

LE GUIDE DES ÉQUIPEMENTS DE LA CUISINE À LA SALLE



GROUPE
RESO
Résolument nature

EDITO

Le Groupe RESO figure à ce jour parmi les principaux distributeurs de produits d'hygiène professionnels et livre de nombreux établissements partout en France. Il est reconnu pour sa maîtrise des flux logistiques, le respect des délais, la qualité des produits livrés, mais avant tout pour le sens du service client, qui anime l'ensemble de ses équipes.

Fort de ce savoir-faire, le Groupe RESO pour mieux servir sa clientèle souhaite diversifier son offre et propose désormais une gamme complète d'équipements et de matériels pour le CHR et les collectivités.

Cafetiers, restaurateurs, professionnels des métiers de bouche mais aussi chefs et économistes en collectivités trouveront dans ce nouveau catalogue de quoi équiper leur cuisine, servir leurs clients, décorer leur salle ou vêtir leurs équipes.

Le Groupe RESO sélectionne son offre parmi de grandes marques, gages de qualité, privilégie les fabricants français ou européens et s'engage sur une large gamme disponible.

Découvrez nos collections au fil des pages de ce catalogue et surtout n'hésitez pas à contacter votre conseiller du Groupe RESO qui se fera un plaisir de venir vous rencontrer dans votre établissement pour vous apporter tous les conseils adaptés à votre demande.





La plateforme nationale RESOLOG

La logistique est cruciale pour les entreprises de distribution ; la maîtrise des approvisionnements par RESOLOG a permis au Groupe RESO de confirmer son avance sur les tendances du métier :

- Contraintes accrues de compétitivité.
- Nécessité de réactivité toujours plus forte.
- Augmentation de la fréquence des échanges.
- Réduction des délais administratifs et de manutention.
- Élargissement de l'offre produit.

Pour le client final, la plateforme logistique RESOLOG permet l'accès à plus de produits, au meilleur prix, avec un délai de livraison plus court.

Chiffres clés Plateforme RESOLOG

2007 date de démarrage de l'activité
3000 m² de surface d'entrepôts
1600 m² de surface de racking
5 niveaux de stockage et 12,5 m de hauteur
22000 palettes en transit par an
soit environ 16000 tonnes
680000 colis traités par an

Chiffres clés Groupe RESO

158 conseillers en hygiène
36 techniciens
157 préparateurs commande et livreurs
80 employés administratifs
30 entrepôts régionaux
89 camions de livraison et véhicules SAV
4200 références en stock
500 références de produits à marque propre

Votre distributeur RESO le plus proche

1 A.PRO HYGIÈNE

43B rue des Chênes
53940 SAINT BERTHEVIN
Tél. : 02 43 68 24 57
84 rue Pierre Martin
72100 LE MANS
Tél. : 02 43 16 83 84
contact-apro@groupe-reso.fr
Départements : 14.27.50.53.61.72.76

2 ARROW BALL

18B, parc d'activités Beau Vallon
57970 ILLANGE
Tél. : 03 82 50 09 63
contact-arrowball@groupe-reso.fr
Départements : 54.55.57+Luxembourg

3 BONNET HYGIENE

ZAE du Causse d'Auge - 48000 MENDE
Tél. : 04 66 65 67 62
106, avenue du G^{al} Leclerc - "La Ponétie"
15000 AURILLAC
Tél. : 04 71 47 21 65
contact-bh@groupe-reso.fr
Départements : 12.15.30.34.43.46.48.63.81

4 C2M

Franche-Comté
9 rue des Âges - 25390 LORAY
Alsace
84 rte de Strasbourg
67500 HAGUENAU
Tél. : 03 81 43 28 68
contact-c2m@groupe-reso.fr
Départements : 25.39.67.68.70.90

5 CHAMPAGNE HYGIENE

6 rue Henri Farman - ZA Les Perrières
10410 SAINT PARRÉS AUX TERTRES
Tél. : 03 25 75 25 97
contact-champagne@groupe-reso.fr
Départements : 08.10.21.51.52.55.89

6 CHAMPENOIS COLLECTIVITES

2 rue de la Futaie - ZAC du Taillis - CS40002
44840 LES SORINIERES
Tél. : 02 40 92 17 77
contact-champenois@groupe-reso.fr
Départements : 22.29.35.44.49.56

7 CHRISTIN PROFESSIONNEL

ZAC du Sancerrois - rue des Ceps
18390 ST GERMAIN DU PUY
Tél. : 02 48 69 81 80
CCal Cap Saran Nord - 45770 SARAN
Tél. : 02 38 72 13 13
69 boulevard Dagonneau
58640 VARENNES VAUZELLES
Tél. : 03 86 58 08 75
christinpro@christinpro.fr
Départements : 03.18.28.36.37.41.45.58

8 COMODIS

95 rue Col du Rousset
ZA Porte du Vercors
26300 CHÂTEAUNEUF SUR ISÈRE
Tél. : 04 75 02 77 81
4 Ilot C - Rue de l'Arsenal
69200 VENISSIEUX
Tél. : 04 26 78 11 92
ZA La Goutte
5 Chemin de la goutte
42390 VILLARS
Tél. : 04 77 94 88 01
contact-comodis@groupe-reso.fr
Départements : 01.07.26.38.42.69.84

9 COROI

Rue Armagnac
Zone industrielle N°1
97420 Le Port (La Réunion)
Tel : 262 262 42 15 24
Fax : 262 262 42 06 12
Département : 974
s.commercial@coroi.fr

10 COTTREZ

10 avenue Antoine de Saint Exupéry
93126 LA COURNEUVE CEDEX
Tél : 01 49 92 87 87
Fax : 01 49 92 87 70
Départements : 75, 77, 78, 91, 92, 93, 94, 95.
contact-cottrez@groupe-reso.fr

11 DASTREVIGNE & CIE

ZA de Chateavieux - Plaine de Lachaup
05000 GAP
Tél. : 04 92 52 04 75
dastrevigne.gap@wanadoo.fr
Départements : 04.05

12 DIA

29 rue Emile Sari - 20200 BASTIA
Tél. : 04 95 30 52 04
contact-dia@groupe-reso.fr
Départements : 2a.2b

13 GHENO

3 rue André-Marie Ampère
Parc d'Activités - 83310 COGOLIN
Tél. : 04 94 54 44 44
contact-gheno@groupe-reso.fr
Département : 83

14 HYGIECO

24 rue Georges Eucharis
Zone franche Dillon
97200 Fort-de-France
Tél 05 96 77 44 44
contact-hygieco@groupe-reso.fr
Départements : 971.972.973

15 HYGIE PROFESSIONNEL

Parc Alata - 6 avenue des Noisetiers
60100 CREIL
Tél: 03 44 26 11 11
contact-hygie@groupe-reso.fr
Dépts : 02.60.75.77.78.80.91.92.93.94.95

16 LABO PRO

Parc d'activités Sud Roussillon
2 rue de la Côte Radieuse
66280 SALEILLES
Tél. : 04 68 67 53 97
contact-labopro@groupe-reso.fr
Départements : 09.11.66

17 LODIPRO

ZA de Tresses - 10 rue Newton
33370 TRESSSES
Tél. : 05 57 80 99 03
contact-lodipro@groupe-reso.fr
Départements : 33.40.47.82

18 M.Y. BARRÉ COLLECTIVITÉS

Impasse du Dr. Jean
16340 L'ISLE D'ESPAGNAC
Tél. : 05 45 92 81 91
my-sarl2@wanadoo.fr
Départements : 16.17.79.86

19 NICE EQUIPE SERVICES

ZI Anatole France - Impasse n°2
Bâtiment 3 - 06340 LA TRINITE
Tél. : 04 93 27 27 72
niceequipervices@wanadoo.fr
Département : 06

20 NORD PRODUITS D'ENTRETIEN

127 rue Faidherbe - 59150 WATTRELOS
Tél. : 03 20 75 49 50
info@nord-produits-entretien.com
Départements : 59.62

21 POPYRA

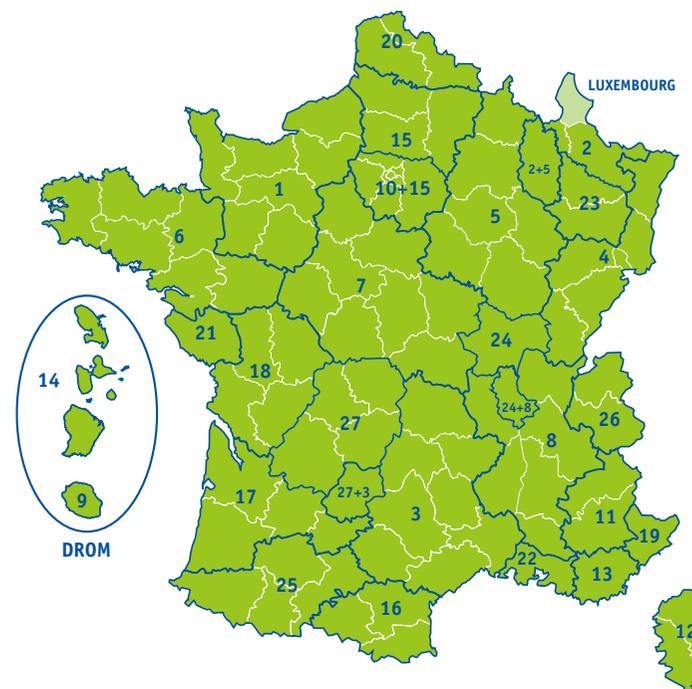
17 avenue du Maréchal Juin
Espace commercial "Les Océanes"
85180 LE CHATEAU D'OLONNE
Tél. : 02 51 95 23 21
contact-popyra@groupe-reso.fr
Département : 85

22 PREST'HYG

Master Park N°20
116 boulevard de la Pomme
13011 MARSEILLE
Tél. : 04 91 45 62 72
contact-presthyg@groupe-reso.fr
Département : 13

23 PROD'HYG

200 route de l'Usine - VANEMONT
88430 LA HOUSIÈRE
Tél. : 03 29 50 68 00
prodhyg.groupereso@orange.fr
Départements : 54.88



24 PRODINE

14-16 rue Douaumont
69100 VILLEURBANNE
Tél. : 04 78 68 19 11
contact-prodine@groupe-reso.fr
Départements : 69.71

25 PYRENET

ZAC du parc des Pyrénées -
3 rue d'Isaby
65420 IBOS
Tél. : 05 62 37 12 66
sa.pyrenet@wanadoo.fr
Départements : 31.32.64.65

26 SAVOIE HYGIENE

ZA les Colombières
2 rue du Grand Clos
73700 BOURG-SAINT-MAURICE
Tél. : 04 79 04 25 39
savoi.hygienewanadoo.fr
Départements : 73.74

27 SODICO

Rue Jean Allary
Parc d'Entreprises Brive Ouest
19100 BRIVE LA GAILLARDE
Tél. : 05 55 23 19 53
contact-sodico@groupe-reso.fr
Départements : 19.23.24.46.87

GRUPE RESO Siège social
Centre Logistique de la Gare - 19270 USSAC
Tél. : 05 55 74 79 41 - Email: info@groupe-reso.fr
www.groupe-reso.fr

L'hygiène de votre établissement est primordiale... Faites-vous accompagner par des professionnels !

Depuis plus de 20 ans, le Groupe RESO conçoit et distribue des solutions d'hygiène professionnelles performantes. Il accompagne partout en France de nombreuses collectivités, Cafés Hôtels Restaurants, commerces de bouche, traiteurs, industries agro-alimentaires... Grâce à une offre adaptée, une excellente connaissance des métiers et une notion essentielle que partagent toutes les équipes : le sens du service aux clients.

En cuisine, une hygiène irréprochable est une question de sécurité :



**Dégraissage
graisses cuites**



Plonge



Entretien surfaces inox



**Désinfection
des surfaces**



**Détartrage
machine**



**Equipement
de Protection**



Vaisselle en machine



Hygiène des sols



Hygiène des mains



Collecte des déchets

Une hygiène irréprochable valorise l'image de votre établissement :



Le Groupe RESO vous propose des gammes complètes pour répondre à tous vos besoins d'hygiène

Des produits innovants
et efficaces,
répondant aux
normes les plus
exigeantes

Des produits éco-conçus
qui respectent
l'environnement

Des produits sûres
qui respectent
l'utilisateur



Les équipes du Groupe RESO sont chaque jour à vos côtés...

Mise en place de protocoles
de nettoyage conformes
à la méthode HACCP

Livraisons et
interventions
SAV rapides

Audit hygiène
gratuit de votre
établissement

LEXIQUE PRATIQUE EN CUISINE

A

A FRÉMISSEMENT

«A frémissement» ou «frémissant» se dit d'un liquide qui commence à peine à bouillir, il n'y a pas encore de gros bouillons, juste des petits sur les bords du contenant. Le contraire de «à frémissement» est «à gros bouillons».

ABASSE

Pâte qu'on a étalée au rouleau, en général en cercle.

ABRICOTER

Passer au pinceau sur une tarte ou un gâteau un peu de sirop d'abricot pour la rendre plus brillante et appétissante.

AIL EN CHEMISE

Se dit des gousses ou des têtes d'ail, qu'on utilise sans les éplucher.

AL DENTE

«Al dente» (littéralement «à la dent» en italien) est un terme qui désigne la cuisson optimale des pâtes.

APPAREIL

Préparation à base de plusieurs ingrédients.

B

BAC EN COPOLYESTER

Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de -40°C à $+90^{\circ}\text{C}$). Incassable en cas de chutes ou de chocs divers (épaisseur, rigidité exceptionnelle). (Les bacs ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud notamment en étuves).

BAC EN POLYPROPYLÈNE

Résistance de -20°C (utilisation au froid) à $+100^{\circ}\text{C}$ (compatible four-micro-ondes). Résistant en cas de chutes ou de chocs divers (sauf aux températures négatives où des précautions de manutention doivent être prises).

BAIN-MARIE

Méthode permettant de chauffer/réchauffer en douceur, sur un fond d'eau chaude, sans contact direct avec la flamme.

BLANCHIR

Mettre un produit (légume en général) dans de l'eau bouillante salée un court instant, puis le plonger dans de l'eau très froide.

Se dit aussi des jaunes d'œufs qu'on fouette avec du sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

BRISURES

Restes de la découpe d'un aliment qui bien que consommables ne sont pas très présentables.

BRUNOISE

Préparation et découpe d'un produit en très petits dés.

C

CISELER

Couper en tranches, en lanières, en lamelles, assez fines.

CLARIFIER

Retirer la partie solide d'un mélange pour obtenir un liquide clair.



CLÉ

Sur le pâton d'un futur pain, c'est l'endroit où les plis de pâte se rejoignent, le «dessous». Chaque paton a donc un «dessus», bien arrondi et un «dessous», où se rejoignent tous les plis donnés par le travail de la pâte.

CUIRE À L'ANGLAISE

Se dit de produits qu'on cuit dans un grand volume d'eau salée.

D

DRESSAGE

Dresser sur assiette : disposer le plat terminé dans des assiettes, qui iront directement sur la table.

F

FAIRE RÉDUIRE

Laisser sur le feu une préparation pour que son volume de liquide réduise jusqu'à consistance ou volume voulu.

FAIRE SUER AU BEURRE

Cuire brièvement dans un peu de beurre des légumes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement transparents.

FEUILLETAGE

Morceau de pâte feuilletée.

FILMER

Recouvrir d'un film étirable alimentaire pour protéger de l'air.

FLEURER

Saupoudrer, de farine en général.

FONCER

Garnir un moule, à tarte par exemple, avec un cercle de pâte.

FOND

Bouillon très concentré d'une cuisson de diverses parures, de légumes et d'épices destiné à faire la base d'une sauce. Il existe plusieurs sortes de fonds (blanc = de volaille, brun = de bœuf et fond de veau).

FUMET

Comme un fond, mais de poisson. Normalement liquide, mais on en trouve aussi déshydraté (sous forme de poudre).

G

GANACHE

Mélange de chocolat fondu et de crème ou de lait, qui permet de conserver une consistance épaisse qui ne durcit pas en refroidissant.

GN

Gastro Norm est un format standardisé européen qui, par l'utilisation de mesures standardisées, facilite l'échange des récipients ainsi que le traitement des aliments dans les cuisines professionnelles.

Dimensions (L x l, en mm)

GN 2/1 : 530 x 650 / GN 1/1 530 x 325 /

GN 2/3 352 x 325 / GN 1/2 265 x 325 /

GN 1/3 176 x 325 / GN 2/4 530 x 162 /

GN 1/4 265 x 162 / GN 1/6 176 x 162 /

GN 1/9 176 x 108



GRIGNER

Grigner est un geste de boulanger qui consiste à fendre, avec une lame très affûtée (genre lame de rasoir), le dessus d'un pain juste avant de l'enfourner, pour qu'il puisse mieux gonfler à la cuisson.

I

INOX 18/10

Cela correspond à la composition chrome/nickel de l'acier dont est fait le produit. La composition (teneur) d'acier doit être conforme aux tolérances des normes européennes : 18 indique le pourcentage de chrome et 10 celui de nickel, soit une bonne combinaison des avantages du chrome (résistance à la corrosion) et nickel (brillance). Les qualités de l'acier 18/10 garantissent aux produits résistance à la corrosion et éclat (lorsque les conseils d'entretien sont respectés).

INOX 18/0 (18%)

18 indique le pourcentage de chrome ; il n'y a pas de nickel, mais le produit reste résistant à la corrosion.

13/0 (13%)

13 indique le pourcentage de chrome ; il n'y a pas de nickel, mais le produit est moins résistant à la corrosion.

J

JULIENNE

Préparation, découpe d'un produit en petits bâtonnets.

L

LÈCHEFRITE

Grande plaque métallique rectangulaire avec un petit rebord qui est livrée comme accessoire avec votre four.

La lèche-frite est en principe destinée à recueillir

le jus de cuisson qui coule quand on fait rôtir une volaille à la broche par exemple, mais elle peut aussi être utilisée comme un très grand moule à tarte rectangulaire.

LEVER

Retirer pour l'utiliser la partie noble d'un poisson, d'une volaille, etc.

LIAISONS FROIDES

En liaison froide, les plats sont préparés en cuisine. Après cuisson, les denrées subissent une réfrigération rapide avant d'être stockées à basse température. Suivant la durée de conservation recherchée (quelques jours ou quelques mois), on procède à une liaison froide positive ou une liaison froide négative.

LIAISONS CHAUDES

Les plats sont préparés en cuisine et consommés dans les deux heures. De la cuisson à la consommation, pour éviter la prolifération des germes, la température des mets ne doit jamais être inférieure à 65 °C.

M

MÉNAGÈRE

Service de couverts de table dans un coffret.

MIREPOIX

Préparation, découpe, d'un produit en gros dés.

MONDER

Monder est le terme culinaire pour dire «épilucher» ou «enlever la peau».

MONTER AU BEURRE

Incorporer petit à petit et en fouettant, du beurre (bien froid ou fondu) dans un liquide chaud afin d'obtenir une sauce onctueuse.



MOUILLER

Ajouter un liquide.

MOUILLER À HAUTEUR

Remplir de liquide un récipient jusqu'à juste recouvrir son contenu.

P

PARER

Action d'enlever les parures.

PARURES

Déchets. S'applique aux légumes, aux fruits (épluchures, trognons, etc..) aux viandes (os, couennes, ..) et aux poissons (arêtes, peaux, têtes,...).

PASSER AU TAMIS

Faire passer à travers une passoire très fine, appelée «tamis», généralement avec une maryse, une préparation plutôt épaisse afin d'en éliminer tous les petits morceaux restants. Le but est d'obtenir quelque chose de très lisse.

PELER À VIF

Enlever toutes les écorces, peau, membranes, pépins, etc... d'un fruit, pour obtenir uniquement des morceaux de pulpe.

POOLISH

La poolish est une pâte fermentée très liquide, un mélange en général d'eau, de farine, et de levure, qui est destinée à jouer le rôle de levain dans la préparation d'une pâte à pain.

On distingue assez souvent les pains en : pain à la levure, pain à la poolish, et pain au levain.

PRODUIT

Se dit de tout ce qui rentre comme matière première dans une cuisine : légumes, viandes, poisson, épices, fruits, etc.

PUNCHER

Puncher (prononcez «poncher») c'est imbiber un biscuit avec un liquide, généralement un sirop ou un alcool, pour le rendre moins sec.

R

RÉSERVER

Mettre de côté.

ROUELLE

Tranche de quelque chose de rond.

S

SANS COLORATION

Retirer du feu ce qu'on est en train de cuire, juste avant que ça ne commence à brunir.

SOLE

Terme qui désigne le «plancher» de votre four, l'endroit le plus bas.

T

TAMISER

Tamiser c'est faire passer une poudre à travers une passoire (plus ou moins fine) pour s'assurer qu'il n'y ait plus que de la poudre fine, et pas de petites boules ou morceaux agglomérés.

TORRÉFIER

Torréfier quelque chose, souvent une graine (sésame, lin...) ou un fruit sec (amande, noisette...), consiste à le chauffer à sec, c'est-à-dire sans liquide ni matière grasse, au four ou à la poêle pour retirer toute l'eau qu'il contient. Permet d'obtenir des graines un peu croustillantes, plus croquantes, très agréables en bouche, avec un goût différent de l'original, souvent plus marqué.

V

VÉRIFIER L'ASSAISONNEMENT

Goûter pour vérifier (on dit aussi «rectifier») que la préparation est assez salée et poivrée.



SOMMAIRE

ARTS DE LA TABLE.....	13
BAR SALLE BUFFET	43
EQUIPEMENT DU CHEF	57
STOCKAGE ET TRANSPORT.....	99
GROS MATERIEL ELECTRIQUE.....	131
CONSOMMABLES	187





ARTS DE LA TABLE

COLLECTIONS ASSIETTES.....	14 à 25
PLANCHES ET PANIERS À FRITES.....	26
AMUSE-BOUCHES	27
COLLECTIONS VERRES.....	28 à 35
PICHETS, CARAFES & BOUTEILLES	35 et 36
GAMME GLACIER	37
COUVERTS.....	38 à 42



CORNER

Une collection en porcelaine blanche très résistante qui se distingue !
Les formes relevées offrent un meilleur confort de service et rendent les plats délibérément originaux.

	Ref.	Par
ASSIETTE PLATE CARREE 20/20cm	301HP0003	24
ASSIETTE PLATE CARREE 25/25cm	301HP0002	24
ASSIETTE PLATE CARREE 30/30cm	301HP0001	12



GLEE BLACK



Collection en porcelaine ornée de motifs graphiques pour une table originale.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT Diam 20cm	3012199556	6
BOL 66cl Diam 17cm x 6cm	3012199557	6
ASSIETTE PLATE Diam 27cm	3012199554	6
ASSIETTE CREUSE 76cl Diam 21cm	3012199555	6



MADRID

La série Madrid procure un look contemporain à votre table et est gage de qualité et de solidité. La porcelaine d'hôtel Madrid est légère, élégante, intemporelle et produite à base de matériaux fins.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 21cm	301P0087121	36
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 27cm	301P0087127	20
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 32cm	301P0087132	16
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 21.5x4cm	301P0087222	36
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 30.3x16cm H2.2cm	301P0097830	32
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 36x17.3cm H2.5cm	301P0097836	24



WINSTON

Un classique moderne à la forme de base carrée et aux angles arrondis C'est une collection très solide et légère, parfaite pour les dîners d'affaires et les événements formels.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT CARREE 22/22cm	301P0125122	36
ASSIETTE PLATE CARREE 26/26cm	301P0125126	24
ASSIETTE PLATE CARREE 31/31cm	301P0125131	16
ASSIETTE CREUSE CARREE 20/20 cm H5cm	301P0292820	36
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 21/12.6cm	301P125221	72
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 25.5/15.5cm	301P125225	36
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 32.3/21.8cm	301P125232	24



NAPOLI Cosy & Trendy FOR PROFESSIONALS

Une collection carrée, épurée, moderne et élégante...
La porcelaine d'hôtel Napoli est légère et produite à base de matériaux fins.

	Ref.	Par
ASSIETTE CREUSE CARREE 17.5/17.5cm	301HB0427	24
ASSIETTE PLATE CARREE 30/30cm	301HP1121	9
ASSIETTE PLATE CARREE 25.5/25.8cm	301HP1122	12
ASSIETTE DESSERT CARREE 19.5/19.5cm	301HP1123	24
ASSIETTE PLATE CARREE 33/33cm	301HP1124	12
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 35/22cm	301HP1418	12
ASSIETTE DESSERT CARREE 22/22cm	301HP3462	16
ASSIETTE PLATE CARREE 27/27cm	3013100969	12
SET 20 PIECES (4 PERSONNES)	301HP20W	2
SUCRIER A COUVERCLE 11cm H6.5cm	301HB03842	48
BOL A SOUPE CARRE 15.3/15.3cm H7cm	301HB0425	48
POT A CREME 7.5cm H8.5cm	301HE03843	48
TASSE 20cl Diam 10.5cm	301HE0788C	48
SOUS-TASSE CARREE 12.8/12.8cm	301HE0788S	72
SALADIER CARRE 24/24cm H9.2cm	301HB0579	8
ASSIETTE A PAIN CARREE 13/13cm	301HP1128	72
COUPELLE CARREE 12/12cm H7.5cm	301HB2137	24
MINI COUPELLE CARREE 8.2/8.2cm H3.7cm	301HE1212	48

PANORAMA Cosy & Trendy FOR PROFESSIONALS

Une forme de base carrée, angles légèrement courbés et bords un peu relevés... sa surface de service peut être utilisée au maximum. La porcelaine a une couleur ivoire et est adaptée à un usage fréquent.

	Ref.	Par
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 19/15.5 cm	3015111119	12
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 26.5/21.5cm	3015111127	6
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 33/16.5cm	3015111134	6
ASSIETTE PLATE CARREE 15.5/15.5cm	3015111016	12
ASSIETTE PLATE CARREE 21.5/21.5cm	3015111022	12
ASSIETTE PLATE CARREE 27/27cm	3015111027	6
ASSIETTE PLATE CARREE 31/31cm	3015111031	3
COUPELLE CARREE 9/9cm	3015111009	12

FUTURO Cosy & Trendy FOR PROFESSIONALS

Une collection hypermoderne, à la fluidité unique puisque seulement certains côtés sont munis d'un bord relevé. La porcelaine est très résistante aux chocs et les bords sont extra-solides afin de prévenir des ébréchures.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT RECTANGULAIRE 24/13cm	3011955758	12
ASSIETTE DESSERT RECTANGULAIRE 29/15.5cm	3011955759	6
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 33/23cm H2.6cm	3011955760	6
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 38/20.4cm	3011955761	6
SOUS-ASSIETTE ESPRESSO 15/8cm	3011955015	48
POT A CREME 15cl	3011955315	48
COUPELLE RECTANGULAIRE 15/10.4cm	3011955215	24



FESTIVO Cosy & Trendy FOR PROFESSIONALS

Sa forme de base ronde est partiellement élevée, cet écart de hauteur du bord apporte une petite touche de luxe à la table. La porcelaine est ivoire et très résistante aux chocs. Sa qualité est durable et son design attire les regards !

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 18cm	3015729018	12
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 21cm	3015729021	12
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 24cm	3015729024	12
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 27cm	3015729027	6
BOL ROND Diam 16cm Extérieur mat	3015730016	8
BOL ROND Diam 18cm Extérieur mat	3015730018	18
BOL ROND Diam 21cm Extérieur mat	3015730021	32
ASSIETTE COQUETIER Diam 16cm	3015729016	48



GAMME BUFFET FOR PROFESSIONALS **Cosy & Trendy**

Convient parfaitement pour une utilisation en CHR grâce à la très haute qualité de la matière et ses formes aisément empilables. Le modèle a un bord renforcé, qui réduit fortement le risque d'ébrèchures. Porcelaine ultrasolide de couleur ivoire. Garantie 5 ans anti ébrèchure (uniquement sur les assiettes rondes).

	Ref.	Par
ASSIETTE A PAIN RONDE Diam 15cm H2cm	3016664015	12
ASSIETTE A PAIN RONDE Diam 21cm H2cm	3016664021	12
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 23cm H4cm	3016664023	12
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 24cm H2.35cm	3016664024	12
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 26cm	3016664026	6
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 27cm H2.45cm	3016664027	12
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 29cm H2.45cm	3016664029	6
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 31cm H2.45cm	3016664031	6
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 30cm	3016664330	6
ASSIETTE A PAIN CARREE 15/15cm	3018392015	12
ASSIETTE A PAIN CARREE 20/20cm	3018392020	12
ASSIETTE PLATE CARREE 24/24cm	3018392024	12
ASSIETTE PLATE CARREE 27/27cm	3018392027	12
ASSIETTE PLATE CARREE 30/30cm	3018392030	6
ASSIETTE A PATES RONDE Diam26cm H4.5/7cm	3016664726	3
ASSIETTE A PIZZA RONDE Diam 32cm H2cm	3016664032	6
SOUS-TASSE ESPRESSO RONDE Diam13 cm H1.8cm	3016664013	12
SOUS-TASSE RONDE BOL A SOUPE RONDE Diam 17cm	3016664017	12
TASSE A CAFE EMP. 20cl Dim7.4cm H7.1cm	3016664020	12
BOL A SOUPE ROND 2 ANSES Diam10.4cm H5.1cm	3016664030	8
CAFETIERE RONDE A COUV 35cl Diam 8.8cm H10.3cm	3016664035	4
THEIERE RONDE 40cl Diam 9.9cm H8.3cm	3016664040	4
CAFETIERE RONDE A COUV 70cl Diam 10.5cm H12.3cm	3016664070	2
TASSE ESPRESSO EMP. 9cl Diam 5.8cl H5.7cm	3016664109	12
SOUS-TASSE RONDE Diam 15cm H2cm	3016664115	12
TASSE A THE EMP. 23cl Dim 8.5cm H5.9cm	3016664123	12
SUCRIER ROND A COUVERCLE Diam 9cm H6.2cm	3016664127	4
BOL A SOUPE ROND Diam 10.4cm H5.1cm	3016664130	12
POT A CREME ROND 15cl Diam 6.7cm H7.7cm	3016664215	12



	Ref.	Par
TASSE MUG EMP. 30cl Diam 7.8cm H8.7cm	3016664230	12
TASSE ESPRESSO NON EMP. 9cl Diam 5.5cm H6cm	3018392009	12
SOUS-TASSE ESPRESSO CARREE 12/12cm	3018392012	12
TASSE A THE EMP. 23cl Diam 8.8 cm H6cm	3018392023	12
POT A CREME CARRE 25cl 8cm H9.6cm	3018392025	12
CAFETIERE CARREE A COUV 35cl 8cm H10cm	3018392035	4
THEIERE CARREE A COUV 40cl 9cm H9cm	3018392040	4
SOUS-TASSE THE 15/15cm	3018392115	12
SUCRIER CARRE A COUV 27cl 10/5cm H4.9cm	3018392127	4
POT A CREME CARRE 35cl 8cm H10.9cm	3018392135	6
COUPELLE RONDE Diam 9cm H4.1cm	3016664009	12
SALADIER EMP. 25cl ROND Diam 12cm H5cm	3016664012	12
SALADIER EMP. 60cl ROND Diam 16cm H5cm	3016664016	8
SALADIER EMP. 72cl ROND Diam18cm H5.1cm	3016664018	3
COUPELLE RONDE Diam 12cm H5.3cm	3016664112	12
SALADIER ROND Diam 16cm H7.1cm	3016664116	8
SALADIER ROND Diam 18cm H8.1cm	3016664118	2
SALADIER EMP. 118cl ROND Diam 21cm H5.1cm	3016664121	3
COUPELLE RONDE Diam 15cm H4.5cm	3016664315	24
SALADIER CARRE 16/16cm H6cm	3018392016	6
SALADIER CARRE 18/18cm H6.7cm	3018392018	6
SALADIER CARRE 21/21cm H7.2cm	3018392021	4
RAMEQUIN ROND EMP. Diam 7cm H3.5cm	3016664007	12
RAMEQUIN ROND EMP. Diam 9cm H4cm	3016664209	12
ETAGERE NOIRE 3 COUPELLES 11.5/14.5/18.5H33	301993660	6
ETAGERE NOIRE 3 ASSIETTES 18.5/24.5/28.5 H48	301139007	4
SAUCIERE RONDE 35cl Diam 9.7cm H7.7cm	3016664135	6
SALIERE CARREE 4.5/4.5cm H5cm	3018392005	12
POIVRIERE CARREE 4.5/4.5cm H5cm	3018392105	12
SAUCIERE CARREE 23cl 16.5/7cm H6.5cm	3018392125	8



ESSENTIALS FOR PROFESSIONALS **Cosy & Trendy**

Le meilleur rapport qualité prix. Collection en porcelaine blanche, adaptée à la table quotidienne comme à la table de réception. Des formes simples et épurées, fines mais hautement résistantes.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 19cm	3016695819	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 24cm	3016695824	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 27cm	3016695827	12
ASSIETTE A PATES RONDE Diam 26cm	3016695026	24
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 23cm	3016695123	24
ASSIETTE A PATES RONDE Diam 30cm	3016695230	24
ASSIETTE STEAK-POISSON OVALE 27/30cm	3016695030	24
ASSIETTE A PIZZA RONDE Diam 32cm	3016695032	24
ASSIETTE COUPE-WOK RONDE Diam 28cm	3016695028	12
ASSIETTE PLATE RECTANGULAIRE 33/18cm	3016695033	24
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 26cm	3016695126	24
TASSE MUG 29cl Diam 7.5cm H9cm	3016695653	24
TASSE GOBELET Diam 10cm H8cm	3016695654	24
TASSE DEJEUNER 56cl Diam 12.5cm H8cm	3016695655	24
TASSE GOBELET 19cl Diam 7cm H8.5cm	3016695656	24
TASSE GOBELET 33cl Diam 9.5cm H8.8cm	3016695657	36
TASSE GOBELET CONIQUE 48cl Diam 6/9cm H15cm	3016695658	24
TASSE GOBELET 53cl Diam 9.5cm H11.8cm	3016695659	24
BOL A SOUPE TETE DE LION Diam 11/8.5cm	3016695728	24
TASSE GOBELET Diam 7.5cm H9cm	3016695789	24
TASSE MUG 25cl Diam 7cm H9cm	3016695887	24
TASSE EMPILABLE 18cl Diam 7.5cm H6cm	3016695888	24
TASSE GOBELET CONIQUE 27.5cl Diam 5.5/8cm H10.5cm	3016695903	36
COUPELLE RONDE Diam 11cm	3016695011	24
BOL DEJEUNER ROND Diam 15cm H7.8cm	3016695423	24



	Ref.	Par
SALADIER ROND Diam 16cm	3016695016	24
COUPELLE RONDE EMPILABLE Diam 11cm H5cm	3016695018	24
SALADIER ROND Diam 23cm	3016695023	24
COUPELLE RONDE Diam 18cm	3016695118	24
SALADIER ROND Diam 30cm	3016695130	24
SALADIER OVALE 15/14.5cm H7.5cm	3016695862	24
SALADIER OVALE 19.5/19cm H9cm	3016695863	16
SALADIER OVALE 21/20.8cm H10cm	3016695864	12
PLAT A GRATIN OVALE 20.5/11cm	3016695159	24
PLAT A ŒUFS 17/21cm	3016695160	24
PLAT A ŒUFS 13/16cm	3016695161	24
PLAT A LASAGNE RECTANGLE 23/16cm H5.5cm	3016695184	24
RAMEQUIN ROND Diam 9cm	3016695357	72
RAMEQUIN ROND Diam 7cm	3016695358	24
COUPELLE CREME BRULEE Diam 12cm H3cm	3016695162	24
MINI POELE APERO Diam 6/10cm	3016695375	24
CUILLERE APERO 13.5/5cm	3016695377	24
COQUETIER Diam 5.3cm H6.8cm	3016695376	24
MINI SAUCIERE 6/10cm	3016695378	24



ASSIETTE PLATE
RECTANGULAIRE
3016695033



SALADIER OVALE
3016695863



COUPELLE CREME BRULEE
3016695162



MINI POELE APERO
3016695375

HOTEL

Un 1^{er} prix classique et élégant, pratique et multifonctionnel. Le design épuré permet aux assiettes de se marier facilement avec d'autres matières. Porcelaine blanche de qualité hôtelière.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 19cm	3016189119	48
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 24cm	3016189124	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 27cm	3016189127	24

RESTAURANT UNI Arcoroc

PROFESSIONAL

Collection en opale, matière très hygiénique (non poreuse, elle n'abrite pas de bactéries) et ultra-résistante aux chocs. La forme ergonomique de cette collection facilite le service et l'empilement.

	Ref.	Par
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 23cm	30122514	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 23.5cm	30122522	6
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 20cm	30122530	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 25.4cm	30124742	24
ASSIETTE OVALE 29.8/21.4cm H2.5cm	30125251	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 22.5cm	30129337	24
ASSIETTE PLATE RONDE 3CPTS Diam 25cm	30157976	24
ASSIETTE OVALE 30 A STEAK/26cm H3cm	30168557	12
TASSE UNI 8cl	30122662	48
SOUS-TASSE RONDE Diam 15.3cm	30122712	36
SOUS-TASSE RONDE Diam 14cm	30122720	48
SOUS-TASSE RONDE Diam 13cm	30122738	48
TASSE UNI 13cl	30122795	48
TASSE UNI 19cl	30122837	48
TASSE UNI 25cl	30122878	36
TASSE UNI 22cl	30125269	48
RAVIER CARRE 11/11cm	30118962	24
COUPELLE RONDE 11cl Diam 12cm	30125285	36
BOL ROND 52cl EMPILABLE	30126697	36
BOL A CONSOMME 2 ANSES ROND 31cl	30128891	24
SALADIER ROND 31.5cl EMPILABLE Diam 12cm	30130194	36
SALADIER ROND 2L EMPILABLE Diam 17cm	30143315	36
SALADIER ROND 48cl EMPILABLE Diam 14cm	30143317	36
RAVIER RECTANGULAIRE 28cl 14/9cm	30155391	24



RESTAURANT DELFT Arcoroc

La gamme Restaurant avec l'élégance du filet en plus.

	Ref.	Par
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 22.5cm	30122571	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 23.5cm	30122597	24
ASSIETTE DESSERT PLATE RONDE Diam 19.5cm	30122613	24
TASSE 19cl	30122852	48
TASSE 22cl	30125582	48
SOUS-TASSE RONDE Diam 14cm	30125996	48
BOL A CONSOMME 2 ANSES ROND 31cl	30128917	24
BOL ROND 52cl EMPILABLE	30117145	36



RESTAURANT BRUSH GREEN Arcoroc

Collection en opale, un matériau bien plus résistant aux chocs que la porcelaine et qui garantit une longue protection contre les rayures. 0% porosité, 0% bactéries !

	Ref.	Par
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 25.4cm	301C3769	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 23.5cm	30149041	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 15.5cm	30149115	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 19.5cm	30149142	24
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 22.5cm	30154754	24
TASSE 19cl	30145670	48
TASSE MUG 25cl	30154734	36
SOUS-TASSE RONDE Diam 14cm	30156033	48
SALADIER ROND 31.5cl EMPILABLE Diam 12cm	301C3775	36
COUPELLE RONDE 11cl Diam 12cm	30149116A	36
BOL ROND 52cl EMPILABLE	30154700	36



RESTAURANT FESTON

Une collection de verre trempé dotée d'une douce structure plissée. Idéale pour la table quotidienne et les réceptions. Compatible four à micro-ondes et lave-vaisselle. Résistance accrue aux chocs thermiques (-20 à 110°C).

	Ref.	Par
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 23cm	30111367A	
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 21cm	30111368	
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 19cm	30111369	



TWISTER Cosy & Trendy FOR PROFESSIONALS

Des lignes tournent autour du centre de l'assiette pour un effet graphique audacieux. Twister est disponible en 2 couleurs et idéal pour un usage intensif grâce à la qualité dure de sa porcelaine.

	Ref.	Par
ASSIETTE PLATE RONDE NOIRE Diam 21cm	3016400021	48
ASSIETTE CREUSE RONDE NOIRE Diam 21cm	3016400022	24
ASSIETTE PLATE RONDE NOIRE Diam 27cm	3016400027	24
ASSIETTE PLATE RONDE ROUGE Diam 21cm	3016410021	48
ASSIETTE CREUSE RONDE ROUGE Diam 21cm	3016410022	24
ASSIETTE PLATE RONDE ROUGE Diam 27cm	3016410027	24

LAGUNA BLUE-GREY Cosy & Trendy FOR PROFESSIONALS

Cette collection en grès au design oriental surprend par sa texture et sa forme audacieuses. Nuances de couleurs en bleu-gris, relief ondulé, bord organique, éclat magnifique à l'intérieur et brillance subtile à l'extérieur offrent un écrin exceptionnel pour vos plats.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 20cm	3015556317	24
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 26.5cm	3015556318	12
ASSIETTE PLATE OVALE 19.5/16cm	3015556320	36
ASSIETTE PLATE OVALE 27/23cm	3015556321	12
ASSIETTE PLATE OVALE 32.5/28.5cm	3015556322	8
TASSE 14cl SANS ANSE Diam 7cm H6cm	3015556172	48
SOUS-TASSE RONDE Diam 13.5cm	3015556173	72
TASSE MUG 45cl A ANSES Diam 9.5cm H11cm	3015556323	24
SOUS-TASSE RONDE Diam 15cm	3015556324	36
TASSE 23cl A ANSES Diam 8.5cm H6cm	3015556326	12
COUPELLE CARREE 7.5/7.5cm H3.8cm	3015556314	48
COUPELLE CARREE 11/11cm H4.7cm	3015556315	24
COUPELLE CARREE 14/14cm H6cm	3015556316	24
COUPELLE OVALE 20/16.5cm H6cm	3015556319	24
COUPELLE RONDE Diam 10cm H6.5cm	3015556325	36
COUPELLE OVALE 10.5/9cm H4cm	3015556327	12



GAMME THÉMATIQUE

Une présentation toujours adaptée à vos spécialités.

	Ref.	Par
ASSIETTE A PATES RONDE Diam 20.2cm H7.4cm	301DY0326	12
ASSIETTE A PATES RONDE Diam 25.2cm H9.6cm	301DY0327	4
ASSIETTE SPAGHETTI/SALADIER Diam 23/23/8.5cm	301HP0724	12
ASSIETTE A PATES «PASTA» ROUGE Diam 26cm	301160010	6
ASSIETTE «RISOTTO» ROUGE Diam 26cm	301516509	6
ASSIETTE A PATES RONDE Diam 26cm H4cm	3016695026	24
ASSIETTE STEAK-POISSON OVALE 27/30cm	3016695030	24
ASSIETTE A PIZZA RONDE Diam 30.5cm	301201097	6
ASSIETTE A PIZZA TRIANGULAIRE	301RH40897	32
ASSIETTE A PIZZA DECOREE Diam 30cm	3012131647	12
ASSIETTE/PLAT «PALETTE PEINTRE» 42/27.4cm	301E041742	12
ASSIETTE A FONDUE 6CPTS 33/26cm	301E048233	12
ASSIETTE A FONDUE «PALETTE PEINTRE» 24/30cm	301HP1367	12
ASSIETTE «POISSON» 40/24cm	301HP1150	12
ASSIETTE A MOULES A COUVERCLE Diam 28cm H8.7cm	301J2904	4
MARMITE A MOULES NOIRE 1.2kg / 2.8L Diam 18cm	301111.018	6
MARMITE A MOULES VERTE 1.2kg / 2.8L Diam 18cm	301111.108G	6
ASSIETTE CREUSE APERO A CLOCHE Diam 21.5/10cm	301P0128222	12
ASSIETTE OVALE «CANARD» 29cm	3011230318039	24
ASSIETTE «BATEAU/PAIN» 46/11cm	301125A3603W	18
ASSIETTE A ASPERGES RECTANGULAIRE 29.5/12.5cm	3017703082	16

WAVES

SPAL
PORCELAINAS

Les reliefs dénoncent son inspiration : le mouvement des vagues, avec une interprétation élégante et moderne.

	Ref.	Par
ASSIETTE DESSERT RONDE Diam 22cm	3019222174	12
ASSIETTE CREUSE RONDE Diam 22cm	3019222175	12
ASSIETTE PLATE RONDE Diam 28cm	3019222173	12
TASSE 10cl AVEC SOUS-TASSE Diam 12cm	3019222176	6
TASSE 24cl AVEC SOUS-TASSE Diam 16cm	3019222177	6



ASSIETTE A PIZZA
3012131647



ASSIETTE A PATES RONDE
3016695026



ASSIETTE A MOULES
A COUVERCLE
301J2904



MARMITE A MOULES
301111.108G



ASSIETTES ARDOISE

Matériau naturel, moderne et élégant pour la mise en valeur de vos mets.

	Ref.	Par
ASSIETTE ARDOISE RECT. 30/12/0.4cm	3014470481	36
ASSIETTE ARDOISE CARREE 20/20/0.4cm	301L202004	24
ASSIETTE ARDOISE RECT. 20/30/0.4cm	301L203004	12
ASSIETTE ARDOISE RECT. 30/25cm	30109072	12
ASSIETTE ARDOISE RONDE Diam 30cm	301STRD30	12

PLANCHES PIERRE DE SEL



Des planches de sel naturel pour cuire, griller, garder les plats au chaud ou tout simplement utilisées comme plats de présentation. A chauffer pendant quelques minutes au four à température maximale ou sur une grille de bbq. Une idée saine et innovante !

	Ref.	Par
PIERRE DE SEL 20/30/4cm BASE EN BOIS 38/26.5cm	30199314	1
PIERRE DE SEL Diam 20cm BASE EN BOIS RONDE Diam 28.5cm	30199311	1



NOUVEAU !

PLANCHES/PANIERS

Pour une présentation impeccable...

	Ref.	Par
PLANCHE PRESENTATION BOIS PALETTE 30/20/3cm	301026122	6
PLANCHE A VIANDE BAMBOU RECT.S/POIG 29/19/1.8cm	3012919G	12
PLANCHE FROMAGE RONDE MARBRE/BOIS Diam 30cm	3018931732	4
PLANCHE A VIANDE BAMBOU RECT.POIGNEE 28/14/1cm	301107375	5
PANIER FRITES INOX ROND Diam 8.8cm H9cm 138gr	3015367191	24
PANIER FRITES WIRE ROND Diam 10.5cm H7cm	3018253469	12



PLANCHE PRESENTATION
30126122



PLANCHE A VIANDE BAMBOU
3012919G



PANIER
FRITES WIRE
3018253469



PANIER
FRITES INOX
3015367191

AMUSE-BOUCHES NOIRS

	Ref.	Par
CUILLERE APERO NOIRE 12.5cm PAR 6	301SD101F80B	6
COUPELLE BOL ROND NOIRE Diam 6.5cm H3.5cm PAR 6	3017102055	4
COUPELLE TETE DE LION NOIRE Diam 6.5cm H3.5cm PAR 6	3017102065	6
COUPELLE RONDE A POIGNEE NOIRE Diam 6/8cm H5cm PAR 6	3017102060	6
COUPELLE APERO RONDE NOIRE Diam 7/8.8cm PAR 6	3017102088	6
COUPELLE CREME BRULEE NOIRE Diam 7.5cm PAR 6	3017102075	6
SET 4 AMUSE-BOUCHES	30170087910B	4
COUPELLE APERO CARREE NOIRE 5.5/5.5cm PAR 4	301RH4409SB	12



AMUSE-BOUCHES BLANCS

	Ref.	Par
COUPELLE APERO BLANCHE Diam 8cm H2.5cm	301880058	12
CUILLERE APERO VITTORIA 11.5cm/4.5cm PAR 4	301P681511	12
KIT 6 AMUSE BOUCHES	301955061/6	12
MINI TAJINE BLANCHE Diam 7cm H7cm PAR 4	301RH41618	18
MINI TARTELETTE BLANCHE Diam 7.5cm PAR 6	301RH41023	6
MINI PLAT OLIVE RECT. BLANCHE 4.5/21.5cm	301E046422	12
MINI COUPELLE EXQUISITE BLANCHE Diam 10cm H4cm	301248062	12
COUPELLE EXQUISITE BLANCHE Diam 15.5cm	301388913	
PLAT ROND PIC APERO 20 TROUS Diam 20.5cm H2.2cm	301924740	1
PLAT VAGUE PIC APERO 20 TROUS 22.3/12cm H4.8cm	301309402	1

MINI TAJINE
301RH41618



PLAT ROND PIC APERO
301924740

PLAT VAGUE PIC APERO
301309402



MINI PLAT OLIVE
301E046422

OPEN UP



Fait en Kwarx, un type de verre innovant qui combine haute résistance, éclat perpétuel et transparence parfaite. Ces verres à vin sont conçus pour une dégustation agréable, leur forme spécifique garantit que les arômes se déploient parfaitement.

	Ref.	Par
VERRE A PIED OPEN UP 27cl (lot de 6)	301U1009/6	4
VERRE A PIED OPEN UP 32cl (lot de 6)	301U1008/6	4
VERRE A PIED OPEN UP 16.5cl SPIRITS AMBIENT	301E5205	16
VERRE A PIED OPEN UP SPIRITS COOL	301E5210	16
GOBELETS OPEN UP FB 38cl	301U1033	24
VERRE OPEN UP SPIRITS ARDENT 21cl	301E5203	16
CARAFE 1,4L OPEN UP	301D6653	2
VERRE A PIED OPEN UP SOFT 47cl	301D1478	16
VERRE A PIED OPEN UP PRO TASTING ROSE 32cl	301H2989	12
GOBELET OPEN UP WARM FB 29cl	301U1032	24
VERRE A VIN OPEN UP SOFT 47cl	301U1012	24
VERRE A PIED ROUND 37cl	301D1428	16
VERRE A PIED OPEN UP SWEET 27cl	301D1481	16
VERRE A PIED OPEN UP TASTING 40cl	301D1458	16
VERRE A PIED OPEN UP ROUND 37cl (lot de 6)	301U1010/6	4
VERRE A PIED OPEN UP AMBIENT 16,5cl (lot de 6)	301U1062/6	4
VERRE A VIN OPEN UP UNIVERSAL 40cl (lot de 6)	301U1011/6	4
VERRE COGNAC OPEN UP 39cl (lot de 6)	301U1059/6	4
GOBELET OPEN UP FH 35cl (lot de 6)	301U1041/6	6
VERRE A PIED OPEN UP TANNIC 55cl (lot de 6)	301U1013/6	4
FLUTE OPEN UP 20 cl (lot de 6)	301U1051/6	4



VERRE A PIED
301E5205



VERRE 21CL
301E5203



GOBELET 29CL
301U1032



FLUTE
301U1051/6

*Prenez-soin de
votre verrerie !*

Cristal Select est un torchon
microfibre ultra-soyeux,
idéal pour essuyer vos verres.



	Ref.	Par
EXQUISIT Ballon 0,65cl (lot de 6)	3011470000	1
EXQUISIT Bordeaux 0,645cl (lot de 6)	3011470035	1
EXQUISIT Flûte 0,265cl (lot de 6)	3011470029	1
EXQUISIT Flûte 0,175cl (lot de 6)	3011470007	1
EXQUISIT Gobelet 36cl (lot de 6)	3013510013	1
EXQUISIT Vin 0,48cl (lot de 6)	3011470001	1
EXQUISIT Whiskey 0,32cl (lot de 6)	3013510016	1
EXQUISIT Universal 0,42cl (lot de 6)	3011470003	1
EXQUISIT Blanc 35cl (lot de 6)	3011470002	1
REVOLUTION Classic 36,5cl (lot de 6)	3013770002	1
REVOLUTION Mature 54,5cl (lot de 6)	3013770000	1
REVOLUTION Power 49cl (lot de 6)	3013770001	1
QUATROPHIL Bourgogne 70cl (lot de 6)	301231000	1
QUATROPHIL Bordeaux 66cl (lot de 6)	3012310035	1
QUATROPHIL Flûte 29cl (lot de 6)	3012310029	1
QUATROPHIL Long Drink 39cl (lot de 6)	3013580012	1
QUATROPHIL Vin 40cl (lot de 6)	3012310003	1
QUATROPHIL Whisky 37cl (lot de 6)	3013580015	1
QUATROPHIL Vin 56cl (lot de 6)	3012310001	1
WEINLAND Bordeaux 54cl (lot de 6)	3011000035	1
WEINLAND Bordeaux 66cl (lot de 6)	3011000037	1
WEINLAND Bourgogne 65cl (lot de 6)	30101000000	1
WEINLAND Vin 29cl (lot de 6)	3011000003	1
WEINLAND Flûte 20cl (lot de 6)	3011000007	1
WEINLAND Vin 35cl (lot de 6)	3011000002	1
NOBLESSE Bordeaux 68cl (lot de 6)	3012220035	1
NOBLESSE Flûte 26cl (lot de 6)	3012220007	1
NOBLESSE Eau 50cl (lot de 6)	3012220001	1
NOBLESSE Vin 38cl (lot de 6)	3012220002	1



Flûte
3011470007



Whiskey
3013510016



3013770002



3013770000



3013770001



Flûte
3012310029



Whisky
3013580015



WEINLAND



NOBLESSE

VITICOLE Arcoroc

PROFESSIONAL

VERRE VITICOLE JAUGÉ 21.5cl

Ref. Par

301C6308 12

VERRE VITICOLE 21.5cl

30137266 6

VERRE VITICOLE 12cl

30142260 6

VERRE VITICOLE 31cl

30142257 6

CABERNET



SET DE 6 CABERNET 70cl

Ref. Par

301FJ037 2

SET DE 6 CABERNET 50cl

301FJ038 2

VERRE CABERNET A COGNAC

30162661A 24

COUPE CABERNET/CHAMPAGNE 30cl

301D6140 24

VERRE CABERNET/COCKTAIL 21cl

30158007 24

VERRE CABERNET/MARGARITA 44cl

30162447 24

SET DE 6 VERRES CABERNET/FLUTES 16cl

30146685/6 4

CARAFE/CABERNET 2L

30162451 2

VERRE CABERNET MULTIUSAGES 40cl

30146722 24

SET DE 6 VERRES CABERNET/TULIP 58cl

30146888/6 4

SET DE 6 VERRES CABERNET/TULIP 47cl

30146961/6 4

SET DE 6 VERRES CABERNET/TULIP 35cl

30146973/6 4

SET DE 6 VERRES CABERNET/TULIP 25cl

30146978/6 4

CABERNET/BALLON 35cl

30147019 24

VERRE CABERNET BEAUJOLAIS 58cl

301D0797 24

RESTAURANT



SET DE 4 VERRES A VIN ET 4 VERRES A EAU

Ref. Par

301196190-S03 4

SET DE 2 VERRES RESTAURANT 52.5cl

301196131-DN7 5

SET DE 3 FLUTES RESTAURANT 24cl

301196141-DN2 6

SET DE 3 VERRES RESTAURANT GRAPPA 8cl

301166181-VN2 6

SET DE 3 GOBELETS RESTAURANT 43cl

301191861-QM1 10

SET DE 2 VERRES RESTAURANT 42.5cl

301196121-DN6 6

VIGNE



Le Kwarx est un type de verre innovant qui combine haute résistance, éclat perpétuel et transparence parfaite.

	Ref.	Par
VERRE VIGNE BAS 20cl	301G3659	24
VERRE VIGNE BAS 31cl	301G3666	24
VERRE VIGNE HAUT 22cl	301G3658	24
VERRE VIGNE HAUT 33cl	301G3674	24
VERRE LIMA BAS 35cl	301G3367	24
VERRE LIMA HAUT 38cl	301G3368	24
VERRE PRIMARY HAUT 44cl	301G3323	24
VERRE PRIMARY HAUT 27cl	301G0036	24
VERRE PRIMARY HAUT 36cl	301G3322	24



VIGNE



PRIMARY

LIMA

NORMANDIE Arcoroc

PROFESSIONAL

Des verres à vin en verre trempé pour une durée de vie prolongée, ils résistent mieux aux chocs et au lave-vaisselle.

	Ref.	Par
FLUTE A CHAMPAGNE 14cl	30113515	48
VERRE A PIED 16.5cl	30111392	48
VERRE A PIED 24cl	30164365	48



AMELIA Arcoroc

PROFESSIONAL

Des gobelets en verre trempé à pied court, résistants et pouvant être empilés.

	Ref.	Par
VERRE A PIED 16cl	30175187	48
VERRE A PIED 25cl	30175191	48
VERRE A PIED 32cl	30176126	48



GAMME BALLON Arcoroc

Une forme indémodable à tout jamais !

	Ref.	Par
COUPE A CHAMPAGNE 13cl	30111945	12
FLUTE A CHAMPAGNE 17cl	30125626	12
VERRE A PIED 10cl	30108876	12
VERRE A PIED 16cl	30140356	12
VERRE A PIED 19cl	30111052	12
VERRE A PIED 25cl	30111937	12

ELEGANCE Arcoroc

Collection pure et simple, apporte un raffinement intemporel aux tables.

	Ref.	Par
FLUTE A CHAMPAGNE 10cl	30156626	48
FLUTE A CHAMPAGNE 13cl	30156416	48
VERRE A PIED MARGARITA 27cl	30179923	24
COUPE A CHAMPAGNE 16cl	30137652	48
VERRE A LIQUEUR 6.5cl	30137264	48
VERRE A PORTO 12cl	30137439	48
VERRE A PIED 31cl	30150143	36
VERRE A PIED 19cl LOT DE 48	30173077	1
VERRE A PIED 24.5cl LOT DE 49	30173056	1
VERRE TUBE 28cl	30149352	48
CHOPE FH 34cl	30176399	48

FORUM Arcoroc

Empilables et spécifiquement conçus pour un usage intense.
Utilisables aussi pour des desserts (salades aux fruits, mousses).

	Ref.	Par
GOBELET FORME BASSE 16cl LOT DE 6	30150828	12
GOBELET FORME HAUTE 26.5cl LOT DE 6	30150830	12
GOBELET FORME BASSE 23cl LOT DE 6	30150829	12

NORVEGE Arcoroc

PROFESSIONAL

Empilables et dotés d'une excellente résistance aux chocs mécaniques et thermiques.
Un air de tradition toujours apprécié !

	Ref.	Par
GOBELET FORME BASSE 16cl LOT DE 6	30160026	12
GOBELET FORME BASSE 20cl LOT DE 6	30160024	12
GOBELET FORME BASSE 25cl LOT DE 6	30161697	12
GOBELET FORME HAUTE 27cl LOT DE 6	30160440	12
GOBELET FORME HAUTE 32cl LOT DE 7	30161698	12

CAMPUS Arcoroc

PROFESSIONAL

Forme contemporaine et élégante, résistante aux chocs.

	Ref.	Par
GOBELET FORME BASSE 18cl LOT DE 6	30113823	8
GOBELET FORME HAUTE 22cl LOT DE 6	30113831/6	8
GOBELET FORME HAUTE 29cl LOT DE 7	30113849	8

GRANITY Arcoroc

PROFESSIONAL

En verre trempé, ils offrent une meilleure résistance aux chocs thermiques.
Empilables pour faciliter le stockage.

	Ref.	Par
GOBELET FORME HAUTE 42cl	301J2602	6
GOBELET FORME BASSE 16cl	301J2609	6
GOBELET FORME BASSE 20cl	301J2611	24
GOBELET FORME BASSE 29cl	30118503A	48
GOBELET FORME HAUTE 20cl	301J2608	24
GOBELET FORME HAUTE 31cl	301J2604	6
GOBELET FORME HAUTE 42cl	301J2603	24
GOBELET FORME HAUTE 46cl	301J2601	6
GOBELET FORME HAUTE 65cl	301J2598	12



SORGENTE



La conception irrégulière de Sorgente donne une sensation ergonomique et originale dans la main.
La forme est accentuée par la technologie de couleurs Full Mass. Une collection qui crée une ambiance unique !

	Ref.	Par
GOBELET D.O.F TRANSPARENT 42cl	301340350-M02	6
VERRE A LIQUEUR TRANSPARENT 7cl LOT DE 6	301340440-G13	6
GOBELET A EAU FORME BASSE TRANSPARENT 30cl	301340420-M02	6
GOBELET A EAU FORME BASSE TRANSPARENT 46cl	301340360-MP1	6
GOBELET A EAU FORME BASSE 30cl BLEU AZUR	301340420-588	6
GOBELET A EAU FORME HAUTE 46cl BLEU AZUR	301340360-588	6
GOBELET A EAU FORME BASSE 30cl BLEU FONCE	301340420-706	6
GOBELET A EAU FORME HAUTE 46cl BLEU FONCE	301340360-706	6
GOBELET A EAU FORME BASSE 30cl FUSHSIA	301340420-605	6
GOBELET A EAU FORME HAUTE 46cl FUSCHIA	301340360-605	6
GOBELET A EAU FORME BASSE 30cl VERT	301340420-591	6
GOBELET A EAU FORME HAUTE 46cl VERT	301340360-591	6
GOBELET A EAU FORME BASSE 30cl ORANGE	301340420-590	6
GOBELET A EAU FORME HAUTE 46cl ORANGE	301340360-590	6
GOBELET A EAU FORME BASSE 30cl VIOLET	301340420-592	6
GOBELET A EAU FORME HAUTE 46cl VIOLET	301340360-592	6
GOBELET A EAU FORME BASSE 30cl ROUGE	301340420-589	6
GOBELET A EAU FORME HAUTE 46cl ROUGE	301340360-589	6



VERRES DE BAR ET ACCESSOIRES

Les indispensables du barman

	Ref.	Par
VERRE A BIERE EXECUTIVE 53cl LOT DE 6	301128550-B25	4
VERRE A BIERE EXECUTIVE 25cl	301128530-990	6
VERRE A BIERE ALE 50cl LOT DE 6	301330245-B32	4
VERRE A BIERE ABBEY 41cl LOT DE 6	301128870-B32	4
VERRE A BIERE PALLADIO 42cl LOT DE 6	301330246-B32	4
VERRE A BIERE SNIFTER 53cl LOT DE 6	301130210-BR7	4
VERRE TIPSY 30cl Diam 13/7cm H20.5cm	3011867069	24
VERRES CACHACA BLEU 22cl LOT DE 6	30182032	1
VERRE TI PUNCH 21cl LOT DE 6	30182042	1
SET DE 6 VERRES A TEQUILA BLEU	30181981	1
VERRE PASTIS PISNER 19cl LOT DE 6	30181717	1
VERRE SIROP MENTHE 29cl LOT DE 6	30181708	1
VERRE A VIN DU RHIN 15cl LOT DE 6	30102448/6	1
SET COCKTAIL FREEZE	301C2573	24
SEAU A CHAMPAGNE Diam 22cm	3054965	6
SEAU A GLAÇONS Diam 14.5cm	3054968	20
PINCE A GLAÇONS	302523520	1
VASQUE A CHAMPAGNE Diam 38cm	3162727	1
CUILLERE A COCKTAIL 27cm	3011671906	12
VERRE MESUREUR INOX 25/50ml	302596722	1
SHAKER COCKTAIL CONIQUE 0.75L	302593035	1

PICHETS

En plastique ...pour un usage pratique !

	Ref.	Par
PICHET PLASTIQUE 2.1L A COUVERCLE	301610433	4
PICHET PLASTIQUE 1.5L A COUVERCLE	301797270	6
PICHET PLASTIQUE JUS DE FRUIT A COUVERCLE 1.5L	302425138	1
PICHET 1.8L POLYCARBONATE	302567906	1
PICHET 3L RAFRAICHISSANT	302425121	1
BROC PLASTIQUE 1L AVEC CAPUCHON	302425763	1
LOT DE 6 VERRES 348ml	3011346084	1



VERRE MESUREUR
302596722



SHAKER COCKTAIL
302593035



PICHET PLASTIQUE
302425138

BROC PLASTIQUE
302425763

CARAFES & BOUTEILLES

Choisissez la solution appropriée ! Modèles sans anse pour gagner de la place, capacité pour une personne ou plusieurs convives, en style contemporain ou traditionnel.

	Ref.	Par
CARAFE A DECANTER 1.25L	301GH3B	8
CARAFON 0.25L	301C0198	12
CARAFON 0.5L	301C0197	12
CARAFON 1L	301C0199	6
CARAFE A VIN 50cl	3016604V	24
CARAFE A VIN 1L	3016605V	12
CARAFE BISTROT 1L	301146160-MU3	6
CARAFE BISTROT 0.25L	301146140-MU4	12
CARAFE BISTROT 0.5L	301146150-MU4	12
BOUTEILLE A CAPSULE SWING 12.5cl	301314733-MB4	20
BOUTEILLE A CAPSULE SWING 0.25L	301314730-ME2	28
BOUTEILLE A CAPSULE SWING 0.5L	301314740-MBB	12
BOUTEILLE A CAPSULE SWING 1L	301314720-MBA	6
BROC ARC 1L	301E7255	6
BROC CARRE 1L	30153675	6



CARAFE A
DECANTER
301GH3B



CARAFON



CARAFE BISTROT



BOUTEILLE
A CAPSULE



BROC

GAMME GLACIER

Pour préparer et savourer idéalement les crèmes glacées, voici tous les outils nécessaires, conçus pour un usage professionnel.

	Ref.	Par
COUPE A GLACE 32cl FORTUNO	301191410-MP1	6
COUPE A GLACE 36cl JERBA LOT DE 2	301134630-MP1	6
COUPE BABANA SPLIT 23.5/10.6cm	301C2690	24
COUPE A GLACE 18cl VARY	301H9218	24
COUPES A GLACE 22.5cl LOT DE 6	30126671/6	4
CARTOUCHE CO2 LOT DE 10	301010972	1
PORTIONNEUR A GLACE	301CT3069012	1
PORTIONNEUR A GLACE 40 BOULES/L	3018013850	1
SYPHON A CREME 0.35L	301FT1135	1
SYPHON A CREME 0.5L	301FT11	1
LONGUE CUILLERE A GLACE 27cm	3052728	12
VERRINE HAUT WELCOME Diam 4.4cm H6.5cm LOT DE 6	301162821	4
BOCAL BOULE 15ml Diam 4.5cm H8cm	301SP01	72
VERRINE RONDE WELCOME Diam 7cm H5.5cm LOT DE 6	30126NDC	16
VERRINE CUBE WELCOME 6cl 5cm H5cm LOT DE 6	301536	24
BOCAL EN VERRE ROND +CLIP 10cl Diam 8.5cm H7cm	301ABP032B	48
POT EN VERRE 50ml+BOUCH CARRE H5.5cm LOT DE 12	3013395128	6
MINI TERRINE A VIS EN VERRE Diam 5.3cm H 3.8cm	301702290	12
VERRINE GOBELET TREK 6cl Diam 5.2cm H6.2cm	301G8948	24
COUPELLE BODEGA 20cl ROUGE Diam 8cm H6cm	301128690-589	12
CUILLERE DEGUSTATION «PELLE» 123mm	3050669	12



FORTUNO
301191410-MP1



JERBA
301134630-MP1



BABANA SPLIT
301C2690



VARY
301H9218



SYPHON A CREME
301FT1135



PORTIONNEUR
301CT3069012



LONGUE CUILLERE
3052728



CUILLERE DEGUSTATION
3050669

GAMME Q1 culter*

Epaisseur 4 mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Gamme contemporaine



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE	3052955	12
CUILLERE TABLE	3052956	12
FOURCHETTE TABLE	3052957	12
COUTEAU POISSON	3052958	12
FOURCHETTE POISSON	3052959	12
COUTEAU DESSERT	3052960	12
CUILLERE DESSERT	3052961	12
FOURCHETTE DESSERT	3052962	12
FOURCHETTE GATEAU	3052963	12
CUILLERE CAFE	3052964	12
CUILLERE MOKA	3052965	12

GAMME Q4 culter*

Epaisseur 4 mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Gamme élégance



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE†	3052977	12
CUILLERE TABLE	3052978	12
FOURCHETTE TABLE	3052979	12
COUTEAU POISSON	3052980	12
FOURCHETTE POISSON	3052981	12
COUTEAU DESSERT	3052982	12
CUILLERE DESSERT	3052983	12
FOURCHETTE DESSERT	3052984	12
FOURCHETTE GATEAU	3052985	12
CUILLERE CAFE	3052986	12
CUILLERE MOKA	3052987	12

GAMME Q5 culter*

Epaisseur 4 mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Excellent rapport qualité prix



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE	3053139	12
CUILLERE TABLE	3053141	12
FOURCHETTE TABLE	3053142	12
COUTEAU POISSON	3053143	12
FOURCHETTE POISSON	3053144	12
COUTEAU DESSERT	3053145	12
CUILLERE DESSERT	3053146	12
FOURCHETTE DESSERT	3053147	12
FOURCHETTE GATEAU	3053148	12
CUILLERE CAFE	3053149	12
CUILLERE MOKA	3053150	12

GAMME Q10 culter

Epaisseur 3,5 mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Effet martelé gouttes d'eau



	Ref.	Par
COUTEAU STEAK	3057010	12
COUTEAU TABLE	3057011	12
CUILLERE TABLE	3057012	12
FOURCHETTE TABLE	3057013	12
COUTEAU POISSON	3057014	12
FOURCHETTE POISSON	3057015	12
COUTEAU DESSERT	3057016	12
CUILLERE DESSERT	3057017	12
FOURCHETTE DESSERT	3057018	12
FOURCHETTE GATEAU	3057019	12
CUILLERE CAFE	3057020	12
CUILLERE MOKA	3057021	12

GAMME Q11 culter

Epaisseur 6 mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Gamme coup de cœur



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE	3057022	12
CUILLERE TABLE	3057023	12
FOURCHETTE TABLE	3057024	12
COUTEAU POISSON	3057025	12
FOURCHETTE POISSON	3057026	12
COUTEAU DESSERT	3057027	12
CUILLERE DESSERT	3057028	12
FOURCHETTE DESSERT	3057029	12
FOURCHETTE GATEAU	3057030	12
CUILLERE CAFE	3057031	12
CUILLERE MOKA	3057032	12

ONLINE comas

Epaisseur 3,5 mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Design exclusif fabricant



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE	3059689	12
CUILLERE TABLE	3059686	12
FOURCHETTE TABLE	3059687	12
COUTEAU DESSERT	3059690	12
CUILLERE DESSERT	3059691	12
FOURCHETTE DESSERT	3059692	12
FOURCHETTE GATEAU	3059693	12
CUILLERE CAFE	3059688	12
CUILLERE MOKA	3059694	12

IBIZA comas

Epaisseur 3,5 mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Design remarquable



	Ref.	Par
COUTEAU STEAK	3050764	12
COUTEAU TABLE	3050268	12
CUILLERE TABLE	3052736	12
FOURCHETTE TABLE	3052735	12
COUTEAU POISSON	3052742	12
FOURCHETTE POISSON	3052741	12
COUTEAU DESSERT	3055807	12
CUILLERE DESSERT	3052740	12
FOURCHETTE DESSERT	3052738	12
COUTEAU GATEAU	3055814	12
FOURCHETTE GATEAU	3052745	12
CUILLERE CAFE	3052743	12
CUILLERE MOKA	3052744	12
ECRIN 24 PIECES	3052797	4

NORTH comas

Epaisseur 3mm
Inox 18/10
Finition Miroir

Gamme traditionnelle



	Ref.	Par
COUTEAU STEAK	3054402	12
FOURCHETTE STEAK	3055525	12
COUTEAU TABLE	3054535	12
CUILLERE TABLE	3054536	12
FOURCHETTE TABLE	3054537	12
COUTEAU POISSON	3055376	12
FOURCHETTE POISSON	3055377	12
COUTEAU DESSERT	3054538	12
CUILLERE DESSERT	3055378	12
FOURCHETTE DESSERT	3055379	12
COUTEAU GATEAU	3055015	12
CUILLERE A THE	3053846	12
FOURCHETTE GATEAU	3055566	12
CUILLERE CAFE	3053948	12
CUILLERE MOKA	3053949	12
CUILLERE MAZAGRAN	3054993	12
FOURCHETTE À RIZ	3055533	12
CUILLERE CONSOMME	3053154	12

OSLO LACASA

comas

Epaisseur 7mm
Inox 18%
Finition Miroir

Gamme forgée



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE	3051335	12
CUILLERE TABLE	3051336	12
FOURCHETTE TABLE	3051337	12
COUTEAU DESSERT	3052567	12
FOURCHETTE GATEAU	3052568	12
CUILLERE CAFE	3051338	12
CUILLERE MOKA	3052569	12
COUTEAU BEURRE	3051240	12
ECRIN 24 PIECES	3050298	4

HOTEL EXTRA comas

Epaisseur 2mm
Inox 18%
Finition Miroir

	Ref.	Par
COUTEAU STEAK	3052454	12
COUTEAU TABLE MICRO	3055497	12
COUTEAU TABLE	3050013	12
GRANDE CUILLERE TABLE	3056320	12
GRANDE FOURCHETTE TABLE	3056321	12
CUILLERE TABLE	3052679	12
FOURCHETTE TABLE	3052680	12
COUTEAU POISSON	3052681	12
FOURCHETTE POISSON	3052682	12
COUTEAU DESSERT	3050018	12
CUILLERE DESSERT	3052683	12
FOURCHETTE DESSERT	3052684	12
COUTEAU GATEAU	3050021	12
FOURCHETTE GATEAU	3052685	12
CUILLERE CAFE	3052686	12
CUILLERE MOKA	3052687	12
FOURCHETTE GATEAU eco	3050940	12
CUILLERE CAFE eco	3050941	12
CUILLERE MOKA eco	3050942	12
CUILLERE MAZAGRAN	3052688	1
CUILLERE A GLACE	3053092	1
LOUCHE A POTAGE	3052689	1
CUILLERE A SERVIR SALADE	3052690	1
FOURCHETTE A SERVIR SALADE	3052691	1
PELLE A TARTE	3050031	1
CUILLERE A SAUCE	3055517	1

L'incontournable !



L'inox 18% correspond à un alliage contenant 18% de teneur en chrome.

L'inox 18/10 correspond à un alliage contenant 18% de teneur en chrome + 10% de teneur en nickel, c'est la meilleure qualité d'inox pour la fabrication de couverts.

NICE comas

Épaisseur 4mm
Inox 18%
Finition Miroir

Gamme tendance



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE	3053197	12
CUILLERE TABLE	3053198	12
FOURCHETTE TABLE	3053199	12
COUTEAU DESSERT	3053200	12
CUILLERE DESSERT	3053201	12
FOURCHETTE DESSERT	3053202	12
FOURCHETTE GATEAU	3053203	12
CUILLERE CAFE	3053204	12
CUILLERE MOKA	3053205	12

GAMME ECO comas

Épaisseur 1,5mm
Inox 18%
Finition Vibré

Spéciale collectivités



	Ref.	Par
COUTEAU TABLE	3050481	12
CUILLERE TABLE	3053185	12
FOURCHETTE TABLE	3053186	12
CUILLERE DESSERT	3053187	12
FOURCHETTE DESSERT	3053188	12
FOURCHETTE GATEAU	3053189	12
CUILLERE CAFE	3053190	12
CUILLERE MOKA	3053191	12

comas
PROFESSEUR CULINIER



PERFECT LACASA
Couteau à steak 215mm - 62g
3055447 > L'unité

Excellent rapport qualité prix



SÛTIL
Couteau à steak 232mm - 101g
3053107 > L'unité

Coup de cœur



ALPS
Couteau à steak 230mm - 110g
3053000 > L'unité

Manche bois naturel



COUTEAU ACR NOIR
Couteau à steak 229mm - 82g
3053010 > L'unité

Manche acrylique résistant au lave vaisselle



FOURCHETTE ACR NOIRE
Fourchette à steak 210mm - 71g
3053011 > L'unité



BAR SALLE BUFFET

BLENDER, MIXEURS, PRESSE-AGRUMES, CENTRIFUGEUSES, SORBETIERES, MACHINES À GLAÇONS	44 et 45
CHAFFING DISH ET BAIN MARIE	46
ACCESSOIRES COCKTAIL	47
GAMME PETIT DEJEUNER.....	48
CORBEILLES A PAIN.....	49
GAMME MELAMINE, SEL ET POIVRE.....	50
PLATEAUX ET BACS A COUVERTS.....	51
SIGNALETIQUE	52
VETEMENTS PROFESSIONNELS ET CHAUSSURES.....	53 à 56



POUR FAIRE LE PLEIN DE VITAMINES... DES FRUITS ET LEGUMES DANS TOUS LEURS ETATS !



PRESSE AGRUMES ELECTRIQUE

- Cuve en inox
- Dôme anti-projection en polycarbonate
- Toutes les pièces, sauf le bâti, vont au lave-vaisselle
- Vitesse 1500 rpm

302221204



3 ogives de pressage interchangeables pour différentes tailles de fruits



NOUVEAU

BLENDER A HAUTE PUISSANCE

- Comprend : un pichet incassable (résistant -40°C à +90°C) de 2,5 litres, un poussoir et un couvercle rigide.
- Vitesse de 14000 à 25000 tours/min

302230718

Très puissant peut piler de la glace



PICHET POUR BLENDER A HAUTE PUISSANCE

302933688



MIXEUR / BLENDER

- Couteau en inox
- 2 vitesses, max. 16000 UpM
- Récipient en verre de 1,75 litre

310A135009

Prix éco, ne se prête pas à un usage prolongé



CENTRIFUGEUSE «TOP JUICER»

- Boîtier en acier inoxydable.
- Large goulotte d'introduction de Ø 75 mm.
- Moteur puissant et silencieux.
- 2 niveaux de vitesse max. 18.000 tpm.

310150145

Extrait facilement le jus des fruits ou des légumes sans les précipiter



MELANGEUR DE BAR

Idéal pour les smoothies, margaritas, daiquiris, cappuccinos glacés, granitas, etc.

- Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate.
- 2 vitesses.
- Lames inox longue durée.
- Gobelet de mixage : contenance 1400 ml
- Puissance : 400 W

310150710



MELANGEUR HAMILTON BEACH

Préparation rapide de smoothies, margaritas, dips, sauces, soupes et aliments. Hacher, réduire en purée, mouder, émulsionner et mixer

- Boîtier en plastique, gobelet de mixage en polycarbonate
- 10 niveaux de vitesse, fonction d'impulsion et de hachage supplémentaire.
- Gobelet de mixage : contenance 1800 ml
- Puissance : 600 W

310150714



COUPE LEGUMES COMBI JUICER

Appareil additionnel pour Combi Juicer

- Goulot de remplissage extralarge
- 1 disque à utilisation variable pour trancher ou râper

3101501390



SORBETIERE 1.4 L

- Corps : acier inoxydable, synthétique
- Récipient de glace amovible, revêtement aluminium, contenance : env. 1,4 litre
- Plage de congélation : jusqu'à env. -35 °C
- Refroidissement par compresseur
- Avec doseur et portionneur à glace

310135002



PINCE A GLAÇONS 180mm

302523520



BAC A GLACE 1.4 L Aluminium

310135014



CONCASSEUR A GLAÇONS

- En alliage de zinc chromé avec lames en acier inoxydable.
- Livré avec cuillère de service en plastique

302695708



MACHINE A GLAÇONS KITCHEN LINE 12

- Modèle de table en plastique
- Capacité 12 kg par 24 heures, stockage de réserve 3,2 kg
- Pas de branchement d'eau fixe
- 3 tailles de glaçons au choix
- Capacité 100 glaçons

302271568



MACHINE A GLAÇONS

- Bâti en inox, peut être intégrée sous le comptoir.
- Peut produire jusqu'à 35 kg de glace par jour avec un stockage de réserve de 15 kg.
- Livré avec tuyau et pelle à glace.

302271575

NOUVEAU



PILEUR A GLAÇONS «4 ICE»

- Boîtier en inox, matière plastique
- Capacité jusqu'à 15 kg/h
- Bac à glaçons : env. 3,5 litres / 1,75 kg
- 4 pieds ventouses
- Puissance : 60-80 W

310135013

Excellent rapport qualité prix



PILEUR A GLAÇONS

Puissant, niveau sonore faible.

- Acier inoxydable
- Capacité jusqu'à 60 kg/h
- Réceptacle de stockage pour environ 1 kg
- Puissance : 60 W

310135012



CHAFFING DISH & BAIN MARIE... UNE PRESENTATION TOUJOURS A BONNE TEMPERATURE !



ROLLTOP
CHAFFING DISH
ROND
302470312



ROLLTOP
CHAFFING DISH
GN1/1 AVEC
SYSTEME
ANTI GOUTTE
302470336



BAIN MARIE
KITCHEN LINE GN1/1
AVEC ROBINET
VIDANGE
302238912



CHAFFING DISH
GN1/1
(GASTRONORME)
302471005



ELEMENT
CHAUFFANT POUR
CHAFFING DISH
302809709



BAIN MARIE
KITCHEN LINE GN1/1
SANS ROBINET
VIDANGE
302238905



*1 appareil
2 fonctions*

**CHAFING DISH ÉLECTRIQUE
«COOL + HOT» GN 1/1**

- Cuve en inox
- Un appareil deux fonctions : chaud ou froid au choix.
- Température de service : -5 °C à 75 °C
- Idéal pour une présentation économisant l'espace.

302500850



COMBUSTIBLE
POUR CHAFING DISH
302190401 > Seau 4 kg
302195505 > Bidon 5 L
302195109 > Bouteille 1 L



PATE A
COMBUSTIBLE
200 gr 3 HEURES
(COLIS DE 72)
302194355

ACCESSOIRES COCKTAIL... POUR LA FRAICHEUR ET UNE AMBIANCE FESTIVE !



SIPHON
302588505



LOT DE
10 CAPSULES
CO2
302588406



RAFRAICHISSEUR
A BOUTEILLES
302593806



SEAU
A GLACE
302593202



VASQUE A
CHAMPAGNE
302471524



PORTE SEAU
DE TABLE
302593905



PORTE SEAU
A GLACE SUR
PIED
302593608



TIRE-BOUCHON
LIMONADIER 140 MM
302596807



TIRE-BOUCHON
LIMONADIER COURBE
302597200



TIRE-BOUCHON
AVEC DECAPSULEUR
302597507



SHAKER
TROIS-PIECES
0,75 L
302593004



DOSEUR
COCKTAIL
302596722



PORTE-CLEFS
ROLLMATIC
302665015



FLACON
VERSEUR
ROUGE
302557600



FLACON
VERSEUR
BLEU
302557617



BOITE A
INGREDIENT
302552100



LAVE
VERRES
302696040

GAMME PETIT DEJEUNER

Pour bien commencer la journée !

	Ref.	Par
FONTAINE DE JUS DE FRUITS 8L 26/36cm H56cm	302425299	1
FONTAINE DE JUS DE FRUITS 5L 28/22cm H51cm	302425190	1
FONTAINE DE LAIT 10.5L 26/36cm H53.6cm	302425343	1
DISITRIBUTEUR POLYVALENT 4L 18.4/24cm H60cm	302557402	1
DISTRIBUTEUR BOISSON À REFROIDISSEUR THERMO-ÉLECTRIQUE 5 L Ø 17 cm H 28 cm	302150983	
PICHET ISOTHERME INOX 3L Ø 16.8cm H45.6cm	302445884	1
PICHET A JUS DE FRUITS+TUBE A GLACONS 3L Ø15cm H29cm	302425121	1
BROC+COUVERCLE BEC VERSEUR 1L Ø9.2cm H24.5cm	302425763	1
PICHET A JUS DE FRUITS DROIT PLAST 2L Ø 12cm H25cm	302425138	1
PLATEAU 13/23cm + POT A CREME + SUCRIER INOX	302455012	1
DOSEUR SUCRE EN VERRE Ø8cm H14cm VERSEUR INOX	302452400	1
POT INOX 0.35L MULTI-FONCTIONS	302451502	1
POT INOX 0.6L MULTI-FONCTIONS	302451519	1
POT INOX 0.9L MULTI-FONCTIONS	302451526	1
POT INOX 1.5L MULTI-FONCTIONS	302451533	1
CAFETIERE/THEIERE INOX+COUV 1.5L Ø 9.7cm H14.2cm	302453308	1
CAFETIERE/THEIERE INOX+COUV 0.5L Ø 7.4cm H12.3cm	302453100	1
COQUETIER INOX Ø5cm H4.5cm	302441367	1
PLANCHE A DECOUPER EN BOIS A GRILLE 47.5/32.2cm	302505502	1
CAFETIERE EN VERRE 1.8L Ø16.5cm H17.8cm	310190133	1
DOUBLES PLAQUES CHAUFFANTES 35.8/21.8cm H8cm	310A190102	1
VERSEUSE ISOTHERME INOX 0.35L Diam 10.8cm H15cm	302445808	1
VERSEUSE ISOTHERME INOX 0.6L Diam 10.8cm H15cm	302445815	1
VERSEUSE ISOTHERME INOX 1L Diam 10.8cm H15cm	302445822	1
VERSEUSE ISOTHERME INOX 1.5L Diam 10.8cm H15cm	302445839	1
VERSEUSE ISO BOUCHON POLYPRO 1L D 14.5cm H20.5cm	302446508	1
VERSEUSE ISO BOUCHON POLYPRO 1.5L D 14.5cm H20.5cm	302446607	1
VERSEUSE ISO BOUCH POLYPRO 2L D 14.5cm H20.5cm	302446706	1
POT A POMPE ISOTHERME 3L Diam 17.1cm H37.3cm	302445877	1
BAC EGOUTTOIR POUR POT A POMPE	302445891	1
VERSEUSE ISO 1L NOIRE (INT BOUT VERRE)D14cm H26.8cm	302449608	1
VERSEUSE ISO 1L BLC (INT BOUT VERRE)D14cm H26.8cm	302449707	1
BEURRIER 250gr 12.5cm H 5.5cm	302441008	1

Vos boissons restent longtemps froides, sans glaçons, grâce au refroidissement thermo-électrique.



DISTRIBUTEUR A REFROIDISSEUR

FONTAINE DE LAIT 10.5L



FONTAINE DE JUS DE FRUITS 5L



PICHET ISOTHERME INOX 3L



DOUBLES PLAQUES CHAUFFANTES



VERSEUSE ISOTHERME INOX



VERSEUSE ISOTHERME BOUCHON POLYPRO



CORBEILLES A PAIN

Pour du pain ou des viennoiserie toujours bien présentés !

	Ref.	Par
CORBEILLE A PAIN INOX Diam 22cm	301T1006110	6
CORBEILLE A PAIN TRESSEE RONDE Diam 25cm	301AB72	25
CORBEILLE A PAIN TRESSEE OVALE 27/20cm	301AB74	25
CORBEILLE A PAIN TRESSEE OVALE 30/23cm	301AB75	25
CORBEILLE A PAIN RECTANGULAIRE GN1/1 LAVABLE	302561102	1
CORBEILLE A PAIN OVALE 38/27cm H9cm LAVABLE	302561003	1
SUPPORT 2 CORBEILLES A PAIN RECTANGLE GN1/2	302561201	1
CORBEILLE RECTANGLE+COUV 36.5/33.5cm H24.5cm	302426968	1
CORBEILLE RECTANGLE+COUV 36.5/33.5cm H17.5cm	302427538	1
CORBEILLE RONDE+COUV Diam 40cmcm H10cm	302426951	1



CORBEILLE A PAIN
TRESSÉE



SUPPORT
2 CORBEILLES A PAIN



CORBEILLE A PAIN
+ COUVERCLE



BAR SALLE BUFFET

	Ref.	Par
CORBEILLE A PAIN OVALE 22.5/13cm H5.5cm	302426500	1
CORBEILLE A PAIN OVALE 22.5/13cm H5.5cm LOT DE 3	302426531	1
CORBEILLE A PAIN RECTANGLE 22.5/15cm H6.5cm	302426807	1
CORBEILLE A PAIN RECTANGLE 22.5/15cm H6.5cm LOT DE 3	302426838	1
CORBEILLE A PAIN RONDE Diam 20cm H6.5cm	302426609	1
CORBEILLE A PAIN RONDE Diam 20cm H6.5cm LOT DE 3	302426630	1
CORBEILLE A PAIN OVALE 22.5/11cm H5.5cm	302426708	1
CORBEILLE A PAIN OVALE 22.5/11cm H5.5cm LOT DE 3	302426739	1
CORBEILLE A PAIN OVALE 37.5/14cm H 7cm	302426906	1
CORBEILLE A PAIN OVALE 37.5/14cm H 7cm LOT DE 3	302426937	1
CORBEILLE A FRUITS FIL METAL Diam 21.5cm H20.5cm	302426418	1

302426906



302426708

302426609

302426807

302426500

302426418



GAMME MELAMINE

Les bacs en mélamine sont hygiéniques et légers, les supports offrent une solution pour placer plusieurs plats sur un buffet ou dans la cuisine, en offrant gain de place et esthétique !

	Ref.	Par
BAC GASTRO GN1/3 EN MELAMINE	302561850	1
SUPPORT DE PRESENTATION POUR 3 BACS GN 1/3	302561911	1
BAC GASTRO GN1/6 EN MELAMINE	302561898	1
SUPPORT DE PRESENTATION POUR 3 BACS GN 1/6	302561928	1
BAC GASTRO ROND 1L Diam12cm EN MELAMINE	302561942	1
SUPPORT DE PRESENTATION POUR 3 BACS RONDS	302561935	1
PLAT GASTRO GN1/1 EN MELAMINE	302561607	1
PLAT EN MELAMINE RECTANGLE 36/20.5cm H3.8cm	302561508	1
PLAT EN MELAMINE RECTANGLE 49.5/27cm H5.6cm	302561515	1
PLAT EN MELAMINE RECTANGLE 56/32cm H5.2cm	302561522	1
PLAT A PATE ROND EN MELAMINE Diam 38cm H9cm	302561591	1
PLAT EN MELAMINE CARRE 30.5/30.5cm H4cm	302561539	1
PLAT EN MELAMINE CARRE 35.5/35.5cm H4cm	302561546	1
PLAT EN MELAMINE CARRE 40.5/40.5cm H4cm	302561553	1
PLAT EN MELAMINE OVAL 61/23cm H4.2cm	302561645	1
PLAT EN MELAMINE OVAL 71.3/28.5cm H4cm	302561652	1



SEL & POIVRE

Toujours à portée de main !

	Ref.	Par
MENAGERE INOX 2 PIECES SEL/POIVRE	302465301	1
MENAGERE INOX 2 PIECES HUILE/VINAIGRE	302465349	1
MENAGERE INOX 3 PIECES SEL/POIVRE/MOUTARDE	302465332	1
MENAGERE INOX 4 PIECES SEL/POIVRE/HUILE/VINAIGRE	302465356	1
SALIERE/POIVRIERE Diam 4cm H7cm	302465387	1
MENAGERE PORCELAINE 3 PIECES SEL/POIVRE/CURE-DENT	302786420	1



PLATEAUX

Ergonomiques, résistants et faciles d'entretien... ils en supportent beaucoup !

	Ref.	Par
PLATEAU FAST FOOD PP 30.5/41.5cm GRIS	302878903	1
PLATEAU FAST FOOD PP 30.5/41.5cm ROUGE	302878910	1
PLATEAU FAST FOOD PP 30.5/41.5cm BLEU	302878927	1
PLATEAU FAST FOOD PP 30.5/41.5cm VERT	302878934	1
PLATEAU FAST FOOD PP 30.5/41.5cm BRUN	302878941	1
PLATEAU FAST FOOD PP 30.5/41.5cm NOIR	302878958	1
PLATEAU FAST FOOD PP 35/45cm GRIS	302878804	1
PLATEAU FAST FOOD PP 35/45cm ROUGE	302878811	1
PLATEAU FAST FOOD PP 35/45cm BLEU	302878828	1
PLATEAU FAST FOOD PP 35/45cm VERT	302878835	1
PLATEAU FAST FOOD PP 35/45cm BRUN	302878842	1
PLATEAU FAST FOOD PP 35/45cm NOIR	302878859	1
PLATEAU RECTANGULAIRE GN 1/1 GRANITE 53/32.5cm	302876619	1
PLATEAU RECTANGULAIRE GN 1/2 GRANITE 26.5/32.5cm	302876602	1
PLATEAU DE SERVICE FIBRE DE VERRE OVAL 16/23cm	302508718	1
PLATEAU DE SERVICE FIBRE DE VERRE ROND Diam28cm	302508824	1



PLATEAU RECTANGULAIRE
GN 1/1 GRANITE

PLATEAU DE SERVICE
FIBRE DE VERRE

BACS A COUVERTS

Bien compartimentés !

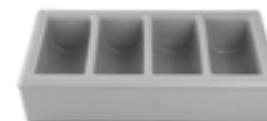
	Ref.	Par
BAC A COUVERTS 4cpts GN1/1 NOIR 53/32.5cm H10cm	302552315	1
BAC A COUVERTS 4cpts GN1/1 BORDEAUX 53/32.5cm H10cm	302552322	1
BAC A COUVERTS 4cpts GN1/1 GRIS 53/32.5cm H10cm	302552308	1
BAC A COUVERTS 6cpts GN1/1 GRIS 53/32.5cm H10.5cm	302552353	1
BAC A COUVERTS 6cpts GN1/1 NOIR 53/32.5cm H10.5cm	302552360	1
BAC A COUVERTS 4cpts GN1/1 GRIS AVEC SUPPORT	302552254	1
BAC A COUVERTS 6cpts GN1/1 GRIS AVEC SUPPORT	302552261	1
PANIER A COUVERTS PP ROND Diam 9.7cm H13.7cm	302871201	1
PANIER A COUVERTS INOX ROND Diam 9.7cm H13.7cm	302552490	1
SUPPORT 4 PANIERS A COUVERTS 25.5/29.5cm H21.5cm	302552407	1



BAC A COUVERTS
4cpts NOIR



BAC A COUVERTS
6cpts GRIS



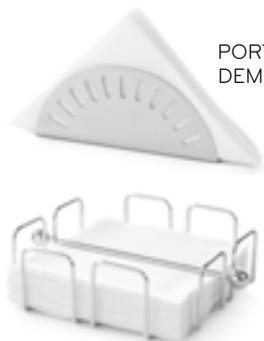
BAC A COUVERTS
4cpts GRIS AVEC SUPPORT



PANIER A COUVERTS
INOX ROND



SUPPORT 4 PANIERS
A COUVERTS



PORTE-SERVIETTES
DEMI-CERCLE INOX

PORTE-SERVIETTES
CARRE FIL METAL



PORTE MENU
«FER A CHEVAL»

PORTE-SERVIETTES DEMI-CERCLE INOX 17/30cm H 7cm

Ref. Par

302428511 1

PORTE-SERVIETTES CARRE FIL METAL 19/19cm H6.5cm

302428528 1

PORTE ADDITION INOX RECTANGLE+PINCE 15.2/11cm LOT DE 3

302595206 1

PORTE MENU RECTANGLE INOX 8/7.7cm H1.8cm LOT DE 6

302665251 1

PORTE MENU «FER A CHEVAL» 10cm

302665503 1

PORTE MENU «FER A CHEVAL» 20cm

302665510 1

PORTE ADDITION INOX SUR PIED H10.4cm LOT DE 2

302595305 1

10 COUPELLES A MONNAIE

312020410 1

SIGNALETIQUE

Qu'est ce qu'on mange ?



ARDOISE



ARDOISE
DE TABLE

ARDOISE
TABLEAU
TROTTOIR



PORTE-MENU



PROTEGE-MENU
FRAMBOISE
312010321

ARDOISE NOIRE/CADRE BOIS 30/40cm

Ref. Par

302664025 1

ARDOISE NOIRE/CADRE BOIS 40/60cm

302664032 1

ARDOISE NOIRE/CADRE BOIS 60/80cm

302664049 1

ARDOISE DE TABLE NOIRE/CADRE BOIS 15/23cm LOT DE 2

302664056 1

ARDOISE DE TABLE NOIRE/CADRE BOIS 21/32cm LOT DE 2

302664063 1

ARDOISE TABLEAU TROTTOIR NOIRE/CADRE BOIS 50/85cm

302664001 1

ARDOISE TABLEAU TROTTOIR NOIRE/CADRE BOIS 70/120cm

302664018 1

FEUTRES CRAIE POINTE BISEAUTEE (rose/vert/bleu/2blcs)

302664216 1

FEUTRES CRAIE BLANCS POINTE BISEAUTEE LOT DE 5

302664209 1

FEUTRES CRAIE BLANCS POINTE PLATE LOT DE 3

302664223 1

FEUTRES CRAIE POINTE PLATE (rose/vert/bleu)

302664230 1

CHEVALET DE TABLE INOX «Gereserveed/Réserve» 5.2cm H4cm

302663691 1

CHEVALETS DE TABLE NUMEROTES DE 1 A 12 5.2cm H4cm

302663844 1

CHEVALET DE TABLE NOIR/BLANC «Réserve» 13/3.5cm H4cm

302663486 1

PORTE-MENU A5

312692002 1

PORTE-MENU A4

312692003 1

PROTEGE-MENU FRAMBOISE

312010321 1

INTERCALAIRE DE RECHANGE

312010318 1

PROTEGE-MENU PARME

312010327 1

VETEMENTS PROFESSIONNELS, COLLECTION SERVICE

Robuя VESTE FEMME CANNES

- Veste doublée et cintrée
- Col tailleur
- Poches passepoilées
- 3 boutons cousus
- Noir

TAILLES	Ref.
34/36	316CANNEST34/36
38/40	316CANNEST38/40
42/44	316CANNEST42/44
46/48	316CANNEST46/48
50/52	316CANNEST50/52
54/56	316CANNEST54/56
58/60	316CANNEST58/60

Robuя GILET FEMME UVA

- Encolure en V
- Découpes princesse
- Boutons cousus
- Réglable dans le dos
- Poches passepoilées côtés
- Dos doublé
- Noir

TAILLES	Ref.
0	316UVATO
1	316UVAT1
2	316UVAT2
3	316UVAT3
4	316UVAT4
5	316UVAT5
6	316UVAT6

Robuя PANTALON FEMME UBAS

- Pantalon fité
- Fermeture à glissière centrale
- Bouton cousu + agrafe
- Pincés dos
- 2 poches italiennes
- 1 poche dos
- Bas de jambe sans ourlet
- Noir

TAILLES	Ref.
34/36	316UBAST34/36
38/40	316UBAST38/40
42/44	316UBAST42/44
46/48	316UBAST46/68
50/52	316UBAST50/52



Polyester
viscose
elasthanne
210 g/m²



Aquaclean



Slim fit



Polyester
viscose
elasthanne
210 g/m²



Aquaclean



Polyester
viscose
elasthanne
210 g/m²



Aquaclean



Slim fit





Coton polyester
elasthanne
110 g/m²



Slim fit



Manches
longues



Polyester
viscose
elasthanne
210 g/m²



Aquaclean



Anti-
dérapant



Antistatique



Lavable en
machine

ROBUJA CHEMISIER FEMME TERA

- Poignets fermés par un bouton
- Légèrement cintré
- Pied de col fermé par un bouton cousu
- Boutons cousus cachés
- Fentes côtés
- Blanc

TAILLES	Ref.
34/36	316TERAT34/36
38/40	316TERAT38/40
42/44	316TERAT42/44
46/48	316TERAT46/48
50/52	316TERAT50/52
54/56	316TERAT54/56
58/60	316TERAT58/60

ROBUJA JUPE LISSA

- Jupe doublée
- Petite ceinture
- Fermeture dos zip à glissière et bouton
- Pincés devant et dos
- Fentes côtés
- T38 longueur milieu dos 55 cm
- Noir

TAILLES	Ref.
34/36	316LISSAT34/36
38/40	316LISSAT38/40
42/44	316LISSAT42/44
46/48	316LISSAT46/48
50/52	316LISSAT50/52
54/56	316LISSAT54/56
58/60	316LISSAT58/60

NORD'WAYS CHAUSSANT PROFESSIONNEL

CHAUSSURES FEMME CELIA

- Ballerine de service qui allie confort et élégance afin de garantir une présentation irréprochable.
- Une microfibre souple aspect cuir lisse : souplesse, légèreté, robustesse, facilité d'utilisation
- Talon 1 cm noir

EN20347 SRA

TAILLES	Ref.
35	317CELIAT35
36	317CELIAT36
37	317CELIAT37
38	317CELIAT38
39	317CELIAT39
40	317CELIAT40
41	317CELIAT41

Robuя VESTE HOMME UGO

- Veste doublée
- Col tailleur
- 2 boutons cousus
- Fente dos
- 2 poches basses avec rabat
- 1 poche poitrine
- 1 poche poitrine intérieure

TAILLES	Ref.
38/40	316UGOT38/40
42/44	316UGOT342/44
46/48	316UGOT46/48
50/52	316UGOT50/52
54/56	316UGOT54/56
58/60	316UGOT58/60

Robuя GILET HOMME REIMS

- Encolure en V
- Découpes princesse
- Boutons cousus
- Réglable dans le dos
- Poches passepoilées côtés
- Poche poitrine
- Dos tissu
- Noir

TAILLES	Ref.
0	316REIMST0
1	316REIMST1
2	316REIMST2
3	316REIMST3
4	316REIMST4
5	316REIMST5
6	316REIMST6

Robuя PANTALON HOMME UXO

- Pantalon droit
- Pantalon sans pinces devant
- Ceinture avec passants
- Bouton cousu + agrafe + fermeture à glissière
- 2 poches italiennes
- 1 poche dos fermée par un bouton cousu
- Bas de jambe sans ourlet
- Noir

TAILLES	Ref.
34/36	316UXOT34/36
38/40	316UXOT38/40
42/44	316UXOT42/44
46/48	316UXOT46/48
50/52	316UXOT50/52
54/56	316UXOT54/56
58/60	316UXOT58/60

*Lessive
Perfect Color*

Recommandée
pour les tenues noires
des cuisiniers grâce à sa
forte alcalinité tout en
préservant les couleurs.
Réf. 001081



Polyester
viscose
elasthanne
210 g/m²



Aquaclean



Polyester
viscose
elasthanne
210 g/m²



Aquaclean



Polyester
viscose
elasthanne
210 g/m²



Aquaclean



Polyester
coton
150 g/m²



Manches
longues

ROBUA CHEMISE HOMME NAPLES

- Pied de col fermé par un bouton cousu
- Boutons cousus cachés
- 1 poche poitrine plaquée
- Blanche

TAILLES	Ref.
35/36	316NAPLEST35/36
37/38	316NAPLEST37/38
39/40	316NAPLEST39/40
41/42	316NAPLEST41/42
43/44	316NAPLEST43/44
45/46	316NAPLEST45/46
47/48	316NAPLEST47/48



NORD'WAYS
CHAUSSANT PROFESSIONNEL

CHAUSSURES HOMME PATRICE

- Richelieu de service, alliant style, confort et sécurité (antistatique, anti-dérapant)
- La tige en micro-tech est particulièrement adaptée pour les métiers de l'hôtellerie : souple et résistante, déperlante et respirante.
- Lavable en machine à 30°C.
- Noir

EN20347SRC



Anti-dérapant



Antistatique



Lavable en machine

TAILLES	Ref.
38	317PATRICET38
39	317PATRICET39
40	317PATRICET40
41	317PATRICET41
42	317PATRICET42
43	317PATRICET43
44	317PATRICET44
45	317PATRICET45
46	317PATRICET46
47	317PATRICET47



EQUIPEMENT DU CHEF

BATTERIE DE CUISINE INOX.....	58 et 59
POELES	60 à 62
BACS GASTRONORMES	63 à 68
PLANCHES À DECOUPER.....	69
COUTEAUX	70 à 74
USTENSILES CUISINE	75 à 77
CUILLERES SPATULES, PALETTES, LOUCHES, ECUMOIRES, FOUETS	78 à 81
BOLS, EGOUTOIRS, PASSOIRES, TAMIS, CHINOIS	82
PICHETS, BROCS ET PELLERES	83 à 84
MESURES, THERMOMETRES ET BALANCES...	84 à 85
SIPHONS, GAMME GLACIER	86
PATISSERIE	87 à 90
VETEMENTS	91 à 96
CHAUSSURES	97 à 98

BATTERIE DE CUISINE INOX

Fond capsulé, qui combine la parfaite diffusion de la chaleur par l'aluminium avec une excellente résistance. Fond formé sous haute pression, résistance à la corrosion, conduction thermique optimale. Finition extérieur poli satiné. Montures soudées.

SAUTEUSE



CASSEROLE



POELE



BRAISIERE



PANIER A PATES



CASSEROLE INOX 1.5L S/COUV QUEUE TUBE INOX Diam 16cm H 7.5cm

Ref.

302838105

CASSEROLE INOX 3L S/COUV QUEUE TUBE INOX Diam 20cm H 9.5cm

302838204

CASSEROLE INOX 5L S/COUV QUEUE TUBE INOX Diam 24cm H 11.5cm

302838303

SAUTEUSE INOX 1L S/COUVERCLE Diam 16cm H 7.5cm

Ref.

302839300

SAUTEUSE INOX 1.6L S/COUVERCLE Diam 20cm H 7.5cm

302839409

POELE INOX S/COUV QUEUE TUBE INOX Diam 24cm H 4.5cm

302838501

POELE INOX S/COUV QUEUE TUBE INOX Diam 28cm H 5cm

302838600

POELE INOX S/COUV QUEUE TUBE INOX Diam 32cm H 5.5cm

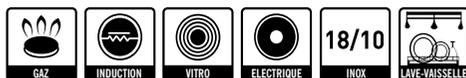
302838617

BRAISIERE INOX 23.5L + COUV Diam 36cm H 23cm

302831700

PANIER A PATES INOX 16cm H 23cm

302833506



	Ref.
MARMITE INOX 2.8L + COUV Diam 16cm H 14cm	302837108
MARMITE INOX 5L + COUV Diam 20cm H 16cm	302837207
MARMITE INOX 9L + COUV Diam 24cm H 20cm	302837306
MARMITE INOX 13.5L + COUV Diam 28cm H 22cm	302837405
MARMITE INOX 1.7L + COUV Diam 32cm H 27cm	302837603

MARMITE INOX 3.5L + COUV Diam 16cm H 9.5cm	302836101
MARMITE INOX 5.5L + COUV Diam 20cm H 11.5cm	302836200
MARMITE INOX 9L + COUV Diam 24cm H 13.5cm	302836309
MARMITE INOX 15L + COUV Diam 28cm H 15.5cm	302836408
MARMITE INOX 20L + COUV Diam 32cm H 19cm	302836507

MARMITE INOX 1.5L + COUV Diam 16cm H 7.5cm	302836002
MARMITE INOX 3L + COUV Diam 20cm H 9.5cm	302836019
MARMITE INOX 5L + COUV Diam 24cm H 11.5cm	302836026
MARMITE INOX 7.4L + COUV Diam 28cm H 12cm	302836033
MARMITE INOX 12L + COUV Diam 32cm H 15cm	302836040



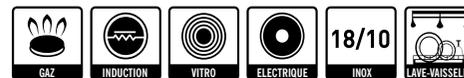
*Fond
capsulé*



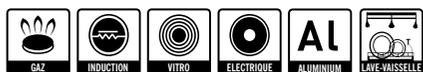
*Trous d'échappement
de vapeur*



*Poignées
thermo-résistantes*



LES POELES



POELES EN FONTE D'ALUMINIUM

Poêles professionnelles en fonte d'aluminium et revêtement anti-adhésif en titane. Manche en acier inoxydable 18/10 garanti basse température.

Ref.

POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM INDUCTION Diam 24cm H 5cm	302629154
POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM INDUCTION Diam 28cm H 5.5cm	302629253
POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM INDUCTION Diam 32cm H 6cm	302629345

POELE A FRIRE
FONTE D'ALUMINIUM



WOK
FONTE D'ALUMINIUM



POISSONNIERE
FONTE D'ALUMINIUM



POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM Diam 24cm H 5.5cm	302629109
POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM Diam 28cm H 5.5cm	302629208
POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM Diam 32cm H 5.5cm	302629307
POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM Diam 36cm H 5.5cm	302629352
POELE A FRIRE FONTE D'ALUMINIUM Diam 40cm H 5.5cm	302629390
POELE A GRILLER FONTE D'ALUMINIUM CARREE 28/28cm H 5.5cm	302629802
SAUTEUSE FONTE D'ALUMINIUM Diam 28cm H 8.5cm	302629505
POISSONNIERE FONTE D'ALUMINIUM OVALE 40/27.5cm H 3.5cm	302629604
WOK FONTE D'ALUMINIUM Diam 32cm H 10cm	302839010
POELE A CREPE FONTE D'ALUMINIUM Diam 32cm H 2cm	302629413

POELES A FRIRE EN ALUMINIUM

Poêles en fonte d'aluminium avec poignée en époxy. Revêtement anti-adhésif marbré, surface lisse. Résistance haute température, jusqu'à 250°C.

	Ref.
POELE A FRIRE ALUMINIUM FOND 14cm Diam 20cm H 4cm	302627600
POELE A FRIRE ALUMINIUM FOND 18cm Diam 24cm H 4.5cm	302627617
POELE A FRIRE ALUMINIUM FOND 20cm Diam 26cm H 4.5cm	302627662
POELE A FRIRE ALUMINIUM FOND 22cm Diam 28cm H 5cm	302627624
POELE A FRIRE ALUMINIUM FOND 26cm Diam 32cm H 5cm	302627631
POELE A FRIRE ALUMINIUM FOND 28cm Diam 36cm H 5cm	302627648
POELE A FRIRE ALUMINIUM FOND 30cm Diam 39.5cm H 5cm	302627655
WOK ALUMINIUM FOND 21cm Diam 28cm H 7.5cm	302627730
WOK ALUMINIUM FOND 21cm Diam 32cm H 10cm	302627747
POELE A CREPE ALUMINIUM FOND 24cm Diam 28cm H 2cm	302627679
POELE A CREPE ALUMINIUM FOND 28cm Diam 32cm H 2cm	302627686
POISSONNIERE ALUMINIUM OVALE 28/40cm H 5.5cm	302627716

POELE A FRIRE ALUMINIUM



WOK ALUMINIUM 302627747



POISSONNIERE ALUMINIUM 302627716



POELES EN ACIER TRADITIONNEL

Poêles à frire traditionnelles en tôle d'acier. Simplicité, qualité et solidité.

POELE A CREPE ACIER FOND 19cm Diam 23cm H 2.2cm	302628805
POELE A FRIRE ACIER FOND 15cm Diam 20cm H 4.5cm	302628591
POELE A FRIRE ACIER FOND 18cm Diam 24cm H 4.5cm	302628638
POELE A FRIRE ACIER FOND 19cm Diam 25cm H 5cm	302628607
POELE A FRIRE ACIER FOND 22cm Diam 28cm H 5cm	302628614
POELE A FRIRE ACIER FOND 24cm Diam 30cm H 5cm	302628706
POELE A FRIRE ACIER FOND 26cm Diam 32cm H 5cm	302628621
POELE A FRIRE ACIER FOND 28cm Diam 37cm H 5.5cm	302628713
POELE A BLINIS ACIER FOND 10cm Diam 14cm H 3.5cm	302628850



La poêle favorite des chefs !



POELES EN CERAMIQUE

Revêtement anti-adhésif en nano céramique. Résistance haute température jusqu'à 400°C. Surface très dure, grande résistance à l'usure.

POELE A FRIRE CERAMIQUE POIGNEE SILICONE Diam 20cm H 4.4cm	302621103
POELE A FRIRE CERAMIQUE POIGNEE SILICONE Diam 24cm H 5cm	302621110
POELE A FRIRE CERAMIQUE POIGNEE SILICONE Diam 26cm H 5.2cm	302621127
POELE A FRIRE CERAMIQUE POIGNEE SILICONE Diam 28cm H 5.2cm	302621134
POELE A FRIRE CERAMIQUE POIGNEE SILICONE Diam 32cm H 6cm	302621158



Poignée isolée avec du silicone, pour une meilleure prise en main.



WOK ACIER
302839003

*Chauffe rapidement,
diffusion de la chaleur homogène*

PLAT A FOUR INOX
302508510

Résistance -40° à 250° C

POELE A PAELLA



*Poêles à Paëlla
de qualité supérieure*

SAUTEUSE ALUMINIUM
301COSYPRO15-1100-28POELE ALUMINIUM
301COSYPRO15-1100-24POELON ALUMINIUM
301COSYPRO15-1110-28POELE ALUMINIUM
301339806

GAMME COSYPRO

POELE ALUMINIUM Diam 24cm	301COSYPRO15-1100-24
POELE ALUMINIUM Diam 28cm	301COSYPRO15-1100-28
POELE ALUMINIUM Diam 32cm	301COSYPRO15-1100-32
SAUTEUSE ALUMINIUM Diam 26cm	301COSYPRO15-1170-26
SAUTEUSE ALUMINIUM Diam 30cm	301COSYPRO15-1170-30
FAIT-TOUT ALUMINIUM Diam 24cm	301COSYPRO15-1140-24
POELON ALUMINIUM Diam 28cm	301COSYPRO15-1110-28
POELE ALUMINIUM Diam 20cm H 11.5cm	301339806
POELE ALUMINIUM Diam 24cm H 4cm	301495211
POELE ALUMINIUM Diam 26cm H 4.5cm	301412967
POELE ALUMINIUM Diam 28cm H 15cm	301695281
POELE ALUMINIUM Diam 32cm H 5cm	301179089
POELE ALUMINIUM Diam 36cm H 13cm	301669480
MARMITE A MOULES NOIRE 1.2kg / 2.8L Diam 18cm lot de 6	3019866186

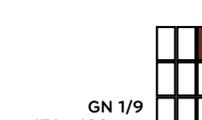
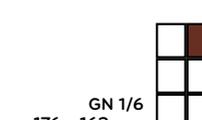
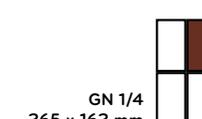
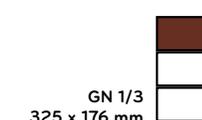
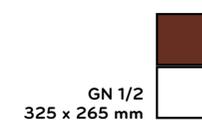
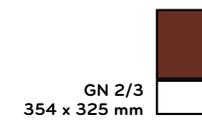
GAMME SPECIALITÉS

	Ref.
WOK ACIER 3 PLY S/COUVERCLE Diam 36cm H 9cm	302839003
POELE ACIER GOURMET MANCHE BAKELITE Diam 15cm H 30cm	302110126
FAIT-TOUT EN FONTE 10L Diam 36cm H 15cm	302626801
PLAT A FOUR INOX RECTANGLE AVEC POIGNEE 31/24cm H 5cm	302508503
PLAT A FOUR INOX RECTANGLE AVEC POIGNEE 38/27cm H 5.5cm	302508510
PLAT A FOUR INOX RECTANGLE AVEC POIGNEE 43/31cm H 6cm	302508527
POELE A PAELLA TOLE D'ACIER 2 POIGNEES Diam 34cm H 4cm	302622100
POELE A PAELLA TOLE D'ACIER 2 POIGNEES Diam 46cm H 4cm	302622308
POELE A PAELLA TOLE D'ACIER 2 POIGNEES Diam 60cm H 4cm	302622407
POELE A PAELLA TOLE D'ACIER 2 POIGNEES Diam 80cm H 5cm	302622605



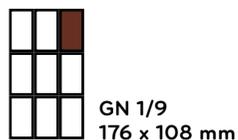
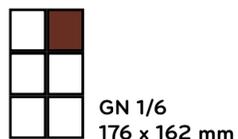
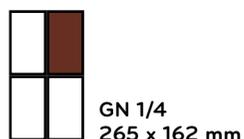
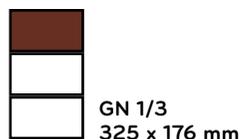
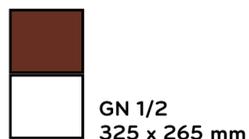
GASTRO INOX 18/10

	Ref.
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/1 12.6L 53/32.5cm H 10cm	301834396
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/1 7.4L 53/32.5cm H 6.5cm	301394446
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/1 4.5L 53/32.5cm H 4cm	3012003601
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/2 5.5L 32.5/26.5cm H 10cm	301731136
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/2 3.5L 32.5/26.5cm H 6.5cm	301218785
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/3 3.5L 32.5/17.6cm H 10cm	301965725
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/3 2.25L 32.5/17.6cm H 6.5cm	301982142
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/4 2.5L 26.5/16.2cm H 10cm	301456681
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/4 1.5L 26.5/16.2cm H 6.5cm	301650928
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/6 1.5L 17.6/16.2cm H 10cm	301853966
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/6 1L 17.6/16.2cm H 6.5cm	301612656
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/9 0.8L 17.6/10.8cm H 10cm	301968358
BAC GASTRO INOX 18/10 GN1/9 0.5L 17.6/10.8cm H 6.5cm	301297996
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/1	301614014
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/2	301533242
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/3	301314039
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/4	301981264
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/6	301291052
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/9	301364801



GASTRO INOX PREMIUM

Bords lisses, faciles à nettoyer. Coins renforcés, taille GN marquée. Utilisables dans fours à convection, réfrigérateurs, bains-marie, chafing...



	Ref.
BAC GASTRO INOX GN1/1 28L 53/32.5cm H 20cm	302806159
BAC GASTRO INOX GN1/1 21L 53/32.5cm H 15cm	302806142
BAC GASTRO INOX GN1/1 14L 53/32.5cm H 10cm	302806135
BAC GASTRO INOX GN1/1 9L 53/32.5cm H 6.5cm	302806128
BAC GASTRO INOX GN1/1 5L 53/32.5cm H 4cm	302806111
BAC GASTRO INOX GN1/1 2.5L 53/32.5cm H 2cm	302806104
BAC GASTRO INOX GN2/3 18L 35.4/32.5cm H 20cm	302806258
BAC GASTRO INOX GN2/3 13L 35.4/32.5cm H 15cm	302806241
BAC GASTRO INOX GN2/3 9L 35.4/32.5cm H 10cm	302806234
BAC GASTRO INOX GN2/3 5.5L 35.4/32.5cm H 6.5cm	302806227
BAC GASTRO INOX GN2/3 3L 35.4/32.5cm H 4cm	302806210
BAC GASTRO INOX GN2/3 1.5L 35.4/32.5cm H 2cm	302806203
BAC GASTRO INOX GN1/2 12.5L 32.5/26.5cm H 20cm	302806357
BAC GASTRO INOX GN1/2 9.5L 32.5/26.5cm H 15cm	302806340
BAC GASTRO INOX GN1/2 6.5L 32.5/26.5cm H 10cm	302806333
BAC GASTRO INOX GN1/2 4L 32.5/26.5cm H 6.5cm	302806326
BAC GASTRO INOX GN1/2 2L 32.5/26.5cm H 4cm	302806319
BAC GASTRO INOX GN1/2 1L 32.5/26.5cm H 2cm	302806302
BAC GASTRO INOX GN1/3 7.8L 32.5/17.6cm H 20cm	302806456
BAC GASTRO INOX GN1/3 5.7L 32.5/17.6cm H 15cm	302806449
BAC GASTRO INOX GN1/3 4L 32.5/17.6cm H 10cm	302806432
BAC GASTRO INOX GN1/3 2.5L 32.5/17.6cm H 6.5cm	302806425
BAC GASTRO INOX GN1/3 1.5L 32.5/17.6cm H 4cm	302806418
BAC GASTRO INOX GN1/3 0.6L 32.5/17.6cm H 2cm	302806401
BAC GASTRO INOX GN1/4 5.5L 26.5/16.2cm H 20cm	302806555
BAC GASTRO INOX GN1/4 4L 26.5/16.2cm H 15cm	302806548
BAC GASTRO INOX GN1/4 2.8L 26.5/16.2cm H 10cm	302806531
BAC GASTRO INOX GN1/4 1.8L 26.5/16.2cm H 6.5cm	302806524
BAC GASTRO INOX GN1/6 3.4L 17.6/16.2cm H 20cm	302806654
BAC GASTRO INOX GN1/6 2.4L 17.6/16.2cm H 15cm	302806647
BAC GASTRO INOX GN1/6 1.6L 17.6/16.2cm H 10cm	302806630
BAC GASTRO INOX GN1/6 1L 17.6/16.2cm H 6.5cm	302806623
BAC GASTRO INOX GN1/9 1L 17.6/10.8cm H 10cm	302806739
BAC GASTRO INOX GN1/9 0.6L 17.6/10.8cm H 6.5cm	302806722



*Coins renforcés
avec la taille
GN marquée*

	Ref.
BAC GASTRO INOX PERFORE GN1/1 14L 53/32.5cm H 10cm	302807132
BAC GASTRO INOX PERFORE GN1/1 9L 53/32.5cm H 6.5cm	302807125
BAC GASTRO INOX PERFORE GN1/1 5L 53/32.5cm H 4cm	302807118
BAC GASTRO INOX PERFORE GN2/3 5.5L 35.4/32.5cm H 6.5cm	302807224
BAC GASTRO INOX PERFORE GN1/2 6.5L 32.5/26.5cm H 10cm	302807330
BAC GASTRO INOX PERFORE GN1/2 4L 32.5/26.5cm H 6.5cm	302807323
COUVERCLE INOX + JOINT SILICONE BAC GASTRO GN1/1	302804001
COUVERCLE INOX + JOINT SILICONE BAC GASTRO GN2/3	302804018
COUVERCLE INOX + JOINT SILICONE BAC GASTRO GN1/2	302804025
COUVERCLE INOX + JOINT SILICONE BAC GASTRO GN1/3	302804032
COUVERCLE INOX + JOINT SILICONE BAC GASTRO GN1/4	302804049
COUVERCLE INOX + JOINT SILICONE BAC GASTRO GN1/6	302804056
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/1	302806814
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN2/3	302806821
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/2	302806838
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/3	302806845
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/4	302806852
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/6	302806869
COUVERCLE INOX BAC GASTRO GN1/9	302806876



302807132



302807224



302804018

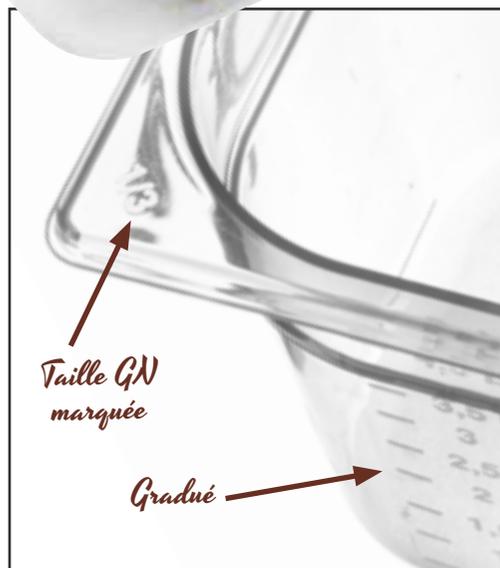
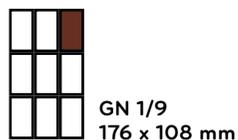
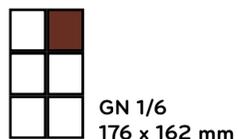
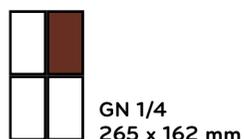
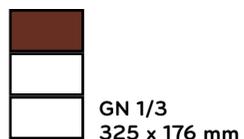
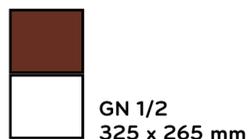
*Fermeture hermétique grâce au bord
avec silicone, pour la conservation
optimale des aliments.
Évite les fuites durant le transport.*



302806814

GASTRO TRITAN SANS BPA

Inodore et ne donne pas de goût. Sans BPA (Bisphénol A). Transparents.

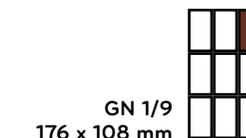
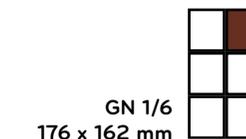
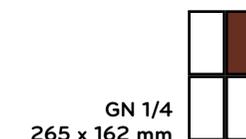
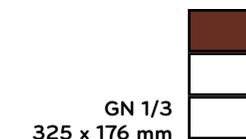
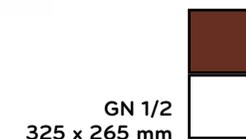
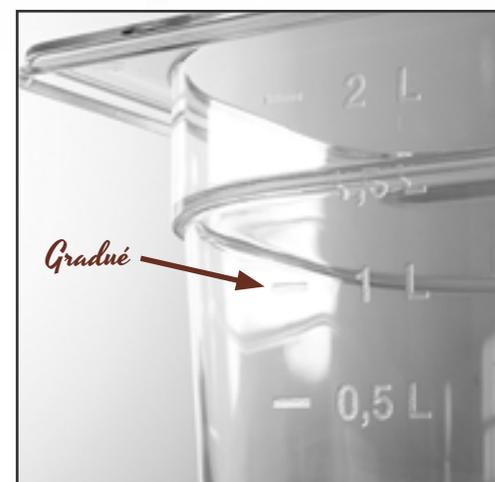


	Ref.
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/1 28L 53/32.5cm H 20cm	302869208
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/1 21L 53/32.5cm H 15cm	302869215
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/1 14L 53/32.5cm H 10cm	302869222
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/1 9L 53/32.5cm H 6.5cm	302869239
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/2 12.5L 32.5/26.5cm H 20cm	302869307
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/2 9.5L 32.5/26.5cm H 15cm	302869314
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/2 6.5L 32.5/26.5cm H 10cm	302869321
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/2 4L 32.5/26.5cm H 6.5cm	302869338
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/3 7.8L 32.5/17.6cm H 20cm	302869406
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/3 5.7L 32.5/17.6cm H 15cm	302869413
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/3 4L 32.5/17.6cm H 10cm	302869420
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/3 2.5L 32.5/17.6cm H 6.5cm	302869437
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/4 5.5L 26.5/16.2cm H 20cm	302869505
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/4 4L 26.5/16.2cm H 15cm	302869512
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/4 2.8L 26.5/16.2cm H 10cm	302869529
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/4 1.8L 26.5/16.2cm H 6.5cm	302869536
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/6 3.4L 17.6/16.2cm H 20cm	302869604
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/6 2.4L 17.6/16.2cm H 15cm	302869611
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/6 1.6L 17.6/16.2cm H 10cm	302869628
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/6 1L 17.6/16.2cm H 6.5cm	302869635
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/9 1L 17.6/10.8cm H 10cm	302869727
BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/9 0.6L 17.6/10.8cm H 6.5cm	302869734
COUVERCLE BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/1	302869819
COUVERCLE BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/2	302869826
COUVERCLE BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/3	302869833
COUVERCLE BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/4	302869840
COUVERCLE BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/6	302869857
COUVERCLE BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/9	302869864
EGOUTTOIR BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/1	302869918
EGOUTTOIR BAC GASTRO TRITAN SANS BPA GN1/2	302869925

GASTRO POLYCARBONATE

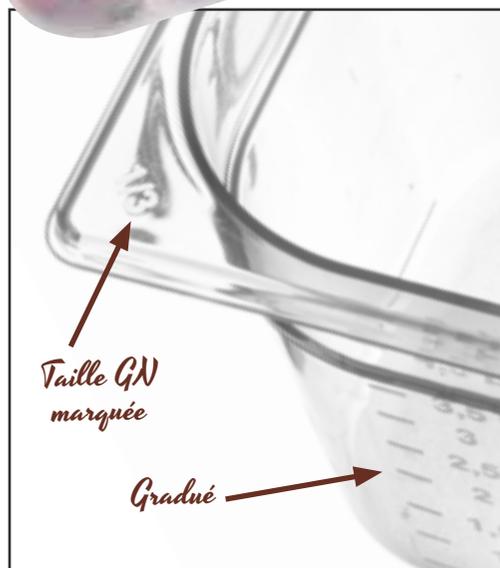
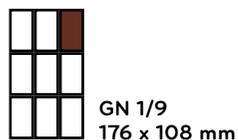
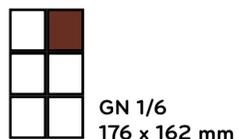
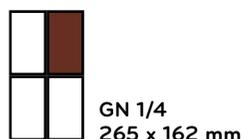
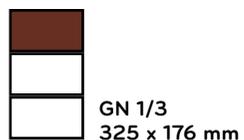
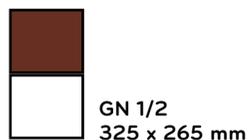
Bacs professionnels de qualité extra. Polycarbonate transparent.
N'absorbe pas les odeurs ou saveurs.

	Ref.
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/1 28L 53/32.5cm H 20cm	302861202
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/1 21L 53/32.5cm H 15cm	302861219
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/1 14L 53/32.5cm H 10cm	302861226
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/1 9L 53/32.5cm H 6.5cm	302861233
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/2 12.5L 32.5/26.5cm H 20cm	302861400
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/2 9.5L 32.5/26.5cm H 15cm	302861417
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/2 6.5L 32.5/26.5cm H 10cm	302861424
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/2 4L 32.5/26.5cm H 6.5cm	302861431
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/3 7.8L 32.5/17.6cm H 20cm	302861509
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/3 5.7L 32.5/17.6cm H 15cm	302861516
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/3 4L 32.5/17.6cm H 10cm	302861523
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/3 2.5L 32.5/17.6cm H 6.5cm	302861530
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/4 5.5L 26.5/16.2cm H 20cm	302861608
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/4 4L 26.5/16.2cm H 15cm	302861615
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/4 2.8L 26.5/16.2cm H 10cm	302861622
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/4 1.8L 26.5/16.2cm H 6.5cm	302861639
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/6 3.4L 17.6/16.2cm H 20cm	302861707
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/6 2.4L 17.6/16.2cm H 15cm	302861714
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/6 1.6L 17.6/16.2cm H 10cm	302861721
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/6 1L 17.6/16.2cm H 6.5cm	302861738
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/9 1L 17.6/10.8cm H 10cm	302861820
BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/9 0.6L 17.6/10.8cm H 6.5cm	302861837
COUVERCLE BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/1	302864104
COUVERCLE BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/2	302864128
COUVERCLE BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/3	302864135
COUVERCLE BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/4	302864142
COUVERCLE BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/9	302864166
EGOUTTOIR BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/1	302868522
EGOUTTOIR BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/2	302868546
EGOUTTOIR BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/3	302868553
EGOUTTOIR BAC GASTRO POLYCARBONATE GN1/6	302868577



GASTRO POLYPROPYLENE

N'absorbe ni odeurs ni saveurs.



Ref.

BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/1	28L 53/32.5cm H 20cm	302880005
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/1	21L 53/32.5cm H 15cm	302880012
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/1	14L 53/32.5cm H 10cm	302880029
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/2	12.5L 32.5/26.5cm H 20cm	302880104
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/2	9.5L 32.5/26.5cm H 15cm	302880111
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/2	6.5L 32.5/26.5cm H 10cm	302880128
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/3	7.8L 32.5/17.6cm H 20cm	302880203
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/3	5.7L 32.5/17.6cm H 15cm	302880210
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/3	4L 32.5/17.6cm H 10cm	302880227
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/4	5.5L 26.5/16.2cm H 20cm	302880302
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/4	4L 26.5/16.2cm H 15cm	302880319
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/4	2.8L 26.5/16.2cm H 10cm	302880326
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/6	3.4L 17.6/16.2cm H 20cm	302880401
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/6	2.4L 17.6/16.2cm H 15cm	302880418
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/6	1.6L 17.6/16.2cm H 10cm	302880425
BAC GASTRO POLYPROPYLENE GN1/9	1L 17.6/10.8cm H 10cm	302880524
COUVERCLE BAC GASTRO POYPROPYLENE GN1/1		302880609
COUVERCLE BAC GASTRO POYPROPYLENE GN1/2		302880616
COUVERCLE BAC GASTRO POYPROPYLENE GN1/3		302880623
COUVERCLE BAC GASTRO POYPROPYLENE GN1/4		302880630
COUVERCLE BAC GASTRO POYPROPYLENE GN1/6		302880647
COUVERCLE BAC GASTRO POYPROPYLENE GN1/9		302880654

PLANCHES A DECOUPER



Polyéthylène HDPE 500. Conforme aux normes HACCP. Les deux côtés conviennent pour le découpage

	Ref.
PLANCHE A DECOUPER HACCP 600/400 BLANCHE	302825600
PLANCHE A DECOUPER HACCP 600/400 ROUGE	302825617
PLANCHE A DECOUPER HACCP 600/400 BLEUE	302825624
PLANCHE A DECOUPER HACCP 600/400 VERTE	302825631
PLANCHE A DECOUPER HACCP 600/400 MARRON	302825648
PLANCHE A DECOUPER HACCP 600/400 JAUNE	302825655
PLANCHE A DECOUPER HACCP 450/300 BLANCHE	302825518
PLANCHE A DECOUPER HACCP 450/300 ROUGE	302825525
PLANCHE A DECOUPER HACCP 450/300 BLEUE	302825532
PLANCHE A DECOUPER HACCP 450/300 VERTE	302825549
PLANCHE A DECOUPER HACCP 450/300 MARRON	302825556
PLANCHE A DECOUPER HACCP 450/300 JAUNE	302825563
EGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES A DECOUPER 30.3/21.1cm H20.5cm	302826201
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/1 53/32.5cm H 1.5cm BLANCHE	302826003
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/1 53/32.5cm H 1.5cm ROUGE	302826010
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/1 53/32.5cm H 1.5cm BLEUE	302826027
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/1 53/32.5cm H 1.5cm VERTE	302826034
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/1 53/32.5cm H 1.5cm MARRON	302826041
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/1 53/32.5cm H 1.5cm JAUNE	302826058
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/1 53/32.5cm H 1.5cm VIOLETTE	302826065
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/2 26.5/32.5cm H 1.2cm BLANCHE	302826102
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/2 26.5/32.5cm H 1.2cm ROUGE	302826119
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/2 26.5/32.5cm H 1.2cm BLEUE	302826126
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/2 26.5/32.5cm H 1.2cm VERTE	302826133
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/2 26.5/32.5cm H 1.2cm MARRON	302826140
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/2 26.5/32.5cm H 1.2cm JAUNE	302826157
PLANCHE A DECOUPER HACCP GN1/2 26.5/32.5cm H 1.2cm VIOLETTE	302826164
PLANCHE A DECOUPER EN BOIS GN1/2 26.5/32.5cm H 4.5cm	302506912
PLANCHE A DECOUPER EN BOIS GN1/1 53/32.5cm H 4.5cm	302506905
PLANCHE A DECOUPER FLEXIBLE 38/30.5cm LOT DE 6 COULEURS	302826300
TAPIS ANTI-DÉRAPANT 150/30cm	302598047



PLANCHE A DECOUPER HACCP
600/400 ROUGE
302825617



EGOUTTOIR POUR 6 PLANCHES
302826201

COUTEAUX DU CHEF

Forgé par estampage en acier au carbone haute qualité. Excellente coupe. Longue durée de vie. Facilité d'utilisation. Très résistant à la corrosion.



		Ref.
1	COUTEAU CHEF 250/385 mm	302844205
2	COUTEAU CHEF 200/335 mm	302844212
3	COUTEAU A DECOUPER 250/380mm	302844311
4	COUTEAU A DECOUPER 200/330mm	302844304
5	COUTEAU A DESOSSER 150/270mm	302844267
6	COUTEAU DE CUISINE 150/265mm	302844250
7	COUTEAU EPLUCHEUR 90/195mm	302844236
8	FUSIL EN DIAMANT OVAL 310/445mm	302844403

		Ref.
9	COUTEAU A JAMBON/SAUMON ALVEOLE 300/430mm	302844328
10	COUTEAU A PAIN 215/340mm	302844298
11	COUTEAU A PAIN OFFSET 215/340mm	302844281
12	HACHE LISSE 170/295mm	302844342
13	HACHE ALVEOLEE 170/295mm	302844335
14	COUTEAU SANTOKU ALVEOLE 180/310mm	302844274
15	FOURCHETTE A DECOUPER 150/285mm	302844229
16	FOURCHETTE A DECOUPER COURBEE 130/255mm	302844243

COUTEAUX DE CUISINE

En acier chrome-molybdène forge très dure. Solides, résistants à la corrosion, ils restent aiguisés durablement. Manche en bakélite, hygiénique.



SUPPORT MAGNETIQUE
30282029



		Ref.
1	COUTEAU CHEF 150/295 mm	302781357
2	COUTEAU CHEF 200/340 mm	302781319
3	COUTEAU A DECOUPER 200/330mm	302781340
4	COUTEAU A DESOSSER 150/285mm	302781371
5	COUTEAU A PAIN 230/345mm	302781333
6	COUTEAU DE CUISINE 120/240mm	302781388
7	COUTEAU EPLUCHEUR 90/200mm	302781395
8	SECATEUR 140/250mm	302781401

		Ref.
9	FOURCHETTE A DECOUPER 175/290mm	302781364
10	COUPERET DE CUISINE 180/300mm	302781302
11	COUTEAU A JAMBON/SAUMON 215/380mm	302781326
12	FUSIL A AIGUISER ROND 230/360mm Diam10mm	302781418
	SUPPORT MAGNETIQUE POUR COUTEAUX 3 CROCHETS 30cm	302820209
	SUPPORT MAGNETIQUE POUR COUTEAUX 5 CROCHETS 45cm	302820308
	SUPPORT MAGNETIQUE POUR COUTEAUX 6 CROCHETS 60cm	302820407



*Forgés selon la tradition japonaise
de la plus haute qualité*

COUTEAUX JAPONAIS

Acier au carbone X50CrMoV15. 50 étapes de fabrication. Manche traditionnel en bois.

		Ref.
1	COUTEAUX SASHIMI 210/340mm	302845059
2	COUTEAUX SASHIMI 240/370mm	302845042
3	COUTEAUX NAKIRI 180/325mm	302845028
4	COUTEAUX SANTOKU 165/295mm	302845035

COUTEAUX NOIR UNIVERSELS

Manche polypropylène conforme aux normes HACCP.

		Ref.
1	COUTEAU UNIVERSEL DENTELE 100/205mm	302842102
2	COUTEAU UNIVERSEL MODELE COURT 90/190mm	302842201
3	COUTEAU A DECOUPER 150/280mm	302842409
4	COUTEAU CHEF 180/320 mm	302842607
5	COUTEAU CHEF 240/385 mm	302842706
6	COUTEAU A JAMBON/SAUMON 350/490mm	302842904
7	COUTEAU A PAIN 250/385mm	302843000
8	COUTEAU A PAIN 300/430mm	302843109
9	FUSIL A AIGUISER 230/360mm	302781418



COUTEAUX HACCP

Manche en polypropylène conforme aux normes HACCP.
Un code couleur par utilisation.



ROUGE = VIANDE CRUE

		Ref.
1	COUTEAU A DECOUPER 150/290mm	302842423
2	COUTEAU FILET DE SOL 150/300mm	302842522
3	COUTEAU CHEF 180/320 mm	302842621
4	COUTEAU CHEF 240/385 mm	302842720
5	COUTEAU A JAMBON/SAUMON 350/490mm	302842928

BRUN = VIANDE CUITE

		Ref.
1	COUTEAU CHEF 180/320 mm	302842669
2	COUTEAU CHEF 240/385 mm	302842799
3	COUTEAU A JAMBON/SAUMON 350/490mm	302842966

JAUNE = VOLAILLE

		Ref.
1	COUTEAU FILET DE SOL 150/300mm	302842539
2	COUTEAU CHEF 180/320 mm	302842638
3	COUTEAU CHEF 240/385 mm	302842737

BLEU = POISSON

		Ref.
1	COUTEAU FILET DE SOL 150/300mm	302842546
2	COUTEAU CHEF 180/320 mm	302842645
3	COUTEAU CHEF 240/385 mm	302842744

VERT = FRUITS & LEGUMES

		Ref.
1	COUTEAU UNIVERSEL MODELE COURT 90/190mm	302842218
2	COUTEAU UNIVERSEL DENTELLE 100/205mm	302842119
3	COUTEAU UNIVERSEL MODELE LONG 130/230mm	302842317
4	COUTEAU CHEF 180/320 mm	302842614
5	COUTEAU CHEF 240/385 mm	302842713

BLANC = PAIN & FROMAGE

		Ref.
1	COUTEAU UNIVERSEL MODELE COURT 90/190mm	302842256
2	COUTEAU UNIVERSEL MODELE LONG 130/230mm	302842355
3	COUTEAU FILET DE SOL 150/300mm	302842553
4	COUTEAU CHEF 180/320 mm	302842652
5	COUTEAU CHEF 240/385 mm	302842751
6	COUTEAU A PAIN 250/385mm	302843055
7	COUTEAU A PAIN 300/430mm	302843154





COUTEAU EPLUCHEUR
302842003



ECOMNOME TETE
ARTICULEE
302841235



RAPE A FROMAGE
302856222



COUTEAU A PATES
CRANTE
302856154



COUTEAU A BEURRE
CRANTE
302855768



CUILLERE A MELON
DOUBLE
302856000



AIGUISEUR ELECTRIQUE
Conçu pour aiguiser les couteaux rapidement
et facilement. Papier de verre facile à changer.
Convient à tous les couteaux.
302224403



AIGUISEUR MANUEL 3 FONCTIONS
3 fonctions permettant d'affûter tous les types
de couteaux y compris céramique.
302820612.

EPLUCHEURS

	Ref.
COUTEAU EPLUCHEUR 75/175mm LOT DE 6 COULEURS	302842003
COUTEAU EPLUCHEUR 90/185mm LOT DE 6 COULEURS	302842010
COUTEAU A TOMATES 110/210mm	302841136
ECOMNOME TRANSVERSAL 50/110mm	302841228
ECONOME TETE ARTICULEE 50/150mm	302841235
	Ref.
RAPE A FROMAGE 17/7.5cm	302856222
COUTEAU A FROMAGE MOU 16cm	302856246
COUTEAU A PIZZA INOX Diam 10cm MANCHE PP 23cm	302617014
COUTEAU A PATES CRANTE Diam 6cm L 18cm	302856154
BIGOUDI A BEURRE DENTEE 20cm	302856192
COUTEAU A BEURRE CRANTE 22.5cm	302855768
ECONOME 17.5cm	302856178
VIDE-POMME Diam 2cm /10cm	302856079
ZESTEUR DE CITRON 15.5cm	302856031
ÉPLUCHEUR A CITRON 18cm	302856055
CUILLERE A MELON DENTEE 2.2cm/15.5cm	302856024
CUILLERE A MELON DOUBLE Diam 2.2-2.5 /16.5cm	302856000
EVIDEUR 15cm	302856048
HACHOIR DEMI-LUNE DOUBLE LAME 23cm	302844366
HACHOIR DEMI-LUNE LAME SIMPLE 23cm	302844359
CISEAUX 19.5cm	302856307
CISEAUX 21.5cm	301798773

AIGUISEURS

	Ref.
AIGUISEUR ELECTRIQUE 31/11cm H 11cm 230V 50W	302224403
PAPIER DE VERRE POUR AIGUISEUR	302224410
AIGUISEUR MANUEL 14cm AVEC PROTEGE DOIGTS	302820605
AIGUISEUR MANUEL 3 FONCTIONS 20/4.6cm H 7.5cm	302820612

USTENSILES CUISINE

	Ref.
PILON A PUREE 9.5cm H 23cm	302856147
PRESSE-PUREE 30/11cm	302515105
PRESSE AIL 17.5cm/3cm	302570715
COUPE-CŒUF RECTANGULAIRE 13/8.5cm	302570104
OUVRE-BOITE A FIXER 55cm	302690000
OUVRE-BOITE MANUEL 20cm	302856116
PORTE-FICHES ALUMINIUM 60cm	302513705
MANDOLINE EN V 13/33.5cm H 7.5cm	302222614
COUPE-LEGUMES 39.5/12.5cm H 20cm	302222652
RAPE 35/220MM L390mm GRAIN FIN	302856352
RAPE 35/220MM L390mm GRAIN MOYEN	302856369
RAPE 35/220MM L390mm GRAIN GROS	302856376
RAPE 65/135MM L315mm GRAIN FIN	302856321
RAPE 65/135MM L315mm GRAIN MOYEN	302856338
RAPE 65/135MM L315mm GRAIN GROS	302856345
RAPE 4 FACES 9/6.5cm H 20cm	302443002
COUPE-FRITES 43/16.8cm H 29cm	302630402
COUPE-TOMATES 43.2/20.2cm H 21cm	302570159

MANDOLINE EN V

- Plastique noir
- 5 lames inox haute qualité
- Support pliable avec pieds caoutchouc
- Chassis lame horizontale en V
- Lames pour julienne ou frites, de 6mm à 9mm
- Epaisseur réglable de 1mm à 9mm
- Poussoir avec piques métalliques
- Hauteur 140mm



OUVRE-BOITE A FIXER
Fixation avec vis oreilles.
Convient pour des boîtes jusqu'à 335mm.
302690000

COUPE-FRITES

- Couteaux Inox
- 3 Couteaux 6, 9 et 13 mm
- 1 Couteau diviseur 8 parts
- Montage sur mur ou plan de travail
- Poignée recouverte de plastique pour une meilleure prise en main
- Plaque de fixation qui permet un montage et nettoyage faciles
- Pieds avec ventouse pour garantir la stabilité



COUPE-LEGUMES

- 5 lames pour la coupe en tranches ondulées, droites, julienne 5, 7, 10 mm
- Boite de rangement pour les lames
- Support antidérapant



COUPE-TOMATES

- Epaisseur des tranches +/-5mm
- Facile à nettoyer - Pieds ventouses





EGOUTTOIR A FRITURE
Complet en acier inoxydable.
Poignée en inox
Bac Collecteur amovible
302630808

PELLE A FRITES
Avec manche filiforme
de 225mm
Double grillage
302642603



PELLE A FRITES
Avec poignées amovibles
Ouverture remplissage
de 70mm
302642566



PELLE A FRITES INOX
Avec poignées amovibles
Ouverture remplissage de 75mm
302642559



ARaignEE INOX
MANCHE ABS
Acier Inoxydable et manche en PA
Panier extra profond
302640913
302640920



ARaignEE INOX 18/10
MANCHE FILIFORME RENFORCE
302640418
302640517
302640715

Ref.

EGOUTTOIR A FRITURE INOX Ø 41cm H 17cm	302630808
EGOUTTOIR A FRITURE ALUMINIUM Ø 40cm H 17cm	302630006
BAC A VIANDE / FRITES ALUMINIUM 47/31cm H 7.5cm	302630303
SALIERE COUVERCLE A VIS Ø 8cm H 17.5cm	302630136
POIVRIERE COUVERCLE A VIS Ø 6.3cm H 10cm	302630235
FILTRE A GRAISSE POUR FRITEUSE BOITE DE 50	302632802
SUPPORT INOX POUR FILTRE A GRAISSE POUR FRITEUSE 25/20cm	302632901
SEAU 11.5L POLYPROPYLENE AVEC COUVERCLE	302196007
SEAU 7L INOX FOND RENFORCE ET GRADUATIONS Ø 23cm H 24.5cm	302516676
SEAU 10L INOX FOND RENFORCE ET GRADUATIONS Ø 28cm H 24.5cm	302516683
SEAU 12L INOX FOND RENFORCE ET GRADUATIONS Ø 30cm H 31cm	302516706
SEAU 15L INOX FOND RENFORCE ET GRADUATIONS Ø 30.5cm H 31cm	302516720
COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCE Ø 28cm	302516690
COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCE Ø 30cm	302516713
COUVERCLE POUR SEAU AVEC FOND RENFORCE Ø 30.5cm	302516737
PELLE A FRITES GRILLAGE 16/21cm	302642504
PELLE A FRITES DOUBLE GRILLAGE 17.5/22.5cm	302642603
PELLE A FRITES POLYCARBONATE 23.3/20.5cm	302642566
PELLE A FRITES INOX 20/23cm	302642559
ECUMOIRE A FRITURE MANCHE FILIFORME Diam 12.5cm L35cm	302646205
ECUMOIRE A FRITURE MANCHE FILIFORME Diam 15cm L43cm	302646304
MOULE NID D'OISEAU Diam 8/10cm L39.5cm	302646601

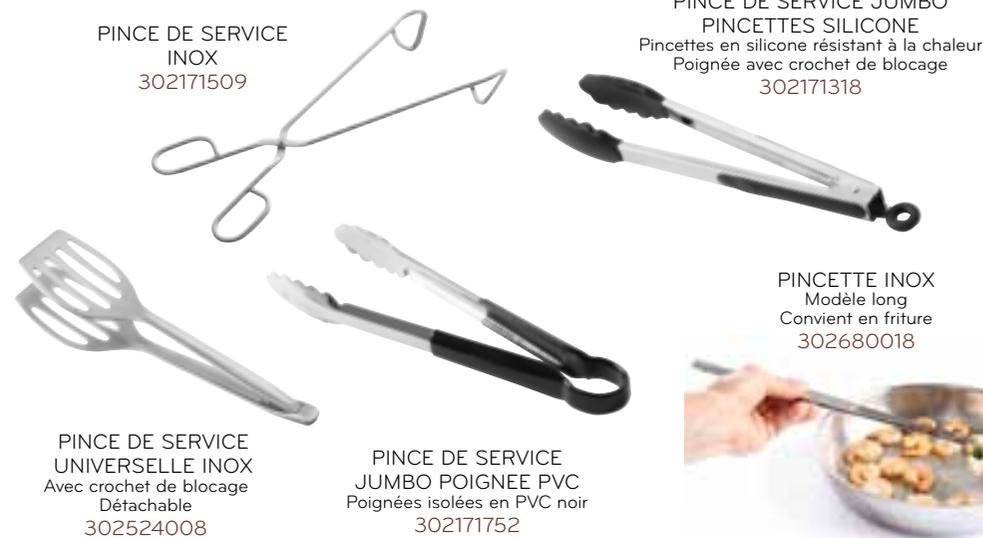
ARaignEES

Ref.

ARaignEE INOX MANCHE ABS Diam 24cm L60cm	302640913
ARaignEE INOX MANCHE ABS Diam 26cm L60cm	302640920
ARaignEE INOX MANCHE FILIFORME Diam 10cm L33cm	302640104
ARaignEE INOX MANCHE FILIFORME Diam 12.5cm L42cm	302640203
ARaignEE INOX 18/10 MANCHE FILIFORME RENF Diam 14cm L51.5cm	302640418
ARaignEE INOX 18/10 MANCHE FILIFORME RENF Diam 18cm L54cm	302640517
ARaignEE INOX 18/10 MANCHE FILIFORME RENF Diam 22cm L60.5cm	302640715
ARaignEE INOX 18/10 MANCHE FILIFORME RENF Diam 26cm L71cm	302640814
ARaignEE INOX MANCHE FILIFORME RENF Diam 16cm L45cm	302640401
ARaignEE INOX MANCHE FILIFORME RENF Diam 18cm L47cm	302640500
ARaignEE INOX MANCHE FILIFORME RENF Diam 20cm L51cm	302640609
ARaignEE INOX MANCHE FILIFORME RENF Diam 22cm L54cm	302640708
ARaignEE INOX MANCHE FILIFORME RENF Diam 24cm L55cm	302640807

PINCES DE SERVICE

	Ref.
PINCE DE SERVICE INOX 24cm	302171400
PINCE DE SERVICE INOX 30cm	302171509
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX18/10 24cm PINCETTES SILICONE	302171301
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX18/10 30cm PINCETTES SILICONE	302171318
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX18/10 40cm PINCETTES SILICONE	302171325
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX 25cm AVEC CROCHET DE BLOCAGE	302171707
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX 30cm AVEC CROCHET DE BLOCAGE	302171806
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX 40cm AVEC CROCHET DE BLOCAGE	302171905
PINCE DE SERVICE UNIVERSELLE INOX 28cm	302524008
PINCE DE SERVICE UNIVERSELLE INOX 28cm	302524022
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX 25cm POIGNÉE PVC	302171752
PINCE DE SERVICE JUMBO INOX 30cm POIGNÉE PVC	302171851
PINCETTE INOX 30cm	302680018



RACLOIRS & SPATULES

	Ref.
RACLOIR INOX MANCHE BOIS 11.8/10cm L 25.1cm	302855102
RACLOIR INOX MANCHE PP 8/10.8cm L 25.1cm	302855713
SPATULE A HAMBURGER INOX MANCHE BOIS 12/7.5cm L 28cm	302855508
SPATULE A HAMBURGER INOX MANCHE BOIS 15/11cm L 30.5cm	302855607
SPATULE INOX COUDEE MANCHE PP 10/7.6cm L 27.5cm	302855676
SPATULE INOX COUDEE MANCHE PP 14/10.5cm L 30.8cm	302855652
SPATULE FLEXIBLE COUDEE INOX MANCHE PP 15/9.5cm	302855669
SPATULE FLEXIBLE COUDEE INOX MANCHE PP 20/7.3cm	302855737
SPATULE FLEXIBLE COUDEE PERFOREE INOX MANCHE PP 21/7.3cm	302855720
SPATULE PLATE INOX MANCHE PP 11/1.7cm	302855706
SPATULE PLATE INOX MANCHE PP 20.3/3.4cm	302855690
SPATULE PLATE INOX MANCHE PP 25/3.9cm	302855744
SPATULE A CREPE INOX COUDEE MANCHE PP 11/1.9cm	302855775
SPATULE A CREPE INOX COUDEE MANCHE PP 20/3.2cm	302855782
SPATULE A CREPE INOX COUDEE MANCHE PP 25.4/3.7cm	302855683



CUILLERES SPATULES & PALETTES



SPATULE A FRIRE
EN BOIS
302525104



SPATULE PLEINE
POLYAMIDE
Jusqu'à 200°C
302658000



CUILLERE A REMUER HAUTE TEMPERATURE
Poignée en ABS. -40° +220°C
302563007



CUILLERE A REMUER EXOGLASS
302659700



SPATULE A FENTES POLYAMIDE
302659502

Jusqu'à 110°C



PALETTE CAOUTCHOUC SYNTHETIQUE

de -60° à +260°C



PALETTE SILICONE

*Palette en caoutchouc naturel
pour les préparations froides*



PALETTE CAOUTCHOUC NATUREL

*En forme
de cuillère*



PALETTE CUILLERE CAOUTCHOUC SYNTHETIQUE

	Ref.
CUILLERE A REMUER HAUTE TEMPERATURE Diam 7cm L 38cm	302563007
CUILLERE A REMUER HAUTE TEMPERATURE Diam 8cm L 45cm	302563106
CUILLERE A REMUER HAUTE TEMPERATURE Diam 10.5cm L 60cm	302563205
CUILLERE A REMUER EXOGLASS 30cm	302659700
CUILLERE A REMUER EXOGLASS 38cm	302659809
CUILLERE A REMUER EN BOIS 30/35/40cm LE LOT DE 3	302525005
SPATULE A FRIRE EN BOIS 26cm	302525104
SPATULE PLEINE POLYAMIDE 28cm. Jusqu'à 200°C	302658000
SPATULE PLEINE COUDEE POLYAMIDE 32cm. Jusqu'à 200°C	302659601
SPATULE A FENTES POLYAMIDE 30cm. Jusqu'à 200°C	302659502
PALETTE CAOUTCHOUC SYNT 5/8cm L 25.7cm MANCHE ABS Jusqu'à 110°C	302659205
PALETTE CAOUTCHOUC SYNT 7/11.5cm L 35.8cm MANCHE ABS Jusqu'à 110°C	302659304
PALETTE CAOUTCHOUC SYNT 7/11.5cm L 41cm MANCHE ABS Jusqu'à 110°C	302659403
PALETTE SILICONE 5.5/9cm L 25.4cm MANCHE ABS	302659014
PALETTE SILICONE 7/10.5cm L 35cm MANCHE ABS	302659007
PALETTE SILICONE 7/10.5cm L 45cm MANCHE ABS	302659106
PALETTE CAOUTCHOUC NAT. 5.5/9cm L 25cm MANCHE NYLON	302658604
PALETTE CAOUTCHOUC NAT. 5.5/9cm L 32cm MANCHE NYLON	302658703
PALETTE CAOUTCHOUC NAT. 5.5/9cm L 42cm MANCHE NYLON	302658802
PALETTE CAOUTCHOUC NAT. 10/15cm L 52cm MANCHE NYLON	302658901
PALETTE CUILLERE CAOUTCHOUC SYNT 5.7/8.8cm L 25.4cm MANCHE ABS	302659458
PALETTE CUILLERE CAOUTCHOUC SYNT 7.5/11.7cm L 35.6cm MANCHE ABS	302659465
PALETTE CUILLERE CAOUTCHOUC SYNT 7.5/11.7cm L 40.8cm MANCHE ABS	302659472

USTENSILES EN PPA RESISTANT A LA CHALEUR

Gamme complète en fibre de verre renforcée PPA. Solide, flexible et résistant à la chaleur jusqu'à 280°C.

	Ref.
CUILLERE AVEC TROU L 300mm	302563304
CUILLERE PLEINE L 300mm	302563311
SPATULE L 310mm	302563328
ECUMOIR L 320	302563373
PELLE L 300mm	302563359
SPATULE A FENTES HORIZONTALES L 310mm	302563335
SPATULE A FENTES VERTICALES L 315mm	302563342
LOUCHE A SOUPE	302563366
CUILLERE A SPAGHETTI	302563380



CUILLERE AVEC TROU
302563304

ECUMOIR
302563373

SPATULE A FENTES
VERTICALES
302563342

LOUCHES, ECUMOIRES & FOUETS

Qualité professionnelle. Fait en une pièce, conforme aux normes HACCP.
En acier inoxydable extra lourd.
Epaisseur 4mm. Bord verseur antigoutte.

	Ref.
LOUCHE INOX 0.05L BORD ANTI-GOUTTE Diam 6cm L 30cm	302540107
LOUCHE INOX 0.125L BORD ANTI-GOUTTE Diam 8cm L 32cm	302540305
LOUCHE INOX 0.25L BORD ANTI-GOUTTE Diam 10cm L 40cm	302540404
LOUCHE INOX 0.5L BORD ANTI-GOUTTE Diam 12cm L 45cm	302540503
LOUCHE INOX 0.75L BORD ANTI-GOUTTE Diam 14.5cm L 44cm	302540602
LOUCHE INOX 1L BORD ANTI-GOUTTE Diam 16.5cm L 48cm	302540701





- Professionnelle, fait en une pièce,
- Conforme aux normes HACCP
- En acier inoxydable extra lourd
- Epaisseur 4mm

	Ref.
ECUMOIRE INOX Diam 8cm L 39cm	302541104
ECUMOIRE INOX Diam 10cm L 40cm	302541203
ECUMOIRE INOX Diam 12cm L 46cm	302541302
ECUMOIRE INOX Diam 16cm L 53cm	302541500



- Professionnelle, fait en une pièce,
- Conforme aux normes HACCP
- En acier inoxydable extra lourd
- Epaisseur 4mm

	Ref.
LOUCHE A ARROSER INOX 10/6.5/43cm	302542606
CUILLERE A LEGUMES INOX 10/6.5/48cm	302542507
GRAPPIN A VIANDE INOX 3.5/35cm	302542705
SPATULE INOX 10/11/51cm	302542200



- Homogène, d'une pièce
- Conforme aux normes HACCP

	Ref.
LOUCHE INOX 0.5L Diam 6cm L 30cm	302527108
LOUCHE INOX 0.18L Diam 9cm L 36cm	302527207
LOUCHE INOX 0.21L Diam 10cm L 38cm	302527306
ECUMOIRE INOX Diam 10cm L 34cm	302528105
ECUMOIRE INOX Diam 11.5cm L 43cm	302528204



- Homogène, d'une pièce
- Conforme aux normes HACCP

	Ref.
SPATULE INOX AVEC FENTES 34cm	302526118
SPATULE INOX 34cm	302526101
GRAPPIN A VIANDE INOX 3.5/35cm	302526200
CUILLERE A LEGUMES INOX 32.5cm	302526309

*Bactalim SR lingettes**

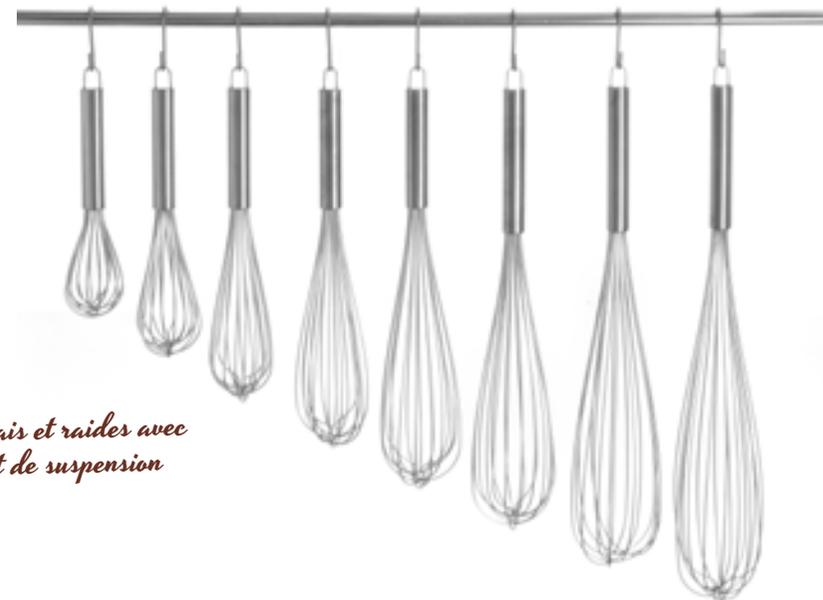
Lingettes désinfectantes pour la désinfection des surfaces, petits matériels et ustensiles en restauration. Sans rinçage. Réf. 771044



EN 1276
EN 1650
EN 13697

* Produits conformes à la Directive Biocide 98/8/CE. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

	Ref.
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 25cm	302510001
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 30cm	302510100
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 35cm	302510209
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 40cm	302510308
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 45cm	302510407
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 50cm	302511503
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 55cm	302511602
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RAIDES 60cm	302511701



8 fils épais et raides avec crochet de suspension



*Manche en Nylon
8 fils épais et rigides avec
crochets de suspension*



Très flexible



FOUET INOX PLAT
302856109

	Ref.
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RIGIDES 25cm MANCHE NYLON	302509005
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RIGIDES 30cm MANCHE NYLON	302509104
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RIGIDES 35cm MANCHE NYLON	302509203
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RIGIDES 40cm MANCHE NYLON	302509302
FOUET INOX 8 FILS EPAIS/RIGIDES 45cm MANCHE NYLON	302509401

	Ref.
FOUET INOX 7 FILS FINS/FLEXIBLES 20cm	302532003
FOUET INOX 7 FILS FINS/FLEXIBLES 25cm	302532102
FOUET INOX 7 FILS FINS/FLEXIBLES 30cm	302532201
FOUET INOX 7 FILS FINS/FLEXIBLES 35cm	302532300
FOUET INOX PLAT 16cm MANCHE PP	302856109

BOLS, EGOUTTOIRS, PASSOIRES, TAMIS & CHINOIS



BOL DE PREPARATION INOX



BOL MELANGEUR INOX

EGOUTTOIR INOX
SUR PIED 2 POIGNEES
302535509
302535516
302535523EGOUTTOIR INOX
SUR PIED 2 POIGNEES
302535103
302535202
302535301EGOUTTOIR
INOX PERFORE
SUR PIED 2 POIGNEES
302535400
302535417
302535424PASSOIRE TAMIS
MANCHE FILIFORMECHINOIS MAILLES FINES
MANCHE FILIFORMECHINOIS
INOXCHINOIS MOITIE
EN MAILLES

	Ref.
BOL DE PREPARATION INOX 0.8L Diam 16cm H 6.3cm	302530108
BOL DE PREPARATION INOX 1.3L Diam 20.5cm H 7cm	302530207
BOL DE PREPARATION INOX 1.6L Diam 22.5cm H 8.3cm	302530306
BOL DE PREPARATION INOX 2.3L Diam 25cm H 8.4cm	302530405
BOL DE PREPARATION INOX 3.1L Diam 28cm H 9.9cm	302530504
BOL DE PREPARATION INOX 5L Diam 31.5cm H 10.8cm	302530603
BOL DE PREPARATION INOX 6L Diam 34.5cm H 11.8cm	302530702
BOL MELANGEUR INOX 0.7L Diam 15.8cm H 5.5cm	302517109
BOL MELANGEUR INOX 1.4L Diam 19.7cm H 6.8cm	302517208
BOL MELANGEUR INOX 2.3L Diam 24cm H 8.8cm	302517307
BOL MELANGEUR INOX 3.3L Diam 25.9cm H 9.2cm	302517406
BOL MELANGEUR INOX 4.9L Diam 30cm H 11.8cm	302517604
EGOUTTOIR INOX SUR PIED 2 POIGNEES Diam 32cm H 18cm	302535509
EGOUTTOIR INOX SUR PIED 2 POIGNEES Diam 36cm H 20cm	302535516
EGOUTTOIR INOX SUR PIED 2 POIGNEES Diam 40cm H 22cm	302535523
EGOUTTOIR INOX PERFORE SUR PIED 2 POIGNEES D23.5cm H8.5cm	302535400
EGOUTTOIR INOX PERFORE SUR PIED 2 POIGNEES D28.5cm H11.5cm	302535417
EGOUTTOIR INOX PERFORE SUR PIED 2 POIGNEES D31.5cm H12cm	302535424
EGOUTTOIR INOX SUR PIED 2 POIGNEES Diam 24cm H 11cm	302535103
EGOUTTOIR INOX SUR PIED 2 POIGNEES Diam 28cm H 13.5cm	302535202
EGOUTTOIR INOX SUR PIED 2 POIGNEES Diam 34cm H 16cm	302535301
ETAMINE EN LIN 70/70cm	302556719
PASSOIRE TAMIS MANCHE FILIFORME Diam 12cm L 28cm	302635001
PASSOIRE TAMIS MANCHE FILIFORME Diam 16cm L 32cm	302635155
PASSOIRE TAMIS MANCHE FILIFORME Diam 18cm L 34cm	302635209
PASSOIRE TAMIS MANCHE FILIFORME Diam 20cm L 36cm	302635308
PASSOIRE TAMIS MANCHE FILIFORME Diam 23cm L 40cm	302635407
PASSOIRE TAMIS MANCHE FILIFORME Diam 25cm L 43.5cm	302635605
CHINOIS MAILLES FINES MANCHE FILIFORME Diam 16cm L 35.5cm	302647516
CHINOIS MAILLES FINES MANCHE FILIFORME Diam 18cm L 39.5cm	302647509
CHINOIS MOITIE EN MAILLES FINES INOX18/10 Diam 20cm	302647554
CHINOIS MOITIE EN MAILLES FINES INOX18/10 Diam 24.5cm	302647561
CHINOIS INOX Diam 18.5cm L 35cm	302547304
CHINOIS INOX Diam 23.5cm L 39.5cm	302547502

	Ref.
MOULIN A LEGUMES MAILLES FINES INOX 18/10 Diam 20cm L 39cm	302647592
MOULIN A LEGUMES INOX 18/10 Diam 20cm H 11/19.5cm	302515501
ESSOREUSE A SALADE MANUELLE 12L	30149888-10
ESSOREUSE A SALADE MANUELLE 25L	30149888-20
ENTONNOIR INOX Diam 12cm	302518700
ENTONNOIR DE DOSAGE 1.5L	302551813
ENTONNOIR DE DOSAGE INOX 1.5L Diam 19cm H 22cm	302551806
FLACON A SAUCE 20cl PE JAUNE Diam 5cm H 18.5cm	302558003
FLACON A SAUCE 20cl PE ROUGE Diam 5cm H 18.5cm	302558010
FLACON A SAUCE 20cl PE TRANSPARENT Diam 5cm H 18.5cm	302558027
FLACON A SAUCE 35cl PE JAUNE Diam 5.5cm H 20.5cm	302557808
FLACON A SAUCE 35cl PE ROUGE Diam 5.5cm H 20.5cm	302557815
FLACON A SAUCE 35cl PE TRANSPARENT Diam 5.5cm H 20.5cm	302557822
FLACON A SAUCE 70cl PE JAUNE Diam 7cm H 24cm	302557907
FLACON A SAUCE 70cl PE ROUGE Diam 7cm H 24cm	302557914
FLACON A SAUCE 70cl PE TRANSPARENT Diam 7cm H 24cm	302557921
SUPPORT INOX POUR 3 FLACONS A SAUCE 20cl	302557969
SUPPORT INOX POUR 3 FLACONS A SAUCE 35cl	302557976
SUPPORT INOX POUR 3 FLACONS A SAUCE 70cl	302557983
SUPPORT INOX HOT DOG	302630648
NONNETTE RONDE INOX Diam 7cm H 4.5cm	302512104
NONNETTE RONDE INOX Diam 9cm H 5cm	302512302

PICHETS BROCS & PELLEES

	Ref.
PICHET MEASUREUR 0.5L POLYPROPYLENE Diam 9cm H 14cm	302567104
PICHET MEASUREUR 1L POLYPROPYLENE Diam 11cm H 17cm	302567203
PICHET MEASUREUR 2L POLYPROPYLENE Diam 14cm H 21.5cm	302567302
PICHET MEASUREUR 3L POLYPROPYLENE Diam 16cm H 24cm	302567401
PICHET MEASUREUR 5L POLYPROPYLENE Diam 19cm H 27cm	302567500
BROC MEASUREUR 0.5L INOX 18/10 Diam 9cm H 11cm	302516102
BROC MEASUREUR 1L INOX 18/10 Diam 12cm H 13.5cm	302516201
BROC MEASUREUR 2L INOX 18/10 Diam 14cm H 17.5cm	302516300



MOULIN A LEGUMES
Maille fine et presse en bois
avec support et manche filiforme.
302647592



MOULIN A LEGUMES
Inox 18/10. Parfait pour la
préparation des veloutés et
sauce de tomates. Comprend
2 disques (Ø140mm), coupe
grossière et fine
302515501



ENTONNOIR DE DOSAGE
Avec poignée ergonomique.
La vanne d'arrêt assure une fermeture
étanche. Avec trois douilles
(4,5 et 6mm). Spécialement conçu pour
le dosage des sauces et décoration.
Livré avec support.
302551813

FLACON A SAUCE
Le bouchon améliore l'hygiène
et conserve la sauce
plus longtemps



SUPPORT INOX
Finition haute qualité.
Avec 3 encoches.



SUPPORT INOX HOT DOG
Finition de haute qualité.
Pour 2 pains à hot dog et
2 flacons distributeur
302630648

NONNETTE RONDE INOX
Idéal pour le dressage



ENTONNOIR DE DOSAGE
Avec poignée ergonomique.
La vanne d'arrêt assure une fermeture
étanche. Avec trois douilles (2,4 et
6mm). Spécialement conçu pour le
dosage des sauces et décoration.
Livré avec support et égouttoir.
302551806



**PICHET
MEASUREUR
POLYPROPYLENE**

**BROC MEASUREUR
INOX 18/10**





PELLE ALUMINIUM



PELLE A FARINE

	Ref.
PELLE ALUMINIUM 0,125L 18cm	302521205
PELLE ALUMINIUM 0,2L 21cm	302521304
PELLE ALUMINIUM 0,3L 25cm	302521403
PELLE ALUMINIUM 0,5L 26.5cm	302521502
PELLE ALUMINIUM 0,65L 31cm	302521601
PELLE ALUMINIUM 2L 40cm	302521809
PELLE A FARINE PP 0.125L 18.7cm	302562000
PELLE A FARINE PP 0.25L 25cm	302562017
PELLE A FARINE PP 0.65L 33cm	302562079

MESURES, BALANCES & THERMOMETRES



BALANCE AVEC COUPE
Avec coupe de 200mm
Acier inoxydable.
302980033



BALANCE DE CUISINE
Pèse jusqu'à 5kg avec une précision de $\pm 1g$
Poids mini 20g. Surface en acier inoxydable
sans soudure. Ecran numérique intégré.
Capteur de poids de haute précision
Ecran tactile, tare
Piles incluses
302580226



BALANCE DE CUISINE
Pèse jusqu'à 5kg avec une précision
de $\pm 1g$. Fonction Tare.
Surface en acier inoxydable sans soudure
4 piles AA (non compris).
302580202



BALANCE DIGITALE
Avec minuteur.
Boîtier ABS avec plateau inox.
Pile 9V non compris.
302580004



GRANDE BALANCE DIGITALE
Pesée maximale 100kg. Précision 50g.
Capteur de pression. Plateau Inox.
Commande séparée.
Ecran LCD. 2 Piles AAA (non compris).
302580301

*Avec clip
magnétique*



**MINUTEUR DE CUISINE
NUMERIQUE**
Décompte 99min.
Pile fournie.
302271155

*Arrière
magnétique*



**MINUTEUR DE CUISINE
ANALOGUE**
Max 60min. Précision 1min.
Marque rouge.
302582015

*Avec support
et aimant*



**MINUTEUR DE CUISINE
DIGITAL**
302582022

	Ref.
BALANCE AVEC COUPE DE 20cm 21/14cm H 25.5cm	302980033
BALANCE DE CUISINE Maxi 5Kg Prec 1g	302580226
BALANCE DE CUISINE Maxi 5Kg Prec 1g 25.3/20cm H 5.3cm	302580202
BALANCE DIGITALE Maxi 5Kg Prec 1g 17/21.5cm H 5.5cm	302580004
GRANDE BALANCE DIGITALE Maxi 100Kg Prec 50g 30/25.5cm H 4.2cm	302580301
MINUTEUR DE CUISINE NUMERIQUE 6.7cm H 6.7cm	302271155
MINUTEUR DE CUISINE ANALOGUE ROND Diam 8cm	302582015
MINUTEUR DE CUISINE DIGITAL 6.5/7cm H 1.7cm	302582022

						
THERMOMETRE A SONDE FLUKE FOOD PRO PLUS -40°C/200°C	THERMOMETRE INFRAROUGE FLUKE FOOD PRO -30°C/200°C	THERMOMETRE INFRAROUGE -32°C/400°C	THERMOMETRE INFRAROUGE DE POCHE -55°/220°	THERMOMETRE A SONDE RESISTANT AUX CHOCS -50°C/300°C	THERMOMETRE REPONSE RAPIDE -55°C/350°C	THERMOMETRE A SONDE PLIABLE -50°C/300°C
302271469	302271452	302271148	302271223	302271407	302271230	302271308
Mesure température infrarouge (-35° à +275°C à ±1°), Sonde (-40° à +200°C) Certificat calibrage inclus IP54 lavable à la main Equipé d'un minuteur Livré avec sacoche et pile	Mesure par Infrarouge (-30° à 200°C à ±1°) IP 54 lavable à la main Livré avec pile	Mesure infrarouge avec laser (-32° à 400°C à ±1,5°) Verrouillage, arrêt automatique Livré avec pile	Mesure Infrarouge (-55° à 220°C à ±2°) Fonction mini/maxi, arrêt automatique Livré avec pile	Résistant aux chocs et éclaboussures avec sonde (-50° à +300°C à ±1°) Mode verrouillage, surveillance en continu Fonction mini/maxi Sonde de 213mm amovible Support de table Livré avec pile	Donne rapidement la T° IP65 waterproof Sonde (-50° à 350°C à ±1°) Sonde de 130mm Protection de la sonde Livré avec pile	Sonde repliable (-50° à 300°C à ±1°) Mode verrouillage Fonction mini/maxi Sonde de 110mm Arrêt automatique Livré avec pile

								
THERMOMETRE A SONDE DE POCHE -40°C/200°C	THERMOMETRE A SONDE WATERPROOF -50°C/300°C	THERMOMETRE DE POCHE 0°C/100°C	THERMOMETRE MINUTEUR POUR FOUR 0°C/300°C	THERMOMETRE POUR FOUR 50°C/300°C	THERMOMETRE POUR REFRIGERATEUR -50°C/25°C	THERMOMETRE POUR REFRIGERATEUR ROND	THERMOMETRE POUR REFRIGERATEUR LONG	THERMOMETRE A STEAK
302271209	302271162	302271216	302271346	302271179	302271186	302271124	302271117	302271339
Mesure par sonde (-40° à 200°C à ±2°) Fonction mémoire temporaire Sonde de 65mm avec protection Livré avec pile	Imperméable Sonde (-50° à +300°C à ±1°) et (20° à 200°C à 0,1°C) Mode verrouillage Sonde de 120mm avec housse Arrêt automatique Livré avec pile	Plage de 0° à 100°C Graduation 1°C Sonde de 127mm avec housse	Fonction minuteur Plage de 0° à 300°C Mode verrouillage Alarme de température Sonde de 150mm en inox conçu pour rester dans le four Livré avec pile	Plage de 50° à 300°C Graduation de 10°C Boîtier inox avec support	Plage de -50° à 25°C Graduation de 2,5°C Boîtier inox avec support	Avec crochet Plage -50° à 50°C	Avec crochet Plage -40° à 40°C	Indicateur bleu, saignant, à point Sonde de 50mm Convient pour utilisation dans le four

SIPHON A CHANTILLY
INOX
302588017



SIPHONS

	Ref.
SIPHON A CHANTILLY INOX 0.5L Diam 8.5cm H 23.5cm	302588017
SIPHON A CHANTILLY INOX 01L Diam 9.8cm H 33cm	302588024
SET DE PIECES DETACHEES POUR SIPHON INOX	302589205
SIPHON A CHANTILLY ALUMINIUM 0.25L Diam 8cm H 20cm	302588031
SIPHON A CHANTILLY ALUMINIUM 0.5L Diam 8cm H 26cm	302588369
SIPHON A CHANTILLY ALUMINIUM 0.95L Diam 9.5cm H 32cm	302588376
SET DE PIECES DETACHEES POUR SIPHON INOX	302589007
CARTOUCHES N2O POUR SIPHON A CHANTILLY 36 BOITES DE 10	302588208
CARTOUCHES N2O POUR SIPHON A CHANTILLY 25 BOITES DE 24	302588215
CARTOUCHES N2O POUR SIPHON A CHANTILLY 12 BOITES DE 50	302586907

GAMME GLACIER

	Ref.
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/10L Diam 7cm	302572016
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/12L Diam 6.6cm	302572115
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/16L Diam 5.9cm	302572214
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/20L Diam 5.6cm	302572313
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/24L Diam 5.3cm	302572412
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/30L Diam 5cm	302572511
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/36L Diam 4.8cm	302572610
PORTIONNEUR A GLACE INOX 1/40L Diam 4.4cm	302572719
SPATULE A GLACE INOX 18/10 MANCHE EN TRITAN BLEU 26cm	302755808
SPATULE A GLACE INOX 18/10 MANCHE EN TRITAN ROUGE 26cm	302755815
SPATULE A GLACE INOX 18/10 MANCHE EN TRITAN JAUNE 26cm	302755822
SPATULE A GLACE INOX 18/10 MANCHE EN TRITAN VIOLET 26cm	302755839
CUILLERE A GLACE ALUMINIUM 1/30L Diam 4.9cm L 22.5cm	302759301
BAC A GLACE INOX 6.5L 36/6.5/cm H 15cm	302802021
BAC A GLACE INOX 5L 36/6.5/cm H 12cm	302802038
BAC A GLACE INOX 3.6L 36/6.5/cm H 8cm	302802045
SUPPORT INOX POUR 3 CONES A GLACE 20/9.5cm H 8.5cm	302755730

PORTIONNEUR A GLACE
INOX

302572016



302572719

302572313



SPATULE A GLACE INOX
302755808

PATISSERIE

POCHES & DOUILLES

	Ref.
POCHE PATISSIERE NYLON EXTRA 30cm	302550120
POCHE PATISSIERE NYLON EXTRA 35cm	302550229
POCHE PATISSIERE NYLON EXTRA 40cm	302550328
POCHE PATISSIERE NYLON EXTRA 45cm	302550427
POCHE PATISSIERE NYLON EXTRA 50cm	302550526
POCHE PATISSIERE NYLON EXTRA 60cm	302550724
POCHE PATISSIERE JETABLE 80µ EN ROULEAU DE 100 44.5/22cm	302557112
POCHE PATISSIERE JETABLE 80µ EN ROULEAU DE 100 53/28.5cm	302557105
COFFRET DOUILLES ASSORTIMENT DE 20 UNITES	302551417
LOT DE 7 DOUILLES DENTELEES INOX (Diam 6/8/10/12/14/16/18mm)	302551714
LOT DE 5 DOUILLES LISSES INOX (Diam 2/4/6/8/10mm)	302551691
LOT DE 5 DOUILLES DE DECORATION INOX	302551592
LOT DE 7 DOUILLES DENTELEES PP (Diam 8/10/12/14/16/18/20mm)	302551110
LOT DE 7 DOUILLES LISSES PP (Diam 4/6/8/10/12/14/16mm)	302551011
DOUILLE ASSORTIES BOITE DE 12 (Diam 6/8/10/12)	302551400

MOULES

	Ref.
MOULE DARIOLE Diam 6cm H 4.5cm	302518519
MOULE DARIOLE Diam 8.5cm H 5cm	302518533
MOULE A CAKE ALUMINIUM RECTANGULAIRE 18/8cm H 6cm	302682104
MOULE A CAKE ALUMINIUM RECTANGULAIRE 26/10cm H 7.5cm	302682302
MOULE A CAKE ALUMINIUM RECTANGULAIRE 30/11cm H 7.5cm	302682401
MOULE A BABA ALUMINIUM ROND BORD ENROULE Diam 7cm H 6.8cm	302689608
MOULE A BABA ALUMINIUM ROND BORD LISSE Diam 7cm H 6.8cm	302689806

POCHE PATISSIERE NYLON EXTRA
Avec anneau de suspension
Peut être nettoyée dans l'eau bouillante

Très résistante



DOUILLES DENTELEES INOX
302551714



MOULE DARIOLE
302518519



MOULE DARIOLE
302518533



MOULE A CAKE



MOULE
A BABA
302689608



MOULE
A BABA
302689806

Spray de démoulage

Agent de démoulage et de graissage
des moules. Composition exclusivement
végétale, sans OGM, et non ionisée.
Réf. 001298





DECOUPOIR ROND BORD LISSE
302673409



DECOUPOIR ROND BORD CANNELE
302674406



MOULE SILICONE 6 SEMI-SPHERES
302676202



MOULE SILICONE 11 MINI-MUFFINS
302676905



TAPIS PATISSIER SILICONE ANTI-ADHESIF
302677834



5 TAPIS GRILLAGE



TAPIS DE PATISSERIE ANTI-ADHESIF



PINCEAU DE CUISINE PLAT
302515204



PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE
302515358

DECOUPOIRS

	Ref.
DECOUPOIR ROND BORD LISSE Diam 2.1/11.2cm LOT DE 14 PIECES	302673409
DECOUPOIR ROND BORD LISSE Diam 2.1/11.2cm LOT DE 14 PIECES	302673416
DECOUPOIR ROND BORD CANNELE Diam 2/10cm LOT DE 14 PIECES	302674406
DECOUPOIR ROND BORD CANNELE Diam 2/10cm LOT DE 14 PIECES	302674413
DECOUPOIR ETOILE BORD LISSE Diam 4.5/9cm LOT DE 6 PIECES	302675106
DECOUPOIR ETOILE BORD LISSE Diam 4.5/9cm LOT DE 6 PIECES	302675113

MOULES SILICONE

	Ref.
MOULE SILICONE 6 SEMI-SPHERES Diam 7cm H 3.2cm	302676202
MOULE SILICONE 15 TARTELETTES Diam 5cm H 1.7cm	302676509
MOULE SILICONE 9 MADELEINES Diam 7/4.7cm H 1.7cm	302676707
MOULE SILICONE 6 BRIOCHETTES Diam 8cm H 4cm	302676806
MOULE SILICONE 11 MINI-MUFFINS Diam 5.3cm H 3cm	302676905
MOULE SILICONE 9 MINI-CAKES Diam 8/3cm H 3.3cm	302677001
MOULE SILICONE 6 MUFFINS Diam 6.9cm H 4cm	302677209
MOULE SILICONE 20 MINI-MADELEINES Diam 4.2/2.9cm H 1.1cm	302677308
MOULE SILICONE 8 CANNELES BORDELAIS Diam 5.4cm H 4.8cm	302677506

TAPIS

	Ref.
TAPIS PATISSIER SILICONE ANTI-ADHESIF 30/40 ép 0.7mm	302677834
TAPIS PATISSIER SILICONE ANTI-ADHESIF 53/32.5 ép 0.7mm	302677810
TAPIS PATISSIER SILICONE ANTI-ADHESIF 60/40 ép 0.7mm	302677827
5 TAPIS GRILLAGE 400X300 (barbecues, snacking, déshydrateurs)	302678008
5 TAPIS GRILLAGE 530X325 (barbecues, snacking, déshydrateurs)	302678015
5 TAPIS GRILLAGE 600X400 (barbecues, snacking, déshydrateurs)	302678022
5 TAPIS DE PATISSERIE ANTI-ADHESIF 400X300 PTFE 0,1mm	302678039
2 TAPIS DE PATISSERIE ANTI-ADHESIF 600X400 PTFE 0,1mm	302678053
5 TAPIS DE PATISSERIE ANTI-ADHESIF 400X300 PTFE 0,2mm	302678046
5 TAPIS DE PATISSERIE ANTI-ADHESIF 600X400 PTFE 0,2mm	302678060

PINCEAUX

	Ref.
PINCEAU DE CUISINE PLAT MANCHE PLASTIQUE 2.5/20.4cm	302515204
PINCEAU DE CUISINE PLAT MANCHE PLASTIQUE 3.7/20.7cm	302515303
PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE MANCHE PP 3.5/23.5cm	302515358
PINCEAU DE CUISINE PLAT SILICONE MANCHE PP 5/23.5cm	302515365

COUPE PATE

	Ref.
COUPE-PATE INOX MANCHE INOX 15/11cm	302553404
COUPE-PATE INOX MANCHE PP 15/11cm	302855751
3 RACLOIRS COUPE-PATE TRAPEZE 21.6/12.8cm	302554432
6 RACLOIRS COUPE-PATE RECTANGULAIRE 12/9.6cm	302554364
6 RACLOIRS COUPE-PATE DEMI-ROND 12/8.8cm	302554166



RACLOIR COUPE-PATE TRAPEZE
302554432



COUPE-PATE
302553404



ROULEAUX

	Ref.
ROULEAU A PATISSERIE INOX Diam 6.5cm 25/4.7cm	302515006
ROULEAU A PATISSERIE + SUPPORT CHROME Diam 6.5cm 25/4.7cm	302515013
ROULEAU A PATISSERIE EN BOIS Diam 7.5cm 38/5.9cm	302515020

Roulement à billes



ROULEAU A PATISSERIE INOX
302515006

Roulement à billes et revêtement antiadhésif



ROULEAU A PATISSERIE
+ SUPPORT CHROME
302515013

TAMIS

	Ref.
TAMIS POUR SUCRE GLACE D250 H75 AVEC CROCHET SUSPENSION	302637791
TAMIS POUR FARINE D250 H75 AVEC CROCHET SUSPENSION	302937807
TAMIS POUR CHAPELURE D250 H75 AVEC CROCHET SUSPENSION	302637814
TAMIS POUR SUCRE GLACE D410 H80 AVEC CROCHET SUSPENSION	302637821
TAMIS POUR FARINE D410 H80 AVEC CROCHET SUSPENSION	302637838
TAMIS POUR CHAPELURE D410 H80 AVEC CROCHET SUSPENSION	302637845



CHALUMEAUX & RAMEQUINS

	Ref.
SET CHALUMEAU DE CUISINE ANTI-VACILLANT + BOMBE	302198230
CHALUMEAU DE CUISINE ANTI-VACILLANT SEUL	302198216
SET DE 4 BOMBES GAZ POUR CHALUMEAU	302199039
CHALUMEAU DE CUISINE 14.5cm H 19cm	302198209
CHALUMEAU DE CUISINE 11.5cm H 15,5cm	302198223
CARTOUCHE A GAZ 20cm LOT DE 4	302199046
RAMEQUIN RAINURE CREME BRULEE D70 H350	302783153
RAMEQUIN RAINURE CREME BRULEE D90 H48	302783160
RAMEQUIN RAINURE CREME BRULEE D120 H55	302783177

SET CHALUMEAU DE CUISINE
Utilisation dans n'importe quelle position
Fixation directe sur bombe gaz
Allumage Piezo
Brûleur Vif
302198230



CHALUMEAU DE CUISINE
Rechargeable, allumage automatique
Livré sans gaz
302198209



RAMEQUIN RAINURE CREME BRULEE
En porcelaine haute température 600°C
Convient pour les fours et micro-ondes
Lavable en machine

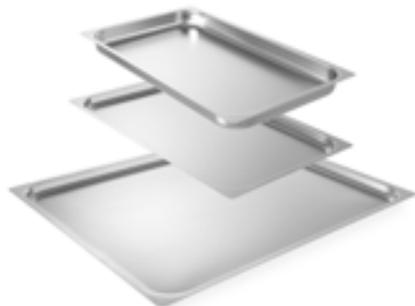




PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE 3 BORDS
302808214



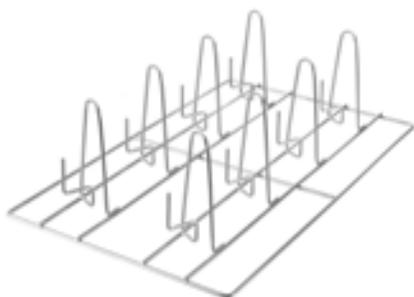
PLAQUE ALUMINIUM 3 BORDS
302808207



PLAQUE INOX 18/10 EMPILABLE
302809150

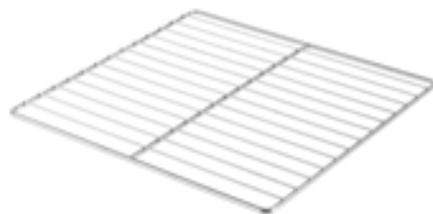


Couche Silicone

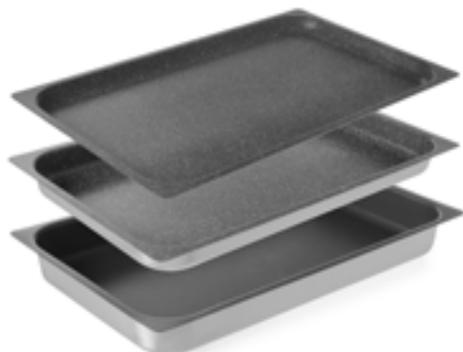


GRILLE POUR ROTIR 8 POULETS
302808474

PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE
ANTI-ADHESIF 5 BAGUETTES
302808245



GRILLE INOX 18/10
302801932



BAC AVEC COUCHE
ANTI-ADHESIVE



MOUFLES ANTI-CHALEUR
COTON
302556603



MOUFLES ANTI-CHALEUR
COTON IGNIFUGE
302556610



MOUFLES ANTI-CHALEUR
FIBRE DE VERRE
302556627



MOUFLE ANTI-CHALEUR
SILICONE
301D600A0031

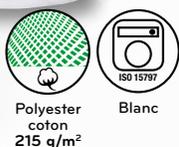
PLAQUES & MOUFLES

	Ref.
PLAQUE ALUMINIUM 3 BORDS 60/40cm	302808207
PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE 3 BORDS 60/40cm	302808214
PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE ANTI-ADHESIF 3 BORDS 60/40cm	302808221
PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE ANTI-ADHESIF 5 BAGUETTES 60/40cm	302808245
PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE 5 BAGUETTES 60/40cm	302808238
GRILLE INOX 18/10 60/40cm	302801994
GRILLE CHROME 60/40cm	302801963
PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE GN1/1 4 BORDS 53/32.5cm H 1cm	302808306
PLAQUE ALUMINIUM PERF ANTI-ADHESIF GN1/1 4 BORDS 53/32.5cm H 1cm	302808405
PLAQUE ALUMINIUM ANTI-ADHESIF GN1/1 4 BORDS 53/32.5cm H 1cm	302808429
GRILLE INOX GN1/1 53/32.5cm	302801901
GRILLE INOX 18/10 GN1/1 53/32.5cm	302801918
GRILLE CHROME GN1/1 53/32.5cm	302801956
PLAQUE ALUMINIUM PERFOREE GN2/3 4 BORDS 35.4/32.5cm H 1cm	302808313
PLAQUE ALUMINIUM PERF ANTI-ADHESIF GN2/3 4 BORDS 35.4/32.5cm H 1cm	302808412
GRILLE INOX 18/10 GN2/3 35.4/32.5cm	302801932
PLAQUE INOX 18/10 EMPILABLE GN1/1 53/32.5cm H 4cm	302809242
PLAQUE INOX 18/10 EMPILABLE GN1/1 53/32.5cm H 2cm	302809259
PLAQUE INOX 18/10 EMPILABLE 65/53cm H 2cm	302809150
GRILLE POUR ROTIR 8 POULETS GN1/1 53/32.5cm H 15.08cm	302808474
BAC AVEC COUCHE ANTI-ADHESIVE 53/32.5cm H 6.5cm	302805534
BAC AVEC COUCHE ANTI-ADHESIVE 53/32.5cm H 4cm	302805541
BAC AVEC COUCHE ANTI-ADHESIVE 53/32.5cm H 2cm	302805558
MOUFLES ANTI-CHALEUR COTON 34.5cm	302556603
MOUFLES ANTI-CHALEUR COTON IGNIFUGE 43cm	302556610
MOUFLES ANTI-CHALEUR FIBRE DE VERRE 43cm	302556627
MOUFLE ANTI-CHALEUR SILICONE	301D600A0031

VETEMENTS



Polyester
coton
215 g/m²
Blanc



Polyester
coton
215 g/m²
Blanc



Polyester
coton nid
d'abeille
150 g/m²

Blanc

Couleurs

Slim fit

Respirant

Manches
longues
et courtes

VESTES MIXTES MADRAS

- Manches courtes - Blanche
- Col officier
- Boutons pressions calottes
- Poche poitrine intérieure
- Poche stylo sur manche

VESTES MIXTES MELBOURNE

- Manches longues - Blanche
- Col officier
- Boutons pressions inox
- Poche poitrine intérieure
- Poche stylo sur manche

VESTES MIXTES SIAGA

- Intérieur col éponge - Côtés en maille respirante - Veste légèrement cintrée
- Veste en nid d'abeille - Col officier avec intérieur en éponge
- Boutons pressions cachés
- Poche stylo sur manche poignet droit
- Fentes dos
- Noir

TAILLES	Ref.
T00	316MADRAST00
T0	316MADRAST0
T1	316MADRAST1
T2	316MADRAST2
T3	316MADRAST3
T4	316MADRAST4
T5	316MADRAST5
T6	316MADRAST6
T7	316MADRAST7
T8	316MADRAST8

TAILLES	Ref.
T00	316MELBOURNET00
T0	316MELBOURNET0
T1	316MELBOURNET1
T2	316MELBOURNET2
T3	316MELBOURNET3
T4	316MELBOURNET4
T5	316MELBOURNET5
T6	316MELBOURNET6
T7	316MELBOURNET7
T8	316MELBOURNET8

MANCHES LONGUES

TAILLES	Ref.
T0	316SIAKAMLT0
T1	316SIAKAMLT1
T2	316SIAKAMLT2
T3	316SIAKAMLT3
T4	316SIAKAMLT4
T5	316SIAKAMLT5
T6	316SIAKAMLT6

MANCHES COURTES

TAILLES	Ref.
T0	316SIAKAMCT0
T1	316SIAKAMCT1
T2	316SIAKAMCT2
T3	316SIAKAMCT3
T4	316SIAKAMCT4
T5	316SIAKAMCT5
T6	316SIAKAMCT6

VESTE MIXTE NERO

- Col officier - Boutons pressions cachés - Liseré de couleur sur poche stylo - Poche stylo sur manche - Poignet arrondi
- Œillet sous les bras pour le modèle manches longues



Polyester
coton
195 g/m²



Couleurs



Manches
longues
et courtes



MANCHES COURTES FUCHSIA

TAILLES	Ref.
T0	316NEROMCFUCHSIAT0
T1	316NEROMCFUCHSIAT1
T2	316NEROMCFUCHSIAT2
T3	316NEROMCFUCHSIAT3
T4	316NEROMCFUCHSIAT4
T5	316NEROMCFUCHSIAT5
T6	316NEROMCFUCHSIAT6

MANCHES LONGUES FUCHSIA

TAILLES	Ref.
T0	316NEROMLFUCHSIAT0
T1	316NEROMLFUCHSIAT1
T2	316NEROMLFUCHSIAT2
T3	316NEROMLFUCHSIAT3
T4	316NEROMLFUCHSIAT4
T5	316NEROMLFUCHSIAT5
T6	316NEROMLFUCHSIAT6

MANCHES COURTES PISTACHE

TAILLES	Ref.
T0	316NEROMCPISTACHET0
T1	316NEROMCPISTACHET1
T2	316NEROMCPISTACHET2
T3	316NEROMCPISTACHET3
T4	316NEROMCPISTACHET4
T5	316NEROMCPISTACHET5
T6	316NEROMCPISTACHET6

MANCHES LONGUES PISTACHE

TAILLES	Ref.
T0	316NEROMLPISTACHET0
T1	316NEROMLPISTACHET1
T2	316NEROMLPISTACHET2
T3	316NEROMLPISTACHET3
T4	316NEROMLPISTACHET4
T5	316NEROMLPISTACHET5
T6	316NEROMLPISTACHET6



*Gardez vos vêtements
professionnels impeccables*

Grâce à ZANZIBAR, la lessive haute performance
détachante spéciale hôtellerie-restauration.
Active dès 30°C, elle est bio-activée et donc très
efficace sur taches grasses.
Réf. 773473 > Sac de 13,5 kg

VESTE MIXTE NERO



MANCHES COURTES NOIR

TAILLES	Ref.
T0	316NERONOIRMCT0
T1	316NERONOIRMCT1
T2	316NERONOIRMCT2
T3	316NERONOIRMCT3
T4	316NERONOIRMCT4
T5	316NERONOIRMCT5
T6	316NERONOIRMCT6

MANCHES LONGUES NOIR

TAILLES	Ref.
T0	316NEROMLNOIRT0
T1	316NEROMLNOIRT1
T2	316NEROMLNOIRT2
T3	316NEROMLNOIRT3
T4	316NEROMLNOIRT4
T5	316NEROMLNOIRT5
T6	316NEROMLNOIRT6

MANCHES COURTES ANTHRACITE

TAILLES	Ref.
T0	316NEROMCANTHRACITET0
T1	316NEROMCANTHRACITET1
T2	316NEROMCANTHRACITET2
T3	316NEROMCANTHRACITET3
T4	316NEROMCANTHRACITET4
T5	316NEROMCANTHRACITET5
T6	316NEROMCANTHRACITET6

MANCHES LONGUES ANTHRACITE

TAILLES	Ref.
T0	316NEROMLANTHRACITET0
T1	316NEROMLANTHRACITET1
T2	316NEROMLANTHRACITET2
T3	316NEROMLANTHRACITET3
T4	316NEROMLANTHRACITET4
T5	316NEROMLANTHRACITET5
T6	316NEROMLANTHRACITET6



*Lessive
Perfect Color*

Recommandée
pour les tenues noires
des cuisiniers grâce à sa
forte alcalinité tout en
préservant les couleurs.
Réf. 001081



NOUVEAU !

Polyester
coton
215 g/m²

Blanc
ISO 15797



Polyester
coton
195 g/m²



Polyester
coton
215 g/m²



Polyester
coton
180 g/m²

VESTES MIXTE UNO

- Col tailleur pied de poule
- Boutons pressions cachés
- Poche poitrine
- Revers de manche en pied de poule
- Poche stylo sur manche
- Manches longues
- Blanc / pied de poule

TAILLES	Ref.
T0	316UNOTO
T1	316UNOT1
T2	316UNOT2
T3	316UNOT3
T4	316UNOT4
T5	316UNOT5
T6	316UNOT6

PANTALON MIXTE ARENAL

- Ceinture élastiquée ajustable recouverte de matière éponge régulant la transpiration
- Fermeture à glissière
- Poches côtés devant et 1 poche plaquée derrière
- Pincés genoux
- Poche portable fermée par un scratch sur cuisse côté
- Poche passepoilée dos
- Noir, blanc ou gris chiné

NOIR

TAILLES	Ref.
T0	316ARENALNOIRT0
T1	316ARENALNOIRT1
T2	316ARENALNOIRT2
T3	316ARENALNOIRT3
T4	316ARENALNOIRT4
T5	316ARENALNOIRT5
T6	317ARENALNOIRT6

BLANC

TAILLES	Ref.
T0	316ARENALBLANCT0
T1	316ARENALBLANCT1
T2	316ARENALBLANCT2
T3	316ARENALBLANCT3
T4	316ARENALBLANCT4
T5	316ARENALBLANCT5
T6	316ARENALBLANCT6

GRIS CHINÉ

TAILLES	Ref.
T0	316ARENALGRISCHINET0
T1	316ARENALGRISCHINET1
T2	316ARENALGRISCHINET2
T3	316ARENALGRISCHINET3
T4	316ARENALGRISCHINET4
T5	316ARENALGRISCHINET5
T6	316ARENALGRISCHINET6



Robuя PANTALON MIXTE OURAL

- Pincés dos
- Ceinture élastique côtés + 1 bouton clou
- Braguette fermée par boutons cousus
- 2 poches côtés + 1 poche plaquée dos fermée par bouton cousu
- Bas de jambes avec ourlet
- Pied de poule

TAILLES	Ref.
T34/36	316OURALT34/36
T38/40	316OURALT38/40
T42/44	316OURALT42/44
T46/48	316OURALT46/48
T50/52	316OURALT50/52
T54/56	316OURALT54/56
T58/60	316OURALT58/60
T62/64	316OURALT62/64
T66/68	316OURALT66/68



Robuя PANTALON MIXTE TIMEO

- Ceinture élastique côtés + bouton clou
- Braguette fermée par boutons pression
- Poches italiennes
- Poche plaquée dos
- Pincés dos
- Noir ou blanc

TAILLES	Ref.
T34/36	316TIMEONOIRT34/36
T38/40	316TIMEONOIRT38/40
T42/44	316TIMEONOIRT42/44
T46/48	316TIMEONOIRT46/48
T50/52	316TIMEONOIRT50/52
T54/56	316TIMEONOIRT54/56
T58/60	316TIMEONOIRT58/60



TAILLES	Ref.
T34/36	316TIMEOBLANCT34/36
T38/40	316TIMEOBLANCT38/40
T42/44	316TIMEOBLANCT42/44
T46/48	316TIMEOBLANCT46/48
T50/52	316TIMEOBLANCT50/52
T54/56	316TIMEOBLANCT54/56
T58/60	316TIMEOBLANCT58/60



100 % coton
245 g/m²



100 % coton
245 g/m²



PVC



Polyester
coton



Blanc



Couleurs

Robuя TABLIERS PISE

- Grande poche centrale
- Ceinture lacette de 100 cm
- Longueur tour de cou : 60 cm
- Hauteur : 100 cm, Largeur : 105 cm

Robuя TABLIERS PHOENIX

- Uniquement en colis de 50
- Ceinture lacette de 100 cm
- Hauteur : 60 cm, largeur : 105 cm

Robuя TABLIER EN PVC PARME

- Blanc
- Tour de cou réglable
- Attache par cordon élastique
- Hauteur : 100cm. Largeur : 75cm
- Longueur ceinture : 89cm

Robuя FICHU BANDY

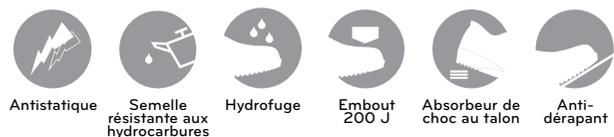
- Réglable par lacette tissu

TAILLES	Ref.
	BLANC
TU	316PISEBLANC
	NOIR
TU	316PISENOIR

TAILLES	Ref.
	BLANC
TU	316PHOENIXBLANC
	NOIR
TU	316PHOENIXNOIR

TAILLES	Ref.
	BLANC
TU	316PARME

TAILLES	Ref.
	BLANC 210 g/m²
TU	316BANDYBLANC
	NOIR 195 g/m²
TU	316BANDYNOIR

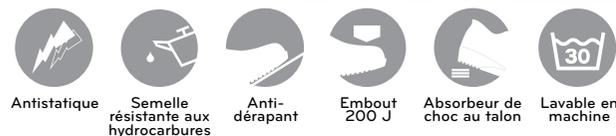


MOCASSIN DE SECURITE TONY

- Allie confort, sobriété et sécurité
- Antistatique, semelle résistante aux hydrocarbures, hydrofuge, anti dérapant, absorbent de choc au talon.
- Tige microfibre confortable et légère.
- Lavable en machine à 30°C. - Modèle mixte.

EN ISO 20345 S2 SRC

TAILLES	Ref.	
	BLANC	NOIR
35	317TONYBLCT35	317TONYNOIRT35
36	317TONYBLCT36	317TONYNOIRT36
37	317TONYBLCT37	317TONYNOIRT37
38	317TONYBLCT38	317TONYNOIRT38
39	317TONYBLCT39	317TONYNOIRT39
40	317TONYBLCT40	317TONYNOIRT40
41	317TONYBLCT41	317TONYNOIRT41
42	317TONYBLCT42	317TONYNOIRT42
43	317TONYBLCT43	317TONYNOIRT43
44	317TONYBLCT44	317TONYNOIRT44
45	317TONYBLCT45	317TONYNOIRT45
46	317TONYBLCT46	317TONYNOIRT46
47	317TONYBLCT47	317TONYNOIRT47

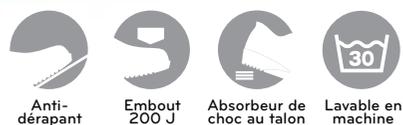


SABOT DE SECURITE SILVO

- Etudié pour le confort et la sécurité grâce à son bourrelet de confort sur le cou-de-pied et sa bride élastiquée amovible.
- Antistatique, semelle résistante aux hydrocarbures, hydrofuge, anti dérapant, absorbent de choc au talon.
- Lavable en machine à 30°C. - Modèle mixte.

EN ISO 20345 SB E A SRC

TAILLES	Ref.	
	BLANC	NOIR
35	317SILVOBLCT35	317SILVONOIRT35
36	317SILVOBLCT36	317SILVONOIRT36
37	317SILVOBLCT37	317SILVONOIRT37
38	317SILVOBLCT38	317SILVONOIRT38
39	317SILVOBLCT39	317SILVONOIRT39
40	317SILVOBLCT40	317SILVONOIRT40
41	317SILVOBLCT41	317SILVONOIRT41
42	317SILVOBLCT42	317SILVONOIRT42
43	317SILVOBLCT43	317SILVONOIRT43
44	317SILVOBLCT44	317SILVONOIRT44
45	317SILVOBLCT45	317SILVONOIRT45
46	317SILVOBLCT46	317SILVONOIRT46
47	317SILVOBLCT47	317SILVONOIRT47



NORD'WAYS
CHAUSSANT PROFESSIONNEL

SABOT DE SECURITE EZI PROTEKTA

- 100% hygiène, la première de propreté est amovible.
- Lavable en machine à 30°C.
- Anti dérapant, absorbeur d'énergie au talon. Bride arrière ajustable.
- Modèle mixte.

EN ISO 20345 SRC

TAILLES	Ref.	
	BLANC	NOIR
36	317EZIPROTEKTABL36	317EZIPROTEKTANOIR36
37	317EZIPROTEKTABL37	317EZIPROTEKTANOIR37
38	317EZIPROTEKTABL38	317EZIPROTEKTANOIR38
39/40	317EZIPROTEKTABL40	317EZIPROTEKTANOIR3940
41	317EZIPROTEKTABL41	317EZIPROTEKTANOIR41
42	317EZIPROTEKTABL42	317EZIPROTEKTANOIR42
43	317EZIPROTEKTABL43	317EZIPROTEKTANOIR43
44/45	317EZIPROTEKTABL45	317EZIPROTEKTANOIR4445
46	317EZIPROTEKTABL46	317EZIPROTEKTANOIR46
47	317EZIPROTEKTABL47	317EZIPROTEKTANOIR47



NORD'WAYS
CHAUSSANT PROFESSIONNEL

BOTTE SECURITE NITRILE PVC S4 GRETA

- En caoutchouc nitrilique et PVC pour une grande résistance aux graisses animales et aux huiles végétales.
- La doublure textile et la semelle extérieure ont été pensées pour résister à des températures atteignant les -20°C.
- Embout de sécurité en acier.
- Modèle mixte.

EN ISO 20345 S4

TAILLES	Ref.
36	317GRETAT36
37	317GRETAT37
38	317GRETAT38
39	317GRETAT39
40	317GRETAT40
41	317GRETAT41
42	317GRETAT42
43	317GRETAT43
44	317GRETAT44
45	317GRETAT45
46	317GRETAT46
47	317GRETAT47
48	317GRETAT48
49	317GRETAT49
50	317GRETAT50



STOCKAGE & TRANSPORT

BOITES DE RANGEMENT ET PREPARATION	100
BACS GASTRONORMES	101
TRANSPORT ISOTHERME.....	105
RAYONNAGE.....	111
EHELLES.....	113
CHARIOTS	116
MOBILIER INOX	119
MEUBLES	125



BOITES DE RANGEMENT ET PREPARATION sans bpa

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

POLYPROPYLENE TRANSLUCIDE



Ref.	3192SFSP	3194SFSP	3196SFSP	3198SFSP	31912SFSP**	31918SFSP**	31922SFSP**
CAPACITE	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	11,4 L	17,2 L	20,8 L
DIMENSIONS Long. X Larg. X Haut.	18,5 x 18,5 x 10 cm	18,5 x 18,5 x 18,7 cm	21,5 x 21,5 x 18,5 cm	21,5 x 21,5 x 23 cm	25,6 x 31 x 21 cm	25,6 x 31 x 32 cm	25,6 x 31 x 40 cm

** Dimensions, poignées comprises

COUVERCLES



Ref.	319SFC2	319SFC6	319SFC12
COMPATIBLE	1,9 et 3,8 L	5,7 et 7,6 L	11,4 - 17,2 et 20,8 L

BOITES ET COUVERCLES À PROVISIONS RONDES EN POLYPROPYLENE TRANSLUCIDE



Ref.	319RFS1PP	319RFS2PP	319RFS4PP	319RFS6PP	319RFS8PP	RFSC1PP	RFSC2PP	RFSC6PP
CAPACITE	0,9 L	1,9 L	3,8 L	5,7 L	7,6 L	Pour 0,9 L	Pour 1,9 L & 3,8 L	Pour 5,7 L & 7,6 L
Ø SUP.	15,4 cm	20,8 cm	20,8 cm	25,2 cm	25,2 cm			
HAUTEUR	12,7 cm	11,1 cm	21,8 cm	20,2 cm	27,6 cm			



BACS GASTRONORMES sans bpa



BACS ET COUVERCLES GASTRONORMES EN COPOLYESTER CAMWIEW®

Résistant à des températures de -40°C à 71°C, lavables en lave-vaisselle, transparents.

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/1	31912CV1	6,5	8,5
	31914CV1	10	13
	31916CV1	15	19,5
	31918CV1	20	25,6
	31910CV1CH	Couvercle à poignée	

GN 1/1
350 x 325 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/2	31922CV1	6,5	3,9
	31924CV1	10	5,9
	31926CV1	15	8,9
	31928CV1	20	11,7
	31920CV1D	-	Egouttoir
	31920CV1CH	Couvercle à poignée	

GN 1/2
325 x 265 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/3	31932CV1	6,5	2,4
	31934CV1	10	3,6
	31936CV1	15	5,3
	31938CV1	20	6,9
	31930CV1D	-	Egouttoir
	31930CV1CH	Couvercle à poignée	

GN 1/3
325 x 176 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/4	31942CV1	6,5	1,7
	31944CV1	10	2,5
	31946CV1	15	3,7
	31940CV1CH	Couvercle à poignée	

GN 1/4
265 x 162 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/6	31962CV1	6,5	1
	31964CV1	10	1,5
	31966CV1	15	2,2
	31960CV1CH	Couvercle à poignée	

GN 1/6
176 x 162 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/9	31992CV1	6,5	0,57
	31994CV1	10	0,85
	31990CV1C	Couvercle plat	

GN 1/9
176 x 108 mm



Couvercle à poignée



Couvercle plat

STOCKAGE & TRANSPORT

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre	COULEUR
GN 1/1	31912HP	6,5	8,5	Sable
	31914HP	10	13	Sable
	31910HPCH	Couvercle à poignée		
	31910CWGL	GripLid		



GN 1/1
530 x 325 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre	COULEUR
GN 1/2 long	31922LPHP	6,5	3	Sable et Onyx
	31924LPHP	10	5	Sable et Onyx



GN 1/2 long
530 x 162 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre	COULEUR
GN 1/2	31922HP	6,5	3,9	Sable et Onyx
	31924HP	10	5,9	Sable et Onyx
	31920HPC	Couvercle		
	31920HPCH	Couvercle à poignée		



GN 1/2
325 x 265 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre	COULEUR
GN 1/3	31932HP			Sable et Onyx
	31934HP	10	3,6	Sable et Onyx
	31936HP	15	5,3	Sable
	31930HPC	Couvercle		
	31930HPCHN	Couvercle à encoche et poignée		
	31930CWGL	GripLid		



GN 1/3
325 x 176 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre	COULEUR
GN 1/4	31942HP	6,5	1,7	Sable
	31940HPD		Egouttoir	Sable



GN 1/4
265 x 162 mm

	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre	COULEUR
GN 1/6	31962HP	6,5	1	Sable
	31964HP	10	1,5	Sable et Onyx
	31966HP	15	2,2	Sable
	31982HP	6,5	0,7	Sable
	31984HP	10	1	Sable
	31960HPCH	Couvercle à poignée		
	31960HPCHN	Couvercle à encoche et poignée		
	31960CWGL	GripLid		



GN 1/6
176 x 162 mm

Disponibles en deux couleurs: Sable et Onyx



Cuire

Stocker

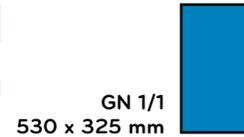
Réchauffer

BOITES EN POLYETHYLENE

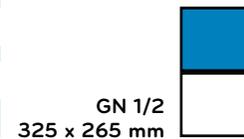


Ref.	31918269P	319182615P
DIMENSIONS	46 x 66 x 23 cm	46 x 66 x 38 cm
CAPACITE	49,2 L	83,3 L

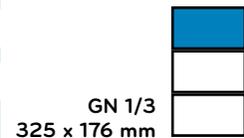
	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/1	31912PP	6,5	8,5
	31914PP	10	13
	31916PP	15	19,5
	31918PP	20	25,6
	31910PPD	-	Egouttoir
	31910PPSC	Couvercle souple	



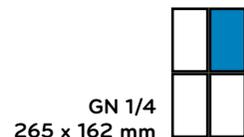
	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/2	31922PP	6,5	3,9
	31924PP	10	5,9
	31926PP	15	8,9
	31928PP	20	11,7
	31920PPD	-	Egouttoir
	31920PPCH	Couvercle à poignée	
	31920PPSC	Couvercle souple	



	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/3	31932PP	6,5	2,4
	31934PP	10	3,6
	31936PP	15	5,3
	31938PP	20	6,9
	31930PPD	-	Egouttoir
	31930PPCH	Couvercle à poignée	
	31930PPSC	Couvercle souple	



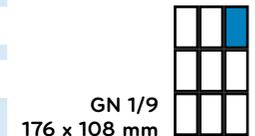
	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/4	31942PP	6,5	1,7
	31944PP	10	2,5
	31946PP	15	3,7
	31940PPD	-	Egouttoir
	31940PPCH	Couvercle à poignée	
	31940PPSC	Couvercle souple	



	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/6	31962PP	6,5	1
	31964PP	10	1,5
	31966PP	15	2,2
	31960PPD	-	Egouttoir
	31960PPCH	Couvercle à poignée	
	31960PPCHN	Couvercle à encoche et poignée	
	31960PPSC	Couvercle souple	



	Ref.	PROFONDEUR - cm	CAPACITE - Litre
GN 1/9	31992PP	6,5	0,57
	31994PP	10	0,85
	90PPD	-	Egouttoir
	31990PPC	Couvercle	
	31990PPSC	Couvercle souple	



Deux couleurs disponibles:
Noir et Blanc



Conservent les aliments à une température égale ou inférieure à la norme de +4°C selon le respect de la directive HACCP

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS®

BACS GASTRONORMES ET POTS EUTECTIQUES COLDFEST®

sans
bpa



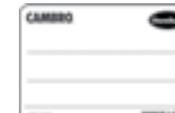
Ref.	31926CF	31936CF	31966CF	319CFR18
CONFIGURATIONS	GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	Ø 17,3 cm
PROFONDEUR DU BAC	15 cm	15 cm	15 cm	17 cm
CAPACITE	6 L	3,5 L	1,4 L	1,6 L



100% solubles et
biodégradables

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS®

ETIQUETTES STORESAFE® DE ROTATION DES ALIMENTS



Ref.	3191252SLB250	3191252SLINB250	31923SLB250	31923SLINB250
FORMAT D'ETIQUETTE	3 x 5 cm	3 x 5 cm	5 x 7,6 cm	5 x 7,6 cm
PIECES/CARTON	24 rlx de 250 ét.			



TRANSPORT ISOTHERME, LE TRANSPORT EN TOUTE SECURITE !

GAMME BASIC



**CONTENEUR TRAITEUR ISOTHERME
GN 1/1 650X450Xh300**

Double paroi, très bonne isolation. Couvercle se ferme avec 4 poignées agrafes. GN 1/1 H210
[302707708](#)



**THERMOS POUR BOISSONS 20L
AVEC ROBINET**

Double paroi. Couvercle étanche à fermeture par attaches. Résistant aux chocs, n'absorbe pas les odeurs ou saveurs. Poignées de transport. Robinet renforcé.
[302707722](#)



**THERMOBOX TRAITEUR
100L - EXT 635x465x(H)660
- INT 550x335x(H)545**

Conteneur très léger et durable avec une ouverture qui peut se fermer hermétiquement. Convient aux bacs gastronomiques 1/1. Avec 8 sillons espacés de 61 mm, afin de glisser des bacs GN. Les hauts rebords empilables avec verrouillage garantissent un empilement stable sans glissement.
[302707999](#)

**CONTENEUR ISOTHERME
GN 1/1 670X470Xh670**

Double paroi en polyéthylène isolé plastique dur antichoc. Garde au chaud ou froid. Avec 2 anses solides pour le transport et convient aux bacs Gastronomique 1/1

- Bac Gastronomique de profondeur 10 mm : 12 unités
- Bac Gastronomique de profondeur 65 mm : 6 unités
- Bac Gastronomique de profondeur 100 mm : 4 unités
- Bac Gastronomique de profondeur 150 mm : 2 unités plus 1 bac Gastronomique de profondeur 100 mm
- Bac Gastronomique de profondeur 200 mm : 2 unités

[302707609](#)

**CHARIOT POUR CONTENEUR
REF 302 707609**

725x530x(H)190
[302707807](#)



THERMOBOX PROFILINE 39 L

39L - EXT 674x400x(H)287 - INT 538x338x(H)217
Gastronomique 1/1. Parfait pour transporter des produits chauds ou froids. Un revêtement spécial soudé à chaud assure le renforcement du matériel, facilite le nettoyage et prolonge de manière significative la durée de vie du conteneur. Résistant à des températures de -20°C à 110°C. Poignées pratiques.
[302707982](#)



**THERMOBOX KITCHEN LINE 21 L SPE PIZZA
EXT 410x410x(H)240 INT 350x350x(H)175**

Parfait pour transporter des produits chauds ou froids. Les bacs pré-formés en mousse de polypropylène ont une structure dense avec un fort pouvoir isolant. Résiste à des températures de -20°C à +110°C. Equipé de poignées-cavités latérales.

[302707975](#)



THERMOBOX KITCHEN LINE

- Parfait pour transporter des produits chauds ou froids.
- Les bacs pré-formés en mousse de polypropylène ont une structure dense avec un fort pouvoir isolant.
- Résiste à des températures de -20°C à +110°C.
- Equipé de poignées-cavités latérales.

Ref.	LITRE	DIMENSIONS EXT. mm	DIMENSIONS INT. mm
302707906	40 L GN1/1	600x400x(H)285	538x338x(H)234
302707968	46 L GN1/1	600x400x(H)320	538x338x(H)257
302707951	53 L	685x485x(H)260	625x425x(H)200
302707944	80 L	685x485x(H)360	625x425x(H)300



CONTENEUR ISOTHERME PORTABLE

- Grâce au matériel isolant entre les parois, les aliments restent chauds ou froids pendant 6 - 8 heures.
- Couvercle double sécurité avec une fermeture et équipé de 6 loquets.
- Valve d'air, deux poignées de transport.
- Fond en matière flexible afin de protéger le conteneur et le sol contre des dommages.
- Empilable.

Ref.	LITRE	DIMENSIONS EXT. mm
302710104	10 L	Ø320x(H)200
302710203	20 L	Ø320x(H)310
302710302	35 L	Ø320x(H)550
302710319	50 L	Ø480x(H)380

CAM GOBOX® - GAMME D'UNITES DE TRANSPORT ISOTHERME ULTRA-LEGERE

NOUVEAU

Ref.	OUVERTURE PAR LE DESSUS 60 X 40 cm
319EPP4060T300	80L - 60 x 40 x prof. 30 cm
319EPP4060T200	53L - 60 x 40 x prof. 20 cm
OUVERTURE PAR LE DESSUS GASTRONORME GN 1/1	
319EPP180	46L - GN 1/1 (1,2kg)
319EPP180S	43L - GN 1/1 (1,13kg)
319EPP160	35,5L - GN 1/1 (1,07kg)
OUVERTURE PAR LE DESSUS GASTRONORME GN 1/2	
319EPP280	22,3L - GN 1/2 (0,62kg)
319EPP260	19,9L - GN 1/2 (0,70kg)
OUVERTURE FRONTAL 60 X 40 cm	
319EPP4060FNR	155L - 60 x 40 - sans glissière (6,5kg)
319EPP4060F9R	126L - 60 x 40 - 9 glissières (6,5kg)
319EPP4060F6R	126L - 60 x 40 - 6 glissières (6,5kg)
OUVERTURE FRONTAL GASTRONORME GN 1/1	
319EPP400	86L - 64,5 x 44 x 63 cm - 12 glissières (3,9kg)
319EPP300	60L - 64,5 x 44 x 47,5 cm - 8 glissières (3,2kg)
319EPP180PKG	Kit complet : 1 x EPP180 + 1 x 18PP (Bac GN 1/1 prof. 20 cm en polypro) + 1 x 10PPCWSC (Couvercle hermétique GN 1/1)
319EPP180SPKG	Kit complet : 1 x EPP180S + 1 x 18PP (Bac GN 1/1 prof. 20 cm en polypro) + 1 x 10PPCWSC (Couvercle hermétique GN 1/1)



STOCKAGE & TRANSPORT

ACCESSOIRES

Ref.	DESCRIPTION	DIMENSIONS P x La x H cm
319CP3253	Camchiller® plaque eutectique froide GN 1/1 adaptée à toutes les unités de transport Cam GoBox	53 x 32,5 x 3
319HP3253	Camwarmer® plaque chaude GN 1/1 adaptée à toutes les unités de transport Cam GoBox	53 x 32,5 x 3
319EPP3253DIV	Séparateur Thermobarrier pour EPP300 & EPP400	
319CD3253EPP	Socle Camdolly® adapté à toutes les unités Cam GoBoxes	
319EPPID5	Étiquettes d'identification en plastique pour toutes les unités de transport Cam GoBox	



CAMCHILLER®
319CP3253



CAMWARMER®
319HP3253



THERMOBARRIER
319EPP3253DIV



SOCLE
319CD3253EPP

ÉTIQUETTES
319EPPID5





319250LCD



319350LCD



319UPCS140



319UPC300



319UPC400

CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

LES CONTENEURS ULTRA CAMTAINERS®

Ref.	CAPACITÉ L	TASSES DE 210ml	Dim. Ext. cm	COULEUR
319UC250	10,4	50	42,5 x 30 x 50	Granité gris / Bleu ardoise
319UC500	19,9	94	42,5 x 30 x 68	Granité gris / Bleu ardoise

LES CONTENEURS CAMTAINERS®

Ref.	CAPACITÉ L	TASSES DE 210ml	Dim. Ext. cm	COULEUR
Boissons				
319100LCD	3,8	18	29 x 26,5 x 44	Bleu ardoise
319250LCD	9,5	45	42 x 23 x 47	Café / Bleu ardoise
319500LCD	18,9	91	42 x 23 x 62	Café / Bleu ardoise
Soupe – sans robinet				
319350LCD	13,2	64	42 x 23 x 47	Café / Bleu ardoise

CONTENEURS ISOTHERMES POUR BACS GN GAMME « S »

Ref.	CAPACITÉ L	Dim. Ext. cm	COULEUR
319UPCS140	11	64 x 43,5 x 22	Gris moucheté
319UPCS160	17	64 x 43,5 x 26	Gris moucheté
319UPCS180	23	64 x 43,5 x 30,5	Gris moucheté

CONTENEURS À CHARGEMENT FRONTAL POUR BACS GN

Ref.	CAPACITÉ L	Dim. Ext. cm	COULEUR
319UPC300	34	43,2 x 65,4 x 56,8	Bleu ardoise
319UPC400	57	65 x 46 x 63	Bleu ardoise

SÉPARATEUR THERMOBARRIER®

319400DIV		54,5 x 33 x 2,5	
-----------	--	-----------------	--

SOCLE CAMDOLLY®

319CD400	136 kg	71 x 53,5 x 23	Bleu ardoise
----------	--------	----------------	--------------

PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE CAMCHILLER®

319CP1220		32,7 x 52,9 x 3,8	
-----------	--	-------------------	--

PLAQUE CHAUDE CAMWARMER®

3191210PW		34,9 x 27,6 x 4	
-----------	--	-----------------	--

CONTENEUR ISOTHERME À CHARGEMENT FRONTAL POUR BACS GN UP400

Ref.	CAPACITÉ L	Dim. Ext. cm	Dim. Int. cm	COULEUR
319UPCS400	57	66,7 x 45,7 x 63,5	55,5 x 33,5 x 48,6	Gris moucheté / Bleu ardoise
SÉPARATEUR THERMOBARRIER®				
319400DIV			54,5 x 33 x 2,5	
SOCLE CAMDOLLY®				
319CD400	136 kg		71 x 53,5 x 23	Bleu ardoise
PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE CAMCHILLER®				
319CP1220			32,7 x 52,9 x 3,8	
PLAQUE CHAUDE CAMWARMER®				
3191210PW			34,9 x 27,6 x 4	

LES CHARIOTS ULTRA CAMCARTS®

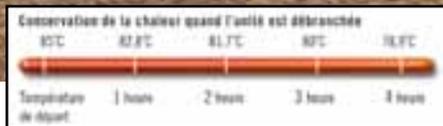
Ref.	CAPACITÉ L	Dim. Ext. cm	Dim. Int. cm	COULEUR
319UPC600	34/compartiment	52 x 69 x 114,5	34 x 54 x 35,5	Bleu ardoise
319UPC800	57/compartiment	52 x 69 x 137	33 x 54,5 x 48,5	Bleu ardoise, Granité Vert, Granité sable
319UPC1200	68/compartiment	72,5 x 82 x 116	54 x 66,5 x 34,5	Bleu ardoise
319UPC1600	114/compartiment	71,5 x 82 x 135	53,5 x 66,5 x 53,5	Bleu ardoise, Granité Vert, Granité sable
SÉPARATEUR THERMOBARRIER®				
319400DIV			54,5 x 33 x 2,5	
PLAQUE EUTECTIQUE FROIDE CAMCHILLER®				
319CP1220			32,7 x 52,9 x 3,8	
PLAQUE CHAUDE CAMWARMER®				
3191210PW			34,9 x 27,6 x 4	



319UPC1200

319UPC600

319UPC800



CAMBRO
TRUSTED FOR GENERATIONS™

CONTENEUR ISOTHERME CHAUFFANT ULTRA PAN CARRIER® ET ULTRA CAMCART® H-SERIE

Ref.	319UPCH4002	319UPCH8002	319UPCH16002
CAPACITÉ L	57/compartiment	57/compartiment	114/compartiment
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES TENSION REQUISE	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC	200 – 230 VAC
INTENSITÉ MAXIMALE	1,2a	1,2a	2,3a
PUISSANCE	265w	265w	506w
FRÉQUENCE	50/60	50/60	50/60
TYPE DE FICHE	Euro plug, CEE7	Euro plug, CEE7	CEE7/7 – C15RA
LONGUEUR DU CORDON ÉLECTRIQUE	2,7 m	2,7 m	2,7 m
COULEUR	Bleu ardoise	Bleu ardoise	Bleu ardoise

PLATEAUX ISOTHERMES TABLOTHERM

Ref.	DESCRIPTION - DIMENSIONS La x Lo x H cm
TABLOTHERM – PLATEAU ISOTHERME AVEC VAISSELLE EN PORCELAINE, COUVERCLE ET PLAQUE CHAUDE	
319ITPD3753T	Taille euronorme - 37 x 53 x 10,5
319ITPD3253	Taille Gastronorme GN 1/1 - 32,5 x 48 x 10,5
TABLOTHERM – PLATEAU ISOTHERME VIDE	
319IT3753T	Taille euronorme - 37 x 53 x 10,5
319IT3253	Taille Gastronorme GN 1/1 - 32,5 x 48 x 10,5
319112 430 000	Carte Menu, jaune - 100 x 70 mm
319122 201 050	Poignées avec porte-menu (IT3253, ITPD3253)
319122 200 050	Poignées sans porte-menu (IT3253, ITPD3253)
319122 260 050	Système de fermeture avec kit de vis : 1 système de fermeture, 4 vis (IT3753T, ITPD3753T)
319122 400 050	Assiette-repas à 2 compartiments. ø ext.254 mm
319122 450 050	Grand bol multi-usage. ø extérieur 142,2 mm. Capacité 500 ml (Blanc)
319122 500 050	Bol multi-usage. ø ext. 120 mm - 400 ml
319122 600 050	Couvercles pour assiettes-repas et assiettes à ragoût
319122 650 050	Couvercles pour grand bol multi-usage - 500 ml
319122 700 050	Couvercles pour bols multi-usage - 400 ml
PLAQUE CHAUDE	
319165PW	Plaque en SMC Ø 16,5 cm.





RAYONNAGE

GAMME BASIC



RAYONNAGE EN ALUMINIUM 1120x355Xh1685

- Les bacs GN 1/1 rentrent directement entre les supports en aluminium
- Structure en aluminium anodisé
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle
- Facile à agrandir
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface.

[302812266](#)

CROCHET D'EXTENSION POUR 812266

[302812372](#)



RAYONNAGE EN ALUMINIUM 1280x405Xh1685

- En aluminium anodisé
- Avec rayons en polypropylène, qui conviennent au lave-vaisselle.
- Facile à agrandir
- Peut supporter 150 kg maximum si la charge est bien répartie sur toute la surface

- Livré à plat
- A monter.

[302812273](#)

CROCHET D'EXTENSION POUR 812280

[302812280](#)



- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion
- Durables, matériau en composite révolutionnaire et capable de résister à des températures allant de -38°C à 88°C
- Ce rayonnage peut résister jusqu'à 760kg pour une unité simple et 190kg par étagère
- Facile à monter, à ajuster et à reconfigurer
- Résistant à l'humidité, le sel et autres produits chimiques
- Idéal pour les congélateurs, les chambres froides, tous les environnements mouillés ou humides ainsi que les pièces de stockage à sec

✓ Besoins en stockage léger à moyennement lourd

✓ Livraisons hebdomadaires

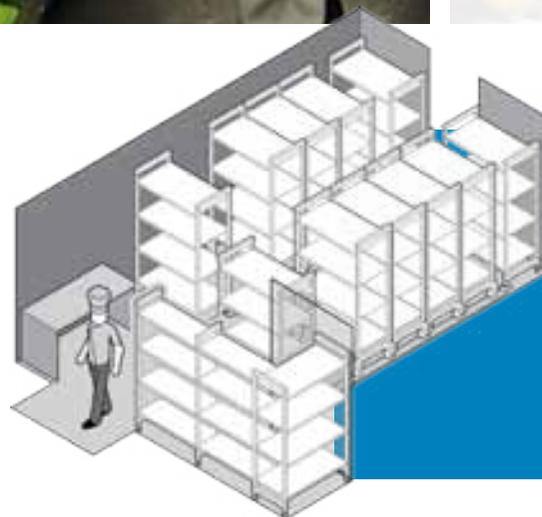


- Garantie à vie contre la rouille et la corrosion
- Supporte les produits les plus lourds, dans des conditions de manutentions les plus exigeantes, en conformité avec les exigences HACCP. Peut supporter des charges de 200kg par étagère ou 800kg pour une unité simple de 4 niveaux.
- Utilisable dans n'importe quel environnement, à l'intérieur ou à l'extérieur, les lieux de stockage secs ou humides y compris dans les chambres frigorifiques et de congélation. Supporte des températures de -38° à 88°C.
- Durable, les montants et traverses sont constitués d'une âme en acier enrobée de polypropylène, sans soudure ni métal exposé.
- Les clayettes en polypropylène sont traitées avec un agent antimicrobien contre la prolifération des bactéries, moisissures et microbes.
- Facile à monter, à ajuster et à reconfigurer
- Montants, traverses et clayettes sont lavables en machine.



✓ Besoins en stockage lourds

✓ Livraisons quotidiennes fréquentes



Bénéficiez d'un service conseil sur mesure qui vous aidera à optimiser votre espace avec une représentation en 3-D et en 2-D de vos réserves



LES ECHELLES

EN INOX, EN PLASTIQUE... TRANSPORTER VOS MARCHANDISES EN TOUTE SECURITE !



ECHELLE DE SERVICE 7 GN 1/1
615X450Xh925

- Pour bacs GN 1/1
- 7 niveaux
- Espacement de 80mm
- Avec plan de travail sur le dessus
- Verrouillage des plateaux
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins

LIVRÉ DEMONTÉ
[302810668](#)



ECHELLE DE SERVICE 15 GN 1/1
615X450Xh1695

- Pour bacs GN 1/1
- 15 niveaux
- Espacement de 80mm
- Verrouillage des plateaux
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins

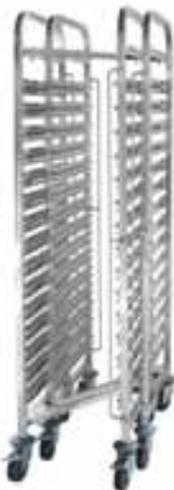
LIVRÉ DEMONTÉ
[302810613](#)



ECHELLE DE SERVICE 15 FORMAT 600X400
690X515Xh1695

- Pour bacs GN 1/1
- Pour format 600X400
- 15 niveaux
- Espacement de 80mm
- Verrouillage des plateaux
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins

LIVRÉ DEMONTÉ
[302810651](#)



ECHELLE ENCASTRABLE 15 GN 1/1
380X550Xh1700

- Pour format GN 1/1
- 15 niveaux
- Espacement de 80mm
- Verrouillage des plateaux
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins

LIVRÉ DEMONTÉ
[302810606](#)

ECHELLE TRANSPORT 2x8 PLATEAUX CANTINE/SELF

- Pour GN 1/1 ou les plateaux de norme de cantine 443 x 343 mm.
- Acier inoxydable.
- Pour recevoir jusqu'à 16 plateaux.
- Pouvant être chargés des deux côtés.
- Espacement entre les glissières 145 mm.
- 1 plan de travail avec rambarde.
- 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 125 mm, avec 2 freins.
- Dimensions : L 925 x P 620 x H 1700 mm.
- Livré en kit, montage facile. Poids : 38 kg

[310300083](#)



ECHELLE TRANSPORT 10 PLATEAUX CANTINE/SELF

- Pour plateaux de service et restauration rapide
- 10 glissières pour plateaux de service 370 x 570 mm ou plateaux de restauration rapide 356 x 456 mm
- Peut être chargé des deux côtés
- Écart entre les emplacements 120 mm
- Capacité de charge max. : 50 kg au total, 5 kg par glissière
- 4 roues directrices caoutchouc, Ø 125 mm, dont 2 avec frein
- Parois latérales inscriptibles
- Dimensions : L 470 x P 685 x H 1660 mm
- Inclus : panier collecteur de verres et bac d'égouttement en acier inoxydable
- Poids : 29 kg

[310300079](#)



STOCKAGE & TRANSPORT



GAMME INOX 441 LIVREE SOUDEE

SUDINOX

fabrication française maîtrisée

- Fabrication tout inox
- Tube inox 25 x 25 mm soudé
- Glissières avec butées soudées TIG épaisseur 15/10e
- Pare chocs annulaires
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont 2 à frein
- Hauteur 1800 mm
- Modèles 6 et 8 niveaux avec tablette supérieure
- Hauteur 730 mm



**GASTRONORME
GN 1/1
pour plaques
et grilles
530 x 325**

**GASTRONORME
GN 2/1
pour plaques
et grilles
530 x 650**

GASTRONORMES

Nombre de niveaux	Espace entre niveaux	Entrée	Long x Prof	Classiques	Encastrables
				Réf	Réf
6	92	325	385 x 530	318T556521	
8	66	325	385 x 530	318T556522	
12	132	325	385 x 530	318T556501	318T556551
15	104	325	385 x 530	318T556502	318T556552
20	76	325	385 x 530	318T556503	318T556553
6	92	530	590 x 325	318T556621	
8	66	530	590 x 325	318T556622	
12	132	530	590 x 325	318T556601	318T556651
15	104	530	590 x 325	318T556602	318T556652
20	76	530	590 x 325	318T556603	318T556653
6	92	530	590 x 650	318T557121	
8	66	530	590 x 650	318T557122	
12	132	530	590 x 650	318T557101	318T557151
15	104	530	590 x 650	318T557102	318T557152
20	76	530	590 x 650	318T557103	318T557153
6	92	650	710 x 530	318T557221	
8	66	650	710 x 530	318T557222	
12	132	650	710 x 530	318T557201	318T557251
15	104	650	710 x 530	318T557202	318T557252
20	76	650	710 x 530	318T557203	318T557253

DOUBLE ENTREE GASTRONORMES ET PATISSIERES

	Nombre de niveaux	Espace entre niveaux	Entrée	Long x Prof	Réf
Double entrée PATISSIERE et GN 1/1	6	92	400 + 325	460 x 600	318T556021
	8	66	400 + 325	460 x 600	318T556022
	12	132	400 + 325	460 x 600	318T556001
	15	104	400 + 325	460 x 600	318T556002
	20	76	400 + 325	460 x 600	318T556003
	6	92	600 + 530	660 x 400	318T556024
	8	66	600 + 530	660 x 400	318T556025
	12	132	600 + 530	660 x 400	318T556004
	15	104	600 + 530	660 x 400	318T556005
	20	76	600 + 530	660 x 400	318T556006

ACCESSOIRES ECHELLES

Désignations	Réf
Grille inox GN 1/1(2Trav.20Fils)	318T557801
Grille Inox GN 2/1(2Trav.29Fils)	318T557802
Grille Inox 600 x 400(2Trav.29Fils)	318T557803
Grille Inox 800 x 600(3Trav.31Fils)	318T557804
Grille inox renfor. 800 x 600(2Trav.30Fils)2 ar.couche 800	318T557805
Housse de protection bactério. chariots glissières 20N GN1/1	318T557901
Housse de protection bactério. chariots glissières 20N GN2/1	318T557902
Housse de protection bactério. chariots glis. 20N 600x400	318T557903





LES CHARIOTS

GAMME BASIC LIVREE DEMONTEE



**CHARIOT SERVICE INOX/ACIER
2 PLATEAUX 910X590xh950**

- En Inox avec plateaux (830x510) en acier chromé
- 2 plateaux revêtement anti-bruit
- Poids max par plateaux 75kg
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins et protection d'angle
- Distance entre plateaux 550mm

[302810002](#)



**CHARIOT SERVICE INOX/ACIER
3 PLATEAUX 910X590xh950**

- En Inox avec plateaux (830x510) en acier chromé
- 3 plateaux revêtement anti-bruit
- Poids max par plateaux 75kg
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins et protection d'angle
- Distance entre plateaux 295mm

[302810101](#)



**CHARIOT DE SERVICE INOX
2 PLATEAUX 920X600xh945**

- Acier inoxydable
- 4 roues (dont 2 avec frein)
- Charge utile : 100 kg
- Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
- Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
- Distance entre les plateaux 570 mm
- Poids : 10 kg

[310A300062](#)



**CHARIOT DE SERVICE INOX
3 PLATEAUX 920X600xh945**

- Chariot de service/transport à 3 niveaux pour un transport rapide, efficace et facile.
- Matériau : acier inoxydable
- Modèle : cadre en tubes ronds, Ø 25,8 mm
- 3 plateaux : dimensions : L 827 x P 510 mm
- Espacement entre les plateaux : 265 mm
- Capacité de charge max. : 90 kg au total, 30 kg par plateau
- 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
- Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
- Poids : 13,4 kg

[310A300073](#)



**CHARIOT DE SERVICE INOX
2 PLAT + BAC 920X600xh945**

- Chariot de service/transport TS 210 avec 2 plateaux et bac de débarrasage profond
- Acier inoxydable
- 4 roues (dont 2 avec frein)
- Charge utile : 100 kg
- Dimensions : L 920 x P 600 x H 945 mm
- Dimensions des plateaux : env. L 830 x P 510 mm
- Bac de débarrasage intérieur : L 760 x P 400, 100 mm de profondeur
- Distance entre les plateaux env. : supérieure 270 mm, inférieure 265 mm
- Poids : 14,1 kg

[310A300056](#)



**CHARIOT DE SERVICE INOX 5
PLATEAUX 920X600xh1540**

- Chariot de service/transport TS 500 avec 5 plateaux
- Robuste et à usages multiples (pour le secteur gastronomique ou le transport de linge dans les hôtels)
- Avec ses 5 niveaux, le chariot de service offre une très grande surface de rangement et de desserte.
- Acier inoxydable
- 4 roues (dont 2 avec freins)
- Charge utile : 100 kg
- Dimensions : L 920 x P 600 x H 1540 mm
- Dimensions des plateaux : env. L 827 x P 510 mm
- Distance entre les plateaux 265 mm
- Poids : 18 kg

[310300065](#)



CHARIOT SERVICE POLYPROPYLENE 3 PLATEAUX 800X410Xh950

- En polypropylène
- 3 plateaux (615x400)
- Poids max par plateau 50kg
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins et protection d'angle
- Distance entre plateaux 340mm

[302810200](#)



CHARIOT SERVICE ADJUDANT 3 PLATEAUX 830X415X940

- Matière synthétique, montants en aluminium
- 4 roues
- Charge utile : 120 kg
- Dimensions : L 830 x P 415 x H 940 mm
- Dimensions des plateaux : env. L 620 x P 405 mm
- Distance entre les plateaux : env. 300 mm
- Poids : 9,1 kg

[310A300049](#)



CHARIOT DE RANGEMENT CAISSES 720X500X965

- Matériau : acier inoxydable
- Modèle : châssis en tube carré 25,8 x 25,8 mm
- Conçu pour les caisses euronormes E1, E2, E3 (boucherie /boulangerie), dimensions : 600 x 400 mm
- Baies : 3
- Espacement entre les baies : 118 mm en haut (E1), 380 mm au centre (E1, E2, E3), 250 mm en bas (E1, E2)
- Capacité de charge max. : 100 kg au total, 40 kg par baie
- 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc, Ø 100 mm, chacune avec 1 tampon, 2 avec freins
- Dimensions : L 720 x P 500 x H 965 mm
- Poids : 9,4 kg

[310300064](#)



CHARIOT TRANSPORT CAISSE BOISSONS 1080X570X1610

- Acier inoxydable
- 4 clayettes grillagées de 1000 x 360 mm, respectivement pour 2 caisses de boisson normalisées (400 x 300 mm) ou 3 caisses de boisson 300 x 200 mm
- Espacement entre les fonds grillagés 345 mm
- Charge utile : env. 120 kg
- 4 roulettes pivotantes à bandage caoutchouc,
- Ø 125 mm, avec 2 freins
- Dimensions : L 1080 x P 570 x H 1610 mm
- Poids : 35 kg

[310300084](#)



CHARIOT PLATEFORME POLYPROPYLENE 730X480Xh890

- Charge 150kg
- Pliable
- Avec roulettes pivotantes

[302810514](#)



CHARIOT DE TRANSPORT INOX 560X105X925

- Acier inoxydable
- Charge utile : 200 kg
- Dimension plateau : L 560 x P 940 mm
- 2 roues fixes, 2 roues dirigeables, Ø 125 mm
- Dimensions : L 560 x P 1050 x H 925 mm
- Poids : 14,4 kg

[310300142](#)

GAMME INOX 441 LIVREE SOUDEE



CHARIOTS DU CHEF
L600 x P700 x H1750
- Cadre à glissières 7 niveaux GN 2/1
- Plaque polyéthylène, support pour 6 bacs GN 1/6
- Boîte à couteaux latérale, tringle porte-accessoires
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont deux à frein
[318T600601](#)



CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE
- Tube inox 25 x 25 mm soudé
- Pare-chocs annulaires
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont 2 à frein

Désignations	L x P x H	Réf
Chariot débarrassage 2x6 niveaux	930 x 630 x 1040	318T600401
Chariot débarrassage 2x6 niveaux avec parois	931 x 630 x 1040	318T600402
Chariot débarrassage 2x6 niveaux avec tablette	932 x 630 x 1040	318T600403
Chariot débarrassage 2x6 niveaux parois et tablette	933 x 630 x 1040	318T600404
Chariot débarrassage 1x12 niveaux	510 x 630 x 1790	318T600405
Chariot débarrassage 1x12 niveaux avec parois	510 x 630 x 1790	318T600406
Chariot débarrassage 2x12 niveaux	930 x 630 x 1790	318T600407
Chariot débarrassage 2x12 niveaux avec parois	930 x 630 x 1790	318T600408



CUVIERS 2 GN1/1
L740 x P625 x H850
- Capacité 2 bacs GN 1/1 ou 1 bac GN 2/1
- Profondeur 200 (bac non fourni)
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont deux à frein
[318T600201](#)



CHARIOTS PORTE-ASSIETTES
- Arceaux en tube 25 x 25 avec séparation
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont deux à frein

Désignations	L x P x H	Réf
Chariot 400 assiettes avec séparations anti-chute	1060 x 750 x 850	318T600301
Chariot 200 assiettes avec séparations anti-chute	1060 x 450 x 850	318T600302
Housse de protection bactériochariots 400 assiettes	1070 x 660 x 590	318T600351
Housse de protection bactériochariots 200 assiettes	1070 x 440 x 590	318T600352



CHARIOTS DE SERVICE
- 2 et 3 niveaux : hauteur 935 mm
- 4 niveaux : hauteur 1260 mm
- Plateau 800 x 500 mm ou 1000 x 500 mm embouti
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont 2 à frein



CHARIOTS À DESSERVIR
- 3 bacs à couverts GN 1/3
- TVO avec collerette
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont 2 à frein
- L1300 x P620 x H900
[318T600801](#)

Nombre de plateaux	Plateaux 800 x 500		Plateaux 1000 x 500	
		Réf		Réf
Démonté	2	318T558101		318T558201
	3	318T558102		318T558202
	4	318T558103		318T558203

Possibilité monté + soudé, nous consulter



CHARIOTS DE MANUTENTION
- Poignée tube 25 x 25 cintrée
- 4 roulettes Ø 125 chape polyamide dont 2 à frein
- Charge 250 kg maxi
- Charge 400 kg : +15%
- L x P x H : 1200 x 600 x 960
[Chariot plateforme dessus plein 318T559201](#)
[Option roulettes chape inox 318559103](#)



CAMBRO
THE ORIGINAL

CHARIOT À ASSIETTES SÉRIE S EN POLYÉTHYLÈNE

- Permet de ranger les assiettes et les bols allant de 11,7 à 33 cm.
- Les colonnes s'ajustent facilement.
- Roulettes : 2 pivotantes à frein de 12,7 cm et 2 de 25,4 cm.
- NB. d'assiettes/colonne : Approx. 45 à 60
- Dimensions totales : 73 x 96 x 81 cm
- Couleurs disponibles: bleu ardoise, noir et gris moucheté

[319ADCS](#)



MOBILIER INOX

LES TABLES



GAMME INOX 441

SUDINOX

fabrication française maîtrisée

TABLES STANDARD 600

- Fabrication tout inox
- Bords avant et arrière 50 mm rayonnés, dossier rayonné 100 x 20
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Piètement inox tube Ø 38mm ; 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Hauteur 900 mm
- Livré démonté



Dimensions Long x Prof	Table centrale sur pieds		Table adossée sur pieds		Table adossée sur roues	
	sans étagère	avec étagère	sans étagère	avec étagère	sans étagère	avec étagère
	Réf	Réf	Réf	Réf	Réf	Réf
600 x 600	318T260303	318T260303E	318T260103	318T260103E	318T260103R	318T260103ER
800 x 600	318T260305	318T260305E	318T260105	318T260105E	318T260105R	318T260105ER
1000 x 600	318T260307	318T260307E	318T260107	318T260107E	318T260107R	318T260107ER
1200 x 600	318T260309	318T260309E	318T260109	318T260109E	318T260109R	318T260109ER
1400 x 600	318T260311	318T260311E	318T260111	318T260111E	318T260111R	318T260111ER
1500 x 600	318T260312	318T260312E	318T260112	318T260112E	318T260112R	318T260112ER
1600 x 600	318T260313	318T260313E	318T260113	318T260113E	318T260113R	318T260113ER
1800 x 600	318T260315	318T260315E	318T260115	318T260115E	318T260115R	318T260115ER
2000 x 600	318T260317	318T260317E	318T260117	318T260117E	318T260117R	318T260117ER
2200 x 600	318T260319	318T260319E	318T260119	318T260119E	318T260119R	318T260119ER
2400 x 600	318T260321	318T260321E	318T260121	318T260121E	318T260121R	318T260121ER

LES PLONGES

GAMME INOX 441

SUDINOX

fabrication française maîtrisée

PLONGES STANDARD

- Fabrication tout inox
- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Cache bac inox 3 côtés montés, décalage arrière 90 mm pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 démonté
- 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Livraison avec bonde tube surverse et siphon
- Hauteur 900 mm



STOCKAGE &
TRANSPORT

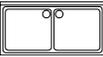
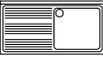
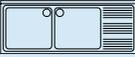
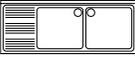
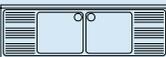
Info sur mesure

Nos conseillers vous accompagnent pour la conception de plonge sur mesure, en fonction des impératifs de votre cuisine, de nombreuses options sont possibles. Consultez-nous !

Profondeur 600 mm

Disposition	Dimensions	Dimensions	Plonge SANS robinet				
			Bac + Egouttoir	Long x Prof	Bac	avec piètement	
						sans piètement	sans étagère
		L X P	Réf	Réf	Réf		
	500 x 600	400 x 400	318T106900	318T106600	318T106600E		
	600 x 600	400 x 400	318T106901	318T106601	318T106601E		
	700 x 600	500 x 400	318T106902	318T106602	318T106602E		
	800 x 600	500 x 400	318T106903	318T106603	318T106603E		
	1000 x 600	400 x 400	318T106904	318T106604	318T106604E		
	1200 x 600	500 x 400	318T106905	318T106605	318T106605E		
	1400 x 600	500 x 400	318T106906	318T106606	318T106606E		
	1600 x 600	500 x 400	318T106907	318T106607	318T106607E		
	1200 x 600	500 x 400	318T106908	318T106608	318T106608E		
	1400 x 600	500 x 400	318T106909	318T106609	318T106609E		
	1600 x 600	500 x 400	318T106911	318T106611	318T106611E		
	1000 x 600	400 x 400	318T106912	318T106612	318T106612E		
	1200 x 600	500 x 400	318T106913	318T106613	318T106613E		
	1400 x 600	500 x 400	318T106914	318T106614	318T106614E		
	1600 x 600	500 x 400	318T106916	318T106616	318T106616E		
	1400 x 600	400 x 400	318T106917	318T106617	318T106617E		
	1600 x 600	400 x 400	318T106918	318T106618	318T106618E		
	1800 x 600	500 x 400	318T106919	318T106619	318T106619E		
	1900 x 600	500 x 400	318T106920	318T106620	318T106620E		
	2000 x 600	500 x 400	318T106921	318T106621	318T106621E		
	2200 x 600	500 x 400	318T106922	318T106622	318T106622E		
	2400 x 600	500 x 400	318T106935	318T106635	318T106635E		
	1400 x 600	400 x 400	318T106923	318T106623	318T106623E		
	1600 x 600	400 x 400	318T106924	318T106624	318T106624E		
	1800 x 600	500 x 400	318T106925	318T106625	318T106625E		
	1900 x 600	500 x 400	318T106926	318T106626	318T106626E		
	2000 x 600	500 x 400	318T106927	318T106627	318T106627E		
	2200 x 600	500 x 400	318T106928	318T106628	318T106628E		
	2400 x 600	500 x 400	318T106937	318T106637	318T106637E		
	1800 x 600	400 x 400	318T106929	318T106629	318T106629E		
	1900 x 600	400 x 400	318T106930	318T106630	318T106630E		
	2000 x 600	500 x 400	318T106931	318T106631	318T106631E		
	2200 x 600	500 x 400	318T106932	318T106632	318T106632E		
	2400 x 600	500 x 400	318T106933	318T106633	318T106633E		

Profondeur 700 mm

Disposition	Dimensions	Dimensions	Plonge SANS robinet				
			Bac + Egouttoir	Long x Prof	Bac	avec piètement	
						sans piètement	sans étagère
		L X P	Réf	Réf	Réf		
	500 x 700	400 x 500	318T106300	318T106100	318T106100E		
	600 x 700	400 x 500	318T106301	318T106101	318T106101E		
	700 x 700	500 x 500	318T106302	318T106102	318T106102E		
	800 x 700	600 x 500	318T106303	318T106103	318T106103E		
	1000 x 700	400 x 500	318T106304	318T106104	318T106104E		
	1200 x 700	500 x 500	318T106305	318T106105	318T106105E		
	1400 x 700	600 x 500	318T106306	318T106106	318T106106E		
	1000 x 700	400 x 500	318T106307	318T106107	318T106107E		
	1200 x 700	500 x 500	318T106308	318T106108	318T106108E		
	1400 x 700	600 x 500	318T106309	318T106109	318T106109E		
	1600 x 700	600 x 500	318T106311	318T106111	318T106111E		
	1000 x 700	400 x 500	318T106312	318T106112	318T106112E		
	1200 x 700	500 x 500	318T106313	318T106113	318T106113E		
	1400 x 700	600 x 500	318T106314	318T106114	318T106114E		
	1600 x 700	600 x 500	318T106316	318T106116	318T106116E		
	1400 x 700	400 x 500	318T106317	318T106117	318T106117E		
	1600 x 700	400 x 500	318T106318	318T106118	318T106118E		
	1800 x 700	500 x 500	318T106319	318T106119	318T106119E		
	1900 x 700	600 x 500	318T106320	318T106120	318T106120E		
	2000 x 700	600 x 500	318T106321	318T106121	318T106121E		
	2200 x 700	600 x 500	318T106322	318T106122	318T106122E		
	2400 x 700	600 x 500	318T106335	318T106135	318T106135E		
	1400 x 700	400 x 500	318T106323	318T106123	318T106123E		
	1600 x 700	400 x 500	318T106324	318T106124	318T106124E		
	1800 x 700	500 x 500	318T106325	318T106125	318T106125E		
	1900 x 700	600 x 500	318T106326	318T106126	318T106126E		
	2000 x 700	600 x 500	318T106327	318T106127	318T106127E		
	2200 x 700	600 x 500	318T106328	318T106128	318T106128E		
	2400 x 700	600 x 500	318T106337	318T106137	318T106137E		
	1800 x 700	400 x 500	318T106329	318T106129	318T106129E		
	1900 x 700	400 x 500	318T106330	318T106130	318T106130E		
	2000 x 700	500 x 500	318T106331	318T106131	318T106131E		
	2200 x 700	600 x 500	318T106332	318T106132	318T106132E		
	2400 x 700	600 x 500	318T106333	318T106133	318T106133E		



STOCKAGE &
TRANSPORT

GAMME INOX 441



fabrication française maîtrisée

PLONGES LAVE-VAISSELLE STANDARD

- Fabrication tout inox
- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Cache bac inox 3 côtés montés, décalage arrière 90 mm pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 démonté
- Passage lave vaisselle 600 mm
- Livrée avec bonde tube surverse et siphon
- Hauteur 900 mm



PLONGES BATTERIE STANDARD

- Fabrication tout inox
- Bac inox embouti, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Cache bac inox 3 côtés montés, décalage arrière 20 mm
- Piètement tube inox Ø 38 démonté
- Livrée avec bonde tube surverse et siphon
- Hauteur 900 mm



Profondeur 600 mm

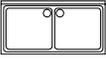
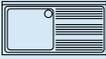
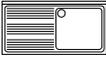
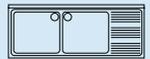
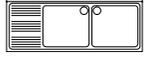
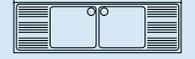
Disposition	Dimensions	Dimensions	Plonge avec réserve lave-vaisselle				
			Bac + Egouttoir	Long x Prof	Bac	SANS robinet	
						sans étagère	avec étagère
		L X P	Réf	Réf			
	1200 x 600	500 x 400		318T106808	318T106808E		
	1400 x 600	500 x 400		318T106809	318T106809E		
	1600 x 600	500 x 400		318T106811	318T106811E		
	1200 x 600	500 x 400		318T106813	318T106813E		
	1400 x 600	500 x 400		318T106814	318T106814E		
	1600 x 600	500 x 400		318T106816	318T106816E		
	1600 x 600	400 x 400		318T106818	318T106818E		
	1800 x 600	500 x 400		318T106819	318T106819E		
	2000 x 600	500 x 400		318T106821	318T106821E		
	2200 x 600	500 x 400		318T106822	318T106822E		
	2400 x 600	500 x 400		318T106835	318T106835E		
	1600 x 600	400 x 400		318T106824	318T106824E		
	1800 x 600	500 x 400		318T106825	318T106825E		
	2000 x 600	500 x 400		318T106827	318T106827E		
	2200 x 600	500 x 400		318T106828	318T106828E		
	2400 x 600	500 x 400		318T106837	318T106837E		

Profondeur 700 mm

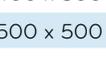
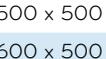
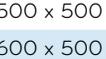
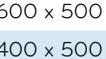
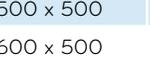
Disposition	Dimensions	Dimensions	Plonge avec réserve lave-vaisselle				
			Bac + Egouttoir	Long x Prof	Bac	SANS robinet	
						sans étagère	avec étagère
		L X P	Réf	Réf			
	1200 x 700	500 x 500		318T106408	318T106408E		
	1400 x 700	600 x 500		318T106409	318T106409E		
	1600 x 700	600 x 500		318T106411	318T106411E		
	1200 x 700	500 x 500		318T106413	318T106413E		
	1400 x 700	600 x 500		318T106414	318T106414E		
	1600 x 700	600 x 500		318T106416	318T106416E		
	1600 x 700	400 x 500		318T106418	318T106418E		
	1800 x 700	500 x 500		318T106419	318T106419E		
	2000 x 700	600 x 500		318T106421	318T106421E		
	2200 x 700	600 x 500		318T106422	318T106422E		
	2400 x 700	600 x 500		318T106435	318T106435E		
	1600 x 700	400 x 500		318T106424	318T106424E		
	1800 x 700	500 x 500		318T106425	318T106425E		
	2000 x 700	600 x 500		318T106427	318T106427E		
	2200 x 700	600 x 500		318T106428	318T106428E		
	2400 x 700	600 x 500		318T106437	318T106437E		

Disposition	Dimensions	Dimensions	Plonge à batterie				
			Bac + Egouttoir	Long x Prof	Bacs	SANS robinet	
						L X P X H	Réf
	1000 x 800	800 x 600 x 400		318T106134	1000 x 700	760 x 510 x 380	318T106150
	2000 x 800	800 x 600 x 400		318T106139	1800 x 700	760 x 510 x 380	318T106151
	1500 x 800	800 x 600 x 400		318T106110	1400 x 700	760 x 510 x 380	318T106152
	2400 x 800	800 x 600 x 400		318T106136	2400 x 700	760 x 510 x 380	318T106153
	1500 x 800	800 x 600 x 400		318T106115	1400 x 700	760 x 510 x 380	318T106154
	2400 x 800	800 x 600 x 400		318T106138	2400 x 700	760 x 510 x 380	318T106155

Profondeur 600 mm

Disposition	Plonge SANS robinet profondeur 600 sur meuble bas		
	Long.	Dimensions Bac	normale
 * avec porte battante	*500	400 x 400	318T332600
	*600	400 x 400	318T332601
	*700	500 x 400	318T332602
	*800	500 x 400	318T332603
	1000	400 x 400	318T332604
	1200	500 x 400	318T332605
	1400	500 x 400	318T332606
	1000	400 x 400	318T332607
	1200	500 x 400	318T332608
	1400	500 x 400	318T332609
	1600	500 x 400	318T332636
	1000	400 x 400	318T332611
	1200	500 x 400	318T332612
	1400	500 x 400	318T332613
	1600	500 x 400	318T332637
	1400	400 x 400	318T332615
	1600	400 x 400	318T332616
	1800	500 x 400	318T332617
	2000	500 x 400	318T332618
	2200	500 x 400	318T332639
	2400	500 x 400	318T332640
	1400	400 x 400	318T332619
	1600	400 x 400	318T332620
	1800	500 x 400	318T332621
	2000	500 x 400	318T332622
	2200	500 x 400	318T332642
	2400	500 x 400	318T332643
	1800	400 x 400	318T332623
	2000	500 x 400	318T332624
	2200	500 x 400	318T332645
	2400	500 x 400	318T332625

Profondeur 700 mm

Disposition	Plonge SANS robinet profondeur 700 sur meuble bas		
	Long.	Dimensions Bac	normale
	*500	400 x 500	318T332100
	*600	400 x 500	318T332101
	*700	500 x 500	318T332102
	*800	600 x 500	318T332103
	1000	400 x 500	318T332104
	1200	500 x 500	318T332105
	1400	600 x 500	318T332106
	1000	400 x 500	318T332107
	1200	500 x 500	318T332108
	1400	600 x 500	318T332109
	1600	600 x 500	318T332136
	1000	400 x 500	318T332111
	1200	500 x 500	318T332112
	1400	600 x 500	318T332113
	1600	600 x 500	318T332137
	1400	400 x 500	318T332115
	1600	400 x 500	318T332116
	1800	500 x 500	318T332117
	2000	600 x 500	318T332118
	2200	600 x 500	318T332139
	2400	600 x 500	318T332140
	1400	400 x 500	318T332119
	1600	400 x 500	318T332120
	1800	500 x 500	318T332121
	2000	600 x 500	318T332122
	2200	600 x 500	318T332142
	2400	600 x 500	318T332143
	1800	400 x 500	318T332123
	2000	500 x 500	318T332124
	2200	600 x 500	318T332145
	2400	600 x 500	318T332125

PLONGES SUR MEUBLE BAS STANDARD

- Fabrication tout inox
- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Soubassement meuble, parois latérales et portes doublées, isolées
- Portes battantes ou coulissantes suivant dimensions
- Sur les meubles 1 porte, les charnières sont montées à droite.
- Intérieur rayonné, pas d'étagère intermédiaire
- Décalage arrière 15 mm
- Hauteur 900 mm
- Pieds ronds inox Ø 60 - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Livrée avec bonde tube surverse et siphon





318T112100



318T112102



318T112127



318T112140



318T112106



318T112128



318T112129

Mélangeurs

Désignations	Réf
Robinet mélangeur monotrou 1/4 tour 21 l / mn	318T112100
Robinet mélangeur bitrou 1/4 tour 24 l / mn	318T112102
Robinet mural 1/4 tour 24 l / mn	318T112127
Robinet mélangeur monotrou 1/4 tour gros débit 40 l/mn	318T112140

Douchettes monotrou

Désignations	Réf
Douchette sans robinet	318T112148
Douchette 1/4 tour (EF) 1 eau 17 l / mn	318T112106
Douchette 1/4 tour (EC,EF) 21 l / mn	318T112128
Douchette 1/4 tour (EC,EF) +invers.+col de cygne 21 l/mn	318T112129



LES MEUBLES

GAMME INOX 441



ETAGERES A POSER STANDARD

- Fabrication tout inox
- Colonnnettes tube rond Ø 38 mm
- Profondeur 300 ou 400 mm
- 2 cornières à fixer sur table
- 1er niveau hauteur 400 mm
- 2ème niveau hauteur 600 mm
- Livrées démontées

Longueur table	Etagère à poser standard			
	1 niveau		2 niveaux	
	Profondeur 300	Profondeur 400	Profondeur 300	Profondeur 400
	Réf	Réf	Réf	Réf
800	318T221155	318T221755	318T221255	318T221855
1000	318T221157	318T221757	318T221257	318T221857
1200	318T221159	318T221759	318T221259	318T221859
1400	318T221161	318T221761	318T221261	318T221861
1500	318T221162	318T221762	318T221262	318T221862
1600	318T221163	318T221763	318T221263	318T221863
1800	318T221165	318T221765	318T221265	318T221865
2000	318T221167	318T221767	318T221267	318T221867



MEUBLES BAS NEUTRE SANS PORTE

- Fabrication tout inox
- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Décalage arrière de 16 mm sur les modèles adossés
- Parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm



MEUBLES BAS NEUTRE AVEC PORTES

- Fabrication tout inox
- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Décalage arrière de 16 mm sur les modèles adossés
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm



Sur les meubles 1 porte,
les charnières sont montées à droite

Longueur	Meuble avec dessus central			Meuble avec dessus adossé		
	Profondeur 600	Profondeur 700	Profondeur 800	Profondeur 600	Profondeur 700	Profondeur 800
	Réf	Réf	Réf	Réf	Réf	Réf
400	318T328201	318T328601	318T328801	318T328301	318T328701	318T328901
500	318T328202	318T328602	318T328802	318T328302	318T328702	318T328902
600	318T328203	318T328603	318T328803	318T328303	318T328703	318T328903
700	318T328204	318T328604	318T328804	318T328304	318T328704	318T328904
800	318T328205	318T328605	318T328805	318T328305	318T328705	318T328905
900	318T328217	318T328617	318T328817	318T328317	318T328717	318T328917
1000	318T328206	318T328606	318T328806	318T328306	318T328706	318T328906
1200	318T328207	318T328607	318T328807	318T328307	318T328707	318T328907
1300	318T328208	318T328608	318T328808	318T328308	318T328708	318T328908
1400	318T328209	318T328609	318T328809	318T328309	318T328709	318T328909
1500	318T328210	318T328610	318T328810	318T328310	318T328710	318T328910
1600	318T328211	318T328611	318T328811	318T328311	318T328711	318T328911
1800	318T328212	318T328612	318T328812	318T328312	318T328712	318T328912
2000	318T328213	318T328613	318T328813	318T328313	318T328713	318T328913
2200	318T328214	318T328614	318T328814	318T328314	318T328714	318T328914
2400	318T328215	318T328615	318T328815	318T328315	318T328715	318T328915
*400	318T329201	318T329601	318T329801	318T329301	318T329701	318T329901
*500	318T329202	318T329602	318T329802	318T329302	318T329702	318T329902
*600	318T329203	318T329603	318T329803	318T329303	318T329703	318T329903
*700	318T329204	318T329604	318T329804	318T329304	318T329704	318T329904
*800	318T329205	318T329605	318T329805	318T329305	318T329705	318T329905
*900	318T329217	318T329617	318T329817	318T329317	318T329717	318T329917
1000	318T329206	318T329606	318T329806	318T329306	318T329706	318T329906
1200	318T329207	318T329607	318T329807	318T329307	318T329707	318T329907
1300	318T329208	318T329608	318T329808	318T329308	318T329708	318T329908
1400	318T329209	318T329609	318T329809	318T329309	318T329709	318T329909
1500	318T329210	318T329610	318T329810	318T329310	318T329710	318T329910
1600	318T329211	318T329611	318T329811	318T329311	318T329711	318T329911
1800	318T329212	318T329612	318T329812	318T329312	318T329712	318T329912
2000	318T329213	318T329613	318T329813	318T329313	318T329713	318T329913
2200	318T329214	318T329614	318T329814	318T329314	318T329714	318T329914
2400	318T329215	318T329615	318T329815	318T329315	318T329715	318T329915

* avec portes battantes

Longueur	Meuble bas traversant avec dessus central		
	Profondeur 600	Profondeur 700	Profondeur 800
	Réf	Réf	Réf
*800	318T330605	318T330205	318T330305
1000	318T330606	318T330206	318T330306
1200	318T330607	318T330207	318T330307
1400	318T330609	318T330209	318T330309
1600	318T330611	318T330211	318T330311
1800	318T330612	318T330212	318T330312
2000	318T330613	318T330213	318T330313
2400	318T330614	318T330214	318T330314

* avec portes battantes

OPTIONS MEUBLES BAS

Désignations	Réf
Fermeture à clef	318T332303
1 Tampon d'angle antichocs	318T557503
4 roulettes polyamide Ø 125, 2 à frein	318T103218
6 roulettes polyamide Ø 125, 2 à frein	318T103219
4 roulettes inox Ø 125 dont 2 à frein	318T103220
6 roulettes inox Ø 125 dont 2 à frein	318T103221

Longueur	Meuble étuve avec dessus central			Meuble étuve avec dessus adossé		
	Profondeur 600	Profondeur 700	Profondeur 800	Profondeur 600	Profondeur 700	Profondeur 800
	Réf	Réf	Réf	Réf	Réf	Réf
*1000	318T331250	318T331200	318T331260	318T331350	318T331300	318T331360
1200	318T331251	318T331201	318T331261	318T331351	318T331301	318T331361
1400	318T331252	318T331202	318T331262	318T331352	318T331302	318T331362
1600	318T331253	318T331203	318T331263	318T331353	318T331303	318T331363
1800	318T331254	318T331204	318T331264	318T331354	318T331304	318T331364
2000	318T331255	318T331205	318T331265	318T331355	318T331305	318T331365

* avec portes battantes

MEUBLES BAS NEUTRE TRAVERSANTS

- Fabrication tout inox
- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60
- 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm



MEUBLES BAS ÉTUVE

- Fabrication tout inox
- Dessus inox doublé isolé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Puissance 2 kw - 220v monophasé
- Pieds ronds inox Ø 60 - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm
- Meuble livré sans câble d'alimentation



Sur les meubles 1 porte, les charnières sont montées à droite

MEUBLE ÉTUVE TABLE CHAUDE

- Fabrication tout inox
- Dessus inox chauffant ép. 20/10 ème
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Puissance de 3,5 Kw à 5,5 Kw suivant dimensions
- 400 TRI
- Pieds ronds inox Ø 60
- 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm
- Meuble livré sans câble d'alimentation



Longueur	Meuble étuve dessus central chauffant		Meuble étuve dessus adossé chauffant	
	Profondeur 700	Profondeur 800	Profondeur 700	Profondeur 800
	Réf	Réf	Réf	Réf
*1000	318T331200DC	318T331260DC	318T331300DC	318T331360DC
1200	318T331201DC	318T331261DC	318T331301DC	318T331361DC
1400	318T331202DC	318T331262DC	318T331302DC	318T331362DC
1600	318T331203DC	318T331263DC	318T331303DC	318T331363DC
1800	318T331204DC	318T331264DC	318T331304DC	318T331364DC
2000	318T331205DC	318T331265DC	318T331305DC	318T331365DC

* avec portes battantes

N'hésitez pas à nous consulter pour les meubles sur mesure avec tiroirs, blocs tiroirs, placards...

MEUBLES BAS NEUTRE STANDARD AVEC TIROIRS

- Fabrication tout inox
- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Intérieur rayonné, pas d'étagère intermédiaire
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- 1 à 5 tiroirs suivant longueur, façade tiroirs H 160 mm
- Pieds ronds inox Ø 60 - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm



RANGES PLAQUES STANDARD

- Fabrication tout inox
- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Intérieur rayonné
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- 10 niveaux de glissières
- Pieds ronds inox Ø 60
- Hauteur 900 mm



MEUBLES BLOCS TIROIRS STANDARD

- Fabrication tout inox
- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20
- Intérieur rayonné, parois latérales doublées, isolées
- 1 à 6 tiroirs suivant dimensions
- Pieds ronds inox Ø 60
- Hauteur 900 mm



Sur les meubles 1 porte, les charnières sont montées à droite

ARMOIRES SUSPENDUES

- Fabrication tout inox
- Dessus toit plat ou incliné
- Intérieur rayonné, portes et parois latérales doublées, isolées
- 1 étagère intermédiaire réglable
(2 étagères pour la hauteur 900)
- Profondeur 400 mm
- Hauteur + 105 mm pour toit incliné
- Hauteur avec toit incliné = (profondeur x 0,26) + hauteur

Longueur	Armoire suspendue avec portes toit plat		Armoire suspendue avec portes toit incliné	
	Haut. 600 mm	Haut. 900 mm	Haut. 600 mm	Haut. 900 mm
	Réf	Réf	Réf	Réf
*400	318T340201	318T340401	318T340301	318T340501
*600	318T340202	318T340402	318T340302	318T340502
*800	318T340203	318T340403	318T340303	318T340503
1000	318T340204	318T340404	318T340304	318T340504
1200	318T340205	318T340405	318T340305	318T340505
1400	318T340206	318T340406	318T340306	318T340506
1500	318T340207	318T340407	318T340307	318T340507
1600	318T340208	318T340408	318T340308	318T340508
1800	318T340209	318T340409	318T340309	318T340509
2000	318T340210	318T340410	318T340310	318T340510

* avec portes battantes



Haut 900 mm



Haut. 600 mm

Sur les meubles 1 porte, les charnières sont montées à droite

Pour une hygiène en cuisine irréprochable...



**BACTALIM
SPRAY SR****
Désinfectant de
surfaces alimentaire
sans rinçage.
Réf. 771179 >
Pulvérisateur de 750 ml



**SUPRA INOX
SELECT****
Nettoyant inox désinfectant.
S'utilise sur toutes les
surfaces en inox,
en aluminium et en acier
inoxydable
Réf. 771236 >
Pulvérisateur de 750 ml

** Produits conformes à la Directive Biocide 98/8/CE. Utilisez les biocides avec précaution.
Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

ARMOIRES HAUTES

- Fabrication tout inox
- Dessus toit plat ou incliné
- Intérieur rayonné, portes et parois latérales doublées, isolées
- 3 étagères intermédiaires réglables
- Pieds ronds inox Ø 60 - 6 pieds au-delà de 1600 mm
- Hauteur 1800 mm
- Hauteur avec toit incliné = (profondeur x 0,26) + hauteur



Sur les meubles 1 porte,
les charnières sont montées à droite

Longueur	Armoire avec toit plat		Armoire avec toit incliné	
	Profondeur 600	Profondeur 700	Profondeur 600	Profondeur 700
	Réf	Réf	Réf	Réf
*500	318T338101	318T338301	318T338401	318T338501
*800	318T338102	318T338302	318T338402	318T338502
1000	318T338103	318T338303	318T338403	318T338503
1200	318T338104	318T338304	318T338404	318T338504
1400	318T338105	318T338305	318T338405	318T338505
1600	318T338106	318T338306	318T338406	318T338506

* avec portes battantes

Pour une hygiène en cuisine irréprochable...



FACILITA+

Lavette microfibre non-tissée multi-usage
130 g/m². Lavable en machine à 60°C
plus de 100 fois. Sachet de 5.
Dim. : 35 x 40 cm.

Réf. 771180 > Bleu Réf. 771182 > Vert
Réf. 771181 > Rouge Réf. 771183 > Jaune



GROS MATERIEL ELECTRIQUE

PRÉPARATION DES ALIMENTS	132
CAFETERIE	147
SNACKING	150
LE CHAUD	160
LE FROID	171
LAVERIE.....	182



PREPARATION DES ALIMENTS

COUPER / MELANGER / EMULSIONNER / RAPER



COUPE LEGUMES ELECTRIQUE ALUMINIUM 550W 54/24cm H45cm

- Coupez facilement de grandes quantités de légumes.
- Avec 5 couteaux inclus pour divers résultats de coupe : 2 disques à trancher de 2 et 4 mm et 3 disques à râper de 3,5 et 7 mm.
- Grande ouverture avec levier pour introduire des gros morceaux.
- Petite ouverture pour introduire des petits morceaux.
- Construction aluminium.
- 2 systèmes de sécurité : le couvercle se ferme en se vissant, et un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Poids: 24 kg.

302231807



COUPE LEGUMES USAGE INTENSIF ALUMINIUM 750W 50/25cm H47cm

- Conçu pour la coupe de grande quantité de légumes. Une grande ouverture qui permet de passer de gros morceaux de légumes jusqu'à Ø 165 mm.
- Une petite ouverture spécialement pour des légumes longs d'un diamètre maximal de Ø 55 mm.
- La chambre de coupe est faite en fonte d'aluminium, la partie inférieure du boîtier est conçue en acier inoxydable.
- Un levier de pression pratique.
- Moteur ventilé d'une puissance de 750 W = 1 CV.
- 2 systèmes de sécurité : le couvercle se ferme en se vissant, et un sensor électromagnétique détecte l'ouverture du couvercle et arrête automatiquement l'appareil.
- Le coupe-légumes démarre automatiquement quand on baisse le levier.
- Changement des disques de coupe facile et rapide.
- 5 disques sont compris : disque à trancher 2 et 4 mm (3 lames), disque à râper 3 - 5 - 7 mm, disque d'évacuation.
- 4 pieds antidérapants en caoutchouc.
- Vitesse: 300 rpm.
- Poids: 25 kg.

302231852

ACCESSOIRES

	Ref.
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-1 Ep 1mm	302280096
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-2 Ep 2mm	302280102
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-4 Ep 4mm	302280126
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-6 Ep 6mm	302280201
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-8 Ep 8mm	302280218
DISQUE A TRANCHER INOX POUR COUPE LEGUMES DF-10 Ep 10mm	302280225
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-2 Ep 2mm	302280294
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-3 Ep 3mm	302280300
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-5 Ep 4,5mm	302280416
DISQUE A RAPER INOX POUR COUPE LEGUMES DT-7 Ep 7mm	302280317
DISQUE FORME V INOX POUR COUPE LEGUMES	302280621
DISQUE A CUBES INOX POUR COUPE LEGUMES PS-8 Ep 8mm	302280379
DISQUE A CUBES INOX POUR COUPE LEGUMES PS-10 Ep 10mm	302280386
DISQUE A JULIENNE INOX POUR COUPE LEGUMES DQ-3 Ep 3x3mm	302280423
DISQUE POMMES FRITES INOX POUR COUPE LEGUMES DQ-8 Ep 8mm	302280607
DISQUE POMMES FRITES INOX POUR COUPE LEGUMES DQ-10 Ep 10mm	302280614
PORTE-DISQUES INOX POUR 18 DISQUES POUR COUPE LEGUMES	302280690



PORTE-DISQUES INOX POUR 18 DISQUES
302280690



COUPE LEGUMES 1 VITESSE 1000TR/MIN MINI GREEN

- Coupe crudités avec éjecteur - sans plateau.
- Mono 230V.
- Modèle alimentation continue.
- Trémies légumes longs et demi-lune.
- Système de sécurité magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur. L'appareil s'arrête en cas d'emploi inapproprié.
- Livré avec tous les accessoires de préparation en plastique polycarbonate pour les légumes, une trémie demi-lune et une trémie cylindrique pour les légumes longs.

308603819



PLATEAU A RAPER
2MM
308653178



CASIER DE RANGEMENT
POUR DISQUES
308653050

ACCESSOIRES

	Ref.
PACK SNACK 3 DISQUES Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm	308653535
PLATEAU A RAPER 2mm	308653178
PLATEAU A RAPER 3mm	308653003
PLATEAU A RAPER 4mm	308653004
PLATEAU A RAPER 7mm	308653005
PLATEAU EFFILEUR 2mm	308653171
PLATEAU EFFILEUR 4mm	308653006
PLATEAU TRANCHEUR 2mm	308653176
PLATEAU TRANCHEUR 3mm	308653177
PLATEAU TRANCHEUR 5mm	308653001
PLATEAU TRANCHEUR 7mm	308653002
PLATEAU ONDULE 2mm	308653007
CASIER DE RANGEMENT POUR DISQUES	308653050



COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS

- Coupe-légumes, 500 W, 340 tr/mn. Levier et trémie en inox. Mono 230 V.
- Capacité de 250/500 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service et jusqu'à 800 couverts en préparation sélective.
- Permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
- Livré avec chambre de coupe amovible, trémie inox légumes longs intégrée au levier (60 mm de diamètre), et une trémie large inox gros légumes (215 cm²).
- Conçu ergonomiquement pour les droitiers et les gauchers (travail frontal) et pour minimiser l'espace de travail autour de la machine.



EXISTE EN DIFFÉRENTES PUISSANCES

	Ref.
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS 500W 230V	308603419
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS 500W 400V	308603420
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS 750W 400V	308603421
COUPE LEGUMES TREMIE INOX TRS VITESSE VARIABLE 500W 230V	308603422

ACCESSOIRES

PACK BISTROT 3 DISQUES INOX Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Râpeur 2mm	308653785
PACK BISTROT 6 DISQUES INOX - Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Râpeur 2mm / Effileur 4x4mm / Trancheur 10x10mm / Macédoine 10x10mm	308653786
DISQUE EJECTEUR	308653772
POSTE DE TRAVAIL TRS L1200x640x750	308653283

POSTE DE TRAVAIL TRS
L1200x640x750
308653283



PACK BISTROT
3 DISQUES INOX
308653785



COMBINE CUTTER / COUPE LEGUMES MULTI GREEN 2 EN 1

- Combiné cutter-coupe légumes cuve cutter inox.
- 1500 tr/mn - mono 230 V.
- Livré sans plateaux.
- Cutter combiné, avec équipement « Fresh Cut » et Cutter, dont toutes les pièces en contact avec les aliments sont démontables et lavables en machine.
- Livré avec : cuve cutter inox 2,5 litres avec bord lisse, et rotor.
- Accessoires coupe légumes : une trémie légumes longs et une trémie gros légumes.
- Accessoire coupe légumes conçu pour trancher, effiler et râper, cutter mélangeur pour hacher, broyer, mélanger, et émulsionner.
- Trémies légumes longs et demi-lune.

308603832



CASIER DE
RANGEMENT POUR
DISQUES
308653050

ACCESSOIRES

	Ref.
PACK SNACK 3 DISQUES - Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm	308653535
EQUIPEMENT CUTTER CUVE PLASTIQUE + COUVERCLE + ROTOR LISSE	308653145
ROTOR COUTEAUX LISSES POUR CUTTER 2,5L	308653146
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 2,5L	308650035
CUVE INOX 2,5L POUR CUTTER	308653487
CUVE RESINE 2,5L POUR CUTTER	308653488
COUVERCLE POLYCARBONATE	308653512
EQUIPEMENT CUTTER CUVE INOX + COUVERCLE + ROTOR LISSE	308653047
TREMIE COMPLETE AVEC LEVIER DE SECURITE	308653770
PLATEAU ONDULE 2mm	308653007
PLATEAU A RAPER 2mm	308653178
PLATEAU A RAPER 3mm	308653003
PLATEAU A RAPER 4mm	308653004
PLATEAU A RAPER 7mm	308653005
PLATEAU EFFILEUR 2mm	308653171
PLATEAU EFFILEUR 4mm	308653006
PLATEAU TRANCHEUR 2mm	308653176
PLATEAU TRANCHEUR 3mm	308653177
PLATEAU TRANCHEUR 5mm	308653001
PLATEAU TRANCHEUR 7mm	308653002
CASIER DE RANGEMENT POUR DISQUES	308653050



COMBINÉ CUTTER / COUPE LEGUMES TRK45

- Vitesse variable
- Combiné cutter/coupe-légumes/émulsionneur, vitesse variable 300 à 3700 tr/mn.
- Cuve inox 4,5 litres et accessoire coupe-légumes inox. - Mono 230 V

308603718



DISQUE EJECTEUR
308653772

ACCESSOIRES

	Ref.
PACK BISTROT 3 DISQUES INOX Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm	308650092
PACK BISTROT 6 DISQUES INOX - Trancheur 2mm / Trancheur 5mm / Rapeur 2mm / Effileur 4x4mm / Trancheur 10x10mm / Macédoine 10x10mm	308650093
ROTOR A COUTEAUX LISSES POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653579
ROTOR A COUTEAUX LISSES SPECIAL EMULSIONS POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653614
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653580
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES SPECIAL EMULSIONS CUTTER MELANGEUR 4,5L	308650039
DISQUE EJECTEUR	308653772
COUVERCLE AVEC RACLEUR DE CUVE POUR CUTTER MELANGEUR 4,5L	308653588
CUVE INOX 4,5L	308653589
POSTE DE TRAVAIL POUR TRK	308653283
KIT EMULSION POUR TRK 45 Cuve inox 4,5 litres + rotor spécial émulsion + couvercle et racleur	308650119



CUTTER MELANGEUR DE TABLE 2,5L K25

- Cutter Mélangeur K25
- 2,5 Litres
- 1 vitesse
- Cutter mélangeur 2.5 litres
- 1500 tr/mn
- Avec rotor couteaux lisses.
- Mono 230 V .

308603822



ROTOR COUTEAUX LISSES POUR CUTTER
308653146

ACCESSOIRES

	Ref.
CUIVE INOX 2,5LITRES	308653487
COUVERCLE POLYCARBONATE	308653512
EQUIPEMENT CUTTER CUIVE INOX + COUVERCLE + ROTOR	308653047
ROTOR COUTEAUX LISSES POUR CUTTER 2,5 LITRES	308653146
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 2,5 LITRES	308650035



CUTTER MELANGEUR EMULSIONNEUR DE TABLE 4,5L K45

- Cutter mélangeur 4,5 litres, 1500 tr/mn.
- Rotor couteaux lisses. Mono 230
- Cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir
- Fonction émulsionneur (racleur) fournie de série.
- Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée, une facilité d'utilisation et un gain de place.
- Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation

308603449



ROTOR A COUTEAUX LISSES SPECIAL EMULSIONS
308653614

EXISTE EN DIFFÉRENTES PUISSANCES

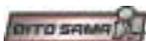
	Ref.
CUTTER MELANGEUR K45 230V	308603449
CUTTER MELANGEUR K45 400V	308603450
CUTTER MELANGEUR K45 VITESSE VARIABLE 230V	308603724

ACCESSOIRES

ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 4,5 L	308653579
ROTOR A COUTEAUX LISSES SPECIAL EMULSIONS POUR CUTTER 4,5 L	308653614
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES POUR CUTTER 4,5 L	308653580
ROTOR A COUTEAUX MICRODENTES SP EMULSIONS POUR CUTTER 4,5 L	308650039
COUVERCLE RACLEUR DE CUIVE POUR CUTTER 4,5 L	308653588
CUIVE INOX 4,5 L	308653589
KIT CONVERTIR CUTTER EN COUPE LEGUMES Uniquement pour modèle à vitesse variable	308653594
KIT EMULSION POUR K45 Cuve inox 4,5 litres + rotor lisse spécial émulsion + couvercle et racleur	308650119

Pour les autres modèles, nous consulter

BATTEUR MELANGEUR



BATTEUR MELANGEUR DE TABLE CUVE 5LITRES BE5

- Batteur mélangeur 5 litres avec dispositif de détection de cuve, variation de vitesse électronique avec prise d'accessoires type K.
- Livré avec 3 outils inox : crochet semi spiral en inox, palette, fouet et écran plein de protection résistant - sans BPA
- Variateur de vitesse électronique.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système «clip» de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve.
- Livré avec : crochet spiral, palette, fouet et cuve inox 5,5 litres, prise d'accessoires type K (accessoires non inclus).
- Forme et taille des outils parfaitement adaptées à la cuve pour un mélange uniforme, même des petites quantités.

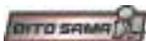
308600138



OUTIL POUR
SPAGHETTI
308653611

ACCESSOIRES

	Ref.
CUVE INOX 5L	308653295
CROCHET INOX POUR BATTEUR 5L	308653765
PALETTE INOX POUR BATTEUR 5L	308653756
FOUET INOX POUR BATTEUR INOX	308653757
ECRAN DE PROTECTION	308653782
HACHOIR A VIANDE 60mm + PLAQUE 6mm	308653043
KIT 3 PLAQUES POUR HACHOIR (3 / 4,5 / 8mm)	308653044
OUTIL POUR LASAGNE TAGLIATELLE TAGLIOLINI	308653610
OUTIL POUR SPAGHETTI	308653611
OUTIL POUR LASAGNE	308650076
OUTIL POUR TAGLIATELLE	308650062
OUTIL POUR TAGLIOLINI	308650075



BATTEUR MELANGEUR DE TABLE CUVE 8LITRES BE8

- Batteur mélangeur 8 litres.
- Dispositif de détection de cuve.
- Variation électronique.
- Equipé d'un écran plein de protection résistant.
- Sans BPA.
- Outils INOX.
- Sans prise d'accessoires.
- Mono 230 V.
- Bouton de sélection des vitesses, ergonomique et robuste.
- Batteur mélangeur professionnel de table, compact, pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.
- Capacité maximum : 2.5kg de farine (détrempe 60 % hydratation).
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox 8 litres : crochet, palette et fouet, lavables au lave-vaisselle.

308600139 > Sans prise d'accessoires

308600140 > Avec prise d'accessoires

ACCESSOIRES

	Ref.
CUVE INOX 8L	308653766
CROCHET INOX POUR BATTEUR 8L	308653767
PALETTE INOX POUR BATTEUR 8L	308653768
FOUET INOX POUR BATTEUR INOX 8L	308653769
ECRAN DE PROTECTION	308653782
HACHOIR A VIANDE 60mm + PLAQUE 6mm	308653043
KIT 3 PLAQUES POUR HACHOIR (3 / 4,5 / 8mm)	308653044
OUTIL POUR LASAGNE TAGLIATELLE TAGLIOLINI	308653610
OUTIL POUR SPAGHETTI	308653611
OUTIL POUR LASAGNE	308650076
OUTIL POUR TAGLIATELLE	308650062
OUTIL POUR TAGLIOLINI	308650075

Pour les autres modèles, nous consulter

MIXEURS PORTATIFS



Ø 25mm H 160mm

MIXEUR PORTATIF 220W LONGUEUR 160mm

- Pour un usage professionnel dans les glaciers, restaurants, cuisines des hôtels pour préparer des crèmes glacées, soupes de légumes, purées, sauces, farces, mayonnaise, purée de tomates, pesto, etc.
- Moteur ventilé.
- Boîtier avec une poignée ergonomique en plastique résistant.
- Manche et lame en acier inoxydable : longueur 160 mm, Ø 25 mm.
- Vitesse environ 4,000 - 20,000 rpm.
- Poids avec le manche: 1,61 kg

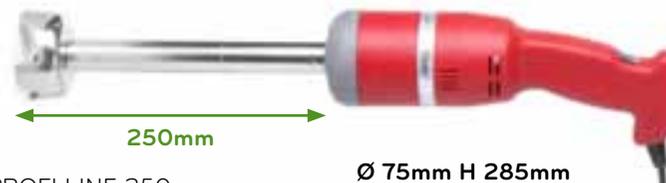
30222140



RANGEMENT AVEC SUPPORT MURAL POUR MIXEUR PLONGEUR
302934029



FOUET POUR MIXEUR PLONGEUR 300 ET 500
Ø 12cm L32cm
302224342



250mm

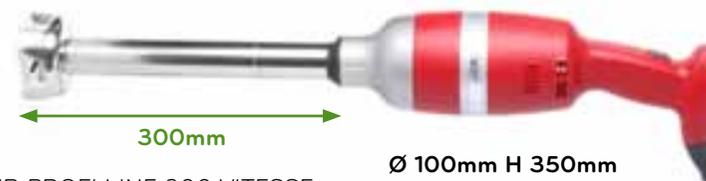
Ø 75mm H 285mm

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 250

VITESSE FIXE 230V-250W

- Plongée 250mm.
- Capacité 20 litres.
- Vitesse fixe 15000 T/mn.

302224328



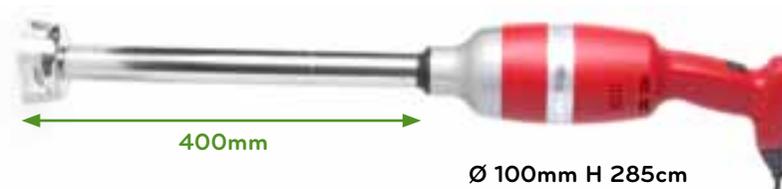
300mm

Ø 100mm H 350mm

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 300 VITESSE REGLABLE 230V-300W

- Plongée 300mm.
- Capacité 50 litres.
- Vitesse réglable électroniquement de 2000 à 13000 tr/mn.

302224335



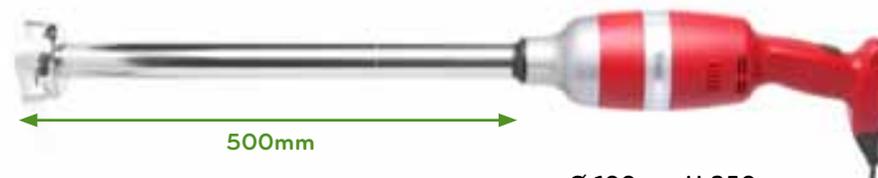
400mm

Ø 100mm H 285cm

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 400 VITESSE REGLABLE 230V-400W

- Plongée 400mm.
- Capacité 80 litres.
- Vitesse réglable électroniquement de 2000 à 13000 tr/mn.
- Livré avec accessoire fouet et support mural.

302224380



500mm

Ø 100mm H 350mm

MIXEUR PLONGEUR PROFI LINE 500 VITESSE REGLABLE 230V-400W

- Plongée 500mm.
- Capacité 100 litres.
- Vitesse réglable électroniquement de 2000 à 9000 tr/mn.
- Vitesse maximale 15000 tr/mn.

302224359

DITO SAMPA



200mm



250mm



FOUET POUR
SPEEDY MIXER
308650057



BLOC MOTEUR
BERMIXERS PRO



FOUET RENFORCÉ
POUR BLOC
BERMIXERS
308653578



SUPPORT
MARMITE
308653294



GLISSIERE POUR RECIPIENTS
308653292

MS 200 : MIXER PLONGEANT AVEC MOTEUR 250 W ET TUBE INOX DE 20 CM

- Idéal pour les petites quantités (moins de 35 litres).
- Confort d'utilisation grâce à son faible poids. La poignée ergonomique et les vitesses réglables rendent la préparation rapide et facile.
- Très facile à utiliser, la poignée pratique et ergonomique permet de moins se fatiguer.
- Livré avec : Tube en inox : 200 mm ou 250 mm, selon le modèle.
- Câble et prise fournis de série.
- Vitesse fixe 15000 tr/mn.

	Ref.
MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 20CM	308603464
MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 25CM	308603465
MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 20CM VITESSE VARIABLE	308603676
MIXEUR COMPACT SPEEDY 250W 25CM VITESSE VARIABLE	308603677
FOUET POUR SPEEDY MIXER	308650057

BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO

- Bloc moteur, vitesse variable jusqu'à 9.000 tr/mn - 350 W.
- Bloc moteur à socle plat.
- Livré avec : support mural à encombrement réduit.
- Confort d'utilisation grâce à son faible poids. La poignée ergonomique et les vitesses réglables rendent la préparation rapide et facile.
- Indicateur lumineux d'alarme de surchauffe.
- Tubes préconisés 35 45cm.

	Ref.
BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 350W	308600309
BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 450W	308600310
BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 550W	308600311
BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 650W	308600312
BLOC MOTEUR BERMIXERS PRO 750W	308600313
ACCESSOIRES	
TUBE INOX 35CM POUR BLOC BERMIXERS 350/450W	308650132
TUBE INOX 45CM POUR BLOC BERMIXERS	308650133
TUBE INOX 55CM POUR BLOC BERMIXERS	308650134
TUBE INOX 65CM POUR BLOC BERMIXERS	308650135
FOUET RENFORCÉ POUR BLOC BERMIXERS	308653578
SUPPORT MARMITE	308653294
GLISSIERE POUR RECIPIENTS D 375/650mm	308653292

EPLUCHEUSE A POMMES DE TERRE



EPLUCHEUSE A POMMES DE TERRE 7,5KG

- Eplucheuse à pommes de terre 7,5kg.
- Acier inoxydable 18/10.
- Capacité par cycle 7,5kg.
- Capacité horaire : 90kg/h.
- Minuterie 0 - 4 min.
- 1 vitesse.
- Branchement eau : 3/4"
- Dimensions : L 400 x P 770 x H 870 mm.
- Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC.
- Poids : 38kg.

310A120186



EPLUCHEUSE 5KG A CUVE MOBILE 230V

- Eplucheuse 5kg.
- Avec plateau abrasif.
- chambre d'épluchage amovible.
- Mono 230V.
- Chambre d'épluchage amovible en inox contenant le plateau abrasif qui sert également de contenant pour transporter les légumes.
- Fourni en standard avec un plateau abrasif.
- Poignée douchette amovible, clipsée sur le couvercle et destinée au nettoyage de la machine.
- 2 boutons en façade.

308603497 > SANS PANIER FILTRE

308603498 > AVEC PANIER FILTRE

ACCESSOIRES

	Ref.
PLATEAU ABRASIF T5E	308653316
PANIER FILTRE T5E	308653314
PANIER D'ESSORAGE T5E	308653315
TABLE SUPPORT INOX	308653496



GROS MATERIEL
ELECTRIQUE



LAVEUSES ESSOREUSES



ESSOREUSE 5KG EL40

- Essoreuse 5kg.
- Volume de cuve 32 litres.
- Avec cycle automatique.
- Mono 230.
- Cycle d'essorage de courte durée (1 à 2 minutes).
- Cycle automatique, adapté à tout type de légumes, alterne rotation et arrêts du panier pour défouillage.
- Cycle manuel avec minuterie réglable jusqu'à 59 minutes pour les légumes délicats.
- Evacuation de l'eau par un tuyau de vidange.

308603354

PANIER SUPPLEMENTAIRE POUR ESSOREUSE EL40

308653131



ESSOREUSE 10KG ELX65

- Essoreuse 10kg.
- Volume de cuve 65 litres.
- Avec cycle automatique.
- Tri 230/400 V.
- Cycle automatique d'essorage de courte durée (1 à 2 minutes).
- Cycle automatique, adapté à tout type de légumes, alterne rotation et arrêts du panier pour défouillage.
- Cycle manuel avec minuterie réglable jusqu'à 59 minutes pour les légumes délicats.
- Evacuation de l'eau par un tuyau de vidange.

308603651 > AVEC PANIER RESINE
308603652 > AVEC PANIER INOX

PANIER RESINE SUPPLEMENTAIRE
308653304
PANIER INOX SUPPLEMENTAIRE
308653303

Pour une désinfection des légumes...



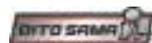
LEGUBACT*

Liquide chloré destiné au traitement des légumes par trempage. Assure la désinfection des légumes. Permet une meilleure conservation des légumes pendant leur préparation.

Réf. 771306 > Bidon de 5 l

* Produits conformes à la Directive Biocide 98/8/CE. Utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

TRANCHEUR A PAIN



**COUPE PAIN
ELECTRIQUE CPX**
- Coupepain électrique inox.
- Débit horaire :
7000/14000 tranches.
308601589



**TABLE AVEC
BAC GN 1/1**
308653180

TRANCHEUSES



302210048

302210000

302210017

TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE

- Conçue en aluminium avec moteur ventilation à air.
- Chariot avec système de verrouillage et une protection de sécurité en acrylique.
- Protecteur de lame et affûteur intégrés.
- Utiliser une lame spéciale non fournie pour le fromage.

	Ref.
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 195 - 230V-200W - 38,5/41cm H 34cm. Ø de coupe maxi 120mm - épaisseur réglable jusqu'à 12mm - Ø de lame 195mm	302210031
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 220 - 230V-280W - 41/40cm H 35cm. Ø de coupe maxi 150mm - épaisseur réglable jusqu'à 12mm - Ø de lame 220mm	302210048
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 250 - 230V-320W - 38/49cm H 38cm. Ø de coupe maxi 180mm - épaisseur réglable jusqu'à 12mm - Ø de lame 250mm	302210000
TRANCHEUSE ELECTRIQUE PROFI LINE 300 - 230V-420W - 50/62cm H 43,5cm. Ø de coupe maxi 200mm - épaisseur réglable jusqu'à 15mm - Ø de lame 300mm	302210017

ACCESSOIRES

LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 19,5cm PROFI LINE 195	302975800
LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 22cm PROFI LINE 220	302975732
LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 25cm PROFI LINE 250	302975749
LAME TRANCHEUSE ANTI-ADHESIVE FROMAGE Ø 30cm PROFI LINE 300	302975756

HACHE VIANDE



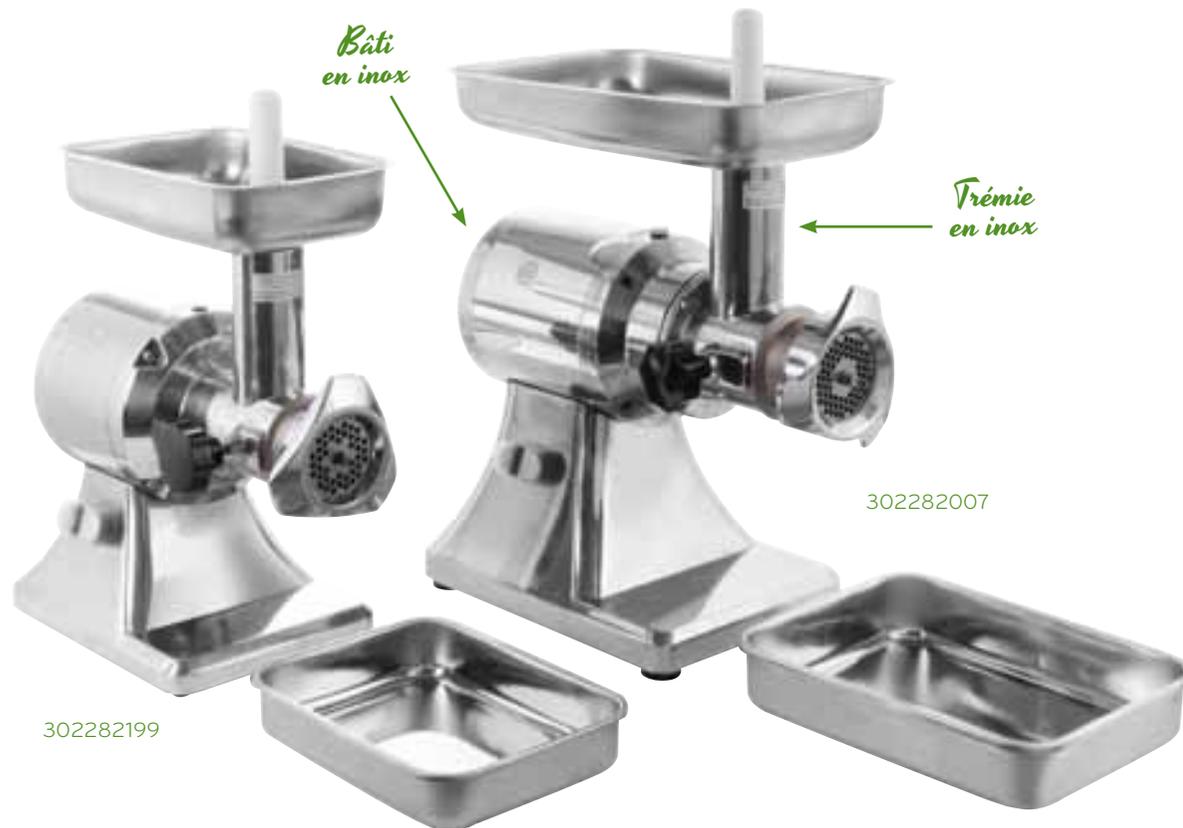
PLAQUE PERFORÉE INOX
Ø 7cm Trou Ø 2mm
302282267



COUTEAU ALUMINIUM
302282359



VIS SANS FIN ALUMINIUM
302282304



302282199

302282007

*Prêt à l'emploi
et pratique :*

BACTALIM PAE*
le dégraissant et désinfectant
en pulvérisateur pour
surfaces et
petit matériel
alimentaire.
Ref 771245 >
Pulvérisateur
de 750 ml



HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE PROFI LINE 12 230V-750W 37/22cm H 44cm

- Vis sans fin en alliage d'aluminium.
- Bâti, axe de propulsion et cuvettes en INOX.
- Poussoir en polyéthylène.
- Transmission silencieuse.
- Plaque perforée 70mm avec trou 6 mm.
- Capacité 200kg/h.

302282199

HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE PROFI LINE 22 230V-1100W 43/25cm H 51cm

- Vis sans fin en alliage d'aluminium.
- Bâti, axe de propulsion et cuvettes en INOX.
- Poussoir en polyéthylène.
- Transmission silencieuse.
- Plaque perforée 82mm trou 6mm Capacité 300kg/h.

302282007

ACCESSOIRES	Ref.
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 8mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282229
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 6mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282236
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 4,5mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282243
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 3mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282250
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 7cm Trou Ø 2mm POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282267
COUTEAU ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282359
VIS SANS FIN ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 12	302282304

ACCESSOIRES	Ref.
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 8mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282014
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 6mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282021
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 4,5mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282038
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 3mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282045
PLAQUE PERFORÉE INOX Ø 8,2cm Trou Ø 2mm POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282052
COUTEAU ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282076
VIS SANS FIN ALUMINIUM POUR HACHOIR PROFI LINE 22	302282069



HACHOIR A VIANDE ELECTRIQUE 198
230V-700W
 - Idéal pour petites quantités et les saucisses.
 - Bâti et vis sans fin en aluminium.
 - Trémie en fonte avec plat à viande et couvercle anti-poussière.
 - Poussoir en plastique.
 - Livrés avec 3 disques et 3 tubes à farce de saucisse.
302210864



MACHINE A SAUCISSES KITCHEN LINE INOX
 - Bâti en acier peint.
 - Cylindre et piston en INOX.
 - Piston facile à enlever pour le nettoyage et le remplissage.
 - Remplissage à 2 vitesses.
 - Livrée avec un set de 4 entonneirs plastiques.
302282137
 > 3L 30/34cm H 57cm
302282144
 > 5L 30/34cm H 69cm



COUPE-SAUCISSES ELECTRIQUE INOX
230V-135W
 23/18,5cm H 32,5cm
 - Coupe réglable.
 - Entonnoir dimensionné pour tout type de saucisses.
302265109



PRESSE A HAMBURGERS
 - Presse à steak pour hamburgers.
 - Les parties en contact avec la viande sont fait en inox.
 - Le fond du bâti est fait en aluminium anodisé.
 - Levier pratique pour sortir les hamburgers préparés du bol de presse.
 - Contenant pour mettre les intercalaires de steak haché.
302282113



MACHINE A SAUCISSES PROFI LINE
 - Bâti, cylindre et piston fait en inox.
 - Equipé d'un système de remplissage à deux vitesses qui est facile à utiliser.
 - Le piston peut être facilement enlevé pour le remplissage et le nettoyage.
 - Equipé d'un roulement et roue dentée en acier trempé, résistant à la pression.
 - Avec un set de quatre entonneirs en inox, diamètres: 16/22/32/38 mm.
302282090 > 7L
302282151 > 10L

ACCESSOIRES



PLATEAU DE PRESENTATION ALUMINIUM
302808511



BAC A VIANDE NOIR MELAMINE
302568200



PLATEAU DE PRESENTATION
NOIR MELAMINE
302569108



PLATEAU DE PRESENTATION INOX
302407202



BAC A VIANDE INOX
302508305

	Ref.
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE ALUMINIUM 60/40cm H 2cm	302808511
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE ALUMINIUM 40/30cm H 2cm	302808504
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 29/16cm H 3.5cm	302568101
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 35/25cm H 4cm	302568200
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 42/28cm H 6cm	302568309
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 29/16cm H 6cm	302568408
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 30/19cm H 8cm	302568507
BAC A VIANDE NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 28/21cm H 6cm	302568804
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 27/21cm H1.7cm	302569009
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 30/15cm H1.7cm	302569016
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 30/19cm H1.7cm	302569108
PLATEAU DE PRESENTATION NOIR RECTANGULAIRE EN MELAMINE 35/24cm H1.7cm	302569207
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE INOX 24/17cm	302407202
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE INOX 34.5/24.5cm	302407400
PLATEAU DE PRESENTATION RECTANGULAIRE INOX 31/23cm	302408308
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 26/20cm H 4.8cm	302508107
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 31/24cm H 4.8cm	302508206
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 36/27.5cm H 5.2cm	302508305
BAC A VIANDE RECTANGULAIRE INOX 41/31.5cm H 5.5cm	302508404

MACHINES SOUS VIDES



MACHINE SOUS VIDE BUDGET

- Construction en ABS.
- 2 durées de soudure possible.
- Convient à l'utilisation avec des sacs en rouleaux.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés d'une largeur de 310 mm.
- Largeur de la barre de soudure : 2 mm.
- La procédure de soudure rapide évite aux liquides d'être aspirés.
- Capacité de la pompe à air : 11L/min.
- La barre de soudure est placée sur le couvercle articulé, ce qui diminue le risque de brûlure pendant l'utilisation et facilite le nettoyage.
- Confortable à utiliser grâce à peu de nuisance sonore.

- Poids: 1,74 kg.
302975350



MACHINE SOUS VIDE KITCHEN LINE BARRE 400mm

- Cet appareil peut être utilisé en combinaison avec le support pour sacs sous vide en rouleaux 970638.
- Affichage numérique du cycle de mise sous vide et de soudure. Le vide peut être généré en mode continu ou en mode pulsé.
- Arrêt automatique après 10 minutes de non-activité.
- Barre de soudure d'une largeur de 5 mm assure une fermeture très serrée.
- La haute puissance de la barre de soudure réduit le temps de soudure à 2-3 s.
- Temps de soudure réglable.
- Grande capacité avec une double pompe à air : 16L/min.
- Construction en inox.
- Manche solide.
- Convient uniquement aux sacs sous vide gaufrés d'une largeur de 406 mm maxi.

- Poids: 6,9 kg.
302975374



MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE BARRE 295mm

- Construction et chambre en inox de haute qualité.
- Couvercle transparent en ABS pour surveiller la mise sous vide.
- Pour une utilisation professionnelle.
- Cycle de mise sous vide et temps de soudure réglables.
- Affichage numérique de niveau de vide.
- Capacité de la pompe à air : 77L/min.
- Dimensions chambre : 350x300x(H)110 mm.
- Largeur barre de soudure : 3.5 mm.

- Poids : 24,4 kg.
302975398

MACHINE SOUS VIDE EXTERNE

- Construction en inox.
- Pompe professionnelle et manomètre.
- 2 programmes : fonctionnement automatique ou fonctionnement manuelle.
- Affichage numérique.
- Temps de soudure ajustable.
- Barre de soudure avec couche téflon.
- Capacité de pompe air : 20 L/min., 970447 : 40 L/min.
- A utiliser seulement avec les sacs gaufrés.



MACHINE SOUS VIDE EXTERNE - BARRE 350mm

MACHINE SOUS VIDE EXTERNE - BARRE 400mm

MACHINE SOUS VIDE EXTERNE - BARRE 500mm

Ref.

302970362

302970430

302970447



MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE

- Conçu pour emballer des produits alimentaires et techniques.
- Construction et chambre faits en inox 304 de haute qualité.
- Permet d'emballer des grandes portions grâce au grand renforcement dans le fond (exclusivement dans le modèle code 975251) et au couvercle en dôme.
- Couvercle transparent fait de matériel en haute densité qui permet de surveiller le processus d'emballage.
- Joint en forme V afin de garantir une bonne soudure.
- Affichage numérique - Facile à utiliser.
- Fonctionnement automatique - Temps de soudure réglable.
- Indicateur de pression.
- Capacité de pompe air: 167L/min, 975275:333L/min.



MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE - BARRE 260mm

MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE - BARRE 300mm

MACHINE SOUS VIDE A CHAMBRE - BARRE 350mm

Ref.

302975251

302975268

302975275

Ref.

SACS SOUS VIDE PAPE 14/20cm 65μ	PAQUET DE 100	302970607
SACS SOUS VIDE PAPE 16/23cm 65μ	PAQUET DE 100	302970386
SACS SOUS VIDE PAPE 20/30cm 65μ	PAQUET DE 100	302970614
SACS SOUS VIDE PAPE 25/35cm 65μ	PAQUET DE 100	302970393
SACS SOUS VIDE PAPE 30/40cm 65μ	PAQUET DE 100	302970621
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 14/20cm 52μ	PAQUET DE 100	302970676
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 16/23cm 52μ	PAQUET DE 100	302970652
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 20/30cm 52μ	PAQUET DE 100	302970683
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 25/35cm 52μ	PAQUET DE 100	302970669
SACS DE CUISSON SOUS VIDE PAPE 30/40cm 52μ	PAQUET DE 100	302970690
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 15/25cm 105μ	PAQUET DE 100	302971017
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 15/40cm 105μ	PAQUET DE 100	302971048
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 20/30cm 105μ	PAQUET DE 100	302971024
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 25/35cm 105μ	PAQUET DE 100	302971055
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 30/40cm 105μ	PAQUET DE 100	302971031
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 20/600cm 105μ	EN ROULEAU	302971062
SACS SOUS VIDE GAUFRÉS 30/600cm 105μ	EN ROULEAU	302971079



SACS SOUS VIDE PAPE
302970607



SACS SOUS VIDE GAUFRÉS
302971017

CUISSON SOUS VIDE

CUISEUR SOUS VIDE GN 2/3

- Appareil pour la cuisson sous vide à juste température : une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellée avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Résultats de cuisson de haute qualité constante.
- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 45° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.
- Livré avec un panier en inox avec 4 compartiments.

302225264



CUISEUR SOUS VIDE GN 1/1

- Appareil pour la cuisson sous vide à juste température : une méthode de cuisson réalisée dans une poche plastique sous vide et scellée avec une température contrôlée très précisément.
- Idéal pour des restaurants avec un menu à la carte.
- Convient très bien à la préparation en dehors des coups de feu.
- Résultats de cuisson de haute qualité constante.
- Thermostat réglable avec une haute précision (0,1°C) de 45° à 90°C.
- Bâti complètement en inox.
- Livré avec un couvercle avec une bande de silicone pour une fermeture hermétique.
- Equipé avec des poignées et un robinet.
- Livré avec un panier en inox avec 6 compartiments.

302225448



CAFETERIE

MACHINE CAFE BAR



MACHINE A CAFE AUTOMATIQUE PRO BLANCHE

MACHINE A CAFE AUTOMATIQUE PRO NOIRE

MACHINE A CAFE AUTOMATIQUE PRO

- Boissons programmables comprend :
- espresso, café long, cappuccino, café crème, lait chaud, mousse de lait, eau chaude.
- Préparation de cappuccino et café crème en appuyant sur 1 bouton.
- Avec un grand large récipient pour le marc de café et réservoir d'eau.
- Tableau de bord et affichage de fonctions, commandes et erreurs numériques.
- Moulin à café intégré avec possibilité d'ajuster la grosseur du café moulu.
- Récipient à grains de café intégré : 750 g.
- Convient également au café moulu.
- Réservoir d'eau fraîche : 1,8 L (il est possible de connecter un réservoir externe plus large).
- Distribution de café ajustable de 80 à 140 mm.
- Intensité de café réglable :
- 7 -14 g/portion.
- Volume de boisson réglable :
- 25 -240 ml.
- Temps de vapeur réglable : 3-120 s.
- Récipient à marc de café : 50 portions.
- Egouttoir : 2 L.
- Compteur individuel et total de boissons.
- Programme de nettoyage automatique.

Ref.

302208854

302208892

MACHINE A CAFE



MACHINE A CAFE AURORA 22

- Modèle en acier inoxydable.
 - 1 plaque chauffante.
 - 1 verseuse thermo à pompe en inox.
 - Contenance : 2 litres.
 - Témoin de détartrage.
 - Temps de préparation :
- par cafetière env. 8 minutes.
 - Quantité minimale par préparation :
- env. 0,5 litres.
 - Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz.
 - Dimensions : L 215 x P 405 x H 520 mm.
 - Poids : 8 kg.
- 310190048



CAFETIERE AURORA THERMOS SEULE 2L

- Récipient en acier inoxydable.
 - Couvercle, mécanisme à pompe et poignée en plastique, noir.
 - Très bonnes qualités isothermes.
 - Parfait dosage grâce au mécanisme à pompe très simple.
 - Enveloppe double paroi pour conserver particulièrement bien les boissons au chaud et au froid.
 - Un fond avec anneau intégré permet une rotation à 360° de la cafetière.
 - Dimensions : Ø 150 mm, hauteur 320 mm.
- 310190124

GROS MATERIEL
ELECTRIQUE

MACHINE A CAFE



MACHINE A CAFE CONTESSA 1000

- Acier inoxydable
- 2 plaques chauffantes
- 1 cafetière en verre
- Contenance : 1,8 litre
- Temps de préparation : par cafetière env. 7 minutes
- Quantité minimale par préparation : 0,5 litre
- Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 215 x P 385 x H 460 mm
- Poids : 6,5 kg

310A190053



MACHINE A CAFE CONTESSA 1002

- Acier inoxydable
- 1 plaque chauffante
- 1 cafetière thermos inox, contenance : 2 litres
- Production horaire : 15 litres
- Temps de préparation : par cafetière env. 8 minutes
- Quantité minimale par préparation : env. 0,5 litres
- Puissance : 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 215 x P 400 x H 520 mm
- Poids : 6,71 kg

310A190043



MACHINE A CAFE DOUBLE CONTESSA DUO

- Acier inoxydable
- 2 plaques chauffantes indépendantes
- 2 cafetières thermos inox de 2 litres chacune
- Temps de filtrage : environ 8 minutes par verseuse
- Quantité minimum de filtrage : env. 0,5 litres
- Puissance : 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 430 x P 400 x H 520 mm
- Poids : 14,21 kg

310190049



CAFETIERE CONTESSA THERMOS SEULE 2L

- Matériau : acier inoxydable
- Dimensions :
Ø avec poignée env. 170 mm,
Ø sans poignée env. 140 mm,
hauteur 260 mm.
- Poids : 0,76 kg

310A190122



CAFETIERE VERRE 1,8L CONTESSA

- Cafetière de recharge universelle adaptée pour presque toutes les machines à café et plaques chauffantes courantes.
- Dimensions : Ø 165 mm, hauteur 178 mm

310190133



FILTRES PAPIER POUR CAFETIERE

- Convient entre autres aux machines à café Bartscher

310190015250

> lot de 250

310190014

> lot de 1000



DETARTRANT POUR MACHINE A CAFE

- 30 sachets à 15 g.

310190065



VERSEUSE A CAFE SEULE

- Verre trempé avec poignée en polypropylène et couvercle
- Emballée par pièce dans boîte colorée

302445907



MACHINE A CAFE ECO

- Construction faite en inox et le porte-filtre en polypropylène.
- Avec cafetière de 1,8L en verre et couvercle.
- Avec 2 plaques chauffantes réglables séparément.
- Avec voyant indiquant que le café est prêt.
- Convient pour des filtres en papier 110/250

302208793



MACHINE A CAFE 2 VERSEUSES

- Plaques chauffantes en haut et en bas.
- Système à filtre rapide avec élément d'écoulement continu
- 1,8L en 5 minutes.
- Température entre 93° à 96°C.
- Appareil et porte-filtre en inox.
- Livrée avec 2 verseuses en verre de 1,8 litre et 50 filtres.

302208304



FILTRES A CAFE PAPIER D25mm

- Non-blanchi
- Diamètre du filtre - 250 mm
- Diamètre du fond du filtre - 110 mm.

302208656

PERCOLATEURS

Double paroi : jusqu'à 20% de consommation d'énergie en moins



Filtre en inox intégré pour café moulu standard



PERCOLATEUR INOX 10L
SIMPLE PAROI
302208106



PERCOLATEUR INOX 10L
DOUBLE PAROI
302211205

PERCOLATEUR INOX SIMPLE PAROI 230V-1500W

- En INOX simple paroi. Filtre intégré pour café moulu standard.
- Maintient la température de service après brassage.
- Indicateur de niveau en verre, robinet anti-goutte, réinitialisation automatique.
- Voyant indiquant la fin du brassage et le besoin de détartrage.

PERCOLATEUR INOX DOUBLE PAROI 230V-1500W

- Structure isotherme double paroi en INOX poli réduisant les pertes de chaleur.
- Contrôle de la température thermostatique jusqu'à 110°C. Démontage facile pour le nettoyage.
- Poignée en INOX avec surface silicone pour la prise en main.
- Robinet anti-gouttes.
- Bac d'égouttage avec grille acier inoxydable.
- Indicateur de niveau d'eau en verre.

PERCOLATEUR INOX 6L SIMPLE PAROI 33,6/31cm H 46,5cm

Ref.

302208007

PERCOLATEUR INOX 10L SIMPLE PAROI 38,4/35,5cm H 53cm

302208106

PERCOLATEUR INOX 15L SIMPLE PAROI 38,4/35,5cm H 60cm

302208205

PERCOLATEUR INOX 6L DOUBLE PAROI Ø 24,1cm H 48cm

302211106

PERCOLATEUR INOX 10L DOUBLE PAROI Ø 28,8cm H 53cm

302211205

PERCOLATEUR INOX 15L DOUBLE PAROI Ø 28,8cm H 60,2cm

302211304

*6 litres =
env. 40 - 48 tasses*

*9 litres =
env. 60 - 72 tasses*

*15 litres =
env. 100 - 110 tasses*



FILTRES ROND POUR
PERCO PRO PLUS



PERCOLATEUR 6L
PRO PLUS 40T
310A190145



PERCOLATEUR 15L
PRO PLUS 100T
310A190195

PERCOLATEUR PRO PLUS

- Boîtier en acier inoxydable
- Temps de préparation : pour 6 litres env. 45 minutes
- Quantité minimale par préparation : 3 litres (20 tasses)
- Indicateur de niveau de remplissage
- Témoin de détartrage
- 2 systèmes de chauffe séparés pour la percolation et le maintien
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz modèle 40T
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC modèle 60T
- Puissance : 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC modèle 100T

PERCOLATEUR 6L PRO PLUS 40T Ø 220 mm, hauteur 485 mm

Ref.

310A190145

PERCOLATEUR 9L PRO PLUS 60T Ø 220 mm, hauteur 545 mm

310A190165

PERCOLATEUR 15L PRO PLUS 100T Ø 270 mm, hauteur 575 mm

310A190195

ACCESSOIRES

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 6/9L (lot de 250)

310A190009250

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 6/9L (lot de 1000)

310A190009

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 15L (lot de 250)

310A190011250

FILTRES ROND POUR PERCO PRO PLUS 15L (lot de 1000)

310A190011



SNACKING

FRITEUSES



FRITEUSE INDUCTION 8 LITRES PRO AVEC ROBINET

- Un contrôle de la température très précis car grâce à la technologie de l'induction, la matière grasse reste exactement à la température programmée.
- Une transmission de chaleur efficace.
- Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile.
- Protection surchauffe.
- Affichage de la température programmée et réelle de la matière grasse.
- Equipé d'une zone de froid dans la cuve.
- En cas de besoin le mode Boost fournit une chaleur très puissante.

302215005



302205808



302205815



302205839



FRITEUSE BLUE LINE

- Construction en inox. - Cuve en inox.
- Élément chauffant amovible avec fonction arrêt quand il est enlevé.
- Facile à nettoyer grâce à la cuve amovible. - Voyant pour indiquer si l'élément chauffant fonctionne.
- Température réglable jusqu'à 190°C.
- Un thermostat de sécurité protège la friteuse de la surchauffe.
- Le thermostat de sécurité est équipé d'un reset pour une protection supplémentaire.
- Un panier avec manche garantie basse température et extra-longue.
- Zone froide : améliore la qualité de l'huile. - Livré avec panier et couvercle.

FRITEUSE BLUE LINE 4 LITRES SANS ROBINET

Ref.

302205808

FRITEUSE BLUE LINE 2X4 LITRES SANS ROBINET

302205846

FRITEUSE BLUE LINE 6 LITRES SANS ROBINET

302205815

FRITEUSE BLUE LINE 2X6 LITRES SANS ROBINET

302205853

FRITEUSE BLUE LINE 8 LITRES SANS ROBINET

302205822

FRITEUSE BLUE LINE 2X8 LITRES SANS ROBINET

302205839



302207208



302207307



302209202



302209301

FRITEUSE MASTERCOOK

- Les friteuses de table de la gamme Mastercook sont fabriquées en acier inoxydable 18/0.
- Elles sont équipées d'un élément chauffant amovible qui s'arrête automatiquement lorsqu'il est enlevé de l'appareil.
- La cuve à huile en forme V pour une meilleure zone froide.
- Le bouton de commande et les voyants de température sont placés sur le dessus de l'appareil pour un emploi facile et clair.
- Un interrupteur thermique protège contre la surchauffe et se réinitialise par un bouton situé sur le dessous de l'élément chauffant.
- Un panier à friture avec manche extra-long en fait un modèle idéal pour les utilisations intensives.
- Toutes les friteuses comprennent panier(s) à friture et couvercle(s).

FRITEUSE MASTERCOOK 8L SANS ROBINET

Ref.

302207208

FRITEUSE MASTERCOOK 2X8L SANS ROBINET

302207307

FRITEUSE MASTERCOOK 8L AVEC ROBINET

302209202

FRITEUSE MASTERCOOK 2X8L AVEC ROBINET

302209301



FRITEUSE IMBISS AVEC VANNE DE VIDANGE

- Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable.
- 1 cuve emboutie, 1 panier, contenance : 8L.
- Appropriée pour l'huile de friture et la graisse en barres.
- Thermostat de sécurité.

310A150307 > Friteuse IMBISS I 8L

310A150407 > Friteuse IMBISS II 2 x 8L



SEAU POUR
HUILES
USAGÉES 12L
310A150460V



FILTRE POUR CORPS DE FRITURE

- Le filtre pour corps de friture est en tissu spécial retenant les particules les plus fines en suspension.
- Il est résistant à des températures jusqu'à 190 °C et est lavable sans problème.
- Dimensions : L 181 x P 600 x H 155 mm.
- Poids : 0,91 kg.

310A101999

FILTRE DE RECHANGE

- Filtre de rechange pour filtre pour corps de friture 310A101999.
- Poids : 0,1 kg.

310A101901

Pour une friteuse bien entretenue...



TESTEUR D'HUILE

Pour le contrôle universel des huiles de friture selon la législation en vigueur.
Réf. 102289
> Kit livré avec 20 languettes.



PASTILLES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSE

Pour le nettoyage facile de votre friteuse, un gain de temps et une manipulation facile en toute sécurité.
Seau de 2 kg

CUISEURS / HOTDOG / KEBAB



- CUISEUR A RIZ 8L
25 A 40 PERSONNES**
- Pour 25 - 40 personnes
 - Boîtier en acier inoxydable, grosses poignées
 - Pot intérieur avec revêtement anti-adhésif, résistant à la chaleur
 - Avec fonction de maintien en température
 - Tapis en silicone pour éviter les brûlures
 - Capacité : 8 litres
 - Puissance : 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz
 - Dimensions : Ø 320 mm, hauteur 350 mm
 - Dotation : doseur + cuillère à riz + cuillère à pot
 - Poids : 11 kg
- 310A150513

- CUISEUR A RIZ 1,8L
2 A 10 PERSONNES**
- 310150524

- CUISEUR A RIZ 12L
40 A 60 PERSONNES**
- 310150529



- CUISEUR A PATES**
- Acier inoxydable
 - Cuve : 7 litres
 - Plage de température jusqu'à 110 °C
 - Puissance : 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 - Dimensions : L 305 x P 410 x H 315 mm
 - 1 panier inclus, 210 x 235 x 100 mm
 - Poids : 6,75 kg
- 310132260



- APPAREIL A HOT-DOGS**
- Avec 4 plots chauffés
 - Acier inoxydable - Cylindre en verre
 - Température réglable de 40 °C à 100 °C
 - Puissance : 0,96 kW / 230 V 50 Hz
 - Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm
 - Poids : 8,7 kg
- 310A120408

- GRILL A GAZ A KEBAB**
- Convient au gaz naturel, livré avec set de convertisseur pour gaz propane
 - Avec thermocouple
 - Distance & brûleurs réglables
 - Puissance totale des brûleurs : 12 kW
 - Livré avec écrans de réverbération
 - Hauteur grill : 900 mm
 - Convient à 80 kg de viande au maximum
 - Dimensions : 470x550x(H)1150 mm
 - Poids : 30 kg
- Réf 302226001

- COUPEAU KEBAB PROFESSIONNEL**
- Conçu pour couper tout type de viande rôtie de kebab dans les conditions professionnelles.
 - Capacité : jusqu'à 60 kg/h.
 - Lame en inox AISI 304 diamètre 100mm.
 - Livré avec 1 couteau lisse et 1 couteau dentelé.
 - Épaisseur de découpe facilement réglable de 0 à 8 mm.
 - La protection de la lame assure la sécurité pendant la coupe.
 - Poignée en matériau antidérapant.
 - Affûteuse de couteaux inclus.
 - Poids 1 kg.
- Réf 302267240



GRILLS CONTACT



302263501



302263662



302263808



302263907

GRILL DE CONTACT RAINUREES SIMPLE

- Grills en fonte émaillées
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm
- Surface de grill 340x230 mm

GRILL DE CONTACT RAINUREES SIMPLE 220X230MM

Ref.

302263501

GRILL DE CONTACT LISSE SIMPLE 220X230MM

302263600

GRILL DE CONTACT RAINUREES PANINI 340X230

302263655

GRILL DE CONTACT RAINUREES/LISSE PANINI 340X230

302263662



GRILL DE CONTACT 25001R

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau des plaques de grillade : fonte d'acier
- Exécution surface de grillade : rainurée
- Dimensions des surfaces de grillade : 360 x 270 mm
- Plage de température : 100 °C à 300 °C
- Régulation de la température : thermostatique
- Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps
- Minuterie
- Degré de protection : IP23
- Bac de récupération
- Interrupteur MARCHÉ/ARRÊT avec témoin
- Témoin de chauffe lumineux
- Puissance : 2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 400 x P 485 x H 285/600 mm
- Dotation : racloir
- Poids : 25,4 kg

310A150691

GRILL DE CONTACT RAINUREES DOUBLE

- Grills en fonte émaillées
- Boîtier en inox
- Avec brosse métallique
- Avec bac collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300 °C maximum, avec voyants lumineux
- Avec poignée levée (H) 530 mm
- Thermostats réglables indépendamment
- Surface de grill inférieure 475x230 mm

GRILL DE CONTACT RAINUREES DOUBLE 475X230

Ref.

302236907

GRILL DE CONTACT RAINUREES / LISSE DOUBLE 475X231

302263808

GRILL DE CONTACT RAINUREES / 1/2LISSE DOUBLE 475X232

302263907

Nettoyage facile!

RESOLUTIONS
DÉGRAISSANT
GRAISSES CUITES
Dégraissant très performant, décolle facilement les graisses cuites et graisses carbonisées.
Produit écologique, certifié Ecolabel européen



Réf. 771259
> Pulvérisateur de 750 ml.

SALAMANDRES



Egouttoir amovible



Ajustement en hauteur variable



SALAMANDRE 450
302264607



SALAMANDRE 600
302264706

SALAMANDRE 450

- Type 450
- Construction en acier inoxydable.
- Idéale pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Egouttoir amovible avec grille de 440x320 mm.

302264607

SALAMANDRE 600

- Type 600
- Construction en acier inoxydable.
- Idéale pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux.
- 2 zones de chaleur indépendantes, avec réglage séparé.
- Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
- Egouttoir amovible avec grille de 590x350 mm.

302264706



SALAMANDRE FIXATION MURALE

- Convient à la norme IPX4.
- Idéale pour griller, ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 300°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé avec un thermostat, un minuteur de 30 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille possibles. Les poignées de la grille sont équipées d'un bouclier thermique.
- Avec bac collecteur de miettes.

302264119



SALAMANDRE 580

- Type 580.
- Idéale pour griller, ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipé d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 400x300x(H)200 mm.

302264201



SALAMANDRE 800

- Type 800.
- Idéale pour griller, ou réchauffer des plats ou sandwiches.
- Réglable en continu de 50°C à 250°C.
- Avec élément chauffant supérieur.
- Équipée d'un réglage de puissance, un minuteur de 15 min. et voyant lumineux.
- 4 hauteurs de grille.
- Avec bac collecteur de miettes.
- Dimensions intérieures 630x420x(H)310 mm.

302264300

GRILLE PAIN / TOASTEUR



GRILLE PAIN 2 TRANCHES

- Peut aussi griller des sandwichs
- Acier inoxydable
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec grille amovible pour pain et tiroir ramasse-miettes
- Puissance : 0,8 - 0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 190 x P 265 x H 195 mm
- Poids : 1,85 kg

310100201



GRILLE PAIN 4 TRANCHES

- Peut aussi griller des sandwichs
- Acier inoxydable
- 2 tableaux de commande : respectivement 2 fentes avec un levier de commande
- Taille des fentes : 14 x 4 cm
- Niveau de toastage : 1 à 7
- Avec 2 grilles amovibles pour pain et 2 tiroirs ramasse-miettes
- Puissance : 1,4 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 320 x P 270 x H 195 mm
- Poids : 3,1 kg

310100202



GRILLE PAIN A CONVOYEUR MINI

- Grille-pain à convoyeur «Mini»
- Économise particulièrement l'espace - idéal pour les buffets
- Acier inoxydable
- Production : env. 75 toasts /h
- Vitesse réglable du convoyeur
- Puissance : 1,34 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 290 x P 440 x H 385 mm
- Poids : 14,5 kg

310100211



GRILLE PAIN A CONVOYEUR MAXI

- Acier inoxydable
- Production : env. 150 toasts /h
- Vitesse réglable du convoyeur
- Dimensions : L 368 x P 440 x H 385 mm
- Puissance : 2,24 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 17,4 kg

310A100205



APPAREIL A TOASTER/GRATINER SIMPLE

- Boîtier en acier inoxydable
- Résistances en quartz
- Minuterie de 15 minutes
- 1 grille
- Puissance : 1,7 kW / 230 V
- Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 290 mm
- Dim. int. : L 355 x P 240 x H 50 mm
- Pince à toasts incluse
- Poids : 8,2 kg

310A151300



APPAREIL A TOASTER/GRATINER DOUBLE

- Boîtier en acier inoxydable
- Résistances en quartz
- Minuterie de 15 minutes
- 2 grilles
- Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dim. ext. : L 440 x P 260 x H 400 mm
- Dim. int. : L 355 x P 240 x H 2x 50 mm
- Pince à toasts incluse
- Poids : 9,7 kg

310A151600

PLANCHA



Lisse
 PLANCHA BLUE LINE
 330X270
 302203125

Lisse/Rainurée
 PLANCHA BLUE LINE
 518X328
 302203156



Lisse
 PLANCHA BLUE LINE
 518X328
 302203149

Rainurée
 PLANCHA BLUE LINE
 518X328
 302203170



Lisse/Rainurée
 PLANCHA BLUE LINE
 688X410
 302203163



PLANCHA BLUE LINE

- Bâti entièrement en acier inoxydable
- Plaque de fer chromé dur (9mm) facilite le nettoyage
- Avec tiroir collecteur de graisse et bords anti-éclaboussure
- Température réglable en continu jusqu'à 300°C
- Protection surchauffe
- Convient pour une utilisation continue
- Interrupteur avec voyant lumineux
- Pieds antidérapants

	Ref.
PLANCHA BLUE LINE 330X270 LISSE	302203125
PLANCHA BLUE LINE 518X328 LISSE/RAINURÉE	302203156
PLANCHA BLUE LINE 518X328 LISSE	302203149
PLANCHA BLUE LINE 518X328 RAINURÉE	302203170
PLANCHA BLUE LINE 688X410 2/3 LISSE - 1/3 RAINURÉE	302203163
RACLOIR POUR PLANCHA	302855201
LAME DE RECHANGE	302855218

Pour un nettoyage efficace...



**EMULPLAC 180° DÉGRAISSANT
 POUR PLAQUES CHAUFFANTES
 À CHAUD**

Nettoyage rapide et efficace de plaques chauffantes à hautes températures (150° - 200°C). Sans frotter. Sans vapeurs.

Réf. 001367 > Flacon de 850 g

BAIN MARIE



BAIN MARIE AVEC ROBINET GN 1/1 H150

- Acier inoxydable
 - Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
 - Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 - Dimensions : L 340 x P 590 x H 240 mm
- 310200240



BAIN MARIE AVEC ROBINET GN 1/1 H200

- Acier inoxydable
 - Capacité : GN 1/1, 200 mm profond.
 - Puissance : 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 - Dimensions : L 355 x P 550 x H 295 mm
 - Poids : 9,5 kg
- 310200207



BAIN MARIE SANS ROBINET GN 1/1 H150

- Acier inoxydable
 - Capacité : GN 1/1, 150 mm profond.
 - Puissance : 1,2 kW / 230 V
 - Dimensions : L 338 x P 540 x H 248 mm
 - Poids : 8 kg
- 310200230

*Compatibles
avec les bacs
Gastronorme Inox
GN 1/1*



Voir pages 63 à 65 du catalogue



BAIN-MARIE HOTPOT

- Acier inoxydable
- Plage de température : 0 °C à 95 °C

3,5L

- 1 pot à 3,5 litres
 - Puissance : 0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
 - Dimensions : L 210 x P 210 x H 320 mm
 - Poids : 3,5 kg
- 310605035

6,5L

- 1 pot à 6,5 litres
 - Puissance : 0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
 - Dimensions : L 255 x P 280 x H 320 mm
 - Poids : 4,5 kg
- 310605065



COUVERCLE POUR POT DE 3,5L

310609135



POT DE REMPLACEMENT 3,5L

310609035



COUVERCLE POUR POT DE 6,5L

310609165



POT DE REMPLACEMENT 6,5L

310609065

GAUFRIERS



GAUFRIER SIMPLE FORME CŒUR

- Plaques en forme de cœur
- Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
- Température : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 285 x P 360 x H 230 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 15,5 kg

310370160



GAUFRIER DOUBLE FORME CŒUR

- Plaques en forme de cœur
- Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres : Ø 210 mm, hauteur 16 mm
- Température : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz, nécessite 2 prises de courant distinctes
- Dimensions : L 600 x P 360 x H 230 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 31,5 kg

310370161



GAUFRIER SIMPLE FORME BRUXELLES

- Plaques pour la gaufre de Bruxelles
- Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
- Température : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 285 x P 360 x H 255 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 23,5 kg

310370162



GAUFRIER DOUBLE FORME BRUXELLES

- Plaques pour la gaufre de Bruxelles
- Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres : 60 x 100 mm, hauteur 32 mm
- Température : 0 °C à 300 °C
- Puissance : 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz, nécessite 2 prises de courant distinctes
- Dimensions : L 600 x P 360 x H 255 mm
- Dotation : 1 brosse de nettoyage
- Poids : 45,5 kg

310370163



GAUFRIER DE LUXE FORME CERCLE

- La rotation à 180° vers la droite/gauche des plaques de cuisson garantit une répartition uniforme de la pâte et un brunissage optimal
- Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox
- Les plaques sont fixes
- Taille des gaufres : Ø 170 mm, hauteur 35 mm
- Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson et de la température
- Plage de températures : 125 °C à 230 °C
- Puissance : 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 250 x P 495 x H 385 mm
- Dotation : bac de récupération, L 250 x P 280 mm
- Poids : 10,5 kg

310370164



GAUFRIER DE LUXE FORME BRUXELLES

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau des plaques de cuisson : fonte d'acier à revêtement antiadhésif
- Forme des gaufres : gaufres Bruxelles
- Taille des gaufres : 160 x 80 mm, hauteur 26 mm
- Nombre d'unités de cuisson : 1
- Plaques de cuisson : non amovibles
- Plage de température : 100 °C à 300 °C
- Régulation de la température : thermostatique
- Affichage numérique pour la programmation et la mémorisation du temps de cuisson
- Minuterie
- Degré de protection : IP23
- Interrupteur MARCHE/ARRÊT avec témoin
- Témoin de chauffe lumineux
- Puissance : 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 290 x P 465 x H 320/530 mm
- Dotation : racloir
- Poids : 19,65 kg

310370169

CREPIERES



CREPIERE ELEC SIMPLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- Plaque : fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm
- Température de 0° à 300 °C
- Dimensions : L 450 x P 510 x H 246 mm
- Puissance : 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Poids : 21,5 kg

310104446



CREPIERE ELEC DOUBLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- 2 plaques: fonte d'acier, antiadhésif, Ø 400 mm, enclenchables séparément
- Température : 0° à 300 °C
- Puissance : 2x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
- Nécessite 2 prises de courant distinctes
- Dimensions : L 870 x P 510 x H 246 mm
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Poids : 40 kg

310104447



CREPIERE GAZ SIMPLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- 1 plaque en fonte lisse, Ø 400 mm
- Plaque amovible
- Niveau de température : 1-8
- Brûleur en étoile à 6 branches
- Puissance : 6 kW
- Dimensions : L 430 x P 430 x H 195 mm
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Réglée pour le GPL.
- Poids : 19 kg

3101043413



CREPIERE GAZ DOUBLE D400

- Matériaux : acier inoxydable
- 2 plaques en fonte lisse, Ø 400 mm
- Plaques amovibles enclenchables séparément
- Niveau de température : 1-8
- Brûleurs en étoile à 6 branches
- Puissance : 12 kW
- Dimensions : L 830 x P 430 x H 195 mm
- Dotation : 1 râteau et 1 spatule
- Réglée pour le GPL.
- Poids : 34 kg

3101043423



GROS MATERIEL
ELECTRIQUE



LE CHAUD

MAINTIEN AU CHAUD



VITRINE CHAUDE 1 ETAGE

- Surtout appropriée aux pâtisseries
- Acier inoxydable
- Vitrage en plexiglas
- Température intérieure : jusqu'à 50 °C maximum
- Réglage thermostatique
- Interrupteur marche/arrêt
- Bac à eau pour l'humidification
- Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 500 x P 400 x H 280 mm
- Poids : 11 kg

310A203093



VITRINE CHAUDE 2 ETAGES

- Surtout appropriée aux pâtisseries
- Vitrines chaudes en acier inoxydable
- Vitrage en plexiglas
- Température intérieure : jusqu'à 50 °C maximum
- Réglage thermostatique
- Interrupteur marche/arrêt
- Bac à eau pour l'humidification
- Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 500 x P 400 x H 415 mm
- Poids : 13,9 kg

310A203094



VITRINE CHAUDE GN 1/1

- Acier inoxydable 18/10
- Vitrage en plexiglas
- Température intérieure : jusqu'à 75 °C maximum
- Avec hydromètre et thermomètre
- Chauffage du haut et du bas
- Interrupteur lumineux marche/arrêt
- Bac à eau pour humidification
- Puissance : 0,84 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 600 x P 400 x H 390 mm
- Poids : 20 kg

310A203095



Pour des vitrines impeccables !

Nettoyant vitres écologique à séchage rapide.
Agréé contact alimentaire et certifié Ecolabel européen.
Réf. 771160 > Pulvérisateur de 750 ml



PONT THERMIQUE
310114001



PONT THERMIQUE
310114005



PONT THERMIQUE
310114006

	Ref.
PONT THERMIQUE 760mm 0,65 kW / 230 V 50/60 Hz 4 kg	310114001
PONT THERMIQUE 920mm 0,80 kW / 230 V 50/60 Hz 5 kg	310114002
PONT THERMIQUE 1070mm 0,95 kW / 230 V 50/60 Hz 5 kg	310114003
PONT THERMIQUE 1220mm 1,10 kW / 230 V 50/60 Hz 5 kg	310114005
PONT THERMIQUE 1370mm 1,25 kW / 230 V 50/60 Hz 6 kg	310114004
PONT THERMIQUE 1830mm 1,73 kW / 230 V 50/60 Hz 7 kg	310114006

Livré sans pieds universels



DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES 2X50

- Acier inoxydable
- Température : 30 °C à 110 °C
- Contenance : env. 2x 50 assiettes, Ø max. 300 mm
- 4 roues en plastique, Ø 100 mm (dont 2 avec frein)
- Puissance : 2,0 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 430 x P 800 x H 1025 mm
- 2 couvercles en plastique inclus
- Poids : 43,6 kg

310103065



CHAUFFE ASSIETTES 12 ASSIETTES

- Chauffe les assiettes jusqu'à env. 65 °C
- Boîtier en acier chromé
- Puissance : 300 W / 230 V
- L 310 x P 260 x H 105 mm
- Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé
- Poids : 3 kg

310A120812



CHAUFFE ASSIETTES 30/40 ASSIETTES

- Appareil de table à poser directement sur un plan de travail ou sur un buffet
- Acier inoxydable, étagère fixe
- 1 porte coulissante dans la double paroi
- Contenance : env. 30 - 40 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable de 30 °C à 80 °C
- Puissance : 600 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : intérieures Ø 330 mm, Hauteur 440 mm, extérieures Ø 460 mm, Hauteur 575 mm
- Poids : 21,6 kg

310103069



ARMOIRE CHAUFFANTE POUR 25-30 ASSIETTES

1 PORTE

- Acier inoxydable
- 1 porte
- 1 étagère ajustable
- Contenance : 25-30 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable : 0 °C à 85 °C
- Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 400 x P 400 x H 545 mm
- Poids : 24 kg

310103064



ARMOIRE CHAUFFANTE POUR 55-60 ASSIETTES

1 PORTE

- Acier inoxydable
- 1 porte
- 1 étagère ajustable
- Contenance : 55-60 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable : 0 °C à 85 °C
- Puissance : 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 450 x P 450 x H 855 mm
- Poids : 33 kg

310103063



ARMOIRE CHAUFFANTE POUR 110-120 ASSIETTES

2 PORTES

- Acier inoxydable
- 2 portes
- 1 étagère ajustable
- Contenance : 110-120 assiettes, Ø 320 mm
- Thermostat réglable : 0 °C à 85 °C
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 750 x P 450 x H 855 mm
- Poids : 49 kg

310103122

FOURS MICRO-ONDES



FOUR A MICRO-ONDES 23 LITRES

- Boîtier et four en acier inoxydable
- Puissance micro-ondes : 900 W (Puissance grill : 1000 Watt)
- Plateau tournant Ø 270 mm
- Niveaux de puissance : 6 (9 version avec grill)
- Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes
- Fonction décongélation
- Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm
- Dim. ext. : L 483 x P 425 x H 281 mm
- Puissance : 1,4 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 12,6 kg (13,5 kg version avec grill)

Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.

310610836

310610826 > Version avec grill



FOUR A MICRO-ONDES 25 LITRES PRO

- Matériau : acier inoxydable
- Matériau de chambre de cuisson : acier inoxydable
- Fonctions : chauffage, décongélation
- Puissance des micro-ondes : 1 kW
- Niveau de puissance : 1
- Nombre de magnétrons : 1
- Minuterie : manuelle
- Réglage de la durée jusqu'à 6 minutes
- Commande : mécanique
- Écran à LED
- Éclairage intérieur
- Puissance : 1,55 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions chambre de cuisson : L 312 x P 332 x H 270 mm
- Dimensions : L 515 x P 435 x H 310 mm
- Poids : 15,2 kg

310610184



FOUR A MICRO-ONDES 10 PROGRAMMES

- Boîtier et four en acier inoxydable
- Puissance micro-ondes : 1000 W / 1 magnétron
- Contenance : 25 L
- Niveaux de puissance : 3
- Minuterie digitale de 99 minutes
- 10 programmes enregistrables avec 20 mémoires
- Fonction décongélation
- Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm
- Dim. ext. : L 520 x P 440 x H 310 mm
- Puissance : 1,5 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 17,4 kg

310610181



FOUR À MICRO-ONDES 18340M

- Boîtier et four en acier inoxydable
- Puissance des micro-ondes : 1800 W
- Fonctions : chauffage, décongélation
- Contenance : 34 litres
- Niveaux de puissance : 6
- Minuterie numérique
- Réglage de la durée jusqu'à 60 minutes
- Commande mécanique - Affichage numérique
- Éclairage intérieur
- Puissance : 3 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions int. : L 360 x P 400 x H 215 mm
- Dimensions ext. : L 570 x P 535 x H 365 mm
- Poids : 33,2 kg

310610192



FOUR A CONVECTION



- FOUR A CONVECTION AT110
3 NIVEAUX GN 1/2**
- Four à convection AT110
 - Entièrement en acier inoxydable
 - Plage de température : de 0 °C à 300 °C
 - Minuterie : 0 - 120 minutes
 - Montée en température : env. 3 minutes (180 °C)
 - Porte à double vitrage
 - Contenance : 3 x GN 1/2
 - Espacement entre grilles : 70 mm
 - Puissance : 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
 - Dimensions : L 460 x P 570 x H 460 mm
 - 3 grilles incluses, L 325 x P 265 mm
 - Poids : 27 kg

310120789



- FOUR A CONVECTION AT400
POUR BOULANGERIE**
- Four à convection AT400 avec vapeur pour boulangerie
 - Entièrement en acier inoxydable
 - Plage de température : de 0 °C à 300 °C
 - Minuterie : 0 - 120 minutes
 - Contenance : 4 x 600 x 400 mm
 - Espacement entre grilles : 80 mm
 - Éclairage intérieur
 - Porte à double vitrage
 - Avec 2 moteurs
 - Inversion de rotation du ventilateur
 - Raccordement eau 3/4"
 - Puissance : 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 - Dimensions : L 835 x P 800 x H 570 mm
 - 2 plaques perforées, 2 plaques incluses
 - Poids : 65 kg

310105780

Pour d'autres modèles et les accessoires, nous consulter

FOUR MIXTE SERIE M



- *Fonctions : convection, vapeur, mixte*
- *Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson*
- *Vitesse du ventilateur réglable sur 2 niveaux*



- *Fonctions : convection, vapeur, mixte*
- *Inversion de rotation du ventilateur pour une température optimale dans l'enceinte de cuisson*
- *Vitesse du ventilateur réglable sur 2 niveaux*

FOUR MIXTE A VAPEUR 5 NIVEAUX GN 1/1

- Modèle en acier inoxydable
- Contenance possible jusqu'à 5 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
- Production de vapeur par injection directe
- Sortie de vapeur réglable
- Éclairage de la chambre de cuisson
- Tiroir GN transversal fort pratique
- Affichage par LED pour la température, l'heure, le degré de vaporisation, la température à coeur
- Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à coeur
- Préparé pour la fixation de la douchette
- Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

- Glissières de support amovibles
- Espacement entre grilles : 74 mm
- Plage de température : de 50 °C à 280 °C
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 815 x H 635 mm
- Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1
- Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum
- Poids : 81,8 kg

310116616

FOUR MIXTE A VAPEUR 10 NIVEAUX GN 1/1

- Modèle en acier inoxydable
- Contenance possible jusqu'à 10 x GN 1/1 ou 600 x 400 mm
- Production de vapeur par injection directe
- Sortie de vapeur réglable
- Éclairage de la chambre de cuisson
- Tiroir GN transversal fort pratique
- Affichage par LED pour la température, l'heure, le degré de vaporisation, la température à coeur
- Préparé pour la mise en place d'une sonde de température à coeur
- Préparé pour la fixation de la douchette
- Double vitrage de porte, porte intérieure facile à ouvrir pour le nettoyage

- Glissières de support amovibles
- Espacement entre grilles : 74 mm
- Plage de température : de 50 °C à 280 °C
- Raccordement eau 3/4"
- Puissance : 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 890 x P 815 x H 1015 mm
- Dotation : 1 grille GN 1/1 et 1 plaque GN 1/1
- Pour les eaux d'une dureté supérieure ou égale à 5 °dH, nous recommandons expressément l'installation d'un adoucisseur adapté en amont, ainsi qu'une pression de l'eau de 3 bars maximum

310116621

FOUR BASSE TEMPERATURE



FOUR A BASSE TEMPERATURE

- Cuisson et maintien au chaud combinés
- Préparation en douceur par l'action d'une chaleur uniforme de tous côtés des plats
- Matériau : acier inoxydable
- Porte à fermeture aimantée
- Porte réversible
- Poignée de transport - 2 de chaque côté
- Zone de cuisson à angles arrondis
- Tiroirs : 3 (GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur)
- Glissières de support amovibles pour un nettoyage sans problème
- Distance entre plaques : 80 mm
- Sonde de température à cœur
- Fourchette de température : 30 °C à 110 °C
- Ecran numérique pour l'utilisateur
- Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum
- Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise
- Puissance : 1,2 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 505 x P 715 x H 415 mm
- Dotation : set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400
- Poids : 25 kg

310120792

ROTISSOIRES



ROTISSOIRE ELECTRIQUE 6 POULETS

- Rôtissoire P6
- Acier inoxydable 18/10
- 2 broches pour 6 poulets
- Éclairage intérieur
- Puissance : 2,8 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 700 x P 360 x H 530 mm
- Dotation : 2 broches avec fourchettes
- Poids : 31 kg

310215035



ROTISSOIRE GAZ 8 POULETS

- Acier inoxydable 18/10
- 2 broches pour 8 poulets
- Éclairage intérieur
- Puissance gaz : 9 kW (R 1/2")
- Réglé pour le GPL (50 mbar), buses pour le gaz naturel en dotation
- Puissance : 0,1 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 878 x P 500 x H 584 mm
- Dotation : 2 broches avec fourchettes
- Poids : 51,8 kg

3102151363

LES FOURNEAUX GAMME 700



**FOURNEAU A GAZ SERIE 700
4 FEUX + FOUR ELECTRIQUE GN1/1**
5,4kW-400V-50Hz
80/70cm H 85/90cm

- Fourneau à 4 feux vifs
- avec four électrique à convection GN 1/1
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 18,2 kW
- 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Four électrique à convection 1/1 GN
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm
- Puissance : 3,6 kW / 400 V 50 Hz
- Plage de température : 100 °C à 300°C
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 115 kg

3102852241W



**FOURNEAU A GAZ SERIE 700
4 FEUX/FOUR A GAZ GN2/1**
80/70cm H 85/90cm

- Fourneau à 4 feux vifs
- avec four à gaz GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 25,7 kW
- 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Four à gaz 2/1 GN
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm
- Puissance : 7,5 kW
- Plage de température : de 140 °C à 300 °C
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 115 kg

3102852341



**FOURNEAU A GAZ SERIE 700
4 FEUX/FOUR ELECTRIQUE GN2/1**
5,4Kw 400V-50Hz
80/70cm H 85/90cm

- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 18,2 kW
- 4 feux vifs : 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
- Four électrique GN 2/1
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm
- Puissance : 5,4 kW / 400 V 50 Hz
- Plage de température: 100°C jusqu'à 300°C
- Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 132,4 kg

3102852251W



**FOURNEAU A GAZ
SERIE 700 6 FEUX/
FOUR A GAZ GN2/1**
120/70cm H 85/90cm

- Avec armoire neutre
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 34,8 kW
- 6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
- Four à gaz 2/1 GN
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm
- Puissance : 7,5 kW
- Plage de température : 140 °C à 300 °C
- Armoire neutre

- L 350 x P 610 x H 400 mm
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 156 kg

3102852361



FOURNEAU A GAZ
SERIE 700 6 FEUX/
FOUR ELECTRIQUE
GN2/1
3,6kW-400V-50Hz
120/70cm H 85/90cm

- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 1200 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 27,3 kW
- 6 feux vifs : 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
- Four à convection 1/1 GN
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm,
- Puissance : 3,6 kW / 400 V
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C
- Armoire neutre

- Dimensions : L 350 x P 610 x H 400 mm
- Nettoyage facile : cuvettes de brûleur avec lèchefrite amovible
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Feux vifs à gaz équipés de veilleuses.
- Brûleurs à gaz à double couronne.
- Poids : 152 kg

3102852461W



FOURNEAU VITROCERAMIQUE
SERIE 700 4 ZONES/FOUR ELEC GN1/1
12,8kW-400V-50Hz
80/70cm H 85/90cm
- Avec four électrique à convection GN 1/1
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 12,8 kW, 3 NAC 400 V
- 4 zones radiantes : Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
- Four à convection 1/1 GN
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm, 3,6 kW
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C
- Poids : 98 kg
310287430W



FOURNEAU ELECTRIQUE SERIE 700
4 PLAQUES/FOUR ELEC GN1/1
14kW-400V-50Hz
80/70cm H 85/90cm
- Avec four électrique à convection GN 1/1
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V
- 4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW
- Four à convection GN 1/1
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300 mm,
- Puissance : 3,6 kW / 3 NAC 400 V
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C
- Poids : 105,2 kg
310286224W



FOURNEAU ELECTRIQUE SERIE 700
4 PLAQUES/FOUR ELEC GN2/1
14kW-400V-50Hz
80/70cm H 85/90cm
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 15,8 kW / 3 NAC 400 V
- 4 plaques : Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW
- Four électrique, GN 2/1
- Dimensions : L 535 x P 675 x H 265 mm,
- Puissance : 5,4 kW / 3 NAC 400 V
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C
- Résistances sole et voûte à enclenchement séparé
- Poids : 106 kg
310286234W



**FOURNEAU ELECTRIQUE SERIE 700
4 PLAQUES CARREES /FOUR ELEC
GN1/1 14kW-400V-50Hz
80/70cm H 85/90cm**
- Avec four électrique à convection GN 1/1
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 14 kW / 3 NAC 400 V
- 4 plaques : 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW
- Four à convection, GN 1/1
- Dimensions : L 541 x P 363 x H 300
- Puissance : 3,6 kW
- Plage de température : 100 °C jusqu'à 300 °C
- Poids : 115,6 kg
310286324W



**PLAQUE A SNACKER ELECTRIQUE
SERIE 700 SOUBAS.
OUVERT 1/2 LISSE 1/2 RAINURE
80/70cm H 85/90cm**
- Plaque à snacker électrique avec plaque en acier,
1/2 lisse et 1/2 rainurée
avec soubassement ouvert
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Surface de cuisson : L 720 x P 445 mm
- Poids : 72 kg
310286509



**PLAQUE A
SNACKER A GAZ
SERIE 700
SOUBAS. OUVERT
1/2 LISSE
1/2 RAINURE
80/70cm
H 85/90cm**
- Plaque à snacker à gaz
avec plaque en acier,
1/2 lisse et 1/2 rainurée
avec soubassement
ouvert
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 800 x
P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 14 kW gaz
- Allumage
Piézo-électrique
- Surface de cuisson :
L 720 x P 445 mm
- L'appareil est réglé
pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses
pour le GPL et
gaz naturel L
- Poids : 76,9 kg
3102855051



**FRITEUSE
ELECTRIQUE
SERIE 700
AVEC 2 CUVES
9L/BAC DE RECUP
15kW-400V-50Hz
40/70cm
H 85/90cm**
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 400 x
P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 15 kW /
400 V 50 Hz 3 NAC
- Contenance : 2 x 9 litres
- 2 paniers :
L 110 x P 270 x H 150 mm
- Avec bac de récupération
- Poids : 51,6 kg
310286925



**FRITEUSE A GAZ
SERIE 700
AVEC 2 CUVES 7L
+ BAC DE
RECUPERATION
40/70cm
H 85/90cm**
- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 400 x
P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 11,5 kW
- Contenance : 2 x 7 litres
- 2 paniers :
L 110 x P 255 x H 110 mm
- Avec bac de récupération
- L'appareil est réglé pour le
gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le
GPL et gaz naturel L
- L'installation n'est autorisée
qu'avec une cheminée.
- Poids : 52,9 kg
3102859251



**MARMITE ELECTRIQUE
CHAUFFE INDIRECTE SERIE 700**
55L 9kW-400V-50Hz
80/70cm H 85/90cm

- Acier inoxydable 18/10
- Avec contrôle automatique du niveau d'eau
- Chauffe indirecte
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
- Contenance : 55 litres
- Contenu utile : max. 50 litres
- Puissance : 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Raccords eau chaude et eau froide 1/2"
- Poids : 95 kg

310286811



**MARMITE A GAZ
CHAUFFE INDIRECTE SERIE 700**
55L 80/70cm H 85/90cm

- Acier inoxydable 18/10
- Avec contrôle automatique du niveau d'eau
- Chauffe indirecte
- Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
- Dimensions intérieures : Ø 400 mm, H 450 mm
- Contenance : 55 litres
- Contenu utile : max. 50 litres
- Puissance gaz : 15,5 kW
- Raccords eau chaude et eau froide 1/2"
- Poids : 92 kg

3102858021



**CHAUFFE-FRITES
ELECTRIQUE
SERIE 700**
SOUBAS. OUVERT
1kW-230V-50Hz
40/70cm H 85/90cm

- Acier inoxydable 18/10
- L 400 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 1 kW / 230 V
- Résistance en céramique
- Cuve : 1/1 GN
- Poids : 33 kg

310286626



**CUISEUR A PATES
ELECTRIQUE
SERIE 700 24L**
7kW-400V 50Hz
40/70cm
H 85/90cm

- Acier inoxydable 18/10
- Dimensions : L 400 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance : 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Contenance : 24 litres
- Avec raccords eau et écoulement
- Livré sans panier.
- Poids : 46 kg

310286305



**CUISEUR A PATES
A GAZ
SERIE 700 24L**
40/70cm
H 85/90cm

- Acier inoxydable 18/10
- L 400 x P 700 x H 850-900 mm
- Puissance gaz : 8,7 kW
- Contenance : 24 litres
- Avec raccords eau et écoulement
- L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
- En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
- Livré sans panier.
- Poids : 50 kg

3102853051



**BRAISIERE ELECTRIQUE SERIE 700
BASCULEMENT MANUEL**

- 10kW-400V-50Hz
80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante électrique avec basculement manuel
 - Structure en acier inoxydable 18/10
 - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
 - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
 - Contenance de la cuve : 50 litres
 - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
 - Robinet à col de cygne
 - Couvercle à charnière
 - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 - Puissance : 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 - Poids : 110,8 kg

310286680



**BRAISIERE A GAZ SERIE 700
BASCULEMENT MANUEL**

- 80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante à gaz avec basculement manuel
 - Structure en acier inoxydable 18/10
 - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
 - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
 - Contenance de la cuve : 50 litres
 - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
 - Robinet à col de cygne
 - Couvercle à charnière
 - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 - Puissance gaz : 12,5 kW
 - Puissance électrique : 0,05 kW / 230 V 50 Hz
 - L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
 - En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
 - Poids : 130 kg

3102856801



**BRAISIERE ELECTRIQUE SERIE 700
BASCULEMENT MOTORISE**

- 10,25kW-400V-50Hz
80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante électrique avec basculement motorisé
 - Structure en acier inoxydable 18/10
 - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
 - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
 - Contenance de la cuve : 50 litres
 - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
 - Robinet à col de cygne
 - Couvercle à charnière
 - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 - Puissance : 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 - Poids : 118,2 kg

310286610



**BRAISIERE A GAZ SERIE 700
BASCULEMENT MOTORISE**

- 80/70cm H85/90cm
- Braisière basculante à gaz avec basculement motorisé
 - Structure en acier inoxydable 18/10
 - Creuset en acier inoxydable avec fond duplex
 - Réglage thermostatique de 50 °C à 300 °C
 - Contenance de la cuve : 50 litres
 - Dimensions de la cuve : L 655 x P 385 mm
 - Robinet à col de cygne
 - Couvercle à charnière
 - Dimensions : L 800 x P 700 x H 850-900 mm
 - Puissance gaz : 12,5 kW
 - Puissance électrique : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 - L'appareil est réglé pour le gaz naturel H.
 - En dotation : buses pour le GPL et gaz naturel L
 - Poids : 125 kg

3102856011



LE FROID

CELLULES REFROIDISSEMENT



- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Extérieur et chambre intérieure faite en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure faite avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Chambre avec des glissières (avec un écart de 70mm) qui convient aux bacs GN 1/1 et plateaux de 600 x 400 mm.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm, injecté sous haute pression, ce qui garantit une haute coefficient thermique.
- Couvercle supérieur amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande électronique.
- Sonde incluse.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée.
- Sécurité intégrée pour un fonctionnement jusqu'à une température d'ambiance de 43°C et une humidité d'air relative de 65%.
- Réfrigérant : R404a/R507.
- Refroidissement : de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température).
- Pieds ajustables en inox.

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 3 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 3 x GN 1/1 ou 3 x 600x400
 - Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x280 mm
 - 3 paires de rails, distance entre les rails : 70 mm
 - Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 14 kg
 - Productivité congélation jusqu'à -18°C : 11 kg
 - Poids : 50kg
- 302232163

CELLULE DE REFROIDISSEMENT 5 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 5 x GN 1/1 ou 5 x 600x400
 - Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x410 mm
 - 5 paires de rails, distance entre les rails : 70 mm
 - Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 20 kg
 - Productivité congélation jusqu'à -18°C : 15 kg
 - Poids : 71kg
- 302232170



CELLULE DE REFRIGERISSEMENT

- Appareil pour refroidir ou congeler des plats préparés.
- Extérieur et chambre intérieure faite en inox de haute qualité.
- Chambre intérieure faite avec des angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Chambre avec des glissières (avec un écart de 70mm) qui convient aux bacs GN 1/1 et plateaux de 600 x 400 mm.
- Isolation en polyuréthane de 60 mm, injecté sous haute pression, ce qui garantit une haute coefficient thermique.
- Couvercle supérieur amovible.
- Porte avec fermeture automatique avec joint magnétique.
- Panneau de commande électronique.
- Sonde incluse.
- Système de refroidissement/congélation par ventilation forcée.
- Sécurité intégrée pour un fonctionnement jusqu'à une température d'ambiance de 43°C et une humidité d'air relative de 65%.
- Réfrigérant : R404a/R507.
- Refroidissement : de 70°C à 3°C (90 mins, de 70°C à -18°C (240 min) ou dans un temps programmé (sans indiquer un objectif de température).
- Pieds ajustables en inox.

CELLULE DE REFRIGERISSEMENT 7 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 7 x GN 1/1 ou 7 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x760 mm
- 7 paires de rails, distance entre les rails : 105 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C : 20 kg
- Poids : 90kg

302232194

CELLULE DE REFRIGERISSEMENT 10 NIVEAUX

- Capacité de la cellule : 10 x GN 1/1 ou 10 x 600x400
- Dimensions intérieures de la cellule : 610x410x760 mm
- 10 paires de rails, distance entre les rails : 70 mm
- Productivité refroidissement jusqu'à +3°C : 25 kg
- Productivité congélation jusqu'à -18°C : 20 kg
- Poids : 90kg

302232187

VITRINES REFRIGERÉES



VITRINE 67L AVEC 8 BACS GN 1/6

- Vitrine réfrigérée 67L
- Avec 8 bacs GN 1/6
- Corps en acier inoxydable
- Couvercle en verre, vitre de sécurité
- Pour 1 x GN 1/1 et 1 x GN 1/3, bacs GN de 100 mm profond.
- Plan de travail en polyéthylène
- Système de refroidissement statique
- Fonction dégivrage automatique
- Contenance : 67 litres
- Température de service : 0 °C à 10 °C
- Liquide réfrigérant R600a
- Puissance : 70 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 765 x P 610 x H 330 mm
- Dotation : 3 entretoises : longueur 360 mm, largeur 30 mm
- 8 bacs GN 1/6, 100 mm profond., acier inoxydable 18/10
- Poids : 25,7 kg

310700211G



VITRINE 40 L

- Vitrine d'appont pour la zone de self-service, idéale pour les boissons fraîches, les yaourts ou les snacks à conserver au frais
- Corps en acier inoxydable avec vitre de sécurité
- Système de refroidissement statique
- Dégivrage automatique
- Contenance : 40 litres
- Températures de service : 0 °C à 12 °C
- Liquide réfrigérant R600a
- Surface de présentation : embase en acier inoxydable, amovible, L 645 x P 300 mm, hauteur utile 260 mm
- Puissance : 105 W / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 670 x P 575 x H 335 mm
- Poids : 26,6 kg

310700212G



ARMOIRE MURALE 220L 4 NIVEAUX

- VM réfrigérante «Rimi», 220L avec éclairage LED
- Modèle en acier inoxydable
- Façade inox, faces latérales en verre
- Surface d'exposition 0,52 m²
- 3 étagères, dimensions L 465 x P 280 mm
- Ecartement entre étagères 230 mm
- Rangement inférieur L 465 x P 340 mm
- Refroidissement par ventilation forcée
- Fonction dégivrage automatique
- Classe climatique : 6
- Fluide de refroidissement R404a
- Températures de service : +2°C à +10°C
- Capacité : 220 l
- Puissance : 1,34 kW / 230 V
- Dimensions : L 494 x P 600 x H 1742 mm
- 4 roulettes avec 2 arrêts
- Rideau de nuit inclus
- Poids : 106 kg

310700220



VITRINE PANORAMA 550L 4 NIVEAUX

- Vitrine réfrigérante Bartscher Panorama 550L
- Idéale pour la présentation des marchandises en grand format. Qu'il s'agisse de boissons, de yaourts, de snacks emballés sucrés ou salés, vos marchandises sont bien stockées dans cette vitrine et visibles de tous côtés.
- Acier inoxydable
- Vitrage sur le pourtour, triple vitrage
- 1 porte, charnière de porte à droite
- Éclairage LED
- Contenance : 550 litres
- Froid ventilé
- Liquide réfrigérant R134a
- Fonction dégivrage automatique
- Température de service : 0 °C à 6°C
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Puissance : 0,65 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 850 x P 650 x H 1900 mm
- 3 grilles, métal chromé, amovibles
- Poids : 189,5 kg

310700550

VITRINE A GATEAUX 400L

- Vitrine à gâteaux 400L
- Avec un diamètre de 530 mm, 6 vitres de verre stables de 5 mm d'épaisseur offrant une surface particulièrement grande pour présenter efficacement les gâteaux, les tartes ou également les snacks
- Socle en acier inoxydable
- Boîtier en plastique avec double vitrage sur le pourtour, vitre de sécurité
- 1 porte, charnière de porte à droite
- Éclairages LED enclenchables séparément
- Froid ventilé avec 1 ventilateur
- Dégivrage automatique avec évaporateur des eaux de dégivrage
- Contenance : 400 litres
- Température de service : 2 °C à 10°C
- Liquide réfrigérant R134a
- Commande électronique, affichage numérique
- Humidité de l'air : max. 75 %
- 6 étagères intermédiaires rotatives en verre, réglables en hauteur, Ø 530 mm, amovibles pour un nettoyage facile
- 5 roulettes dont 2 avec frein
- Puissance : 480 W / 220-240 V 50 Hz
- Dimensions : Ø 680 mm, hauteur 1750 mm
- Poids : 131 kg

310700214



MINI VITRINE 58L

- Mini vitrine réfrigérée 58L, blanche
- Matériau : plastique, blanc
- Avec éclairage
- Contenance : 58 litres
- Froid ventilé
- Liquide réfrigérant R600a
- Dégivrage automatique
- Température de service : 2 °C à 12 °C
- Bouton marche/arrêt
- Puissance : 0,18 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 425 x P 380 x H 805 mm
- Dotation : 2 grilles amovibles
- Poids : 28,5 kg

310700258G



REFRIGERATEURS



MINI REFRIGERATEUR 19L

- Réfrigérateur compact pour une mise en oeuvre mobile - également dans des véhicules.
- Corps en plastique
- Contenance : 19 litres
- Refroidissement thermoélectrique
- Réfrigération : 15 °C à 18° C en dessous de la température ambiante
- Éclairage
- Puissance : 230 V AC / 12 V DC / 0,056 kW
- Dimensions : L 330 x P 370 x H 460 mm
- Dotation : câble adaptateur 12 V
- Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel prolongé.
- Poids : 7,3 kg

310700089



REFRIGERATEUR A BOISSONS 88L

- Avec éclairage LED et porte double vitrage
- Contenance : 28 bouteilles / 88 litres
- Régulation de température mécanique en continu
- Froid statique
- Liquide réfrigérant R600a
- Température de service : 2 °C à 10 °C
- Éclairage plafonnier LED à faible consommation d'énergie commutable séparément
- Butoir de porte à droite, permutable
- 2 pieds réglables en hauteur sur la face avant
- Puissance : 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz (éclairage LED 0,8 W)
- Dimensions : L 430 x P 480 x H 825 mm
- 5 grilles porte-bouteilles chromées + 1 une grille chromée incluses, chacune amovible
- Poids : 23,4 kg

310700082G



REFRIGERATEUR DE BOUTEILLES 220L

- Intérieur acier inoxydable, extérieur tôle d'acier peint
- Portes à double vitrage
- Fermant à clé
- Éclairage intérieur
- Froid ventilé
- Réglage en continu de la température mécanique
- Températures de service : 2 °C à 10 °C
- Puissance : 0,25 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 920 x P 550 x H 920 mm
- 2 grilles en acier inoxydable
- Poids : 82,2 kg

310110138



REFRIGERATEUR A BOISSONS 267L

- Intérieur blanc, extérieur blanc
- Système de refroidissement statique
- Liquide réfrigérant R600a
- Température de service de 0 °C à 8 °C
- Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
- Dégivrage automatique
- Évaporateur sur l'arrière
- Porte réversible
- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Consommation énergétique : 235 kWh / an
- Puissance : 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
- 5 grilles (4 amovibles)
- Poids : 52 kg

310700272



REFRIGERATEUR A BOISSONS 320L

- Intérieur blanc, extérieur blanc
- Température de service : 0 °C à 10 °C
- Éclairage intérieur, bouton marche/arrêt
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement statique
- Fluide de refroidissement R600a
- Évaporateur sur l'arrière
- Porte vitrée à cadre aluminium
- Porte réversible
- Consommation énergétique : 781 kWh / an
- Puissance : 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 600 x P 600 x H 1730 mm
- 5 grilles amovibles
- Poids : 67 kg

310700321



REFRIGERATEUR 590L

- Matériau : extérieur acier laqué, intérieur plastique ABS
- Couleur : blanc
- Froid ventilé - Commande digitale
- Dégivrage automatique - Liquide réfrigérant R600a
- Température de service : 0 °C à 8 °C
- Pour température ambiante jusqu'à 30 °C max.
- Classe de climat : 4
- Interrupteur marche/arrêt avec témoin
- Porte à fermeture automatique, verrouillable
- Butée de porte interchangeable
- Pieds réglables en hauteur
- Classe d'efficacité énergétique : E
- Consommation énergétique : 949 kWh / an
- Puissance : 0,26 kW / 220-240 V 50 Hz
- Dimensions : L 770 x P 735 x H 1910 mm
- Dotation : 4 grilles GN 2/1 en acier réglables en hauteur, revêtement plastique
- Poids : 101 kg

310700800



GROS MATERIEL
ELECTRIQUE

CONGELATEURS



- CONGELATEUR 32L**
- Congélateur TKS32 pour les liqueurs et les aliments congelés
 - Contenance :
8 bouteilles (0,7l) debout,
3 bouteilles (0,7l) couchées
 - Système de refroidissement statique
 - Température de service : -15 °C à -25 °C
 - Liquide réfrigérant : R600a
 - Puissance : 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
 - Poids : 18,5 kg
- 310700077



- CONGELATEUR 196L**
- Intérieur blanc, extérieur blanc
 - Fluide de refroidissement R600a
 - Température de service : jusqu'à -18 °C
 - Lampes-témoin, signalisation de service et lampe d'alarme
 - Froid statique
 - Dégivrage manuel
 - Porte réversible
 - 6 tiroirs
 - Classe d'efficacité énergétique : A+
 - Consommation énergétique : 235 kWh / an
 - Puissance : 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 - Dimensions : L 600 x P 620 x H 1450 mm
 - Bac à glaçons inclus
 - Poids : 53 kg
- 310700341



- CONGELATEUR COFFRE 368L**
- Matériau : extérieur acier laqué, intérieur aluminium
 - Couleur : blanc
 - Couvercle rabattable, plastique ABS
 - Froid statique
 - Réglage thermostatique de la température
 - Affichage numérique
 - Dégivrage manuel
 - Liquide réfrigérant R600a
 - Température de service : -25 °C à -15 °C
 - Isolation : cyclopentane C5, 80 mm
 - Pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.
 - Classe de climat : ST
 - Classe d'efficacité : A
 - Interrupteur marche/arrêt
 - Témoins
 - Éclairage LED
 - Pieds réglables en hauteur
 - Consommation énergétique : 46 kWh/an
 - Puissance : 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz
 - Dimensions :
dim. int. : L 1131 x P 532 x H 430-680 mm
dim. ext. : L 1275 x P 670 x H 830 mm
 - Dotation : 3 paniers à accrocher, dimensions unitaires : L 230 x P 490 x H 210 mm
 - Poids : 54,8 kg
- 310700963



ARMOIRES POSITIVES



ARMOIRE POSITIVE 161L

- Réfrigérateur froid ventilé, 161L, AI
- Réfrigérateur compact pour chaque cuisine
- Facilement intégrable entre les plans de travail ou les blocs de cuisine
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable 18/10
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat, bouton marche/arrêt, lampe témoin
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max
- Contenance brute : 161 litres
- Température de service : de 0 °C à 10 °C
- Commande électronique
- Froid ventilé
- Liquide réfrigérant : R134a
- Puissance : 0,19 kW / 220-240 V
- Dimensions : L 600 x P 700 x H 868-903 mm
- 3 grilles amovibles
- Poids : 56,8 kg

310110139

ARMOIRE POSITIVE 1 PORTE 700L

- Réfrigérateur 2/1GN, 700L, AI
- Pour grilles GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Porte réversible
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 700 litres
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Température de service : de -2 °C à 8 °C
- Classe d'efficacité énergétique : F (EU) No. 2015 /1094
- Consommation énergétique : 1178 kWh/an
- Puissance : 0,368 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 655 x P 855 x H 2050 mm
- Dotation : 3 grilles
- Poids : 109,8 kg

310700455



ARMOIRE POSITIVE 2 PORTES 1400L

- Réfrigérateur 2/1GN, 1400L, AI
- Pour grilles GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 1400 litres
- Température de service : de -2 °C à 8 °C
- Classe d'efficacité énergétique : F (EU) No. 2015 /1094
- Consommation énergétique : 1862 kWh/an
- Puissance : 0,575 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 1320 x P 855 x H 2050 mm
- Dotation : 6 grilles
- Poids : 169,6 kg

310700485

ARMOIRES NÉGATIVES



ARMOIRE NÉGATIVE 1 PORTE 700L

- Congélateur 2/1GN, 700L, AI
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Porte réversible
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 700 litres
- Température de service : de -18 °C à -22 °C
- Puissance : 0,88 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 710 x P 810 x H 2010 mm
- Dotation : 3 grilles
- Poids : 115,4 kg

310700475



ARMOIRE NEGATIVE 2 PORTES 1400L

- Congélateur 2/1GN, 1400L, AI
- Pour grilles GN 2/1
- Acier inoxydable 18/10
- Froid ventilé
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Grilles réglables
- Pieds à vérins
- Fermant à clé
- Dégivrage automatique
- Évaporateur des eaux de dégivrage
- Thermostat
- Bouton marche/arrêt
- Lampe témoin
- Pour une température ambiante jusqu'à 32 °C max.
- Contenance brute : 1400 litres
- Température de service : de -18 à -22 °C
- Puissance : 1,012 kW / 230 V 50/60 Hz
- Dimensions : L 1320 x P 855 x H 2050 mm
- Dotation : 6 grilles
- Poids : 191 kg

310700495



MINI CHAMBRE FROIDE 1240L

- Matériaux :
 - Extérieur : tôle d'acier revêtue de PVC
 - Intérieur : aluminium, plancher en acier inoxydable
- Isolation : polyuréthane de 60 mm
- Fermant à clé, avec serrure anti-panique
- Porte réversible
- Préparée pour glissières de support et grilles, dispositif d'accrochage, rampe d'accès
- Montée finie
- Refroidissement par compresseur
- Dégivrage automatique
- Commande digitale
- Classe de climat ST, pour température ambiante jusqu'à 38 °C max.
- Enceinte frigorifique :
 - contenance 1240 litres, dimensions : L 855 x P 900 x H 1760 mm
- Température de service : 2 °C à 10 °C
- Liquide réfrigérant R404a
- Puissance : 0,571 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 975 x P 1040 x H 2200 mm
- Poids : 160 kg

310700590

*Des surfaces
inox irréprochables !*



Il nettoie et dégraisse
en profondeur sans
laisser de traces et
redonne à l'inox tout
son éclat.

Réf. 771136
> Pulvérisateur 750 ml

TABLES REFRIGÉRÉES



302232019

TABLE REFRIGÉRÉE SANS DOSSERET KITCHEN LINE

- Intérieur et extérieur faits en inox de haute qualité.
- Refroidissement statique par ventilation.
- Épaisseur de l'isolation 35 mm (matériau : C5H10).
- Écran numérique, thermostat électronique.
- Compresseur EMBRACO.
- Compresseur : EMT65HLR avec une puissance d'un 1/4 cv.
- Évaporation de condensation automatique.
- Liquide de refroidissement : R134a (200 g).
- Classe climatique : N.
- Peut être utilisée en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à + 43°C.
- Consommation électrique moyenne par jour : 4,5 kW.
- Poignées de porte et de tiroir courbées et confortables.
- 4 pieds en plastique ajustables.
- Livré avec 1 étagère par porte, 335x570 mm avec une capacité maximum de 15 kg chacune (si le poids est reparti uniformément).
- Liquide de refroidissement : R134a.

Ref.

TABLE REFRIGÉRÉE 2 PORTES SANS DOSSERET

Dimensions chambre : 830x595x(H)500 mm. Capacité : 300 l. Poids : 72 kg.

302232019

TABLE REFRIGÉRÉE 3 PORTES SANS DOSSERET

Dimensions chambre : 1295x595x(H)500 mm. Capacité : 380 l. Poids : 90 kg.

302232026



302232040

TABLE REFRIGÉRÉE OU CONGELATEUR AVEC DOSSERET PROFI LINE

- Structure extérieure et intérieure en inox de haute qualité sauf la plaque de protection derrière qui est faite en acier galvanisé.
- Livrée avec 2 étagères adaptables de 575x335 mm.
- Refroidissement forcé.
- Compresseur EMBRACO.
- La chambre réfrigérée avec 2 portes peut contenir des gastronomes 1/1.
- Affichage numérique.
- Peut être utilisée en toute sécurité avec des températures d'ambiance jusqu'à 43°C.

TABLE REFRIGÉRÉE

- Plage de température : -2/+8°C
- Liquide de refroidissement : R134a.

TABLE CONGELATEUR

- Plage de température : -22/-17°C.
- Liquide de refroidissement : R404a.

Ref.

TABLE REFRIGÉRÉE 2 PORTES AVEC DOSSERET

302232040

TABLE REFRIGÉRÉE 3 PORTES AVEC DOSSERET

302232057

TABLE CONGELATEUR 2 PORTES

302232064

MACHINES A GLAÇONS



APPAREIL A GLAÇONS C25
 25KG/24H 220W-230V-50Hz
 38.5/55.5cm H 66.5cm
 - Appareil à glaçons C25
 - Production : max. 25 kg/24 h (en forme de cône)
 - Stockage : env. 6 kg
 - Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)
 - Puissance : 220 W / 230 V
 - Dimensions : L 385 x P 555 x H 665 m
 - Raccordement eau 3/4"
 - Écoulement Ø 25 mm
 - Poids : 31 kg
 310104025

25 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS C40
 35KG/24H 220W-230V-50Hz
 55/63.5cm H 82.5cm
 - Appareil à glaçons C40
 - Production : max. 35 kg/24 h (en forme de cône)
 - Stockage : env. 13 kg
 - Circulation d'air (espace nécessaire de chaque côté 10 cm)
 - Puissance : 380 W / 230 V
 - L 550 x P 635 x H 825 mm
 - Raccordement eau 3/4"
 - Écoulement Ø 25 mm
 - Poids : 47 kg
 310104040

35 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS B20
 19KG/24H 0.25kW-230V-50Hz
 33.5/46cm H 60cm
 - Appareil à glaçons B20
 - Grâce au système de pulvérisation, un cône entier parfaitement adapté aux boissons non-alcoolisées et aux cocktails et particulièrement économique est produit.
 - Appareil en acier inoxydable 18/10
 - Glaçons : Ø 35 mm, hauteur 31 mm, 20 g (cônes entiers)
 - Production : 19 kg/24 h
 - 15 glaçons par cycle
 - Stockage : 6 kg
 - Liquide réfrigérant R134a
 - Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
 - Raccordement eau 3/4"
 - Écoulement Ø 20 mm
 - Puissance : 0,28 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 - Dimensions : L 335 x P 460 x H 600 mm
 - Poids : 27,6 kg
 310104322

19 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS B40
 39KG/24H 0.41kW-230V-50Hz
 46.5/57cm H 69/70.5cm
 - Appareil à glaçons B40
 - Grâce au système de pulvérisation, un cône entier parfaitement adapté aux boissons non-alcoolisées et aux cocktails et particulièrement économique est produit.
 - Appareil en acier inoxydable 18/10
 - Glaçons : Ø 35 mm, hauteur 31 mm, 20 g (cônes entiers)
 - Production : 39 kg/24 h
 - 24 glaçons par cycle
 - Stockage : 15 kg
 - Capteur de niveau
 - Liquide réfrigérant R404a
 - Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
 - Raccordement eau 3/4"
 - Écoulement Ø 20 mm
 - Puissance : 0,41 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 - Dimensions : L 465 x P 570 x H 690-705 mm
 - Poids : 35,8 kg
 310104337

39 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS Q25
25KG/24H 0.26kW-230V-50Hz
40/55cm H 69/71.5cm

- Appareil à glaçons Q25
- Le système à palettes et le vaporisateur avec doigts garantissent un fonctionnement silencieux et parfait, même dans des conditions particulièrement difficiles, grâce à l'absence de pompes et de pulvérisateurs.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Glaçons (en forme de cône) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cônes creux)
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 25 kg/24 h
- Stockage : 10 kg / 588 glaçons
- 15 glaçons par cycle
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 400 x P 550 x H 690-715 mm
- Poids : 32,4 kg

310104204

25 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS Q45
45KG/24H 0.37kW-230V-50Hz
50/61cm H 69/71.5cm

- Appareil à glaçons Q45
- Le système à palettes et le vaporisateur avec doigts garantissent un fonctionnement silencieux et parfait, même dans des conditions particulièrement difficiles, grâce à l'absence de pompes et de pulvérisateurs.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Glaçons (en forme de cône) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (cônes creux)
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 45 kg/24 h
- Stockage : 16 kg / 941 glaçons
- 35 glaçons par cycle
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 500 x P 610 x H 690-710 mm
- Poids : 41,4 kg

310104206

45 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS F80
90KG/24H 0.4kW-230V-50Hz
57/60cm H 68cm

- Appareil à glace pilée F80
- Les appareils à glaçons en paillettes performants conviennent parfaitement à la présentation d'aliments sur les rayons frais ou les buffets.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 90 kg/24 h
- Stockage : 20 kg
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 570 x P 600 x H 680 mm
- Poids : 52 kg

310104409

90 kg/24 h



APPAREIL A GLAÇONS F125
120KG/24H 0.49kW-230V-50Hz
68/51cm H 100/101cm

- Appareils à glace pilée F 125
- Les appareils à glaçons en paillettes performants conviennent parfaitement à la présentation d'aliments sur les rayons frais ou les buffets.
- Appareil en acier inoxydable 18/10
- Liquide réfrigérant R134a
- Production : 120 kg/24 h
- Stockage : 27 kg
- Compresseur refroidi à l'air (espace nécessaire de chaque côté 15 cm)
- Raccordement eau 3/4"
- Écoulement Ø 20 mm
- Puissance : 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
- Dimensions : L 680 x P 510 x H 1000-1010 mm
- Poids : 60,6 kg

310104436

120 kg/24 h

LAVERIE



LAVE-VERRES DELTAMAT TF 350 INOX CASIERS 35cm

- Double parois
- Nettoyage facile
- Robuste et fiable
- Convivial
- Maintenance facile
- Dimensions : L 415 x P 465 x H 670 mm
- Exécution acier inoxydable 18/10
- Rendement/h : 30 casiers
- Dimensions casier : 350 x 350 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Puissance totale : 2,59 kW / 230 V 50 Hz
- Résistance de la cuve : 1,85 kW
- Résistance de la chaudière : 2,4 kW
- Durée du cycle : 120 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 1,4 litres
- Contenance de la cuve : 12 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 24 mm
- Dotation : 1 support pour sous-tasses
1 gobelet à couverts, 2 casiers à verres
- Poids : 30 kg

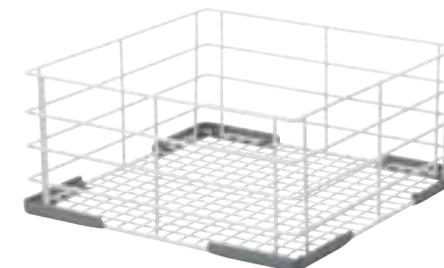
310110520

310110521 > Avec pompe de vidange

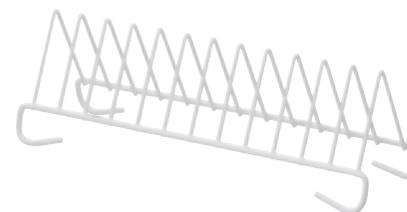
310110522 > Avec adoucisseur



CASIER A VERRES FOND PLAT
POUR TF 350 35/35cm H 11cm
- Poids : 0,8 kg
310110312



CASIER A VERRES STANDARD
FOND PLAT POUR TF
350 35/35cm H 17cm
- Poids : 1,5 kg
310110311



SUPPORT A SOUS-TASSE
POUR TF 350 35/35cm H 11cm
310110317



GOBELET A COUVERTS PLAT POUR
LAVE-VAISSELLE MODELE TF
Ø 10,7cm H 11,9cm
- Poids : 0,1 kg
310110318



LAVE-VAISSELLE DELTAMAT TF 401 INOX CASIERS 40cm

- Nettoyage facile
- Robuste et fiable
- Convivial
- Maintenance facile
- Porte à double parois
- Dimensions : L 450 x P 555 x H 700 mm
- Exécution acier inoxydable 18/10
- Rendement/h : 30 casiers
- Dimensions casier : 400 x 400 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Puissance totale : 3,2 kW / 230 V 50 Hz
- Résistance de la cuve : 1,85 kW
- Résistance de la chaudière : 2,8 kW
- Durée du cycle : 120 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 1,8 litres
- Contenance de la cuve : 14,5 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 24 mm
- Dotation : 1 support pour sous-tasses, 1 gobelet à couverts, 1 casier à verres, 1 casier à verres, 4 compartiments
- Poids : 38 kg

310110605

310110606 > Avec adoucisseur

310110607 > Avec adoucisseur et pompe de vidange



CASIER A VERRES FOND PLAT POUR TF 401 40/40cm H 13,5cm

- Poids : 0,95 kg

310109325



CASIER A VERRES 4 COMPARTIMENTS FOND INCLINE POUR TF 401

40/40cm H 21cm

- Poids : 2,1 kg

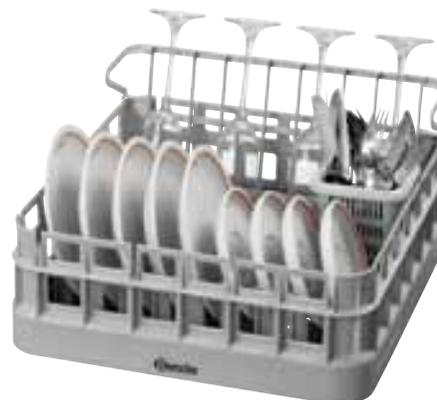
310109327



CASIER A ASSIETTES POUR TF 401 40/40cm H 12cm

- Poids : 1,6 kg

310109326



KIT CASIER DE LAVAGE 4000 39,5/39,5cm H 14,5cm

- Adapté pour les machines lave-verres
TF401 de Bartscher

- Matière plastique

- Kit composé de :

2 casiers universels, 4 supports pour verres,
1 support pour assiettes, 1 gobelet à couverts

- Dimensions : L 400 x P 400 x H 145 mm

- Poids : 5,79 kg

31015202

GOBELET A COUVERTS PLAT POUR LAVE-VAISSELLE MODELE TF

Ø 10,7cm H 11,9cm

- Poids : 0,1 kg

310110318





LAVE-VAISSELLE DELTAMAT TF 50 INOX CASIERS 50cm

- Nettoyage facile
- Robuste et fiable
- Convivial
- Maintenance facile
- Porte à double parois
- Dimensions : L 590 x P 600 x H 850 mm
- Exécution acier inoxydable 18/10
- Rendement/h : 30 casiers
- Dimensions casier : 500 x 500 mm
- Température de l'eau recommandée max. 55°C
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Puissance totale : 3,45 kW / 1 NAC 220-240 V
- Résistance de cuve : 2,7 kW
- Résistance de la chaudière : 2,8 kW
- Durée des cycles : 120 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 2,3 litres
- Contenance de la cuve : 29 litres
- Raccord d'entrée pour l'eau : 2-4 bar
- Raccordement eau : G 3/4" MI
- Écoulement : Ø 24 mm
- Dotation : 1 casier à verres, 1 casier à assiettes
1 gobelet à couverts
- Poids : 56,5 kg

310110415

310110418 > Avec pompe de vidange



POLISSEUSE A COUVERTS

- Ces appareils sont conçus pour sécher et polir les couverts.
- De par sa température constante de 80 °C ces appareils satisfont aux normes d'hygiène de l'UE.
- Réduction des frais d'exploitation
- Économie de temps
- Réducteur de bruit
- Simple d'utilisation
- Nettoyage simple et rapide
- Acier inoxydable 18/10
- Rendement : de 2.000 à 3.000 couverts/h
- Contenance : 4,8 kg de granulat de maïs
- Dimensions : L 450 x P 590 x H 400 mm
- Puissance : 0,5 kW / 230 V 50 Hz
- Poids : 42 kg

310110428



GRANULAT SAC DE 5Kg

- Le granulat ici utilisé est un granulat végétal fait d'épis de maïs.
- Il polit les couverts délicatement.
- Le granulat devrait se renouveler, selon les nécessités, tous les 3 mois au plus tard afin de satisfaire aux normes d'hygiène.
- Après utilisation, ce granulat peut être composté sans problème.
- Poids : 5 kg

310109441



MACHINE A ESSUYER ET POLIR LES VERRES

- Machine à polir verres 1,75kW
- 5 rouleaux rotatifs, appuyés par des souffleries d'air chaud, essuient et polissent vos verres en quelques secondes.
- Jusqu'à 50 % d'économie sur le coût de la main-d'oeuvre
- Moins de bris de verre
- Risque de blessure diminué
- Standard d'hygiène élevé
- Boîtier en acier inoxydable
- Tissus des têtes de polissage en microfibre, amovibles
- Puissance : 1,1 kW / 230 V 50 Hz
- Dimensions : L 340 x P 305 x H 520 mm
- Poids : 16 kg

310109470

*Pour un lavage
irréprochable
et écologique !*



Pour un résultat impeccable et un impact réduit sur l'environnement, utilisez les liquides de lavage et rinçage concentrés et écologiques !

A choisir en fonction de la dureté de votre eau :

771374 Liquide lavage concentré pour eau douce

771372 Liquide lavage concentré pour eau dure

771367 Liquide rinçage concentré pour eau douce

771369 Liquide rinçage concentré pour eau dure

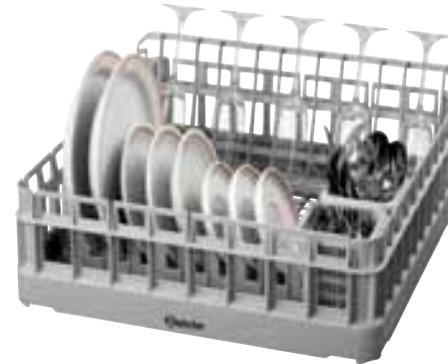




CASIER UNIVERSEL EMPILABLE
50/50cm H 10cm
- Poids : 1,2 kg
3105301



CASIER A ASSIETTES/PLATEAUX
EMPILABLE 50/50cm H 10cm
- Poids : 1,4 kg
3105303



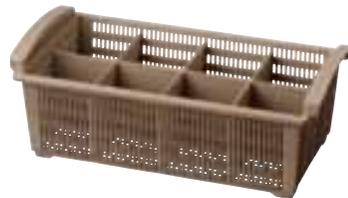
KIT CASIER DE LAVAGE 5000
50/50cm H 17,3cm
- Matière plastique
- Kit composé de :
1 casier universel, 1 support pour verres
1 support pour assiettes, 2 gobelets à couverts
- Poids : 1,88 kg
31015201



SUPPORT POUR VERRES 5000
ADAPTÉ POUT KIT LAVAGE 5000
39/70cm H 20
- Adapté pour le kit de casier de lavage 5000
- Matière plastique
- Dimensions : L 490 x P 110 x H 210 mm
- Poids : 0,2 kg
31015205



CASIER A VERRES EMPILABLE
50/50cm H 10cm
- Poids : 1,35 kg
3105302



PANIER A COUVERTS 8 CASES
43/21cm H 15,5cm
- Poids : 0,55 kg
3105305



3105311



3105351

DESCRIPTION

- CASIER DE LAVAGE 9 CASES DE 14,9/14,9cm H 10cm
- CASIER DE LAVAGE 16 CASES DE 11,1/11,1cm H 14,2cm
- CASIER DE LAVAGE 25 CASES DE 8,9/8,9cm H 14,2cm
- CASIER DE LAVAGE 36 CASES DE 7,3/7,3cm H 14,2cm
- CASIER DE LAVAGE 49 CASES DE 6,2/6,2cm H 18,3cm

Ref.

- 3105311
- 3105318
- 3105327
- 3105338
- 3105351

*Les casiers de lavage sont empilables et garantissent un lavage parfait.
D'un maniement aisé, ils permettent un stockage sûr et propre de la vaisselle.*



LAVE-VAISSELLE INOX A CAPOT DS 901

7,1kW-380/400V-50Hz-3NAC

74,5/83,5cm H 134cm/maxi 196,9cm

- Excellentes performances et polyvalence
- Pour une efficacité maximale
- Lave-vaisselle à capot de Bartscher avec un nouveau bras de lavage
- Meilleures performances de lavage par une distribution optimale de l'eau
- Faible consommation d'eau grâce aux buses de rinçage améliorées
- Hygiène
- Surveillance électronique de la température de l'eau de rinçage
- Boiler volumineux
- Filtre couvrant toute la cuve
- Pompe à purge automatique
- Cuve de lavage entièrement emboutie sans soudure
- Sécurité et ergonomie
- Capot breveté : lavage aisé et sécurité accrue
- Marche très silencieuse
- Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostic électronique
- Cuve positionnée vers l'avant pour un nettoyage facile
- Composants accessibles par le panneau avant
- Exécution : acier inoxydable
- Rendement/h : 20 à 60 casiers
- Dimensions casier : 500 x 500 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Résistance de cuve : 3,0 kW
- Résistance de la chaudière : 6,0 kW
- Durée des cycles : 60/120/180 secondes
- Consommation d'eau à 2 bar : 3 litres
- Contenance de la cuve : 20 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2,5-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 50 mm
- Pieds : à vérins réglables 30 mm
- Puissance totale : 7,1 kW / 380-400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 745 x P 835 x H 1340/maxi. 1969 mm
- Dotation : 2 casiers à assiettes, 1 gobelet à couverts, 1 casier à tasses
- Nous vous conseillons de brancher la DS 901 sur l'eau chaude
- Livraison sans table de tri et de glissement
- Poids : 97 kg

310109242

LAVE-VAISSELLE INOX A CAPOT DS 1001

9,1kW-380/400V-50Hz-3 NAC

74,5/83,5cm H 134cm/maxi 196,9cm

- Idem 310109242 sauf
- Résistance de la chaudière : 8,0 kW

310109243

LAVE-VAISSELLE INOX A CAPOT DS 2001

+ POMPE VIDANGE ET DOSEUR

11kW-400V-50Hz-3NAC

79/84cm H 157cm/maxi 208cm

- Avec pompe de vidange et doseur de détergent de lavage
- Excellentes performances et polyvalence
- Pour une efficacité maximale
- Lave-vaisselle à capot de Bartscher avec un nouveau bras de lavage
- Meilleures performances de lavage par une distribution optimale de l'eau
- Faible consommation d'eau grâce aux buses de rinçage améliorées
- Hygiène
- Surveillance électronique de la température de l'eau de rinçage
- Boiler volumineux
- Filtre couvrant toute la cuve
- Pompe à purge automatique
- Cuve de lavage entièrement emboutie sans soudure
- Sécurité et ergonomie
- Capot breveté : lavage aisé et sécurité accrue
- Marche très silencieuse
- Efficacité garantie au travers de l'auto diagnostic électronique
- Cuve positionnée vers l'avant pour un nettoyage facile
- Composants accessibles par le panneau avant
- Grâce à leurs hauteurs utiles élevées jusqu'à 470 mm, ces machines sont parfaitement conçues pour les grandes assiettes et les plateaux et permettent à l'équipe de cuisine une charge ergonomique et rapide. Le DS 2001 prend même les plats à pâtisserie et les bacs gerbables norme Europe (caisses E2).
- Exécution : acier inoxydable
- Rendement/h : 24 à 60 casiers
- Dimensions casier : 600 x 500 mm
- Doseur pour liquide de rinçage
- Contact de porte
- Protection contre la marche à sec
- Résistance de cuve : 3,0 kW
- Résistance de la chaudière : 9,5 kW
- Durée des cycles : 60/110/150 secondes + infini (8 minutes) + auto-nettoyage
- Consommation d'eau à 2 bar : 3 litres
- Contenance de la cuve : 30 litres
- Pression d'entrée de l'eau : 2,5-4 bar
- Raccord pour l'eau : G 3/4" M
- Écoulement : Ø 50 mm
- Pieds : à vérins réglables 30 mm
- Puissance totale : 11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- Dimensions : L 790 x P 840 x H 1570/maxi. 2080 mm
- Dotation : 1 casier à assiettes, 1 casier à couverts, 1 casier à tasses
- Adaptée pour plaques de cuisson, plateaux, bacs GN jusqu'à 600/400 mm.
- Livraison sans table de tri et de glissement
- Poids : 114,7 kg

310109249



CONSOMMABLES CUISINE ET SALLE

SERVIETTES DE TABLE	188 et 189
SETS ET CHEMINS DE TABLE.....	190
NAPPAGE.....	191
RECEPTION.....	192
CONSOMMABLES POUR LA SALLE	193
VAISSELLE JETABLE.....	194 et 195
RESTAURATION SUR LE POUCE ET VENTE A EMPORTER.....	196 et 197
EMBALLAGE EN CUISINE	198
EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE.....	199 et 200



LES SERVIETTES DE TABLE

Le Groupe RESO vous propose une gamme impressionnante de coloris pour vos nappages et serviettes... affirmez votre personnalité et valorisez votre établissement !

Choisissez votre matière...

La ouate



C'est une matière très douce au toucher et particulièrement absorbante. Les formats et couleurs sont nombreux, dans des qualités allant de 1 à 3 plis.

La ouate pointe-à-pointe



Elle est plus résistante que la ouate classique, grâce à la technologie du micro-gaufrage. La serviette plus épaisse apporte un confort maximum.

Le non-tissé, voie sèche



Il est ultra-résistant, très absorbant et au toucher proche du tissu. Sa tenue est excellente pour les pliages.

Vos décors...

Un large choix de décors thématiques pour la mise en scène de vos tables :



Choisissez votre couleur...

LES ENSOLEILLES



LES CLASSIQUES



LES TONIQUES



LES INTENSES



Ou votre personnalisation...

Le Groupe RESO vous accompagne sur les marquages pour réaliser des produits personnalisés.





DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES

Distributeur grande capacité pour plus d'hygiène et de confort d'utilisation. Plastique gris.

101842

001104 > Serviette blanche 1 pli
21 x 33 cm. Colis de 9 000.

001108 > Serviette blanche 2 plis
21 x 33 cm. Colis de 4 000



SERVIETTES OUATE BLANCHE

Douce au toucher, la ouate est particulièrement absorbante.

Existe en 1, 2 et 3 plis,
du 20 x 20 cm au 48 x 48 cm.



SERVIETTES OUATE COULEUR

Large gamme de coloris et décors.
Existe en 2 plis et 3 plis.

Formats 20 x 20 cm, 24 x 24 cm,
30 x 30 cm, 33 x 33 cm, 30 x 39 cm,
39 x 39 cm, 40 x 48 cm et 48 x 48 cm



SERVIETTES OUATE POINTE-A-POINTE

Large gamme de coloris et
de décors.

Existe en 20 x 20 cm, 33 x 33 cm
et 38 x 38 cm



SERVIETTE POCLETTE EN NON-TISSE

Serviette pliée en forme de pochette
à couverts, fonctionnelle et chic.

PERSONNALISABLE



SERVIETTES EN NON-TISSE

Disponibles en nombreux coloris,
de 45 g à 85 g/m²

Formats 20 x 20 cm, 40 x 40 cm
et 48 x 48 cm



SERVIETTES ELEGANCE®

Grâce à leur douceur, leur tenue
(140 g/m²) et leur effet légèrement
satiné, ces serviettes de grande qualité
offrent tous les avantages du textile sans
les inconvénients liés à l'entretien d'une
serviette textile classique.

Existe en 40 x 40 et 48 x 48 cm



POCLETTE A COUVERT

Pochette papier contenant une
serviette ouate ou non tissé dans
laquelle les couverts peuvent être
glissés.

PERSONNALISABLE



TERRALOVE

Matériau ne contenant aucun liant
chimique, ni substance allergène
et 100% compostable.

Carton de 640. Format 40 x 40 cm





SETS ET CHEMINS DE TABLE



SETS DE TABLE EN KRAFT
 Une véritable alternative écologique et esthétique! Produit biodégradable selon la norme EN 13432.
 Format 30 x 40 cm en kraft brun.



SETS DE TABLE EN PAPIER
 Une large gamme de coloris pour donner le ton!



SETS EN NON-TISSE
 Matériau opaque et de bonne tenue, large gamme de coloris.



SETS DE TABLE EN SKIN
 Toucher très luxueux et antidérapant sur ses deux faces, ce qui lui confère une remarquable stabilité sur la table et une parfaite tenue des couverts posés.



TETE A TETE EN PAPIER
 Format 40 x 120 cm en colis de 500.
 Nappes bord à bord en 40 x 60 cm ou 40 x 70 cm. Idéales pour recouvrir les tables de brasserie.



TETE A TETE EN NON-TISSE
 En rouleau de 24 m prédécoupé tous les 1,20 m. Largeur 40 cm.
 Large choix de coloris et de décors.



TETE A TETE EN SPUNBOND
 En rouleau de 24 m prédécoupé tous les 1,20 m. Largeur 40 cm. Matière essuyable parce qu'imperméable! Elle est de plus, conforme aux normes alimentaires, anti-bactéries et antistatique. Existe en sets de table



CHEMIN DE TABLE
 Rouleaux de 0,30 x 24 mètres.
 En papier ou en non-tissé.
 Large choix de décors et coloris.



NAPPAGE



NAPPES PAPIER BLANCHES

Existent dans d'autres formats et également en rondes

000787 > 30 x 40cm. Par 1000
 000788 > 60 x 60cm. Par 500
 000789 > 70 x 70cm. Par 500
 000790 > 70 x 110cm. Par 250
 000791 > 80 x 120cm. Par 250



ROULEAUX PAPIER BLANC

En 1 m, 1,2 m de large avec effet damassé, toile de lin...



NAPPES PAPIER COULEUR

Existent en teintes vives ou pastels, en de nombreux formats. du 30 x 40 au 80 x 120 cm.



ROULEAUX PAPIER COULEUR

Large choix de couleurs vives ou pastels avec effet damassé, toile de lin, décor vichy...



NAPPES NON-TISSE EVOLIN®

Le matériau le plus proche de l'aspect et du toucher du tissu. Le choix haut de gamme pour les établissements souhaitant une image impeccable sans les coûts et contraintes du nappage en tissu.



ROULEAUX NON-TISSE

Matériau lourd et opaque pour draper impeccablement vos tables et buffets. Tombé textile et grande résistance. Très large choix de coloris et de formats.



ROULEAUX TERRALOVE

Matière éco-responsable, 100% compostable et présentant toutes les qualités d'un non-tissé. Large choix de coloris. Largeur 1,20 m, en rouleau de 8 ou 25 m



NAPPE SPUNDBOUND

Le Spunbound : matière non-tissée novatrice quasiment indéchirable, déperlante, qui n'absorbe pas les liquides. Essuyable : un coup d'éponge et la nappe revient à son aspect d'origine. Rouleau de 1,20 x 50 m. Rouleau tête à tête 0,40 x 50 m (prédécoupé tous les 30 cm).



NAPPES EN TEXTILE

Large collection de nappes en tissu imprimé enduit imperméable, se nettoyant avec une lavette humide et ne nécessitant pas de repassage.



RECEPTION



BOUGIES

Pour une ambiance cosy et chaleureuse... Le Groupe RESO vous propose des bougies antiques, cylindriques, photophores...



DENTELLES

Le Groupe RESO propose une gamme complète de dessous de verre, dentelles rondes, ovales, rectangulaires, gaufrées...



PLATEAUX BUFFET

Rond, octogonal ou rectangulaire. Carton or ou argent.



MISES EN BOUCHE

Mises en bouche, verrines, cuillères... Laissez libre court à votre créativité grâce à une gamme complète de moules et contenants pour amuse-bouches et mignardises.



Produit
biodégradable

PIQUES À COCKTAIL, PINCES, MINI-BROCHETTES...

Toute une gamme en bambou... Un matériau écologique !



BOITES TRAITEUR

Boîtes traiteur blanches compatibles avec plateaux métallisés. Boîtes traiteur à fenêtre, pour emballage des plateaux petits fours salés et sucrés.

LES CONSOMMABLES POUR LA SALLE



IMPRIMES

Blocs maître d'hôtel, blocs addition, bobines carte bleue, tickets de caisse... sans bisphénol A. Le Groupe RESO vous propose également la possibilité de personnaliser vos imprimés avec le logo de votre établissement.



BOBINES

Large gamme de bobines.

BOBINES CARTE BANCAIRE

Bobines thermiques 57 x 40 x 12
102846 > Lot de 5

BOBINES ADDITION

Bobines thermiques 80 x 80 x 12
102847 > Lot de 10



RINCE-DOIGTS

Parfum citron.
Format sachet 80 x 60 mm.
101667 > Carton de 1000



SERVIETTE RAFRAICHISANTE

Parfum citron.
Format sachet 160 x 36 mm.
104455 > Carton de 5 x 100



SOUS-VERRES ORNEMENT Ø 90mm

129667 > 4 boîtes distributrices de 500
129668 > 10 paquets de 100



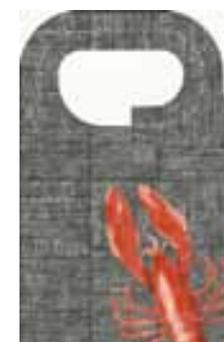
MARQUEURS STEACK EN PLASTIQUE

10 boîtes de 200
129669 > Saignant
129671 > À point
129672 > Bien cuit
129673 > Bleu



CURE-DENTS EMBALLAGE INDIVIDUELS

129674 > 20 boîtes de 1000



BAVOIR "BY THE SEA"

S'attache autour du cou. Dim 40 x 60 cm
129675 > 4 x 50 ex.

VAISSELLE JETABLE



GOBELET BLANC
Conditionné par
30 x 100.
101620 > 10 cl
101621 > 20 cl



**GOBELET
TRANSLUCIDE**
Conditionné par
30 x 100.
101622 > 20 cl



**GOBELET BOISSON
CHAUDE**
En carton avec cou-
vercle dôme.
102072 > 25 cl
120160 > 10 cl



**VERRE A BIÈRE
VERRES A PIED**



**FLUTE A
CHAMPAGNE**
Monobloc.
100917
> 10 cl, par 100



TASSES BLANCHES
Fabrication
thermoformée.
Conditionnées par
20 x 50.
101629 > 10 cl
Conditionnées par
16 x 50.
101839 > 20 cl



BOL A SOUPE
Conditionnés par
6 x 100.
101712
> 35 cl, Ø 118 mm



COUVERTS
Existents également en cristal.
Blanc
101641 > Couteau
101642 > Fourchette
101643 > Cuillère
101636 > Petite cuillère

Silver
111275 > Couteau
111274 > Fourchette
111276 > Cuillère
111277 > Petite cuillère



AGITATEURS
Boîte distributrice de
1000 agitateurs.
100669



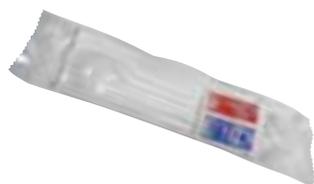
**ASSIETTE CARTON
PLASTIFIE**
Conditionnée par 10 x 50.
101633 > 230 mm
Conditionnée par 5 x 100.
101634 > 180 mm



ASSIETTE PLASTIQUE
Conditionnée par 16 x 100.
101630 > 170 mm
Conditionnée par 10 x 100.
101631 > 205 mm
Conditionnée par 10 x 100.
101632 > 220 mm



**ASSIETTE
OCTOGONALE**
Large gamme de
couleurs. Ø 185
et 240 mm.
Existe également
en carré. Couvercle
vendu séparément.



SACHETS COUVERTS
Conditionné par 250.
101638 > Serviette - Couteau - Fourchette - Petite
cuillère - Sel - Poivre, en blanc
101640 > S-C-F-PC, en blanc
111245 > S-C-F-PC, en cristal

VAISSELLE BIODÉGRADABLE



PLATEAU REPAS

En fibre et roseau de canne. Totalement biodégradable. 5 compartiments. Conditionné en carton de 200.

104342 > Plateau 300 x 245 mm
104343 > Couvercle 310 x 250 mm



ASSIETTES CARRÉES FIBRES VÉGÉTALES

Totalement compostables et biodégradables. Carton de 500.

120125 > 150 x 150 mm
120126 > 200 x 200 mm



ASSIETTES RONDES FIBRES VÉGÉTALES

Totalement compostables et biodégradables. Carton de 500.

103028 > diam 180 mm
103029 > diam 230 mm



BOLS A SALADE PLA

Excellente transparence et résistance. Conditionné par 6 x 45.

104347 > Bol à salade 700 ml
104348 > Bol à salade 950 ml
104349 > Couvercle



COUVERTS BOIS

120127 > kit couverts 3p bois carton de 500

Fourchette en bois servipack carton de 2000.

Couteau en bois servipack carton de 2000.

Cuillère en bois. Carton de 2000.

Cuillère dessert en bois. Carton de 2500



COUVERTS BAMBOU

Naturellement biodégradable. Conditionnés par carton de 500.

104344 > Couteau 175 mm
104345 > Fourchette 175 mm
104346 > Cuillère 175 mm



COUVERTS PLA

Conditionnés par 1000.

103053 > Couteau 170 mm
103054 > Fourchette 160 mm
103055 > Cuillère 150 mm

Privilégiez l'usage de vaisselle jetable recyclable et compostable !

Produits en PLA, à base d'amidon de maïs et de cellulose. Produits en fibre de canne, à base de canne à sucre et de bois biodégradable.

Une vaisselle 100% biodégradable, compostable et recyclable.

Garantie sans OGM.



BOL EN FIBRES

104352 > Carton de 600.
Bol 50 cl, H 83mm, Ø 114 mm

104353 > Carton de 600.
Couvercle pour bol 50 cl



VERRES PLA

Translucides. Conditionnés par 1000.

103056 > 25 cl
103057 > 36 cl
103058 > Couvercle pour 36 cl



GOBELETS CARTON PLA

Pour boisson chaude. Résistant jusqu'à +180°C. Conditionnés par 1000.

103059 > 28 cl
103060 > 45 cl



GOBELETS CHAUDS ET FROIDS

120128 > Carton de 500
Ø 84 mm



RESTAURATION SUR LE POUCE ET VENTE A EMPORTER



PYRAMIPACK

Boîte pour la vente à emporter à couvercle séparé cristal anti-buée, fonds et couvercles dans le même sachet.

Existe en 150, 250, 500 ou 750 ml en noir, cristal ou vert anis.



BOITE A KEBAB

Par paquet de 250.

102314
> Dim. 25 x 20,5 x 7,5 cm



COQUE A HAMBURGER

Carton de 500.

101758



BOITE A PIZZA

Par paquet de 100.

101759 > Dim. 29 x 29 x 3,5 cm
101760 > Dim. 33 x 33 x 3,5 cm
104433 > Dim. 40 x 40 x 3,5 cm
104434 > Dim. 17 x 27 x 7,2 cm pour calzone

Le Groupe Reso propose une large gamme de plateaux repas, du plus économique au plus prestigieux...



BOITE A TORTILLA/WRAP

Boîtes en carton certifié FSC®, fenêtre transparente conçue à partir de matériaux renouvelables.

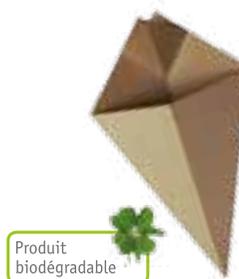
104358 > Dim. 9 x 5 x 13 cm



SACHET A FRITES

En papier ingraissable. Taille 12 x 12 cm.

104354 > Carton de 1000



CONE POUR FRITES

250 g. Paquet de 200 ex.

104356
> Dim. 27 x 16 cm



BOITE A FRITES

Boîte en carton "feel green" 135 g.

Paquet de 200.
104355
> Dim. 13 x 8 x 13,5 cm



SACS CABAS KRAFT

Papier kraft 80g/m². Conditionnés par 250 ex.

Dim. : 160 x 320 x H 350 mm
104362 > Blanc
104363 > Brun

SAC SOS KRAFT

Conditionnés par 5000.

104440 > Dim. : 20 x 16 x 40 cm
104441 > Dim. : 18 x 11 x 34 cm



SACS SANDWICH

Kraft brun à fenêtre PP
100/40 x 360 mm.
101147 > Carton de 2000

Kraft blanc imprimé
100/30 x 360 mm.
104435 > Carton de 1000



POTS A SAUCE

En polystyrène translucide. Couverts
vendus séparément. Existents en
3,5 - 6 - 7,5 - 10,5 et 13 cl
100717 > 6 cl



SACHETS CROISSANTS

Sacs neutres pour satisfaire une large
clientèle. Carton de 1000.

104436 > 1 à 2 croissants
104437 > 2 à 3 croissants
104438 > 3 à 4 croissants



SEKIPACK

Bol à salade à couvercle sécable.
Existe de 150 à 2000 CC.



ELIPACK

Barquette à couvercle lié pour utilisation
froide.
Existe de 150 à 2000 CC.



QUADRIPACK

Assiette carrée avec ou sans couvercle
cristal. Existe en ravier ou assiette
compartimentée.



BARQUETTES LIAISON FROIDE

Gamme complète pour liaison
froide en collectivité. Barquettes
scellables de 150 g à 5 kg.



BARQUETTES LIAISON CHAUDE

Large gamme de contenances, boîte avec
couvercle charnière. Existe en compartimentée.
Résistance jusqu'à 130°C.
Compatible micro-onde.



GAMME ALUMINIUM

Résiste de -20 à +380°C.
Barquettes, ramequins, godets,
plats bi ou tri-compartmentés...



BARQUETTES CHARCUTIERES

De 40 à 3000g.



BARQUETTES SCELLABLES

Large gamme de barquettes
à sceller, différentes capacités,
compartimentées ou non.



FILM POUR MACHINE A SCELLER

En différents formats et
matériaux en fonction des barquettes
à sceller.



EMBALLAGE EN CUISINE



FILM ÉTIRABLE

Film étirable pour contact alimentaire en boîte distributrice avec zip cut.

Longueur 300 m

771281 > Largeur 30 cm

771282 > Largeur 45 cm

102726 > Recharge film
300 x 30 cm

102727 > Recharge film
300 x 45 cm



FILM ÉTIRABLE PRESS & CUT

Boîte distributrice en PVC d'un rouleau de film alimentaire 8 microns. Permet d'obtenir par simple pression une découpe précise et sans déchirure.

104398 > Dim. 30 x 300 m

104399 > Dim. 45 x 300 m



ALUMINIUM

100725

> Boîte distributrice alu 200 x 45 cm
102131

> Recharge alu 200 x 45 cm
100724

> Boîte distributrice alu 200 x 29,5 cm
102130

> Recharge alu 200 x 29,5 cm



SACS DE CONGELATION

Épaisseur 9µ. Vendus par 1000.

104000 > Format 17 x 22 + 3

101141 > Format 23 x 31 + 3

101840 > Format 30 x 35 + 3

100914 > Format 35 x 50 + 3



POCHE A DOUILLE

Préconisée pour l'utilisation de produits froids. Poches pâtisseries jetables 30 x 45 cm.

Boîtes distributrices de 100.

104001 > Boîte de 100



PAPIER CUISSON

Multi-passages, biodégradable, grande résistance aux hautes températures.

En formats 600 x 400 mm. Existe en 530 x 325 mm

102315 > Boîte de 500 feuilles



SACS POUR EMBALLAGE SOUS VIDE

Sacs de conservation 90 microns, adaptés à la congélation. Utilisation en bain-marie jusqu'à 70°C. Existents du 150 x 200 mm au 400 x 500 mm.

104360 > 150 x 300 mm



HOUSSE DE PROTECTION POUR TRANCHEUR

Polyéthylène épaisseur 14 microns. Dim. 1150 x 740 mm

100912 > Carton de 200



ROULEAU DE HOUSSE DE PROTECTION POUR ECHELLE PATISSIÈRE

Dim. 650/250 x 1850 mm

104400 > Rouleau de 100 GN1/1

Dim. 770/315 x 1800 mm

104401 > Rouleau de 100 GN1/1

Dim. 770/375 x 1900 mm

104402 > Rouleau de 100 GN2/1

104403 > Dévidoir pour housse échelle



HOUSSE DE PROTECTION POUR ECHELLE

Dim. 1150 x 1800 mm, 15 microns
100910

> Rouleau de 200 GN1/1

Dim. 1450 x 1800 mm, 14 microns
100911

> Rouleau de 200 GN2/1



LES E.P.I : PROTECTION JETABLE DE LA TETE



**FILET
À CHEVEUX**
En résille nylon.
104138 > Sachet de 100



CHARLOTTE RONDE
Polypropylène non tissé 14 g/m².
100894 > Blanc boîte de 100
101357 > Bleu boîte de 100

CHARLOTTE CASQUETTE
16 g/m². Coloris blanc.
100895 > Boîte de 100

CHARLOTTE CLIP BLANCHE
100901 > Boîte de 250



TOQUE PLISSEE PAPIER
En papier crêpé extra blanc.
Réglable. H 23,5 cm
Coloris blanc.
101169 > Sachet de 10

TOQUE VISCOSE
Réglable H 23 cm. Blanche.
104139 > Sachet de 10



CALOT PAPIER
Dessus en papier perforé et
tour de tête réglable.
Coloris blanc.
100898 > Blanc / Lot de 100
100899 > Liseré bleu / Lot de 100
104140 > Liseré rouge / Lot de 100



MASQUE 1 PLI
Papier double épaisseur
avec élastique de maintien. Coloris blanc.
101351 > Boîte de 1000

MASQUE 2 PLIS
Papier double épaisseur
avec élastique de maintien. Coloris blanc.
101594 > Boîte de 100

Le recours aux vêtements à usage unique évite la transmission des micro-organismes.

- Tête : le port d'un calot, charlotte ou toque évite la chute de cheveux (cuir chevelu = 1 million de bactéries au cm² !)
- Bouche : le masque évite la dispersion des germes
- Mains : principal vecteur de contamination. Lavage fréquent, consciencieux et port de gants sont des priorités absolues.





LES E.P.I : PROTECTION JETABLE DU CORPS



BOULSE POLYETHYLENE

Fermeture par
3 boutons pression.
Epaisseur 19 µ.
Coloris blanc.

101347
> Boîte de 100

Avec fermeture à zip
104142
> Boîte de 100



TABLIER POLYETHYLENE

Taille unique.
Dim. : 120 x 70 cm.
Epaisseur 20 µ.
Coloris blanc.

101349
> Sac de 100

Tablier extra en 60 µ.
104143
> Sac de 100



SURCHAUSSURES

Polyéthylène 30 µ.
Elastique de serrage à la cheville.
Coloris bleu.

101352 > Boîte de 50 paires



DISTRIBUTEUR DE SURCHAUSSURES EN ALUMINIUM

Capacité 30 surchaussures. Dim : 23,5 x 43 x 15,3 cm

120113 > Distributeur
120114 > Recharge en PE
120115 > Recharge en non-tissé



GANTS NITRILE

Idéal en agro-alimentaire.
Norme EN 374-2 : barrière efficace
contre les produits chimiques et/ou les
micro-organismes. Non poudré

771270 > Taille S
771271 > Taille M
771272 > Taille L
771273 > Taille XL



DISTRIBUTEUR DE GANTS JETABLES EN INOX

Compatible toutes boîtes de gants.
Fixation murale.
Conforme à la démarche HACCP.
135 x 85 x 270 mm.

104158



ULTRA NITRIL 480

Dextérité et confort.
Gants spécial plonge.
Longueur 46 cm.

104173 > Taille 7
104159 > Taille 8
104160 > Taille 9
104161 > Taille 10



GANTS ANTI-CHALEUR

Pour la sortie de plats chauds
des fours, sortie d'autoclave.
Longueur 45 cm - lavable.
Protection thermique jusqu'à
150°C.

120133 > Taille 9

MÉMO

Votre commercial

.....

Tél. bureau

.....

Tél. portable

.....

Fax

.....

E-mail

.....

SAV

.....

Votre numéro de client

.....

Vos notes personnelles

.....

.....

.....

.....

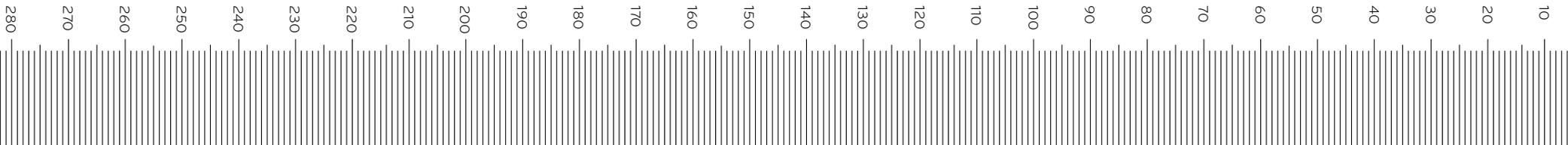
.....

.....

.....

NOTES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.





www.groupe-reso.fr