux poissonnerie	100
Ciseaux tout service	92
Col de cygne pour lave mains	63
Collecteur à déchets	68, 69
Combiné billot	33
Combiné cutter et coupe légumes	138
Combiné de préparation poisson	45
Combiné support inox pour thermosoudeuse	127
Composition de meuble	49
Container universel empilable	56, 78
Conteneur à nourriture	128
Conteneur de stockage	78
Conteneur isotherme	128
Convoyeur à plateaux	36
Coquille à beurre	91
Corbeille à pain	57
Corbeille polypropylène	120
Cordon au mètre	46, 101
Corne pour bassine	104
Couches automatiques	53
Coupe batonnets	135
Coupe champignon	91
Coupe emmental	116
Coupe frites	135
Coupe légumes	137
Coupe meule	116
Coupe mimolette	116
Coupe mozzarella	116
Coupe oeuf	91
Coupe pastèque	136
Coupe pâte	102
Coupe tomate	135, 136
Couperet	83, 86
Couronne à crochets	38
Couteau à abattre	85
Couteau à brie	115
Couteau à chair	85
Couteau à coquille saint jacques	100
Couteau à eviscération	99
Couteau à foie gras	115

Couteau à fromage	115
Couteau à génnoise	105
Couteau à huitre	100
Couteau à jambon	83, 85
Couteau à munster	115
Couteau à pain	85
Couteau à pamplemousse	91
Couteau à parmesan	115
Couteau à steak	83
Couteau à tomate	91
Couteau à tomme	115
Couteau à trancher	99
Couteau charcutier	85
Couteau de boucher	82, 84
Couteau de cuisine	84, 85
Couteau dénervier	82, 84
Couteau désosser	82, 83, 84
Couteau d'office	83, 91
Couteau du chef	84, 85
Couteau éminceur	83
Couteau filet de poisson	99
Couteau filet de sol	82, 99
Couteau pâté croûte	85
Couteau pizza	119
Couteau poisson	99
Couteau pour hachoir	90
Couteau saigner	82, 84
Couteau saumon	99
Couteau tranchelard	82, 84
Couvercle pour bac à glace	76
Couvercle pour bac gastronomique	153, 154
Couvercle pour bac plastique roulant	76
Couvercle pour container universel	78
Couvercle pour plat	146
Couvert	122
Crêpière	98
Crêpière électrique	123
Crochet de boucherie	38, 86
Crochet pour panneau	13
Croquemouche	106
Cuillère à évider	92
Cuillère de service	95
Cuvette ronde	78
Cuve europe	36

D

Décofruit	91
Découpoir à poignées	105
Découpoir inox	105
Décubeuse	116
Dénoyauter à mangue	136
Dénoyauter à olive	92
Densimètre	112
Dérouleur bobine inox	127
Dérouleur de film étirable	117, 127
Dérouleur ficelle	35, 88
Descente à crochets	38
Destructeur d'insectes	61
Dévidoir pour film étirable	127
Discinfo pour étiquette	164
Disque pour combiné cutter et coupe légumes	138
Disque pour coupe légumes	137
Disque pour râpe à fromage	139
Distributeur à céréales	121

Distributeur de papier hygiénique	63
Distributeur de savon	63
Distributeur essuie mains	63
Douchette aérienne	45, 65
Douchette professionnelle	45, 65
Douille inox	107
Douille polycarbonate	107

E

Ebouteur à ananas	131
Ecailleur	99
Echelle d'approvisionnement	52
Echelle gastronorme	23
Echelle murale repliable	23, 52
Echelle pâtisserie	23, 51
Echelle pour bac à pâton	51
Echelle pour bac de fermentation	51
Echelle pour plaque à pain	52
Echelle spéciale fumaison	23
Econome surmoulé	91
Ecumoire	94
Ecumoire à friture	94
Egouttoir pour bac gastronorme	153, 154
Embossoir complet	88
Eminceur à légumes	91
Enrouleur automatique	59
Entonnoir automatique	106
Epluche et vide ananas	130
Epluche fruit	132
Epluche légume	133
Eplucheur à melon	136
Eplucheuse	138
Escalier de présentation	144
Essoreuse à salade	139
Etagère en hêtre	116
Etagère murale inox	12, 13
Etagère pour roll	24
Etagère sur colonnettes	5
Etal poisson	40, 41
Etiquette pour vitrine	156, 157, 158, 159, 160
Evideur à melon	136

F

Façonneuse laminoir	118
Factice fromage	117, 168
Factice poissonnerie	100
Factice pour vitrine	168
Faitout	97
Fer à caraméliser	106
Feuille à pâté	85
Feuille Belge, Suisse	85
Feuille dos droit, dos cintré	85
Feutre noir pour étiquette	160
Ficelle	88
Fil à couper le beurre	117
Fil à fromage	117
Fil pour lyre	117
Fil pour roquefortaise	117
Filet à roti	88
Filet de cuisson	54
Filmeuse à pizza	119
Filtre pour huile de friture	113

Fixe gant	90
Flacon verseur	96
Flèche pour vitrine	164
Fontaine à jus de fruit	121
Fontaine isotherme	121
Formeuse à pizza	118
Fouet	94, 96
Four à pizza	118
Four micro ondes	124
Fourchette à choucroute	95
Fourchette à tremper	111
Fourchette de cuisine	95
Fourchette diapason	95
Friteuse électrique	123
Fusil	87, 100
Fût plastique	69

G

Gant anti chaleur	70
Gant anti coupure	70, 90, 101
Gant coton	70, 90
Gant cotte de maille	70, 90
Gant de protection anti chaleur	70, 102
Gant pour découenneuse	70, 90
Gant protection du froid	70
Gant spécial plonge	70
Gant tempcook	70
Gant vinyl	70
Gaufrier électrique	123
Girolle à fromage	117
Gouge à jambon	86
Goupillon	72
Gouttière à buches	110
Grattoir à os	86
Grill à viande et panini	123
Grille à pizza	119
Grille égouttoir pour plat	146
Grille inox	22, 54, 103
Grille polypropylène	117
Grille pour combiné cutter et coupe légumes	138
Grille pour coupe légumes	137
Grille pour plateau	22, 103
Grille ronde sur pied	103
Gueridon	106
Guirlande de fruits, légumes, feuillages	168
Guirlande de fleurs	167

H

Hachoir berceuse	92
Hachoir de laboratoire	126
Housse anti-poussière	17, 23
Housse isotherme	23, 24
Housse pour tablier de protection	90

I

Illet poisson	42
Insert pour plat	147

K

Kit moelle epinière	86
Kit pharmacie	63

L

Lame de boulanger	102
Lame de scie à ruban	86
Lame pour scie américaine	86
Lancette	100
Lardoire à manche	86
Lave batterie	66
Lave bottes	67
Lave mains	62, 63
Lave ustensiles	66
Louche	94
Louche à bec	94
Louche à fond plat	119
Lyre	117

M

Machine à aiguiser	87
Machine à barbe à papa	123
Machine à emballer sous vide	126
Machine à injecter la crème	106
Machine à pop corn	123
Manche pour pelle bois	102
Manche pour raclette, brosse, balai	71, 72, 73
Mandoline	92
Manne à pain	57, 77
Marche pied	9
Marche pour vitrine de présentation	144
Marmite traiteur	97
Marqueur pain de campagne	102
Mélangeur gros débit	65
Meuble à pizza	118
Meuble arrière traditionnel	26, 27
Meuble de pré-tri	66
Meuble de rangement	8
Meuble froid	29
Meuble inox	8
Meuble parisien	53
Meuble pizza dessus marbre	29
Meuble réfrigéré	29
Meuble snacking	121
Meule à eau	87
Minuteur	113
Mitigeur	63, 65
Mixeur plongeant	125
Mobilier de service	121
Module de stockage pour boîtes de conserves	16
Module poisson	42
Moufle de protection silicone	70, 102
Moule à brioche	110
Moule à cake, biscotte	110
Moule à kougloff	110
Moule à manqué	110
Moule à pain	110
Moule à pain complet	110
Moule à pain de mie	110
Moule à pomme	91
Moule à tarte tatin	110
Moule biscotte	110

Moule chocolat	111
Moule jambonneau, roulade, museau	89
Moule tarte cannellée	110
Moule tonneau	89
Mousqueton	46, 101
Multi coupe fruits et légumes	134
Muret à glace	47, 101

O

Option pour étal poisson	43
Option pour meuble arrière traditionnel	28
Ouvre boîte	92

P

Palette à enduire	105
Palette coudée	95, 105
Palette de stockage	80
Panneau à crochets	13
Panneau de crédence	13
Papier à steak haché	88
Papillote	88
Partiseur à meule	116
Passe sauce exoglass	94
Passoire	97
Patère range tabliers	67
Patière demi-sphérique	75
Peigne à décor	107
Pèle pomme KALI	106
Pelle à farine	104
Pelle à frites	95
Pelle à glace	46, 101
Pelle à hamburger	95
Pelle à hors d'oeuvre	95
Pelle à légumes	95
Pelle à pizza	119
Pelle à poisson	95
Pelle à steak	95
Pelle à terrine	95
Pelle alu	47, 101
Pelle alu avec rebord	102
Pelle bois avec rebord	102
Pelle bois viennoise	102
Pèse saumure	112
PH mètre de poche	113
Pichet isotherme	121
Pièces détachées pour lave mains	63
Pied à coulisse	47, 101
Pince à arêtes	100
Pince à homard	47, 101
Pince à salade	96
Pince à spaghetti	96
Pince cafétéria	95
Pince ciseaux	96
Pince pour bac gastronomique	153
Pinceau plat	104
Pique à brochette	89
Pique saucisse	86
Pistolet à chocolat	111
Pistolet anti choc	59
Pistolet électrique	106
Planche à découper	88, 93
Planchette à pain	102

Plaque à induction	124
Plaque à pain	54
Plaque à pâton pizza	77, 118
Plaque à pizza	119
Plaque alu	22, 54, 103
Plaque de glu pour destructeur d'insectes	60
Plaque électrique	124
Plaque inox	22, 103
Plaque polyéthylène	32
Plaque souple à pâtisserie	108
Plaque tôle noire	54, 103
Plat de vitrine inox	151
Plat mélaminé format gastronomique	150
Plat pour vitrine	145, 146, 147, 148
Plateau ABS	22
Plateau ardoise naturelle	117
Plateau cafétéria, fast food	22
Plateau de présentation	151
Plateau incassable	22
Plateforme de pesage	24, 114
Plonge grand bac	64
Plonge inox	64
Plonge lave vaisselle	64
Plonge sur meuble	64
Poche pâtissière	107
Poêle	98
Poêlon à paëlla	98
Pompe à saumure	88
Porte couteaux verrouillable	86
Porte disque mural	137
Porte outil caoutchouc	72
Porte rolls	35
Porte ustensiles mural	55
Portique barre à dents	31
Poste de désinfection	59
Pot à mesurer	94, 104
Poteaux de guidage	46, 101
Poubelle inox carénée	68
Poubelle inox push	69
Poubelle plastique	69
Poubelle pour lave mains	63
Poussoir hydraulique	127
Présentoir à bonbons	150
Présentoir à gâteaux	105
Présentoir à pain	57
Présentoir ardoise	151
Présentoir bambou	151
Présentoir mélaminé	151
Présentoir pour vitrine	141, 142, 143, 144
Présentoir transparent pour vitrine	150
Presse à pizza	118
Presse à steak haché	88
Pupitre	9

R

Raclette de table	72, 73
Raclette pour bassine	104
Raclette pour sol	71, 72, 73
Racloir de planche bois	32, 88, 93
Racloir de planche plastique	32, 88, 93
Rail de manutention	31
Rail porte outil	72
Ramasse couverts à suspendre	120
Ramequin en porcelaine	122

Range bottes	67
Range couvercle polyvalent	153
Râpe à fromage	116, 139
Râpe inox 4 côtés	92
Rayonnage	14, 15
Recharge pour raclette	71, 72, 73
Réchaud gaz	124
Reconstituteur de steak haché	88
Réfractomètre	113
Règle graduée	107
Réseau aérien de manutention	31
Robinetterie électronique	65
Roll	24
Roquefortaise	117
Roue à pizza	119
Roue haute température	52
Roue pour chariot de service	4, 16
Roue pour échelle	23, 52
Rouleau à losange	107
Rouleau à pâtisserie	107
Rouleau découpeur	107
Rouleau pic vite	107, 119
Roulette à pâte	107

S

Sabot	70
Saladier pour vitrine	149
Saupoudreuse	104
Sauteuse	97
Scie à os	126
Scie américaine	86
Seau plastique	80
Sèche bottes	67
Sèche mains	63
Séchoir à couches	55
Séchoir à poches et à douilles	107
Sectionneur à melon	136
Self	120
Séparateur anatomique	86
Séparateur pour vitrine	166
Set de découpe	93
Siphon à chantilly	106
Socle rouleur inox, plastique, alu	21
Socle rouleur pour container universel	78
Socle rouleur pour conteneur, porte casier	21
Socle rouleur rond	69
Sorbetomètre	113
Spatule inox	95, 105
Spatule inox géante	94
Spatule maryse	96
Spatule polyglass	96
Spatule triangulaire	105
Stérilisateur à couteaux	60
Support de cuisson	54
Support de poche	107
Support platine	38
Support pour étiquette	165
Support pour pelle à pizza	119
Support pour planche polyéthylène	93
Support pour plaque à pizza	119
Support pour toile à couche	55
Support sac poubelle inox	68
Support sac poubelle plastique	68
Support thermomètre	113
Support tuyau	59

T

Table à niveau variable	7
Table à pizza	118
Table d'affalage	34
Table d'entrée machine à laver	66
Table de boulage	50
Table de déboitage	7
Table de découpe	5, 34
Table de découpe mixte	34
Table de déssouvidage	6
Table de déssouvidage mixte	35
Table de dorure	50
Table de dressage	7, 50
Table de laverie à rouleaux	66
Table de mise en barquette	5, 50
Table de poissonnerie	44, 45
Table de poussage, égouttage	6, 35
Table de préparation	6, 50, 118
Table de préparation poisson	45
Table de préparation pour chariot à farine	50
Table de service	4
Table de sortie machine à laver	66
Table de tri	66
Table du chef	7
Table inox	4
Table inox avec barre de poussée	4
Table inox pour thermosoudeuse	127
Tableau de prix	161, 162, 163
Tablier de protection maille inox	90
Tablier de protection nitrile	90, 101
Tablier de protection polyuréthane	90, 101
Tamis à farine	104
Tamis sucre glace	104
Tapis de décontamination	67
Tapis vitrine imitation paille	117
Tasse en porcelaine	122
Testeur d'huile de friture	113
Tête épluche légume	133
Thermo soudeuse	127
Thermomètre	112, 113
Timon amovible pour socle rouleuse	21
Toasteur électrique	125
Toile à couche	54
Toile de cuisson	54
Toile pour couche automatique	53
Toile pour macaron	108
Tour pâtissier	29
Tourniquet porte ustensiles	20, 55
Trancheur	126
Trancheur à courroie	116
Trancheur à fromage	116
Trancheuse à ananas	131
Trancheuse à fruits et légumes	131
Trempeuse à eau	111
Tube pour armoire de stérilisation	59
Tuyau alimentaire	59

V

Vaisselle	122
Vanne de vidange	46, 76
Vannerie en osier naturel	47
Vannerie polypropylène	47, 57
Verre	122
Vide pomme	91
Vitrine plastique	120

Z

Zesteur	91
---------	----

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

DOCUMENTS

• Tous les textes, renseignements, caractéristiques ou reproduction photographiques présents dans nos tarifs, catalogues ou documentations ont une valeur uniquement indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité en cas d'inexactitude. Nous nous réservons le droit d'y apporter toute modification, sans avis préalable.

PRIX

• Tous nos prix sont établis hors taxes. Ils s'entendent départ usine. Les tarifs sont modifiables sans préavis.

PORT ET EMBALLAGE

• FRANCO de port en France métropolitaine pour toute commande supérieure à 1200€ net HT (sauf si autre mention précisée dans accord cadre), sauf pour les colis de dimensions supérieures ou égales à 2000 mm pour lesquels la marchandise part en affrètement. Ce dernier vous sera facturé.

• Même pour les envois franco, les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur à qui il appartient de vérifier les marchandises à l'arrivée, et d'exercer s'il y a lieu tous recours contre les transporteurs, qui sont seuls responsables des avaries, vols, pertes ou retards.

• **Lors de la livraison, le client doit impérativement contrôler l'état des marchandises livrées, inscrire les réserves précises éventuelles sur le document de décharge du transporteur et confirmer ces réserves, dans les 48 heures par lettre recommandée (art.105 du Code du Commerce) auprès du transporteur, sans quoi aucun dédommagement ne sera accepté.**

• Les mentions telles que "sous réserve de contrôle", "sous réserve de déballage",...ou toutes autres mentions ne permettant pas de prouver l'existence du dommage et/ou d'indiquer la nature de l'avarie sont insuffisantes au regard de la législation.

LIVRAISON

• Nos délais de livraison sont donnés à titre indicatif et ne sont aucunement garantis. Un retard dont la responsabilité ne nous incombe pas, ne peut entraîner l'annulation de la commande par le client et ne peut donner lieu à une indemnité ou pénalité à notre charge.

RÉCLAMATION / RETOUR

• Aucun retour n'est accepté sans accord préalable de notre part. Toute demande doit être formulée par écrit. Pour être acceptée, toute marchandise doit 1) être dans son emballage d'origine; 2) ne pas avoir été utilisée; 3) être en parfait état; 4) être retournée en port payé, franco de tout frais, à Biralux; 5) Une décote de 20% sera appliquée.

• Aucun retour n'est possible pour tout le matériel sur mesure.

CONDITIONS DE PAIEMENT

• Conformément à la loi n°2008-776 du 04/08/2008, toutes nos factures sont payables à Plémet.

• Conformément à l'article L441-6 du Code du Commerce, tout retard de paiement donnera lieu 1) à l'application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque Centrale Européenne majoré de dix points (Loi de Modernisation de l'Economie n°2008-776 du 4 Août 2008); 2) à l'application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40,00€ (Directive Européenne 2011/7 du 16 Février 2011, Loi 2012-387 du 22 Mars 2012 et Décret 2012-1115 du 2 Octobre 2012) lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire sera facturée sur justification.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

• Conformément à la loi du 25 Janvier 1985, modifié par la loi du 1er Juillet 1996, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'à paiement intégral du prix. Seul l'encaissement effectif des chèques, virements ou effets de commerce, vaudra paiement. Le défaut de paiement de quelque échéance pourra entraîner la revendication de ces équipements. Néanmoins, à compter de la mise à disposition, le client assume les risques de perte ou de détérioration de ces équipements ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner. En cas d'exercice de la revendication, les acomptes qui auront déjà été versés resteront définitivement acquis à Biralux à titre d'indemnité, sans que cela nuise à la possibilité pour lui d'obtenir d'indemnisation complète de son préjudice. L'acheteur s'engage à nous céder sur simple réclamation ses propres créances suite à revente.

ATTRIBUTION DE JURIDICTION

• Les parties s'engagent à tenter de régler leurs différends à l'amiable avant de saisir le tribunal compétent. A défaut, tout différent ou litige relatif au contrat relèvera de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Saint Brieuc (22).

Rail boucherie – portique
Matériel de laboratoire
Etal poisson
Meuble et matériel sur mesure
Ustensiles de préparation
Petit matériel

