

comptoir de bretagne

SPÉCIALISTE DE
L'ÉQUIPEMENT
& FOURNITURES

hôtels ■ métiers de bouche
restaurants ■ collectivités

—— le service, la qualité, l'information *au quotidien* ——



Catalogue général



Depuis près de 60 ans, **COMPTOIR DE BRETAGNE** est à vos côtés pour vous conseiller et vous servir.



Une équipe réactive vous assiste au quotidien, sur le terrain ou en back office, pour la réalisation de vos projets et le traitement de vos demandes.

Notre plateforme de stockage de plusieurs milliers de mètres carrés et abritant plus de **6 000 références**, ainsi que notre service logistique performant vous permet de bénéficier des services que vous êtes en droit d'attendre d'un des leaders du marché de la fourniture d'accessoires et de matériel pour la restauration hors domicile, que ce soit en France ou à l'étranger.

Cette capacité de stockage nous permet des achats massifs et ainsi de vous faire bénéficier de prix exceptionnels tout au long de l'année.

Des milliers de collectivités, restaurants, hôtels et métiers de



bouche profitent déjà de nos services, et nous les remercions de leur confiance.

- **Conseil et expertise** de vos demandes
- Rapport **Qualité / Prix**
- **Devis sous 24 heures**
- Livraison **performante** et **sécurisée**
- **Service après vente** national et rapide

Pour des demandes plus spécifiques, n'hésitez pas à nous demander conseil et profitez de nos partenariats avec plus de **200 fabricants français**, européens, et mondiaux. Nous aurons sûrement une solution parmi les **50 000 références** de notre base. Nous vous proposons dès à présent de parcourir notre catalogue, riche en nouveautés, produits innovants et respectueux de l'environnement. Vous trouverez sans doute les articles dont vous avez besoin...



CONTACTEZ-NOUS

du lundi au vendredi
8h30/12h00 et 14h00/18h00

Standard	02 99 85 21 00
Télécopie	02 99 85 21 13
Commande	02 99 85 21 01
Informations livraison	02 99 85 21 12
Comptabilité	02 99 85 21 04
Facturation	02 99 85 21 09
Service après-vente	02 99 85 21 07
Achat en ligne	www.cdbpromo.com
Email	commande@cdbpromo.com

CONDITIONS DE VENTE

Franco de port
à partir de 390,00 € HT
(France métropole hors Corse)
Commandes d'un montant
inférieur : port en sus

CONDITIONS GÉNÉRALES

Le transfert de propriété de nos fournitures est suspendu au paiement du prix facturé, nonobstant toute stipulation contraire contenue éventuellement dans les conditions générales d'achat de nos clients. La garantie des matériels que nous commercialisons est celle de nos fabricants. Ce document est non contractuel, nous nous réservons le droit de modifier sans préavis, ce qui peut apporter un meilleur service à notre clientèle. Les photos, dimensions, contenances, formes, etc. sont données à titre indicatif et ne seraient nous engager. Tout retard de paiement donnera lieu de plein droit, et sans mise en demeure préalable, au paiement d'une pénalité de retard à un taux égal à une fois et demi le taux de l'intérêt général. Ces intérêts seront calculés du jour de l'échéance jusqu'au paiement complet. En cas de contestation, les tribunaux du ressort de notre siège social seraient seuls compétents. Cette clause attributive de juridiction s'applique, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défendeur.

Ce catalogue est la propriété intellectuelle de Comptoir de Bretagne.

Tous droits artistiques étant réservés, copies et reproductions interdites (loi n°92 597 du 1^{er} juillet 1992).

S.A. au capital de 100 000,00 euros
RCS Rennes B 394 908 297 - SIREN 394 908 297 00028
Intra communautaire FR 77 394 908 297 - NAF 518 N

nos partenaires

Notre travail est de répondre à vos demandes de matériel grâce à nos nombreux fournisseurs et partenaires. Nos commerciaux sont là pour trouver avec vous la réponse la mieux adaptée à vos besoins. Si un produit n'est pas dans notre catalogue, il est, à coup sûr, dans le catalogue d'un de nos partenaires



sommaire

005

Pillivuyt, Apilco, Sarregue-
mines, Guy Degrenne, Porce-
laine blanche,
Chef & Sommelier
Arcoroc
Régithermie hospitalière
Platerie et mise en bouche
Vaisselle incassable

VAISSELLE

065

Verre à pied
Gobelet
Flûte et verre spécifique
Carafe
Verrerie dessert
Cuillère à glace et cocktail

VERRERIE

093

Couvert inox 18/10
Couvert inox 18 %
Couteau à steak
Couvert spécifique

COUVERT

115

Accessoire de table
Accessoire de bar
Affichage
Accueil et hôtellerie
Plateau
Accessoire de self

ACCESSOIRE

157

Buffet mobile
Maintien en température
et petit déjeuner
Pichet
Petit matériel
Plâterie

BUFFET

173

Nappage
Vaisselle
Cuisson et congélation
Pâtisserie
Barquette
Emballage

USAGE UNIQUE

191

Casserole
Faitout
Marmite
Sauteuse et poêle
Fonte
Platerie inox
Bac gastronorme

BATTERIE CUISINE

205

Coutellerie
Accessoire de coupe et de préparation
Ustensile de cuisine
Pâtisserie
Appareil de mesure

ACCESSOIRE DE CUISINE

245

Mobilier inox
Stockage rayonnage et étagère
Chariot
Chariot à glissière
Chariot de manutention
Bac stockage et casiers lavage
Stockage isotherme
et Conteneur chauffant

ENVIRONNEMENT CUISINE

279

Préparation culinaire
Cafétérie
Snacking
Cuisson horizontale
et verticale
Le froid
Laverie

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE/GAZ

341

Produit d'hygiène
Désinsectiseur
Brosserie
Matériel de ménage
Usage unique
Collecte des déchets
Lingerie

HYGIÈNE

375

Vêtement cuisine, salle
et service, Molinel, Robur
Blouse
Tablier et accessoire
Chaussure et botte
Vestiaire

VÊTEMENT



005

VAISSELLE

Apilco	6
Revol	9
Medard de Noblat	11
Pillivuyt	15
Sarreguemines	19
Guy Degrenne	28
Porcelaine	30
Chef & Sommelier porcelaine	34
Arcoroc	37
Régithermie hospitalière	43
Assiette spécifique	44
Caféterie	46
Platerie, saladier et mise en bouche	50
Vaisselle plastique 0% BPA	55

Paille Gourmet



Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 300 mm 640120	12
Assiette plate	Ø 265 mm 640121	12
Assiette plate	Ø 245 mm 640128	12
Assiette plate	Ø 220 mm 640122	12
Assiette plate	Ø 160 mm 640129	12



	Réf.	Cdt
Assiette creuse	Ø 230 mm 640123	12



	Réf.	Cdt
Tasse à café	9 cl 640124	12
Soucoupe à café	Ø 131 mm 640125	12
Tasse à thé	20 cl 640131	12
Soucoupe à thé	Ø 160 mm 640132	12



	Réf.	Cdt
Verseuse	45 cl 640133	1

Ardoise

Porcelaine blanche



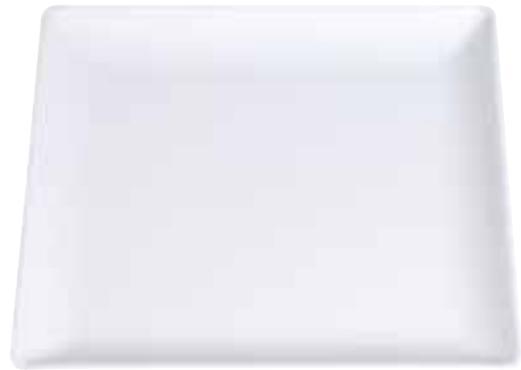
	Réf.	Cdt
Assiette carrée	270 x 270 mm 905154	6
Assiette carrée	150 x 150 mm 905151	12



	Réf.	Cdt
Assiette rectangulaire	300 x 150 mm 905145	6
Assiette rectangulaire	350 x 250 mm 905149	6

Zen

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Assiette carrée	125 x 125 mm	968013 12
Assiette carrée	160 x 160 mm	968012 12
Assiette carrée	210 x 210 mm	96802 12
Assiette carrée	245 x 245 mm	968011 12
Assiette carrée	270 x 270 mm	968010 6



	Réf.	Cdt
Assiette creuse	210 x 210 mm	397458 12
Assiette creuse	245 x 245 mm	397457 12



	Réf.	Cdt
Assiette triangulaire	160 x 115 x 115 mm	96813 12
Assiette triangulaire	210 x 148 x 148 mm	905142 12
Assiette triangulaire	290 x 210 x 210 mm	905141 12



	Réf.	Cdt
Bol 130 x 130 mm - 42 cl	96807	12
Bol 90 x 90 mm - 15 cl	96812	12

	Réf.	Cdt
Coupelle 70 x 70 mm	905164	12
Coupelle 95 x 95 mm	905162	12



	Réf.	Cdt
Plateau rectangulaire	400 x 215 mm	9001212 12
Plateau rectangulaire	300 x 125 mm	36985 12
Plateau rectangulaire	200 x 125 mm	915165 12
Plateau rectangulaire	80 x 125 mm	498 12



	Réf.	Cdt
Tasse à café	11 cl	96805 12
Soucoupe à café	110 x 110 mm	96806 12
Paire Tasse à café		968014 6
Tasse à thé	17 cl	96808 12
Soucoupe thé	130 x 130 mm	96809 12
Paire Tasse à thé		86986 6
Tasse déjeuner	33 cl	96810 12
Soucoupe déjeuner	160 x 160 mm	96811 12
Paire Tasse déjeuner		36987 6

Opéra

Porcelaine blanche



	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 310 mm 228076	6
Assiette plate	Ø 280 mm 228077	12
Assiette plate	Ø 260 mm 228078	12
Assiette plate	Ø 245 mm 45448	12
Assiette plate	Ø 210 mm 23176	12
Assiette plate	Ø 190 mm 45450	12
Assiette plate	Ø 160 mm 49473	12



	Réf.	Cdt
Assiette creuse	Ø 230 mm 230523	12



	Réf.	Cdt
Plat ovale	380 x 240 mm 617823	6



	Réf.	Cdt
Assiette à poisson	350 x 240 mm 617822	6



	Réf.	Cdt
Sucrier avec couvercle (forme boule)	28 cl 135283	6
Crémier (forme boule)	15 cl 451858	12
Théière (forme boule)	45 cl 99597	1



	Réf.	Cdt
Tasse à café (forme boule)	11 cl 261550	12
Soucoupe à café (forme boule)	130 mm 261551	12
Tasse cappuccino (forme boule)	16 cl 135280	12
Soucoupe cappuccino (forme boule)	Ø 130 mm 135281	12
Tasse à thé (forme boule)	17 cl 135278	12
Soucoupe à thé (forme boule)	Ø 145 mm 135279	12
Tasse déjeuner (forme boule)	33 cl 5689	12
Soucoupe déjeuner (forme boule)	Ø 170 mm 5690	12



Arborescences

Fabriquée en porcelaine culinaire pour une résistance mécanique optimum
 Finition ivoire : Pâte blanche et émail crème pour une sobriété tout en style et légèreté
 Finition poivre : Pâte noire et émail gris apportant contraste et personnalité



COULEUR POIVRE

	Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 310 x H.34 mm	753340 2
Assiette plate	Ø 280 x H.34 mm	753341 6
Assiette plate	Ø 260 x H.32 mm	753342 6
Assiette dessert	Ø 215 x H.25 mm	753343 2
Assiette à pain	Ø 160 x H.20 mm	753344 6



COULEUR IVOIRE

	Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 310 x H.34 mm	753172 2
Assiette plate	Ø 280 x H.34 mm	753364 6
Assiette plate	Ø 260 x H. 32mm	753365 6
Assiette dessert	Ø 215 x H.25 mm	753366 2
Assiette à pain	Ø 160 x H.20 mm	753367 6



COULEUR POIVRE

	Réf.	Cdt
Assiette coupe	Ø 240 x H.57 mm	753345 6
Assiette coupe	Ø 190 x H.65 mm	753346 6
Assiette coupe	Ø 140 x H.56 mm	753347 6



COULEUR IVOIRE

	Réf.	Cdt
Assiette coupe	Ø 240 x H.57 mm	753368 6
Assiette coupe	Ø 190 x H.65 mm	753369 6
Assiette coupe	Ø 140 x H.56 mm	753371 6





Medard de Noblat
depuis 1836

Cultiver l'excellence depuis 1836

Médard de Noblat, marque forte de son expertise en porcelaine de Limoges propose des collections adaptées à tous les styles de vie actuels. Une équipe interne de designers inspirés crée des formes innovantes et des services aux décors superbes qui soulignent la qualité de la porcelaine. Avec des nuances lumineuses et colorées, nos décors sont riches et racontent des histoires pensées dans les moindres détails.

Stone

Medard de Noblat
depuis 1836

Gré coloré - Texture nature



		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 290 mm	753654	6
Assiette plate	Ø 270 mm	749194	6
Assiette dessert	Ø 200 mm	749195	6



		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 290 mm	753656	6
Assiette plate	Ø 270 mm	749199	6
Assiette dessert	Ø 200 mm	749200	6



		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 290 mm	753652	6
Assiette plate	Ø 270 mm	749189	6
Assiette dessert	Ø 200 mm	749190	6



		Réf.	Cdt
Assiette creuse	Ø 250 mm	753653	6
Assiette salade et pâtes	Ø 190 mm	749196	6



		Réf.	Cdt
Assiette creuse	Ø 250 mm	753655	6
Assiette salade et pâtes	Ø 190 mm	749201	6



		Réf.	Cdt
Assiette creuse	Ø 250 mm	753651	6
Assiette salade et pâtes	Ø 190 mm	749191	6



		Réf.	Cdt
Bol	60 cl	749198	6
Tasse	28 cl	749197	6



		Réf.	Cdt
Bol	60 cl	749203	6
Tasse	28 cl	749202	6



		Réf.	Cdt
Bol	60 cl	749193	6
Tasse	28 cl	749192	6

Baghera

Medard de Noblat
depuis 1836

Porcelaine blanche



BLANC

		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 290 mm	750878	6
Assiette plate	Ø 270 mm	750883	6
Assiette dessert	Ø 210 mm	750884	6



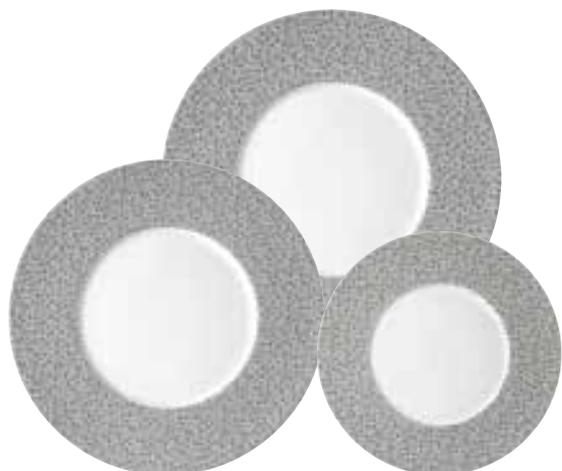
BLANC

		Réf.	Cdt
Assiette gourmet	Ø 270 mm	750879	6
Assiette creuse à aile	Ø 230 mm	750885	6



BLANC

		Réf.	Cdt
Paire tasse café	12 cl	750886	6
Paire tasse thé	22 cl	750887	6



PLATINE

		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 290 mm	750895	6
Assiette plate	Ø 270 mm	750897	6
Assiette dessert	Ø 210 mm	750898	6



PLATINE

		Réf.	Cdt
Assiette gourmet	Ø 270 mm	750896	6
Assiette creuse à aile	Ø 230 mm	750899	6



PLATINE

		Réf.	Cdt
Paire tasse café	12 cl	750900	6
Paire tasse thé	22 cl	750901	6

Onde

Medard de Noblat
depuis 1836

ONDE Porcelaine fine émaillée blanche gravée en relief sur une forme ronde à aile large



		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 315 mm	679346	3
Assiette plate	Ø 275 mm	753409	6
Assiette dessert	Ø 215 mm	753412	6



		Réf.	Cdt
Assiette creuse à aile	Ø 222 mm	753410	6
Assiette à pâtes	Ø 280 mm	753411	6



		Réf.	Cdt
Paire tasse/soucoupe expresso	7 cl	753415	6
Paire tasse/soucoupe café	11 cl	753414	6
Paire tasse/soucoupe thé	18 cl	753416	6

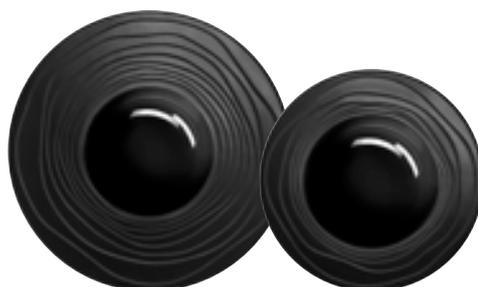
Escale noir

Medard de Noblat
depuis 1836

En grès coloré de haute qualité, gravure en relief sur une forme ronde à aile large (soucoupe noire tasse blanche)
Aile mate, intérieur brillant



		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 315 mm	125712	3
Assiette plate	Ø 275 mm	125713	6
Assiette dessert	Ø 215 mm	679982	6



		Réf.	Cdt
Assiette creuse à aile	Ø 222 mm	678840	6
Assiette à pâtes	Ø 280 mm	125714	6



		Réf.	Cdt
Paire tasse/soucoupe café gourmand	7 cl	753408	6
Paire tasse/soucoupe café	11 cl	679984	6
Paire tasse/soucoupe thé	18 cl	753406	6



PILLIVUYT
France
PORCELAINE

Innovation & Tradition since 1818

Installée au cœur du Berry, notre manufacture perpétue depuis presque 200 ans le savoir-faire inégalable de ses maîtres porcelainiers pour être aujourd'hui l'une des plus anciennes et plus prestigieuses marques de porcelaine française.

Ligne Quartet

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Plateau rectangulaire (sans ramequin)	246 x 105 mm	501246 6



	Réf.	Cdt
Saladier	250 x 250 mm	520471 1
Saladier	215 x 215 mm	210471 1
Saladier	180 x 180 mm	810471 1
Ramequin bas	84 x 84 x 40 mm -12 cl	264015 6
Ramequin haut (compatible plateau)	70 x 70 x 53 mm -12 cl	700462 6



	Réf.	Cdt
Assiette plate	290 x 290 mm	15341 3
Assiette plate	250 x 250 mm	15342 3
Assiette plate	210 x 210 mm	26584 6
Assiette plate	180 x 180 mm	15343 6
Assiette plate	110 x 110 mm	015354 6



	Réf.	Cdt
Plateau rectangulaire (3 compartiments)	390 x 145 mm	980442 3
Plateau rectangulaire (2 compartiments)	260 x 145 mm	670424 3
Assiette carrée (4 compartiments)	250 x 250 mm	570423 3



	Réf.	Cdt
Assiette rectangulaire blanche (à dégustation)	320 x 160 mm	320424 2



	Réf.	Cdt
Assiette creuse (petit bassin)	200 x 200 x 55 mm	15344 6

Vendôme

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Plateau gourmand	221 x 86 mm	223323 6
Gobelet	8 cl	332620 12



	Réf.	Cdt
Tasse à thé	18 cl	332520 12
Soucoupe déjeuner Louna	165 mm	518512 12
Tasse à café	10 cl	332518 12
Soucoupe café Louna	150 mm	515225 12



	Réf.	Cdt
Théière	40 cl	332516 3
Verseuse	55 cl	332515 3

Teck

Porcelaine hôtelière



Bleu clair

	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 265 mm 687002	6
Assiette plate	Ø 210 mm 687007	6
Assiette plate	Ø 165 mm 687010	6
Assiette creuse	Ø 230 mm 751754	6
Bol	55 cl 751760	6
Mug	30 cl 751757	6



Blanc

	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 265 mm 687001	6
Assiette plate	Ø 210 mm 687004	6
Assiette plate	Ø 165 mm 687009	6
Assiette creuse	Ø 230 mm 751752	6
Bol	55 cl 751763	6
Mug	30 cl 751759	6



Gris foncé

	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 265 mm 687003	6
Assiette plate	Ø 210 mm 687008	6
Assiette plate	Ø 165 mm 687011	6
Assiette creuse	Ø 230 mm 751755	6
Bol	55 cl 751762	6
Mug	30 cl 751758	6

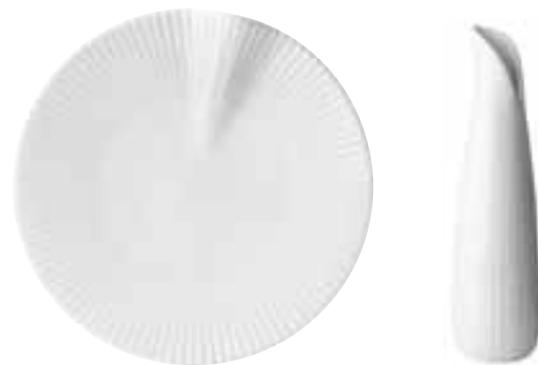
Canopée



INFO Produit en France, design Sismo.
Porcelaine blanche. Résistance de
-30 à +350 °C.



	Réf.	Cdt
Assiette de présentation	Ø 290 X 180 x h.125 mm 755252	2



	Réf.	Cdt
Assiette plate aile large	Ø 250 mm bassin Ø 140 mm 755254	3
Assiette plate aile large	Ø 290 mm bassin Ø 160 mm 755255	3

	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 155 mm porcelaine blanche 755253	6
Carafe à sauce	7 cl - Ø 40 X h.150 mm 755258	6



	Réf.	Cdt
Assiette dégustation	Ø 265 mm bassin Ø 140 mm 755256	1
Cloche assiette dégustation	Ø 145 mm 755257	1

	Réf.	Cdt
Coupelle ronde et cloche	4 cl - Ø 80 X h.145 mm 755259	6



Sarreguemines
France 1784



Fabriqués en Saône et Loire (Digoin), tous les produits Sarreguemines sont en porcelaine vitrifiée PYROBLAN.

Grâce à un procédé de fabrication unique et innovant, Sarreguemines propose la porcelaine hôtelière française la plus résistante et compétitive du marché.

La cuisson à plus de 1250 degrés de la porcelaine en Pyroblan évite casse, ébréchures et offre la meilleure résistance aux passages couteaux et manipulations.

L'assiette en Pyroblan assure une bonne conservation de la chaleur dans le temps et un stockage facile grâce à une hauteur d'empilage optimisée. C'est aussi un large choix de modèles adaptés à tous les types de restauration.

La dureté de l'émail et le pied émaillé de l'assiette en Pyroblan, garantissent de nombreux passages au lave-vaisselle sans dommage, évitant aussi les salissures et rayures des assiettes empilées.

EMULSION



Porcelaine - Décor entièrement réalisé à la main sur la forme coupe Perspective - Décor inaltérable - Pied émaillé



		Bicolore champagne	monocolor gris perle	monocolor balsamique	Cdt
Présentation	Ø 310 mm	755381	755619	755628	5
Plate	Ø 270 mm	755382	754958	755629	10
Plate	Ø 240 mm	755579	755620	755630	10
Plate	Ø 205 mm	755580	755621	755631	10
Calotte	Ø 210 mm	755563	755623	755633	10
Plate	Ø 150 mm	755581	755622	755632	10
Bol	40 cl	755582	755624	755634	5
Bol	30 cl	755583	755626	755635	10
Bol	20 cl	755584	755627	755636	10



Pyro



Porcelaine blanche Pyroblan - Résistance et légèreté - Pied émaillé



		Réf.	Cdt
Assiette plate Carrée	270 x 270 mm	456150	12
Assiette plate Carrée	245 x 245 mm	456151	12
Assiette plate Carrée	210 x 210 mm	456152	12
Assiette plate rectangulaire	370 x 230 mm	456153	6
Assiette Plate rectangulaire	320 x 200 mm	680265	12
Assiette Plate rectangulaire	280 x 180 mm	680264	12
Bol	40 cl	682174	6
Bol	30 cl	681763	12
Bol	20 cl	682397	12



Galice Gris perle



Porcelaine blanche Pyroblan - Décor Gris perle Grand Feu - Pied émaillé



DÉCOR BASSIN

		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 310 mm	691478	5
Assiette plate N°2	Ø 270 mm	458312	10
Assiette à pâtes (bassin Ø 170 mm)	Ø 270 mm	458313	5
Assiette creuse (bassin Ø 130 mm)	Ø 265 mm	458301	5
Assiette plate N°7	Ø 207 mm	458315	10
Assiette plate N°9	Ø 160 mm	458316	10



BOL ALBA

	Réf.	Cdt
Décor intérieur 6 cl	458310	5



GOBELET

	Réf.	Cdt
Décor ½ extérieur 7 cl	458311	10



DÉCOR DEMI-AILE / AILE & BASSIN

	Réf.	Cdt	
Assiette plate N°2 (½ aile)	Ø 270 mm	458304	10
Assiette présentation (aile & bassin)	Ø 310 mm	458298	5



DÉCOR AILE

	Réf.	Cdt	
Assiette présentation	Ø 310 mm	458308	5
Assiette plate N°2	Ø 270 mm	458299	10
Assiette à pâtes (bassin Ø 170 mm)	Ø 270 mm	458314	5
Assiette creuse (bassin Ø 130 mm)	Ø 270 mm	458302	5
Assiette plate N°7	Ø 207 mm	458303	10
Assiette plate N°9	Ø 160 mm	458317	10

Galice blanc



Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



	Réf.	Cdt	
Assiette présentation	Ø 310 mm	160681	6
Assiette plate N°2	Ø 270 mm	160668	12
Assiette plate N°9	Ø 160 mm	26593	12

	Réf.	Cdt	
Saladier	Ø 160 mm - 45 cl	160850	5
Gobelet	Ø 65 mm - 12.5 cl	160737	12
Gobelet	Ø 65 mm - 9 cl	141005	12
Gobelet	Ø 55 mm - 7 cl	160736	12

Tao

Porcelaine blanche Pyroblan - Relief - Pied émaillé



	Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 310 mm 461812	6
Assiette plate N°2	Ø 270 mm 461813	12
Assiette plate N°3	Ø 240 mm 461814	12
Assiette plate N°4	Ø 225 mm 461815	12
Assiette creuse N°3	Ø 215 mm 461817	12
Assiette plate N°9	Ø 150 mm 461816	12
Tasse à café Space	7,5 cl 61071	12
Soucoupe café	Ø 130 mm 461819	12
Tasse à thé Space	19 cl 610721	12
Soucoupe thé	Ø 170 mm 461818	12
Tasse déjeuner	31 cl 461824	12
Soucoupe thé/déj	Ø 200 mm 461825	12

Europa

Porcelaine blanche Pyroblan - Relief - Pied émaillé



	Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 310 mm 100886	6
Assiette plate N°2	Ø 270 mm 096895	12
Assiette plate N°3	Ø 240 mm 096883	12
Assiette creuse N°3	Ø 215 mm 096884	12
Assiette plate N°6	Ø 205 mm 096885	12
Assiette plate N°9	Ø 150 mm 100887	12



	Réf.	Cdt
Tasse à café	9 cl 096887	12
Soucoupe café	Ø 122 mm 096889	12
Tasse à thé	18 cl 100888	12
Tasse déjeuner	26 cl 096886	12
Soucoupe thé/déjeuner	Ø 160 mm 096888	12

Horizon

Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



	Blanc	Cdt
Assiette plate N°2	Ø 270 mm 017140	12
Assiette plate N°3	Ø 240 mm 017141	12
Assiette plate N°6	Ø 200 mm 017142	12
Assiette creuse N°3	Ø 215 mm 017144	12
Assiette dessert N°7	Ø 190 mm 39179	12
Assiette dessert N°8	Ø 175 mm 017143	12
Assiette dessert N°9	Ø 150 mm 10600	12

Perspective



Porcelaine blanche pyroblan relief - Pied émaillé



	Réf.	Cdt
Assiette de présentation plein fond	Ø 31 cm 687603	12
Assiette plate N°2 bassin	Ø 27 cm 687606	12
Assiette plate N°2 plein fond	Ø 27 cm 687605	12
Assiette plate N°3 bassin	Ø 24 cm 687607	12
Assiette plate N°6 bassin	Ø 20.5 cm 687608	12
Assiette plate N°9 plein fond	Ø 15 cm 687609	12

Alba



Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



	Réf.	Cdt
Assiette plate N°2 carré dans rond	Ø 270 mm 60462	12
Assiette plate N°3 carré dans rond	Ø 240 mm 60564	12
Assiette plate N°6 carré dans rond	Ø 205 mm 60565	12

	Réf.	Cdt
Assiette ovale feuille	250 mm 60461	6

Space



Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



	Réf.	Cdt
Assiette plate N°1	Ø 280 mm 915306	12
Assiette plate N°3	Ø 240 mm 61569	12
Assiette creuse N°3	Ø 240 mm 60890	6
Assiette plate N°7	Ø 208 mm 61084	12



	Réf.	Cdt
Compotier	48 cl - Ø 145 mm 61095	6
Compotier	28 cl - Ø 125 mm 61094	10
Coupelle	6,5 cl - Ø 78 mm 61128	10
Saladier	1,25 L - Ø 200 mm 61129	1
Bol bouillon 2 anses	40 cl - Ø 130 mm 915332	6



	Réf.	Cdt
Tasse à café	7,5 cl 61071	12
Soucoupe café	Ø 130 mm 61082	12
Tasse à thé	19 cl 610721	12
Soucoupe thé	Ø 170 mm 61083	12
Tasse déjeuner	31 cl 461824	12
Soucoupe déjeuner	200 mm 461826	12

Steak et pizza

Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Assiette steak	305 x 280 mm	7850	6



		Réf.	Cdt
Assiette pizza	Ø 310 mm	345832	6



Élégance

Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



Existe en
décor pinceau

		Réf.	Cdt
Assiette plate N°2	Ø 270 mm	001523	12
Assiette plate N°3	Ø 240 mm	001524	12
Assiette creuse N°3	Ø 215 mm	001528	12
Assiette dessert N°6	Ø 205 mm	001525	12
Assiette dessert N°8	Ø 175 mm	16158	12
Assiette dessert N°9	Ø 150 mm	001527	12
Tasse à thé	19 cl	001512	12
Tasse déjeuner	24 cl	001513	12
Soucoupe café/thé/déj.	Ø 130 mm	001511	12

Défi

Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



Existe en
décor pinceau

		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 310 mm	900023	6
Assiette plate N°2	Ø 267 mm	99820	12
Assiette plate N°3	Ø 230 mm	900019	12
Assiette creuse N°4	Ø 204 mm	900022	12
Assiette plate N°7	Ø 188 mm	900021	12
Assiette plate N°8	Ø 146 mm	44610	12



Opus

Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



BLANCHE

		Réf.	Cdt
Assiette carrée	270 x 270 mm	45683	6
Assiette carrée	240 x 240 mm	45684	12
Assiette carrée	220 x 220 mm	45685	12
Assiette plate N°3	245 x 235 mm	45686	12
Assiette plate N°4	220 x 210 mm	45687	12
Assiette creuse N°4	220 x 210 mm	451869	12
Assiette plate N°7	190 x 180 mm	45688	12

DÉCOR ONDES

		Réf.	Cdt
Assiette carrée	270 x 270 mm	677491	5
Assiette carrée	240 x 240 mm	677493	10
Assiette carrée	220 x 220 mm	677494	10
Assiette plate N°3	245 x 235 mm	677495	10
Assiette plate N°4	220 x 210 mm	677496	10
Assiette creuse N°4	220 x 210 mm	677498	10
Assiette plate N°7	190 x 180 mm	677497	10



Thera

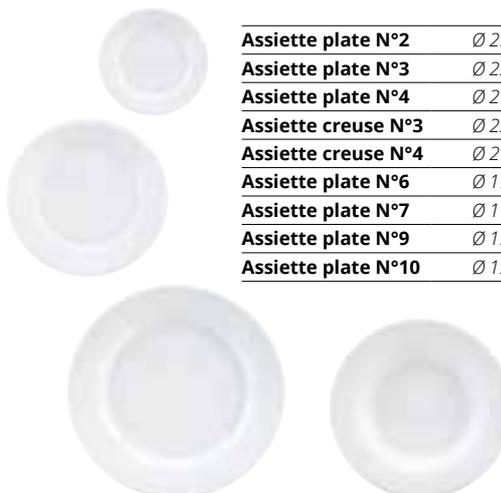
Porcelaine hôtelière blanche pyroblan relief



		Réf.	Cdt
Assiette plate N°2	Ø 270 mm	750947	12
Assiette plate N°3	Ø 240 mm	750948	12
Assiette plate N°6	Ø 215 mm	750949	12
Assiette plate N°9	Ø 150 mm	750950	12
Assiette présentation	Ø 300 mm	750946	6

Bourrelet

Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



		Réf.	Cdt
Assiette plate N°2	Ø 256 mm	017297	12
Assiette plate N°3	Ø 228 mm	001420	12
Assiette plate N°4	Ø 215 mm	001421	12
Assiette creuse N°3	Ø 228 mm	001426	12
Assiette creuse N°4	Ø 215 mm	001427	12
Assiette plate N°6	Ø 191 mm	001422	12
Assiette plate N°7	Ø 171 mm	001423	12
Assiette plate N°9	Ø 155 mm	001424	12
Assiette plate N°10	Ø 136 mm	15008	12

Oslo

Porcelaine blanche Pyroblan - Pied émaillé



		Réf.	Cdt
Assiette plate N°3	245 x 235 mm	001475	12
Assiette plate N°4	220 x 212 mm	001476	12
Assiette plate N°7	188 x 180 mm	001477	12
Assiette creuse N°4	220 x 212 mm	001479	12
Assiette creuse N°8	188 x 180 mm	001480	12
Assiette creuse N°9	150 x 142 mm	001478	12
Assiette creuse N°10	132 x 126 mm	001481	12

		Réf.	Cdt
Tasse à café	9 cl	001440	12
Soucoupe à café	Ø 123 mm	001441	12
Tasse à thé	15 cl	001442	12
Soucoupe à thé	Ø 136 mm	001443	12
Tasse déj./thé	20 cl	001446	12
Soucoupe déj./thé	Ø 150 mm	001447	12
Tasse déjeuner	28 cl	001444	12
Soucoupe déjeuner	Ø 160 mm	001445	12

		Réf.	Cdt
Bol (petit modèle)	40 cl - 138 x 138 mm	18110	12
Bol (grand modèle)	60 cl - 160 x 153 mm	18111	12
Plat garni	315 x 180 mm	18001	6

Cafétéria

Porcelaine blanche Pyroblan - Fabrication française - ATTENTION AUX IMITATIONS



		Réf.	Cdt
Ramequin N°1	Ø 100 mm	090218	12
Ramequin N°2	Ø 84 mm	090219	12
Ramequin N°3	Ø 68 mm	43247	10
Ravier rectangulaire empilable	150 x 93 mm	001595	12
Ravier carré empilable	110 x 110 mm	001600	12



		Réf.	Cdt
Plat sabot N°2 empilable	197 x 118 mm	18060	12
Bol pied droit N°3	50 cl - Ø 142 mm	001656	12
Bol pied droit N°4	40 cl - Ø 133 mm	001655	12
Bol arcole	40 cl - Ø 130 mm	33579	12



		Réf.	Cdt
Coupelle Cafétéria (petit modèle)	8 cl - Ø 102 mm	001536	12
Coupelle Cafétéria (grand modèle)	20 cl - Ø 130 mm	001535	12
Compotier Cafétéria N°1	15 cl - Ø 120 mm	001539	12
Compotier Cafétéria N°2	22 cl - Ø 133 mm	001540	12
Compotier Cafétéria N°3	37 cl - Ø 155 mm	096722	12



		Réf.	Cdt
Assiette plate N°2 Pizza	Ø 270 mm	017140	12
Assiette steak N°2	285 x 255 mm	18002	12

Oslo et Cafétéria Pinceau



Porcelaine blanche Pyroblan - Décor Pinceau Grand Feu - Pied émaillé



■ Autres couleurs et décors nous consulter



		Jaune	Bleu clair	Vert anis	Mauve	Cdt
Assiette plate N°3	245 x 235 mm	917072	917078	917082	917084	10
Assiette plate N°4	220 x 212 mm	170910	917097	454559	917103	10
Assiette plate N°7	188 x 180 mm	917092	472115	917102	917104	10
Assiette creuse N°4	220 x 212 mm	917110	917116	917120	917122	10
Assiette creuse N°8	188 x 180 mm	917210	917224	917229	917232	10
Assiette creuse N°9	150 x 142 mm	917010	917024	917029	917032	10
Assiette creuse N°10	132 x 126 mm	917128	917134	472116	917140	10
Tasse à café	9 cl	918410	918424	918429	918432	10
Soucoupe à café	Ø 123 mm	918510	918524	918529	918532	10
Tasse à thé	15 cl	918210	918224	918229	918232	10
Soucoupe à thé	Ø 136 mm	918310	918324	918329	918332	10
Tasse déjeuner	28 cl	918010	918024	918029	918032	10
Soucoupe déjeuner	Ø 160 mm	918110	918124	918129	918132	10
Bol (petit modèle)	40 cl - 138 x 130 mm	472110	472124	472129	472132	10
Bol (grand modèle)	60 cl - 160 x 153 mm	472010	472024	472029	472032	10

		Jaune	Bleu clair	Vert anis	Mauve	Cdt
Ravier rectangulaire empilable	150 x 93 mm	473010	473024	473029	473032	10
Ravier carré empilable	110 x 110 mm	473110	473124	473129	473131	10
Compotier cafétéria N°1	Ø 120 mm	474010	474024	474029	474032	10
Compotier cafétéria N°2	Ø 133 mm	474110	474124	474129	474132	10
Compotier cafétéria N°3	Ø 155 mm	474210	474224	474229	474232	10
Plat sabot N°2 empilable	197 x 118 mm	474310	474324	474329	474332	10

Oslo Éléphant'ô



Porcelaine blanche Pyroblan - Décor Éléphant'ô Grand Feu - Pied émaillé

INFO Idéal petite enfance, enseignement. Idée : mélangé avec du blanc il plaît même au plus grand.



		Réf.	Cdt
Assiette plate N°4	220 x 212 mm	512498	10
Assiette creuse N°4	220 x 212 mm	512499	10
Assiette plate N°7	188 x 180 mm	512501	10
Assiette creuse N°8	188 x 180 mm	512502	10
Bol 40 cl	138 x 130 mm	512503	10
Compotier	Ø 120 mm	512504	10

Edo



Décor fleur de cerisier - Porcelaine blanche pyroblan - Pied émaillé



VAISSELLE AILE COULEUR - Motif gris

		Vert	Bleu	Rose	Gris	Cdt
Assiette plate 2	Ø 270 mm	363210	363220	363250	363230	10
Assiette plate 3	Ø 240 mm	363211	363221	363251	363231	10
Assiette plate 4	Ø 225 mm	363212	363222	363249	363232	10
Assiette creuse 3	Ø 215 mm	363215	363225	363252	363235	10
Assiette plate 6	Ø 205 mm	363213	363223	363253	363233	10
Assiette plate 9	Ø 150 mm	363214	363224	363248	363234	10
Soucoupe café	Ø 130 mm	363216	363226	363247	363236	10
Soucoupe thé	Ø 170 mm	363217	363227	363246	363237	10
Soucoupe déjeuner	Ø 200 mm	363218	363228	363245	363238	10

VAISSELLE BLANCHE - Motif gris

		Réf	Cdt
Assiette présentation aile noire	Ø 310 mm	363257	10
Assiette à pain aile noire	Ø 150 mm	363258	10
Sucrier / compotier	28 cl	363259	10
Tasse café	7,5 cl	363255	10
Tasse thé	19 cl	363254	10
Tasse déjeuner	31 cl	363256	10

Selfie



Porcelaine blanche Pyroblan forme élégance décor inaltérable

Défi pinceau



Porcelaine blanche Pyroblan - Décor pinceau inaltérable



		Aubergine	Gris	Rouge	Vert anis	Cdt
Assiette plate N°2	Ø 270 mm	687547	687546	687545	687543	10
Assiette plate N°3	Ø 240 mm	687551	687550	687549	687548	10
Assiette plate N°4	Ø 225 mm	687555	687554	687553	687552	10
Assiette plate N°6	Ø 205 mm	687559	687558	687557	687556	10
Assiette plate N°9	Ø 150 mm	687564	687563	687562	687560	10

		Pistache	Jaune	Bleu dur	Orange	Cdt
Assiette plate N° 2	Ø 267 mm	199977	199983	199989	199995	10
assiette plate N° 3	Ø 230 mm	199978	199984	199990	199996	10
Assiette creuse N° 4	Ø 204 mm	199979	199985	199991	199997	10
Assiette plate N°7	Ø 188 mm	199980	199986	199992	199998	10
Assiette plate N° 8	Ø 146 mm	199981	199987	199993	199999	10

New Moon

Porcelaine blanche - Pâte renforcée alumine



	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 320 mm 173185	3
Assiette plate	Ø 280 mm 173184	6
Assiette plate	Ø 240 mm 753866	6
Assiette plate	Ø 160 mm 173183	6
Saladier / bol	Ø 200 mm 173186	3

Boréal satin

Porcelaine blanche - Aile satin - Pâte renforcée alumine



INFO L'assiette gourmet (réf. 753311) s'adapte aux cocottes 50 cl et assiette (réf. 264126) s'adapte au bol gourmet 30 cl.

	Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 322 mm 264123	3
Assiette gourmet ovale	320 x 270 mm - 27 cl 753111	3
Assiette gourmet ovale	300 x 260 mm - 17 cl 264126	6
Assiette plate	Ø 280 mm 264124	6
Assiette dessert	Ø 225 mm 264125	6



	Réf.	Cdt
Corps de cocotte gourmet (blanc sablé)	Ø 140 mm - 50 cl 684900	6
Corps de cocotte gourmet (noir)	Ø 140 mm - 50 cl 683095	6
Couvercle de cocotte gourmet (noir)	Ø 125 mm 683096	6
Couvercle de cocotte gourmet (blanc)	Ø 125 mm 684893	6
Bol gourmet (blanc)	Ø 120 mm - 30 cl 264135	6



DEGRENNE
PARIS

Modulo

Porcelaine blanche - Pâte renforcée alumine



	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 320 mm 173205	6
Assiette plate	Ø 290 mm 173204	6
Assiette plate	Ø 260 mm 173203	6
Assiette plate	Ø 200 mm 173202	6
Assiette plate	Ø 150 mm 173201	6
Assiette creuse calotte	Ø 200 mm 173206	6



	Réf.	Cdt
Assiette plate carrée	280 x 280 mm 173208	3
Assiette plate carrée	240 x 240 mm 139228	6
Assiette plate carrée	200 x 200 mm 139230	6
Assiette plate carrée	140 x 140 mm 173207	6
Assiette creuse carrée	200 x 200 mm 173209	6



	Réf.	Cdt
Coupe carrée	120 x 120 mm 136502	4
Coupe carrée	80 x 80 mm 136503	4
Coupe ronde	Ø 80 mm 136530	6



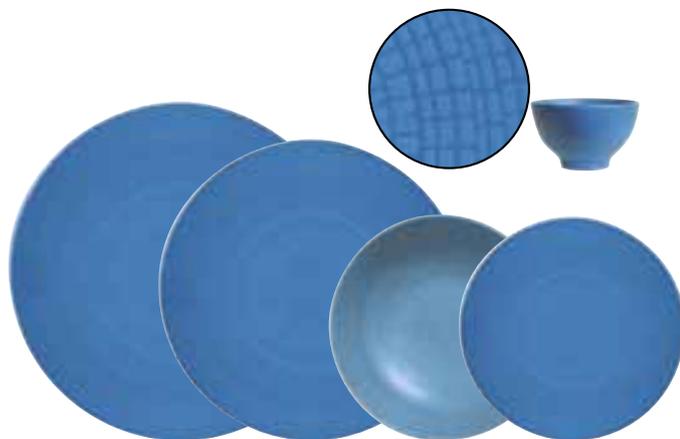
	Réf.	Cdt
Assiette rectangulaire	340 x 260 mm 173212	6
Assiette rectangulaire	300 x 220 mm 173211	6
Assiette rectangulaire	260 x 180 mm 173210	6
Plat rectangulaire	200 x 120 mm 136505	4

Modulo Nature

Gamme de vaisselle colorée en grès de haute qualité

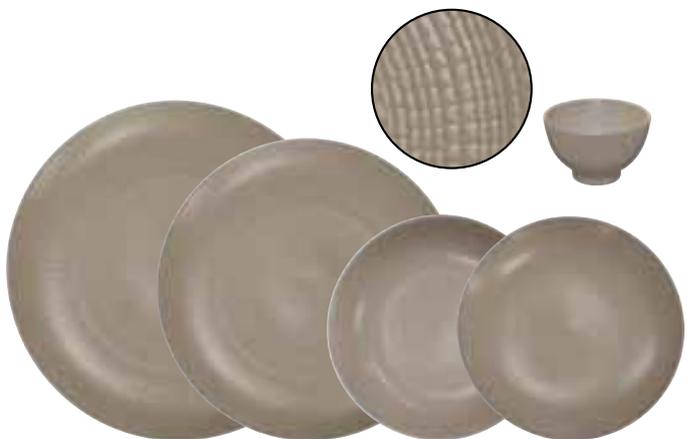


DEGRENNE
PARIS



Bleu galet

	Réf.	cdt
Assiette présentation	Ø 315 mm 753872	6
Assiette plate	Ø 280 mm 753873	6
Assiette calotte	Ø 210 mm 753875	6
Assiette dessert	Ø 210 mm 753874	6
Coupelle	Ø 100 mm - 22cl 753876	6



Terre d'ombre

	Réf.	cdt
Assiette présentation	Ø 315 mm 687181	6
Assiette plate	Ø 280 mm 685568	6
Assiette calotte	Ø 210 mm 751463	6
Assiette dessert	Ø 210 mm 688496	6
Coupelle	Ø 100 mm - 22cl 679329	6

Square

Porcelaine hôtelière blanche



Réf. Cdt

Assiette carrée plate	300 x 300 mm	260921	4
Assiette carrée creuse	200 x 200 mm	260922	6
Assiette carrée plate	190 x 190 mm	219715	6



Réf. Cdt

Assiette rectangulaire	330 x 185 mm	219716	6
Assiette rectangulaire	280 x 150 mm	219717	6
Assiette rectangulaire	230 x 110 mm	219718	12



Réf. Cdt

Saladier	160 x 160 mm	219719	6
Saladier	220 x 220 mm	182115	4
Bol	80 x 80 mm	219721	6

Galaxy

Porcelaine hôtelière blanche



Réf. Cdt

Assiette plate	Ø 280 mm	251030	6
Assiette plate aile gris/taupe	Ø 280 mm	681373	6
Assiette plate aile noire	Ø 280 mm	681374	6
Assiette plate	Ø 240 mm	251031	6
Assiette plate dessert	Ø 210 mm	251032	6
Assiette à pâtes	Ø 300 mm	251033	6
Assiette à pâtes	Ø 240 mm	251035	6



Boston



BOSTON carrée - Grès émaillé

Réf. Cdt

Assiette grise	180 x 180 mm	755670	12
Assiette grise	240 x 240 mm	755669	12

BOSTON carrée - Grès émaillé

Réf. Cdt

Assiette noire	180 x 180 mm	755668	12
Assiette noire	240 x 240 mm	755667	12

BOSTON rectangulaire - Grès émaillé

Réf. Cdt

Assiette noire	250 x 150 mm	755673	12
Assiette noire	300 x 200 mm	755672	12
Assiette noire	340 x 220 mm	755671	12

Goutte

Porcelaine hôtelière blanche



		Réf.	Cdt
Assiette plate carrée	275 mm	748832	6
Assiette plate carrée	230 mm	748833	6
Assiette creuse carrée	230 mm	748834	12
Plate rectangulaire	320 x 220 mm	748835	4

Wing

Porcelaine hôtelière blanche



		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 310 mm	748836	12
Assiette plate	Ø 250 mm	748837	12
Assiette creuse	250 mm	748838	12
Lot de 6 paire tasse	10 cl	748839	2

Seventies

Porcelaine hôtelière blanche



		Réf.	Cdt
Assiette	360 x 190 mm	748813	6
Assiette creuse	300 x 200 mm	748814	6

Spring

Porcelaine hôtelière blanche



		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 270 mm	748822	6
Assiette creuse	Ø 220 mm	748823	6

Lodge

Porcelaine hôtelière blanche



		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 280 mm	748826	12
Assiette plate	Ø 220 mm	748827	12
Assiette creuse	Ø 240 mm	748828	12

Les classiques

Assiettes plates - Porcelaine hôtelière blanche



FIRST

		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 260 mm	752085	12
Assiette plate	Ø 210 mm	752086	12
Assiette plate	Ø 305 mm	752087	6



LEVEL

		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 280 mm	748819	12
Assiette plate	Ø 230 mm	748820	12
Assiette creuse	Ø 235 mm	748821	6

Assiette Ballerina

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Assiette plate	280 mm 531988	6
Assiette creuse	250 mm 681379	6
Assiette dessert	220 mm 681381	6

Mooving

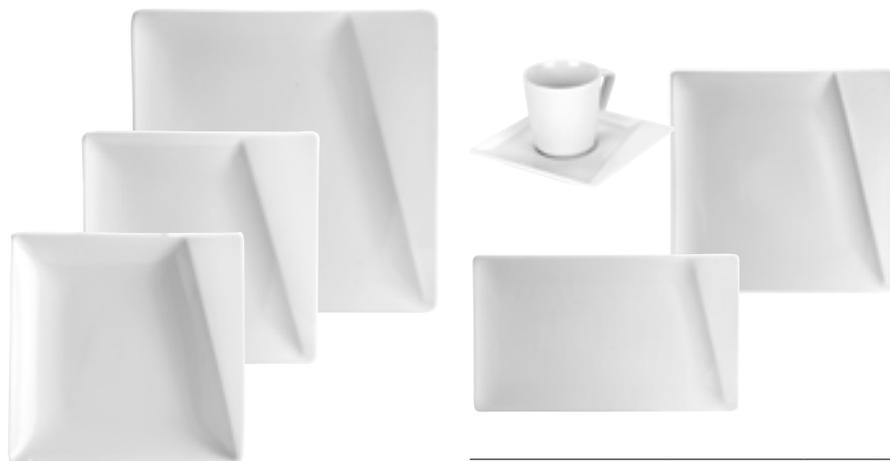
Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Assiette carrée plate	260 mm 165234	12
Assiette carrée plate	210 mm 165235	12
Assiette carrée creuse	220 mm 165236	12

Pi-Quadro

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Assiette plate	260 x 260 mm 251560	6
Assiette creuse	200 x 200 mm 251561	6
Assiette dessert	200 x 200 mm 251562	6
Plat carré	350 x 350 mm 251563	3
Plat rectangulaire	345 x 200 mm 251564	6
Tasse à café	9 cl 251565	6
Soucoupe à café	135 x 135 mm 251566	6

Wook et pâtes

Porcelaine hôtelière blanche



VOLUTE

	Réf.	Cdt
Assiette	310 mm 681134	6



PASTA

	Réf.	Cdt
Assiette	Ø 280 mm 748829	6



YPSILON

	Réf.	Cdt
Assiette	Ø 260 mm 748830	6



HÔTEL

	Réf.	Cdt
Assiette	270 mm 748824	6



LODGE

	Réf.	Cdt
Assiette	Ø 240 mm 748828	12

Pan coupé

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Plate	Ø 300 mm 681376	6
Creuse	Ø 230 mm 678837	6
Coupelle	Ø 140 mm 748825	12

Gourmet

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Assiette 2 compartiments	370 x 220 mm 748831	6

Coupelle rectangulaire

Porcelaine hôtelière blanche



	Réf.	Cdt
Petit modèle	15 cl - 105 x 90 x H.40 mm 755763	6
Grand modèle	25 cl - 130 x 110 x H.50 mm 755764	6

Cocotte

Grès hôtelier - Noir mat



	Réf.	Cdt
Cocotte	90 cl - Ø 20 x H. 5 cm 685178	8

Water Pearl

La porcelaine maxima est une exclusivité Chef & Sommelier

Water pearl porcelaine maxima, jusqu'à 2 fois plus résistante, elle permet la fabrication de pièces fines et élégantes



		Réf.	Cdt
Assiette présentation	Ø 320 x H.30 mm	753390	12
Assiette plate	Ø 285 x H.30 mm	753391	24
Assiette plate	Ø 255 x H.28 mm	753392	24
Assiette creuse	Ø 255 x H.43 mm	753393	24
Assiette dessert	Ø 215 x H.23 mm	753394	24
Assiette plate	Ø 175 x H.22 mm	753395	24



		Réf.	Cdt
Olea mug	35 cl - Ø 86 x H.102 mm	753422	24
Sous tasse	Ø 165 x H.22 mm	753396	24
Olea tasse thé	20 cl - Ø 76 x H.77 mm	753423	24
Sous tasse	Ø 145 x H.20 mm	753397	24
Olea tasse café	8 cl - Ø 58 x H.56 mm	753424	24
Sous tasse	Ø 125 x H.17 mm	753398	24

Satinique

Porcelaine maxima, jusqu'à 2 fois plus résistante, elle permet la fabrication de pièces fines et élégantes



	Ref.	Cdt
Assiette ronde présentation	Ø 320 x H.30 mm 753425	12
Assiette ronde plate	Ø 285 x H.30 mm 753426	24
Assiette ronde plate	Ø 255 x H.28 mm 753427	24
Assiette ronde dessert	Ø 215 x H.23 mm 753428	24
Assiette ronde plate	Ø 175 x H.22 mm 753429	24



	Ref.	Cdt
Coupelle	25 cl - Ø 125 x H.40 mm 753433	24
Crémier	25 cl - 115 x 65 x H.85 mm 753434	16
Tasse	10 cl 753435	24
Sous tasse	125 mm 753437	24
Tasse	18 cl 753436	24
Sous tasse	145 mm 753438	24
Théière	0,40 L 753439	24



	Ref.	Cdt
Assiette carrée plate	Ø 255 x H.26 mm 753430	24
Assiette carrée plate	Ø 215 x H.25 mm 753431	24
Assiette carrée plate	Ø 150 x H.18 mm 753432	24



ARCOROC
EVERYDAY PROOF

Les professionnels ne s'y trompent pas

VAISSELLE

Résistante, fonctionnelle et esthétique, la vaisselle Arcoroc offre une grande diversité de formes et de couleurs pour des tables créatives !

VERRERIE

Vins, eaux ou sodas : choisissez le bon verre ! Arcoroc vous propose une large gamme : du solide verre empilable aux verres à pied délicats conçus pour la dégustation !

Intensity

Opal renforcé



INFO De forme traditionnelle, c'est une collection élégante, sobre et raffinée. Dotée d'une aile large et d'une surface utile importante, cette série convient au service en chambre, banqueting et à la restauration sur table.



	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 310 mm 644241	12
Assiette plate	Ø 275 mm 644323	24
Assiette plate	Ø 255 mm 644240	24
Assiette dessert	Ø 205 mm 644238	24



	Réf.	Cdt
Tasse café	9 cl 754230	48
Soucoupe	Ø 115 mm 754233	48
Tasse déjeuner	19 cl 754231	48
Soucoupe	Ø 140 mm 683391	48
Tasse déjeuner	25 cl 754232	48
Soucoupe	Ø 160 mm 754234	36



	Réf.	Cdt
Assiette creuse à pâtes	Ø 285 mm 644242	12
Assiette creuse	Ø 220 mm 644239	24

Feston

Opal. Série économique



	Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 250 mm 10583	6
Assiette plate	Ø 230 mm 10580	6
Assiette creuse	Ø 210 mm 10582	6
Assiette dessert	Ø 190 mm 10581	6



	Réf.	Cdt
Tasse thé empilable	14 cl 10540	6
Soucoupe thé	Ø 140 mm 16883	6
Tasse déjeuner empilable	28 cl 10550	6
Soucoupe déjeuner	Ø 160 mm 10551	12
Bol blanc	Ø 132 mm - 50 cl 10521	6

Délice

Opal verre trempé



INFO L'Opal concentre tous les atouts : trois fois plus résistant aux chocs mécaniques, 100 % hygiénique (0 % porosité, 0 % bactéries), durable, excellente résistance thermique, pratique, économique et écologique (100 % verre, 100 % recyclable). Excellente résistance aux lavages après plus de 2000 lavages industriels. Maintien de la température aussi efficace que les autres matériaux du marché. Manipulation sans risque de brûlure après un passage au four à micro-ondes. Résistance à un choc thermique de 135 °C.



		Réf.	Cdt
Assiette noire	260 x 260 mm	175200	24
Assiette noire	190 x 190 mm	175201	24
Assiette blanche	260 x 260 mm	75275	24
Assiette blanche	190 x 190 mm	75277	24



		Réf.	Cdt
Assiette creuse noire	200 x 200 mm	175202	24
Assiette creuse blanche	200 x 200 mm	75276	24



		Réf.	Cdt
Assiette présentation noire	350 x 260 mm	175205	12
Assiette présentation blanche	350 x 260 mm	175206	12



		Réf.	Cdt
Saladier noir	1,7 L - 240 mm	75732	6
Saladier blanc	1,7 L - 240 mm	75729	6
Coupelle noire	56 cl - 160 x 160 mm	175203	24
Coupelle noire	33 cl - 140 x 140 mm	175204	24
Coupelle blanche	33 cl - 140 x 140 mm	75731	24

Stairo

Opal


ARCOROC
EVERYDAY PROOF


Empilable
avec
la Feston



		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 250 mm	752020	12
Assiette plate	Ø 235 mm	751531	12
Assiette plate	Ø 190 mm	751532	12
Assiette creuse	Ø 235 mm	751533	12
Bol	50 cl - Ø 132 mm	751534	6

Évolution

Opal


ARCOROC
EVERYDAY PROOF


		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 270 mm	199841	24
Assiette plate	Ø 240 mm	199842	24
Assiette creuse	Ø 220 mm	199843	24
Assiette dessert	Ø 195 mm	199844	24

Hôtelière

Opal



		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 235 mm	144211	24
Assiette plate	Ø 195 mm	444847	24
Assiette plate	Ø 155 mm	13215	24
Assiette creuse	Ø 225 mm	682110	24

Restaurant blanc

Opal



		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 254 mm	1000390	24
Assiette plate	Ø 235 mm	000480	6
Assiette dessert	Ø 195 mm	000482	6
Assiette dessert	Ø 155 mm	000483	6
Assiette steak	long 300 mm	10606	12
Assiette creuse	Ø 225 mm	000484	6



		Réf.	Cdt
Tasse café empilable	8 cl	000485	12
Soucoupe café	Ø 112 mm	000486	6
Tasse café empilable	13 cl	000487	12
Soucoupe café	Ø 130 mm	000488	6
Tasse thé empilable	19 cl	094111	12
Soucoupe thé	Ø 140 mm	093112	6
Tasse déjeuner empilable	25 cl	000489	6
Soucoupe déjeuner	Ø 153 mm	000494	6
Mug	29 cl	183160	36
Bol empilable talon	51 cl - Ø 132 mm	000490	6
Bol consommé empilable	31 cl - Ø 102 mm	22498	6



		Réf.	Cdt
Saladier empilable	Ø 120 mm	100040	6
Saladier empilable	Ø 140 mm	36813	6
Coupelle multi-usage	Ø 160 mm	10650	6
Coupelle	Ø 120 mm	017530	6
Coupelle	Ø 160 mm	000493	6
Ravier rectangulaire empilable	140 x 90 mm	017534	6
Ravier carré empilable	110 x 110 mm	900025	6

Brush

Opal. Décor Pinceau



		Vert	Jaune	Cherry	Jean	Cdt
Assiette plate	Ø 255 mm	51300	51302	125577	125606	6
Assiette plate	Ø 235 mm	755122	7551245	125578	125594	6
Assiette creuse	Ø 225 mm	7551238	7551248	125582	125597	6
Assiette dessert	Ø 195 mm	7551237	7551247	125580	125595	6
Assiette plate	Ø 155 mm	755127	755124	125581	125596	6



		Vert	Jaune	Cherry	Jean	Cdt
Tasse thé empilable	19 cl	7551242	7551252	125591	125603	12
Soucoupe thé	Ø 140 mm	7551243	7551253	125592	125604	12
Mug	25 cl	51263	51264	125593	125605	6
Bol empilable talon	Ø 132 mm - 51 cl	7551240	7551250	125586	125602	6



		Vert	Jaune	Cherry	Jean	Cdt
Coupelle Cafétéria	Ø 120 mm	7551239	-	125583	125598	6
Saladier empilable	Ø 120 mm	7551244	7551254	125585	1255601	6
Ravier carré empil.	110 x 110 mm	-	-	125584	125599	6

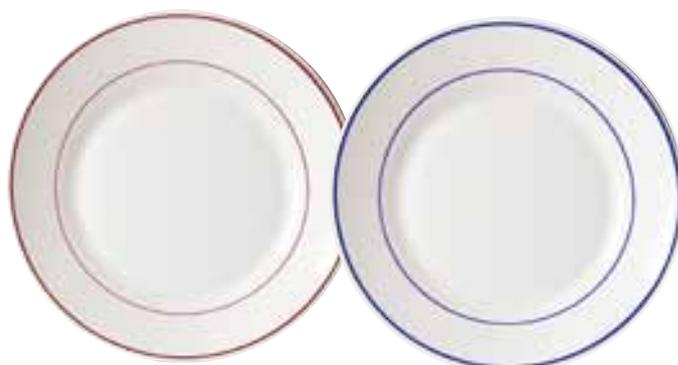
Restaurant filets

Opal



INFO Excellente résistance aux lavages de la surface et des décors après plus de 2000 lavages industriels. Maintien de la température aussi efficace que les autres matériaux du marché. Manipulation sans risque de brûlure après un passage au four à micro-ondes. Résistance à un choc thermique de 135 °C.

		Filet bleu	Filet rouge	Cdt
Tasse thé empilable	19 cl	094384	090949	12
Soucoupe thé	Ø 140 mm	094385	091165	6
Soucoupe déjeuner	Ø 153 mm	—	000509	6
Bol empilable talon	Ø 132 mm - 51 cl	094370	000505	6



		Filet bleu	Filet rouge	Cdt
Assiette plate	Ø 235 mm	094381	000495	6
Assiette creuse	Ø 225 mm	094382	000499	6
Assiette dessert	Ø 195 mm	000512	000497	6
Assiette plate	Ø 155 mm	094374	000498	6



		Filet bleu	Filet rouge	Cdt
Saladier empilable	Ø 120 mm	100048	093107	6

Valérie

Opal - Décor 1 filet gris / 1 filet rose



		Réf.	Cdt
Assiette plate	Ø 235 mm	094120	6
Assiette creuse	Ø 225 mm	090473	6
Assiette dessert	Ø 195 mm	090288	6
Assiette plate	Ø 155 mm	090777	6



		Réf.	Cdt
Tasse thé empilable	19 cl	100063	12
Soucoupe thé	Ø 140 mm	090780	6
Bol empilable talon	Ø 132 mm - 51 cl	090787	6
Saladier empilable	Ø 120 mm	100049	6



Régithermie hospitalière



ASSIETTE ET CLOCHE RECTANGULAIRE



		Réf.	Cdt
Assiette rectangulaire Gastro	195 x 160 x 35 mm	450120	10
Assiette rectangulaire (2 compart. 1/3 - 2/3)	240 x 190 x 27 mm	30476	6
Assiette rectangulaire (2 compart. 1/2 - 1/2)	280 x 215 x 30 mm	31389	10
Assiette rectangulaire (3 compart. 1/2 - 1/4 - 1/4)	275 x 215 x 33 mm	017302	10
Cloche rectangulaire inox (pour assiette 240 x 190 mm)	246 x 197 x 33 mm	380195	1
Cloche rectangulaire inox (pour assiette 275 x 215 mm)	284 x 224 x 34 mm	101414	1



LÉGUMIER RECTANGULAIRE



		Réf.	Cdt
Légumier gastro	160 x 90 x 47 mm	34831	10
Légumier 4 rations	238 x 188 x 44 mm	15894	10



RAVIER PORCELAINE



		Réf.	Cdt
Ravier 1/4	130 x 95 x 38 mm	34790	6
Ravier 1/3	165 x 90 x 20 mm	11361	10
Ravier 1/2	190 x 130 x 37 mm	34136	10
Bol Fluto	30 cl	192030	6
Cloche polyamide pour bol (T° Max : 120 °C)	Ø 120 mm	32954	6



ASSIETTE OPAL



		Réf.	Cdt
Assiette sans compartiment	Ø 228 x 25 mm	199845	24
Assiette 2 compartiments (petite séparation)	Ø 228 x 25 mm	199846	24
Assiette 2 compartiments	Ø 230 mm	754226	12
Assiette ronde creuse	Ø 250 mm	754227	24
Assiette carrée	200 x 200 mm	754225	24
Bol	Ø 120 mm	754228	24



ASSIETTE PORCELAINE



		Réf.	Cdt
Assiette Demi-lune	204 x 99 x 20 mm	221599	6
Assiette (3 compartiments)	Ø 245 x 26 mm	326711*	10
Assiette (2 comp. grande séparation)	Ø 230 x 24 mm	34819	6
Assiette (2 comp. petite séparation)	Ø 225 x 24 mm	32948	10
Assiette (2 comp. petite séparation)	Ø 230 x 21 mm	34820	6
Assiette haute (sans séparation)	Ø 230 x 31 mm	21151	10
Assiette basse (sans séparation)	Ø 225 x 23 mm	211515	6
Assiette basse (sans séparation)	Ø 230 x 22 mm	300510	10



ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
62

COUVRE-ASSIETTE

		Réf.	Cdt
Cloche inox (pour assiette Ø 255 mm)	Ø 263 x H.43 mm	101412	1
Cloche inox (pour assiette Ø 245 mm)	Ø 260 x H.52 mm	65548	1
Cloche inox (pour assiette Ø 230 mm)	Ø 239 x H.40 mm	380197	1
Cloche polyamide transparente (pour assiette Ø 230 mm)	Ø 230 x H.40 mm	32949	1
Cloche polyamide teintée verte (pour assiette Ø 230 mm)	Ø 230 x H.45 mm	18905	1
Cloche copolyester transparente (pour assiette Ø 230 à 250 mm)	Ø 254 x H.65 mm	29620	1
Cloche copolyester transparente (pour assiette Ø 230 mm)	Ø 238 x H.45 mm	30210	1

* La référence 326711 n'est pas à fond thermique

Assiette spécifique



HÔTEL - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Assiette	270 mm 748824	6



VOLUTE

	Réf.	Cdt
Assiette	310 mm 681134	6



PASTA - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Assiette	Ø 280 mm 748829	6



GOURMET - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Assiette 2 compartiments	370 x 220 mm 748831	6



BASALT - Porcelaine teintée

	Réf.	Cdt
Ardoise rectangle	300 x 160 mm 154216	6



BASALT - Porcelaine teintée

	Réf.	Cdt
Ardoise à steak	330 x 240 mm 154217	2



NARA - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Coupe carrée	300 x 300 mm 302541	6



ARDOISE - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Assiette rectangulaire	300 x 150 mm 905145	12
Assiette rectangulaire	350 x 250 mm 905149	12



ALBA - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Assiette Ovale feuille	220 mm 60563	6

ARDOISE NATURELLE - Patins doux pour protéger la table
Épaisseur 4 mm - Lavage à la main

	Réf.	Cdt
Ardoise rectangulaire	300 x 200 mm 680372	2
Ardoise rectangulaire	300 x 150 mm 680371	2

Assiette spécifique



DÉLICE - Opal noire 

	Réf.	Cdt
Assiette creuse	200 x 200 mm 175202	24



COCOTTE DE PRÉSENTATION - Grès hôtelier

	Réf.	Cdt
Cocotte	90 cl - Ø 20 x H. 5 cm 685178	8



MINI COCOTTE - Fonte d'aluminium

	Rouge	Noir	Cdt
Ø 10 x H.5 cm - 24 cl	687630	684446	12
Ø 14 x H.7,5 cm - 90 cl	683046	685238	12

■ Ultra légère



DÉLICE - Opal 

	Réf.	Cdt
Assiette noire	350 x 260 mm 175205	12
Assiette blanche	350 x 260 mm 175206	12



HORIZON - Porcelaine blanche 

	Réf.	Cdt
Assiette steak N°2	285 x 255 mm 18002	12



GALICE - Porcelaine blanche 

	Réf.	Cdt
Assiette à pâtes	Ø 270 mm 458313	5



DEFI - Porcelaine blanche 

	Réf.	Cdt
Assiette creuse N°4	Ø 204 mm 900022	12



OPÉRA - Porcelaine blanche 

	Réf.	Cdt
Assiette à poisson	350 x 240 mm 617822	6



ACCESSOIRES HUÎTRES 

	Réf.	Cdt
Assiette à huîtres	260 x 240 mm 215608	6
Fourchette unie	106118	12
Fourchette baguette	124440	12



HORIZON - Porcelaine blanche 

	Réf.	Cdt
Assiette plate N°2	Ø 270 mm 017140	12



INTENSITY - Zenix ivoire 

	Réf.	Cdt
Assiette pizza	Ø 320 mm 123356	12



NAPOLI - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Assiette pizza	Ø 310 mm 345832	6

Thé et Café



EUROPE - Porcelaine blanche



	Réf.	Cdt
Tasse moka	10 cl 000820	12
Soucoupe moka	Ø 120 mm 17596	12
Théière	35 cl 000840	6
Théière	55 cl 000842	6
Pot	35 cl 000850	6
Verseuse avec couvercle	35 cl 017361	6
Coquetier	4 cl 271345	12



GOBELET FROISSE EXPRESSO - Porcelaine



	Réf.	Cdt
Gobelet jaune Seychelles	8 cl 108129	6
Gobelet rouge piment	8 cl 108137	6
Gobelet clémentine	8 cl 108139	6
Gobelet myrtille	8 cl 108140	6
Gobelet noir satiné	8 cl 10820	6
Gobelet blanc	8 cl 10884	6
Soucoupe ardoise 1 empreinte	140 x 80 mm 108185	6



PAILLE GOURMET - Porcelaine blanche



	Réf.	Cdt
Tasse à café	9 cl 640124	12
Soucoupe à café	Ø 131 mm 640125	12
Tasse à thé	20 cl 640131	12
Soucoupe à thé	Ø 160 mm 640132	12
Verseuse	45 cl 640133	1



ALBA & SPACE - Porcelaine blanche



	Réf.	Cdt
Tasse à café	7,5 cl 61071	12
Soucoupe café	Ø 130 mm 61082	12
Tasse à thé	19 cl 610721	12
Soucoupe thé	Ø 170 mm 61083	12



WING

	Réf.	Cdt
Lot de 6 paire tasse	10 cl 748839	2



OSLO - Porcelaine blanche



	Réf.	Cdt
Tasse à café	9 cl 001440	12
Soucoupe à café	Ø 123 mm 001441	12
Tasse à thé	15 cl 001442	12
Soucoupe à thé	Ø 136 mm 001443	12
Tasse déjeuner	28 cl 001444	12
Soucoupe déjeuner	Ø 160 mm 001445	12



EUROPA - Porcelaine blanche



	Réf.	Cdt
Tasse à café	9 cl 096887	12
Soucoupe café	Ø 122 mm 096889	12
Tasse à thé	18 cl 100888	12
Tasse déjeuner	26 cl 096886	12
Soucoupe thé/déjeuner	Ø 160 mm 096888	12



ÉLÉGANCE - Porcelaine blanche



	Réf.	Cdt
Tasse à thé	19 cl 001512	12
Tasse déjeuner	24 cl 001513	12
Soucoupe café/thé/déj.	Ø 130 mm 001511	12

Thé et Café



VENDÔME - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Tasse à café	10 cl	332518	12
Soucoupe Café Louna	150 mm	515225	12
Tasse à thé	18 cl	332520	12
Soucoupe déjeuner Louna	165 mm	518512	12

VENDÔME - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Théière	40 cl	332516	3
Verseuse	55 cl	332515	3



TECK - Porcelaine



		Réf.	Cdt
Blanc	30 cl	751759	6
Bleu clair	30 cl	751757	6
Gris foncé	30 cl	751758	6



FLUTO - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Tasse espresso	8 cl	92500	12
Soucoupe espresso	123 mm	92501	12



FLUTO - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Tasse thé	18 cl	810211	12
Soucoupe thé Bourges	150 mm	856520	12
Tasse déjeuner	27 cl	720211	12
Soucoupe déj Bourges	160 mm	120816	12



OPÉRA - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Sucrier avec couvercle	28 cl	135283	6
Crémier	15 cl	451858	12
Théière	45 cl	99597	6



OPÉRA - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Tasse à café	11 cl	261550	12
Soucoupe à café	130 mm	261551	12
Tasse cappuccino	16 cl	135280	12
Soucoupe cappuccino	Ø 130 mm	135281	12



OPÉRA - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Tasse à thé	17 cl	135278	12
Soucoupe à thé	Ø 145 mm	135279	12
Tasse déjeuner	33 cl	5689	12
Soucoupe déjeuner	Ø 170 mm	5690	12



FLORA - Porcelaine



		Blanc			Cdt
		Sans filet	Vert empire	Framboise	
Tasse moka empilable	9 cl	55442	26078	342589	12
Soucoupe moka	Ø 130 mm	11784	26082	342590	12
Tasse thé empilable	15 cl	58320	260761	352591	12
Soucoupe thé	Ø 135 mm	345600	260762	352592	12
Tasse déjeuner empilable	28 cl	109800	102185	352594	12
Soucoupe déjeuner	Ø 170 mm	75600	102186	352595	12
Théière	35 cl	125400	—	352593	6
Sucrier	15 cl	125403	102184	352596	12
Crémier	10 cl	125402	102180	063493	12



Salam

Corps porcelaine - Couvercle inox - Livré avec un filtre infuseur



	Réf.	Cdt
Théière 2 tasses noire mat	35 cl 150436	1
Théière 4 tasses noire mat	70 cl 150437	1
Théière 6 tasses noire mat	100 cl 150442	1
Théière 2 tasses blanche	35 cl 187272	1
Théière 4 tasses blanche	70 cl 187273	1
Théière 6 tasses blanche	100 cl 187274	1

	Réf.	Cdt
Sucrier noir mat	28 cl 150475	1
Sucrier blanc	28 cl 187276	1
Crémier blanc	15 cl 481150	1
Infuseur inox 2 tasses	147992	1
Infuseur inox 4 tasses	147994	1
Infuseur inox 6/8 tasses	147993	1
Pince sucre Verlainé	152 mm 49068	1

Newport

Inox 18/10



	Réf.	Cdt
Pichet isotherme	120 cl 750855	1
Pichet isotherme	70 cl 750854	1
Pichet isotherme	30 cl 750856	1
Sucrier	35 cl 584136	1

First

Inox



	Réf.	Cdt
Cafetière à couvercle charnière	1 L 005101	1
Cafetière avec couvercle	1,5 L 005102	1
Théière	35 cl 005103	1
Pichet à bec droit	1,8 L 005109	1
Cafetière avec couvercle	2 L 011059	1
Pot à lait cafétéria	35 cl 018210	1
Pot à lait cafétéria	60 cl 041688	1
Cafetière à couvercle charnière	60 cl 112330	1
Théière	60 cl 9065	1

Tolède

Inox 18/10



	Réf.	Cdt
Cafetière	1,5 L 35721	1
Cafetière	1 L 62110	1
Cafetière	35 cl 62135	1
Cafetière	60 cl 62160	1

	Réf.	Cdt
Théière	1 L 62010	1
Théière	23 cl 62023	1
Théière	35 cl 62035	1
Théière	60 cl 62060	1



	Réf.	Cdt
Crémier	15 cl 62215	1
Crémier	35 cl 62235	1
Crémier	60 cl 62260	1

	Réf.	Cdt
Sucrier	35 cl 36536	1

Verre caféterie double paroi

Caféterie thermic glass - Verre double paroi



	Réf.	Cdt
A Verre Cafféino (lot de 2)	8,5 cl 326036	6
B Gobelet duos (lot de 2)	35 cl 326313	6
C Verre Latte macchiato (lot de 2)	34 cl 326314	6
D Verre Ametista (lot de 2)	22 cl 326917	6

Verre caféterie



BARISTA - Verre



	Réf.	Cdt
22 cl Ø 68 x H.136 mm	199916	6



IRISH COFFEE - Verre



	Réf.	Cdt
23 cl Ø 75 x H.145 mm	000228	6



AROMA - Verre



	Réf.	Cdt
8 cl Ø 76 x H.64 mm	103016	48
22 cl Ø 100 x H.85 mm	031068	48



CAFFEINO - Verre - 8,5 cl

	Réf.	Cdt
Chicco Ø 59 x H.71 mm	751712	6
Neutre Ø 59 x H.71 mm	326916	6



MUG VERRE TREMPÉ



	Réf.	Cdt
Versailles empilable	26 cl - H.89 mm	644405 12
Amalfi	17 cl - H.96 mm	644406 12
Lys empilable	31 cl - H.98 mm	644407 12



OSLO - Verre trempé



	Réf.	Cdt
22 cl Ø 82 x H.96 mm	326554	6



VOLUTO - Verre



	Réf.	Cdt
9 cl Ø 83 x H.68 mm	751546	24

Plat et Cocotte

PLATS INOX
PAGE
200

INFO Porcelaine blanche émaillée. Empreinte pied de coq au fond des plats. Dans un seul moule, conservez au froid, cuisez au four, découpez vos parts et servez.



LES NATURELS - Plat carré



		Réf.	Cdt
Blanc crème	2 L - 255 x 255 x H.56 mm	753379	1
Gris sésame	2 L - 255 x 255 x H.56 mm	753380	1



LES NATURELS - Plat rectangulaire



		Réf.	Cdt
Blanc crème	3 L - 343 x 275 x H.60 mm	753377	1
Gris sésame	3 L - 343 x 275 x H.60 mm	753378	1



LES NATURELS - Moule à tarte



		Réf.	Cdt
Blanc crème	1,20 L - Ø 300 x H.35 mm	753647	1
Gris sésame	1,20 L - Ø 300 x H.35 mm	753648	1



PLAT RECTANGULAIRE - Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
45 cl	160 x 110 x 45 mm	621480	4
70 cl	190 x 125 x 50 mm	621481	3
1,7 L	260 x 185 x 60 mm	621482	2
3,5 L	340 x 250 x 65 mm	621484	1



PLAT RECTANGULAIRE - Porcelaine effet fonte



		Réf.	Cdt
45 cl	160 x 110 x 45 mm	621486	4
70 cl	190 x 125 x 50 mm	621487	3
1,7 L	260 x 185 x 60 mm	621488	2
3,5 L	340 x 250 x 65 mm	621490	1



MINI-COCOTTE - Fonte



		Réf.	Cdt
Cerise	30 cl - Ø 100 mm	913299	1
Volcanique	30 cl - Ø 100 mm	913302	1
Noir	30 cl - Ø 100 mm	913301	1



MAGMA - Fonte, base en bois

		Réf.	Cdt
Plat ovale	175 x 125 mm - 250 ml	754084	1
Plat rond	Ø 155 mm - 550 ml	754083	1



MINI-COCOTTE ECLIPSE - Porcelaine



		Réf.	Cdt
Rouge 45 cl	135 x 122 x 80 mm	635311	1
Noire 45 cl	135 x 122 x 80 mm	635312	1



Ultra légère

GRANDES COCOTES
PAGE
199

Mini cocotte - Fonte d'aluminium



		Rouge	Noir	Cdt
24 cl	Ø 10 x H.50 mm	687630	684446	1
90 cl	Ø 14 x H.75 mm	683046	685238	1

Grès, Verre et Porcelaine



PLAT A FOUR - Grès rectangulaire

	Réf.	Cdt
Plat	300 x 200 x 65 mm - 2,6 L	195518 6



PLAT À FOUR - Porcelaine ovale

		Réf.	Cdt
Plat	375 x 260 x H.56 mm	756664	1
Plat	324 x 225 x H.56 mm	756668	1



Terre cuite

Porcelaine

CRÈME BRÛLÉE

		Réf.	Cdt
Ramequin	Ø130 x 35 mm	950121	6
Coupelle	26 cl - Ø 130 x H.31 mm	001535	12

PLAT A FOUR RECTANGULAIRE
Verre trempé

		Réf.	Cdt
Plat	390 x 230 mm	38278	1
Plat	350 x 210 mm	7541448	1
Plat	300 x 170 mm	849220	1



PLAT SABOT OVALE - Verre trempé

		Réf.	Cdt
Plat	260 x 180 mm	754157	1
Plat	210 x 140 mm	632258	1



PLAT - Porcelaine blanche

		Réf.	Cdt
Sabot 44 cl	197 x 118 x H.40 mm	18060	12
Rond oreilles	Ø 160 mm	092018	10
Rond oreilles	Ø 142 mm	18481	6

Terrine



TERRINE FOIE GRAS - Céramique Cerise

		Réf.	Cdt
Avec presse	60 cl	913397	6
Avec presse	80 cl	913398	6

TERRINE RECTANGULAIRE
céramique avec presse

		Réf.	Cdt
Céramique	1,10 L - 280 x 110 mm	913394	4

TERRINE RECTANGULAIRE
Avec couvercle - Porcelaine blanche

		Réf.	Cdt
Sans presse	60 cl - 195 x 95 mm	521620	2
Sans presse	1 L - 230 x 113 mm	521621	2

Saladier et Ramequin



ROMA - Empilable - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
40 cl	Ø 150 mm 125625	10
75 cl	Ø 180 mm 125626	10
1,3 L	Ø 210 mm 125627	6
2 L	Ø 240 mm 163715	6



SALADIER EMPILABLE - Verre trempé

	Réf.	Cdt
3,5 cl	Ø 60 mm 000439	4
7 cl	Ø 70 mm 000440	12
12,5 cl	Ø 90 mm 000441	6
20,5 cl	Ø 100 mm 000442	6
31 cl	Ø 120 mm 000433	6
50 cl	Ø 140 mm 000434	6
97 cl	Ø 170 mm 000435	6
1,59 L	Ø 200 mm 000436	6
2,40 L	Ø 230 mm 000437	6
3,45 L	Ø 260 mm 000438	6
6 L	Ø 290 mm 7516020	6



SALADIER COCOON - Verre trempé

	Réf.	Cdt
4,5 cl	Ø 60 mm 7588	6
41 cl	Ø 120 mm 1589	6
1,5 L	Ø 180 mm 16731	6
3,6 L	Ø 240 mm 42624	4
5,5 L	Ø 280 mm 41881	4

SEASONS'BAR
Saladier verre trempé

	Réf.	Cdt
1,2 L	Ø 200 x H.99 mm 751559	12
1,8 L	Ø 225 x H.107 mm 751560	12
3,2 L	Ø 280 x H.136 mm 751561	6



LYS - Carré empilable - Verre trempé

	Réf.	Cdt
15 cl	90 x 90 x 39 mm 644409	6
30 cl	110 x 110 x 46 mm 644410	6
60 cl	140 x 140 x 57 mm 644411	6
1,15 L	170 x 170 x 67 mm 644412	6
2 L	200 x 200 x 78 mm 644413	6



TÊTE DE LION - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Soupière N°3	25 cl 061321	6
Soupière N°4	43 cl 434852	6
Soupière N°4.5	56 cl 456852	12
Soupière N°6	1,30 L 358974	2



CAFÉTÉRIA - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Coupelle (petit modèle)	Ø 102 mm 001536	12
Coupelle (grand modèle)	Ø 130 mm 001535	12
Compotier N°1	Ø 120 mm 001539	12
Compotier N°2	Ø 133 mm 001540	12
Compotier N°3	Ø 155 mm 096722	12



RAMEQUIN - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Ramequin N°1	Ø 100 mm 090218	12
Ramequin N°2	Ø 84 mm 090219	12
Ravier empilable	150 x 93 mm 001595	12
Ravier empilable	110 x 110 mm 001600	12



RAMEQUIN - Verre trempé

	Réf.	Cdt
Ramequin plissé	Ø 85 mm 000427	12
Ramequin plissé	Ø 100 mm 20615	12
Ravier	140 x 87 mm 25871	12
Bol parisien	47 cl - Ø135 mm 10041	12

Mini-plat

Porcelaine blanche



		Réf.	Cdt
Ravier (lot de 6)	80 x 80 x H.35 mm	679125	1
Coupelle tapas concha (lot de 6)	90 x 50 x H.20 mm	687629	1
Plat à œuf (lot de 6)	65 x H.15 mm	748841	1
Coupelle carrée Rim	100 x 100 mm - 7 cl	199869	24



		Réf.	Cdt
Coupelle creuse Ludico	Ø 96 mm - 15 cl	199871	24
Coupelle basse Ludico	Ø 95 mm - 6,5 cl	199872	24
Coupelle creuse carrée	88 x 88 mm - 14 cl	199873	24
Coupelle creuse ovale	Ø 100 mm - 6 cl	199874	24



		Réf.	Cdt
Coupelle creuse Spirit	Ø 102 mm - 12 cl	199875	24
Coupelle Spirit	144 x 100 mm	199876	24
Mini-soufflé	Ø 68 mm - 10 cl	199877	24
Cuillère	Ø 106 mm	199878	24



		Réf.	Cdt
Coupelle rectangulaire	145 x 70 mm	199879	24
Coupelle carrée	94 x 94 mm	199880	24
Coupelle Big sofa	Ø 135 mm - 20 cl	326635	24



		Réf.	Cdt
Coupelle Long sofa	Ø 196 mm - 25 cl	326636	24
Coupelle à dessert	Ø 125 mm - 35 cl	326637	24

Verrine



Verre



		Réf.	Cdt
A Cosmos	5 cl - Ø 44 x H.67 mm	326574	6
B Oxy	11 cl - Ø 58 x H.58 mm	644270	6
C Atoll	11 cl - Ø 62 x H.57 mm	326577	6
C Atoll	25 cl - Ø 77 x H.70,5 mm	326579	6
D Carat	12 cl - Ø 52 x H.58 mm	326580	6
D Carat	23 cl - Ø 63 x H.70 mm	326581	6



		Réf.	Cdt
E Disco	5 cl - Ø 45 x H.67 mm	326582	6
E Disco	9 cl - Ø 46 x H.92 mm	326583	6
F Club	6 cl - Ø 48 x H.68 mm	468884	6
G Ellipse	9 cl - Ø 65 x H.65 mm	154895	6
H Helsinki	7 cl - Ø 56 x H.80 mm	719107	6



		Réf.	Cdt
I Norway	7 cl - Ø 55 x H.66 mm	030567	6
J Spumante	12 cl - Ø 66 x H.176 mm	43847	6
K Evo empilable	16 cl - Ø 80 x H.65 mm	644268	6
L Yamo empilable	15 cl - Ø 69 x H.65 mm	644269	6



GIGOGNE - Empilable



		Réf.	Cdt
Verre trempé	9 cl - H.60 mm	000452	12
Verre trempé	16 cl - H.69 mm	000451	12
Verre trempé	22 cl - H.77 mm	000450	12



Fabricant français d'équipements pour la restauration, la santé, l'hygiène, le nettoyage, la manutention et le stockage.

Nous utilisons différents types de composites et thermoplastiques pour la fabrication de nos produits. Ils se présentent sous forme de granulats qui sont portés à leurs températures spécifiques de fusion puis injectés sous pression dans un moule pour ainsi former les produits. Grâce à notre savoir-faire, certains produits peuvent comporter plusieurs types de thermoplastiques.

Assiette

INFO Le copolyester ne contient pas de bisphénol A. Ce matériau thermoplastique est dur et très résistant aux passages en lave-vaisselle intensifs. Il peut être opaque ou transparent, il peut être teinté. Il peut recevoir des aliments chauds, mais il ne doit pas être porté à des températures excédant 100 °C.



ASSIETTE ANTIDÉRAPANTE - Copolyester

	Blanc	Cassis	Bleu	Orange	Cdt	
Ø 235 mm	H.40 mm	01653	01651	01650	01652	12



ASSIETTE 3 COMPARTIMENTS - Copolyester

	Blanc	Cassis	Bleu	Orange	Cdt
Ø 235 mm	445171	445183	445182	445185	15



LIGNE PASTEL - Mélamine

		Bleu	Vert	Cdt
Assiette plate	Ø 240 mm	34826	34827	10
Assiette plate	Ø 190 mm	34833	34834	10
Assiette creuse	Ø 205 mm	34829	34830	10

INFO Matière antidérapante, résistante au choc et qui diminue les nuisances sonores. L'assiette régithermie assure un bon maintien de la température. Très haute résistance à la température (200°C)



ASSIETTE REGITHERMIE SILICONE BLEU

	Réf.	Cdt	
Assiette	Ø 230 mm	752761	1
Cloche	Ø 210 mm	752762	1



ASSIETTE - Copolyester - Empilable - Surface grainée antirayures

		Blanc	Vert	Bleu	Jaune	Cassis	Orange	Cdt
Demi-creuse	Ø 230 mm	155103	01862	01860	01861	35178	120101	6
Demi-creuse	Ø 180 mm	01854	01852	01850	01851	220117	220111	6
À rebord haut	Ø 200 mm	751540	751542	751539	751543	751541	—	12
À dessert	Ø 134 mm	155113	01872	01870	01871	686976	685262	6



ASSIETTE CREUSE

		Copolyester	Polypropylène	Cdt
Assiette bleue	Ø 185 x H. 37 mm	28800	80411	12
Assiette orange	Ø 185 x H. 37 mm	28804	80412	12
Assiette verte	Ø 185 x H. 37 mm	28801	80413	12
Assiette rose	Ø 185 x H. 37 mm	28803	80414	12
Couvre assiette	Ø 188 mm	—	40080	12

Micro-ondes déconseillé pour les articles en mélamine



LIGNE VIVE - Mélamine

		Rouge	Jaune	Blanc	Cdt
Assiette plate aile	Ø 225 mm	094181	018716	7294	10
Assiette plate aile	Ø 170 mm	094170	99645	018707	10
Assiette creuse aile	Ø 205 mm	094169	018718	018708	10
Assiette creuse	Ø 205 mm	24915	24914	18457	10
Assiette carrée à dessert	135 x 135 mm	77026	77025	77027	10

INFO Matière de synthèse compacte, la mélamine résiste aux chocs et aux rayures. Garantie lave-vaisselle, elle n'absorbe pas les odeurs. Les couleurs intégrées dans la masse conservent leur éclat pendant de longues années.

Vaisselle mélamine



PLASTOREX

	Réf.	Cdt
Assiette carrée blanche	190 x 190 mm 774320	6
Assiette carrée rouge	190 x 190 mm 774360	6
Assiette carrée noire	190 x 190 mm 774380	6
Assiette carrée blanche	245 x 245 mm 776320	6
Assiette carrée rouge	245 x 245 mm 776360	6
Assiette carrée noire	245 x 245 mm 776380	6



PLASTOREX

	Réf.	Cdt
Plat glacière blanc	300 x 168 x 20 mm 675100	6
Plat glacière noir	300 x 168 x 20 mm 706751	6



PLASTOREX

	Réf.	Cdt
Tasse à café rouge	17 cl 64842	6
Sous-tasse à café rouge	Ø 130 mm 74842	6
Tasse à café noire	17 cl 775180	6
Sous-tasse à café noire	Ø 130 mm 740846	6



PLATEAU LIMONADIER - Blanc

	Réf.	Cdt
Plateau rectangulaire	433 x 293 x H.48 mm 678901	1



ASSIETTE RECTANGULAIRE - Blanc

	Réf.	Cdt
Assiette	248 x 160 mm 678896	10
Assiette	280 x 190 mm 678897	10
Assiette	300 x 208 mm 678898	10

Couvre-assiette

		Réf.	Cdt
Pour assiette Ø 23 ou 25 cm Temp. max 90 °C	Copolyester Ø 254 x H.65 mm	29620	1
	Copolyester transparente Ø 238 x H.45 mm	30210	1
Pour assiette Ø 23 cm Temp. max 130 °C	Polyamide Ø 230 x H.45 mm - Teinté vert	18905	1
	Polyamide Ø 234 mm - Teinté vert	679104	1



Gobelet et accessoire



VERRE COPOLYESTER - Surface grainée antirayures

	Transp.	Vert	Bleu	Jaune	Cassis	Orange	Cdt
Verre long drink	34 cl	12326	12324	12323	12325	—	10
Verre empilable	16 cl	12318	12315	12313	12317	120517	120511 10
Verre empilable	20 cl	12322	12320	12319	12321	678670	120527 10



GOBELET MALADE

	Réf.	Cdt
Gradué (à bec polypropylène)	25 cl 30557	12
Vert (bec canard polypropylène)	22 cl 128421	1
Verre (avec découpe nasale)	16 cl 445287	1



COUVERCLE POLYPROPYLENE - Surface inscriptible

	Vert	Bleu	Jaune	Orange	Cdt
Couvercle avec pipette pour verre 16 cl	177503	177504	177505	686957	1
Couvercle sans pipette 16 cl	177506	177507	177508	664648	1
Couvercle ou soucoupe pour verre 16 cl	177500	177501	177502	686956	1



ACCESSOIRES UTILES

	Réf.	Cdt
Napperon	704190	1
Porte gobelet	682478	1
Support yaourtT	24100	1



GOBELET COPOLYESTER - Empilable

	Transp.	Bleu	Orange	Vert	Jaune	Cdt
Gobelet 20 cl	Ø 70 x H.90 mm	018702	037505	76855	76854	037506 24
Gobelet 16 cl	Ø 63 x H.85 mm	018703	037503	037308	037309	037504 24



LIGNE MÉLAMINE

	Rouge	Blanc	Jaune	Cdt
Gobelet	20 cl 094180	29995	092690	10



GOBELET

		Bleu	Orange	Vert	Rose	Cdt
Copolyester	15 cl - Ø 66 x H.71 mm	553211	553312	708801	553313	12
Polypropylène	15 cl - Ø 66 x H.71 mm	708405	708406	708402	708399	12



VERRE VIVALTO - Empilable - Copolyestère

	20 cl	16 cl	Cdt
Transparent	754616	687900	12
Rouge	754617	687901	12
Vert	754618	687902	12
Turquoise	754619	687903	12



VERRE EMPILABLE - Polypropylene ou SAN

	Bleu (PP)	Fuschia (PP)	Orange (PP)	Vert (PP)	Cristal (SAN)	Cdt
19 cl	751940	682512	751941	751942	—	12
18 cl	—	—	—	—	682511	12



Verre transparent empilable

	Réf.	Cdt
Copolyester	16 cl 018703	12
Bodega SAN	16 cl 682510	12
Vintage SAN	18 cl 682511	12

Bol et petit contenant



RAVIER - Copolyester - Surface grainée antirayures - Empilable

		Blanc	Vert	Bleu	Jaune	Cassis	Orange	Cdt
Carré	97 x 97 mm	255213	155212	155210	155211	686963	686964	10
Rectangulaire	147 x 97 mm	155203	01842	01840	01841	686961	686962	10

Couvercle ravier carré (translucide)

686967 1

Couvercle ravier rectangulaire (translucide)

686970 1



RAMEQUIN - Copolyester - Surface grainée antirayures - Empilable

		Blanc	Vert	Bleu	Jaune	Cassis	Orange	Cdt
Ramequin	Ø 86 x H.41 mm	155208	01882	018800	01881	444942	679460	10
Compotier	Ø 120 x H.33 mm	155218	01832	01830	018310	320227	320221	10

Couvercle compotier (translucide)

686967 1



BOL - Copolyester - Surface grainée antirayures

		Blanc	Vert	Bleu	Jaune	Cassis	Orange	Cdt
Bol empilable	45 cl	155128	01902	01900	01901	679459	120151	1
Couvercle bol		—	01910	01908	01909	685522	685523	1



COUPELLE COPOLYESTER

		violet	bleu lagon	menthe	orange	cdt
60 cl	Ø 145 x H.50 mm	752628	444854	752627	752630	24
45 cl	Ø 120 x H.57 mm	753530	753529	751249	753533	24
35 cl	Ø 120 x H.47 mm	752763	752764	752765	007514	24
15 cl	Ø 110 x H.20 mm	750720	76853	750721	76848	24

Couvercle translucide (pour coupelle Ø 145 mm)

753535 12

Couvercle translucide (pour coupelle et bol Ø 120 mm)

753534 12



BOL OREILLES - Copolyester - Acidulé translucide

		Violet	Bleu lagon	Menthe	Orange	Cdt
50 cl	Ø 120 mm	750696	76852	750698	507213	24

Couvercle (translucide)

753534 12



RAMEQUIN CANNELÉ ET LISSE - Mélatine

		Blanc	Noir	Cdt
Cannelé	56 ml - Ø 70 mm	678876	678880	12
Cannelé	85 ml - Ø 78 mm	678877	—	48
Cannelé	112 ml - Ø 85 mm	678878	678882	12
Lisse	43 ml - Ø 60 mm	678958	678960	24
Lisse	56 ml - Ø 70 mm	678962	678964	12



SAUCIER

Empilable mélatine - Ø 65 x H.40 mm

		Blanc	Noir	Pasteline	Rouge	Cdt
7 cl		753536	753538	753539	753537	24



BOL - Mélatine

		Bleu	Vert	Cdt
Bol à oreilles	45 cl	54840	54841	10



BOL

			Cdt
Bol à oreilles (ABS)	50 cl	33377	24
Bol (mélatine)	70 cl	24912	10



RAVIER - Mélatine

		Rouge	Jaune	Blanc	Cdt
Bol renforcé	45 cl	100069	7297	018713	10
Ravier carré	85 x 85 x 35 mm	74984	74983	31235	10
Ravier rectangulaire	155 x 70 x 35 mm	7238	7239	7237	10



RAVIER RECTANGLE - Copolyester

		Violet	bleu lagon	menthe	orange	cdt
30 cl	150 x 90 x H.32 mm	750705	750706	750707	400511	24

Pichet



PICHET EMPILABLE - Copolyester - Surface grainée antirayures

	Transp.	Vert	Bleu	Jaune	Cassis	Orange	Cdt
Pichet 1,5 L	01714	65232	65237	65234	684030	684032	1
Pichet 1 L	01734	032112	032111	138515	686838	220331	1
Couvercle (pichet 1,5 L)	155130	65240	65238	65239	686953	686954	1
Couvercle (pichet 1 L)	01739	65241	65242	65243	686839	685943	1



PICHET - Copolyester - Surface grainée antirayures

	Transp.	Vert	Bleu	Jaune	Cassis	Orange	Cdt
Pichet empilable 50 cl	017880	01787	01785	01786	684615	684613	1
Couvercle pichet 50 cl	01798	01797	01795	01796	684616	684614	1



CARAFE À DÉBIT RÉGULÉ - Copolyester
Avec base antidérapante - Surface grainée antirayures

	Bleu	Transp.	Orange	Cdt
Carafe avec couvercle 50 cl	171805	017800	171802	4



PICHET - Copolyester 5 pieds - Poignée ergonomique

	Bleu	Transp.	Cassis	Orange	Cdt
Pichet 1 L - Ø 120 x H.173 mm	111620	066428	111621	111622	4
Couvercle	111605	—	111606	111607	4



PICHET - Polypropylène - Empilable

	Fuchsia	Bleu	Orange	Vert	Cdt
Pichet 1 L	701471	106590	701231	701301	6
Couvercle Ø 110 mm	213023	213020	213021	213022	6



PICHET - Copolyester empilable

	Transp.	Bleu	Orange	Vert	Jaune	Cdt
Pichet 1 L	707590	707591	707592	707593	707594	6
Couvercle Ø 110 mm	759251	753492	759240	752992	759228	6



PICHET
Copolyester - Bec verseur antigouttes
Antirayures - Passage au lave-vaisselle

		Cdt
Pichet	1,8 L 750997	6
Pichet	1,4 L 750996	6
Pichet	96 cl 750995	6



Pichet - Acrylique avec couvercle

	Cdt
Pichet	2,8 L 210391 1



CARAFE
Copolyester - Transparente

	Cdt
Carafe 100 cl	32511 12
Carafe 50 cl	19097 12
Carafe 25 cl	15170 12
Couvercle pour carafe 50 et 100 cl	01012 12
Couvercle pour carafe 25 cl	01013 12

Décor Hippo



Autres décors, ■
nous consulter



VAISSELLE MÉLAMINE

	Réf.	Cdt
Plateau baby (3 compartiments)	238460	6
Assiette Creuse	Ø 185 mm 238461	12
Gobelet	16 cl 238462	12
Bol à oreilles	35 cl 238463	12

SETS 3 COUVERTS

	Réf.	Cdt
Set	855101	1

Toboggan



Mélangine blanche avec revêtement antidérapant de couleur dans la partie basse - Ne passe pas au micro-ondes - Passe au lave-vaisselle



		Blanc/ bleu	Blanc/ vert	Blanc/ fuschia	cdt
Assiette	212 x 176 x H.59 mm	752766	682054	687254	12
Bol à oreilles	35 cl - Ø 157 x H.78 mm	752767	752768	752769	12
Gobelet	16 cl - Ø 67 x H.80 mm	752770	752771	752772	12
Fourchette bebe douce	145 mm	749106	752773	752774	12
Cuillère bebe douce	145 mm	749104	752775	752778	12

Saladier copolyester



SALADIER - copolyester
Aspect granité anti-rayures - Temp - maxi 90 °C

			Transp.	Vert	Tuquoise	Bleu	Rouge	Cdt
Rond	Ø 150 mm	0,8 L	45598	—	—	—	—	1
Rond	Ø 200 mm	2,0 L	456026	—	—	—	—	1
Rond	Ø 230 mm	3,5 L	45603	45600	456261	456025	45602	1
Rond	Ø 270 mm	5,0 L	45605	87855	456263	45604	46613	1
Rond	Ø 310 mm	7,5 L	45606	65302V	687037	45608	60298	1
Carré	252 x 252 x 92 mm	3,0 L	456250	456252	687039	456253	456254	1
Carré	140 x 140 x 59 mm	0,6 L	456214	456217	—	456218	456219	1
Bol empilable		0,4 L	456215	456221	—	456222	456223	1
Couvercle pour bol			682385	—	—	—	—	10
Couverts/Pince à salade			687041	—	—	—	—	1



Saladier



SALADIER MÉLAMINE CLASSIC

		Blanc	Noir	Cdt
0,5 L	130 x 130 x H.60 mm	751412	751415	1
2 L	190 x 190 x H.90 mm	751413	751416	1
4,8 L	250 x 250 x H.12 mm	751414	751417	1

Gamme Vienna

Saladier et couverts en SAN



SALADIER CARRÉ

		Blanc	Mure	Vert	Cdt
Saladier carré	0,6 L - Ø 140 mm	751478	751480	751479	1
Saladier carré	2 L - Ø 200 mm	751481	751483	751482	1
Saladier carré	4,6 L - Ø 265 mm	751356	751353	751354	1
Couverts salade	300 mm	751484	751487	751486	1

Gamme Déli Crocks



GAMME DÉLI CROCKS - SAN

CAMBRO

SALADIER - Mélamine

		Réf.	Cdt
Saladier blanc	2,8 L - Ø 240 x H.90 mm	321006	6
Saladier noir	2,8 L - Ø 240 x H.90 mm	321007	6

		Noir	Blanc	Rouge	Transparent	Cdt
Petit saladier	2 L - 260 x 175 x 80 mm	2568412	48127	51488	24177	1
Grand saladier	4,6 L - 335 x 265 x 80 mm	644513	57128	64132	46765	1
Plat ovale	3,2 L - 400 x 305 x 55 mm	56183	13822	30555	68731	1

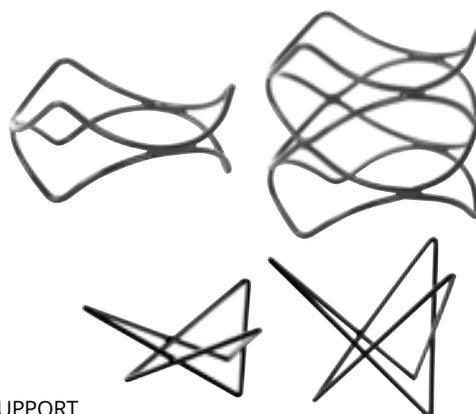


Buffet mélamine



SALADIER INCURVE MELAMINE

		Réf.	Cdt
Blanc	250 x 120 x H.75 mm	754687	1
Blanc	355 x 355 x H.123 mm	754681	1
Noir	355 x 355 x H.123 mm	754682	1
Blanc	530 x 270 x H.107 mm	754688	1



SUPPORT

		Réf.	Cdt
FORME RONDE	Ø 200 x H.100 mm	754683	1
HAUT FORME RONDE	Ø 200 x H.200 mm	754684	1
FORME ETOILE	260 x 230 x H.100 mm	754685	1
HAUT FORME ETOILE	265 x 230 x H.200 mm	754686	1



SALADIER EVASE MELAMINE

		Réf.	Cdt
SALADIER	212 x 208 x H.104 mm	754714	1
SALADIER	300 x 291 x H.137 mm	754715	1
SALADIER	360 x 349 x H.163 mm	754716	1



SUPPORT DE PRESENTATION AVEC BACS MELAMINE

		Réf.	Cdt
3 x GN 1/3		754689	1
3 x GN 1/6		754690	1
3 x 1L		688248	1



PLATEAU INCURVE

		Réf.	Cdt
GN 1/1	350 x 325 x H.40 mm	754693	1
GN 1/2	325 x 265 x H.40 mm	754694	1



PRESENTOIR EN BOIS AVEC 3 BOL MELAMINES

		Réf.	Cdt
PRESENTOIR	bol : Ø 130 x H.85 mm - support : 400 x 130 x 60 mm	754692	1

Bac gastro mélamine



		Blanc	Noir	Cdt
GN 1/1 - H.65 mm	8,5 L	684500	751685	1
GN 1/1 - H.100 mm	13,3 L	685860	751684	1
GN 1/2 - H.65 mm	4,5 L	684927	751689	1
GN 1/2 - H.100 mm	8,0 L	683342	751687	1
GN 1/3 - H.65 mm	2,5 L	684930	751691	1
GN 1/3 - H.100 mm	3,8 L	682243	751690	1
GN 2/4 - H.65 mm	4,5 L	683180	751694	1



Vaisselle isotherme

INFO Aucune soudure. Garantie lave-vaisselle.
 • Dôme paroi injectée de mousse polyuréthane. Ø extérieur 259 mm x H.69 mm (Ø int. utile 230 mm).
 • Sous dôme injecté de mousse polyuréthane, Ø extérieur 244 mm x H.38 mm (Ø int. utile 230 mm) maintient en température les plats chauds 15 min à 63 °C à cœur.
 • Sous dôme injecté de cire, Ø ext. 244 x H.38 mm (Ø int. utile 230 mm) maintient en température les plats chauds 35 min à 63 °C à cœur.

INFO Isolation par injection de mousse polyuréthane. Maintient les boissons froides et chaudes. Aucune soudure. Garantie lave-vaisselle.



SYSTÈME ISOTHERME - Pour assiette Ø 23 cm

		Bleu nuit	Mauve	Cdt
Dôme	Ø 259 mm	61219	61230	1
Sous dôme (mousse polyuréthane)	Ø 244 mm	61225	61232	1
Sous dôme (cire)	Ø 244 mm	61218	61231	1

BOL ISOTHERME AVEC COUVERCLE

		Bleu nuit	Mauve	Cdt
Bol	25 cl - Ø 121 x H.54 mm	28180	28182	6
Bol	33 cl - Ø 121 x H.72 mm	214	1222	6

COUVERCLE

		Réf.	Cdt
Jetable transparent (le carton de 1000)	Ø 127 x H.4 mm	43871	1
Blanc (le carton de 50)	Ø 123 x H.8 mm	03G	1



INFO Système breveté qui permet de ralentir la perte des calories (chaud) et des frigories (froid). Base antidérapante pour une stabilité optimale. Haute résistance au choc. Résiste à une température de 120 °. Fermeture hermétique. Ergonomie adaptée pour une bonne prise en main. Efficacité lave-vaisselle et micro-onde (sans le couvercle).



LES THERMODYNAMIQUES

		Blanc	Cassis	Bleu	Orange	Anis	Cdt
Assiette + couvercle	Ø 230 mm	1512	1511	1510	621926	151154	1
Bol + couvercle	32 cl	905135	905132	905131	905133	905134	1

Pichet isotherme

INFO Double paroi en polypropylène isolée par injection mousse de polyuréthane (sans CFC) - Longue conservation chaud ou froid ne prend pas les odeurs. Couvercle bec verseur.



PICHET ISOTHERME TORSADÉ NOIR
Intérieur double paroi

	Réf.	Cdt
Pichet	1,2 L 678884	12
Pichet	1,8 L 631190	6

PICHET ISOTHERME TORSADÉ BLANC
Intérieur double paroi

	Réf.	Cdt
Pichet	60 cl 042421	1
Pichet	1,2 L 52160	1
Pichet	2 L 042423	1

PICHET ISOTHERME

	Réf.	Cdt
Crème	100 cl - Ø 121 x H.183 mm 900058E	1
Bleu	100 cl - Ø 121 x H.183 mm 900058D	1
Crème	50 cl - Ø 121 x H.123 mm 55454	1



065

VERRERIE

Verre à pied	67
Verre à pied verre trempé	74
Gobelet	76
Gobelet verre trempé	78
Flûte et verre spécifique	80
Carafe	85
Verrerie dessert	88
Cuillère à glace et cocktail	91



ARCOROC
EVERYDAY PROOF

Spécialiste en vaisselle de restauration une vaisselle pour votre restaurant

Arcoroc est une marque d'ARC International, leader mondial des Arts de la table. La vocation de notre entreprise est de répondre à toutes les contraintes des professionnels de la restauration grâce à une offre de vaisselle variée.

Notre gamme de verres comprend des gobelets, verres à pied pour la dégustation, carafes ainsi que tous les accessoires pour les boissons. Arcoroc possède également une large gamme de couverts et assiettes pour votre restaurant.



Krysta® - Verre en Crystal haute performance. Un cristal très résistant pour des verres d'une grande finesse. Une transparence complète grâce une matière plus pure. Une brillance qui résiste dans le temps même après 2000 cycles de lavages professionnels. La composition exclusive de Krysta permet d'obtenir un son clair et pure.



Sensation Exalt



Krysta - Apparence cristal



		Réf.	Cdt
Eau	31 cl - Ø 80 x H.195 mm	326622	24
Vin	25 cl - Ø 74 x H.185 mm	326661	24
Vin	20 cl - Ø 70 x H.180 mm	326620	24
Flûte	19 cl - Ø 58 x H.210 mm	326623	24

Grands cépages



Krysta - Apparence cristal



		Réf.	Cdt
Rouge	62 cl - Ø 101 x H.238 mm	199847	24
Rouge	47 cl - Ø 94 x H.227 mm	199848	12
Rouge	25 cl	754194	24
Flûte	25 cl	754195	24
Flûte	24 cl - Ø 70 x H.235 mm	199925	24



Cabernet Vin jeune et Lima

Krysta - Apparence cristal



CABERNET VIN JEUNE

		Réf.	Cdt
Verre	58 cl - Ø 100 x H.220 mm	326612	24
Verre	47 cl - Ø 97 x H.202 mm	326610	24
Verre	35 cl - Ø 90 x H.200 mm	326616	24



Gobelet LIMA

		Réf.	Cdt
Bas	35 cl - Ø 94 x H.91 mm	130214	24
Haut	38 cl - Ø 88 x H.121 mm	130213	24

Tulipe cabernet

Krysta - Apparence cristal



		Réf.	Cdt
Verre à pied	58 cl - Ø 95 x H.230 mm	551266	24
Verre à pied	47 cl - Ø 90 x H.220 mm	031903	24
Verre à pied	35 cl - Ø 81 x H.202 mm	031905	24

		Réf.	Cdt
Verre à pied	25 cl - Ø 72 x H.180 mm	104151	24
Verre à pied	19 cl - Ø 66 x H.165 mm	104152	24
Flûte	16 cl - Ø 70 x H.225 mm	751042	24



Sublym

Krysta - Apparence cristal



		Réf.	Cdt
Verre à pied	25 cl - H.207 mm	751549	24
Verre à pied	35 cl - H.230 mm	751548	24
Verre à pied	45 cl - H.250 mm	751547	24
Flûte	21 cl - H.240 mm	751550	24



Arom'up

Krysta - Apparence cristal



		Réf.	Cdt
Verre fruity	35 cl - H.195 mm	687620	24
Verre fruity	43 cl - H.215 mm	687619	24
Flute floral	21 cl - H.210 mm	687624	24

Open Up

Krysta - Apparence cristal



		Réf.	Cdt
Pro Tasting	32 cl - Ø 87 x H.180 mm	755675	6
Round	37 cl - Ø 95 x H.210 mm	755676	6
Universal tasting	40 cl - Ø 89 x H.223 mm	755674	6



		Réf.	Cdt
Soft	47 cl - Ø 103 x H.228 mm	755662	24
Tannic	55 cl - Ø 105 x H.232 mm	755677	24
Flute Effervecent	20 cl - Ø 71 x H.210 mm	755679	6
Gobelet bas	38 cl - Ø 90 x H.90 mm	755681	24
Gobelet haut	35 cl - Ø 77 x H.118 mm	755680	24

Macaron

Krysta - Apparence cristal



		Réf.	cdt
Verre à pied	60 cl - H.235 mm	754211	24
Verre à pied	50 cl - H.215 mm	754210	24
Verre à pied	40 cl - H.200 mm	754209	24
Flute	30 cl - H.195 mm	754212	24

Muse

Cristallin


 DEGRENE
PARIS


INFO Une grande brillance, une sonorité proche du cristal, une haute résistance aux chocs et à la rayure ainsi qu'une excellente tenue au lave-vaisselle sont les atouts de Cristallin haute qualité.



		Réf.	Cdt
Eau	45 cl - Ø 84 x H.225 mm	851239	6
Rouge	35 cl - Ø 85 x H.214 mm	851238	6
Blanc	27,5 cl - Ø 74 x H.208 mm	851237	6
Flûte	19 cl - Ø 63 x H.224 mm	851240	6

		Réf.	Cdt
Bas	22,5 cl - Ø 76 x H.92 mm	851247	6
Bas	33 cl - Ø 80 x H.102 mm	684554	6
Haut	36 cl - Ø 68 x H.142 mm	851248	6

Montmartre

Cristallin


 DEGRENE
PARIS

 Double jauge ■
12,5 et 14 cl

MONTMARTRE

		Réf.	Cdt
Rouge	32 cl - Ø 78 x H.198 mm	65204	6
Blanc	25 cl - Ø 75 x H.184 mm	65203	6
Vin	20 cl - Ø 70 x H.174 mm	65202	6
Flûte	21 cl - Ø 70 x H.210 mm	65207	6
Vin rouge jaugé	32 cl - Ø 78 x H.198 mm	685864	12

Allégro

Verre teinté masse - Cristallin - Garantie lave-vaisselle


 DEGRENE
PARIS


		Réf.	Cdt
Blanc	29 cl - Ø 72 x H.95 mm	199891	12
Noir	29 cl - Ø 72 x H.95 mm	199892	12
Bleu nuit	29 cl - Ø 72 x H.95 mm	903171	12
Vert pomme	29 cl - Ø 72 x H.95 mm	903170	12
Cassis	29 cl - Ø 72 x H.95 mm	903173	12
Gris	29 cl - Ø 72 x H.95 mm	753888	12
Rouge	29 cl - Ø 72 x H.95 mm	753887	12

Michelangelo

Luigi Bormioli

Sparkx® - Cristallin



		Réf.	Cdt
Eau	22,5 cl - Ø 73 x H.175 mm	000040	6
Vin	19 cl - Ø 67 x H.166 mm	000041	6
Flûte	16 cl - Ø 64 x H.185 mm	000042	6
Flûte	11 cl - Ø 60 x H.182 mm	000043	48
Gobelet à whisky	34,5 cl - Ø 75 x H.109 mm	125663	24

Aurum



Cristallin



		Réf.	Cdt
Bourgogne	43 cl - Ø 90 x H.213 mm	125613	6
Vin blanc	35 cl - Ø 83 x H.203 mm	125612	6
Flûte	23 cl - Ø 68 x H.235 mm	125624	12
Gobelet	37,5 cl - Ø 83 x H.95 mm	125614	6

Vium

Cristallin



		Réf.	Cdt
Verre à eau	38 cl - Ø 93 x H.220 mm	128402	6
Verre à vin	27 cl - Ø 83 x H.205 mm	128401	6
Flûte	22 cl - Ø 66 x H.240 mm	128403	6



Napoli

Duroborz®

Verre



		Réf.	Cdt
Eau	24 cl - Ø 60 x H.141 mm	000165	12
Vin	18 cl - Ø 57 x H.125 mm	000166	12
Porto	12 cl - Ø 51 x H.124 mm	000167	12
Flûte	15 cl - Ø 54 x H.156,5 mm	000169	12

Savoie


ARCOROC
EVERYDAY PROOF

Verre



		Réf.	Cdt
Eau	24,5 cl - Ø 74 x H.152 mm	000145	12
Vin	19 cl - Ø 68 x H.140 mm	000146	12
Vin	14,5 cl - Ø 64 x H.134 mm	000147	12
Vin	12 cl - Ø 59 x H.115 mm	000148	12
Flûte	17 cl - Ø 61 x H.170 mm	000149	12

Viticole

Verre



		Réf.	Cdt
Vin	21,5 cl - Ø 65 x H.155 mm	124549	6
Vin	12 cl - Ø 53 x H.131 mm	124550	6

Dégustation

Verre



VERRE DÉGUSTATION 21,5 cl

		Réf.	Cdt
Viticole (jaugé à 12 cl)	Ø 65 x H.155 mm	154893	12
Doc Sommelier	Ø 65 x H.155 mm	033062	24

Élégance

Verre



		Réf.	Cdt
Eau	24,5 cl - Ø 68 x H.166 mm	000130	12
Vin	19 cl - Ø 69 x H.153 mm	000131	12
Vin	14,5 cl - Ø 62 x H.142 mm	000132	12
Flûte	17 cl - Ø 55 x H.175 mm	000135	12
Flûte	13 cl - Ø 47 x H.178 mm	017413	12
Flûte	10 cl - Ø 47 x H.159 mm	017414	12

Ballon

Verre



		Réf.	Cdt
Eau	25 cl - Ø 83 x H.138 mm	26347	12
Vin	19 cl - Ø 77 x H.129 mm	7510002	12
Vin	15 cl - Ø 71 x H.118 mm	7510003	12
Vin	12 cl - Ø 71 x H.113 mm	120040	12
Coupe	13 cl - Ø 88 x H.104 mm	27096	12



Elisa

Verre trempé - Usage intensif



		Réf.	Cdt
Eau	30 cl - Ø 76 x H.194 mm	50614	12
Vin	23 cl - Ø 72 x H.176 mm	50615	12
Vin	18 cl - Ø 65 x H.166 mm	50616	12
Flûte	17 cl - Ø 53 x H.166 mm	7510617	48
Gobelet	23 cl - Ø 71 x H.82 mm	213216	48



Princesa

Verre trempé - Usage intensif



		Réf.	Cdt
Eau	31 cl - Ø 74 x H.197 mm	096731	12
Vin	23 cl - Ø 67 x H.174 mm	096253	12
Vin	19 cl - Ø 69 x H.165 mm	096144	12
Flûte	15 cl - Ø 50 x H.196 mm	096432	12
Gobelet bas	23 cl - Ø 70 x H.85 mm	210593	48
Gobelet haut	17 cl - Ø 64 x H.85 mm	26850	48



Lineal

Verre trempé - Usage intensif



		Réf.	Cdt
Eau	31 cl - Ø 82 x H.197 mm	031071	24
Vin	25 cl - Ø 77 x H.174 mm	031072	24
Vin	19 cl - Ø 70 x H.165 mm	031073	24
Flûte	18 cl - Ø 70 x H.196 mm	031074	24



Amélia



Verre trempé - Empilable



		Réf.	Cdt
Eau	25 cl - Ø 79 x H.117 mm	018695	12
Vin	19 cl - Ø 72 x H.106 mm	018696	12
Vin	16 cl - Ø 61 x H.101 mm	018697	12

Normandie



Verre trempé - Restauration intensive



		Réf.	Cdt
Eau	23 cl - Ø 74 x H.162 mm	000075	12
Vin	16 cl - Ø 67 x H.145 mm	000076	12
Vin	11 cl - Ø 59 x H.127 mm	000077	12
Flûte	14 cl - Ø 53 x H.173 mm	000078	12

Resto



Verre trempé - Empilable



		Réf.	Cdt
Verre a pied	16 cl - Ø 64 x 106 mm	754213	24
Verre a pied	20 cl - Ø 70 x 116 mm	754214	24
Verre a pied	25 cl - Ø 76 x 127 mm	754215	24

Colosséo



Verre trempé - Empilable

INFO L'empilabilité, en plus du verre trempé, permet un stockage simplifié et une casse moindre.



		Réf.	Cdt
Eau	28 cl - Ø 68 x H.137 mm	049455	24
Vin	22 cl - Ø 62 x H.124 mm	049457	24

Gobelet



BARIL - Verre



		Réf.	Cdt
Gobelet	16 cl - Ø 58 x H.80 mm	6598	6



AURUM - Cristallin



		Réf.	Cdt
Gobelet	37,5 cl - Ø 83 x H.95 mm	125614	6



LIMA - Krysta®



		Réf.	Cdt
Bas	35 cl - Ø 94 x H.91 mm	130214	24
Haut	38 cl - Ø 88 x H.121 mm	130213	24



OPEN UP- Krysta®



		Réf.	Cdt
Bas	38 cl - Ø 90 x H.90 mm	755681	24
Haut	35 cl - Ø 77 x H.118 mm	755680	24



PRIMARY - Krysta®



		Réf.	Cdt
Gobelet	27 cl - Ø 73 x H.93 mm	630155	6
Gobelet	35 cl - Ø 81 x H.100 mm	630154	6
Gobelet	44 cl - Ø 86 x H.105 mm	630153	6



ALLEGRO - Verre teinté dans la masse - Garantie lave-vaisselle



		Réf.	Cdt
Rouge	29 cl - Ø 72 x H. 95 mm	753887	12
Bleu	29 cl - Ø 72 x H. 95 mm	903171	12
Vert	29 cl - Ø 72 x H. 95 mm	903170	12
Cassis	29 cl - Ø 72 x H. 95 mm	903173	12



PRIMARY - Krysta® - Forme haute Teinté spray - Garantie 2000 cycles



		Réf.	Cdt
Cuivre	35 cl - Ø 81 x H.100 mm	755617	24
Or	35 cl - Ø 81 x H.100 mm	755616	24
Argent	35 cl - Ø 81 x H.100 mm	755618	24
Noir	35 cl - Ø 81 x H.100 mm	755456	24
Blanc	35 cl - Ø 81 x H.100 mm	755458	24



ASKA - Krysta®



		Réf.	Cdt
Forme haute	33 cl	754216	24
Forme basse	38 cl - Ø 76 x 123 mm	754217	24
Forme haute	45 cl - Ø 83 x 140 mm	754218	24

Gobelet



SALTO - Verre



		Réf.	Cdt
Gobelet	32 cl - Ø 90 x H.84 mm	328999	6
Chope	35 cl - Ø 76 x H.121 mm	031919	6



SALTO - Verre coloration dans la masse



		Réf.	Cdt
Bas Ice Blue	32 cl - Ø 90 x H.84 mm	60114	6
Haut Ice Blue	35 cl - Ø 76 x H.121 mm	60115	24



MALEA et ZENO

Réf. cdt

Malea	30 cl - Ø 77 x H.105 mm	680804	24
Zeno	26 cl - Ø 86 x H.83 mm	199902	6



DISCO

Réf. cdt

Disco	20 cl - Ø 70 x H.85 mm	678532	6
--------------	------------------------	--------	---



BODEGA - Coloration spray



Réf. Cdt

Transp.	22 cl - Ø 82 x H.59 mm	3589142	12
----------------	------------------------	---------	----



SALTO - Teinté spray - Garantie 2 000 cycles

Réf. Cdt

Haut Gris.	35 cl - H.121 mm	755614	24
Haut Rouge	35 cl - H.121 mm	755613	24
Bas Gris	32 cl - H.84 mm	752431	24
Bas Rouge	32 cl - H.84 mm	755611	24



ISLANDE - Verre

Réf. Cdt

		Réf.	Cdt
Chope	6 cl - Ø 38 x H.105 mm	000288	12
Chope	16 cl - Ø 55 x H.100 mm	000304	12
Chope	22 cl - Ø 58 x H.131 mm	000303	12
Chope	29 cl - Ø 63 x H.145 mm	000301	12
Chope	31 cl - Ø 60 x H.166 mm	097244	12
Chope	33 cl - Ø 63 x H.157 mm	000300	12
Chope	36 cl - Ø 64 x H.170 mm	00305	12
Tubo	17 cl - Ø 52 x H.125 mm	7506012	12
Tubo	22 cl - Ø 53 x H.152 mm	017457	12
Bas	20 cl - Ø 70 x H.84 mm	000322	12
Bas	30 cl - Ø 79 x H.93 mm	009428	12



DIAMOND - Gobelet teinté dans la masse

Réf. Cdt

Bleu	30cl	682135	12
Transparent	30cl	682133	12
Vert	30cl	682134	12
Violet	30cl	682136	12

Gobelet verre trempé



NORVÈGE - Empilable

		Réf.	Cdt
16 cl	Ø 65 x H.82 mm	017524	12
20 cl	Ø 72 x H.88 mm	017523	12



HABANA - Empilable

		Réf.	Cdt
22 cl	Ø 77 x H.82 mm	033102	6



FORUM - Empilable

		Réf.	Cdt
16 cl	Ø 72 x H.69 mm	12852	12
23 cl	Ø 81 x H.77 mm	7026	12



LOG - Empilable

		Réf.	Cdt
16 cl	Ø 63 x H.80 mm	754219	72
22 cl	Ø 73 x H.79 mm	754220	72



WAVE - Empilable

		Réf.	Cdt
16 cl	Ø 70 x H.75 mm	264118	12
22 cl	Ø 76 x H.77 mm	264119	12



CAMPUS - Empilable

		Réf.	Cdt
18 cl	Ø 65 x H.88 mm	000447	12
22 cl	Ø 64 x H.97 mm	000446	12



NONIC - Empilable

		Réf.	Cdt
28 cl	Ø 73 x H.115 mm	26877	48
57 cl	Ø 87 x H.152 mm	26878	48



ELISA

		Réf.	Cdt
23 cl	Ø 71 x H.82 mm	213216	48



PRINCESA

		Réf.	Cdt
23 cl	Ø 70 x H.85 mm	210593	48
17 cl	Ø 64 x H.85 mm	26850	48

Gobelet verre trempé



PICARDIE - Empilable

	Réf.	Cdt
9 cl	Ø 65 x H.67 mm	000461 12
13 cl	Ø 69 x H.72 mm	000460 12
16 cl	Ø 75 x H.78 mm	000459 12



PICARDIE MARINE
Teinté masse - Empilable

	Réf.	Cdt
22 cl	Ø 84 x H.85 mm	644403 48
31 cl	Ø 90 x H.94 mm	644404 48



ARÔME - Empilable

	Réf.	Cdt
19 cl	Ø 82 x H.77 mm	851901 6



EMPILABLE

	Réf.	Cdt
16 cl	Ø 65 x H.79 mm	000454 12
20 cl	Ø 71 x H.86 mm	000453 12



GIGOGNE - Empilable

	Réf.	Cdt
9 cl	Ø 56 x H.60 mm	000452 12
16 cl	Ø 71 x H.69 mm	000451 12
22 cl	Ø 80 x H.77 mm	000450 12



LOLA - Empilable

	Réf.	Cdt
16 cl	Ø 70 x H.71 mm	19170 12
20 cl	Ø 74 x H.76 mm	75250 12



CHIQUITO BODEGA

	Réf.	Cdt
22 cl	Ø 82 x H.59 mm	3589142 12



PRISME

	Réf.	Cdt
16 cl	Ø 74 x H.78 mm	812590 4



GRANITY - Empilable

	Réf.	Cdt
16 cl	Ø 73 x H.73 mm	10497 48
20 cl	Ø 64 x H.127 mm	229875 12
27 cl	Ø 85 x H.98 mm	10498 12
31 cl	Ø 75 x H.140 mm	10499 12
35 cl	Ø 85 x H.122 mm	7507085 12

Flûte



FLORAL - Krysta®

C&S
Chefs & Sommeliers
FRANCE

Réf. Cdt

21 cl H.210 mm 687624 24



SPUMANTE - Verre

Durobi

Réf. Cdt

12 cl H.176 mm 43847 12



NAPOLI - Verre

Durobi

Réf. Cdt

15 cl Ø 57 x H.156 mm 000169 12



MUSE - Cristallin

DEGRENNE
FRANCE

Réf. Cdt

19 cl Ø 63 x H.224 mm 851240 6



GRANDS CÉPAGES - Krysta®

ARCOROC
FRANCE

Réf. Cdt

24 cl Ø 65 x H.235 mm 199925 24



PRINCESA - Verre trempé

FULLY
TEMPERED
ARCOROC
FRANCE

Réf. Cdt

15 cl Ø 50 x H.196 mm 096432 12



ÉLÉGANCE - Verre

ARCOROC
FRANCE

Réf. Cdt

17 cl Ø 55 x H.175 mm 000135 12

13 cl Ø 47 x H.178 mm 017413 12

10 cl Ø 47 x H.159 mm 017414 12



MACARON - Krysta®

C&S
Chefs & Sommeliers
FRANCE

Réf. cdt

30 cl H.195 mm 754212 24



VIGNE CHERRY - Verre

ARCOROC
FRANCE

Réf. Cdt

7 cl Ø 54 x H.145 mm 71005 48



BRIO - Verre

ARCOROC
FRANCE

Réf. Cdt

16 cl Ø 65 x H.198 mm 683068 12

9,5 cl Ø 56 x H.171 mm 678764 6



COUPE BRIO - Verre

ARCOROC
FRANCE

Réf. Cdt

21 cl 754221 24

Flûte et coupe



LINEAL - Verre trempé

	Réf.	Cdt
18 cl	031074	24



SENSATION EXALT - Krysta®

	Réf.	Cdt
19 cl	326623	24



MICHELANGELO - Cristallin

	Réf.	Cdt
16 cl	000042	24
11 cl	000043	48



ELISA - Verre trempé

	Réf.	Cdt
17 cl	7510617	48



MONTMARTRE - Cristallin

	Réf.	Cdt
21 cl	65207	12



AURUM - Cristallin

	Réf.	Cdt
23 cl	125624	12



BALLON - Verre

	Réf.	Cdt
13 cl	27096	12



OPEN UP - Krysta®

	Réf.	Cdt
20 cl	755679	6



NORMANDIE - Verre trempé

	Réf.	Cdt
14 cl	000078	12



VIUM - Cristallin

	Réf.	Cdt
22 cl	128403	6

Verre cocktail



VERRE COGNAC

ARCOROC

	Réf.	Cdt
15 cl	H.96 mm 097705	12



GUSTO - Verre

Duroboi

	Réf.	Cdt
43 cl	Ø 82 x H.144 mm 679945	6



NORWAY - Gobelet

Duroboi

	Réf.	Cdt
27 cl	Ø 89 x H.90 mm 030561	6



LIMA - Verre relief

Duroboi

	Réf.	Cdt
37 cl	Ø 101 x H.92 mm 679983	6
25 cl	Ø 91 x H.85 mm 679981	6



BE BOP - Verre trempé

FULLY TEMPERED ARCOROC

	Réf.	Cdt
Forme haute	47 cl 754224	24
Forme haute	35 cl 754223	24
Forme basse	30 cl 754222	24



HELSINKI - Verre martelé

Duroboi

	Réf.	Cdt
33 cl	Ø 100 x H.131 mm 326557	6
26 cl	Ø 108 x H.93,5 mm 326599	6



KYOTO - Verre à pied forme haute

ARCOROC

	Réf.	Cdt
32 cl	Ø 81 x H.179 mm 031129	6

Verre cocktail



BACCHUS - Verre 
Réf. Cdt
38 cl Ø 87 x H.158 mm **12020** 48



JOCKEY - Verre 
Réf. Cdt
14 cl Ø 94 x H.141 mm **326591** 6



FLUID 
Réf. Cdt
12,5 cl H.113 mm **751565** 12



SAMBAYA - Verre 
Réf. Cdt
40 cl H.132 mm **326547** 6



ESKALE - Verre 
Réf. Cdt
18 cl **751573** 24
31 cl **751572** 24



ISLANDE - Verre 
Réf. Cdt
Chope 6 cl - Ø 38 x H.105 mm **000288** 12
Chope 16 cl - Ø 55 x H.100 mm **000304** 12
Chope 22 cl - Ø 58 x H.131 mm **000303** 12
Chope 29 cl - Ø 63 x H.145 mm **000301** 12
Chope 31 cl - Ø 60 x H.166 mm **097244** 12



Réf. Cdt
Chope 33 cl - Ø 63 x H.157 mm **000300** 12
Chope 36 cl - Ø 64 x H.170 mm **00305** 12
Tubo 17 cl - Ø 52 x H.125 mm **7506012** 12
Tubo 22 cl - Ø 53 x H.152 mm **017457** 12
Bas 20 cl - Ø 70 x H.84 mm **000322** 12
Bas 30 cl - Ø 79 x H.93 mm **009428** 12



HURRICANE - Verre 
Réf. Cdt
25 cl Ø 71 x H.195 mm **58515** 24

Verre à bière



NONIC - Verre trempé 
 Réf. Cdt
 56 cl Ø 87 x H.152 mm 26878 48
 28 cl Ø 73 x H.115 mm 26877 48



TULIP HEADSTART - Verre 
 Avec point mousse
 Réf. Cdt
 57 cl Ø 84 x H.161 mm 685247 48



TULIP - Verre 
 Réf. Cdt
 58 cl Ø 84 x H.161 mm 70500 48



HAWORTH - Verre 
 Réf. Cdt
 57 cl Ø 93 x H.131 mm 12986 24



BRUSSELS - Verre 
 Réf. Cdt
 35 cl Ø 74 x H.130 mm 381175 6
 22 cl Ø 69 x H.110 mm 630459 6



ULTIMATE - Verre 
 Réf. Cdt
 57 cl Ø 90 x H.160 mm 123353 24



CAMPUS - Verre 
 Réf. Cdt
 29 cl Ø 65 x H.126 mm 011785 6



BRITANNIA - Verre 
 Réf. Cdt
 28 cl Ø 77 x H.96 mm 78694 36



PILSENER 
 Réf. Cdt
 34 cl Ø 81 x H.180 mm 756735 6



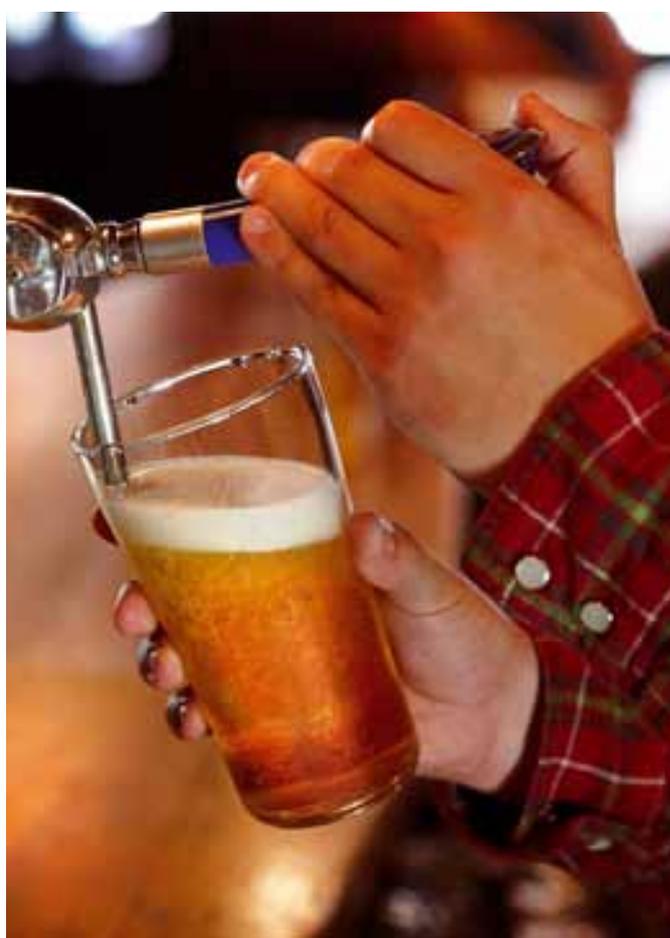
EXECUTIVE - Verre 
 Réf. Cdt
 39 cl Ø 80 x H.186 mm 752548 6



PALLADIO - Verre 
 Réf. Cdt
 28.5 cl Ø 65 x H.208 mm 444855 6



DORTMUND - Verre 
 Réf. Cdt
 37 cl Ø 66 x H.243 mm 326593 6
 23 cl Ø 58 x H.210 mm 531585 6



Carafe à décanter



VARIATION - Avec bouchon d'oxygénation
Verre soufflé bouche



Réf. Cdt

Carafe 75 cl - H.240 mm 034095 1



IBIS - Verre soufflé bouche



Réf. Cdt

Carafe à décanter 75 cl - H.270 mm 320971 1



AURUM - Cristallin



Réf. Cdt

Carafe en verre 1,50 L - H.300 mm 148649 6



NECTAR - Cristallin soufflé



Réf. Cdt

Carafe à décanter 1L 685344 1



VENDANGE - Avec bouchon



Réf. Cdt

Carafe à décanter 1,5 L 686028 1



RÉVOLUTION - Carafe non vendue



Réf. Cdt

Égouttoir à carafe 034102 1



VERRE DÉGUSTATION

Réf. Cdt

Le Taster® 38 cl - H.110 mm 862005 1

Verre cognac 15 cl - H.96 mm 097705 12

Carafe et carafon



YPSILON

Réf. Cdt

Rouge	1 L - H.255 mm	751570	6
Violet	50 cl - H.204 mm	644273	12
Orange	50 cl - H.204 mm	644272	12
Vert	50 cl - H.204 mm	644271	12
Rouge	50 cl - H.204 mm	644274	12
Azur	50 cl - H.204 mm	644414	12
Fushia	50 cl - H.204 mm	644415	12

BOTTIGLIA GIARRA - Bouchon mécanique - 1 litre

Réf. Cdt

Violet	1 L - H.306 mm	644275	12
Orange	1 L - H.306 mm	644278	12
Vert	1 L - H.306 mm	644276	12
Rouge	1 L - H.306 mm	644417	12
Azur	1 L - H.306 mm	644277	12
Fushia	1 L - H.306 mm	644418	12



YPSILON - Verre

Réf. Cdt

25 cl	H.165 mm	030809	12
50 cl	H.204 mm	030810	12
1 L	H.255 mm	534093	12

MISURA - Verre

Réf. Cdt

25 cl	H.190 mm	016365	1
50 cl	H.235 mm	016366	12
1 L	H.262 mm	016367	12

CARAFE CARRÉE - Verre trempé

ARCOROC

Réf. Cdt

25 cl	H.162 mm	000381	12
50 cl	H.199 mm	000382	12
1 L	H.255 mm	000383	6



POT LYONNAIS - Verre

ARCOROC

Réf. Cdt

Pot fillette	25 cl - H. 224 mm	905044	12
Pot	46 cl - H.290 mm	905042	6

CARAFON A VIN - Verre

ARCOROC

Réf. Cdt

25 cl	H.132 mm	000374	12
50 cl	H.164 mm	000375	12
1 L	H.203 mm	000376	6

ÉLÉGANCE - Verre

ARCOROC

Réf. Cdt

Sans bouchon	1 L - H.230 mm	456067	6
Avec bouchon	1 L - H.290 mm	7515116	6

Broc et pichet



BOUTEILLE GIARRA - Verre
Bouchon mécanique

	Réf.	Cdt
1 L	H.320 mm 687204	6



CARAFE LIME - Verre

		Réf.	Cdt
0,25 L	0,25 L - H.206 mm	685139	28
0,50 L	0,50 L - H.253 mm	230150	12



CARAFE OPTIMA - Verre ultra blanc

		Réf.	Cdt
0,25 L (fine wine)	H.196 mm	680002	12
0,50 L (fine wine)	H.262 mm	679998	6
0,75 L (fine wine)	H.295 mm	680003	6
0,75 L (acqua)	H.260 mm	748697	6



CARAFE FLUID - Verre

		Réf.	Cdt
0,25 L	H.135 mm	751564	12
0,5 L	H.193 mm	751563	6
0,75 L		754229	6
1 L	H.265 mm	751562	1
Bouchon (1 L - 0,75 L - 0,5 L)		751567	6



BROC ARC - Verre trempé

		Réf.	Cdt
50 cl	H.146 mm	017517	12
1 L	H.202 mm	017518	6
1,3 L	H.217 mm	000385	6



BISTROT - Verre trempé

		Réf.	Cdt
25 cl	H.115 mm	030213	24
50 cl	H.145 mm	030214	12
1 L	H.186 mm	030215	6



BROC PICHET - Verre

		Réf.	Cdt
25 cl	H.125 mm	017515	12
50 cl	H.153 mm	017516	6
1,3 L	H.199 mm	000384	6



VIVA BROADWAY - Verre relief

		Réf.	Cdt
Broc rafraîchissant	2 L	135800	6



QUADRO - Verre relief

		Réf.	Cdt
50 cl	H.157 mm	29543	6
1,1 L	H.242 mm	26711	6



Coupe à dessert



JAZZED - Verre

	Réf.	Cdt
25 cl	H.133 mm 199859	6



COUPE SORBET - Verre relief

	Réf.	Cdt
Coupe	22 cl 000212	6
Coupe	38 cl 000213	24



COUPE MAEVA - Verre

	20 cl	35 cl	Cdt
Diamant	754204	754207	24
Dots	754203	754206	24
Vintage	754205	754208	24



JAZZED - Forme haute - Verre

	Réf.	Cdt
Verre lisse	41 cl - Ø 123 x H.198 mm 199860	6
Verre frozen	41 cl - Ø 123 x H.198 mm 754202	12
Verre swirl	41 cl - Ø 123 x H.198 mm 754201	12



CANARIE - Verre relief

	Réf.	Cdt
13 cl	H.85 mm 000210	12



GIGOGNE - Verre trempé

	Réf.	Cdt
25 cl	H.100 mm 644201	6



JAZZED - Forme basse - Verre

	Réf.	Cdt
Verre lisse	25 cl - Ø 125 x H.92 mm 754196	12
Verre frozen	25 cl - Ø 125 x H.92 mm 754198	12
Verre swirl	25 cl - Ø 125 x H.92 mm 754197	12



PÉPITE - Empilable - Effet givré

	Réf.	Cdt
20 cl	H.60 mm 7512097	6



CAFET' - Effet granité

	Réf.	Cdt
25 cl	H.60 mm 002803	12



SWEET - Relief

	Réf.	Cdt
25 cl	Ø 104 mm 199919	6
13 cl	Ø 82 mm 199918	6
5 cl	Ø 66 mm 199917	6



ONDINE - Verre trempé - Relief

	Réf.	Cdt
23 cl	Ø110 mm 644408	12

Coupe à glace



PALMIER - Verre 
 Réf. Cdt
 37 cl H.201 mm 7512071 12
 21 cl H.101 mm 7512070 24



FORTUNA - Verre relief 
 Réf. Cdt
 30 cl H.180 mm 679033 6



CADETTE - Verre relief 
 Réf. Cdt
 20 cl H.120 mm 000203 6



CARAT - Verre 
 Réf. Cdt
 19 cl H.86 mm 608601 6



TAHITI - Verre relief 
 Réf. Cdt
 23 cl H.80 mm 000202 6



FIDJI - Verre 
 Réf. Cdt
 20 cl H.153 mm 017506 6



SEYCHELLES - Verre 
 Réf. Cdt
 20 cl H.80 mm 21477 24



DIAMOND - Verre 
 Réf. Cdt
 Transparente 22 cl - Ø 102 x H.86 mm 681834 12
 Vert 22 cl - Ø 102 x H.86 mm 679045 12
 Violet 22 cl - Ø 102 x H.86 mm 681837 12



VÉGA - Verre 
 Réf. Cdt
 Pied lilas 15 cl - H.80 mm 617965 6
 Pied bleu 15 cl - H.80 mm 617963 6
 Transparente 15 cl - H.80 mm 6179 6



BUBBLE - Coupe inclinée 
 Réf. Cdt
 13 cl H.90 mm 326561 6



VERSA - Verre 
 Réf. Cdt
 12 cl 113358 24



COUPE ICE CREAM - Verre relief 
 Réf. Cdt
 32 cl Ø 105 x H.68 mm 677994 6



COUPE BASSE - Inox 18/10 
 Réf. Cdt
 12 cl Ø 90 x H.55 mm 097002 12

Verrine



ESKALE - Verre



Réf. Cdt

18 cl 751573 24

31 cl 751572 24



KUBE - Verre



Réf. Cdt

5 cl 45 x 45 x H.54 mm 328559 12



EVO - Empilable - Verre



Réf. Cdt

16 cl H. 65 mm 644268 6



YAMO - Empilable - Verre



Réf. Cdt

15 cl H. 65 mm 644269 6



CHIQUITO - Verre trempé

Réf. Cdt

22 cl Ø 82 x H.59 mm 3589142 12



VERSA - Verre



Réf. Cdt

12 cl Ø 87 x H.90 mm 113358 24



CARAT - Verre



Réf. Cdt

12 cl Ø 52 x H.59 mm 326580 6

23 cl Ø 63 x H.70 mm 326581 6



ATOLL - Verre



Réf. Cdt

11 cl Ø 62 x H.57 mm 326577 6

25 cl Ø 77 x H.70 mm 326579 6



GOBELET DUOS - Verre



Réf. Cdt

Lot de 2 35 cl 326313 6



AMETISTA - Verre



Réf. Cdt

Lot de 2 22 cl 326917 6



GIGOGNE

Verre trempé empilable



Réf. Cdt

9 cl Ø 56 x H.60 mm 000452 12

16 cl Ø 71 x H.69 mm 000451 12

22 cl Ø 82 x H.77 mm 000450 12



ARÔME

Verre trempé empilable



Réf. Cdt

19 cl Ø 82 x H.77 mm 851901 12



BREK - Lot de 6 verres



Réf. Cdt

36 cl H. 85 mm 679946 1



CANCUN - Verre



Réf. Cdt

15 cl Ø 95 x H.102 mm 326572 6

24 cl Ø 110 x H.117 mm 326573 6

Cuillère à glace et cocktail



PORTIONNEUSE OVALE À GLACE

	Réf.	Cdt
30 boules (au litre)	670390	1



PORTIONNEUSE À GLACE - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
24 boules (au litre)	Ø 50 mm	50201	1
36 boules (au litre)	Ø 46 mm	905033	1
40 boules (au litre)	Ø 44 mm	905031	1
50 boules (au litre)	Ø 39 mm	905029	1



PORTIONNEUSE À GLACE - Eutectique

		Réf.	Cdt
17 boules (au litre)	175 mm	6349	1



FESTIVITY - Inox 18 %

Amefa

		Réf.	Cdt
Mazagran	190 mm	753679	12
Avec dents	155 mm	753680	12
Café-thé	150 mm	753676	12
Fourchette gâteaux	150 mm	753678	12
Moka - Espresso	116 mm	753677	12



PRIMO - Pour amuse-bouche

Amefa

		Réf.	Cdt
Cuillère à dents (Lot de 48)		514205	1
Cuillère avec crochet (Lot de 48)		514206	1



CUILLÈRE MOKA - Pour amuse-bouche

		Réf.	Cdt
Cuillère Vésuve (inox 18 %)		002825	12
Ascot (Lot de 12 - inox 18/10 - ép. 3 mm)		305026	1
Cuillère XY (inox 18/10 - ép. 3,5 mm)		501189	12



CUILLÈRES LONGUES - Inox 18 %

	Réf.	Cdt
Relais (Lot de 12)	109248	1
Soda (Lot de 6)	748183	1



CUILLÈRES BERLIN
Inox 18/10 - Ép. 3 mm

		Réf.	Cdt
Glace	130 mm	512481	12
Mazagran	220 mm	512482	12



CUILLÈRES MADRID
Inox 18/10 - Ép. 3 mm

		Réf.	Cdt
Glace	150 mm	513483	12
Mazagran	220 mm	513484	12





COUZON
Amefa

La création comme une évidence

Prendre un repas signifie davantage que consommer de la nourriture. Amefa a très bien compris cela. Grâce à nos marques Amefa, Couzon et Richardson Sheffield, nous offrons une large gamme de couverts et d'accessoires pour faire de tous vos repas une fête, quelque soit l'occasion. Vous êtes invité à voir un aperçu de ce que Amefa peut offrir aux marchés professionnel/hospitality et retail.

093

COUVERT

Couvert inox 18/10	94
Couvert inox 18 %	102
Couteau à steak	111
Couvert spécifique	112
Accessoire Couvert	113

Silhouette

COUZON



ÉPAISSEUR
8 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 8 mm - Forgé finition miroir

	Réf.	Cdt
Cuillère table	8511010	12
Fourchette table	851102	12
Cuillère café	851103	12
Couteau table	851106	12
Cuillère dessert	851122	12
Fourchette dessert	851123	12
Couteau dessert	851108	12
Fourchette poisson	851115	12
Couteau poisson	851114	12



DEGRENE
PARIS

Guest

ÉPAISSEUR
4 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 4 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Cuillère table	501160	12
Fourchette table	501161	12
Cuillère café	501162	12
Couteau table (lame scie)	501163	12
Cuillère dessert	501168	12
Fourchette dessert	501166	12
Couteau dessert (lame unie)	501167	12
Fourchette poisson	501164	12
Couteau poisson gourmet	501165	12



Alkaline

COUZON

ÉPAISSEUR
4 mm



INFO Un design pur pour une table moderne et élégante. Des pièces confortables aux formes généreuses où les courbes et les plats se succèdent pour s'adapter parfaitement aux contours de la main. Une collection haut de gamme qui sublimerait la table.



Inox 18/10 - Épaisseur 4 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	749185	12
Couteau table	749184	12
Cuillère table	749186	12
Cuillère café	749187	12

Royal baguette

Amefa

ÉPAISSEUR
4 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 4 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	181094	12
Couteau table monocoque forgé	181076	12
Cuillère table	181092	12
Cuillère café	181093	12
Fourchette dessert	181077	12
Couteau dessert monocoque forgé	181075	12
Cuillère dessert	181078	12
Fourchette poisson	181083	12
Couteau poisson	181082	12

Neuvième art

COUZON

ÉPAISSEUR
4 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 4 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	715120	12
Couteau table	715121	12
Cuillère table	107101	12
Cuillère café	715122	12
Fourchette dessert	715123	12
Couteau dessert	715125	12
Cuillère dessert	715124	12

XY

ÉPAISSEUR
3,5 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 3,5 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	501182	12
Couteau table (lame unie)	501181	12
Cuillère table	501180	12
Cuillère café	181108	12
Cuillère moka	501189	12
Cuillère dessert	501185	12
Fourchette dessert	501184	12
Couteau dessert (lame unie)	501183	12
Fourchette poisson	501187	12
Spatule gourmet	501186	12
Tartineur	501188	12



DEGRENE
PARIS



X-LO

eternum

ÉPAISSEUR
3,5 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 3,5 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	751589	12
Couteau table	749721	12
Cuillère table	751591	12
Cuillère café	749720	12

Cuba

Amefa



Forgé inox 18/10 - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	181894	12
Couteau table	181891	12
Cuillère table	181892	12
Cuillère café	181893	12
Cuillère moka	181883	12
Fourchette dessert	181880	12
Couteau dessert	181877	12
Cuillère dessert	181879	12
Fourchette poisson	181896	12
Couteau poisson	181897	12

Livia Ronda

Amefa

ÉPAISSEUR
3 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 3 mm - Finition poli miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	750872	12
Couteau table	750874	12
Cuillère table	750871	12
Cuillère café	750873	12

Livia Trendy

Amefa

ÉPAISSEUR
3 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 3 mm - Finition poli miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	753478	12
Couteau table	753475	12
Cuillère table	753477	12
Cuillère café	753476	12

Ato martelé

COUZON

ÉPAISSEUR
3 mm



18/10- Épaisseur 3 mm - Finition miroir, relief martelé

	Réf.	Cdt
Fourchette table	201823	12
Couteau table (lame scie)	601827	12
Cuillère table	201824	12
Cuillère café	301823	12
Couteau dessert	201830	12
Cuillère dessert	331823	12
Fourchette poisson	201831	12
Couteau poisson	201832	12



Aloa

DEGRENE
PARIS

ÉPAISSEUR
3 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 3 mm - Forgé finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	163580	12
Couteau table monobloc (lame scie)	163583	12
Cuillère table	163579	12
Cuillère café	163581	12
Cuillère moka	484619	12
Fourchette dessert	164714	12
Couteau dessert monobloc (lame scie)	164707	12
Cuillère dessert	164713	12
Fourchette poisson	164708	12
Couteau poisson	164709	12
Tartineur	163584	6

Confidence

DEGRENE
PARIS

COUVERT



Inox 18/10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	13662	12
Couteau table (lame scie)	126547	12
Cuillère table	32814	12
Cuillère café	58858	12
Cuillère moka	02336	12
Fourchette dessert	13659	12
Couteau dessert	208480	12
Cuillère dessert	13661	12
Fourchette poisson	13562	12
Couteau poisson	13563	12

Mikado

DEGRENE
PARIS

ÉPAISSEUR
3 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Cuillère table	103539	12
Fourchette table	103545	12
Cuillère café	31064	12
Cuillère moka	13286	12
Couteau table (manche bombé, lame scie)	113017	12
Fourchette dessert	33802	12
Cuillère dessert	33803	12
Couteau dessert	113019	12
Fourchette poisson	33804	12
Couteau poisson	33805	12

Ascot

eternum

ÉPAISSEUR
3 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table (Lot de 12)	503010	1
Couteau table monobloc (Lot de 12)	503015	1
Cuillère table (Lot de 12)	30502	1
Cuillère café (Lot de 12)	503013	1
Cuillère moka (Lot de 12)	305026	1
Fourchette dessert (Lot de 12)	305014	1
Couteau dessert (Lot de 12)	305060	1
Cuillère dessert (Lot de 12)	601548	1
Fourchette poisson (Lot de 12)	218219	1
Couteau poisson (Lot de 12)	218231	1

Jewel

Amefa

ÉPAISSEUR
3 mm



Inox 18/10 - Épaisseur 3 mm - Finition miroir, relief guilloché

	Réf.	Cdt
Fourchette table	444949	12
Couteau table	444950	12
Cuillère table	677450	12
Cuillère café	677451	12
Cuillère moka	677458	12
Fourchette dessert/poisson	677452	12
Couteau dessert	677453	12
Cuillère dessert	444951	12

Moderno

Amefa Neva

eternum

ÉPISSEUR
2,5 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	834102	12
Couteau table monobloc (lame dentée)	834104	12
Cuillère table	834101	12
Cuillère café	834103	12
Cuillère moka	834110	12
Fourchette dessert	834107	12
Couteau dessert monobloc	834106	12
Cuillère dessert	834105	12
Fourchette poisson	834109	12
Couteau poisson monobloc	834108	12

ÉPISSEUR
2,5 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	754621	12
Couteau table	754622	12
Cuillère table	754623	12
Cuillère café	754624	12

Eole

COUZON

Alfa

eternum

ÉPISSEUR
2,5 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	181820	12
Couteau table	181821	12
Cuillère table	181827	12
Cuillère café	181828	12
Cuillère moka	181823	12
Cuillère dessert	181822	12

ÉPISSEUR
2 mm

Inox 18/10 - Épaisseur 2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette de table (lot de 12)	682454	1
Couteau de table (lot de 12)	682456	1
Cuillère de table (lot de 12)	682453	1
Cuillère café (lot de 12)	682455	1

Carlton

Amefa



Inox 18 % - Forgé finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	180094	12
Couteau table	180091	12
Cuillère table	180092	12
Cuillère café	180093	12
Couteau à steak	679820	12
Couteau à dessert	444468	12
Cuillère à dessert	679821	12

Nuage

tehrin

Juno

Amefa

ÉPAISSEUR
4 mm



Inox 18% - Épaisseur 4 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette de table	755479	12
Couteau de table	755480	12
Cuillère de table	755481	12
Cuillère café	755482	12

ÉPAISSEUR
3 mm



Inox 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	749178	12
Couteau table	749182	12
Cuillère table	749180	12
Cuillère café	749181	12

Havane

Amefa

ÉPAISSEUR
3 mm



Inox 18 % - Épaisseur 3 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	104696	12
Couteau table forgé (manche plat lame scie)	652350	12
Cuillère table	104697	12
Cuillère café	104693	12
Fourchette dessert	201485	12
Couteau dessert	201487	12
Cuillère dessert	201486	12



Vision

Amefa

Empreinte

Amefa

ÉPAISSEUR
2,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition brillant

	Réf.	Cdt
Fourchette table	681758	12
Couteau table	681759	12
Cuillère table	682303	12
Cuillère café	681760	12

ÉPAISSEUR
2,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition brillant et satiné

	Réf.	Cdt
Fourchette table	756696	12
Couteau table	756697	12
Cuillère table	756698	12
Cuillère café	756699	12

Bongo

Amefa

ÉPAISSEUR
2,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition brillant

	Réf.	Cdt
Fourchette table	749170	12
Couteau table	749175	12
Cuillère table	749173	12
Cuillère café	749174	12



Jet lou

Amefa

ÉPAISSEUR
2,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	677295	12
Couteau table	677300	12
Cuillère table	677296	12
Cuillère café	677297	12
Fourchette dessert	753487	12
Couteau dessert	753489	12
Cuillère dessert	753488	12

Brittany

tehrin

ÉPAISSEUR
2,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition brillant

	Réf.	Cdt
Fourchette de table	107301	12
Couteau de table monobloc lame scie	107305	12
Cuillère de table	107302	12
Cuillère café	107303	12
Cuillère dessert	107312	12
Fourchette dessert	107311	12
Couteau dessert monobloc lame scie	107307	12

Salsa

eternum

ÉPAISSEUR
2,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir

		<i>Cdt</i>
Fourchette table (Lot de 12)	198501	1
Couteau table (Lot de 12)	198505	1
Cuillère table (Lot de 12)	198502	1
Cuillère à café (Lot de 12)	198503	1



Baguette

Amefa

Frida

eternum

ÉPAISSEUR
2,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir

	Réf.	<i>Cdt</i>
Fourchette table	123441	12
Couteau table	123443	12
Cuillère table	124448	12
Cuillère café	123442	12
Fourchette dessert	124442	12
Couteau dessert	124445	12
Cuillère dessert	124444	12

ÉPAISSEUR
2,2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,2 mm - Finition miroir

		<i>Cdt</i>
Fourchette table (Lot de 12)	9635	1
Couteau table (Lot de 12)	35968	1
Cuillère table (Lot de 12)	36569	1
Cuillère café (Lot de 12)	5745	1
Fourchette dessert (Lot de 12)	52452	1
Couteau dessert (Lot de 12)	35970	1
Cuillère dessert (Lot de 12)	47875	1

Octo

eternum

ÉPAISSEUR
2,2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table (Lot de 12)	101111	1
Couteau table (Lot de 12)	101112	1
Cuillère table (Lot de 12)	36636	1
Cuillère café (Lot de 12)	101118	1
Cuillère moka (Lot de 12)	753981	1
Fourchette dessert (Lot de 12)	101114	1
Couteau dessert (Lot de 12)	101115	1
Cuillère dessert (Lot de 12)	101113	1

Amazonie

Harmonie PARIS
une marque du groupe Guy Degrenne

ÉPAISSEUR
2,2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2,2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	169511	12
Couteau table (manche plat lame scie)	169513	12
Cuillère table	169510	12
Cuillère café	169512	12

Double filet

Amefa

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table (Lot de 12)	006061	1
Couteau table (manche plat, lame scie) (Lot de 12)	006069	1
Cuillère table (Lot de 12)	006060	1
Cuillère café (Lot de 12)	006062	1
Fourchette dessert (Lot de 12)	006066	1
Couteau dessert (manche plat, lame unie) (Lot de 12)	006064	1
Cuillère dessert (Lot de 12)	006065	1
Fourchette poisson (Lot de 12)	006068	1
Couteau poisson (Lot de 12)	006067	1

Chouan

Amefa

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard brillant

	Réf.	Cdt
Fourchette table (Lot de 12)	472002	1
Couteau table (manche plat, lame scie) (Lot de 12)	472006	1
Cuillère table (Lot de 12)	4720001	1
Cuillère café (Lot de 12)	4720003	1

Contour

tehrin Resto

Amefa

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	77000	12
Couteau table monobloc (lame scie)	77002	12
Cuillère table	77001	12
Cuillère café	77003	12
Fourchette dessert	77004	12
Couteau dessert monobloc (lame scie)	77006	12
Cuillère dessert	77005	12
Fourchette poisson	77007	12
Couteau poisson	77008	12

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition standard brillant

	Réf.	Cdt
Fourchette table (Lot de 12)	425002	1
Couteau table (Lot de 12)	54744	1
Couteau table lame micro denté (le lot de 12)	425011	1
Cuillère table (Lot de 12)	425001	1
Cuillère café (Lot de 12)	425003	1

Cassiopée

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	141124	12
Couteau table	141225	12
Cuillère table	141122	12
Cuillère café	141126	12
Fourchette dessert	141012	12
Couteau dessert	141021	12
Cuillère dessert	141008	12
Fourchette poisson	141125	12
Couteau poisson	141127	12

Symphony

tehrin

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	251197	12
Couteau table	502097	12
Cuillère table	209702	12
Cuillère café	302097	12
Fourchette dessert	112097	12
Couteau dessert	702097	12
Cuillère dessert	122097	12

Instinct

Amefa

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette table	753500	12
Couteau table	753498	12
Cuillère table	753501	12
Cuillère café	753502	12

Palace

Amefa

ÉPAISSEUR
1,8 mm



Inox 18 % - Épaisseur 1,8 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Cuillère table	404001	12
Fourchette table	404003	12
Cuillère café	404002	12
Couteau table monobloc (lame micro-denturée)	404000	12

Danube

Amefa

ÉPAISSEUR
1,8 mm



Inox 18 % - Épaisseur 1,8 mm - Finition miroir

	Réf.	Cdt
Cuillère table	199920	12
Fourchette table	199921	12
Cuillère café	199922	12
Couteau table (manche plat, lame microdentée)	199923	12



Olga

tehrin

Menu standard Amefa

ÉPAISSEUR
1,8 mm



Inox 18 % - Épaisseur 1,5 mm - Finition poli miroir

	Réf.	Cdt
Fourchette de table	682292	1
Couteau de table manche plat lame scie	682293	1
Cuillère de table	682291	1
Cuillère café	682294	1

ÉPAISSEUR
1,5 mm



Inox 18 % - Épaisseur 1,5 mm - Finition poli standard

	Réf.	Cdt
Cuillère table (Lot de 12)	199924	1
Fourchette table (Lot de 12)	199958	1
Cuillère café (Lot de 12)	199926	1
Couteau table (manche plat, lame scie) (Lot de 12)	199927	1

Inox uni

ÉPAISSEUR
1,2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 1,2 mm - Finition poli standard

	Réf.	Cdt
Cuillère table	009442	12
Fourchette table	009441	12
Cuillère café (Lot de 12)	002827	1
Couteau table manche plat (lame scie)	002851	12
Cuillère moka	002825	12
Fourchette dessert	87587	12
Cuillère dessert	002807	12
Couteau dessert (Lot de 12)	45633	1

Bobo

tehrin



BOBO - Inox 18%

	Blanc	Gris	Rouge	Vert	Cdt
Fourchette table	752215	752214	752213	752212	12
Couteau table (bout rond)	752227	752226	752225	752224	12
Cuillère café	752223	752222	752221	752220	12
Cuillère table	752219	752218	752217	752216	12

Éclat

Amefa

ÉPAISSEUR
2 mm



Inox 18 % - Épaisseur 2 mm - Finition miroir - Manche ABS+SAN

	Rouge	Gris	Violine	Anis	Orange	Bleu	Cdt
Fourchette table	521094	494521	680103	651394	115214	122594	12
Couteau table	521091	491521	680106	651391	115217	122595	12
Cuillère table	521092	492521	680104	651392	115215	122596	12
Cuillère café	521093	125349	680105	651393	115216	122597	12

Couteau à viande



Tout inox - Lame microdentée - Manche Monobloc - Finition miroir

	Réf.	Cdt
HARMONY	041936	12
VIEUX PARIS	310109	12
BAGUETTE	3331	12
CHULETERO	950204	12



Tout inox - Lame microdentée - Manche Monobloc - Finition miroir

	Réf.	Cdt
VALMY (Lot de 12)	404075	1
GOLIATH	750877	6
AMAZONE	169513	12



Tout inox - Lame microdentée - Manche Monobloc - Finition miroir

	Réf.	Cdt
THIERS (forgé)	100106	12
GRILLADE (forgé double crantage)	006547	12
LAGUIOLE MITRE	053039	12



Lame inox microdentée
Lave-vaisselle déconseillé

	Réf.	Cdt
HERCULE (manche bois)	750929	6
RUSTIC (manche bois comprimé)	002842	12
GRILL (manche bois comprimé)	096322	12
ROYAL STEAK (coffret bois de 6)	603046	1



Lame inox microdentée - Manche polypropylène noir - Garantie lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
STRATUS	044960	6
SILEX (Lame unie)	059140	1
JUMBO	103230	12



Lame inox microdentée - Manche polypropylène noir - Garantie lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
ÉVOLUTION	20010	1
CLASSIC	096162	1
BOUT ROND (lame 11 cm)	610362	1
BOUT ROND (lame 10 cm)	755875	1

Couvert spécifique



Amefa

COUVERT DROIT - Inox 18/10 - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir - Manche ABS noir - Spécial lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
Fourchette table	322094	3
Couteau table	322091	3
Cuillère table	322092	3



COUVERT COURBÉ - Droitier et/ou gaucher - Inox 18/10 - Épaisseur 2,5 mm - Finition miroir - Manche ABS noir - Spécial lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
Fourchette table droitier	322194	3
Cuillère table droitier	322192	3
Fourchette table gaucher	322294	3
Cuillère table gaucher	322292	3
Couteau table droitier/gaucher	322191	3



COUVERT HANDY - Couvert modulable

	Framboise	Orange	Vert Anis	Cdt
Fourchette	322514	322515	322513	1
Cuillère	322512	322510	322511	1



CUILLÈRE ERGO 3D - Silicone

	Réf.	Cdt
Bleu	751786	1
Gris	751787	1



COUVERT COPOLYESTER - Idéal petite enfance - Le couteau coupe réellement

	Vert	Cassis	Cdt
Couteau	683088	682477	12
Cuillère	751537	750585	12
Fourchette	751538	750586	12



Amefa

COUVERTS INTÉGRALE - Inox 18/10
Finition poli miroir - Manche Ø 4 cm

		Réf.	Cdt
Fourchette	14,5 cm	751797	3
Couteau	16,5 cm	751800	3
Cuillère	14,5 cm	751799	3



FOURCHETTE PRATIK
Inox 18 % - Finition poli miroir

Lehrin

	Réf.	Cdt
Creuse inox	682295	12



SET 3 COUVERTS

	Réf.	Cdt
Couteau/Cuillère/Fourchette	855101	1

Accessoire couvert



RAMASSE-COUVERTS - Emboîtable
Matière polypropylène 4 compartiments

		Réf.	Cdt
Bac bleu	530 x 325 x 100 mm	102522	1
Bac gris	530 x 325 x 100 mm	33114	1
Couvercle		12311	1



GODET A COUVERTS - Polypropylène

		Réf.	Cdt
Carré	100 x 100 x 135 mm	900078	1
Rond	Ø 95 x H.143 mm	34313	1



FOURCHETTE SPÉCIFIQUE

		Réf.	Cdt
Fourchette escargots		527021	12
Fourchette huîtres		106118	12



COUVERTS A SALADE

		Réf.	Cdt
Couverts/Pince	280 mm	687041	1



VIENNA - Couverts en SAN

		Blanc	Cdt
Blanc	300 mm	751484	1
Mure	300 mm	751487	1
Vert	300 mm	751486	1



BUTTER FLY - Couteau à beurre - Inox miroir

		Réf.	Cdt
Couteau	180 mm	756254	1



COUTEAU

		Réf.	Cdt
Fromage inox	150 mm	34146	1
Couteau polypropylène	185 mm	096637	1



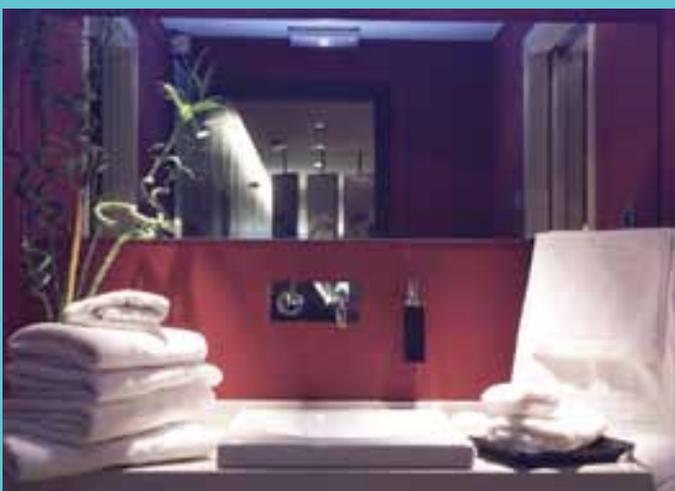
POCHETTE KRAFT + SERVIETTE
Pochette : 85 x 200 mm
Serviette ouate 330 x 330 mm, 2 feuilles

		Réf.	Cdt
Kraft ébène / pistache (Lot de 500)		125010	1
Kraft ébène / blanche (Lot de 500)		125013	1
Kraft ébène / pivoine (Lot de 500)		125014	1
Kraft brun / blanche (Lot de 500)		125015	1
Kraft ébène / chocolat (Lot de 500)		125016	1
Chocolat / ivoire (Lot de 500)		125017	1
Chocolat / pistache (Lot de 500)		125018	1
Chocolat / rouge (Lot de 500)		125019	1
Anthracite / blanche (Lot de 500)		125021	1



PORTE COUTEAU - Dessous de plat

		Réf.	Cdt
Forme galet (boite de 6)		505805	1



115

ACCESSOIRE

Nappage (nappage jetable page 174)	116
Accessoire de table	118
Accessoire de bar	125
Affichage	134
Accueil et hôtellerie	140
Plateau	147
Accessoire de self	152

Magilys



100% polyester



INFO Meilleur rapport qualité/prix. Maille 100% polyester, 220 gr/m², très résistante, lisse et satinée.. Lavage en machine à 40° , matière javellisable. Pas de repassage, sèche en 10 min à même la table. Matière infroissable. Ne s'effiloche pas coupe simple sans ourlet.



	Anis	Canari	Cerise	Orange	Turquoise	cdt
120 x 120 cm	753712	753714	753716	753715	753713	2
120 x 160 cm	753717	753719	753721	753720	753718	2
Ø 145 cm	753722	753724	753726	753725	753723	2
Ø 160 cm	753727	753729	753731	753730	753728	2

Unilys



100% polyester



INFO Maille 100% polyester, 230 gr/m². Lavage en machine à 40° Entretien facile, repassage superflux. Sèche en 10 min à même la table. Sèche linge et chlore interdit. Finition ourlet, sauf pour les nappes rondes finition de biais

■ Matière texturée



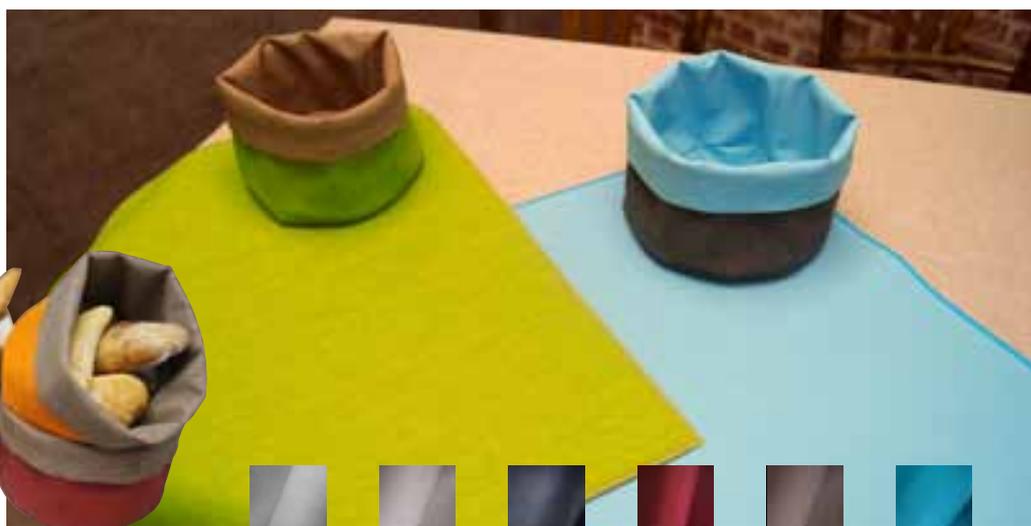
	Anis	Beige	Blanche	Rouge	Vanille	cdt
120 x 120 cm	753786	753785	753783	753787	753784	2
120 x 160 cm	753791	753790	753788	753792	753789	2
Ø 145 cm	753796	753795	753793	753797	753794	2
Ø 160 cm	753801	753800	753798	753802	753799	2
Serviette 45 x 45 cm	753807	753806	753803	753808	753804	6

Sonoclean



100% PVC enduit

INFO Imperméable effet tissu. 100% PVC enduit, 300 gr/m². Lavage à l'éponge et en machine à 40°. PVC souple effet tissu garanti. Antichoc et antibruit. Sèche linge interdit, repassage à l'envers possible.



	Jean gris	tiss beige	tiss gris	tiss rouge	tiss taupe	tiss turquoise	cdt
120 x 120 cm	753811	753813	753812	753815	753814	753816	2
120 x 160 cm	753817	753819	753818	753821	753820	753822	2
Ø 140 cm	753823	753825	753824	753827	753826	753828	2
Ø 160 cm (avec couture central)	753849	753831	753830	753833	753832	753834	2
Chemin de table 45 x 110 cm	753841	753843	753842	753845	753844	753846	6
Set de table 33 x 43 cm	753835	753837	753836	753839	753838	753840	6

PANIERE RONDE

	Beige / jean gris	taupe/beige	taupe/orange	taupe/rouge	taupe/anis	tiss gris / turquoise	cdt
Ø 15 cm	753848	445092	445095	445094	445093	753847	3

Linelys



100% polyester



INFO Antitâtes. Maille 100% polyester, 220 gr/m², aspect fibre de « lin ». Lavage en machine à 40°. Matière antitâche grâce à son traitement déperlant. Entretien facile, repassage superflus. Sèche linge interdit.



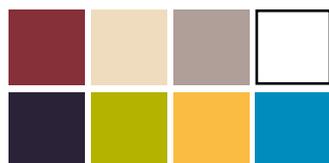
Nappe motif arabesque

	Framboise	Vanille	Anis	Canari	Turquoise	cdt
120 x 120 cm	753743	753742	753739	753741	753740	2
120 x 160 cm	753748	753747	753744	753746	753745	2
Ø 145 cm	753754	753753	753750	753752	753751	2



Nappe unie

	Framboise	Vanille	Beige	Blanche	Charbon	cdt
120 x 120 cm	753766	753761	753764	753760	753765	2
120 x 160 cm	753771	753768	753769	753767	753770	2
Ø 145 cm	753776	753773	753774	753772	753775	2



Serviette 45 x 45 cm

	Réf.	Cdt
Framboise	753781	6
Vanille	753778	6
Beige	753779	6
Blanche	753777	6
Charbon	753780	6
Anis	753755	6
Canari	753757	6
Turquoise	753756	6



INFO Sonolys se dote d'une solide expérience dans le nappage et l'ameublement pour les professionnels de la restauration. Nous vous proposons un large choix de tissus 100 % polyester, mais également le nappage, le juponnage, la confection de rideaux sur mesure et couvre-lits.



Nappage sur mesure, nous consulter !

Nappes toutes tailles, serviettes, sets de table, chemins de table, housses de chaise, rideaux, linge de lit...

Demilys



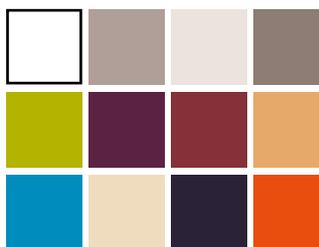
50% polyester, 50% coton



Serviette 45 x 45 cm

	Réf.	cdt
Blanc	754023	5
Beige	754022	5
Ecru	754024	5
Taupe	754027	5
Anis	754020	5
Aubergine	754021	5
Framboise	754025	5
Jaune	754026	5
Turquoise	754028	5
Vanille	753759	5
Charbon	753758	5
Orange	757131	5

INFO Effet coton velours. Maille 50% polyester, 50% coton ; 240 gr/m². Lavage en machine à 40°. Entretien facile avec un léger repassage. Sèche linge interdit.



Protège table



BULGOM - Rouleau

	Réf.	Cdt
140 cm x 20 m	753851	1

Housse élastique molleton PVC 230 gr/m²

	Réf.	cdt
80 x 120 cm	753858	2
80 x 80 cm	753857	2
Ø 120 cm	753859	2

Vannerie

Bread
Bread
Bread



CORBEILLE OSIER - Housse amovible tissu écru

	Réf.	Cdt
Rectangulaire	350 x 245 x H.100 mm	205100 1



CORBEILLE OSIER - Housse amovible tissu écru

	Réf.	Cdt
Ronde	Ø 250 mm	476573 3
Ronde	Ø 220 mm	758713 3
Ronde	Ø 180 mm	573474 4



CORBEILLE OSIER POUR BAC GASTRO

	Réf.	Cdt
Corbeille (pour bac GN 1/1 H.150 mm)	601507	1
Corbeille (pour bac GN 2/1 H.200 mm)	601510	1



GLANEUSE EN OSIER

	Réf.	Cdt
Glaneuse	450 x 400 mm	601504 1



CORBEILLE A FRUITS OSIER - 2 anses

	Réf.	Cdt
Corbeille	Ø 550 x H.180 mm	573504 1



CORBEILLE ROTIN - Polypropylène

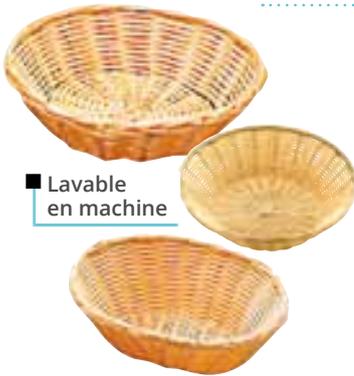
	Réf.	Cdt
Corbeille ronde	Ø 390 x H.100 mm	314411 1
Corbeille rectangulaire	Gn1/1 (530 x 325 mm) x H.100 mm	503240 1
Corbeille rectangulaire	Gn1/2 (325 x 265 mm) x H.100 mm	503250 1
Corbeille rectangulaire	Gn1/4 (265 x 162 mm) x H.100 mm	503260 1
Présentoir bois	590 x 305 mm - ep. 20 cm	313222 1



Vannerie

INFO Corde de polypropylène aspect osier naturel, sans porosité: n'absorbe ni les odeurs, ni les graisses.

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
124



■ Lavable en machine

CORBEILLE À PAIN

	Réf.	Cdt
Grande	Ø 250 mm 402534	1
Petite	Ø 210 mm 28457	1
Ovale	230 x 160 mm 7889	1



■ Lavable en machine

CORBEILLE A PAIN
Polypropylène aspect osier noir

	Réf.	Cdt
Ronde	Ø 250 mm 445117	1
Ronde	Ø 210 mm 445116	1
Ovale	230 x 145 mm 445114	1



BANNETON - Polyéthylène

	Réf.	Cdt
380 x 150 mm	005110	1
230 x 100 mm	500113	1



■ Lavable en machine

PANIÈRE À PAIN
Polypropylène brun

	Réf.	Cdt
Ovale	19 x 14 x H.8 cm 756534	1
Ovale	24 x 17 x H.8 cm 756535	1
Ovale	28 x 16 x H.8,5 cm 756536	1
Ronde	Ø.21 X H.8 cm 756532	1
Ronde	Ø.26 X H.8 cm 756533	1



MANNE À VIENNOISERIES
En osier

	Réf.	Cdt
Manne	400 x 300 x H.100 mm 752303	1



■ Lavable en machine

MANNE À VIENNOISERIES
Polyéthylène imitation rotin

	Réf.	Cdt
Manne	600 x 450 x H.120 mm 402533	1



PLATEAU FROMAGE

	Réf.	Cdt
Rond (osier véritable)	450 mm 318945	1
Rond (polypropylène)	300 mm 52690	1



CORBEILLE À BAGUETTES - Polypropylène
Aspect osier - Passe au lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
Corbeille	Ø 350 x H.420 mm 752252	1



DISTRIBUTEUR EN OSIER
100 à 120 petits pains

	Réf.	Cdt
Manne	450 x 500/580 x 420 mm 601516	1

INFO Distributeur de petits pains en osier véritable pouvant contenir 100 à 120 petits pains individuels.



■ Lavable en machine

MANNE - Polyéthylène imitation rotin

	Réf.	Cdt
Ronde	Ø 360 x H.200 mm 402532	1
Carrée	430 x 430 x 240 mm 402530	1
Rectangulaire	610 x 450 x 240 mm 402531	1



Moulin à poivre et sel



INFO Moulin électrique - Équipé d'une lampe qui s'allume lors de son utilisation - Livré avec piles



ZELI - ABS imitation inox

	Réf.	Cdt
Poivre	H.140 mm 24079	1
Sel	H.140 mm 240861	1



ELIS SENSE - Inox

	Réf.	Cdt
Poivre	H.200 mm 36246	1
Sel	H.200 mm 36249	1



TAHITI

Bois mat et bouton acier brossé

	Poivre	Sel	Cdt
Blanc 15 cm	—	362239	1
Noir 15 cm	362368	—	1



PARIS HÊTRE CHOCOLAT

U select - réglage de la mouture

	Poivre	Sel	Cdt
12 cm	234500	234501	1
18 cm	234615	234616	1
22 cm	234506	234507	1
30 cm	323522	323523	1
40 cm	234502	234503	1



OLERON NATUREL

	Réf.	Cdt
Poivre	H.140 mm 750769	1
Sel humide	H.140 mm 750767	1



BISTROT

Hêtre chocolat et naturel

	Réf.	Cdt
Duo poivre/sel	10 cm 362594	1
Option Plateau	362595	1



PARIS HÊTRE NATUREL

U select - réglage de la mouture

	Poivre	Sel	Cdt
12 cm	034356	018084	1
18 cm	12151	095171	1
22 cm	323407	323408	1
30 cm	323409	323416	1
40 cm	323418	087044	1



OUESSANT - Acrylique et inox

	Réf.	Cdt
Poivre	H.140 mm 118146	1
Sel	H.140 mm 118147	1



DAMAN

Socle inox corps acrylique

	Poivre	Sel	Cdt
16 cm	254276	254277	1
21 cm	254278	254279	1



DUO VITTEL

	Réf.	Cdt
Poivre et sel	H.160 mm 680584	1



NANCY - Acrylique

	Poivre	Sel	Cdt
12 cm	12164	12165	1
18 cm	12166	12167	1

Ménagère de table



MÉNAGÈRE 4 PIÈCES
Dont 2 pulvérisateurs : huile et vinaigre

	Réf.	Cdt
Huile / vinaigre / sel / poivre	911595	1

MÉNAGÈRE INOX AVEC SOCLE
Corps en verre - Bouchons inox

	Réf.	Cdt
Sel / poivre	677233	1
Sel / poivre / moutarde	677235	1

MÉNAGÈRE AVEC SOCLE

	Réf.	Cdt
Huile / vinaigre / sel / poivre	624651	1



SET CÉRAMIQUE AVEC SOCLE

	Réf.	Cdt
Salière / poivrier 100 ml	312381	1



SET CÉRAMIQUE AVEC SOCLE

	Réf.	Cdt
Huilier / vinaigrier 250 ml	312382	1



SET CÉRAMIQUE AVEC SOCLE

	Réf.	Cdt
Huile / vinaigre / sel / poivre	312384	1



MÉNAGÈRE INOX AVEC SOCLE - Corps en verre - Bouchons inox

	Réf.	Cdt
Sel / poivre / moutarde	631215	1
Sel / poivre	566768	1
Huile / vinaigre	566761	1



HIPPERLUX AVEC SOCLE

	Réf.	Cdt
Sel / poivre	312391	1
Huilier / vinaigrier	312390	1
Huile / vinaigre / sel / poivre	162465	1

Ménagère de table, sel, poivre ...



LUXE



	Réf.	Cdt
Poivrier	Ø 70 x H.125 mm 914613	1
Salière	Ø 70 x H.125 mm 914617	1



DISTRIBUTEUR LUXE



	Réf.	Cdt
Sucre	Ø 70 x H.125 mm 914614	1
Maille fine	Ø 70 x H.125 mm 914616	1
Miel	Ø 70 x H.125 mm 914919	1



PULVÉRISATEUR D'HUILE



	Réf.	Cdt
Pulvérisateur	100 cl 914042	1



LUXE



	Réf.	Cdt
Saupoudreuse	Ø 70 x H.125 mm 914615	1
Pulvérisateur	200 ml - H.200 mm 061901	1



VINTAGE - Corps en verre bouchon inox

	Réf.	Cdt
Poivre (lot de 6)	Ø 40 x H.70 mm 687569	1
Sel (lot de 6)	Ø 40 x H.70 mm 683613	1



OPÉRA - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Salière	018114	12
Poivrier	018115	12
Moutardier	018111	12



CUBA - Porcelaine carrée

	Réf.	Cdt
Ensemble sel poivre	197788	1



REVOL



MENAGERE SET SEL/POIVRE BASE BOIS Bouchon chromé

	Réf.	Cdt
Ménagère	160228	20



TOUR EIFFEL

Salière/poivrier verre - Bouchon chromé

	Réf.	Cdt
Transparente	45 x 110 mm 005116	1



CUBIQUE

	Réf.	Cdt
Poivrier	25 x 50 mm 050004	1
Salière	25 x 50 mm 050005	1



DUO - Céramique

	Réf.	Cdt
Salière + poivrier	914591	6

Sucre, fromage, beurre et décoration de table



SUCRIER
En verre et bouchon inoxydable

	Réf.	Cdt
Corps verre	26 cl - H.150 mm	74586 1



SAUPOUDREUSE
En verre et bouchon inoxydable

	Réf.	Cdt
Corps verre	26 cl - H.130 mm	087140 1



SAUPOUDREUSE INOX

		Réf.	Cdt
Gros trous	Ø 70 x H.95 mm	62905	1
Trous fins	Ø 70 x H.95 mm	62906	1



BOÎTE À FROMAGE - inox 18/10

	Réf.	Cdt
Boîte avec cuillère	20 cl - Ø 90 mm	087139 1



TARTINEUR - Inox

		Réf.	Cdt
Aloa	Finition miroir	163584	6
Éclat rouge	Manche ABS	521088	6
Tartineur	Manche bois	445386	12



BEURRIER

	Réf.	Cdt
Inox avec couvercle	115 x 225 mm	162951 1



CAPITOL
Soliflor Ø 6,9 cm

	Réf.	Cdt
Vase	150 mm	15925 6



VINCIANA

	Réf.	Cdt
Vase	230 mm	75341 1



YPSILON

	Réf.	Cdt
Vase	204 mm	030810 12



YPSILON - Couleur spray - Lave-vaisselle déconseillé

		Violet	Orange	Vert	Rouge	Cdt
Vase	H.204 mm	644273	644272	644271	644274	12



VASE FLORA

	Réf.	Cdt
Évasé	Ø 100 x H.260 mm	679106 1
Obus	Ø 100 x H.260 mm	682475 1



PHOTOPHORE LUCILLA
Transparent + bougie

	Réf.	Cdt
Photophore	Ø 86 x H.164 mm	52920 12



CENDRIER - Empilable

	Réf.	Cdt
Porcelaine blanche	Ø 85 mm	101929 12
Verre	Ø 85 mm	000551 6
Verre	Ø 107 mm	000552 24

Service de table



DISTRIBUTEUR DE TABLE EN ABS
Distributeur extrêmement stable - Pochettes façade pour menu, logo...
Serviette Z 2 plis - Carton de 4500

	Réf.	Cdt
Distributeur 20 x 14 x H.17 cm	755534	1
Serviette blanc 16 x 22 cm	755541	1
Serviette citron 16 x 22 cm	755537	1
Serviette noire 16 x 22 cm	755540	1
Serviette rouge 16 x 22 cm	755539	1



COUVERT DE SERVICE - Inox

	Réf.	Cdt
Louche de table	002814	1
Cuillère 260 mm	000052	1
Fourchette 260 mm	002936	1
Pelle à tarte 240 mm	112637	1
Pelle à tarte (manche ABS) 170 mm	3885017	1



SAUCIÈRE À BEC - Inox

	Réf.	Cdt
Saucière 15 cl	5454	1
Saucière 25 cl	041640	1



CLOCHE À ASSIETTE **Lacor**
 Poignée bouton - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
PM Ø 240 x H.110 mm	125007	1
GM Ø 280 x H.175 mm	125008	1



POT À BEC - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
80 cl	005107	1
1,2 L	005108	1
1,8 L	005109	1



FEUTRE CRAIE - Pointe fine

	Réf.	Cdt
Blanc (lot de 2)	1674	1
Jaune (lot de 2)	128576	1
Bleu (lot de 2)	1676	1



ARDOISE DE TABLE

	Réf.	Cdt
Lot de 2 210 x 320 mm	755084	1



CORBEILLE - Polyéthylène

	Réf.	Cdt
Vanille 280 x 200 mm	25991	1



CORBEILLE A PAIN INOX
 Acier inoxydable treillis

	Réf.	Cdt
Rond Ø 190 mm	755604	1
Ovale 240 x 190 mm	755605	1



ONDÉE
 Inox 15/10

	Réf.	Cdt
Corbeille Ø 280 mm	680331	1

COUZON



CORBEILLE À FRUITS
 Fil métallique chromé

	Réf.	Cdt
Ø 215 x H.205 mm	684725	1

ARTICLES ASSOCIÉS
 PAGE 119



CORBEILLE À PAIN PLEINE
 Inox - Cannelée

	Réf.	Cdt
Ovale L.265 mm	004223	1
Ovale L.310 mm	004224	1



CORBEILLE À PAIN - Inox tressé

	Réf.	Cdt
Ovale 200 mm	054105	1
Ronde Ø 180 mm	054106	1

INFO Matière souple et lavable en tissu PVC. Taupe + couleur



PANIÈRE RÉVERSIBLE

	Anis	Beige	Orange	Rouge	Cdt
Petite Ø 150 x H.130 mm	445093	445092	445095	445094	1
Grande Ø 200 x H.130 mm	445111	445110	445113	445112	1



Vasque et seau à glace



VASQUE À CHAMPAGNE - Inox

	Réf.	Cdt
11,5 L	Ø 360 mm 316236	1
15 L	Ø 400 mm 316239	1



LOUCHE À PUNCH / SANGRIA - Altuglas

	Réf.	Cdt
Louche	7440	1



RAFRAÎCHISSEUR - Altuglas

	Réf.	Cdt
12 L	Ø 400 mm 746208	1



VASQUE À CHAMPAGNE - Acrylique

	Réf.	Cdt
13 L	470 x 290 x 230 mm 316273	1



SANGRIA - Verre soufflé bouche

	Réf.	Cdt
Coupe	6 L - Ø 260 x 260 mm 312001	1
Louche	290 mm 312002	1



SEAU DOUBLE - Acrylique

	Réf.	Cdt
5,5 L	312366	1



SEAU À GLACE
Isotherme avec pince acrylique

	Réf.	Cdt
3 L	Ø 200 x H.210 mm 312363	1



ACCESSOIRES À GLAÇONS

	Réf.	Cdt
Pince inox	180 mm 901514	1
Seau	75 cl. - Ø. 115 x H.110 mm 270254	1



SEAU BOHÈME - Inox 18/10 **COUZON**

	Réf.	Cdt
À glace (et couvercle) Ø 123 x 156 mm	80830	1
À bouteille Ø 180 x 244 mm	80834	1

Seau à bouteille et bac à glaçons



SEAU À CHAMPAGNE
Acrylique transparent

	Réf.	Cdt
3,5 L Ø 22 x H 210 mm	988401	1



RAFRAICHISSEUR - Transparent

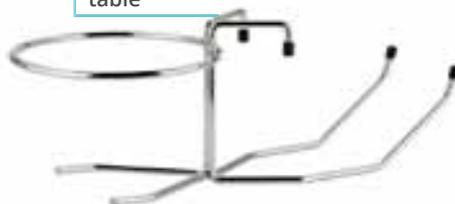
	Réf.	Cdt
Seau	042410	12



ICE BAG PRESTIGE
Qualité professionnelle

	Réf.	Cdt
Ice bag prestige	125610	1

■ Accrochage
table



SEAU À CHAMPAGNE - SUPPORT - Inox

	Réf.	Cdt
Seau 4 L Ø 155/205 mm	041644	1
Support H.670 mm	041675	1

SUPPORT SEAU CHAMPAGNE
Fil chromé - Ø intérieur 185 mm

	Réf.	Cdt
Support seau	042104	1



SEAU À CHAMPAGNE - inox

	Réf.	Cdt
5 L Ø 145/210 mm	623210	1
4,5 L Ø 200 mm	62320	1



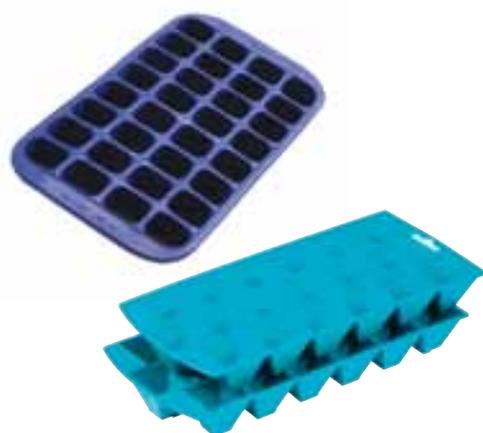
BROYEUR À GLACE
Blanc - Fixation par ventouse

	Réf.	Cdt
Manuel 185 x 120 x 265 mm	006653	1



BROYEUR À GLACE

	Réf.	Cdt
Manuel 160 x 120 x 230 mm	665301	1



BAC GLAÇON - Bleu

	Réf.	Cdt
32 cubes (silicone)	002581	1
18 pyramides (plastique) (Lot de 2)	375290	1

Tire-bouchon et décapsuleur



SET TIRE-BOUCHON **ARCOS**
 Réf. Cdt
Support et coupe capsule 681158 1



SET TIRE-BOUCHON **Lacor**
 Réf. Cdt
Support et coupe capsule 630269 1



TIRE-BOUCHON **Lacor**
 Réf. Cdt
À levier 630281 1



SALMA NOIR
 Avec coupe capsule
 Réf. Cdt
Tire bouchon 680587 1



TIRE-BOUCHON DE COMPTOIR
 Chromé
 Réf. Cdt
Serre-joint 645514 1

INFO Chromé
 fixation
 murale, haute
 robustesse,
 usage intensif



TIRE-BOUCHON
 Mural
 Réf. Cdt
 49914 1

TIRE BOUCHON AUTOMATIQUE
 À levier + coupe capsule
 Réf. Cdt
Tire bouchon 688294 1



LIMONADIER - Inox corps bakélite
 Réf. Cdt
Limonadier 431300 1



LIMONADIER - Corps ABS noir
 Réf. Cdt
Vrille téflonnée 78997 1
Vrille inox 092605 1



LIMONADIER PULLTAP'S
 Réf. Cdt
Double détente 17565 1



SIMPLE
 Réf. Cdt
Décapsuleur acier 101740 10
Tire-bouchon en T (lot de 4) 240501 1



TIRE-BOUCHON À LEVIER - Métal chrome
 Réf. Cdt
Tire-bouchon 240500 1



DÉCAPSULEUR INOX
 Avec sa boîte récupératrice
 Réf. Cdt
Mural 554010 1

Bouchon et accessoire cocktail



ATLAN - Doseur fixation ronde

	Réf.	Cdt
2 cl	444871	1
3 cl	444873	1
4 cl	444874	1



DOSEUR VERRE

	Réf.	Cdt
2 cl (lot de 2)	680945	1
4 cl (lot de 2)	680948	1
5 cl (lot de 2)	680949	1



DOSEUR À BILLE

	Réf.	Cdt
2 cl (lot de 2)	002501	1
3 cl (lot de 2)	002504	1

■ Double mesure
4 et 2 cl



MESURE COCKTAIL - Inox

	Réf.	Cdt
4/2 cl	406160	1



BOUCHON LIEGE

	Réf.	Cdt
Pour doseur ATLAN standard	684789	1

BOUCHON VERSEUR
Liège - Tige métal

	Réf.	Cdt
Stiligoutte Ø 12 x 21 mm	748263	12

BOUCHON DE BOUTEILLE
Nickelé avec leviers

	Réf.	Cdt
Champenoise	022170	1



VACUVIN

	Réf.	Cdt
Pompe a vin	25913	1
Lot 2 bouchons rechange	25915	1



ATLAN - Support individuel

	Réf.	Cdt
Doseur queue ronde	444876	1

SERVITEUR PIVOTANT
Livré avec 4 doseurs 4 cl

	Réf.	Cdt
4 emplacements	312341	1



PASSOIRE A COCKTAIL - Inox

	Réf.	Cdt
Passoire	409515	1

DESSOUS DE BOUTEILLE
Inox 18 % - Creux

	Réf.	Cdt
Dessous Ø 130 mm	161110	1



Pilon noir mojito

	Réf.	Cdt
18 cm	684639	1



SHAKER INOX

	Réf.	Cdt
2 pièces	75 cl 161877	1
3 pièces	70 cl 809000	1

Accessoire spécial cocktail



INFO Réaliser enfin de magnifique cocktail à étage en un clin d'œil ! Il suffit de poser le Cocktail master sur votre verre et d'y verser les différents liquides les uns après les autres, le flotteur intégré se charge de faire les séparations.



COCKTAIL MASTER

	Réf.	Cdt
Transparent	020032	1



SIPHON EAU DE SELTZ

	Réf.	Cdt
1 L	039901	1



CARTOUCHE CO₂
Pour siphon eau de seltz

	Réf.	Cdt
Boîte de 10	039302	1



MESURES ETAIN

	Réf.	Cdt
Jeu de 5	1-2-5-10 et 20 cl	20392 1



SUCRIER BOULE - Inox - Couverture basculant

	Réf.	Cdt
Sucrier	Ø 13 cm	005114 1



BOITE EPICES - Inox 6 compartiments

	Réf.	Cdt
Boîte	458 x 147 mm	006658 1



BROSSE LAVE VERRE

	Réf.	Cdt
3 brosses nylon	H.175 mm	004711 1



COUTEAU À CITRON
Lame crantée

	Réf.	Cdt
10 cm	091780	1



LITEAU - 100 % coton blanc

	Réf.	Cdt
Liteau	55 x 75 cm	009225 1

Presse-fruits, centrifugeuse et blinder



PRESSE-FRUITES

	Réf.	Cdt
Plastique	305631	1



PRESSE-FRUITES

	Réf.	Cdt
Inox	32937	1



PRESSE-AGRUMES

Mono 230 V - Puissance 85 W

	Réf.	Cdt
Electrique	190 x 190 x 300 mm 687234	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
295



PRESSE-FRUITES

	Réf.	Cdt
Manuel	210 x 180 x 210 mm 329633	1



PRESSE-FRUITES

	Réf.	Cdt
Manuel	150 x 190 x 390 mm 329634	1

INFO Automatique. Silencieuse. Facile à nettoyer. Puissance 700 W, mono 230 V, cuve et bloc-moteur inox, débit jusqu'à 120 kg/h



CENTRIFUGEUSE J80 ULTRA

	Réf.	Cdt
	505 x 235 x 420 mm 335274	1

INFO Capacité 1,7L. Mono 230 V. Puissance 750 W. 5 Vitesses. Poids 4,25 Kg



MIXER BLENDER ÉMULSIONNEUR

	Réf.	Cdt
	195 x 210 x 410 mm 159194	1

INFO Parfait pour hacher, ainsi que pour piler la glace. Pichet incassable de 2.5 L, amovible en copolyester Tritan, sans BPA (-40 à +90°C). Couteau amovible en acier inox. Moteur à grande vitesse (réglable) et fonction pulsation. Vitesse 14000 à 25000 tr/min. Protection (surchauffe et surcharges électrique). Mono 230 V



1500 W

MIXEUR BLENDER HAUTE PUISSANCE

	Réf.	Cdt
	270 x 250 x 550 mm 751647	1

Décoration glace et cocktail



MINI DRAPEAU BRETON

	Réf.	Cdt
Lot de 144	412606	20



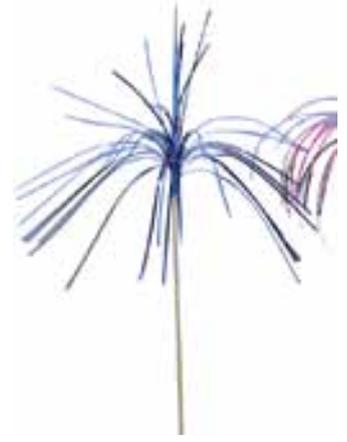
OMBRELLE

	Réf.	Cdt
Lot de 144 L.90 mm	807056	1



EVENTAIL SOLEIL

	Réf.	Cdt
Lot de 144 Ø 70 mm	795043	1



FONTAINE MAGIQUE

	Réf.	Cdt
Lot de 144 150 mm	685885	1



CURE-DENT BOIS

	Réf.	Cdt
Lot de 1000	715212	1



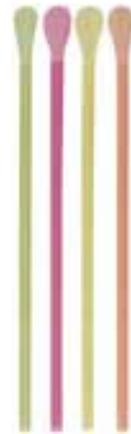
AGITATEUR

	Réf.	Cdt
Lot de 250 L.160 mm	683307	1



AGITATEUR A COCKTAIL SIRENE En PS

	Réf.	Cdt
Lot de 100 150 mm	682107	1



PAILLE CUILLERE

	Réf.	Cdt
Lot de 250 210 mm	752796	1



PAILLE FLEXIBLE

	Réf.	Cdt
Lot de 50 240 mm	807053	20



PAILLE FLEXIBLE NOIRE

	Réf.	Cdt
Lot de 200 Ø 6 x 240 mm	748941	1



PAILLE FLEXIBLE RAYÉE

	Réf.	Cdt
Lot de 250 210 mm	38517	1



PAILLE FLEXIBLE BLANCHE

	Réf.	Cdt
Lot de 250 210 mm	807054	1

Bar, plateau...



DISTRIBUTEUR SERVIETTES - Inox

	Réf.	Cdt
Distributeur	18 x 19 x 5 cm	679007 1

DISTRIBUTEUR SERVIETTES 30 x 30 cm
Un pli décalé - Plastique PVC blanc

	Réf.	Cdt
Distributeur	310 x 170 x 180 mm	21751 1
Serviette 1 pli	300 x 300 mm	16274 3200

DISTRIBUTEUR DE TABLE EN ABS
Distributeur extrêmement stable - Pochettes façade pour menu, logo...
Serviette Z 2 plis - Carton de 4500

	Réf.	Cdt
Distributeur	20 x 14 x H.17 cm	755534 1
Serviette blanc	16 x 22 cm	755541 1
Serviette citron	16 x 22 cm	755537 1
Serviette noire	16 x 22 cm	755540 1
Serviette rouge	16 x 22 cm	755539 1



PORTE ADDITION - Inox 18/10 à pince

	Réf.	Cdt
Porte addition	150 x 110 mm	68007 1



Pour tous types de plateaux

SUPPORT POUR PLATEAUX
Durable et léger - Chromé

	Réf.	Cdt
Support	H.760 mm	677462 1



PLATEAU LIMONADIER - Inox

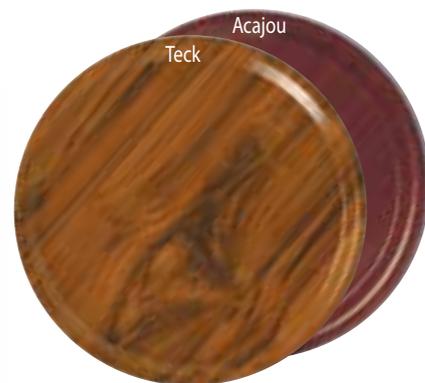
	Réf.	Cdt
Ø 360 mm	444969	1
Ø 450 mm	444970	1

INFO Plateaux revêtement caoutchouc permanent et renforts métalliques pour éviter que la vaisselle et les verres ne glissent. Résistants aux taches et aux odeurs.



PLATEAU DE SERVICE NOIR

	Réf.	Cdt
Rond	Ø 405 mm	444389 1
Rond	Ø 360 mm	444390 1
Ovale	685 x 561 mm	677461 1



PLATEAU ROND - Stratifié mélaminé

	Réf.	Cdt
Couleur acajou	Ø 380 mm	364670 24
Couleur teck	Ø 380 mm	364673 24



SOUCOUPE MONNAIE - A clip

	Réf.	Cdt
Bordeaux	Ø 115 mm	444401 10
Noire	Ø 115 mm	680847 10



RAMASSE-MIETTES - Inox

	Réf.	Cdt
Inox - Manche façon bois	3080	1
Aluminium	914093	1



 **Louis Tellier**®
L'outil des Chefs depuis 1947

65 ans d'innovation au service de la créativité et de l'efficacité en cuisine

En 1947, Louis Tellier révolutionne le monde de la cuisine en créant le premier moulin à légumes professionnel au monde. Cette innovation majeure, première d'une longue série d'inventions aussi utiles qu'indispensables, marque la création de l'entreprise et assoit sa renommée de spécialiste du matériel de préparation performant et robuste.

Acteur majeur de l'équipement de matériel à destination des professionnels, TELLIER n'a eu de cesse, en 65 ans d'expérience, de proposer à ses clients français et internationaux, des outils innovants à la hauteur de leurs attentes et de leurs exigences.

Étiquetage



PRÉSENTOIR DE TABLE VISIO - Plexiglass

		Réf.	Cdt
Lot de 3	220 x 150 mm	016064	1
Lot de 3	300 x 210 mm	016065	1



ARDOISE DE TABLE

		Réf.	Cdt
Lot de 2	210 x 320 mm	755084	1



PRÉSENTOIR DE TABLE
PVC ardoise, socle bois

		Réf.	Cdt
Lot de 3	180 x 120 mm	524600	1



FEUTRE CRAIE
Lot de 2

		Réf.	Cdt
Blanc PM		1674	1
Blanc GM		1717	1
Jaune PM		128576	1
Jaune GM		1706	1
Bleu PM		1676	1
Bleu GM		71676	1



PRÉSENTOIR DE TABLE - Plexiglass

		Réf.	Cdt
Lot de 3	100 x 150 mm	5305	1
Lot de 3	150 x 220 mm	53118	1
Lot de 3	210 x 300 mm	5310	1



CHEVALET «À LA CRAIE»

		Réf.	Cdt
N° 1 à 10 (lot de 10)	70 x 50 mm	5271	1
N° 11 à 20 (lot de 10)	70 x 50 mm	5272	1
N° 21 à 30 (lot de 10)	70 x 50 mm	52733	1
N° 31 à 40 (lot de 10)	70 x 50 mm	52745	1
N° 41 à 50 (lot de 10)	70 x 50 mm	52746	1



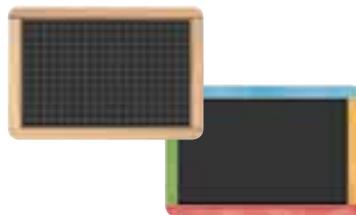
CHEVALET TABLE «RÉSERVE»

		Réf.	Cdt
Funny (lot de 10)	70 x 50 mm	752706	1
«A la craie» (lot de 10)	70 x 50 mm	5270	1



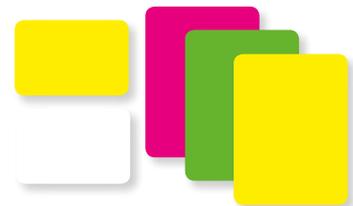
CHEVALET - Plexiglass transparent

		Réf.	Cdt
Lot de 10	60 x 40 mm	9884	1
Lot de 10	60 x 80 mm	36610	1



ETIQUETTE PVC - Ecriture craie ou feutre

		Réf.	Cdt
Ardoise (lot de 10)	100 x 70 mm	259145	1
Arkenciel (lot de 10)	60 x 40 mm	44011	1
Arkenciel (lot de 10)	100 x 70 mm	4402	1



ETIQUETTE - Sans pique

		Réf.	Cdt
Jaune (lot de 10)	60 x 40 mm	111230	1
Blanche (lot de 10)	60 x 40 mm	34133	1
Rose fluo (lot de 10)	60 x 80 mm	118901	1
Vert fluo (lot de 10)	60 x 80 mm	55102	1
Jaune fluo (lot de 10)	60 x 80 mm	55103	1



PORTE ETIQUETTE

		Réf.	Cdt
À pince (Lot de 3)	100 mm	01152	1
Pique ressort (Lot de 3)	100 mm	527791	1



PORTE ETIQUETTE - Pied inox

		Réf.	Cdt
Lot de 3	50 mm	527142	1
Lot de 3	100 mm	527143	1

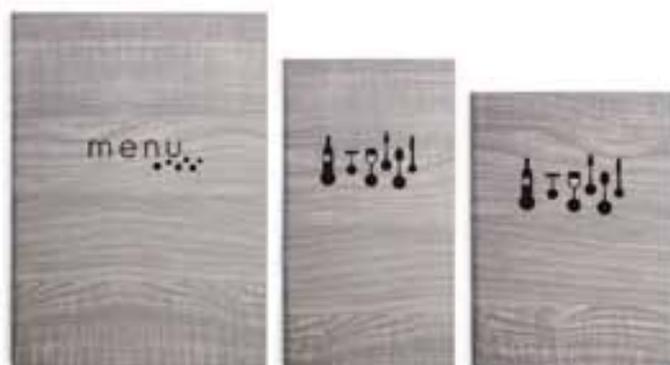


SUPPORT ETIQUETTE

		Réf.	Cdt
Blanc (Lot de 25)		190810	1
Noir (Lot de 25)		338747	1

Protège menu

INFO Fabriqué en cuir Telflex. Inscription en thermoscellage couleur noire.
4 intercalaires fixes. Telflex : Matériau composé d'un support cellulosique recouvert d'une couche vinylique hautement résistante. Il se caractérise par sa grande flexibilité, durabilité et résistance à l'abrasion, aux taches et aux rayures. Norme environnemental ISO 14001.



MENU CASSAT

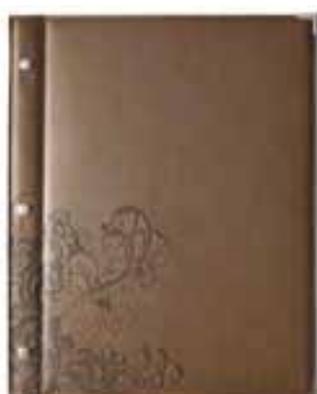


		Réf.	Cdt
4 protège-feuilles	A4 - 210 x 297 mm	754063	4
4 protège-feuilles	160 x 285 mm	754064	4
4 protège-feuilles	170 x 235 mm	754065	4



PROTÈGE MENU A4 NEW-YORK - En PVC pour format A4
Capacité 5 intercalaires - Livré sans intercalaire

		Réf.	Cdt
Noir / gris	275 x 320 mm	460190	1
Noir / framboise	275 x 320 mm	460193	1
Intercalaires souple PVC 4 vues (lot de 10)	210 x 297 mm	460189	1



PROTEGE MENU BAYREUTH A4
Modèle PVC avec coutures apparentes

		Réf.	Cdt
Pour A4	275 x 320 mm	460113	1
Intercalaires PVC 4 vues (lot de 10)	210 x 297 mm	460900	1



PROTÈGE MENU A4 LISBOA
Capacité 5 intercalaires - Livré avec 1 intercalaire 4 vues

		Réf.	Cdt
Noir	230 x 320 mm	460137	1
Cappuccino	230 x 320 mm	460138	1
Intercalaires PVC 4 vues (lot de 10)	210 x 297 mm	460900	1



CARTE MENU A4 AUTHENTIC
Livrée avec 3 intercalaires 4 vues

		Réf.	Cdt
Aspect bois clair	245 x 315 mm	465980	1
Aspect bois foncé	245 x 315 mm	155912	1
Intercalaires 4 vues	210 x 297 mm	155913	10



CARTE DES VINS AUTHENTIC
Livrée avec 3 intercalaires 4 vues

		Réf.	Cdt
Aspect bois clair	185 x 235 mm	155497	1
Aspect bois foncé	185 x 235 mm	155498	1
Intercalaires 4 vues	150 x 215 mm	155993	10



CARTE DES VINS AMBIANCE

		Réf.	Cdt
Bordeaux	185 x 235 mm	401921	1

Tableau ardoise

INFO Cadre en bois traité, support d'écriture en PVC résistant à l'eau et d'entretien facile.



ARDOISE SIMPLE - Cadre bois

	Réf.	Cdt
Murale	600 x 1000 mm 753255	1



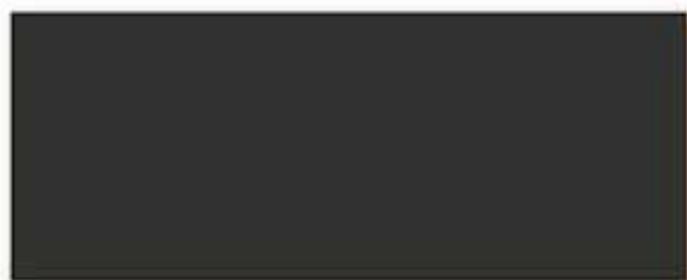
TABLEAU NOIR MACADAM
PVC noir - Cadre cérusé

	Réf.	Cdt
Cadre gris	690 x 490 mm 609120	1
Cadre gris	990 x 690 mm 936012	1



ARDOISE CAPPUCCINO
PVC noir - Encadrement tressage

	Réf.	Cdt
Tableau	820 x 620 mm 606815	1



ARDOISE PANORAMIQUE - PVC noir

	Réf.	Cdt
Ardoise murale	1500 x 600 mm 469138	1



FEUTRE CRAIE

	Réf.	Cdt
Blanc petit modèle (lot de 2)	1674	1
Blanc grand modèle (lot de 2)	1717	1
Jaune petit modèle (lot de 2)	128576	1
Jaune grand modèle (lot de 2)	1706	1
Bleu petit modèle (lot de 2)	1676	1
Bleu grand modèle (lot de 2)	71676	1
Fluorescent (lot de 8 couleurs)	682417	1



TABLEAU - PVC noir - Recto verso

	Réf.	Cdt
Petit	600 x 400 mm 104308	1
Grand	900 x 600 mm 464309	1



ARDOISE TRIO VERTICALE
PVC noir - Avec chaînette

	Réf.	Cdt
3 volets	3 x (300 x 300 mm) 465248	1

INFO Les panneaux sont conçus pour être placés de manière verticale ou horizontale grâce à la chaîne fournie. Mono 230V - P.2W - 8 fonctions. Verre trempé. Branchement sur prise ou câble USB. Ne pas dessiner sur le tableau lorsqu'il est allumé. Cela peut affecter la vue.



Tableau lumineux à leds

	Réf.	Cdt
Petit modèle	400 x 600 mm 682414	1
Grand modèle	600 x 800 mm 682416	1

Ardoise et chevalet

INFO Spécialement conçu pour un usage extérieur. Support d'écriture en PVC résistant à l'eau et d'entretien facile.



CHEVALET CAPPUCINO - PVC noir

	Réf.	Cdt
Cadre tressage 75 x 80 x 110 cm	181816	1



CHEVALET ALIZÉ

PVC noir - Bois exotique teinté et huilé

	Réf.	Cdt
Chevalet 65 x 85 x 110 cm	468114	1



CHEVALET - PVC noir - Bois naturel traité

	Réf.	Cdt
Chevalet 68,5 x 64 x 120 cm	461925	1



INFO Impression quadri recto/verso sur matériau composite alu/PVC 6 mm. Piètement mécano vissé sur ressorts, bonne résistance au vent. Écriture à la craie, au feutre craie blanc ou de couleur fluo, effaçable à l'eau. Format ardoise 54 x 53 cm.

STOP TROTTOIR «URBAN»

	Réf.	Cdt
Bleu 60 x 150 cm	752714	1
Orange 60 x 150 cm	684341	1
Vert 60 x 150 cm	681175	1

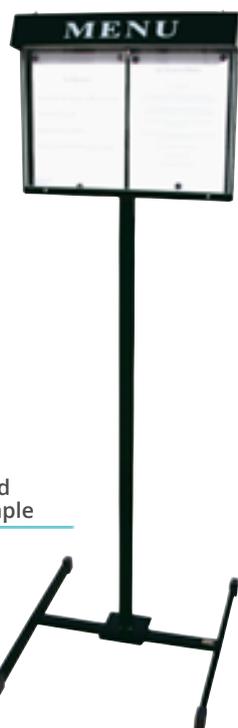
INFO Impression quadri recto/verso sur matériau composite alu/PVC 6 mm. Piètement mécano vissé sur ressorts, bonne résistance au vent. Écriture à la craie, au feutre craie blanc ou de couleur fluo, effaçable à l'eau.

STOP TROTTOIR «FUNNY»

	Réf.	Cdt
Funny 60 x 150 cm	752715	1

Porte-menu

Possibilité de personnalisation (nous consulter)



■ Pied simple

INFO Couleur noire ou bordeaux à préciser. Porte-menu pour l'extérieur, étanche, fermeture à clef porte plexiglass, mural ou sur pied. Mono 230 V avec prise de terre. Fixation des feuilles (format A4) par aimants (fournis).



■ Pied POP

PORTE-MENU CLUB - 2 pages
Mural : 40 x 10 x 46 cm
Sur pied : 40 x 40 x 170 cm

	Mural	Sur pied	Cdt
Non lumineux	1440	681955	1
Lumineux	010124	681956	1

PORTE-MENU CLUB - Mural 4 pages

		Réf.	Cdt
Non lumineux	48 x 10 x 68 cm	44045	1
Lumineux	48 x 10 x 68 cm	440446	1

PORTE-MENU CLUB - 6 pages

		Réf.	Cdt
Non lumineux	70 x 10 x 68 cm	414044	1
Lumineux	70 x 10 x 68 cm	414045	1
Sur Pied POP	40 x 40 x 170 cm	681960	1

INFO Couleur vieux fer. Porte-menu pour l'extérieur étanche, fermeture à clef, porte plexiglass, face avant laquée. Fixation des feuilles (format A4) par aimants (fournis). Mono 230 V.



■ Mono 230 V

INFO Couleur noir. Porte-menu pour l'extérieur, étanche, fermeture à clef porte plexiglass. Face avant laquée, mural ou sur pied, simple. Mono 230 V avec prise de terre. Fixation des feuilles (format A4) par aimants (fournis).



■ Mono 230 V



PORTE-MENU SHEFFIELD - Lumineux

		Réf.	Cdt
2 pages mural	Dim extérieures : 60 x 60 cm	466102	1
4 pages mural	Dim. extérieures : 60 x 89 cm	466104	1
2 pages sur pied	Dim. extérieures : 63 x 63 x 174 cm	752717	1

PORTE-MENU LUBÉRON - Lumineux

		Réf.	Cdt
2 pages mural	Dim extérieures : 51 x 53 cm	464102	1
4 pages mural	Dim extérieures : 51 x 75 cm	464104	1
2 pages sur pied	50 x 59 xx 125 cm	753599	1

Porte-menu Algarve



■ Mono 230 V



INFO Eclairage LED. Porte menu pour l'extérieur étanche, fermeture à clef porte plexiglass. Alimentation 230 V avec prise de terre. Fixation des feuilles par aimants (fournis). Dimensions intérieures : 400 x 650 mm.

ALGARVE

		Réf.	Cdt
4 pages mural	45 x 5,5 x 75 cm	752740	1
4 pages sur pied	45 x 40 x 160 cm	752741	1

Porte-menu Cévennes



■ Mono 230 V



INFO Porte-menu pour l'extérieur, étanche, fermeture à clef porte plexiglass, mural ou sur pied. Couleur noir. Mono 230 V avec prise de terre. Fixation des feuilles (format A4) par aimants (fournis).

Chauffage



■ Option tablette

CHAUFFAGE DE TERRASSE

À gaz propane ou butane - Usage extérieur uniquement
Puissance 12 kW - Consommation : 870 g/h

		Réf.	Cdt
Inox	H. 224 cm	126940	1
Noir	H. 224 cm	126941	1
Option tablette		126942	1
Housse		126943	1
Roulettes		126944	1

PORTE-MENU - Lumineux

		Réf.	Cdt
2 pages simple face mural	73 x 6,5 x 53 cm	455402	1
4 pages simple face mural	73 x 6,5 x 75 cm	455404	1
4 pages double face sur pied	70 x 51 x 187 cm	455410	1

Accueil enfant



INFO Chaise haute conçue pour permettre aux enfants de 3 à 36 mois de s'attabler. Dotée de la technologie Microban qui réduit le développement de bactéries et d'odeurs. Conforme aux normes européennes. Très robuste, légère et empilable. Harnais de sécurité. Peu encombrante, ne se raye pas. Chaise et plateau en polypropylène. Livrée avec 4 pieds en polypropylène.

CHAISE ENFANT - Hauteur assise 520 mm

		Réf.	Cdt
Verte	597 x 597 x 756 mm	154887V	1
Grise	597 x 597 x 756 mm	154887G	1

ACCESSOIRES CHAISE

		Réf.	Cdt
Plateau vert	292 x 47 x 83 mm	154888V	1
Plateau gris	292 x 47 x 83 mm	154888G	1



INFO Pliable et conforme à la Norme Européenne EN 12221-1. Distributeur de housses avec barrière d'humidité. Grand lit profond avec ceinture de sécurité réglable. Étagère intégrée. Traitées anti-bactéries pour plus d'hygiène et de facilité de nettoyage. Coloris gris clair. Matière : polypropylène.



TABLE À LANGER

		Réf.	Cdt
Horizontale	Dim. ouverte 862 x 557 x 483 mm	154890	1
Verticale	Dim. ouverte 595 x 878 x 483 mm	154930	1
Housse papier (Lot de 320)		154891	1

Accueil

INFO Léger, il se déplace facilement. Une fois replié, il prend très peu de place. Capacité 150 kg. Matière : polypropylène.



MARCHEPIED PLIABLE

		Réf.	Cdt
Gris foncé	486 x 630 mm	8605	1



TAPIS ANTI-POUSSIÈRE GRIS
Polypropylène - Épaisseur 8 mm

		Réf.	Cdt
600 x 400 mm		325125	1
900 x 600 mm		325136	1
1500 x 900 mm		325137	1
1800 x 1200 mm		325237	1

Accessoire hôtellerie



BAGUETTE PORTE JOURNAL

	Réf.	Cdt
Bois naturel	010575	1
Bois chêne teinté	010577	1
Support mural hêtre teinté	010573	1

BARRIÈRE DE DÉLIMITATION
à ceinture rétractable

	Réf.	Cdt
Barrière	753596	2

RACK À BAGAGES
Métal chromé - Sangle noire

	Réf.	Cdt
Sans dossier	602256	1
Avec dossier	602261	4



CINTRE

	Réf.	Cdt
Anneau clipsable (pour cintre antivol)	Int. Ø 32 mm 1401000	50
Cintre barre + pinces (Anti-vo)	200510	100
Plastique couleur (lot de 3)	400 mm 35911	12
Bois vernis col galbé	430 mm 872012	12



LIGNE ZEN LINE - Mélamine blanche

	Réf.	Cdt
Plateau de courtoisie	377 x 297 x 24 mm 757974	1
Présentoir sachet	215 x 114 x 49 mm 388969	1



PENDERIE TROLLY - Acier chromé

	Réf.	Cdt
Penderie	1524 x 457 x 1750 mm 759815	1
Penderie	1220 x 457 x 1750 mm 789816	1
Penderie	1830 x 457 x 1750 mm 818509	1

INFO Historique des opérations. Verrouillage par code ou carte. Peut accueillir un ordinateur portable 17 pouces. Blocage pendant 15 min après 4 essais erronés. Commande de déverrouillage et de gestion à distance. Alimentation 4 piles 1.5 V type LR6 (AA) fournies. Alerte en cas de piles faibles. Fermeture 2 pennes acier Ø20 mm. Corps acier épaisseur 2 mm, porte 4 mm. Fixation : 2 points au dos et à la base.

COFFRE-FORT ELECTRONIQUE GUARDIAN
Verrouillage par code 4 a 6 chiffres

	Réf.	Cdt
Électronique	425 x 325 x 220 mm 329578	1

Accessoire hôtellerie



CUBA - 100 % coton



		Réf.	Cdt
Carré invité	30 x 30 cm - 360 g/m ²	753905	200
Serviette éponge	50 x 90 cm - 400g/m ²	751697	40
Drap de bain	70 x 140 cm - 400g/m ²	128952	20
Drap de bain maxi	100 x 150 cm - 400g/m ²	684888	18
Tapis de bain	50 x 70 cm - 650 g/m ²	753903	30
Peignoir col kimono	M/L - 400g/m ²	753901	5
Peignoir col kimono	XL/XXL - 400g/m ²	753902	5



GOBELET ET SAVON INDIVIDUELS

		Réf.	Cdt
Gobelet (lot de 1000)	20 cl	6611	1
Savon (lot de 600)	12 g	687934	1



INFO Mise en marche par interrupteur sensible. 2 configurations de séchage. Débit d'air : 38 et 76m³/h. IP21, installation dans le volume 3, isolation électrique classe 2 Longueur du cordon spiralé : 25 cm. Seul les appareils de classe 2 peuvent être installés en salle de bain.

INFO Le sèche-cheveux clipper évolution est doté d'un interrupteur sensible lors de la prise en main. Existe aussi avec l'option interrupteur à coupure bipolaire sur la base.



SÈCHE-CHEVEUX CLIPPER EVOLUTION
1600 W

	Réf.	Cdt
SÈCHE-CHEVEUX - 1250 W		
PAGGIO	602204	1

	Réf.	Cdt
Standard base blanche	462345	1
Base blanc (Interrupteur ON/OFF)	466432	1



BASICA - Miroir en verre - Entourage ABS
Visserie non fournie

	Réf.	Cdt
Ø 50 cm	752822	1

Accessoire hôtellerie



MIROIR GROSSISSANT 3X
Inox AISI 304 brillant - Ligne sobre et élégante - Montage et entretien faciles
Visserie inox fournie

	Réf.	Cdt
Miroir	Ø 20 cm 752819	1



CORBILLE PERFORÉE - Inox

	Réf.	Cdt
10 L	680427	1



TABLETTE DE LAVABO
Inox AISI 304 brillant - Ligne sobre et élégante - Montage et entretien faciles
Visserie inox fournie

	Réf.	Cdt
Tablette	145 x 550 x H.50 mm 752816	1



PORTE SERVIETTES
Inox AISI 304 brillant - Ligne sobre et élégante - Montage et entretien faciles
Visserie inox fournie

	Réf.	Cdt
1 barre	600 x 80 x H.50 mm 752815	1



PORTE SAVON KATY

	Réf.	Cdt
Fils inox	105 x 155 x H.50 752818	1



BROSSE WC - Visserie en inox fournie

	Réf.	Cdt
Plastique blanc	131421	1
Porte baleyette coupelle en verre	752812	1
Porte balayette inox	752813	1



DISTRIBUTEUR JUMBO
Coque ABS

	Réf.	Cdt
Pour Mini Jumbo (Ø max 23 cm)	701353	1
Pour Maxi Jumbo (Ø max 26 cm)	701354	1



POUBELLE INOX
A pédale - Seau intérieur

	Réf.	Cdt
3 L	215511	1
5 L	215512	1
14 L	90517	1
20 L	678512	1



POUBELLE «PUSH» - MÉTALLIQUE

	Réf.	Cdt
Rouge	40 L - Ø 350 x 740 mm 125455	1
Noire mat	40 L - Ø 350 x 740 mm 125456	1
Blanche	40 L - Ø 350 x 740 mm 125457	1



POUBELLE FÉMININE
À pédale pour protection féminine
Ensemble en polypropylène, ouverture à trappe - Contenance 22 litres

	Réf.	Cdt
Grise	160 x 430 x 480 mm 752826	1
Blanche	160 x 430 x 480 mm 753338	1

Cendrier



INFO Réceptacles de grande capacité. Facile à vider sans avoir à toucher les mégots. Lestées, stables, verrouillables*, antivandalisme*.



■ Capacité mégots 1 500

■ Capacité mégots 1 000

■ Capacité mégots 2 000

■ Capacité mégots 700

■ Capacité mégots 8 000



CENDRIER MURAL

	Réf.	Cdt
1,5 L	15,2 x 6,4 x 25,5 cm	602200 1
0,5 L	Ø 185 x H.42 cm	602201 1



CENDRIER MURAL
Fer-vernissé avec poudre époxy

	Réf.	Cdt
2/15 L	30 x 14 x H.53 cm	752834 1
2L	25 x 13 x H.15 cm	752835 1

COLLECTEUR À MÉGOTS EXTÉRIEUR

	Réf.	Cdt
Polyéthylène/galva Ø 35 x H.107 cm	154856	1
Kit de sécurité	154857	1
Aluminium noir Ø 32 x H.104 cm	154858	1

COLLECTEUR À MÉGOTS INTÉRIEUR

	Réf.	Cdt
Métal noir Ø 40 x H.100 cm	354859	1
Inox/métal (pied) Ø 40 x H.100 cm	354860	1
Inox/métal (mural) Ø 30 x H.46 cm	354861	1

Poubelle extérieure

INFO Acier traité par cathaphorèse. Poudrage époxy noir pour une utilisation en extérieur. Entourage en lattes polystyrène (anti UV et imputrescible) Seau intérieur en acier galvanisé avec poignées latérales. Fond perforé pour permettre le drainage des eaux de pluie. Serrure par clé triangulaire. Quatre points de fixation au sol avec vis en acier galvanisé.



CORBEILLE FLORA

	Réf.	Cdt
40 L Ø 411 x H.580 mm	753590	1
60 L Ø 411 x H.830 mm	753591	1

INFO Polyéthylène haute densité. Résistant aux rayons UV, chaleur, froid, produits chimiques. Plaque pour l'extinction de la cigarette en acier inox. Fond perforé pour permettre le drainage des eaux de pluie. Vidage par décrochage du seau. Fermeture sécurisée par clé anti vandalisme. Fixation murale en 4 points (fournie) Poteau en option.



POUBELLE CLASSIC

	Réf.	Cdt
Corbeille 50 L 40,4 x 24,8 x 74,5 mm	753592	1
Poteaux seul (acier zingué) Ø 60 x H.1200 mm	753594	1

Accessoire réception et service en salle



PORTE ADDITION - Inox 18/10			
		Réf.	Cdt
À pince	150 x 110 mm	68007	1



PORTE ADDITION - Inox 18/10			
		Réf.	Cdt
À pince	120 x 215 mm	681017	1



SOUCOUBE MONNAIE - À clip			
		Réf.	Cdt
Bordeaux	Ø 115 mm	444401	10
Noire	Ø 115 mm	680847	10



PORTE BLOC			
		Réf.	Cdt
Sans rabat	190 x 110 mm	680903	1



PORTE BLOC			
		Réf.	Cdt
Avec rabat	190 x 110 mm	680904	1



PORTE BLOC «LUXE»			
		Réf.	Cdt
Avec rabat	170 x 85 mm	680905	1



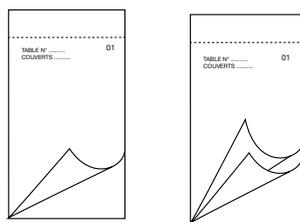
SONNETTE DE RÉCEPTION			
		Réf.	Cdt
Inox		251340	1



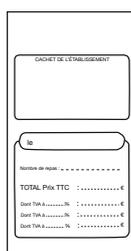
BARRE À BILLE - Aluminium			
		Réf.	Cdt
1200 mm		044447	1
900 mm		044445	1
600 mm		12845	1
450 mm		044443	1



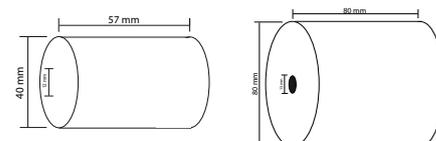
PORTE FICHES - Mural à ressorts			
		Réf.	Cdt
8 ressorts	620 mm	8030	1
13 ressorts	1000 mm	8031	1



BLOC MAÎTRE-HÔTEL - 50 feuilles			
		Réf.	Cdt
Dupli	96 x 170 mm	005271	50
Tripli	96 x 170 mm	005272	50
Tripli	80 x 150 mm	005274	50



BLOC FICHE REPAS - Numérotage de 1 à 50			
		Réf.	Cdt
Dupli	80 x 150 mm	909402	50



BOBINE - Papier thermique Mandrin : Ø 12 mm			
		Réf.	Cdt
Carte bancaire blanc	57 x 40 mm	12007	50
Facturette	80 x 80 mm	12010	60



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

Des plateaux adaptés à tous vos besoins et à tous vos budgets.

Cambro est le premier fabricant mondial de plateaux pour les métiers de la restauration, offrant le plus large choix de matières, tailles, couleurs, formes, et procédés de personnalisation. L'étendue de notre gamme vous assurera de trouver le plateau adapté à votre besoin et à votre budget.

Les bonnes questions pour sélectionner le bon plateau.

- Quel sera l'usage des plateaux ?
- Qui sont les utilisateurs des plateaux ?
- Combien de fois par jour les plateaux devront être lavés ?
- Déterminer le meilleur compromis qualité / prix.
- Les plateaux devront-ils être personnalisés ?

Plateau FIRST

Arts de la table
PRO INNOV

Vendu sans accessoires, suggestion de présentation



INFO Fabrication polyester armé fibre de verre pour usage intensif. Bords renforcés, plots d'empilage et séchage. Surface résistante aux chocs et aux éraflures. Passages intensifs au lave-vaisselle garantis.

Extrême résistance
à tous les chocs
du Quotidien.

	Réf.	Cdt
Gris moucheté	46 x 36 cm 610000	1
Gris clair moucheté	GN 1/1 - 32,5 x 53 cm 687616	1
Gris clair moucheté	GN 1/2 - 32,5 x 26,5 cm 687615	12

Plateau VERSA LITE

CAMBRO



INFO Armé fibre de verre, haute densité. Bordure renforcée. Coloris teinté dans la masse. Bossage de séchage et d'empilage. Utilisation en chariot chauffant. Résistant aux températures extrêmes -40 °C à +140 °C Garantie lave-vaisselle.

GARANTIE
5 ans

	Gris moucheté	Moka moucheté	Cdt
46 x 36 cm	70180	70183	1
GN 1/1 - 53 x 32,5 cm	70181	70184	1
GN 1/2 - 32,5 x 26,5 cm	70182	70185	1



A08
Sable Moucheté



A20
Fumé Moucheté



A21
Moka Moucheté



A22
Sahara



A27
Gris Clair



A33
Blanc Perle



A83
Granité



A86
Terrazzo

Plateau VERSA TRAY

CAMBRO

Pour trafic ultra intensif

GARANTIE
5 ans

■ La star des collectivités répond aux exigences techniques les plus strictes

INFO Surface lisse, doté de plots d'empilage, compatible avec le lave-vaisselle. Ce plateau possède une excellente résistance aux produits chimiques, aux chocs, à la casse, aux éraflures et aux taches. Résistance thermique -40 ° à +140 °C. Il obtient aussi d'excellents résultats au test de séchage.



	Granité	Cdt
45,7 x 35,5 cm	514250	12
GN 1/1 - 53 x 32,5 mm	514251	12
GN 1/2 - 32,5 x 26,5 mm	514252	12

CARACTERISTIQUES DU PLATEAU VERSA TRAY

Matériau	SMC - Hautes normales Polyester renforcé fibre de verre
Type de surface	Lisse
Performances	Excellentes
Plots d'empilage	Oui
Compatibilité lave-vaisselle	Oui - Normale
Résistance aux produits chimiques	Satisfaisante
Test de séchage	Excellent
Résistance aux chocs	Satisfaisante
Résistance à la casse	Satisfaisante
Résistance aux éraflures	Satisfaisante
Résistance aux taches	Satisfaisante
Résistance thermique	-40° à +130°C *

* Idéal pour les chariots de distribution de repas


 A08
Sable Moucheté

 A20
Fumé Moucheté

 A21
Moka Moucheté

 A22
Sahara

 A27
Gris Clair

 A33
Blanc Perle

 A83
Granité

 A86
Terrazzo

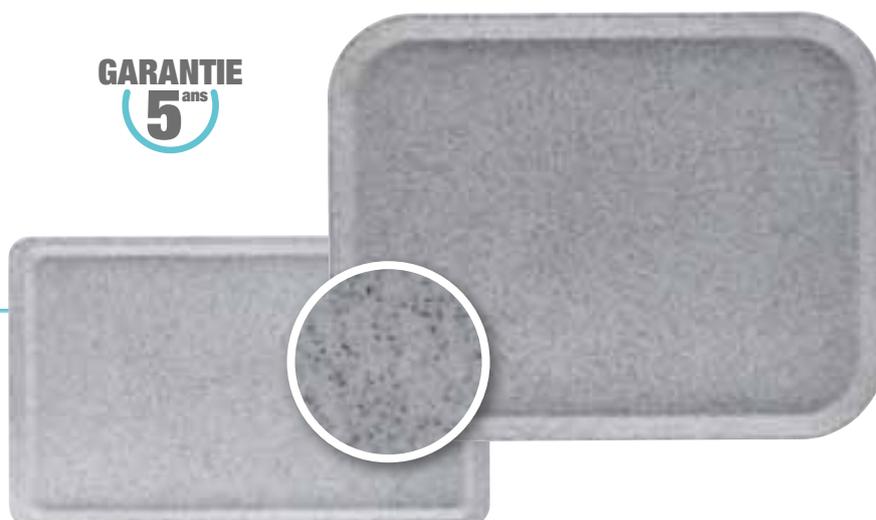
Plateau VERSA TRAY CAMGUARD

CAMBRO

INFO La protection anti-microbienne intégrée Microban élimine les bactéries. La technologie Microban 3G-Silver est intégrée à chaque plateau Cambro Camguard Versa Tray, elle supprime les bactéries existantes et empêche le développement de nouvelles bactéries. Cette protection ne part pas au lavage et ne diminue pas dans le temps. Elle reste efficace pendant toute la durée de vie du plateau. Polyester.

GARANTIE
5 ans

■ Anti-bactérien



	Réf.	Cdt
Bord élevé	35,5 x 45,7 cm 703201	12
Bord plat	GN 1/1 - 53 x 32,5 cm 703202	12
Bord plat	GN 1/2 - 32,5 x 26,5 cm 703203	12

Plateau CENTURY FUNNY



INFO Armé fibre de verre, haute densité. Bordure renforcée avec angles aplatis. Coloris teinté dans la masse. Bossage de séchage et d'empilage. Utilisation en chariot chauffant. Résistant aux températures extrêmes -40°C à +140°C Garantie lave-vaisselle.

GARANTIE
5 ans

PLATEAU POLYESTER CENTURY FUNNY

		Réf.	Cdt
Bordeaux	46 x 36 cm	677517	12
Aubergine	46 x 36 cm	677518	12

Plateau CENTURY



INFO Armé fibre de verre, haute densité. Bordure renforcée avec angles aplatis. Coloris teintée dans la masse. Bossage de séchage et d'empilage. Utilisation en chariot chauffant. Résistant aux températures extrêmes -40 °C à +140 °C Garantie lave-vaisselle.

GARANTIE
5 ans

PLATEAU CENTURY

		Gris moucheté	Moka moucheté	Cdt
Trafic normal	46 x 36 cm	70250	70251	12
Trafic intensif	46 x 36 cm	705670	705669	12

Plateau CAMTRAY

INFO Poignées profilées ergonomiques offrant une bonne prise en main. Fabrication en fibre de verre léger, durable et antichoc. Des plots d'empilage maintiennent les plateaux fermement empilés en place tout en assurant une circulation d'air adéquate entre les plateaux. Existe en blanc cottage et en taupe.

■ Longévité exceptionnelle



PLATEAU CAMTRAY

		Réf.	Cdt
Noir	46 x 36 cm	751867	12

Plateau FAST-FOOD

CAMBRO

INFO Polypropylène. Surface grainée. Empilable. Bossage de séchage. Utilisation de -10 à +80 °C. Résistance satisfaisante aux chocs, à la casse, aux éraflures et aux taches. Article non recommandé pour les chariots chauffants.



PLATEAU FAST-FOOD

	46 x 36 cm	26 x 34 cm
	Réf. Cdt	Réf. Cdt
Bleu Marine	32592 12	1014186 24
Vert Scherwood	32593 12	02325 24
Rouge	1418163 12	02326 24
Brun	31654 12	02327 24
Bleu clair	32594 12	02323 24

Plateau FAST-FOOD à poignées

CAMBRO

INFO Plateau à rebord élevé avec poignées - Polypropylène - Surface grainée - Article non recommandé pour les chariots chauffants.



PLATEAU FAST-FOOD

		Réf. Cdt
Brun	30 x 41 cm	161447 24
Orange	30 x 41 cm	677463 24

Plateau personnalisé

Renforcez votre image

en apposant votre marque, votre communication sur vos plateaux !

Contactez-nous !



Plateau et accessoire

INFO Plateau avec bossage de séchage. Résistant de -40 à 70 °C.



PLATEAU ABS SUPERMARCHÉ

		Réf.	Cdt
Blanc	GN 1/1 - 53 x 32,5 cm	30748	1
Blanc	58,5 x 41 cm	36541	1



PLATEAU STRATIFIÉ - Plateau avec surface bois grainée des 2 côtés - Compatible avec le lave-vaisselle lavages modérés - Empilable

	Chêne brun	Olivier clair	Cdt
24 x 35 cm	755738	755737	24
46 x 36 cm	755740	755739	24

INFO En polyéthylène. Capacité: 180 à 200 plateaux 46 x 36 cm sur 2 colonnes. Fourni: 4 bacs GN 1/3 de 10 cm de prof. Peut contenir: 100 couteaux, 100 cuillères, 80 fourchettes. 4 bacs GN 1/6 de 10 cm de prof. pour condiments divers. 4 roulettes pivotantes Ø 152 mm dont 2 avec freins. Charge maxi: 227 kg. Fourni avec une housse en vinyle pour assurer un entreposage salubre.



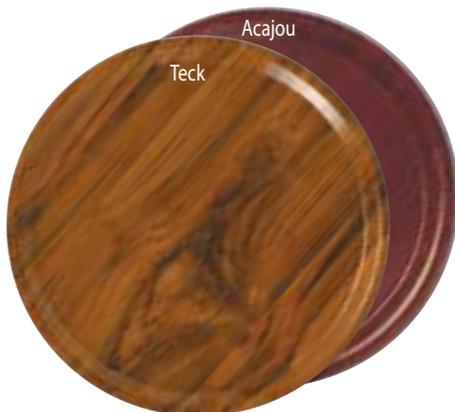
ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
154

CHARIOT SELF-SERVICE Plateaux, couverts et condiments **CAMBRO**

	Réf.	Cdt
Bleu ardoise	820 x 540 x 1160 mm	258974 1

Suggestion de présentation

INFO Surface lisse. Utilisation de -10 °C à +100 °C. Résistance satisfaisante aux chocs, à la casse, aux éraflures et aux taches. Article non recommandé pour les chariots chauffants. Garantie lave-vaisselle. Séchage recommandé avant empilage.



PLATEAU ROND - Stratifié mélaminé

		Réf.	Cdt
Couleur acajou	Ø 38 cm	364670	24
Couleur teck	Ø 38 cm	364673	24



PLATEAU RECTANGULAIRE - Stratifié

		Réf.	Cdt
Acajou	46 x 36 cm	03646	1
Teck	46 x 36 cm	03649	1

INFO Construction en acier inoxydable. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape polyamide, dont 2 avec freins. 4 pare-chocs annulaires en polyéthylène. Une poignée ergonomique pour manutention aisée. Dim. 81,7 x 54,5 x 93 cm.

Pour tous types de plateaux



SUPPORT POUR PLATEAUX Durable et léger - Aspect chromé

		Réf.	Cdt
Support	H.76 cm	677462	1

INFO Plateaux revêtement caoutchouc permanent et renforts métalliques pour éviter que la vaisselle et les verres ne glissent. Résistants aux taches et aux odeurs.



PLATEAU DE SERVICE NOIR

		Réf.	Cdt
Rond	Ø 40,5 cm	444389	1
Rond	Ø 36 cm	444390	1
Ovale	68,5 x 56,1 cm	677461	1



CHARIOT POUR PLATEAUX - Capacité de 140 plateaux au format 54 x 38 cm maxi

	Réf.	Cdt
Chariot (sans guide)	20056	1
Chariot (avec guides latéraux)	810680	1

ICOURNUS
ICOURNUS

Accessoire self



PICHET
Copolyester 5 pieds sans couvercle - Poignée ergonomique

		Bleu	Transp.	Cassis	Orange	Cdt
Pichet	1 L - Ø 120 x H.173 mm	111620	066428	111621	111622	4
Couvercle		111605	—	111606	111607	4

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
59



PICHET - Copolyester empilable

		Transp.	Bleu	Orange	Vert	Jaune	Cdt
Pichet	1 L	707590	707591	707592	707593	707594	6
Couvercle	1 L	759251	753492	759240	752992	759228	6

PLASTOREX

INFO Bec verseur anti-gouttes, anti-rayures. Passe au lave-vaisselle.



PICHET - Copolyester

		Cdt
90 cl	750995	6
1,40 L	750996	6
1,80 L	750997	6



POT EMPILABLE - Inox 18 %

	Réf.	Cdt
1 L	002477	1
1,5 L	002478	1
2 L	018023	1



POT LOURD - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
25 cl	002471	1
50 cl	002472	1
1 L	002473	1
1,5 L	002474	1
2 L	002475	1



BROC ARC - Verre trempé

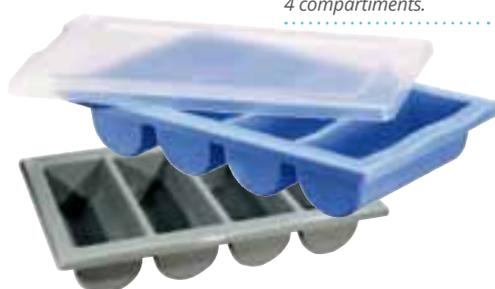
	Réf.	Cdt
50 cl	H.146 mm 017517	12
1 L	H.202 mm 017518	6
1,3 L	H.217 mm 000385	6

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
87



CARAFE CARRÉE

	Réf.	Cdt
25 cl	H.162 mm 000381	12
50 cl	H.199 mm 000382	12
1 L	H.255 mm 000383	6



RAMASSE COUVERTS ET COUVERCLE

	Réf.	Cdt
Bac bleu	530 x 325 x 100 mm 102522	1
Bac gris	530 x 325 x 100 mm 33114	1
Couvercle	12311	1

INFO Emboîtable. Matière polypropylène 4 compartiments.



GODET À COUVERTS - Polypropylène

	Réf.	Cdt
Carré	100 x 100 x H.135 mm 900078	1
Rond	Ø 95 x H.143 mm 34313	1

INFO Façon osier. Corde de polypropylène aspect osier naturel, sans porosité : n'absorbe ni les odeurs, ni les graisses. LAVABLE EN MACHINE



CORBEILLE À PAIN - Polyéthylène

	Réf.	Cdt
Petite	Ø 210 mm 28457	1
Grande	Ø 250 mm 402534	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
119



DISTRIBUTEUR SERVIETTES
30 x 30 cm - Un pli décalé
En plastique PVC

	Réf.	Cdt
Distributeur	21751	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
177



BAR À SAUCES
Coffre et 3 récipients plexiglas de 1,65 L
Dosage pompe réglable de 12 à 25 g

	Réf.	Cdt
Bar à sauces	390 x 175 x H.350 mm 9099	1
Pot seul	1,65 L 751491	1

Accessoire self

INFO Bouton marche/arrêt, cycle 1 min (max. 3 min). Plateau tournant : 54 x 40 x 31,5 cm. Intérieur, façade et porte inox. Extérieur capot noir. Mono 230 V. P. restituée 1000 W.



ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
311

FOUR MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA

CODIGEL

Réf.	Cdt
26 L	54 x 41 x 31 cm 104200 1

INFO Ligne self. Puissance restituée 800 W Construction tout inox intérieur + extérieur. Plateau en verre rotatif Ø 315 mm. Minuterie digitale préprogrammée. Durée du cycle : 1 min + 30 secondes par appui supplémentaire. Bouton marche/arrêt Affichage digital du temps de cuisson avec sonnerie en fin de cycle Éclairage intérieur. Mono 230 V. Dim. int. 30 x 33 x 20 cm.

MEILLEUR RAPPORT
QUALITE
PRIX



FOUR MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA - Tout inox

PRO INNOV

Réf.	Cdt
26 L	51 x 42 x 30 cm 523040 1

INFO Structure et trappe en acier inoxydable AISI 430 brossé. Porte inférieure d'accès au conteneur avec fermeture à clé triangulaire. Pieds réglables, conçu pour recevoir un conteneur à roues 120 L. Trappe basculante L.55,5 x H.22 cm. Support plateau en option.



Guide plateau ■
en option



Poubelle ■
non incluse

BORNE A DECHETS A TRAPPE BASCULANTE 120 L

Réf.	Cdt
Borne	61,5 x 56 x 112,5 cm 752836 1
Guide plateau	61,5 x 46 x 11,5 cm 752838 1

INFO Débit 45L/H d'eau réfrigérée et filtrée. Production d'eau froide : à température ambiante de 25 °C. Capacité de 50 gobelets d'eau réfrigérée à moins de 12 °C à la suite. 1 bec de sortie d'eau. Sélections de distribution d'eau par boutons poussoirs électriques. Habillage en tôle prélaquée. Bac de récupération amovible d'une contenance de 0,7 L avec signalisation du trop-plein grâce à un flotteur jaune. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur inox à détente directe. Groupe froid avec condenseur statique, puissance du groupe 50 W. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Alimentation électrique AC 230 V/50HZ. Câble fourni avec fiche mâle. Alimentation eau en tube noir souple ¼ de pouce avec embout de raccordement en mâle 3/8. Évacuation tuyau souple Ø 12/16 mm.



ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
336

FONTAINE LUMIO - Gris métal

EDAFIM

Réf.	Cdt
Fontaine	Ø 33,2 x H.113,2 cm 304545 1
Filtre	125651 1
Kit filtration	686672 1

INFO Débit 80L/H d'eau réfrigérée et filtrée. Carrosserie tout inox avec porte avant pour l'accès technique. Socle inox. Pieds à vérins réglables. Cuvette inox, plateau avec grille pour remplissage des carafes. Dosseret inox, équipé de deux bacs de tirage d'eau réfrigérée. Protection sanitaire des bacs (cornière en plastique transparent). Tirage par deux boutons trois positions électriques "intermittent - continu - arrêt" ou boutons électriques simple poussoir (préconisés pour les écoles), au choix. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur inox à détente directe. Groupe froid avec condenseur ventilé. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Alimentation électrique AC 230 V/50HZ. Câble fourni avec fiche mâle. Alimentation eau en tube noir souple ¼ de pouce avec embout de raccordement en mâle 3/8 (5/16 pour modèles 120, 150 et 200L/H). Évacuation tuyau souple Ø 20/26 mm.



REFROIDISSEUR D'EAU - Sur sol

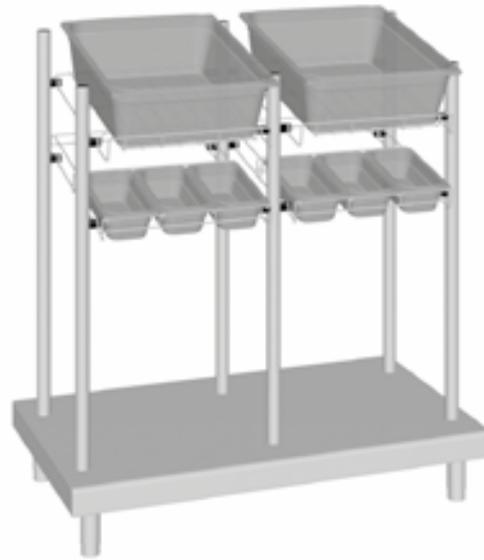
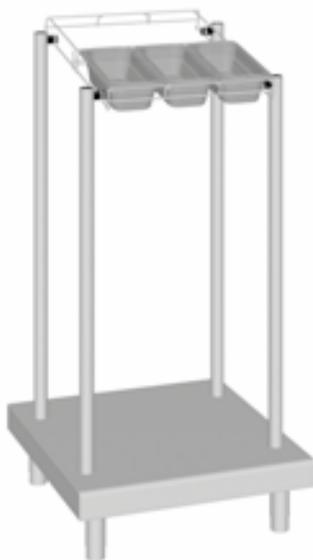
EDAFIM

Réf.	Cdt
Refroidisseur	42 x 34 x H.142 cm 7922 1
Kit filtration	686672 1

Accessoire self



■ Version Bambino nous consulter



INFO Simple : Colonnets en inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée. Soubassement hauteur 240 mm tout inox pour 1 pile de plateaux. Avec 3 bacs GN 1/3 prof. 100 mm. **Double :** Colonnets en inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée. Soubassement hauteur 240 mm. Tout inox pour 2 piles de plateaux. Avec 6 bacs GN 1/3 prof. 100 mm.

INFO Simple : Structure à colonnettes en inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée. Soubassement hauteur 240 mm. Avec 3 bacs poly GN 1/3 ht 100 mm et 1 bac poly GN 2/1 ht 200. **Double :** Structure à colonnettes en inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée. Soubassement hauteur 240 mm. Avec 6 bacs poly GN 1/3 ht 100 mm et 2 bacs poly GN 2/1 ht 200.

INFO Structure à colonnettes en inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée. Soubassement hauteur 240 mm. Avec 3 bacs poly GN 1/3 ht 100 mm et 1 bacs poly GN 2/1 ht 200 (fournis). Plus 8 niveaux de verres.

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX ET COUVERTS OREO2 «CLASSIC»

		Réf.	Cdt
Simple	76 x 80 x 154 cm	301130	1
Double	138 x 80 x 154 cm	301134	1

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN OREO2 - «CLASSIC»

		Réf.	Cdt
Simple	76 x 80 x 154 cm	301140	1
Double	138 x 80 x 154 cm	301142	1

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES OREO2 - «CLASSIC»

		Réf.	Cdt
2 colonnes	138 x 80 x 154 cm	301143	1

Pour composer votre plateau



Vaisselle Arcopal
PAGE
42



Gobelet trempé
PAGE
78



Verre à pied
PAGE
74



Cafétéria
PAGE
46



Plateau self
PAGE
147

Cloche assiette
PAGE
56

Assiette Oslo
PAGE
25

Couvert
PAGE
108

Serviette jetable
PAGE
177





157

BUFFET

Buffet mobile	158
.....	
Maintien en température et petit déjeuner	160
.....	
Pichet	163
.....	
Ustensiles et Petit matériel	164
.....	
Plâterie	167
.....	

Buffet mobile central

INFO Température de +30 à +90 °C. 4 bacs GN 1/1 (H. 100 mm) non fournis. Mono 230 V. Puissance 2+2 KW. Finition bois teinté acajou. Cuve inox H.150 mm avec vidange. Tablette de dressage marbre 165 mm. Coupole avec éclairage. 4 roues pivotantes Ø 100 mm chape zinguée dont 2 avec freins. Fournies : 3 barrettes inox de composition L.530 mm.

INFO Température de 0 °C à +10 °C pour température ambiante + 43 °C. 4 bacs GN 1/1 (H. 150 mm) non fournis. Mono 230 V. Puissance : 507 W. Finition bois teinté acajou. Réfrigération statique cuve inox H.150 mm avec vidange. tablette de dressage marbre 165 mm. Coupole avec éclairage. 4 roues Ø 100 mm pivotantes. Chape zinguée dont 2 avec freins. Fournies : 3 barrettes inox de composition L.530 mm.



■ Chaud



■ Froid

BACS GASTRO
PAGE
201

Multi-gastro
GN 1/1 - 1/2 - 1/3
Hauteur 100 mm

Multi-gastro
GN 1/1 - 1/2 - 1/3
Hauteur 150 mm

BUFFET CHAUFFANT - (bain-marie à eau) mobile central

	Réf.	Cdt
Buffet chauffant	151,5 x 87,5 x 141,5 cm	567898 1

BUFFET RÉFRIGÉRÉ - Mobile central

	Réf.	Cdt
Buffet réfrigéré	151,5 x 87,5 x 141,5 cm	567897 1

Buffet mobile central Wengé



INFO Buffet pour 4 GN 1/1 (jusqu'à profondeur 150 mm) non fourni. Îlot central en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit et étagère centrale avec retenues amovibles, pare haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage rabattables, 4 doubles-roues dont 2 avec freins. Éclairage LED blanc-froid. Mono 230 V. Dimension tablette rabattues : 1040 x 1 540 mm.



RÉFRIGÉRÉ

Température (+2/+10 °C) pour buffets froids - Double froid de conduction - Pas de dégivrage : tube évaporateur à l'abri de l'air - Gaz R134A sans CFC - Compresseur U.H/ Danfoss - Thermostat électronique

	Réf.	Cdt
Puissance 500 W	1435 x 1435 x 1 540 mm	681362 1

CHAUFFANT (BAIN-MARIE)

Il permet une présentation optimale et un maintien au chaud (+20/+90 °C) de vos plats grâce au système de bain-marie avec thermostat (et système de vidange)- Puissance 3 600 W

	Réf.	Cdt
Puissance 3 600 W	1435 x 1435 x 1 540 mm	681363 1

Table roulante



INFO ÉLÉMENT SUPÉRIEUR :
Plaque blanche en polyéthylène incluse.

INFO Coloris wengé. Structure en bois massif. Roues Ø 10 cm charge max 100 kg.

TABLE ROULANTE DE SERVICE ROMA - 3 étages wengé

		Réf.	Cdt
Table roulante	106 x 52 x 80 cm	313231	1
Élément supérieur	92 x 52 x 28 cm	313232	1



INFO Coloris mahogany naturelle. Structure en bois massif. Roues Ø 12.5 cm. Charge max 80 kg.

TABLE ROULANTE DE SERVICE PARIS - 2 étages

		Réf.	Cdt
Table roulante	102 x 60 x 78 cm	313223	1
Élément supérieur	90 x 60 x 28 cm	313224	1

Table roulante Tactus noir

INFO Traitement de haute technologie de la surface ZEPETOUCH. Peinture spéciale très résistante, imperméable et résistante au feu. Vernis atoxique. La case supérieure. Dim. : 93x53x14 cm comprend 2 tiroirs avec un plateau de découpe. Étagère inférieure Dim. : 93x53x3 cm vernie. 4 roues pivotantes avec frein Ø 12 cm Structure en bois avec jambes en aluminium argent galvanisé. 1 poignée en aluminium argent galvanisé.

INFO NEUTRE : Structure en bois avec poignées en aluminium argent galvanisé. Livré avec une planche polyéthylène. Cloche en méthacrylate.



INFO RÉFRIGÉRÉE : Structure en bois avec poignées en aluminium argent galvanisé. Plateau acier inoxydable 18/10 livrée avec bloc eutectique. Cloche en méthacrylate.



TABLE ROULANTE MODERNE

		Réf.	Cdt
Table roulante	99.5 x 53 x 80 cm	313211	1

PARTIE SUPÉRIEURE

		Réf.	Cdt
Neutre	93 x 53 x 29 cm	313212	1
Réfrigérée	93 x 53 x 29 cm	313213	1

Chafing dish

INFO Pour bacs hauteur inférieure ou égale à 150 mm Avec robinet de vidange. Bac non fourni. En acier inoxydable, température réglable en continu jusqu'à 90 °C. Cuve d'eau en acier inox avec bords intérieurs profilés lisses afin de garder la cuve propre plus facilement. Avec commutateur Marche/Arrêt, thermostat et voyant lumineux. Puissance 1 200 W. Mono 230 V.



BAIN-MARIE À EAU ÉLECTRIQUE GN 1/1

		Réf.	Cdt
Avec vidange	54 x 34 x 25 cm	980801	1

INFO Réchaud électrique inox avec résistance intérieur, comprend 1 support couvercle et des pieds en caoutchouc antidérapant. Température de l'eau réglable jusqu'à 85 °C, interrupteur marche/arrêt avec voyant. Convient 1 bac pour GN 1/1 de profondeur 100 mm, non fourni. Livré avec un bac GN 1/1 H.65 mm. Protection de surchauffe. Mono 230 V



CHAFING DISH GN 1/1

		Réf.	Cdt
Électrique	61,5 x 35,5 x H.28 cm	003189	1

INFO Réchaud électrique avec bac à eau en polypropylène thermorésistant. Température de l'eau réglable jusqu'à 85 °C, interrupteur marche/arrêt avec voyant. Comprend 1 bac pour aliment GN 1/1 de profondeur 65 mm.



CHAFING DISH GN 1/1 mono 230 V

		Réf.	Cdt
Électrique	57,3 x 34,8 x H.28,4 cm	445380	1

INFO Ouverture 90° à 180°C Température réglable. Bac empilable profondeur 100 mm, passe au lave vaisselle. Mono 220-240 V. Puissance : 700/900 W



CHAFING DISH ELECTRIQUE ELITE GN 1/1
COUVERCLE ROLL TOP

		Réf.	Cdt
Électrique	67 x 47 x H.45 cm	679440	1



CHAFING DISH GN 1/1
9 litres - Inox - Avec roll top

		Réf.	Cdt
À alcool gélifié	59 x 34 x 35,5 cm	914010	1

INFO Construction inox. Fonctionne à l'alcool gélifié. 1 cadre support inox avec 2 poignées. 1 bac inox à eau GN 1/1 prof 100 mm. 1 bac inox aliment GN 1/1 prof 65 mm. 1 couvercle inox dôme avec poignée. 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.



CHAFING DISH GN 1/1

		Réf.	Cdt
À alcool gélifié	56 x 35 x 28 cm	061187	1



CHAFING DISH GN 1/1 STANDARD - Inox

		Réf.	Cdt
À alcool gélifié	56,5 x 36 x 31 cm	690044	1



CHAFING DISH GN 1/1
Roll top - Pieds en laiton

		Réf.	Cdt
À alcool gélifié	53 x 32,5 x 55 cm	914041	1



ALCOOL GÉLIFIÉ ÉCONOMIQUE

		Réf.	Cdt
Seau de 4 kg		662202	1



ALCOOL GÉLIFIÉ - Durée 2 h

		Réf.	Cdt
Boîte de 230 g		216602	72

Chafing dish Luxe

INFO Couverture avec descente amortie pour une fermeture en douceur. Ajustable de la part de l'utilisateur. Le couvercle peut s'extraire verticalement pour un nettoyage aisé. Écran verre pour une meilleure utilisation. Les gouttelettes de condensation retombent dans la cuvette d'eau. Fond type sandwich, apte à tous types de sources de chaleur (gaz / électricité / vitrocéramique / induction) Supports de grande robustesse et de design élégant. Disponibilité d'anneaux complémentaires pour l'utilisation de plaques à induction.



■ Plaque induction



CHAFING DISH GN 1/1 - À alcool gélifié

		Réf.	Cdt
Chafing dish complet	9 L / 60 x 46 x 34 cm	914027	1
Corps seul	9 L / 6 x 46 x 21,5 cm	914029	1
Support seul	55 x 41 x 17 cm	914032	1
Plaque induction (avec régulateur)	Ø 24 x 8 cm	914033	1
Support plaque induction		680605	1

CHAFING DISH GN 2/3 - À alcool gélifié

		Réf.	Cdt
Chafing dish complet	5,5 L / 46,5 x 39,5 x 32,5 cm	914016	1
Corps seul	5,5 L / 46,5 x 39,5 x 20 cm	914017	1
Support seul	40 x 37 x 17 cm	914018	1
Plaque induction (avec régulateur)	Ø 24 x 8 cm	914033	1
Support plaque induction		680605	1

CHAFING DISH GN 1/2 - À alcool gélifié

		Réf.	Cdt
Chafing dish complet	4 L / 45 x 32,5 x 32,5 cm	914020	1
Corps seul	4 L / 45 x 32,5 x 20,5 cm	914022	1
Support seul	40 x 28 x 17 cm	914026	1
Plaque induction (avec régulateur)	Ø 18 x 8 cm	680606	1
Support plaque induction		680607	1

Maintien en température

INFO Marmite bain-marie à poser sur table. Cuve amovible anti adhésive, facile à nettoyer. Thermostat automatique réglable de 30 à 90 °C. Mono 230 V, Puissance 400 W. Permet de maintenir à bonne température.



MARMITE À SOUPE INOX (Bain-Marie)

	Réf.	Cdt
8 L	Ø 33 x H.35 cm 980803	1

INFO Construction inox. Thermostat réglable de 30 à 85 °C. Voyant lumineux de sécurité. Mono 230 V. Puissance 260 W. 2 poignées ergonomiques.



MARMITE À SOUPE NOIRE (Bain-Marie)

	Réf.	Cdt
8 L	Ø 33 x H.35 cm 154923	1

■ Maintient les aliments cuisinés au chaud



PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - GN 1/1

	Réf.	Cdt
Plaque	54 x 38 x 8,5 cm 910393	1

Maintien en température et petit déjeuner

INFO Intérieur, extérieur en céramique, couvercle avec fermeture. Indicateur de capacité maximale. Protection contre la surchauffe et le fonctionnement à vide. Interrupteur marche arrêt lumineux et fonction d'arrêt automatique. Mono 230 V.



BOUILLLOIRE EN CERAMIQUE 1.3 L

	Réf.	Cdt
1500 W	24 x 17 x 25 cm	754087 1



Base 360 °

BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE - Mono 230 V

	Réf.	Cdt
1 L	1650 W	444953 1
1,7 L	2200 W	444952 1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
302

INFO Corps inox, fente large pour tranches épaisses, Sélection du degré d'intensité du toaster en progression continue. 4 fonctions «Grillez» «Décongelez» «Chauffez» «Arrêtez», 3 diodes de contrôle, expulsion des tranches automatique, plateau ramasse-miettes, pieds antidérapants, nettoyage facile, Mono 230 V.



GRILLE-PAIN AUTOMATIQUE

	Réf.	Cdt
2 fentes	1 000 W - 180 x 280 x 190 mm	69062 1
4 fentes	1 750 W - 325 x 280 x 190 mm	910390 1



INFO Cuve 8 L, cylindre intérieur inox réfrigérant par glace.

DISTRIBUTEUR RÉFRIGÉRANT DE JUS DE FRUITS

	Réf.	Cdt
8 L	300 x 400 x 525 mm	901515 1



PRESSE-AGRUMES Mono 230 V - Puissance 85 W

	Réf.	Cdt
Électrique	190 x 190 x 300 mm	687234 1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
295

INFO Machine à café 18 L/h. Remplissage manuel. Mono 230 V. Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Une double sécurité contre la chauffe à sec. Durée de filtration 6 min / pichet. Avec plaque de maintien en température sur le dessus.



MACHINE À CAFÉ 2 L - P. 2100 W - 1 pichet isotherme inox - Dim 190 x 370 x 477 mm

	Réf.	Cdt
EXCELSO T	325475	1
Filtre (boîtes de 1000)	28799	1

INFO Machine à café 18 litres/h. Remplissage manuel. Mono 230 V. Carrosserie inox. Puissance 2 000 W. 2 plaques de maintien en températures. Avec 2 verseuses verre de 1,8 L. Durée de filtration : 6 min par pichet.



MACHINE À CAFÉ

	Réf.	Cdt
Cafetière	190 x 370 x 433 mm	154913 1

INFO Utilisation très simple : le café se prépare seul et est tenu automatiquement à la température de consommation. Tirage du café à l'aide d'un robinet anti-gouttes. Mono 230 V. Sécurité réarmable contre la chauffe à vide. Livré avec filtre permanent.



PERCOLATEUR INOX

	Réf.	Cdt
6,5 L	154914	1
10 L	154915	1
15 L	154916	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
300

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
299

ANIMO

Pichet isotherme

INFO Double paroi en acier inoxydable. Incassable. Bouchon plastique à bouton poussoir hermétique.



PICHET ISOTHERME INOX - Avec bouchon

	Réf.	Cdt
1 L	988052	1
1,5 L	14993	1
2 L	7335	1

INFO Double paroi en acier inoxydable intérieur/extérieur. Incassable. Tirage par simple appui sur le couvercle. Bouton de sécurité. Pour le chaud ou le froid.



PICHET ISOTHERME INOX À POMPE

	Réf.	Cdt
2,5 L	210325	1
3 L	210330	1

INFO Double paroi en acier inoxydable intérieur/extérieur. Incassable. Bouton de sécurité. Pour le chaud ou le froid.



PICHET ISOTHERME INOX LUXE
Double paroi en acier inoxydable

	Réf.	Cdt
1 L	042951	1
1,5 L	042952	1
2 L	042953	1

INFO Fermeture Quick Press. Corps en polypropylène, ampoule en verre.



PICHET ISOTHERME TORSADÉ NOIR

	Réf.	Cdt
1,2 L	678884	1
2 L	631190	1



PICHET ISOTHERME TORSADÉ BLANC
Intérieur double paroi

	Réf.	Cdt
1,2 L	52160	1
1,9 L	042423	1



PICHET ISOTHERME

	Réf.	Cdt
Vert	1 L - H.220 mm	682052 1
Blanc	1 L - H.220 mm	682049 1
Rouge	1 L - H.220 mm	682050 1
Bleu	1 L - H.220 mm	682051 1

INFO ABS. Excellente résistance thermique, jusqu'à 100 °C. Supporte parfaitement les passages au lave-vaisselle industriel. Ne passe pas au micro-ondes.



PICHET ISOTHERME BLANC

	Réf.	Cdt
1,2 L	120 x 195 mm	19149 6

INFO Double paroi en polypropylène isolée par injection mousse de polyuréthane (sans CFC). Longue conservation chaud ou froid ne prend pas les odeurs. Couvercle bec verseur.



PICHET ISOTHERME

	Réf.	Cdt
Crème	50 cl - Ø 121 x H.123 mm	55454 1
Crème	1 L - Ø 121 x H.183 mm	900058E 1



PICHET ISOTHERME

	Réf.	Cdt
Bleu	1 L - Ø 121 x H.183 mm	900058D 1

Ustensile de service



CUILLÈRE DE SERVICE INOX
Manche isolant noir
Garantie lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
Pleine	300 mm 785	1
Perforée	300 mm 785P	1



SÉRIE BUFFET PRO
Inox 18/10 résistant
Manche recourbé anti-glisse

		Réf.	Cdt
Écumoire	Ø 80 x 270 mm	72854	1
Cuillère perforée	275 mm	72858	1
Cuillère pleine	275 mm	72857	1
Louche à sauce	7 cl - 245 mm	72853	1



■ Idéal
plancha

USTENSILE INOX
Manche surmoulé en polypropylène noir

		Réf.	Cdt
Spatule coudée	375 x 72 mm	60420	1
Spatule coudée perforée	375 x 72 mm	097121	1
Spatule coudée biseautée	295 x 70 mm	60425	1
Grattoir biseauté	260 x 100 mm	097122	1

■ Sur-Class®



USTENSILE SURCLASS
Inox - Manche surmoulé polypropylène bleu

		Réf.	Cdt
Cuillère perforée	310 mm	63743	1
Cuillère pleine	310 mm	63744	1
Louche 10 cl	295 mm	63745	1
Pochon 5 cl	270 mm	63746	1
Spatule	275 x 70 mm	63747	1
Pelle souple ajourée	275 mm	63748	1
Fourchette deux dents	305 mm	63749	1



1^{er}
PRIX

USTENSILES FIRST

		Réf.	Cdt
Fourchette courbée	27 cm	3745015	1
Spatule nylon perforée	28 x 6,5 cm	5008	1

■ Stop-Glisse®



USTENSILE DE CUISINE INOX
Manche polypropylène noir surmoulé - Garantie lave-vaisselle

		Réf.	Cdt
Pelle pleine	palette : 100 x 65 mm	260 mm 3815015	1
Pelle ajourée	palette : 100 x 65 mm	260 mm 018604	1
Pelle large coudée	palette : 150 x 80 mm	260 mm 28891	1
Pelle souple ajourée	260 mm	23518	1
Cuillère de service perforée	280 mm	33532	1
Cuillère de service pleine	280 mm	33531	1



COUVERT DE SERVICE - Inox

		Réf.	Cdt
Louche de table	320 mm	002814	1
Cuillère	260 mm	000052	1
Fourchette	260 mm	002936	1
Pelle à tartar	240 mm	112637	1



Thiers est depuis 6 siècles le berceau français de la coutellerie. C'est en 1921 que Jean Dégлон, d'origine suisse, y créa son propre atelier, spécialisé dans les fabrications de haute qualité.

Cet « art » du coutelier s'est transmis de génération en génération et c'est aujourd'hui Thierry Dégлон, son petit-fils, qui poursuit et développe les valeurs de qualité et d'innovation qui ont fait la réputation de la marque en Europe, en Amérique du Nord et dans de nombreux pays du globe.

Pince à servir

INFO À chaque aliment sa couleur. Limitez les risques de contaminations croisées.

HACCP



PINCE À SERVIR - Inox - Dentelée

	Verte	Bleue	Jaune	Rouge	Noire	Cdt	
Pince	150 mm	682047	682043	682046	682044	682042	1
Pince	241 mm	39931	39921	39929	39926	39923	1



PINCE JUMBO INOX
Forme "feuille de chêne"

	Réf.	Cdt
240 mm	62924	1
240 mm (renforcée)	302411	1
300 mm (renforcée)	62930	1
400 mm (renforcée)	62940	1



PINCE JUMBO
Inox - Embout nylon

	Réf.	Cdt
300 mm	911424	1
400 mm	911422	1



■ Antiglisse

PINCE SPAGHETTIS - Inox

	Réf.	Cdt
210 mm	29859	1



PINCE MULTI-USAGE - Inox

	Réf.	Cdt
220 mm	125696	1



PINCE MULTI-USAGE - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
180 mm	362978	1



PINCE CORNICHONS - Exoglass

	Réf.	Cdt	
Beige	250 mm	150171	1



PINCE À GÂTEAUX - Inox

	Réf.	Cdt
200 mm	83025	1



PELLE À TARTE
Inox - Manche ABS noir

	Réf.	Cdt
170 mm	3885017	1



PINCE À SALADE
Forme ciseaux

	Réf.	Cdt	
Plastique	285 mm	368021	1
Inox	230 mm	25731	1



COUVERT SALADE - Inox 18/10

	Réf.	Cdt	
Cuillère	280 mm	372851	1
Fourchette	285 mm	372855	1

INFO 2 coloris au choix. Spécial lave-vaisselle. Hygiène. Tenue en température 130 °C.

INFO Polyéthylène transparent. Pour coulis et crème liquide. Garanti contact alimentaire. Avec bouchon à bec.



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

	Réf.	Cdt	
Rouge	230 mm	687483	1
Noire	230 mm	687482	1



CUILLÈRE DE SERVICE
Copolyester - Longueur 320 mm

	Verte	Cassis	Cdt
A trous	682502	682503	1
Pleine	682504	682506	1



FLACON VERSEUR SOUPLE

	Réf.	Cdt
25 cl	911623	1
33 cl	911625	1
66 cl	911622	1



LOUCHE DE SERVICE
Inox monobloc

	Réf.	Cdt	
310 mm	10 cl	914000	1



Saladier copolyester



SALADIER - copolyester
Aspect granité anti-rayures - Temp. maxi 90 °C

		Transp.	Vert	Tuquoise	Bleu	Rouge	Cdt
Rond	Ø 150 mm	0,8 L	45598	—	—	—	1
Rond	Ø 200 mm	2,0 L	456026	—	—	—	1
Rond	Ø 230 mm	3,5 L	45603	45600	456261	456025	45602
Rond	Ø 270 mm	5,0 L	45605	87855	456263	45604	46613
Rond	Ø 310 mm	7,5 L	45606	65302V	687037	45608	60298
Carré	252 x 252 x 92 mm	3,0 L	456250	456252	687039	456253	456254
Carré	140 x 140 x 59 mm	0,6 L	456214	456217	687038	456218	456219
Bol empilable		0,4 L	456215	456221	—	456222	456223
Couvercle pour bol			682385	—	—	—	30
Couverts/Pince à salade			687041	—	—	—	1



Gamme Vienna

Saladier et couverts en SAN



Saladier carré

		Blanc	Mure	Vert	Cdt
Saladier carré	0,6 L - Ø 140 mm	751478	751480	751479	1
Saladier carré	2 L - Ø 200 mm	751481	751483	751482	1
Saladier carré	4,6 L - Ø 265 mm	751356	751353	751354	1
Couverts saladé	300 mm	751484	751487	751486	1



Saladier inox double paroi



Évite la condensation et maintien en température



SALADIER INCLINÉ NID D'ABEILLES - Inox

	Réf.	Cdt
95 cl	Ø 188 x H.139 mm	678983
1,8 L	Ø 240 x H.173 mm	678984
3,5 L	Ø 300 x H.209 mm	678985
4,7 L	Ø 350 x H.238 mm	678986

SALADIER ROND NID D'ABEILLES - Inox

	Réf.	Cdt
70 cl	Ø 144 x H.76 mm	678982
1,6 L	Ø 184 x H.103 mm	678981
3,2 L	Ø 241 x H.129 mm	146591
6,6 L	Ø 300 x H.165 mm	146592
9,6 L	Ø 350 x H.175 mm	473449

SALADIER CARRÉ NID D'ABEILLES - Inox

	Réf.	Cdt
71 cl	139 x 139 x 89 mm	678979
1,7 L	185 x 185 x 89 mm	678978
3 L	218 x 218 x 108 mm	473447
4,9 L	244 x 244 x 131 mm	473448
7,8 L	299 x 299 x 105 mm	678980

Saladier SAN

CAMBRO


GAMME DÉLI CROCKS - SAN

		Noir	Blanc	Rouge	Transparent	Cdt
Saladier PM	2 L - 260 x 175 x 80 mm	2568412	48127	51488	24177	6
Saladier GM	4,6 L - 335 x 265 x 80 mm	644513	57128	64132	46765	6
Plat ovale	3,2 L - 400 x 305 x 55 mm	56183	13822	30555	68731	6

Bac gastro porcelaine

Porcelaine hôtelière



		Noir	Blanc	Cdt
GN1/1	H.65 mm	756726	688124	1
GN1/1	Couvercle	756727	680862	1
GN1/2	H.65 mm	756728	688121	1
GN1/3	H.65 mm	756729	688122	1
GN2/4	H.65 mm	756730	688123	1

Bac gastro mélamine



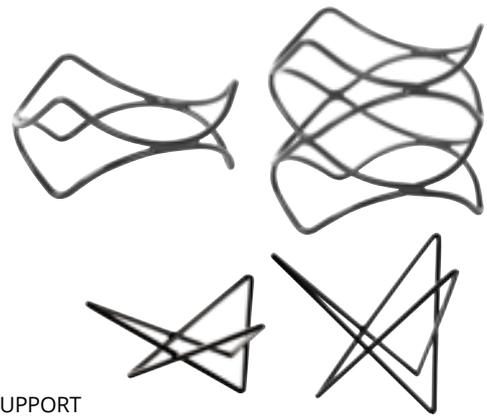
		Blanc	Noir	Cdt
GN 1/1	H.65 mm - 8,5 L	684500	751685	1
GN 1/1	H.100 mm - 13,3 L	685860	751684	1
GN 1/2	H.65 mm - 4,5 L	684927	751689	1
GN 1/2	H.100 mm - 8,0 L	683342	751687	1
GN 1/3	H.65 mm - 2,5 L	684930	751691	1
GN 1/3	H.100 mm - 3,8 L	682243	751690	1
GN 2/4	H.65 mm - 4,5 L	683180	751694	1

Buffet mélamine



SALADIER INCURVE MELAMINE

		Réf.	Cdt
Blanc	250 x 120 x H.75 mm	754687	1
Blanc	355 x 355 x H.123 mm	754681	1
Noir	355 x 355 x H.123 mm	754682	1
Blanc	530 x 270 x H.107 mm	754688	1



SUPPORT

		Réf.	Cdt
FORME RONDE	Ø 200 x H.100 mm	754683	1
HAUT FORME RONDE	Ø 200 x H.200 mm	754684	1
FORME ETOILE	260 x 230 x H.100 mm	754685	1
HAUT FORME ETOILE	265 x 230 x H.200 mm	754686	1



SALADIER EVASE MELAMINE

		Réf.	Cdt
SALADIER	212 x 208 x H.104 mm	754714	
SALADIER	300 x 291 x H.137 mm	754715	
SALADIER	360 x 349 x H.163 mm	754716	



SUPPORT DE PRESENTATION AVEC BACS MELAMINE

		Réf.	Cdt
3 x GN 1/3		754689	1
3 x GN 1/6		754690	1
3 x 1L		688248	1



PLATEAU INCURVE

		Réf.	Cdt
GN 1/1	350 x 325 x H.40 mm	754693	1
GN 1/2	325 x 265 x H.40 mm	754694	1



PRESENTOIR EN BOIS AVEC 3 BOLS MELAMINE

		Réf.	Cdt
PRESENTOIR	bol : Ø 130 x H.85 mm - support : 400 x 130 x 60 mm	754692	1

Saladier



SALADIER - Mélamine

		Réf.	Cdt
Saladier blanc	2,8 L - Ø 240 x H.90 mm	321006	6
Saladier noir	2,8 L - Ø 240 x H.90 mm	321007	6



SALADIER MÉLAMINE CLASSIC

		Blanc	Noir	CDT
0,5 L	130 x 130 x H.60 mm	751412	751415	1
2 L	190 x 190 x H.90 mm	751413	751416	1
4,8 L	250 x 250 x H.120 mm	751414	751417	1

Saladier plastique SAN
Aspect lisse anti-rayures
Temp. maxi 90 °C

		Réf.	Cdt
4,5 L	Ø 24 cm	682078	1
6,5 L	Ø 27 cm	682079	1
7,5 L	Ø 31 cm	755408	1

Présentoir



FONTAINE CHOCOLAT
Tour inox H.380 mm
Mono 230 V - Puissance 190 W

	Réf.	Cdt
1,8 L	622318	1

INFO 4 plateaux : Ø 220, 240, 300, 360 mm.
Inox 18/10.



PRÉSENTOIR PLASTIQUE BLANC

	Réf.	Cdt
3 plateaux	Ø 28 x H.24 cm 684403	1
4 plateaux	Ø 28 x H.45 cm 681505	1
7 plateaux	Ø 28 x H.75 cm 681508	1



PLAT À TARTE - Porcelaine blanche

	Réf.	Cdt
Plat	Ø 300 mm 42358	1



PLATEAU ET CLOCHE RONDE
Plateau en polyéthylène

	Réf.	Cdt
Ensemble	Ø 350 x H.130 mm 061875	1



PLATEAU FROMAGES OU GÂTEAUX
Acrylique avec cloche

	Réf.	Cdt
Ensemble	Ø 320 mm 400380	1



PRÉSENTOIR PÂTISSIER

	Réf.	Cdt
Présentoir	H.640 mm 1886	1



GUÉRIDON PÂTISSIER - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
Guéridon	Ø 300 mm 1890	1



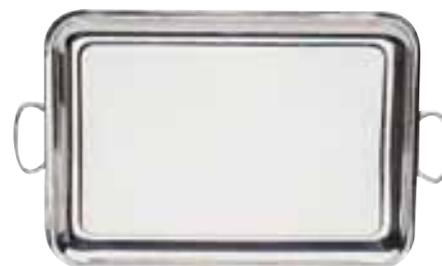
PLATEAU DÉCOR - GN 1/1

	Réf.	Cdt
Plateau	530 x 325 mm 200722	1
Rehausse	(lot de 4) 400719	1



PLATEAU EMPILABLE GN 1/1
Inox - Espace entre plateaux 40 mm

	Réf.	Cdt
Plateau	530 x 325 mm 458512	1
Grille à verrines	087221	1



PLATEAU - Inox - Plateau de service 2 anses

	Réf.	Cdt
Plateau	450 x 320 mm 88984	1

Pour composer votre buffet



Saladier verre
PAGE
52

Pichet copolyester
PAGE
59

Verre jetable
PAGE
182

Corbeille à pain
PAGE
119



Coupe dessert
PAGE
88

Ramequin porcelaine
PAGE
25

Bac gastro inox
PAGE
201

Ménagère
PAGE
121

Platerie inox
PAGE
200





CGMP

“ Nous habillons toutes vos tables depuis plus d’un demi-siècle avec toujours le même enthousiasme créatif. ”

Céline Bourdin-Stepak
Présidente

Nous sommes engagés dans une recherche permanente de l’excellence environnementale, tant par la haute performance reconnue de nos usines en la matière, que par la mise sur le marché de produits exclusifs entièrement naturels.

173

USAGE UNIQUE

Nappage jetable	174
.....	
Vaisselle jetable	179
.....	
Cuisson et congélation	185
.....	
Pâtisserie	186
.....	
Barquette jetable	187
.....	
Emballage	189
.....	

Rouleau et serviette Célisoft®



Tombant, toucher et aspect textile - Qualité extra-doux - Résistant et absorbant - Souplesse exceptionnelle



INFO Fabriquée en voie sèche, le Célisoft® a tous les atouts du tissu : résistance, épaisseur (idéal pour les pliages), toucher, capacité plus absorbante.

ROULEAU NAPPE CÉLISOFT®

		Réf.	Cdt
Blanc	1,20 x 25 m	19713	1
Blanc	1,20 x 50 m	25886	1
Ivoire	1,20 x 25 m	825003	1
Rouge	1,20 x 25 m	1348	1
Chocolat	1,20 x 25 m	825029	1
Mandarine	1,20 x 25 m	825024	1
Bleu marine	1,20 x 25 m	66005	1
Vert	1,20 x 25 m	26956	1
Bordeaux	1,20 x 25 m	825009	1
Lagon bleu	1,20 x 25 m	852508	1
Argile	1,20 x 25 m	852033	1
Framboise	1,20 x 25 m	825031	1

SERVIETTE CÉLISOFT® - 40 x 40 cm

	Réf.	Cdt
Bleu (lot de 50)	10687	16
Citron (lot de 50)	22805	16
Rouge (lot de 50)	32284	16
Blanche (lot de 50)	58432	16
Chocolat (lot de 50)	702790	16
Mandarine (lot de 50)	72030	16
Lagon (lot de 50)	780720	16

Chemin et set de table Célisoft®



INFO Fabriquée en voie sèche le Célisoft® a tous les atouts du tissu : la résistance, l'épaisseur (idéal pour les pliages), le toucher, la capacité plus absorbante.

CHEMIN DE TABLE CÉLISOFT®

Aspect tissu - Rouleau prédécoupé tous les 30 cm pour une utilisation en tête-à-tête ou set de table

		Réf.	Cdt
Rouge	0,40 x 24 m	189205	4
Chocolat	0,40 x 24 m	189204	4
Lin	0,40 x 24 m	289207	4
Lagon	0,40 x 24 m	751879	4
Ebene	0,40 x 24 m	752840	4

SET DE TABLE

		Réf.	Cdt
Rouge (lot de 200)	30 x 40 cm	180810	5
Ivoire (lot de 200)	30 x 40 cm	281210	5
Cacao (lot de 200)	30 x 40 cm	33595	5
Béton (lot de 200)	30 x 40 cm	610281	5

Serviette R'soft®



INFO Conçu pour une utilisation plus courante que le Célistoft®, le R'soft est la proposition idéale pour recevoir sans sophistication tout en gardant une originalité de décoration possible. Cette matière est fabriquée en voie sèche.



SERVIETTE R'SOFT®
Aspect tissu - 40 x 40 cm

	Réf.	Cdt
Blanc (lot de 50)	792502	1
Rouge (lot de 50)	792522	1
Ébène (lot de 50)	792590	1
Béton (lot de 50)	792570	1
Chocolat (lot de 50)	792580	1
Vert chartreuse (lot de 50)	792560	1
Ivoire (lot de 50)	792510	1

Celytiss®



INFO Aspect et toucher spectaculairement proche du tissu. Matériau non tissé aux standards élevés de qualité. Celytiss est résistant, et doté d'une grande capacité d'absorption.



CELYTISS®
Aspect tissu

	Réf.	Cdt
Serviette anthracite (carton de 600)	40 x 40 cm 756576	1
Serviette châtaigne (carton de 600)	40 x 40 cm 756578	1
Serviette gris (carton de 600)	40 x 40 cm 756574	1
Tête à tête anthracite	0.4 X 24 m 756583	8
Tête à tête châtaigne	0.4 X 24 m 756584	8
Tête à tête gris	0.4 X 24 m 756579	8

Rouleau et serviette Terralove®



INFO Le Terralove® est la matière la plus « écologiquement responsable » du marché. Fabriqué par procédé mécanique le Terralove® est certifié 100 % biodégradable et présente, néanmoins, toutes les qualités associées au Célistoft®.

Propriétés uniques du Terralove®

- Ne contient aucun lien chimique ou autres additifs
- Ne contient aucune substance allergène
- Sa fabrication ne nécessite pas d'utilisation d'eau
- Son procédé industriel réduit quasi à néant les émanations de CO2
- Certifié 100 % biodégradable et compostable.

ROULEAU DE NAPPE TERRALOVE®

	Réf.	Cdt
Blanc	1,20 x 25 m 823000	1
Orange	1,20 x 25 m 823003	1
Granit	1,20 x 25 m 823004	1
Chlorophylle	1,20 x 25 m 823007	1

SERVIETTE TERRALOVE®

	Réf.	Cdt
Granit (lot de 800)	222101	1
Sable (lot de 800)	222111	1
Cerise (lot de 800)	222112	1
Orange (lot de 800)	222114	1
Chlorophylle (lot de 800)	222107	1



Celi-ouate®



INFO Matière plus résistante que la ouate classique grâce à la technologie du micro-gaufrage. La serviette est plus épaisse et offre un confort maximum.

SERVIETTE CÉLI-OUATE®
2 plis gaufrés - « double point »

ROULEAU DE NAPPE TOILE DE LIN

	Réf.	Cdt
Blanc	1.20 x 70 m 406021	1
Turquoise	1.20 x 25 m 792100	4
Ivoire	1.20 x 25 m 792101	4
Béton	1.20 x 25 m 792102	4
Vert pistache	1.20 x 25 m 792107	4
Rose pivoine	1.20 x 25 m 792108	4
Rouge	1.20 x 25 m 792109	4

Existe
en 50 m



Effet toile de lin

	Réf.	Cdt
Blanche (lot de 900)	38 x 38 cm 785006	1
Abricot (lot de 900)	38 x 38 cm 85120	1
Ivoire (lot de 900)	38 x 38 cm 785376	1
Bordeaux (lot de 900)	38 x 38 cm 785056	1
Rouge (lot de 900)	38 x 38 cm 024837	1
Jaune soleil (lot de 900)	38 x 38 cm 024836	1
Bleu marine (lot de 900)	38 x 38 cm 024835	1
Chocolat (lot de 900)	38 x 38 cm 527816	1
Mandarine (lot de 900)	38 x 38 cm 785360	1
Ébène (lot de 900)	38 x 38 cm 870077	1

Serviette ouate



POCHETTE KRAFT + SERVIETTE
Pochette : 85 x 200 mm
Serviette ouate 2 plis (33 x 33 cm)

	Réf.	Cdt
Kraft ébène / pistache (lot de 500)	125010	1
Kraft ébène / blanche (lot de 500)	125013	1
Kraft ébène / pivoine (lot de 500)	125014	1
Kraft brun / blanche (lot de 500)	125015	1
Kraft ébène / chocolat (lot de 500)	125016	1
Chocolat / ivoire (lot de 500)	125017	1
Chocolat / pistache (lot de 500)	125018	1
Chocolat / rouge (lot de 500)	125019	1
Anthracite / blanche (lot de 500)	125021	1

INFO Douce au toucher et particulièrement absorbante, la ouate est garantie biodégradable car fabriquée entièrement à base de pure pâte de cellulose. Toutes les couleurs sont teintées dans la masse.

SERVIETTE OUATE
Couleur pastel & vive 2 plis (39 x 39 cm)

	Réf.	Cdt
Abricot (lot de 100)	151160	18
Vanille (lot de 100)	151100	18
Pistache (lot de 100)	151190	18
Turquoise (lot de 100)	329905	18
Chocolat (lot de 100)	851760	18
Bordeaux (lot de 100)	354010	18
Rouge (lot de 100)	151560	18
Jaune soleil (lot de 100)	329906	18
Bleu marine (lot de 100)	151500	18

Nappe papier damassé



ROULEAU NAPPE PAPIER DAMASSÉ

	Réf.	Cdt
Rouge	1,20 x 25 m	241009 1
Ivoire	1,20 x 25 m	852919 1
Pistache	1,20 x 25 m	102919 1
Chocolat	1,20 x 25 m	852914 1
Citron	1,20 x 25 m	241014 1
Framboise	1,20 x 25 m	102918 6
Bordeaux	1,20 x 25 m	17854 6
Lavande	1,20 x 25 m	32921 6
Turquoise	1,20 x 25 m	291011 1

Papier gaufré



INFO L'épaisseur de ce papier biodégradable confère à votre table une tenue remarquable. Les teintes sont réalisées en encres alimentaires qui résistent à la lumière.

■ **Traitement déperlant**
Résistant aux liquides

NAPPE RONDE

Papier gaufré extra-blanc - Bords festonnés

	Réf.	Cdt
Nappe	Ø 118 cm	271108 250

NAPPE & SET DE TABLE

Papier gaufré 50 g/m² - Bords droits

		Blanc	Cdt
Set de table (Lot de 500)	30 x 40 cm	34552	1
Nappe (Lot de 500)	60 x 60 cm	200010	1
Nappe (Lot de 500)	70 x 70 cm	005055	1
Nappe (Lot de 500)	70 x 110 cm	005056	1
Nappe (Lot de 500)	80 x 80 cm	200026	1
Nappe (Lot de 250)	80 x 120 cm	55584	1



NAPPE & SET DE TABLE - Papier gaufré 50 g/m² - Bords droits

		Vert foncé	Rouge	Chocolat	Marine	Abricot	Bordeaux	Béton	Mandarine	Vanille	Cdt
Set de table (Lot de 500)	30 x 40 cm	397614	326147	354579	25276	39883	220038	329892	221605	231803	1
Nappe (Lot de 500)	60 x 60 cm	189903	189904	189909	329874	189907	95789	329891	329897	329901	1
Nappe (Lot de 500)	70 x 70 cm	189923	013085	189921	329873	58844	22382	329893	329898	329902	1
Nappe (Lot de 500)	70 x 110 cm	092755	013084	—	329890	329904	17572	329894	329899	329903	1
Nappe (Lot de 500)	80 x 80 cm	189912	093813	222117	189911	230077	096447	329895	—	231877	1
Nappe (Lot de 250)	80 x 120 cm	12521	092745	222118	220125	230075	093475	329896	329900	231875	1

Basic



DISTRIBUTEUR DE TABLE EN ABS

Distributeur extrêmement stable - Pochettes façade pour menu, logo...
Serviette Z 2 plis - Carton de 4500

	Réf.	Cdt
Distributeur	20 x 14 x H.17 cm	755534 1
Serviette blanc	16 x 22 cm	755541 1
Serviette citron	16 x 22 cm	755537 1
Serviette noire	16 x 22 cm	755540 1
Serviette rouge	16 x 22 cm	755539 1



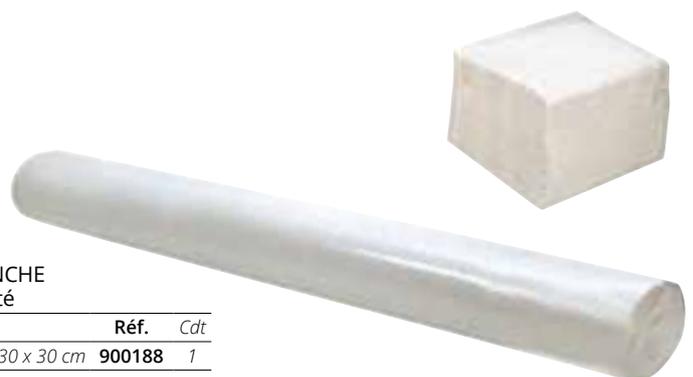
SERVIETTE PAPIER BLANCHE

Pure ouate - Belle qualité

	Réf.	Cdt
1 pli décalé (lot de 4000)	30 x 30 cm	900188 1

SERVIETTE PAPIER BLANCHE - Ouate

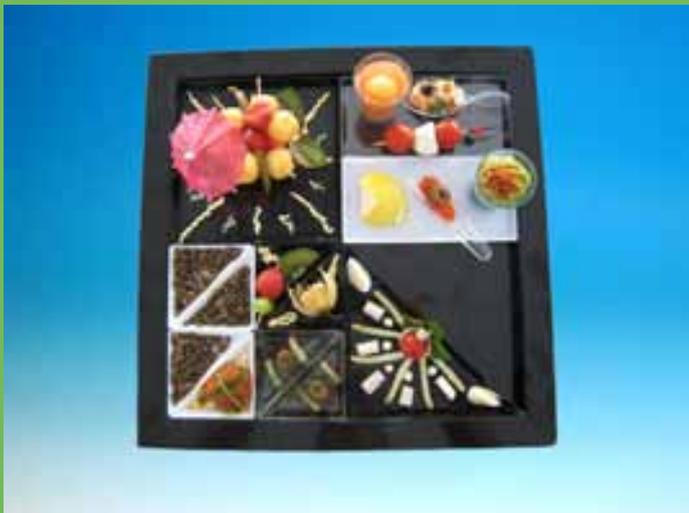
	Réf.	Cdt
1 pli (lot de 3000)	30 x 30 cm	16274 1
2 plis (lot de 3200)	30 x 30 cm	005021 1
2 plis (lot de 1800)	39 x 39 cm	096942 1



ROULEAU NAPPE PAPIER

Blanc damassé résistant - Très belle qualité

	Réf.	Cdt
Rouleau	100 x 1,20 m	240800 1



ALPHAFORM, votre partenaire emballage et art de la table pour toutes vos préparations chaudes ou froides et pour la mise en scène de toutes vos prestations. Nous commercialisons et produisons une large gamme de plus de 800 produits en matières plastique, base PS ou APET pour le froid et PP pour le chaud, réparti en 4 grandes familles : VAISSELLE (assiettes, couverts, gobelets, verres, flûtes, tasses, bols, coupes à dessert et plateaux repas), BARQUETTES (standards, scellables et films de scellage, moules traiteur et mignardises), BOITES A COUVERCLE séparé ou à charnière et POTS. Toutes nos gammes sont destinées exclusivement aux professionnels des commerces traditionnels et à la restauration hors domicile sociale et commerciale, dont le snacking et la VAE.

INNOVATION, QUALITE, SERVICE, HYGIENE sont nos 4 piliers au quotidien pour toujours mieux répondre à vos attentes.

Plateau-repas



PLATEAU PRESTIGE BORDEAUX - PS avec couvercle			
		Réf.	Cdt
5 compartiments 3 éléments (lot de 60)	420 x 264 mm	413320	1
7 compartiments 5 éléments (lot de 30)	420 x 360 mm	413322	1

INFO Fabriquée à 100 % à partir de fibres végétales naturelles. -10 à +100 °C

Certification
OK compost Home
En 13 432 sous le N° 586



PLATEAU REPAS BIODÉGRADABLE			
		Réf.	Cdt
Plateau 5 compartiments (lot de 200)	295 x 240 x 40 mm	240589	1
Couvercle pour plateau (lot de 200)	302 x 247 x 40 mm	240590	1



PLATEAU-REPAS - 5 compartiments avec couvercle - Fond et 4 coupelles PS - Couvercle OPS transparent - Livré sans couvert ni verre			
		Réf.	Cdt
Fond noir / coupelles blanches (lot de 80)	387 x 247 x 73 mm	335180	1
Fond nacré / coupelles prunes (lot de 80)	387 x 247 x 73 mm	335181	1



PLATEAU REPAS PP BLANC - 2 compartiments			
		Réf.	Cdt
Petit modèle (lot de 1 000)	227 x 177 x H.35 mm	215018	1
Grand modèle (lot de 1 000)	227 x 177 x H.45 mm	215019	1



PLATEAU-REPAS JETABLE			
5 compartiments PS empilable - Lot de 100			
		Réf.	Cdt
Plateau	335 x 265 x H.30 mm	33587	1
Couvercle	345 x 275 x H.45 mm	33588	1



PLATEAU-REPAS			
5 compartiments - PS - Lot de 200			
		Réf.	Cdt
Plateau	290 x 224 x H.30 mm	093170	1
Couvercle	297 x 231 x H.50 mm	012957	1



BOÎTE À PÂTES PRESTIGE			
		Réf.	Cdt
Contenance 450 g (lot de 1000)		644048	1
Contenance 750 g (lot de 500)		644078	1
Contenance 900 g (lot de 500)		682573	1

INFO Fond et couvercle dans le même sachet - Couvercle cristal antibuée - Carton de 360



BOÎTE TRAITEUR TAKIPACK				
		Noir	cristal	Cdt
700 ml	180 x 180 x 50 mm (dim int: 177 x 177 mm)	752908	752913	1
900 ml	231 x 171 x 50 mm (dim int: 194 x 132 mm)	752909	752914	1
1200 ml	231 x 171 x 65 mm (dim int: 194 x 132 mm)	752910	752915	1



FESTIPACK BUFFET TRAITEUR - APET				
				Cdt
Plateau Or (lot de 50)	275 x 190 x 8 mm	644359		1
Plateau Argent (lot de 50)	275 x 190 x 8 mm	644360		1
Plateau Noir (lot de 50)	275 x 190 x 8 mm	644361		1
Couvercle Cristal (lot de 25)	280 x 190 x 55 mm	644362		1
Plateau Or (lot de 50)	360 x 253 x 10 mm	644363		1
Plateau Argent (lot de 50)	360 x 253 x 10 mm	644364		1
Plateau Noir (lot de 50)	360 x 253 x 10 mm	644365		1
Couvercle Cristal (lot de 25)	360 x 255 x 55 mm	644366		1
Plateau Or (lot de 50)	460 x 305 x 18 mm	644367		1
Plateau Argent (lot de 50)	460 x 305 x 18 mm	644368		1
Plateau Noir (lot de 50)	460 x 305 x 18 mm	644369		1
Couvercle Cristal (lot de 25)	460 x 310 x 70 mm	644370		1

Assiette octogonale



ASSIETTE PLATE OCTOGONALE

	Réf.	Cdt
Mandarine (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 240557	1
Ivoire (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 240242	1
Rouge (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 159871	1
Fuschia (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 240245	1
Noir (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 240546	1
Bleu (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 152612	1
Vert anis (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 240547	1
Or (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 195149	1
Argent (lot de 400)	240 x 240 x 21 mm 195160	1
Couvercle (lot de 200)	249 x 249 x 31 mm 249310	1

ASSIETTE À DESSERT OCTOGONALE

	Réf.	Cdt
Mandarine (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 240561	1
Ivoire (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 152622	1
Rouge (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 13312	1
Fuschia (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 185915	1
Noir (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 101665N	1
Bleu (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 152620	1
Vert anis (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 185916	1
Or (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 329817	1
Argent (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 329818	1
Couvercle (lot de 200)	189 x 189 x 30 mm 329820	1

Assiette carrée



ASSIETTE PLATE CARRÉE

	Réf.	Cdt
Mandarine (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 240569	1
Ivoire (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252120	1
Rouge (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252121	1
Blanc (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252122	1
Fuschia (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252123	1
Noir (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252124	1
Vert anis (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252125	1
Or (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252127	1
Argent (lot de 400)	240 x 240 x 20 mm 252128	1
Couvercle (lot de 200)	245 x 245 x 30 mm 252129	1

ASSIETTE À DESSERT CARRÉE

	Réf.	Cdt
Mandarine (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 240573	1
Ivoire (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 252130	1
Rouge (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 252131	1
Blanc (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 252132	1
Fuschia (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 252138	1
Noir (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 252133	1
Vert anis (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 252134	1
Argent (lot de 400)	185 x 185 x 20 mm 252137	1
Couvercle (lot de 100)	191 x 191 x 30 mm 252139	1

Assiette ronde



ASSIETTE JETABLE BLANCHE PS
Résiste jusqu'à 80 °C - Contenance optimale

	Réf.	Cdt
Ø 100 mm (lot de 4200)	38129	1
Ø 130 mm (lot de 3750)	093367	1
Ø 170 mm (lot de 2400)	05501	1
Ø 205 mm (lot de 100)	687993	28



ASSIETTE RONDE
En carton - Cannelée blanche

	Réf.	Cdt
Ø 150 mm (lot de 2000)	152625	1
Ø 170 mm (lot de 1000)	152624	1
Ø 230 mm (lot de 500)	152626	1



WOK NOIR
Avec couvercle transparent wokipack

	Réf.	Cdt
230 cl (à moules) (lot de 90)	749227	1
75 cl (lot de 180)	751603	1

Biodégradable

INFO Fabriquée à 100 % à partir de fibres végétales naturelles. -10 à +100 °C



Certification
OK compost Home
En 13 432 sous le N° S86

PLATEAU REPAS BIODÉGRADABLE

		Réf.	Cdt
Plateau 5 compartiments (lot de 200)	295 x 240 x 40 mm	240589	1
Couvercle pour plateau (lot de 200)	302 x 247 x 40 mm	240590	1

INFO VAISSELLE BIODÉGRADABLE Fabriquée à 100 % à partir de fibres végétales naturelles, elle est donc totalement biodégradable. Convient aussi bien aux plats chauds qu'aux plats froids (-10 °C). Elle est résistante jusqu'à 100 °C, permet un passage au micro-ondes. Certification OK compost Home En 13 432 sous le N° S8.



ASSIETTE JETABLE BIODÉGRADABLE

		Réf.	Cdt
Ovale (lot de 500)	260 mm	240576	1
Ronde 3 compartiments (lot de 500)	Ø 260 mm	240577	1
Plate (lot de 500)	Ø 260 mm	240578	1
Plate (lot de 500)	Ø 230 mm	240579	1



ASSIETTE CARRÉE - Feuille de palme

		Réf.	Cdt
Assiette (lot de 25)	240 x 240 mm	240304	4



COUVERT EN BOIS

		Réf.	Cdt
Fourchette (lot de 100)		240309	10
Couteau (lot de 100)		240311	10
Grande cuillère (lot de 100)		240313	10
Petite cuillère (lot de 100)		240315	10



GOBELET - Carton bio 100 % biodégradable

		Réf.	Cdt
Thé (lot de 1000)	24 cl	677230	1
Café/thé (lot de 2000)	18 cl	748425	1



BOL JETABLE - Biodégradable

		Réf.	Cdt
Bol 42 cl (lot de 600)	Ø 100 mm	240585	1
Couvercle (lot de 600)	Ø 105 mm	240586	1
Gobelet (lot de 500)	26 cl	748171	1

Verre et bol



GOBELET BLANC

	Réf.	Cdt
PP (lot de 100) 20 cl	6602	30
PS (lot de 4800) 10 cl	6620	1

MEILLEUR RAPPORT
QUALITE
PRIX



VERRE CRISTAL - Thermoformé PS

	Réf.	Cdt
10 cl (lot de 1000)	092210	1
20,5 cl (lot de 1000)	6612	1
30 cl (lot de 1000)	6610	1

GOBELET TRANSPARENT
Enveloppé - PP

	Réf.	Cdt
20 cl (lot de 1000)	6611	1



VERRE À VIN CRISTAL - Injecté PS

	Réf.	Cdt
16 cl (lot de 720)	23734	1

FLÛTE À CHAMPAGNE
Cristal - Injecté PS

	Réf.	Cdt
13,5 cl (lot de 96)	757903	1



TASSE À CAFÉ - PS blanche

	Réf.	Cdt
10 cl (lot de 1500)	096186	1
18/20 cl (lot de 1000)	70259	1

TASSE À CAFÉ
PS - Marron / Blanche

	Réf.	Cdt
14 cl (lot de 1000)	6977	1

1500
agitateurs

BOÎTE DISTRIBUTRICE
AGITATEURS - Plastique PS

	Réf.	Cdt
Boîte (1500 agitateurs)	6100	1



GOBELET COFFEE CHIC - En carton

	Réf.	Cdt
10 cl (lot de 2000)	697014	1
18 cl (lot de 2000)	697017	1
25 cl (lot de 1000)	697025	1
Couvercle pour 10 cl (lot de 1000)	697114	1
Couvercle pour 18 cl (lot de 1000)	697117	1
Couvercle pour 25 cl (lot de 1000)	697125	1

COUPE À DESSERT
Translucide (PP)

	Réf.	Cdt
Coupe (27,5 cl)	685764	1000
Couvercle plat	685765	1000
Couvercle dôme	751593	1000



DESSERT - Translucide (PP)

	Réf.	Cdt
Coupe (lot de 600) 20 cl - Ø 95 x 61 mm	687995	1
Couvercle (lot de 50) Ø 99 x 29 mm	687994	1
Tarte (lot de 720) 129 x 164 x 47 mm	751597	1



Couvercle hermétique
sans trou d'aération

Couvercle hermétique
avec trou d'aération
pour décompression
en micro-ondes

BOL SCELLABLE
Micro-ondable - Résistant de -20 °C à +130 °C (PP)

	Réf.	Cdt
Bol blanc (lot de 600) 400 cl	66063	1
Couvercle (lot de 600)	27194	1
Couvercle avec trou (lot de 600)	30484	1



BOL JETABLE - Blanc PS

	Réf.	Cdt
35 cl (lot de 800)	86035	1
50 cl (lot de 800)	3627	1

BOL SALADE - À couvercle charnière
Cristal à couvercle déchirable (APET)

	Réf.	Cdt
37 cl (lot de 300) 137 x 80 mm	115576	1
60 cl (lot de 230) 175 x 80 mm	115582	1
75 cl (lot de 200) 175 x 95 mm	115577	1

Pot à sauce



POT A SAUCE - Sans couvercle

		Réf.	Cdt
80 ml (lot de 1000)	Ø 70,3 x H.39 mm	32563	1
Couvercle pour pot droit 75 ml (lot de 1000)		32562	1
30 ml (lot de 5000)	Ø 45 x H.40 mm	854025	1
Couvercle pour pot évasé 30 ml (lot de 5000)		854026	1

		Réf.	Cdt
160 ml (lot de 1000)	Ø 74 x H.69 mm	682541	1
Couvercle pour pot évasé 160 ml (lot de 2000)		682542	1
12 cl (lot de 2500)	Ø 45 x H.40 mm	687998	1
Couvercle pour pot évasé 120 ml (lot de 2000)		682542	1

Couvert plastique



INFO Couverts jetables (PS) injectés. Aspect Inox
Qualité exceptionnelle. Lavable à 69 °C.



COUVERT PLASTIQUE

	Réf.	Cdt
Cuillère café (lot de 6000) 113 mm	687997	1
Cuillère café (lot de 2000) 115 mm	6605	1
Cuillère table (lot de 3000) 165 mm	V50317	1
Fourchette (lot de 3000) 165 mm	V50217	1
Couteau (lot de 3000) 165 mm	V50117	1
Fourchette/Couteau/Cuillère café	05614	1
Serviette (lot de 250)		

COUVERT JETABLE

	Réf.	Cdt
Couteau (lot de 500) 200 mm	240601	1
Fourchette (lot de 500) 190 mm	240602	1
Cuillère table (lot de 500) 175 mm	240603	1
Cuillère café (lot de 1000) 135 mm	240604	1
Fourchette/Couteau		
Cuillère café/Serviette lot de 300	240606	1

KIT TRAITEUR 3 PIÈCES INOX

Inox 18% comprenant : fourchette, couteau, cuillère à café et serviette papier

	Réf.	Cdt
Sachet individuel	100423	100

Verrine

AMUSE BOUCHE COUPE BODEGA
Cristal PS injecté

	Réf.	Cdt
Coupe (lot de 300) 18 cl - Ø 7,6 x 6 cm	644423	1
Couvercle (lot de 600)	445211	1



VERRINE JETABLE - Cristal

	Réf.	Cdt
Verrine (lot de 300) 25 cl	635240	1
Couvercle (lot de 600)	36981	1



VERRINE CRISTAL

	Réf.	Cdt
20 cl (lot de 500) 69 x 69 mm	685800	1
Couvercle (lot de 1000) 76 x 76 mm	240617	1

Amuse-bouche



STARC - Cristal

	Réf.	Cdt
Lot de 576 89 x 89 mm	152835	1



COPAC - Cristal 7 cl

	Réf.	Cdt
Lot de 576 55 x 46 mm	679973	1



SPHÈRE - 7,5 cl

	Réf.	Cdt
Lot de 100 57 x 40 mm	444711	1



TRIANGLE - 12 cl

	Réf.	Cdt
Lot de 100 85 x 65 mm	748655	1



VERRE 5 CL - PS injecté - Cristal

	Réf.	Cdt
Lot de 1440 40 x 52 mm	63017	1



VERRE 9 CL - PS injecté - Cristal

	Réf.	Cdt
Lot de 1000 45 x 85 mm	58785	1



VERRE 15 CL - PS injecté - Cristal

	Réf.	Cdt
Lot de 300 70 x 80 mm	63528	1



COPA 7 CL - Cristal

	Réf.	Cdt
Lot de 720 62 x 47 mm	63526	1



MARMITE 10 CL
PP micro-ondable (jusqu'à +130 °C)

	Réf.	Cdt
Lot de 192 80 x 60 x 35 mm	644397	1



MARMITE 25 CL
PP micro-ondable (jusqu'à +130 °C)

	Réf.	Cdt
Lot de 96 110 x 60 x 42 mm	644398	1



Demi lune - 17 cl

	Réf.	Cdt
Lot de 100 64 x 71 x H.70 mm	688478	1



MINI-COUVERT ARGENT
PS injectés - Lot de 1000

	Réf.	Cdt
Cuillère 100 mm	240623	1
Fourchette 100 mm	240624	1



MINI-COUVERT CRISTAL
PS injectés - Lot de 5000

	Réf.	Cdt
Cuillère 100 mm	60276	1
Fourchette 100 mm	60269	1



CUILLÈRE CUCCHI CRISTAL
PVC injecté - Lot de 2160

	Réf.	Cdt
Cucchi 120 x 10 mm	679486	1



Film, Sac et Plat

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



DEVIDOIR WRAPMASTER
Film/alu

	Réf.	Cdt
Largeur 30 cm	751617	1
Largeur 45 cm	751618	1



FILM ALIMENTAIRE WRAPMASTER - Longueur 300 m - Lot de 3

	Réf.	Cdt
Largeur 30 cm	751619	1
Largeur 45 cm	751620	1



FILM ALUMINIUM WRAPMASTER
Longueur 300 m - Lot de 3

	Réf.	Cdt
Largeur 30 cm	751873	1
Largeur 45 cm	751874	1

■ Congélation, réfrigération, micro-Ondes.
Longueur 300 mètres.



ROULEAU FILM ÉTIRABLE ALIMENTAIRE

	Réf.	Cdt
Boîte distributrice largeur 30 cm	43272	1
Boîte distributrice largeur 45 cm	43268	1
Rouleau largeur 30 cm	3226	4
Rouleau largeur 45 cm	3227	4

■ Très belle qualité, 12 microns,
longueur 200 mètres.



ROULEAU ALUMINIUM

	Réf.	Cdt
Boîte distributrice largeur 30 cm	718205	1
Boîte distributrice largeur 33 cm	850302	1
Boîte distributrice largeur 45 cm	61802	1
Rouleau largeur 20 cm	25390	3
Rouleau largeur 33 cm	13226	3
Rouleau largeur 45 cm	32167	3
Rouleau largeur 50 cm	31201	3

■ Sachets 3 bandes blanches en polyéthylène
qualité alimentaire. 50 microns.



SAC CONGÉLATION

	Réf.	Cdt
Carton de 1000 250 x 350 mm	134723	1
Carton de 1000 350 x 450 mm	134724	1



MOULE TERRACOTTA
Bord renforcé - Carton

	Réf.	Cdt
Lot de 30 165 x 65 x 45 mm	309907	15
Lot de 40 200 x 82 x 70 mm	309908	7
Lot de 40 232 x 85 x 70 mm	309909	7



RAMEQUIN - Godet aluminium

	Réf.	Cdt
13,5 cl (lot de 1000) Ø 85 x 34 mm	751622	1
11 cl (lot de 2000) Ø 80 x 35 mm	153011	1
10,5 cl (lot de 1000) Ø 72 x 41 mm	6963	1
9 cl (lot de 1000) Ø 75 x 34 mm	34179	1



BARQUETTE GN 1/2 - Aluminium

	Réf.	Cdt
240 cl (lot de 100) 325 x 265 x 38 mm	948912	1
350 cl (lot de 100) 325 x 265 x 56 mm	948913	1
Opercule (lot de 100)	240033	1



MOULE CAKE - Aluminium

	Réf.	Cdt
Lot de 300 247 x 132 x 68 mm	27152	1
Lot de 500 233 x 107 x 60 mm	751625	1



TOURTIÈRE ALUMINIUM

	Réf.	Cdt
Lot de 600 Ø 277 x H.23 mm	32180	1
Lot de 400 Ø 247 x H.23 mm	27140	1
Lot de 1500 Ø 138 x H.20 mm	TO138	1
Lot de 2400 Ø 109 x H.21 mm	32179	1



COQUILLE ST-JACQUES
Aluminium

	Réf.	Cdt
Lot de 1000 116 x 113 x 20 mm	CO10P	1

Plateau, Caissette et Dentelle



PLATEAU DÉGUSTATION OR - Carton

	Réf.	Cdt
Lot de 25	143 x 166 mm 284708	4



CAISSE À GLACE OR - Carton et papier

	Réf.	Cdt
Carrée (lot de 100)	7 cl 284642	10
Ronde (lot de 100)	6 cl 284712	10



CAISSETTE STANDARD TRANSLUCIDE - PS

	Réf.	Cdt
Lot de 4000	Ø 92 x H.27 mm 096808	1
Lot de 1000	Ø 60 x H.31 mm 10447	1



BOÎTE POUR PLATEAU TRAITEUR - Carton

	Réf.	Cdt
Lot de 25	19 x 28 x H.6 cm 922524	4
Lot de 25	28 x 42 x H.6 cm 922525	4
Lot de 25	32 x 42 x H.6 cm 922545	4



CAISSETTES BARQUES PLISSÉES - Papier

	Réf.	Cdt
Lot de 1000	105 x 40 ht 25 mm 714910	1



CAISSETTE PLISSÉE RONDE - Papier

	Réf.	Cdt
Lot de 1000	Ø 23 x H.17 mm 923102	10
Lot de 1000	Ø 40 x H.25 mm 714807	10
Lot de 1000	Ø 48 x H.30 mm 714810	10
Lot de 1000	Ø 70 x H.20 mm 29748	10
Lot de 1000	Ø 70 x H.30 mm 714858	10



PLATEAU TRAITEUR OR
Carton - Simple face

	OR	CDT
Lot de 25	19 x 28 cm 527479	4
Lot de 25	28 x 42 cm 2842	4
Lot de 25	32 x 42 cm 52748	4



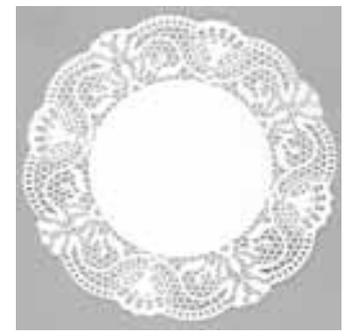
PLATEAU TRAITEUR ARGENT
Carton - Simple face

	ARGENT	CDT
Lot de 25	19 x 28 cm 711203	4
Lot de 25	28 x 42 cm 2843	4
Lot de 25	32 x 42 cm 711204	4



DENTELLE « CLASSIC »
RECTANGULAIRE - Papier

	Réf.	Cdt
Lot de 250	30 x 40 cm 714452	1
Lot de 250	35 x 45 cm 714453	1
Lot de 250	40 x 50 cm 714456	1



DENTELLE « CLASSIC »
RONDE
Papier

	Réf.	Cdt
Lot de 250	Ø 10 cm 714410	1
Lot de 250	Ø 12 cm 714411	1
Lot de 250	Ø 15 cm 714414	1
Lot de 250	Ø 17 cm 016301	1
Lot de 250	Ø 19 cm 714416	1
Lot de 250	Ø 21 cm 714420	1
Lot de 250	Ø 23 cm 714422	1
Lot de 250	Ø 25 cm 714424	1
Lot de 250	Ø 28 cm 21144	1
Lot de 250	Ø 30 cm 714430	1

Barquette liaison froide



BARQUETTE CHARCUTIÈRE
Translucide PS à fond plat

	Réf.	Cdt
Lot de 6000	100 g 31469	1
Lot de 5000	125 g 31574	1
Lot de 6000	150 g 31471	1
Lot de 3000	200 g 31474	1
Lot de 3000	250 g 31472	1



RAVIER BLANC - Fond plat - PS

	Réf.	Cdt
Lot de 3000	220 g 32554	1



BOÎTE À COUVERCLE CHARNIÈRE
Cristal à couvercle rentrant (APET)

	Réf.	Cdt
Lot de 800	125 g 32178	1
Lot de 600	250 g 10482	1
Lot de 400	375 g 094286	1
Lot de 400	500 g 096892	1

Couvercle antibuée



Barquette liaison chaude



■ Résistant de -20 °C à +130 °C.



BARQUETTE SCELLABLE TRANSLUCIDE CLTP
Micro-ondable (PP)

	Réf.	Cdt
170 g	137 x 96 x 23 mm 26891	1800
250 g	137 x 96 x 32 mm 092863	2400
375 g	137 x 96 x 49 mm 096140	2000
480 g	137 x 96 x 66 mm 095937	1600
Couvercle	148 x 106 x 12 mm 128956	900
730 g	192 x 137 x 41 mm 092864	1200
970 g	192 x 137 x 55 mm 096141	900
1440 g	192 x 137 x 86 mm 095938	600
1800 g	192 x 137 x 100 mm 095939	600
Couvercle	197 x 142 x 12 mm 096142	800
2300 g	200 x 154 x 110 mm 22793	500



■ Résistant de -20 °C à +130 °C.



BARQUETTE MCL SCELLABLE TRANSLUCIDE
Micro-ondable -20 °C à +130 °C (PP)

	Réf.	Cdt
125 g (lot de 2400)	113 x 88 mm 321525	1
500 g (lot de 900)	177 x 113 x 37 mm 451226	1
300 g (lot de 1600)	113 x 88 x 56 mm 451227	1
1000 g (lot de 450)	227 x 177 x 33 mm 451325	1
830 + 550 g (lot de 420)	227 x 177 x 50 mm 451220	1
600 + 300 g (lot de 450)	227 x 177 x 33 mm 451225	1



COFFRET SCILLEUSE
Manuelle top seal 140

	Réf.	Cdt
Scelleuse	751819	1
Bobine (film PP40µ) 150 mm x 500 m	78498	1



Réf. Cdt



SCILLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE THERM'OP

	Réf.	Cdt
Scelleuse	540 x 700 x H.600 m 678564	1
Outillage 1 empreinte GN 1/2	684374	1
Outillage 2 empreintes GN 1/3, 1/4, 1/6, 1/8 - CLTP750	678586	1
Table inox sur roulettes	684673	1



Réf. Cdt

INFO Machine tout inox avec système de verrouillage breveté TOP SEAL. Livrée avec 100 barquettes 250 g, 120 barquettes 375 g et 140 barquettes 750 g + une bobine. Scellage toujours constant et sans effort. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice réglable petit et grand format. Régulation électronique de la température. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent très facile d'entretien. Inox alimentaire poli. Capacité de soudure: 195 x 160 mm. Laize maxi de bobine: 160 mm. Bobine Ø 200 mm maximum. Mono 230 V, puissance 400 W.

INFO Modèle à poser sur table. Carter tout inox. Soudure et découpe du film simultanées, avance automatique du film. Découpe longitudinales et transversales automatiques. Système anti-rolling. Changement des empreintes simple, rapide et sans outils. Relevage manuel des barquettes en fin de cycle, cadence d'opercule: 5 cycles/min. Soudure: 325 x 265 mm (GN 1/2). Laize: 380 mm maxi, bobine: Ø 250 mm. Mono 230 V. Puissance: 1600 W.

Barquette liaison chaude



■ Résistant
de -20 °C à +130 °C.



INFO Rigide : résiste à toutes les étapes de la chaîne (conditionnement, scellage, refroidissement, stockage, transport...). Adaptée à la remise en température par air pulsé, thermo-contact ou micro-ondes.

BARQUETTE SCELLABLE GASTRONORME
Blanche, résistant de -20 °C à +130 °C - (PP)

		Réf.	Cdt
GN 1/8 (lot de 800)	160 x 130 x 42 mm	062714	1
GN 1/4 (lot de 400)	263 x 162 x 45 mm	13159	1
GN 1/2 (lot de 150)	325 x 265 x 48 mm	GN1/2H48	1
GN 1/2 (lot de 150)	325 x 265 x 52 mm	062713	1

COUVERCLE TRANSLUCIDE (PP)

		Réf.	Cdt
GN 1/8 (lot de 400)	164 x 134 x 25 mm	95758	1
GN 1/4 (lot de 360)	268 x 166 x 32 mm	77982	1
GN 1/2 (lot de 140)	330 x 272 x 32 mm	71458	1

■ Résistant
de -20 °C à +130 °C.



BARQUETTE TRANSLUCIDE MICRO-ONDABLE
À couvercle rentrant étanche avec charnière sécable fermeture clic-clac - PP injecté

		Réf.	Cdt
250 g (lot de 900)	123 x 114 x 48 mm	99475	1
375 g (lot de 900)	123 x 114 x 70 mm	99472	1
500 g (lot de 600)	142 x 123 x 68 mm	99476	1
750 g (lot de 600)	142 x 123 x 75 mm	99479	1
540 g (lot de 300)	185 x 135 x 50 mm	99480	1
800 g (lot de 300)	185 x 135 x 65 mm	99481	1
1 000 g (lot de 300)	185 x 135 x 84 mm	99482	1
750 g (lot de 300)	190 x 185 x 49 mm	8478	1
1 200 g (lot de 300)	190 x 185 x 69 mm	152825	1
1 500 g (lot de 300)	190 x 185 x 75 mm	99485	1
1 800 g (lot de 300)	190 x 185 x 86 mm	99486	1
2500 g (lot de 75)	223 x 292 x 71 mm	240591	1
1500 g (lot de 100)	223 x 292 x 46 mm	240592	1

■ Résistant
de -20 °C à +130 °C.



«PACK CHALEUR»®
Avec couvercle séparé - Boîtes et couvercles dans le même sachet

		Réf.	Cdt
150 g (lot de 250)	108 x 83 x 34 mm	644383	1
200 g (lot de 250)	108 x 83 x 44 mm	644384	1
250 g (lot de 250)	108 x 83 x 52 mm	644385	1
300 g (lot de 250)	108 x 83 x 62 mm	644386	1
350 g (lot de 450)	122 x 114 x 36 mm	644387	1
550 g (lot de 450)	122 x 114 x 58 mm	644388	1
300 g (lot de 500)	138 x 98 x 36 mm	644389	1
450 g (lot de 500)	138 x 98 x 61 mm	644390	1
605 g (lot de 500)	138 x 98 x 83 mm	644391	1
600 g (lot de 200)	190 x 135 x 32 mm	644392	1
900 g (lot de 200)	190 x 135 x 47 mm	644393	1
1200 g (lot de 200)	190 x 135 x 62 mm	644394	1
1500 g (lot de 200)	190 x 135 x 79 mm	644395	1
1800 g (lot de 200)	190 x 135 x 95 mm	644396	1

■ Résistant
De -20 °C à +130 °C.



BOÎTE PRESTIPACK À COUVERCLE
Micro-ondable -20°C à +130°C (PP)

		Réf.	Cdt
135 cl (Carton de 200)	173 x 59 x 74 mm	751606	1
60 cl (Carton 300)	157 x 126 x 42 mm	751604	1
90 cl (Carton 300)	157 x 127 x 66 mm	751605	1

■ Résistant
De -20 °C à +120 °C.



BARQUETTE COOKIPACK - Avec couvercle transparent

		Réf.	Cdt
Fond noir 1 L (carton de 320)	170 x 215 x H.50 mm	753889	1
Couvercle rotisserie (carton de 320)	170 x 215 x H.70 mm	753891	1

Sac et boîte



SAC SANDWICH - Lot de 2000
Polypropylène transparent 50 µ

	Réf.	Cdt
Sac 140 x 350 mm	755018	1



SAC SANDWICH - Lot de 1000
Kraft blanc 40 g

	Réf.	Cdt
Sac 120 (40) x 320 mm	644329	1



SAC SANDWICH - Lot de 1000
Kraft ingraissable blanc 40 g

	Réf.	Cdt
Sac 120 (40) x 320 mm	644330	1



SAC SANDWICH - Lot de 2000
Kraft avec fenêtre

	Réf.	Cdt
Sac 100 (20) x 340 mm	682457	1

■ Sac réutilisable

■ 100 % recyclable



SAC BRETELLES
Polyéthylène basse densité réutilisable

	Réf.	Cdt
50 µ (lot de 500) 260 (60) x 450 mm	752610	1

■ Sachets 3 bandes blanches en polyéthylène qualité alimentaire. 50 microns.

■ -50 ° + 120 °C



SAC CONGÉLATION

	Réf.	Cdt
Carton de 1000 250 x 350 mm	134723	1
Carton de 1000 350 x 450 mm	134724	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
185



SAC MULTI-USAGES TRANSPARENT
Polyéthylène haute densité
Détachable + 2 trous de suspensions

	Réf.	Cdt
9 µ (lot de 5000) 300 x 350 mm	644336	1



SAC CROISSANT KRAFT BLANC

	Réf.	Cdt
Lot de 1000 170/35+35 x 350 mm	686439	1
Lot de 1000 140/35+35 x 210 mm	686724	1



SAC CABAS KRAFT BRUN
Avec fond SOS 70 g

	Réf.	Cdt
Lot de 500 200 (80) + (80) x 400 mm	644337	1



SAC DE REGROUPEMENT KRAFT BRUN - 70 g

	Réf.	Cdt
Lot de 100 400 (70) + (70) x 800 mm	644338	1
Lot de 100 400 (95) + (95) x 800 mm	644339	1



SAC CABAS KRAFT BRUN

	Réf.	Cdt
Lot de 250 260/70 + 70 x 290 mm	851010	1



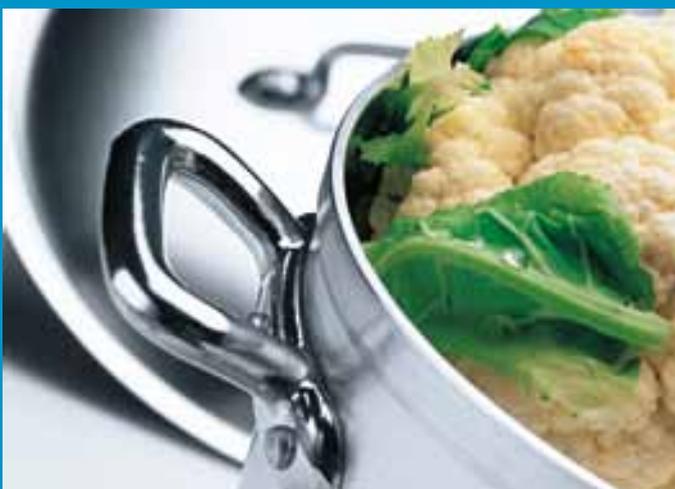
BOÎTE À PIZZA - Carton kraft blanc imprimé

	Réf.	Cdt
Lot de 100 260 x 260 x 35 mm	644343	1
Lot de 100 290 x 290 x 35 mm	644344	1
Lot de 100 310 x 310 x 35 mm	644345	1
Lot de 100 330 x 330 x 35 mm	644346	1



CAGETTE CARTON EMPILABLE
Carton brun épaisseur 3 mm

	Réf.	Cdt
Lot de 700 420 x 560 x 75 mm	644341	1
Lot de 700 420 x 640 x 90 mm	644342	1



191

BATTERIE DE CUISINE

Batterie 192

Sauteuse et poêle 195

Poêle et plat 197

Cocotte et plat spécifique 198

Platerie inox 200

Bac gastronorme 201

Pro Plus

PRO INNOV^{Inox}

INFO Inox 18/10. Sans couvercle. Fond diffuseur triple «sandwich» induction. Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Montures inox soudées. Bords verseurs. Angles arrondis.



CASSEROLE

		Réf.	Cdt
1,1 L	Ø 14 x 7,5 cm	15458	1
1,6 L	Ø 16 x 8 cm	100273	1
2,2 L	Ø 18 x 9 cm	15468	1
2,8 L	Ø 20 x 9 cm	15469	1
4,25 L	Ø 24 x 9 cm	346824	1
6,75 L	Ø 28 x 11 cm	346828	1

LOT DE 5 CASSEROLES

		Réf.	Cdt
Lot de 5	Ø 14 - 16 - 18 - 20 - 24 cm	900240	1

INFO Inox 18/10. Sans couvercle. Fond diffuseur triple «sandwich» induction. Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Montures inox soudées. Bords verseurs. Angles arrondis.

INFO Inox 18/10. Sans couvercle. Fond diffuseur triple «sandwich» induction. Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Montures inox soudées. Bords verseurs. Angles arrondis.

INFO Inox 18/10. Adaptable sur tous les produits de la gamme Pro Innov' inox à fond "Sandwich".

MARMITE TRAITEUR
Sans couvercle

		Réf.	Cdt
10,5 L	Ø 24 x 24 cm	344624	1
17 L	Ø 28 x 28 cm	63214	1
26 L	Ø 32 x 32 cm	8859	1
36,5 L	Ø 36 x 36 cm	344636	1
50 L	Ø 40 x 40 cm	22357	1
68 L	Ø 45 x 45 cm	344645	1
98 L	Ø 50 x 50 cm	344650	1



FAITOUT - Sans couvercle

		Réf.	Cdt
4 L	Ø 20 x 13 cm	344420	1
6,5 L	Ø 24 x 14 cm	344424	1
10 L	Ø 28 x 17,5 cm	63215	1
14,5 L	Ø 32 x 18 cm	15472	1
21,5 L	Ø 36 x 21,5 cm	37782	1
30,5 L	Ø 40 x 24,5 cm	22356	1
43,5 L	Ø 45 x 27,5 cm	53326	1
58,5 L	Ø 50 x 30 cm	11442	1

COUVERCLE

		Réf.	Cdt
Ø 16 cm		56663	1
Ø 18 cm		155447	1
Ø 20 cm		565545	1
Ø 24 cm		15471	1
Ø 28 cm		13847	1
Ø 32 cm		15470	1
Ø 36 cm		29854	1
Ø 40 cm		345940	1
Ø 45 cm		52633	1
Ø 50 cm		345950	1

Priority

de Buyer  DEPUIS 1830

INFO Amalgame d'acier inoxydable magnétique multicouche. La casserole PRIORITY assure une parfaite diffusion de la chaleur et une cuisson ultra-rapide. La casserole a un dimensionnel correspondant aux normes culinaires professionnelles (la hauteur est supérieure au rayon du récipient). Bord verseur. Queue inox ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée. Tous feux dont INDUCTION.



FAITOUT - Avec couvercle

		Réf.	Cdt
3,4 L	Ø 20 x H.11 cm	097074	1
5,8 L	Ø 24 x H.13 cm	369424	1
9,2 L	Ø 28 x H.15 cm	145920	1



COUVERCLE BOMBÉ

	Réf.	Cdt
Ø 14 cm	45914	1
Ø 18 cm	45918	1
Ø 20 cm	45920	1
Ø 24 cm	345924	1
Ø 28 cm	345928	1



CASSEROLE

		Réf.	Cdt
1,2 L	Ø 14 x H.8 cm	369014	1
2,5 L	Ø 18 x H.10 cm	369018	1
3,4 L	Ø 20 x H.11 cm	269020	1
5,8 L	Ø 24 x H.13 cm	363024	1
9,2 L (avec anse)	Ø 28 x H.15 cm	363028	1

Excellence



INFO Maîtrise de l'uniformité de cuisson. Utilisation sur tous les feux disponibles. Très bonne transmission avec toutes les sources directes (gaz, plaques : électrique, halogène ou vitrocéramique). Facile de nettoyage avec l'absence d'angles et de recoins (Certifié NF et NSF). Son ergonomie offre une bonne préhension ainsi qu'un confort et une précision de travail : queues avec position du pouce et montures froides. *Ø 45 et 50 cm non compatible induction.



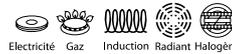
COUVERCLE INOX

	Réf.	Cdt
Ø 14 cm	692014	1
Ø 16 cm	018343	1
Ø 18 cm	100258	1
Ø 20 cm	69852	1
Ø 24 cm	68598	1
Ø 28 cm	018346	1
Ø 32 cm	692032	1
Ø 36 cm	100259	1
Ø 40 cm	57487	1
Ø 45 cm	35284	1
Ø 50 cm	65523	1



CASSEROLE INOX

		Réf.	Cdt
0,6 L	Ø 12 cm	094636	1
1 L	Ø 14 cm	094252	1
1,6 L	Ø 16 cm	094253	1
2,2 L	Ø 18 cm	094254	1
3,1 L	Ø 20 cm	094255	1
5,4 L	Ø 24 cm	094256	1
8,6 L	Ø 28 cm	094257	1



FAITOUT INOX - Sans couvercle

		Réf.	Cdt
5,4 L	Ø 24 cm	100260	1
8,6 L	Ø 28 cm	094351	1
12,8 L	Ø 32 cm	54723	1
18,3 L	Ø 36 cm	100261	1
25 L	Ø 40 cm	193040	1
36 L*	Ø 45 cm	90650	1
49 L*	Ø 50 cm	89574	1



MARMITE TRAITEUR INOX Sans couvercle

		Réf.	Cdt
10,8 L	Ø 24 cm	694024	1
17,2 L	Ø 28 cm	100263	1
25 L	Ø 32 cm	100264	1
36 L	Ø 36 cm	094633	1
50 L	Ø 40 cm	100265	1
72 L*	Ø 45 cm	34423	1
98 L*	Ø 50 cm	4565	1

Alliance



INFO Maîtrise de l'uniformité de cuisson. Utilisation sur tous les feux disponibles (sauf induction). Le cuivre permet une excellente transmission de la chaleur. Facile de nettoyage avec l'absence d'angles et de recoins et d'entretien grâce à la suppression de l'obligation de rétamage. Son bord courbé «verse-franc» accentue encore sa solidité légendaire.



CASSEROLE CUIVRE INOX

	Réf.	Cdt
0,7 L	Ø 12 cm 003175	1
1,2 L	Ø 14 cm 317512	1
1,7 L	Ø 16 cm 317516	1
2,4 L	Ø 18 cm 003178	1
3,3 L	Ø 20 cm 317520	1
5,4 L	Ø 24 cm 003180	1

COUVERCLE CUIVRE INOX

	Réf.	Cdt
Ø 12 cm	245012	1
Ø 14 cm	245014	1
Ø 16 cm	245016	1
Ø 18 cm	245018	1
Ø 20 cm	245020	1
Ø 24 cm	245036	1

Classe alu



INFO Classe alu : Ce produit permet de faire des économies d'énergie tout en restant performant. L'aluminium offre une grande rapidité de transmission et de répartition de la chaleur. Les montures rivetées en aluminium sont recyclables à 100 %. Batterie utilisable sur tous feux sauf induction.



CASSEROLE ALUMINIUM

	Réf.	Cdt
1,7 L	Ø 16 x H.8,5 cm 320916	1
2,4 L	Ø 18 x H.9,5 cm 003211	1
3,3 L	Ø 20 x H.10,5 cm 003212	1
5,4 L	Ø 24 x H.12 cm 003213	1



MARMITE TRAITEUR - Sans couvercle

	Réf.	Cdt
10,8 L	Ø 24 x 24 cm 093082	1
17,2 L	Ø 28 x 28 cm 096638	1
25 L	Ø 32 x 32 cm 018275	1
36 L	Ø 36 x 36 cm 018276	1
50 L	Ø 40 x 40 cm 018277	1

COUVERCLE ALUMINIUM

	Réf.	Cdt
Ø 14 cm	Ø 14 cm 331522	1
Ø 16 cm	Ø 16 cm 331523	1
Ø 24 cm	Ø 24 cm 003316	1
Ø 28 cm	Ø 28 cm 003317	1
Ø 32 cm	Ø 32 cm 521032	1
Ø 36 cm	Ø 36 cm 003319	1
Ø 40 cm	Ø 40 cm 003320	1
Ø 50 cm	Ø 50 cm 03196	1

FAITOUT ALUMINIUM - Sans couvercle

	Réf.	Cdt
5,4 L	Ø 24 x 12 cm 011820	1
8,6 L	Ø 28 x 14 cm 092685	1
12,8 L	Ø 32 x 16 cm 018259	1
18,3 L	Ø 36 x 18 cm 524036	1
25 L	Ø 40 x 20 cm 018261	1
49 L	Ø 50 x 25 cm 018263	1

Classe céramic



INFO Cette gamme tous feux sauf induction (corps aluminium épais) offre une excellente rapidité de transmission et de répartition de la chaleur. Le revêtement « céramique » très résistant (sans PTFE) offre un nettoyage rapide et facile. La queue feuillard acier inox fixée par rivets possède un œilleton d'accrochage.



POÊLE CRÊPE

Ø 25 cm
Ø 28 cm



Réf. Cdt

405278 1
405279 1

POÊLE

Ø 20 cm
Ø 32 cm
Ø 36 cm



Réf. Cdt

405270 1
405272 1
405273 1



Poêle Priority

de Buyer 
DEPUIS 1830

INFO Amalgame d'acier inoxydable magnétique multicouche. La casserole PRIORITY assure une parfaite diffusion de la chaleur et une cuisson ultra-rapide. La casserole a un dimensionnel correspondant aux normes culinaires professionnelles (la hauteur est supérieure au rayon du récipient). Bord verseur. Queue inox ergonomique, fonctionnelle, garantie basse température et solidement rivetée. Tous feux dont INDUCTION.



POÊLE - Queue rivetée

	Réf.	Cdt
Ø 24 cm	368024	1
Ø 28 cm	368028	1
Ø 32 cm	355811	1



POÊLE ANTI-ADHÉSIVE

	Réf.	Cdt
Ø 24 cm	359924	1
Ø 28 cm	993528	1
Ø 32 cm	993532	1

Poêle Choc et Choc extrême

de Buyer 
DEPUIS 1830

INFO Fonte aluminium épais. Revêtement anti-adhésif PTFE. Multicouche. Excellente diffusion thermique. Queue rivetée tube inox.



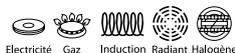
POÊLE ANTI-ADHÉSIVE "CHOC EXTRÊME"

	Réf.	Cdt
Ø 20 cm	H,4,5 cm 254381	1
Ø 24 cm	H,4,5 cm 254382	1
Ø 28 cm	H,4,5 cm 254383	1
Ø 32 cm	H,4,5 cm 254384	1



Sauteuse et Poêle

INFO Inox 18/10, sans couvercle. Fond diffuseur triple «sandwich» induction. Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Montures inox soudées. Bords verseurs. Angles arrondis.

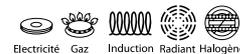


SAUTEUSE INOX ÉVASÉE BOMBÉE

de Buyer

		Réf.	Cdt
Ø 20 cm	1 L - H.6,5 cm	038512	1
Ø 24 cm	1,2 L - H.7,5 cm	346224	1

INFO Inox 18/10. Sans couvercle. Fond diffuseur triple «sandwich» induction. Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Montures inox soudées. Bords verseurs. Angles arrondis.



POÊLE INOX

PRO INNÖV

		Réf.	Cdt
Ø 24 cm	H.5 cm	345124	1
Ø 28 cm	H.5 cm	56123	1
Ø 32 cm	Anse face queue - H.5 cm	55024	1
Ø 36 cm	Anse face queue - H.6 cm	345136	1

INFO Inox 18/10, sans couvercle. Fond diffuseur triple «sandwich» induction. Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Montures inox soudées. Bords verseurs. Angles arrondis.



PRO INNÖV

SAUTEUSE INOX DROITE

		Réf.	Cdt
Ø 24 cm	2,7 L - H.6,5 cm	15474	1
Ø 28 cm	3,7 L - H.7 cm	15475	1
Ø 32 cm	Anse face queue - 4,7 L - H. 8,5 cm	87936	1

INFO Anti-adhésive «Choc» Aluminium très épais. Revêtement anti-adhésif PTFE Multi-couches. Excellente diffusion thermique. Queue feuillard rivetée.



SAUTEUSE INOX BOMBÉE ANTI-ADHÉSIVE

de Buyer

		Réf.	Cdt
Ø 20 cm	1 L - H.6,5 cm	254385	1
Ø 24 cm	1,2 L - H.7 cm	254386	1

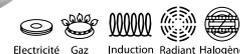
INFO Aluminium très épais. Revêtement anti-adhésif très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Excellente diffusion thermique. Queue feuillard rivetée.



POÊLE ALU ANTI-ADHÉSIVE

		Réf.	Cdt
Ø 20 cm	H.3,5 cm	818020	1
Ø 24 cm	H.4 cm	818024	1
Ø 28 cm	H.4,5 cm	818028	1
Ø 32 cm	H.5 cm	818032	1
Ø 36 cm	H.5,5 cm	818036	1
Ø 40 cm	H.6 cm	818040	1

INFO Inox, sans couvercle. Fond diffuseur triple «sandwich» induction. Diffusion optimale de la chaleur sur tout le fond. Montures inox soudées. Bords verseurs. Angles arrondis. Revêtement anti-adhésif très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques.



POÊLE INOX ANTI-ADHÉSIVE

		Réf.	Cdt
Ø 20 cm	H.4 cm	345720	1
Ø 24 cm	H.5 cm	345724	1
Ø 28 cm	H.5 cm	345728	1
Ø 32 cm	Anse face queue - H.5 cm	345732	1
Ø 36 cm	Anse face queue - H.6 cm	345736	1

INFO Anti-adhésive à poisson. Aluminium très épais. Revêtement anti-adhésif très résistant grâce à sa couche de protection contre les ustensiles métalliques. Excellente diffusion thermique. Queue feuillard rivetée.



POÊLE ALU OVALE ANTI-ADHÉSIVE

		Réf.	Cdt
Ovale	36 x 26 x 5 cm	818136	1
Ovale	40 x 28 x 5,5 cm	818140	1



POÊLE À CRÊPE ALU ANTI-ADHÉSIVE

		Réf.	Cdt
Aluminium (sauf induction)	Ø 26 cm x H.2,5 cm	818026	1
Inox 18/10 (tout feux)	Ø 26 cm x H.2 cm	71726	

Wok, Grill et Plat



de Buyer
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
WOK ANTI-ADHÉSIF «CHOC INDUCTION»
Fonte d'aluminium - Queue bakélite

	Réf.	Cdt
Wok	Ø 32 cm 34632	1



WOK INOX TRADITION PLUS - Tous feux

	Réf.	Cdt
Wok	4 L - Ø 30 cm 686730	1



Lacor
Electricité Gaz Radiant Halogène
WOK ALU ROBUST
Anti-adhésif - Tous feux sauf induction
Queue feuillard et poignée rivetée

	Réf.	Cdt
Wok	Ø 30 cm 911291	1



de Buyer
Electricité Gaz Radiant Halogène
POÊLE GRILL «CARBONE PLUS»
Cuisson saine des viandes avec très peu de matière grasse - Tôle blanche

	Réf.	Cdt
Poêle	38 x 26 cm 254380	1



de Buyer
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
GRILL VIANDE - Fonte - Poignée détachable

	Réf.	Cdt
Rectangulaire	36 x 20 cm 913363	5
Carré	25,5 x 25,5 cm 913364	1



Lacor
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
PLAQUE GRILL
En fonte d'aluminium anti-adhésive

	Réf.	Cdt
Rectangulaire	34 x 26 cm 753916	1



de Buyer
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
POÊLE «CARBONE»
Tôle blanche - Queu feuillard - Coupe lyonnaise

	Réf.	Cdt
Ø 24 cm	003510	1
Ø 32 cm	003512	1
Ø 40 cm	003514	1



LE CREUSET
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
CRÊPIÈRE BRETONNE - Avec spatule - Fonte

	Réf.	Cdt
Crêpière	Ø 290 mm 913359	1



de Buyer
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
PLAT À RÔTIR
Aluminium - 2 anses fixes

	Réf.	Cdt
Carré	30 x 30 x 7,5 cm 766435	1
Rectangulaire	45 x 36 x 9 cm 766445	1
Rectangulaire	40 x 32 x 9 cm 766440	1
Rectangulaire	35 x 25 x 16,5 cm 766435	1



de Buyer
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
SAUTOIR - Inox 18/10 - Sans couvercle
Fond diffuseur triple «sandwich» induction
Montures inox soudées - Bords verseurs - Angles arrondis

	Réf.	Cdt
5,8 L	Ø 32 x H.8 cm 344332	1
8 L	Ø 36 cm x H.8 cm 344336	1
10 L	Ø 40 cm x H.8 cm 22355	1



de Buyer
Electricité Gaz Induction Radiant Halogène
PLAT À RÔTIR - Inox - Anses tombantes

	Réf.	Cdt
Plat	50 x 40 x 8 cm 50550	1
Plat	40 x 30 x 8 cm 912058	1

Cocotte, Cuit pâtes et Paella

INFO Fabriquée en acier inox 18/10, un matériau qui réunit les meilleures qualités sanitaires et de durée. Elle est conçue pour répondre à toutes les exigences des professionnels. Facile à utiliser, elle présente un fond de type sandwich, à diffusion, pouvant ainsi être utilisée avec toutes sortes de cuisinières y compris les tables à induction. Elle est équipée d'un sélecteur de pression pour cuisiner conformément au besoin de chaque aliment.



COCOTTE À PRESSION LUXE -
Inox 18/10 - Fond triple sandwich

		Réf.	Cdt
15 L	Ø 32 x H.18 cm	915083	1
18 L	Ø 32 x H.23 cm	915084	1



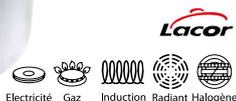
CORPS AUTOUISEUR LUXE

		Réf.	Cdt
15 L	Ø 32 x H.18 cm	915816	1
18 L	Ø 32 x H.23 cm	915819	1
22 L	Ø 32 x H.32 cm	915823	1



COUVERCLE AUTOUISEUR LUXE

		Réf.	Cdt
Ø 32 cm		915933	1



AUTOUISEUR INOX ROBUSTE
Tous feux - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
8 L	Ø 24 x H.19 cm	717187	1
12 L	Ø 26 x H.23 cm	682411	1



CUIT-PÂTES
4 compartiments complets - Aluminium

		Réf.	Cdt
Cuit-pâtes	Ø 36 x H.17,5 cm	097152	1
Cuit-pâtes	Ø 40 x H.19,5 cm	971533	1



PASSOIRE 4 SEGMENTS
Livrée sans faitout - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
Passoire	Ø 36 x H.23 cm	085085	1
Passoire	Ø 40 x H.26 cm	50339	1



COCOTTE À MOULES
En acier émaillé noir bord inox

		Réf.	Cdt
1,5 L	Ø 18 x H.13 cm	1246	1
1,5 L «moules»	Ø 18 x H.13 cm	339412	6
2,5 L	Ø 20 x H.21 cm	1247	1



PLAT À PAELLA
En tôle acier - Avec 2 poignées - Tous feux

		Réf.	Cdt
Ø 46 cm		650	1
Ø 65 cm		163666	1
Ø 70 cm		163671	1
Ø 80 cm		163681	1



PLAT A PAELLA
En fonte d'aluminium anti-adhérent

		Réf.	Cdt
Plat	8 L - Ø 40 x H 7 cm	756538	1



POISSONNIÈRE ALU - Avec grille

		Réf.	Cdt
Poissonnière	70 x 22 cm	470201	1



RÉCHAUD
Pour plat paella - 14,10 kw - Gaz

		Réf.	Cdt
Réchaud 1 rampe	Ø 40 cm	63741	1
Réchaud 2 rampes	Ø 50 cm	163751	1
Réchaud 3 rampes	Ø 60 cm	63761	1
Réchaud 3 rampes	Ø 70 cm	43771	1



PIED POUR RÉCHAUD

		Réf.	Cdt
Pied	H.70 cm	63760	1

Cocotte fonte

Tous feux dont induction



MINI COCOTTE - Fonte d'aluminium

	Dim. intérieures	Rouge	Noir	Cdt
24 cl	Ø 10 x H.5 cm	687630	684446	1
90 cl	Ø 14 x H.7,5 cm	683046	685238	1



COCOTTE FONTE ALUMINIUM NOIRE

		Réf.	Cdt
4,2 L	Ø 24 x H. 10 cm	748064	1
2,4 L	Ø 20 x H. 8 cm	749143	1
1,3 L	Ø 16 x H. 7 cm	748996	1



MINI-COCOTTE FONTE - 30 cl

		Réf.	Cdt
Cerise	Ø 100 mm	913299	1
Noire	Ø 100 mm	913301	1
Volcanique	Ø 100 mm	913302	1



COCOTTE PORTION - 90 cl - 1 personne

		Réf.	Cdt
Ovale cerise	Ø 17 cm	913340	1
Ovale noire	Ø 17 cm	913341	1



COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE

		Réf.	Cdt
Ronde noire	Ø 280 mm	448431	1



COCOTTE FONTE RONDE

		Noire	Cerise	Cdt
1,8 L	Ø 18 cm	913314	913309	1
2,4 L	Ø 20 cm	313306	913307	1
4,2 L	Ø 24 cm	913315	913310	1
6,7 L	Ø 28 cm	913312	913311	1
12,4 L	Ø 34 cm	913316	913313	1



COCOTTE FONTE OVALE

		Noire	Cerise	Cdt
4,1 L	Ø 27 cm	913321	913323	1
4,7 L	Ø 29 cm	313324	913325	1
8,9 L	Ø 35 cm	913329	913330	1
14,8 L	Ø 40 cm	913334	913331	1



COCOTTE EN FONTE ÉMAILLÉE

		Réf.	Cdt
Ovale noire	Ø 31 cm	409913	1

Service à table



POT LOURD - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
25 cl	002471	1
50 cl	002472	1
1 L	H.15 cm 002473	1
1,5 L	H.17,5 cm 002474	1
2 L	H.19 cm 002475	1



POT EMPILABLE - Inox 18 %

	Réf.	Cdt
1 L	H.13,5 cm 002477	1
1,5 L	H.16 cm 002478	1
2 L	H.17 cm 018023	1



POT À BEC - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
80 cl	005107	1
1,2 L	005108	1
1,8 L	005109	1



SAUCIÈRE À BEC

	Réf.	Cdt
15 cl	5454	1
25 cl	041640	1



LÉGUMIER REGENCE - Inox

	Réf.	Cdt
Ø 22 cm	H.5,5 cm 754037	1
Ø 24 cm	H.5,3 cm 754038	1



PLAT OVALE REGENCE - Inox

	Réf.	Cdt
30 x 16 cm	754031	1
35 x 20 cm	754032	1
40 x 23 cm	754033	1



PLAT OVALE REGENCE - Inox

	Réf.	Cdt
45 x 26 cm	754034	1
60 x 28 cm	754035	1



PLAT ROND CREUX - Inox

	Réf.	Cdt
Plat	Ø 33 x H.3,5 cm 004132	1



LÉGUMIER UNI - Inox

	Réf.	Cdt
50 cl	Ø 12 cm 002255	1
90 cl	Ø 17 cm 002258	1
1,6 L	Ø 22 cm 002260	1
2 L	Ø 24 cm 002261	1



SOUPIÈRE UNI - Inox

	Réf.	Cdt
2 L	Ø 20 cm 002242	1
2,6 L	Ø 22 cm 002243	1
3,5 L	Ø 24 cm 08153	1



PLAT OVALE UNI - Inox

	Réf.	Cdt
28 x 20 cm	002211	1
34 x 23 cm	002213	1
38 x 25 cm	002214	1
41 x 28 cm	002215	1
46 x 30 cm	002216	1
60 x 25 cm	08120	1



PLAT ROND UNI - Inox

	Réf.	Cdt
Plat	Ø 33 cm 08102	1
Creux	Ø 33 cm 08113	1



PLAT GRATIN - Inox

	Réf.	Cdt
Rectangulaire	30 x 21 x 6 cm 002368	1
Rectangulaire	37 x 25 x 4,5 cm 002369	1



PLAT GRATIN OVALE - Inox

	Réf.	Cdt
L.24 cm	002378	1
L.30 cm	002379	1
L.38 cm	002381	1



COUVERTS DE SERVICE - Inox

	Réf.	Cdt
Louche	002814	1
Cuillère	L.26 cm 000052	1
Fourchette	L.26 cm 002936	1
Pelle tarte	L.24 cm 112637	1



PLATEAU DE SERVICE - Inox - 2 anses

	Réf.	Cdt
Plateau	45 x 32 cm 88984	1



SUPPORT PLATEAU FRUITS DE MER - Inox

	Réf.	Cdt
Inox	21 x 18 cm 718518	1



PLATEAU À FRUITS DE MER - Inox

	Réf.	Cdt
Inox	Ø 50 cm 140505	6

Bac inox gastronomique



Produits non compatibles avec autres marques.

	GN 2/1 650 x 530 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 1/2 325 x 265 mm	GN 1/3 325 x 176 mm	GN 1/4 265 x 162 mm	GN 1/6 176 x 162 mm
	Plein	Perforé	Plein	Perforé	Plein	Plein	Plein	Plein
H.20 mm	018373	—	018396	—	018440	—	—	—
H.40 mm	018374	—	018397	018398	018441	100629	100632	—
H.55 mm	100622	018375	018399	018400	093398	100630	100633	—
H.65 mm	018376	740406	018401	018402	018443	005890	018466	018476
H.100 mm	018379	100639	018404	018407	018446	018453	018467	018477
H.150 mm	018384	—	018409	018412	092917	018458	018470	018480
H.200 mm	018391	—	018414	018417	005888	018462	018473	018483
Couvercle plat	34421	—	16051	—	031621	34070	747714	747716
Couvercle avec poignée centrale	100642	—	018493	—	018495	018496	018497	018498
Couvercle étanche	—	—	04001	—	33413	15066	748714	748716



Super épaisseur



INFO Rapport qualité prix idéal. Prévu pour une utilisation intensive.



	GN 2/1 650 x 530 mm		GN 1/1 530 x 325 mm		GN 1/2 325 x 265 mm		GN 1/3 325 x 176 mm	GN 1/4 265 x 162 mm	GN 1/6 176 x 162 mm	GN 1/9 176 x 108 mm
	Plein	Perforé	Plein	Perforé	Plein	Perforé	Plein	Plein	Plein	Plein
H.20 mm	21020	—	66102	—	120202	—	—	—	—	—
H.40 mm	210401	—	11040	110409	120401	—	13040	—	—	—
H.55 mm	444408	—	66155	678340	066255	—	66355	—	—	—
H.65 mm	210651	210659	11055	110659	12065	120659	130650	14065	16065	154288
H.100 mm	210652	211009	111001	111009	121005	121009	13100	14100	161001	154289
H.150 mm	211501	211509	111501	111509	121501	121509	13150	141501	16150	—
H.200 mm	314578	—	11200	112009	122001	—	132001	14200	154287	—
Couvercle avec poignée centrale	211601	—	210750	—	210751	—	210752	210753	210754	154290
Couvercle plat sans poignée	679071	—	67901	—	988182	—	67903	679898	367906	—
Couvercle étanche	—	—	988081	—	988202	—	166904	988109	—	—

Accessoire bac gastronomique

INFO Gastro inox Compatible avec tous les bacs gastronomiques. Permet une parfaite préhension même sur bac chaud



Égouttoir	Réf.	Cdt
	369887	1



BARRETTE inox de composition	Réf.	Cdt
L. 530 mm	018519	1
L. 325 mm	018521	1



PINCE BACS gastro	Réf.	Cdt
L. 190 mm	018526	1



INFO Résistant jusqu'à 240 °C. Gain de temps. Ne colle pas. Protège vos bacs gastro.

FILM PROTECTEUR de cuisson	Réf.	Cdt
GN 1/1 H.65/100 mm	01235	100
GN 1/1 H.150 mm	01236	100
GN 1/2 H.65 mm	01237	100
GN 1/2 H.100/150 mm	01238	100

Bac copolyester Tritan

TOURNUS
EQUIPEMENT


INFO Bac en Tritan transparent, copolyester sans bisphénol A. Températures d'utilisation de -40 à +90°C. Bac entièrement recyclable. Extrêmement résistant aux chocs et aux fissures.


BAC COPOLYESTER GASTRONORME - Empilable et transparent

	GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	Cdt
H.65 mm	-	686769	687924	687850	524791	686819	1
H.100 mm	-	686738	524772	686770	687851	686772	1
H.150 mm	-	686739	750108	686771	753374	753375	1
H.200 mm	686122	686740	687155	752471	687842	686742	1
Couvercle	686123	686743	687844	686773	524795	686744	1
Égouttoir	844756	686775	749242	-	-	-	1

Bac copolyester

CAMBRO

Parfait pour milieu hospitalier et petite enfance



INFO Résiste à des températures de -40 à +76 °C. Lavable en lave-vaisselle. Substituable aux bacs copolyester. Conforme aux nouvelles normes 0 % de BPA.


BAC COPOLYESTER GASTRONORME - Empilable transparent

	GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	Cdt
Profondeur	650 x 530 mm	530 x 325 mm	325 x 265 mm	325 x 176 mm	265 x 162 mm	176 x 162 mm	
65 mm	-	677259	677277	685458	-	-	1
100 mm	-	677260	677263	677266	685461	685464	1
150 mm	-	677261	677264	677267	685462	685465	1
200 mm	686122	677262	677265	685459	-	-	1
Égouttoir	-	685446	685448	685449	685450	685451	1
couvercle	686123	677268	677269	677270	685455	685456	1

Bac copolyester Bank

BONNET


INFO Incassable, indéformable et très résistant aux chocs thermiques de -90 °C à +100 °C, le Bank offre une solidité exceptionnelle et une très grande durabilité.


BAC GASTRONORME - Empilable et transparent

	GN 1/1	Cdt	GN 1/2	Cdt	GN 1/3	Cdt	GN 1/4	Cdt	GN 1/6	Cdt
H.65 mm	082002	4	299774	4	084002	6	325147	6	299775	6
H.100 mm	082003	1	29415	1	581787	6	31549	6	34188	6
H.150 mm	28570	1	083004	1	30422	1	34585	6	8745	6
H.200 mm	30694	1	30056	1	-	-	-	-	-	-
Couvercle	28571	1	34186	1	16666	1	31550	6	34190	6
Égouttoir	34185	4	34187	4	34967	6	34195	6	34193	6

Bac H-Pan noir

CAMBRO


INFO Résiste à des températures de -40 à +149°C. Attention ne convient pas au four micro ondes.

Profondeur	GN 1/1	GN 1/2	GN 2/4	Cdt
65 mm	751736	751738	702200	1
100 mm	751737	121112	751739	1
150 mm	749328	751575	-	1

Bac polypropylène

CAMBRO

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
168



INFO Bac polypropylène gastronorme empilable translucide. Réfrigération. Surgélation -40 à +70 °C. Graduation gravée pour contrôler le niveau du contenu.



NSF

Couvercle hermétique

BAC POLYPROPYLENE GASTRONORME - Empilable et translucide

	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	Cdt
H.100 mm	108001	108006	108011	-	108018	1
H. 150 mm	108002	108007	108012	108015	108019	1
H. 200 mm	108003	108008	-	-	-	1
Couvercle hermétique	25182	17096	15002	11299	15006	1
Fond égouttoir	108005	108010	108014	108017	108022	1



Boîte Modulus polypropylène

BOURGEAT

Recyclable à 100 % en fin de vie



BAC POLYPROPYLENE GASTRONORME - Empilable et translucide



	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9	Cdt
H.65 mm	256070	-	256040	-	-	-	-	1
H.100 mm	256013	30067	256060	256035	256025	22530	256010	1
H.150 mm	22531	30068	22575	256050	256036	34435	-	1
Couvercle	22534	22535	256512	22536	33535	22537	256519	1
Égouttoir	256601	-	-	-	-	-	-	1

Étiquette autocollante



INFO Réception, entreposage (réserve sèche, surgélation, réfrigération), Préparation et cuisson, manipulation et transport.

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
350



Emploi plus facile et plus rapide

HACCP

HACCP

ÉTIQUETTE SOLUBLE - 100 % biodégradables

CAMBRO

	Réf.	Cdt
Boîte de 250 étiquettes	76 x 50 mm 67840	1

PLANCHE ÉTIQUETTES - Solubles pour imprimantes laser et jet d'encre - 100 % biodégradables - Planche de 30 étiquettes

	Réf.	Cdt
Boîte de 100 planches	63,5 x 25,4 mm 381636	1



Thiers est depuis 6 siècles le berceau français de la coutellerie. C'est en 1921 que Jean Dégлон, d'origine suisse, y créa son propre atelier, spécialisé dans les fabrications de haute qualité.

Cet « art » du coutelier s'est transmis de génération en génération et c'est aujourd'hui Thierry Dégлон, son petit-fils, qui poursuit et développe les valeurs de qualité et d'innovation qui ont fait la réputation de la marque en Europe, en Amérique du Nord et dans de nombreux pays du globe.

205

ACCESSOIRE DE CUISINE

Coutellerie 206

Accessoire de coupe et de préparation 219

Ustensile de cuisine et de Service 223

Pâtisserie 227

Accessoire de mesure 240

KYOTO

ARCOS®

Lame acier inoxydable forgé Nitrum® - Manche polyoxyméthylène indéformable à haute et basse température (de -40°C à +150°C)



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
10 cm	096137	1



COUTEAU À DÉCOUPER

	Réf.	Cdt
16 cm	096136	1



COUTEAU SANTOKU - Lame alvéolée

	Réf.	Cdt
18 cm	096135	1



COUTEAU DE CUISINE - Lame alvéolée

	Réf.	Cdt
24 cm	096134	1



COUTEAU À JAMBON - Lame alvéolée

	Réf.	Cdt
25 cm	096139	1



COUTEAU À PAIN

	Réf.	Cdt
22 cm	78700	1

SILEX PREMIUM®

Acier haut de gamme, tranchant durable - Manche en bois presse rivet traversant en inox



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
9 cm	591409	1



COUTEAU À ÉMINCER

	Réf.	Cdt
19 cm	652059	1



COUTEAU FILET DE SOLE

	Réf.	Cdt
17 cm	95796	1



COUTEAU SANTOKU - Lame alvéolée

	Réf.	Cdt
18 cm	95794	1



COUTEAU À DÉCOUPER

	Réf.	Cdt
21 cm	591421	1



COUTEAU À ÉMINCER

	Réf.	Cdt
24 cm	591424	1

FK2

de Buyer 
DEPUIS 1830

INFO Tranchant parfait, résistant et fonctionnel. Système de contre poids ajustable permettant à chacun de trouver l'équilibre qui lui convient entre lame et manche. Manche en polymère fibre de carbone ergonomique et anti dérapant. Mitre épaisse, soie monobloc.



COUTEAU DE CHEF FRANÇAIS

	Réf.	Cdt
26 cm	677487	1



COUTEAU ALVEOLE SANTOKU

	Réf.	Cdt
17 cm	677488	1



COUTEAU OFFICE

	Réf.	Cdt
9 cm	677489	1



COUTEAU DE SERVICE

	Réf.	Cdt
14 cm	677490	1



COUTEAU DE CHEF FRANÇAIS

	Réf.	Cdt
21 cm	677486	1

KYARI



DÉGLON
COUTELIER DEPUIS 1921

Lame céramique - Manche bambou - Ne passe pas au lave-vaisselle

INFO Lame exceptionnelle grâce à sa teneur de plus de 95 % d'oxyde de Zirconium. Manche en bambou naturel souligné par 2 mitres en inox.



COUTEAU SANTOKU

	Réf.	Cdt
13 cm	657091	1



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
8 cm	657090	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
15 cm	657092	1

RIVIERA

ARCOS

Mitre ronde forgée

INFO Lame en acier inoxydable forgée Nitrum®. Acier exclusif à rendement et durabilité élevés. Manche stylisé adapté à la forme de la main.



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
25 cm	0961110	1



COUTEAU SANTOKU - Lame alvéolée

	Réf.	Cdt
18 cm	132318	1



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
10 cm	132310	1



COUTEAU À DÉCOUPER

	Réf.	Cdt
15 cm	132315	1



COUTEAU À PAIN

	Réf.	Cdt
20 cm	096104	1

BONNE CUISINE



INFO Manche ABS noir, 3 rivets. Résiste au lave vaisselle. Lames en acier inoxydable. Soie-longue.



COUTEAU OFFICE		
	Réf.	Cdt
10 cm	454544	1



COUTEAU CUISINE		
	Réf.	Cdt
15 cm	018581	1



COUTEAU CUISINE		
	Réf.	Cdt
20 cm	018582	1



COUTEAU CUISINE		
	Réf.	Cdt
25 cm	094583	1



COUTEAU DÉCOUPER		
	Réf.	Cdt
22 cm	25378	1



COUTEAU PAIN		
	Réf.	Cdt
19 cm	31589	1



COUTEAU FILET DE SOLE		
	Réf.	Cdt
17 cm	628417	1



COUTEAU SCIE		
	Réf.	Cdt
23 cm	101618	1



COUTEAU SAUMON/JAMBON		
	Réf.	Cdt
28 cm	25702	1



COUPERET 450GR		
	Réf.	Cdt
16 cm	101659	1



COUPERET 600GR		
	Réf.	Cdt
18 cm	14685	1

IDÉAL



INFO Couteau Idéale : la lame d'un couteau forgé est obtenue par écrasements successifs d'une pièce métallique appelée «crampon». La mitre (partie de métal entre la lame et le manche) apporte au couteau une garantie de robustesse et un aspect traditionnel très professionnel. Lame acier inoxydable, mitre ronde massive, manche en thermoplastique noir garanti lave-vaisselle, 3 rivets traditionnels.



COUTEAU D'OFFICE		
	Réf.	Cdt
10 cm	60040	1



COUTEAU DE CUISINE		
	Réf.	Cdt
15 cm	34851	1



COUTEAU À ÉMINCER		
	Réf.	Cdt
20 cm	30330	1
25 cm	31620	1



COUTEAU DU CHEF		
	Réf.	Cdt
30 cm	27350	1
35 cm	45897	1



COUTEAU À STEAK OU DÉSOSSEUR		
	Réf.	Cdt
13 cm	6104013	1



COUTEAU FILET DE SOLE		
	Réf.	Cdt
15 cm	45564	1



COUTEAU À DÉCOUPER «YATAGAN»		
	Réf.	Cdt
22 cm	6124022	1



FOURCHETTE «DIAPASON»		
	Réf.	Cdt
17 cm	003852	1



COUTEAU À PAIN		
	Réf.	Cdt
20 cm	31529	1



COUTEAU TRANCELARD		
	Réf.	Cdt
20 cm	52220	1
25 cm	24625	1
30 cm	24626	1

COLOUR PROF

INFO Conception spécialement réalisée pour un travail prolongé. Exclusivement en acier inoxydable NITRUM® de très haute tenue. Manche ergonomique révolutionnaire composé d'un noyau dur et recouvert d'un caoutchouc anti-dérapant.

Identification des couleurs

basée sur les normes européennes dont HACCP



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
8 cm	096614	1

COUTEAU DE BOUCHER

	Réf.	Cdt
20 cm	096620	1



COUTEAU DE BOUCHER

	Réf.	Cdt
25 cm	096621	1



COUTEAU DE BOUCHER

	Réf.	Cdt
30 cm	096622	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
20 cm	096625	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
25 cm	096627	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
30 cm	096628	1

SUR-CLASS®

Lame en acier inoxydable - Manche en polypropylène surmoulé, étanchéité parfaite : hygiène, garantie lave-vaisselle - Reportez-vous à notre codification couleur et évitez ainsi les contaminations croisées - ■ POISSON ■ VIANDE CRUE ■ LÉGUMES ■ VIANDE CUITE



COUTEAU À POISSON

	Réf.	Cdt
33 cm	69986	1



COUTEAU FILET DE SOLE

	Réf.	Cdt
17 cm	69890	1



COUTEAU TRANCHEUR

	Réf.	Cdt
30 cm	69891	1



COUTEAU À DÉOSSER LARGE

	Réf.	Cdt
14 cm	69892	1



COUTEAU À DÉOSSER ÉTROIT

	Réf.	Cdt
13 cm	69893	1



COUTEAU À ÉMINCER

	Réf.	Cdt
25 cm	68996	1



COUTEAU À ÉMINCER

	Réf.	Cdt
20 cm	69897	1



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
10 cm	69903	1



COUTEAU À ÉPLUCHER

	Réf.	Cdt
6 cm	69905	1



COUTEAU TRANCHEUR

	Réf.	Cdt
25 cm	255	1



COUTEAU À DÉOSSER

	Réf.	Cdt
17 cm	30060	1



COUTEAU À DÉOSSER

	Réf.	Cdt
17 cm	85798	1

GÉNÉRATION Y

INFO Manche en palissandre pour un toucher doux et chaleureux. Mitre sphérique pour une prise en main optimale. Acier inoxydable made in France.



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
10 cm	755649	1



COUTEAU FILET DE SOLE

	Réf.	Cdt
17 cm	755650	1



COUTEAU CHEF ÉMINCEUR

	Réf.	Cdt
20 cm	755651	1



COUTEAU CHEF ÉMINCEUR

	Réf.	Cdt
25 cm	755652	1

GRAND CHEF®



INFO Des couteaux professionnels, dans la grande tradition de la région de Thiers. Que vous soyez Chef ou Gourmet, cette gamme complète vous permet d'avoir un couteau pour chaque fonction. Un couteau entièrement forgé avec un acier inox de très haute qualité. Un manche en bois pressé qui lui confère une excellente prise en main. Montage et finition très soignés. Rivets en laiton. Un couteau d'une très grande résistance, durci par trempe sous atmosphère contrôlée à des duretés minimales de 52 HRC (Rockwell) qui vous permettra de bénéficier d'un affûtage exceptionnel de qualité professionnel. Une série de couteaux haut de gamme vivement appréciée par de très nombreux professionnels!



COUTEAU D'OFFICE

	Réf.	Cdt
10 cm	608010	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
15 cm	5401	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
20 cm	012571	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
25 cm	608025	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
30 cm	095436	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
35 cm	72222	1



COUTEAU À PAIN

	Réf.	Cdt
20 cm	61180	1



COUTEAU FILET SOLE

	Réf.	Cdt
17 cm	54770	1



COUTEAU SAUMON/JAMBON

	Réf.	Cdt
30 cm	26834	1



FOURCHETTE DIAPASON

	Réf.	Cdt
17 cm	096112	1

ORYX



INFO Acier inoxydable au molybdène et au vanadium. Mitre massive. Manche en acier inox 18/10.



COUTEAU OFFICE

	Réf.	Cdt
9 cm	006600	6



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
15 cm	097006	1



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
20 cm	006601	3



COUTEAU A DECOUPER

	Réf.	Cdt
22 cm	006603	3



COUTEAU DE CUISINE

	Réf.	Cdt
25 cm	006602	1

Couteau d'office



COUTEAU SILEX PREMIUM - lame inox forgée		
	Réf.	Cdt
9 cm	591409	1



GRAND CHEF		
	Réf.	Cdt
10 cm	608010	1



COUTEAU KYOTO - lame inox forgée		
	Réf.	Cdt
10 cm	096137	1



PLUTON		
	Réf.	Cdt
13 cm	913901	1



COUTEAU KYARI - Céramique, manche bambou naturel avec 2 mitres		
	Réf.	Cdt
8 cm	657090	1

**1^{er}
PRIX**



COUTEAU FIRST - lame inox - Manche ABS		
	Réf.	Cdt
10 cm	35104	1



COUTEAU ORYX - lame en acier inoxydable		
	Réf.	Cdt
9 cm	006600	6



COUTEAU BONNE CUISINE - manche ABS		
	Réf.	Cdt
10 cm	454544	1



COUTEAU		
	Réf.	Cdt
9 cm	18263	1



COUTEAU IDEAL Mitre Carrée - lame inox forgée		
	Réf.	Cdt
10 cm	096125	1



COUTEAU UNIVERSAL - lame inox forgée		
	Réf.	Cdt
10 cm	96193	1
12 cm	304220	1



COUTEAU RIVIERA - Mitre ronde forgée		
	Réf.	Cdt
10 cm	132310	1



COUTEAU VIROLE		
7 cm	57936	1
9 cm	018579	1
11 cm	018580	1



COUTEAU NOGENT - inox manche noir Polypropylène		
	Réf.	Cdt
9 cm	009446	1



COUTEAU - Denture affidentée®		
	Réf.	Cdt
6,5 cm	2101	1
8,5 cm	2102	1



COUTEAU FK2		
	Réf.	Cdt
9 cm	677489	1



COUTEAU GENOVA Mèche polypropylène surmoule		
	Réf.	Cdt
8,5 cm	096085	1
10 cm	096086	1



COUTEAU COLOUR PROF		
	Réf.	Cdt
8 cm	096614	1



COUTEAU SUR CLASS		
	Cdt	Cdt
10 cm	69903	1



COUTEAU		
	Réf.	Cdt
10 cm	33975	1



COUTEAU - Surmoule incurvé		
	Réf.	Cdt
6 cm	14537	1

Couteau à beurre, Pain et Fromage



COQUILLEUR À BEURRE
À virole - Manche polypropylène

	Réf.	Cdt
7 cm	35500	1



COUPEAU À GÉNOISE
Manche ABS - Lame dentée

	Réf.	Cdt
30 cm	53430	1



COUPEAU À GÉNOISE - Lame dentée

	Réf.	Cdt
30 cm	096267	1
25 cm	095474	1



COUPEAU À PAIN - Lame dentée

	Réf.	Cdt
KYOTO 22 cm	78700	1



COUPEAU À PAIN - Lame dentée

	Réf.	Cdt
PLUTON 20 cm	489148	1



COUPEAU À PAIN - Lame microdentée

	Réf.	Cdt
Couteau surmoulé 18 cm	25700	1



COUPEAU À PAIN - Lame dentée

	Réf.	Cdt
UNIVERSAL 25 cm	905454	1
UNIVERSAL 20 cm	095475	1
BONNE CUISINE 19 cm	31589	1



COUPE-PAIN SUR SOCLE
Socle polyéthylène- Lame acier inoxydable

	Réf.	Cdt
Coupe-pain 44 cm	912126	1



COUPE-PAIN BRON
Socle inox - Lame droite avec sécurité

	Réf.	Cdt
Coupe-pain 35 cm	35789	1



COUPEAU À FROMAGE

	Réf.	Cdt
Couteau 2 pics 15 cm	34146	1
Couperet	901940	1



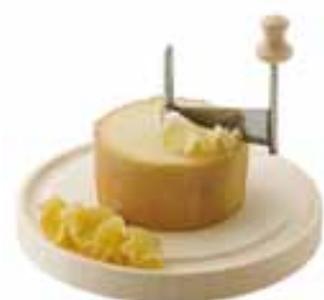
COUPEAU À FROMAGE

	Réf.	Cdt
Couteau 1 main 25 cm	0038410	1
Couteau 2 mains 42 cm	090583	1
Couteau 2 mains 35 cm	090584	1



GUILLOTINE ROQUEFORTAISE
Socle polyéthylène alimentaire

	Réf.	Cdt
Socle marbré Ø 27 x H.36 cm	093502	1
Fil recharge (lot de 10)	336751	1



GIROLLE À FROMAGE
Socle bois (tête de moine)

	Réf.	Cdt
Girolle Ø 22 cm	321245	1



LYRE HAUTE

	Réf.	Cdt
Lyre 17 cm	123661	1
Fil recharge (lot de 10)	156233	1
Lyre 21 cm	456032	1
Fil recharge (lot de 10)	456033	1



LYRE À FOIE GRAS

	Réf.	Cdt
Lyre 12 cm	380051	1
Fil recharge (lot de 10)	251740	1



GUILLOTINE À FOIE GRAS
Socle polyéthylène alimentaire

	Réf.	Cdt
Socle marbré	54810	1
Fil recharge (lot de 10)	251740	1

Accessoire poissonnerie



COUTEAU À SAUMON			
		Réf.	Cdt
KYOTO	25 cm	096139	1



COUTEAU À SAUMON			
		Réf.	CDT
DEGLON	28 cm	25702	1



COUTEAU À SAUMON			
		Réf.	Cdt
Grand Chef	30 cm	26834	1
Manche bois	35 cm	57991	1



COUTEAU À SAUMON			
		Réf.	Cdt
Universal	30 cm	095476	1



COUTEAU À POISSON - Microdenté			
		Réf.	Cdt
Manche bleu	33 cm	69986	1
Manche bleu	42 cm	29548	1



CISEAUX À POISSON - Inox cranté			
		Réf.	Cdt
Ciseaux	22 cm	678757	1



CISEAUX À POISSON - À dents nickelées			
		Réf.	Cdt
Ciseaux	24 cm	092922	1



LANCETTE À HUÎTRE - Manche polypropylène			
		Réf.	Cdt
Couteau	5 cm	652303	6



LANCETTE À HUÎTRE - Manche bubinga			
		Réf.	Cdt
Lancette	6,5 cm	090754	1



ÉCAILLEUR - Inox			
		Réf.	Cdt
Écailleur	18 cm	003806	1
Écailleur	26 cm	096572	1



CASSE-NOIX - Inox 18/10			
		Réf.	Cdt
Casse-noix		003040	1



PINCE À HOMARD - Aluminium			
		Réf.	Cdt
Pince		091124	1



CURETTE HOMARD - Inox 18/10			
		Réf.	Cdt
Curettes (Lot de 6)	18,5 cm	325576	1



PIQUES À BIGORNEAUX BOULE			
		Réf.	Cdt
Piques (Lot de 12)		3351	1



PINCE À DÉSARÊTER			
		Réf.	Cdt
Pince Déglon	11 cm	14670	1
Pince Arcos	11 cm	146701	6

Accessoire boucherie



COUTEAU DE BOUCHER
Lame inox - Manche polypropylène

	Réf.	Cdt
Couteau boucher 25 cm	40450	1



TRANCHELARD IDEAL - Forgé

	Réf.	Cdt
20 cm	52220	1
25 cm	24625	1
30 cm	24626	1



COUTEAU À DÉOSSER - Lame usée

	Réf.	Cdt
UNIVERSAL 13 cm	096105	1



SCIE - Inox

	Réf.	Cdt
Scie 45 cm	679219	1
Lame rechange 45 cm	123178	1



SCIE - Inox - Montage rapide

	Réf.	Cdt
Scie 45 cm	003762	1
Lame rechange 45 cm	003764	1



COUTEAU À ABATTRE

	Réf.	Cdt
Universal 27,5 cm	096281	1
Taillanderie 30 cm	4577	1



FEUILLE DE BOUCHER - Droit inox

	Réf.	Cdt
Feuille 24 cm	31901	1
Feuille 28 cm	35665	1



COUPERET - Inox

	Réf.	Cdt
Couperet 350 g - 16 cm	096233	1



COUPERET - Inox

	Réf.	Cdt
Bonne cuisine 450 g - 16 cm	101659	1



DIAPASON - 2 dents - Mitre carrée forgée

	Réf.	Cdt
ARCOS 16 cm	096131	1
IDÉAL 17 cm	003852	1



DIAPASON - 2 dents droites

	Réf.	Cdt
Fourchette 2 dents 33 cm	101656	1



FOURCHETTE COURBÉE

	Réf.	Cdt
Fourchette 2 dents 27 cm	3745015	1



COUTEAU À JAMBON

	Réf.	Cdt
KYOTO 25 cm	096139	1
COLOR PROF 35 cm	096629	1



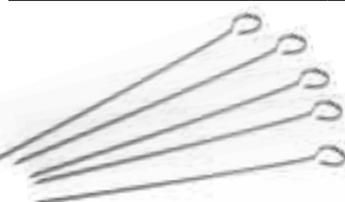
SERRE JAMBON
En polyéthylène - Avec cales anti-dérapantes

	Réf.	Cdt
Support 50 x 20,5 x 35,5 cm	964744	1



SERRE JAMBON - Pliable - En polyéthylène

	Réf.	Cdt
Support 43 x 19 x 5 cm	964745	1



BROCHETTE - Inox

	Réf.	Cdt
Lot de 12 30 cm	120832	1



AIGUILLE À BRIDER - Inox

	Réf.	Cdt
25 cm	003836	12
20 cm	337845	12



BOBINE FICELLE - Lin blanchi

	Réf.	Cdt
Bobine 1 kg	085028	1



PORTE ROLLS - Inox

	Réf.	Cdt
Mural	085033	1
Sur socle	69558	1

Accessoire boucherie



HACHOIR FONTE PORKER N° 10
Modèle serre-joint

	Réf.	Cdt
Hachoir (grille 4,5 mm)	006652	1



HACHOIR ÉLECTRIQUE
Semi professionnel - Mono 230 V - P. 500 W

	Réf.	Cdt
100 kg/h (grille Ø 6 mm)	125628	1



HACHOIR À VIANDE

	Réf.	Cdt
200 kg/h (grille Ø 6 mm) 220 x 370 x 440 mm	681402	1

INFO En aluminium poli. Moteur ventilé. Tambour en acier galvanisé. Rouleau râpe en acier traité pour la nourriture. Version CE: micro-interrupteur de sécurité sur le levier. IP54 dispositif NVR. Mono 230 V. P. 750 W



MOULE À STEAK HACHÉ

	Réf.	Cdt
Moule ovale (steak de 150 g) Ø 10,5 x 9 cm	1001001	1
Moule rond (steak de 100 g) Ø 10 cm	173330	1



PAPIER POUR STEAK HACHÉ

	Réf.	Cdt
Rond (lot de 1000) Ø 10 cm	245602	1
Ovale (lot de 1000) 8 x 11 cm	245603	1



CISEAUX TOUS USAGES - Lames lisses

	Réf.	Cdt
Rouge 20 cm	096705	1
Bi-matière 23 cm	20214	1



CISEAUX BI-MATIÈRE

	Réf.	Cdt
Crantés 23 cm	5004822	1



CISEAUX CUISINE - Tout inox

	Réf.	Cdt
Ciseaux 20 cm	096422	1



CISEAUX À VOLAILLE - Chrome

	Réf.	Cdt
Lame 12 cm 25 cm	10112	1



SÉCATEUR À VOLAILLE - Chromé

	Réf.	Cdt
Lame 12 cm 25 cm	283352	1



CISEAUX DÉMONTABLE
Lame lisse inoxydable

	Réf.	Cdt
Ciseaux 21,5 cm	001854	1



CISEAUX VOLAILLE - Manche noir

	Réf.	Cdt
Ciseaux 23 cm	096615	1



BERCEUSE - Inox

	Réf.	Cdt
1 lame 25 cm	003833	1
2 lames 30 cm	755239	1
3 lames 30 cm	006759	1



ALLONGE DE BOUCHER
Inox forgé

	Réf.	Cdt
17 cm	117317	1



ESSE - Inox

	Réf.	Cdt
140 x Ø 5 mm	003770	10
180 x Ø 6 mm	003771	10

Spécial fruits et légumes

Louis Tellier®



ÉQUEUTEUR À TOMATES - Inox

	Réf.	Cdt
10,7 cm	15321	1



ÉPLUCHEUR À POMMES DE TERRE
Inox - Manche polypropylène

	Réf.	Cdt
1 tranchant NOGENT	6 cm 1120	1
2 tranchants NOGENT	6 cm 018592	1
2 tranchants (1 ^{er} prix)	6 cm 35107	1



RASE LÉGUMES - Inox double tranchant

	Réf.	Cdt
Rase légumes	60347	1



COUPEAU À PAMPLEMOUSSES

	Réf.	Cdt
11 cm	003776	1



CANNELEUR / ZESTEUR
Inox renforcé par une virole inox
Manche en polypropylène noir surmoulé

	Réf.	Cdt
Canneleur droitier	003778	1
Canneleur gaucher	090349	1
Canneleur vertical	22140	1
Décozest droitier	2514105	1
Décozest gaucher	77854	1
Canneleur zesteur	1562	1
Zesteur simple	003781	1



COUPEAU À TOMATES / AGRUMES
Lame crantée

	Réf.	Cdt
10 cm	091780	1



VIDE-POMME

Inox renforcé par une virole inox
Manche en polypropylène noir surmoulé

	Réf.	Cdt
Petit	Ø 15 mm 003782	1
Grand	Ø 20 mm 18864	1



COUPEAU JULIENNE

	Réf.	Cdt
Éplucheur julienne	091485	1
Couteau julienne	280613	1



COUPEAU DECOFRUIT - Forme en V

	Réf.	Cdt
N°8	8 cm 34560	1



DÉNOYAUTEUR À CERISES - Fixation ventouse

	Réf.	Cdt
Dénoyauteur	422556	1



COUPEAU À TOMATES
Lame inox - Manche ABS noir

	Réf.	Cdt
17 cm	301401	1



MOULE À POMMES / MELONS

	Réf.	Cdt
Simple	Ø 13 mm 23701	1
Simple	Ø 19 mm 23702	1
Simple	Ø 22 mm 003779	1
Simple	Ø 25 mm 33851	1
Double	Ø 22 et Ø 28 mm 2420419	1



ÉMINCEUR MULTI-LAMES

	Réf.	Cdt
Radis, cornichons,...	30316	1



EXTRACTEUR MANUEL UNIVERSAL CORER
Pour évider, équeuter et farcir

	Réf.	Cdt
Petit	Ø 13 mm 251413	1
Moyen	Ø 20 mm 251420	1
Grand	Ø 30 mm 251430	1



LIVRE
«ABC de la sculpture
des légumes
et des fruits»

	Réf.	Cdt
Livre	25002	1

TROUSSE 22 OUTILS
Pour décor +
1 pierre à affûter

	Réf.	Cdt
Trousse	258011	1



Mallette équipée

INFO Livrée avec 2 plateaux fix class : contenu : 1 éminceur sur-class noir 20cm, 1 office sur-class noir 10cm, 1 désosseur large sur-class noir 11cm, 1 filet de sole sur-class noir 17cm, 1 fusil ABS 25cm, 1 spatule 21cm, 1 fourchette 15cm courbée stop'gliss, 1 ciseau inox 22cm, 1 aiguille à brider inox 20cm, 1 éplucheur, 1 cannelé droitier, 1 moule à pomme 22mm, 1 vide pomme 15mm, 1 poche nylon 35cm, 1 fouet inox 25cm, 1 corne à ramasser rigide rectangulaire, 1 douille cannelée E8, 1 douille U13.



MALLETTE CAMPUS - 19 pièces

	Réf.	Cdt
Moyen modèle	45 x 21 x 8,7 cm 658371	1

INFO 4 faces de rangement. Maintient de chaque article par clip ; bandoulière amovible avec poche. En polyéthylène haute densité. Composition : Eminceur SURCLASS 20cm, office SURCLASS 10cm, désosseur large SURCLASS 11cm, filet de sole SURCLASS 17cm, fusil 25cm, spatule inox 25cm, génoise SURCLASS 28cm, fourchette diapason stop'glisse, ciseaux inox 22cm, aiguille à brider inox 20cm, éplucheur, écozest, cuillère à pomme Ø22mm, vide pomme Ø15mm, roulette à pâte, décofruit N°9, limonadier ABS, triangle inox 10cm, pince à pâte, pinceau 30cm, spatule éxoglass 30cm, Maryse 25cm, roulette à pâtisserie bois 43cm, poche nylon 35cm, fouet inox 30cm, corne à ramasser, 2 douille plastique unies, 2 douille plastique cannelées, cadenas, porte téléphone.



MALLETTE CLASS 4 PRO - 31 pièces

	Réf.	Cdt
Mallette	45 x 13 x 31 cm 123465	1

Trousse à couteaux vide



TROUSSE À COUTEAUX VIDE - Pour 12 pièces

	Réf.	Cdt
Trousse vide	73 x 51 cm 680843	1



TROUSSE À COUTEAUX VIDE - Pour 17 pièces

	Réf.	Cdt
Trousse vide	92 x 52 cm 680842	1

Planche à découper



PLANCHE À DÉCOUPER COULEUR
Planche polyéthylène - Garantie lave-vaisselle
Limitez les risques de contaminations croisées



À chaque aliment sa couleur	450 x 300 mm	600 x 400 mm	GN 1/1 avec rigole Ep. 18 mm	Cdt
	Ep. 12,5 mm	Ep. 20 mm		
Bleue	9093	781013	677386	1
Verte	9095	781012	677387	1
Rouge	9096	781011	677385	1
Jaune	9097	781014	677388	1
Blanche	9098	15000	677384	1
Blanche (avec rigole)	—	6160	677384	1
Égouttoir inox (6 planches)	29000	29000	29000	1



RABOT - Pour planche polyéthylène - Élimine les rayures afin de travailler sur une surface toujours lisse

	Réf.	Cdt
Rabot	20,2 x 7 cm 31144	1
Lames de rechange (lot de 2)	139006	1

Affûtage et Protection

2 meules croisées carbure 2 mèches céramique. Affûtage simple et rapide, pièce d'affûtage remplaçables. Poignée ergonomique et pieds en caoutchouc de stabilisation.



AIGUISEUR MANUEL PROFESSIONNEL

	Réf.	Cdt
Inox	096424	1
ABS	964239	1

INFO Constituée de 2 pierres à aiguiser. 1 pour l'affûtage et 1 pour l'affilage avec un abrasif plus fin. Mono 230 V.



AFFÛTEUSE

	Réf.	Cdt
Électrique	1565	1

INFO Idéal pour une utilisation intensive. Elle permet de rectifier toutes sortes d'outils tranchants : couteaux, ciseaux, machette. Tranchants protégés par la présence de l'eau, entretien facile, pratique et sûre. Mono 230 V. P.85 W. Meule Ø 200 x 40 mm. Vitesse 120 tr/min.



AFFÛTEUSE À EAU

	Réf.	Cdt
Électrique	29 x 23 x 25 cm 54664	1

INFO Une seule étape et les 2 faces sont affûtées. Un affûtage précis et régulier par le croisement de 4 meules et par le guide de positionnement de la lame. La technique et la qualité des meules en céramique diamantée permettent un résultat parfait en seulement 2 ou 3 passages. Convient à toutes sortes de couteaux. Possibilité de réaffûter des couteaux crantés. Mono 230 V.



AFFÛTEUSE

	Réf.	Cdt
Électrique	15,5 x 14,5 x 9,5 cm 14902	1



PIERRE À AFFÛTER

	Réf.	Cdt
Pierre rectangulaire	20 cm 098002	1
Pierre ovale	25 cm 19925	1



AIGUISEUR MANUEL

	Réf.	Cdt
Aiguiser	659975	1



BARRE AIMANTÉE - Noire

	Réf.	Cdt
30 cm	091724	1
38 cm	139008	1
55 cm	139009	1

INFO Cotte de maille inox. Ambidextre par réversibilité. Sangle au poignet



GANT DE PROTECTION MAILLE

	Réf.	Cdt
Taille M	682480	1
Taille L	682481	1
Taille XL	682482	1



GANT ANTI-COUPURE TRICOTÉ Sans couture

	Réf.	Cdt
Taille 7	23 cm 083962	1
Taille 8	24 cm 083963	1
Taille 9	25 cm 083964	1



FUSIL CHROMÉ DUR
Qualité supérieure - Manche ABS noir

	Réf.	Cdt
Rond	30 cm 06271	1
Ovale	30 cm 090650	1



FUSIL

	Réf.	Cdt
Aimanté (mèche ovale)	30 cm 096700	1
Manche bi-matière (mèche ovale)	30 cm 098014	1
Diamant (Mèche plate)	30 cm 098006	1



GRATTOIR
Pour plaque à snacker lisse - Manche acier époxy - Lame acier trempée interchangeable

	Réf.	Cdt
Le grattoir	30 cm 28890	1
Lame seul (lot de 10)	15 cm 222367	1

HACCP

Traitement à 100 %
Décontamination totale

INFO Construction tout inox, porte avec fermeture magnétique. Support panier couteaux démontable et lavable en lave-vaisselle. Principe : le tube germicide émet un rayonnement U.V. qui exerce une action photochimique stérilisante sur les bactéries. Minuterie réglable de 0 à 2 h. Minimum recommandé 1h30. Dispositif d'interruption du tube U.V.C.-15 W à l'ouverture des portes. Mono 230 V. Indispensable pour garantir une hygiène parfaite de votre coutellerie.

ARMOIRE À OZONE
(stérilisation) support panier 10/20 couteaux

	Réf.	Cdt
Porte Plexi	44 x 12,5 x 57,5 cm 9014	1
Porte Plexi + serrure	44 x 12,5 x 57,5 cm 8065	1
Porte inox + serrure	44 x 12,5 x 57,5 cm 9030	1
Ampoule de rechange Eco UVC à visser	280517	1



NETTOYAGE FACILE

LAMPE UVC-15 W
économie d'énergie
Longue Durée

Râpe et Mandoline



RÂPE LUXE - 6 faces
Réf. Cdt
23 cm 361356 1



RÂPE À MUSCADE - inox 18/10
Réf. Cdt
23 x 6 cm 361357 12



RÂPE À TRUFFE - Inox
Réf. Cdt
16,5 x 6,5 cm 558987 1



MANDOLINE JAPONAISE
Réf. Cdt
34,5 x 9,5 cm 368714 1

INFO Mandoline inox avec pieds repliables anti-dérapants. 1 double lame horizontale (lisse et ondulée). 3 peignes julienne 2, 4 et 10 mm dans boîte de rangement. 1 chariot, 1 poussoir rond ergonomique polymère. MULTICOUPES: Cubes 2- 4 et 10 mm - Losanges - Rondelles Coupe gaufrée - Juliennes 2 - 4 et 10 mm. Épaisseur jusqu'à 10 mm.

INFO Construction inox 18/10 et polymère avec chariot protecteur, 1 double lame horizontale (lisse et ondulée), 1 double peigne 4 et 10 mm, pieds antidérapants.

INFO Lame micro-dentée: efficacité sur tout type de fruits et légumes. Productivité accrue grâce au système de tranche à l'aller et au retour. Poignée et poussoir. Inox et PEHD (Polyéthylène). Épaisseur de coupe réglable de 1.20 à 5 mm. Diamètre chargement 89 mm adapté à l'ananas. Démontable, passe au lave vaisselle. Possibilité de mettre un bac gastro.



Une mandoline qui coupe aussi en cubes!

MANDOLINE ULTRA
Réf. Cdt
ULTRA 311401 1



MANDOLINE SWING
Réf. Cdt
SWING 20150 1



TRANCHE À TRANCHE MANDOLINE INOX
Réf. Cdt
530 x 160 x H.280 mm 751648 1

INFO 1 Poussoir protecteur ergonomique équipé du contrôle de rotation. 1 Chariot accueillant fruits et légumes. Mécanisme SYSTÈME CUBE intégré. 1 Plateau pour coupe tranches réglable pour une épaisseur de 1 à 8 mm. 2 plateaux julienne : 4 et 10 mm. 1 Boîte de rangement pour lame julienne. Pieds antidérapants repliables.



MANDOLINE VIPER - Avec chariot et poussoir
Châssis avec lame horizontale en V intégrée
Réf. Cdt
VIPER 311403 1



MANDOLINE INOX - Avec chariot poussoir
Livré avec mallette de transport
Réf. Cdt
Mandoline 12,5 x 50 cm 311657 1



MANDOLINE - Inox - 38 lames
Réf. Cdt
Mandoline 4238 1
Chariot protecteur 6970 1



COUPE-LÉGUMES JAPONAIS
Livré avec cassette de coupe 1,5 mm
Réf. Cdt
Coupe-légumes 280682 1



COUPE ŒUFS RONDELLES - Inox
Réf. Cdt
Coupe œufs 65487 1



COUPE ŒUFS 6 QUARTIERS - Inox
Réf. Cdt
Coupe œufs 41880 1



PRESSE-AIL - Inox
Réf. Cdt
Presse-ail 222365 1

Coupe-légumes et éplucheuse



INFO Construction inox et matériaux composites. Portionneur à tomates et agrumes.

COUPE TOMATES ET AGRUMES

Louis Tellier®

	Réf.	Cdt
Sectionneur 8 quartiers	57496	1
Sectionneur 6 quartiers	34592	1



COUPE TOMATES ET AGRUMES RONDELLES
Inox, tranchage rapide avec précision et sécurité - Épaisseur de tranche : 5,5 mm

	Réf.	Cdt
Sectionneur	34587	1

INFO Lame inox crantée spéciale tomates. Pieds avec ventouses. 2 poignées de prise en main. Lavable en machine. Également pour citrons, oranges. Encombrement : 425 x 200 x 180 mm.



COUPE TOMATES - Inox

de Buyer®

	Réf.	Cdt
10 tranches (épaisseur 5,5 mm)	444755	1



COUPE POMME MANUEL - Inox

	Réf.	Cdt
6 parts	420500	1
8 parts	420600	1
10 parts	420602	1



PELLE À FRITES - Inox

	Réf.	Cdt
Ambidextre (2 poignées)	665067	1
Droitier	665065	1



INFO Inox sur socle. À poser sur table. Équipé d'un couteau et poussoir.

COUPE FRITES

Louis Tellier®

	Réf.	Cdt
Frites 8 x 8 mm	287014	1
Frites 10 x 10 mm	005025	1

INFO Divise le temps d'épluchage par 5. Peu de perte (épluchures très fines). Simplicité à l'emploi et nettoyage facile.



ÉPLUCHEUR CONCOMBRES
Pied inox - À poser sur table

Louis Tellier®

	Réf.	Cdt
Éplucheur	7925	1



SECTIONNEUR À MELON
Construction inox et matériaux composites

Louis Tellier®

	Réf.	Cdt
6 et 8 parts	201587	1



INFO Appareil permettant de couper en parts égales (6 ou 8) des fromages de type camembert. Socle en polyéthylène Ø 20 cm. Ø utile de coupe 15 cm.

PORTIONNEUR À CAMEMBERT - Inox

Louis Tellier®

	Réf.	Cdt
6 et 8 sections	26 x 27 x 20 cm	012258 1



PÈLE POMMES PROFESSIONNEL KALI
Épluche - Tranche et évide les pommes

	Réf.	Cdt
À serre-joint	31,5 x 12,5 x 21 cm	300110 1



PÈLE POMMES
Épluche - Tranche et évide les pommes

	Réf.	Cdt
À serre-joint	32 x 8,5 x 19 cm	36927 1



PÈLE POMMES
Épluche - Tranche et évide les pommes

	Réf.	Cdt
À ventouse	32 x 10 x 19 cm	31087 1

Éplucheuse, Essoreuse et Presse-purée

INFO Coupe en carré de 23 x 23 mm en un seul mouvement. Fixation par 4 ventouses. Couteau inox et poussoir démontables sans outil pour nettoyage. Ergonomie et travail sans effort grâce à une large démultiplication du mouvement.



COUPE SALADE INOX
À poser sur table

	Réf.	Cdt
30 x 42 x 120 cm	12821	1

INFO Essoreuse compacte. Le panier large et aéré assure un essorage efficace. Démultiplication de l'engrenage. Corps et panier en polypropylène. Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.



ESSOREUSE SWING

	Réf.	Cdt
10 L - 2/3 salades	445238	1
20 L - 4/5 salades	445239	1



ÉPLUCHEUR ANANAS
Inox 18/10 - Couteau Ø 89 mm

	Réf.	Cdt
45 x 39 x 72 cm	006750	1



PRESSE-PURÉE - Inox

	Réf.	Cdt
Levier	753942	1
Pilon tamiseur Ø 9,6 cm	338512	1

INFO Inox, pour purées, potages, compotes... Grille trous Ø 3 mm. Ø 370 mm



MOULIN PROFESSIONNEL X5

	Réf.	Cdt
Moulin	006651	1



ESSOREUSE À SALADE
Inox - Usage ménagé

	Réf.	Cdt
5 L	Ø 24 cm 070305	1



ESSOREUSE À SALADE
Manuelle - Matière plastique alimentaire



	Réf.	Cdt
2 salades	10 L 093182	1
4 salades	20 L 26678	1



ÉPLUCHEUR ANANAS
Vide et tranche

	Réf.	Cdt
Éplucheur	251361	1

Spécial pâtes



MACHINE À PÂTES
Manuelle chromée - Avec 3 accessoires : lasagne, réginette et spaghetti

	Réf.	Cdt
Machine à pâtes	499740	1



MACHINE À PÂTES - Manuelle - 5 filières

	Réf.	Cdt
Machine Regina	5 filières 790196	1



ACCESSOIRES À PÂTES

	Réf.	Cdt
Séchoir	Ø 43 x H.47,5 cm 218223	1
Découpe	790198	1

Ouvre-boîtes



OUVRE-BOÎTES AVEC PINCES		
Réf.	Cdt	
Ouvre-boîtes	156092	1



OUVRE-BOÎTES PAPIILLON Type presto		
Réf.	Cdt	
Lot de 10	32748	1



OUVRE-BOÎTES TITAN		
Réf.	Cdt	
Ouvre-boîtes	004085	1



OUVRE-BOÎTES DE SÛRETÉ PALM		
Réf.	Cdt	
Ouvre-boîtes	405721	1



OUVRE-BOÎTES MINI KIM		
Réf.	Cdt	
Ouvre-boîtes	410200	1



OUVRE-BOÎTES KIM		
Réf.	Cdt	
Ouvre-boîtes	21647	1



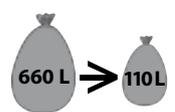
OUVRE-BOÎTES SUPER KIM		
Réf.	Cdt	
Ouvre-boîtes	06291	1



OUVRE-BOÎTES MAXI KIM		
Réf.	Cdt	
Ouvre-boîtes	15463	1

INFO Réduit les boîtes de 3 à 5 L jusqu'à 80 % de leur volume en une seule opération aisée. Réduit le coût de l'enlèvement des ordures et facilite le tri sélectif. Dim. L.370 x L.280 x H.420 mm - 23,50 kg.

Simplicité
Économie
Hygiène
Sécurité
Rapidité



PRESSE-BOÎTES MURAL MANUEL Tout inox		
Réf.	Cdt	
Presse boîtes	9885	1



INFO Spécialement adapté aux collectivités. Capacité 300 à 800 couverts. Fabrication inox. Réducteur tout métal. Engrenages métalliques. Motoréducteur à haut rendement. Démontage facile. Adapté pour toutes boîtes rondes, rectangulaires ou cabossées de 50 à 270 mm. Débit 40 à 80 boîtes à la suite. Puissance 75 W - Mono 230 V.

INFO Pour toutes boîtes : rondes, rectangulaires, cabossées de 50 à 270 mm de hauteur. Fabrication inox. Moteur protection IP55. Ensemble «moteur-tête d'ouverture» à déplacement vertical assisté par ressort pneumatique. Démontage de la «tête d'ouverture» sans aucun outil afin de permettre le nettoyage quotidien en lave-vaisselle et la stérilisation. Mono 230 V. Puissance : 260 W



OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE OEXTC 2 VITESSES		
Réf.	Cdt	
À poser sur table	300800	1
Couteau rechange	32753	1
Molette rechange	34176	1



OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE OE750M		
Réf.	Cdt	
À poser sur table	64209	1
Couteau rechange	32753	1
Molette rechange	345871	1



OUVRE-BOÎTES MANUEL INOX		
Réf.	Cdt	
À visser sur table	18285	1
À serre-joint	9000970	1
Couteau (rechange)	32753	1
Molette (rechange)	32752	1
Bague riisan (rechange)	48877	1
Kit de rechange (lame, molette, bague, outils de démontage)	22402	1



OUVRE-BOÎTES MANUEL		
Réf.	Cdt	
À visser sur table	287013	1
À serre-joint	365	1
Couteau (rechange)	32753	1
Molette (rechange)	32752	1
Bague riisan (rechange)	03870	1
Kit de rechange (lame, molette, bague, outils de démontage)	22403	1

INFO Hygiène totale. Permet d'ouvrir toutes les boîtes rondes ou rectangulaires. Garantie lave-vaisselle.

INFO Socle époxy, tête en composite. Permet d'ouvrir toutes les boîtes rondes ou rectangulaires.

Cuillère et Spatule



USTENSILE SURCLASS
Inox - Manche surmoulé polypropylène bleu

	Réf.	Cdt
Cuillère perforée	310 mm 63743	1
Cuillère pleine	310 mm 63744	1
Louche 10 cl	295 mm 63745	1
Pochon 5 cl	270 mm 63746	1



USTENSILE SURCLASS
Inox - Manche surmoulé polypropylène bleu

	Réf.	Cdt
Spatule - 16 x 7 mm	275 mm 63747	1
Pelle souple ajourée	275 mm 63748	1
Fourchette	305 mm 63749	1



HACCP

INFO

MANCHE STOP-GLISSE®

USTENSILE DE CUISINE INOX
Manche polypropylène noir surmoulé
Une hygiène parfaite - Garantie lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
Pelle pleine	260 x 100 x 65 mm 3815015	1
Pelle ajourée	260 x 100 x 65 mm 018604	1
Pelle large coudée	110 x 150 x 80 mm 28891	1
Pastilles couleurs (lot de 5 couleurs)	687160	1

USTENSILE DE CUISINE INOX
Manche polypropylène noir surmoulé
Une hygiène parfaite - Garantie lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
Pelle souple ajourée	260 mm 23518	1
Cuillère de service perforée	280 mm 33532	1
Cuillère de service pleine	280 mm 33531	1



SPATULE COUDÉE
Manche surmoulé en polypropylène noir

	Réf.	Cdt
Spatule coudée	375 x 215 x 72 mm 60420	1
Spatule coudée perforée	375 x 215 x 72 mm 097121	1

Idéal
Plancha

SPATULE PLANCHA
Manche surmoulé en polypropylène noir

	Réf.	Cdt
Spatule coudée biseautée	295 x 130 x 70 mm 60425	1
Grattoir biseauté	260 x 120 x 100 mm 097122	1



CUILLÈRE DE SERVICE INOX
Manche isolant noir - Garantie lave-vaisselle

	Réf.	Cdt
Pleine	30 cm 785	1
Perforée	30 cm 785P	1



USTENSILE FIRST

	Réf.	Cdt
Fourchette courbée	27 cm 3745015	1
Spatule nylon perforée	28 x 6,5 cm 5008	1

1^{er}
PRIX

SPATULE INOX SURMOULE
Manche Polypropylène

	Réf.	Cdt
15 cm	1576	1
20 cm	6414021	1
23 cm	003863	1
25 cm	1577	1
30 cm	1578	1
35 cm	003866	1

Ustensile de cuisine



CUILLÈRE - Nylon

	Réf.	Cdt
Cuillère pleine	30 cm 096852	1
Cuillère perforée	30 cm 096854	1



LOUCHE - Nylon

	Réf.	Cdt
11 cl	30 cm 98803	1
4 cl	28 cm 98810	12



USTENSILE - Nylon

	Réf.	Cdt
Cuillère à spaghettis	29 cm 087127	1
Écumoire	31,5 cm 98040	1
Spatule perforée	34 cm 98806	1



SÉRIE BUFFET PRO

Très esthétique sur les buffets - Ustensiles de service - Inox 18/10 résistant - Manche recourbé

	Réf.	Cdt
Écumoire	Ø 8 x 27 cm 72854	1
Cuillère perforée	27,5 cm 72858	1
Cuillère pleine	27,5 cm 72857	1
Louche à sauce	7 cl - 24,5 cm 72853	1



LOUCHE MONOBLOC

	Réf.	Cdt
5 cl	Ø 6 x 28 cm 1591	1
13 cl	Ø 8 x 28 cm 1592	1
25 cl	Ø 10 x 32 cm 32955	1
45 cl	Ø 12 x 32 cm 32938	1
67 cl	Ø 14 x 43 cm 303114	1
1,2 L	Ø 16 x 43 cm 32939	1
1,4 L	Ø 18 x 43 cm 33057	1
2 L	Ø 20 x 51,5 cm 33056	1



PENDERIE MURALE INOX - Visserie fournie

	Réf.	Cdt
8 crochets	60 cm 6207	1
12 crochets	100 cm 910384	1



CUILLÈRE À ARROSER

	Réf.	Cdt
Droite	37 cm 398010	1
Bec côté	35 cm 398110	1



ARAIGNÉE

	Réf.	Cdt
Ø 16 cm	43 cm 32740	1
Ø 18 cm	43 cm 071209	1
Ø 20 cm	52,5 cm 32738	1
Ø 24 cm	52,5 cm 071215	1
Ø 28 cm (manche renforcé)	45 cm 699558	1



ÉCUMOIRE MONOBLOC

	Réf.	Cdt
Ø 10 cm	32 cm 1604	1
Ø 12 cm	35 cm 32940	1
Ø 14 cm	43 cm 1605	1
Ø 16 cm	43 cm 1607	1
Ø 18 cm	43 cm 305118	1
Ø 20 cm	51,5 cm 305120	1



SPATULE COUDÉE MONOBLOC

	Réf.	Cdt
Perforée	11 x 11 x 37,5 cm 1452	1
Pleine	11 x 11 x 37,5 cm 45568	1

Ustensile de cuisine collectivité



Manche ergonomique avec crochet



SUPPORT MURAL - Inox pour spatules et fouets		
		Cdt
39 cm	9092	1



FOURCHETTE À VIANDE Tout inox - Super-renforcée		
		Cdt
35 cm	9081	1



PELLE DE CUISSON AJOURÉE Tout inox - Super-renforcée		
		Cdt
35 cm	31499	1
50 cm	31497	1
80 cm	34465	1



Vide marmite
Réf. 01552

LOUCHE Tout inox - Super-renforcée		
		Cdt
	Réf.	Cdt
1,5 L	Ø 18 x 50 cm	53913 1
2 L	Ø 20 x 80 cm	53914 1
2 L	Ø 20 x 40 cm	01552 1



INFO Tout inox. Super-renforcée. Manche tube étanche. 2 poignées ergonomiques dont 1 poignée antiglisse.

ARAIGNÉE RONDE		
		Cdt
Ø 14 cm	9100	1
Ø 18 cm	9101	1
Ø 22 cm	9003	1
Ø 26 cm	9004	1
Ø 30 cm	90045	1



INFO Tout inox. Super-renforcée. Manche tube étanche. 2 poignées ergonomiques dont 1 poignée antiglisse.

Araignée carrée		
		Cdt
14 x 14 cm	9080	1
18 x 18 cm	89318	1
22 x 22 cm	31827	1
26 x 26 cm	34418	1
30 x 30 cm	89314	1



INFO Tout inox. Super-renforcé. Haute résistance. Fil inox Ø 2,4 mm.

Fouet		
		Cdt
40 cm	85985	1
50 cm	75898	1
60 cm	456745	1



INFO Forme Carrée. Tout inox. Super-renforcé. Douille surmoulée évitant l'infiltration des bactéries dans le fouet. Fil inox Ø 4 mm.

FOUET PURÉE FORME CARRÉE		
		Cdt
	Réf.	Cdt
80 cm	255859	1
100 cm	5653	1
120 cm	255858	1



INFO Forme Boule. Tout inox. Super-renforcé. Douille surmoulée évitant l'infiltration des bactéries dans le fouet. Fil inox Ø 4 mm.

Fouet purée forme boule		
		Cdt
80 cm	001239	1
100 cm	124556	1
120 cm	01242	1



INFO Résistance à la température 250 °C. Pelle polypropylène Super renforcée. Manche tube inox poli Ø 25 mm. 2 poignées ergonomiques dont 1 poignée antiglisse.

Pelle spatule extraforte		
		Cdt
	Réf.	Cdt
100 cm	9077	1
120 cm	9078	1
130 cm	9079	1



INFO Résistance à la température 140 °C. Pelle polyamide. Super-renforcée. Manche tube inox poli Ø 25 mm. 2 poignées ergonomiques dont 1 poignée antiglisse.

PELLE SPATULE		
		Cdt
	Réf.	Cdt
80 cm	66645	1
100 cm	34895	1
120 cm	44887	1
130 cm	44888	1

Ustensile de cuisine



SPATULE PROFESSIONNELLE
Polyéthylène

	Réf.	Cdt
80 cm	31563	1
100 cm	15457	1
120 cm	11206	1



SPATULE PROFESSIONNELLE
Polyéthylène, inox

	Réf.	Cdt
74 cm	315629	1



FOUET INOX
Manche embout crochet

	Réf.	Cdt
100 cm	60610	1
125 cm	9000880	1



SPATULE INOX
Manche embout crochet

	Réf.	Cdt
80 cm	614811	1
120 cm	097040	1

INFO Très pratique, la pelle à omelette est utilisée pour les plaques à snacker.



PELLE À OMELETTE - Tout inox

	Réf.	Cdt
30 x 28 cm	28889	1



VIDE MARMITE
Inox - Manche embout crochet

	Réf.	Cdt
2 L	Ø 20 cm 910385	1



INFO Avec queue et crochet. Inox 18/10. Très solide, résistante aux chocs.

PASSOIRE CONIQUE

	Réf.	Cdt
Ø 24 cm	H.11 cm 158648	1
Ø 28 cm	H.13 cm 57966	1



PASSOIRE CONIQUE
Inox 18/10 - Épaisseur 12/10° - Deux anses

	Réf.	Cdt
Ø 32 cm	H.17,5 cm 393032	1
Ø 36 cm	H.18,5 cm 63024	1
Ø 40 cm	H.20 cm 25496	1
Ø 44 cm	H.21,5 cm 26988	1
Ø 48 cm	H.22,5 cm 006019	1

INFO Avec queue et crochet. Inox 18/10, Perforation 1,5 mm. Très solide.



PASSE SAUCE (chinois)

	Réf.	Cdt
Ø 10 cm	H.7,1 cm 335010	1
Ø 14 cm	H.10,5 cm 47747	1
Ø 18 cm	H.16 cm 99555	1
Ø 20 cm	H.18 cm 78897	1
Ø 23 cm	H.20,5 cm 56532	1
Ø 26 cm	H.23 cm 78896	1

INFO Tout inox 18/10. Queue avec renfort et crochet.



PASSE BOUILLON - Inox

	Réf.	Cdt
Ø 16 cm	62616	1
Ø 20 cm	62620	1
Ø 23 cm	62623	1



CHINOIS RENFORCÉ

	Réf.	Cdt
Ø 21,6 cm	H.25,4 cm 60325	1



ENTONNOIR EN SILICONE
Extensible - Très faible encombrement

	Réf.	Cdt
Ø 12 cm	251351	1



ENTONNOIR

	Réf.	Cdt
Polypropylène	Ø 14 cm 03771	1
Polypropylène	Ø 16 cm 281784	1
Inox	Ø 12 cm 292314	1

Ustensile de pâtisserie



CORNE RACLE TOUT
Polypropylène - Rigide - Blanche

	Réf.	Cdt
12 x 9,5 cm	016111	1

1^{er}
PRIX



CORNE RACLE TOUT
Polypropylène - Rigide - Blanche

	Réf.	Cdt
15 x 11 cm	280781	1



CORNE PÂTISSERIE
Silicone haute température

	Réf.	Cdt
15 x 9 cm	097048	1



MARYSE
Polypropylène - Lame souple

	Réf.	Cdt
24,1 cm	33590	1
34,3 cm	33591	1
41,9 cm	33592	1



MARYSE - Haute température

	Réf.	Cdt
21 cm	29302	1
36 cm	19630	1
41 cm	32076	1



SPATULE SILICONE
Manche polypropylène
Résiste à 230 °C

	Réf.	Cdt
28 cm	251349	1
30 cm	251350	1



CUILLÈRE MOUVETTE HÊTRE

	Réf.	Cdt
30 cm	332585	5
35 cm	332586	5



SPATULE MÉLAMINÉE
Tenue en température : 200 °C

	Réf.	Cdt
30 cm	14695	1
40 cm	146986	1
50 cm	34720	1



FOUET FILS INOX
Manche étanche

	Réf.	Cdt
30 cm	61630	1
40 cm	61640	1
45 cm	33874	1
50 cm	61650	1
60 cm	61660	1



SPATULE FOUET 2 EN 1
Acier inox et silicone - Dimen-
sions spatule : 18 x 7 cm

	Réf.	Cdt
Long 32 cm	751634	1



PINCEAU SILICONE
Manche polypropylène
Résiste à 180 °C

	Réf.	Cdt
18,5 cm	680886	1
21 cm	680887	1
36,5 cm	680888	1



PINCEAU PLAT PÂTISSIER
Manche composite virole inox
18/10

	Réf.	Cdt
Largeur 3 cm	147753	1
Largeur 3,5 cm	147761	1
Largeur 4 cm	22541	1



FOUET FILS INOX
Manche étanche

	Réf.	Cdt
25 cm	7393	1
30 cm	7394	1
35 cm	7395	1
40 cm	7396	1
45 cm	7397	1
50 cm	7398	1



FOUET PROFESSIONNEL
Manche polypropylène
et fil inox

	Réf.	Cdt
25 cm	421025	1
30 cm	421030	1
35 cm	421035	1
40 cm	421040	1
45 cm	421045	1
50 cm	421050	1

de Buyer



INFO FOUET FMC: Manche Exoglass résistant à 220°C, isolant de la chaleur. Fils indémanchables et invirillables en acier inoxydable, ressort qui permet à la pomme de conserver très longtemps sa forme originelle.

FOUET SAUCE
Manche exoglas

	Réf.	Cdt
25 cm	092515	1
30 cm	092849	1
35 cm	092516	1
45 cm	092850	1
50 cm	092851	1

Ustensile de pâtisserie



THERMOMÈTRE CONFISEUR

	Réf.	Cdt
+80 à +200 °C	003685	1

BASSINE PÂTISSIÈRE
FOND PLAT - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
2 L	Ø 20 cm	48948	1
3,5 L	Ø 24 cm	26912	1
5,5 L	Ø 28 cm	93000	1
8 L	Ø 32 cm	45689	1
11,4 L	Ø 36 cm	19736	1
15,7 L	Ø 40 cm	325040	1

BASSINE DEMI-SPHÉRIQUE
(cul-de-poule) Inox 18/10

		Réf.	Cdt
2,1 L	Ø 20 cm	35261	1
3,6 L	Ø 24 cm	30144	1
7 L	Ø 30 cm	15378	1
11,2 L	Ø 35 cm	15379	1
16,8 L	Ø 40 cm	20096	1

BASSINE CUL-DE-POULE
Plastique

		Réf.	Cdt
4,5 L	Ø 27,5 cm	911640	1
6 L	Ø 32 cm	911641	1
9 L	Ø 36 cm	911642	1
13 L	Ø 40 cm	911643	1



PÈSE-SIROP

	Réf.	Cdt
1100 à 1400 g/L	003689	1



BASSINE CONFITURE - Cuivre

		Réf.	Cdt
9,5 L	Ø 36 x H.12,6 cm	35114	1
15,8 L	Ø 42 x H.18 cm	24561	1



BASSINE CONIQUE AVEC ANSES - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
30 L	Ø 50 x H.22 cm	85050	1



BAQUET ROND POLYÉTHYLÈNE - Emboîtable

		Réf.	Cdt
35 L	Ø 47,5 x H.31 cm	G608121	1
50 L	Ø 55 x H.34 cm	25001	1



TAMIS - Inox - À hélice

	Réf.	Cdt
Ø 12 cm	911132	1



TAMIS - Inox

		Réf.	Cdt
Ø 21 cm (maille 20)		911134	1
Ø 30 cm (maille 20)		911135	1
Ø 40 cm (maille 25)		911136	1

BROSSE À FARINE BOULANGÈRE
Manche plastique

	Réf.	Cdt
32 cm	679958	1



ROULEAU À PÂTISSERIE

		Réf.	Cdt
Polyéthylène	50 cm	254410	1
Hêtre	50 cm	32423	1
Buis	50 cm	380500	1



PELLE A FARINE - Polypropylène

		Réf.	Cdt
0,75 L	34 cm	686846	1
0,50 L	29 cm	686845	1



PELLE A FARINE - Polypropylène

		Réf.	Cdt
1,3 L	L.31 cm	687197	1



PELLE À FARINE - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
0,11 L		911166	1
0,47 L		116225	1

NOYAUX DE CUISSON
Aluminium

		Réf.	Cdt
1 kg		34518	1

Ustensile de pâtisserie



PELLE À TARTE
Côté crantée - Manche noir

	Réf.	Cdt
17 cm	3895017	1



PALETTE TRIANGLE - Inox

	Réf.	Cdt
10 cm	1582	1



COUPE-PÂTE CARRÉ
Manche polypropylène galbé

	Réf.	Cdt
Souple	423689	1
Rigide	66620	1



COUPE-PÂTE ARRONDI
Manche polypropylène galbé

	Réf.	Cdt
Souple	66020	1
Rigide	911156	1



ROULETTE

	Réf.	Cdt
Lisse Ø 10 cm	249544	1



ROULEAU MULTICOUPE
5 roulettes - Inox 18/10

	Réf.	Cdt
Rouleau	68246	1



ROULEAU LOSANGE

	Réf.	Cdt
Plastique	21361	1



ROULEAU PIC VITE

	Réf.	Cdt
Inox	24287	1



SEAU SANS PIED
Anse tombante - Acier inox alimentaire 18/10 - Graduation intérieur de litre en litre

	Réf.	Cdt
10 L Ø 30 x 24,5 cm	8877	1
12 L Ø 31 x 24,7 cm	5669	1



MESURE GRADUÉE INOX 18/10
Poignée et bec verseur

	Réf.	Cdt
10 cl Sans pied	129322	1
25 cl Sans pied	356500	1
50 cl Avec pied	6684	1
1 L Avec pied	29238	1
1,5 L Avec pied	6685	1
2 L Avec pied	12300	1



MESURE GRADUÉE

	Réf.	Cdt
Verre 50 cl	516345	1
Plastique 1,5 L	5524	1



POT GRADUÉ
Polypropylène - Bec verseur

	Réf.	Cdt
1 L	21410	1
2 L	214020	1

INFO À piston inox avec support - Buse intégrée Ø.15 mm - Idéal pour les mousses et pour les liquides de consistance épaisse...



	Réf.	Cdt
ENTONNOIR GRANDE CAPACITÉ	445007	1

INFO Inox, poignée en polymère. 1 débit: buse Ø 7 mm. Étanche. Capacité 0,8 L. Avec support. Passe au lave-vaisselle.



	Réf.	Cdt
MINI-ENTONNOIR À PISTON	335300	1

INFO Inox 18/10 - 3 débits: buse Ø 4,6, 8 mm. Étanche. 1,9 L. avec support.



	Réf.	Cdt
ENTONNOIR À PISTON Inox - Avec support	335402	1



DOSEUR ENTONNOIR
Cône inox 18/10 - Avec support
3 embouts de 4 mm

	Réf.	Cdt
2 L	086221	1

Ustensile de pâtisserie



BAIN MARIE DE CHOCOLAT
Mono 230 V - Température 40/50 °C - P. 70 W

	Réf.	Cdt
1 L Ø 29 x 22 x 12 cm	622317	1



CUISEUR BAIN-MARIE

	Réf.	Cdt
Cuiseur 1,5 L x Ø 16 cm	343716	1

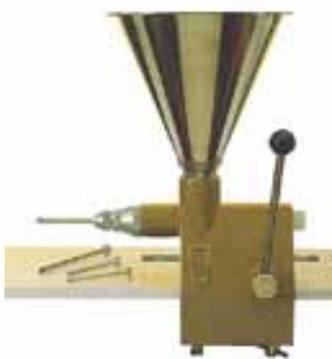


INFO Piston à pression pâtisserie. Dose facilement les pâtes, les crèmes et mousses. Plus facile à remplir que la poche pâtissière. Poignée ergonomique et anti-glisse. Molette pour régler la pression et doser la quantité à verser. Système de piston souple pour stopper l'écoulement entre 2 pressions. Douille démontable et interchangeable Livré avec 2 douilles.

LE TUBE PÂTISSIER



	Réf.	Cdt
Le tube pâtissier	311580	1
Recharge avec 2 couvercles hermétiques.	0,75 L 311581	1



MACHINE À INJECTER
Lame en acier inoxydable

	Réf.	Cdt
Petit modèle 3 L	24927	1
Grand modèle 6 L	11587	1



SIPHON CHANTILLY
Inox - Deux douilles décor (cannelée et tulipe)

	Réf.	Cdt
50 cl	287011	1
1 L	287012	1

Chaud et froid ■
(jusqu'à 70 °C)

INFO Permet d'élaborer des mousses chaudes et froides, des chantillys... Résiste au lave-vaisselle.

SIPHON GOURMET WHIP+
Préparation chaude et froide
Acier inoxydable

	Réf.	Cdt
1 L	930276	1



CARTOUCHES
Pour siphon Chantilly

	Réf.	Cdt
Boîte de 24	120114	1



BOÎTE DISTRIBUTRICE POCHE PÂTISSIÈRES - Jetables, prédécoupées - Grande ouverture de 300 mm - Hauteur 550 mm

	Réf.	Cdt
Boîte de 100 poches	018775	1



DISTRIBUTEUR INOX MURAL
Pour poches pâtissières jetables

	Réf.	Cdt
Distributeur	2588	1



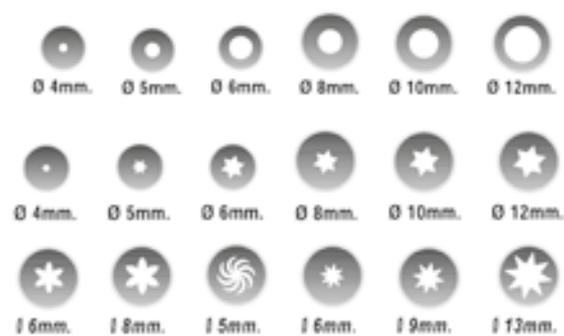
ROULEAU DE POCHE PÂTISSIÈRES - Jetables transparentes

	Réf.	Cdt
Rouleau de 100	31555	1



DISTRIBUTEUR INOX MURAL
Pour rouleau poches pâtissières

	Réf.	Cdt
31 x 13 x 12 cm	283003	1



DOUILLES MOTIF - Lot de 6

	Réf.	Cdt
Motifs ronds Ø 4-5-6-8-10-12 mm	168993	1
Motifs étoiles Ø 4-5-6-8-10-12 mm	168997	1
Motifs variés Ø 6-8-5-6-9-13 mm	168999	1



BOÎTE DE DOUILLES ASSORTIES
Acrylique transparent

	Réf.	Cdt
Boîte de 24	68994	1



DOUILLE CANNELLÉE

	Réf.	Cdt
Copolyester E8	167055	1
Copolyester F8	167065	1
Inox Ø 13 mm E8	167745	1
Inox F8 - 8 dents	167755	1

Ustensile de pâtisserie et pizza



SAUPOUDREUSE
Inox - Contenance 31 cl

	Réf.	Cdt
Toile métal	H.70 mm 478201	1
Gros trous	H.70 mm 687638	1
Trous fins	H.70 mm 687637	1



CHALUMEAU SOUDOGAZ VT2000

	Réf.	Cdt
Chalumeau	8889	1
Cartouche gaz	240 g 83037	1



CHALUMEAU SOUDOGAZ X2000

	Réf.	Cdt
Chalumeau	8888	1
Cartouche gaz	190 g 8887	1



FER À CARAMÉLISER
Mono 230 V - P. 650 W

	Réf.	Cdt
Ø 100 mm	911065	1



VOLETTE À PIED - Acier chrome

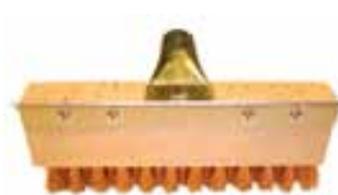
	Réf.	Cdt
Ø 28 cm	1052860	1
Ø 32 cm	1053260	1

INFO Polyéthylène transparent. Pour coulis et crème liquide. Garanti contact alimentaire. Avec bouchon à bec.



FLACON VERSEUR SOUPLE

	Réf.	Cdt
25 cl	911623	1
33 cl	911625	1
66 cl	911622	1



BROSSE ET GRATTOIR FOUR
Métallique - Hauteur 11 cm

	Réf.	Cdt
Brosse	20 cm 084418	1
Manche bois	350 cm 444370	1



BROSSE MÉTALLIQUE
Manche composite

	Réf.	Cdt
30 cm	256015	1



Louchette à fond plat
14,5 cl

ACCESSOIRE PIZZA

	Réf.	Cdt
Louchette à sauce	Ø 8,5 x 28 cm 313608	1
Roulette	Ø 10 cm 249544	1



PLAQUE PIZZA PERFORÉE

	Réf.	Cdt
Ø 30 cm	227120	1
Ø 34 cm	227130	1



GRILLE PIZZA ALU

	Réf.	Cdt
Ø 23 cm	201250	12
Ø 28 cm	084406	1
Ø 30 cm	14874	1
Ø 33 cm	3698	1
Ø 36 cm	88410	1
Ø 40 cm	36990	1



PELLE À PIZZA - Aluminium - Manche bois

	Réf.	Cdt
Ø 40 cm	122 cm 629140	1



PELLE À PIZZA - Inox - Manche inox

	Réf.	Cdt
Ronde	Ø 31 x 96 cm 25924	1
Carrée	31 x 31 x 96 cm 329331	1



SUPPORT POUR PELLE À PIZZA - Inox

	Réf.	Cdt
Support	313605	1

Matériel de cuisson

POUR INFO : GN 1/1 = 530 x 325 mm • GN 2/1 = 650 x 530 mm

■ -60 °C à +250 °C



PLAQUE PÂTISSIÈRE - Tôle noire

	Réf.	Cdt
600 x 400 mm	22519	1
GN 1/1	22520	1
GN 2/1	453002	1



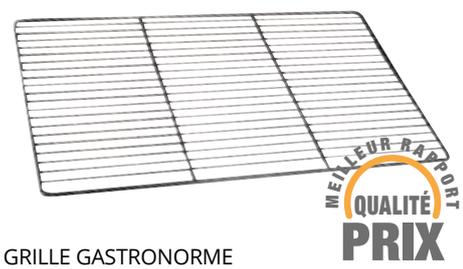
PLAQUE PÂTISSIÈRE - Inox

	Réf.	Cdt
600 x 400 mm	004011	1
GN 1/1	092968	1
GN 2/1	713302	1



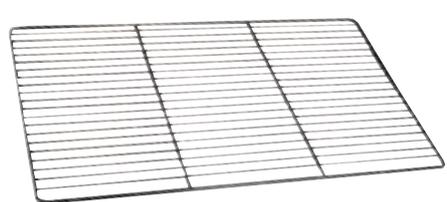
PLAQUE PÂTISSIÈRE - Alu anti-adhésif

	Réf.	Cdt
600 x 400 mm	663101	1
GN 1/1	29673	1
GN 2/1	816165	1



GRILLE GASTRONORME

	Réf.	Cdt
Grille (2 traverses - 20 fils)	GN 1/1 093280	1
Grille renforcée spéciale four (1 traverse - 20 fils)	GN 1/1 121554	1
Grille (3 traverses - 20 fils)	GN 2/1 092713	1



GRILLE PÂTISSERIE

	Réf.	Cdt
3 traverses - 29 fils	600 x 400 mm 093279	1



PLAQUE ANTI-ADHÉRENTE

	Réf.	Cdt
4 baguettes	38 x 32 cm 150623	3

INFO Intérieur coton 100%. Tricoté jauge 7. Performance optimum à la coupure et à la chaleur. ambidextre, lavable avec poignet bord cote de 10 cm. Coloris jaune.



TOILE DE CUISSON EXOPAT

	Réf.	Cdt
600 x 400 mm	321003	1
GN 1/1	23292	1



PAPIER MULTI-CUISSON

Siliconé, double face - Anti-adhésif
Boîte distributrice de 500 feuilles

	Réf.	Cdt
600 x 400 mm	093812	1
GN 1/1	320203	1



GANT KEVLAR - Anti chaleur 250 °C

	Réf.	Cdt
Taille 9	73425	1

INFO En silicone, étanche. Lavable en machine. Antidérapant. Non poreux et très résistant. Conforme aux normes alimentaires. Trou de suspension.



GANT DE PROTECTION ANTI-CHALEUR

	Réf.	Cdt
Court	280 mm 334589	1
Long	380 mm 334590	1



MOUFLE ANTI-CHALEUR

Température Maxi 260 °C
Lavage machine déconseillé

	Réf.	Cdt
Textile et aluminium	912232	1
Textile et silicone	445242	1

INFO En silicone souple coloris rouge, protège les mains jusqu'à 300 °C. Anti-dérapante, lavable au lave-vaisselle. Imputrescible.



MANIQUE SILICONE

	Réf.	Cdt
La paire	773025	1

Cadre et plat

INFO Tôle bleue à bord pincé. Épaisseur de 10 à 15/10° selon les diamètres. Ne se déforme pas à la cuisson, bonne transmission de la chaleur.



TOURTIÈRE BASSE RONDE

de Buyer

	Réf.	Cdt
Ø 20 cm	535020	1
Ø 24 cm	23019	1
Ø 26 cm	271120	1
Ø 28 cm	535028	1
Ø 32 cm	11150	1
Ø 36 cm	535036	1
Ø 40 cm	535040	1



CERCLE À TARTE INOX

de Buyer

	Réf.	Cdt
Ø 10 cm	H.2 cm 092136	1
Ø 24 cm	H.2 cm 113859	1
Ø 28 cm	H.2 cm 824990	1
Ø 32 cm	H.2 cm 003961	1
Ø 10 cm	H.2,7 cm 834940	1
Ø 24 cm	H.2,7 cm 834970	1
Ø 28 cm	H.2,7 cm 834990	1
Ø 32 cm	H.2,7 cm 834994	1



CERCLE MOUSSE/VACHERIN INOX

Gobel

	Réf.	Cdt
Ø 6 cm	H.4 cm 865003	6
Ø 7,5 cm	H.4 cm 865000	6
Ø 8 cm	H.4,5 cm 30282	6
Ø 16 cm	H.4,5 cm 865040	1
Ø 24 cm	H.4,5 cm 865080	1
Ø 26 cm	H.4,5 cm 006525	1
Ø 24 cm	H.6 cm 59874	1
Ø 28 cm	H.6 cm 090301	1



CERCLE TARTE INOX PERFORE

Gobel

	Réf.	Cdt
Ø 20 cm	H.2 cm 754079	6
Ø 20 cm	H.3,5 cm 754081	6
Ø 24 cm	H.2 cm 754080	6
Ø 24 cm	H.3,5 cm 754082	6



CADRE À OPÉRA INOX

Gobel

	Réf.	Cdt
Carré	33 x 33 x H.3,5 cm 88875	1
Rectangle	50,9 x 30,7 x H.4,5 cm 88865	1
Rectangle	56,5 x 36,5 x H.4,5 cm 88868	1
Rectangle	57 x 9 x H.4,5 cm 88861	1
Rectangle	57 x 9 x H.2,5 cm 888920	1



CADRE INOX EXTENSIBLE

de Buyer

	Réf.	Cdt
Carré	16 à 30 x H.5 cm 311411	1
Carré	30 à 57 x H.5 cm 311412	1
Rect.	21,5 x 11,5 / 40 x 21 x H.7,5 cm 311413	1
Rect.	43 x 29 / 56 x 84 x H.5 cm 311414	1



TOURTIÈRE CANNELÉE FER BLANC

Gobel

	Réf.	Cdt
Fond mobile	Ø 26 x H.2,5 cm 126432	1
Fond fixe	Ø 28 x H.2,5 cm 126340	1
Fond mobile	Ø 30 x H.2,5 cm 126442	1
Fond fixe	Ø 32 x H.2,5 cm 126350	1



MOULE À MANQUÉ FER BLANC

Gobel

	Réf.	Cdt
Ø 24 cm	H.5 cm 123750	1
Ø 30 cm	H.5,3 cm 123780	1



TARTELETTE CANNELÉE - Anti-adhérent

Gobel

	Réf.	Cdt
Fond fixe	Ø 5 x H.1 cm 293520	12
Fond fixe	Ø 10 x H.1,8 cm 293570	12
Fond mobile	Ø 10 x H.1,8 cm 293470	12
Fond fixe	Ø 12 x H.2 cm 293580	12
Fond mobile	Ø 12 x H.2 cm 293480	12



CAISSE GÉNOISE - Anti-adhérent

	Réf.	Cdt
30 x 20 cm	H.3,5 cm 225100	1
40 x 30 cm	H.3,5 cm 225110	1
61 x 41 cm	H.5 cm 225130	1



MANQUÉ - Anti-adhérent

Gobel

	Réf.	Cdt
Ø 10 cm	H.3 cm 223701	1
Ø 22 cm	H.5 cm 223740	1
Ø 26 cm	H.5 cm 223760	1
Ø 28 cm	H.5 cm 223770	1
Ø 32 cm	H.5,5 cm 223790	1



TOURTIÈRE CANNELÉE - Anti-adhérent

	Réf.	Cdt
Fond fixe	Ø 24 x H.2,5 cm 226330	1
Fond mobile	Ø 24 x H.2,5 cm 226430	1
Fond fixe	Ø 28 x h 2,5 cm 226340	1
Fond mobile	Ø 28 x h 2,5 cm 226440	1
Fond fixe	Ø 32 x H.2,5 cm 226350	1
Fond mobile	Ø 32 x H.2,5 cm 226450	1

Moule et Découpoir



MOULE À CAKE - Inox 18 %

	Réf.	Cdt
30 x 12 cm	H.8,5 cm 911343	1



de Buyer

MOULE À CAKE - Anti-adhésif - Embouti

	Réf.	Cdt
24 x 13 cm	687575	1
26 x 10 cm	687579	1
28 x 10 cm	223330	1



MOULE À MANQUÉ
Démontable - Hauteur : 6,7 cm

de Buyer

	Réf.	Cdt
24 cm	682900	1
26 cm	687639	1
28 cm	687640	1



MOULE À TARTE TATIN
Aluminium anti-adhésif - Choc ceramic

de Buyer

	Réf.	Cdt
Ø 28 cm	911059	1
Ø 32 cm	129542	1



MOULE À SAVARIN - Anti-adhérent

GOBEL

	Réf.	Cdt
Ø 22 cm	H.6,2 cm 679548	1
Ø 24 cm	H.6,2 cm 254050	1
Ø 26 cm	H.6,2 cm 251601	1



GOUTTIÈRE À BÛCHE
Inox 18/10 - Démontable

	Réf.	Cdt
25 cm	H.9 cm 133225	1
50 cm	H.9 cm 133250	1



MOULE PÂTÉ EN CROÛTE - Anti-adhérent
À charnières - Fond démontable

GOBEL

	Réf.	Cdt
Moule	35 x 8 x 8 cm 223680	1



MOULE À CHARLOTTE - Anti-adhésive

GOBEL

	Réf.	Cdt
1,8 L	Ø 18 x H.10 cm 95321	1



MOULE À BRIOCHE
Aluminium anti-adhésif

	Réf.	Cdt
Ø 18 cm	911428	3
Ø 22 cm	223050	3



BOÎTE DE 8 DÉCOUPOIRS - Inox

	Réf.	Cdt
Cannelés	Ø 3 à 10 cm 154621	1
Unis	Ø 3 à 10 cm 154622	1



BOÎTE DÉCOUPOIRS UNIS EXOGLAS

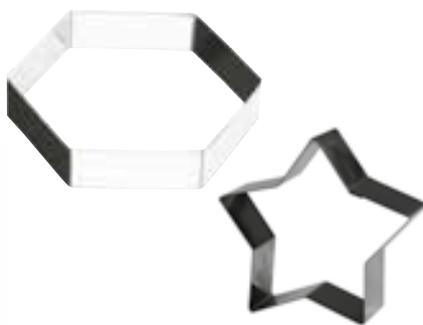
	Réf.	Cdt
8 découpoirs	Ø 3 à 10 cm 150103	1

Découpoir



COUPE GÂTEAU INOX

		Réf.	Cdt
8 parts	Coupe Ø 25,5 x H. 5 cm	748119	1
6 parts	Coupe Ø 25,5 x H. 5 cm	688219	



DÉCOUPOIR - Inox

		Réf.	Cdt
Hexagonal	Ø 16 x H.4 cm	154516	1
Étoile 5 branches	10 x H.4,5 cm	911466	1



DÉCOUPOIR - Inox

		Réf.	Cdt
Fleur	Ø 20 x H.4 cm	154420	1
Poisson	10 x 5 x H.3 cm	681980	1



ASSORTIMENT DÉCOUPOIRS - Inox

		Réf.	Cdt
Lot de 6		154462	1



ASSORTIMENT DÉCOUPOIRS NOËL - Inox

		Réf.	Cdt
Lot de 6		154463	1



DÉCOUPOIR - À poignée - Inox

		Réf.	Cdt
Ø 22 cm	H.4 cm	84513	1
Ø 24 cm	H.4 cm	84514	1
Ø 26 cm	H.4 cm	84515	1
Ø 28 cm	H.4 cm	84516	1

Moule silicone

Anti-adhérent - Démoulage facile - Plage de température : -60°C à +230°C



MOULE À MANQUÉ SOUPLE

		Réf.	Cdt
Ø 22 cm	H.4 cm	210822	1
Ø 24 cm	H.4 cm	210823	1
Ø 26 cm	H.4,5 cm	103233	1
Ø 30 cm	H.4,7 cm	210825	1



MOULE À CAKE SOUPLE

		Réf.	Cdt
24 x 10,5 cm	H.6,5 cm	728034	1
30 x 10 cm	H.7 cm	190320	1



MOULE COURONNE SOUPLE

		Réf.	Cdt
Lisse	Ø 24 x H.6 cm	728056	1
Savarin	Ø 24 x H.6 cm	728059	1



MOULE TOURTIÈRE SOUPLE

		Réf.	Cdt
Ø 26 cm	H.3 cm	728035	1
Ø 28 cm	H.3 cm	728030	1



MOULE SAPIN SOUPLE

		Réf.	Cdt
28 x 20 cm	H.4 cm	553319	1

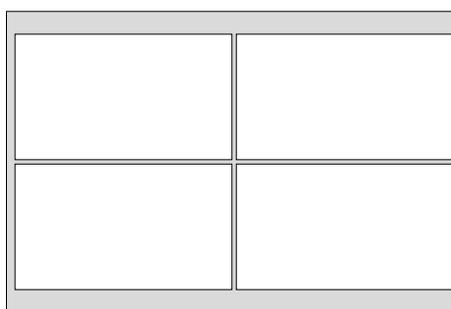


MOULE SOUPLE

		Réf.	Cdt
Rectangulaire	28 x 22 x 5 cm	728048	1
Carré	22,8 x 22,8 x 4 cm	728049	1

Plaque et moule silicone

Anti-adhérent - Démoulage facile - Plage de température : -60°C à +230°C



EXEMPLE : plaque moule silicone de 300 x 175 mm.
3 plaques = format gastro GN 1/1 (530 x 325 mm)
4 plaques = format pâtissier 400 x 600 mm



PLAQUE 9 MADELEINES - Silicone
Empreinte 68 x 45 x H.17 mm - 30 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	102768	1



PLAQUE 15 MINI-MADELEINES - Silicone
Empreinte 44 x 34 x H.10 mm - 10 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	19113	1



PLAQUE 6 MUFFINS - Silicone
Empreinte Ø 69 x H.35 mm - 100 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	087319	1



PLAQUE 12 CAKES - Silicone
Empreinte 79 x 29 x H.30 mm - 70 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	010972	1



PLAQUE 20 MINI-FINANCIERS - Silicone
Empreinte 49 x 26 x H.11 mm - 20 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	087305	1



PLAQUE 6 BRIOCHETTES - Silicone
Empreinte Ø 79 x H.37 mm - 110 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	210992	1



PLAQUE 8 CANNELÉS BORDELAIS - Silicone
Empreinte Ø 55 x H.50 mm - 92 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	191150	1



PLAQUE 15 PETITS CANNELÉS BORDELAIS
Empreinte Ø 45 x H.45 mm - 60 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	210952	1



PLAQUE 18 PETITS CANNELÉS BORDELAIS
Empreinte Ø 35 x H.35 mm - 30 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	19118	1

Plaque et moule silicone

Anti-adhérent - Démoulage facile - Plage de température : -60°C à +230°C



PLAQUE 6 PYRAMIDES - Silicone
Empreinte 71 x 71 x H.40 mm - 90 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	087311	1



PLAQUE 15 PYRAMIDES - Silicone
Empreinte 36 x 36 x H.22 mm - 20 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	210918	1



PLAQUE 6 CŒURS - Silicone
Empreinte Ø 65 x H.40 mm - 130 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	212806	1



PLAQUE 15 TARTELETTES - Silicone
Empreinte Ø 50 x H.15 mm - 25 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	087304	1



DÉCOUPOIR - Empreinte à foncer

	Réf.	Cdt
Découpoir (pour tartelettes 5 cm)	210896	1



PLAQUE 8 SAPINS - Silicone
Empreinte 83,5 x 65 x H.30,5 mm - 81 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	210852	1



PLAQUE 6 DEMI-SPHÈRES - Silicone
Empreinte Ø 70 x H.35 mm - 80 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	087301	1



PLAQUE 12 DEMI-SPHÈRES - Silicone
Empreinte Ø 40 x H.20 mm - 20 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	087302	1



PLAQUE 8 CUBES - Silicone
Empreinte 50 x 50 x H.50 mm - 125 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	210059	1



PLAQUE 24 MINI-FLORENTINS - Silicone
Empreinte Ø 35 x H.5 mm - 5 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	210980	1



PLAQUE 15 MINI-TRISKELLS - Silicone
Empreinte 50 x 50 x H.17 mm - 20 ml

	Réf.	Cdt
30 x 17,5 cm	210062	1



PLAQUE 6 TRISKELLS - Silicone
Empreinte 85 x 85 x H.25 mm - 90 ml

	Réf.	Cdt
30 x 21 cm	210060	1

Flexipan 600 x 400 mm



Le moule souple FLEXIPAN® est une combinaison de tissus de verre et de silicones qui lui confère une solidité et une longévité inégalées, alliée à des propriétés anti-adhérentes exceptionnelles, sans aucun graissage - Plage de température : -40°C à +280°C



PLAQUE 84 FINANCIERS

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 10 ml - 50 x 26 x 11 mm	80211	1



PLAQUE 40 MADELEINES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 35 ml - 78 x 47 x 19 mm	336017	1



PLAQUE 12 TARTELETTES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 245 ml - Ø 10 x H.35 mm	678639	1



OUTIL FONÇAGE

Pour tartellettes Ø 42 ou 48 mm et barquettes 65 mm - Polypropylène blanc

	Réf.	Cdt
2 têtes	140102	1



PLAQUE 48 BARQUETTES OVALES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 10 ml - 66 x 27 x 11 mm	683432	1



PLAQUE 60 MINI-QUICHES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 13 ml - Ø 42 x H.10 mm	80207	1



PLAQUE 56 MINI-MADELEINES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 15 ml - 52 x 35 mm	336046	1



PLAQUE 24 MINI-CAKES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 55 ml - 80 x 30 x 30 mm	336101	1



PLAQUE 48 MINI-QUICHES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 20 ml - Ø 48 x H.15 mm	8521	1



PLAQUE 40 MINI-MUFFINS

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 45 ml - Ø 51 x 29 mm	80212	1



PLAQUE 24 PYRAMIDES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 90 ml - 71 x 71 x 41 mm	96654	1



PLAQUE 28 DEMI-SPHÈRES

	Réf.	Cdt
60 x 40 cm 50 ml - Ø 58 x H.31 mm	80201	1

Tout pour la pâtisserie



Fouet
PAGE
227

Saladier verre
PAGE
52

Cul-de-poule
PAGE
228

Siphon
PAGE
230



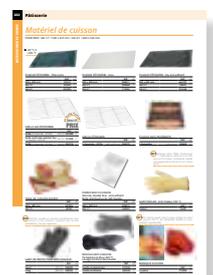
Balance
PAGE
242

Mouvette
PAGE
227

Économe
PAGE
216

Moule souple
PAGE
235

Gant antichaleur
PAGE
232



Thermomètre

INFO Avec timer et alarme. Résolution 0,1 °C. Sonde en inox avec embout de protection L.15 cm. Câble inox L.1 m permet de laisser la sonde dans le four et de vérifier la température sans l'ouvrir tout au long de la cuisson. Dos magnétique, clip. Dim. du boîtier : 65 x 95 mm.



THERMOMÈTRE DE CUISSON «SPÉCIAL FOUR» - À sonde

	Réf.	Cdt
-50 à +300 °C	910020	1

INFO Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.115 mm. Bouton ON/OFF.



THERMOMÈTRE DIGITAL À sonde

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	469993	1

INFO Affichage 2 niveaux: valeur actuelle et valeurs mini/maxi d'une série de mesures. Fonction HOLD pour conserver une valeur à l'écran. Exactitude +/- 0.2% pleine échelle. Boîtier ergonomique étanche. Livré sans sonde. Livré en coffret avec piles.



THERMOMÈTRE À THERMOCOUPLE -50/+1350 °C Type k - Option câble L. total 1 m



	Réf.	Cdt
Thermomètre seul	909984	1
Sonde aiguille de pénétration 120 mm - 200 °C Max	682153	1
Sonde de pénétration avec câble téflon	909985	1
Sonde standard inox 155 mm de pénétration	909995	1

INFO De -50° à +150°C. Résolution à 0.1°C, avec cordon 1m. Bouton on/off et interrupteur spécial pour tester la précision du thermomètre.



THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE CHECKTEMP 1

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	909993	1

INFO Mesure et contrôle des solides (viande...) et des liquides - Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.115 mm, avec étui de protection. Bouton ON/OFF. Étanche IP 65



THERMOMÈTRE DIGITAL CHECKTEMP C

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	909992	1



THERMOMÈTRE SONDE DIGITAL Sonde inox avec étui de protection - Étanche

	Réf.	Cdt
- 50 à +150 °C	152001	1

INFO étanche IP 67. Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.133 mm, avec étui de protection. Bouton ON/OFF.



THERMOMÈTRE SONDE DIGITAL

	Réf.	Cdt
- 40 à +230 °C	91513	1

INFO Étanche, indicateur de batterie. Exactitude de +/- 5°C de 0 à 100°C. Sonde de 80 mm. Pile LR44. Dim. 132/220 x 40 x 18,8 mm. Sonde Ø3 mm. IP65



THERMOMÈTRE SONDE INOX REPLIABLE

	Réf.	Cdt
- 50 à +300 °C	683398	1

INFO Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.160 mm, avec cordon L.1 m. Étui de protection. Bouton ON/OFF.



THERMOMÈTRE DIGITAL Sonde étanche

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	469992	1

INFO Étendue de mesure: -50 à +275 °C. Résolution 0,1 °C. Sonde inox de pénétration avec protection. Surveillance optique pour seuils hauts et bas. Temps de réponse < 2 secondes. Autonomie 100 heures. Alarme maxi/mini. Alarme acoustique et optique (LED allumée). Livré avec clip ceinture et/ou mural et TOP SAFE.

■ Livré avec étui de protection



THERMOMÈTRE DIGITAL 106 T1 - Sonde de pénétration

	Réf.	Cdt
-50 à +275 °C	26184	1

Thermomètre et timer

INFO Bi-fonctions : infrarouge et sonde. Étendue de mesure : -50 à +300 °C. Résolution 0,1 °C. Sonde inox de pénétration avec protection. Alarme acoustique et optique pour seuils hauts et bas. Temps de réponse < 2 secondes. Livré avec clip ceinture et/ou mural et forêt de perçage pour produits congelés.

■ Livré avec étui de protection



THERMOMÈTRE DIGITAL 826 T4
Bi-fonctions : sonde et infrarouge

	Réf.	Cdt
-50 à +300 °C	53589	1

INFO Thermomètre à infrarouge et sonde. Signalisation des plages de température. Degré de protection IP54. Rinçage possible. Ne pas plonger dans l'eau. Minuterie avec alarme sonore. Étendue de mesure de -35 ° à +275 °C. Précision de la mesure : +/- 1 °C < 0 °C • +/- 1 °C entre 0 ° et 65 °C • +/- 1,5 °C > 65 °C. Résolution 4 chiffres 0,2 °C. Alimentation pile 9 V PP3 alcaline fournie. Livré avec une sacoche.

■ Livré avec Certificat d'étalonnage



THERMOMÈTRE FLASHFOOD DUO

	Réf.	Cdt
-35 à +275 °C	5529	1

INFO À infrarouge uniquement sans sonde. Précision de la mesure : +/- 1 °C < 0 °C • +/- 1 °C entre 0 ° et 65 °C • +/- 1,5 °C > 65 °C. Résolution 4 chiffres 0,2 °C. Dim. : 150 x 30 x 50 mm. Alimentation pile 1,5 V AA alcaline fournie



FLASHFOOD SOLO - Visée laser

	Réf.	Cdt
-30 à +200 °C	5528	1

INFO Laser étendue mesure -50°C à +380°C. Affichage digital : une prise de température rapide sans contact avec le produit. Exactitude de mesure +/-2°C entre -20 ou 2%. Émissivité fixe à 0.95. Répétitivité 1% ou 1°C. Arrêt automatique 4 secondes après relâche de la gâchette. Temps de réponse 500ms. Livré avec housse de protection. Dimensions: L 115 x L 42 mm. livrée avec pile, sacoche et certificat de calibration.

1^{er} PRIX



THERMOMÈTRE INFRAROUGE À visée laser

	Réf.	Cdt
-50 à +380 °C	683122	1

INFO Alimentation pile 9 V type CEI 6 Ir61. Autonomie 10h avec laser et rétro-éclairage, 40h sans laser et rétro-éclairage. Dim. : 200 x 160 x 55 mm. Rapport optique 12:1. Émissivité fixe à 0.95. Affichage des températures maximales. Résolution d'affichage 0,2 °C.



THERMOMÈTRE INFRAROUGE Visée laser

	Réf.	Cdt
-32 à +400 °C	24248	1

INFO Précision +/- 1 °C. Fonctionne avec 2 piles type LR03-AAA-1,5 V fournies avec l'appareil, s'éteint automatiquement après 15" d'inutilisation. Dimensions : 175.2 x 39 x 71.9 mm poids net 179 g..



THERMOMÈTRE INFRAROUGE Visée laser

	Réf.	Cdt
-50 à +400 °C	911306	1

INFO Graduation -50 ° à +50 °C. Monture protectrice en plastique alimentaire. Crochet de suspension.



THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR

	Réf.	Cdt
355 mm	29547	1
185 mm	003683	1

INFO Le thermomètre se place à l'extérieur, 2 sondes lui permette de mesurer à la fois la température extérieure et la température intérieure. Sonde de 195 cm. Étendu de mesure: -50 à +70°C (sonde) et -20 à +70°C (ambient) Exactitude ±1°C, résolution 0.1°C. Alarme sonore en cas de dépassement de seuils. Pile LR44. Dim. : 115 x 40 x 22 mm. Fixation magnétique.



THERMOMÈTRE - Réfrigérateur et congélateur

	Réf.	Cdt
-50 à +70 °C	751621	1

INFO Timer simple : heures/minutes. Dos magnétique, clip. Livré avec pile 1,5 V AAA.



TIMER - Avec alarme

	Réf.	Cdt
Minuteur 62 x 62 mm	91511	1

■ Base magnétique



MINUTEUR DE CUISINE - Avec alarme

	Réf.	Cdt
Minuteur 130 x 90 x 25 mm	911307	1

Balance

INFO Idéal pour mesurer les petites quantités utilisées dans vos recettes, épices, sucre, sel... Écran digital LCD - Mesure jusqu'à 300 g et 28 cl - Graduation 0.1 g.



CUILLÈRE BALANCE DIGITALE



Réf. Cdt

Électronique L.280 mm 251352 1

INFO Carénage et plateau inox. Tarage par vis de réglage. Plateau amovible. Facilité de lecture grâce à son grand cadran.



BALANCE MÉCANIQUE



Réf. Cdt

3 kg / 10 g Plateau creux Ø 200 mm 369001 1

5 kg / 20 g Plateau creux Ø 200 mm 369002 1

20 kg / 100 g Plateau plat 250 x 250 mm 369003 1

INFO Affichage écran information : poids mini/maxi, nutritionnel). Précision 1 g. 4 piles 1,5 V AAA (non fournis)



BALANCE ÉLECTRONIQUE DIÉTÉTIQUE

Réf. Cdt

5 kg / 1 g 170 x 250 x 25 mm 980707 1

INFO Précision 1 g. Arrêt automatique au bout de 3 min sans utilisation. Détection batterie faible



BALANCE ÉLECTRONIQUE

Réf. Cdt

5 kg / 1 g 155 x 180 x 35 mm 61703 1

INFO Précision 1 g. Poids 1.7 kg. Adaptateur secteur.



BALANCE ÉLECTRONIQUE



Réf. Cdt

10 kg / 1 g 240 x 240 x 75 mm 369399 1

INFO Température -10° à +40°C humidité 90%. Tout inox, butées de surcharge (150% de la portée). Tarage sur 100% de la portée, comptage de pièces. Touche de remise à zéro. Bloc d'alimentation batterie rechargeable. Autonomie 30 h avec rétro-éclairage et 70 h sans. Dim. 398 x 291 x H.98mm (plateau 250 x 197 mm)



BALANCE ELECTRONIQUE INOX

Réf. Cdt

15 kg / 1 g 016499 1

INFO Plateau inox 242 x 190 mm. Autonome sur batterie, afficheurs double à LED rouge, adaptateur secteur fourni, batterie interne rechargeable fournie, châssis en abs avec plateau en acier inoxydable. Environnement humide.



BALANCE ÉLECTRONIQUE VALOR TM 2000

Réf. Cdt

6 kg / 1 g 949331 1

15 kg / 2 g 949332 1

INFO Coque plastique, autonomie 80 h, finition ABS, plateau inox. Pieds réglables et niveau à bulle frontal, afficheurs à l'avant. Dim. plateau 250 x 180 mm. Batterie interne rechargeable. 4 touches pour utilisation intuitive. Adaptateur secteur (fourni). Éviter les éclaboussures et l'eau.



BALANCE ÉLECTRONIQUE VALOR

Réf. Cdt

6 kg / 1 g Plateau 250 x 180 mm 949320 1

15 kg / 2 g Plateau 250 x 180 mm 949318 1

Balance électronique

INFO Tout inox - IP67. Protection IP67, affichage par LED, double affichage avant et arrière, fonctions pesage et tarage. Contrôle + - des portions. Touche de remise à 0, accu intégré : autonomie 70 heures, alimentation intégrée, utilisation de -10 ° à +40 °C.

INFO Construction robuste avec sécurité en cas de surcharge. Protégées contre les environnements humides, la poussière et la corrosion. Affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut. Fonctionnement sur secteur (Mono 230 V) ou sur accumulateur incorporé d'une autonomie de 100 heures. Dim. 300 x 320 x H.130 mm.



BALANCE COMPACTE DOUBLE AFFICHAGE

BALANCE ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE

		Réf.	Cdt
6 kg / 0,5 g	Plateau 255 x 186 mm	915006	1
15 kg / 1 g	Plateau 255 x 186 mm	915005	1

		Réf.	Cdt
6 kg / 1 g	Plateau 300 x 235 mm	20015	1
12 kg / 2 g	Plateau 300 x 235 mm	21206	1
30 kg / 5 g	Plateau 300 x 235 mm	27673	1
Housse protection cristal armé	340 x 320 x 130 mm	589431	1

Balance électronique de réception

INFO Plateau inox, pesage 5 unités, comptage de base, afficheur LCD avec rétro éclairage à leds blanches. Adaptateur secteur (fourni) ou batterie interne rechargeable. Indicateur en ABS, plateau de la plateforme en inox AISI 304 avec cadre tubulaire en acier peint, capteur en aluminium IP67, colonne en acier peint et support mural inclus.

INFO Plateau inox, pesage 5 unités, comptage de base. Afficheur LCD avec rétro-éclairage à LED. Alimentation secteur ou batterie interne rechargeable. Indicateur en inox IP65. Colonne et support mural inclus. Plateforme avec 5 ou 6 arrêts de surcharge.



Pour environnements difficiles

BALANCE DEFENDER 3000 STANDARD

		Réf.	Cdt
30 kg / 5 g	Plateau 355 x 305 mm	949310	1
60 kg / 10 g	Plateau 550 x 420 mm	949311	1
150 kg / 20 g	Plateau 550 x 420 mm	410488	1

BALANCE DEFENDER 3000 ACIER INOXYDABLE

		Réf.	Cdt
30 kg / 5 g	Plateau 355 x 305 mm	949305	1
60 kg / 10 g	Plateau 550 x 420 mm	949306	1
150 kg / 20 g	Plateau 550 x 420 mm	949307	1



TOURNUS®
EQUIPEMENT

Équipement inox Tournus

Tournus Équipement, créé en 1910, est le premier fabricant français dans le domaine de l'environnement inox des cuisines professionnelles et des étals de vente en rayons poissonnerie. L'équipement inox Tournus est composé principalement des produits suivants : chariots inox, étals poissonnerie inox, lave-mains inox, meubles cuisine inox, plonges inox, rayonnage, self, tables inox.

Tournus, 100 % engagement.

245

ENVIRONNEMENT DE LA CUISINE

Mobilier inox	246
Stockage, rayonnage et étagère	252
Chariot	257
Chariot à glissières	264
Chariot de manutention	267
Bac stockage et casier de lavage	268
Stockage isotherme et conteneur chauffant	272

Table inox centrale

INFO Plan de travail épaisseur 15/10ème mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Bandeau avant et dossier rayonnés. Piétement en tube inox Ø 45 mm équipé de vérin avec embout antidérapant. Hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm. Pieds arrières en retraits de 55 mm.



TABLE CENTRALE - Livrée démontée - 4 pieds réglables

TOURNUS
EQUIPEMENT

	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1000 x 700 mm	259440	259441	1
1200 x 700 mm	259442	259456	1
1400 x 700 mm	259443	259263	1
1600 x 700 mm	259445	259265	1
1800 x 700 mm	259446	259266	1
2000 x 700 mm	259447	259267	1



TABLE CENTRALE MOBILE - 4 roues dont 2 avec freins

TOURNUS
EQUIPEMENT

	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1000 x 700 mm	162158	864971	1
1200 x 700 mm	259453	864972	1
1400 x 700 mm	381497	196078	1
1600 x 700 mm	162165	196080	1
1800 x 700 mm	162166	196076	1
2000 x 700 mm	671725	49786	1

INFO Plan de travail renforcé, insonorisé, étanche. Pour la version adossée : dossier de 100 mm (profondeur : 20 mm). Bord tombé de 40 mm. Piétement rond démontable 40 x 40 mm avec 4 pieds à vérin réglable (de 850 à 900 mm). Avec ou sans étagère. Livré avec visserie inox et notice de montage.



TABLE CENTRALE - Livrée démontée - 4 pieds réglables

PRO INNOV

	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1000 x 700 mm	681781	681786	1
1200 x 700 mm	681782	681787	1
1400 x 700 mm	681783	681788	1
1600 x 700 mm	681784	681789	1
1800 x 700 mm	681785	681790	1

TABLE MOBILE CENTRALE

Livrée démontée - 4 roues dont 2 avec freins

	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1200 x 700 mm	681434	681436	1
1800 x 700 mm	681435	681439	1

INFO Plateaux réglables, inox brossé. Épaisseur 12/10e mm. Largeur 300 mm, hauteur 600 mm.



ÉTAGÈRE SUPÉRIEURE - 2 niveaux pour table inox

TOURNUS
EQUIPEMENT

	Réf.	Cdt
1000 x 300 mm	314020	1
1200 x 300 mm	314021	1
1400 x 300 mm	314022	1
1600 x 300 mm	314023	1
1800 x 300 mm	314024	1
2000 x 300 mm	314025	1



TIROIR AVEC FAÇADE + bac polyéthylène GN 1/1 pour table largeur 700

TOURNUS
EQUIPEMENT

	Réf.	Cdt
Tiroir à monter (pour table Tournus)	809501	1

Table inox adossée

INFO Plan de travail épaisseur 15/10ème mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Bandeau avant et dosseret rayonnés. Piétement en tube inox Ø 45 mm équipé de vérin avec embout antidérapant. Hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm. Pieds arrières en retrait de 55 mm.



TABLE ADOSSÉE - Livrée démontée - 4 pieds réglables

	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1000 x 700 mm	259821	259831	1
1200 x 700 mm	259822	259832	1
1400 x 700 mm	259823	824993	1
1600 x 700 mm	259825	259835	1
1800 x 700 mm	259826	259836	1
2000 x 700 mm	259827	259837	1



INFO Plan de travail renforcé, insonorisé, étanche. Pour la version adossée : dosseret de 100 mm (profondeur : 20 mm). Bord tombé de 40 mm. Piétement rond démontable 40 x 40 mm avec 4 pieds à vérin réglable (de 850 à 900 mm). Avec ou sans étagère. Livré avec visserie inox et notice de montage.



TABLE ADOSSÉE - Livrée démontée - 4 pieds réglables

	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1000 x 700 mm	681791	681796	1
1200 x 700 mm	681792	681797	1
1400 x 700 mm	681793	681798	1
1600 x 700 mm	681794	681799	1
1800 x 700 mm	681795	681800	1



TABLE ADOSSÉE MOBILE - 4 roues dont 2 avec freins

	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1000 x 700 mm	196161	196251	1
1200 x 700 mm	196162	196252	1
1400 x 700 mm	196163	196253	1
1600 x 700 mm	196165	196255	1
1800 x 700 mm	196166	196256	1
2000 x 700 mm	196167	196257	1

Table du chef inox

INFO Plan de travail renforcé, insonorisé, étanche. Épaisseur 19 mm. Bord tombé de 40 x 20 mm. 1 bac de 400 x 400 x 300 mm à gauche ou droite (**Préciser lors de la commande**). Piétement en tube rond soudé Ø 38 mm avec 4 pieds à vérin réglable (de 850 à 900 mm). Livré avec : bonde, tube surverse et siphon PVC.

■ Livrée sans robinetterie



TABLE DU CHEF - 4 pieds réglables - Livrée sans robinet

	PRO INNOV		Cdt
	Sans étagère	Avec étagère	
1 000 x 700 mm	187700	87702	1
1 200 x 700 mm	197700	121222	1
1 400 x 700 mm	121132	121122	1
1 600 x 700 mm	121153	121123	1
1 800 x 700 mm	321122	121137	1
2 000 x 700 mm	207207	207228	1
2 400 x 700 mm	240751	240750	1

INFO Plan de travail épaisseur 15/10ème mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Bande avant et dossier rayonnés. Piétement en tube inox Ø 45 mm équipé de vérin avec embout antidérapant. Hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm. Pieds arrières en retraits de 55 mm.



TABLE DU CHEF - 4 pieds réglables - Livrée sans robinet

	TOURNUS EQUIPEMENT		TOURNUS EQUIPEMENT		Cdt
	Sans étagère		Avec étagère		
	Bac gauche	Bac droite	Bac gauche	Bac droite	
1000 x 700 mm	123301	123401	123331	123411	1
1200 x 700 mm	123302	123402	123332	123412	1
1400 x 700 mm	123303	123403	123333	123413	1
1600 x 700 mm	123305	123405	123335	123415	1
1800 x 700 mm	123306	123406	123336	123416	1
2000 x 700 mm	123307	123407	123337	123417	1

Lave-mains inox

INFO Construction en acier inoxydable. Cuve Ø 275 mm, profondeur 115 mm. Commande au genou. Pré-mélangeur eau chaude / eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température. Livré avec siphon et flexible pour le raccordement du pré-mélangeur au col-de-cygne.

INFO Inox 18/10. Avec dossier, fixation murale, flexible de liaison inox 1/2 - 500 mm, siphon et bonde Ø 32 mm polypropylène, bec col-de-cygne, pré-mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour, raccords, réglage manuel par molette. Robinet poussoir temporisé 15 à 20". Dim. cuve 330 x 230 x 130 mm.

INFO Brosse à ongles et corbeille fournies. Construction en acier inoxydable alimentaire. Cuve de 350 x 275 mm profondeur 100 mm. Robinet à cellule de détection infrarouge, fonctionnant sur piles fournies (type LR61 d'utilisation courante, 9 V, durée de vie : 150 000 impulsions). Pré-mélangeur eau chaude - eau froide avec clapets anti-retour et réglage de la température par vis. Livré avec 2 flexibles de raccordement, siphon et support de fixation mural.



LAVE-MAINS - À commande fémorale

	Réf.	Cdt
Sans dossierret	350 x 330 x 170 mm 105333	1
Avec dossierret	350 x 330 x 500 mm 105332	1

1^{er}
PRIX



LAVE-MAINS - Avec dossierret - Commande fémorale - Distributeur de savon 500 ml

	Réf.	Cdt
400 x 335 x 565 mm	90587	1



LAVE-MAINS COMMANDE ÉLECTRONIQUE Avec distributeur savon manuel 500 ml

	Réf.	Cdt
400 x 400 x 755 mm	638002	1

Plonge inox

INFO Plan de travail avec bord anti-ruisellement, renforcé, insonorisé, étanche. Dosseret arrière de 100 mm anti-éclaboussures intégral et rayonné au plan de travail. Égouttoir nervuré en pente à Gauche ou Droite (Préciser lors de la commande). Bac de 500 x 500 x P 300 mm ou 600 x 500 x P 300 mm. Habillage sur 3 faces (H. 350 mm). Piétement en tube rond soudé Ø 38 mm avec 4 pieds à vérin réglable (de 850 à 900 mm). Avec ou sans étagère. Livré avec : bonde, tube surverse et siphon PVC.

INFO Plan de travail épaisseur 15/10ème mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Bandeau avant et dosseret rayonnés. Piétement en tube inox Ø 45 mm équipé de vérin avec embout antidérapant. Hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm. Pieds arrières en retrait de 55 mm.



PLONGE ADOSSÉE - Bac de 500 x 500 x 300 mm - 4 pieds réglables

	Égouttoir	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1 bac 1200 x 700 mm	1 droite	22740	22840	1
1 bac 1200 x 700 mm	1 gauche	23740	23940	1
2 bacs 1200 x 700 mm	0	12740	12840	1
2 bacs 1600 x 700 mm	1 droite	24740	24840	1
2 bacs 1600 x 700 mm	1 gauche	26740	24850	1
2 bacs 1800 x 700 mm	1 droite	27750	29960	1

PLONGE ADOSSÉE - Bac de 500 x 500 x 300 mm - 4 pieds réglables

	Égouttoir	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1 bac 1200 x 700 mm	1 droite	452020	452000	1
1 bac 1200 x 700 mm	1 gauche	452021	452001	1
2 bacs 1200 x 700 mm	0	452022	452002	1
2 bacs 1600 x 700 mm	1 droite	452023	452003	1
2 bacs 1600 x 700 mm	1 gauche	452024	452004	1
2 bacs 1800 x 700 mm	1 droite	452025	452005	1
2 bacs 1800 x 700 mm	1 gauche	452026	452006	1

PLONGE ADOSSÉE - Bac de 600 x 500 x 300 mm - 4 pieds réglables

	Égouttoir	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1 bac 700 x 700 mm	0	32840	43840	1
1 bac 1400 x 700 mm	1 droite	65960	72250	1
1 bac 1400 x 700 mm	1 gauche	82230	686228	1
2 bacs 1400 x 700 mm	0	42840	53850	1
2 bacs 1900 x 700 mm	1 droite	11865	98060	1
2 bacs 1900 x 700 mm	1 gauche	19200	32950	1
2 bacs 2400 x 700 mm	1 D - 1 G	51890	68920	1

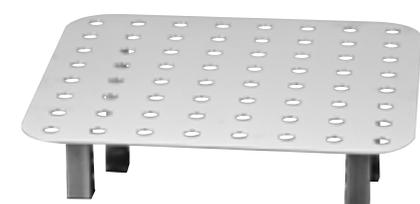
PLONGE ADOSSÉE - Bac de 600 x 500 x 300 mm - 4 pieds réglables

	Égouttoir	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1 bac 800 x 700 mm	0	806680	452007	1
1 bac 1 400 x 700 mm	1 droite	452014	452008	1
1 bac 1 400 x 700 mm	1 gauche	452015	452009	1
2 bacs 1 400 x 700 mm	0	452016	452010	1
2 bacs 1 900 x 700 mm	1 droite	452017	452011	1
2 bacs 1 900 x 700 mm	1 gauche	452018	452012	1

INFO Inox perforé 4 supports en tube de 25 x 25 mm avec bouchons PVC.

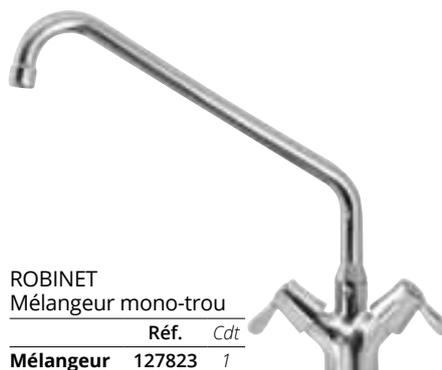
INFO Construction lourde avec corps en laiton chromé H.90 mm, manettes à têtes céramiques 90° d'ouverture, flexibles, inox d'enclenchement d'eau. Col-de-cygne Ø20 mm - L.250 mm. Trou de perçage sur table : Ø 29 mm.

INFO Équipé d'un robinet eau chaude/eau froide, manette à têtes céramiques 90° d'ouverture, grande stabilité du tube de support assurée par la vis de fixation à l'extrémité du robinet. Robinet additionnel à une tête céramique. Tube de support en acier inox 18/10. Support mural et crochet douchette en nylon renforcé en fibre de verre, avec âme en acier inox. Flexible 105 cm FF1/2 en double tresse inox, revêtu en plastique. Trou de perçage sur table : Ø29 mm.



REHAUSSEUR ÉVIER

	Réf.	Cdt
500 x 500 mm 48 x 48 x 10 cm	65432	1
400 x 400 mm 38 x 38 x 15 cm	65436	1



ROBINET Mélangeur mono-trou

	Réf.	Cdt
Mélangeur	127823	1



DOUCHETTE + COL DE CYGNE Mélangeur mono-trou

	Réf.	Cdt
Douchette	127825	1

Plonge et Table de déboîtement inox

■ Livrée sans robinetterie



INFO Dessus inox 18/10 poli, dossier arrière de 100 mm. Bord anti ruissellement embouti. 1 bac de 500 x 500 x 300 mm livré avec bonde de surverse. Habillage cache bac en façade. Piètement en tube inox Ø 38 mm avec vérins réglables.

■ Emplacement lave-vaisselle
620 x 700 x 860 mm



PLONGE ADOSSÉE - Avec emplacement lave-vaisselle
Bac de 500 x 500 x 300 mm - 4 pieds réglables



	Égouttoir	Sans étagère	Avec étagère	Cdt
1 bac 1200 x 700 mm	1 droite	127180	187380	1
1 bac 1200 x 700 mm	1 gauche	127181	187350	1
2 bacs 1800 x 700 mm	1 droite	188052	18380	1
2 bacs 1800 x 700 mm	1 gauche	188050	187360	1

PLONGE LÉGUMIÈRE

	Capacité	Réf.	Cdt
700 x 700 x 900 mm	1 bac	687352	1

Meuble de rangement inox

INFO Construction soudée inox. Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge. Bandeau avant en rayonné. Hauteur 60 mm. Paroi intérieure et portes coulissantes doublées. Étagère réglable. Coins soudés et brossés. 4 vérins inox réglables.

INFO Inox 18/10. 2 portes coulissantes (version traversante : 4 portes coulissantes), 1 étagère intérieure réglable en hauteur, avec oméga de renfort pour charge lourde. Poignée intégrée. 4 vérins inox réglables.



MEUBLE DE RANGEMENT NEUTRE - À portes coulissantes



	Sans dossier	À dossier	Cdt
1200 x 700 x 900 mm	913390	913480	1
1400 x 700 x 900 mm	913391	913481	1
1800 x 700 x 900 mm	913392	913482	1
2000 x 700 x 900 mm	913393	913483	1

MEUBLE DE RANGEMENT NEUTRE - À portes coulissantes

	Central	Adossé	Traversant	Cdt
1200 x 700 x 850 mm	9111	9117	—	1
1400 x 700 x 850 mm	9114	9118	9130	1
1800 x 700 x 850 mm	9115	9119	9140	1
2000 x 700 x 850 mm	9116	9120	—	1

Armoire inox



INFO 4 demi-étagères intérieures, avec oméga de renfort pour charge lourde, 3 réglables en hauteur. Poignées intégrées. 4 vérins inox réglables. Fermeture à clef. Toit incliné à 15° pour empêcher la dépose d'objet. 1 porte battante. 1 séparation verticale. 4 étagères intérieures de 300 mm utile dont 3 réglables.

Autres dimensions nous consulter.

ARMOIRE À BALAIS ET PRODUITS D'ENTRETIEN

	Réf.	Cdt
1 porte battante	600 x 500 x 2000 mm	900363 1
2 portes battantes - 2 séparations verticales - 4 étagères intérieures de 545 mm utile dont 3 réglables		
2 portes battantes	1000 x 500 x 2000 mm	093214 1



INFO 3 étagères intérieures réglables en hauteur, avec oméga de renfort pour charge lourde. Poignées intégrées. 4 vérins inox réglables. Fermeture à clef. Toit incliné à 15° pour empêcher la dépose d'objet.

ARMOIRE DE RANGEMENT HAUTE 2 PORTES

	portes coulissantes	portes battantes	Cdt
2000 x 1000 x 600 mm	73258	900357	1
2000 x 1200 x 600 mm	39915	900358	1
2000 x 1400 x 600 mm	9003590	900359	1



ROULETTES - Ø 125 mm polyéthylène blanc
Chape à platine inox pivotante
4 roues dont 2 avec freins

	Réf.	Cdt
Lot de 4 roulettes	01250	1



INFO Armoire une porte avec séparation verticale. Construction soudée en acier inox. Porte doublée avec fermeture à clé. Trois demi-étagères réglables, plus une inférieure fixe. Dessus incliné.

ARMOIRE À BALAIS ET PRODUITS D'ENTRETIEN

	Réf.	Cdt
1 porte	600 x 500 x 1890 mm	451953 1
2 portes	1000 x 500 x 1890 mm	451963 1

INFO Armoire deux portes. Construction soudée en acier inox. Porte doublée avec fermeture à clé. Parois intérieures doublées. Trois étagères. Dessus incliné.



ARMOIRE HAUTE

	Portes battantes	Portes coulissantes	Cdt
1000 x 600 x 1910 mm	813121	813101	1
1200 x 600 x 1910 mm	813122	813102	1
1400 x 600 x 1910 mm	813123	813103	1
1600 x 600 x 1910 mm	802944	813104	1

Armoire suspendue inox

INFO Construction acier inox, 2 portes coulissantes et côtés doublés. Dessus incliné à 10 %. Une étagère réglable.



ARMOIRE MURALE SUSPENDUE
2 portes coulissantes - Hauteur 600 mm



	Réf.	Cdt
1000 x 400 x 600 mm	828145	1
1200 x 400 x 600 mm	503553	1
1400 x 400 x 600 mm	828183	1
1500 x 400 x 600 mm	213881	1
1600 x 400 x 600 mm	812384	1
1800 x 400 x 600 mm	828186	1
2000 x 400 x 600 mm	828187	1

INFO 2 portes coulissantes, 1 étagère intérieure réglable en hauteur, avec oméga de renfort pour charge lourde. Poignée intégrée.



ARMOIRE MURALE SUSPENDUE
2 portes coulissantes - Hauteur 600 mm



	Réf.	Cdt
1000 x 400 x 600 mm	8811	1
1200 x 400 x 600 mm	8813	1
1400 x 400 x 600 mm	8815	1
1600 x 400 x 600 mm	8816	1
1800 x 400 x 600 mm	8817	1

Palette et caillebotis

INFO Charge dynamique (jusqu'à 650 kg), statique (jusqu'à 1,5 tonne) selon le type et la configuration de la charge. Palette à 9 plots. Plancher supérieur ajouré avec rebord. Poids : 6,1 Kg. Coloris brun-rouge. Qualité surgélation.

■ Distribution résistance et légèreté



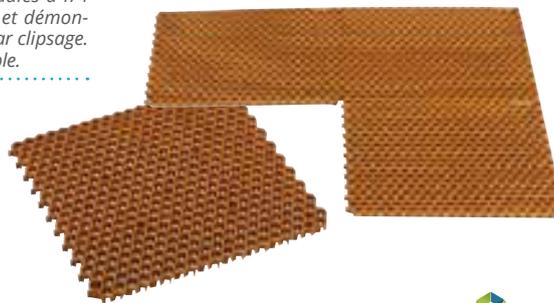
HACCP

PALETTE STANDARD - Brun/rouge



	Réf.	Cdt
1200 x 800 x 147 mm	30543	1

INFO Alvéolé en polyéthylène alimentaire haute densité, excellente adhérence. En modules d'1/4 m². Montage et démontage rapide par clipsage. Garantie lavable.



CAILLEBOTIS NID-D'ABEILLES - Caramel



	Réf.	Cdt
503 x 486 x 20 mm	28759	1

INFO Palette qualité alimentaire : fabrication en polyéthylène haute densité injecté 1200 x 800 mm. 9 plots. 4 entrées. 11,3 kg. Charge dynamique jusqu'à 500 Kg. Charge statique jusqu'à 6 tonnes. (selon le type et la configuration de la charge).

■ Qualité surgélation



Avantage : ■
Toutes les surfaces
sont pleines et lisses

PALETTE POLYÉTHYLÈNE HYGIÉNIQUE

	Réf.	Cdt
1200 x 800 x 160 mm	212200	1

INFO Ces palettes constituent le moyen le plus commun et le plus efficace d'entreposage au-dessus du sol. Construites en polymère monobloc robuste. Leur conception à paroi double sans joint les rend particulièrement durables, résistantes et stables et les pieds de 10 cm de côté assurent un soutien inébranlable. Elles sont faciles à essuyer ou à nettoyer à la vapeur.



PALETTE DE STOCKAGE - Gris moucheté

CAMBRO

		Surface pleine	Surface ajourée	Cdt
680 kg (maximum)	760 x 530 x 310 mm	30561	51025	1
680 kg (maximum)	910 x 530 x 310 mm	60358	30560	1
1360 kg (maximum)	1220 x 530 x 310 mm	013272	016126	1
1360 kg (maximum)	1520 x 530 x 310 mm	013271	016127	1
Étrier Camlink supplémentaire		33823	33823	6

Caillebotis



INFO Épaisseur 50 mm. Alvéolé en polyéthylène alimentaire haute densité. Excellente adhérence. En modules d'1/4 m². Montage et démontage rapide par clipsage. Garantie lavable.

INFO Alvéolé en polyéthylène alimentaire haute densité. Excellente adhérence. En modules d'1/4 m². Montage et démontage rapides par clipsage. Garantie lavable. 4 canaux d'écoulement de chaque côté.

■ - 40 °C à + 100 °C

■ Épaisseur : 50 mm



■ Épaisseur : 20 mm



CAILLEBOTIS 500 X 500 MM - Épaisseur 50 mm

	Réf.	Cdt
Caillebotis	500 x 500 mm 214156	1

CAILLEBOTIS 500 X 500 MM - Épaisseur 20 mm

	Blanc	Rouge	Vert	Jaune	Bleu	Cdt
Caillebotis	31339	315509	315510	315511	31552	1

Rayonnage Fermostock



Rayonnages modulaires fixes à clayettes amovibles - **Nous consulter pour devis**

INFO Compatible avec tous les récipients gastronomes. Ces rayonnages sont constitués d'une structure : échelles plus longerons en duralinox anodisé sur laquelle sont posées des clayettes en duralinox ou en polymère hygiène alimentaire, lavables en machine. Grande rigidité et solidité grâce à l'assemblage par emmanchement conique (Breveté). Montage très rapide, sans outil. Pieds réglables en hauteur ± 15 mm. Résistant à une température de -30 °C. Réglage des niveaux en hauteur au pas de 150 mm, sans outil.



■ Autres dimensions, nous consulter. Sur demande, nous pouvons réaliser des rayonnages "sur mesure"

DURALINOX

Jusqu'à 250 kg/niveau



RAYONNAGE FIXE 3 NIVEAUX
Clayettes en duralinox - Hauteur 1685 mm

	Réf.	Cdt
957 x 460 mm	RAY9573N46D	1
1317 x 460 mm	361750	1
1947 x 460 mm	RAY19473N46D	1
2967 x 460 mm	361751	1
957 x 560 mm	361746	1
1317 x 560 mm	RAY13173N56D	1
1617 x 560 mm	161716	1
2607 x 560 mm	161717	1

POLYMÈRE

Jusqu'à 175 kg/niveau



RAYONNAGE FIXE 3 NIVEAUX
Clayettes en polymère - Hauteur 1685 mm

	Réf.	Cdt
957 x 460 mm	RAY9573N46	1
1317 x 460 mm	RAY13173N46	1
1947 x 460 mm	RAY19473N46	1
2967 x 460 mm	RAY29673N46	1
957 x 560 mm	RAY9573N56	1
1617 x 560 mm	RAY16173N56	1
2607 x 560 mm	RAY26073N56	1



Roulettes en option



Rayonnage Camshelving®

CAMBRO

Un système de rayonnage révolutionnaire pour chambres froides jusqu'à - 38 °C et pour les environnements humides ou secs - Le rayonnage Camshelving existe en 12 longueurs de 600 à 1 700 mm, 4 profondeurs de 400 à 600 mm et 5 hauteurs de 1400 à 1800 mm -

Nous consulter pour devis

FACILES ET RAPIDES À NETTOYER

Les clayettes ajourées enrobées de matériau anti-microbien, s'enlèvent facilement et passent au lave-vaisselle.



RÉGLAGE ET CONFIGURATION AISÉS, MONTAGE SANS OUTIL

Les raccords d'angle permettent d'assembler les unités à angle droit ou en U.



SOLIDITÉ, DURABILITÉ ET STABILITÉ INCONTESTABLES

Les éléments porteurs, montants et traverses, sont constitués d'une âme d'acier et enrobés d'une épaisse couche de Polypropylène.

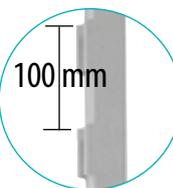
■ Charge par étagère 150 à 200 kg selon la longueur des traverses

INOXYDABLE, GARANTIE À VIE CONTRE LA CORROSION ET LA ROUILLE

Adaptés à tous les environnements humides ou secs

- Sans soudure ni métal exposé, les rayonnages sont à l'épreuve de la rouille.
- Capables de supporter des températures atteignant 38 °C, les unités sont idéales pour les chambres frigorifiques positives et négatives et tous les environnements mouillés ou humides.

Les traverses s'enclenchent facilement sur les queues d'aronde. Assemblage sans vis ni boulon.



100mm

Les étagères peuvent se régler par intervalles de 100 mm sans démonter l'unité.



Vérin réglable.

CAMGUARD™

ÉTAGÈRES ANTIMICROBIENNES



RAYONNAGE DE BASE - 4 niveaux

	Réf.	Cdt
1080 x 400 x 1 700 mm	890546	1
1580 x 400 x 1 700 mm	890547	1
1080 x 600 x 1 700 mm	890840	1
1580 x 600 x 1 700 mm	890549	1

RAYONNAGE ADDITIONNEL - 4 niveaux

	Réf.	Cdt
1040 x 400 x 1 700 mm	890550	1
1540 x 400 x 1 700 mm	890551	1
1040 x 600 x 1 700 mm	890552	1
1540 x 600 x 1 700 mm	890553	1

RAYONNAGE MOBILE
4 niveaux - 4 roues dont 2 avec freins

	Réf.	Cdt
1180 x 600 x 1790 mm	890554	1
1380 x 600 x 1790 mm	890555	1

Rayonnage Camshelving® Basics

CAMBRO

■ Charge par étagère 250 kg maximum

■ Plan 3D et devis sur simple demande



■ Option séparateur



INFO Durable Garantie à vie contre la rouille et la corrosion, le matériau composite est capable de résister à des températures allant de -38°C à 88°C. Résistant à l'humidité, le sel et autres produits chimiques, ce rayonnage peut supporter jusqu'à 1200kg par unité et 250 kg par étagère. Cambro est le seul fabricant à utiliser ce matériau révolutionnaire sur le marché. Fiabilité optimale Un des noms les plus sûrs dans le secteur de la restauration, Cambro allie conception intelligente, fiabilité et qualité exceptionnelle.

RAYONNAGE FIXE 4 ÉTAGÈRES

		Réf.	Cdt
Largeur 910 mm	P.460 x H.1830 mm	687403	1
Largeur 1220 mm	P.460 x H.1830 mm	687405	1
Largeur 1530 mm	P.460 x H.1830 mm	687406	1
Séparateur d'étagère	P.400 mm	687636	1

Rayonnage


**TOURNUS
EQUIPEMENT**

NF

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

INFO Rayonnage de grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage par emmanchement conique breveté. Avec bride d'assemblage en Duralinox. Montant en tube d'aluminium en tube anodisé 32 x 30 mm. Utilisation de -40 à +60 °C. Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles, lavables en machine. Nous consulter pour devis.



RAYONNAGE 3 NIVEAUX Clayette polypropylène

	Réf.	Cdt
992 x 400 x 1750 mm	119210	1
1192 x 400 x 1750 mm	119211	1
1394 x 400 x 1750 mm	119212	1
1932 x 400 x 1750 mm	119213	1
2936 x 400 x 1750 mm	119214	1
992 x 560 x 1750 mm	915325	1
1192 x 560 x 1750 mm	915327	1
1394 x 560 x 1750 mm	915328	1
1932 x 560 x 1750 mm	915329	1
2936 x 560 x 1750 mm	915331	1



RAYONNAGE 3 NIVEAUX Clayette aluminium anodisé

	Réf.	Cdt
992 x 400 x 1750 mm	120270	1
1192 x 400 x 1750 mm	120275	1
1394 x 400 x 1750 mm	120276	1
1932 x 400 x 1750 mm	120279	1
2936 x 400 x 1750 mm	120281	1
992 x 560 x 1750 mm	120015	1
1192 x 560 x 1750 mm	120018	1
1394 x 560 x 1750 mm	120017	1
1932 x 560 x 1750 mm	120019	1
2936 x 560 x 1750 mm	120021	1

Étagère et Chariot à assiettes

INFO Avec dossier H.50 mm, polypropylène injecté, montée sur équerre, charge utile 68 kg, livrée avec équerre, pour usage intérieur ou extérieur, inoxydable, même l'eau de mer et l'air salin ne réussiront pas à les oxyder.



ÉTAGÈRE MURALE CAMSHELVING®

CAMBRO

	Réf.	Cdt
910 x 360 x 340 mm	890836	1
910 x 460 x 340 mm	890837	1



ÉTAGÈRE MURALE INOX 18/10

Pour stockage des casiers de lavage - 4 barres soudées (25 x 25 mm)

	Réf.	Cdt
1100 x 640 x 450 mm	21830	1
1600 x 640 x 450 mm	21835	1

INFO Inox 18/10 Dossieret arrière H.25 mm. 2 consoles tube inox 18/10 25 x 25 mm. 2 trous de fixation. Embout plastique noir sur chaque console fournie.



ÉTAGÈRE MURALE

	Réf.	Cdt
1 000 x 300 mm	3158	1
1200 x 300 mm	3159	1
1400 x 300 mm	3160	1
1600 x 300 mm	3161	1

INFO Construction inox 18/10. Étagère murale à crémaillères au pas de 55 mm. Plateaux amovibles avec dossieret hauteur 40 mm en retrait de 20 mm.



ÉTAGÈRE 2 NIVEAUX

TOURNUS EQUIPEMENT

	Réf.	Cdt
1 000 x 390 x 700 mm	680592	1
1200 x 390 x 700 mm	680593	1



ÉTAGÈRE MURALE - 4 barres soudées sur consoles

TOURNUS EQUIPEMENT

	Réf.	Cdt
1200 x 400 mm	47126	1
1400 x 400 mm	572280	1
1800 x 400 mm	805666	1



INFO Sur roues. Capacité : 96 assiettes (Ø 24 à 31 cm).

CHARIOT PORTE-ASSIETTES

	Réf.	Cdt
Porte-assiettes	681686	1

Chariot à assiettes et plateaux

INFO Polyvalence illimitée, qui permet énormément de combinaisons pour assiettes, bols et plateaux. Une modularité unique autorisant tous les formats d'assiettes de 11 à 33 cm Fabrication en polyéthylène 4 roues pivotantes de 15,2 cm, plus une roue centrale fixe assurent une manipulation aisée même lorsque le chariot est plein. Construction monobloc avec 6 séparateurs.

■ Housse vinyle Offerte



■ Lavable au jet

■ Avec roue centrale!

CHARIOT PORTE-ASSIETTES / PLATEAUX

CAMBRO

	Réf.	Cdt
Marron foncé	98 x 76 x 83 cm 445290	1

INFO Construction en acier inoxydable. Arceaux en tube 25 x 25mm avec séparations réglables. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide avec roulement à billes dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Assiettes jusqu'à Ø 290 mm.



CHARIOT BAS À ASSIETTES

TOURNUS
équipement

	Réf.	Cdt
Chariot 200 assiettes	1065 x 450 x 810 mm 683123	1
Chariot 400 assiettes	1065 x 740 x 810 mm 683124	1
Housses jetables PEHD	15 microns 005002	300

■ Livré sans housse

INFO Inox 18/10. Structure tube 25 x 25 mm, fil inox Ø 5 mm, une barre d'arrêt escamotable sur chaque face par niveau, quatre roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont deux avec freins pour bacs gastro, grilles, plaques.



CHARIOT DE SÉCHAGE ET STOCKAGE GASTRO

	Réf.	Cdt
4 niveaux GN 1/1	1000 x 585 x 1 800 mm 1822	1
2 niveaux GN 1/1 et 1 niveau GN 2/1	1000 x 585 x 1 800 mm 18228	1

INFO Inox 18/10. Trous d'évacuations, tube carré 25x25. 4 roues pivotantes Ø 125 mm chape inox, dont 2 avec freins. Axe et roulement inox, inclinaison ergonomique pour faciliter les manipulations Dim. L.870 mm x P.580 mm x H.1410 mm.



CHARIOT HAUT À VAISSELLE OU PLATEAUX

PRO INNOV'

	Réf.	Cdt
2 niveaux (300 assiettes ou 160 plateaux: 460 x 360 mm)	218200	1
3 niveaux (450 assiettes ou 240 plateaux: 460 x 360 mm)	218300	1



HACCP

INFO Matériau cristal armé, cousu, gansé blanche, autres couleurs nous consulter, très grande longévité, fermeture à glissière, maillons injectés. lavable au jet. Ouverture côté 1020 mm.

HOUSSE DE PROTECTION

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 1020 x 610 x 1 620 mm	3310	1
Ganse bleue 1020 x 610 x 1 620 mm	3310B	1



HACCP

INFO Matériau cristal armé, cousu, gansé, (autre couleur nous consulter), fermeture à glissière, maillons injectés. Ouverture côté 810 mm, Dim. : 810 x 520 x 1 230 mm. Pour chariot vaisselle haut 2 ou 3 niveaux.

■ Lavable au jet

HOUSSE DE PROTECTION

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 810 x 520 x 1 230 mm	3400	1
Ganse rouge 810 x 520 x 1 230 mm	3400R	1



HACCP

INFO Polyéthylène basse densité épaisseur 15 microns, transparente, neutre, carton de 100.

HOUSSE JETABLE - Pour chariot vaisselle ou plateau haut 2 et 3 niveaux

	Réf.	Cdt
Carton de 100	00825	1

Chariot à niveau constant et cuvier

INFO Construction en acier inoxydable. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape polyamide, dont 2 avec freins. 4 pare-chocs annulaires en polyéthylène. Une poignée ergonomique pour manutention aisée. Dim. 817 x 545 x 930 mm.



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT
Pour casiers 50 x 50 cm

	Réf.	Cdt
817 x 545 x 930 mm	20055	1



CHARIOT À NIVEAU CONSTANT POUR
PLATEAUX - Capacité de 140 plateaux
au format 540 x 380 mm maxi

	Réf.	Cdt
Chariot	20056	1
Chariot (avec guides latéraux)	810680	1

INFO 2 piles d'assiettes (Ø18 à 29 cm) avec couvercles. Interrupteur M/A avec voyant. Régulation de la chauffe par thermostat mécanique (0 à 9 °C). Chauffage statique assuré par 2 résistances blindées inox sur les côtés. Isolation par laine de roche. Puissance 1 500 W, Mono 230 V.



CHARIOT CHAUFFANT À ASSIETTES
À NIVEAU CONSTANT

	Réf.	Cdt
2 piles	960 x 485 x 900 mm	157281 1

INFO GN 1/1 P200 indépendante. mono 220 V. construction acier inox 18/10. chauffage par résistances blindées fonctionnant à eau. régulation par thermostat et voyant lumineux par cuve. vidange par vanne 1/4 tour. 4 roues pivotantes Ø 125 mm chape composite dont 2 avec frein. butoirs de protection et étagère basse. Livré sans bac gastro-norme. Cordon électrique long 1 800 mm.

■ Gastro 1/1



CHARIOT BAIN-MARIE À EAU MOBILE

	Réf.	Cdt
2 cuves	1 400 W - 90 x 65 x 90 cm	28415 1
3 cuves	2100 W - 130 x 65 x 90 cm	27513 1

INFO Cuvier pour 1 bac GN 2/1 ou 2 GN 1/1 non fournis. Changement de niveau par treuil manuel non réversible, qui permet de se positionner au niveau voulu. Hauteur du bac au sol : position basse 400 mm, position haute : 850 mm. Equipé de 4 roues pivotantes Ø 125 mm en matériau composites dont 2 avec freins. Charge maxi : 60kg.



CUVIER A NIVEAU VARIABLE INOX GN 2/1

	Réf.	Cdt
Cuvier	700 x 970 x H.1140 mm	793606 1

INFO Inox 18/10. Pour bac gastro 1 GN 2/1 ou 2 GN 1/1 (non fourni). 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape inox dont 2 avec freins. Hauteur de la poignée au sol : 1 010 mm. Charge maxi. 60 kg.



CHARIOT
GASTRO MOBILE (cuvier)

	Réf.	Cdt
630 x 740 x 836 mm	30372	1

INFO Inox 18/10. Pour les casiers 500 x 500. Bonde baionnette. Vidange inox à 50 cm du sol. Dim. cuve : 60 x 60 x 30 cm, pentée rayonnée. 4 butoirs. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 avec freins.



CUVE MOBILE POUR TREMPAGE - 120 litres

	Réf.	Cdt
700 x 700 x 900 mm	72068	1

INFO Construction soudée en acier inoxydable 18/10. Capacité 2 bacs GN 1/1 ou 1 bac GN 2/1 profondeur 200 mm (bacs non fournis). 4 roues pivotantes dont 2 à freins Ø 125 mm chape polyamide.



CHARIOT
GASTRO MOBILE ENCASTRABLE (cuvier)

	Réf.	Cdt
740 x 625 x 850 mm	806071	1

■ Encastrable
grâce à sa
forme en «N»



TOURNUS
EQUIPEMENT

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
251

TOURNUS
EQUIPEMENT

PRO INNOV

TOURNUS
EQUIPEMENT

TOURNUS
EQUIPEMENT

Chariot de service



INFO Capacité de charge totale 180 kg. Les montants en aluminium assurent la stabilité. Facile à monter. 4 roues pivotantes. Dim. étagères : 80 x 52 x 29,8 cm.



■ Modèle présenté avec 2 kits de fermeture



CAMBRO

GRAND CHARIOT DE SERVICE - Polyéthylène

	Réf.	Cdt
Chariot	101,5 x 54 x 95 cm	445193 1
Bac couverts	9.5 L - 33 x 24 x 18,5 cm	445195 1
Bac déchets	30 L - 33 x 24 x 56 cm	445194 1

KIT FERMETURE - Permet de fermer un niveau du chariot sur 3 cotés

	Réf.	Cdt
Jeu de 3 panneaux	340000	1



INFO Capacité 90 kg soit 30 kg par plateau. Polypropylène ultra-robuste. Poignées ergonomiques. Résistance aux rayures. Nettoyage facile. 4 roues pivotantes silencieuses.



Rubbermaid
Commercial Products®

CHARIOT DE SERVICE - Polyéthylène

	Réf.	Cdt
Blanc	85,4 x 47,3 x 96 cm	154892W 1
Bleu	85,4 x 47,3 x 96 cm	154892B 1
Rouge	85,4 x 47,3 x 96 cm	154892R 1
Jaune	85,4 x 47,3 x 96 cm	154892J 1
Vert	85,4 x 47,3 x 96 cm	154892V 1
Bac couverts	9.5 L - 33 x 24 x 18,5 cm	445195 1
Bac déchets	30 L - 33 x 24 x 56 cm	445194 1



1^{er} PRIX **INFO** Facile d'entretien. 4 roues pivotantes Ø 100 mm, bandage non tachant. Charge totale maximale : 135 kg soit 45 kg par niveau espacé de 280 mm. L.1032 x L.508 x H.960 mm.



CHARIOT DE SERVICE XXL
Polyéthylène gris résistance optimale

	Réf.	Cdt
Chariot	103 x 51 x 96 cm	25804 1
Bac couverts	9.5 L - 33 x 24 x 18,5 cm	445195 1
Bac déchets	30 L - 33 x 24 x 56 cm	445194 1

INFO Fabriqué en polyéthylène durable, recyclable et facile à laver. Les poignées arrondies ergonomiques améliorent la maniabilité du chariot. Les parties arrondies antichocs protègent vos murs et votre mobilier.



CHARIOT DE SERVICE EXÉCUTIF
Noir en polypropylène Capacité 135 kg

	Réf.	Cdt
Chariot	97 x 51 x 99 cm	644315 1

INFO Polypropylène ultra-robuste. Plateau large pouvant contenir 2 bacs gastronomes de grande taille. Poignées ergonomiques. Résistance aux rayures. Nettoyage facile. 4 roues pivotantes silencieuses.

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
373



CHARIOT DE SERVICE X-TRA - Polyéthylène
Capacité 135 kg soit 45 kg par plateau

	Réf.	Cdt
Chariot	103 x 51 x 96 cm.	25802 1
Bac couverts	9.5 L - 33 x 24 x 18,5 cm	445195 1
Bac déchets	30 L - 33 x 24 x 56 cm	445194 1

Chariot inox

INFO Châssis tube Ø 25 mm. Plateaux insonorisés. Charge maxi 50 kg/plateau. 4 roues pivotantes Ø 125 mm chape composite, dont 2 avec freins.
PETIT MODÈLE : 89,5 x 62,5 x 96 cm, format plateau L.800 x P.530 mm. **GRAND MODÈLE** : 109,5 x 69,5 x 96 cm, format plateau 1000 x P.600 mm.



CHARIOT DE SERVICE 2 PLATEAUX
Intervalle 560 mm

	Petit modèle	Grand modèle	Cdt
Sans galerie	778006	25796	1
Avec galerie	801546	201556	1

CHARIOT DE SERVICE 3 PLATEAUX
Intervalle 260 mm

	Petit modèle	Grand modèle	Cdt
Sans galerie	33324	778506	1
Avec galerie	801547	801557	1

OPTION INOX

S'accroche à la poignée du chariot

		Réf.	Cdt
Récipient GN 1/3	32,5 x 17,6 x 20 cm	21525	1
Porte sac 110 L	36 x 35,5 x 81 cm	88696	1



TOURNUS
EQUIPEMENT

INFO Charge maxi : 200 kg. Construction monobloc très robuste, inox 18/10. Dessous insonorisé. 4 roues pivotantes Ø 125 mm en polyamide dont 2 avec frein. Dim. plateaux : 830 x 430 mm.



CHARIOT DE SERVICE RENFORCÉ INOX

		Réf.	Cdt
2 plateaux	910 x 560 x 1045 mm	748045	1
3 plateaux	915 x 560 x 1050 mm	681741	1

INFO Fourni avec 8 bacs copolyester GN 1/6. Prof. 100 + couvercles. Construction inox. Piétement tube 25 x 25. 4 roues pivotantes à chape polyamide Ø 125 mm dont 2 à freins.



CHARIOT À ÉPICES - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
720 x 410 x 750 mm		150784L	1

INFO Colerette + trou vide déchets, 3 bacs GN 1/3 H.10 cm. Construction inox. 1 étagère inférieure. 2 dossierers de poussage. 4 roues pivotantes à chape polyamide Ø 125 mm dont 2 à freins.



CHARIOT À DESSERVIR - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
1330 x 640 x 920 mm		800061	1

INFO Idéal pour coupe-pain, cutter, trancheur, hachoir, etc. Châssis tube carré 30 x 30 mm. Étagère basse à 40 cm du sol. Quatre roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont deux avec freins.



TABLE MULTI-SERVICES - Inox 18/10

		Réf.	Cdt
500 x 630 x 850 mm		29412	1

INFO Inox 18/10. chape composite. 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec freins.

PUPITRE SUR ROULETTES
AVEC ABATTANT

		Réf.	Cdt
500 x 550 x 1300 mm		900332	1



PUPITRE MURAL AVEC ABATTANT
Inox 18/10

		Réf.	Cdt
500 x 550 x 270 mm		900333	1

HACCP
NF
HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Chariot de manutention

INFO Diable standard pour usage professionnel. Capacité de charge 250 kg. Type de roulette: caoutchouc, Ø 200 mm.



DIABLE/CHARIOT

	Réf.	Cdt
460 x 370 x 1200 mm	482235	1

INFO Charge utile 70 kg. Construction en profile aluminium avec dispositif de blocage plié/replié. roues à bandage caoutchouc non tachant diamètre 175 x 135 mm. Sandow pour sécuriser les charges.



DIABLE COMPACT

	Réf.	Cdt
394 x 406 x 1000 mm	988273	1

INFO Châssis en profile aluminium. poignée en acier chrome. 2 roues Ø 150 mm à bandage caoutchouc non tachant à double roulement à billes. Bavette repliable extra-plate en tôle d'acier laquée noire. Dossier télescopique à verrouillage automatique en position haute et basse. Charge: 100 kg. Dim. dépliée: L.400 x P.410 x H.1 135 mm.



MINI-DIABLE ROUL'PLIABLE

	Réf.	Cdt
400 x 195 x 765 mm	59200	1

INFO Inox 18/10. Guidon de manutention. Butoir de protection 4 angles. Quatre roues Ø160 mm, chape inox dont deux roues fixes à l'avant et deux roues pivotantes avec freins à l'arrière côté guidage. Charge maximum: 500 kg.



CHARIOT PLATEFORME - Hauteur 1000 mm

	Réf.	Cdt
800 x 600 x 1000 mm	34006	1
1000 x 600 x 1000 mm	28547	1
1250 x 650 x 1000 mm	55665	1

INFO Poignées 3 positions pour une ergonomie optimale. Matière polyéthylène très résistante, ne se déforme pas. Plateau large et parfaitement stable. 2 roues pivotantes à l'arrière et 2 roues fixes à l'avant non marquantes. Plateau antidérapant pouvant servir de socle à roulettes une fois la poignée repliée. Repliable pour un gain de place lors du stockage. Capacité 180 kg.



CHARIOT DE TRANSPORT TRIPLE - Pliable

	Réf.	Cdt
826 x 521 mm	23233	1

INFO Dossier repliable, plateau tôle acier peint avec revêtement antidérapant bleu. Pare-chocs de sécurité. 2 roues pivotantes Ø 100 mm à l'avant. 2 roues fixes Ø 100 mm à l'arrière. chape zinguée. bandage non tachant. Dimension utile du plateau: P.600 x L.435 mm. Hauteur au sol: 830 mm poignée relevée. Charge: 150 kg.



CHARIOT PETIT MODÈLE ROUL'PRATIC - Pliable

	Réf.	Cdt
600 x 435 x 830 mm	59500	1

INFO Plateau alu - Capacité de charge: 100 kg Type de roulette: polyuréthane Ø 80 mm



CHARIOT À DOSSIER RABATTABLE

	Réf.	Cdt
630 x 400 x 900 mm	482231	1



CHARIOT MAGASIN - Dossier rabattable Plateau PVC - Capacité de charge: 300 kg

	Réf.	Cdt
900 x 590 x 900 mm	482230	1

INFO Timon à 3 positions: levée, descente et neutre.



TRANSPALETTE MANUEL A levée rapide - Finition peinte

	Réf.	Cdt
Capacité 2000 kg	200005	1

Chariot petit-déjeuner



INFO Structure monobloc. Capacité: 12 plateaux GN 1/1 ou 24 plateaux GN 1/2 et 2 niveaux pour bacs. Espace entre les glissières: 98 mm. 4 roues composites Ø 125 mm. 2 Poignées inox. Poids: 40 kg.

Tablette
en option



CHARIOT PETIT-DÉJEUNER 4 PORTES

	Réf.	Cdt
Framboise	1010 x 650 x 1100 mm 561102	1
Noir	1010 x 650 x 1100 mm 561105	1
Tablette de préparation	1010 x 650 x 1100 mm 561103	1

INFO Coloris bleu clair. tablette + support sac complet. Dim. Rayon 70 x 46 cm pour plateaux 46 x 35 cm. Bac à couverts amovible. équipé de: 1 panier inox, 1 galerie inox, 1 tablette, 1 support sac et 1 bac à couverts.



CHARIOT PETIT-DÉJEUNER

	Réf.	Cdt
4 portes	1590 / 1184 x 565 x 1260 mm 561100	1
Sans portes	1590 / 1184 x 565 x 1260 mm 960056	1

INFO Avec habillage spécial bacs. Capacité 8 bacs GN 1/1 H.10 cm ou 14 plateaux GN 1/1 ou 28 plateaux GN 1/2. Espaces entre glissières: 98 mm. 4 roues composites sans frein Ø. 125 mm. Dimensions : 810 x 610 x H.990 mm.

Tablette
en option



CHARIOT PETIT-DÉJEUNER GASTRONORME 4 PORTES

	Réf.	Cdt
Chariot bleu	851130	1
Chariot framboise	851131	1
Tablette préparation rabattable	110011	1
Support inox + poubelle 25 litres	246594	1

INFO 3 compartiments. Capacité 18 plateaux 53 x 32,5 cm ou 36 plateaux 26,5 x 32,5 cm. Espace entre glissières 98 mm. Compartiment central équipé avec 2 bacs gastro : H.100 mm et H.150 mm.

Galerie
en option



CHARIOT PETIT-DÉJEUNER 6 PORTES - Gastro GN 1/1

	Réf.	Cdt
Chariot	1170 x 610 x 990 mm 246591	1
Option galerie	246592	1

Chariot petit-déjeuner

■ En option :
étagère
rabattable



Option :
porte
sac-poubelle

INFO Inox 18/10. 2 compartiments gastro GN 1/1. Plateau supérieur inox et galerie anti-chute sur 4 côtés. 2 x 7 niveaux GN 1/1, espace entre glissières 95 mm, entrée 325 mm avec butées pour 14 plateaux GN 1/1 ou 28 plateaux GN 1/2. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite, dont 2 à freins.

CHARIOT PETIT-DÉJEUNER

		Réf.	Cdt
Chariot	815 x 625 x 1095 mm	21826	1
Chariot étagère rabattable	300 x 530 mm	684886	1
Porte sac-poubelle 110 L	360 x 355 x 810 mm	88696	1

INFO Chariot modulable en matériau composite. Capacité: 12 plateaux GN 1/1 + 2 bacs GN 1/2 (hauteur 100 mm) ou 14 plateaux GN 1/1 Capacité avec l'option grande séparation : 24 plateaux GN 1/2 + 2 bacs GN 1/2 (hauteur 100 mm) ou 28 plateaux GN 1/2. Espace entre glissières: 32 mm. Roues composite Ø 125 mm. 2 poignées inox. Chariot livré vide, sans séparation ni étagère.

INFO Conception aluminium légère et résistante. Châssis entièrement en acier inox 18/10. Peut tourner à 360° dans un espace restreint. Panneaux sandwich isolants (mousse polyuréthane). Panneaux alimentaires classe M1 ignifugés. Pare-chocs caoutchouté anti-traçant faisant le tour du chariot. Charnière solide et protégée par le châssis. Protections d'angles en haut et en bas. Muni de 4 portes (service aisé des 2 côtés), ouverture de porte et maintien à 270°. Pas de 40mm permettant soit 40 GN 1/2 ou 20 plateaux GN 1/1. 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins. Poignée ergonomique pour le transport. Galerie supérieure antichute sur 2 côtés.



Option :
Tiroir télescopique



CHARIOT PETIT DEJEUNER / LINGE - Modulable

		Réf.	Cdt
Chariot vide	1055 x 650 x 1115 mm.	687387	1
Grande séparation		687388	1
Grande étagère		687389	1
Serrure		687390	1

CHARIOT PETIT DÉJEUNER

		Réf.	Cdt
Chariot petit déjeuner	864 x 711 x H.1024 mm.	751722	1
Kit débarassage		751727	1
Tiroir télescopique	3 x GN 1/3	751728	1

BURLODGE

Chariot à glissières gastronorme inox



INFO Inox. Idéal pour coupe-pain, cutter, coupe-légumes, trancheur, hachoir, etc. Châssis tube carré 30 x 30 mm. Soubassement glissière butée anti-chute. 7 niveaux (espace entre glissière 80 mm). 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont 2 avec freins. GN 1/1.



CHARIOT DE PRÉPARATION MULTI-SERVICES À GLISSIÈRES - 7 niveaux

	Réf.	Cdt
L.500 x L.630 x H.850 mm.	349624	1

INFO Inox. 8 niveaux avec butée. Plan de travail insonorisé. Espacement entre glissières 81 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont 2 avec freins.



CHARIOT GASTRO BAS À GLISSIÈRES
Hauteur 900 mm - 8 niveaux

	Réf.	Cdt
GN 1/1 entrée 325 mm 630 x 460 mm	942005	1
GN 2/1 entrée 530 mm 700 x 660 mm	942006	1

INFO Construction en acier inoxydable. 20 niveaux, espace vertical entre glissières 77 mm. Montants tubes carrés 25 x 25 mm. Glissières soudées argon avec butée aux extrémités. Barres de renforts 25 x 25 mm. Butée caoutchouc. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont 2 avec freins.



ÉCHELLE À GLISSIÈRES GASTRONORME
530 x 325 entrée 325 mm - 20 niveaux

	Réf.	Cdt
Échelle GN 1/1 655 x 455 x 1785 mm	359490	1

ÉCHELLE À GLISSIÈRES GASTRONORME
650 x 530 entrée 530 mm - 20 niveaux

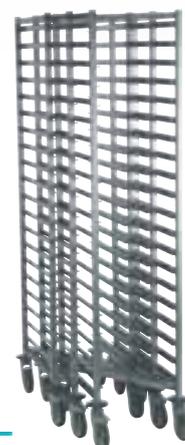
	Réf.	Cdt
Échelle GN 2/1 775 x 660 x 1785 mm	804239	1



TOURNUS
EQUIPEMENT



■ Encastrable facilement grâce à sa forme en «N»



CHARIOT ENCASTRABLE À GLISSIÈRES
20 niveaux

	Réf.	Cdt
Échelle GN 1/1 655 x 455 x 1785 mm	359497	1
Échelle GN 2/1 775 x 665 x 1785 mm	359498	1

Échelle pâtissière et cafétéria



INFO Inox. 16 glissières intervalle de 94 mm. Construction Inox. Châssis tube 25 x 25 mm. Glissière avec butée aux extrémités. Barres de renforts 25 x 25 mm. Butée caoutchouc. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont 2 avec freins.

INFO Les montants en tube de section 25 x 25 mm et les fils Ø 4,8 mm, en acier inoxydable, assurent aux chariots la robustesse et une bonne résistance à la corrosion. La construction est réalisée sur banc de soudure automatique. Ce procédé de fabrication apporte une parfaite régularité des soudures. Espaces entre niveaux : 125 mm. 4 roues pivotantes : Ø 125 mm à chape polyamide.

INFO Inox 18/10 AISI 340. Intervalle entre chaque niveau : 115 mm. Dim. des plateaux : Mini : 280 x 340 mm. Maxi : 530 x 380 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont 2 avec freins.



ÉCHELLE À GLISSIÈRES PÂTISSIÈRE
600 x 400 mm - Hauteur 1785 mm
16 niveaux



	Réf.	Cdt
entrée 400 mm	540 x 725 mm 814286	1
entrée 600 mm	730 x 523 mm 9001472	1

CHARIOT CAFÉTÉRIA
Entrée sens largeur - Hauteur 1790 mm



	Réf.	Cdt
12 niveaux	510 x 630 mm 808081	1
2 x 12 niveaux	930 x 630 mm 808091	1
2 x 12 (dos à dos)	790 x 620 mm 201122	1

ÉCHELLE CAFÉTÉRIA
Hauteur 1782 mm

	Réf.	Cdt
12 niveaux	510 x 635 mm 900144	1
2 x 12 niveaux	925 x 635 mm 900145	1

Housse de protection

INFO Inox 18/10. Structure fil inox Ø 10 mm.

■ Sécurité ! Praticité !
Moins d'effort pour recouvrir vos échelles



DÉROULEUR MURAL

	Réf.	Cdt
1010 x 190 x 235 mm	970011	1

INFO Pour tout type d'échelle, GN 1/1, GN 2/1 et pâtisseries (600 x 400 mm). Polyéthylène haute densité, translucide. Qualité alimentaire. Pré-découpé. Ep. 20µ. H.2000 mm. Périmètre 2900 mm. Poids 18,5 kg. En rouleau.



HOUSSE JETABLE

	Réf.	Cdt
GN 1/1	970015	200
GN 2/1 / 600 x 400	970012	200

INFO Matériaux : PVC 30/100e, cristal armé fibres de verres, cousue, gansée blanc (autre couleur nous consulter) très grande longévité, préservant du dessèchement, de la condensation et des agents extérieurs. Fermeture glissière à maillons injectés. Lavable au jet. Pour tout type de chariot, couleur au choix.



■ Lavable au jet



HOUSSE DE PROTECTION
POUR PRÉPARATIONS FROIDES

POUR CHARIOT GASTRO 1/1
Entrée de 325 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 400 mm

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 41 x 61 x 160 cm	3180	1

POUR CHARIOT GASTRO 2/1
Entrée de 530 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 610 mm.

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 62 x 73 x 160 cm	3190	1

POUR CHARIOT PÂTISSERIE 600 X 400
Entrée de 600 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 680 mm.

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 69 x 48 x 160 cm	3200	1

POUR CHARIOT PÂTISSERIE 600 X 400
Entrée de 400 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 460 mm.

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 50 x 69 x 160 cm	3210	1

INFO Matériaux : mousse polypropylène 3 mm, 2 feuilles polyester 12 µ aluminisés, 2 feuilles PVC 30/100e, cristal armé fibre de verre. Cousue, gansée blanc (autre couleur nous consulter), très grande longévité, assure un excellent maintien de la température froide ou chaude des aliments, permettant ainsi de conserver toutes leurs saveurs et leur onctuosité. Fermeture glissière à maillons injectés. Lavable au jet. Pour tout type de chariot, couleur au choix.

■ Ganse de couleur nous consulter



■ Lavable au jet



HOUSSE ISOTHERME POUR PRÉPARATIONS
CHAUDES OU FROIDES

POUR CHARIOT GASTRO 1/1
Entrée de 325 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 400 mm

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 41 x 61 x 160 cm	7100	1

POUR CHARIOT GASTRO 2/1
Entrée de 530 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 610 mm.

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 62 x 73 x 160 cm	7200	1

POUR CHARIOT PÂTISSERIE 600 X 400
Entrée de 600 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 680 mm.

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 69 x 48 x 160 cm	7300	1

POUR CHARIOT PÂTISSERIE 600 X 400
Entrée de 400 Hauteur 1 800 mm hors tout
Ouverture 460 mm.

	Réf.	Cdt
Ganse blanche 50 x 69 x 160 cm	7350	1

EXEMPLE :
À température ambiante (20 °C), une température de + 4° passe à + 6,5 °C en deux heures.

Chariot pour bac et casier

INFO Pour le transport des casiers 500 x 500 mm. 2 roues pivotantes avec frein et 2 roues fixes en caoutchouc non marquant. Fond plein avec trou d'évacuation.



CHARIOTS À CASIER

	Réf.	Cdt
Sans rampe	H.81 mm 990190	1
Avec rampe	H.121 mm 890791	1

INFO Inox 18/10. Capacité : 10 casiers 50 x 50 cm ou 80 plateaux 460 x 360 mm. Plateau du chariot: Dim. utile 510 x 510 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont deux avec freins.



CHARIOT À CASIERS DE LAVAGE ET PLATEAUX DE SERVICE

	Réf.	Cdt
Sans rampe	900143	1
Avec rampe	900142	1

INFO Pour bac 600 x 400 et 400 x 300 mm (norme Europe) 6 roues fixes Ø 100 mm polyéthylène fixation inox. Idéal pour zones humides et salines. -40 °C à + 100 °C. Très grande maniabilité, excellente stabilité. Résistance à la charge et aux franchissements de seuils charge maxi 250 kg. Coloris blanc.



SOCLE ROULEUR 6 ROUES

	Réf.	Cdt
624 x 424 x 150 mm	280510	1



INFO Inox 18/10. Butées anti-chute. 6 niveaux. Dim. 50 x 50 cm. Espace entre glissières inclinées : 230 mm. Cadre intermédiaire de renfort. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape composite dont 2 avec freins. 1 bac inox 18/10 d'égouttage.



CHARIOT POUR STOCKAGE CASIERS LAVAGE

	Réf.	Cdt
630 x 700 x 1 800 mm	26895	1

INFO Inox 18/10. Pour toutes marques de bacs norme Europe (600 x 400). 4 roues pivotantes Ø100 mm. Chape, axe et roulement inox. Bandage caoutchouc non tachant Résistance en charge 300 kg.



SOCLE ROULEUR INOX

	Réf.	Cdt
615 x 415 x 155 mm	326585	1

INFO Pour bac 600 x 400 et 400 x 300 mm (norme Europe). 4 roues pivotantes Ø 100 mm, polyamide chape zinguée. Charge maxi 180 kg. Coloris gris.



SOCLE ROULEUR DOLLY

	Réf.	Cdt
604 x 402 x 162 mm	59700	1

INFO Inox 18/10. Pour toutes marques de bacs norme Europe (600 x 400). 4 roues pivotantes Ø 100 mm Chape, axe et roulement inox. Bandage caoutchouc non tachant. Résistance en charge 300 kg. Manutention simplifiée. Hauteur du timon au sol 970 mm.

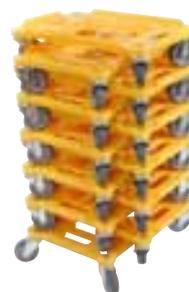


Grande capacité d'empilage

SOCLE ROULEUR AVEC TIMON

	Réf.	Cdt
615 x 415 x 970 mm	225847	1

INFO ABS jaune empilage en croix. Dimensions ext : 615 x 415 x 161 mm. Dimensions int : 605 x 405 mm. Charge utile 325 kg. 4 chapes pivotantes avec roues Ø 100mm en caoutchouc thermoplastique anti-bruit. Température -40 à + 70 °C Système d'empilage via le cadre breveté.



SOCLE ROULEUR EMPILABLE

	Réf.	Cdt
610 x 410 mm	687526	1

Bac gerbable

INFO Une cartouche d'identification sur tous les bacs de la gamme permet d'annoter simplement et clairement les informations essentielles à une bonne gestion de vos denrées alimentaires. Norme Europe 400 x 300 mm (12 - 15 L) et 600 x 400 mm (25 - 35 - 55 L). Fond et parois pleins. Polyéthylène alimentaire haute densité.



BAC DE STOCKAGE GERBABLE + COUVERCLE



		Bleu	Rouge	Vert	Blanc	Jaune	Cdt
400 x 300 x 160 mm	12 L	456144	21590	60221	21597	21602	1
400 x 300 x 215 mm	15 L	32159	32152	23141	21598	21603	1
600 x 400 x 165 mm	25 L	21596	21591	21594	21599	21604	1
600 x 400 x 215 mm	35 L	19235	6900	19234	21600	21605	1
600 x 400 x 320 mm	55 L	21595	21592	21593	21601	21606	1

INFO Fond et parois pleins. Normes Europe. Polypropylène. Dim. int. : 355 x 255 x 300 mm.

INFO Fond et paroi pleins. Norme Europe 600 x 400 mm. Polypropylène alimentaire. Poignées ergonomiques pour des manutentions aisées. Dim. int. 555 x 355 x 300 mm.



BAC GERBABLE 30 L



		Cdt
Gris	21030	1
Couvercle gris	61020	1

BAC GERBABLE 60 L



	Réf.	Cdt
Rouge	154949	1
Couvercle rouge	61068	1
Gris	270780	1
Couvercle gris	61060	1

INFO Fond et parois ajourés. Poignées ergonomiques pour une manutention aisée. Polyéthylène alimentaire haute densité.

INFO Haut. d'emboîtement 91 mm. Dim. ext. 600 x 400 x 187 mm. Dim. int. 553 x 360 x 171 mm.

INFO Haut. d'emboîtement 113 mm. Dim. ext. 600 x 400 x 232 mm. Dim. int. 553 x 360 x 217 mm.

INFO Charge unitaire 10 kg. Fond ajouré 20 L. Haut. d'emboîtement 90 mm. Dim. ext. 600 x 400 x 120 mm. Dimension intérieure 564 x 342 x 102 mm.



BAC DE STOCKAGE GERBABLE

		Gris	Blanc	Cdt
H.85 mm	15 L	87774	12524	1
H.150 mm	25 L	31678	31677	1
H.200 mm	40 L	28975	G179621	1
H.300 mm	60 L	28375	G179721	1

BICOLORE BRUN-ROUGE / BEIGE - 35 L

	Réf.	Cdt
Fond ajouré	86659	1

BICOLORE BRUN / BEIGE - 45 L

	Réf.	Cdt
Fond plein + trou	13047	1

BICOLORE BEIGE / ORANGE - 20 L

	Réf.	Cdt
Fond ajouré	351120	1

INFO Norme Europe 400 x 300 et 600 x 400 mm. Fond et parois pleins. Poignées ergonomiques pour une manutention aisée. Polyéthylène alimentaire haute densité.



BAC DE STOCKAGE GERBABLE



		Gris	Blanc	Cdt
400 x 300 x 160 mm	12 L	14582	57325	1
400 x 300 x 215 mm	15 L	39758	25115	1
couvercle pour bac 400 x 300 mm		19339	16204	1
600 x 400 x 165 mm	25 L	10329	25116	1
600 x 400 x 215 mm	35 L	10330	25118	1
600 x 400 x 320 mm	55 L	39759	25120	1
couvercle pour bac 600 x 400 mm		19337	25121	1

INFO En PEHD, apte au contact alimentaire (-40°C à +90°C). Simplifie la gestion de la traçabilité grâce à une étiquette inaltérable.



CAISSE LIAISON FROIDE

		Jaune	Bleu	Blanc	Rouge	Vert
27 L	H.146 mm	180218	461205	125682	125681	125680
37 L	H.197 mm	125688	125686	125687	461206	125685

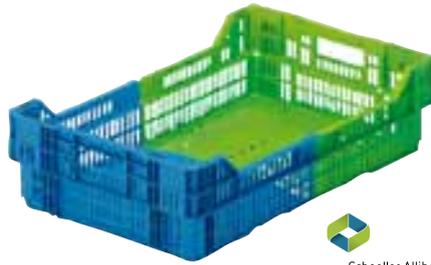


Bac gerbable et emboîtable

Norme Europe 600 x 400 mm

INFO Haut. d'emboîtage 71 mm. Dim. ext. 600 x 400 x 147 mm. Dim. int. 553 x 360 x 122 mm.

INFO Bac bleu et vert avec parois ajourées. Polypropylène alimentaire haute densité. Hauteur d'emboîtage: 20 L = 40 mm / 27 L = 74 mm / 45 L = 120 mm.



Spécial Pizza

Schoeller Allibert

BICOLORE BLEU FONCÉ / BLEU CLAIR 26 L		Réf.	Cdt
Fond ajouré		11000	1

Schoeller Allibert

BAC GERBABLE EMBOÎTABLE 600 x 400 mm			
	Dim. intérieures.	Réf.	Cdt
27 L	556 x 357 x 135 mm	27953	1
45 L	556 x 357 x 235 mm	29346	1

CAISSE À PÂTON 600 x 400 mm
Coloris blanc

		Réf.	Cdt
11 L	600 x 400 x 70 mm	681403	1
15 L	Dim. int. 565 x 365 x 85 mm	179421	1
Couvercle		12528	1

Spécial pain



MANNE À PAIN - Ajourée emboîtable et gerbable - Coloris jaune

		Réf.	Cdt
150 L	Dim. ext. 661 x 465 x 700 mm Dim. int. 625 x 425 x 633 mm	180523	1
180 L	Dim. ext. 631 x 465 x 830 mm Dim. int. 625 x 425 x 776 mm	181305	1

INFO Pour bac 600 x 400 et 400 x 300 mm (norme Europe). 4 roues pivotantes Ø 100 mm, polyamide chape zinguée. Charge maxi 180 kg. Coloris gris.

SOCLE ROULEUR DOLLY

	Réf.	Cdt
604 x 402 x 162 mm	59700	1



Compatible



BAC À FARINE
Couvercle en acier inoxydable mobile - 4 roues pivotantes Ø.100 mm à chape électrozinguée

		Réf.	Cdt
120 L	605 x 395 x H.725 mm	680876	1

INFO Diminuer la quantité de pain non consommé! Côtés en acier inox, dessus ouvert. Porte avant guillotine en plexiglas. Bac de récupération sur glissière. 2 curseurs aimantés (rouge et vert) matérialisent les niveaux de pain. 4 roues dont 2 roues à frein.



MEUBLE ÉCO PAIN

		Réf.	Cdt
150 L	664 x 468 x 1200 mm	755569	1

INFO Inox 18/10. Avec tiroir ramasse-miettes. Couvercle rabattable sur charnières. Plaque perforée intérieure en partie basse et ouïes d'aération. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, chape inox dont 2 avec freins.



Ouïes d'aération

MEUBLE À PAIN

		Réf.	Cdt
500 x 500 x 950 mm		21825	1



BAC À INGRÉDIENTS
Avec roulettes - Couvercle transparent. Polypropylène, 0% BPA - Température de -20 à +90°C

		Réf.	Cdt
100 L	710 x 410 x 710 mm	755742	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE 228



Seau et bac à ingrédients



SEAU ALIMENTAIRE GRADUÉ - Avec bec verseur - Anse Inox

	Réf.	Cdt
13 L	214100	1

SEAU INDUSTRIEL bleu - Anse métal

	Réf.	Cdt
10 L	333511	1

COUVERCLE POUR CONTENEUR
Fermeture par pression

	Blanc	Cdt	Gris	Jaune	Cdt
Pour 76 L	31567	1	27351	20696	6
Pour 121 L	32000	1	32110	32015	6

CONTENEUR ROND MULTI-USAGE

Polyéthylène blanc - Indéformable et résiste aux chocs

	Blanc	Cdt	Gris	Jaune	Cdt
76 L	31566	1	28881	31568	6
121 L	33125	1	25860	64485	6

SOCLE MOBILE - 5 roues pivotantes pour un déplacement aisé

	Réf.	Cdt
Socle rond	Ø 464 x H.168 mm	32001 1



SEAU CARRÉ ALIMENTAIRE GRADUÉ 12 L
En PEHD - Avec bec verseur et couvercle- Anse Inox

	Réf.	Cdt
Vert	450332	1
Blanc	450331	1
Rouge	450333	1
Bleu	450335	1
Jaune	450334	1



INFO Polyéthylène haute résistance à usage professionnel. Poignées ergonomiques. Couvercle clipsable. Fond renforcé. Empilable



CAISSE BRUTE - Avec couvercle

	Réf.	Cdt
75,5 L	710 x 440 x 385 mm	677721 1

INFO 3 x 30 l avec roulettes - Lots de 3 bacs à ingrédients transparents 30 L + 3 couvercles blanc et un jeu de 4 roulettes. Polypropylène, 0% BPA. Température de -20 à +90°C.



ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
228

INFO Polyéthylène blanc. Indéformable et résiste aux chocs.



Charge :
100 Kg

COUVERCLE CARRÉ BLANC - Polyéthylène

	Réf.	Cdt
Pour conteneur 106 L	32642	1

CONTENEUR CARRÉ MULTI USAGES

	Réf.	Cdt
106 L	546 x 546 x H.572 mm	4557 1

SOCLE MOBILE CARRÉ NOIR
4 roues pivotantes pour un déplacement aisé

	Réf.	Cdt
Socle carré	438 x 438 x H.159 mm	31011 1

INFO Léger, Empilable. Vidange intégrée, équipé de 4 roues Ø 120 mm 2 fixes, 2 pivotantes avec freins chape inox.



BAC ROTOMOULÉ

	Réf.	Cdt
310 L	120 x 80 x 105 cm	256321 1

BACS À INGREDIENTS

	Réf.	Cdt
3 x 30 L	580 x 320 x 460 mm	755741 1

Casier de stockage lave-vaisselle

Casier de lavage 500 x 500 mm - Polypropylène indéformable - Empilable

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
337



CAMBRO

CASIER À OBJETS CREUX - Pour lavage en vrac de gros objets - Grosse maille

		Réf.	Cdt
Gris	500 x 500 x 101 mm	30848	1



CAMBRO

CASIER À ASSIETTES ET PLATEAUX
Pour assiettes ou 9 plateaux de longueur inférieure à 45 cm

		Réf.	Cdt
Gris	500 x 500 x 101 mm	361745	1



CAMBRO

CASIER À COUVERTS
Pour lavage en vrac - Maille fine

		Réf.	Cdt
Gris	500 x 500 x 101 mm	5488	1



CAMBRO

CASIER À VERRES 25 CASES

	Pour verre	Réf.	Cdt
H.143 mm	Ø 89 x H.92 mm	134114	1
H.184 mm	Ø 89 x H.132 mm	325884	1
H.225 mm	Ø 89 x H.174 mm	28710	1



CAMBRO

CASIER À VERRES 36 CASES

	Pour verre	Réf.	Cdt
H.143 mm	Ø 73 x H.92 mm	121545	1
H.184 mm	Ø 73 x H.132 mm	24558	1
H.225 mm	Ø 73 x H.174 mm	28709	1



CAMBRO

CASIER À VERRES 49 CASES

	Pour verre	Réf.	Cdt
H.184 mm	Ø 60 x H.132 mm	58014	1
H.225 mm	Ø 60 x H.174 mm	129171	1
H.267 mm	Ø 60 x H.216 mm	39784	2

■ Réf. 28709
convient aux verres
Normandie (16 cl) et Élégance (19 cl)



COUVERCLE CASIER DE LAVAGE
Assure la fermeture des casiers

CAMBRO

		Réf.	Cdt
Blanc	500 x 500 mm	29260	1



CAMBRO

CASIER OUVERT GRAND PLATEAUX

		Réf.	Cdt
Gris	H.101 mm	27814	1



GRILLE DE RETENUE
Standard pour casier lavage

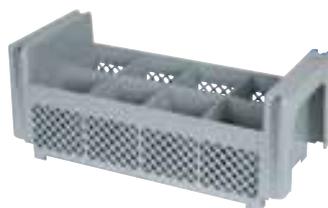
CAMBRO

		Réf.	Cdt
Grille 500 x 500 mm		357854	1



COUVERCLE UNIVERSEL
Pour casier de lavage

		Réf.	Cdt
Bleu	500 x 500 mm	69205	1



PANIER À COUVERTS 8 CASES
Polypropylène - 250 couverts
Possibilité de 2 paniers juxtapo-
sés par casier 50 x 50 cm

		Réf.	Cdt
Gris	455 x 195 x 185 mm	434151	1



GODET À COUVERTS

		Réf.	Cdt
107 x 107 x 135 mm		900078	1
Ø95 x H.143 mm		34313	1



RAMASSE-COUVERTS
Emboîtable - Polypropylène
4 compartiments

		Réf.	Cdt
Bleu	530 x 325 x 100 mm	102522	1
Gris	530 x 325 x 100 mm	33114	1
Couvercle		12311	1

Conteneur isotherme

CAMBRO

INFO Construction polyéthylène monobloc à double paroi, d'entretien facile. Une couche isolante épaisse en mousse de polyuréthane et des joints étanches à l'air contribuent à conserver la qualité et la température des aliments des heures durant. Les loquets durables en nylon sont faciles à ouvrir et assurent une fermeture serrée permettant un maintien maximal de la température. La porte pivote sur 270 degrés et se rabat sur le côté, d'où un chargement et un déchargement aisés. Poignées et pare-chocs moulés pour une manœuvre aisée. Livré avec 4 roulettes, sauf pour le UPC 400*.

Poignées moulées incassables et ergonomiques assurant un transport aisé par 2 personnes.

INFO 12 niveaux GN 1/1 (530 x 325). Ouverture frontale. Fermeture hermétique fiable par un loquet en nylon. Joint intégré dans la porte. Conteneur en polyéthylène robuste doté d'une épaisse couche isolante de mousse de polyuréthane permettant de conserver la température des aliments chauds ou froids durant des heures.

■ Transport en conformité avec la loi en liaison froide ou chaude

■ Lavable au jet



■ Roues en options



CONTENEUR ISOTHERME UPCS 400

		Réf.	Cdt
gris moucheté	460 x 635 x 630 mm	20 kg 564725	1
bleu ardoise	460 x 635 x 630 mm	20 kg 564711	1

INFO Polypropylène durable, joint intégré et systèmes de fermetures nylon. Poignées moulées pour une manutention aisée. Les bacs s'enlèvent facilement grâce aux encoches. Empilage simple et efficace.

■ Lavable au jet



CONTENEUR ISOTHERME - Gris moucheté pour bac GN 1/1

		Réf.	Cdt
UPCS 140	Cap. 1 bac GN 1/1 H.100 mm 640 x 435 x 220 mm	140480	1
UPCS 160	Cap. 1 bac GN 1/1 H.150 mm 640 x 435 x 260 mm	160480	1
UPCS 180	Cap. 1 bac GN 1/1 H.200 mm 640 x 435 x 305 mm	180480	1

300	400	600	800	1200	1600	Exemples bacs et couvercles
4	6	8	12	16	24	GN 1/1 de H. 65 mm
3	4	6	8	12	16	GN 1/1 de H. 100 mm
2	3	4	6	8	12	GN 1/1 de H. 150 mm
1	2	2	4	4	8	GN 1/1 de H. 200 mm

CONTENEUR ISOTHERME SÉRIE UPC
Bleu ardoise (autres coloris nous consulter)

		Réf.	Cdt
Conteneur UPC 300*	GN 1/1 - 432 x 654 x 568 mm 12,4 kg	755271	1
Conteneur UPC 400*	GN 1/1 - 460 x 633 x 620 mm 13 kg	900135	1
Chariot UPC 600	GN 1/1 - 520 x 690 x 1145 mm 32,6 kg	128971	1
Chariot UPC 800	GN 1/1 - 520 x 690 x 1370 mm 43,5 kg	49758	1
Chariot UPC 1200	GN 2/1 - 725 x 820 x 1160 mm 49,2 kg	32962	1
Chariot UPC 1600	GN 2/1 - 715 x 820 x 1350 mm 63,5 kg	32956	1

* Incompatible avec les roulettes

Accessoire conteneur UPC / UPCS

INFO Camchiller® durée 8 heures. Pour garder les aliments à une température inférieure à 5 °C. Compatible pour UPCS 400 / UPC400 / 800 / 1200 / 1600.

PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE GN 1/1

	Réf.	Cdt
Bleu roi	23040	1

INFO ThermoBarrier® pour séparer les aliments chauds et froids dans le même conteneur en maintenant des températures salubres.

PLAQUE SÉPARATION CHAUD/FROID GN 1/1

	Réf.	Cdt
Gris GN 1/1 (UPC400/800)	900328	1

INFO Camwarmer® prolonge de 2 heures le temps de conservation des aliments chauds. À mettre au four 45 min à 180 °C. Lavable en machine. Compatible UPCS 400 - UPC 800.

PLAQUE CHAUDE

	Réf.	Cdt
Granité gris	006097	1

INFO 4 roulettes : 2 fixes, 2 pivotantes dont une avec frein. Dim.ext. : P.710 x L.530 x H.230 mm. Dim.int. : P.645 x L.465 x H.35 mm. Compatible pour UPCS 400 - UPC 400.

CHARIOT DE TRANSPORT

	Réf.	Cdt
Bleu ardoise ou gris	900329	1



INFO 2 fixes, 2 pivotantes dont une avec frein pour un transport aisé au sol.

KIT DE 4 ROULETTES Ø 127 mm
Uniquement pour UPCS 400

	Réf.	Cdt
Kit 4 roulettes	400690	1

Conteneur isotherme



INFO Ouverture frontale. Fermeture en acier inox. Poignées extractibles. 6 glissières intérieures. Capacité 30,5 litres. Empilable. Poids à vide 7,5 kg. Dim. ext. L.410 x P.360 x H.444 mm. Dim. int. L.330 x P.275 x H.340 mm.

Lavable au jet



INFO Ouverture frontale. Fermeture inox. Joint de porte silicone amovible. Capacité 68 litres. 8 glissières intérieures. Empilable. Poids à vide 11,5 kg. Dim. int. L.335 x P.540 x H.380 mm.

Lavable au jet

CONTENEUR ISOTHERME AF6 GN 1/2



			Réf.	Cdt
Rouge	410 x 360 x 444 mm	7,5 kg	126934	1
Bleu	410 x 360 x 444 mm	7,5 kg	31313	1
Moucheté gris bleuté	410 x 360 x 444 mm	7,5 kg	31315	1

CONTENEUR ISOTHERME AF8 GN 1/1



			Réf.	Cdt
Rouge	440 x 640 x 480 mm	11,5 kg	11474	1
Bleu	440 x 640 x 480 mm	11,5 kg	11475	1
Moucheté gris bleuté	440 x 640 x 480 mm	11,5 kg	11476	1



INFO Ouverture frontale. Capacité 90 litres. 12 glissières intérieures. Empilable. Poids à vide 16,5 kg. Dim. int. L.330 x P.533 x H.515 mm.

Lavable au jet



Lavable au jet

-30 à +80 °C

INFO Conteneur isotherme. Polyéthylène alimentaire. Isolation par mousse sans CFC. Ouverture frontale, lavage au jet. Préhension facile, gerbage sécurisé (fixation vendue séparément), fermeture rapide et sûre. Livré avec jeu d'étiquettes.

CONTENEUR ISOTHERME AF12 GN 1/1 (530 x 325)



			Réf.	Cdt
Moucheté gris bleuté	440 x 665 x 650 mm	16,5 kg	120006	1

CONTENEUR SHERPA GN 1/1



			Réf.	Cdt
SHERPA F2 (6 glissières)	478 x 695 x 378 mm - 11 kg		701801	1
SHERPA F4 (12 glissières)	478 x 683 x 632 mm - 17 kg		822101	1
Jeu de 4 roues	Chape inox Ø 125 mm, 2 avec freins		822751	1
Jeu de 2 attaches			822850	1

INFO Empilable grâce à son ouverture frontale. Il est possible d'intégrer une séparation horizontale pour faire deux zones (froide / chaude) dans le coffre. Ce modèle est livré avec un système de rack intérieur modulable en 3 ou 5 niveaux. -1 °C perdu par heure. Dim. ext. : L.700 x L.580 x H.620 mm. Dim. int. : L.620 x L.405 x H.510 mm.

Lavable au jet



BOX ISOTHERME 600 x 400 mm Coffre livré avec rack intérieur

	Réf.	Cdt
Box	6640	1

INFO Conteneur de transport léger en Polypropylène expansé (EPP). Facile à charger et à décharger, empilable. Identification facile grâce à l'emplacement pour l'étiquette. Lavable en lave vaisselle. Convient pour les produits alimentaires. 100% recyclable, sans CFC.

INFO Poignées intégrées sur le dessus. Ouverture à 270°C et maintien de la porte sur le côté. La porte se referme et se verrouille sans effort.

Pour : 3 bacs GN 1/1 H.100 mm



BOX ISOTHERME CHARGEMENT FRONTAL Pour bac GN 1/1

	Réf.	Cdt
86 L	645 x 440 x H.630 mm	751092 1

43 L : *système d'emboitage gain de place



BOX ISOTHERME CHARGEMENT HAUT - Pour bac GN 1/1

			Réf.	Cdt
35,5 L	Pour GN1/1 H.15 cm	600 x 400 x H.257 mm	751087	1
43 L*	Pour GN1/1 H.20 cm	600 x 400 x H.316 mm	751088	1
53 L	Pour 600 x 400 x 200 mm	687 x 487 x H.234 mm	755747	1
80 L	Pour 600 x 400 x 300 mm	687 x 487 x H.334 mm	755750	1

Conteneur isotherme chauffant

INFO L'isolant en mousse de polyuréthane assure une excellente rétention de la chaleur des heures durant, même lorsque l'unité est débranchée. La qualité de l'isolant réduit la consommation d'énergie durant le préchauffage et la remise en température après l'ouverture de la porte. Idéaux pour les applications impliquant une ouverture et une fermeture fréquentes et pour les événements de longue durée. Prolongation du temps de conservation des plats chauds et salubrité des aliments. Chauffage uniforme dans toute l'unité. Le robuste extérieur en polyéthylène reste froid au toucher et ne s'abîme pas comme les chariots en inox en cas de chocs. Mono 220 V. Livré avec 4 roues, sauf pour l'UPCH 400*.



INFO L'épaisse couche isolante en mousse assure la conservation de la température des heures durant, même lorsque l'unité est débranchée. Un plat à 87,8 °C sera, au bout de 4 heures, à 78,9 °C ou à 80 °C pour le UPCH 800.

CONTENEUR ISOTHERME CHAUFFANT SÉRIE UPCH - Bleu ardoise

CAMBRO

		Nb niveaux				Réf.	Cdt
Conteneur UPCH 4002*	GN 1/1	265 W	12	16,7 kg	460 x 670 x 630 mm	564726	1
Chariot UPCHW 4002	GN 1/1	265 W	12	16,7 kg	460 x 670 x 630 mm	687392	1
Chariot UPCH 800	GN 1/1	265 W	2 x 12	38 kg	520 x 690 x 1 372 mm	890834	1
Chariot UPCH 1600	GN 2/1	506 W	2 x 12	60 kg	730 x 847 x 1 375 mm	890835	1

* UPCH 4002 : incompatible avec les roulettes, voir option chariot 900329 ou UPCHW 4002

Exemples de capacité de chargement en bacs GN 1/1

Profondeur bacs	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
UPCH 4002	6	4	3	2
UPCH 8002	12	8	6	4
UPCH 16002	24	16	12	8

INFO Porte composée d'un dispositif électrique amovible. Thermomètre intégré Capacité : 63 Litres. Poids à vide : 13,2 kg. Dim. int : L335 x P540 x H 360 mm.



INFO Glissières au pas de 36 mm. Conçu pour le transfert des aliments en liaison chaude et pour leur maintien à une température à 63°C. Branché sur une prise monophasée ils sont utilisables comme des enceintes de maintien en température. Débranché ce sont des conteneurs isothermes.. Lavage au jet (IP 24), préhension facile. Gerbage sécurisé (jeu d'attache en option), fermeture rapide et sûre.. Puissance 300 W Mono 230 V. Impératif : Utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matière grasse pouvant nuire au bon fonctionnement électrique.

Lavable au jet, sauf partie électrique démontable



CONTENEUR AF7 GN 1/1

		Réf.	Cdt
Corps AF7	440 x 640 x H.480 mm	12723	1
Porte Rouge AF7 220 V		124150	1
Chariot MAXIDOLLY	moucheté gris bleuté avec poignée inox	30832	1



CONTENEUR ISOTHERME SHERPA CHAUFFANT

		Réf.	Cdt
Sherpa FC3 - 9 glissières	478 x 709 x H.534 mm	678385	1
Sherpa FC4 - 12 glissières	478 x 709 x H.632 mm	158225	1

Conteneur isotherme à boisson



INFO Maintien en température supérieur. Coque en polyéthylène en une seule pièce associée à une épaisse mousse isolante. Joint d'étanchéité à l'air associé à une poignée étanche de chaque côté du conteneur assure un maintien supérieur de la température, chaude ou froide. Lavable en machine et résistant aux éraflures. Intérieur lisse avec bords arrondis facilitant le nettoyage.

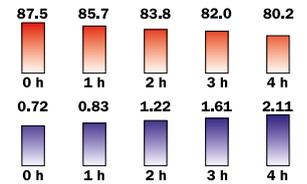


CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE - 10,4 litres - Avec robinet

		Réf.	Cdt
Bleu ardoise	7,7 kg / 300 x 425 x 500 mm	30843	1
Café	7,7 kg / 300 x 425 x 500 mm	459815	1

INFO Vérification de la température Les Ultra Camtainers maintiennent les boissons chaudes pendant des heures. Les tests réalisés sur un UC250 (9,5 litres) montrent une baisse de la température en moyenne, de seulement 1,8 °C par heure. Les Ultra Camtainers maintiennent les boissons fraîches pendant des heures. Les tests réalisés sur un UC250 montrent une élévation de la température en moyenne, de seulement 0,34 °C par heure.

Lavable au jet



CAMBRO

CONTENEUR ISOTHERME À LIQUIDE - 12,7 litres sans robinet

		Réf.	Cdt
Bleu ardoise	230 x 420 x 470 mm	43465	1
Café	230 x 420 x 470 mm	43466	1

Lavable au jet



CONTENEUR ISOTHERME - Bleu ardoise - Avec robinet

		Réf.	Cdt
5,7 L	290 x 265 x 440 mm	30845	1
22,7 L	210 x 180 x 675 mm	29513	1
37,9 L	410 x 520 x 655 mm	29512	1

INFO Transport des liquides chauds ou froids. Avec Poignée. Double paroi, acier inox 18/8^{ème}. Isolation polyuréthane. Couvercle isolant. Empilable. Déperdition de température : 3 à 5 °C par heure.

Sans soudure
Passé au lave-vaisselle



CONTENEUR ISOTHERME Avec robinet - Sans jauge

		Réf.	Cdt
4 L	Ø 237 x H.346 mm	500380	1
6 L	Ø 237 x H.405 mm	150039	1
8 L	Ø 252 x H.436 mm	50037	1
10 L	Ø 252 x H.489 mm	50041	1
16 L	Ø 307 x H.504 mm	50447	1
20 L	Ø 307 x H.576 mm	50448	1
25 L	Ø 307 x H.655 mm	150045	1

CONTENEUR ISOTHERME EMPILABLE INOX Sans robinet - Type VC8

		Réf.	Cdt
4 L	Ø 238 x H.220 mm	34792	1
6 L	Ø 238 x H.280 mm	34791	1
8 L	Ø 252 x H.310 mm	22227	1
10 L	Ø 252 x H.362 mm	7411	1

INFO Conteneur en polyéthylène, robinet en polypropylène. Température maximum supportée : 80°C. Multiples poignées de transport et manipulation facile. Nettoyage rapide du robinet. Dimensions : Ø 24 cm, profondeur 26 cm et hauteur 51 cm.



CONTENEUR ISOTHERME 5 L - Avec robinet

		Réf.	Cdt
Bleu		751731	1
Cassis		751732	1

Mallette et plateau repas isotherme

INFO 1 assiette porcelaine blanche, 2 compartiments (Ø 210 x H40 mm - 0,8 L), 1 bol porcelaine (Ø 110 x H62 mm - 0,30 L), 1 couvercle avec joint d'étanchéité, 2 bols inox (Ø 110 x H 63 mm - 0,36 L), 2 couvercles. Fond de mallette isotherme. Bloc interne isolant.



MALLETTE DE TRANSPORT DE REPAS INDIVIDUEL RAYO



		Réf.	Cdt
Beige	Ø 270 x H.245 mm	73256	1

INFO Isolation à double paroi, couvercle amovible pour séparation isotherme des aliments chauds et froids. Lavable en machine. Fermeture inox, poignée rabattable. 1 mallette, 1 barquette 2 compartiments avec couvercle, 3 barquettes avec couvercle.



MALLETTE DE TRANSPORT DE REPAS INDIVIDUELS DUO II/2



		Réf.	Cdt
Sable/ivoire	336 x 200 x 170 mm	30553	1



INFO

Ampoule sous vide en inox haute qualité. Grande robustesse. Noir-gris

RÉCIPENT ALIMENTAIRE ISOTHERME

	Réf.	Cdt
1,2 L	682070	1
1,7 L	682071	1

INFO ABS double paroi, mousse polyuréthane, boîte intérieure micro-ondable avec couvercle étanche.



KIT TRANSPORT REPAS ISOTHERME 6 h

	Réf.	Cdt
1,5 L	564727	1
2,5 L	564728	1

INFO Euronorme 37 x 53 cm ultra léger avec plaque chaude. Comprend : 1 assiette porcelaine de 23 cm à deux compartiments et 2 bols avec leurs couvercles.



PLATEAU REPAS ISOTHERME CAM GO BOX

	Réf.	Cdt
Porcelaine	bols porcelaine	755529 1
Shoreline	bols shoreline isothermes	755662 1

INFO Système complet incluant la vaisselle porcelaine de haute qualité avec couvercle étanche. Coque polystyrène. Munis d'un grand plat de 800 ml et de 2 petits de 300 ml, avec leur couvercle respectif encastrable dans le couvercle de la box. Ainsi le couvercle isotherme préassemblé avec les couvercles étanches et le plateau garni du repas sont assemblés en une seule opération. De la même manière le couvercle isotherme muni des couvercles se retire en une seule fois.



Couvercles étanches

PLATEAU BOX "EASY CLICK"



		Réf.	Cdt
Plateau	360 x 325 x 130 mm	687974	1

INFO **PETIT MODÈLE** : plateau tablotherm gris clair et foncé comprenant 1 assiette blanche 2 compartiments Ø 25,6 cm et 2 bols diam 12,2 cm. Récipients livrés avec un couvercle polypropylène gris clair à joint en caoutchouc intégré. **GRAND MODÈLE** : plateau tablotherm vert clair et foncé. Comprendant 1 assiette blanche 2 compartiments Ø 25,6 cm. 3 bols diam 12,2 cm. Récipients livrés avec un couvercle polypropylène gris clair à joint en caoutchouc intégré + 1 disque 165pwp/chaud Emplacement prévu pour les couverts.



La restauration hors foyer aux normes NF NSF et HACCP

PLATEAU-REPAS ISOTHERME

CAMBRO

		Réf.	Cdt
Petit modèle	325 x 480 x 105 mm	398471	1
Grand modèle	370 x 530 x 105 mm	37530	1
Assiette 2 compartiments porcelaine	Ø 256 mm	12504	12
Couvercle pour assiette		951226	48
Bol porcelaine	40 cl - Ø 122 mm	12500	12
Couvercle pour bol		122700	12

Sac pizza



INFO Fabriqué en nylon résistant et doté d'une épaisseur de polyester de 2 cm, ils offrent des performances maximales, ne retenant ni les odeurs, ni l'humidité. Pratiques, ils sont munis d'une large fenêtre transparente pour étiquette, ainsi que d'une boucle d'accroche pour séchage et stockage. Le « système spécifique d'œillets » améliore les performances thermiques des sacs de livraison Proserve en utilisation intensive : la vapeur est libérée efficacement et l'humidité est très nettement réduite.



SAC DE LIVRAISON ISOTHERME ROUGE - Polyester / nylon

		Réf.	Cdt
4 pizzas Ø 40 cm	fermeture zip et poignée de grande qualité	546501	1
6 pizzas Ø 40 - 45 cm	fermeture et poignée velcro	156006	1

Glacière

INFO Fermeture hermétique sans joint d'étanchéité permettant une hygiène parfaite. Complètement isolée (corps et couvercle) conserve le froid, le surgelé, le chaud. Normes alimentaires. Résistante aux chocs grâce à sa coque en polyéthylène haute densité (PEHD) pour une utilisation intense. Isolation mousse de polyuréthane (sans CFC) haute densité assure une excellente performance thermique.



INFO Déverrouillage du couvercle : anse position basse côté logo. 3,6 kg. Dim. int : L.44 x P.23,5 x H.30,5 cm.



GLACIÈRE ISOTHERME

	Réf.	Cdt
30 L 48 x 28 x 37,5 cm	323135	1

GLACIÈRE ISOTHERME Avec vidange - 5,5 kg - Dim. int : L.47,5 x P.27 x H.34 cm

	Réf.	Cdt
46 L 56 x 36 x 40,5 cm	323136	1

INFO Plaque intérieure de séparation amovible / Transport sur 2 roulettes. Dim. int : L.58 x P.29 x H.31 cm 7,3 kg

INFO Avec vidange. 8,3 kg. Dim. int : L.66 x P.33,5 x H.33,5 cm

■ Plaque intérieure de séparation amovible



■ Transport sur roulettes

	Réf.	Cdt
55 L 66 x 40 x 46 cm	6486	1

	Réf.	Cdt
70 L 72 x 42 x 41 cm.	534570	1

■ 2 couvercles pour plus de confort



■ Poignée adaptée à la charge

INFO Avec vidange. Dim. int : L.76 x P.37 x H.37 cm

INFO Avec vidange. Dim. int : L.96 x P.37 x H.35,5 cm 14,5 kg. Bac intérieur amovible.

	Réf.	Cdt
100 L 88 x 49 x 51 cm	6492	1

	Réf.	Cdt
150 L 108 x 49 x 48 cm	150901	1

- 3 °C FRAIS produits frais (fromage, fruits et légumes)
- 12 °C FROID produits carnés (viandes, poissons)
- 21 °C CONGÈLE (produits surgelés, glaces)
- PLAQUE CHAUDE



PLAQUE EUTECTIQUE

		Réf.	Cdt
GN 1/1	Blanche 530 x 325 x 30 mm	-3 °C	24452 1
	Blanche 530 x 325 x 30 mm	-12 °C	24451 1
GN 1/1	Blanche 530 x 325 x 30 mm	-21 °C	24563 1
	Rouge 530 x 325 x 30 mm		682479 1
GN 1/3	Blanche 325 x 176 x 30 mm	-3 °C	21115 1
	Blanche 325 x 176 x 30 mm	-12 °C	21114 1
GN 1/3	Blanche 325 x 176 x 30 mm	-21 °C	21119 1





279

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE/GAZ

Préparation culinaire 280

Caféterie 299

Snacking 303

Four et fourneaux 313

Le froid 326

Lavage vaisselle 337

Coupe-légumes

INFO Pour restaurants et collectivités jusqu'à 400 couverts et plus, suivant le type de restauration, par service. Le nouveau TRS garantit une exceptionnelle qualité de coupe allée à des performances supérieures. Toutes les pièces au contact des aliments sont en acier inox. De multiples dispositifs de sécurité protègent l'opérateur et arrêtent l'appareil en cas d'emploi inapproprié. Levier et trémie en acier inox pour usage intensif. Débit horaire : 150 à 250 kg suivant les travaux. Livré avec éjecteur. Livré sans disque.



COUPE-LÉGUMES TRS - Sans disque - 252 x 500 x 502 mm

		Réf.	Cdt
1 vitesse (360 tr/min)	Mono 230 V - 370 W	603312	1
1 vitesse (360 tr/min)	Mono 230 V - 500 W	603311	1
1 vitesse (360 tr/min)	Tri 230 / 400 V - 500 W	603313	1
2 vitesses (360-720 tr/min)	Tri 400 V - 750 W	123314	1

ÉQUIPEMENTS : TRS et TRK45

ACCESSOIRES	EP.	REF.	CODE	Cdt
	1 mm	C1S	115312	1
Plateaux Trancheurs Droits	2 mm	C2S	30201	1
	3 mm	C3S	30203	1
	5 mm	C5PS	30211	1
	6 mm	C6PS	30204	1
Plateaux trancheurs courbes	8 mm	C8PS	30205	1
	10 mm	C10PS	30206	1
	13 mm	C13PS13M	30207	1
	2 mm	C2WS	653122	1
Plateaux couteaux ondulés	3 mm	C3WS	00324	1
	6 mm	C6W	73915	1
	2 mm	J2X	30212	1
Plateaux rappeurs	3 mm	J3X	30213	1
	4 mm	J4X	30214	1
	7 mm	J7X	653167	1
	9 mm	J9X	15713	1
	Parmesan	PX	00135	1
	Knödel	KX	653008	1
	2 x 2 mm	AS2X	11232	1
Plateaux effileurs	3 x 3 mm	AS3X	122523	1
	4 x 4 mm	AS4X	13658	1
	6 x 6 mm	FT06	357165	1
Grilles frites	8 x 8 mm	FT08	653572	1
	10 x 10 mm	FT10	53185	1
	5 x 5 mm	MT05T	153566	1
Grilles macédoine	8 x 8 mm	MT08T	153567	1
	10 x 10 mm	MT10T	653568	1
	12 x 12 mm	MT12T	653569	1
	20 x 20 mm	MT20T	653570	1

À coupler avec le plateau "C"

INFO Débit : 300 à 1200 kg/h selon travaux. 2 vitesses 340 et 680 tr/min. Trémie automatique pour des débits importants de râpes et d'émincés de légumes. Trémie à levier pour les coupes de légumes longs. Chambre de coupe amovible. Livré sans plateau. Plateaux compatible Ø 205 mm. Tri 400V - P. 750 W



COUPE LÉGUMES - Trémie automatique - À poser TR210

	Réf.	Cdt
TR210	416 x 490 x 690 mm	687632 1
Support mobile		687591 1

INFO Construction entièrement en acier inox. Couvercle en aluminium adapté aux aliments, extractible pour un nettoyage aisé. Moteur ventilé. Sécurité arrêt moteur en cas d'ouverture du couvercle. Bouton marche/arrêt. Équipé d'outil et disque éjecteur. Mono 230 V. P.380 W. Disques : 3 rapeurs + 2 éminceurs. Autres tailles de disques disponibles sur demande.



COUPE-LÉGUMES - 5 disques OFFERTS

	Réf.	Cdt
300 kg/h	250 x 500 x 460 mm	685110 1

INFO Capacité de cuve 2,5 litres. Trémie fouloir avec sécurité. 1 500 tr/min. Cuve inox avec couvercle enveloppant transparent à trémie centrale pour ajouter des produits en cours de travail. Option PACK SNACK : 1 trancheur 2 mm, 1 trancheur 5 mm et un rappeur 2 mm.



COMBINÉ CUTTER/COUPE-LÉGUMES 2,5 litres - éjecteur + cuve inox

	Réf.	Cdt
MULTIGREEN	220 x 360 x 420 mm	677699 1
PACK SNACK 3 disques		677700 1



Coupe-légumes



INFO Coupe-légumes 1 vitesse 375 tr/min ou 2 vitesses 375 et 750 tr/min permettant la réalisation d'une grande variété de coupes, à savoir émincés, ondulés, bâtonnets, macédoine et frites grâce à une gamme complète de 50 disques en option. 600 W. - Mono 230 V ou Triphasé 400 V - Bloc moteur en inox. Couvercle amovible composé de 2 goulottes, 1 grande goulotte d'une surface de 139 cm², 1 goulotte cylindrique d'un diamètre de 58 mm. 20 à 300 couverts. Livré sans disque

INFO Nouveau coupe-légumes permettant la réalisation d'une grande variété de coupes, à savoir : émincés, ondulés, bâtonnets, macédoine et frites grâce à une gamme complète de 50 disques. 1 vitesse 375 tr/m. Bloc-moteur en inox. 50 à 400 couverts. Couvercle amovible doté d'une goulotte pleine lune (227 cm²) avec tube intégré pour légumes longs. Puissance 750 W. Triphasé 400 V.



Équipement CL50	Réf.	Cdt
Émincer 1 mm	28062	1
Émincer 2 mm	280063	1
Émincer 3 mm	48952	1
Émincer 4 mm	98365	1
Émincer 5 mm	28065	1
Râpeur 1,5 mm	88742	1
Râpeur 2 mm	28057	1
Râpeur 3 mm	87532	1
Bâtonnets 2 x 2 x 2 mm	48953	1
Bâtonnets 3 x 3 x 3 mm	281010	1
Bâtonnets 4 x 4 x 4 mm	4320	1
Macédoine cube 8 mm	58145	1
Macédoine cube 10 mm	63895	1
Macédoine cube 14 mm	329471	1
Macédoine cube 20 mm	28069	1
Frites 8 x 8 mm	368874	1
Frites 10 x 10 mm	28135	1
Socle	27187	1

robot coupe
COUPE-LÉGUMES CL50 ULTRA
Dim. 350 x 320 x 590 mm

	Réf.	Cdt
Mono - 1 vitesse	24465	1
Tri - 2 vitesses	83654	1



robot coupe
COUPE-LÉGUMES CL52 ERGONOMIQUE
Livré avec 4 disques : éminceur 2 mm, 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 4 x 4 mm

	Réf.	Cdt
CL52 (Tri 400 V)	360 x 340 x 690 mm	267452 1
Pack fraîcheur 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 bâtonnets		267456 1



robot coupe
COUPE LÉGUME CL55 LEVIER

	Réf.	Cdt
Coupe légumes (Tri 400 V)	370 x 325 x 720 mm	444932 1
Pack fraîcheur 3 éminceurs, 2 râpeurs, 3 macédoines, 2 bâtonnets		267456 1
Pack traiteur 2 éminceurs, 1 râpeur, 1 macédoine, 1 bâtonnet		81929 1

INFO Combiné cutter/coupe-légumes capacité de cuve 4,5 L. Nouveau système Incl pour maintenir le socle incliné pendant l'emploi de l'accessoire coupe-légumes. Cuve cutter en inox avec couvercle transparent. Fourni avec racleur/émulsionneur qui permet de tout préparer, des viandes aux crèmes et un rotor à couteaux microdenture. Tableau de commande plat et étanche. Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe. Vitesse variable de 300 à 3 300 tr/min. Équipe avec accessoire cutter 4,5 L et accessoire coupe-légumes. Puissance 1 000 W. Equipement : idem TRS (voir page 292). Livré sans disque



robot coupe
TRK45 V COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES

	Réf.	Cdt
Combiné (Mono 230 V)	252 x 485 x 550 mm	603322 1
Rotor à couteaux lisses		653579 1
Rotor à couteaux microdenture		653580 1

Combiné cutter / coupe-légumes



INFO Bloc-moteur asynchrone. Fonction cutter : couteau lisse livré en standard. Fonction coupe légumes : collection de 23 disques en inox en option. Mono 230 V - P.550 W. 1 vitesse 1 500 tr/min. Cuve matériau composite 2,9 L avec poignée. Livré avec 2 disques : 1 éminceur 2 mm, 1 râpeur 2 mm



COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES

		Réf.	Cdt
R201 XL	220 x 280 x 495 mm	2658	1

INFO Bloc moteur asynchrone. Fonctions pulse, cutter : couteau lisse livré en standard, coupe légumes. Grande goulotte demi lune et goulotte cylindrique Ø 58 mm Mono 230 V - P.650 W 1 vitesse 1500tr/min. Cuve matériau composite (inox pour le Ultra) 3.7 L avec poignée Livré avec 4 disques (éminceur 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonnet 2 x 2 mm).



COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES

		Réf.	Cdt
R301	325 x 300 x 550 mm	263232	1
R301 Ultra	325 x 300 x 550 mm	2808	1

INFO Bloc moteur asynchrone, support moteur métallique + Fonctions pulse, cutter : couteau lisse livré en standard, coupe légumes. Grande goulotte demi lune et goulotte cylindrique Ø 58 mm Mono 230 V - P. 700 W 1 vitesse 1 500 tr/min. Cuve inox 4.5 L avec poignée. Livré sans disque.



COMBINÉ CUTTER / COUPE LÉGUMES R401

		Réf.	Cdt
R401	320 x 304 x 570 mm	102692	1

INFO Bloc moteur asynchrone, support moteur métallique + Fonctions pulse, cutter (couteau lisse livré en standard), coupe légumes. Grande goulotte demi lune et goulotte cylindrique Ø 58 mm. Mono 230 V - P. 750 W et 1000 W pour le V.V. R402 : 2 vitesses 500 et 1 500 tr/min - R402 V.V. de 300 à 3500 tr/min en cutter. Cuve inox 4.5 L avec poignée. Livré sans disque.



COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES

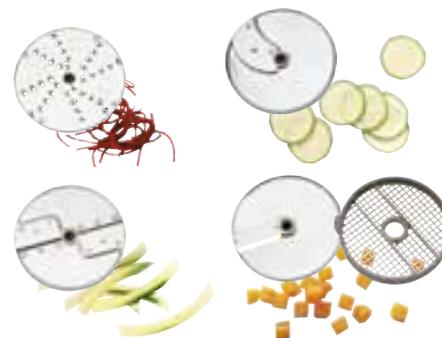
		Réf.	Cdt
R402	320 x 304 x 590 mm	2508	1
R402 V.V.	320 x 304 x 590 mm	953102	1
Pack 6 disques		52159	1

INFO Bloc moteur asynchrone, support moteur métallique + Fonctions pulse, cutter (couteau lisse livré en standard), coupe légumes. Grande goulotte demi-lune et goulotte cylindrique Ø 58 mm. Tri 400 P.1000 W pour le R502. Mono 230 V.P.1300 W pour le R502 W. R502 : 2 vitesses 750 et 1 500 tr/min - R502 V.V. de 300 à 3500 tr/min en cutter et de 300 à 1000tr/min. Cuve inox 5.5 L avec poignée. Livré sans disque.



COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES

		Réf.	Cdt
R502	380 x 350 x 665 mm	35696	1
R502 V.V.	380 x 350 x 665 mm	689236	1



INFO Pack de 4 disques pour R201, R301, R401 et R402 : éminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2 x 2 mm.

Pack de 6 disques pour R402 et R402 V.V. : Eminceur 2 mm, éminceur 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2 x 2 mm, équipement macédoine : éminceur 10 mm+ grille 10 x 10 mm.

Pack restauration / traiteur pour R502 et R502 V.V. : 2 éminceurs : 1 mm et 3 mm, 1 râpeur 2 mm, bâtonnet 4 x 4 mm. Équipement macédoine : éminceur 10 mm + grille 10 x 10 mm. Livré avec porte-disques mural.

DISQUES POUR COMBINÉ

	Réf.	Cdt
Pack 4 disques	52158	1
Pack 6 disques	52159	1
Pack restauration	81929	1

COMPARATIFS

	R201 XL	R301	R301 Ultra	R401	R402	R402 VV	R502	R502 VV
P. (W)	550	650	650	700	750	1000	1000	1300
Voltage (V)	230	230	230	230	230	230	400	230
Vitesse	1	1	1	1	2	variable	2	variable
Cuve (L)	2,9	3,7	3,7	4,5	4,5	4,5	5,5	5,5
Livré avec	Cuve, couvercle, couteau lisse et 2 disques	Cuve, couteau lisse, 2 goulottes et 4 disques	Cuve, couteau lisse, 2 goulottes et 4 disques	Cuve, couteau lisse et 2 goulottes				

Cutter-mélangeur

INFO Cutter pour la réalisation des hachages, farces fines, émulsions, mousses, broyages et pétrissages. 1500 tr/min. Cuve en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve en inox.

INFO Moteur asynchrone. Fonction pulse. Couteau lisse livré en standard. 1 vitesse 1 500 tr/min. Cuve inox 2,9 L avec poignée. P.550 W. Mono 230 V.

INFO Moteur asynchrone. Fonction pulse. Couteau lisse livré en standard. 1 vitesse 1 500 tr/min. Cuve inox 3.7 L avec poignée. P.650 W. Mono 230 V.

INFO Acier inoxydable. Cuve avec poignée et fond épais. Base protégée pour empêcher la chaleur d'aller vers les aliments. Moteur ventilé haute performance. Machine résistante à un usage en continu. Lame robuste en acier inox avec téflon. Dispositif de verrouillage de sécurité. Couvercle avec trou pour un rajout d'ingrédient. Mono 230 V. P. 950 W



CUTTER DE TABLE robot coupe
Réf. Cdt
R2 200 x 280 x 350 mm 96853 1



CUTTER DE TABLE robot coupe
Réf. Cdt
R3 210 x 320 x 400 mm 14587 1



CUTTER DE TABLE
1 vitesse - 9 litres
Réf. Cdt
480 x 330 x 400 mm 681391 1

INFO Moteur asynchrone, bloc moteur métallique. Couteau 2 lames livrés en standard. 2 vitesses 1 500 et 3 000 tr/min. Cuve inox 5,5 L avec poignée. Tri 400 V. P.1200 W.

INFO Moteur asynchrone, bloc moteur métallique, fonction pulse. Couteau 2 lames lisses livrés en standard. R-mix : vitesse variable de 300 à 3500 tr/min ; vitesse variable en rotation inversé de 60 à 500 tr/min. Cuve inox 7 L avec poignée. Mono 230 V. P. 1500 W.

INFO Moteur asynchrone, fonction pulse. Couteau 2 lames lisses. 1 500 et 3 000 tr/min. Cuve inox 8 L avec poignées, couvercle grande vision. Possibilité d'adjonction de liquide ou d'ingrédient en cours de fabrication. Tri 400 V. P. 2200 W.



CUTTER DE TABLE robot coupe
Réf. Cdt
R5 Plus 280 x 350 x 490 mm 36577 1



CUTTER DE TABLE robot coupe
Réf. Cdt
R6 V.V. 280 x 350 x 520 mm 245871 1



CUTTER DE TABLE robot coupe
Réf. Cdt
R8 315 x 545 x 585 mm 291521 1

INFO Cuve 2,5 litres. Monovitesse 1 500 tr/min. Cuve acier inox. Couvercle enveloppant transparent à trémie centrale pour ajouter des produits en cours de travail. P. 370 W. Mono 230 V. Complet avec rotor couteaux lisses.

INFO Cuve 3,5 litres. Triphasé : 2 vitesses 1 500 - 3 000 tr/min. Mono : 1 vitesse 1 500 tr/min. Couteaux à denture fine. La masse travaillée est de 100 g à 1,5 kg pour les hachages, terrines, la pâtisserie, sauces, beurres composés. P. 500 W.

INFO Cuve cutter en inox avec couvercle transparent. Tableau de commande plat et étanche. Flexibilité grâce à la possibilité de choisir entre différentes vitesses. Fonction pulse pour une meilleure précision de coupe. Fourni avec racleur/émulsionneur et rotor.

Mixages fins et liquides pour régimes spéciaux



CUTTER-MÉLANGEUR 2,5 L
Réf. Cdt
K25 900159 1



CUTTER-MÉLANGEUR 3,5 L
Réf. Cdt
K35 (Tri 400 V) 78775 1
K35 (Mono 230 V) 78774 1



CUTTER-MÉLANGEUR ÉMULSIONNEUR K55 (5,5 L) ET K45 (4,5 L)

	Vitesse	Rotor	Réf.	Cdt
K55 (Tri 230/400 V)	2 : 1 500 et 3 000 tr/min	microdenture	603317	1
K55 (Tri 230/400 V)	2 : 1 500 et 3 000 tr/min	lisses	55238	1
K55 (Mono 230 V)	Variable 300 à 3 300 tr/m	microdenture	603455	1
K45 (Mono 230 V)	1 : 1 500 tr/min	lisses	603319	1
K45 (Tri 400 V)	2 : 1 500 et 3 000 tr/min	microdenture	603450	1
K45 (Mono 230 V)	Variable 300 à 3 300 tr/m	microdenture	348554	1

Mixeur émulsionneur



INFO Moteur asynchrone, arbre moteur inox. Fonction pulse. Couteau denté livré en standard, cuve inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur. Vitesse 3 000tr/min. Cuve inox avec poignée. **BLIXER 2** : 2,9 L P. 700 W. Mono 230 V **BLIXER 3** : 3,7 L P. 750 W. Mono 230 V.



BLIXER 2 ET 3

	Réf.	Cdt
Blixer 2	210 x 281 x 389 mm	133228 1
Kit Cuve (Blixer 2)		27369 1
Blixer 3	242 x 304 x 444 mm	95874 1
Kit Cuve (Blixer 3)		198316 1

INFO Moteur asynchrone, support moteur métallique. Fonction pulse. Couteau denté livré en standard. Cuve 4,5 L inox avec poignée. Couvercle étanche avec bras racleur. **BLIXER 4**: Tri 400 V, P. 1000 W, 2 vitesses 1 500 et 3 000 tr/min. **BLIXER 4-3000**: Mono 230 V, P. 900 W, 1 vitesse 3 000tr/min. **BLIXER 4 VV**: Mono 230 V, P. 1100 W, Vitesse variable de 300 à 3 500 tr/min.



BLIXER 4

	Réf.	Cdt
Blixer 4	242 x 304 x 444 mm	33215 1
Blixer 4-3000	242 x 332 x 479 mm	133208 1
Blixer 4 VV	242 x 332 x 479 mm	133220 1
Kit Cuve		127338 1

INFO Moteur asynchrone, arbre moteur inox, support moteur métallique. Fonction pulse. Couteau denté livré en standard, cuve 5,5 L inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur. **BLIXER 5 PLUS**: Tri 400 V, P. 1300 W, 2 vitesses 1 500 et 3 000 tr/min. **BLIXER 5 V.V.**: Mono 230 V P. 1 400 W, Vitesse variable de 300 à 3 500 tr/min.



BLIXER 5

	Réf.	Cdt
Blixer 5 Plus	280 x 350 x 500 mm	11558 1
Blixer 5 V.V.	280 x 350 x 500 mm	69478 1
Kit Cuve		27165 1

INFO Moteur asynchrone, arbre moteur inox, support moteur métallique. Fonction pulse. Couteau denté inox livré en standard. Cuve 7 L inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur. Option accessoire: comprend cuve, couteau, couvercle et bras racleur. Mono 230 V P.1 500 W Vitesse variable de 300 à 3 500 tr/min.



BLIXER 6 V.V.

	Réf.	Cdt
Blixer 6 V.V.	280 x 350 x 535 mm	66227 1
Kit Cuve		5581 1

INFO Moteur asynchrone, fonction pulse. Cuve 8 L inox avec poignées. Couvercle grande vision, couteau 2 lames dentées livré en standard, bras racleur amovible. **BLIXER 8**: Tri 400 V P. 2 200 W, 2 vitesses 1 500 et 3 000 tr/min. **BLIXER 8 V.V.**: Mono 230 V, P. 2 200 W nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A. Vitesse variable de 300 à 3 500 tr/min.



BLIXER 8

	Réf.	Cdt
Blixer 8	315 x 545 x 605 mm	333550 1
Blixer 8 V.V.	315 x 545 x 605 mm	333549 1
Kit Cuve		749327 1

INFO Moteur asynchrone, fonction pulse. Cuve 11.5L inox avec poignées, couvercle grande vision, couteau 3 lames dentées livré en standard, bras racleur amovible. **BLIXER 10**: Tri 400 V, P. 2 600 W, 2 vitesses 1 500 et 3 000 tr/min. **BLIXER 10 V.V.**: Mono 230 V, P. 2 600 W, nécessite un raccordement sur un disjoncteur différentiel de type A. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min.



BLIXER 10

	Réf.	Cdt
Blixer 10	315 x 545 x 680 mm	11578 1
Blixer 10 V.V.	315 x 545 x 680 mm	115077 1

INFO Cutter-Blender chauffant doté d'une cuve de 3,7 litres avec poignée. Précision de cuisson jusqu'à 140°C au degré près. Outil idéal pour élaborer une multitude de recettes froides ou chaudes, salées ou sucrées. 5 fonctions de vitesses jusqu'à 4500 tr/min.



ROBOT COOK

	Réf.	Cdt
Robot Cook	626 x 338 x 522 mm	681242 1

INFO Les Blixer Robot-Coupe sont des émulsionneurs-mixers permettant la réalisation de textures modifiées. L'intégralité d'un repas est ainsi restituée: entrée, plat, dessert, cuits ou crus, respectant ainsi les apports nutritifs notamment au niveau des vitamines.

Entrée Plat Dessert



OPTION KIT CUVE: comprend cuve, couteau, couvercle et bras racleur

Tamis et râpe



INFO Goulotte 90 x 75 mm. Bec verseur latéral. Petit ou grand cône pour une extraction optimale des jus. Bras coulis conçu pour les fruits ou légumes à chair tendre. Panier inox avec ailettes d'éjection intégrées. P. 500 W. Vitesse : 1 500 tr/min. Livré avec presse-coulis et presse-agrumes. Mono 230 V.

INFO Appareil avec carrosserie et trémie en inox ; introduction des produits en continu et éjection des déchets en continu. Modèle de sol sur piètement inox. P. 900 W. Tri 400 V. Vitesse 1 500 tr/min. Livré avec tamis à perforation de 1. Livré sans bac.

INFO Livré avec 1 disque standard trous Ø 3 mm et tiroir étanche. Arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou de la goulotte d'alimentation. Moteur : asynchrone avec protecteur thermique intégré. Débit moyen : 50 kg/heure. P. 600 W. Mono 230 V.



TAMIS C40 AUTOMATIQUE		robot coupe	
		Réf.	Cdt
C40	280 x 645 x 239 mm	545515	1



TAMIS C120 AUTOMATIQUE		robot coupe	
		Réf.	Cdt
C120	1 030 x 400 x 860 mm	551200	1



RÂPE À FROMAGE N° 2 - Beige		SANTOS	
		Réf.	Cdt
Râpe	250 x 420 x 350 mm	201215	1

Hachoir à viande

INFO Livré avec grille Ø 70 mm, trous de 6 mm, bague et 2 entonnoirs à saucisses Ø 15 et 25 mm. 1 vitesse, Engrenage en acier. Production de 70 à 80 Kg/heure. Mono 230 V. P. 500 W. 100 Kg/h. Corps en fonte étamée, socle lourd.

INFO En aluminium poli. Moteur ventilé. Tambour en acier galvanisé. Rouleau râpe en acier traité pour la nourriture. Version CE : micro-interrupteur de sécurité sur le levier. IP54 dispositif NVR. Grille de 6 mm. Mono 230 V. P. 750 W

INFO Livré avec 1 couteau et 3 grilles Inox (Ø 3, 4,5, 8 mm). Corps inox, vis polyéthylène. Débit : 160 kg/heure. Moteur asynchrone 600 W avec protecteur thermique intégré. Mono 230 V. P. 600 W.

INFO Entièrement inox 304, équipé d'un couteau et grille inox Ø 3 mm en standard et 1 plaque couteau. Bouton marche avant/arrière, Triphasé 400V 50 Hz. Puissance moteur : 1,1 kW, débit théorique : 350 kg/heure. Diamètre de la coupe : 82 mm. Poids : 38 kg.



HACHOIR À VIANDE Semi-professionnel		Réf.	Cdt
320 x 500 x 320 mm	125628	1	



HACHOIR À VIANDE Trou Ø 70 mm - 200 kg/h		Réf.	Cdt
220 x 370 x 440 mm	681402	1	



HACHOIR À VIANDE - Ø 70 mm Corps inox - livré avec 3 grilles		Réf.	Cdt
420 x 260 x 350 mm	300122	1	



HACHOIR DOUBLE COUPE DRC82		Réf.	Cdt
560 x 340 x 445 mm	687916	1	

Coupe-pain



INFO Goulotte 115 x 135 mm avec possibilité d'introduire un ou deux pains, débit 40 à 280 tranches/minute, épaisseur des tranches 10 à 90 mm. fabrication en inox. Lame extractible, système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie de la machine. Mono 230 V. P. 250 W. Socle en option.

INFO Inox. Monogoulotte avec sécurité. Moteur asservi à l'ouverture de l'écran. Épaisseur des tranches réglables de 8 à 60 mm. Débit horaire : 7 000/14 000 tranches. Mono 230 V. P. 370 W. **Table mobile** livré avec 1 bac GN 1/1 copolyester. (H. 20 cm).



INFO Permet de couper tous types de pain de forme allongée grâce à la taille de sa goulotte d'introduction (150 x 125 mm). Avec régularité, sans déchirure, ni écrasement. Construction tout inox. Arrêt automatique de sécurité. Mono 230 V. P. 350 W.



Tableau de commande tactile protégé contre l'aspersion

COUPE-PAIN ÉLECTRIQUE		robot coupe	
		Réf.	Cdt
TP180	335 x 385 x 920 mm	11559	1

COUPE PAIN ÉLECTRIQUE		Sammic	
		Réf.	Cdt
CP250	410 x 524 x 910 mm	970830	1
Socle	494 x 567 x 605 mm	970831	1

COUPE-PAIN ÉLECTRIQUE CPX		DITO SAMA	
		Réf.	Cdt
CPXF215	472 x 418 x 857 mm	16435	1
Table mobile	445 x 690 x 647 mm	16436	1

essoreuse à salade



INFO Pour essorer 4/5 kg de légumes ou 5/6 têtes de salade. Cycles automatiques d'essorage : un avec rotation et arrêt du panier pour défouler l'autre sans défouillage pour produits fragiles. Tableau de commande plat et étanche. Volume du panier 32 litres. Sécurité à l'ouverture du couvercle. Mono 230 V. P. 370 W.

INFO Capacité 12 kg. Volume du panier 65 litres. Permet l'essorage en deux minutes environ de 10 à 15 têtes de salade. Tableau de commande plat et étanche. Le moteur à frein puissant immobilise le panier dès l'ouverture du couvercle. 2 types de panier : inox ou résine. P. 750 W. Tri 400 V.



Tableau de commande tactile protégé contre l'aspersion

ESSOREUSE 5 KG

		Réf.	Cdt
EL40	Ø 540 x H. 800 mm	22922	1
Panier supplémentaire		06497	1



Tableau de commande tactile protégé contre l'aspersion

ESSOREUSE 12 KG

		Réf.	Cdt
ELX65 (Panier résine)		27070	1
ELX65 (Panier inox)		053242	1
Panier résine supplémentaire		24130	1
Panier inox supplémentaire		053243	1

Éplucheuse



INFO Tout inox. Minuterie. Système de sécurité. Épluchage avec plateau abrasif. P. 120 W. Vitesse 350 tr/min. 2 à 4 L./min. Mono 230 V. Capacité 5 kg.



ÉPLUCHEUSE 5 KG



	Réf.	Cdt
TSS	314 x 485 x 450 mm	323501 1

INFO Capacité 5 kg, productivité 80 kg/h (opération de chargement, déchargement incluse). Chambre d'épluchage amovible permettant de transporter les légumes. Panier filtre incorporé. Couvercle transparent avec poignée douchette amovible. Livré avec plateau abrasif et avec une vitesse de rotation de 309 tr/min. Mono 203 V. P. 120 W.



ÉPLUCHEUSE 5 KG



	Réf.	Cdt
TSE	424 x 390 x 590 mm	27373 1

INFO Fabrication inox. Mélangeurs latéraux avec abrasif en carbure de silice. Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice, facile à démonter pour son nettoyage. Entraînement automatique des déchets vers la vidange. Couvercle transparent relevable avec fermeture et dispositif de sécurité. Porte en aluminium avec fermeture hermétique et dispositif de sécurité. Bouton de commande avec protection ip65 contre l'humidité. Système anti-retour. Minuterie de 0 à 6 minutes et fonctionnement en continu. Production 200-400 kg/h. Tri 400 V. P. 370 W.



ÉPLUCHEUSE 10 KG



	Réf.	Cdt
PI10	433 x 635 x 625 mm	338574 1

INFO 2 EN 1. Éplucheuse Essoreuse: machines polyvalentes qui permettent d'effectuer divers travaux de légumerie. Lavage et broissage des légumes, épluchages, essorage. Construction acier inoxydable. Avec plateau abrasif, sans table filtre. Couvercle transparent, minuterie programmable. Contact pour électrovanne. Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. P. 370 W.



Tableau de commande tactile protégé contre l'aspersion

Option :
Table filtre en inox

ÉPLUCHEUSES T10 E / T15 E - 10 ET 15 KG

T10 E : Capacité 10/12 kg par opération - Unités de 50 à 200 repas
T15 E : Capacité 15/18 kg par opération - Unités de 80 à 300 repas

	Réf.	Cdt
T10 E (Tri 230/400 V)	440 x 690 x 680 mm	6036 1
T10 E (Mono 230 V)	440 x 690 x 680 mm	321574 1
T15 E (Tri 230/400 V)	440 x 690 x 750 mm	18203 1
T15 E (Mono 230 V)	440 x 690 x 750 mm	18201 1
Panier essorage (T10 E)		15447 1
Panier essorage (T15 E)		75450 1
Table filtre (avec tablette escamotable, T10 E ou T15 E)		653619 1



INFO Capacité 10/15 kg. Tout inox, système de sécurité couvercle. Livrée sur piètement inox avec panier filtre et plateau abrasif. Possibilité d'essorage en option pour le EP15. P. 370 W.

ÉPLUCHEUSE 10 ET 15 KG
Dim. 592 x 481 x 1 195 mm

	Réf.	Cdt
EP10 (Mono 230 V)	52460	1
EP15 (Tri 400 V)	46057	1
Panier essorage	455045	1

INFO Capacité 25 kg. Sécurité ouverture. Plateau abrasif et filtre. Tableau de commandes tactiles. Corps incliné. Panier filtre intégré. Vitesse plateau 295 tr/min. Consommation 7 L./min. Tri 400 V. P. 900 W.

ÉPLUCHEUSE 25 KG
Dim. 565 x 880 x 1 425 mm

	Réf.	Cdt
T125 (Tri 400 V)	900175	1
Plateau abrasif	653506	1

Batteur mélangeur 5 à 8 litres

Pour les accessoires avec prise sur batteur : nous consulter

INFO Mono 230V. Variateur de vitesse. Livré avec 2 bols inox 4,8 L, + couvercles, fouet inox, batteur plat, crochet, anneau verseur. P. 315 W. Disjoncteur thermique. Bâti fonte d'acier. Coloris blanc.



Disjoncteur thermique

BATTEUR MÉLANGEUR KITCHENAID 4,8 L
411 x 264 x 338 mm

	Réf.	Cdt
Batteur complet (2 bols)	19492	1
Passoire fruits/légumes	43561	1
Hachoir à viande	435899	1
Trancheur	435897	1

INFO Batteur/mélangeur professionnel. Bol inox 5 L, Ø 22 cm, fouet, palette, crochet. Grille de protection. Mono 230 V. P. 300 W. Poids : 20,8 kg.



BATTEUR MÉLANGEUR 5 L

	Réf.	Cdt
Batteur	230 x 145 x 410 mm	159084 1
Bol inox supplémentaire		156084 1

INFO Capacité max: 0.75 kg de farine (détrempe 60% hydratation). Variateur de vitesse électronique. Ecran de sécurité sans BPA, associé à la monte et baisse de cuve. Sécurité : le batteur ne peut fonctionner que si la cuve est présente et si l'écran de sécurité est fermé. Vitesse variable: 40 à 240 tours/min, mouvement planétaire. Vitesse de rotation des outils: 84 à 500 tours/min. Livré avec crochet spiral, fouet et palette inox. Puissance 500W. Mono 230V Dimensions: 284 x 382 x H.434 mm



BATTEUR MELANGEUR 5 L
Avec prise accessoires type K

	Réf.	Cdt
DMIX (5 litres)	751650	1

INFO Livré avec 3 outils : fouet, palette et crochet spirale. Ecran démontable associé à la monte et baisse de cuve. Silencieux et robuste, pour travaux de longue durée. Capacité de pétrissage (60 % d'eau) : 1.5 kg de farine. Modèle de table déplaçable facilement. Moteur silencieux asynchrone pour un usage professionnel de pétrissage, mélanges et fouettages. Ecran plein de protection sans bisphénol-A avec système « clip » pour un démontage facile sans outil. Variation de vitesse électronique de 20 à 220 tr/min. Outils inox lavables au lave-vaisselle. Dim. 264 x 416 x 487 mm. Mono 230 V.



INFO Bâti métallique. Avec prise frontale pour accessoire. Sélecteur de vitesses indexées de 60 à 600 tr/min. Basculement de la tête pour un dégagement total des outils. Livré avec cuve inox 7,6 L, fouet, palette, spirale et accessoire cutter 1,7 litre. P. 700 W. Mono 230 V.



BATTEUR MÉLANGEUR 7,6 L

	Réf.	Cdt
RM8	318 x 465 x 405 mm	758871 1
Cuve inox		1526030 1

INFO Livré avec 3 outils inox (Fouet, palette et crochet spiral). Ecran démontable associé au monte et baisse de cuve. Moteur asynchrone. Silencieux et robuste, pour travaux de longue durée. Capacité de pétrissage (60% d'eau): 2.5kg de farine. Mono 230 V - 1N - 50/60 Hz. Dimensions : L.292 x P.416 x H.527 mm. Avec ou sans prise d'accessoires K pour hachoir 60 mm ou coupe-légumes.



BATTEUR MELANGEUR 8 L

	Réf.	Cdt
BE8 (Avec prise accessoires)	687865	1
BE8 (Sans prise accessoires)	684008	1



BATTEUR MÉLANGEUR 5,2 L

	Réf.	Cdt
BE5 (Sans prise accessoires)	445249	1
BE5 AS (Avec prise d'accessoires)	445248	1

Batteur mélangeur et pétrin 10 à 30 litres

Pour les accessoires avec prise H sur batteur : nous consulter

INFO La forme particulière de la spirale permet d'avoir un pétrissage parfaitement amalgamé en peu de minutes. La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec moto réducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-circuit. **Poids pâte : 8 kg/10 litres.** Rendement de 35 kg/heure. Cuve : Ø 260 mm. P. 0,37 kW. **Poids pâte : 17 kg/22 litres.** Rendement de 56 kg/heure. Cuve : Ø 360 mm. P. 750 W. Mono 230 V.



■ Roues offertes

PÉTRIN À SPIRALE 10 L TÊTE ET CUVE FIXES

	Réf.	Cdt
8 kg/10 L	260 x 500 x 500 mm	424027 1
17 kg/22 L	385 x 670 x 725 mm	424028 1

INFO Avec fourche inclinée et rotation de la cuve assurée par le pétrissage de la pâte. Cuve 10 L, capacité de pétrissage 5 kg de pâte dure. En acier inoxydable, fourche relevable et amovible. Capot de sécurité transparent. Socle aluminium très stable. P. 600 W. Mono 230 V.



PÉTRIN MÉLANGEUR 10 L

	Réf.	Cdt
Pétrin	500 x 350 x 420 mm	8525 1

INFO Batteur mélangeur de capacité 10 litres. Variation électronique de la vitesse par impulsion. Fourni avec 3 outils, crochet, palette, fouet. Écran de sécurité démontable associé à la monte et baisse de la cuve. Capacité de pétrissage : 3,5 kg de farine en détrempe. P. 750 W. Mono 230 V.

■ Plus puissant à basse vitesse pour pétrir



BATTEUR MÉLANGEUR 10 L

	Réf.	Cdt
XBE10 (Sans prise)	454 x 606 x 700 mm	52987 1
XBE10 (Prise type H)	454 x 606 x 700 mm	8997 1

INFO Pieds en acier inox. Variation électronique de vitesse. Minuterie (0-30 min) et marche en continue. Cuve en acier inoxydable capacité 20 L (soit 6 kg de farine). Livré avec crochet, palette et fouet. Grille de sécurité à relevage manuel, monté et descente de la cuve par levier. Double microrrupteur de sécurité. Mono 230 V. P. 900 W.



BATTEUR MÉLANGEUR 20 L

	Réf.	Cdt
BE 20	520 x 733 x 1 152 mm	453917 1

INFO Batteur mélangeur de capacité 20 litres. Variation électronique de la vitesse. Fourni avec 3 outils : crochet, palette, fouet. L'emploi de matériaux inoxydables et l'étanchéité à l'aspersion du planétaire améliorent l'aptitude au nettoyage de la machine. P. 900 W. Écran de sécurité fil rotatif amovible. Tableau de commande plat et étanche. Mono 230 V. **Sur table :** dim 521 x 685 x 990 mm. **Au sol :** dim. 532 x 685 x 1 208 mm.



■ Tableau de commande tactile protégé contre l'aspersion

BATTEUR MÉLANGEUR 20 L

	Réf.	Cdt
XBE20 (Sur table - Sans prise)	601864	1
XBE20 (Au sol - Sans prise)	601405	1
XBE20 (Au sol - Prise type H)	603609	1
Réducteur 10 L (cuve et 3 outils)	35521	1

INFO Batteur mélangeur de capacité 30 litres. Variation électronique de la vitesse. Fourni avec 3 outils : crochet, palette, fouet. L'emploi de matériaux inoxydables et l'étanchéité à l'aspersion du planétaire améliorent l'aptitude au nettoyage de la machine. Écran de sécurité fil rotatif facilement amovible. Tableau de commande plat et étanche. Dim. : 532 x 685 x 1 208 mm. Mono 230 V. P. 100 W.



■ Tableau de commande tactile protégé contre l'aspersion

BATTEUR MÉLANGEUR 30 L

	Réf.	Cdt
XBE 30 (Sans prise)	603624	1
XBE 30 (Prise type H)	603625	1
Réducteur 20 L (cuve et 3 outils)	10801	1

Formeuse à pâte et laminoir



INFO Conçue et réalisée pour résoudre les problèmes d'étalement de la pâte à pizza, pain... Assure une importante économie de temps et de personnel. La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte. Épaisseur et diamètre réglable. Mono 230 V.



FORMEUSE À PÂTE

		Réf.	Cdt
Ø 140 à 300 mm. (Traitement de 80 à 210 g.)	P. 0,25 kW - 440 x 380 x 615 mm	424029	1
Ø 260 à 400 mm. (Traitement de 210 à 600 g.)	P. 0,37 kW - 540 x 410 x 720 mm	424030	1
OPTION pédale		424051	1

INFO Laminoir manuel à poser sur table pour petites préparations. Peu encombrant et facilement déplaçable après utilisation. S'adapte à tout type de pâtes, même les plus fines. Tablettes inox amovibles et cylindre de laminage en téflon « alimentaire » Ø 60 mm. Largeur de travail 400 mm, épaisseur 0.1 à 27 mm.



LAMINOIR MANUEL - À poser sur table



		Réf.	Cdt
LMP400	1000 x 680 x 400 mm	603531	1

INFO Machine motorisée pour petites productions. Tablettes relevables pour réduire l'espace et recouvertes de téflon alimentaire antiadhésif. Largeur de travail 500 mm, épaisseur de 0,1 à 27 mm. Inversion du laminage par levier de commande (peut être effectué à distance par pédale en option code 653602*). Cylindres Ø 60 mm chromés et polis. Racleurs démontables. Bouton arrêt de secours. P. 400 W. Poids 80 kg.



LAMINOIR ÉLECTRIQUE - À poser sur table



		Réf.	Cdt
LMP500 (Tri 400 V)	1 000 x 835 x 470 mm	156859	1
LMP500 (Mono 230 V)	1 000 x 835 x 470 mm	156860	1
Option pédale		653602	1

INFO Modèle sol avec tapis relevable pour réduire l'espace. Appareil de grande production mais simple d'utilisation. Laminoir à bande sur socle. Pour tout type de pâtes, même très fines. 1 vitesse. Cylindres chromés et polis. Écran fil de protection. Monté sur roulettes. Livré avec rouleau enroule pâte. Racleurs démontables. P 800 W. Tri 400 V.



LAMINOIR À BANDE Modèle sol



		Réf.	Cdt
LMP500BF	2380 x 890 x 1 265 mm	156865	1

Mixeur plongeant combiné



2 en 1
INFO Bi-fonctions avec tube mixeur et outil fouet démontables. Tube de plongée et cloche en inox, long. 225 mm, couteau ti-métal. 0 à 9 000 tr/min. Capacité de travail 5/25 litres. Fouet inox, long. 185 mm. P. 200 W. 230 V. 0 à 2 000 tr/min. Capacité de travail 1/5 litres.

MIXEUR JUNIOR COMBI

	Réf.	Cdt
Kit Junior (3 pièces)	85483	1

INFO Bloc moteur. 600 W. Mono 230 V. 9 000 tr/min avec variateur de vitesse. Grille et hélice inox Ø 140 mm. Capacité 30 kg. Fouet Boule FB90. Pied démontable inox. Idéal pour la préparation des purées, pâtes à crêpes... L.720 ou 820 mm. Fouet Ø 150 mm

**5 en 1**

MIXEUR BM Master

	Réf.	Cdt
Bloc-moteur seul	115460	1
Pied Mixeur (M90 - 420 mm)	002128	1
Fouet F90 (F90 - 245 mm)	18621	1
Pied presse-purée (AP90 - 420 mm)	002129	1
Fouet boule (FB90 - 720 mm)	150720	1
Fouet boule (FB90 - 820 mm)	150721	1
Pied blender (AC070 - 410 mm)	687683	1

Mixeur plongeant

**PIED DÉMONTABLE**

INFO Mixeur compact (moins de 1 kg). Tube de plongée et cloche. en inox, long. 160 mm, couteau spécial 4 lames. Vitesse : 0 à 13 000 tr/min. P. 120 à 200 W. Mono : 230 V. Capacité de travail : 1/4 L.

MINI DYNAMIX

	Réf.	Cdt
MX 050 (pied mixer)	250710	1
MX 100 (pied blender)	749869	1

**Légèreté et maniabilité**

INFO Tube de plongée et cloche en inox, long. 225 mm, couteau ti-métal. P. 200 W. 230 V. 9 000 tr/min. Capacité de travail 5/25 L.

MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
Junior Standard	85479	1

**Puissance et maniabilité**

INFO Tube de plongée et cloche en inox, long. 300 mm, couteau ti-métal. P. 350 W. 230 V. 9 500 tr/min. Capacité de travail 20/40 L. Longueur total 600 mm.

MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
MX 300	180000	1

**Spécial sauteuse**

INFO Pied démontable, pour sauteuse 75 à 300 L. P.1000 W. Vitesse : 11 000 tr/min. Longueur totale 609 mm, longueur du tube + cloche 300 mm.

MIXER PLONGEANT SMX 300 CC

	Réf.	Cdt
Pied mixeur	755717	1
Pied blender	755718	1

Réduit 100 kg en 10 min

INFO Tube de plongée et cloche en inox, long. 520 mm. Grille et hélice inox démontables Ø 170 mm. P. 460 W. Mono 230 V. 400 tr/min Capacité de travail 20/100 kg.

PRESSE-PURÉE

	Réf.	Cdt
PP97	19748	1



INFO Tube de plongé et cloche en inox, entièrement démontable. Vitesse variable : jusqu'à 10 500 tr/min. Longueur totale : 720 mm, longueur tube : 410 mm. P. 600 W. Mono 230 V. Capacité de travail : 40/100 L

MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
MX410 VV	758749	1

**Le super mixeur pour grande capacité**

INFO Tube de plongée et cloche en inox, long. 530 mm, couteau ti-métal. P. 650 W. 230 V. 10 000 tr/min. Capacité de travail 75/200 L.

SUPER MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
SMX600E	22454	1

**Le maxi longueur pour grande capacité**

INFO Appareil très puissant étudié pour travailler dans les marmites de 200/300 L, il pulvérise en moins de 3 minutes 50 à 100 litres de potage de légumes cuits. Longueur totale 950 mm. Diamètre de l'appareil 125 mm. Longueur tube de plongée 680 mm. P. 800 W. 9 000 tr/min. 230 V. Pied démontable.

SUPER MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
SMX800E	52455	1

Mixeur plongeant et combiné



INFO Appareil bi-fonctions. Fouet + mixeur. Bloc-moteur. Vitesse variable de 500 à 9 000 tr/min. P. 350 W. Mono 230 V. Tube inox couteau et palier démontables sans outil.

INFO Vitesse autoréglée. Pied, cloche et couteau démontables. Fouet métallique ultra-résistant. Livré avec un support mural. Vitesse 1 500 à 9 000 tr/min en mixeur et 250 à 1 500 tr/min en fouet. Longueur 790/805 mm. Mono 230 V. P. 440 W.

INFO Couteau et disque émulsionneur inox démontable. Livré avec support mural. Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite. Cordon d'alimentation démontable. Vitesse variable 2 000 à 12 500 tr/min. Ø 78 mm. Mono 230 V. Couteau, cloche et tube tout inox. **MP160 V.V.** : L 445 mm P. 240 W. **MP240 V.V.** : L 535 mm P. 290 W

INFO Appareil équipé d'un pied mixeur. Capacité : jusqu'à 30 litres. Tube mixeur : 30 cm. Couteau et cloche démontables. Vitesse auto-réglée. 350 W. Mono 230 V. Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min (mixeur). Livré avec un support mural.



BERMIXER B3000

	Réf.	Cdt
Bloc-moteur	603482	1
Tube inox 450 mm	653575	1
Tube inox 550 mm	653557	1
Fouet	356512	1



MIXEUR FOUET MP350 COMBI ULTRA

	Réf.	Cdt
Mixeur	34671	1

Support mural inox



MIXER PLONGEANT VITESSE VARIABLE

	Réf.	Cdt
MP160 VV	34400	1
MP240 VV	345226	1

Vitesse autoréglée

Support mural inox



MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
CMP 300 V.V.	234230	1

INFO Pied avec cloche et couteau tout inox démontables, dispositif exclusif breveté Robot - coupe. Livré avec un support mural inox. Ergot du bloc moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite. Cordon d'alimentation démontable. Mono 230 V. Vitesse 1 500 à 9000tr/min. Dim : Ø125 mm.

INFO Pied avec cloche et couteau tout inox démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe. Livré avec un support mural inox. Ergot du bloc-moteur permettant d'être utilisé comme point d'appui et pivot sur le rebord d'une marmite. Cordon d'alimentation démontable. Mono 230 V. Vitesse 9 500 tr/min. Dim : Ø 125 mm. Il est conseillé d'utiliser les modèles 550 et 600 avec un support marmite.

INFO Appareil permettant la réalisation de soupes, sauces, veloutés, compotes en grande quantité. Couteau, cloche et tube entièrement démontables, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe. Electronic Booster system. Tube mixeur : 740 mm. Capacité : jusqu'à 400 litres. P. 1 000 W. Vitesse de 9 500 tr/min.

Vitesse autoréglée



MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
MP350 V.V. ULTRA	34030	1
MP450 V.V. ULTRA	756021	1

Vitesse autoréglée



MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
MP350 ULTRA	44857	1
MP450 ULTRA	44847	1
MP550 ULTRA	134620	1
MP600 ULTRA	61034	1

400 litres Puissance 1 000 W

Double poignée ergonomique EBS : Electronic Booster System



MIXEUR PLONGEANT

	Réf.	Cdt
MP 800 Turbo	164651	1

Girafe et Support mixeur



SUPPORT MIXEUR RÉGLABLE DYNAMIC
Permet un fonctionnement autonome
Adaptable à tous types de mixeur

	Réf.	Cdt
Pour marmite Ø 600 mm maxi	219871	1
Pour marmite Ø 1 000 mm maxi	219873	1



SUPPORT MIXEUR UNIVERSEL
Utilisation sur marmite largeur de rebord
maxi 55 mm

	Réf.	Cdt
Support	151006	1



SUPPORT MARMITE
Universel inox - Pour mixeur plongeant

	Réf.	Cdt
Support	273540	1



SUPPORT MARMITE - Réglable
inox - Pour marmite Ø 850 à 1300 mm

	Réf.	Cdt
Support	276577	1

INFO Turbo broyeur de sol avec tube démontable. Equipé d'une tête de mixage à effet turbine pour une meilleure finesse de mixage et un travail rapide. Position de travail stabilisée. Construction en acier inox. **TBX120** : Vitesse 1 200 tr/min. Tri 400 V. P. 900 W. Capacité de travail jusqu'à 150 litres. **TBX130** : 1 Vitesse 1 200 tr/min P. 1500 W ou pour le 2 vitesses 850 et 1 700 tr/min P. 2200 W. Tri 400 V. Capacité de travail jusqu'à 500 litres.



TURBO BROYEUR TBX120
Dim. : 640 x 1 625 x 1 330 mm



	Réf.	Cdt
TBX120 tube potage	603668	1
TBX120 tube purée	333327	1
Tube purée complet	653485	1
Tube potage complet	653519	1
Kit de transformation du tube potage en tube purée	653502	1



TURBO BROYEUR TBX130
Dim. : 689 x 1 600 x 1 278 mm



	Réf.	Cdt
TBX130 tube potage (1 vitesse)	27333	1
TBX130 tube purée (1 vitesse)	39887	1
TBX130 tube potage (2 vitesses)	19879	1
TBX130 tube purée (2 vitesses)	39978	1
Tube purée complet	653485	1
Tube potage complet	679632	1
Kit de transformation du tube potage en tube purée	653502	1

INFO La girafe Gigamix est conçue pour assurer sans défaillance un service intensif pendant de nombreuses années. Sa conception inox lui garantit une durée de vie importante. La possibilité de repliage autorise un encombrement minimum pour son rangement. Son blocage en position de travail est assuré par des roues freins. Tube plongée : 800 mm. Disjoncteur thermique. Vitesse : 4000 tr/min. Roues pivotantes avec freins. P. 1500 W. Tri 400 V.

■ Un maxi-mixeur professionnel pour vos très grandes préparations (100 à 400 L)

■ Option : pied blender



LA GIRAFE GIGAMIX

	Réf.	Cdt
1 vitesse	1 700 x 600 x 1 200 mm	465700 1
Vitesse variable	1700 x 600 x 1 200 mm	465101 1
Pied blender (micro broyeur)	1700 x 600 x 1 200 mm	683660 1

Mixeur blender

INFO Bol en verre, capacité 1,7 L. Mono 230 V. P. 750 W. 5 Vitesses + bouton "Pulse"



MIXEUR BLENDER ÉMULSIONNEUR

	Réf.	Cdt
195 x 210 x 410 mm	159194	1

INFO Pour hacher fruits, légumes, ainsi que pour piler la glace. Pichet incassable de 2,5 L, amovible, -40 à +90°C. Couteau amovible en inox. Moteur grande vitesse réglable. Fonction pulse. Vitesse rotation : 14 000 à 25 000 tours/min. Mono 230 V, Puissance 1500 W.



MIXEUR BLENDER HAUTE PUISSANCE

	Réf.	Cdt
270 x 250 x 550 mm	751647	1

INFO Pour préparations chaudes ou froides. Permet de broyer : glaçons, carcasse de homard, ... Verrouillage du bol et du couvercle pour une utilisation main libre, bouchon permettant d'ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement. Socle aluminium peint. Vitesse de 0 à 15 000 tr/min (bouton pulse) Mono 230 V.



BLENDER SANTOSAFE - 4 L

	Réf.	Cdt
Bol inox 220 x 303 x H.566 mm	198326	1
Bol polymère 220 x 303 x H.566 mm	198210	1



INFO Écologique et performant. Moteur sans charbon, performant et silencieux, couteau PVD TiN, ultra résistant. Socle en alliage d'aluminium alimentaire. Idéal pour glaçons, fruits congelés avec ou sans liquide. Panneau de commande tactile en verre. L'appareil stoppe à l'ouverture de la cloche pour une sécurité optimale. Hygiène : nettoyage facile. Toutes les pièces en contact avec les aliments sont réalisées avec des matières sans bisphénol. Cloche d'insonorisation et tapis antivibratoire. Poids : 9 Kg. Mono 200 V. P. 3000 W.

MIXEUR BLENDER BRUSHLESS

	Réf.	Cdt
200 x 247 x 440 mm	125679	1



INFO Bol copolyester. Socle peint. Détection de bol, moteur professionnel. Couteaux inox, moyeu porte couteaux renforcé alu. Pièce amovible pour nettoyage. Emboîtement facile et rapide du bol sur le moteur. 2 vitesses (à vide) 12000 et 16000 Tr/min. Mono 230V. Puissance 600 W



BLENDER SANTOS - 1,25 L Socle peint, bol copolyester

	Réf.	Cdt
N° 33 180 x 180 x 420 mm	686457	1

Centrifugeuse et presse-agrumes

INFO A goulotte ronde Ø 75 mm. Pour extraire jus de fruits et légumes. Bloc-moteur et cuve inox. Tamis renforcé. Bac récupérateur amovible (4,25 kg). 4 ventouses montées sur silentblocs. Vitesse 6300 tr/min, 1 position turbo. Mono 230 V. P. 450 W. Dim. : 190 x 310 x 380 mm



CENTRIFUGEUSE BRON COUCKE

	Réf.	Cdt
Bron Coucke	196513	1

INFO 1000 W. Mono 230 V. Cuve et bloc moteur inox. Débit jusqu'à 160 litres/h



CENTRIFUGEUSE robot coupe

	Réf.	Cdt
J100	335275	1

INFO Cuve inox, bec verseur anti-goutte. P. 700W. Vitesse : 3 000 tr/min. Moteur asynchrone. Éjection des déchets en continu. Débit jusqu'à 120 kg/h. Hauteur sous bec : 162 mm. Goulotte automatique Ø 79 mm. Panier centrifugeur avec disque rappeur et filtre inox. Livré avec bac à résidus 6,5 L. Dim. : 235 x 420 x 505 mm.



CENTRIFUGEUSE robot coupe

	Réf.	Cdt
J80 Ultra	335274	1

INFO Moteur asynchrone robuste et silencieux. Vitesse 1500/1800 tr/min. Rendement 20 à 40 L/heure. 3 ogives amovibles. Hauteur sous bec 212 mm pour tout type de verre. Cuve amovible en acier inoxydable. Socle peint. Mono 230 V. P. 230 W. Dim. : 205 x 305 x 490 mm.



PRESSE AGRUMES

	Réf.	Cdt
N° 52	689341	1



PRESSE-AGRUMES

	Réf.	Cdt
N° 11 Classic	SA11	1

INFO 20/40 L. de jus à l'heure. Moteur asynchrone professionnel ; grande vitesse de rotation. Avec 3 ogives amovibles et 1 couvercle. Interrupteur étanche. 1 500 tr/min. Mono 230 V. Dim. : 200 x 300 x 350 mm.

INFO Silencieux et robuste. 1 500 tr/min. Mono 230 V. P. 200 W. Dim. : Ø 220 x H. 300 mm.



PRESSE-AGRUMES - Mono 230 V

	Réf.	Cdt
Dynajuicer	689542	1



PRESSE-AGRUMES - Mono 230 V

	Réf.	Cdt
Avec levier	Ø 200 x H. 320 mm	159281 1
Sans levier	Ø 190 x H. 300 mm	687234 1



Broyeur à glaçons

INFO Broyeur à glaçons professionnel pour 2 tailles de glace pilée (fin/gros). Permet de broyer le contenu d'un bac à glaçons standard de 1.2 kg en 30 secondes. Équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux, avec module électrique. Dim. : 236 x 353 x 474 mm. Mono 230 V. P. 170 W. Vitesse : 73 tr/min.



BROYEUR À GLAÇONS SANTOS

	Réf.	Cdt
N° 53	53012	1



INFO Puissant et robuste. Livré avec disque réglable pour réaliser neige ou glace pilée. Sécurité arrêt du moteur. Socle en aluminium et acier inoxydable (Peinture antimicrobienne), socle facile à nettoyer, levier articulé ergonomique et robuste, tiroir antichoc sans biphénol. Contenance 800 g, 100 kg/heure. Mono 230 V. P. 600 W, Vitesse : 1 500, 1800 tr/min, Dim. : 250 x 420 x 360 mm.

BROYEUR À GLAÇONS

	Réf.	Cdt
N° 9	689334	1



Trancheur à viande

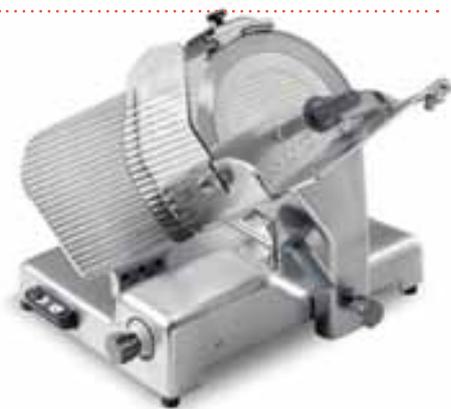
INFO Trancheur à gravité moteur à courroie. Moteur ventilé, étanchéité IP65. Nettoyage à la douchette basse pression par le haut. Cache lame et chariot démontable. Construction en aluminium anodisé avec un traitement complet au Quantanium sur les parties mobiles. Lame Teflon anti-adhésive. Course du chariot de 290 mm, capacité de coupe de 290 x 220 mm, épaisseur de coupe 14 mm. Temp. d'utilisation : +5 à +40°C. Mono 230 V. Puissance : 250 W



TRANCHEUR À COURROIE

	Ø lame	Réf.	Cdt
BEG 300 C	880 x 540 x 520 mm	300 mm	755542 1

INFO Structure en aluminium anodisé. Tirant et visserie inox. Affûteur intégré. Chariot démontable, moteur ventilé. Grand dégagement entre lame et châssis pour un nettoyage facile. Mono 230 V. P. 400 W. Touche marche/arrêt. Course chariot 310 mm. Capacité de coupe 270 x 190 mm. Piètement 340 x 465 mm. Dim : 710 x 547 x 545 mm.



TRANCHEUR À COURROIE SUPRA

	Ø lame	Réf.	Cdt
300P	710 x 547 x 545 mm	300 mm	456723 1

INFO Course du chariot 255 mm. Grande butée permettant d'obtenir des tranches régulières. Affûteur intégré, chariot basculant et pousse talon en inox. Outil idéal pour la petite restauration. Capacité de coupe : 270 x 175 mm. Construction alliage aluminium anodisé, épaisseur de coupe 14 mm. Moteur ventilé. Protection des touches IP55. Tirant et visserie inox.



TRANCHEUR A COURROIE

	Ø lame	Réf.	Cdt
D10E	580 x 330 x 430 mm	300 mm	687594 1

■ Travail en zone froide autorisé



TRANCHEUR À PIGNON KOLOSSAL

	Ø lame	Capacité coupe	Réf.	Cdt
300 IK	206 W - 670 x 547 x 465 mm	300 mm	230 x 160 mm	73263 1
Dual 350	294 W - 745 x 575 x 500 mm	350 mm	270 x 190 mm	71773 1

INFO Bâti en alliage aluminium anodisé. Affûteur incorporé. Butée métal. Lame inox solingen. Entraînement par pignon ou par courroie. Étanchéité IPX 5. Moteur étanche, traitement anticorrosion des éléments mécaniques. Livré avec attestation de conformité obligatoire. Mono 230 V.



INFO Trancheur haute qualité, équipé d'une lame téflon anti-adhésive. Lame quart de tour démontable sans outil, affûteur intégré. Pièce démontables en revêtement anti-adhésif Quantanium, passant au lave vaisselle. Lavable à la douchette par le haut. Protection interrupteur IP65 sur les touches. Épaisseur de coupe jusqu'à 14 mm. Puissance: 270 W.



TRANCHEUR PIGNONS REVÊTEMENT ANTI-ADHÉSIF

	Ø lame	Capacité coupe	Réf.	Cdt
Trancheur	520 x 880 x 540 mm	350 mm	330 x 275 mm	751680 1

INFO Disque démontable 1/4 de tour. Affûteur intégré. Étanchéité IP67 sur les touches M/A avec voyant lumineux et carte. Aluminium anodisé. Chariot démontable. Utilisation en zone froide. Épaisseur de coupe jusqu'à 14 mm. Mono 230 V. P. 360 W Capacité de coupe : 280 x 200 mm. Course du chariot : 330 mm.



TRANCHEUR À PIGNON COBRA

	Ø lame	Réf.	Cdt
OG35PX	810 x 580 x 600 mm	350 mm	150543 1



TRANCHEUR À COURROIE - Lame extractible

	Ø lame	Réf.	Cdt
EDX 350S	800 x 680 x 700 mm	350 mm	350542 1

INFO Lame démontable sans outils. Alu anodisé. Visseries et tirant en inox. Dispositif de sécurité mécanique, étanchéité ip67. Épaisseur de coupe jusqu'à 15 mm. capacité de coupe 290 x 260 mm. Course du chariot 310 mm. Puissance 290 W. Mono 230V.

METTLER TOLEDO

Accessoire trancheur

Anti-usure • Anti-rouille • Anti-corrosion
Indispensable pour prolonger la longévité de votre matériel !

INFO Plage de température d'utilisation de -10 à 180 °C. Huile lubrifiante universelle haute performance avec bonne caractéristique de fluidité. Incolore, sans goût, inodore. S'incruste dans tous les ajustements mécaniques, roulements, articulations...



HUILE ALIMENTAIRE SPRAY		
	Réf.	Cdt
500 ml	4734	1



INFO Plage de température d'utilisation de -30 à 120 °C. Lubrifiant solide blanc haute performance. S'incruste dans tous les ajustements mécaniques, roulements, articulations...



GRAISSE ALIMENTAIRE BLANCHE		
	Réf.	Cdt
500 ml	4735	1



INFO Matériau cristal armé, soudé, avec bas élastique. Très grande durabilité, lavable au jet.

HOUSSE PROTECTION TRANCHEUR

Lame Ø 250/300 mm
510 x 420 x 370 mm

	Réf.	Cdt
Housse	128915	1

Lame Ø 300/350 mm
700 x 560 x 500 mm

	Réf.	Cdt
Housse	128916	1

INFO PEHD 15 microns. S'adapte également sur coupe-légumes, hachoir...

HOUSSE JETABLE

Tous types de trancheurs

	Réf.	Cdt
Housse	HTJ	200

Scelleuse de barquette

INFO Machine tout inox avec système de verrouillage breveté TOP SEAL. Livrée avec 100 barquettes 250 g, 120 barquettes 375 g et 140 barquettes 750 g + une bobine. Scellage toujours constant et sans effort. Découpe et soudure simultanées du film. Matrice réglable petit et grand format. Régulation électronique de la température. Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent très facile d'entretien. Inox alimentaire poli. Capacité de soudure: 195 x 160 mm. Laize maxi de bobine: 160 mm. Bobine Ø 200 mm maximum. Mono 230 V, puissance 400 W.



COFFRET SCELLEUSE
Manuelle top seal 140

	Réf.	Cdt
Scelleuse	751819	1
Bobine (film PP40µ) 150 mm x 500 m	78498	1

INFO Machine manuelle pour barquettes CPET, PP, PS, ainsi que barquettes carton et aluminium, découpe et soudure simultanées du film, réglage de la température de 90 à 180 °C. Inox alimentaire poli. Capacité de soudure : 225 x 180 mm. Bobine laize : 190 mm maxi, Ø de la bobine : 200 mm. Mono 230 V. P. 500 W. **Outils TRIPLEX** : Brevet BEFOR TECHNITRANS, permettant de thermosceller 3 formats de barquettes sans changer d'outillage. Format 227 x 177 mm, format 177 x 113 mm et format 113 x 88 mm.



SCELLEUSE TOP SEAL 160

	Réf.	Cdt	
Scelleuse	250 x 540 x H.560 mm	686284	1
Outillage TRIPLEX		753582	1

INFO Modèle à poser sur table. Carter tout inox. Soudure et découpe du film simultanées, avance automatique du film. Découpe longitudinales et transversales automatiques. Système anti-rolling. Changement des empreintes simple, rapide et sans outils. Relevage manuel des barquettes en fin de cycle, cadence d'opération: 5 cycles/min. Soudure: 325 x 265 mm (GN 1/2). Laize: 380 mm maxi, bobine : Ø 250 mm. Mono 230 V. Puissance: 1600 W.



SCELLEUSE SEMI-AUTOMATIQUE THERM'OP

	Réf.	Cdt	
Scelleuse	540 x 700 x H.600 m	678564	1
Outillage 1 empreinte	GN 1/2	684374	1
Outillage 2 empreintes	GN 1/3, 1/4, 1/6, 1/8 - CLTP750	678586	1
Table inox sur roulettes		684673	

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
187

befor
technitran

befor
technitran

befor
technitran

Machine sous vide



INFO Pression 0.90 Bar. Longueur de scellage de 32 cm, largeur 3 mm. Débit de la pompe 18l/min. Extraction facile du couvercle pour le nettoyage. Puissance 130 W. Mono 230V

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE PROFESSIONNELLE **Lacor**

	Réf.	Cdt
Machine sous vide	405 x 245 x H.130 mm	687241 1

INFO Capacité d'aspiration 2,5 L / min. Longueur maxi-soudure 300 mm. Mono 230 V - P. 110 W. Compatible avec boîte sous vide et bobines film "sachet".



MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE **Lacor**

	Réf.	Cdt
Machine sous vide	360 x 150 x H.85 mm	948250 1



LOT DE 3 BOÎTES SOUS VIDE
Avec adaptateur et couvercle

Cap.	Réf.	Cdt
0,7 L / 1,4 L / 2 L	948251	1



INFO Pour sacs sous vide - 10 Microns. Une bobine long. 5 m x larg. 22 cm. Une bobine long. 5 m x larg. 28 cm

LOT 2 BOBINES FILM « SACHET »

	Réf.	Cdt
Lot	948252	1

INFO Chambre en acier inox. Pompe à vide de 4 m³/h. Carte électronique avec contrôle automatique du vide. Couvercle plat. Planches en polyéthylène. Emballage sous vide au dehors de la chambre avec des sachets spéciaux. P. 250 W. Mono 230 V. Dim. chambre 216 x 310 x 80 mm. Soudure 210 mm



MACHINE À CLOCHE POUR EMBALLAGE SOUS VIDE - FAVOLA 214-V

	Réf.	Cdt
Machine à cloche	266 x 395 x 260 mm	250713 1
Sac sous vide	200 x 300 mm - 90 µ - Carton de 1 000	250714 1

INFO Panneau de commandes numérique avec écran indiquant le pourcentage exact du vide. Vide contrôlé par capteur de grande précision : résultats précis et constants à tout moment. Programme de soudure des sachets qui règle un vide plus faible au moment de programmer le vide. Pression vide 2mbar maxi. 2 barres de soudure sans câble. Niveau de bruit à 1 m : 75 db (A) Bruit de fond : 32 db (A) Fabrication en acier inoxydable haute qualité. Cuve en acier inoxydable. Couvercle amorti transparent, à longue durée de vie. Programme Dry-oil pour le séchage de la pompe. Système de sécurité avec protections sur la durée maximale de fonctionnement ou le défaut de vide.



Série 300. Modèle à poser sur table. 1 barre de soudure de 320 mm (type de soudure double). Equipé avec pompe Busch de 10 m³/h. P. 370 W. Dim chambre : 330 x 360 x h.155 mm Dim ext : 384 x 465 x h.403 mm

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE SÉRIE 310 **Sammic**

	Réf.	Cdt
SE-310	Mono 230 V	758572 1



Série 500. Modèle à poser sur table. 2 barres de soudure 420 mm. Equipé avec pompe Busch de 20m³/h. P. 750W. Dim chambre : 560 x 430 x H.183 mm. Dim ext : 625 x 537 x H.513 mm.

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE SÉRIE 500 **Sammic**

	Réf.	Cdt
SE-520	Mono 230 V	757934 1



Série 600. Modèle sur roulette. 2 barres de soudure 465 mm. P. 1100 W. Equipé avec pompe Busch de 40m³/h. Dim chambre : 672 x 481 x H.200 mm. Dim ext : 740 x 566 x H.997 mm.

MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE SENSOR **Sammic**

	Réf.	Cdt
SE-604 CC	Mono 230 V	757955 1

Percolateur

INFO Utilisation très simple. Le café se prépare seul et est tenu à la température de consommation. Robinet anti-gouttes. Sécurité réarmable contre la chauffe-à-vide. Livré avec filtre permanent. P. 1 500 W. Mono 230 V.

INFO Machine à café professionnelle de qualité. Robinet anti-goutte + jauge. Fabrication européenne (Pays-Bas). Résistance de chauffe tout en inox. Grande quantité de café en peu de temps. Remplissage manuel. Facilité d'utilisation. Durabilité (inox 18/10). Livré avec filtre permanent. Mono 230 V.

1^{er}
PRIX



PERCOLATEUR INOX

	Réf.	Cdt
50 tasses	6,5 L 154914	1
96 tasses	10/12 L 154915	1
120 tasses	15 L 154916	1



PERCOLATEUR INOX

	Réf.	Cdt
40 tasses	1 115 W/5 L 510500	1



PERCOLATEUR INOX

	Réf.	Cdt
80 tasses	1 370 W/10 L 510503	1
110 tasses	1 870 W/15 L 510505	1



PERCOLATEUR INOX

Raccordement à l'eau

	Réf.	Cdt
80 tasses	1 370 W/10 L 510507	1
110 tasses	1 870 W/15 L 510509	1

Machine à café et chauffe-eau

ANIMO

INFO Machine à café raccordement à l'eau avec 1 ou 2 conteneurs transportables. Tableau de commande avec touches digitales, écran de visualisation, programmeur incorporé, sécurité de positionnement du bras d'écoulement, signal sonore de fin de production, indicateur de détartrage. Capacité d'un conteneur 10 L. Tri 380-415 V. P.6 200 W - 60 L/heure.

INFO Machine à café raccordement à l'eau avec 1 ou 2 conteneurs transportables. Tableau de commande avec touches digitales, écran de visualisation, programmeur incorporé, sécurité de positionnement du bras d'écoulement, signal sonore de fin de production, indicateur de détartrage. Equipé en plus d'un chauffe eau de 5,6 L indépendant, intégré dans la colonne de chauffe avec robinet anti-goutte en façade. Capacité d'un conteneur 10 L. Tri 380-415 V. P. 6 200 W - 60 L de café et 22 L d'eau chaude par heure.



MACHINE À CAFÉ COMBI-LINE

	Réf.	Cdt
1 conteneur à droite	599 x 465 x 785 mm 10 L 010650	1
1 conteneur à gauche	599 x 465 x 785 mm 10 L 010645	1
2 conteneurs	907 x 465 x 785 mm 2 x 10 L 10640	1

MACHINE À CAFÉ ET EAU CHAUDE COMBI-LINE

	Réf.	Cdt
1 conteneur à droite	599 x 465 x 785 mm 10 L 10665	1
1 conteneur à gauche	599 x 465 x 785 mm 10 L 10660	1
2 conteneurs	907 x 465 x 785 mm 2 x 10 L 105600	1

Machine à café et chauffe-eau

ANIMO

INFO Machine à café et chauffe-eau indépendant avec robinet antigoutte, livrée avec 2 verseuses, 2 plaques de maintien en température, rampe-égouttoir devant le chauffe eau. Mono 230 V. P. 3 350 W. 14 L/heure pour le café et 16 L/H en eau chaude. Tirage en 1 fois 1,8 L. Dim : 420 x 380 x 625 mm (ht avec verseuse).



MACHINE À CAFÉ ET CHAUFFE-EAU
M200W - 2 verseuses

	Réf.	Cdt
Verseuses verre	1,8 L. 9216	1
Verseuses macrolon / inox	1,8 L. 9206	1
Verseuses tout inox	2 L. 9207	1
Filtre (boîte de 1000)	28799	1

INFO Machine à café 18 L/heure. Remplissage manuel. Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Durée de filtration 6 min / verseuse. 2 plaques de maintien en température. P. 2250 W. Mono 230 V. Dim 205 x 380 x 460 mm.



MACHINE À CAFÉ M100 - 2 verseuses

	Réf.	Cdt
Verseuses verre	1,8 L. 9032	1
Verseuses macrolon / inox	1,8 L. 9202	1
Verseuses tout inox	2 L. 9201	1
Filtre (boîte de 1000)	28799	1

INFO Machine à café 28 L/heure. Remplissage manuel. P. 3500 W. Mono 230 V. Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Durée de filtration 8 min / verseuse. 4 plaques de maintien en température. Dim. 420 x 380 x 460 mm.



MACHINE À CAFÉ M102 - 4 verseuses

	Réf.	Cdt
Verseuses verre	1,8 L. 9203	1
Verseuses macrolon /inox	1,8 L. 9205	1
Verseuses tout inox	1,8 L. 9204	1
Filtre (boîte de 1000)	28799	1

Machine à café

INFO Machine à café 18 L/h. Remplissage manuel. Mono 230 V. Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Une double sécurité contre la chauffe à sec. Durée de filtration 6 min / pichet ou verseuse (selon modèle). Avec plaque de maintien en température sur le dessus.



MACHINE À CAFÉ 2 L - P. 2100 W - 1 pichet isotherme inox - Dim 190 x 370 x 477 mm

	Réf.	Cdt
EXCELSO T	325475	1
Filtre (boîtes de 1000)	28799	1



MACHINE À CAFÉ 1,8 L - P. 2250 W 2 plaques - 1 verseuse verre - Dim. 190 x 370 x 433 mm

	Réf.	Cdt
EXCELSO	325476	1
Filtre (boîtes de 1000)	28799	1

INFO Machine à café 18 L/h. Remplissage manuel. Mono 230 V. Carrosserie inox. Chauffage instantané à 86 °C. Une double sécurité contre la chauffe à sec. Durée de filtration 6 min / pichet ou verseuse (selon modèle). Avec plaque de maintien en température sur le dessus.



MACHINE À CAFÉ 1,8 L - P. 2000 W - 2 plaques - 2 verseuses verre - Dim. 190 x 370 x 433 mm

	Réf.	Cdt
XXL V	154913	1
Filtre (boîtes de 1000)	28799	1

1^{er}
PRIX

Machine et accessoire café

INFO À utiliser avec des thermos à pompe 2,1 L et 2,25 L. Livrée sans le thermos à pompe.
P. 2100 W. Mono 230 V. Capacité horaire : 18 litres. **Thermos inox** incassable : 2,1 L double paroi. **Thermos ampoule** : 2,1 L revêtement acier inoxydable, intérieur ampoule.



MACHINE A CAFÉ A THERMOS MT100
Remplissage manuel

	Réf.	Cdt
Bleue	520370	1
Noire	520371	1
Thermos inox	10419	1
Thermos ampoule	420001	1



MACHINE A CAFÉ A THERMOS MT200
Raccordement à l'eau

	Réf.	Cdt
Noire	20572	1
Thermos inox	10419	1
Thermos ampoule	420001	1



FILTRE À CAFÉ MELITTA

	Réf.	Cdt
1 x 4 boîte de 40	27675	1
1 x 4 boîte de 80	123978	1
1 x 4 boîte de 100	33663	1
PA 202 boîte de 100	018569	1



FILTRES À CAFÉ CORBEILLE
Pour machine à café

	Réf.	Cdt
90/250 (Boîte de 1 000)	28799	1
203/533 (Boîte de 500)	27676	1



VERSEUSE INOX 1,8 L

	Réf.	Cdt
Verseuse	08183	1



VERSEUSE MACROLON 1,7 L
Base inox

	Réf.	Cdt
Verseuse	87655	1



VERSEUSE VERRE 1,8 L
Pour machine à café M100 ANIMO

	Réf.	Cdt
Verseuse	12689	1

INFO Conserve au chaud 2 heures, puis s'éteint automatiquement. Base chauffante antiadhésive. P. 1000 W. Mono 230 V. Usage non intensif.

INFO Double paroi en acier inoxydable. Incassable. Bouchon plastique à bouton poussoir hermétique. Garantie lave-vaisselle.

INFO Double paroi en acier inoxydable intérieur/extérieur. Incassable. Bouton de sécurité.



MACHINE À CAFÉ
Électrique 1,25 L filtre

	Réf.	Cdt
Machine à café	687229	1



PICHET ISOTHERME INOX
Livré avec bouchon

	Réf.	Cdt
1,0 L	988052	1
1,5 L	14993	1
2,0 L	7335	1



PICHET ISOTHERME INOX
À POMPE

	Réf.	Cdt
2,5 L	210325	1
3,0 L	210330	1



FILTRE À CAFÉ PLAT
Pour percolateur inox
Boîte de 500

	Réf.	Cdt
Pour 5 L / 40 tasses	101066	1
Pour 6,5 L / 50 tasses	101012	1
Pour 10 L / 15 L	01067	1



NETTOYANT TRACES DE CAFÉ

	Réf.	Cdt
Boîte 100 sachets x 10 g	17740	1
Seau de 1 kg	3955	1



DÉTARTRANT

	Réf.	Cdt
Boîte 48 sachets x 50 g	66117	1
Boîte de 1 kg	75000	1

Chauffe-eau, Laitière et Chauffe briques



BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE - Mono 230 V

	Réf.	Cdt
1 L	1 650 W 444953	1
1,7 L	2 200 W 444952	1

INFO Arrêt automatique, rotation à 360° sur le socle. Résistance cachée. Mono 230 V. P. 1 100 W.



BOUILLLOIRE ÉLECTRIQUE ZÉNITH

	Réf.	Cdt
0,8 L	602221	1

INFO Intérieur double paroi. Sans odeur. Incassable. Bouchon plastique. Garantie lave-vaisselle.



PICHET ISOTHERME INOX LUXE
Double paroi en acier inoxydable
Incassable - Bouchon hermétique

	Réf.	Cdt
0,6 L	042950	1
1 L	042951	1
1,5 L	042952	1
2 L	042953	1



PICHET ISOTHERME TORSADÉ BLANC

	Réf.	Cdt
1,2 L	52160	1
1,9 L	042423	1

INFO Capacité 10 L. 80 tasses. Ø 225 mm. Ht. 505 mm. 3,2 kW. Mono 230 V. Débit 30 L/h. Temps de chauffe: 20 à 97° C = 24 min. Robinet antigoutte, sécurité contre chauffe à sec, thermostat réglable de 0 à 97° C.

INFO Thermostat réglable: 0 à 96 °C. Acier inoxydable à double paroi 18/9. Isolation en polyuréthane. Jauge de niveau avec protection. Jauge de réserve. Protection contre la chauffe sans eau. Mono 230 V. P. 3200 W.

INFO Chauffage par bain-marie: l'eau est chauffée dans la double paroi, ainsi le lait chauffe rapidement et régulièrement sans adhérer. Robinet antigoutte, thermostat réglable de 0 à 85° C, sécurité contre chauffe à sec, jauge niveau d'eau du bain-marie. P. 3200 W. Mono 230 V.



Le lait n'adhère pas aux parois

LAIITIÈRE INOX

	Temps chauffe	Réf.	Cdt
5 L	Ø 200 x H.415 mm 18 min	325719	1
10 L	Ø 270 x H.430 mm 37 min	50092	1
20 L	Ø 346 x H.501 mm 45 min	50120	1

INFO Chauffe-brique: Temps de chauffe du lait 30 min: 50° C, 50 min: 75° C. Mono 230 V. Bain-marie à sec. Tout inox. Thermostat fixe à 75° C. Livré avec deux pinces à brique.



CHAUFFE-BRIQUE
Version 3 x 1 lait/potage - P. 1100 W

	Réf.	Cdt
270 x 150 x 240 mm	AG50084	1



CHAUFFE-EAU INOX DE TABLE
Remplissage manuel

	Réf.	Cdt
10 L	Ø 225 x H.505 mm 30007	1
20 L	Ø 305 x H.560 mm 30090	1



CHAUFFE EAU DOUBLE PAROI
Remplissage manuel

	Réf.	Cdt
5 L	Ø 237 x H.406 mm 55862	1
10 L	Ø 307 x H.427 mm 300450	1
20 L	Ø 355 x H. 515 mm 300500	1



CHAUFFE-BRIQUE
Version 6 x 1 lait/potage - P. 2200 W

	Réf.	Cdt
315 x 340 x 240 mm	AG50087	1

Grille-pain et Toaster

INFO Puissance 1200/1500W. Mono 230V. Usage non intensif.



GRILLE PAIN - Double rainure longue			
	Réf.	Cdt	
Grille-pain	430 x 200 x 230 mm	687228	1

INFO Corps inox. Fente large pour tranches épaisses. 4 fonctions: grillez, décongelez, chauffez, arrêtez. Expulsion des tranches automatique. Nettoyage facile. Mono 230 V.



GRILLE-PAIN ÉLECTRIQUE			
	Réf.	Cdt	
2 fentes	1 000 W 180 x 280 x 185 mm	69062	1
4 fentes	1 750 W 325 x 280 x 185 mm	910390	1

INFO Sélectionnez 2 ou 4 tranches (2, 4 ou 6 tranches selon le modèle), en appuyant sur le bouton rouge et en le mettant sur la position souhaité. Un signal sonore sera émis pour informer de la fin du brunissage. Mono 230 V.



GRILLE PAIN BUFFET ÉLECTRIQUE			
	Réf.	Cdt	
4 fentes	2 240 W - 370 x 210 x 220 mm	910389	1
6 fentes	3 240 W - 460 x 225 x 220 mm	444678	1

INFO Construction inox. Type horizontal. chauffage par tube quartz. Régulateur de chauffe. Minuterie de 1 à 15 minutes. 1 grille en acier chromé. Grille: 35 x 22 cm. P. 2 000 W. Mono 230 V.



TOASTER ÉLECTRIQUE 1 NIVEAU			
	Réf.	Cdt	
	480 x 250 x 240 mm	375841	1

INFO Construction inox. Type horizontal. Chauffage par tube quartz. Régulateur de chauffe. Minuterie 1 à 15 minutes. 2 grilles en acier chromé. Grille: 35 x 22 cm. P. 3000 W. Mono 230 V.



TOASTER ÉLECTRIQUE 2 NIVEAUX			
	Réf.	Cdt	
	480 x 250 x 360 mm	586412	1

INFO Grille-pain constant équipé de 2 éléments distincts de 1 300 W chacun. Convient au grillage continu des tranches de pain. Plateau devant et arrière; équipé d'un contrôle de chauffe. P. 1920 W. Mono 230 V.



TOASTER À CONVOYEUR			
	Réf.	Cdt	
	418 x 368 x 387 mm	677383	1

INFO 1 étage, 2 rampes de 2 tubes quartz chacune, 1 grille intérieure de travail et 1 supérieure. Construction inox AISI 430. Muni de 2 interrupteurs (Sélection haut et bas des rampes) et d'un régulateur de chaleur et une minuterie. Surface utile: 350 x 235 mm. Mono 230 V. P. 1 800 W.



TOAST O'MATIC « CLASSIC »			
	Réf.	Cdt	
Classic	400 x 300 x 300 mm	110219	1

INFO 1 étage, 2 rampes de 2 tubes quartz chacune, 1 grille intérieure de travail et 1 supérieure. Construction inox AISI 430. Muni de 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes) et d'un régulateur de chaleur. Surface utile: 490 x 235 mm. Mono 230 V. P. 2400 W.



TOAST O'MATIC « PRESTIGE »			
	Réf.	Cdt	
Prestige	540 x 300 x 300 mm	11022	1

INFO 2 étages de 3 rampes de 4 tubes quartz chacune, 2 grilles intérieures de travail, 2 plaques pleines inox 1 intérieure et 1 supérieure. Minuterie, 2 interrupteurs (sélection haut et bas des rampes), un régulateur de chaleur. Capacité en pièces: 8 à 10 par grille. Débit 200/300 pièces/heure. Surface utile: 340 x 300 mm. Mono 230 V. P. 4000 W.



TOAST O'MATIC JUNIOR			
	Réf.	Cdt	
Junior	430 x 360 x 390 mm	01263	1

Crêpière

INFO Bâti inox étanche. Système d'isolation thermique. Régulation thermostatique de 50 à 300 °C. Interrupteur marche/arrêt avec voyant mise sous tension. Mono 230 V ou Tri 380 V (à préciser). P. 3600 W.



CRÊPIÈRE CONFORT ÉLECTRIQUE

	Réf.	Cdt
Ø 40 cm	21457	1

INFO Châssis en inox, plaques en fonte d'acier usinée certifiée alimentaire, allumage piézo-électrique, système de sécurité en cas de coupure de la flamme, alimentation gaz butane, propane ou naturel. Brûleur 6 branches. P. 6000 W.



CRÊPIÈRE CONFORTGAZ

	Réf.	Cdt
Ø 40 cm	251321	1

INFO Électrique: Résistance en spirale intégrée sous la plaque en fonte, thermostat 0 à 300 °C voyant de contrôle. Mono 230 V. P. 3600 W. **Gaz**: brûleur 8 branches en étoile. Bouton de réglage de sécurité. Livrée en butane propane avec pochette d'injecteur GN.



CRÊPIÈRE HAUT RENDEMENT

	Réf.	Cdt
Électrique	Ø 40 cm 158887	1
Gaz	Ø 40 cm 158888	1

INFO Crêpière avec plaque fonte émaillée pour une cuisson homogène. Résistance en spirale directement intégrée sous la plaque. Thermostat 0 à 280 °C et voyants de contrôle. Dim. 860 x 500 x 240 mm. Tri 400 V. P. 7200 W



CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES

	Réf.	Cdt
Ø 40 cm x 2	214445	1

INFO Crêpière avec plaque fonte émaillée pour une cuisson homogène. Brûleurs 8 branches en étoile. Bouton de réglage, allumage piezo, 1 thermocouple et une veilleuse. Livré en butane propane avec pochette d'injecteur de recharge gaz naturel. Dim. 860 x 500 x 240 mm. P. 6400 W.



CRÊPIÈRE GAZ 2 PLAQUES

	Réf.	Cdt
Ø 40 cm x 2	214446	1



TAMPON D'ESSUYAGE ROND

	Réf.	Cdt
Ø 70 m	17484	1
Lot de 10 feutres	17483	1

Gaufrier et Vitrine chauffante

INFO Comprendant: 1 gaufrier épi • 1 présentoir à gaufres • 10 kg de mix gaufre, 1 kg de mix = 33 gaufres • 500 bâtonnets à gaufre **Gaufrier**: Puissance : 1,6 Kw. Mono 230 V. Conçu pour des gaufres en épi sur bâtonnets, il est équipé de plaques en fonte brute. Entretien facile: un bac amovible breveté récupère l'excédent de pâte. Equipement: interrupteur marche/arrêt, thermostat de régulation 0-300°C, minuterie, voyants de contrôle.



PACK GAUFRIER

	Réf.	Cdt
Le Pack	305 x 440 x 230 mm. 751278	1

INFO Plaques de fonte pour une chaleur uniforme. Pour pâte fraîche maison, pâtons surgelés, gaufres surgelés précuites modèle Mc Cain, 4X6 carrés (15 x 18 mm). Bac amovible récupère l'excédent de pâte. Thermostat de régulation 0-300 °C, voyant de contrôle. Pieds réglables. Épaisseur gaufre 26 mm. Mono 230 V.



GAUFRIER SIMPLE ÉLECTRIQUE P. 1600 W

	Réf.	Cdt
Gaufrier	305 x 440 x 230 mm 677395	1

INFO 2 niveaux. Capot en plexiglas. Thermostat de contrôle de température. Bouton de commande on/off avec témoin lumineux. Bac d'évaporation pour humidification de l'air. Mono 230 V. P. 400 W.



VITRINE COMPTOIR CHAUFFANTE ÉLECTRIQUE

	Réf.	Cdt
Vitrine	500 x 350 x 410 mm 586947	1

Grill panini

INFO Fonction contact-grill : jusqu'à 5 paninis en même temps. Fonction plaque à snacker. Pour un usage intensif. Large ramasse-jus 2 positions à l'avant. Livré avec 4 pieds (10 cm). Surface de cuisson : 360 x 360 mm. Thermostat précis 0-300 °C, poignées thermorésistantes, commutateur, grattoir. P. 3600 W. Mono 230 V.

Haut rendement



GRILL PANINI XL GRANDE CAPACITÉ

Réf.	Cdt
410 x 620 x 340 mm	677402 1



INFO Grills en fonte avec revêtement céramique haut et bas. Boîtier en inox. Bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure - Thermostats indépendants réglables en continu jusqu'à 300 °C maximum, voyants lumineux. Surface de grill inférieur 475 x 230 mm. P. 3 600 W. Mono 230 V.



GRILL PANINI ÉLECTRIQUE DOUBLE

Réf.	Cdt
570 x 370 x 210 mm	444357 1

INFO Construction inox. Cuisson rapide. Puissance élevée. Plaque fonte rainurée haut et bas. Thermostat gradué de 0 à 300 °C. Voyant de contrôle. Surface utile de cuisson : 340 x 230 mm. P. 2200 W. Mono 230 V.



GRILL PANINI ÉLECTRIQUE SIMPLE

Réf.	Cdt
410 x 300 x 210 mm	885008 1

INFO 2 thermostats 300 °C indépendants, 2 minuteries, 2 voyants de contrôle. Plaques rainurées. Surface utile : 2 x (250 x 200 mm). Mono 230 V. P. 4400 W.



GRILL PANINI DOUBLE PLAQUES

Réf.	Cdt
580 x 450 x 500 mm	10212 1



INFO Surface utile : 250 x 200 mm. Capacité en pièces : 2 ; débit : (pièces/h) : 60. 1 plaque inférieure rainurée, 1 plaque supérieure rainurée. 1 thermostat 300 °C. P. 2200 W. Mono 230 V.



GRILL PANINI PM

Réf.	Cdt
260 x 460 x 500 mm	220320 1



Snacking

INFO bac GN 1/1 ht 65 (cap 9 L). Construction inox. Résistance en acier inoxydable. Interrupteur marche/arrêt. Mono 230 V. P. 1000 W.



CHAUFFE ET SALAGE FRITES ÉLECTRIQUE

Réf.	Cdt
330 x 550 x 380 mm	971955 1

INFO Construction inox. Interrupteur marche/arrêt et voyant de contrôle. Réglage thermostatique 50 à 90 °C. 2 niveaux de P. 100 W. Bac à eau. Couvercle inox. Panier inox avec séparation intérieure. Mono 230 V.



CHAUFFE SAUCISSES ÉLECTRIQUE 3 plots chauffants

Réf.	Cdt
480 x 300 x 350 mm	884904 1

INFO Chromé, câble spiral (de 850 à 1800 mm). Interrupteur. Livré avec ampoule. P. 250 W. Mono 230 V.



LAMPE INFRA-ROUGE

Réf.	Cdt
Lampe 33002	1

INFO Alu brossé câble réglage (de 700 à 1800 mm) Interrupteur. Très robuste. Livrée avec ampoule. P. 250 W. Mono 230 V.



LAMPE INFRA-ROUGE

Réf.	Cdt
Lampe 330320	1

Buffet et Bain-marie



Multi-gastro
GN 1/1 - 1/2 - 1/3
Hauteur 100 mm

INFO Température de +30 à +90 °C - 4 bacs GN 1/1 (H. 100 mm) non fournis - Mono 230 V - Puissance 2+2 kW. Finition bois teinté acajou. Cuve inox H.150 mm avec vidange. Tablette de dressage marbre L.165 mm. Coupole avec éclairage. 4 roues pivotantes Ø 100 mm chape zinguée dont 2 avec freins. Fournies : 3 barrettes inox de composition L. 530 mm.

BUFFET CHAUFFANT (BAIN-MARIE À EAU) MOBILE CENTRAL

	Réf.	Cdt
1 515 x 875 x 1 415 mm	567898	1



INFO Buffet pour 4 GN 1/1 (jusqu'à profondeur 150 mm) non fourni. Îlot central en bois avec soubassement pour le stockage d'assiettes. Poternes en inox brossé, toit et étagère centrale avec retenues amovibles, pare haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage rabattables, 4 doubles-roues dont 2 avec freins. Éclairage LED blanc-froid. Mono 230 V. Dimension : 1435 x 1435 x 1 540 mm. Dimension tablette rabattues : 1040 x 1040 x 1 540 mm. Il permet une présentation optimale et un maintien au chaud (+20/+90 °C) de vos plats grâce au système de bain-marie avec thermostat (et système de vidange)- Puissance 3 600 W.

BUFFET CHAUFFANT MOBILE CENTRAL WENGÉ

	Réf.	Cdt
Puissance 3 600 W	681363	1

INFO Pour bac hauteur inférieure ou égale à 150 mm Mono 230 V. Avec robinet de vidange. Bac non fourni. En acier inoxydable, température réglable en continu jusqu'à 90 °C. Cuve d'eau en acier inox avec bords intérieurs profilés lisse afin de garder la cuve propre plus facilement. Avec commutateur Marche/Arrêt, thermostat et voyant lumineux. P. 1200 W

1^{er} PRIX



BAIN-MARIE À EAU ÉLECTRIQUE GN 1/1

	Réf.	Cdt
Bain-marie 340 x 540 x 250 mm	980801	1



BAIN MARIE GN 1/1 Haute performance avec vidange

	Réf.	Cdt
Bain-marie 600 x 320 x 260 mm	687318	1

Chafing dish

INFO Réchaud électrique avec bac à eau en polypropylène thermorésistant. Température de l'eau réglable jusqu'à 85 °C, interrupteur marche/arrêt avec voyant. Comprend 1 bac pour aliment GN 1/1 de profondeur 65 mm. Mono 230 V. P. 900 W.



1^{er} PRIX

CHAFING DISH GN1/1 ÉLECTRIQUE

	Réf.	Cdt
573 x 348 x 284 mm	445380	1

INFO Réchaud électrique inox avec résistance intérieure, comprend 1 support couvercle et des pieds en caoutchouc antidérapant. Température de l'eau réglable jusqu'à 85 °C, interrupteur marche/arrêt avec voyant. Convient pour 1 bac GN 1/1 de profondeur 100 mm non fourni (livré avec 1 bac ht 65 mm). Protection de surchauffe. Mono 230 V. P. 1 000 W.



CHAFING DISH GN1/1 ÉLECTRIQUE

	Réf.	Cdt
Chafing dish 615 x 355 x 280 mm	003189	1

INFO Construction inox. Fonctionne à l'alcool gélifié. 1 cadre support inox avec 2 poignées. 1 bac inox à eau GN 1/1 prof 100 mm. 1 bac inox aliment GN 1/1 prof 65 mm. 1 couvercle inox dôme avec poignée. 2 brûleurs avec régulateur de la chaleur.



CHAFING-DISH (BUFFET CHAUD GN 1/1)

	Réf.	Cdt
GN 1/1	061187	1



ALCOOL GÉLIIFIÉ ÉCONOMIQUE

	Réf.	Cdt
Seau 4 kg	662202	4



ALCOOL GÉLIIFIÉ Durée 2 h

	Réf.	Cdt
Pot 230 g	216602	72

Snacking

INFO Cuve emboutie avec des résistances chauffantes à l'intérieur. Équipé de 3 petits paniers individuels. Réglage de température : 30 à 100 °C. Thermostat de sécurité 130 °C. Cuve pour GN 1/2 H. 200 mm. Mono 230 V. P. 3000 W.



CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE



	Réf.	Cdt
Cuiseur	270 x 420 x 300 mm	360002 1

INFO À POSER SUR TABLE. Cuve amovible antiadhésive, facile à nettoyer. Thermostat automatique réglable de 30 à 90 °C. Mono 230 V, P. 400 W. Permet de maintenir à bonne température.



MARMITE À SOUPE 10 L (bain-Marie)

	Réf.	Cdt
Noir	Ø 330 x H 350 mm	154923 1
Inox	Ø 330 x H 350 mm	980803 1

INFO Capacité d'eau 4,2 L (volume total : 10 L) - Puissance 1650 W - Mono 230 V - Livré avec : 1 cuillère à riz et mesure



CUISEUR À RIZ

	Réf.	Cdt
Ø 410 mm x H.290 mm	682233	1

INFO Construction tout inox. Réglage thermostatique 50 à 300 °C. Interrupteur marche/arrêt. Lampe témoin. Bords élevés anti-éclaboussures. Tiroir inox collecteur de graisse. Plaque en fonte acier sablé.

Dim. plaque : 650 x 480 mm. Tri 400 V. P. 6000 W. Dim. 660 x 540 x 220 mm.

Dim. plaque : 325 x 480 mm. Mono 230 V. P. 3000 W. Dim. 330 x 540 x 220 mm.



GRILLADE LISSE DOUBLE

	Réf.	Cdt
Électrique	327510	1



GRILLADE LISSE SIMPLE

	Réf.	Cdt
Électrique	327599	1

INFO Gaz naturel. Brûleur tubulaire haut rendement. Construction tout inox. Allumage piezoélectrique. Bords élevés anti-éclaboussures. Tiroir inox collecteur de graisse. Plaque en fonte acier sablé.

Dim. plaque : 650 x 480 mm. P. 8 000 W. Dim. 660 x 600 x 220 mm

Dim. plaque : 325 x 480 mm. P. 4 000 W. Dim. 330 x 600 x 220 mm



GRILLADE LISSE DOUBLE

	Réf.	Cdt
Gaz	327520	1



GRILLADE LISSE SIMPLE

	Réf.	Cdt
Gaz	327498	1

INFO Construction tout inox. Dimensions plaque de cuisson chromée : 650 x 480 mm. Dim. 660 x 540 x 290 mm

Alimentation 400 V/3N. Réglage thermostatique 50 à 300 °C. Interrupteur marche/arrêt, lampe témoin. Puissance : 8 kW

Allumage piezo électrique. Puissance : 8 kW (2 x 4 kW). Livre avec injecteurs butane-propane. Puissance : 6 kW



GRILLADE LISSE CHROMÉE DOUBLE

	Réf.	Cdt
Électrique	681395	1



GRILLADE LISSE CHROMÉE À DOUBLE

	Réf.	Cdt
Gaz	681396	1

INFO Construction tout inox et isolation renforcée. Thermostat 0 à 300 °C voyant de mise sous tension et thermostatique. Plaques avec revêtement émail, sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances incoloy. Évacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible.

Surface utile 900 x 400 mm. Tri 400 V. 3 résistances incoloy. 3 zones de cuissons. Dim. 900 x 450 x 190 mm

Surface utile 400 x 400 mm. Mono 230 V. 1 résistance incoloy. Dim. 400 x 450 x 190 mm



GRILLADE ÉMAIL

	Réf.	Cdt
Électrique	327506	1



GRILLADE ÉMAIL

	Réf.	Cdt
Électrique	327505	1

Salamandre

INFO Quartz infrarouges (1050°C) pour la saisie et le glaçage des plats en temps record sans préchauffage. 2 modules de 4 lampes. 2 zones de chauffe indépendantes, plat inférieur amovible avec grille. 8 tubes quartz infrarouges, grille protège tubes, commutateur, voyants de contrôle. Surface de cuisson: 495 x 375 mm. P. 3 Kw. Mono 230V



SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE QUARTZ INFRAROUGES

	Réf.	Cdt
600 x 640 x 590 mm.	687316	1



INFO Construction inox. La position du plafond se règle au millimètre près et sans effort en fonction de la cuisson. Large passage sur les côtés pour les grands plats. Thermostat réglable de 0 à + 300 °C. Voyant de contrôle. Résistances blindées. Mono 230 v. Puissance 3 600 W. Grille inox dim. : L590 x P350 mm. Livrée sans fiche.

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE À PLAFOND MOBILE

	Réf.	Cdt
600 x 520 x 530 mm	871210	1

Plaque chauffante et Induction



INFO Bâti en ABS. Réglage numérique de la puissance, de la température et minuteur. Le réglage réagit immédiatement aux modulations. Convient pour casseroles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm. Mono 230 V

PLAQUE INDUCTION 1 800 W

	Réf.	Cdt
Plaque	315 x 345 x 70 mm	975830 1

INFO Maintien en température, thermostat réglable de 30 à 85 °C. Construction inox. Voyant lumineux de sécurité. 2 poignées. Mono 230 V. P. 260 W.



PLAQUE VITROCÉRAMIQUE GASTRO GN 1/1

	Réf.	Cdt
540 x 380 x 85 mm	910393	1



INFO 10 niveaux de température de 60 à 240 °C. Système de protection électronique contre la surchauffe. Minuteur de 0 à 180 min. Mono 230 V. P. 500 à 3 500 W.

PLAQUE INDUCTION PRO

	Réf.	Cdt
Plaque	325 x 420 x 105 mm	975835 1

INFO Inox. Thermostat 6 positions pieds réglables. P. 2 000 W. Mono 230 V



PLAQUE ÉLECTRIQUE 1 PLAQUE Ø 220 MM

	Réf.	Cdt
Plaque	310 x 310 x 150 mm	036544 1

Réchaud gaz

INFO Système de fermeture de l'arrivée de gaz en cas d'extinction de la flamme. Allumage automatique piezo. Flamme réglable. Système de sécurité surpression du gaz. Support anti-renversement. Idéal pour le maintien en température et la préparation en salle. Brûleur : 2 000 W



RÉCHAUD À FLAMBER

	Réf.	Cdt
Réchaud	343 x 275 x 88 mm	31290 1
Recharge cartouche de gaz	31295	1



INFO Pour des cuissons à gaz classiques et au wok! Grille en fonte réversible. Couronne brûleur et support brûleur entièrement amovibles. 1 brûleur (Ø 12 cm), bouton de régulation avec position ralenti et veilleuse, thermocouple de sécurité, grille en fonte réversible 510 x 485 mm. Appareil à poser, livré en butane/propane avec pochette d'injecteur gaz naturel (Ø 160). Version table avec soubassement et pieds modulables. Pieds hauteur 100 mm (CE/UL-NSF).

RÉCHAUD GAZ MULTIFONCTIONS

	Réf.	Cdt
600 x 630 x 425 mm	677398	1

Friteuse

INFO À poser. Sans robinet de vidange. Tout inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. Thermostat de sécurité de surchauffe. Lampe témoin. Micro switch de sécurité sur le tableau de commande. Résistance en acier inoxydable. Zone froide. Dim. panier : 130 x 235 x H.100 mm. P. 3 200 W. Mono 230 V.



FRITEUSE 5 L ÉLECTRIQUE

	Réf.	Cdt
190 x 425 x 320 mm	33551	1

INFO À poser avec robinet de vidange. Construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. Thermostat de sécurité de surchauffe. Lampe témoin. Micro switch de sécurité sur le tableau de commande. Résistance en acier inoxydable. Zone froide. Dim. panier : 210 x 235 x H.100 m. Débit heure : 8 kg. Avec couvercle. P. 3 000 W. Mono 230 V.



FRITEUSE 8 L ÉLECTRIQUE - Avec vidange

	Réf.	Cdt
270 x 420 x 300 mm	131569	1

INFO À poser. Avec robinet de vidange. Construction acier inoxydable avec cuve embouti. Tableau de commande extractible avec résistance et cuve adaptée pour un nettoyage facile. Les éléments chauffants sont en acier inoxydable et renforcés par des supports. Zone froide pour empêcher la dégradation des résidus. Châssis en acier chromé avec poignée isolée. Équipé de protection céramique et d'un thermostat de contrôle. Tri. 400 V P.8.1 kW



FRITEUSE 10 L ÉLECTRIQUE - Avec vidange

	Réf.	Cdt
360 x 420 x 370 mm	681385	1



FRITEUSE 2 X 8 L ÉLECTRIQUE - Avec vidange

	Réf.	Cdt
540 x 420 x 300 mm	159578	1

INFO À poser avec robinet de vidange. construction inox 18/10. Interrupteur marche/arrêt. Réglage thermostatique 50 à 190 °C. Thermostat de sécurité de surchauffe. Lampe témoin. Micro switch de sécurité sur le tableau de commande. Résistance en acier inoxydable. Zone froide Dim. panier 2 x (210 x 235 x H.100 mm). Débit heure : 16 kg. P. 2x3 000 W. Mono 230 V.

INFO Forte puissance pour frites fraîches ou surgelées. Allumage piezo. Support panier multi-usage : accroche panier, filtre pour résidus importants. Dossieret arrière pour évacuation des gaz. Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile par robinet tout inox sécurisé. Réglage thermostatique 180 °C. Thermocouple et veilleuse, 2 brûleurs très puissants. Avec couvercle tout inox. P. 7000 W.

FRITEUSE GAZ MODULAIRE 10 L Avec vidange

	Réf.	Cdt
400 x 660 x 565 mm.	210512	1

COFFRE POUR FRITEUSE 10 L Porte et contre-porte à fermeture magnétique Pied de hauteur 10 cm

	Réf.	Cdt
400 x 600 x 515 mm	210514	1



INFO Résistance modulable pour adapter la puissance au mode de cuisson. Vidange sécurisée par robinet gros débit dans le coffre. Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre. Boîtier de contrôle entièrement amovible. Thermostat 190 °C, résistance forte puissance maintenue par 2 brides inox, commutateur, voyant, seau pour vidange, cuve parfaitement isolée avec jauge intégrée «mini-maxi». Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol selon les normes CE - UL / NSF. P.4-8-12 KW. Tri 380 V. Livré avec un grand panier 16 L.

FRITEUSE 16 L GRAND DÉBIT Sur coffre

	Réf.	Cdt
400 x 660 x 980 mm	687258	1
2 paniers 7 L.	677632	1

INFO Equipée de 2 paniers de 10 litres pour alterner les fritures et maîtriser votre consommation d'huile. Contrôle indépendant des 2 zones de cuisson. Pieds inox réglables jusqu'à 150 mm. Relais de puissance, d'une vidange par robinet gros débit et d'une cuve parfaitement isolée avec jauge mini-maxi intégrée. Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre. Tri 400V - Puissance : 2 x 6Kw (soit 12Kw). Panier : 2x (128 x 320 x 145 mm)

FRITEUSE 2 X 10 L FORTE PUISSANCE

	Réf.	Cdt
400 x 600 x 980 mm	687642	1



Les spécifiques

INFO Bloc de chauffe incliné fixe. Porte fromage nickelé à pointes monté sur un bras qui pivote pour éloigner le fromage du bloc de chauffe et le racler dans l'assiette. Mono 230 V. P. 600 W.



APPAREIL À RACLETTE PARTY

	Réf.	Cdt
3 à 4 personnes (1/4 meule)	280 x 240 x 340 mm	049855 1

INFO Boîtier de chauffe horizontal réglable en hauteur par crémaillère. Porte-fromage inclinable, démontage rapide. Cordon électrique amovible de 2,50 m. Mono 230 V. P. 900 W.



APPAREIL À RACLETTE ALPAGE

	Réf.	Cdt
6 à 8 personnes (1/2 meule)	460 x 265 x 400 mm	1785 1

INFO Plateau supérieur anti-adhérent pour grillades. Poêlons acier recouvert anti-adhérent manche bois. Mono 230 V. P. 900 W.



APPAREIL À RACLETTE

	Réf.	Cdt
6 poêlons	Ø 280 x H. 120 mm	156324 1

INFO Fonctionne au charbon de bois. Allumage possible sur une cuisinière à gaz. Foyer amovible, plateau en hêtre massif. Bac gastro non fourni. 4 pieds caoutchouc.



BRASERO DE TABLE À CHARBON DE BOIS

	Réf.	Cdt
290 x 180 x 217 mm	220350	1

INFO Longueur 240 mm. Lame en acier inoxydable trempé. Manche bois verni rivets laiton.



COUPE FROMAGE À FIL

	Réf.	Cdt
Coupe fromage	087134	1



COUPEAU À RACLETTE

	Réf.	Cdt
Couteau	338498	1



SET À FONDUE - Fonctionne à l'alcool gélifié

	Réf.	Cdt
Fondue 6 personnes	6 fourchettes / 6 bols / 6 cuillères	125691 1
Jeu de 6 fourchettes	longueur 25 cm	125692 1
Jeu de 6 cuillères	longueur 15 cm	125693 1
Bol	Ø 90 x H.40 mm	125694 1

Micro-ondes



INFO Laqué blanc. Réglage 6 positions. Plateau verre Ø 270 mm. Minuterie 30 minutes avec signal sonore. Mono 230 V. P. restituée 700 W

FOUR MICRO-ONDES MÉNAGER 20 L

	Réf.	Cdt
460 x 380 x 290 mm	25207	1



INFO Dossieret hauteur 30 mm, avec trous de fixation. Dim. plateau 500 x 400 mm

ÉTAGÈRE INOX

	Réf.	Cdt
Étagère	500400	1

INFO Puissance restituée 800 W - Int./Ext. inox - Réglage de chauffe 6 positions - Plateau verre rotatif Ø 245 mm - Minuterie 30 minutes avec signal fin de cuisson - Mono 230 V - Dim. int. : L.315 x P.312 x H.196 mm



MICRO-ONDES PROFESSIONNEL 22 L TOUT INOX

	Réf.	Cdt
480 x 420 x H.275 mm	687978	1

INFO Tout inox. Plateau en verre Ø 270 mm. Minuterie préprogrammée. 1min + 30 secondes par appui supplémentaire. Dim int. 315 x 301 x 200 mm. Affichage digital avec sonnerie. Mono 230 V. P. 1280 W.

1^{er}
PRIX



MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA 23 L TOUT INOX

	Réf.	Cdt
480 x 390 x 270 mm	523040	1

INFO Minuterie : 99min. Plateau Ø 315mm. Fonction combi/grill. Mono 230V. Micro onde puissance 1450W puissance restituée 900W. Grill puissance 1000W.



MICRO-ONDES + GRILL 25 L AVEC PLATEAU TOURNANT

	Réf.	Cdt
510 x 430 x 300 mm	682418	1

INFO Bouton marche/arrêt, cycle 1 min (max. 3 min). Plateau tournant : 540 x 400 x 315 mm. Intérieur, façade et porte inox. Extérieur capot noir. Mono 230 V. P. restituée 1000 W.



MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA 26 L

	Réf.	Cdt
540 x 410 x 310 mm	104200	1

INFO Tout inox. Plateau fixe céramique. Distribution d'ondes homogène avec hélice. 30 séquences préprogrammées. Sonde de surchauffe. 3 niveaux puissance, 2 niveaux de décongélation. Alarme sonore. Superposable. Mono 230 V.



MICRO-ONDES 26 L TOUT INOX GN 2/3

	Réf.	Cdt
465 x 560 x 370 mm	152547	1

CODIGEL
www.codigel.com

SAMSUNG

Accessoire pizza

INFO Nylon résistant, ép. polyester 2 cm. Ne retenant ni les odeurs, ni l'humidité. Fenêtre transparente pour étiquette et boucle d'accroche pour séchage et stockage. Le « système spécifique d'œilletons » améliore les performances thermiques en utilisation intensive : la vapeur est libérée efficacement et l'humidité réduite.



SAC DE LIVRAISON ISOTHERME ROUGE

	Réf.	Cdt
4 pizzas Ø 40 cm fermeture zip	546501	1
6 pizzas Ø 40/45 cm fermeture velcro	156006	1



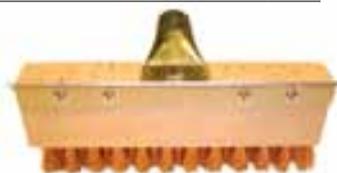
GRILLE PIZZA ALU

	Réf.	Cdt	Réf.	Cdt
Ø 25 cm	201250	1	Ø 33 cm	3698
Ø 28 cm	084406	1	Ø 36 cm	88410
Ø 30 cm	14874	1	Ø 40 cm	36990



BOÎTE À PIZZA IMPRIMÉE
Carton kraft blanc - Ép. 35 mm

	Réf.	Cdt
260 x 260 mm	644343	100
290 x 290 mm	644344	100
310 x 310 mm	644345	100
330 x 330 mm	644346	100



BROSSE ET GRATTOIR
Métallique, hauteur 110 mm

	Réf.	Cdt
Brosse 200 x 110 mm	084418	1
Manche 3500 mm	444370	1



PLAQUE PIZZA PERFORÉE
Antiadhésive

	Réf.	Cdt
Ø 300 mm	227120	1
Ø 340 mm	227130	1



BROSSE MÉTALLIQUE
Manche composite

	Réf.	Cdt
300 mm	256015	1



RACK 11 ÉTAGES

	Réf.	Cdt
Rack	680492	1



LOUCHETTE
Ø 85 x 280 mm

	Réf.	Cdt
14,5 cl	313608	1



ROULETTE À PIZZA

	Réf.	Cdt
Ø 100 mm	2564010	1

INFO La machine travaille à froid et n'altère pas les caractéristiques de la pâte. Épaisseur et Ø réglable. Mono 230 V. **Version 300** : Ø 140 à 300 mm. Traitement de 80 à 210 g. P. 0,25 kW. **Version 400** : Ø 260 à 400 mm. Traitement de 210 à 600 g. P. 0,37 kW.



FORMEUSE À PÂTE

	Réf.	Cdt
300 mm	440 x 380 x 615 mm	424029
400 mm	540 x 410 x 720 mm	424030
Pédale seule		424051

INFO La cuve, la spirale, la colonne centrale et la grille de protection sont en acier inox. Le système de transmission est particulièrement silencieux, car il est réalisé avec motoréducteur à bain d'huile. Toutes les machines sont équipées de coupe-circuit. Mono 230 V. **Version 10 litres / 8 kg.** Rendement de 35 kg de pâte/heure. Cuve Ø 26 cm. P. 0,37 kW. **Version 21 litres / 17 kg.** Rendement de 56 kg/heure, cuve Ø 36 cm. P. 0,75 kW.



PÉTRIN À SPIRALE TÊTE ET CUVE FIXES

	Réf.	Cdt
10 L	260 x 500 x 500 mm	424027
21 L	385 x 670 x 725 mm	424028



PELLE À PIZZA - Inox, manche inox

	Réf.	Cdt
Ronde	Ø 310 x 960 mm	25924
Carrée	310 x 310 x 960 mm	329331



PELLE À PIZZA - Aluminium, manche bois

	Réf.	Cdt
Ronde	Ø 400 x 1 225 mm	629140
Support inox		313605

Four à pizza



INFO PIZZAS jusqu'au Ø 35 cm. Chambre 72 x 72 x H.14 cm. Température de travail de 50 à 500 °C. Résistances par plafond 3 kW et résistances par sol 3 kW. Four électrique en acier inox et en tôle pré-peinte. Sol en briques réfractaires. Isolation en laine de roche évaporée. Résistances cuirassées. Éclairage intérieur. Tri 400 V..



FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE POUR 8 PIZZAS
Puissance 12000 W

		Réf.	Cdt
2 chambres	1005 x 970 x 745 mm	760719	1
Support	1004 x 849 x 860 mm	760722	1



FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE POUR 4 PIZZAS
Puissance 6000 W

		Réf.	Cdt
1 chambre	1005 x 970 x 415 mm	760718	1
Support	1004 x 849 x 960 mm	760724	1

INFO PIZZAS jusqu'au Ø 30 cm. Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale. Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite. Isolation par laine de roche haute densité. Structure « Heavy duty » robuste. Porte renforcée avec vitre en verre trempé. Éclairage intérieur orienté et protégé. Système d'évacuation des buées (oura). Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole. Nombreuses fonctions. Montée en température à 350 °C en 40 min. Interrupteur général et thermostat de sécurité. Dim. par chambre : intérieure 605 x 830 x 180, extérieure 970 x 1541 mm, pour 4 pizzas ou 2 plaques 600 x 400 mm. Puissance par chambre 7 900 W. Tri 400 V.w



FOUR PIZZA

		Réf.	Cdt
2 chambres	H.1090 mm	251356	1
Étuve (2 glissières)	H.600 mm	251357	1
Support (4 roulettes sans glissières)	H.600 mm	251359	1



FOUR PIZZA

		Réf.	Cdt
1 chambre	H.720 mm	251355	1
Étuve (4 glissières)	H.800 mm	251358	1
Support (4 roulettes sans glissières)	H.800 mm	251360	1

Fourneau



INFO Plaque coup de feu gaz sur four gaz statique GN 2/1 et armoire fermée + 4 brûleurs. Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 15/10. Plaque radiante en fonte avec un trou central. Distribution du gaz contrôlée par une soupape de sécurité avec thermocouple. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique. Contre-porte du four en acier inoxydable avec étanchéité par labyrinthe. Allumage du four gaz par piézo. Puissance total feux : 32 kW - Puissance four : 8kW. Livré sans câble.

FOURNEAU GN 2/1 (650 X 530 MM) - 4 feux vifs et 1 plaque coup de feu

		Réf.	Cdt
Fourneau	1200 X730 x H.870 mm	750196	1



INFO Acier Inox. Brûleurs haut rendement. Robinets avec sécurité à thermocouple et allumage piézo-électrique. Grille en fonte émaillée. Four gaz statique de grande dimension et puissance. Thermostat de sécurité. En dotation 1 grille four en acier chromé. Pieds inox réglables en hauteur. 90 Kg. Feux gaz : 22.2 kW. Four : 5 kW. Capacité : 53 x 54 x 28 cm.

FOURNEAU 4 FEUX VIFS + FOUR GAZ

		Réf.	Cdt
Fourneau	700 x P.650 x H.850 mm	685177	1

Cuisson Ambassade



INFO Habillage et façade inox, pieds inox avec vérins réglables (hauteur 150/175 mm). Four gaz 137 L. Dim. int. 900 x 455 x 305 mm. P. : 2 x 3,5 kW. Thermostat et sécurité par thermocouple. Équipé en standard d'une grille fil et d'une tôle pâtisserie. Feux vifs avec brûleurs à sécurité par thermocouple, grille fonte. 2 brûleurs 3 kW, 1 de 4 kW, 1 de 1,5 kW et 1 central de 5 kW.



FOURNEAU GAZ - 5 feux vifs et 1 four gaz

	Réf.	Cdt
1000 x 650 x 900 mm	105116	1

INFO Habillage et façade inox, pieds inox avec vérins réglables (hauteur 150/175 mm). Four gaz. Dim int. 530 x 400 x 305 mm. P. 4 kW. Thermostat et sécurité par thermocouple. Équipé en standard d'une grille fil et d'une tôle pâtisserie. Feux vifs avec brûleurs à sécurité par thermocouple, grille fonte. 2 brûleurs 3 kW et 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW.



FOURNEAU GAZ - 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu et 1 four gaz GN 1/1

	Réf.	Cdt
700 x 650 x 900 mm	731175	1

INFO Habillage et façade inox, pieds inox avec vérins réglables (hauteur 150/175 mm). Four gaz. Dim int. : 530 x 400 x 305 mm. P. 4 kW. Thermostat et sécurité par thermocouple. Équipé en standard d'une grille fil et d'une tôle pâtisserie. Feux vifs avec brûleurs à sécurité par thermocouple, grille fonte. 2 brûleurs 3 kW, 1 de 4 kW, 1 de 1,5 kW et une plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW.



FOURNEAU GAZ - 4 feux vifs - 1 plaque coup de feu - 1 four gaz GN 1/1 et placard neutre

	Réf.	Cdt
1000 x 650 x 900 mm	679702	1

INFO Habillage et façade inox, pieds inox avec vérins réglables (hauteur 150/175 mm). Dim int. 900 x 455 x 305 mm. Puissance sole + voute 2 x 2,5 kW et grill 2 x 2,4 kW. Avec thermostat et équipé en standard d'une grille fil et d'une tôle pâtisserie. Plaques : 2 de 1,5 kW (1 Ø 145 et 1 Ø 180 mm), 2 autres de 2 kW (1 Ø 180 et 1 Ø 220 mm) et 1 de 2,6 kW Ø 220 mm. Tri 400V. Puissance totale : 14,6 kW.



FOURNEAU ÉLECTRIQUE - 5 plaques 1 four électrique 900 x 450 mm

	Réf.	Cdt
1000 x 650 x 900 mm	105116	1

INFO Habillage et façade inox, pieds inox avec vérins réglables (hauteur 150/175 mm). Dim int. : 530 x 400 x 305 mm. Puissance sole + voute 3,1 kW et grill 2,85 kW. Avec thermostat et équipé en standard d'une grille fil et d'une tôle pâtisserie. Foyers radiants : 2 de 2,1 kW Ø 210 mm et 2 foyers doubles Ø 210 mm (1 de 1,4 kW et 1 de 2,1 kW). Tri 400V. Puissance total : 11,5 kW



FOURNEAU ÉLECTRIQUE - 4 foyers radiants - 1 four électrique GN 1/1

	Réf.	Cdt
700 x 650 x 900 mm	438975	1

INFO Habillage et façade inox, pieds inox avec vérins réglables (hauteur 150/175 mm). Dim int. : 530 x 400 x 305 mm. Puissance sole + voute 3,1 kW et grill 2,85 kW. Avec thermostat et équipé en standard d'une grille fil et d'une tôle pâtisserie. Foyers radiants : 1 foyer carré 3,5 kW de 30 x 30 cm, 2 foyers doubles Ø 210 mm (1 de 1,4 kW et 1 de 2,1 kW) et 2 foyers ronds Ø 210 mm de 2,1 kW. Tri 400 V. Puissance total : 15 kW



FOURNEAU ÉLECTRIQUE - 5 foyers radiants 1 four électrique GN 1/1 et placard neutre

	Réf.	Cdt
1000 x 650 x 900 mm	679708	1

INFO Conçu pour recevoir la platerie gastronomique 1/1 sur 5 niveaux, Thermostat de 30/110 °C. Livré avec 3 grilles. Porte avec contre-porte isolée. Capacité 60 assiettes Ø 24 cm. Dessus neutre non chauffant. Mono 230V. P. 1 kW.



CHAUFFE ASSIETTES

	Réf.	Cdt
400 x 650 x 900 mm	329581	1

INFO Pour 1 bac perforé GN 2/3 prof. 100/150 mm. Thermostat 30 à 110 °C (et de sécurité), cuve inox emboutie à angles rayonnés, vanne de vidange, égouttoir amovible. Résistance immergée pivotante. Alim. d'eau par électrovanne calibrée. Mono 230 V. P. totale : 3,5 kW. Livré avec 4 paniers perforés GN 1/6 avec poignées isolantes. Bac 14 L sous cuve récupérateur d'eau.



CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

	Réf.	Cdt
400 x 650 x 900 mm	679717	1

INFO Cuve inox fixe à zone froide, avec vanne de vidange et bac récupérateur. Thermostat de 60 à 180 °C et thermostat de sécurité. Bloc résistance amovible. Commutateur marche/arrêt. Tri 400V. P. 7,5 kW. Livré avec un panier à frites. Placard neutre.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 8 L

	Réf.	Cdt
400 x 650 x 900 mm	679733	1

Fourneau Plus 600



INFO Plan de travail en acier inox. Brûleurs en fonte, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier. Système de sécurité à thermocouple. Pieds réglables (versions sur meuble). Habillage et façade inox avec pieds vérins réglables. Gaz naturel. Livré avec injecteur pour butane/propane.

FOURNEAU 4 FEUX - Dim. 600 x 600 x 900 mm
Version four : grille fournie GN 1/1 (530 x 325 mm)

	Réf.	Cdt
Fourneau	Four 3,5 kW. Feux 2 x 3 et 2 x 3,6 kW, total 16,7 kW	21604000 1
Placard ouvert	Feux 2 x 3 et 2 x 3,6 kW, total 13,2 kW	693002 1

INFO Four électrique à convection puissance 3,5 kw. Dimensions utiles : GN 1/1 530 x 325mm - Grille fournie. Comprenant 4 plaques rondes Ø 180mm (Puissance unitaire 2 kw). Puissance totale : 11,5 kw. Tri. 400V-3N. Habillage et façade inox avec pieds vérins réglables Livré sans câble.



FOURNEAU ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES - Dim. 600 x 600 x 900 mm

	Réf.	Cdt
Fourneau	Four 3,5 kW. Feux 4 x 2 kW, total 11,5 kW	841529 1

Plaque snacker Plus 600



INFO Plan de travail en acier inox AISI 304. Résistances en acier incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 °C à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables. Sur placard neutre ouvert. Tri 400 V.

PLAQUE SNACKER ÉLECTRIQUE
Surface utile : 296 x 430 mm - Dim. 300 x 600 x 900 mm

	Réf.	Cdt
Plaque lisse	P. 2,7 kW	831210 1
Plaque lisse	P. 4 kW	831212 1
Plaque nervurée	P. 2,8 kW	831211 1
Option porte inox		831612 1



PLAQUE SNACKER ÉLECTRIQUE
Surface utile : 596 x 430 mm - Dim. : 600 x 600 x 900 mm

	Réf.	Cdt
Plaque lisse	P. 5,4 kW	831510 1
Plaque nervurée	P. 5,4 kW	831511 1
Plaque 1/2 lisse et 1/2 nervurée	P. 5,4 kW	831636 1
Option porte inox		831520 1

Friteuse Plus 600



INFO Cuve avec un profil à grande zone froide pour la récolte des résidus. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 8 positions de 110 à 190 °C. Production maximale horaire 9,6 Kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 15 minutes (de 20 à 190 °C). Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Construction inox. Cuve arrondie. Pieds réglables (version sur meuble).



FRITEUSE GAZ 8 L - Gaz naturel

	Réf.	Cdt
À poser	P. 6,6 kW - 300 x 600 x 290 mm	891245 1
Placard ouvert	P. 6,6 kW - 300 x 600 x 900 mm	831627 1

INFO Cuve dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60 %. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 6 minutes (de 20 à 190 °C). Construction inox. Cuve arrondie. Pieds réglables (version sur meuble).



FRITEUSE ÉLECTRIQUE 8 L - Tri 400 V

	Réf.	Cdt
À poser	P. 6 kW - 300 x 600 x 290 mm	831609 1
Placard ouvert	P. 9 kW - 300 x 600 x 900 mm	831611 1

Fourneau Macro 700



BERTO'S
the best catering equipment



INFO Construction inox. Brûleurs Ø 120 mm, P. 6 kW et brûleur Ø 80 mm P. 3,5 kW. Grilles individuelles et indépendantes. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée. Grilles en fonte émaillée résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques. Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable. Gaz naturel, livré avec injecteur pour butane/propane.

FOURNEAU GAZ ECO POWER

			Réf.	Cdt
2 feux sur placard neutre	Feux 3,5 et 6 kW, total 9,5 kW	700 x 400 x 900 mm	617102	1
4 feux sur placard neutre	Feux 3 x 6 et 3.5 kW, total 21.5 kW	700 x 800 x 900 mm	617104	1
4 feux sur four GN 1/1 (650 x 530 mm)	Feux 3 x 6 et 3,5 kW, four 7,8 kW, total 29,3 kW	700 x 800 x 900 mm	861455	1
Option portes inox 2 x 400 mm			832653	1
Option porte inox 400 mm			832613	1



INFO Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile. Les brûleurs, entièrement en fonte, ayant une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 kW et 7 kW. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30 % de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage rapide et surtout une maintenance facile. Gaz naturel, livré avec injecteur pour butane/propane. PCF: plaque coupe feu

FOURNEAU GAZ HIGH POWER

			Réf.	Cdt
4 feux + PCF sur placard neutre	Feux 2 x 6, 2 x 3.5 et 7 kW, total 26 kW	1200 x 700 x 900 mm	831638	1
4 feux + PCF sur four GN 1/1 gaz et placard ouvert	Feux 2 x 7, 2 x 3.5 et 7 kW, four 7,8 kW, total 38,8 kW	1200 x 700 x 900 mm	831650	1
Option portes inox 2 x 600 mm			335113	1
Option porte inox 400 mm			832613	1

INFO Sur four électrique à convection puissance 3.5 kw. Dimensions utiles : 600x400 ou GN 1/1 (530x325). Grille non fournie, comprenant 4 plaques Ø 220mm (Puissance unitaire : 2.6 kw) Puissance totale : 13.9 kw. Tri. 400V-3N - habillage et façade inox avec pieds Vérins réglables. Livré sans câble.



FOURNEAU ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES

	Réf.	Cdt
Fourneau P. 13,9 kW - 800 x 700 x 800 mm	831624	1

INFO Evoluzione MDL G7F4E+FE1 (gaz nat.) Sur four électrique convection : dim. utiles : GN 1/1 ou 600x400. P. 3,5 kw. Mono 230 V. Comprendant 4 brûleurs : soit 2 brûleurs puissance 3.6 kw, 2 brûleurs puissance 3 kw. Puissance totale : 16.7 kw. Habillage et façade inox avec pieds vérins réglables. (Livré avec injecteurs pour gaz butane/propane). Livré sans câble.



FOURNEAU 4 FEUX VIFS

	Réf.	Cdt
Fourneau P. 16,7 kW - 800 x 700 x 900 mm	831687	1

Plaque snacker Macro 700



INFO Construction inox. Brûleurs tubulaires à flamme auto stabilisée. Réglage de la puissance par robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Piézoélectrique avec protection en silicone. Température 300 °C (280 °C version chromée). Protection anti-éclaboussures. Surface inclinée avec trou d'évacuation, acheminement des graisses dans un récipient étanche. Pieds réglables (version sur meuble).

INFO Construction inox. Résistances en acier inoxydable. Thermostat de sécurité manuel. Réglage de 50 °C à 270 °C. Voyants de ligne et d'atteinte de la température. Plaque en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface inclinée avec trou d'évacuation, acheminement des graisses dans un récipient étanche. Pieds réglables (version sur meuble). Tri 400 V.



PLAQUE SNACKER GAZ - Sur placard ouvert

		Réf.	Cdt
Plaque lisse	P. 6 kW - 400 x 700 x 900 mm	831632	1
Plaque nervurée	P. 6 kW - 400 x 700 x 900 mm	835578	1
Plaque 1/2 lisse et 1/2 nervurée	P. 12 kW - 800 x 700 x 900 mm	831622	1



PLAQUE SNACKER ÉLECTRIQUE - Sur placard ouvert

		Réf.	Cdt
Plaque lisse	P. 4,8 kW - 400 x 700 x 900 mm	793030	1
Plaque nervurée	P. 4,8 kW - 400 x 700 x 900 mm	793031	1
Plaque nervurée 2 zones	P. 9,6 kW - 800 x 700 x 900 mm	793032	1

Friteuse Macro 700



INFO Construction inox. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Système de sécurité thermocouple, flamme pilote protégée. Réglage de la température de 110 à 190 °C. Production 12 kg/h. Temps moyen de friture 5 min. Piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.



FRITEUSE GAZ - Sur placard neutre

		Réf.	Cdt
10 L	P. 6,9 kW - 400 x 700 x 900 mm	21463	1
20 L	P. 16,5 kW - 400 x 700 x 900 mm	836489	1
2 x 20 L	P. 33 kW - 800 x 700 x 900 mm	158471	1

INFO Construction inox. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives en acier inoxydable à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement. Thermostat réglable jusqu'à 190 °C et thermostat de sécurité. Temps moyen de friture 4 min. Production 25 kg/h. Pieds réglables. Tri 400 V.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE - Sur placard neutre

		Réf.	Cdt
10 L	P. 6 kW - 400 x 700 x 900 mm	835985	1
18 L	P. 13,5 kW - 400 x 700 x 900 mm	835987	1
2 x 18 L	P. 27 kW - 800 x 700 x 900 mm	831927	1

Sauteuse et Marmite Macro 700



INFO Cuve avec fond et parois en inox, renversable manuellement jusqu'à 80 °, finition antiadhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Thermostat de 100 à 300 °C. Pieds réglables. **GAZ**: Chauffage uniforme par brûleurs en contact direct avec le fond. Piézoélectrique avec protection en silicone et brûleur pilote. **Électrique**: Chauffage uniforme par résistances en contact direct avec le fond. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, indicateurs de tension et de fonctionnement.



SAUTEUSE BASCULANTE 60 L

		Réf.	Cdt
Gaz	P. 14,5 kW - 800 x 700 x 900 mm	65200	1
Électrique	Tri 400 V - P. 9 kW - 800 x 700 x 900 mm	188220	1

INFO Construction inox. Récipient de cuisson en acier d'une épaisseur de 15/10. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide sur plan de travail avec bec distributeur articulé. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Pieds réglables. **GAZ**: Brûleurs tubulaires avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Piézoélectrique avec protection silicone. Réglage de la température par robinet. **Électrique**: Chauffage indirect. Manomètre mécanique. Distribution de puissance réglée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée.



MARMITE 55 L

		Réf.	Cdt
Gaz	Chauffage indirect - P. 15,5 kW - 800 x 700 x 900 mm	241510	1
Gaz	Chauffage direct - P. 15,5 kW - 800 x 700 x 900 mm	241509	1
Électrique	Tri 400 V - P. 9 kW - 800 x 700 x 900 mm	241508	1

Fourneau Maxima 900



INFO Caractérisé par des brûleurs de 120 mm de diamètre et 6 kW de puissance à grande productivité. Idéal également pour l'utilisation de casseroles de grandes dimensions jusqu'à un diamètre maximum de 35 cm. Grilles individuelles et indépendantes pour une meilleure maniabilité et une plus grande facilité de nettoyage. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304. Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation à gaz et électrique, statiques et à convection. Les jonctions entre les appareils sont étudiées pour être précises et faciles à nettoyer.

FOURNEAU ECO POWER

		Réf.	Cdt
4 feux gaz sur four GN 2/1 électrique Tri 400 V	Feux 4 x 6 kW, four 7,5 kW, total 31,5 kW - 800 x 900 x 900 mm	831940	1
6 feux gaz sur four GN 2/1 gaz	Feux 6 x 6 kW, four 4 kW, total 40 kW - 1200 x 900 x 900 mm	831941	1
1 porte	400 mm	832613	1



INFO Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile. Les brûleurs, entièrement en fonte, ont une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 kW (Ø 80 mm), 7 kW (Ø 108 mm) et 12 kW (Ø 130 mm). La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30 % de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage facile, mais surtout une maintenance facile.

FOURNEAU GAZ HIGH ET MAX POWER

		Réf.	Cdt
2 feux gaz sur placard ouvert	Feux 7 et 12 kW, total 19 kW - 400 x 900 x 900 mm	831938	1
4 feux gaz sur placard ouvert	Feux 3 x 3,5, 6 et 9 kW, total 22 kW - 800 x 900 x 900 mm	831926	1
6 feux gaz sur placard ouvert	Feux 3 x 12, 2 x 7 et 3,5 kW, total 53,5 kW - 900 x 1200 x 900 mm	831939	1
1 porte	400 mm	832613	1
2 portes	2 x 400 mm	832653	1
2 portes	2 x 600 mm	335113	1

INFO Surface parfaitement lisse. Épaisseur du plan en vitrocéramique, égale à 60/10, précision du réglage de la température permettant un travail en toute sécurité. Les plaques atteignent en quelques secondes 500 °C et elles sont équipées d'un voyant signalant la présence de la chaleur. Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30 % tri 400 V.



INFO Ils disposent de plaques carrées en fonte de 300 x 300 mm de surface, de 3,5 kW (option 4 kW) chacune. Elles atteignent une température de 400 °C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes. Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et il rend ces plaques électriques idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce. Tri 400 V.

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

		Réf.	Cdt
Plaque infrarouge 2 zones sur placard ouvert	2 zones x 4 kW, total 8 kW - 400 x 900 x 900 mm	831942	1
4 plaques sur four GN 2/1 électrique	Feux 4 x 3,5 kW, four 7,5 kW, total 21,5 kW - 800 x 900 x 900 mm	831885	1
6 plaques sur four GN 2/1 électrique + placard ouvert	Feux 6 x 3,5 kW, four 7,5 kW, total 28,5 kW - 1200 x 900 x 900 mm	831886	1

Grillade Maxima 900



INFO La pierre de lave, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle précis de la température. Grille inox profil S inclinée, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir. Brûleurs tubulaires en inox à deux branches. Réglage puissance par robinet. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Tiroir étanche pour la récolte des cendres et des graisses.



INFO Le système de distribution uniforme de la température. Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation. Construction inox. Pieds réglables. Version gaz ou électrique. Tri 380-415 V.

GRILLADE GAZ PIERRE DE LAVE - Sur placard ouvert

		Réf.	Cdt
Simple	P. 9 kW - 400 x 900 x 900 mm	934520	1
Double	P. 18 kW - 800 x 900 x 900 mm	934521	1

PLAQUE A SNACKER - Sur placard ouvert

		Réf.	Cdt
Électrique lisse	P. 5,7 kW - 400 x 900 x 900 mm	934514	1
Gaz 1/2 lisse, 1/2 nervurée	P. 14 kW - 800 x 900 x 900 mm	934513	1

Friteuse Maxima 900



INFO Construction inox, cuve arrondie. Élément chauffant directement à l'intérieur du bac de friture. Bac doté de 3 brûleurs inox, brûleurs équipés de vanne à thermocouple et thermostat de sécurité. Flamme veilleuse et piézo-électrique. Pieds vérins réglables. Réglage de la température de 110-190 °C. Bac de cuisson à structure inclinée. Grille de protection interne bac. Récupérateur d'huile en acier inox.



FRITEUSE GAZ - sur placard neutre

		Réf.	Cdt
22 L	P. 17 kW - 400 x 900 x 900 mm	204700	1
2 x 22 L	P. 34,4 kW - 800 x 900 x 900 mm	204701	1

INFO Construction inox, cuve arrondie. Thermostat de sécurité. Grille de protection et bac récupérateur d'huile. Placard neutre avec 1 porte, pieds vérins réglables. Contrôle de la température avec thermostat de 80 °C à 190 °C. Cuves avec une grande zone froide. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.



FRITEUSE ÉLECTRIQUE - Sur placard neutre

		Réf.	Cdt
22 L	Tri 400 V - P. 18 kW - 400 x 900 x 900 mm	993305	1
2 x 22 L	Tri 400 V - P. 36 kW - 800 x 900 x 900 mm	993306	1

Marmite et Sauteuse Maxima 900



INFO Construction inox. Cuve bords arrondis et robinet d'évacuation. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail. Robinet d'évacuation avec poignée athermique. **GAZ** Chauffage direct, par brûleurs tubulaires inox à combustion optimisée. Vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Réglage température par robinet (mini/maxi). **ÉLECTRIQUE** : Tri 380-415 V. Chauffage indirect avec vapeur à basse pression, résistances cuirassées équipées d'un thermostat de sécurité. Manomètre mécanique. Commutateur 3 positions.



MARMITE

		Réf.	Cdt
Électrique chauffage indirect	100 L - P. 16 kW - 800 x 900 x 900 mm	831890	1
Gaz chauffage direct	150 L - P. 20,9 kW - 800 x 900 x 900 mm	831892	1
Électrique chauffage indirect	150 L - P. 18 kW - 800 x 900 x 900 mm	831891	1
Gaz chauffage direct	200 L - P. 32 kW - 800 x 900 x 900 mm	831893	1

INFO Construction inox. Le robinet de remplissage de l'eau, positionné sur la partie arrière du plan et la conformation arrondie de la cuve escamotable manuellement, assurent un nettoyage facile. Robinet distributeur avec col de grand débit positionné sur le plan. Cuve avec angles complètement arrondis. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. **GAZ** : Allumage électrique. Micro-interrupteur et thermostat de sécurité. Interrupteur et un thermostat (100 °C, 300 °C). **ÉLECTRIQUE** : Tri 380-415 V. Micro-interrupteur de sécurité.



SAUTEUSE BASCULANTE

		Réf.	Cdt
Gaz 80 L	80 L - P. 20 kW - 800 x 900 x 900 mm	208244	1
Électrique 80 L	80 L - P. 9,1 kW - 800 x 900 x 900 mm	831887	1

Four à convection

INFO Multifonction pour cuire ou réchauffer sans dessécher. Frais, surgelés ou pré-poussés. Montée rapide en température. Cuisson homogène grâce aux ouïes de ventilation. Isolation renforcée. Commutateur thermostat 0-230°C, thermo ventilateur, échelle amovible 5 niveaux. Equipé de 2 grilles et d'un plat à pâtisserie. Porte à double vitrage. Mono 230V. P. 1,5Kw. Dim. intérieur: 320 x 325 x 265 mm.



FOUR CONVECTION VENTILÉ 28 L - 5 niveaux tout inox

460 x 550 x H.355 mm

Réf. Cdt
687292 1

INFO Equipé de 4 plaques aluminium dim : 435 x 315 mm. Puissance 3150 W, intérieur inox. Construction inox avec porte double vitrage - 2 ventilateurs pour la répartition uniforme de la cuisson, 1 lampe d'éclairage. Espace entre deux plaques de 75 mm. Mono 230 V.



FOUR À CONVECTION VENTILÉ - 4 niveaux

686 x 660 x H.580 mm

Réf. Cdt
750983 1

INFO 7 niveaux 530x325mm espacés de 80 mm. Construction acier inox, intérieur de cuisson inox, angles arrondis. Porte double vitrage avec ouverture à droite. 2 ventilateurs air pulse pour la répartition uniforme de la cuisson. Humidificateur direct automatique. Minuterie, éclairage intérieur. Thermostat réglable de 50 à 275°C. Livré avec 2 grilles. Tri 400v + 2n - puissance 8400w. Livré sans fiche.



FOUR CONVECTION VENTILÉ 7 niveaux GN 1/1

935 x 930 x H.825 mm

Réf. Cdt
684295 1

INFO Glissières pour bacs GN 1/1. Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, éclairage intérieur, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, glissières pour bacs GN 1/1. Régulateur du temps manuel 0-120 min 4 niveau GN 1/1, humidification manuelle, 2 moteurs. Température: 30 - 280 °C. Espacement entre les niveaux: 75 mm. Mono 230 V. 50/60 Hz. Poids : 64 kg. Livré sans fiche. P. 2,6 kW



FOUR CONVECTION VENTILÉ 4 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm) et 600 x 400 mm

Réf. Cdt
750 x 650 x H.520 mm 521422 1

SUPPORT POUR FOUR - 6 niveaux (600 x 400)

Réf. Cdt
800 x 700 x H.700 mm 681404 1

Four mixte

INFO Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, éclairage intérieur avec lampes halogènes, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe de la vapeur, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales. 5 niveaux GN 1/1 (530x325 mm). Equipement standard: 2 plaques GN 1/1, régulateur du temps manuel 0-120 min, 2 moteurs avec inverseur. Température: 30 - 280 °C. Espacement entre les niveaux: 67 mm. P. 8,4 kw - Tri 400V - 50/60 Hz. Poids: 96 kg. Livré sans câble.



FOUR MIXTE GN 1/1 - 5 niveaux

Réf. Cdt
920 x 650 x H.885 mm 521423 1

INFO Support 6 niveaux avec glissière adaptable en 600 x 400 mm. Espace entre les niveaux 85 mm. Dim. 920 x 850 x 900 mm. Poids: 30 kg.



SUPPORT POUR FOUR GN 1/1

Réf. Cdt
Support 521424 1



DOUCHETTE MODULAIRE Adaptable à l'extérieur

Réf. Cdt
Douchette 521425 1

Four mixte

INFO Permet de travailler en chaleur sèche (air pulsé jusqu'à 300 °C), avec de la vapeur, ou en mode mixte. Dispose de la fonction cold down et d'un humidificateur. Grâce au bouton Stop/Start, il est possible de commencer à le faire fonctionner juste au moment souhaité. Dispose d'un système qui permet de vérifier le fonctionnement de tous les composants. Une zone d'avertissements et d'erreurs a également été ajoutée. Option préchauffage de la chambre de cuisson. 3 vitesses, 2 puissances. Système autoreverse pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur. Système de fermeture rapide de la porte. Protection IPX-5



FOUR GN 1/1 ADVANCE CONCEPT - Tri 400 V

		Réf.	Cdt
6 niveaux	P. 930 W - 898 x 867 x 846 mm	824336	1
10 niveaux	P. 1830 W - 899 x 867 x 1 117 mm	824337	1
20 niveaux	P. 3840 W - 964 x 930 x 1 841 mm	824344	1
Kit douchette		824342	1

SUPPORT POUR FOUR
6 à 10 niveaux
Dim. 815 x 724 x 650 mm

	Réf.	Cdt
Sans glissière	824338	1
Avec glissières	824340	1

INFO Permet de travailler en chaleur sèche (air pulsé jusqu'à 300 °C), avec de la vapeur, ou en mode mixte. Dispose de la fonction cold down et d'un générateur de vapeur (vidange automatique). Programme de cuisson nocturne ou basse température. Dispose d'un système qui permet de vérifier le fonctionnement de tous les composants. Une zone d'avertissements et d'erreurs a également été ajoutée. Option préchauffage de la chambre de cuisson. 3 vitesses, 2 puissances. Système autoreverse pour l'inversion du sens de rotation du ventilateur. Système de fermeture rapide de la porte. Protection IPX-5. Sonde électronique de température. Douche rétractable.



FOUR GN 1/1 ADVANCE - Tri 400 V

		Réf.	Cdt
6 niveaux	P. 1020 W - 898 x 867 x 846 mm	824345	1
10 niveaux	P. 1920 W - 898 x 867 x 1 117 mm	824846	1
20 niveaux	P. 3840 W - 929 x 964 x 1 841 mm	824347	1

SUPPORT POUR FOUR
6 à 10 niveaux
Dim. 815 x 724 x 650 mm

	Réf.	Cdt
Sans glissière	824338	1
Avec glissières	824340	1

Chariot en option
nous consulter

Four de remise en température



INFO Remise en température tournus Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de verre. Intérieur GN 1/1 entièrement rayonné avec glissières embouties. Espace entre les glissières: 71mm. Porte plein inox réversible, ouverture à 210° avec joint compressible. Four sur support avec étagère inférieure, piètement inox avec vérins. Ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanche. Arrêt de la ventilation et de la minuterie à l'ouverture de la porte. Indice de protection IP 25, permettant un nettoyage au jet basse pression. Branchement électrique sur bornier, tension 400V triphasé. Livré sans câble.

INFO Mono-programme : 1 durée unique de remise en température à programmer.



FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE MONO-PROGRAMME

	consommation électrique (kwh)	puissance installée (kw)		Réf.	Cdt
5 Niveaux a poser	1,87	3,31	665 x 815 x 798 mm	241123	1
5 Niveaux avec support	1,87	3,31	665 x 815 x 1638 mm	241124	1
7 Niveaux avec support	2,41	7,07	665 x 815 x 1638 mm	241125	1
10 Niveaux avec support	3,64	9,85	665 x 815 x 1638 mm	241126	1
15 Niveaux avec support	5,16	14,14	665 x 815 x 1638 mm	241127	1

INFO Multiprogrammes : Permettent de gérer simultanément 2 ou 3 durées de remise en température avec un seul déchargement en fin de chauffe. Fonction hygrométrie.



FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE MULTI-PROGRAMME

	consommation électrique (kwh)	puissance installée (kw)		Réf.	Cdt
5 niveaux à poser	1,87	3,31	665 x 815 x 798 mm	241128	1
5 niveaux avec support	1,87	3,31	665 x 815 x 1638 mm	241129	1
7 niveaux avec support	2,41	7,07	665 x 815 x 1638 mm	241130	1
10 niveaux avec support	3,64	9,85	665 x 815 x 1638 mm	241131	1
15 niveaux avec support	5,16	14,14	665 x 815 x 1638 mm	241132	1

Four de remise en température



INFO 5 à 34 repas. 5 niveaux, pas de 68 mm. Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Structure inox 18/10 et AZ 150. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints. Thermostat de sécurité. Ouverture de porte à droite. Puissance des éléments chauffants 2,5 kW. Mono 230 V. Livré sans support. Équipé de 5 grilles inox.



FOUR 5 NIVEAUX - 380 x 400 mm

		Réf.	Cdt
Mono	500 x 650 x 650 mm	061759	1
Support	460 x 520 x 900 mm	587891	1

INFO 15 à 60 repas. 5 niveaux GN 1/1. Habillage et moufle intérieur inox 18/10. Structure inox 18/10. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints et thermostat de sécurité. Oura d'évacuation. Casier intérieur 5 niveaux. P. 6 kW. Livré sans support ni grille.



FOUR 5 NIVEAUX GN 1/1

		Réf.	Cdt
Mono	750 x 700 x 730 mm	24597	1
Triphasé	750 x 700 x 730 mm	24596	1
Support	HT 850 mm	24598	1

INFO 21 à 80 repas. 7 niveaux, pas de 67 mm Habillage et moufle intérieur en inox 18/100. Minuterie 120 min avec thermostat multipoints et thermostat de sécurité. Oura d'évacuation. Casier intérieur 7 niveaux. TRI 400 V. P. 7,5 kW. Livré sans support et sans grille.



FOUR 7 NIVEAUX GN 1/1

		Réf.	Cdt
Triphasé	700 x 750 x 860 mm	679799	1
Support	HT 690 mm	5325	1

INFO 30 à 120 repas. 10 niveaux GN 1/1. Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Structure inox 18/10 et AZ 150. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints. Thermostat de sécurité. Oura d'évacuation. Support de four intégré - puissance des éléments chauffants 9 kW. Casier intérieur 10 niveaux, pas de 67 mm. Livré sans grille.



Chariot en option nous consulter

FOUR 10 NIVEAUX GN 1/1

		Réf.	Cdt
Triphasé	750 x 700 x 1 550 mm	88554	1

INFO 42 à 160 repas. 14 niveaux, pas de 67 mm. Tableau de commande et régulation électromécanique. Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Structure inox 18/10 et AZ 150. Minuterie 120 min avec thermostat multipoints et thermostat de sécurité. Oura d'évacuation. Casier intérieur 14 niveaux. Support de four intégré. TRI 400V. P. 12,9 kW. Livré sans grille.



FOUR 14 NIVEAUX GN 1/1

		Réf.	Cdt
Triphasé	750 x 700 x 1 550 mm	88556	1
Chariot		88555	1

INFO Jusqu'à 240 repas. Casier intérieur 20 niveaux GN 1/1. Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Structure inox 18/10 et AZ 150. Minuterie 120 min. Thermostat multipoints. Thermostat de sécurité. Oura d'évacuation. Support de four intégré. Puissance des éléments chauffants : 18 kW. Option chariot de chargement pour casier. Livré sans grille.



FOUR 20 NIVEAUX GN 1/1

		Réf.	Cdt
Triphasé	890 x 1030 x 1 770 mm	682883	1
Chariot		156985	1

Etuve mobile

INFO Armoire mobile de maintien en température. Acier inox, isolation des parois et de la porte en laine de roche. Panneau de commandes intégré à touches sensibles. Intérieur rayonné avec fond et glissières emboutis. Espace entre glissières : 71 mm. Porte pleine à ouverture 270 ° avec joint compressible. 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière. Bandeau périphérique antichoc non marquant. 4 roues. Indice de protection IP25 permettant un nettoyage au jet basse-pression. Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur. Gaine de soufflage et de diffusion d'air en inox. Pré-réglé à 85 °C ; réglage de 60 à 85 °C. Montée en température rapide. Cordon spirale avec prise surmoulée. Mono 230 V.



Facilité d'accès au tableau de commande : régulation de la température (plage de 60 °C à 85 °C), du contrôle de l'hygrométrie (35 % à 50 %), indice de protection IP 25.



Facilité de chargement : porte à ouverture à 270 °C.

2 poignées latérales de manœuvre et une barre à l'arrière facilitant le déplacement.



Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties. Espace entre les glissières : 71 mm.

Ergonomie : poignée largement dimensionnée au design exclusif.



Homogénéité de la température : ventilateur centrifuge.

Maintenance : accès facile aux parties techniques.



Simplicité de fonctionnement : réservoir de capacité 2 litres, accessible par l'avant, amovible. Autonomie de 24 heures.

ROLL'SERVICE À HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE
5 taux d'hygrométrie Réservoir 2 litres amovible
Autonomie minimale de 24H



		Réf.	Cdt
GN 1/1 - 10 niveaux	P. 825 W - 528 x 821 x 1 134 mm	155070	1
GN 1/1 - 15 niveaux	P. 1215 W - 528 x 821 x 1 489 mm	155075	1
GN 1/1 - 20 niveaux	P. 1215 W - 528 x 821 x 1 844 mm	387896	1
GN 1/1 - 20 niveaux porte vitrée	P. 1215 W - 528 x 821 x 1 844 mm	155077	1
GN 2/1 - 10 niveaux	P. 1215 W - 733 x 941 x 1 134 mm	155072	1
GN 2/1 - 15 niveaux	P. 2015 W - 733 x 941 x 1 489 mm	155073	1
GN 2/1 - 20 niveaux	P. 2015 W - 733 x 941 x 1 880 mm	155074	1
GN 2/1 - 20 niveaux porte vitrée	P. 2015 W - 733 x 941 x 1 880 mm	155078	1
Option fermeture à clé		155080	1

ROLL'SERVICE SANS HUMIDIFICATEUR



		Réf.	Cdt
GN 1/1 - 10 niveaux	P. 825 W - 528 x 821 x 1 134 mm	155181	1
GN 1/1 - 15 niveaux	P. 1215 W - 528 x 821 x 1 489 mm	155182	1
GN 1/1 - 20 niveaux	P. 1215 W - 528 x 821 x 1 844 mm	155076	1
GN 1/1 - 20 niveaux porte vitrée	P. 1215 W - 528 x 821 x 1 844 mm	155180	1
GN 2/1 - 10 niveaux	P. 1215 W - 733 x 941 x 1 134 mm	155183	1
GN 2/1 - 15 niveaux	P. 2015 W - 733 x 941 x 1 489 mm	155184	1
GN 2/1 - 20 niveaux	P. 2015 W - 733 x 941 x 1 880 mm	155185	1
GN 2/1 - 20 niveaux porte vitrée	P. 2015 W - 733 x 941 x 1 880 mm	155186	1
Option fermeture à clé		155080	1

INFO Acier inoxydable, avec double paroi isolée avec de la laine de roche. Bloc calorifique entièrement extractible, résistance ventilée et récipient pour l'apport d'humidité. Circulation et température de l'air chaud uniformes. Panneau de contrôle avec interrupteur lumineux, indicateur de fonctionnement de résistance et thermostat digital. Câble de connexion spirale monophasée avec terre. Mono 230 V. Porte avec cadre en joint silicone, charnière 180 ° et fermeture avec anse (les anses incorporent une serrure avec clés). Pare-chocs aux angles et poignées verticales pour une meilleure ergonomie. Roues Ø 150 mm. P. 3000 W. Espace entre glissières 60 mm. Assure la livraison d'assiettes à plus de 65 °C.



Avec poignées pour un transport plus aisé

CHARIOT ÉTUVE 90 °C



		Réf.	Cdt
20 GN 2/1 ou 40 GN 1/1	700 x 805 x 1740 mm	445254	1
10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1	700 x 805 x 1150 mm	445255	1

INFO Étuve mobile de maintien en température (+75 °C/+80 °C). Capacité 650 L. Porte unique avec ferrage à droite. 20 paires de glissières inox 18-10, 20 niveaux maxi avec espacement de 67 mm entre niveaux. Monocoque revêtement extérieur et intérieur inox 18-10. Isolation polyuréthane injecté ép. 60 mm. angles arrondis, planché sans seuil. Échelle amovible avec glissière support type «U» acceptant clayettes et bacs GN 1/1 et GN 2/1. Dispositif de blocage de chargement, 2 roulettes fixes et 2 roulettes pivotantes avec frein Ø 160 mm en inox. 2 poignées latérales de manutention. Chauffage par résistances blindées en acier inox ventilateur centrifuge. Régulation électronique avec afficheur digital. Mono 230 V. P. 2,6 kW.



ÉTUVE MOBILE



		Réf.	Cdt
20 GN 2/1 ou 40 GN 1/1	790 x 850 x 1955 mm	902591	1

Meuble chauffant

INFO Inox 18/10 AISI 304. Plan de travail neutre insonorisé et renforcé. 2 portes coulissantes, isolées et doublées, 1 étagère intérieure réglable en hauteur, avec oméga de renfort pour charge lourde. Intérieur chauffant. Chaleur ventilée. Régulation de la température par thermostat, réglable de 30 à 85 °C. Poignée intégrée. 4 vérins inox réglables. Mono 230 V. P. 2 kW.

■ Air chaud ventilé



MEUBLE ÉTUVE ADOSSÉ

		Réf.	Cdt
Meuble central	1 400 x 700 x 850 mm	218000	1
Meuble central	1 800 x 700 x 850 mm	218001	1
Meuble à dosseret	1 400 x 700 x 850 mm	218002	1
Meuble à dosseret	1 800 x 700 x 850 mm	218003	1

INFO Meuble avec intérieur chauffant ventilé. Puissance 2050 W. Tension 230 V. Construction en acier inoxydable. Hauteur réglable 900 à 930 mm. Parois latérales doublées. Piétement D.60 mm avec vérins. Porte coulissante doublée. Une étagère réglable. Système de chauffe assurant une répartition homogène de la température à l'intérieur des meubles avec un maintien supérieur à 63 °C à cœur des produits pendant plus de 2 heures. Raccordement électrique sur bornier dans le compartiment technique (cordon non fourni).



MEUBLE CHAUFFANT Avec porte coulissante sur 1 face

		Réf.	Cdt
Meuble central	1400 x 700 mm	546514	1
Meuble central	1600 x 700 mm	546516	1
Meuble à dosseret	1400 x 700 mm	546515	1
Meuble à dosseret	1600 x 700 mm	546517	1



Chauffe-assiettes

INFO Construction inox. Mono 230 V. Thermostat réglable de 0 °C à 85 °C. Comprend 1 étagère inox réglable. Ø assiette maxi 33 cm.



CHAUFFE-ASSIETTES

			Cdt
1 porte (60 assiettes)	P. 750 W - 450 x 450 x 850 mm	980820	1
2 portes (120 assiettes)	P. 1 200 W - 750 x 450 x 850 mm	980821	1



INFO Chauffe assiettes conçu pour recevoir la platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux. Dessus neutre non chauffant. Thermostat de 30/110 °C. livré avec 2 grilles. Porte avec contre-porte isolée. Capacité 60 assiettes Ø 24 cm. Mono 230 V. P. 1 kW.

CHAUFFE-ASSIETTES

		Réf.	Cdt
Chauffe-assiettes	400 x 650 x 900 mm	329581	1



INFO 2 piles d'assiettes avec couvercles. Mise sous tension par interrupteur M/A avec voyant. Régulation de la chauffe par thermostat mécanique réglable de 0 °C à 90 °C. Chauffage statique assuré par 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés. Isolation par laine de roche. Puissance 1 500 W tension 230 V. Chariot livré avec couvercle transparent.

CHARIOT CHAUFFANT À ASSIETTES NIVEAU CONSTANT

		Réf.	Cdt
CHARIOT	960 x 485 x 900 mm	157281	1



Cave à vin

INFO 12 à 16 °C. Commande électronique de la température porte acier inoxydable. Lumière intérieure. Niveau sonore maxi inférieur à 30 DBA. Mono 230 V.



CAVE À VINS - Porte vitrée **Lacor**
 Réf. Cdt
28 bouteilles P. 80 W - 50 W/h - 460 x 730 x 530 mm **156972 1**

INFO 8/12 à 16 °C. Commande électronique de la température Porte en acier inoxydable. Lumière à intérieure. Niveau sonore maxi inférieur à 30 DBA. Mono 230 V.



CAVE À VINS - Porte vitrée **Lacor**
 Réf. Cdt
48 bouteilles P. 180 W - 91 W/h - 700 x 850 x 520 mm **156974 1**

INFO Une zone mono température réglable de +5°C à +20°C. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Alarmes porte (sonore) et température (sonore et visuelle). Carrosserie et cadre de porte époxy noir mat, porte vitrée anti-UV réversible. Filtre à charbons actifs. Fluide propre R-600a. Ambiance +10°C à +38°C. Equipement : 2 clayettes acier. Mono 230 V

INFO Pour vieillissement, équipée de 6 clayettes en bois. Carrosserie et porte couleur terra. Température réglable de +5° à +20°C. Modèle porte pleine avec poignée à dépression et serrure de série sur modèle grand cru. Filtre à charbons actifs, fluide propre R-600a. Ambiance +10° à 43°C Eclairage avec interrupteur indépendant. Régulation électronique avec affichage digital de la température; niveau sonore réduit : 40 dB Mono 230 V – 50Hz



CAVE A VIN - Porte vitrée **LIEBHERR**
 Réf. Cdt
65 bouteilles 600 x 605 x H. 890 mm **752755 1**



CAVE A VINS GRAND CRU **LIEBHERR**
 Réf. Cdt
312 bouteilles 747 x 759 x H. 1930 mm **679512 1**

Vitrine de service arrière

CODIGEL
 APPAREILS DE RESTAURATION

INFO Extérieur et intérieur en acier plastifié, plan de travail et surface d'exposition en inox AISI 304, côté en ABS thermoformé épaisseur 40 mm. Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, vitre sécurit rabattable. Profils en aluminium anodisé. Étagère en verre non réfrigérée, lumière intérieure en partie haute. Froid statique, condenseur ventilé. Température -1 à +5 °C. Thermostat électronique réglable avec affichage digital. Dégivrage et évaporation des eaux automatique. Groupe logé. gaz R 404. Mono 230 V.



Nombreuses couleurs ■
 nous consulter

VITRINE RÉFRIGÉRÉE - Vitres droites

	Réf.	Cdt
2 portes (Surface vitrée : 0,66 m ²) P.410 W - 1 305 x 800 x 1 235 mm	679839	1
4 portes (Surface vitrée : 1,32 m ²) P.880 W - 2 525 x 800 x 1 235 mm	679840	1

VITRINE RÉFRIGÉRÉE - Vitres bombées doubles

	Réf.	Cdt
2 portes (Surface vitrée : 0,80 m ²) P.550 W - 1 305 x 940 x 1 235 mm	679841	1
4 portes (Surface vitrée : 1,56 m ²) P.880 W - 2 525 x 940 x 1 235 mm	679842	1

Armoire de présentation

INFO Réfrigération ventilée de +5 à +10°C. Parfaite réfrigération, dégivrage automatique, thermostat électronique. 5 plateaux dont 1 avec miroir. Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte. Parois à double vitrage. Porte à fermeture magnétique. Gaz R134A sans CFC, Unité hermétique Danfoss. Vitrine tropicalisée. 4 roues double. Mono 230V.



VITRINE RÉFRIGÉRÉE - 5 plateaux tournants Ø 47 cm

	Réf.	Cdt
360 L	600 x 630 x 1850 mm	677399 1

INFO +0 à +10°C. Extérieur en acier anticorrosion sérigraphie blanche, intérieur en ABS. Equipée de 3 grilles rilsanisées réglables. Fermeture à clef. Porte à fermeture automatique. Évaporateur type roll bond. Gaz réfrigérant R134A. Dégivrage et ré évaporation automatique. Eclairage intérieur vertical. Mono 230v, P.28W.



VITRINE À BOISSON BLANCHE

	Réf.	Cdt
300 L	600 x 590 x 1 900 mm.	750227 1

Armoire froide positive

INFO Refroidissement ventilé +1 à +15 °C. Circuit frigorifique R600a. Régulation électronique avec alarmes visuelles et sonores. Dégivrage entièrement automatique. 3 grilles en acier zingué dim. 478 x 425 mm (50 kg par grille). Joint magnétique 4 faces en PVC anti-moisissures. Porte vitrée. Mono 230 V. P. 120 W.



TABLE TOP PORTE VITRÉE - Refroidissement ventilé

LIEBHERR
LIEBHERR

		Réf.	Cdt
141 litres	600 x 615 x 830 mm	112531	1

INFO Refroidissement +1 à +15 °C. Circuit frigorifique r600a. Régulation électronique avec alarmes visuelles et sonores. Dégivrage entièrement automatique. 3 grilles en acier zingué dim. 478 x 425 mm (50 kg par grille). Joint magnétique 4 faces en PVC anti-moisissures. Porte pleine. Mono 230 V. P. 700 W.



TABLE TOP BLANC - Refroidissement ventilé

LIEBHERR
LIEBHERR

		Réf.	Cdt
141 litres	600 x 615 x 830 mm	112530	1

INFO Température 0 °C à +10 °C. Intérieur : ABS thermoformé. 19 niveaux espaces 70 mm. Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur. Fermeture à clef. Ouverture de porte réversible. Affichage digital extérieur. Thermostat mécanique. Évaporateur type Roll Bond. Gaz réfrigérant R134A. Température ambiante maxi +32 °C. Dégivrage et réévaporation automatiques. Équipée de 2 roulettes à l'arrière pour faciliter le transport. P. 185 W. Mono 230 V. **350 L** : Isolation : 45 mm. Équipée de 3 grilles dim. L.505 x P. 420 mm rilsanisées réglables + 1 grille dim. L.502 x P. 211 mm rilsanisée. **600 L** : Isolation : 60 mm. Équipée de 3 grilles GN 2/1, dim. L.650 x P. 530 mm, rilsanisées réglables. Avec pieds.

INFO Ventilé 0 à 15 °C. GN 2/1. Puissance raccordée : 300 W. Carrosserie blanche. Dégivrage automatique avec évaporation de l'eau, livré avec grilles acier zingué vernis réglable en hauteur. Cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage. Porte réversible avec fermeture à clé, soupape décompression pour faciliter l'ouverture de la porte. Pieds ABS réglables 100/130 mm. Les armoires GKV fonctionnent avec un fluide frigorigène écologique le R-600a active green. **583 L** : livré avec 5 grilles (10 max). **663 L** : livrée avec 6 grilles (12 max).



ARMOIRE POSITIVE VENTILÉE 350 L et 600 L

PRO INNOV
PRO INNOV

		Réf.	Cdt
350 L laqué blanc	590 x 605 x 1 850 mm	948322	1
Grille rilsanisée (350 L)	505 x 420 mm	948323	1
600 L laqué blanc	780 x 695 x 1 890 mm GN 2/1	770690	1
600 L inox	780 x 695 x 1 890 mm GN 2/1	770589	1
Grille rilsanisée (600 L)	650 x 530 mm	678548	1



ARMOIRE POSITIVE VENTILÉE 583 L GN 2/1

LIEBHERR
LIEBHERR

		Réf.	Cdt
583 L blanche	750 x 750 x 1 864 mm	981521	1
583 L inox	750 x 750 x 1 864 mm	569709	1
663 L blanche	750 x 750 x 2 064 mm	56824	1
663 L inox	750 x 750 x 2 064 mm	56822	1

Armoire froide positive

INFO +1 à +15 °C. Cuve ABS alimentaire avec angles arrondis. Thermomètre digital sur bandeau. Dégivrage automatique avec évaporation des condensats. Tropicalisé + 43 °C. Circuit frigorifique R134 A. 2 niveaux d'hygrométrie réglable (75 % ou 95 %). Alarme de porte et de T°. 4 clayettes rilsanisées GN 2/1 (650 x 510). Mono 230 V. Puissance 300 W. **Blanc** : carrosserie traitée anti-corrosion + époxy blanc. **Inox** : carrosserie inox.



ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE POSITIVE 583 L GN 2/1 **LIEBHERR**

		Réf.	Cdt
Blanche	750 x 750 x 1714 mm	981521	1
Inox	750 x 750 x 1714 mm	150756	1

INFO +2 à +12 °C. Carrosserie traitée anti-corrosion + époxy blanc. Cuve ABS alimentaire avec angles arrondis. Thermomètre mécanique sur bandeau. Dégivrage automatique avec évaporation des condensats. 2 pieds réglables à l'avant. Circuit frigorifique R600 A. Mono 230 V. P. 1800 W. 3 clayettes rilsanisées.



■ 10 clayettes GN 2/1 maxi

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE POSITIVE **LIEBHERR**

		Réf.	Cdt
335 L	Clayette 543 x 415 mm - 600 x 600 x 1 644 mm	684561	1
544 L	Clayette 677 x 515 mm - 750 x 730 x 1 640 mm	602601	1

INFO 0 à +10 °C. Acier inox 18/10 aisi 304 sauf plafond et dos extérieur. Livrée avec 3 clayettes rilsanisées GN 2/1 (650 x 530 mm) et 6 glissières en inox. Gaz réfrigérant 404A. Puissance absorbée 385 Watts. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Angles intérieurs arrondis. Épaisseur de l'isolation 60 mm. Portes non réversibles avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commande frontal électronique. Pieds en inox réglables en hauteur. Réfrigération ventilée. Groupe tropicalisé standard. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques. Fermeture par serrure à clef. Mono 230 V. Capacité utile 593 L.

INFO 0 à +10 °C. Acier inox 18/10 AISI 304 sauf plafond et dos extérieur. Livrée avec 6 clayettes rilsanisées GN 2/1 (650 x 530 mm) et 12 glissières inox. Gaz réfrigérant 404A. Puissance absorbée 570 Watts. Isolation en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC. Angles intérieurs arrondis. Épaisseur isolation 60 mm. Portes avec fermetures automatiques et joints magnétiques. Panneau de commande frontal électronique. Pieds inox réglables en hauteur. Réfrigération ventilée. Groupe tropicalisé standard. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques. Fermeture par serrure à clefs. Mono 230 V. Capacité utile 1180 L.



■ Pieds inox serrures offertes

■ Froid ventilé Tout inox

ARMOIRE GN 2/1 RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GAMME 700 **PRO INNOV**

		Réf.	Cdt
Positive	710 x 800 x 2 030 mm	457000	1
Clayette plastifiée GN 2/1	530 x 650 mm	457008	1
Paire de glissières en « L »		457009	1
Kit de 4 roues (dont 2 avec freins)		457010	1



■ Pieds inox serrures offertes

■ Froid ventilé Tout inox

ARMOIRE GN 2/1 RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GAMME 1400 **PRO INNOV**

		Réf.	Cdt
Positive	1420 x 800 x 2 030 mm	457004	1
Clayette plastifiée GN 2/1	530 x 650 mm	457008	1
Paire de glissières en « L »		457009	1
Kit de 4 roues (dont 2 avec freins)		457010	1

Armoire froide négative

INFO Froid statique -28 à -14 °C. Dégivrage manuel. Régulation électronique de la température. Alarmes porte et température. Verrouillage des touches. Isolation haute densité sans CFC épaisseur 70 mm. Pieds en inox 18-10 montés de série. Porte réversible avec serrure. Plaques évaporatrices fixes charge max. 60 kg. Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte. Joint de porte magnétique facilement remplaçable. Fluide propre R-600a. Mono 230 V. Puissance raccordée : 250 W. Consommation : 1,2 kWh/24 h équipée de 14 paniers.

INFO Température -10 à -25 °C. Intérieur : ABS. 7 niveaux espaces 233 mm. Isolation : 60 mm. Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur. Fermeture à clef. Ouverture de porte réversible. Affichage digital extérieur. Thermostat mécanique. Équipée de 7 grilles évaporatrices fixes GN 2/1 dim. L.650 x P. 530 mm. Gaz réfrigérant R134A. Température ambiante maxi +32 °C. Dégivrage et réévaporation automatiques. Équipée de 2 roulettes à l'arrière pour faciliter le transport. P. 350 W. Mono 230 V.



ARMOIRE NÉGATIVE STATIQUE 513 L - À paniers

LIEBHERR
SINCE 1959

		Réf.	Cdt
Epoxy blanc	750 x 760 x 1 864 mm	33836	1
Inox	750 x 760 x 1 864 mm	109005	1

■ Pieds inox offerts

MEILLEUR RAPPORT
QUALITÉ
PRIX



ARMOIRE NÉGATIVE FROID STATIQUE 600 L GN 2/1

PRO INNOV'

		Réf.	Cdt
Laquée blanche	770 x 690 x 1 890 mm	770692	1
Vitrée	770 x 690 x 1 890 mm	770693	1

INFO Acier inox 18/10 aisi 304 sauf plafond et dos extérieur. Gaz réfrigérant 404A. Puissance absorbée 385 W. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression. Angles intérieurs arrondis. Épaisseur de l'isolation 60 mm. Portes non réversibles avec fermeture automatique et joint magnétique. Panneau de commandes frontal électronique. Pieds en inox réglables en hauteur. Réfrigération ventilée. Groupe tropicalisé standard. Fermeture par serrure à clef. Température -18/-22 °C. Mono 230 V. Capacité utile : Gamme 700, 593 L - Gamme 1400, 1186 L.

INFO Armoire gastronomique 2 portes 1 427 litres négative ventilée (-26/-10 °C). Cuve easyclean et carrosserie inox 18-10. Dégivrage automatique avec évaporateur traité anti-corrosion, régulation électronique de la température. Porte réversible avec serrure et joint magnétique. Isolation haute densité sans CFC épaisseur 83 mm. Pieds réglables de 110 à 180 mm. Équipée de 8 grilles acier plastifié 650 x 530 mm (GN 2/1). Mono 230V. Fluide propre R-290. P. 700 W.

■ Pieds inox serrures offertes

■ Froid ventilé Tout inox



ARMOIRE GN 2/1 NÉGATIVE

PRO INNOV'

		Réf.	Cdt
Gamme 700 (3 clayettes)	P. 385 W - 710 x 800 x 2 030 mm	457001	1
Gamme 1400 (6 clayettes)	P. 570 W - 1 420 x 800 x 2 030 mm	457005	1
Clayette plastifiée GN 2/1	530 x 650 mm	457008	1
Paire de glissières en « L »		457009	1
Kit de 4 roues (dont 2 avec freins)		457010	1



ARMOIRE GN 2/1 NÉGATIVE 1 427 L

LIEBHERR
SINCE 1959

		Réf.	Cdt
Négative	1 530 x 800 x 2 005 mm	1008480	1

Armoire mobile positive



INFO Armoire avec groupe logé, ambiance 43 °C. Construction inox monocoque. Evaporateur ventilé traité anti-corrosion. Accès par porte unique. Froid ventilé. Clayette et bacs GN 2/1 (650 x 530). Porte avec loqueteau de fermeture et serrure à clé, ferrage uniquement à droite, joint magnétique. 2 roulettes fixes et 2 pivotantes avec frein non traçantes Ø 160 mm en inox 18/10. 2 poignées latérales et 2 poignées arrières de manutention. Régulateur électronique, alarme sonore et visuelle. Isolation et fluide frigogène sans CFC ni HCFC, gaz R404A. Mono 230 V. Puissance 1/3ch. Glissières inox 18-10, espacement de 67 mm entre les niveaux. Livré sans grille.



ARMOIRE MOBILE

	Réf.	Cdt
480 L (13 paires de glissières)	790 x 900 x 1 600 mm 269636	1
650 L (18 paires de glissières)	790 x 900 x 1 965 mm 901590	1

Armoire positive à chariot



Chariot non fourni

INFO A températures positives +1 °C/+10 °C. Ambiance 43 °C. 2 portes 2 640 L. Pour 2 chariots GN 2/1 ou 4 chariots GN 1/1. Entièrement inox intérieur et extérieur. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 80 mm. Ferrage de porte à droite, joint magnétique. Groupe logé. Sol inox isolé, épaisseur 20 mm avec rampe d'accès. Groupe hermétique à condensation par air. Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte. Régulateur électronique avec afficheur digital, alarme sonore et visuelle. Mono 230 V. Puissance 1/2 ch. Livré sans chariot.

INFO A températures positives +1 °C/+10 °C. Ambiance 43 °C. 1 porte. Pour 1 chariot GN 1/1. Entièrement inox intérieur et extérieur. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 80 mm. Ferrage de porte à droite, joint magnétique. Groupe logé. Sol inox isolé, épaisseur 20 mm avec rampe d'accès. Groupe hermétique à condensation par air. Evaporateur ventilé encastré et traité anti-corrosion. Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte. Régulateur électronique avec afficheur digital, alarme sonore et visuelle. Mono 230 V. Puissance 2/5 ch. Livré sans chariot.



ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
264

ARMOIRE 1 PORTE 1 000 L - Pour chariot GN 1/1

	Réf.	Cdt
Armoire 1 porte	785 x 1 035 x 2 270 mm 840521	1

ARMOIRE 2 PORTES 2 640 L - Pour chariot GN 2/1

	Réf.	Cdt
Armoire 2 portes	1 805 x 1 035 x 2 270 mm 926980	1

Conservateur coffre



INFO 14 à -26 °C. Carrosserie traitée anti-corrosion + époxy blanc. Cuve aluminium avec angles arrondis. Couvercle avec ouverture compensée. Refroidissement statique 5 faces. Tropicalisé + 10 à + 43 °C. Dégivrage manuel. Éclairage intérieur. Thermomètre extérieur. Mono 230 V.



Paniers superposables :
Le rangement et l'accès aux surgelés sont facilités par la possibilité de rangement sur 3 niveaux



Système Stop-givre :
Limite la formation de givre et permet une réouverture immédiate du couvercle.

CONSERVATEUR COFFRE

		Réf.	Cdt
299 L	2 paniers - P. 120 W. Dim. int. cuve 871 x 526 x H.702 mm - Dim. ext. 1 000 x 709 x H.917 mm	106850	1
601 L	3 paniers - P. 150 W. Dim. int. cuve 1520 x 575 x H.702 mm. Dim. ext. 1650 x 758 x H.917 mm	329411	1

INFO Carrosserie traitée anti corrosion époxy blanc, couvercle blanc. 1 panier, éclairage intérieur. Refroidissement statique -26° à -14°C. Fabriqués en conformité avec les normes iso 9001/2000/14001. Fonctionnement en ambiance 43°C. Système stop givre. Mono 230 V. Puissance 100 W



CONSERVATEUR COFFRE

		Réf.	Cdt
137 L	569 x 760 x H.910 mm	28220	1

Table réfrigérée



INFO Intérieur et extérieur inox aisi 304 sauf plafond et dos extérieur. Puissance absorbée 495 Watts. Isolation en polyuréthane sans CFC, injecté à haute pression. Angles intérieurs arrondis. Chaque porte avec fermeture automatique et joint magnétique. Tableau de commandes électronique frontal avec sonde NTC. Pieds en acier inoxydable réglables. Réfrigération ventilée. Groupe tropicalisé standard logé à droite. Gaz réfrigérant R404A. Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques. Livrée avec 1 Clayette Rilsan GN 1/1 (530 x 325 mm) et 2 glissières inox à « L » par porte. Sans dossier.

INFO Pour bacs GN 1/4 prof. maxi 150 mm (bacs non fournis). Unité hermétique (t° ambiante + 32 °C). Isolation en polyuréthane sans CFC. Évaporateur en cuivre à «serpentin». Gaz réfrigérant R134A par capillaire. Thermostat électronique. Dégivrage automatique gaz chaud. Réalisation interne et externe en inox AISI 304. Vitre de protection supérieure épaisseur 10 mm. Mono 230 V. Température +2/+8 °C.



TABLE GN 1/1 RÉFRIGÉRÉE EN ACIER INOX

		Réf.	Cdt
2 portes - 310 L	1 420 x 700 x 850 mm	457016	1
3 portes - 460 L	1 870 x 700 x 850 mm	457017	1
4 portes - 620 L	2 320 x 700 x 850 mm	457018	1
Clayette GN 1/1		457007	1
Paire de glissières		457022	1



VITRINE RÉFRIGÉRÉE À POSER POUR BAC GN 1/4

		Réf.	Cdt
Pour 5 bacs	L.1200 x 335 x 435 mm	750197	1
Pour 6 bacs	L.1400 x 335 x 435 mm	750198	1
Pour 7 bacs	L.1600 x 335 x 435 mm	750199	1
Pour 8 bacs	L.1800 x 335 x 435 mm	750202	1

Meuble froid

INFO Buffet pour 4 GN 1/1 (jusqu'à profondeur 150 mm) non fourni, en bois avec soubassement. Poteau inox brossé, toit et étagère centrale avec retenues amovibles, pare haleine en verre, profilé alu sur tablettes de dressage rabattables, 4 doubles-roues dont 2 avec freins. Éclairage LED blanc-froid. Mono 230 V. Dimension tablette rabattues: 1040 x 1040 x 1 540 mm. Température (+2/+10 °C) pour buffets froids. Double froid de conduction. Pas de dégivrage: tube évaporateur à l'abri de l'air. Gaz R134A sans CFC. Compresseur U.H/Danfoss. Thermostat électronique.



BUFFET MOBILE CENTRAL



	Réf.	Cdt
Puissance 500 W	1435 x 1435 x 1 540 mm	681362 1

INFO Température de 0 °C à +10 °C pour température ambiante +43 °C. 4 bacs GN 1/1 (H. 150 mm) non fourni. mono 230 V. Puissance: 507 W. Finition bois teinte acajou. Réfrigération statique cuve inox H.150 mm avec vidange, tablette de dressage marbre L.165 mm. Coupole avec éclairage. 4 roues Ø 100 mm pivotantes. Chape zinguée dont 2 avec freins. Fournies: 3 barrettes inox de composition L.530 mm.



Multi-gastro GN 1/1 - 1/2
- 1/3 Hauteur 150 mm
(bacs non fournis)

BUFFET RÉFRIGÉRÉ MOBILE CENTRAL

	Réf.	Cdt
1515 x 875 x 1 415 mm	567897	1

INFO +2 à +8 °C. Couvercle télescopique et rabattable en inox. Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire. Réalisation en acier inox 18/10. Livrée avec 1 grille GN 1/1 par porte, réglable en hauteur. Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. Évaporateur à « serpent », isolation en polyuréthane expansé, sans CFC. Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. Groupe frigorifique pour température ambiante +32 °C (logé en-dessous, gain de place). Condenseur ventilé. Réfrigérant R404A. Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique. Vérins inférieurs réglables. Mono 230 V. Pour bac GN profondeur 150 mm (non fourni).



SALADETTE GN 1/1 RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE POSITIVE 2 PORTES

	Réf.	Cdt
900 x 700 x 840 mm.	150835	1

INFO Température de 0 à +10 °C MEUBLE VENTILÉ inox 18/10. 2 glissières et 1 grille rilsanisée 600 x 400 par porte. Fermeture des portes par joints magnétiques, charnière avec rappel automatique à 90°. 3 tiroirs neutres sans fond pour bacs à pâton 600 x 400 x 55 mm. Plan travail en granit avec dossier périphérique. Circuit frigorifique R134a. Dégivrage automatique. Groupe tropicalisé. Isolation polyuréthane injecté sans C.F.C épaisseur 50 mm. Thermostat électronique affichage digital extérieur. Mono 230 V. 2 portes: Contenance 405 L. Prévu pour 7 bacs GN 1/4. Puissance 507 W. Puiss. compresseur HP 1/4. 3 portes: Contenance 705 L. Prévu pour 11 bacs GN 1/4. Puissance 790 W. Puiss. compresseur HP 3/8. Console statique: inox 18-10. Cuve pour bacs GN 1/4 (265 x 162). Vitrage droit. Régulation électronique. Puissance compresseur HP 1/8. 2 portes (240 W). 3 portes(285 W)

■ Bacs non fournis



MEUBLE À PIZZA RÉFRIGÉRÉ POSITIF AVEC CONSOLE

	Réf.	Cdt
2 portes	1 610 x 800 x 850 mm	322526 1
3 portes	2 330 x 800 x 850 mm	322525 1

Cellule de refroidissement et surgélation



INFO Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304. Capacité de refroidissement : 32 kg Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 90 minutes. Capacité de surgélation : 22 kg Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes. Nombre de niveaux : 10 Espacement entre niveaux : 70 mm Mono 230 V.

CELLULE DE REFOUDDISSEMENT ET SURGÉLATION SPEED 10

		Réf.	Cdt
10 niveaux	900 W - : L.790 x P.820 x H.1650 mm	114670	1



INFO Construction tout inox AISI 304 18/10, acceptent des grilles GN 1/1 et 600X400 mm Refroidissement : 40 kg et congélation : 14 kg Cycle de refroidissement : +90°C /-18°C en 240 min, Passage automatique en mode conservation. Groupe tropicalisé, thermostat électronique, équipée d'origine d'une sonde à cœur. Condensation à air, dégivrage automatique. Porte équipée d'un cordon chauffant, 4 cycles programmables, Epaisseur d'isolation: 75mm, espacement entre les grilles : 70 mm. Porte réversible. Gaz réfrigérant : R404a Pieds inox réglables en hauteur, livrée sans grilles. Mono 230V/1T

CELLULE DE REFOUDDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDE GN 1/1

		Réf.	Cdt
10 niveaux	800 x 815 x H.1625 mm	750038	1



INFO Fonction I-Chilling, groupe à air logé. Revêtements inox. 10 paires de glissières type "U" (70 mm) pour clayettes et bac GN 1/1 (non fournis). Régulation "TouchScreen" écran tactile, Frigisonde 3 points. Dispositif anti-condensation. Angles intérieurs arrondis. Isolation polyuréthane injecté épaisseur 60 mm. Bonde d'écoulement et fond de la cellule en pente pour l'évacuation de l'eau. Pieds inox H.150 mm réglables en hauteur. Évaporateur traité anticorrosion. Ecran tactile ergonomique 5 fonctions : manuelle, auxiliaires, programmes, favoris, pré-refroidissement. **Utilisation mixte : refroidissement rapide** +64,5°C à +8,5°C à cœur par cycle de 2h maxi, capacité 30 kg ; **surgélation rapide** +64,5°C à -19,5°C à cœur par cycle de 4 h 50 min maxi, capacité 15 kg.

CELLULE DE REFOUDDISSEMENT ET SURGÉLATION INOX

		Réf.	Cdt
10 niveaux	1700 W - 770 x 820 x H.1565 mm.	749288	1

INFO Pour GN 1/1 ou 600 x 400 mm. Intérieur et extérieur en acier inox aisi304. Isolation 60 mm. Évaporateur traité anticorrosion par cataphorèse. Porte à gauche, joint de porte magnétique clipsé aisément démontable. Crémaillère inox démontable sans outil. Espace entre 2 plateaux de 70 mm. Gaz R404A/R507. Mono 230 V. (+70 à +12 °C ou +2 à 18 °C). **3 niveaux**: Dim. intérieure chambre 600 x 400 x 280 mm ; **5 niveaux**: Dim. intérieure chambre 610 x 410 x 410 mm

3 ou 5 niveaux GN 1/1



CELLULE DE REFOUDDISSEMENT ET SURGÉLATION

		Réf.	Cdt
3 niveaux	1 150 W - 750 x 740 x 720/750 mm	235123	1
5 niveaux	1 424 W - 750 x 740 x 850/880 mm	235125	1

INFO Régulation électronique auto adaptative avec groupe logé. Tri 400 V+N+T. Cond. air. 60 kg par cycle de 2 h maxi en refroidissement rapide (+64,5 à +8,5 °C à cœur) 30 kg par cycle de 4 h 50 maxi en surgélation rapide (+64,5 à -19,5 °C à cœur). Nombre maximal de niveaux 15 en GN 1/1 (espace entre les niveaux 70 mm). Dotation 15 paires de glissières type U inox 18-10. Réglables en hauteur pour clayettes et bacs GN 1/1 (non fournis). Ferrage de porte à droite équipée de FRIGISONDE multi-points de série.



CELLULE DE REFOUDDISSEMENT ET SURGÉLATION

		Réf.	Cdt
15 niveaux	770 x 790 x 1 925 mm	681513	1



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Machine à glaçons

INFO Pour fabriquer des glaçons cylindriques creux, d'environ 17g - 30 x 26 x 40 mm. Compatible toutes eaux, même calcaire. Fabrication grâce à un système à palettes. Démoulage et basculement automatiques dans la réserve. Carrosserie inox. Porte escamotable. Réserve intégrée avec cuve en ABS. Gaz réfrigérant R134a. Compresseur Unité Hermétique. Refroidissement à air. Mono 230 V. Livré avec une pelle en plastique.



MACHINE À GLAÇONS CREUX
37 kg/24h système à palette

	Réf.	Cdt
450 x 547 x H.694 mm	750191	1

INFO Acier inox avec porte d'accès à la cuve à glaçons en plastique basculante vers le haut. Machine haute qualité. Condensation à air. Réfrigérant FREON R404A. Capacité de stockage 6 Kg. Entrée eau : diamètre 3/4. Evacuation eau : Ø 24 mm. Mono 230 V, P. 0.32 kW. Tropicalisé +43 °C. Ne convient pas aux eaux calcaires.



MACHINE À GLAÇONS PLEINS
28 kg/24h - à spray

	Réf.	Cdt
387 x 465 x H.607 mm	750194	1

INFO Construction ABS avec porte d'accès à la cuve à glaçons en plastique basculante vers le haut. Fabrication de glaçons de haute qualité. Condensation à air. Réfrigérant FREON R404A. Capacité de stockage 4 Kg. Entrée eau : diamètre 3/4. Evacuation eau : Ø 24 mm. Mono 230 V, P.0.29 kW. Température Ext Max +43 °C Ne convient pas aux eaux calcaires



MACHINE À GLAÇONS PLEINS
20 kg/24h - à spray

	Réf.	Cdt
355 x 404 x H.590 mm	750192	1

INFO Refroidissement par air, système à aspersion, production 20 kg/24h. Carrosserie extérieure en inox AISI 304 skinplate. Filtre à poussière en façade. Rampe et injecteurs en inox facilement démontables. Sonde pour arrêt automatique de la production. Gaz R404 A Réserve isolée 4 kg, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox fixes 5 mm Fournies avec une pelle à glaçons. Glaçon compact et cristallin : 29 x 30 mm, 14g. Groupe tropicalisé ambiance +43°C Mono 230 V - P. 0.32 kW Dimensions : 355 x 404 x 590 mm



MACHINE A GLAÇONS 20 kg/24h
Avec réserve

	Réf.	Cdt
Refroidissement par air	758262	1
Refroidissement par eau	758266	1

INFO Refroidissement par air, système à aspersion, production 37 kg/24h Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite. Filtre à poussière en façade. Rampe et injecteurs en inox facilement démontables. Sonde pour arrêt automatique de la production. Gaz R404 A. Réserve isolée 16 kg, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm. Fournies avec une pelle à glaçons. Glaçon compact et cristallin : 31 x 35 mm, 17g. Groupe tropicalisé ambiance +43°C Mono 230 V - P. 0.37 kW. Dimensions : 497 x 592 x 687 mm



MACHINE A GLAÇONS 37 kg/24h
Avec réserve

	Réf.	Cdt
Refroidissement par air	758267	1
Refroidissement par eau	758268	1

INFO Refroidissement par air, système à aspersion, production 53 kg/24h. Carrosserie extérieure en inox AISI 304 Scotch Brite. Filtre à poussière en façade. Rampe et injecteurs en inox facilement démontables. Sonde pour arrêt automatique de la production. Gaz R404 A. Réserve isolée 25 kg, cuve ABS blanc, porte basculante, pieds inox réglables en hauteur 110-150 mm. Fournies avec une pelle à glaçons. Glaçon compact et cristallin : 31 x 35 mm, 17g. Groupe tropicalisé ambiance +43°C. Mono 230 V - P. 0.50 kW. Dimensions : 497 x 592 x 887 mm



MACHINE A GLAÇONS 53 kg/24h
Avec réserve

	Réf.	Cdt
Refroidissement par air	758271	1
Refroidissement par eau	758272	1

Fontaine à eau



INFO Débit 80 L/h d'eau réfrigérée. Carrosserie tout inox avec porte avant pour l'accès technique. Socle inox - Pieds réglables. Cuvette inox, plateau avec grille. Dosseret inox, équipé de deux becs de tirage d'eau réfrigérée. Protection sanitaire des becs (cornière en plastique transparent). Tirage par deux boutons trois positions électriques "intermittent - continu - arrêt" ou boutons électriques simple poussoir (préconisés pour les écoles), au choix. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur inox à détente directe. Groupe froid avec condenseur ventilé. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Mono 230 V. Câble fourni avec fiche mâle. Alimentation eau en tube noir souple ¼ de pouce avec embout de raccordement en mâle 3/8 (tubing 5/16 pour modèles 120, 150 et 200L/H). Évacuation tuyau souple Ø 20/26 mm.

REFROIDISSEUR D'EAU SUR SOL



		Réf.	Cdt
Non filtré	420 x 340 x 1420 mm	7922	1
Kit filtration		686672	

INFO Débit 60 L/H. Carrosserie tout inox; cuvette inox, plateau pour remplissage carafes. Dosseret inox, équipé de 2 tirages d'eau réfrigérée. Commandes par 2 boutons électriques 3 positions : (arrêt, continu, intermittent) protection sanitaire des 2 becs de tirage. Réglage température par thermostat. Groupe frigo 1/4 cv - voltage 230 V. Dimensions : 500 x 500 x H.650 mm.



REFROIDISSEUR D'EAU À POSER



		Réf.	Cdt
Non filtré		26950	1
Filtré		123625	

INFO Débit 45L/H d'eau réfrigérée et filtrée. Production d'eau froide : à température ambiante de 25 °C. Capacité de 50 gobelets d'eau réfrigérée à moins de 12 °C à la suite. 1 bec de sortie d'eau. Sélections de distribution d'eau par boutons poussoirs électriques. Habillage en tôle prélaquée. Bac de récupération amovible d'une contenance de 0,7 L avec signalisation du trop plein grâce à un flotteur jaune. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur inox à détente directe. Groupe froid avec condenseur statique, puissance du groupe 50 W. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Mono 230 V. Câble fourni avec fiche mâle. Alimentation eau en tube noir souple ¼ de pouce avec embout de raccordement en mâle 3/8. Évacuation tuyau souple Ø 12/16 mm.

INFO Débit 45L/H d'eau réfrigérée et filtrée. Carrosserie en tôle plastifiée coloris Gris/Bleuté - Socle Inox. Cuvette en inox emboutie. Robinetterie en col de cygne à poussoir mécanique. Refroidissement à banc de glace haute performance. Échangeur inox à détente directe. Groupe froid avec condenseur statique. Fluide frigorigène R134A sans CFC. Câble fourni avec fiche mâle. Alimentation eau en tube noir souple ¼ de pouce avec embout de raccordement en mâle 3/8. Évacuation tuyau souple Ø 20/26 mm. H. col de cygne : 1225 mm. Mono 230 V.

INFO De l'eau fraîche et pure à volonté. Refroidisseur pour le remplissage des carafes. Particulièrement adapté aux cantines, cuisines, restaurants en libre-service... Directement raccordés au réseau d'alimentation d'eau, ces refroidisseurs offrent en permanence de l'eau fraîche à +8 ° +10 °C. Equipé d'origine d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). 2 sorties d'eau commandée chacune par des électrovannes actionnées par 2 boutons poussoir. Finition tout inox. Gaz R134a sans CFC pour le respect de l'environnement. Le circuit d'eau est entièrement hermétique sans contact avec l'air pour éviter tout développement bactériologique. Mono 230 V.



FONTAINE LUMIO GRIS MÉTAL



		Réf.	Cdt
Non filtré	Ø 332 x H 1132 mm	304545	1
Kit filtration		686672	1



FONTAINE MODÈLE ÉCONOMIQUE

COMPRESSEUR
GARANTIE
3 ans



		Réf.	Cdt
Non filtré	330 x 330 x 1015 mm	25536	1
Filtré	330 x 330 x 1015 mm	678554	1
Filtre supplémentaire		125651	1



FONTAINE RÉFRIGÉRÉE POUR CARAFE

		Réf.	Cdt
80 L/heure	400 x 440 x 1420 mm	792080	1
150 L/heure	400 x 440 x 1420 mm	792150	1

Lave-vaisselle/verre



INFO Hauteur utile : 255 mm. Entièrement automatique. Fonctions opérationnelles contrôlables par tableau de commandes. Sécurité ouverture de porte. Machine entièrement fabriquée en inox 18/10. Accès à tous les composants par l'avant de la machine. Équipement : 2 paniers, doseur de produit de rinçage. P. totale : 2 780 W. Capacité de la cuve : 7,5 L. Résistance cuve : 500 W. Capacité de la chaudière : 3 L. Résistance chaudière : 2 700 W. Pompe de lavage : 75 W. Quantité d'eau par cycle : 2 L. Alimentation d'eau : 2 Atm. 3/4 gas. Durée du cycle : 120 secondes. Ø tuyau de vidange : 28 mm. Mono 230 V. Livré sans fiche.



LAVE-VERRES - Panier de 35 x 35 cm

	Réf.	Cdt
Alpha 35	400 x 470 x 615 mm	424033 1
35A (avec adoucisseur)	400 x 480 x 650 mm	424037 1
Panier à verre (fil métallique plastifié)	424049	1

INFO Hauteur utile : 280 mm. Cuve conçue pour atteindre des niveaux importants d'hygiène, de propreté, d'entretien facile, d'épargne énergétique et de consommation d'eau. Résistance placée à l'extérieur. Réduction des consommations, compact. Cycle de 2 min et de 2.7 L. Résistance chaudière : 3000 W (capacité de 3.5 L) et résistance cuve 500 W. Pompe de lavage : 95 L/min. Cuve de 7 L. Dimensions : 470 x 520 x H.710 mm Mono 230 V. Puissance total : 3200 W Livré avec 2 paniers verres, un godet à couverts et un godet porte soucoupes. Sans pompe de vidange.



■ Double paroi

LAVE-VERRES / VAISSELLE Panier 40 x 40 cm

	Réf.	Cdt
Unica40 mono	751714	1



LAVE-VAISSELLE FRONTAL ALPHA 50 - Panier de 50 x 50 cm

		Réf.	Cdt
Tri 400 V	P. 4580 W. Chaudière 4 000 W.	424032	1
Tri 400 V (+ pompe de vidange)	P. 4580 W. Chaudière 4 000 W.	424047	1
Mono 230 V	P. 3580 W. Chaudière 3 000 W.	424031	1
Mono 230 V (+ pompe de vidange)	P. 3580 W. Chaudière 3 000 W.	424039	1
Support inox	550 x 530 x H.430 (490 avec pied) mm	424046	1



LAVE-VAISSELLE FRONTAL SÉRIE 50A - Avec adoucisseur et pompe de vidange - Panier 50 x 50 cm

		Réf.	Cdt
Tri 400 V	P. 4580 W. Chaudière : 4 000 W	424048	1
Mono 230 V	P. 3580 W. Chaudière : 3 000 W	424038	1
Support inox	580 x 640 x H.380 mm	444359	1

INFO Hauteur utile : 360 mm. Entièrement automatique. Fonctions opérationnelles contrôlables par tableau de commandes. Sécurité ouverture de porte. Machine entièrement fabriquée en inox 18/10. Accès à tous les composants par l'avant de la machine. Équipement : 2 paniers, doseur de produit de rinçage. Capacité de la cuve : 16 L. Résistance cuve : 1 500 W Capacité de la chaudière : 4,5 L. Pompe de lavage : 550 W Quantité d'eau par cycle : 2 L. Alimentation d'eau : 2 atm. 3/4 gas. Durée du cycle : 120 secondes. Ø tuyau de vidange : 28 mm. Dim. 550 x 600 x 835 mm. Ouverture utile 36 cm. Livré sans fiche.

INFO Adoucisseur intégré. Ouverture utile 34,5 cm. Hauteur max. verre : 33 cm. Volume cuve : 30 L. Consommation d'eau par cycle 2,9 L P. 3.6 kW Hauteur utile : 360 mm. Entièrement automatique. Fonctions opérationnelles contrôlables par tableau de commandes. Sécurité ouverture de porte. Machine entièrement fabriquée en inox 18/10. Accès à tous les composants par l'avant de la machine. Équipement : 2 paniers, doseur de produit de rinçage. Capacité de la cuve : 16 L. Résistance cuve : 1 500 W Capacité de la chaudière : 4,5 L. Pompe de lavage : 550 W Alimentation d'eau : 2 Atm. 3/4 gas. Durée du cycle : 120 secondes. Ø tuyau de vidange : 28 mm. L.58 x 64 x 83 cm. Livré sans fiche.



■ Double paroi

INFO Hauteur utile : 340 mm. Cuve conçue pour atteindre des niveaux importants d'hygiène, de propreté, d'entretien facile, d'épargne énergétique et de consommation d'eau. Résistance placée à l'extérieur. Réduction des consommations, compact. Cycle de 2 min et de 2.7 L. Pompe de lavage : 125 L/min. Cuve de 22 L. Dimensions : 570 x 600 x H.825 mm. Livré avec 1 panier verres, un godet à couverts et un godet porte soucoupes. Résistance chaudière : 3000 W (MONO 230 V) ou 4000/6000 W (TRI 400 V) - (capacité de 5.5 L) et résistance cuve 1500W. Sans pompe de vidange.

LAVE-VAISSELLE UNICA50 - Panier 50 x 50 cm

		Réf.	Cdt
Mono 230 V	P. 4500 W. Chaudière : 3 000 W	751715	1
Tri 400 V	P. 5500/7500 W. Chaudière : 4 000/6 000 W	751716	1

Lave-vaisselle à capot



INFO Panier 50 x 50 cm. Capot ergonomique, levage à faible effort (espace utile 450 mm). Lave jusqu'à 900 assiettes/heure. 2 cycles pour adapter la durée du lavage à la saleté. Cuve emboutie de 15 L. Durée cycles de lavage : 90-120 secondes. Consommation d'eau : 2,7 L. Pompe de lavage avec double filtre d'aspiration. Puissance installée : 8.550 W. Equipement : 1 panier à verres, 1 panier à assiettes, 1 panier à couverts. TRI 400V - 3N+T.

INFO Hauteur utile 450 mm. Cuve emboutie 20 L. Pompe de vidange par gravité. Filtres de réservoir complet, filtre de pompe de sécurité. Bras Parallèle en acier inoxydable lavage / rinçage. Puissance pompe 700 W. Rinçage minuté. Chaudière 6L. Valve d'anti-retour. Pompe de dosage de produit de rinçage. Cuve / chaudière réglage de la température numériques. Réservoir de chauffage rapide. Tri 400 V. P. total 8700 W. Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle et un godet à couvert.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT T110E
Panier 50 x 50 cm - Tri 400 V

	Réf.	Cdt
730 x 819 x H.1519/2010 mm	424034	1



■ Double paroi

LAVE VAISSELLE CAPOT T1215 TRI 400 V

	Réf.	Cdt
724 x 928 x H.1529/2010 mm	751717	1

OPTIONS POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT T1215 ET T110E

		T110E	T1250	Cdt
Table entrée ou sortie	Table latérale 700 mm	685152	752103	1
Plonge	1200 mm - cuve à gauche	685159	752106	1
Plonge	1200 mm - cuve à droite	685160	752107	1
Plonge + trou vide-ordures	1200 mm - cuve à gauche	685157	752104	1
Plonge + trou vide-ordures	1200 mm - cuve à droite	683858	752100	1



700 x 560 x 850 mm



1 200 x 770 x 850 mm



1 200 x 770 x 850 mm

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
348

Lave-batterie

INFO Surchauffeur 6 kW. Cuve 2,5 kW. Equipé d'un thermostat, garantissant la température de rinçage. Cuve emboutie aux angles verticaux arrondis. Deux filtres de cuve en acier inox. Pompe de lavage verticale autovidangeante. Faible niveau sonore grâce à la construction double paroi. Panneau de commande électronique équipé d'une interface soft-touch. Affichage des températures de lavage et de rinçage. Dotation panier 500 x 610. Cycle de lavage 2-4-8 min. Cuve 37 litres. Consommation par cycle 4 L. Eau alimentation : 15-50 °C, pression 2,5-6 bar. Tri 400V. **Niagara 292** : Hauteur utile 650 mm. Puissance absorbée 7,4 kW. Pompe de lavage 1,4 kW, 650 L/min. **Niagara 293** : Hauteur utile 850 mm. Puissance absorbée 8 kW. Pompe de lavage 2 kW. 900 L/min.



LAVE USTENSILES ET LAVE BATTERIE

		Réf.	Cdt
Niagara 292	720 x 780 x 1 700 mm	679857	1
Niagara 293	720 x 780 x 1 900 mm	679858	1

Accessoire

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
271



CAMBRO

CASIER À OBJETS CREUX - Pour lavage en vrac de gros objets - Grosse maille

		Réf.	Cdt
Gris	500 x 500 x 101 mm	30848	1



CAMBRO

CASIER À ASSIETTES ET PLATEAUX
Pour assiettes ou 9 plateaux de longueur inférieure à 45 cm

		Réf.	Cdt
Gris	500 x 500 x 101 mm	361745	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
342

■ Ultra
brillance



PASTILLE DE LAVAGE
Pour lave-vaisselle - Parfum citron

		Réf.	Cdt
Seau 3 kg (≈150 pastilles)		914722	1

■ Bouchon
doseur



LIQUIDE LAVE-VERRES
Liquide ultra-concentré spécial lave-verres

		Réf.	Cdt
Flacon doseur 1 L		701308	1



Rubbermaid produit des solutions innovantes pour les marchés institutionnels et commerciaux du monde entier.

Depuis 1968, RCP est à la pointe des technologies et des systèmes dans les domaines des services alimentaires, de l'hygiène, de la gestion des déchets, du transport de matériaux, des sanitaires AFH (Away from Home) et des produits de sécurité.

341

HYGIÈNE

Produit d'hygiène	342
.....	
Désinsectiseur	345
.....	
Test et contrôle	346
.....	
Accessoire de mesure	349
.....	
Brosserie et essuyage	352
.....	
Matériel de ménage	355
.....	
Usage unique et Protection individuelle	358
.....	
Collecte des déchets	362
.....	
Lingerie	369
.....	

Lavage lave-vaisselle

INFO Lavant machine très performant, même en conditions difficiles



LAVAGE MACHINE LIQUIDE	Réf.	Cdt
Bidon 20 L eau dure	701305	1
Bidon 20 L toutes eaux	701306	1



POUDRE LAVE-VAISSELLE	Réf.	Cdt
Dégraisse et nettoie - Toutes eaux	701331	1

Lavage manuel

■ Super puissant



LIQUIDE VAISSELLE MANUELLE	Réf.	Cdt
Haute concentration - Parfum citron vert	701302	1
Flacon 1 L	701302	1
Bidon 5 L	701303	1

■ Ultra brillance



PASTILLE DE LAVAGE	Réf.	Cdt
Pour lave-vaisselle - Parfum citron	914722	1
Seau 3 kg (≈150 pastilles)	914722	1

■ Bouchon doseur



LIQUIDE LAVE-VERRES	Réf.	Cdt
Liquide ultra-concentré spécial lave-verres	701308	1
Flacon doseur 1 L	701308	1



LIQUIDE VAISSELLE MANUELLE BACTÉRICIDE	Réf.	Cdt
Bactéricide EN 1276 - Parfum citron	701304	1
Bidon 5 L	701304	1

INFO Liquide de rinçage courant et polyvalent jusqu'à eau moyennement dure, favorise le séchage.

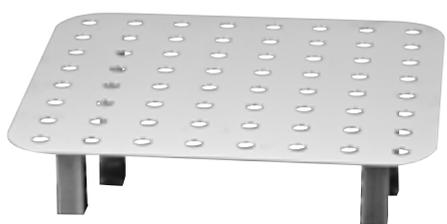


RINÇAGE MACHINE TOUTES EAUX	Réf.	Cdt
Bidon 5 L	701307	2

INFO Haute pureté en chlorure de sodium Régénération optimale de l'adoucisseur, régénère les résines du lave-vaisselle.



SEL ADOUCISSEUR	Réf.	Cdt
Boîte de 2 kg (lot de 6)	701328	1
Le sac de 25 kg	914721	1



REHAUSSEUR ÉVIER - Inox perforé	Réf.	Cdt	
4 pieds en tube de 25 x 25 mm avec bouchons PVC	65432	1	
Pour 500 x 500	48 x 48 x H.10 cm	65432	1
Pour 400 x 400	38 x 38 x H.15 cm	65436	1



DÉTARTRANT LAVE-VAISSELLE - Liquide	Réf.	Cdt
Bidon de 5 L	701309	2



BIDON DE GRANULÉS	Réf.	Cdt
Pour lave-batterie	20722	1
Bidon 20 kg	20722	1



INFO Le doseur permet la dilution automatique du produit. Kit alimentation inclus avec tresse inox de 1,5 mètre. Le doseur hydraulique sert au remplissage des seaux, des bacs de plonge et des auto laveuses.

DOSEUR PLONGE	Réf.	Cdt
13 L/min, avec support bidon 5 L	350114	1
Doseur	350114	1

Cuisine



DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT
Pour surfaces alimentaires

	Réf.	Cdt
Bidon 5 L (pour centrale désinfection)	701310	1
Spray 750 ml (prêt à l'emploi)	701311	1



LINGETTES DÉSINFECTANTES - Contact alimentaire - Homologation N° 9500287

	Réf.	Cdt
Boîte de 70	70 x 130 mm	900225 1
Boîte de 200	200 x 200 mm	900226 1
Seau de 400	230 x 300 mm	900228 1



PASTILLE DE JAVEL
Désinfectant universel chloré effervescent
EN 1040, 1275 et 1276 - Poids 500 g

	Réf.	Cdt
Boîte de 150 pastilles	701329	1

Multi-usages



MULTI-USAGES PLONGE SOL ET VITRES
Nettoyant toutes surfaces

	Réf.	Cdt
Bidon de 5 L	701313	1

Spécial graisses cuites



DÉCAPANT FOUR ET FRITEUSE
Pour graisses cuites - Surpuissant

	Réf.	Cdt
2 bidons de 5 L + 1 spray 750 ml	701314	1
Spray 750 ml	701315	1



RÉNOVATEUR INOX
Nettoyant et lustrant inox / chrome

	Réf.	Cdt
Spray 500 ml	701312	1

INFO Détergent manuel pour trempage verrerie et couverts. Poudre très concentrée. Décolle et solubilise les souillures organiques et empêche leur redéposition. Très haut pouvoir de rinçabilité. Biodégradable à plus de 90 %. Procure un matériel sans traces. NE PAS UTILISER EN LAVE-VAISSELLE.



DÉTERGENT RAVITREMP

	Réf.	Cdt
Seau de 10 kg	125895	1

INFO Avec enrouleur, Tuyau 15 mètres et pistolet. Permet de pulvériser par système Venturi une solution parfaitement dosée d'un liquide de nettoyage et de désinfection.



POSTE DE DÉSINFECTION

	Réf.	Cdt
Poste 1 produit	680031	1



CENTRALE ÉVOLUTION

	Réf.	Cdt
Poste 2 produits	680032	1



ÉPONGE N° 4
Éponge traditionnelle
souple 100 % cellulose
Dimensions 140 x 101 x 28 mm

	Réf.	Cdt
Lot de 10	701339	1



ÉPONGE VÉGÉTALE GRATTANTE
Éponge abrasive vert
Dimensions 110 x 70 mm

	Réf.	Cdt
Lot de 10	701340	1



BOULE INOX
Acier inox 60 g

	Réf.	Cdt
Lot de 10	701338	1



ROULEAU ABRASIF
En fibre nylon - Résine thermo-durcissable largeur 14 cm

	Réf.	Cdt
Noir 3 mètres	701361	1
Vert 5 mètres	701362	1

Hygiène globale



SAVON CRÈME MAINS
Blanche douce et nacrée

	Réf.	Cdt
Bidon de 5 L	701316	1

DISTRIBUTEUR SAVON

	Réf.	Cdt
Coque ABS 1 L	701358	1

SAVON MAINS BACTÉRICIDE
Crème nettoyante antiseptique
normes EN 1276 et EN 1499

	Réf.	Cdt
Bidon de 5 L	701317	1



SAVON MAINS CRÈME LAVANTE
Douce et nacrée à l'Aloe Vera -
Flacon 500 ml

	Réf.	Cdt
À l'unité	701318	1



GEL HYDRO ALCOOLIQUE
Flacons de poche (100 ml)

	Réf.	Cdt
Carton de 24	350113	1

INFO Détergent surodorant (pample-mousse rose). Nettoie sans laisser de trace et utilisable en autolaveuse.

INFO Détergent désinfectant surodorant (agrumes). Conforme aux normes EN 1276 et 1650.

■ Super puissant



DÉTERGENT NEUTRE 2D

	Réf.	Cdt
Bidon 5 L	701321	1

■ Super puissant



DÉTERGENT 3D

	Réf.	Cdt
Bidon de 5 L	701322	2



DÉTERGENT SANITAIRE
Détartrant désinfectant
norme EN 1276

	Réf.	Cdt
Spray de 750 ml	701323	1

INFO Avec abrasif doux. Fait briller toutes les surfaces émaillées. Rinçage facile.



CRÈME À RÉCURER 750 ml

	Réf.	Cdt
Carton de 6	701324	1

INFO Dégraissant haut de gamme. Protège contre les salissures. Parfum citron vert.



NETTOYANT VITRES

	Réf.	Cdt
Bidon de 5 L	701319	2
Spray de 750 ml	701320	1

INFO Élimine par effet de choc tous les insectes rampants ou volants



INSECTICIDE PUCK

	Réf.	Cdt
Rampants 750 ml	701332	1
Volants 750 ml	701333	1

INFO Surodorant d'atmosphère rémanent. Assortiment de 12 parfums. Spray 250 ml

■ x 12 ambiances



SURODORANT EN SPRAY

	Réf.	Cdt
Carton de 12	701326	1

INFO Nettoyant et désodorisant longue durée Biodégradable à 90 %



CUBE URINOIR FRESH MOUSS'

	Réf.	Cdt
Boîte de 30	701330	1



GEL WC 750 ml
Nettoyant détartrant
désinfectant - Parfum frais

	Réf.	Cdt
Carton de 6	701325	1



VAPORISATEUR À GÂCHETTE

	Réf.	Cdt
75 cl	15905	1

Linge



■ 10 Kg
= 1,6 tonne
de linge lavé !



■ Haut de gamme



LESSIVE POUDRE ARIEL
Nouvelle formule concentrée
Désinfectante et bactéricide

	Réf.	Cdt
Sac de 10 kg	701335	1

LESSIVE TABLETTES ARIEL
Action effervescente renforcée
Parfum frais et rémanent

	Réf.	Cdt
Boîte de 168	701336	1



1^{er}
PRIX

LESSIVE POUDRE

	Réf.	Cdt
Sac de 20 kg	914740	1

■ Tous textiles

1^{er}
PRIX



ASSOULISSANT
Pouvoir anti-statique - Parfum fleur

	Réf.	Cdt
Bidon de 5 L	701360	1

■ Haut de gamme



ASSOULISSANT PROFESSIONNEL LENOR
Adoucissant concentré bleu opaque
Parfum frais

	Réf.	Cdt
Bidon de 3,8 L	701337	1

Désinsectiseur



INFO Désinsectiseur électrique mural, suspendu ou à poser, inox 18/10. Tubes fluorescents spéciaux actinique qui attirent les insectes volants ils sont exterminés en touchant la grille d'électrocution, laquelle est alimentée par un transformateur fournissant une haute tension sous faible intensité. Les insectes tombent dans un bac de récupération amovible. Les désinsectiseurs sont à poser, à suspendre ou à accrocher à environ deux mètres du sol, à l'abri de la lumière du soleil. Bien s'assurer que l'appareil est placé entre le point d'entrée des insectes dans la pièce et la surface à protéger. Indice de protection IP20. Livré avec chaînette. Mono 230 V. Puissance 20 W. Tension grille 3000 V.



LAMPE SYLVANIA
20 W - Anti éclat - Lampe à visser (E14)

	Réf.	Cdt
Lampe	749431	1

■ Surface d'application 50 m²



DÉSINSECTISEUR FLY IN BOX 1 x 20 W

	Réf.	Cdt
1 x 20 W	265 x 125 x 260 mm 756866	1

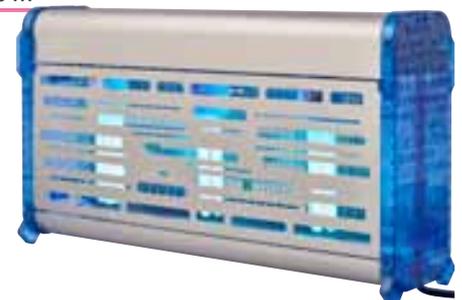
■ Surface d'application 120 m²



DÉSINSECTISEUR FLY IN BOX 2 x 20 W

	Réf.	Cdt
2 x 20 W	330 x 125 x 260 mm 756867	1

■ Surface d'application 240 m²



DÉSINSECTISEUR FLY IN BOX 3 x 20 W

	Réf.	Cdt
3 x 20 W	510 x 160 x 300 mm 758344	1

Contrôle des huiles de friture

Les graisses et huiles végétales dont la teneur est supérieure à 25 % de TPM sont impropres à la consommation (selon décret N°86-857)



Solution économique

INFO

Le kit OLEO est approprié pour le contrôle des huiles végétales. Pour contrôler le degré d'altération des huiles en restauration collective. Lecture rapide en moins de 3 minutes. Testeur d'huile de friture professionnel. Mesure la qualité de l'huile de friture en % CP (composées polaires). Évalue le degré d'oxydation thermique. Table des couleurs graduée de 1 (<5%) à 5 (>24%).

CONTRÔLE DES HUILES VÉGÉTALES OLEO

	Réf.	Cdt
Coffret pour 10 tests (10 tubes + pipette)	18000	1

Testeur d'huile électronique



AVANTAGES : Mesure directe dans la friteuse - Pas de consommable - IP 65 - Mallette lavable pour un rangement hygiénique sur le lieu d'utilisation, dragonne et huile étalon livrées d'origine - Les contrôles visuels et olfactifs ne permettent pas de contrôler la qualité des huiles de friture avec une précision suffisante - Grâce au testeur d'huile de friture Testo 270, le gastronome (de collectivité) ne doit plus remplacer ses huiles de friture que lorsque des valeurs TPM critiques sont atteintes - Il épargne ainsi des remplacements d'huile inutilement fréquents et les frais y étant liés



INFO

Livré dans sa mallette, +40 °C à +200 °C (précision +/-1,5 °C.). Résolution 0.5 % TPM (total de particules polarisées) (+40 à +190 °C). Fonction alarme optique. Capteur d'huile capacitif de Testo et design adapté aux utilisations permettant des mesures dans la graisse chaude (tout en protégeant l'utilisateur contre la chaleur de la friteuse). La couleur du rétro éclairage indique la plage dans laquelle se situe le pourcentage de TPM. Barrette led vert : huile de bonne qualité. Barrette led orange : huile en limite d'utilisation, rouge valeur de TPM dépassé. Étalonnage sur site au moyen d'huile de référence, Étalonnage ISO par TIS. Autonomie de 25 h en fonction continu (env. 500 prises). Lavable sous l'eau courante (IP65). Dimensions : 50 x 170 x 300 mm, poids 255 g.



TESTEUR ÉLECTRONIQUE D'HUILE DE FRITURE

	Réf.	Cdt
Testo 270	267000	1

Contrôle des surfaces



INFO Le test «stylo» pour les auto-contrôles HACCP. Utilisant la réaction reconnue du biuret, ce test permet en détectant les résidus protéiques et les sucres réducteurs d'évaluer l'état de propreté des surfaces en 10 minutes et sans instrumentation. L'interprétation s'effectue par un simple code couleur.

INFO Domaines d'application. Contrôler l'état de désinfection des surfaces de travail, du matériel, des mains, des vêtements... en appliquant chaque face d'une lame pendant 10". Neutralisant incorporé. Lecture facile après 24 h d'incubation à 37 °C. Boîte de 20 lames (nouveau conditionnement). Pré-réglée à 37 °C. Mono 230 V.

AVANTAGES

- > Donne un outil pour améliorer vos résultats d'hygiène
- > Les résultats temps réel permettent des actions correctives immédiates
- > Vous donne la possibilité de montrer que vous répondez aux exigences d'audit
- > Investissement minimal - des instruments ne sont pas nécessaires
- > Pas besoin de formation élaborée, peut être utilisé par chaque employé

ÉTAPE 1

Écouvillonnage de la surface à contrôler

ÉTAPE 2

Après 10 min, comparaison de la couleur obtenue par rapport à l'échelle colorée intégrée sur le tube.

ÉTAPE 3

Introduction de l'écouvillonnage dans le tube



KIT PRO TECT

	Réf.	Cdt
Pack de 10 écouvillons	42003	1



MINI-ÉTUVE EM4 ATL
HACCP - 4 litres - Livrée avec portoir pour 23 lames et 1 thermomètre

	Réf.	Cdt
La mini-étuve	900218	1



Recherche de la flore totale et coliformes

LAMES GÉLOSÉES PLIANTES
FLORE TOTALE / COLIFORMES

	Réf.	Cdt
Boîtes de 20 lames	900687	1

Échantillonnage de plats témoins



INFO Juste avant le service, et après s'être soigneusement lavé les mains, le responsable effectue le prélèvement de chaque plat dans un récipient approprié et inscrit la date du jour à l'aide de l'étiquette. Tout est ensuite stocké en chambre froide à +3 °C, dans une boîte à tiroir marquée du jour (lundi, mardi...). Le stockage devra durer 5 jours minimum, le sixième jour on utilise la première boîte qui est vidée des anciens éléments. Tous les matériaux composant les différents éléments du concept de prélèvement sont de qualité "alimentaire" et restent à l'abri des contacts contaminants et de la poussière jusqu'à utilisation. L'installation du concept faite, seuls les contenants jetables sont à renouveler : 1 récipient par plat servi par jour.

Faciles à remplir : large ouverture.
Stériles : donc non contaminants.
Identifiables : inscription au stylo-bille.
Fermeture facile : grâce aux barrettes.
Récupérables : très économiques.



SAC STÉRILE ATL - Capacité 800 g
Dimensions : 180 x 300 mm

	Réf.	Cdt
500 sacs stériles	900219	1

BARRETTE DE FERMETURE

	Réf.	Cdt
10 barrettes	900221	1



PORTOIR INOX ATL
Pour 14 sacs - Livré avec 20 barrettes

	Réf.	Cdt
Portoir	900222	1

Échantillonnage de plats témoins

INFO En polypropylène coloris naturel/laguna. Pour 4 jours de prélèvements, prévoir 2 blocs. Pour 5 ou 6 jours, prévoir 3 blocs.



BLOC 2 TIROIRS

	dim. extérieures	dim. intérieures d'un tiroir	Réf.	Cdt
Bloc	L.395 x P.402 x H.140 mm	L.150 x P.360 x H.100 mm	6898	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
268



BACS DE 3 LITRES POUR PLATS TÉMOINS
Bacs témoins avec couvercle, couleur HACCP



Gilac
PROFESSIONNEL

		Réf.	Cdt
Lot de 5	350 x 334 x 79 mm	160450	1
1 000 sacs témoins	160 x 220 mm	03354	1



POT ÉCHANTILLON TÉMOIN

Pot jetable PS cristal - Températures mini/maxi : - 40/+ 65 °C

Pots 12 cl (carton 2 500)	Ø 74 x H. 44 mm	687998	1
Pots 16 cl (carton 1 000)	Ø 74 x H. 69 mm	682541	1
Couvercles (carton 2 000)	pour pots 12 cl et 16 cl.	682542	1



INFO Faciles à remplir (large ouverture).
Stériles (donc non contaminants).
Identifiables (zone d'inscription blanche au stylo-bille). Fermeture facile grâce au Système ZIP Lock. Très économiques. Sous sachet de 100.

Fermeture
ZIP Lock

SAC STÉRILE ZIP

		Réf.	Cdt
Carton de 1 000 sacs	180 x 250 mm	900230	1

INFO avec couvercle rentrant à charnière sécable (PP).
Identification immédiate du contenu : transparence totale.



BARQUETTE JETABLE POUR PLAT TÉMOIN

Bloc 4 barquettes de 250 g chacune

		Réf.	Cdt
Carton de 100	540 x 100 x 45 mm	850311	1



BOÎTE TRANSLUCIDE PP 25 cl

		Réf.	Cdt
Carton de 900	123 x 114 x 40 mm	99475	1



BLOC TRAÇABILITÉ POST'IT®

	dim. étiquette	Réf.	Cdt
Bloc de 50	100 x 40 mm	906095	72

INFO Réception, entreposage (réserve sèche, surgélation, réfrigération), Préparation et cuisson, manipulation et transport.



ÉTIQUETTE SOLUBLE

100 % biodégradable

	dim. étiquette	Réf.	Cdt
250 étiquettes	76 x 50 mm	67840	1

INFO Adhésives, pré-imprimées et adaptées à la méthode HACCP. Concept d'étiquette unique pour tous les produits et pour tous les jours. Étiquettes imprimées pour repas témoin.

HACCP



ÉTIQUETTE "CONCEPT REPAS TÉMOIN"

	dim. étiquette	Réf.	Cdt
Carton de 2 500	89 x 36 mm	32164	1

INFO Solubles pour imprimantes laser et jet d'encre. 100 % biodégradables.

HACCP



Emploi plus facile
et plus rapide

PLANCHE D'ÉTIQUETTES

Planche A4 de 30 étiquettes

	dim. étiquette	Réf.	Cdt
100 planches	63,5 x 25,4 mm	381636	1



Enregistreur mécanique

INFO Enregistreur mécanique de température. Solution autonome, simple et économique pour mettre les installations frigorifiques en conformité avec la réglementation sur l'hygiène alimentaire. C'est l'outil indispensable pour une démarche qualité rigoureuse (méthode HACCP). Archivage pratique et sûr, robustesse et fiabilité, la solution idéale!



Enregistre sur ■
une semaine



THERMALIM II

	Réf.	Cdt
Produits réfrigérés -35° à +15 °C	900206	1
Produits surgelés +15 à -35 °C	900207	1

ACCESSOIRES POUR THERMALIM II

	Réf.	Cdt
Lot de 100 disques N°3284 (surgelés +15 à -35 °C)	30771	1
Lot de 100 disques N°3169 (réfrigérés -35 à +15 °C)	31311	1
Lot de 5 stylos Fibrodian violet	30341	1

Enregistreur électronique



■ Rouge : alarme !



INFO Écran tactile rétro éclairé et multi-couleurs. Paramétrages et consultation possibles directement via l'écran tactile. Transfert des mesures par clef USB en façade. 40 000 mesures par voie. Compatible avec les logiciels Sirius Lite 2.0 et Stockage 2.0, dans le cadre d'une utilisation mixte SPY RF / SPY Touch'. Conditions de fonctionnement : 0 à 50 °C. Résolution : 0,1 °C. Sortie : 1 contact sec. Alimentation : secteur (220 - 250 VAC). Autonomie : Pile de sauvegarde (6 heures). Acquisition : 10 s à 120 min. Mémoire : 40 000 mesures par voie. Alarme : visuelle, sonore et relais. Dimensions : 161x84x60 mm. Indice de protection : IP20. Inclus : guide, logiciel de paramétrage et d'exploitation. Exactitude de la mesure $\pm 0,3$ °C de -20 à +50 °C et $\pm 0,5$ °C en dehors Entrées PT100 (câble plat) précâblé et TOR.

INFO Nombre d'utilisation : 255. Lecture immédiate grâce à la prise USB à brancher. Rapport PDF automatique et sécurisé dès la connexion au PC. Lecture des mesures sans stopper l'enregistrement. Diode d'alarmes Haute et Basse pour une prise de décision rapide. Dispose d'un témoin d'activation. Démarrage et arrêt manuel. Compact, solide et léger.



SPY TOUCH'U AVEC SONDE - Étendue de mesure -50 à +120 °C

	Réf.	Cdt
Spy Touch'u	959962	1

SPY USB MULTI-USAGE

	Réf.	Cdt
Spy USB	682147	1

Thermomètre

INFO Avec timer et alarme. Résolution 0,1 °C. Sonde en inox avec embout de protection L.15 cm. Câble inox L.1 m permet de laisser la sonde dans le four et de vérifier la température sans l'ouvrir tout au long de la cuisson. Dos magnétique, clip. Dim. du boîtier : 65 x 95 mm.



THERMOMÈTRE DE CUISSON «SPÉCIAL FOUR» - À sonde

	Réf.	Cdt
-50 à +300 °C	910020	1

INFO Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.115 mm. Bouton ON/OFF.



THERMOMÈTRE DIGITAL À sonde

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	469993	1

INFO Affichage 2 niveaux : valeur actuelle et valeurs mini/maxi d'une série de mesures. Fonction HOLD pour conserver une valeur à l'écran. Exactitude +/- 0.2 % pleine échelle. Boîtier ergonomique étanche. Livré sans sonde. Livré en coffret avec piles.



THERMOMÈTRE À THERMOCOUPLE -50/+1350 °C Type k - Option câble L. total 1 m



	Réf.	Cdt
Thermomètre seul	909984	1
Sonde aiguille de pénétration 120 mm - 200 °C Max	682153	1
Sonde de pénétration avec câble téflon	909985	1
Sonde standard inox 155 mm de pénétration	909995	1

INFO De -50° à +150°C. Résolution à 0.1°C, avec cordon 1m. Bouton on/off et interrupteur spécial pour tester la précision du thermomètre.



THERMOMÈTRE DIGITAL SONDE CHECKTEMP 1

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	909993	1

INFO Mesure et contrôle des solides (viande...) et des liquides - Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.115 mm, avec étui de protection. Bouton ON/OFF. Étanche IP 65.



THERMOMÈTRE DIGITAL CHECKTEMP C

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	909992	1



THERMOMÈTRE SONDE DIGITAL - Sonde inox avec étui de protection - Étanche

	Réf.	Cdt
- 50 à +150 °C	152001	1

INFO étanche IP 67. Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.133 mm, avec étui de protection. Bouton ON/OFF.



THERMOMÈTRE SONDE DIGITAL

	Réf.	Cdt
- 40 à +230 °C	91513	1

INFO Étanche, indicateur de batterie. Exactitude de +/- 5°C de 0 à 100°C. Sonde de 80 mm. Pile LR44. Dim. 132/220 x 40 x 18,8 mm. Sonde Ø.3 mm. IP65



THERMOMÈTRE SONDE INOX REPLIABLE

	Réf.	Cdt
- 50 à +300 °C	683398	1

INFO Résolution 0,1 °C. Sonde de pénétration inox L.160 mm, avec cordon L.1 m. Étui de protection. Bouton ON/OFF.



THERMOMÈTRE DIGITAL Sonde étanche

	Réf.	Cdt
-50 à +150 °C	469992	1

INFO Étendue de mesure: -50 à +275 °C. Résolution 0,1 °C. Sonde inox de pénétration avec protection. Surveillance optique pour seuils hauts et bas. Temps de réponse < 2 secondes. Autonomie 100 heures. Alarme maxi/mini. Alarme acoustique et optique (LED allumée). Livré avec clip ceinture et/ou mural et TOP SAFE.

■ Livré avec étui de protection



THERMOMÈTRE DIGITAL 106 T1 - Sonde de pénétration

	Réf.	Cdt
-50 à +275 °C	26184	1

Thermomètre et timer

INFO Bi-fonctions : infrarouge et sonde. Étendue de mesure : -50 à +300 °C. Résolution 0,1 °C. Sonde inox de pénétration avec protection. Alarme acoustique et optique pour seuils hauts et bas. Temps de réponse < 2 secondes. Livré avec clip ceinture et/ou mural et forêt de perçage pour produits congelés.

■ Livré avec étui de protection



THERMOMÈTRE DIGITAL 826 T4
Bi-fonctions : sonde et infrarouge

Réf.	Cdt
53589	1

-50 à +300 °C

INFO Thermomètre à infrarouge et sonde. Signalisation des plages de température. Degré de protection IP54. Rinçage possible. Ne pas plonger dans l'eau. Minuterie avec alarme sonore. Étendue de mesure de -35 ° à +275 °C. Précision de la mesure : +/- 1 °C < 0 °C • +/- 1 °C entre 0 ° et 65 °C • +/- 1,5 °C > 65 °C. Résolution 4 chiffres 0,2 °C. Alimentation pile 9 V PP3 alcaline fournie. Livré avec une sacoche.

■ Livré avec Certificat d'étalonnage



THERMOMÈTRE FLASHFOOD DUO

Réf.	Cdt
5529	1

-35 à +275 °C

INFO À infrarouge uniquement sans sonde. Précision de la mesure : +/- 1 °C < 0 °C • +/- 1 °C entre 0 ° et 65 °C • +/- 1,5 °C > 65 °C. Résolution 4 chiffres 0,2 °C. Dim. : 150 x 30 x 50 mm. Alimentation pile 1,5 V AA alcaline fournie



FLASHFOOD SOLO - Visée laser

Réf.	Cdt
5528	1

-30 à +200 °C

INFO Laser étendue mesure -50 °C à +380 °C. Affichage digital : une prise de température rapide sans contact avec le produit. Exactitude de mesure +/- 2 °C entre -20 ou 2 °. Émissivité fixe à 0,95. Répétitivité 1 % ou 1 °C. Arrêt automatique 4 secondes après relâche de la gâchette. Temps de réponse 500 ms. Livré avec housse de protection. Dimensions : L 115 x L 42 mm. livrée avec pile, sacoche et certificat de calibration.

1^{er} PRIX



THERMOMÈTRE INFRAROUGE À visé laser

Réf.	Cdt
683122	1

-50 à +380 °C

INFO Alimentation pile 9 V type CEI 6 Ir61. Autonomie 10 h avec laser et rétro-éclairage, 40 h sans laser et rétro-éclairage. Dim. : 200 x 160 x 55 mm. Rapport optique 12:1. Émissivité fixe à 0,95. Affichage des températures maximales. Résolution d'affichage 0,2 °C.



THERMOMÈTRE INFRAROUGE Visée laser

Réf.	Cdt
24248	1

-32 à +400 °C

INFO Précision ±1 °C. Fonctionne avec 2 piles type LR03-AAA-1,5 V fournies avec l'appareil, s'éteint automatiquement après 15" d'inutilisation. Dimensions : 175,2 x 39 x 71,9 mm poids net 179 g.



THERMOMÈTRE INFRAROUGE Visée laser

Réf.	Cdt
911306	1

-50 à +400 °C

INFO Graduation -50 ° à +50 °C. Monture protectrice en plastique alimentaire. Crochet de suspension.



THERMOMÈTRE FRIGO/CONGÉLATEUR

Réf.	Cdt
29547	1
003683	1

355 mm
185 mm

INFO Le thermomètre se place à l'extérieur, 2 sondes lui permette de mesurer à la fois la température extérieure et la température intérieure. Sonde de 195 cm. Étendu de mesure : -50 à +70 °C (sonde) et -20 à +70 °C (ambiant) Exactitude ±1 °C, résolution 0,1 °C. Alarme sonore en cas de dépassement de seuils. Pile LR44. Dim. : 115 x 40 x 22 mm. Fixation dos magnétique.



THERMOMÈTRE - Réfrigérateur et congélateur

Réf.	Cdt
751621	1

-50 à +70 °C

INFO Timer simple : heures/minutes. Dos magnétique, clip. Livré avec pile 1,5 V AAA.



TIMER - Avec alarme

Réf.	Cdt
91511	1

Minuteur 62 x 62 mm

■ Base magnétique



MINUTEUR DE CUISINE - Avec alarme

Réf.	Cdt
911307	1

Minuteur 130 x 90 x 25 mm

Essuyage



	Réf.	Cdt
MICROFIBRE SPÉCIAL VERRE 406 x 406 mm		
Carrée	154868	12



MICROFIBRE MULTI-USAGES

	Réf.	Cdt
Bleue	406 x 406 mm 154869	12
Jaune	406 x 406 mm 154869J	12
Verte	406 x 406 mm 154869 V	12
Rouge	406 x 406 mm 154869R	12



	Réf.	Cdt
MOUFLE MICROFIBRE MULTI-USAGES		
Moufle	154870	12



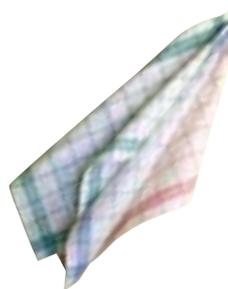
DÉPOUSSIÉRANT SILICONE
Nettoie et protège les surfaces
Fait briller - Antistatique

	Réf.	Cdt
Bombe	650 ml 701334	1



TORCHON DE CUISINIER
Non tissé blanc
Format 35 x 50 cm

	Réf.	Cdt
Boîte de 100	701357	1



ESSUIE-VERRES
Pur Lin Monaco - 50 x 77 cm

	Réf.	Cdt
Lot de 6	009021	1



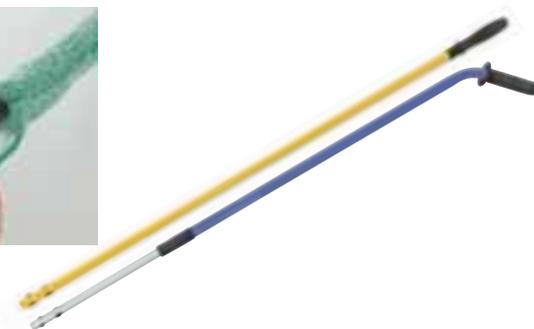
TORCHONS 100 % COTON
50 x 77 cm - 2 liserés rouge

	Réf.	Cdt
Lot de 12	009018	1



SUPPORT FLEXIBLE DE DÉPOUSSIÉRAGE
Fixation par Velcro et bande élastique
Parfait pour dépeussier les endroits difficiles d'accès

	Réf.	Cdt
Support flexible	725 x 57 x Ø 10 mm 154863	1
Manchon microfibre lavable	530 x 80 x Ø 25 mm 154864	1
MANCHE QUICK-CONNECT - Aluminium		
Jaune	1470 mm x Ø 21 mm 154866J	1
Bleu Télescopique	1150 à 1 860 mm x Ø 30 mm 154867B	1



SERPILLIÈRE WASSINGUE GAUFRÉE - 100 x 50 cm

	Réf.	Cdt
Blanche	350188	1



PEAU DE RECHANGE - 35 cm
Fixation par bouton-pression

	Réf.	Cdt
Blanche	350111	1



SUPPORT MOUILLEUR
Barre aluminium - 35 cm

	Réf.	Cdt
Barre aluminium	350110	1



PERCHE TÉLESCOPIQUE
1,20 m - 2 éléments

	Réf.	Cdt
Perche Optiloc	350112	1

Brosserie

INFO Fibre polyester Ø 30 mm. Longueur garnie 150 mm. Fil inox torsadé.



BROSSE POUR TRANCHEUR
Blanche - Polypropylène

	Réf.	Cdt
500 mm	907022	1



GOUPILLON ALIMENTAIRE

	Réf.	Cdt
500 mm	730650	1



RACLETTE MONOBLOC DE TABLE
Support ABS Blanc

	Réf.	Cdt
250 mm	350641	1



RACLETTE «S» - 35 cm

	Réf.	Cdt
Poignée inox seul	350122	1
Barrette caoutchouc	350123	1



Stérilisable
Résistance
135 °C

BROSSE À ONGLES
Multi-usages 1 face - Fibre polyester avec point d'accroche

	Réf.	Cdt
Brosse	350502	1



BROSSE À ONGLES 2 FACES
2 faces nylon super
Couleur selon disponibilité

	Réf.	Cdt
Brosse	350320	1



RACLETTE DE TABLE - Polypropylène

	Blanc	Vert	Jaune	Rouge	Bleu	Cdt
Raclette	687148	687089	257899	257900	257898	1



CHAÎNE INOX
POUR BROSSE À ONGLES
L.100 cm avec 2 crochets "S"

	Réf.	Cdt
Chaîne	350501	1



BROSSE VAISSELLE
Nylon PP blanc - Monture
couleur selon disponibilité

	Réf.	Cdt
Brosse	354270	1



BROSSE SOLEIL - Fibre polyester - Support polypropylène

	Réf.	Cdt
Blanche	Ø 95 mm 907016	1
Verte	Ø 95 mm 329598	1
Jaune	Ø 95 mm 8856	1
Rouge	Ø 95 mm 329596	1
Bleue	Ø 95 mm 329595	1



BROSSE ÉCREVISSE
Fibre polyester 1/2 dure - Support polypropylène

	Réf.	Cdt
Blanche	195 x 62 mm 350504	1
Verte	195 x 62 mm 350491	1
Jaune	195 x 62 mm 350492	1
Rouge	195 x 62 mm 350493	1
Bleue	195 x 62 mm 350503	1



BROSSE MANCHE COURT ERGONOMIQUE - Fibre polyester 1/2 dure
Support polypropylène

	Réf.	Cdt
Blanche	350581	1
Verte	350586	1
Jaune	350584	1
Rouge	350588	1
Bleue	350582	1

Brosserie

INFO Soie de chine noire.
Support bois vernis.
Douille à vis. Pour manche
bois.



BALAI DROIT COCO
Douille à vis

	Réf.	Cdt
290 mm	350200	1



BALAI INTÉRIEUR

	Réf.	Cdt
450 mm	907116	1

INFO Fibre pure bassine noire végétale.
Douille à vis. Pour manche
bois



BALAI MIQUET

	Réf.	Cdt
330 mm	907104	1



BALAI PAILLE DE RIZ
Paille de sorgho - Manche hêtre
5 fils de renfort tressés

	Réf.	Cdt
320 x 290 mm	907106	1



BALAI FROTTOIR
Fibre polyester 1/2 dure
Support polypropylène

	Réf.	Cdt
Blanc	310 mm 350520	1
Vert	310 mm 350522	1
Jaune	310 mm 350523	1
Rouge	310 mm 350525	1
Bleu	310 mm 350521	1



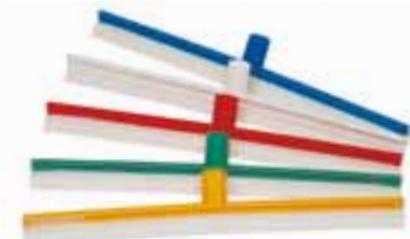
BALAI DÉPOISSIÉPAGE - Fibre polyester
1/2 dure - Support polypropylène

	Réf.	Cdt
Blanc	290 mm 350531	1
Vert	290 mm 350532	1
Jaune	290 mm 350533	1
Rouge	290 mm 350534	1
Bleu	290 mm 350530	1



MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ
1,40 m à vis Ø 25 mm

	Réf.	Cdt
Embout blanc	350596	1
Embout rouge	350592	1
Embout jaune	350593	1
Embout vert	350594	1
Embout bleu	350595	1



RACLETTE MONOBLOC MONOLAME
Elastomere

	Réf.	Cdt
Blanc	400 mm 687144	1
Vert	400 mm 687146	1
Jaune	400 mm 678700	1
Rouge	400 mm 678699	1
Bleu	400 mm 687147	1



RACLETTE SOL

	Réf.	Cdt
Raclette mousse	450 mm 350650	1
Raclette mousse	550 mm 350630	1
Raclette mousse	700 mm 350632	1
Racloir monolame	500 mm 654550	1



MANCHE BOIS
Ø 24 mm avec
embout vis et
attache

	Réf.	Cdt
130 cm	907126	1

MANCHE BOIS
VERNIS
Ø 24 mm avec
embout vis et
attache

	Réf.	Cdt
130 cm	907128	1

INFO Bord caoutchouc
intégré 205 x
350 mm. Couleur selon
disponibilités.



COMBINÉ PELLE + BALAYETTE

	Réf.	Cdt
Combiné	907140	1

INFO Combinaison idéale
d'une pelle et d'un balai
permettant de ramasser les
déchets ou débris sans avoir
à se baisser. Le couvercle
dissimule le contenu de la
pelle lors de son transport.
Un clip d'assemblage per-
met de maintenir ensemble
la pelle et le balai.



PELLE ET BALAI LOBBY PRO

	Réf.	Cdt
1 Balai	15256	1
2 Pelle avec couvercle	154854	1
3 Clip fixation balai	154855	1
4 Balai petit format	15256	1
5 Pelle ergonomique	28749	1

INFO Permet de ramasser tous types de
débris Solides ou liquides sans
devoir se pencher ou les toucher.



PELLE ET RACLETTE LOBBY PRO

	Réf.	Cdt
Raclette	254859	1
Pelle 2 L	254860	1

Nettoyage du sol



Fixation murale

RAIL INOX SUPPORTS BALAIS
Pour suspendre et sécher votre brosse

	Réf.	Cdt
3 supports	L. 50 cm 350618	1
5 supports	L. 90 cm 350619	1



MANCHE ALUMINIUM ANODISÉ
1,40 m à trou Ø 23 mm
Poignée verte

	Réf.	Cdt
Manche	351056	1



SUPPORT WET SYSTÈME
Léger - Fixation frange 3 trous

	Réf.	Cdt
400 x 110 mm	548001	1



FRANGE WET SYSTÈME
Coton fils bouclés int., coupés ext - Dos polyester à languettes - 3 trous - Lavable en machine

	Réf.	Cdt
400 x 130 mm	548000	1

INFO Très polyvalent il collecte poussière, débris et liquides. Parfait pour les lieux de restauration. En acier galvanisé résistant et en plastique ABS robuste. Profil bas pour accéder sous les meubles. Roue en caoutchouc souple qui glisse sur les tapis, le vinyle, le carrelage et bien d'autres surfaces



BALAIS MÉCANIQUE
Sans brosse - Rouleau lames caoutchouc 19 cm

	Réf.	Cdt
Balais	682419	1



TAPIS ANTI-POUSSIÈRE - Polypropylène épaisseur 8 mm

	Réf.	Cdt
Tapis anti poussière gris	600 x 400 mm 325125	1
Tapis anti poussière gris	900 x 600 mm 325136	1
Tapis anti poussière gris	1 500 x 900 mm 325137	1
Tapis anti poussière gris	1800 x 1 200 mm 325237	1

Aspirateur

INFO Aspirateur professionnel de classe énergétique A. Tête creuse pour y enrouler le câble d'alimentation et stocker les accessoires ou le matériel de nettoyage. Moteur à turbine 1 étage, avec 3 étages de filtration. Eco design pour niveau sonore de 75dB selon la norme EN60704. Cuve en polypropylène, longueur de câble 10 m. Tube aluminium, flexible Ø32 mm, longueur 2 m



ASPIRATEUR NUPRO 180 - 9 L - 620 W

	Réf.	Cdt
NUPRO 180	340 x 340 x 350mm 755922	1
Sac aspirateur Nupro 180	Pochette de 10 404015	1

INFO Puissance moteur 1 300 W. Volume d'air 40 L/sec. Mono 230 V. Dépression 2 200 mm. Chariot renforcé à roues pivotantes. Anti colmatant avec cartouche lavable. Cuve incassable capacité totale de 27 L. Efficace pour éliminer tous types de déchets solides ou liquides. Longueur du câble 8 m. 2 tubes métal et son flexible turboflex de 2 m avec poignée coudée avec régulateur.

Aspirateur eau et poussière



ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE PROFESSIONNEL

	Réf.	Cdt
G27EP	380 x 380 x 580 mm 914753	1

SAC ASPIRATEUR POUR G9P ET G27EP

	Réf.	Cdt
Lot de 10	914752	1



Chariot de ménage



PANNEAU
D'AVERTISSEMENT

		Réf.	Cdt
Panneau	279 x 673 mm	31668	1



CONE
D'AVERTISSEMENT

		Réf.	Cdt
Cône	H.500 mm	501100	1

INFO Comprenant : seau
12l + essoreur +
frange 220 g + manche



LAVEUR DIT
« BALAI ESPAGNOL »

		Réf.	Cdt
Set laveur complet	12 L	548002	1



CHARIOT DE LAVAGE AVEC TIMON
2 seaux de 15 litres + presse
Roues Ø 80 mm

		Réf.	Cdt
Nick	660 x 410 x 880 mm	548003	1



INFO 2 x 10 litres + presse
Cloison amovible
Roues Ø 50 mm

SEAU DE LAVAGE
DOUBLE BUCKET

		Réf.	Cdt
Seau	470 x 270 x 710 mm	548002	1

INFO Presse verticale à
machoire. Base plas-
tique. Roulettes direc-
tionnelles Ø 75 mm



CHARIOT DE LAVAGE - Sur roulette presse

		Réf.	Cdt
Chariot	2 seaux 18 L	687435	1

INFO Seau bi-bac 2 x 14 litres, une presse, un panier porte-
produit, un support sac 70 litres avec attaches, un
support porte sac ou porte-panier produit, 2 seaux
4 litres, 4 roues Ø80 mm.



CHARIOT COMPACT MODULABLE

		Réf.	Cdt
Nick Plus 210	790 x 520 x 1 120 mm	548004	1

INFO Chariot rilsan/bleu avec roues
Ø 100 mm. Support sac pliable 120
L. Support manche. 2 bac latéraux. Cou-
vercle et sac en option.



CHARIOT MODULABLE GREEN

		Réf.	Cdt
Green 50	910 x 545 x 1002 mm	751782	1

INFO Base plastique (53 x 85 cm). 2 mon-
tants métal. Rilsan. Supports sacs en
plastique 110/130 litres avec couvercle,
fixation sac et poignées. base plastique
sac. 2 seaux 12 litres. 2 seaux 15 litres
+ presse sur support Rilsan. 1 support
manche. Roues Ø95 mm. .



CHARIOT MODULABLE GREEN

		Réf.	Cdt
Green Line 150	1150x530x1 100 mm	548005	1

Auto-laveuse



INFO Équipé d'un tableau de contrôle complet, simple d'utilisation permettant d'assurer toutes les fonctions. Elle possède un timon réglable. Le tuyau de vidange permet de vider rapidement le bac d'eau sale. Un accès facile au réservoir d'eau propre. Un réservoir de récupération amovible. Le remplacement des lamelles est facile. Mise en place et dépose automatique de la brosse. Mono 230 V. Largeur de travail : 35 cm. Rendement théorique : 1 300 m²/h. Poids total : 36 kg.

AUTO LAVEUSE GANSOW

	Réf.	Cdt
CT15 B Pack (à batterie)	350115	1
CT15C (à câble)	350116	1

Monobrosse

INFO La monobrosse basse vitesse à câble F3 nettoie, lustre et décape pour un nettoyage en profondeur. Utilisez-la presque partout pour nettoyer, lustre et décapier une grande diversité de surfaces, nettoyez des environnements industriels difficiles. Augmente le confort et la sécurité de l'opérateur grâce à la poignée ergonomique et au double commutateur de sécurité. Les 165 trs/min apportent aux sols une brillance élevée. Mono 230 V.



MONOBROSSE F3

	Réf.	Cdt
Monobrosse	Ø 43 cm 350117	1
Entraîneur pad standard	41 cm 350118	1
Brosse à nettoyer polyester	41 cm 350119	1
Réservoir solution	14 litres 350120	1

Balayeuse manuelle

INFO Balayage avant et arrière avec bac à déchets de 30 L et de 5 L. Timon repliable pour un stockage facile. Châssis métal traité anti-corrosion. Largeur totale de balayage 670 mm. Dim. 130 x 92 x 92 cm.



BALAYEUSE MANUELLE SILVER - Largeur brosse 49 cm

	Réf.	Cdt
Balayeuse 510M	350121	1

Essuyage



PORTE ROULEAU PAPIER HYGIÉNIQUE

	Réf.	Cdt
Inox brossé	620899	1

PAPIER TOILETTE EN ROULEAUX
180 feuilles - Ouate de cellulose
2 épaisseurs

	Réf.	Cdt
96 rouleaux	441267	1



DISTRIBUTEUR PAPIER HYGIENIQUE

	Réf.	Cdt
ABS blanc et gris	754988	1



Fermeture sécurisée avec clé. Capacité 1 rouleau (adapté au grand format) Ø 13 cm maximum, ou 2 paquets, hauteur maximum 15 cm.

DISTRIBUTEUR JUMBO
Coque ABS

	Réf.	Cdt
Pour Mini Jumbo (Ø max 23 cm)	701353	1
Pour Maxi Jumbo (Ø max 26 cm)	701354	1

■ Trafic intensif

PAPIER TOILETTE JUMBO
Pure ouate de cellulose - Double épaisseur

	Réf.	Cdt
12 rouleaux 160 m x Ø 19 cm	701351	1
6 rouleaux 350 m x Ø 25,5 cm	701352	1

DISTRIBUTEUR JUMBO 400 GRIS METAL
Coque inox brossé

	Réf.	Cdt
Pour mini ou maxi Jumbo	685286	1



Capot et châssis anti vandalisme. Fermeture à clef. Capacité : bobine jusqu'à 400 m, mandrin 60 mm. Visualisation du niveau de papier. Dim. 290 x 120 x H.326 mm

DÉROULEUR DE BOBINE D'ESSUYAGE
Epoxy blanc

	Réf.	Cdt
Mural 410 x 160 x 335 mm	467640	1

■ Bobine industrielle

BOBINE D'ESSUYAGE
Pure ouate de cellulose
2 plis format 21,3 x 30 cm

	Réf.	Cdt
lot de 2 (rouleau de 1000 formats)	701341	1
lot de 2 (rouleau de 1 500 formats)	701342	1



DÉROULEUR DE BOBINE D'ESSUYAGE - Epoxy blanc

	Réf.	Cdt
Sur pieds 870 x 510 mm	701345	1

■ Gain de place

ESSUIE-TOUIT XXL
Pure ouate de cellulose - 2 plis 300 formats
23 x 23 cm - 1 XXL équivaut à 6 normaux

	Réf.	Cdt
Lot de 10	701350	1



Le remplaçant idéal du torchon de cuisinier. Bon isolant thermique, résiste aux fortes températures. Non pelucheux, inerte aux acides, résiste aux solvants. Hygiène garantie car produit neuf. Boîte distributrice.

TORCHON DE CUISINIER EXTRABOX
Non tissé blanc - Format 35 x 50 cm

	Réf.	Cdt
Carton de 100 torchons	701357	1

Distributeur



■ Ø 13 x 20 cm



■ Ø 17 x 20 cm

DISTRIBUTEUR BOBINE DÉVIDAGE CENTRAL
Coque ABS

	Réf.	Cdt
Pour 200 formats <i>maxi</i> Ø 13 cm	701346	1
Pour 450 formats <i>maxi</i> Ø 20 cm	701347	1

BOBINE DÉVIDAGE CENTRAL
Pure ouate de cellulose - 2 plis

	Réf.	Cdt
Lot de 9 (rlx. de 200 f.: 19,6 x 25 cm)	701343	1
Lot de 6 (rlx. de 450 f.: 19,6 x 30 cm)	701344	1

INFO Distributeur avec fond en ABS gris et façade en ABS bleu transparent. Pour bobine jusqu'à Ø 280 mm (H.260 mm) Système de fermeture à clé. À poser ou fixation murale.



DISTRIBUTEUR ESSUIE-MAINS EN BOBINE
À poser sur table

	Réf.	Cdt
ABS 450 x 355 x 370 mm	753376	1

INFO Distributeur manuel à découpe automatique en ABS blanc. Sécurisation à clé. Distribution feuille à feuille. Distribution sans contact.



■ Ø 19 x 19,6 cm



ROULEAU POUR AUTO-CUT
2 plis - Pure ouate de cellulose

	Réf.	Cdt
Lot de 6 (Longueur 150 m)	682575	1

DISTRIBUTEUR D'ESSUIE-MAINS

	Réf.	Cdt
Autocut Midi 30 x 23 x H.35,5 cm	751770	1

INFO Sèche mains automatique vertical. Capot en ABS. Moteur 700 W avec variateur de vitesse. Protection IPx4 Classe II. Temps de séchage : 7 à 10 secondes. Vitesse d'air en sortie : 305 à 380 km/h. Débit sonore limité 65 à 70 dB. Bac récupérateur d'eau. Chauffage auto régulé <40°. Double filtre HEPA.



SÈCHE-MAINS VERTICAL JET AIR 700 W

	Réf.	Cdt
Blanc 305 x 200 x 655 mm	755660	1
Gris 305 x 200 x 655 mm	755661	1

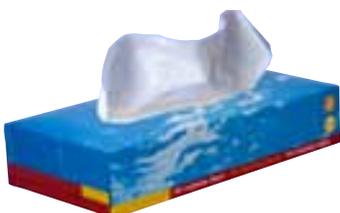


ESSUIE-MAINS PLIAGE EN Z
Pure ouate de cellulose
2 plis format 21,6 x 23 cm

	Réf.	Cdt
Carton de 3 400 feuilles	701348	1

DISTRIBUTEUR ESSUIE-MAINS
Coque en polycarbonate

	Réf.	Cdt
L.28,50 x P.11 x H.39 cm	701349	1



BOÎTE DE 100 MOUCHOIRS
Pure ouate de cellulose - 2 plis 20 x 20 cm

	Réf.	Cdt
Carton de 40 boîtes	701356	1

DISTRIBUTEUR DE MOUCHOIR
ABS chromé - Dim. 205 x 145 x h.65 mm

	Réf.	Cdt
Pour boîte de 100 mouchoirs.	756902	1

Protection individuelle et distributeur

INFO Non tissé. 100 % végétale, Biodégradable - H. 180 mm.



TOQUE PLISSÉE 30 PLIS

	Réf.	Cdt
Paquet 10	760321	1



COMPATIBLE

■ Fixation murale



BOÎTE INOX À GANTS
270 x 85 x H.276 mm

	Réf.	Cdt
Pour 2 boîtes de 100	357220	1



GANT BLEU
POLYÉTHYLÈNE NON POUDRÉ
Contact alimentaire
Boîte distributrice de 200

	Réf.	Cdt
S 6/7	687119	1
M 7/8	687120	1
L 8/9	687121	1
XL 9/10	687124	1



MANCHETTE POLYÉTHYLÈNE
Blanche élastiquée
PE 25 microns

	Réf.	Cdt
Sachet 100	005010	1



GANT VINYLE POUDRÉ
AQL 1,5 naturel - Contact alimentaire - Boîte distri de 100

	Réf.	Cdt
S 6/7	65669	1
M 7/8	900376M	1
L 8/9	900376L	1
XL 9/10	900376XL	1



BOÎTE INOX À GANTS
260 x 81 x H.135 mm

	Réf.	Cdt
Pour boîte de 100	151220	1



GANT LATEX POUDRÉ
AQL 1,5 naturel - Contact alimentaire - Boîte distri de 100

	Réf.	Cdt
S 6/7	11478	1
M 7/8	11479	1
L 8/9	11480	1
XL 9/10	544771	1

■ Avec ou sans liseret



CALOT RÉGLABLE
Papier extra-blanc
Dessus perforé - Boîte de 100

	Réf.	Cdt
Blanc	093128	1
Liseret bleu	28427	1
Liseret rouge	28426	1

COMPATIBLE

■ Fixation murale



DISTRIBUTEUR INOX DE CALOTS PLATS - 295 x 105 x H.145 mm

	Réf.	Cdt
Pour boîte de 100	151220	1



CHARLOTTE - Clip accordéon, non tissée 100 % polypropylène

	Réf.	Cdt
Charlotte (lot de 100)	900370A	1

COMPATIBLE

■ Fixation murale



DISTRIBUTEUR INOX DE CHARLOTTES
310 x 277 x 195 mm

	Réf.	Cdt
Pour boîte de 100	161224	1



CHARLOTTE À VISIÈRE
Non tissée - PLP 15 g - Blanche

	Réf.	Cdt
Boîte de 100	31731	1

COMPATIBLE

■ Fixation murale



DISTRIBUTEUR INOX DE CHARLOTTES CASQUETTES
260 x 105 x 280 mm

	Réf.	Cdt
Pour boîte de 100	161222	1



MASQUE D'HYGIÈNE 1 PLI
Papier blanc - Bords cousus avec élastique

	Réf.	Cdt
Masque (lot de 100)	900372	1

COMPATIBLE

■ Fixation murale



DISTRIBUTEUR INOX DE MASQUES
87 x 47 x 260 mm

	Réf.	Cdt
Pour boîte de 100	161223	1

Usage unique et distributeur



COMPATIBLE

■ Fixation murale



DISTRIBUTEUR INOX DE KITS VISITEURS
104 x 123 x H.435 mm

	Réf.	Cdt
Pour kits visiteurs	682193	1

KIT VISITEURS MIXTE H OU F
Comprenant : 1 charlotte, 1 masque, 1 blouse et 1 paire de surchaussures

	Réf.	Cdt
Kit	332231	10



COMPATIBLE

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE SURCHAUSSEURE Aluminium



SURCHAUSSEURE VISITEURS PE 25 microns - Bleue

	Réf.	Cdt
Sachet 100	005012	1



TABLIER PE 25 ÉCO
Polyéthylène gaufré - Extra blanc
Taille unique - Dim. 120 x 70 cm

	Réf.	Cdt
Sachet 100	093171	1



BLOUSE BLANCHE VISITEURS PE ÉCO
15 microns - Imperméable
Taille unique - Bouton pression

	Réf.	Cdt
Sachet 10	900368	1

INFO À poser ou mural pour rouleau 30 à 45 cm selon modèle. Réglette détachable pour film

■ Fixation murale

Version film Aluminium



ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE 185

DÉROULEUR INOX FILM / ALUMINIUM

	Réf.	Cdt
Ventouse 30 cm	H 13,5 x L 40 x P 14 cm	171524 1
Ventouse 45 cm	H 13,5 x L 56 x P 14 cm	171528
Murale 50 cm	H 11 x L 54 x P 11 cm	955000

Pharmacie

Selon l'article R.232.1.6 du code du travail, il est précisé que les lieux de travail doivent être équipés de matériel de premier secours, adapté à la nature des risques et facilement accessible.

INFO Corps, porte et étagères en acier poudré époxy. 2 étagères, fixation murale. Fermeture sécurisée par serrure à clé. Visserie fournie. Livrée vide.



ARMOIRE PHARMACIE 1 PORTE

	Réf.	Cdt
360 x 150 x H.450 mm	751863	1

INFO 10 gants stériles, 2 flacons de désinfectant 500 ml (ne passe pas en position verticale dans l'armoire), 3 flacons de solution physiologiques, 10 compresses stériles 18x40, 2 pincettes stériles, 1 paquet de coton hydrophile, 2 paquets de pansements de différentes tailles, 2 rouleaux pansement H.2,5 cm, 1 visière écran, 1 paire de ciseaux, 3 garrots, 2 chiffons stériles, 2 serviettes, 1 thermomètre.



KIT ÉQUIPEMENT PHARMACIE

	Réf.	Cdt
Kit pharmacie	751864	1

Poubelle et corbeille



TRI SÉLECTIF
facilité avec ses
5 couleurs
différentes sur
le couvercle
Corps blanc



CONTENEUR À PÉDALE DERBY
En polypropylène - Dim. 490 x 340 x 670 mm

	Réf.	Cdt
Conteneur (couvercle blanc)	60 L 56900	1
Conteneur (couvercle jaune)	60 L 5693	1
Conteneur (couvercle bleu)	60 L 5692	1
Conteneur (couvercle vert)	60 L 5694	1
Conteneur (couvercle rouge)	60 L 56910	1



POUBELLE FÉMININE - À pédale pour protection féminine - Ensemble en polypropylène, ouverture à trappe - Contenance 22 litres

	Réf.	Cdt
Grise	160 x 430 x 480 mm 752826	1
Blanche	160 x 430 x 480 mm 753338	1



POUBELLE INOX
A pédale - Seau intérieur

	Réf.	Cdt
3 L Ø 170 x H.253 mm	215511	1
5 L Ø 210 x H.280 mm	215512	1
14 L Ø 250 x H.382 mm	90517	1
20 L Ø 290 x H.500 mm	678512	1

POUBELLE DEMI-CYLINDRE
Métal - 480 x 225 x 820 mm

	Réf.	Cdt
Grise	25 L 125461	1
Noire mate	25 L 125462	1



POUBELLE «PUSH» - Métal - Dim : Ø 350 x H.740 mm

	Réf.	Cdt
Rouge	40 L 125455	1
Noire mate	40 L 125456	1
Blanche	40 L 125457	1



CORBEILLE PERFORÉE INOX

	Réf.	Cdt
10 L Ø 200 x H.297 mm	680427	1

POUBELLE NOIRE
Avec cendrier

	Réf.	Cdt
20 L Ø 250 x H.620 mm	125460	1



■ Système
2 en 1

INFO Poubelle avec emplacement intégré pour la recharge de sac. Les gestes et les déplacements sont réduits grâce à la recharge intégrée et à un entretien facile. Grâce à la suspension mural, le sol est dégagé pour un entretien facilité. La coque univoque et lisse permet un nettoyage facile et complet en un minimum de temps.

Poubelle murale Evadis - 30 L

	Réf.	Cdt
Poubelle blanche	755854	1
10 rouleaux (de 50 sacs)	755855	1

Collecteur à déchets

• **Ergonomique**
Roulette 100 % polypropylène
Poignée ergonomique pour déplacement facile

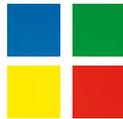
• **Pratique :**
Facilité de fixation des sacs
Structure renforcée par une barre alu

INFO Intérieur et extérieur : Acier poudré époxy ou Acier inox. Maintien du sac par ceinture. Maniable grâce à sa poignée de transport et ses roues lisses (Ø 150 mm). Large pédale en acier poudré noir ou acier inox pour ouverture du couvercle. Couvercle : Ø 410 mm. Porte-sac : Ø 37 mm

INFO Porte sac mobile avec couvercle. Structure tube acier inoxydable de Ø 20 mm. Support sac très rigide en méplat ep. 4 mm avec fixation du sac par sangle élastique. Système de relevage du couvercle robuste et constitué d'une pédale en tube inox reliée à une double tringle en fil inox. Couvercle en polypropylène injecté rigide et insonore. 2 roues lisses Ø 150 mm



• **Démarche HACCP**
Pédale permettant une ouverture facile incrustée pour réduire l'encombrement du conteneur



Gilac
PROFESSIONNEL

SUPPORT SAC 120 L - Polypropylène
Dimensions : L510 x I500 x H940 mm

	Réf.	Cdt
Avec couvercle blanc	614621	1
Avec couvercle bleu	614622	1
Avec couvercle vert	614623	1
Avec couvercle rouge	614624	1
Avec couvercle jaune	614625	1



COLLECTEUR MOBILE
Commande à pédale 110 L

	Réf.	Cdt
Inox	455 x 420 x 960 mm	156501 1
Epoxy blanc	455 x 420 x 960 mm	961039 1



COLLECTEUR À DÉCHETS INOX

TOURNOUS
EQUIPEMENT

	Réf.	Cdt
450 x 535 x 900 mm	448048	1



COLLECTEUR À DÉCHETS
Pince sac avec système de fermeture hermétique - Tubulure et plateau repose sac inox - Commande à pédale - Équipé de 2 roues

	Réf.	Cdt
560 x 435 x 940 mm	251545	1



COLLECTEUR À DÉCHETS COMMANDE À PÉDALE
Inox 18/10 - Fixation du sac par sangles
Équipé de 2 roulettes

	Réf.	Cdt
Ø 475 x H.850 mm	218320	1



■ Caoutchouc anti-choc

COLLECTEUR À DÉCHETS
Commande à pédale - Inox 18/10 - Équipé de 2 roulettes - Couvercle amovible

	Réf.	Cdt
50 L	Ø 380 x 610 mm.	218321 1
100 L	Ø 460 x 710 mm	218322 1

Collecteur à déchets



POUBELLE PLASTIQUE BLANCHE A PÉDALE 45 L- Poids 3,5 kg

	Réf.	Cdt
COUVERCLE BLANC	410 x 390 x H.600 mm	753606 1
COUVERCLE BLEU	410 x 390 x H.600 mm	753608 1
COUVERCLE JAUNE	410 x 390 x H.600 mm	751243 1
COUVERCLE ROUGE	410 x 390 x H.600 mm	751241 1
COUVERCLE VERT	410 x 390 x H.600 mm	751242 1

INFO

Tri sélectif: Serre sac et pédale, proposés en jaune, vert, bleu et framboise pour un tri sélectif des déchets ou une sélection des collecteurs par service, en polyéthylène, axes et tringlerie inox. Roues Ø 125 mm. **Modèle Mini Skipy SK110**: Dim. 510 x 520 x 750 mm. **Modèle Skipy SK130**: Dim. 510 x 520 x 1 010 mm.

■ Le SK110 peut se glisser sous une table vide-déchet



INFO

Intérieur et extérieur: Acier poudré époxy ou acier inox. Façade amovible permettant le dégagement complet et sans effort du sac. Maintien du sac par ceinture. Maniable grâce à sa poignée de transport et ses roues lisses (Ø 95 mm). Large pédale en acier poudré noir ou acier inox pour ouverture du couvercle. Dimensions d'ouverture: 440 x 285 mm.

LARGE PÉDALE

FAÇADE AMOVIBLE



COLLECTEUR À DÉCHETS SKIPY 110 ET 130 L
Commande à pédale

	SK110	SK130	Cdt
Collecteur bleu	900185	900184	1
Collecteur jaune	9001850	9001840	1
Collecteur vert	90018500	90018400	1
Collecteur framboise	901852	948010	1



COLLECTEUR COLLECROULE CARÉNÉ MOBILE 70 ET 110 L
Commande à pédale

	Réf.	Cdt
Inox 70 L	L455 x P 420 x H 700 mm	85585 1
Epoxy blanc 70 L	L455 x P 420 x H 700 mm	6004 1
Inox 110 L	L455 x P 420 x H 960 mm	28473 1
Epoxy blanc 110 L	L455 x P 420 x H 960 mm	57250 1

Collecteur Slim Jim



INFO Ouverture à pédale, avec amortisseur de couvercle pour une fermeture silencieuse. Conçu pour l'usage intensif et réalisé avec des matériaux de première qualité. Conçu pour les espaces étroits, les collecteurs Slim Jim sont jusqu'à 20 % moins encombrant.

Version étroite



COLLECTEUR DÉCHETS ÉTROIT SLIM JIM STEP ON

	Blanc	Jaune	Vert	Cdt
68 L	751209	751214	751217	1
90 L	751211	751215	751218	1

Version large



COLLECTEUR DÉCHETS LARGE SLIM JIM STEP ON

	Blanc	Cdt
68 L	751206	1
90 L (avec roues intégrées)	751207	1

INFO Slim jim avec conduits d'aération qui optimisent la collecte des déchets et réduisent la force nécessaire pour soulever les sacs pleins. Taille idéale et forme étudiée pour les endroits exigus. Poignées moulées à la base permettent une meilleure prise du collecteur quand on le vide. Des couvercles de couleurs et d'ouvertures différentes pour un tri et un recyclage efficace de déchets.



COLLECTEUR SLIM JIM
87 litres avec poignées et conduits d'aération

COLLECTEUR SLIM JIM
60,5 litres avec poignées,
sans conduit d'aération

	Réf.	Cdt
Gris	17425	1

	Réf.	Cdt
Bleu logo recyclage	25500	4
Vert logo recyclage	255010	1
Beige	255011	1
Noir	255012	1
Gris	255013	1



CHARIOT NOIR
POLYÉTHYLÈNE
595 x 380 x 275 mm

	Réf.	Cdt
Chariot	36525	1

SOCLE EN ACIER
PEINT
516 x 236 x 240 mm

	Réf.	Cdt
Socle	563512	1



COUVERCLE
BASCULANT

	Réf.	Cdt
Noir	233249	1
Gris	23325	4



COUVERCLE SLIM JIM - Avec
poignée 518 x 287 x 70 mm

	Réf.	Cdt
Jaune	2688	4
Gris	882618	4



COUVERCLE BOUTEILLES
ET CANETTES

	Réf.	Cdt
Vert	134250	1
Jaune	134251	1
Rouge	134252	1

Conteneur à déchets

INFO

Commande à pédale. 100 L avec grande ouverture frontale. En polypropylène. Équipé d'un serre-sac amovible



COLLECTEUR À DÉCHETS «BEST» 100 L

	Réf.	Cdt
540 x 410 x 940 mm	154908	1

INFO

Structure et trappe en acier inoxydable AISI 430 brossé. Porte inférieure d'accès au conteneur avec fermeture à clé triangulaire. Pieds réglables, conçu pour recevoir un conteneur à roues 120 L. Trappe basculante L.555 x H.220 mm. Support plateau en option.



BORNE A DÉCHETS À TRAPPE BASCULANTE 120 L

	Réf.	Cdt
Borne	615 x 560 x 1 125 mm	752836 1
Guide plateau	615 x 460 x 115 mm	752838 1



PRATIQUE
pédale
permettant
une ouverture
facile

ERGONOMIQUE
poignée
permettant un
déplacement aisé

HYGIÉNIQUE
un réservoir
pour pastille
désinfectante

PRATIQUE
facilité de fixation
des sacs

TRI SÉLECTIF facilité avec ses 5 couleurs différentes sur le couvercle - Corps blanc



CONTENEUR DERBY 100 L
Commande à pédale - Polypropylène
Dim 510 x 470 x 930 mm

	Réf.	Cdt
Derby (couvercle beige)	614421	1
Derby (couvercle bleu)	614422	1
Derby (couvercle vert)	614423	1
Derby (couvercle rouge)	614424	1
Derby (couvercle jaune)	614425	1



PRATIQUE
pédale
permettant
une ouverture
facile

ERGONOMIQUE
poignée
permettant un
déplacement aisé

HYGIÉNIQUE
un réservoir
pour pastille
désinfectante

PRATIQUE
facilité de fixation
des sacs

TRI SÉLECTIF facilité avec ses 5 couleurs différentes sur le couvercle - Corps blanc



CONTENEUR OPEN UP 90 L
Ouverture frontale - Commande à
pédale - Polypropylène
Dim 530 x 500 x 930 mm

	Réf.	Cdt
Open Up (couvercle beige)	265984	1
Open Up (couvercle bleu)	981112	1
Open Up (couvercle vert)	981114	1
Open Up (couvercle rouge)	981116	1
Open Up (couvercle jaune)	981118	1



Conteneur à déchets et Table de tri

■ Autres contenances : nous consulter

SAC-POUBELLE POLYÉTHYLÈNE

		Réf.	Cdt
Lot de 500	30 L. ép.30µ	24208	1
Lot de 200	100 L. ép.60µ	34003	1
Lot de 200	110 L. ép.60µ renforcé	24207	1
Lot de 100	130 L. ép.50µ	33681	1



INFO Existe avec couvercle jaune bleu vert et / ou avec barre ventrale. Nous consulter



1^{er}
PRIX



POUBELLE DE RUE NOIRE AVEC COUVERCLE

		Réf.	Cdt
80 L	Ø 600 x H.570 mm	5585	1

CONTENEUR GRIS 2 roues caoutchouc avec jantes polypropylène - Couvercle gris

		Réf.	Cdt
120 L	552 x 483 x 926 mm	665516	1
240 L	730 x 575 x 1 060 mm	389645	1
340 L	856 x 620 x 1 095 mm	56630	1



INFO Dessus épaisseur 15/10ème doublé par panneau stratifié double face étanche comportant des trous vide-déchets avec collerette caoutchouc. Bandeau rayonné. Piètement en tube inox Ø.45 mm équipé de vérins avec embouts antidérapants. Table livrée avec porte-sacs hauteur 800 mm sans couvercle, avec guidage à l'arrière.



TABLE DE TRI

		Réf.	Cdt
Table centrale - 2 porte-sacs	1200 x 600 x H.900 mm	687035	1
Table centrale - 3 porte-sacs	1200 x 600 x H.900 mm	750592	1
Table à dossier - 2 porte-sacs	1200 x 600 x H.1000 mm	755510	1
Table à dossier - 3 porte-sacs	1200 x 600 x H.1000 mm	755512	1

INFO Existe avec couvercle jaune bleu vert et / ou avec barre ventrale. Nous consulter



CONTENEUR EXTÉRIEUR GRIS - 4 roues dont 2 avec freins

		Réf.	Cdt
660 L	770 x 1 370 x 1 160 mm	056640	1
770 L	770 x 1 370 x 1 310 mm	56650	1

Cendrier



■ Capacité mégots
1 500

■ Capacité mégots
700



COLLECTEUR À MÉGOTS EXTÉRIEUR

	Réf.	Cdt
Polyéthylène/galva Ø 35 x H.107 cm	154856	1
Kit de sécurité	154857	1
Aluminium noir Ø 32 x H.104 cm	154858	1

INFO Réceptacles de grande capacité. Facile à vider sans avoir à toucher les mégots. Lestées, stables, verrouillables*, antivandalisme*.



■ Capacité mégots
1 000



■ Capacité mégots
2 000



■ Capacité mégots
8 000

COLLECTEUR À MÉGOTS INTÉRIEUR

	Réf.	Cdt
Métal noir Ø 40 x H.100 cm	354859	1
Inox/métal (pied) Ø 40 x H.100 cm	354860	1
Inox/métal (mural) Ø 30 x H.46 cm	354861	1



■ Acier (Galvanisé époxy)



■ Disco (Gris perle)

CENDRIER MURAL

	Réf.	Cdt
1,5 L 15,2 x 6,4 x 25,5 cm	602200	1
0,5 L Ø 185 x H.42 cm	602201	1



■ Avec corbeille

CENDRIER MURAL

Fer-vernii avec poudre époxy

	Réf.	Cdt
2/15 L 30 x 14 x H.53 cm	752834	1
2L 25 x 13 x H.15 cm	752835	1

Poubelle extérieure

INFO Acier traité par cathaphorèse. Poudrage époxy noir pour une utilisation en extérieur. Entourage en lattes polystyrène (anti UV et imputrescible) Seau intérieur en acier galvanisé avec poignées latérales. Fond perforé pour permettre le drainage des eaux de pluie. Serrure par clé triangulaire. Quatre points de fixation au sol avec vis en acier galvanisé.



CORBEILLE FLORA

	Réf.	Cdt
40 L Ø 411 x H.580 mm	753590	1
60 L Ø 411 x H.830 mm	753591	1



INFO Polyéthylène haute densité. Résistant aux rayons UV, chaleur, froid, produits chimiques. Plaque pour l'extinction de la cigarette en acier inox. Fond perforé pour permettre le drainage des eaux de pluie. Vidage par décrochage du seau. Fermeture sécurisée par clé anti vandalisme. Fixation murale en 4 points (fournie) Poteau en option.

POUBELLE CLASSIC

	Réf.	Cdt
Corbeille 50 L 40,4 x 24,8 x 74,5 mm	753592	1
Poteaux seul (acier zingué) Ø 60 x H.1200 mm	753594	1

Lave-linge & sèche-linge

INFO Classe A+++ . Capacité 8 kg-essorage 1 600 tr/min. Tambour de 58 L. Programmes spéciaux : synthétique, express 15 min, sport, chemise, essorage délicat, lavage main, laine, délicat... Design anti-vibration. Touche sensitive : Départ/pause ou rajout de linge, Repassage facile, rinçage plus, éco, Speed, essorage variable/arrêt cuve pleine. Protection anti-débordement. Détection mousse et anti balourd. Bac à produit auto nettoyant. Signal sonore fin de programme. Fermeture hublot magnétique avec ouverture immédiate pour rajout de linge. Cuve plastique, tambour inox. Mono 230 V Puis : 2 300 W.



LAVE-LINGE MÉNAGER - FRONTAL

	Réf.	Cdt
Lave-linge frontal	598 x 550 x 848 mm 678839	1

INFO Capacité 8 kg. classe B. Écran d'affichage digital, programmeur électronique. Tambour inox alvéolé. Les sondes électroniques mesurent constamment le taux d'humidité du linge. Fin différée, indicateur de saturation du filtre, indicateur temps restant, affichage bac plein. Fonction anti-froissage, programme laine. Une seule prise électrique suffit pour l'installer. Tuyau de vidange directe fourni. Mono 230 V.



SÈCHE-LINGE MÉNAGER À CONDENSATION - FRONTAL

	Réf.	Cdt
Sèche-linge frontal	598 x 625 x 842 mm 329374	1

ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
345

INFO Essorage variable jusqu'à 1500 tr/min. Alimentation eau froide. Tambour inox innovation 3D pour un résultat de lavage parfait avec éclairage LED. 6 programmes standards 20°/30°/40°/60°/70°/90° 18 programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, bars, hôtel... Fonction supplémentaires : express, intensif, rinçage+, eau+, arrêt cuve pleine, départ différé.... Grand Hublot Ø 340 mm avec ouverture à 180° Programmeur rétroéclairé, tactile et intuitif. Bac à lessive 3 compartiments (prélavage, lavage et adoucissant) Vidange par pompe. Raccordement électrique 400V (tri+N) - P. 4.6 kW Dimensions : 600 x 660 x 850 mm Fabriqué en conformité avec les normes ISO 9001 et ISO 14001 Commutable en 230V mono sur site, P.2.3 kW.



LAVE LINGE MERKER - TRI 400 V

	Réf.	Cdt
7 KG	757927	1

INFO Sèche linge capacité 7kg à condensation d'air. Ventilation axiale. Tambour inox ECO DRY pour un meilleur brassage du linge et une température homogène (éclairage LED) 18 programmes spéciaux adaptés pour les restaurants, hôtel, crèche, salle de sport.... Grand hublot Ø.360 mm ouverture à 180° Programmeur rétroéclairé, tactile et intuitif. Filtre à peluches grandes dimensions. Vidange par pompe pour l'évacuation automatique des condensats. Tri 400V - P.2.8 kW Norme ISO 9001 et ISO 14001 Dimensions : 595 x 630 x 850 mm - Poids : 47 kg

SECHE LINGE MERKER - À condensation

	Réf.	Cdt
7 KG	757728	1

Repassage

INFO Capacité chaudière 3,2 litres, puissance chaudière 1 300 W. Puissance fer à repasser 800 W. autonomie 3 heures. Production vapeur 1,7 kg/h chaudière inox. Résistance moulée démontable dans le corps de chauffe. Remplissage manuel. Livré avec entonnoir, fer vaporisant avec thermostat 800 W. Mono 230 V. Compatible table de repassage TIPI S + troll.



GÉNÉRATEUR VAPEUR
SEMI-PROFESSIONNEL MINI 3

		Réf.	Cdt
Mini 3	240 x 280 x 380 mm	679425	1

INFO Capacité chaudière 4,5 litres, puissance chaudière 1450 W. Puissance fer à repasser 800 W. autonomie 3 à 4 heures. Production vapeur 1,9 kg/h. Chaudière inox. Résistance moulée démontable dans le corps de chauffe. Remplissage manuel. Livré avec entonnoir, fer vaporisant avec thermostat 800 W. Mono 230 V. Compatible table de repassage TIPI S + troll.



GENERATEUR VAPEUR
SEMI-PROFESSIONNEL MINI 4

		Réf.	Cdt
Mini 4	250 x 290 x 370 mm	679426	1

INFO Capacité chaudière 5+8 litres, remplissage automatique. Puissance chaudière 1 750 W. Puissance fer à repasser 1 100 W. Production vapeur 1,9 kg/h. Chaudière inox. Résistance fixée (démontable) au corps de chauffe. Remplissage manuel, réservoir externe de 8 litres pour un remplissage automatique de la chaudière. Livré avec entonnoir, fer vaporisant avec thermostat 800 W. Mono 230 V. Compatible table de repassage TIPI S.



GÉNÉRATEUR DE VAPEUR
SEMI-PROFESSIONNEL MINI 6

		Réf.	Cdt
Mini 6	245 x 530 x 900 mm	106614	1

INFO Hauteur plateau 880 mm. Résistance de chauffe au plateau. Jeannette de repassage (non chauffante, ni aspirante). Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale. Modèle repliable. (Générateur de vapeur vendu séparément) puissance résistance plateau 600 W. Puissance ventilateur 50 W. Dimensions position travail: 1 200 x 540 x 880 mm.



■ Table à adapter avec le troll ou le générateur MINI 6

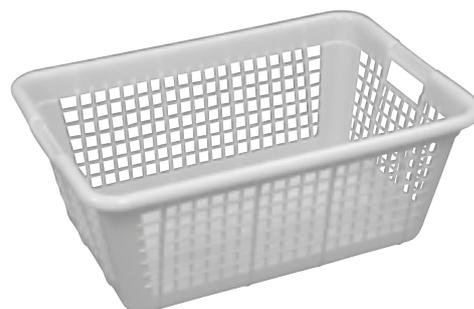
TABLE DE REPASSAGE ASPIRANTE, SOUFFLANTE ET CHAUFFANTE

		Réf.	Cdt
Table TIPI S	1 200 x 540 x 880 mm	679423	1
Troll (pour mini 3/4)		679076	1



CORBEILLE À LINGE - Coloris silver

		Réf.	Cdt
60 L	650 x 430 x 280 mm	2499	1



CORBEILLE A LINGE BLANCHE

		Réf.	Cdt
57 L	600 x 400 x 270 mm	011135	1
70 L	710 x 500 x 300 mm	005452	1
130 L	790 x 580 x 290 mm	093361	1

Sac et Porte sac



FILET À LINGE
600 x 900 mm - 100 % polyester

	Réf.	Cdt
Bleu	16551	1
Jaune	16552	1
Blanc	16553	1
Marron	16554	1
Vert	16545	1
Rouge	16915	1



SAC CYLINDRIQUE 70 L
Polyester blanc - 2 rayures

	Réf.	Cdt
Bleu	421220	1
Rouge	421221	1
Jaune	421222	1
Vert	451219	1

INFO Le sac est introduit tel quel, avec son contenu, garrot ouvert, en tunnel ou en laveuse essoreuse. Sous l'action mécanique, le sac s'ouvre et libère le linge. 100 % polyester.



SAC À LINGE PORTEFEUILLE
Blanc - 2 rayures - 90 L

	Réf.	Cdt
Bleu	128521	1
Gris	128525	1
Jaune	128523	1
Marron	128524	1
Rouge	128522	1
Vert	128520	1



PORTE SAC MURAL

	Réf.	Cdt
Mural	981552	1

INFO Construction tubulaire en acier inoxydable 18/10, Ø 20 mm. Tubes entièrement soudés (facilité de nettoyage). Hauteur de travail : 950 mm 4 roues pivotantes de Ø 75 mm. Bandage caoutchouc non traçant équipé de l'anneau de serrage HR2000. Sans couvercle, ni charnière.



CHARIOT PORTE SAC SÉRIE «ECO»

		Réf.	Cdt
1 ouverture	410 x 435 x 950 mm	231312	1
2 ouvertures	660 x 435 x 950 mm	231313	1
3 ouvertures	1000 x 435 x 950 mm	231314	1
4 ouvertures	1330 x 435 x 950 mm	231315	1

INFO Construction inox. 4 Roues pivotantes Ø 75 mm. Pédale et couvercle de couleur. Livré sans sac.



CHARIOT SAC À LINGE ACCROCHABLE

		Réf.	Cdt
Bleu	480 x 560 x 1 160 mm	687477	1
Framboise	480 x 560 x 1 160 mm	687479	1
Jaune	480 x 560 x 1 160 mm	687478	1
Vert	480 x 560 x 1 160 mm	687480	1

INFO Construction inox 18/10. 4 Roues pivotantes diam.75 mm. Chape zinguée. Bandage caoutchouc non traçant. Équipé de l'anneau de serrage HR2000. Préciser la couleur des couvercles : blanc, vert, bleu, rouge, jaune, marron, gris, noir.



■ 1 sac = 90 litres

CHARIOT PORTE SAC AVEC PÉDALE ET COUVERCLE

		Réf.	Cdt
1 ouverture	□	490 x 495 x 950 mm	551223 1
2 ouvertures	□□	750 x 495 x 950 mm	551294 1
3 ouvertures	□□□	1085 x 495 x 950 mm	551299 1
4 ouvertures	□□□□	1420 x 495 x 950 mm	551069 1
4 ouvertures	□□ □□	970 x 740 x 950 mm	672222 1

Chariot à linge



INFO Construction en fil et tube d'acier zingué chromé. 2 parois latérales et 1 arrière emboîtées et boulonnées sur le socle en fil. Train de roulement: 2 roues fixes et 2 roues pivotantes Ø 108 mm en polyamide. Charge utile: 400 Kg. Porte en option.

CHARIOT GRILLAGE RATIOLINGE
Sans étagère

	Réf.	Cdt
940 L	725 x 810 x 1 800 mm 616511	1
780 L	725 x 810 x 1 520 mm 616513	1

OPTION PORTE FACE EN FIL D'ACIER
Avant rabattable de moitié - Pivotante

	Réf.	Cdt
Pour chariot 616511	616512	1
Pour chariot 616513	615512	1



CHARIOT BLANCHISSERIE - Fond montant

	Réf.	Cdt
170 L	1060 x 470 x 800 mm 756660	1



SAC À LINGE
Noir polyester PVC

	Réf.	Cdt
114 L	222562	1



PANIER A LINGE - Alu/PP - Livré sans sac

	Réf.	Cdt
565 x 518 x 962 mm	222557	1

INFO Ce type de construction évite l'accumulation de poussière et d'humidité. 5 niveaux de rangement. Équipé de 4 roues pivotantes Ø 125 mm à bandage caoutchouc non traçant. Roulements à rouleaux. Butoirs d'angle. Casiers porte-étiquette et tiges de fermeture compris. Option housse nous consulter.

INFO Longueur penderie 600 mm. 5 niveaux de rangement. Nombre de casiers : 5 x 3. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, à bandage caoutchouc non traçant, roulement à rouleaux.

■ Housse
en option



CHARIOT DE TRANSPORT LINGE PROPRE
Chrome pour distribution du linge

	Réf.	Cdt
Chariot 20 casiers	1220 x 457 x 1 750 mm 509620	1
Housse 20 casiers	451215	1
Chariot 15 casiers	910 x 457 x 1 750 mm 615509	1
Housse 15 casiers	451216	1



TROLLY MIXTE CASIER ET PENDERIE

	Réf.	Cdt
15 casiers + penderie	1 520 x 457 x 1 750 mm 782541	1
Housse	451213	1



ZARGAL

Chariot à linge



INFO Idéal en unités Alzheimer ou en unité spécialisée, il permet de mettre à l'abri le contenu de l'armoire. Vous pouvez organiser à votre guise la disposition intérieure des éléments. Le nettoyage est facile, le volet roulant ainsi que les parois ABS sont rapidement extractibles sans outils et lavables.

CHARIOT DE CHANGE ET DE TOILETTE PRACTY

Corps en tôles et profilés aluminium, fond et toit en HPL, 2 parois à crémaillères en ABS fixées par vis papillon - Chariot équipé de 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec freins, bandage caoutchouc non traçant - Volet roulant et serrure à clé

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR :

- 1 bac jointif hauteur 75 mm (sans séparateur)
- 2 x bacs jointifs 600 x 400, hauteur 125 mm (sans séparateur) un pour les serviettes et gants de toilette et un autre pour les draps de rechange
- 1 bac ABS 600 x 400 x 200 plein (non compartimentable) pour les alèses ou housses matelas
- 8 butées d'arrêt pour bacs
- 2 étagères amovibles en aluminium pour le rangement des couches

AMÉNAGEMENT EXTÉRIEUR :

- 2 poignées verticales
 - 2 rails pour suspension accessoires
 - 1 support alu pour boîte à gants
 - 1 poubelle en fil rilsanisé 15 litres + couvercle pour les gants
- Autres dimensions et autres accessoires sur demande : support désinfection, support dossier, tablette, bac et étagère supplémentaire...

CHARIOT PRACTY MPO² Avec rideau et serrure

		Réf.	Cdt
Chariot vert	685 x 546 x 1 500 mm	751221	1
Chariot jaune	685 x 546 x 1 500 mm	751222	1
Chariot rouge	685 x 546 x 1 500 mm	751220	1
Chariot bleu	685 x 546 x 1 500 mm	751223	1
Bac supplémentaire	600 x 400 x 100 mm	680676	1

Chariot d'étagé



ARTICLES ASSOCIÉS
PAGE
259



Vendu sans accessoires.
Suggestion de présentation

INFO Capacité moyenne de 10 à 12 chambres. Portes à serrures accessibles des 2 côtés du chariot. Fourni avec 1 sac compact robuste en tissu avec fermeture latérale et revêtement PVC imperméable, bac de désinfection et kit de portes à serrure. 2 roues pivotantes et 2 roues fixes.

INFO Poignées moulées dans la masse. Roues silencieuses ne laissant pas de traces, (20 cm), dont 2 avec frein. Comprend un sac vinyle, des protections de coins, un support pour aspirateur, un élastique de soutien, un kit étagère réglable.

CHARIOT D'ÉTAGÉ COMPACT REPLIABLE - Noir - Polypropylène

	Réf.	Cdt
1 310 x 560 x 1 110 mm	222560	1

CHARIOT D'ÉTAGÉ - Noir - Polypropylène

	Réf.	Cdt	
Petit modèle	1 245 x 559 x 1 270 mm	1690	1
Grand modèle	1524 x 559 x 1 270 mm	168952	1
Option sac à linge		168953	1



375

VÊTEMENTS

Cuisine Molinel 376

Cuisine Robur 378

Tablier et chasuble 380

Tablier et accessoire 381

Chaussure et botte 382

Vestiaire 386

Veste de cuisine



INFO Col officier contrastant, liseré vertical contrastant côté droit. Fermeture par pressions non apparentes. 1 poche stylo sur manche gauche, œillets d'aération sous les bras. Composition : Sergé 65 % polyester 35 % coton. **Manche longue** : Revers bas de manche arrondi avec fente.



VESTE AJIK HOMME

	Manches longues	Manches courtes	Cdt
T.00 (32-34)	7540T00	7541T00	1
T.0 (36-38)	7540T0	7541T0	1
T.1 (40-42)	7540T1	7541T1	1
T.2 (44-46)	7540T2	7541T2	1
T.3 (48-50)	7540T3	7541T3	1
T.4 (52-54)	7540T4	7541T4	1
T.5 (56-58)	7540T5	7541T5	1
T.6 (60-62)	7540T6	7541T6	1

VESTE AJIK FEMME

	Manches longues	Manches courtes	Cdt
T.00 (32-34)	7543T00	7544T00	1
T.0 (36-38)	7543T0	7544T0	1
T.1 (40-42)	7543T1	7544T1	1
T.2 (44-46)	7543T2	7544T2	1
T.3 (48-50)	7543T3	7544T3	1
T.4 (52-54)	7543T4	7544T4	1
T.5 (56-58)	7543T5	7544T5	1
T.6 (60-62)	7543T6	7544T6	1

INFO Sergé : 50 % coton / 50 % polyester. Manches longues. Col officier contrastant noir ou gris. Ouverture devant par pressions non apparentes, revers bas de manches avec fentes, une poche poitrine. Lunules en tissu sous les bras + œillets d'aération, soufflet dos en filet. Coloris blanc, liseré et broderie noire ou grise.



VESTE COOKSPIRIT Manches longues

	Noir	Gris	Cdt
36-38	2602000	2603000	1
40-42	2602001	2603001	1
44-46	2602003	2603002	1
48-50	2602004	2603003	1
52-54	2602005	2603004	1
56-58	2602006	2603005	1
60-62	2602007	2603006	1

INFO Sergé : 50 % coton / 50 % polyester. Manches courtes. Col officier contrastant noir ou gris. Ouverture devant par pressions non apparentes, une poche poitrine. Lunules en tissu sous les bras + œillets d'aération, soufflet dos en filet. Coloris blanc, liseré et broderie noire ou grise.



VESTE COOKSPIRIT Manches courtes

	Noir	Gris	Cdt
36-38	2604000	2605000	1
40-42	2604001	2605001	1
44-46	2604002	2605002	1
48-50	2604003	2605003	1
52-54	2604004	2605004	1
56-58	2604005	2605005	1
60-62	2604006	2605006	1

INFO 65 % polyester / 35 % coton. Veste cuisinier noire : col officier, manches longues, poche crayons double compartiments sur manche gauche, revers arrondi bas de manches, boutons pression calottés gris.

VESTE BLAKE Manches longues

	Réf.	Cdt
36-38	688563	1
40-42	688564	1
44-46	688565	1
48-50	688566	1
52-54	688567	1
56-58	688568	1
60-62	688569	1



INFO 65 % polyester / 35 % coton. Veste cuisinier noire : col officier, manches courtes, poche crayons double compartiments sur manche gauche, boutons pression calottés gris.

VESTE BLAKE Manches courtes

	Réf.	Cdt
36-38	688570	1
40-42	688571	1
44-46	688572	1
48-50	688573	1
52-54	688574	1
56-58	688575	1
60-62	688576	1



Veste et Pantalon de cuisine

INFO 100 % coton. Dos cintré. Sergé gabardine. 1 poche portefeuille. Boutons. Coloris blanc. Modèle VDNS3.



VESTE CUISINIER

Manches longues

	Réf.	Cdt
36-38	13426	1
40-42	54850	1
44-46	54852	1
48-50	54855	1
52-54	54858	1
56-58	54848	1
60-62	54861	1
64-66	548202	1

INFO 65 % polyester / 35 % coton. Veste cuisine manches courtes, blanche col noir. Col kimono, ouverture devant par boutons pressions non apparents, 1 poche poitrine, passepoil sur col, poche et manche, lunules en tissu, œillet d'aération, soufflet dos en maille filet.



VESTE EXALT'S

Manches courtes

	Noir	Cdt
36-38	106361	1
40-42	106362	1
44-46	106363	1
48-50	106364	1
52-54	106365	1
56-58	106366	1
60-62	106367	1

INFO 100 % coton. Petits carreaux bleu/blanc. Grand teint. Modèle PIO3 1944. Ceinture élastiquée 2 poches devant en biais. Braguette à boutons.



PANTALON CUISINIER

	Réf.	Cdt
36	47847	1
38	54862	1
40	54863	1
42	54866	1
44	54867	1
46	34251	1
48	54868	1
50	54869	1
52	54870	1
54	54872	1
56	54875	1
58	54876	1
60	54879	1

INFO 50 % coton / 50 % polyester. Ceinture élastiquée pli devant, braguette zippée, 2 poches devant en biais, 1 poche passepoile arrière. Ej 84 cm. Coloris blanc.



PANTALON MIXTE PB03

	Blanc	Cdt
36	43917	1
38	39447	1
40	39498	1
42	439178	1
44	39456	1
46	43918	1
48	439179	1
50	43920	1
52	43921	1
54	43919	1
56	43587	1
58	43588	1
60	678234	1

INFO 50 % coton / 50 % polyester. Coupe droite. Sept passants, ceinture élastiquée, deux poches italiennes, une poche revolver plaquée. Braguette à glissière. Coloris carreaux noir/blanc. Modèle 2003. Ej 84 cm

PANTALON COOKSPIRIT

	Réf.	Cdt
36	200337	1
38	200338	1
40	200340	1
42	200342	1
44	200344	1
46	200346	1
48	200348	1
50	200350	1
52	200352	1
54	200354	1
56	200356	1
58	200358	1
60	200360	1



INFO Ceinture en maille élastiquée, braguette zippée, 2 poches italiennes, genoux performé. 1 poche cuisse avec rabat pressionné et 1 compartiment stylo, 1 poche arrière. Entre jambe 84 cm. **Noir**: Sergé 65 % Polyester 35 % Coton. **Pointillés noir et blanc**: Toile 50 % Coton 50 % Polyester.

PANTALON MIXTE FLEX'R

	NOIR	POINTILLES	Cdt
36-38	1919T0	1924T0	1
40-42	1919T1	1924T1	1
44-46	1919T2	1924T2	1
48-50	1919T3	1924T3	1
52-54	1919T4	1924T4	1
56-58	1919T5	1924T5	1
60-62	1919T6	1924T6	1
64-66	1919T7	1924T7	1

Veste de cuisine

INFO Veste blanche, bride col et épaules noirs. Maille X static omoplates (maille respirante fils d'argent antibactérien - antimicrobien - antiodeur)



VESTE MIXTE VEMAX
Manches courtes

	Réf.	Cdt
T.0 (38/40)	7503T0	1
T.1 (42/44)	7503T1	1
T.2 (46/48)	7503T2	1
T.3 (50/52)	7503T3	1
T.4 (54/56)	7503T4	1
T.5 (58/60)	7503T5	1
T.6 (62/64)	7503T6	1

INFO Polycoton maille nid d'abeille 150 g/m2. Boutons-pression cachés. Maille respirante côtés, intérieur col éponge. Poche stylo sur manche ; fente dos. Existe en noir et en blanc. Compatible lavage industrielle selon la norme iso 15797.



VESTE SIAKA
Manches longues

	Blanc	Noir	Cdt
T.0 (38/40)	6812T0	6813T0	1
T.1 (42/44)	6812T1	6813T1	1
T.2 (46/48)	6812T2	6813T2	1
T.3 (50/52)	6812T3	6813T3	1
T.4 (54/56)	6812T4	6813T4	1
T.5 (58/60)	6812T5	6813T5	1
T.6 (62/64)	6812T6	6813T6	1

INFO Polycoton 210 g/m2, maille respirante. Boutons-pression cachés, parement de couleur. Bande en maille ajourée sur les côtés, poche stylo sur manche. Lavage machine programme blanc.



VESTE ENERGY
Manches longues

	Réf.	Cdt
34-36	6814T00	1
38-40	6814T0	1
42-44	6814T1	1
46-48	6814T2	1
50-52	6814T3	1
54-56	6814T4	1
58-60	6814T5	1
62-64	6814T6	1

INFO Polycoton 210 g/m2, maille respirante. Boutons-pression cachés, parement de couleur. Bande en maille ajourée sur les côtés, poche stylo sur manche. Lavage machine programme blanc.



VESTE ENERGY
Manches courtes

	Réf.	Cdt
34-36	7526T00	1
38-40	7526T0	1
42-44	7526T1	1
46-48	7526T2	1
50-52	7526T3	1
54-56	7526T4	1
58-60	7526T5	1
62-64	7526T6	1

INFO Tissu plastron polyester coton. Manches en maille natura coton. Bords côte bas de manches et col. Effet sportwear US.



VESTE VINTAGE
Manches courtes

	Réf.	Cdt
38-40	5033T0	1
42-44	5033T1	1
46-48	5033T2	1
50-52	5033T3	1
54-56	5033T4	1
58-60	5033T5	1
62-64	5033T6	1

INFO 65 % polyester / 35 % coton. Col ouvert avec possibilité de le fermer par un bouton cousu. Boutons-pression cachés. Parement de couleur rouge au col, sur le devant et sur les fausses pattes de relevage des manches. Poche plaquée poitrine. Fentes cotées. Poche stylo sur la manche gauche avec broderie coloris rouge. Dos avec 2 soufflets intérieurs coloris rouge.



VESTE BOKO
Manches courtes

	Réf.	Cdt
38-40	907290	1
42-44	907291	1
46-48	907292	1
50-52	907293	1
54-56	907294	1
58-60	907295	1
62-64	907296	1

Veste et Pantalon de cuisine



VESTE FEMME RIA
PAREMENT MELON
Manches longues

	Réf.	Cdt
34-36	7529T0	1
38-40	7529T1	1
42-44	7529T2	1
46-48	7529T3	1
50-52	7529T4	1
54-56	7529T5	1
58-60	7529T6	1

INFO Veste légèrement cintrée. Boutons-pression cachés. Poches passepoilées de couleur. Revers bas de manche de couleur, poignet droit. Surpiqûres col et poignets. Dos soufflet avec maille respirante de couleur. Poche stylo sur manche. Maille respirante dernière génération régulant la température du corps en évacuant la transpiration. Polycoton.

■ Existe en coupe femme et manche longue selon couleur



VESTE NERO - Manches courtes

	Pistache	Bleu	Moka	Noire	Cdt
38-40	445371	445364	445357	681344	1
42-44	445372	445365	445358	681345	1
46-48	445373	445366	445359	681346	1
50-52	445374	445367	445360	681347	1
54-56	445375	445368	445361	681348	1
58-60	445376	445369	445362	681349	1
62-64	445377	445370	445363	681350	1

INFO Veste polycoton. Boutons-pression cachés, poche poitrine intérieure, poche stylo sur manche. Parement beige. Couleur bleu, moka, pistache.

INFO Polycoton 195g/m2. Ceinture élastique recouverte de maille respirante Natura coton, antibactérienne et respectueuse de l'environnement. Transfert naturel d'humidité. 1 poche dos fermée par un bouton-pression. Pincés genoux.

PANTALON FEMME
ROSACE NOIR

	Réf.	Cdt
34-36	681337	1
38-40	681338	1
42-44	681339	1
46-48	681340	1
50-52	681341	1
54-56	681342	1
58-60	681343	1



INFO 65 % polyester / 35 % coton. 215 g/m2. Ceinture élastique côté + bouton clou. Braguette fermée par boutons pressions. Poches italiennes. Poche plaquée dos. Pincés dos.

PANTALON TIMEO

	Noir	Anthracite	Cdt
36	521567	521410	1
38	521560	521411	1
40	521466	521412	1
42	521561	521413	1
44	272215	521414	1
46	521562	521415	1
48	521563	521416	1
50	521554	521417	1
52	521555	521418	1
54	521556	521419	1
56	521557	521420	1
58	521558	521421	1

INFO NOIR, GRIS CHINE, COFFEE : 65 % polyester / 35 % coton. BLANC : 50 % polyester / 50 % coton. Ceinture L-Belt (Brevet d'invention international) elle donne au pantalon un confort optimal. Elle est recouverte de Dry Clim : matière éponge pour réguler la transpiration. Sa sangle élastique renforcée évite les points de contention et offre ainsi une grande liberté de mouvements. Elle est fermée par un velcro pour un réglage facile. 205 g/m2 Fermeture à glissière. Poches côtés devant et une poche plaquée derrière. Pincés au niveau des genoux. Poche portable sur la jambe fermée par un velcro.

PANTALON ARENAL

	Blanc	Gris chiné	Noir	Cdt
34-36	904330	903300	904565	1
38-40	904331	903381	904566	1
42-44	904332	903382	904567	1
46-48	904333	903383	904568	1
50-52	904334	904394	338040	1
54-56	904335	904395	905651	1
58-60	904336	904396	234572	1



Tablier et Chasuble

65 % Polyester 35 % Coton - Taille unique

INFO Pression fantaisie sur bretelle droite. Fermeture côtés par pattes pressions. Longueur 87 cm.



molinel

TABLIER CHASUBLE TOOKINE

Réf.	Cdt
Sable/framboise/681133	1

INFO Découpe asymétrique fendue sur le devant. Fermeture côtés par liens. Longueur 83 cm.



TABLIER CHASUBLE VAHIN

Réf.	Cdt
Moka/framboise/681136	1

INFO 65 % Polyester 35 % Coton. 1 poche sur le côté droit; encolure croisée avec parement. Fermeture côtés liens. Longueur 78 cm. Taille unique.



molinel

TABLIER CHASUBLE TALA

Réf.	Cdt
Anthracite et gris/681141	1
Taupe et kaki/681142	1

INFO Broderie poitrine côté gauche. Bretelle réglable par pression, 2 empiècements devant bicolores. Fermeture côtés par liens. Longueur 83 cm.



molinel

TABLIER CHASUBLE MATO «BOULANGERIE»

Réf.	Cdt
Chocolat/jaune/681140	1

INFO Poche ventrale compartimentée. Bretelle réglable par pression. Fermeture cotée liens. Longueur 84,5 cm.



TABLIER CHASUBLE SARI

Réf.	Cdt
Beige/sable/orange/681139	1

INFO Tissu polyester coton 65/35. Fermeture croisée par lacette intérieure et lacette extérieure. 2 poches basses.



TABLIER VALEY

Réf.	Cdt
Beige (poche moka)/754785	1
Marron (poche fuchsia)/754787	
Melon (poche moka)/754786	1

INFO Tablier mixte comportant une grande poche ventrale et une poche double compartiment pour stylo, décapuler...

molinel

TABLIER DE SERVICE NELL 45 cm

Réf.	Cdt
Anis/680968	1
Beige/680961	1
Bleu aqua/680970	1
Framboise/680969	1
Gris/680960	1
Noir/680959	1
Raye noir et blanc/680965	1



Robu

Tablier et accessoire

INFO Tissu polyester coton, noir à rayures blanches. 2 poches basses. Tour de cou réglable par pressions.



INFO A bavette en poly/coton 65 % 35 %. Hauteur 90 cm, largeur 70 cm, longueur ceinture 89 cm 1 poche poitrine pour stylo, 1 poche basse coté, tour de cou réglable par bouton-pression, ceinture tissu.

TABLIER A BAVETTE VAR



	Réf.	Cdt
Taille unique	754780	1

TABLIER MIXTE LOTI

	Réf.	Cdt
Melon	527530	1
Prune	607105	1
Beige	607103	1
Vert anis	903370	1
Bordeaux	607102	1
Chocolat	607104	1
Noir	329613	1

INFO 100 % coton. Une poche ventrale séparée en deux, attache renforcée à la taille. Largeur 100 cm, longueur 105 cm



TABLIER VALET

	Réf.	Cdt
Bleu	013020	1
Blanc	013027	1

INFO PVC épaisseur 300 µ. Sangle autour du cou réglable. Léger, souple. Dim. : 110 x 75 cm.



TABLIER SPÉCIAL PLONGE

	Réf.	Cdt
Tablier plonge	33780	1

INFO 100 % coton. Attache tresse. Dim. 100 x 55 cm



TABLIER 1/2 CHEF

	Réf.	Cdt
Blanc	009136	1

INFO 100 % coton. Attache tresse. Dim. 100 x 100 cm



TABLIER CHEF

	Réf.	Cdt
Blanc	009137	1

INFO 65 % polyester/35 % coton, doublure polyamide, garnissage polyester. Col officier. Fermeture devant glissière.



GILET MATELASSÉ BLEU MARINE

	Réf.	Cdt
40-42 S	54906T1	1
44-46 M	54906T2	1
48-50 L	54906T3	1
52-54 XL	54906T4	1
56-58 XXL	54906T5	1

INFO 100 % polyamide enduit polyuréthane, doublure 100 % nylon. Intérieur col en fourrure polaire.



GILET URGENCE BLANC

	Réf.	Cdt
40-42 S	54903	1
44-46 M	54904	1
48-50 L	54910	1
52-54 XL	54900	1
56-58 XXL	54905	1



ESSUIE-VERRES Pur lin monaco 50 x 77 cm

	Réf.	Cdt
Lot de 6	009021	1



TORCHON - 100 % coton, 50 x 77 cm 2 liserés rouges

	Réf.	Cdt
Lot de 12	009018	1



LITEAU 100 % coton blanc 55 x 77 cm

	Réf.	Cdt
Liteau	009225	1

INFO Hauteur 12 cm, bandes de tissu à lacer à l'arrière, œillets d'aération. Sergé : 65 % Polyester 35 % Coton. Taille unique.



CALOT BANDANA

	Réf.	Cdt
Noir	335590	1
Taupe	335581	1
Blanc	335591	1

Chaussure de sécurité

NORD'WAYS
CHAUSSANT PROFESSIONNEL

NORD'WAYS
CHAUSSANT PROFESSIONNEL

La chaussure chez Nord'ways, est une tradition familiale depuis 5 générations. Conscient que c'est au travail que nous passons le plus de temps de notre vie avec ces longues stations debout, ces heures de piétinement et de va-et-vient ; il est donc essentiel d'être bien chaussé. Certes les environnements diffèrent et les contraintes varient. Nord'ways c'est ainsi concentré sur les métiers de bouche, la restauration, l'agroalimentaire, les collectivités, les paramédicaux, laboratoires, etc. **Nord'ways allie l'expérience avec les dernières technologies !**



INFO Semelle extérieure en polyuréthane mono-densité injecté antidérapante et antistatique. Semelle intérieure en latex antistatique, lavable et amovible traité anti bactéries. Dessus microfibre hydrofuge S2. Embout avec coque en acier résistante aux chocs 200 joules. Normes : EN ISO 20345 2011 SRC-S2. Pointures : 35 à 47.

MOCASSIN MIXTE TOMY

	Blanc	Noir	Cdt
35	6782T35	6822T35	1
36	6782T36	6822T36	1
37	6782T37	6822T37	1
38	6782T38	6822T38	1
39	6782T39	6822T39	1
40	6782T40	6822T40	1
41	6782T41	6822T41	1
42	6782T42	6822T42	1
43	6782T43	6822T43	1
44	6782T44	6822T44	1
45	6782T45	6822T45	1
46	6782T46	6822T46	1
47	6782T47	6822T47	1



INFO Mocassin sécurité, nouvelle microfibre hyper résistante / ultra léger moins de 400 g semelle extérieure en polyuréthane bi densité, antistatique et avec absorbeur de choc au talon. Tige microfibre hydrofuge S2, très résistante et respirante. Embout de sécurité composite 200 joules. Doublure en textile favorisant la circulation de l'air. Semelle intérieure anatomique, respirante et amovible. Pointures : 38 à 47

MOCASSIN MIXTE DAN

	Blanc	Noir	Cdt
38	613016	613020	1
39	613817	613021	1
40	613818	613022	1
41	613819	613015	1
42	613820	613023	1
43	613823	613024	1
44	613824	613026	1
45	613825	613027	1
46	613821	613028	1
47	613826	613029	1



INFO Tige microfibre S2, hydrofuge 1^{er} choix, marque déposée ; résistante et respirante. Première de propreté anatomique, respirante et amovible. Coquille composite. Doublure textile avec protège malléoles et bourrelet de confort à la cheville. Semelle extérieure polyuréthane bi-densité injecté, très antidérapante, antistatique, résistante aux huiles et aux acides, avec absorbeur de choc au talon.

MOCASSIN BERND

	Réf.	Cdt
35	684502	1
36	613458	1
37	613450	1
38	685590	1
39	752942	1
40	127563	1
41	749021	1
42	752943	1
43	127562	1
44	748316	1
45	687651	1
46	752944	1



INFO Mocassin de sécurité. Semelle extérieure mono-densité antidérapante. Tige microfibre hydrofuge, lavable et respirante. Fermeture par scratch latéral. Embout de sécurité composite 200 joules. Doublure en textile respirant antibactérien. Semelle intérieure anatomique, perforée, antistatique et amovible. Semelle extérieure mono-densité antidérapante et antistatique dans la masse.

MOCASSIN FEMME SOPHIE

	Blanc	Noir	Cdt
34	512434	412534	1
35	512435	412535	1
36	512436	412536	1
37	512437	412537	1
38	512438	412538	1
39	512439	412539	1
40	512440	412540	1
41	512441	412541	1
42	512442	412542	1



INFO Tige tissu synthétique haute fréquence et renforts PU. Première de propreté anatomique et antistatique ; amovible et aérée. Intercalaire anti-perforation en textile composite. Coquille composite. Doublure textile respirant et résistant. Semelle extérieure polyuréthane bi-densité antidérapant avec absorbeur de choc au talon. Norme : 20345 S1 P SRC.

BASKET HOMME GAEL

	Réf.	Cdt
37	7553T37	1
38	7553T38	1
39	7553T39	1
40	7553T40	1
41	7553T41	1
42	7553T42	1
43	7553T43	1
44	7553T44	1
45	7553T45	1
46	7553T46	1
47	7553T47	1
48	7553T48	1

Chaussure de sécurité



■ Antidérapante



CHAUSSURE HOMME MAX

	Réf.	Cdt
38	610138	1
39	610139	1
40	610140	1
41	610141	1
42	610142	1
43	610143	1
44	610144	1
45	610145	1
46	610146	1
47	610147	1
48	610148	1

INFO Tige cuir pleine fleur avec renforts microfibre enduits PU. Semelle extérieure 2D ADVANCED® en polyuréthane bi-densité injecté pour un meilleur confort et une excellente résistance à l'abrasion. Antistatique et résistante aux huiles et aux acides. Avec absorbeur de choc au talon. Première de propreté semelle amovible en mousse préformée anatomique et respirante. Intercalaire Anti-perforation « textile composite » Coquille composite, norme S3 SRC

■ Antidérapante



CHAUSSURE HOMME VICTOR

	Réf.	Cdt
38	9805T38	1
39	9805T39	1
40	9805T40	1
41	9805T41	1
42	9805T42	1
43	9805T43	1
44	9805T44	1
45	9805T45	1
46	9805T46	1
47	9805T47	1
48	9805T48	1

INFO Cuir pleine fleur hydrofuge et textile respirant avec renforts PU. Doublure Textile respirant et résistant. Embout coquille composite et plaque anti-perforation EN ISO 20345. Semelle PU 2D antidérapante avec absorbeur de choc au talon.



SABOT MIXTE BJORN

	Blanc	Noir	Cdt
35	30443	613030	1
36	30442	30235	1
37	30439	30266	1
38	30440	31238	1
39	30230	30234	1
40	30229	31240	1
41	30441	613031	1
42	30445	613032	1
43	96999	613033	1
44	325671	30245	1
45	9810	613034	1
46	30448	613035	1
47	613038	613036	1
48	613039	613037	1

INFO Semelle intérieure cuir « opticonfort » voûte plantaire anatomique et matelas de mousse latex. Semelle polyuréthane mono densité, très antidérapante, absorbeur de chocs au talon. Aération. Sabot avec embout de sécurité. Tige cuir à traitement High.



1^{er} PRIX



SABOT MIXTE FIRST

	Blanc	Noir	Cdt
35	8357835	754922	1
36	8357836	749258	1
37	8357837	749259	1
38	8357838	611838	1
39	8357839	749472	1
40	8357840	611840	1
41	8357841	749473	1
42	8357842	749474	1
43	8357843	749475	1
44	8357844	688082	1
45	8357845	684572	1
46	8357846	754923	1
47	8357847	—	1

INFO Semelle extérieure en PU légère et antidérapante. Embout coquille acier. Dessus en microfibre respirante et lavable. Intérieur doublé « drytec ». Très bonne résistance à l'eau. Semelle intérieure amovible lavable. Lavable en machine à 30 °.



CHAUSSURE ADELINE

	Bleu	Gris	Violet	Rose	Cdt
36	1345T36	1343T36	1346T36	1344T36	1
37	1345T37	1343T37	1346T37	1344T37	1
38	1345T38	1343T38	1346T38	1344T38	1
39	1345T39	1343T39	1346T39	1344T39	1
40	1345T40	1343T40	1346T40	1344T40	1
41	1345T41	1343T41	1346T41	1344T41	1

INFO Dessus microfibre hydrofuge respirant. Semelle extérieure polyuréthane mono densité, absorbeur de choc au talon, antidérapante et antistatique. Doublure en textile respirant, antibactérien et résistant. Coquille acier, résistante 200 joules. Normes : CE EN 20345 SB E A SRC.



CHAUSSURE EZI PROTEKT

	Blanc	Noir	Fuchsia	Cdt
36	2034T36	2035T36	2037T36	1
37	2034T37	2035T37	2037T37	1
38	2034T38	2035T38	2037T38	1
39	2034T39	2035T39	2037T39	1
40	2034T40	2035T40	2037T40	1
41	2034T41	2035T41	2037T41	1
42	2034T42	2035T42	2037T42	1
43	2034T43	2035T43	—	1
44	2034T44	2035T44	—	1
45	2034T45	2035T45	—	1
46	2034T46	2035T46	—	1
47	2034T47	2035T47	—	1

INFO Base E-TECH ultra-léger. Antistatique dans la masse, bride arrière ajustable. Semelle extérieure en caoutchouc Grip-safe très antidérapante. Talon avec absorbeur de choc. Embout avec coquille composite. Lavable à 30 °C. Norme EN ISO 20345.

Botte



INFO Alimentaires. Embouts acier de sécurité. Semelle antidérapante PVC/Nitrile.

BOTTE DE SÉCURITÉ
GRETTA

	Blanc	Cdt
36	121360	1
37	121370	1
38	12138	1
39	12139	1
40	141011	1
41	121410	1
42	121420	1
43	12143	1
44	121440	1
45	121450	1
46	12146	1
47	121470	1



INFO Botte non-sécurité PVC nitrile. Semelle antidérapante. Très bonne résistance à la graisse et aux huiles. Très bonne flexibilité. Doublure textile.

BOTTE BETA

	Blanc	Cdt
36	34128	1
37	34129	1
38	34130	1
39	34138	1
40	34142	1
41	34131	1
42	30998	1
43	34123	1
44	34120	1
45	74122	1
46	461525	1

Sabot non sécurisé

INFO Sabot non-sécurité tout cuir. Semelle PU antidérapante (coéf. 0,20) avec absorbeur de chocs. Semelle intérieure en cuir « Opticonfort » avec voûte plantaire anatomique. Dessus cuir traité « High Protect ». Bride de maintien arrière élastiquée. Bourrelet de confort. Aération latérale.



SABOT MIXTE NAVIK

	Réf.	Cdt
35	30295	1
36	33760	1
37	30897	1
38	30434	1
39	30435	1
40	31446	1
41	30436	1
42	30898	1
43	31447	1
44	30437	1
45	31448	1
46	30294	1
47	30293	1
48	30291	1

INFO Tige entièrement cuir avec film polyuréthane protecteur. Bourrelet de confort au niveau du coup de pied. Bride de maintien pivotante réglable par boucle. Doublure antibactérie, antimycosique. Première de propreté cuir de 2 mm cousu avec voûte plantaire. Semelle extérieure polyuréthane mono-densité très souple avec un relief antidérapant.



SABOT MADDO

	Réf.	Cdt
34	7554T34	1
35	7554T35	1
36	7554T36	1
37	7554T37	1
38	7554T38	1
39	7554T39	1
40	7554T40	1
41	7554T41	1
42	7554T42	1
43	7554T43	1
44	7554T44	1
45	7554T45	1
46	7554T46	1



INFO Composition : Base E-tech™ ultraléger. Antistatique dans la masse. Bride arrière ajustable. Aérations latérales conçues pour empêcher les infiltrations de liquide. Semelle extérieure : Caoutchouc Grip-safe très antidérapant. Talon avec choc absorbant. Entretien : Lavable à 50 °C.

SABOT EZI CLOG

	Blanc	Noir	Ciel	Vert	Cdt
36	152736	162836	172936	172236	1
37	152737	162837	172937	172237	1
38	152738	162838	172938	172238	1
39	152739	162839	172939	172239	1
40	152740	162840	172940	172240	1
41	152741	162841	172941	172241	1
42	152742	162842	172942	172242	1
43	152743	162843	172943	—	1
44	152744	162844	172944	—	1
45	152745	162845	172945	—	1
46	152746	162846	172946	—	1
47	152747	162847	—	—	1

Chaussure de service



CHAUSSURE NINA

	Blanc	Cdt
36	249336	1
37	249337	1
38	249338	1
39	249339	1
40	249340	1
41	249341	1
42	249342	1

INFO Ballerine souple et légère, tige cuir perforée. 2 réglages par velcro coup de pied et talon. Doublure micro-perforé textile. Semelle intérieur tout cuir avec voûte plantaire et talonnette. Semelle extérieure souple et antidérapante en polyuréthane.



CHAUSSURE RUN SOFT

INFO Chaussure de sécurité confortable et sans métal. Semelle extérieure 2D NW RUN en polyuréthane bi-densité injecté. Antidérapante. Antistatique et résistante aux huiles et aux acides. Doublure Mesh 3D polyester respirant et antibactérien. Première de propreté Mousse polyuréthane 2D préformée anatomique, respirante avec absorbeur d'énergie. Intercalaire anti perforation « textile composite» Coquille composite. Norme ISO : 20345 S1P SRC

	Noir	Cdt
38	7565T38	1
39	7565T39	1
40	7565T40	1
41	7565T41	1
42	7565T42	1
43	7565T43	1
44	7565T44	1
45	7565T45	1
46	7565T46	1



ESCARPIN CELIA

	Réf.	Cdt
35	7558T35	1
36	7558T36	1
37	7558T37	1
38	7558T38	1
39	7558T39	1
40	7558T40	1
41	7558T41	1

INFO Microfibre noire très souple. Confort avec voûte plantaire. Semelle extérieure élastomère avec relief antidérapant sans insert métallique. Hauteur de talon : 1,5 cm



MOCASSIN HOMME PATRICE

	Noir	Cdt
38	6838T38	1
39	6838T39	1
40	6838T40	1
41	6838T41	1
42	6838T42	1
43	6838T43	1
44	6838T44	1
45	6838T45	1
46	6838T46	1
47	6838T47	1

INFO Tige microtech souple et résistant. Lavable en machine. Semelle extérieure Business Sole polyuréthane / EVA, antidérapante, antistatique et résistante aux huiles et acides. Doublure microfibre. Première de propreté Microtech sur mousse confort.



ESCARPIN FEMME CECILIA

	Noir	Cdt
35	680935	1
36	680936	1
37	680937	1
38	680938	1
39	680939	1
40	680940	1
41	680941	1

INFO Dessus : Microfibre noire très souple doublée. Semelle intérieur confort en imitation cuir, avec voûte plantaire. Semelle extérieure : Elastomère avec talon carré de 4 cm de haut et relief antidérapant. Sans insert métallique.



MOCASSIN HOMME GIULO

	Noir	Cdt
38	7466T38	1
39	7466T39	1
40	7466T40	1
41	7466T41	1
42	7466T42	1
43	7466T43	1
44	7466T44	1
45	7466T45	1
46	7466T46	1
47	7466T47	1

INFO Tige cuir lisse et souple enduit pour plus de résistance et de facilité d'entretien. Semelle extérieure Business Sole polyuréthane et EVA pour une démarche silencieuse. Semelle Antidérapante, antistatique et résistante aux huiles et aux acides. Doublure microfibre. Première de propreté microtech sur matelas mousse pour plus de confort. Norme EN ISO 20347 SRA

Vestiaire industrie salissante



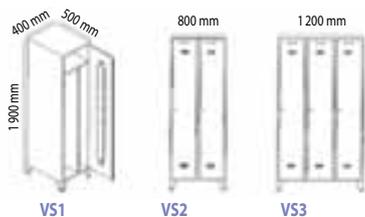
Armoire monobloc réalisée en tôle d'acier traitée électrozinguée, cuite au four à 195 °C - 8/10e d'épaisseur pour le corps et les portes - Armoire livrée prête à l'emploi (sans assemblage) - Porte(s) indégondable(s) - Sécurité : Oméga de renfort sur face arrière des portes - Sur pieds, hauteur 1 900 mm - Fermeture serrure à cadenas 1 point [A] (cadenas non fourni, option 3 points possible) **ou** à clés [B] (2 clés fournies) - Options : serrure à clé prisonnière, serrure à code fixe ou variable - Facile d'entretien

Merci de nous consulter avant toute commande de vestiaire

INFO Extrait du code du travail R 232-2 :
« Les employeurs doivent mettre à la disposition des travailleurs les moyens d'assurer leur propreté individuelle, notamment des vestiaires, des lavabos, des cabinets d'aisance et le cas échéant, des douches ».



NORME NF D 65-760



INFO Double ventilation haute et basse.
Tablette avec tringle porte cintre.
Porte-étiquette embouti pour identification du casier. Parois médiane 8/10 d'épaisseur pour séparer les vêtements de ville des vêtements de travail.



VESTIAIRE
INDUSTRIE SALISSANTE

	Réf.	Cdt
VS 1 porte	807035	1
VS 2 portes	212281	1
VS 3 portes	27841	1
Option socle	683805	1

Tous les vestiaires sont disponibles en différents coloris - Choisissez votre couleur

CORPS : GRIS BEIGE • **PORTES :** ROUGE JAUNE NOIR BLEU GRIS VERT BEIGE

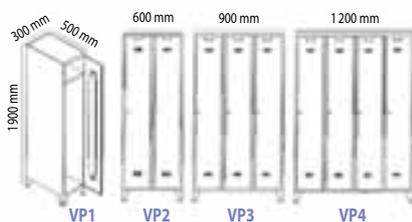
Pour version inox nous consulter.

Vestiaires industrie propre



Options

INFO Double ventilation haute et basse. Tablette avec tringle porte cintre. Porte-étiquette embouti pour identification du casier. Armoire monobloc réalisée en tôle d'acier traitée électrozinguée, cuite au four à 195 °C - 8/10e d'épaisseur pour le corps et les portes - Armoire livrée prête à l'emploi (sans assemblage) - Porte(s) indégondable(s) - Sécurité : Oméga de renfort sur face arrière des portes - Sur pieds, hauteur 1 900 mm - Fermeture serrure à cadenas 1 point [A] (cadenas non fourni, option 3 points possible) ou à clés [B] (2 clés fournies) - Options : serrure à clé prisonnière, serrure à code fixe ou variable - Facile d'entretien



GARANTIE
2 ans

VESTIAIRES INDUSTRIE PROPRE

	Réf.	Cdt
VP 1 porte	95863	1
VP 2 portes	31010	1
VP 3 portes	51428	1
VP 4 portes	7933	1
Option socle	683805	1

Merci de nous consulter avant toute commande de vestiaire

Tous les vestiaires sont disponibles en différents coloris - Choisissez votre couleur

CORPS: GRIS BEIGE

PORTES: ROUGE JAUNE NOIR BLEU GRIS VERT BEIGE

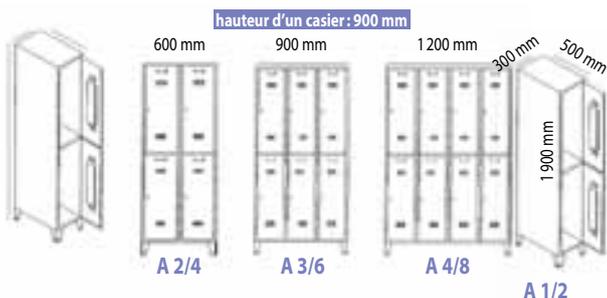
Pour version inox nous consulter.

Suggestion de présentation



Vestiaires monobloc multicases

INFO Double ventilation haute et basse. Tringle porte cintre. Porte-étiquette embouti pour identification du casier. Armoire monobloc réalisée en tôle d'acier traitée électrozinguée, cuite au four à 195 °C - 8/10e d'épaisseur pour le corps et les portes - Armoire livrée prête à l'emploi (sans assemblage) - Porte(s) indégondable(s) - Sécurité : Oméga de renfort sur face arrière des portes - Sur pieds, hauteur 1 900 mm - Fermeture serrure à cadenas 1 point [A] (cadenas non fourni, option 3 points possible) ou à clés [B] (2 clés fournies) - Options : serrure à clé prisonnière, serrure à code fixe ou variable - Facile d'entretien



Merci de nous consulter avant toute commande de vestiaire

VESTIAIRES MONOBLOC MULTICASES

	Réf.	Cdt
A 1/2 casiers	180275	1
A 2/4 casiers	53912	1
A 3/6 casiers	53815	1
A 4/8 casiers	53915	1
Option socle	683805	1

GARANTIE
2 ans

Tous les vestiaires sont disponibles en différents coloris - Choisissez votre couleur

CORPS: GRIS BEIGE

PORTES: ROUGE JAUNE NOIR BLEU GRIS VERT BEIGE

Pour version inox nous consulter.

Suggestion de présentation



[A] Fermeture cadenasable



[B] Fermeture 1 point, serrure 2 clés



Coiffe



Socle banc



Vérins réglables



Pieds inox



Roulettes avec ou sans frein

A

Affichage	134 à 139
Affuteuse	218
Agitateur	131
Agitateur jetable	182
Aiguille a brider	214
Aiguiseur a couteau	218
Alcool gelifie	160, 306
Allonge	215
Alumium	185
Amuse bouche jetable	183, 184
Appareil à fondu	310
Appareil a raclette	310
Araignee	224,225
Ardoise assiette	6, 44
Ardoise/affichage	124, 134, 136
Armoire a pharmacie	361
Armoire froide	327 à 332
Armoire inox	251, 252
Armoire ozone	218
Armoire réfrigéré	327 à 332
Aspirateur	355
Assiette à pâtes/wok/calotte	9, 11, 16, 19, 20, 29 à 33, 44, 45
Assiette a pizza	23, 25 et 45
Assiette à steak	23, 25 et 45
Assiette copolyester/mélaamine	55 et 56
Assiette isotherme	63
Assiette jetable	180, 181
Assiette porcelaine	6 à 45
Assiette regithermie	43 et 55
Assiette spécifique	44 et 45
Assiette steak	23 et 25
Assiette verre trempé (opal, zenix...)	37 à 43
Assouplissant	345
Autocuisseur	198
Autolaveuse	357

B

Bac a farine/ingredients	269
Bac à glacons	126
Bac de stockage	268 à 270
Bac gastro copolyester/polypropylène	202 à 203
Bac gastro inox	201
Bac gastro mélaamine	62 et 168
Bac plat témoins	348
Bac rotomoule	270
Bacs à ingredients	270
Bain marie	160, 161, 306
Bain marie de chocolat	230
Bain marie mobile	258
Balai/Balayette	354, 355
Balance	242, 243
Balayeuse	357
Banneton	119
Baquet	228
Bar a sauce	152
Barquette aluminium	185
Barquette jetable	187, 188
Barquette plats témoins	348
Barre a bille	145
Barre aimantee	218
Barrette de separation bacs gastros	201
Barriere de delimitation	141
Bassine	228
Batteur melangeur	288, 289
Berceuse	215
Beurrier	123
Blender	130, 294
Blixer	284
Bloc maître d'hotel/fiche repas	145
Blouse visiteur	361
Bobine carte bancaire/facturette	145

Bobine d'essuyage	358
Boite à parmesan	123
Boite a pizza	189, 312
Boite traiteur	179, 186
Bol copolyester/mélaamine	58, 60, 61 et 167
Bol jetable	181, 182
Bol porcelaine	7, 11, 16, 19, 20, 22, 25, 26, 28,33 et 43
Bol verre trempé (opal, zenix...)	39, 40, 42, 52
Borne a dechets	153
Bouchon	128
Bouilloire	162, 302
Box isotherme	273
Brasero de table	310
Broc/pichet	59, 85 à 87, 152
Brochette inox	214
Brosse a farine	228
Brosse metallique/grattoir	231 et 312
Brosse ongle	353
Brosse wc	143
Brosserie	353
Broyeur a glacons	126 et 295
Buffet	62 et 169
Buffet chauffant	158 et 306
Buffet refrigere	158 et 333

C

Cadre opera	233
Cafe gourmand	15
Cafeteria (petit matériel)	46 à 49
Cafetiere (matériel électrique)	299 à 302
Caillebotis	252 et 253
Caisse à paton	269
Caisse de stockage	268 à 270
Caisse genoise	233
Caissette	186
Calot usage unique	360
Canneleur zesteur	216
Carafe	59, 85 à 87, 152
Carte des vins	135
Cartouche de gaz	231, 308
Casier de lavage	271, 339
Casse noix /casse pince	213
Casserole	192 à 194
Cave à vins	326
Cellule de refroidissement/surgélation	334
Cendrier	123
Cendrier mural	144 et 368
Central de désinfection	343
Centrifugeuse	130 et 295
Cercle a tarte/mousse	233
Chafing dish	160, 161, 306
Chaise haute enfant	140
Chalumeau flexible	131
Chalumeau gaz	231
Chariot a casier	258, 267
Chariot à glissière	264 et 265
Chariot à linge	372 et 273
Chariot à niveau constant	151, 258 et 372
Chariot assiette/plateau	257 et 258
Chariot chauffant	258, 274, 324
Chariot de manutention	261
Chariot de ménage	356, 373
Chariot de service	259, 260, 262
Chariot d'etage	263 et 373
Chariot inox	257, 258, 260, 261,263 à 267
Chariot isotherme	272, 274
Chariot niveau constant	151, 258, 372
Chariot petit déjeuner	262 et 263
Chariot plateaux & couverts	151
Chariot porte sac à linge	371
Chariot vaisselle/assiette	256 à 258, 267
Charlotte usage unique	360
Chasuble/tablier	380 et 381

- Chauffage de terrasse 139
 Chauffe assiettes 314 et 325
 Chauffe brique 302
 Chauffe eau 299 et 302
 Chauffe frites 305
 Chauffe saucisse 305
 Chaussure et botte 382 à 385
 Chemin de table en tissu 116
 Chevalet de table 134
 Chevalet de trottoir 137
 Chinois 226
 Cintre 141
 Cisaille à volaille 215
 Ciseaux 213 et 215
 Cloche à assiette 43, 56, 124
 Cocotte 198 et 199
 Coffre fort 141
 Collecteur à déchets/mégots 144, 363 à 368
 Combiné cutter/coupe légume 280 à 282
 Comptoir 22, 25, 26, 52 et 58
 Conservateur coffre 332
 Conteneur chauffant 274
 Conteneur isotherme 272 à 276
 Conteneur isotherme à boisson 275
 Conteneur poubelle 362 à 368
 Contrôle des huiles de friture 346
 Contrôle des surfaces 347
 Coquetier porcelaine 46
 Coquille st jacques aluminium 185
 Coquilleur à beurre 212
 Corbeille 143, 144
 Corbeille à linge 370
 Corbeille à pain 124, 152
 Corbeille papier 362
 Corbeille à pain/fruits 118 et 119
 Corne racle tout 227
 Coupe à dessert jetable 182
 Coupe à glace/dessert 88, 89
 Coupe frite 220
 Coupe fromage a fil 310
 Coupe œuf 219
 Coupe pain 212
 Coupe pain électrique 286
 Coupe pate 229
 Coupe tomate-agrumes 220
 Coupe-legumes électrique 280 à 282
 Coupelle 25, 53, 58, 88, 89
 Coupelle a monnaie 145
 Couperet 208, 214
 Coupe-salade 221
 Couteau 94 à 113
 Couteau à fromage 206 à 210 et 212
 Couteau à poisson 206 à 210
 Couteau à salade 113
 Couteau à steak 111
 Couteau à beurre 113, 123
 Couteau cuisine 206 à 210, 214
 Couteau génoise 212
 Couteau jetable 181 et 183
 Couteau juliennes 216
 Couteau office 206 à 211
 Couteau saumon/jambon 206, 208, 210, 213, 214
 Couteau tomate-citron 129, 216
 Couvert 94 à 113
 Couvert bébé 60
 Couvert enfant/handicap 112
 Couvert inox 18% 102 à 110
 Couvert inox 18/10 94 à 101
 Couvert jetable 181 et 183
 Couvert/pince a salade 61, 113, 166, 167
 Couverts de service 124, 164, 166, 200, 223, 224
 Creme à recurer 344
 Creme brulee 51
 Cremier 8, 35, 47, 48
 Crepiere électrique/gaz 304
 Cube urinoir 344
 Cuillère 94 à 111, 112 et 113
 Cuillère a glace/mazagan 91
 Cuillère bebe 60
 Cuillère de service 124, 164, 166, 200, 223, 224
 Cuillère jetable 181, 183
 Cuiseur a pates 307, 314
 Cuiseur a riz 307
 Cuit-pates 198
 Cul de poule 228
 Cure-dent 131
 Curette a homard 213
 Cutter blender chauffant 284
 Cutter melangeur 282 et 283
 Cuvier 258
- ## D
- Decapant four et friteuse 343
 Decapsuleur 127
 Decofruit 216
 Décoration glace et cocktail 131
 Decoupoir 234 et 235
 Degraissant desinfectant 343
 Denoyauter cerises fixation ventouse 216
 Dentelle 186
 Depoussierant 352
 Derouleur de bobine d'essuyage 358, 359
 Dérouleur rouleau de film et alu 185, 361
 Desinsectiseur 345
 Detartrant 301 et 342
 Detergent 343 et 344
 Diable/chariot de manutention 261
 Disque thermalin 349
 Distributeur à boisson 162
 Distributeur de calot/charlotte/surchauffure 360 et 361
 Distributeur de gant/masque/kit visiteur 360 et 361
 Distributeur de miel 122
 Distributeur de serviettes 132 et 152
 Distributeur papier toilette 143 et 358
 Distributeur poches pâtisseries 230
 Distributeur de savon 344
 Distributeur self 154
 Diviseur gateaux 235
 Doseur à alcool 128
 Douille 230
 Drap de bain 142
- ## E
- Ecailleur 213
 Echelle à glissière 264 et 265
 Ecumoire 164 et 224
 Eminceur a cornichon/radis 216
 Enregistreur de température 349
 Entonnoir 226 et 229
 Eplucheur 209, 216, 220, 221
 Eplucheuse électrique 287
 Eponge 343
 Equeuteur tomates 216
 Esse 215
 Essoreuse a salade 221 et 286
 Essuie-mains 359
 Essuie-verres 352 et 381
 Etagère 244, 253 à 256, 311
 Etiquette affichage 134
 Etiquette tracabilité 203 et 348
 Etuve mobile 324
- ## F
- Faitout 192 à 194
 Fer a caraméliser 231
 Feuille boucher 214

Feutre craie.....	124, 134, 136
Ficelle rolls.....	214
Film étirable.....	185
Film protecteur de cuisson.....	201
Filtre machine café.....	162, 300 et 301
Flacon coulis.....	166 et 231
Flexipan.....	238
Flûte et coupe.....	80 et 81
Flûte jetable.....	182
Fontaine à chocolat.....	170
Fontaine à eau.....	153 et 336
Formeuse à pâte.....	290 et 312
Fouchette 2 dents.....	208 et 210
Fouet.....	225 à 227
Four convection.....	320
Four de remise en temperature.....	322
Four micro ondes.....	153, 311
Four mixte.....	320 et 321
Four pizza.....	313
Four remise en temperature.....	323
Fourchette.....	94 à 110
Fourchette 2 dents.....	164, 214, 223 et 225
Fourchette bebe.....	60
Fourchette de service.....	124, 164, 166, 200, 223, 224
Fourchette jetable.....	181, 183
Fourchettehuître/escargot.....	113
Fourneau.....	313 à 316, 318
Frang de lavage.....	355 et 356
Friteuse.....	309, 314, 315, 317, 319
Fusil.....	218

G

Gant anticoupe.....	218
Gant et manique.....	232
Gant usage unique.....	360
Gaufrier.....	304
Gel hydro alcoolique.....	344
Gel wc.....	344
Generateur vapeur.....	370
Gilet matelasse.....	381
Girafe.....	293
Girolle a fromage.....	212
Glaciere.....	277
Glaneuse en osier.....	118
Gobelet copolyester/méla mine.....	57, 60
Gobelet jetable.....	142, 181 et 182
Gobelet porcelaine.....	15, 20, 46
Gobelet verre.....	76 à 79
Godet a couverts.....	113, 152 et 271
Godet aluminium.....	185
Goupillon alimentaire.....	353
Gouttiere a buche.....	234
Graisse contact alimentaire.....	297
Granules lave-batterie.....	342
Grattoir lisse.....	218
Grill panini.....	305
Grill poêle.....	197
Grillade.....	307, 315, 317 et 319
Grille à pizza.....	312
Grille inox.....	232
Grille pain.....	162 et 303
Grille pizza.....	231
Guillotine roquefortaise.....	212

H

Hachoir à viande.....	215 et 285
Hôtellerie.....	100 à 145
Housse pour chariot.....	257 et 266

I

Insecticide.....	344
------------------	-----

K

Kit pharmacie.....	361
Kit visiteur.....	361

L

Laitiere.....	302
Lame gélosées.....	347
Laminoin.....	290
Lampe infra rouge.....	305
Lancette à huître.....	213
Lave batterie.....	339
Lave linge.....	369
Lave mains.....
Lave vaisselle/batterie.....	337 à 339
Lave verres.....	337
Legumier inox.....	200
Lessive.....	345
Limonadier.....	127
Lingette desinfectantes.....	343
Liquide lave vaisselle/verre.....	339 et 342
Liteau.....	129 et 381
Louche.....	164, 166, 200, 223 à 225
Louche a punch.....	125
Louche de table.....	124
Lyre.....	212

M

Machine a cafe.....	162, 300, 301
Machine a glacons.....	335
Machine a pates.....	221
Machine cafe.....	299
Machine injecter creme.....	230
Machine sous vide.....	298
Malette repas isotherme.....	276
Mallette à couteaux.....	217
Manche a balais.....	354
Manchette polyethylene.....	360
Mandoline.....	219
Manique et gant.....	232
Manne à pain/viennoiserie.....	119 et 269
Marchepied.....	140
Marmite.....	192 et 194, 319
Marmite a soupe.....	161 et 307
Marmite gaz/electrique.....	317
Maryse.....	227
Masque d'hygiene.....	360
Menagere condiment.....	121
Menu.....	135
Mesure cocktail/ étain.....	128 et 129
Mesure graduée.....	229
Meuble a pain.....	269
Meuble a pizza refrigere.....	333
Meuble chaud/étuve.....	325
Microfibre.....	352
Microfibre multi usage.....	352
Mignardise porcelaine.....	53
Mini cocotte.....	45, 50 et 199
Mini plat.....	53
Minuteur.....	241 et 351
Miroir.....	142 et 143
Mise en bouche.....	88 à 90
Mixer blender.....	130 et 294
Mixer plongeant.....	291 et 292
Mobilier inox.....	244, 247 à 252
Monobrosse.....	357
Mouchoir.....	359
Moule a cake.....	234, 235
Moule a manque.....	233 à 235
Moule a tarte.....	233 et 235
Moule à tarte jetable.....	185
Moule boule pomme.....	216
Moule brioche, savarin, charlotte.....	234 à 238

- Moule cake jetable 185
Moule silicone 235 à 238
Moulin a poivre/sel 120
Moulin legumes 221
Moutardier 122
Mouvette 227
Mug en verre 16, 34, 40, 41, 49
- N**
- Nappe en papier 174 à 177
Nappe en tissu 116 et 117
Nettoyant trace cafe 1kg # 301
Nettoyant vitres 344
Noyaux de cuisson 228
- O**
- Ombrelles 131
Ouvre-boite 222
- P**
- Paillason 140 et 355
Paille 131
Palette 252
Panier a couverts 271
Panier a pain 116, 119 et 124
Pantalon de cuisine 377 et 379
Papier multicuisson 232
Papier toilette 358
Passe sauce/bouillon 226
Passoire 226
Passoire a cocktail inox 128
Pastille de javel 343
Pastilles lave vaisselle 339 et 342
Peignoir 142
Pele-pommes 220
Pelle a farine 228
Pelle a omelette 226
Pelle à pizza 231 et 312
Pelle à poussière 354
Pelle à tarte 124, 164, 166, 200, 229
Pelle frites 220
Pelle spatule 164, 223, 225
Penderie 141
Penderie linge 372
Percolateur 162 et 299
Pese sirop 228
Petrin 289 et 312
Photophore 123
Pichet 152
Pichet copolyester/acrylique 59 et 152
Pichet en verre 85 à 87, 152
Pichet inox 48, 124, 152 et 200
Pichet isotherme 48, 163, 301, 302
Pics bigorneaux 213
Pierre a aiguiser 218
Pilon noir 128
Pince a cornichon 166
Pince a desareter 213
Pince a glacons 125
Pince a salade 61 et 166
Pince à servir 166
Pince sacs/poubelle 363
Pince sucre 48
Pince traiteur/gateaux 166
Pinceau 227
Planche a decouper 217
Plaque a snacker 307, 315, 317
Plaque chauffante/induction 308
Plaque eutectique 272 et 277
Plaque pâtissière 232
Plaque pizza ferforee 231, 312
Plaque silicone mini moule 236 à 238
Plaque vitroceramique 161, 308
- Plat melamine 56, 61, 62, 168, 169
Plat a rotir 197
Plat a tarte 170
Plat inox 200
Plat plaella 198
Plat porcelaine, verre, grés 8, 25, 26, 50, 51
Plat témoins 347
Plateau 132, 141, 147 à 151, 170, 200
Plateau a fromage 119
Plateau repas isotherme 276
Plateau traiteur 179, 186
Plateau-repas jetable 179, 181
Plats temoins 348
Plonge inox 249, 250
Poches patissiere jetables 230
Poele 195 à 197
Poissonniere 198
Poivrier 120 à 122
Pompe a vin vacuvin 128
Porte addition/porte bloc 132, 145
Porte balayette 143
Porte couteau 113
Porte etiquettes 134
Porte fiches 145
Porte journaux 141
Porte menu 138, 139
Porte rolls 214
Porte savon 143
Porte serviettes 143
Portionneur camembert 220
Portionneuse à glace 91
Poste de desinfection 343
Post-it de tracabilite 348
Pot inox 48, 152, 200, 348
Pot a sauce jetable 183
Pot gradue 229
Poubelle 143, 362 à 368
Poudre lave vaisselle 342
Présentoir buffet/gateau 118, 169, 170
Presentoir de table 134
Presse agrumes 130, 162 et 295
Presse ail 219
Presse boites 222
Presse puree 221 et 291
Produit d'hygiène 342 à 345
Protection individuelle et distributeur 360 et 361
Protege menu 135
Protège table/bulgom 117
Pupitre inox 260
- R**
- Rack a bagages 141
Rack a pizza 312
Rack egouttoir 217
Raclette sol/table 353 et 354
Racloir planche 217
Rafraichisseur 125 et 126
Ramasse couverts 113, 152 et 271
Ramasse-miettes 132
Ramequin copolyester/melamine 58
Ramequin porcelaine 15, 25 et 52
Rape 219
Rape a fromage électrique 285
Rase legumes 216
Ravier 25, 26, 30, 40 à 43, 52, 53, 58, 88 et 89
Rayonnage 253 à 255
Rechaud 198, 308
Reconstituteur a steak 215
Refrigerateur eau 336
Regithermie 43
Rehausseur evier 249 et 342
Robinet 249
Rouleau abrasif 343

- Rouleau aluminium 185
 Rouleau de nappe en papier 174 à 177
 Rouleau essuie-tout 358 et 359
 Rouleau film étirable 185
 Rouleau pâtisserie 228
 Rouleau pic vite/losange 229
 Roulette pizza 229, 231 et 312
- S**
- Sabot et chaussure 382 à 385
 Sac à linge 371
 Sac congélation 185 et 189
 Sac de livraison isotherme 277 et 312
 Sac kraft 189
 Sac poubelle 367
 Sac réutilisable 189
 Sac sandwich 189
 Sac sous vide 298
 Sac stérile 347 et 348
 Sac usage unique 189
 Saladette 333
 Saladier « isotherme » 167
 Saladier copolymère, san, mélamine 167 à 169
 Saladier copolymère/mélamine 61 et 62
 Saladier porcelaine/verre 15, 20, 22, 30, 33, 38, 40 à 42, 52
 Salamandre 308
 Salière 120 à 122
 Saucier copolymère/mélamine 58
 Saucière 200
 Saupoudreuse 122, 123, 231
 Sautéuse 196
 Sautéuse gaz/électrique 317 et 319
 Sautoir 197
 Savon/savonnette 142 et 344
 Scelleuse 187 et 297
 Scie 214
 Seau 270 et 356
 Seau à champagne 125 et 126
 Seau à glace 125
 Seau gradué 229 et 270
 Secateur à volaille 215
 Seche cheveux 142
 Seche linge 369
 Seche mains 359
 Sectionneur à melon 220
 Sel régénérant 342
 Serpillère 352
 Serviette en tissu 116 et 117
 Serviette éponge 142
 Serviette jetable 132, 174 à 177
 Set de table en tissu 116
 Set de table jetable 174 et 177
 Shaker 128
 Siphon chaud et froid 230
 Siphon eau de seltz 129
 Socle rouleur 267, 269 et 270
 Sonnette de réception 145
 Soupière 52, 200
 Spatule 164, 223, 224, 226 et 227
 Stockage isotherme 272 à 275
 Stop trottoir 137
 Sucrier 8, 27, 47, 48, 122, 123, 129,
 Support mixer 293
 Support pour jambon 214
 Support seau champagne 126
 Surchaussure 361
 Surodorant 344
- Table inox 246 à 248, 260
 Table réfrigérée 332
 Table top 328
 Table/chariot de service 159
 Tableau ardoise 136
 Tableau lumineux 136
 Tablier usage unique 361
 Tablier/chasuble 380 et 381
 Tamis 228
 Tamis automatique 285
 Tapis anti-poussière 140, 355
 Tapis de bain 142
 Tartineur 123
 Tasse 6 à 49
 Tasse jetable 182
 Terrine 51
 Test huile friture 346
 Tête à tête en papier 174 et 175
 Théière 8, 15, 35, 46 à 48
 Thermalin 349
 Thermomètre 228, 240, 241, 350, 351
 Thermos à pompe 301
 Tire bouchon 127
 Toasteur 303
 Toile cuisson 232
 Toque usage unique 360
 Torchon 352 et 381
 Torchon usage unique 358
 Touillette 182
 Tourtière 233
 Tourtière jetable 185
 Trancheur 296
 Transpalette 261
 Trousse à couteaux 217
 Turbo broyeur 293
- U**
- Ustensile de service 113, 124, 164
- V**
- Vaisselle copolymère/mélamine 55
 Vaisselle isotherme 63
 Vaisselle jetable 179
 Vase 123
 Vasque à champagne 125
 Verre à bière 84
 Verre à cocktail 82 et 83
 Verre à pied 67 à 75
 Verre copolymère/mélamine 57
 Verre dégustation 73 et 85
 Verre mesure 229
 Verre spécifique 82 à 84
 Verrine 53, 88 à 90
 Verrine jetable 183 et 184
 Verseuse café 301
 Verseuse porcelaine 6, 15 et 46
 Veste de cuisine 376 à 379
 Vestiaire 386 et 387
 Vide marmite 225 et 226
 Vide pomme 216
 Vitrine à boisson 327
 Vitrine comptoir chauffante 304
 Vitrine de service 327
 Vitrine réfrigérée 327 et 332
 Volette à pied 231
- W**
- Wok 197
 Wok jetable 180
 Wrapmaster 185
- Z**
- Zesteur 216
- T**
- Table à langer 140
 Table de repassage 370
 Table de tri 367
 Table d'entrée/sortie 338

000040	71	000505	42	002827	109	006097	272	017361	46
000041	71	000509	42	002842	111	006525	233	01739	59
000042	71 - 81	000512	42	002851	109	006547	111	017413	73, 80
000043	71 - 81	000551	123	002936	124, 164, 200	006600	210, 211	017414	73, 80
000052	124, 164, 200	000552	123	003040	213	006601	210	017457	77, 83
000075	75	000820	46	00305	77, 83	006602	210	017506	89
000076	75	000840	46	003175	194	006603	210	017515	87
000077	75	000842	46	003178	194	006651	221	017516	87
000078	75, 81	000850	46	003180	194	006652	215	017517	87, 152
000130	73	001239	225	003189	160, 306	006653	126	017518	87, 152
000131	73	00135	280	003211	194	006658	129	017523	78
000132	73	001420	24	003212	194	006750	221	017524	78
000135	73, 80	001421	24	003213	194	006759	215	017530	40
000145	72	001422	24	00324	280	007514	58	017534	40
000146	72	001423	24	003316	194	00825	257	017800	59
000147	72	001424	24	003317	194	009018	352, 381	01785	59
000148	72	001426	24	003319	194	009021	352, 381	01786	59
000149	72	001427	24	003320	194	009136	381	01787	59
000165	72	001440	25, 46	003510	197	009137	381	017880	59
000166	72	001441	25, 46	003512	197	009225	129, 381	01795	59
000167	72	001442	25, 46	003514	197	009428	77, 83	01796	59
000169	72, 80	001443	25, 46	003683	241, 351	009441	109	01797	59
000202	89	001444	25, 46	003685	228	009442	109	01798	59
000203	89	001445	25, 46	003689	228	009446	211	018023	152, 200
000210	88	001446	25	003762	214	01012	59	018084	120
000212	88	001447	25	003764	214	010124	138	018111	122
000213	88	001475	25	003770	215	01013	59	018114	122
000228	49	001476	25	003771	215	010573	141	018115	122
000288	77, 83	001477	25	003776	216	010575	141	018210	48
000300	77, 83	001478	25	003778	216	010577	141	018259	194
000301	77, 83	001479	25	003779	216	010645	299	018261	194
000303	77, 83	001480	25	003781	216	010650	299	018263	194
000304	77, 83	001481	25	003782	216	01067	301	018275	194
000322	77, 83	001511	23, 46	003806	213	010972	236	018276	194
000374	86	001512	23, 46	003833	215	011059	48	018277	194
000375	86	001513	23, 46	003836	214	011135	370	01830	58
000376	86	001523	23	0038410	212	01152	134	018310	58
000381	86, 152	001524	23	003852	208, 214	011785	84	01832	58
000382	86, 152	001525	23	003863	223	011820	194	018343	193
000383	86, 152	001527	23	003866	223	012258	220	018346	193
000384	87	001528	23	003961	233	01235	201	018373	201
000385	152	001535	25	004011	232	01236	201	018374	201
000385	87	001535	51, 52	004085	222	01237	201	018375	201
000427	52	001536	25, 52	004132	200	01238	201	018376	201
000433	52	001539	25, 52	004223	124	01242	225	018379	201
000434	52	001540	25, 52	004224	124	01250	251	018384	201
000435	52	001595	25, 52	004711	129	012571	210	018391	201
000436	52	001600	25, 52	005002	257	01263	303	018396	201
000437	52	001655	25	005010	360	012957	179	018397	201
000438	52	001656	25	005012	361	013020	381	018398	201
000439	52	001854	215	005021	177	013027	381	018399	201
000440	52	002128	291	005025	220	013084	177	01840	58
000441	52	002129	291	005055	177	013085	177	018400	201
000442	52	002211	200	005056	177	013271	252	018401	201
000446	78	002213	200	005101	48	013272	252	018402	201
000447	78	002214	200	005102	48	015354	15	018404	201
000450	53, 79, 90	002215	200	005103	48	01552	225	018407	201
000451	53, 79, 90	002216	200	005107	200	016064	134	018409	201
000452	53, 79, 90	002242	200	005107	124	016065	134	01841	58
000453	79	002243	200	005108	124, 200	016111	227	018412	201
000454	79	002255	200	005109	48, 124, 200	016126	252	018414	201
000459	79	002258	200	005110	119	016127	252	018417	201
000460	79	002260	200	005114	129	016301	186	01842	58
000461	79	002261	200	005116	122	016365	86	018440	201
000480	40	002368	200	005271	145	016366	86	018441	201
000482	40	002369	200	005272	145	016367	86	018443	201
000483	40	002471	152, 200	005274	145	016499	242	018446	201
000484	40	002472	152, 200	005452	370	01650	55	018453	201
000485	40	002473	152, 200	005888	201	01651	55	018458	201
000486	40	002474	152, 200	005890	201	01652	55	018462	201
000487	40	002475	152, 200	006019	226	01653	55	018466	201
000488	40	002477	152, 200	006060	106	01714	59	018467	201
000489	40	002478	152, 200	006061	106	017140	21, 25, 45	018470	201
000490	40	002501	128	006062	106	017141	21	018473	201
000493	40	002504	128	006064	106	017142	21	018476	201
000494	40	002581	126	006065	106	017143	21	018477	201
000495	42	002803	88	006066	106	017144	21	018480	201
000497	42	002807	109	006067	106	017297	24	018483	201
000498	42	002814	124, 164, 200	006068	106	017302	43	018495	201
000499	42	002825	91, 109	006069	106	01734	59	018496	201

018497	201	036544	308	086221	229	094351	193	097152	198
018498	201	037308	57	087044	120	094370	42	097244	77, 83
01850	55	037309	57	087127	224	094374	42	097705	82, 85
01851	55	037503	57	087134	310	094381	42	098002	218
018519	201	037504	57	087139	123	094382	42	098006	218
01852	55	037505	57	087140	123	094384	42	098014	218
018521	201	037506	57	087221	170	094385	42	1000390	40
018526	201	03771	226	087301	237	094583	193, 208	100040	40
01854	55	038512	196	087302	237	094636	193	100048	42
018569	301	03870	222	087304	237	095171	120	100049	42
018579	211	039302	129	087305	236	095436	210	100063	42
018580	211	039901	129	087311	237	095474	212	100069	58
018581	208	03G	63	087319	236	095475	212	1001001	215
018582	208	04001	201	090218	25, 52	095476	213	100106	111
018592	216	041640	200	090219	25, 52	095937	187	100258	193
01860	55	041640	124	090288	42	095938	187	100259	193
018604	164, 223	041644	126	090301	233	095939	187	100260	193
01861	55	041675	126	090349	216	096085	211	100261	193
01862	55	041688	48	090473	42	096086	211	100263	193
018695	75	041936	111	090583	212	096104	207	100264	193
018696	75	042104	126	090584	212	096105	214	100265	193
018697	75	042410	126	090650	218	0961110	207	100273	192
01870	55	042421	63	090754	213	096112	210	10041	52
018702	57	042423	63, 302	090777	42	096125	211	100423	183
018703	57	042423	163	090780	42	096131	214	100622	201
018707	55	042950	302	090787	42	096134	206	100629	201
018708	55	042951	163, 302	090787	42	096135	206	100630	201
01871	55	042952	163, 302	091124	213	096136	206	100632	201
018713	58	042953	163, 302	091165	42	096137	206, 211	100633	201
018716	55	044443	145	091485	216	096139	206, 213	100639	201
018718	55	044445	145	091724	218	096139	214	100642	201
01872	55	044447	145	091780	129, 216	096140	187	1008480	330
018775	230	044960	111	092018	51	096141	187	100886	21
018800	58	049455	75	092136	233	096142	187	100887	21
01881	58	049457	75	092210	182	096144	74	100888	21, 46
01882	58	049855	310	092515	227	096162	111	101012	301
01900	58	050004	122	092516	227	096186	182	101066	301
01901	58	050005	122	092605	127	096233	74, 214	101111	106
01902	58	053039	111	092685	194	096267	212	101112	106
01908	58	053242	286	092690	57	096281	214	101113	106
01909	58	053243	286	092713	232	096322	111, 215	101114	106
01910	58	054105	124	092745	177	096424	218	101115	106
020032	129	054106	124	092755	177	096432	74, 80	101118	106
022170	128	05501	180	092849	227	096447	177	10112	215
02323	150	05614	183	092850	227	096572	213	101412	43
02325	150	056640	367	092851	227	096614	209, 211	101414	43
02326	150	059140	111	092863	187	096615	215	1014186	150
02327	150	061187	160, 306	092864	187	096620	209	101618	208
02336	99	061321	52	092917	201	096621	209	101659	208
024835	176	061759	323	092922	213	096622	209	101659	214
024836	176	061875	170	092968	232	096625	209	101665N	180
024837	176	061901	122	093082	194	096627	209	101740	127
030213	87	06271	218	093107	42	096628	209	101929	123
030214	87	062713	188	093112	40	096629	214	10212	305
030215	87	062714	188	093128	360	096637	113	102180	47
030561	82	06291	222	093170	179	096638	194	102184	47
030567	53	063493	47	093171	361	096700	218	102185	47
030809	86	06497	286	093182	221	096705	215	102186	47
030810	86, 123	066255	201	093214	251	096722	25, 52	102522	113, 152, 271
031068	49	066428	59, 152	093280	232	096731	74	102692	282
031071	74	070305	221	093361	370	096808	186	102768	236
031072	74	071209	224	093367	180	096852	224	102918	177
031073	74	071215	224	093398	201	096854	224	102919	177
031074	74, 81	08102	200	093475	177	096883	21	103016	49
031129	82	08113	200	093502	212	096884	21	103230	111
031621	201	08120	200	093812	232	096885	21	103233	235
031903	68	08153	200	093813	177	096886	21, 46	10329	268
031905	68	08183	301	094111	40	096887	21, 46	10330	268
031919	77	082002	202	094120	42	096888	21, 46	103539	99
03196	194	082003	202	094169	55	096889	21, 46	103545	99
032111	59	083004	202	094170	55	096892	187	104151	68
032112	59	083962	218	094180	57	096895	21	104152	68
033062	72	083963	218	094181	55	096942	177	10419	301
033102	78	083964	218	094252	193	097002	89	104200	153, 311
03354	348	084002	202	094253	193	097006	210	104308	136
034095	85	084406	231, 312	094254	193	097040	226	10447	186
034102	85	084418	231, 312	094255	193	097048	227	104693	103
034356	120	085028	214	094256	193	097074	193	104696	103
03646	151	085033	214	094257	193	097121	164, 223	104697	103
03649	151	085085	198	094286	187	097122	164, 223	10482	187

10497	79	111509	201	120659	201	123417	248	125628	215, 285
10498	79	111605	59, 152	120816	47	123441	105	125651	153, 336
10499	79	111606	59, 152	120832	214	123442	105	125663	71
105116	314	111607	59, 152	121005	201	123443	105	125679	294
10521	37	111620	59, 152	121009	201	123465	217	125680	268
1052860	231	111621	59, 152	121112	202	123625	336	125681	268
105332	248	111622	59, 152	121122	248	123661	212	125682	268
105333	248	1120	216	121123	248	123750	233	125685	268
10540	37	11200	201	121132	248	123780	233	125686	268
10551	37	112009	201	121137	248	123978	301	125687	268
105600	299	11206	226	121153	248	124150	274	125688	268
10580	37	112097	107	121222	248	124440	45	125691	310
10581	37	11232	280	121360	384	124442	105	125692	310
10582	37	112330	48, 328	121370	384	124444	105	125693	310
10583	37	112531	328	12138	384	124445	105	125694	310
10600	21	112637	124, 164, 200	12139	384	124448	105	125696	166
10606	40	11299	203	121410	384	124549	72	125712	13
106118	45, 113	113017	99	121420	384	124550	72	125713	13
106361	377	113019	99	12143	384	124556	225	125714	13
106362	377	113358	89, 90	121440	384	1246	198	125895	343
106363	377	11361	43	12146	384	1247	198	126340	233
106364	377	113859	233	121470	384	12500	276	126432	233
106365	377	11442	192	121501	201	125007	124	126442	233
106366	377	114670	334	121509	201	125008	124	126547	99
106367	377	11474	273	12151	120	125010	113, 176	12689	301
10640	40, 299	11475	273	121545	271, 232	125013	113, 176	126934	273
106590	59	11476	273	12164	120	125014	113, 176	126940	139
10660	299	11478	360	12165	120	125015	113, 176	126941	139
106614	370	11479	360	12166	120	125016	113, 176	126942	139
10665	299	11480	360	12167	120	125017	113, 176	126943	139
106850	332	115077	284	122001	201	125018	113, 176	126944	139
10687	174	115214	110	122097	107	125019	113, 176	127180	250
107101	96	115215	110	1222	63	125021	113, 176	127181	250
107301	104	115216	110	122523	280	12504	276	12723	274
107302	104	115217	110	122594	110	12521	177	127338	284
107303	104	115312	280	122595	110	12524	268	12740	249
107305	104	115460	291	122596	110	12528	269	127562	382
107307	104	115576	182	122597	110	125349	110	127563	249, 382
107311	104	115577	182	122700	276	125400	47	127825	249
107312	104	11558	284	12300	229	125402	47	12821	221
108001	203	115582	182	12311	113, 152, 271	125403	47	12840	249
108002	203	11559	286	12313	57	125455	143, 362	128401	71
108003	203	11578	284	12315	57	125456	362	128402	71
108005	203	11587	230	12317	57	125456	143	128403	71
108006	203	116225	228	123178	214	125457	143, 362	128403	81
108007	203	117317	215	12318	57	125460	362	128421	57
108008	203	11784	47	12319	57	125461	362	12845	145
10801	289	118146	120	12320	57	125462	362	12852	78
108010	203	118147	120	12321	57	1255601	41	128520	371
108011	203	11865	249	12322	57	125577	41	128521	371
108012	203	118901	134	12323	57	125578	41	128522	371
108014	203	119210	255	12324	57	125580	41	128523	371
108015	203	119211	255	12325	57	125581	41	128524	371
108017	203	119212	255	12326	57	125582	41	128525	371
108018	203	119213	255	123301	248	125583	41	128576	124
108019	203	119214	255	123302	248	125584	41	128576	134
108022	203	120006	273	123303	248	125585	41	128576	136
108129	46	120015	255	123305	248	125586	41	128915	297
108137	46	120017	255	123306	248	125591	41	128916	297
108139	46	120018	255	123307	248	125592	41	128952	142
108140	46	120019	255	123314	280	125593	41	128956	187
108185	46	120021	255	123331	248	125594	41	128971	271, 272
10820	46	120040	73	123332	248	125595	41	129322	229
10884	46	12007	145	123333	248	125596	41	129542	234
109005	330	12010	145	123335	248	125597	41	12986	84
109248	91	120101	55	123336	248	125598	41	130213	68, 76
109800	47	120114	230	123337	248	125599	41	130214	68, 76
11000	269	120151	58	123353	84	125602	41	13040	201
110011	262	12020	83	123356	45	125603	41	13047	268
110219	303	120202	201	123401	248	125604	41	130650	201
11022	303	120270	255	123402	248	125605	41	13100	201
11040	201	120275	255	123403	248	125606	41	131421	143
110409	201	120276	255	123405	248	125610	126	13150	201
11055	201	120279	255	123406	248	125612	71	131569	309
110659	201	120281	255	123407	248	125613	71	13159	188
111001	201	120401	201	123411	248	125614	71, 76	132001	201
111009	201	120511	57	123412	248	125624	71, 81	13215	40
111230	134	120517	57	123413	248	125625	52	13226	185
11150	233	120527	57	123415	248	125626	52	132310	207, 211
111501	201	12065	201	123416	248	125627	52	132315	207

132318	207	141127	107	152747	384	155080	324	16158	23
13286	99	141225	107	152825	188, 184	155103	55	161716	253
13312	180	141501	201	153011	185	155113	55	161717	253
133208	284	1418163	150	15321	216	155128	58	161877	128
133220	284	14200	201	15341	15	155130	59	16204	268
133225	234	1440	138	15342	15	155180	324	162158	246
133228	284	144211	40	15343	15	155181	324	162165	246
133250	234	1452	224	15344	15	155182	324	162166	246
134114	271	14537	211	153566	280	155183	324	162465	121
134250	365	14582	268	153567	280	155184	324	16274	132, 177
134251	365	14587	283	15378	228	155185	324	162836	384
134252	365	145920	193	15379	228	155186	324	162837	384
13426	377	146591	167	154216	44	155203	58	162838	384
1343T36	383	146592	167	154217	44	155208	58	162839	384
1343T37	383	14670	213	154287	201	155210	58	162840	384
1343T38	383	146701	213	154288	201	155211	58	162841	384
1343T39	383	14685	208, 227	154289	201	155212	58	162842	384
1343T40	383	146986	227	154290	201	155218	58	162843	384
1343T41	383	147753	227	154420	235	155447	192	162844	384
1344T36	383	147761	227	154462	235	155497	135	162845	384
1344T37	383	147992	48	154463	235	155498	135	162846	384
1344T38	383	147993	48	15447	287	155912	135	162847	384
1344T39	383	147994	48	154516	235	155913	135	162951	123
1344T40	383	148649	85	15457	226	155993	135	163579	98
1344T41	383	14874	231, 312	15458	192	156006	312	163580	98
1345T36	383	14902	218	154621	234	156006	277	163581	98
1345T37	383	14993	163, 301	154622	234	156084	288	163583	98
1345T38	383	15000	217	15463	222	156092	222	163584	123
1345T39	383	15002	203	15468	192	1562	216	163584	98
1345T40	383	150039	275	15469	192	156233	212	163666	198
1345T41	383	150045	275	15470	192	156324	310	163671	198
134620	292	15006	203	15471	192	1565	218	163681	198
1346T36	383	15008	24	15472	192	156501	363	163715	52
1346T37	383	150103	234	15474	196	156859	290	163751	198
1346T38	383	150171	166	15475	196	156860	290	16435	286
1346T39	383	150436	48	154854	354	156865	290	16436	286
1346T40	383	150437	48	154855	354	156972	326	164651	292
1346T41	383	150442	48	154856	368	156974	326	164707	98
134723	185, 189	150475	48	154856	144	156985	323	164708	98
134724	185, 189	150543	296	154857	144, 368	15713	280	164709	98
1348	174	150623	232	154858	144, 368	157281	258, 325	164713	98
135278	8, 47	15066	201	154863	352	1576	223	164714	98
135279	8, 47	150720	291	154864	352	1577	223	165234	32
135280	8, 47	150721	291	154866j	352	1578	223	165235	32
135281	8, 47	150756	329	154867B	352	1582	229	165236	32
135283	8, 47	150784L	260	154868	352	158225	274	16545	371
13562	99	150835	333	154869	352	158471	317	16551	371
13563	99	150901	277	154869 V	352	158648	226	16552	371
135800	87	1510	63	154869j	352	158887	304	16553	371
136502	29	151006	293	154869R	352	158888	304	16554	371
136503	29	1511	63	154870	352	1589	52	16666	202
136505	29	151100	176	154887G	140	15894	43	166904	201
136530	29	151154	63	154887V	140	15905	344	167055	230
13658	280	151160	176	154888G	140	159084	288	167065	230
13659	99	151190	176	154888V	140	1591	224	16731	52
13661	99	1512	63	154890	140	159194	130, 294	1674	124, 134, 136
13662	99	151220	360	154891	140	1592	224	1676	124, 134, 136
13822	61, 168	151500	176	154892 V	259	15925	123	167745	230
13847	192	15170	59	154892B	259	159281	295	167755	230
138515	59	152001	240, 350	154892j	259	159578	309	16883	37
139006	217	152547	311	154892R	259	159871	180	168952	373
139008	218	15256	354	154892W	259	160228	122	168953	373
139009	218	1526030	288	154893	72	1604	224	168993	230
139228	29	152612	180	154895	53	160450	272, 348	168997	230
139230	29	152620	180	154908	366	1605	224	168999	230
1401000	141	152622	180	154913	162, 300	16051	201	1690	373
140102	238	152624	180	154914	162, 299	16065	201	16915	371
140480	272	152625	180	154915	162, 299	160668	20	169510	106
140505	200	152626	180	154916	162, 299	160681	20	169511	106
14065	201	152736	384	154923	161, 307	1607	224	169512	106
14100	201	152737	384	154930	140	160736	20	169513	106, 111
141005	20	152738	384	154949	268	160737	20	1706	134, 136
141008	107	152739	384	155070	324	160850	20	170910	26
141011	384	152740	384	155072	324	161001	201	17096	203
141012	107	152741	384	155073	324	161110	128	171524	361
141021	107	152742	384	155074	324	161222	360	171528	361
141122	107	152743	384	155075	324	161223	360	1717	134, 136
141124	107	152744	384	155076	324	161224	360	171802	59
141125	107	152745	384	155077	324	161447	150	171805	59
141126	107	152746	384	155078	324	16150	201	172236	384

172237	384	181092	95	19200	249	199922	108	2035T39	383
172238	384	181093	95	192030	43	199923	108	2035T40	383
172239	384	181094	95	19234	268	199924	109	2035T41	383
172240	384	18110	25	19235	268	199925	67, 80	2035T42	383
172241	384	181108	96	1924T0	377	199926	109	2035T43	383
172242	384	18111	25	1924T1	377	199927	109	2035T44	383
172936	384	181305	269	1924T2	377	199958	109	2035T45	383
172937	384	181816	137	1924T3	377	199977	27	2035T46	383
172938	384	181820	101	1924T4	377	199978	27	2035T47	383
172939	384	181821	101	1924T5	377	199979	27	2037T36	383
172940	384	181822	101	1924T6	377	199980	27	2037T37	383
172941	384	181823	101	1924T7	377	199981	27	2037T38	383
172942	384	181827	101	193040	193	199983	27	2037T39	383
172943	384	181828	101	19337	268	199984	27	2037T40	383
172944	384	181877	97	19339	268	199985	27	2037T41	383
172945	384	181879	97	19492	288	199986	27	2037T42	383
172946	384	181880	97	195149	180	199987	27	20392	129
173183	28	181883	97	195160	180	199989	27	204700	319
173184	28	181891	97	195518	51	199990	27	204701	319
173185	28	181892	97	196076	246	199991	27	205100	118
173186	28	181893	97	196078	246	199992	27	20572	301
173201	29	181894	97	196080	246	199993	27	20615	52
173202	29	181896	97	196161	247	199995	27	20696	270
173203	29	181897	97	196162	247	199996	27	207207	248
173204	29	18201	287	196163	247	199997	27	20722	342
173205	29	18203	287	196165	247	199998	27	207228	248
173206	29	182115	30	196166	247	199999	27	208244	319
173207	29	1822	257	196167	247	200005	261	208480	99
173208	29	18228	257	196251	247	200010	177	209702	107
173209	29	18263	211	196252	247	200026	177	210059	237
173210	29	18285	222	196253	247	20010	111	210060	237
173211	29	183160	40	196255	247	20015	243	210062	237
173212	29	18380	250	196256	247	200337	377	2101	211
173330	215	18457	55	196257	247	200338	377	2102	211
17425	365	18481	51	19630	227	200340	377	21020	201
17483	304	185915	180	196513	295	200342	377	21030	268
17484	304	185916	180	19713	174	200344	377	210325	163, 301
175200	38	18621	291	19736	228	200346	377	210330	163, 301
175201	38	187272	48	19748	291	200348	377	210391	59
175202	38, 45	187273	48	197700	248	200350	377	210401	201
175203	38	187274	48	197788	122	200352	377	210471	15
175204	38	187276	48	198210	294	200354	377	210512	309
175205	38, 45	187350	250	198316	284	200356	377	210514	309
175206	38, 45	187360	250	198326	294	200358	377	210593	74, 78
17565	127	187380	250	198501	105	200360	377	210651	201
17572	177	187700	248	198502	105	200510	141	210652	201
17596	46	188050	250	198503	105	20055	258	210659	201
17740	301	188052	250	198505	105	20056	151, 258	210750	201
177500	57	188220	317	19879	293	200722	170	210751	201
177501	57	1886	170	19925	218	20096	228	210752	201
177502	57	18864	216	199841	39	201122	265	210753	201
177503	57	1890	170	199842	39	201215	285	210754	201
177504	57	18905	43	199843	39	201250	231, 312	210822	235
177505	57	18905	56	199844	39	201485	103	210823	235
177506	57	189204	174	199845	43	201486	103	210825	235
177507	57	189205	174	199846	43	201487	103	210852	237
177508	57	189903	177	199847	67	20150	219	210896	237
1785	310	189904	177	199848	67	201556	260	210918	237
17854	177	189907	177	199859	88	201587	220	210952	236
179421	269	189909	177	199860	88	201823	98	210980	237
18000	346	189911	177	199869	53	201824	98	210992	236
180000	291	189912	177	199871	53	201830	98	211009	201
18001	25	189921	177	199872	53	201831	98	21114	277
18002	25, 45	189923	177	199873	53	201832	98	21115	277
180091	102	190320	235	199874	53	20214	215	21119	277
180092	102	190810	134	199875	53	2034T36	383	21144	186
180093	102	19097	59	199876	53	2034T37	383	211501	201
180094	102	19113	236	199877	53	2034T38	383	211509	201
180218	268	191150	236	199878	53	2034T39	383	21151	43
180275	387	19118	236	199879	53	2034T40	383	211515	43
180480	272	19149	163	199880	53	2034T41	383	211601	201
180523	269	19170	79	199891	70	2034T42	383	21206	243
18060	25, 51	1919T0	377	199892	70	2034T43	383	212200	252
180810	174	1919T1	377	199902	77	2034T44	383	212281	386
181075	95	1919T2	377	199916	49	2034T45	383	212806	237
181076	95	1919T3	377	199917	88	2034T46	383	213020	59
181077	95	1919T4	377	199918	88	2034T47	383	213021	59
181078	95	1919T5	377	199919	88	2035T36	383	213022	59
181082	95	1919T6	377	199920	108	2035T37	383	213023	59
181083	95	1919T7	377	199921	108	2035T38	383	213216	74, 78

21361.....	229	22227.....	275	234616.....	120	245014.....	194	252120.....	180
213881.....	252	222365.....	219	235123.....	334	245016.....	194	252121.....	180
214.....	63	222367.....	218	235125.....	334	245018.....	194	252122.....	180
214020.....	229	222557.....	372	23518.....	164, 223	245020.....	194	252123.....	180
21410.....	229	222560.....	373	23701.....	216	245036.....	194	252124.....	180
214100.....	270	222562.....	372	23702.....	216	24558.....	271	252125.....	180
214156.....	253	223050.....	234	23734.....	182	245602.....	215	252127.....	180
214445.....	304	223323.....	15	23740.....	249	245603.....	215	252128.....	180
214446.....	304	223330.....	234	238460.....	60	24561.....	228	252129.....	180
21457.....	304	22355.....	197	238461.....	60	24563.....	277	252130.....	180
21463.....	317	22356.....	192	238462.....	60	245871.....	283	252131.....	180
21477.....	89	22357.....	192	238463.....	60	24596.....	323	252132.....	180
215018.....	179	223680.....	234	23940.....	249	24597.....	323	252133.....	180
215019.....	179	223701.....	233	240033.....	185	24598.....	323	252134.....	180
21525.....	260	223740.....	233	240242.....	180	24625.....	208, 214	252137.....	180
215511.....	143, 362	223760.....	233	240245.....	180	24626.....	208, 214	252138.....	180
215512.....	143, 362	223770.....	233	240304.....	181	246591.....	262	252139.....	180
215608.....	45	223790.....	233	240309.....	181	246592.....	262	25276.....	177
21590.....	268	22382.....	177	240311.....	181	246594.....	262	25378.....	208
21591.....	268	22402.....	222	240313.....	181	24740.....	249	25390.....	185
21592.....	268	22403.....	222	240315.....	181	24850.....	249	254050.....	234
21593.....	268	22454.....	291	240500.....	127	24912.....	58	254276.....	120
21594.....	268	22498.....	40	240501.....	127	24914.....	55	254277.....	120
21595.....	268	225100.....	233	240546.....	180	24915.....	55	254278.....	120
21596.....	268	225130.....	233	240547.....	180	24927.....	230	254279.....	120
21597.....	268	22519.....	232	240557.....	180	249310.....	180	254380.....	197
21598.....	268	22520.....	232	240561.....	180	249336.....	385	254381.....	195
21599.....	268	22530.....	203	240569.....	180	249337.....	385	254382.....	195
21600.....	268	22531.....	203	240573.....	180	249338.....	385	254383.....	195
21601.....	268	22534.....	203	240576.....	181	249339.....	385	254384.....	195
21602.....	268	22535.....	203	240577.....	181	249340.....	385	254385.....	196
21603.....	268	22536.....	203	240578.....	181	249341.....	385	254386.....	196
21604.....	268	22537.....	203	240579.....	181	249342.....	385	254410.....	228
21604000.....	315	22541.....	227	240585.....	181	249544.....	229	254859.....	354
21605.....	268	22575.....	203	240586.....	181	2499.....	370	254860.....	354
21606.....	268	225847.....	267	240589.....	179	25001.....	228	25496.....	226
21647.....	222	226330.....	233	240589.....	181	25002.....	216	255.....	209
216602.....	160, 306	226340.....	233	240590.....	179, 181	250710.....	291	25500.....	365
21751.....	132, 152	226350.....	233	240591.....	188	250713.....	298	255010.....	365
218000.....	325	226430.....	233	240592.....	188	250714.....	298	255011.....	365
218001.....	325	226440.....	233	240601.....	183	2508.....	282	255012.....	365
218002.....	325	226450.....	233	240602.....	183	251030.....	30	255013.....	365
218003.....	325	227120.....	231, 312	240603.....	183	251031.....	30	255213.....	58
218200.....	257	227130.....	231, 312	240604.....	183	251032.....	30	25536.....	336
218219.....	100	22740.....	249	240606.....	183	251033.....	30	255858.....	225
218223.....	221	22793.....	187	240617.....	183	251035.....	30	255859.....	225
218231.....	100	22805.....	174	240623.....	184	25115.....	268	256010.....	203
21825.....	269	228076.....	8	240624.....	184	25116.....	268	256013.....	203
21826.....	263	228077.....	8	240750.....	248	25118.....	268	256015.....	312
21830.....	256	228078.....	8	240751.....	248	251197.....	107	256015.....	231
218300.....	257	22840.....	249	24079.....	120	25120.....	268	256025.....	203
218320.....	363	22922.....	286	240800.....	177	25121.....	268	256035.....	203
218321.....	363	229875.....	79, 177	240861.....	120	251321.....	304	256036.....	203
218322.....	363	230077.....	177	24100.....	57	251340.....	145	256040.....	203
21835.....	256	230150.....	87	241009.....	177	251349.....	227	256050.....	203
219715.....	30	23019.....	233	241014.....	177	251350.....	227	256060.....	203
219716.....	30	23040.....	272	241123.....	322	251351.....	226	256070.....	203
219717.....	30	230523.....	8	241124.....	322	251352.....	242	256321.....	270
219718.....	30	231312.....	371	241125.....	322	251355.....	313	2564010.....	312
219719.....	30	231313.....	371	241126.....	322	251356.....	313	256512.....	203
219721.....	30	231314.....	371	241127.....	322	251357.....	313	256519.....	203
219871.....	293	231315.....	371	241128.....	322	251358.....	313	256601.....	203
219873.....	293	23141.....	268	241129.....	322	251359.....	313	2568412.....	61, 168
220038.....	177	23176.....	8	241130.....	322	251360.....	313	25702.....	208, 213
220111.....	55	231803.....	177	241131.....	322	251361.....	221	25731.....	166
220117.....	55	231875.....	177	241132.....	322	2514105.....	216	257898.....	353
220125.....	177	231877.....	177	24130.....	286	251413.....	216	257899.....	353
220320.....	305	23233.....	261	241508.....	317	251420.....	216	257900.....	353
220331.....	59	23292.....	232	241509.....	317	251430.....	216	25796.....	260
220350.....	310	233249.....	365	241510.....	317	251545.....	363	258011.....	216
22140.....	216	23325.....	365	24177.....	61, 168	251560.....	32	25802.....	259
221599.....	43	234230.....	292	2420419.....	216	251561.....	32	25804.....	259
221605.....	177	234500.....	120	24207.....	367	251562.....	32	25860.....	270
222101.....	175	234501.....	120	24208.....	367	251563.....	32	25871.....	52
222107.....	175	234502.....	120	24248.....	241, 351	251564.....	32	2588.....	230
222111.....	175	234503.....	120	24287.....	229	251565.....	32	25886.....	174
222112.....	175	234506.....	120	24451.....	277	251566.....	32	258974.....	151
222114.....	175	234507.....	120	24452.....	277	251601.....	234	25913.....	128
222117.....	177	234572.....	379	24465.....	281	25182.....	203	259145.....	134
222118.....	177	234615.....	120	245012.....	194	25207.....	311	25915.....	128

25924.....	231, 312	26678.....	221	287011.....	230	30212.....	280	312002.....	125
259263.....	246	267000.....	346	287012.....	230	30213.....	280	31201.....	185
259265.....	246	26711.....	87	287013.....	222	30214.....	280	312341.....	128
259266.....	246	26740.....	249	287014.....	220	30229.....	383	31235.....	58
259267.....	246	267452.....	281	28709.....	271	30230.....	383	312363.....	125
259440.....	246	267456.....	281	28710.....	271	30234.....	383	312366.....	125
259441.....	246	26834.....	210, 213	28749.....	354	30235.....	383	31238.....	383
259442.....	246	26850.....	74, 78	28759.....	252	302411.....	166	312381.....	121
259443.....	246	26877.....	78, 84	28799.....	300	30245.....	383	312382.....	121
259445.....	246	26878.....	78, 84	28799.....	162, 300, 301	302541.....	44	312384.....	121
259446.....	246	2688.....	365	28800.....	55	30266.....	383	312390.....	121
259447.....	246	26891.....	187	28801.....	55	30282.....	233	312391.....	121
259453.....	246	26895.....	267	28803.....	55	30291.....	384	31240.....	308, 383
259456.....	246	269020.....	193	28804.....	55	30293.....	384	31295.....	308
259821.....	247	26912.....	228	28881.....	270	30294.....	384	31311.....	349
259822.....	247	26950.....	336	28889.....	226	30295.....	384	31313.....	273
259823.....	247	26956.....	174	28890.....	218	303114.....	224	31315.....	273
259825.....	247	269636.....	331	28891.....	164, 223	30316.....	216	313211.....	159
259826.....	247	26988.....	226	289207.....	174	30330.....	208	313212.....	159
259827.....	247	270254.....	125	28975.....	268	30341.....	349	313213.....	159
259831.....	247	27070.....	286	29000.....	217	30372.....	258	313222.....	118
259832.....	247	270780.....	268	291011.....	177	30422.....	202	313223.....	159
259835.....	247	27096.....	73, 81	291521.....	283	304220.....	211	313224.....	159
259836.....	247	271108.....	177	292314.....	226	30434.....	384	313231.....	159
259837.....	247	271120.....	233	29238.....	229	30435.....	384	313232.....	159
25991.....	124	271345.....	46	29260.....	271	30436.....	384	313306.....	199
2602000.....	376	27140.....	185	29302.....	227	30437.....	384	313324.....	199
2602001.....	376	27152.....	185	29346.....	269	30439.....	383	31339.....	253
2602003.....	376	27165.....	284	293470.....	233	30440.....	383	313605.....	231, 312
2602004.....	376	27187.....	281	293480.....	233	30441.....	383	313608.....	231, 312
2602005.....	376	27194.....	182	293520.....	233	30442.....	383	31389.....	43
2602006.....	376	272215.....	379	293570.....	233	30443.....	383	314020.....	246
2602007.....	376	27333.....	293	293580.....	233	30445.....	383	314021.....	246
2603000.....	376	27350.....	208	29412.....	260	30448.....	383	314022.....	246
2603001.....	376	27351.....	270	29415.....	202	304545.....	153, 336	314023.....	246
2603002.....	376	273540.....	293	29512.....	275	30476.....	43	314024.....	246
2603003.....	376	27369.....	284	29513.....	275	30484.....	182	314025.....	246
2603004.....	376	27373.....	287	29543.....	87	305014.....	100	314411.....	118
2603005.....	376	27513.....	258	29547.....	351	30502.....	100	31446.....	384
2603006.....	376	276577.....	293	29547.....	241	305026.....	91, 100	31447.....	384
2604000.....	376	27673.....	243	29548.....	213	305060.....	100	31448.....	384
2604001.....	376	27675.....	301	29620.....	43, 56	305118.....	224	314578.....	201
2604002.....	376	27676.....	301	29673.....	232	305120.....	224	31469.....	187
2604003.....	376	27750.....	249	29748.....	186	30543.....	252	31471.....	187
2604004.....	376	27814.....	271	29851.....	187	30553.....	276	31472.....	187
2604005.....	376	27841.....	386	29854.....	192	30555.....	61, 168	31473.....	187
2604006.....	376	27953.....	269	29859.....	166	30557.....	57	31474.....	187
2605000.....	376	280063.....	281	29960.....	249	30560.....	252	31497.....	225
2605001.....	376	280510.....	267	299774.....	202	30561.....	252	31499.....	225
2605002.....	376	280517.....	218	299775.....	202	305631.....	130	31529.....	208
2605003.....	376	28057.....	281	29995.....	57	30694.....	202	31549.....	202
2605004.....	376	280613.....	216	30007.....	302	30748.....	151	31550.....	202
2605005.....	376	28062.....	281	300110.....	220	30771.....	349	315509.....	253
2605006.....	376	28065.....	281	300122.....	285	3080.....	132	315510.....	253
260761.....	47	280682.....	219	300450.....	302	30832.....	274	315511.....	253
260762.....	47	28069.....	281	300500.....	302	30843.....	275	31552.....	253
26078.....	47	280781.....	227	300510.....	43	30845.....	275	31555.....	230
26082.....	47	2808.....	282	30056.....	202	30848.....	271, 339	315629.....	226
260921.....	30	281010.....	174, 0 281	30060.....	209	30897.....	384	31563.....	226
260922.....	30	28135.....	281	30067.....	203	30898.....	384	31566.....	270
261550.....	8	281784.....	226	30068.....	203	309907.....	185	31567.....	270
261550.....	47	28180.....	63	300800.....	222	309908.....	185	31568.....	270
261551.....	8	28182.....	63	30090.....	302	309909.....	185	31574.....	187
261551.....	47	28220.....	332	301130.....	154	30998.....	384	3158.....	256
26184.....	350	283003.....	230	301134.....	154	31010.....	387	31589.....	208, 212
26184.....	240	283352.....	215	301140.....	154	310109.....	111	3159.....	256
263232.....	282	28375.....	268	301142.....	154	31011.....	270	3160.....	256
26347.....	73	28415.....	258	301143.....	154	31064.....	99	3161.....	256
264015.....	15	2842.....	186	301401.....	216	31087.....	220	31620.....	208
264118.....	78	28426.....	360	30144.....	228	311401.....	219	316236.....	125
264119.....	78	28427.....	360	301823.....	98	311403.....	219	316239.....	125
264123.....	28	2843.....	186	30201.....	280	311411.....	233	316273.....	125
264124.....	28	28457.....	119, 152	30203.....	280	311412.....	233	31654.....	150
264125.....	28	284642.....	186	30204.....	280	311413.....	233	31668.....	356
264126.....	28	284708.....	186	30205.....	280	311414.....	233	31677.....	268
264135.....	28	284712.....	186	30206.....	280	31144.....	217	31678.....	268
2658.....	282	28473.....	364	30207.....	280	311580.....	230	31731.....	360
26584.....	15	28547.....	261	302097.....	107	311581.....	230	317512.....	194
26593.....	20	28570.....	202	30210.....	43, 56	311657.....	219	317516.....	194
265984.....	366	28571.....	202	30211.....	280	312001.....	125	317520.....	194

3180.....	266	32593.....	150	329874.....	177	33802.....	99	345940.....	192
31827.....	225	32594.....	150	329890.....	177	33803.....	99	345950.....	192
318945.....	119	326036.....	49	329891.....	177	33804.....	99	346224.....	196
3190.....	266	326147.....	177	329892.....	177	338040.....	379	34632.....	197
31901.....	214	326313.....	49, 90	329893.....	177	33805.....	99	34671.....	292
3200.....	266	326314.....	49	329894.....	177	33823.....	252	346824.....	192
32000.....	270	32642.....	270	329895.....	177	33836.....	330	346828.....	192
32001.....	270	326547.....	83	329896.....	177	338498.....	310	34720.....	227
32015.....	270	326554.....	49	329897.....	177	33851.....	216	34790.....	43
320203.....	232	326557.....	82	329898.....	177	338512.....	221	34791.....	275
320221.....	58	326561.....	89	329899.....	177	338574.....	287	34792.....	275
320227.....	58	326572.....	90	329900.....	177	33874.....	227	34819.....	43
320424.....	15	326573.....	90	329901.....	177	338747.....	134	34820.....	43
32076.....	227	326574.....	53	329902.....	177	339412.....	198	34826.....	55
320916.....	194	326577.....	53	329903.....	177	33975.....	211	34827.....	55
320971.....	85	326577.....	90	329904.....	177	3400.....	257	34829.....	55
3210.....	266	326579.....	53, 90	329905.....	176	340000.....	259	34830.....	55
321003.....	232	326580.....	53, 90	329906.....	176	34003.....	367	34831.....	43
321006.....	61, 169	326581.....	53, 90	33002.....	305	34006.....	261	34833.....	55
321007.....	61, 169	326582.....	53	330320.....	305	3400R.....	257	34834.....	55
32110.....	270	326583.....	53	33056.....	224	34030.....	292	34851.....	208
321122.....	248	326585.....	267	33057.....	224	34070.....	201	348554.....	283
32116.....	187	326591.....	83	33064.....	187	34120.....	384	34895.....	225
321245.....	212	326593.....	84	3310.....	257	34123.....	384	349624.....	264
32152.....	268	326599.....	82	3310B.....	257	34128.....	384	34967.....	202
321525.....	187	326610.....	68	33114.....	113, 152, 271	34129.....	384	350110.....	352
321574.....	287	326612.....	68	33125.....	270	34130.....	384	350111.....	352
32159.....	268	326616.....	68	331522.....	194	34131.....	384	350112.....	352
32164.....	348	326620.....	67	331523.....	98, 194	34133.....	134	350113.....	344
32167.....	185	326622.....	67	33215.....	284	34136.....	43	350114.....	342
32178.....	187	326623.....	67, 81	332231.....	361	34138.....	384	350115.....	357
32179.....	185	326635.....	53	332515.....	15, 47	34142.....	384	350116.....	357
32180.....	185	326636.....	53	332516.....	15, 47	34146.....	212	350117.....	357
322091.....	112	326637.....	53	332518.....	15, 47	34146.....	113	350118.....	357
322092.....	112	326661.....	67	332520.....	15, 47	34176.....	222	350119.....	357
322094.....	112	326711.....	43	332585.....	227	34179.....	185	350120.....	357
322191.....	112	326916.....	49	332586.....	227	34185.....	202	350121.....	357
322192.....	112	326917.....	49, 90	332620.....	15	34186.....	202	350122.....	353
322194.....	112	32738.....	224	3331.....	111	34187.....	202	350123.....	353
322292.....	112	32740.....	224	33324.....	260	34188.....	202	350188.....	352
322294.....	112	32748.....	222	333327.....	293	34190.....	202	350200.....	354
322510.....	112	327498.....	307	333511.....	270	34193.....	202	350320.....	353
322511.....	112	327505.....	307	333549.....	284	34195.....	202	350491.....	353
322512.....	112	327510.....	307	333550.....	284	34251.....	377	350492.....	353
322513.....	112	32752.....	222	33377.....	58	342589.....	47	350493.....	353
322514.....	112	327520.....	307	33413.....	201	342590.....	47	350501.....	353
322515.....	112	32753.....	222	334589.....	232	34313.....	113, 152, 271	350502.....	353
322525.....	333	327599.....	307	334590.....	232	343716.....	230	350503.....	353
322526.....	333	32814.....	99	335010.....	226	34400.....	292	350504.....	353
3226.....	185	32840.....	249	3351.....	213	34418.....	225	350520.....	354
3227.....	185	328559.....	90	335113.....	316, 318	34421.....	201	350521.....	354
32284.....	174	328999.....	77	335180.....	179	34423.....	193	350522.....	354
323135.....	277	32921.....	177	335181.....	179	344332.....	197	350523.....	354
323136.....	277	329331.....	312	335274.....	130, 295	344336.....	197	350525.....	354
323407.....	120	32937.....	130	335275.....	295	34435.....	203	350530.....	354
323408.....	120	329374.....	369	335300.....	229	344420.....	192	350531.....	354
323409.....	120	32938.....	224	33531.....	164, 223	344424.....	192	350532.....	354
323416.....	120	32939.....	224	33532.....	164, 223	344636.....	192	350533.....	354
323418.....	120	32940.....	224	33535.....	203	344645.....	192	350534.....	354
323501.....	287	329411.....	332	335402.....	229	34465.....	225	350542.....	296
323522.....	120	329471.....	281	33551.....	309	344650.....	192	350581.....	353
323523.....	120	32948.....	43	335581.....	381	345124.....	196	350582.....	353
32423.....	228	32949.....	43	335590.....	381	345136.....	196	350584.....	353
325040.....	228	32950.....	249	335591.....	381	34518.....	228	350586.....	353
32511.....	59	32954.....	43	33579.....	25	345226.....	292	350588.....	353
325125.....	140, 355	32955.....	224	33587.....	179	34552.....	177	350592.....	354
325136.....	140, 355	32956.....	272	33588.....	179	34560.....	216	350593.....	354
325137.....	140, 355	329578.....	141	33590.....	227	345600.....	47	350594.....	354
325147.....	202	329581.....	314, 325	33591.....	227	345720.....	196	350595.....	354
325237.....	140, 355	329595.....	353	33592.....	227	345724.....	196	350596.....	354
325475.....	162, 300	329596.....	353	33595.....	174	345728.....	196	350618.....	355
325476.....	300	329598.....	353	336017.....	238	345732.....	196	350619.....	355
32554.....	187	329613.....	381	336046.....	238	345736.....	196	350630.....	354
325576.....	213	32962.....	272	336101.....	238	345832.....	23, 45	350632.....	354
32562.....	183	329633.....	130	33663.....	301	34585.....	202	350641.....	353
32563.....	183	329634.....	130	336751.....	212	34587.....	220	350650.....	354
325671.....	383	329817.....	180	33681.....	367	345871.....	222	35104.....	211
325719.....	302	329818.....	180	33760.....	384	34592.....	220	351056.....	355
325884.....	271	329820.....	180	33780.....	381	345924.....	193	35107.....	216
32592.....	150	329873.....	177	337845.....	214	345928.....	193	351120.....	268

35114.....	228	36981.....	183	410488.....	243	43919.....	377	445373.....	379
35178.....	55	36985.....	7	412534.....	382	43920.....	377	445374.....	379
352591.....	47	36987.....	7	412535.....	382	43921.....	377	445375.....	379
352592.....	47	369887.....	201	412536.....	382	44011.....	134	445376.....	379
352593.....	47	36990.....	231, 312	412537.....	382	4402.....	134	445377.....	379
352594.....	47	372851.....	166	412538.....	382	440446.....	138	445380.....	160, 306
352595.....	47	372855.....	166	412539.....	382	44045.....	138	445386.....	123
352596.....	47	3745015.....	164, 223, 214	412540.....	382	441267.....	358	44610.....	23
35261.....	228	375290.....	126	412541.....	382	444357.....	305	448048.....	363
35284.....	193	37530.....	276	412542.....	382	444359.....	337	448431.....	199
354010.....	176	375841.....	303	412606.....	131	444370.....	231, 312	44847.....	225, 292
354270.....	353	37782.....	192	413320.....	179	444389.....	132, 151	44888.....	225
354579.....	177	380051.....	212	413322.....	179	444390.....	132, 151	450120.....	43
354859.....	368	380195.....	43	414044.....	138	444401.....	132, 145	450331.....	270
354859.....	144	380197.....	43	414045.....	138	444408.....	201	450332.....	270
354860.....	144, 368	380500.....	228	41880.....	219	444468.....	102	450333.....	270
354861.....	144, 368	381175.....	84	41881.....	52	444678.....	303	450334.....	270
35500.....	212	38129.....	180	420001.....	301	444711.....	184	450335.....	270
35521.....	289	381497.....	246	42003.....	347	444755.....	220	451213.....	372
355811.....	195	3815015.....	164, 223	420500.....	220	444847.....	40	451215.....	372
356500.....	229	381636.....	203, 348	420600.....	220	444854.....	58	451216.....	372
356512.....	292	38278.....	51	420602.....	220	444855.....	84	451219.....	371
35665.....	214	38517.....	131	421025.....	227	444871.....	128	451220.....	187
35696.....	282	387896.....	324	421030.....	227	444873.....	128	451225.....	187
357165.....	280	3885017.....	124, 166	421035.....	227	444874.....	128	451226.....	187
35721.....	48	388969.....	141	421040.....	227	444876.....	128	451227.....	187
357220.....	360	3895017.....	229	421045.....	227	444932.....	281	451325.....	187
357854.....	271	389645.....	367	421050.....	227	444942.....	58	451858.....	8, 47
35789.....	212	39179.....	21	421220.....	371	444949.....	100	451869.....	24
3589142.....	77, 79, 90	393032.....	226	421221.....	371	444950.....	100	451953.....	251
358974.....	52	39447.....	377	421222.....	371	444951.....	100	451963.....	251
35911.....	141	39456.....	377	422556.....	216	444952.....	162, 302	452000.....	249
359490.....	264	39498.....	377	42358.....	170	444953.....	162, 302	452001.....	249
359497.....	264	3955.....	301	423689.....	229	444969.....	132	452002.....	249
359498.....	264	397457.....	7	4238.....	219	444970.....	132	452003.....	249
35968.....	105	397458.....	7	424027.....	289, 312	445007.....	229	452004.....	249
35970.....	105	39758.....	268	424028.....	289, 312	445092.....	116, 124	452005.....	249
359924.....	195	39759.....	268	424029.....	290, 312	445093.....	116, 124	452006.....	249
360002.....	307	397614.....	177	424030.....	290, 312	445094.....	116, 124	452007.....	249
361356.....	219	39784.....	271	424031.....	337	445095.....	116, 124	452008.....	249
361357.....	219	398010.....	224	424032.....	337	445110.....	124	452009.....	249
361745.....	253, 271, 339	398110.....	224	424033.....	337	445111.....	124	452010.....	249
361750.....	253	398471.....	276	424034.....	338	445112.....	124	452011.....	249
361751.....	253	39883.....	177	424037.....	337	445113.....	124	452012.....	249
362239.....	120	39887.....	293	424038.....	337	445114.....	119	452014.....	249
362368.....	120	39915.....	251	424039.....	337	445116.....	119	452015.....	249
36246.....	120	39921.....	166	424046.....	337	445117.....	119	452016.....	249
36249.....	120	39923.....	166	424047.....	337	445171.....	55	452017.....	249
362594.....	120	39926.....	166	424048.....	337	445182.....	55	452018.....	249
362595.....	120	39929.....	166	424049.....	337	445183.....	55	452020.....	249
3627.....	182	39931.....	166	424051.....	290, 312	445185.....	55	452021.....	249
362978.....	166	39978.....	293	425001.....	107	445193.....	259	452022.....	249
363024.....	193	400380.....	170	425002.....	107	445194.....	259	452023.....	249
363028.....	193	400511.....	58	425003.....	107	445195.....	259	452024.....	249
364670.....	132, 151	400690.....	272	425011.....	107	445211.....	183	452025.....	249
364673.....	132, 151	400719.....	170	42624.....	52	445238.....	221	452026.....	249
365.....	222	40080.....	55	42840.....	249	445239.....	221	453002.....	232
36525.....	365	401921.....	135	431300.....	127	445242.....	232	453917.....	289
36536.....	48	402530.....	119	4320.....	281	445248.....	288	45448.....	8
36541.....	151	402531.....	119	43247.....	25	445249.....	288	45450.....	8
36569.....	105	402532.....	119	43268.....	185	445254.....	324	454544.....	208, 211
36577.....	283	402533.....	119	43272.....	185	445255.....	324	454559.....	26
36610.....	134	402534.....	119, 152	434151.....	271	445287.....	57	455045.....	287
36636.....	106	404000.....	108	43465.....	275	445290.....	257	455402.....	139
367906.....	201	404001.....	108	43466.....	275	445357.....	379	455404.....	139
368021.....	166	404002.....	108	434852.....	52	445358.....	379	455410.....	139
368024.....	195	404003.....	108	43561.....	288	445359.....	379	45564.....	208
368028.....	195	404015.....	355	43587.....	377	445360.....	379	45568.....	224
36813.....	40	404075.....	111	43588.....	377	445361.....	379	4557.....	270
368714.....	219	40450.....	214	435897.....	288	445362.....	379	45598.....	61, 167
368874.....	281	405270.....	195	435899.....	288	445363.....	379	45600.....	61, 167
369001.....	242	405272.....	195	43771.....	198	445364.....	379	45602.....	61, 167
369002.....	242	405273.....	195	43840.....	249	445365.....	379	456025.....	61, 167
369003.....	242	405278.....	195	43847.....	53, 80	445366.....	379	456026.....	61, 167
369014.....	193	405279.....	195	43871.....	63	445367.....	379	45603.....	61, 167
369018.....	193	405721.....	176, 222	438975.....	314	445368.....	379	456032.....	212
36927.....	220	406160.....	128	43917.....	377	445369.....	379	45604.....	61, 167
369399.....	242	409515.....	128	439178.....	377	445370.....	379	45605.....	61, 167
369424.....	193	409913.....	199	439179.....	377	445371.....	379	45606.....	61, 167
3698.....	231, 312	410200.....	222	43918.....	377	445372.....	379	456067.....	86

45608.....	61	461812.....	21	47875.....	105	510505.....	299	52452.....	105
45608.....	167	461813.....	21	481150.....	48	510507.....	299	52455.....	291
456144.....	268	461814.....	21	48127.....	61, 168	510509.....	299	52460.....	287
456150.....	19	461815.....	21	482230.....	261	512434.....	382	524600.....	134
456151.....	19	461816.....	21	482231.....	261	512435.....	382	524772.....	202
456152.....	19	461817.....	21	482235.....	261	512436.....	382	524791.....	202
456153.....	19	461818.....	21	484619.....	98	512437.....	382	524795.....	202
456214.....	61, 167	461819.....	21	48877.....	222	512438.....	382	52633.....	192
456215.....	61, 167	461824.....	21, 22	489148.....	212	512439.....	382	52690.....	119
456217.....	61, 167	461825.....	21	48948.....	228	512440.....	382	5270.....	134
456218.....	61, 167	461826.....	22	48952.....	281	512441.....	382	527021.....	113
456219.....	61, 167	461925.....	137	48953.....	281	512442.....	382	5271.....	134
456221.....	61, 167	462345.....	142	49068.....	48	512481.....	91	527142.....	134
456222.....	61, 167	464102.....	138	491521.....	110	512482.....	91	527143.....	134
456223.....	61, 167	464104.....	138	49473.....	8	512498.....	26	5272.....	134
456250.....	61, 167	464309.....	136	49758.....	272	512499.....	26	52733.....	134
456252.....	61, 167	465101.....	293	49786.....	246	512501.....	26	52745.....	134
456253.....	61, 167	465248.....	136	498.....	7	512502.....	26	52746.....	134
456254.....	61, 167	465700.....	293	49914.....	127	512503.....	26	527479.....	186
456261.....	61, 167	465980.....	135	499740.....	221	512504.....	26	52748.....	186
456263.....	61, 167	466102.....	138	500113.....	119	51263.....	41	527530.....	381
45633.....	109	466104.....	138	50037.....	275	51264.....	41	527791.....	134
4565.....	193	46613.....	61, 167	500380.....	275	51300.....	41	527816.....	176
456723.....	296	466432.....	142	500400.....	311	51302.....	41	52920.....	123
45683.....	24	467640.....	358	50041.....	275	513483.....	91	52987.....	289
45684.....	24	46765.....	61, 168	5004822.....	215	513484.....	91	53012.....	295
45685.....	24	468114.....	137	5008.....	164, 223	514205.....	91	5305.....	134
456852.....	52	468884.....	53	50092.....	302	514206.....	91	5310.....	134
45686.....	24	469138.....	136	501100.....	356	514250.....	148	53118.....	134
45687.....	24	469992.....	240, 350	501160.....	94	514251.....	148	531585.....	84
45688.....	24	469993.....	240, 350	501161.....	94	514252.....	148	53185.....	280
45689.....	228	470201.....	198	501162.....	94	51428.....	61, 387	531988.....	32
457000.....	329	47126.....	256	501163.....	94	51488.....	168	5325.....	323
457001.....	330	4720001.....	106	501164.....	94	515225.....	15, 47	53326.....	192
457004.....	329	4720003.....	106	501165.....	94	516345.....	229	534093.....	86
457005.....	330	472002.....	106	501166.....	94	518512.....	15, 47	53430.....	212
457007.....	332	472006.....	106	501167.....	94	51890.....	249	534570.....	277
457008.....	329	472010.....	26	501168.....	94	520370.....	301	535020.....	233
457008.....	329	472024.....	26	501180.....	96	520371.....	15, 301	535028.....	233
457008.....	330	472029.....	26	501181.....	96	521032.....	194	535036.....	233
457009.....	329, 330	472032.....	26	501182.....	96	521088.....	123	535040.....	233
457010.....	329, 330	472110.....	26	501183.....	96	521091.....	110	53589.....	241, 351
457016.....	332	472115.....	26	501184.....	96	521092.....	110	53815.....	387
457017.....	332	472116.....	26	501185.....	96	521093.....	110	53850.....	249
457018.....	332	472124.....	26	501186.....	96	521094.....	110	53912.....	387
457022.....	332	472129.....	26	501187.....	96	521410.....	379	53913.....	225
4577.....	214	472132.....	26	501188.....	96	521411.....	379	53914.....	225
458298.....	20	473010.....	26	501189.....	96	521412.....	379	53915.....	387
458299.....	20	473024.....	26	501189.....	91	521413.....	379	5401.....	210
458301.....	20	473029.....	26	50120.....	302	521414.....	379	544771.....	360
458302.....	20	473032.....	26	501246.....	15	521415.....	379	5454.....	124, 200
458303.....	20	473110.....	26	50201.....	91	521416.....	379	545515.....	285
458304.....	20	473124.....	26	502097.....	107	521417.....	379	546501.....	277, 312
458308.....	20	473129.....	26	503010.....	100	521418.....	379	546514.....	325
458310.....	20	473131.....	26	503013.....	100	521419.....	379	546515.....	325
458311.....	20	4734.....	297	503015.....	100	521420.....	379	546516.....	325
458312.....	20	473447.....	167	503240.....	118	521421.....	379	546517.....	325
458313.....	20	473448.....	167	503250.....	118	521422.....	320	54664.....	218
458313.....	45	473449.....	167	503260.....	118	521423.....	320	54723.....	193
458314.....	20	4735.....	297	50339.....	198	521424.....	320	54744.....	107
458315.....	20	474010.....	26	5033T0.....	378	521425.....	320	54770.....	210
458316.....	20	474024.....	26	5033T1.....	378	521466.....	379	548000.....	355
458317.....	20	474029.....	26	5033T2.....	378	521554.....	379	548001.....	355
458512.....	170	474032.....	26	5033T3.....	378	521555.....	379	548002.....	356
45897.....	208	474110.....	26	5033T4.....	378	521556.....	379	548003.....	356
45914.....	193	474124.....	26	5033T5.....	378	521557.....	379	548004.....	356
45918.....	193	474129.....	26	5033T6.....	378	521558.....	379	548005.....	356
45920.....	193	474132.....	26	503553.....	252	521559.....	379	548005.....	356
459815.....	275	474210.....	26	50447.....	275	521560.....	379	54810.....	212
460113.....	135	474224.....	26	50448.....	275	521561.....	379	548202.....	377
460137.....	135	474229.....	26	50550.....	197	521562.....	379	54840.....	58
460138.....	135	474232.....	26	505805.....	113	521563.....	379	54841.....	58
460189.....	135	474310.....	26	50614.....	74	521567.....	379	54848.....	377
460190.....	135	474324.....	26	50615.....	74	52158.....	282	54850.....	377
460193.....	135	474329.....	26	50616.....	74	52159.....	282	54852.....	377
46057.....	287	474332.....	26	507213.....	58	52160.....	63, 163, 302	54855.....	377
460900.....	135	476573.....	118	509620.....	372	521620.....	51	54858.....	377
461205.....	268	47747.....	226	51025.....	252	521621.....	51	54861.....	377
461206.....	268	478201.....	231	510500.....	299	52220.....	208, 214	54862.....	377
461525.....	384	47847.....	377	510503.....	299	523040.....	153, 311	54863.....	377
						524036.....	194	54866.....	377

54867	377	57250	364	606815	136	614421	366	6349	91
54868	377	57325	268	607102	381	614422	366	635240	183
54869	377	573474	118	607103	381	614423	366	63526	184
54870	377	573504	118	607104	381	614424	366	63528	184
54872	377	5745	105	607105	381	614425	366	635311	50
54875	377	57487	193	608010	210, 211	614621	363	635312	50
54876	377	57496	220	608025	210	614622	363	63741	198
54879	377	57936	211	608601	89	614623	363	63743	164, 223
5488	271	57966	226	60890	22	614624	363	63744	164, 223
54900	381	57991	213	609120	136	614625	363	63745	223
54903	381	58014	271	6100	182	614811	226	63745	164
54904	381	58145	281	610000	147	615509	372	63746	164, 223
54906T1	381	581787	202	610138	383	615512	372	63747	164, 223
54906T2	381	58320	47	610139	383	61569	22	63748	164, 223
54906T3	381	584136	48	610140	383	6160	217	63749	164, 223
54906T4	381	58432	174	610141	383	61630	227	63760	198
54906T5	381	58515	83	610142	383	61640	227	63761	198
5490T5	381	586412	303	610143	383	61650	227	638002	248
54910	381	586947	304	610144	383	616511	372	63895	281
55024	196	58785	184	610145	383	616512	372	640120	6
55102	134	587891	323	610146	383	616513	372	640121	6
55103	134	58844	177	610147	383	61660	227	640122	6
551069	371	58858	99	610148	383	61703	242	640123	6
551200	285	589431	243	61020	268	617102	316	640124	6, 46
551223	371	591409	206, 211	610281	174	617104	316	640125	6, 46
551266	68	591421	206	61034	292	617822	8	640128	6
551294	371	591424	206	610362	111	617822	45	640129	6
551299	371	59200	261	6104013	208	617823	8	640131	6, 46
55238	283	59700	267, 269	61060	268	6179	89	640132	6, 46
5524	229	59874	233	61068	268	617963	89	640133	6, 46
5528	241, 351	6004	364	61071	21, 22, 46	617965	89	64132	61, 168
5529	241, 351	60040	208	610721	21, 22, 46	61802	185	6414021	223
553211	57	60114	77	61082	22, 46	62010	48	64209	222
553312	57	60115	77	61083	22, 46	62023	48	644048	179
553313	57	601405	289	61084	22	62035	48	644078	179
553319	235	601504	118	61095	22	62060	48	644201	88
554010	127	601507	118	61128	22	6207	224	644238	37
55442	47	601510	118	61129	22	620899	358	644239	37
55454	63, 163	601516	119	61180	210	62110	48	644240	37
55584	177	601548	100	611838	383	62135	48	644241	37
55665	261	601827	98	611840	383	621480	50	644242	37
5581	284	601864	289	61218	63	621481	50	644268	53, 90
5585	367	602200	144, 368	61219	63	621482	50	644269	53, 90
55862	302	602201	144, 368	61225	63	621484	50	644270	53
558987	219	602204	142	61230	63	621486	50	644271	86, 123
561100	262	60221	268	61231	63	621487	50	644272	86, 123
561102	262	602221	302	61232	63	621488	50	644273	86, 123
561103	262	602256	141	6124022	208	621490	50	644274	86, 123
561105	262	602261	141	613015	382	62160	48	644275	86
56123	196	602601	329	613016	382	621926	63	644276	86
56183	61, 168	60269	184	613020	382	62215	48	644277	86
563512	365	60276	184	613021	382	622317	230	644278	86
564711	272	60298	61, 167	613022	382	622318	170	644315	259
564725	272	603046	111	613023	382	62235	48	644323	37
564726	274	60325	226	613024	382	62260	48, 126	644329	189
564727	276	603311	280	613026	382	623210	126	644330	189
564728	276	603312	280	613027	382	624651	121	644336	189
5653	225	603313	280	613028	382	62616	226	644337	189
56532	226	603317	283	613029	382	62620	226	644338	189
565545	192	603319	283	613030	383	62623	226	644339	189
56630	367	603322	281	613031	383	628417	208	644341	189
56663	192	603450	283	613032	383	62905	123	644342	189
566761	121	603455	283	613033	383	62906	123	644343	189, 312
566768	121	60347	216	613034	383	629140	231, 312	644344	189, 312
5669	229	603482	292	613035	383	62924	166	644345	189, 312
567897	158, 333	603531	290	613036	383	62930	166	644346	189, 312
567898	158, 306	60358	252	613037	383	62940	166	644359	179
56822	328	6036	287	613038	383	630153	76	644360	179
56824	328	603609	289	613039	383	630154	76	644361	179
5689	8, 47	603624	289	613450	382	630155	76	644362	179
5690	8, 47	603625	289	613458	382	63017	184	644363	179
56900	362	603668	293	613817	382	63024	226	644364	179
56910	362	60420	164, 223	613818	382	630269	127	644365	179
5692	362	60425	164, 223	613819	382	630281	127	644366	179
5693	362	60461	22	613820	382	630459	84	644367	179
5694	362	60462	22	613821	382	631190	63, 163	644368	179
569709	328	60563	44	613823	382	631215	121	644369	179
570423	15	60564	22	613824	382	63214	192	644370	179
57128	61, 168	60565	22	613825	382	63215	192	644383	188
572280	256	60610	226	613826	382	632258	51	644384	188

644385	188	65487	219	677463	150	679033	89	680904	145
644386	188	65523	193	677486	207	679045	89	680905	145
644387	188	65548	43	677487	207	679071	201	680935	385
644388	188	65669	360	677488	207	679076	370	680936	385
644389	188	657090	207, 211	677489	207	679104	56	680937	385
644390	188	657091	207	677489	211	679106	123	680938	385
644391	188	657092	207	677490	207	679125	53	680939	385
644392	188	658371	217	677491	24	679219	214	680940	385
644393	188	65960	249	677493	24	679329	29	680941	385
644394	188	6598	76	677494	24	679346	13	680945	128
644395	188	659975	218	677495	24	679423	370	680948	128
644396	188	66005	174	677496	24	679425	370	680949	128
644397	184	6602	182	677497	24	679426	370	680959	380
644398	184	66020	229	677498	24	679440	160	680960	380
644403	79	6605	183	677517	149	679459	58	680961	380
644404	79	66063	182	677518	149	679460	58	680965	380
644405	49	6610	182	677632	309	679486	184	680968	380
644406	49	66102	201	677699	280	679512	326	680969	380
644407	49	6611	182, 142	677700	280	679548	234	680970	380
644408	88	66117	301	677721	270	679632	293	681017	145
644409	52	6612	182	677994	89	679702	314	681133	380
644410	52	66155	201	678234	377	679708	314	681134	33, 44
644411	52	6620	182	6782T35	382	679717	314	681136	380
644412	52	662202	306, 160	6782T36	382	679733	314	681139	380
644413	52	66227	284	6782T37	382	679799	323	681140	380
644414	86	663101	232	6782T38	382	679820	102	681141	380
644415	86	66355	201	6782T39	382	679821	102	681142	380
644417	86	6640	273	6782T40	382	679839	327	681158	127
644418	86	664648	57	6782T41	382	679840	327	681175	137
644423	183	665065	220	6782T42	382	679841	327	681242	284
644513	61, 168	665067	220	6782T43	382	679842	327	6812T0	378
64485	270	665301	126	6782T44	382	679857	339	6812T1	378
645514	127	665516	367	6782T45	382	679858	339	6812T2	378
64842	56	66620	229	6782T46	382	679898	201	6812T3	378
6486	277	66645	225	6782T47	382	679945	82	6812T4	378
6492	277	6684	229	678340	201	679946	90	6812T5	378
650	198	6685	229	678385	274	679958	228	6812T6	378
651391	110	670390	91	67840	348, 203	679973	184	681337	379
651392	110	670424	15	678512	362, 143	679981	82	681338	379
651393	110	671725	246	678532	77	679982	13	681339	379
651394	110	672222	371	678548	328	679983	82	681340	379
65200	317	675100	56	678554	336	679984	13	681341	379
65202	70	677230	181	678564	187, 297	679998	87	681342	379
65203	70	677233	121	678586	187, 297	680002	87	681343	379
65204	70	677235	121	678639	238	680003	87	681344	379
652059	206	677259	202	678670	57	680031	343	681345	379
65207	70, 81	677260	202	678699	354	680032	343	681346	379
652303	213	677261	202	678700	354	68007	132	681347	379
65232	59	677262	202	678757	213	68007	145	681348	379
65234	59	677263	202	678764	80	680103	110	681349	379
652350	103	677264	202	678837	33	680104	110	681350	379
65237	59	677265	202	678839	369	680105	110	681362	333
65238	59	677266	202	678840	13	680106	110	681362	158
65239	59	677267	202	678876	58	680264	19	681363	306, 158
65240	59	677268	202	678877	58	680265	19	681373	30
65241	59	677269	202	678878	58	680331	124	681374	30
65242	59	677270	202	678880	58	680371	44	681376	33
65243	59	677277	202	678882	58	680372	44	681379	32
653008	280	677295	104	678884	63	680427	362, 143	681381	32
65302V	61	677296	104	678884	163	680492	312	681385	309
65302V	167	677297	104	678896	56	680584	120	681391	283
653122	280	677300	104	678897	56	680587	127	681395	307
653167	280	677383	303	678898	56	680592	256	681396	307
653485	293	677384	217	678901	56	680593	256	6813T0	378
653502	293	677386	217	678958	58	680605	161	6813T1	378
653506	287	677387	217	678960	58	680605	161	6813T2	378
653519	293	677388	217	678962	58	680606	161	6813T3	378
653557	292	677395	304	678964	58	680607	161	6813T4	378
653568	280	677398	308	678978	167	680676	373	6813T5	378
653569	280	677399	327	678979	167	680804	77	6813T6	378
653570	280	677402	305	678980	167	680842	217	681402	285, 215
653572	280	677450	100	678981	167	680843	217	681403	269
653575	292	677451	100	678982	167	680847	132	681404	320
653579	281	677452	100	678983	167	680847	145	681434	246
653580	281	677453	100	678984	167	680862	168	681435	246
653602	290	677458	100	678985	167	680876	269	681436	246
653619	287	677461	132	678986	167	680886	227	681439	246
65432	342, 249	677461	151	679007	132	680887	227	6814T0	378
65436	342, 249	677462	132	67901	201	680888	227	6814T00	378
654550	354	677462	151	67903	201	680903	145	6814T1	378

6814T2	378	6822T42	382	684403	170	686772	202	687548	27
6814T3	378	6822T43	382	684446	45, 50, 199	686773	202	687549	27
6814T4	378	6822T44	382	684500	62, 168	686775	202	687550	27
6814T5	378	6822T45	382	684502	382	686819	202	687551	27
6814T6	378	6822T46	382	684554	70	686838	59	687552	27
681505	170	6822T47	382	684561	329	686839	59	687553	27
681508	170	682303	103	684572	383	686845	228	687554	27
681513	334	682385	61	684613	59	686846	228	687555	27
681686	256	682385	167	684614	59	686953	59	687556	27
681741	260	682397	19	684615	59	686954	59	687557	27
681758	103	682411	198	684616	59	686956	57	687558	27
681759	103	682414	136	684639	128	686957	57	687559	27
681760	103	682416	136	684673	187, 297	686961	58	687560	27
681763	19	682417	136	684725	124	686962	58	687562	27
681781	246	682418	311	684789	128	686963	58	687563	27
681782	246	682419	355	684886	263	686964	58	687564	27
681783	246	682453	101	684888	142	686967	58	687569	122
681784	246	682454	101	684893	28	686967	58	687575	234
681785	246	682455	101	684900	28	686970	58	687579	234
681786	246	682456	101	684927	62, 168	686976	55	687591	280
681787	246	682457	189	684930	62, 168	687001	16	687594	296
681788	246	68246	229	685110	280	687002	16	687603	22
681789	246	682475	123	685139	87	687003	16	687605	22
681790	246	682477	112	685152	338	687004	16	687606	22
681791	247	682478	57	685157	338	687007	16	687607	22
681792	247	682479	277	685159	338	687008	16	687608	22
681793	247	682480	218	685160	338	687009	16	687609	22
681794	247	682481	218	685177	313	687010	16	687615	147
681795	247	682482	218	685178	33, 45	687011	16	687616	147
681796	247	682502	166	685238	45, 50	687035	367	687619	69
681797	247	682503	166	685238	199	687037	61, 167	687620	69
681798	247	682504	166	685247	84	687038	167	687624	69, 80
681799	247	682506	166	685262	55	687039	61, 167	687629	53
681800	247	682510	57	685286	358	687041	61, 167	687630	45, 50, 199
681834	89	682511	57	685344	85	687041	113	687632	280
681837	89	682512	57	685446	202	687089	353	687636	255
681955	138	682541	183, 348	685448	202	687119	360	687638	231
681956	138	682542	183, 348	685449	202	687120	360	687639	234
681960	138	682542	183	685450	202	687121	360	687640	234
681980	235	682573	179	685451	202	687124	360	687642	309
682042	166	682575	359	685455	202	687144	354	687651	382
682043	166	682883	323	685456	202	687146	354	687683	291
682044	166	682900	234	685458	202	687147	354	687842	202
682046	166	683046	45, 50	685459	202	687148	353	687844	202
682047	166	683046	199	685461	202	687155	202	687850	202
682049	163	683068	80	685462	202	687160	223	687851	202
682050	163	683088	112	685464	202	687181	29	687865	288
682051	163	683095	28	685465	202	687197	228	687900	57
682052	163	683096	28	685522	58	687204	87	687901	57
682054	60	683122	241, 351	685523	58	687228	303	687902	57
682070	276	683123	257	685568	29	687229	301	687903	57
682071	276	683124	257	685590	382	687234	130, 162, 295	687916	285
682078	169	683180	62, 168	685764	182	687241	298	687924	142, 202
682079	169	683307	131	685765	182	687254	60	687974	276
682107	131	683342	62	685800	183	687258	309	687978	311
682110	40	683342	168	685860	62, 168	687292	320	687993	180
682133	77	683391	37	685864	70	68731	61, 168	687994	182
682134	77	683398	240, 350	685885	131	687316	308	687995	182
682135	77	683432	238	685943	59	687318	306	687997	183
682136	77	683613	122	68598	193	687352	250	687998	183, 348
682147	349	683660	293	686028	85	687387	263	688082	383
682153	350	683805	386, 387	686122	202	687388	263	688121	168
682153	240	683805	387	686123	202	687389	263	688122	168
682174	19	683858	338	686228	249	687390	263	688123	168
682193	361	6838T38	385	686284	297	687392	274	688124	168
682233	307	6838T39	385	686439	189	687403	255	688219	235
682243	62	6838T40	385	686457	294	687405	255	688248	62, 169
682243	168	6838T41	385	686672	336	687406	255	688294	127
682291	109	6838T42	385	686672	153	687435	356	688478	184
682292	109	6838T43	385	686724	189	687477	371	688496	29
682293	109	6838T44	385	686730	197	687478	371	688563	376
682294	109	6838T45	385	686738	202	687479	371	688564	376
682295	112	6838T46	385	686739	202	687480	371	688565	376
6822T35	382	6838T47	385	686740	202	687482	166	688566	376
6822T36	382	684008	288	686742	202	687483	166	688567	376
6822T37	382	684030	59	686743	202	687526	267	688568	376
6822T38	382	684032	59	686744	202	687543	27	688569	376
6822T39	382	684295	320	686769	202	687545	27	688570	376
6822T40	382	684341	137	686770	202	687546	27	688571	376
6822T41	382	684374	187, 297	686771	202	687547	27	688572	376

688573	376	701336	345	715121	96	748697	87	750108	202
688574	376	701337	345	715122	96	748714	201	750191	335
688575	376	701338	343	715123	96	748716	201	750192	335
688576	376	701339	343	715124	96	748813	31	750194	335
68920	249	701340	343	715125	96	748814	31	750196	313
689236	282	701341	358	715212	131	748819	31	750197	332
689334	295	701342	358	71676	134, 136	748820	31	750198	332
689341	295	701343	359	717187	198	748821	31	750199	332
689542	295	701344	359	71726	196	748822	31	750202	332
6898	348	701345	358	71773	296	748823	31	750227	327
68994	230	701346	359	718205	185	748824	33	7503T0	378
68996	209	701347	359	718518	200	748824	44	7503T1	378
6900	268	701348	359	719107	53	748825	33	7503T2	378
690044	160	701349	359	7200	266	748826	31	7503T3	378
69062	303	701350	358	720211	47	748827	31	7503T4	378
69062	162	701351	358	72030	174	748828	31	7503T5	378
691478	20	701352	358	72068	258	748828	33	7503T6	378
692014	193	701353	358, 143	72222	210	748829	33, 44	750585	112
692032	193	701354	358, 143	72250	249	748830	33, 44	750586	112
69205	271	701356	359	7237	58	748831	33, 44	750592	367
693002	315	701357	352, 358	7238	58	748832	31	7506012	77
694024	193	701358	344	7239	58	748833	31	7506012	83
69478	284	701360	345	728030	235	748834	31	750696	58
69558	214	701361	343	728034	235	748835	31	750698	58
6963	185	701362	343	728035	235	748836	31	750705	58
6970	219	701471	59	728048	235	748837	31	750706	58
697014	182	70180	147	728049	235	748838	31	750707	58
697017	182	701801	273	728056	235	748839	31, 46	7507085	79
697025	182	70181	147	728059	235	748841	53, 131	750720	58
697114	182	70182	147	72853	224, 164	748996	199	750721	58
697117	182	70183	147	72854	224, 164	749021	382	750767	120
697125	182	70184	147	72857	224, 164	749104	60	750769	120
6977	182	70185	147	72858	224, 164	749106	60	750854	48
69852	193	702097	107	7294	55	749143	199	750855	48
69890	209	702200	202	7297	58	749170	104	750856	48
69891	209	70250	149	7300	266	749173	104	750871	97
69892	209	70251	149	730650	353	749174	104	750872	97
69893	209	70259	182	731175	314	749175	104	750873	97
69897	209	7026	78	73256	276	749178	102	750874	97
69903	209, 211	702790	174	73258	251	749180	102	750877	111
69905	209	703201	148	73263	296	749181	102	750878	12
699558	224	703202	148	7335	301, 163	749182	102	750879	12
69986	209, 213	703203	148	73425	232	749184	95	750883	12
700462	15	704190	57	7350	266	749185	95	750884	12
701231	59	70500	84	73915	280	749186	95	750885	12
701301	59	705669	149	7393	227	749187	95	750886	12
701302	342	705670	149	7394	227	749189	11	750887	12
701303	342	706751	56	7395	227	749190	11	750895	12
701304	342	707590	59, 152	7396	227	749191	11	750896	12
701305	342	707591	59, 152	7397	227	749192	11	750897	12
701306	342	707592	59, 152	7398	227	749193	11	750898	12
701307	342	707593	59, 152	740406	201	749194	11	750899	12
701308	342	707594	59, 152	740846	56	749195	11	750900	12
701308	339	708399	57	7411	275	749196	11	750901	12
701309	342	708402	57	74122	384	749197	11	750929	111
701310	343	708405	57	7440	125	749198	11	750946	24
701311	343	708406	57	74586	123	749199	11	750947	24
701312	343	708801	57	746208	125	749200	11	750948	24
701313	343	7100	266	7466T38	385	749201	11	750949	24
701314	343	71005	80	7466T39	385	749202	11	750950	24
701315	343	711203	186	7466T40	385	749203	11	750983	320
701316	344	711204	186	7466T41	385	749227	180	750995	59, 152
701317	344	713302	232	7466T42	385	749242	202	750996	59, 152
701318	344	714410	186	7466T43	385	749258	383	750997	59, 152
701319	344	714411	186	7466T44	385	749259	383	7510002	73
701320	344	714414	186	7466T45	385	749288	334	7510003	73
701321	344	714416	186	7466T46	385	749327	284	751042	68
701322	344	714420	186	7466T47	385	749328	202	7510617	74, 81
701323	344	714422	186	747714	201	749431	345	751087	273
701324	344	714424	186	747716	201	749472	383	751088	273
701325	344	714430	186	748045	260	749473	383	751092	273
701326	344	714452	186	748064	199	749474	383	751206	365
701328	342	714453	186	748119	235	749475	383	751207	365
701329	343	714456	186	748171	181	749720	97	7512070	89
701330	344	71458	188	748183	91	749721	97	7512071	89
701331	342	714807	186	748263	128	74983	58	751209	365
701332	344	714810	186	748316	382	74984	58	7512097	88
701333	344	714858	186	74842	56	749869	291	751211	365
701334	352	714910	186	748425	181	75000	301	751214	365
701335	345	715120	96	748655	184	750038	334	751215	365

751217	365	751634	227	752226	110	753338	143	753539	58
751218	365	751647	130, 294	752227	110	753340	9	753582	297
751220	373	751648	219	752252	119	753341	9	753590	144, 368
751221	373	751650	288	752303	119	753342	9	753591	144, 368
751222	373	751680	296	752431	77	753343	9	753592	144, 368
751223	373	751684	62, 168	752471	202	753344	9	753594	144, 368
751241	364	751685	62, 168	75250	79	753345	9	753596	141
751242	364	751687	62, 168	752548	84	753346	9	753599	138
751243	364	751689	62, 168	752610	189	753347	9	753606	364
751249	58	751690	62, 168	752627	58	753364	9	753608	364
751278	304	751691	62, 168	752628	58	753365	9	753647	50
751353	61, 167	751694	62, 168	752630	58	753366	9	753648	50
751354	61, 167	751697	142	7526T0	378	753367	9	753651	11
751356	61, 167	751712	49	7526T00	378	753368	9	753652	11
751412	61, 169	751714	337	7526T1	378	753369	9	753653	11
751413	61, 169	751715	337	7526T2	378	753371	9	753654	11
751414	61, 169	751716	337	7526T3	378	753374	202	753655	11
751415	61, 169	751717	338	7526T4	378	753375	202	753656	11, 91
751416	61, 169	751722	263	7526T5	378	753376	359	753677	91
751417	61, 169	751727	263	7526T6	378	753377	50	753678	91
751463	29	751728	263	752706	134	753378	50	753679	91
751478	61, 167	751731	275	752714	137	753379	50	753680	91
751479	61, 167	751732	275	752715	137	753380	50	753712	116
751480	61, 167	751736	202	752717	138	753390	34	753713	116
751481	61, 167	751737	202	752740	139	753391	34	753714	116
751482	61, 167	751738	202	752741	139	753392	34	753715	116
751483	61, 167	751739	202	75275	38	753393	34	753716	116
751484	61, 167, 113	751752	16	752755	326	753394	34	753717	116
751486	61, 167, 113	751754	16	75276	38	753395	34	753718	116
751487	61, 167, 113	751755	16	752761	55	753396	34	753719	116
751491	152	751757	16	752762	55	753397	34	753720	116
7515116	86	751757	47	752763	58	753398	34	753721	116
751531	39	751758	16	752764	58	753406	13	753722	116
751532	39	751758	47	752765	58	753408	13	753723	116
751533	39	751759	16	752766	60	753409	13	753724	116
751534	39	751759	47	752767	60	75341	123	753725	116
751537	112	751760	16	752768	60	753410	13	753726	116
751538	112	751762	16	752769	60	753411	13	753727	116
751539	55	751763	16	752770	60	753412	13	753728	116
751540	55	751770	359	752771	60	753414	13	753729	116
751541	55	751782	356	752772	60	753415	13	753730	116
751542	55	751786	112	752773	60	753416	13	753731	116
751543	55	751787	112	752774	60	753422	34	753739	117
751546	49	751797	112	752775	60	753423	34	753740	117
751547	68	751799	112	752778	60	753424	34	753741	117
751548	68	751800	112	752796	131	753425	35	753742	117
751549	68	751819	297	752812	143	753426	35	753743	117
751550	68	751819	187	752813	143	753427	35	753744	117
751559	52	751863	361	752815	143	753428	35	753745	117
751560	52	751864	361	752816	143	753429	35	753746	117
751561	52	751867	149	752818	143	753430	35	753747	117
751562	87	751873	185	752819	143	753431	35	753748	117
751563	87	751874	185	752822	142	753432	35	753750	117
751564	87	751879	174	752826	143, 362	753433	35	753751	117
751565	83	751940	57	752834	144, 368	753434	35	753752	117
751567	87	751941	57	752835	144, 368	753435	35	753753	117
751570	86	751942	57	752836	153, 366	753436	35	753754	117
751572	83	752020	39	752838	153, 366	753437	35	753755	117
751572	90	752085	31	752840	174	753438	35	753756	117
751573	83	752086	31	752908	179	753439	35	753757	117
751573	90	752087	31	752909	179	753475	97	753758	117
751575	202	752100	338	752910	179	753476	97	753759	117
751589	97	752103	338	752913	179	753477	97	753760	117
751591	97	752104	338	752914	179	753478	97	753761	117
751593	182	752106	338	752915	179	753487	104	753764	117
751597	182	752107	338	752942	382	753488	104	753765	117
7516020	52	752212	110	752943	382	753489	104	753766	117
751603	180	752213	110	752944	382	753492	59, 152	753767	117
751604	188	752214	110	752992	59, 152	753498	108	753768	117
751605	188	752215	110	7529T0	379	753500	108	753769	117
751606	188	752216	110	7529T1	379	753501	108	753770	117
751617	185	752217	110	7529T2	379	753502	108	753771	117
751618	185	752218	110	7529T3	379	753529	58	753772	117
751619	185	752219	110	7529T4	379	753530	58	753773	117
751620	185	752220	110	7529T5	379	753533	58	753774	117
751621	241, 351	752221	110	7529T6	379	753534	58	753775	117
751622	185	752222	110	753111	28	753535	58	753776	117
751623	361	752223	110	753172	9	753536	58	753777	117
751624	361	752224	110	753255	136	753537	58	753778	117
751625	185	752225	110	753338	362	753538	58	753779	117

753780	117	753902	142	754226	43	755254	17	755633	19
753781	117	753903	142	754227	43	755255	17	755634	19
753783	116	753905	142	754228	43	755256	17	755635	19
753784	116	753916	197	754229	87	755257	17	755636	19
753785	116	753942	221	754230	37	755258	17	755649	210
753786	116	753981	106	754231	37	755259	17	755650	210
753787	116	754020	117	754232	37	755271	272	755651	210
753788	116	754021	117	754233	37	755381	19	755652	210
753789	116	754022	117	754234	37	755382	19	755660	359
753790	116	754023	117	7543T0	376	7553T37	382	755661	359
753791	116	754024	117	7543T00	376	7553T38	382	755662	276
753792	116	754025	117	7543T1	376	7553T39	382	755667	30
753793	116	754026	117	7543T2	376	7553T40	382	755668	30
753794	116	754027	117	7543T3	376	7553T41	382	755669	30
753795	116	754028	117	7543T4	376	7553T42	382	755670	30
753796	116	754031	200	7543T5	376	7553T43	382	755671	30
753797	116	754032	200	7543T6	376	7553T44	382	755672	30
753798	116	754033	200	7544T0	376	7553T45	382	755673	30
753799	116	754034	200	7544T00	376	7553T46	382	755674	69
753800	116	754035	200	7544T1	376	7553T47	382	755675	69
753801	116	754037	200	7544T2	376	7553T48	382	755676	69
753802	116	754038	200	7544T3	376	755408	169	755677	69
753803	116	754063	135	7544T4	376	755456	76	755679	69, 81
753804	116	754064	135	7544T5	376	755458	76	755680	69, 76
753806	116	754065	135	7544T6	376	755479	102	755681	69, 76
753807	116	754079	233	75450	287	755480	102	755717	291
753808	116	754080	233	754616	57	755481	102	755718	291
753811	116	754081	233	754617	57	755482	102	755737	151
753812	116	754082	233	754618	57	7554T34	384	755738	151
753813	116	754083	50	754619	57	7554T35	384	755739	151
753814	116	754084	50	754621	101	7554T36	384	755740	151
753815	116	754087	162	754622	101	7554T37	384	755741	270
753816	116	7540T0	376	754623	101	7554T38	384	755742	269
753817	116	7540T00	376	754624	101	7554T39	384	755747	273
753818	116	7540T1	376	754681	62, 169	7554T40	384	755750	273
753819	116	7540T2	376	754682	62, 169	7554T41	384	755763	33
753820	116	7540T3	376	754683	62, 169	7554T42	384	755764	33
753821	116	7540T4	376	754684	62, 169	7554T43	384	755854	362
753822	116	7540T5	376	754685	62, 169	7554T44	384	755855	362
753823	116	7540T6	376	754686	62, 169	7554T45	384	755875	111
753824	116	7541448	51	754687	62, 169	7554T46	384	7558T35	385
753825	116	754157	51	754688	62, 169	755510	367	7558T36	385
753826	116	754194	67	754689	62, 169	755512	367	7558T37	385
753827	116	754195	67	754690	62, 169	755529	276	7558T38	385
753828	116	754196	88	754692	62, 169	755534	124, 132, 177	7558T39	385
753830	116	754197	88	754693	62, 169	755537	124, 132, 177	7558T40	385
753831	116	754198	88	754694	62, 169	755539	124, 132, 177	7558T41	385
753832	116	7541T0	376	754714	62, 169	755540	124, 132, 177	755922	355
753833	116	7541T00	376	754715	62, 169	755541	124, 132, 177	75600	47
753834	116	7541T1	376	754716	62, 169	755542	296	756021	292
753835	116	7541T2	376	754780	381	755562	69	756254	113
753836	116	7541T3	376	754785	380	755563	19	756532	119
753837	116	7541T4	376	754786	380	755569	269	756533	119
753838	116	7541T5	376	754787	380	755579	19	756534	119
753839	116	7541T6	376	754922	383	755580	19	756535	119
753840	116	754201	88	754923	383	755581	19	756536	119
753841	116	754202	88	754958	19	755582	19	756538	198
753842	116	754203	88	754988	358	755583	19	756574	175
753843	116	754204	88	755018	189	755584	19	756576	175
753844	116	754205	88	755084	124	755604	124	756578	175
753845	116	754206	88	755122	41	755605	124	756579	175
753846	116	754207	88	7551237	41	755611	77	756583	175
753847	116	754208	88	7551238	41	755613	77	756584	175
753848	116	754209	69	7551239	41	755614	77	7565T38	385
753849	116	754210	69	755124	41	755616	76	7565T39	385
753851	117	754211	69	7551240	41	755617	76	7565T40	385
753857	117	754212	69, 80	7551242	41	755618	76	7565T41	385
753858	117	754213	75	7551243	41	755619	19	7565T42	385
753859	117	754214	75	7551244	41	755620	19	7565T43	385
753866	28	754215	75	7551245	41	755621	19	7565T44	385
753872	29	754216	76	7551247	41	755622	19	7565T45	385
753873	29	754217	76	7551248	41	755623	19	7565T46	385
753874	29	754218	76	7551250	41	755624	19	756660	372
753875	29	754219	78	7551252	41	755626	19	756664	51
753876	29	754220	78	7551253	41	755627	19	756668	51
753887	70, 76	754221	80	7551254	41	755628	19	756696	103
753888	70	754222	82	755127	41	755629	19	756697	103
753889	188	754223	82	755239	215	755630	19	756698	103
753891	188	754224	82	755252	17	755631	19	756699	103
753901	142	754225	43	755253	17	755632	19	756726	168

756727	168	781014	217	813101	251	832613	316, 318	85798	209
756728	168	782541	372	813102	251	832653	316, 318	86035	182
756729	168	78498	187, 297	813103	251	834101	101	8605	140
756730	168	785	164, 223	813104	251	834102	101	861455	316
756735	84	7850	23	813121	251	834103	101	862005	85
756866	345	785006	176	813122	251	834104	101	864971	246
756867	345	785056	176	813123	251	834105	101	864972	246
756902	359	785360	176	814286	265	834106	101	865000	233
757131	117	785376	176	816165	232	834107	101	865003	233
75727	38	785P	164, 223	818020	196	834108	101	865040	233
75729	38	78694	84	818024	196	834109	101	865080	233
75731	38	78700	206	818026	196	834110	101	86659	268
75732	38	78700	212	818028	196	834940	233	86986	7
757728	369	78774	283	818032	196	834970	233	870077	176
757903	182	78775	283	818036	196	834990	233	871210	308
757927	369	7889	119	818040	196	834994	233	872012	141
757934	298	78896	226	818136	196	835578	317	8745	202
757955	298	78897	226	818140	196	8357835	383	87532	281
757974	141	789816	141	818509	141	8357836	383	87587	109
758262	335	78997	127	81929	281, 282	8357837	383	87655	301
758266	335	790196	221	822101	273	8357838	383	87702	248
758267	335	790198	221	82230	249	8357839	383	87774	268
758268	335	792080	336	822751	273	8357840	383	87855	61, 167
758271	335	792100	176	822850	273	8357841	383	87936	196
758272	335	792101	176	823000	175	8357842	383	8811	252
758344	345	792102	176	823003	175	8357843	383	8813	252
758572	298	792107	176	823004	175	8357844	383	8815	252
758713	118	792108	176	823007	175	8357845	383	8816	252
758749	291	792109	176	824336	321	8357846	383	8817	252
7588	52	792150	336	824337	321	8357847	383	882618	365
758871	288	7922	153, 336	824338	321	835985	317	88410	231, 312
759228	59, 152	7925	220	824340	321	835987	317	884904	305
759240	59, 152	792502	175	824342	321	836489	317	885008	305
759251	59, 152	792510	175	824344	321	83654	281	88554	323
759815	141	792522	175	824345	321	840521	331	88555	323
760321	360	792560	175	824347	321	841529	315	88556	323
760718	313	792570	175	824846	321	844756	202	8856	353
760719	313	792580	175	824990	233	84513	235	8859	192
760722	313	792590	175	824993	247	84514	235	88696	260, 263
760724	313	793030	317	825003	174	84515	235	88742	281
766435	197	793031	317	825009	174	84516	235	8877	229
766440	197	793032	317	825024	174	8478	188	88861	233
766445	197	7933	387	825029	174	849220	51	88865	233
76848	58	793606	258	825031	174	850302	185	88868	233
76852	58	795043	131	828145	252	850311	348	88875	233
76853	58	800061	260	828183	252	85050	228	8888	231
76854	57	801546	260	828186	252	851010	189	8889	231
76855	57	801547	260	828187	252	8511010	94	888920	233
77000	107	801557	260	83025	166	851102	94	88984	170, 200
77001	107	80201	238	831210	315	851103	94	890546	254
77002	107	80207	238	831211	315	851106	94	890547	254
77003	107	80211	238	831212	315	851108	94	890549	254
77004	107	80212	238	831510	315	851114	94	890550	254
77005	107	802944	251	831511	315	851115	94	890551	254
77006	107	8030	145	831520	315	851122	94	890552	254
77007	107	8031	145	831609	315	851123	94	890553	254
77008	107	80411	55	831611	315	851130	262	890554	254
77025	55	80412	55	831612	315	851131	262	890555	254
77026	55	80413	55	831622	317	85120	176	890791	267
77027	55	80414	55	831624	316	851237	70	890834	274
770589	328	804239	264	831627	315	851238	70	890835	274
770690	328	805666	256	831632	317	851239	70	890836	256
770692	330	806071	258	831636	315	851240	70, 80	890837	256
770693	330	8065	218	831638	316	851247	70	890840	254
773025	232	806680	249	831650	316	851248	70	891245	315
774320	56	807035	386	831687	316	851760	176	89314	225
774360	56	807053	131	831885	318	851901	79, 90	89318	225
774380	56	807054	131	831886	318	852033	174	89574	193
775180	56	807056	131	831887	319	8521	238	8997	289
776320	56	808081	265	831890	319	8525	289	900019	23
776360	56	808091	265	831891	319	852508	174	900021	23
776380	56	80830	125	831892	319	852914	177	900022	23, 45
778006	260	80834	125	831893	319	852919	177	900023	23
778506	260	809000	128	831926	318	854025	183	900025	40
77854	216	809501	246	831927	317	854026	183	900058D	63, 163
77982	188	810211	47	831938	318	85479	291	900058E	63, 163
780720	174	810471	15	831939	318	85483	291	900078	152, 271
781011	217	810680	151, 258	831940	318	855101	60, 112	900078	113
781012	217	812384	252	831941	318	85585	364	9000880	226
781013	217	812590	79	831942	318	856520	47	9000970	222

9001212	7	905042	86	911424	166	914722	342, 339	922525	186
900135	272	905044	86	911428	234	914740	345	922545	186
900142	267	905131	63	911466	235	914752	355	923102	186
900143	267	905132	63	9115	250	914753	355	92500	47
900144	265	905133	63	911595	121	914919	122	92501	47
900145	265	905134	63	9116	250	915005	243	926980	331
9001472	265	905135	63	911622	166, 231	915006	243	93000	228
900159	283	905141	7	911623	166, 231	915083	198	930276	230
900175	287	905142	7	911625	166, 231	915084	198	934513	319
900184	364	905145	6	911640	228	91511	241, 351	934514	319
9001840	364	905145	44	911641	228	91513	240, 350	934520	319
90018400	364	905149	6	911642	228	915165	7	934521	319
900185	364	905149	44	911643	228	915306	22	936012	136
9001850	364	905151	6	9117	250	915325	255	942005	264
90018500	364	905154	6	9118	250	915327	255	942006	264
900188	177	905162	7	9119	250	915328	255	948010	364
900206	349	905164	7	9120	250	915329	255	948250	298
900207	349	90517	143, 362	912058	197	915331	255	948251	298
900218	347	905454	212	912126	212	915332	22	948252	298
900219	347	905651	379	912232	232	915816	198	948322	328
900221	347	90587	248	9130	250	915819	198	948323	328
900222	347	906095	348	913299	50, 199	915823	198	948912	185
900225	343	9065	48	913301	50, 199	915933	198	948913	185
900226	343	90650	193	913302	50, 199	917010	26	949305	243
900228	343	907016	353	913307	199	917024	26	949306	243
900230	348	907022	353	913309	199	917029	26	949307	243
900240	192	907104	354	913310	199	917032	26	949310	243
9003	225	907106	354	913311	199	917072	26	949311	243
900328	272	907116	354	913312	199	917078	26	949318	242
900329	272	907126	354	913313	199	917082	26	949320	242
900332	260	907128	354	913314	199	917084	26	949331	242
900333	260	907140	354	913315	199	917092	26	949332	242
900357	251	907290	378	913316	199	917097	26	950121	51
900358	251	907291	378	913321	199	917102	26	950204	111
900359	251	907292	378	913323	199	917103	26	951226	276
9003590	251	907293	378	913325	199	917104	26	953102	282
900363	251	907294	378	913329	199	917110	26	95321	234
900368	361	907295	378	913330	199	917116	26	955000	361
900370A	360	907296	378	913331	199	917120	26	95758	188
900372	360	9077	225	913334	199	917122	26	95789	177
900376L	360	9078	225	913340	199	917128	26	95794	206
900376M	360	9079	225	913341	199	917134	26	95796	206
900376XL	360	9080	225	913359	197	917140	26	95863	387
9004	225	9081	225	913363	197	917210	26	95874	284
90045	225	9092	225	913364	197	917224	26	959962	349
900687	347	9093	217	913390	250	917229	26	960056	262
9014	218	909402	145	913391	250	917232	26	961039	363
901514	125	9095	217	913392	250	918010	26	96193	211
901515	162	9096	217	913393	250	918024	26	9635	105
901590	331	9097	217	913394	51	918029	26	964239	218
901852	364	9098	217	913397	51	918032	26	964744	214
901940	212	9099	152	913398	51	918110	26	964745	214
902591	324	909984	240, 350	913480	250	918124	26	96654	238
9030	218	909985	240, 350	913481	250	918129	26	968010	7
903170	70, 76	909992	240, 350	913482	250	918132	26	968011	7
903171	70, 76	909993	240, 350	913483	250	918210	26	968012	7
903173	70, 76	909995	240, 350	913901	211	918224	26	968013	7
9032	300	9100	225	9140	250	918229	26	968014	7
903300	379	910020	240, 350	914000	166	918232	26	96802	7
903370	381	9101	225	914010	160	918310	26	96805	7
903381	379	910384	224	914016	161	918324	26	96806	7
903382	379	910385	226	914017	161	918329	26	96807	7
903383	379	910389	303	914018	161	918332	26	96808	7
904330	379	910390	303, 162	914020	161	918410	26	96809	7
904331	379	910393	308, 161	914022	161	918424	26	96810	7
904332	379	911059	234	914026	161	918429	26	96811	7
904333	379	911065	231	914027	161	918432	26	96812	7
904334	379	9111	250	914029	161	918510	26	96813	7
904335	379	911132	228	914032	161	918524	26	96853	283
904336	379	911134	228	914033	161	918529	26	96999	383
904394	379	911135	228	914041	160	918532	26	970011	266
904395	379	911136	228	914042	122	9201	300	970012	266
904396	379	911156	229	914093	132	9202	300	970015	266
904565	379	911166	228	914591	122	9203	300	970830	286
904566	379	911291	197	914613	122	9204	300	970831	286
904567	379	911306	241, 351	914614	122	9205	300	971533	198
904568	379	911307	241, 351	914615	122	9206	300	971955	305
905029	91	911343	234	914616	122	9207	300	975830	308
905031	91	9114	250	914617	122	9216	300	975835	308
905033	91	911422	166	914721	342	922524	186	98040	224

29
28
27
26
25
24
23
22
21
20
19
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
0



comptoir de bretagne

SPÉCIALISTE DE L'ÉQUIPEMENT & FOURNITURES
hôtels ■ restaurants ■ collectivités ■ métiers de bouche