

**TARIF PUBLIC**

Consultez-nous pour vos devis

**NÉO**

2026/2027



SANTÉ / SOCIAL • ENSEIGNEMENT • PETITE ENFANCE • ENTREPRISE

**AAE**

5, rue de l'Ecorçage • ZA du Ried • 67 590 Schweighouse s/Moder

Tél : 03 88 07 26 80 • [contact@a-a-e.fr](mailto:contact@a-a-e.fr) • [www.a-a-e.fr](http://www.a-a-e.fr)

<https://collectivites.pmh.matferbourgeat.com>

# NOUVEAUTÉS 2026-2027

ASSIETTE RESTAURANT



POT INOX

CHARIOT COMPACT  
PETITE VAISSELLE



BALANCE CX 15



MANDOLINE



**MATFER  
BOURGEAT**  
COLLECTIVITÉS PMH

LA PASSION DU GOÛT

# RETROUVEZ NOTRE OFFRE DIGITALE

## ■ CATALOGUE DIGITAL



## ■ CONFIGURATEUR



## ■ PORTAIL



## ■ BLOG



# NOS UNIVERS

## SANTÉ / SOCIAL



## ENSEIGNEMENT



## PETITE ENFANCE



## ENTREPRISE



# FOCUS RSE 2026-2027

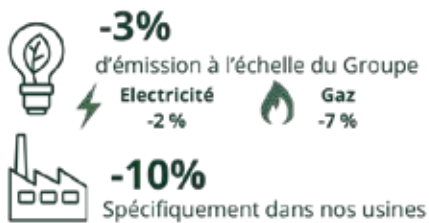
Chez Matfer Bourgeat, notre stratégie RSE est portée par une gouvernance engagée, pilotée par notre Président et structurée autour d'un Comité Stratégique épaulé par des commissions Social et Climat. Forts de 210 ans de savoir-faire, nous en sommes aujourd'hui à notre 4<sup>e</sup> collecte de données et calcul de l'empreinte carbone pour l'ensemble des entités du Groupe. Nous concevons pour la restauration collective des équipements durables alliant excellence industrielle et impact positif. Cette présentation synthétise notre ambition de construire, ensemble, un avenir neutre en carbone.

## Certifications



## Environnement

### SOBRIÉTÉ ÉNERGÉTIQUE



### RÉDUCTION DES DÉCHETS



### MOBILITE PLUS DURABLE POUR REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE



## Logistique

Le transport de marchandises constitue un enjeu majeur de la transition écologique. En 2024, nous avons considérablement réduit l'impact carbone de nos transports grâce au dropshipment, rendu possible par le développement des outils digitaux. Pour exemple, 63% des colis MATFER sont envoyés via DPD et leur impact a diminué significativement.

CO <sub>2</sub> /exp 2023	CO <sub>2</sub> /exp 2024
0,36	0,21

### REPARTITION DES FOURNISSEURS USINES

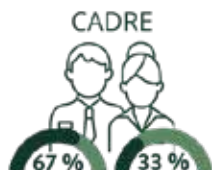


## Social

### PARCOURS PROFESSIONNEL DURABLE ET SÉCURISÉ



### REPARTITION HOMME/FEMME CADRE



### INDEX D'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE



### REPARTITION HOMME/FEMME



### FORMATION HOMME/FEMME



### SALARIÉ DE + 55 ANS



### DYNAMIQUE DE PRÉVENTION CONTINUE



# AMBITIONS 2030

## ÉCO-CONCEPTION



**100 %**  
de nos nouveaux produits  
seront éco-conçus

### PRINCIPES CLÉS

	
Privilégier des designs économes en matières et énergie	Intégrer des matériaux recyclés et recyclables
	
Faciliter la réparation et le remplacement des pièces	Simplifier le démontage pour une meilleure valorisation en fin de vie

### FEUILLE DE ROUTE

-  Analyses de cycle de vie systématiques
-  Optimisation des processus de développement
-  Suivi des indicateurs de performance

## Emballage responsable

	<b>40%</b> de matières plastiques recyclables dans nos emballages		<b>+10%</b> Valorisation de nos déchets	
	<b>-5%</b> Rebuts de production		<b>-5%</b> Volume de nos emballages	
<b>75%</b> Taux recyclage emballage				



## Logistique responsable

Déployer des véhicules moins émissifs et collaborer avec des partenaires engagés dans la mobilité bas-carbone :

- Augmenter la part de solutions très faibles émissions sur le premier et le dernier km (livraison en vélos cargos ou en véhicules électriques) ;
- Diversifier le mix énergétique de la flotte d'acheminement (Diesel, biocarburant, biogaz, électrique) ;
- Optimiser le taux de chargement pour éviter les trajets à vide ;
- Réduire les distances parcourues par une meilleure planification ;




Cette démarche contribue à bâtir une chaîne de transport durable et efficiente.



## Engagement RSE fournisseurs

Chaque référencement produit fait l'objet d'une évaluation approfondie intégrant et notant des critères RSE. Dans une logique d'amélioration continue, nos outils d'évaluation évoluent pour renforcer la responsabilité partagée et consolider des relations durables et responsables. En 2024, notre questionnaire RSE fournisseurs intègre désormais les thématiques Bilan Carbone et Ecoconception.















Le standard Net Zéro est le seul cadre mondial permettant aux entreprises de fixer des objectifs de zéro émission nette conformes aux sciences du climat. Les objectifs SBTi sont d'ailleurs alignés par rapport à cette norme :

	<b>-2,5 %</b> d'émissions annuelles jusqu'en 2030 soit -25 à -30% d'ici 2030 et -90% d'ici 2050 sur 95% des émissions		<b>-25 à 30%</b> d'ici 2030 sur 67% des émissions et -90 % d'ici 2050 sur 90 % des émissions		SCIENCE BASED TARGETS <small>DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION</small>
---	--	---	--	---	--

# SOMMAIRE

5	LA VAISSELLE
31	LES COUVERTS
37	LA VERRERIE
49	LE BUFFET
73	L'USAGE UNIQUE
85	LES USTENSILES DE CUISINE ET LE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE
145	LE STOCKAGE ET LA MANUTENTION
189	LE MOBILIER
195	L'HYGIÈNE ET L'ENTRETIEN
211	LES VÊTEMENTS

## Légende des pictogrammes utilisés

 Nouveauté au catalogue	 Empilable	  Compatible induction / Non compatible induction
 Fabriqué par le Groupe Matfer Bourgeat	  Micro-onde / Non compatible micro-onde	  Four / Non compatible four
 Fabriqué en France	  Lave-vaisselle / Non compatible lave-vaisselle	  Tenue au froid / Tenue au chaud

05

LA VAISSELLE





**NOOS**

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		190		12	050856	4,16
assiette plate		220		12	050850	5,22
assiette plate		245		12	050858	6,03
assiette creuse		132	22	12	050851	2,89
assiette creuse		150	23	12	050852	3,14
assiette creuse		220	36	12	050853	5,22
assiette creuse		190	28	12	050854	4,41
bol	40	130	50	12	050870	4,92
bol	60	150	55	12	050872	5,97



**ELOA**

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		160		6	050337	3,01
assiette plate		210		6	050336	3,29
assiette plate		250		6	050335	3,86
assiette plate		270		6	050333	4,62
assiette plate		320		2	050331	10,70
assiette creuse		200	35	6	050338	3,31
assiette creuse		215	55	6	050342	3,34
bol	38,5	120	50	3	050339	3,55
bol	55	155	60	2	050330	4,42



**DELTA**

Porcelaine hôtelière. Grande aile. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate	160		12	050427	3,20
assiette plate	200		12	050424	3,56
assiette plate	240		12	050423	4,14
assiette plate	270		12	050422	5,58
assiette creuse	220	20	12	050425	3,87



**CLÉLIA**

Porcelaine hôtelière. Qualité économique. Bords relevés pour faciliter la prise en main. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette carrée	120	120			6	466760	2,85
assiette carrée	160	160			6	466759	3,50
assiette carrée	210	210			6	050211	5,62
assiette carrée	240	240			6	466758	7,07
assiette carrée	270	270			6	050208	8,99
assiette creuse	195	195	41		6	466761	6,52



Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette rectangulaire		200	130		6	466762	6,22
assiette rectangulaire		300	200		4	050214	9,90
assiette rectangulaire		350	230		4	050212	14,35
coupelle	7	63	63	33	6	401690	1,95
coupelle	10	80	80	35	12	469037	2,62
coupelle	50	140	140	55	6	469036	5,98
bol	36	125	125	45	6	466767	3,62
saladier	180	200	200	90	4	466764	12,50

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle	80	80	12	051585	1,62



**CLÉRY**

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Aile moyenne. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate	165	20	12	050476	2,50
assiette plate	205	20	12	050474	3,73
assiette plate	230	30	6	050472	4,73
assiette creuse	200	40	12	050477	4,45



**ROMUS**

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Aile petite. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate	120	20	12	050558	2,30
assiette plate	170	20	6	050551	2,43
assiette plate	200	25	12	050549	5,10
assiette plate	240	30	6	050547	4,92



**PLUME**

Porcelaine hôtelière renforcée au magnésium. Ultralégère.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
160	6	054122	6,16
225	6	054126	11,06



**DIAMOND**

New Bone China. Émail ivoire.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		215			20	4	050963	6,47
assiette plate		280			20	4	050962	10,63
assiette creuse	50	205			37	6	050964	7,10
assiette rectangulaire			293	173	31	4	050966	9,10
bol	30	107			57	6	050965	2,70



**ISLA**

Porcelaine vitrifiée. Ultra résistante. Légère. Garantie 5 ans anti ébréchure.

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		170	12	408628	5,58
assiette plate		210	12	200697	7,33
assiette plate		234	12	200698	9,64
assiette creuse	50	250	12	200700	14,13



Distribution Exclusive FRANCE

**PANAMA**

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		150		12	050375	3,05
assiette plate		200		12	050374	4,71
assiette plate		230		12	050373	4,91
assiette plate		250		12	050372	5,58
assiette plate		270		12	050371	6,47
assiette creuse	25	230	35	12	050377	4,91
ravier	20	100	55	24	050381	5,94
bol à consommé	45	120	67	12	050398	10,45



**XTANBUL**

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		170		12	050572	4,03
assiette plate		210		12	050570	4,71
assiette plate		230		12	050568	5,69
assiette plate		250		12	050581	6,15
assiette plate		270		12	050566	6,52
assiette creuse	30	220	40	12	050574	4,81



**POLO**

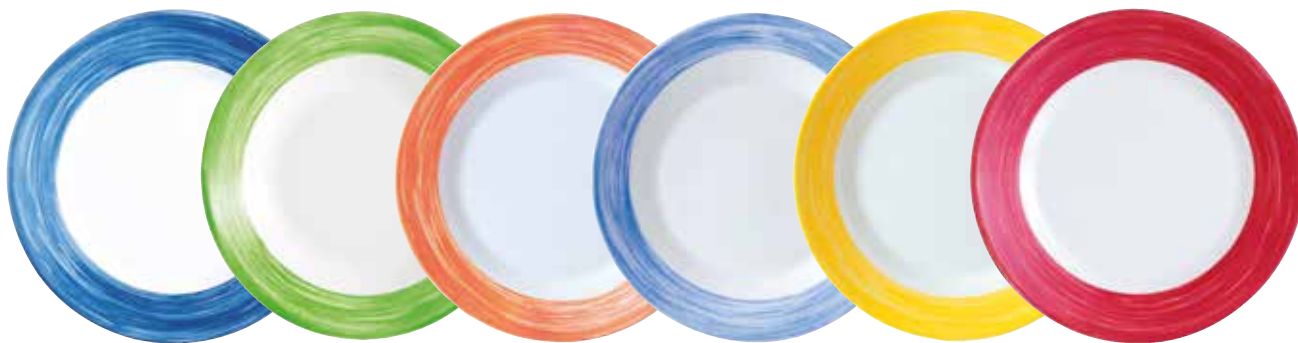
Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		160				6	050354	3,14
assiette plate		200				6	050352	3,90
assiette plate		230				6	050350	4,17
assiette plate		250				6	401791	4,16
assiette plate		275				6	050348	5,57
assiette creuse	34	230				6	050356	4,22
coupelle	22	130			40	6	050366	2,96
coupelle	42	170			50	3	050362	4,00
tasse à consommé	26		95	55	55	6	050369	4,72





Verre trempé. Fabrication française. Les ailes de couleurs différentes peuvent servir à distinguer des régimes alimentaires, des services distincts. Décor garanti lave-vaisselle.



assiette plate



coupelle



bol



ravier

**BRUSH BLUE JEAN**

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		155			6	552143	7,23
assiette plate		195			6	552142	7,98
assiette plate		235			6	552141	8,74
assiette creuse		225			6	552144	8,99
coupelle	11	120			6	552146	5,82
bol		130			6	552147	7,03
ravier	24,3		11	11	24	552148	9,44

**BRUSH BLEU**

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		155			6	552754	7,23
assiette plate		195			24	552753	7,98
assiette plate	25	235			24	552752	8,74
assiette creuse		225			6	552791	8,99
coupelle	11	120			6	552756	5,82
bol		130			6	552758	7,03
ravier	24,3		11	11	24	434519	9,44



**BRUSH ORANGE**

Type	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate	155	24	552769	7,23
assiette plate	195	6	552768	7,98
assiette plate	235	6	552767	8,74
assiette creuse	225	6	552790	8,99
bol	130	6	552773	7,03

**BRUSH VERT**

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		155	6	552764	7,23
assiette plate		195	6	552762	7,98
assiette plate		235	6	552760	8,74
assiette creuse		225	6	552788	8,99
couppelle	11	120	6	552765	5,82
bol		130	6	552766	7,03

**BRUSH CHERRY**

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		155			6	552011	7,23
assiette plate		195			6	552010	7,98
assiette plate		235			6	552009	8,74
assiette creuse		225			6	552012	8,99
couppelle	11	120			6	552013	5,82
bol		130			6	552018	7,03
ravier	24,3		11	11	24	552014	9,44

**BRUSH JAUNE**

Type	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate	155	6	552779	7,23
assiette plate	195	6	552777	7,98
assiette plate	235	6	552775	8,74
assiette creuse	225	6	552783	8,99
bol	130	6	552786	7,03



**BRUSH BLUE JEAN**

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse thé	19		12	552151	6,78
sous-tasse thé		140	6	552152	6,18
bock	25		6	552153	6,28



**BRUSH CHERRY**

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse thé	19		12	552020	6,78
sous-tasse thé		140	6	552023	6,18
bock	25		6	552024	6,28



### NOVA AQUITANIA

Verre trempé. Fabrication française.

Type	C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
Assiette plate		155		14	24	200898	1,50
Assiette plate		225		20	24	555007	1,60
assiette creuse		225	225	27	24	555008	1,65
Coupelle	20	130		37	24	555006	1,55
Bol	50	131		70	12	555005	1,90



### HÔTELIÈRE UNIE

Verre trempé. Fabrication française.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate	155		6	552660	3,81
assiette à dessert	195		6	552662	4,92
assiette plate	235		6	552664	5,27
assiette creuse	225	29	6	552666	5,62



### FESTON

Verre trempé.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette à dessert	190	19	6	552624	1,45
assiette plate	230	22	6	552620	1,75
assiette creuse	210	31	6	552622	1,70



### STAIRO

Verre trempé. Fabrication française. Résistance mécanique optimale. Ultra légère. Assiettes avec des stries concentriques en relief.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		190		24	050002	1,50
assiette plate		235		24	050005	1,55
assiette plate		250		24	050000	1,70
assiette creuse		235	29	24	050003	1,70
bol	50	132	68	6	050004	2,11

## VAISSELLE VERRE TREMPÉ



ARCOROC  
MADE IN FRANCE



NEW

### RESTAURANT

Verre trempé. Assiette extra-résistante adaptée aux normes requises pour la distribution et le service des repas dans les établissements de santé. Fond plat. Au moins trois fois plus résistante que les assiettes en porcelaine. Conforme à la norme EN12980.

U.V.	Code	Prix HT
12	552086	7,70



LA VAISSELLE



ARCOROC  
MADE IN FRANCE



### RESTAURANT FILET BLEU

Verre trempé. Fabrication française. Décor garanti-lave vaisselle.

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		155	6	552875	5,27
assiette plate		195	6	552877	6,78
assiette plate		235	6	552879	7,28
assiette creuse		225	6	552881	7,53
bol	51	132	6	552898	6,03



ARCOROC  
MADE IN FRANCE

### RESTAURANT FILET BORDEAUX

Verre trempé. Fabrication française. Décor garanti-lave vaisselle.

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		155	6	552800	5,27
assiette plate		195	6	552802	6,78
assiette plate		235	6	552804	7,28
assiette creuse		225	6	552808	7,53
bol	51	132	6	552836	6,03



ARCOROC  
MADE IN FRANCE

### RESTAURANT

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette plate		155			18	6	552690	3,86
assiette plate		195			22	6	552692	4,42
assiette plate		225			22	6	552704	5,67
assiette plate		235			26	6	552694	5,27
assiette plate		254			25	6	552696	5,67
assiette creuse		225			35	6	552698	5,27
assiette à steak			330	260	30	12	552706	5,27
bol	52	132			74	6	552726	2,56
bol à consommé	31	102			58	6	552728	4,82
saladier	31,5	120			47	6	552735	3,01
coupelle	11	120			26	6	552739	2,91
coupelle	27,5	160			37	6	552741	4,27

IN SITU Création.



**CLOCHE BASSE**

Pour assiette ø 232mm maximum. Cloche pour remise en températures. Très bonne tenue chimique. Résistance aux chocs sauf à froid.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
polyamide	232	50	1	262101	19,04



**CLOCHE BASSE**

Pour assiette ø 232mm maximum. Cloche pour maintien en température. Très bonne tenue chimique. Résistance aux chocs sauf à froid.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
polypropylène	240	50	1	262102	8,64



**CLOCHE INOX**

Pour assiette ø 260mm. Acier inoxydable 18.8. Avec barrette.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
265	75	1	061860	17,84



**COUVRE-ASSIETTE**

Copolyester fumé. Pour assiette ø 230-240mm.

Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	290	110	70	1	262000	11,85



**COUVRE-ASSIETTE**

Copolyester transparent. Pour assiette ø 230-240mm.

Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	180	113	70	1	262100	11,85
280	220	94	75	1	262103	13,59



**COUVRE-ASSIETTE**

Polypropylène. Pour assiette ø 230-240mm.

Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	215	130	70	1	262300	7,58
270	245	90	70	1	262303	8,09

## VAISSELLE ADAPTÉE SÉNIORS



NEW



### RESTAURANT

Verre trempé. Assiette extra-résistante adaptée aux normes requises pour la distribution et le service des repas dans les établissements de santé. Fond plat. Au moins trois fois plus résistante que les assiettes en porcelaine. Conforme à la norme EN12980.

	U.V.	Code	Prix HT
	12	552086	7,70



### RÉGITHERMIE

Porcelaine thermo contact. Deux compartiments. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	Ø mm	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
ronde	230			6	200750	11,86
ronde	230			6	280706	25,44
rectangulaire		240	190	6	280705	28,28



### HEAT SYSTEM

Verre trempé. Fabrication française. Tenue en température identique à la porcelaine. Fond très plat pour fonctionner avec les systèmes thermocontact. Résistance aux chocs mécaniques. Passe au lave-vaisselle sans risque bactériologique. Empilable.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
compartiment 1/1		230	62	6	552584	11,65
sans compartiment		230		6	552585	10,60
compartiment 2/3		230		12	552586	12,66
bol	40	120	62	6	292237	3,86
couvercle pour bol	40			10	054284	8,82



### AUTONOMY

Verre trempé. Puits profond pour éviter à la nourriture de sortir de l'assiette.

	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
	190	22	12	552860	5,42
	235	27	12	552861	6,13



AMBIANCE



Assiette Restaurant



Cloche à assiettes



Verre Autonomy

# Santé

Pichet isotherme



Ravier



Tasse Delta



### VAISSELLE CÉRAMIQUE ANTIDÉRAPANTE

Céramique. Le fond antidérapant permet de maintenir le produit en place sur la table réduisant ainsi le risque de renversement et d'accidents. Le fond antidérapant permet aussi de réduire très fortement les bruits lors des manipulations et protège des chocs. Contrairement aux plastiques, la céramique permet une bonne résistance aux rayures et aux aliments susceptibles de tâcher. Le produit avec son socle antidérapant passe au lave-vaisselle.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
assiette	188	30	10	052580	28,98
bol	120	60	10	052582	21,45
gobelet	68	80	10	052581	12,98



### BOL À OREILLES EN POLYPROPYLENE

Polypropylène.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	70	12	292781	5,68



### BOL

ABS.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bol	40	120	70	24	069759	5,37
couvercle		120		12	052543	3,80



### ASSIETTE CREUSE

Mélatamine.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
120	10	460309	5,47



### LILITOUCH

Fabrication végétale base céréales, oléo protéagineux, plantes à fibres, protéines, lipides et cellulose.

Résistance aux chocs.

Léger et silencieux.

Passé au lave-vaisselle, couleur définitive après premier lavage.

Passé au micro-onde.



Type	C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
rouge	16	77	18	052524	5,00
bleu	16	77	18	052525	5,00
blanc	16	77	18	200862	5,00



Type	C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
rouge	45	60	12	052534	11,35
bleu	45	60	12	052538	11,35
blanc	45	60	12	052541	11,35

Copolyester.



**BOL AVEC POIGNÉES ERGONOMIQUES**

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu	45	123	12	469995	11,20
blanc	45	123	12	469998	11,20
orange	45	123	12	469997	11,20
anis	45	123	12	469996	11,20



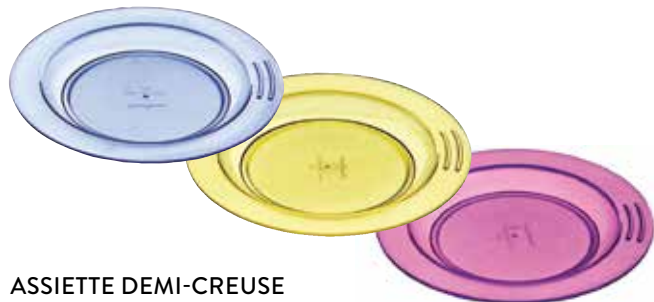
**COMPOTIER**

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu	10	120	12	410165	6,77
cassis	10	120	12	422000	6,77
vert	10	120	12	422474	6,77
jaune	10	120	12	422008	6,77



**BOL AVEC COUVERCLE**

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
bol bleu	45	25	434484	9,67
bol jaune	45	25	434477	9,67
bol vert	45	25	435387	9,67
bol cassis	45	25	191374	9,67
bol blanc	45	25	190003	9,67
couverture bleu		25	434492	4,26
couverture jaune		25	401086	4,26
couverture vert		25	401087	4,26
couverture cassis		25	401085	4,26



**ASSIETTE DEMI-CREUSE**

Type	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu	180	15	422031	8,54
jaune	180	15	422032	8,54
cassis	180	15	422036	8,54
bleu	230	15	422028	13,16
jaune	230	15	422029	13,16
vert	230	15	422030	13,16
cassis	230	15	291359	13,16



**RAMEQUIN**

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu	16	86	12	460310	7,31
jaune	16	86	12	460316	7,31
vert	16	86	12	460313	7,31
cassis	16	86	12	286116	7,31
couverture	86	48		403401	2,36

**RAVIER CARRÉ**

Type	C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu	25	97	97	12	460312	9,07
jaune	25	97	97	12	460318	9,07
vert	25	97	97	12	460315	9,07
cassis	25	97	97	12	286117	9,07
couverture				48	190987	2,53

**RAVIER RECTANGULAIRE**

Type	C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu	32	147	97	12	460311	10,47
jaune	32	147	97	12	460317	10,47
vert	32	147	97	12	460314	10,47
cassis	32	147	97	12	286118	10,47
couverture				48	403402	2,89



Mélangine.



**RAVIERS**

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	18	85	85	34	10	052520	7,97
jaune	18	85	85	34	10	052521	7,97
rouge	18	85	85	34	10	052523	7,97
blanc	27	155	70	35	10	052517	9,78
jaune	27	155	70	35	10	052518	9,78
rouge	27	155	70	35	10	405732	9,78



**ASSIETTES CARRÉES**

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	135	135	10	028020	5,53
jaune	135	135	10	288144	5,53
rouge	135	135	10	282403	5,53



**ASSIETTES CREUSES**

Petites ailes.

Type	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	205	10	059998	11,36
jaune	205	10	052528	11,36
rouge	205	10	052529	11,36



**ASSIETTES PLATES**

Type	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	175	10	052502	7,67
jaune	175	10	052506	7,67
rouge	175	10	052508	7,67
blanc	225	10	052501	12,39
jaune	225	10	052503	12,39
rouge	225	10	052504	12,39



**BOLS À OREILLES**

Type	C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	45	70	10	052531	9,57
jaune	45	70	10	052532	9,57
rouge	45	70	10	052533	9,57



**BOLS RENFORCÉS**

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
blanc	45	10	406366	8,86
jaune	45	10	052526	8,86
rouge	45	10	052527	8,86



**Gobelets**

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
blanc	20	10	052512	6,03
rouge	20	10	052515	6,03
jaune	20	10	466553	6,03



Inox. Attention à ne pas utiliser de produit trop agressif pour le lavage.



**PLATEAU 3 COMPARTIMENTS**

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
plateau	240	170	42	12	298888	10,25
couvercle	244	174	8	12	061865	5,90



**PLATEAU 4 COMPARTIMENTS**

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
plateau	240	170	33	12	299586	11,05
couvercle	255	212	22	12	061866	6,26



**PLATEAU 5 COMPARTIMENTS**

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
plateau	305	235	25	12	061861	11,90
couvercle	310	240	23	12	061867	6,97



**ASSIETTE PLATE**

Excellente résistance aux aliments susceptibles de tâcher. Bonne résistance à la corrosion, à l'oxydation ainsi qu'aux températures élevées. Vaisselle légère. Attention à ne pas utiliser de produit trop agressif pour le lavage.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	13	12	061868	13,02
230	15	12	061863	15,03



**ASSIETTE 3 COMPARTIMENTS**

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	30	12	061882	6,32
240	30	12	061883	6,84



**ASSIETTE CREUSE**

Finition brossée à l'extérieur, brillant à l'intérieur. Vaisselle légère.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	200	40	12	061884	10,75



**GOBELET INOX**

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
rebord	17,5	70	75	12	297203	5,82
bord ourlé	20	74	70	12	061864	9,84



**GOBELET DOUBLE PAROI**

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
18	73	73	12	061869	5,00



**RAVIER CARRÉ**

Finition brillante à l'extérieur et à l'intérieur. Excellente résistance aux aliments susceptibles de tâcher.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
30	122	122	41	12	061888	7,13



**BOL**

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	120	62	12	061862	7,23



**BOL À OREILLES**

Finition brillante à l'extérieur et à l'intérieur. Excellente résistance aux aliments susceptibles de tâcher.

C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
30	119	148	47	12	061886	7,62
45	139	172	52	12	061887	9,45



# PLATS, RAMEQUINS ET COUPELLES



## CASSOLETTE ÉVASÉE

Terre cuite résistante. Email transparent. Passe au four à 220°C. Ne pas faire subir de choc thermique. Ne pas utiliser sur une flamme.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	158	54	24	059925	3,59



## PLAT À OREILLES

Terre cuite résistante. Email transparent. Passe au four à 220°C. Ne pas faire subir de choc thermique. Ne pas utiliser sur une flamme.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
57	170	55	12	052284	4,32



## CASSOLETTE

Terre cuite résistante. Email transparent. Passe au four à 220 °C. Ne pas faire subir de choc thermique. Ne pas utiliser sur une flamme.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5	60	24	12	052288	1,58
7	84	30	12	052276	1,94
19	120	35	8	052278	2,66
27	140	35	8	052280	3,17
33	160	35	8	052282	3,63



## CASSOLETTE

Terre cuite résistante. Email noir satiné. Passe au four à 220°C. Ne pas faire subir de choc thermique. Ne pas utiliser sur une flamme.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5	60	24	12	052275	1,75
7	80	30	12	052277	2,21
19	120	35	8	052286	2,79



## ASSIETTE À CRÈME BRÛLÉE

Porcelaine.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
17	140	25	6	051527	7,33



## PLAT À OEUFS

Porcelaine hôtelière.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
20	146	35	6	630815	13,00



## MINI PLAT À OEUF

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
2,5	70	60	6	051357	2,99



## PLAT SABOT TERROIR

Grès. Tenue en température à 220°C. Ne pas faire subir de choc thermique.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60	215	150	38	4	051882	8,05



## PLAT SABOT

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	190	115	40	4	051260	5,08
50	215	150	36	6	051590	6,32



## PLAT À LASAGNE

Céramique.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	435	285	75	2	991700	41,27



## RAVIER

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
carré	20	113	113	36	10	051460	5,32
rectangulaire	25	148	94	36	10	051465	4,98



## FRENCH CLASSIC

Porcelaine hôtelière.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	40	6	051223	12,43
45	40	6	051224	15,35



## PLAT CARRÉ

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
15	110	110	25	6	467788	3,82
40	120	120	45	6	420129	4,03
45	140	140	40	6	467787	5,63



## RESTAURANT UNI

Verre trempé.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
24,3	110	110	31	24	552745	5,07
28,5	140	90	31	6	552743	5,22



## RAVIER

Verre trempé. Tenue en température jusqu'à +300°C.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
37	150	94	40	48	553234	4,34



## RAVIER

Verre trempé. Tenue en température jusqu'à +300°C.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	140	90	32	3	553225	4,47



**RAMEQUIN**

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
13	85	40	96	553200	1,53
22	100	48	48	553205	2,19



**FRENCH CLASSIC**

Porcelaine hôtelière.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
11	80	39	12	051432	4,97
25	105	50	4	051435	8,40



**RAMEQUIN**

Porcelaine. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8	70	40	12	052312	3,15
13	80	45	12	052311	3,32
17	90	45	8	052310	3,67
20	100	50	8	052309	3,03



**RAMEQUIN À CÔTE**

Grès. Ne pas faire subir de choc thermique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
17	90	47	8	052272	4,82



**DÉLICE**

Verre sodocalcique. Solidité du verre pressé mécanique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
10	71	53	6	531351	2,96



**CLÉLIA**

Porcelaine. Email noir.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	120	15	6	051586	6,68



Porcelaine avec un émail mat. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
noir	8	75	40	40	6	050489	3,01	
blanc	8	75	40	40	6	050494	2,77	
noir	17	90	93	93	50	6	050487	4,60



Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
70	70	6	466769	4,20



Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
noir	4,5	60	38	12	050053	2,33
blanc	4,5	60	38	12	050055	2,33
noir	7,5	77	45	12	050049	2,29
blanc	7,5	77	45	12	050059	2,29



**POT DE YAOURT**

Verre sodocalcique. Stérilisable. Vendu sans couvercle.

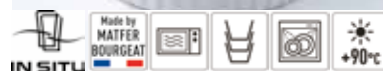
Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
pot	14	55	67	12	032724	0,61
12 couvercles	14,3	55		1	032752	6,14



**RAMEQUIN**

Matériau composite. Lot de 12.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
4	60	40	1	12	051466	20,60
7,5	80	40	1	12	051467	24,02



**RAMEQUIN**

Matériau composite. Lot de 12.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
blanc	3	53	25	1	12	051451	17,35
blanc	6	65	31	1	12	051461	19,29

Porcelaine.



**RAMEQUIN**

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
7	68	35	6	051422	3,12
13	85	40	6	051419	3,75
17	95	43	6	051424	4,57

**SALADIER**

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
10	90	40	6	051427	3,70
25	120	57	6	051426	7,33



**RAVIER**

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
carré	25	115	115	36	12	051526	5,70
rectangulaire	25	149	94	36	12	051528	5,73



**SOUPIÈRE**

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	124	80	6	051529	11,72



**BOL**

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
à oreilles	45	161	67	6	052966	7,61



**PLAT SABOT**

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
195	120	40	4	051242	10,58



**PLAT À LASAGNE**

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
190	130	40	8	051238	11,55



**ASSIETTE À CRÈME BRÛLÉE**

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
17	140	25	6	051527	7,33

## BOLS



### WAVY

Porcelaine. Email mat.

Type	C cl	L mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanche	18	100	98	57	6	050104	2,17
noire	18	100	98	57	6	050106	2,17
sable	18	100	98	57	6	050108	2,17
blanche	35	123	117	70	6	050110	3,40
noire	35	123	117	70	6	050112	3,40
sable	35	123	117	70	6	050114	3,40
blanche	50	140	135	75	6	050116	4,45
noire	50	140	135	75	6	050118	4,45
sable	50	140	135	75	6	050129	4,45



### BOL PARISIEN

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
51	135	65	6	553285	2,96



### BOL

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	132	68	6	553155	2,01



### TÊTE DE LION

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	113	90	6	051360	5,37



### NOOS COUPELLE

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8,7	98	20	12	051297	2,15
26	132	32	12	051295	3,23



### EMPIL'O

Porcelaine. Diamètre identique sur toute la gamme, parfaitement empilable. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
30	130	50	6	050077	4,70
50	130	75	6	050079	5,20



### NOOS COMPOTIER

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
15	120	35	10	051270	2,57
22	133	40	10	051272	3,48
37	155	44	10	051274	4,22



### NOOS BOL

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bol	40	130	50	12	050870	4,92
bol	60	150	55	12	050872	5,97



### BOL CLASSIQUE

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	130	65	12	051329	3,87



**BANANA**

Porcelaine.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
23	255	104	50	6	533048	5,21



**SORBET**

Verre sodocalcique. Stries sur la surface.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
38	117	93	24	533345	6,13



**CADETTE**

Verre sodocalcique. Stries sur la surface.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
22	105	120	6	533070	2,91



**ROCK BAR**

Verre trempé. Parfaite résistance aux chocs thermiques et mécaniques.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
38	85	182	6	402092	4,57



**VICENZA**

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	95	74	12	053327	2,00



**SEYCHELLES**

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
20	104	80	6	533495	2,71



**MUGUETTO**

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
19	100	85	12	533087	2,69



**CARAT**

Verre sodocalcique. Forme bombée.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
21	89	89	86	6	533210	3,01



**VAGUE**

Verre sodocalcique.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
18	105	105	45	6	032737	1,81
28	120	120	55	6	032738	2,05



**COUPE À GLACE**

Acier inoxydable.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
17	90	50	12	033390	4,65



**BETA**

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
22	112	62	12	991503	3,01



**ESKALE**

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
18,5	77	78	24	531233	2,11
31	90	87	24	531235	2,68



**ONDINE**

Verre trempé. Aspect granité. Stries en surface.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
23,5	110	52	6	533000	1,90



**CAFET**

Verre sodocalcique. Aspect granité.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
23	130	60	6	533383	2,21



**PÉPITE**

Verre sodocalcique. Aspect granité.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
20	109	61	24	533120	3,01



**DÉLICE**

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
17	82	62	6	531437	4,08
29	96	72	6	531438	5,67



**FELIX**

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.

L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
105	1,8	12	060259	1,33



**FICTION**

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.

L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
120	1,5	12	060365	1,12



**OLGA**

Acier inoxydable 18%.

L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
115	1	120	060792	0,31
179	1	6	060796	0,76



**CUILLÈRE PORTIONNEUSE À PINCE**

En acier inoxydable. Economique. Modèle professionnel. Cuillère à glace ronde.

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
ronde 24 portions	4	50	1	670324	16,45
ronde 30 portions	3,5	47	1	670330	16,50



**CUILLÈRE À FLUIDE DÉGIVRANT**

Cuillère à glace en aluminium inaltérable. Très robuste. Ergonomique : manche creux contenant un liquide dégivrant pour chauffer la cuillère.

Type	Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
24 portions	51	180	1	044112	36,65
30 portions	49	180	1	044114	36,65
40 portions	45	180	1	044116	36,65



## In Situ Création



### PLISSEO

Porcelaine hôtelière.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc brillant	9	60	66	6	051373	2,58
noir satiné	9	60	66	6	051361	2,40



### NOOS

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	9	60	57	12	050855	2,42
sous tasse		120	20	12	050857	2,77
tasse	15	80	53	12	050859	2,55
sous tasse		135	18	12	050861	3,95
tasse	28	100	60	12	050863	5,17
sous tasse		160		12	050865	4,67



### CLÉLIA

Porcelaine hôtelière. Qualité économique. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	7,5	60	64	12	402858	2,63
sous tasse		113		6	402859	2,23
tasse	19	70		12	405169	3,32
sous tasse		150		6	402857	2,41
mug	28	82	90	6	402856	3,80



### ISIS

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important. Tasse et sous-tasse vendues séparément.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	8	60	60	12	051120	3,35
tasse	16	80	80	12	051124	3,58
sous-tasse mixte		150		12	051126	4,62



### PANAMA

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	9	65	53	12	050392	2,53
sous-tasse		125		12	050393	1,67
tasse	23	90	70	12	050394	3,92
sous-tasse		155		12	050395	2,76



### RESTAURANT

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	8	60	49	12	552710	2,41
sous-tasse		112		6	552718	1,75
tasse	13	70	57	12	552712	2,86
sous-tasse		130		6	552720	2,06
tasse	19	78	64	12	552714	2,86
sous-tasse		140		6	552722	2,11
tasse	25	85	70	12	552716	3,11
sous-tasse		153		6	552724	2,46



### AROMA

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	8	76	6	552653	3,01
tasse	22	100	6	552655	4,32
sous tasse		120	6	552656	3,01



### CYLINDRIQUE

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	14	75	49	6	552634	2,06
sous-tasse		130		6	552720	2,06
tasse	28	92	60	6	552638	3,06
sous-tasse		160	21	6	552640	2,46
bol à consommé	31	102	58	6	552728	4,82



### X'TANBUL

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
paire-tasse	9	64	45	12	051571	4,07
paire-tasse	23	90	62	12	051573	6,62



**COSY**

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	85	105	6	531214	3,41



**BOCK EN VERRE TREMPÉ**

100% Opale, 0% Porosité, 0% Bactéries. Jusqu'à 3 fois plus résistant aux chocs que la porcelaine.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
23	70	89	6	200076	3,81



**MUG**

Porcelaine. Ne pas faire subir de choc thermique important.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
24	75	100	6	051706	3,08
28	83	100	6	051707	4,78



**AROMATECA**

Verre trempé blanc.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
café	9,5	62	62	12	531250	2,11
thé	21,5	80	93	12	531252	2,76



**PICARDIE Gobelet à café**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	9	65	67	144	531125	1,05
noir	9	65	67	6	531138	2,41



**SUCRIER BOULE**

Acier inoxydable. Hauteur ouvert 150mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
135	150	1	020405	20,65



**POLO**

Porcelaine hôtelière extra-résistante. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	22	85		69	6	050358	5,29
sous tasse		160			6	050359	2,14
théière	42		161	85	1	050360	10,50
tasse	9	65			6	050363	2,55
sous-tasse		125			6	050364	1,48



**DELTA**

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
théière	43	146	92	101	1	051546	10,11

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
paire-tasse	9	55	60	12	051075	2,62
paire-tasse	18	82	58	12	051085	4,75
paire-tasse	25	95	65	12	051090	5,88
mug	25	80	82	12	460026	2,83



**ISLA**

Porcelaine vitrifiée. Ultra résistante. Non empilable. Garantie 5 ans anti ébréchure.

Type	C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
théière	42,6	105	4	408922	34,71

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
tasse	11	64	58	12	408920	4,87
tasse	22	95	65	12	408921	7,12





### FRESHBOX

Verre trempé. Adapté à l'utilisation au congélateur. Pour une durée de vie prolongée de vos couvercles, nous vous recommandons d'utiliser des cycles de lavage ne dépassant pas les 55°C et de les retirer avant le passage au micro-ondes. Ne pas utiliser au four.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
carrée	30		110	110	47	12	991824	4,87
carrée	61		140	140	58	6	991825	6,11
carrée	115		170	170	68	6	032760	7,16
ronde	97	170			71	6	032762	6,94



### NOMADE

Copolyester. Réemployable. Dimensions optimisées pour bacs GN de transport en PSE. Boîte et couvercle transparents permettant au consommateur de visualiser les préparations servies. Résistance aux rayures et aux chocs. Les 4 pieds en dessous de la boîte renforcent sa stabilité.

Type	C cl	C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
rectangle	40	40	135	113	55	3	6	032780	12,12
carré	75	80	170	170	50	3	6	032781	20,20
carré	110	115	168	168	71	3	6	032782	21,66



### SO URBAN

Verre trempé. Hermétique. Poids allégé de plus de 30% qu'un article de même capacité trempé. Bols empilables sans couvercle et fonds parfaitement empilables sur les couvercles. Passe au micro ondes couvercle ouvert. Livrée avec son couvercle translucide monté.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
26	98	94	24	032769	3,16
37	148	75	24	991838	3,16
80	148	90	24	991840	4,77



### FOOD BOX

Verre trempé.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
boîte	38	140	105	50	12	278371	3,52
couvercle		145	110	28	12	278373	1,31
boîte	82	180	135	60	12	278370	4,34
couvercle		185	140	18	12	278372	1,44
boîte	122	205	150	65	12	991901	4,39
couvercle		210	155	19	12	991902	1,46



### ONCTUEUSE

Verre trempé. Avec un couvercle plastique blanc. Étanche à l'air : pour protéger les plats. Empilable couvercle sur couvercle.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
22	85	60	24	202077	3,16



### ATOLL

Inox 18.00, épaisseur 0,5 mm. Couvert résistant et très léger donc optimal pour le transport. Alternative aux couverts jetables. Couteau microdenté pour une bonne découpe. Parfait pour accompagner les boîtes repas durables. Idéal pour tous les types de repas consommés au bureau, sur le pouce etc.. 100% recyclable.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
couteau	165	20	2	0,5	12	032778	0,26
fourchette	165	19	17	0,5	12	032777	0,26
cuillère à café	130	22	15	0,5	12	032776	0,26



### ATOLL SET COUVERTS

Composition: fourchette + couteau + cuillère à café + serviette papier 3 plis. Couverts déjà lavés et stérilisés et prêts à l'emploi. Inox 18.00, épaisseur 0,5 mm. Couvert résistant et très léger donc optimal pour le transport. Alternative aux couverts jetables. Couteau microdenté pour une bonne découpe. Parfait pour accompagner les boîtes repas durables. Idéal pour tous les types de repas consommés au bureau, sur le pouce etc.. 100% recyclable.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
sachet 4/1	210	62	15	50	032770	1,08

31

**LES COUVERTS**





**ECO**

Acier inoxydable 18%. Finition standard.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	208	1,6	12	060571	0,47
fourchette de table	205	1,6	12	060573	0,47
cuillère à café	139	1	12	060577	0,25
couteau de table	215	3	12	060604	0,62
cuillère à dessert	173	1,6	12	060560	0,43
fourchette à dessert	170	1,6	12	060565	0,43
couteau à dessert	200	3	12	069440	0,62



**OLGA**

Acier inoxydable 18%. Finition standard.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	195	1,8	12	060521	0,61
fourchette de table	195	1,8	12	060523	0,61
cuillère à café	130	1	120	060794	0,31
cuillères à moka	115	1	120	060792	0,31
couteau de table	212	6	12	060525	1,79



**RESTO**

Acier inoxydable 18%. Finition standard.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	202	2	12	060543	0,75
fourchette de table	200	2	12	060544	0,75
cuillère à café	134	1,2	12	060546	0,35
couteau de table	223	3,9	12	060547	1,23
couteau micro-denté	223	3,9	12	090667	1,76



**KOLO**

Acier inoxydable 18% finition brillant. Garantie 24 mois.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	210	2	12	060460	2,19
fourchette de table	207	2	12	060461	2,19
cuillère à café	146	2	12	060462	1,97
couteau de table	230	2	12	060463	2,19



**KOLO**

Acier inoxydable 18% finition brillant. Garantie 24 mois.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	210	2	12	060464	2,19
fourchette de table	207	2	12	060465	2,19
cuillère à café	146	2	12	060466	1,97
couteau de table	230	2	12	060467	2,19



**KOLO**

Acier inoxydable 18% finition brillant. Garantie 24 mois.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	210	2	12	060500	2,19
fourchette de table	207	2	12	060501	2,19
cuillère à café	146	2	12	060502	1,97
couteau de table	230	2	12	060503	2,19



**VIEUX PARIS**

Acier inoxydable 18%. Finition standard.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	195	2	12	466815	0,70
fourchette de table	195	2	12	465818	0,70
cuillère à café	140	1,9	12	465814	0,40
couteau de table	235	6,4	12	466813	2,66
couteau à steak	223	6,3	12	468998	2,87
cuillère à dessert	175	2	12	465819	0,71
fourchette à dessert	175	2	12	466840	0,71
couteau à dessert	205	8	12	466841	2,71



**CABANA**

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	205	3	12	060021	2,10
fourchette de table	205	3	12	060023	2,10
cuillère à café	140	2	12	060027	1,33
couteau de table	225	6,5	12	060032	2,87
couteau à steak	222	6,5	12	060034	3,99
cuillère à dessert	180	2,5	12	060031	2,10
fourchette à dessert	185	2,5	12	060029	2,10
couteau à dessert	203	5	12	060033	2,87



**FICTION**

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	208	2,5	12	060366	1,99
fourchette de table	210	2,5	12	060367	1,99
cuillère à café	140	1,8	12	060368	1,25
cuillère à moka	120	1,5	12	060365	1,12
couteau de table	230	6,5	12	060369	2,81
cuillère à dessert	180	2,5	12	060373	1,89
fourchette à dessert	180	2,5	12	060372	1,89
couteau à dessert	200	6	12	060371	2,81



**PLISSE'O**

IN SITU Création. Acier inoxydable 18%. Finition miroir striée.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	205	3	12	991389	2,28
fourchette de table	205	3	12	991390	2,28
cuillère à café	145	2	12	991391	1,35
couteau de table	225	6	12	991392	2,81
couteau à steak	220	6	12	991393	3,09
cuillère à dessert	180	2,5	12	991394	2,28
fourchette à dessert	185	2,5	12	991395	2,28
couteau à dessert	200	4	12	991396	2,81



**LEBRUN**  
Couverts & Objets de Table

**FÉLIX**

Acier inoxydable 18%. Finition miroir.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	205	3	12	060250	2,51
fourchette de table	210	3	12	060252	2,51
cuillère à café	140	2	12	060254	1,33
cuillère à moka	105	1,8	12	060259	1,33
couteau de table	230	8	12	060256	3,17
couteau à steak	220	8	12	060037	3,50
cuillère à dessert	180	2,5	12	060258	2,40
fourchette à dessert	185	2,5	12	060260	2,51
couteau à dessert	205	5,7	12	060261	3,17
couteau à poisson	208	2,5	12	402150	2,61



**ROSSINI**

Acier inoxydable 18% finition miroir.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	200	3	12	060401	2,76
fourchette de table	200	3	12	060403	2,76
cuillère à café	240	3	12	060405	1,29
cuillère à moka	240	3	12	060042	1,25
couteau de table	130	3	12	060407	4,14
couteau à steak	120	3	12	060044	4,27



**LEBRUN**  
Couverts & Objets de Table

**BAGATELLE**

Acier inoxydable 18.10. Finition miroir.

Type	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère de table	206	2,2	12	060235	3,02
fourchette de table	210	2,2	12	060237	3,02
couteau de table	227	7	12	060241	3,02
cuillère à café	139	2	12	060239	1,74



**ROULETTE À PIZZA**

En acier inoxydable. Manche en polyéthylène. Idéal pour découper les pizzas et bien d'autres aliments en un seul geste et sans forcer. Très beau design et bonne prise en main. Robuste et bonne durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
100	230	1	141035	13,35



**COUTEAU À STEAK BOUT ROND**

Lame microdentée arrondie en acier inoxydable. Manche ABS.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
202	24	090705	0,79



**COTALOS**

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
200	12	090701	1,33



**COUTEAU À STEAK**

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène 2 rivets.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
215	12	090708	1,42



**ECO**

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche polypropylène.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
220	24	090673	1,02



**COUTEAU À GRILLADE**

Lame microdentée en acier inoxydable. Manche POM 3 rivets traversants.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
218	12	060639	3,07



**CHULETERO**

Lame microdentée en acier inoxydable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
223	12	060201	2,66



**RAMASSE-COUVERTS GN 1/1**

4 cases (plus ou moins 48 couverts par case). Dimensions des cases : L245 X l g 105 x H95 mm. Vendu sans le couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gris	530	325	100	1	510601	13,01
noir	530	325	100	1	510607	13,01
couvercle	536	332	17	1	510603	8,94



**POT À COUVERTS**

Acier inoxydable mat. Des trous sur le fond du pot permettent de laisser évacuer l'eau des couverts.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	100	1	403523	12,84
120	135	1	403522	16,30



**NEW**

**AGUR**

En acier inoxydable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
230	1	090703	5,50

## COUVERTS SPÉCIAUX



### HANDICAP

Acier inoxydable 18.10, manche ABS. Bonne prise en main. Pour personnes avec difficultés à saisir les objets. Passe au lave-vaisselle.

Type	U.V.	Code	Prix HT
fourchette droitier	12	435402	11,23
cuillère droitier	12	435403	11,23
fourchette gaucher	12	280071	11,23
cuillère gaucher	12	280072	11,23
couteau handicap	12	435404	11,23
fourchette handicap	12	473020	10,06
cuillère handicap	12	473022	10,06
couteau handicap	12	473021	10,06



### COUVERTS

Copolyester. Souplesse et sécurité.

Type	U.V.	Code	Prix HT
fourchette cassis	12	062162	3,50
fourchette bleue	12	062165	3,50
cuillère cassis	12	062161	3,50
cuillère bleue	12	062169	3,50
couteau cassis	12	062167	3,25
couteau bleu	12	285189	3,25



### OURSON

Acier inoxydable 18/10. Spécialement dédiée aux enfants.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère à soupe	168	33	2,5	12	400556	2,69
fourchette	165	22	2,5	12	400557	2,69
couteau	185	20	2,5	12	400559	3,55
cuillère dessert	132	27	2	12	400558	2,13



### FOURCHETTE/CUILLÈRE HADY

Acier inoxydable. Reprend la forme d'une cuillère. Facilite la préhension des personnes avec des troubles de motricité ou des tremblements.

U.V.	Code	Prix HT
12	064100	2,78



### COUVERTS ERGONOMIQUES

Copolyester. Ergonomique.

Type	U.V.	Code	Prix HT
cuillère	1	405963	40,31
fourchette	1	405962	40,31



### COUVERTS ENFANTS

ABS.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
fourchette	145	23	12	400550	2,01
cuillère	142	34	12	400549	2,01
couteau	145	17	12	400548	2,01

37

LA VERRERIE





**OXYGEN**

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
16	68	81	6	533800	1,20



**EMPILABLE**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet	16	66	79	6	531139	1,33
gobelet	20	71	87	6	531137	1,58



**LOLA**

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
16	70	71	6	531141	1,36
20	75	80	6	531142	1,57



**FORUM**

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
16	72	65	6	531175	1,20



**NORVÈGE**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
lot de 12	16	66	82	1	991384	12,96
gobelet	20	71	87	6	531172	1,40



**PRISME**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	22	79	85	48	530040	1,85
transparent	27,5	86,5	92	48	530041	2,06



**PICARDIE**

Verre trempé. Teinté dans la masse.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
vert	25	85	90	6	408833	3,04
marine	25	85	90	6	531124	2,91
vermeil	25	85	90	6	531128	2,91



**PICARDIE TRANSPARENT**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	9	65	67	144	531125	1,05
transparent	16	75	78	72	531129	1,37



**CAMPUS**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet	18	56	88	12	531151	1,35
gobelet	22	65	97	48	531152	1,40



**GIGOGNE**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet	9	58	60	6	531115	1,00
gobelet	16	70	69	6	531117	1,10



**BODEGA**

Verre trempé. Parfaite résistance aux chocs thermiques et mécaniques.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
standard	22,5	81	55	12	531205	1,41



## GOBELETS



### HABANA

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
17	70	75	12	030709	1,15
22	77	82	12	030711	1,65



### STACK UP

Verre trempé. Supporte des écarts de température de 135°C maxi.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
21	83	80	24	991142	1,85
26	85	92	24	532968	1,85



### STACK UP CROSS

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
23	83	81	24	532964	2,16
26	85	93	24	532961	2,16



### ESKALE

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
18,5	77	78	24	531233	2,11
31	90	87	24	531235	2,68



### FLUID

Verre sodocalcique. Jauge naturelle. Fond lourd et épais, solidité supérieure. Bonne prise en main.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	71	135	12	532461	5,02



### LOG BRUSH

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	16	63	80	6	531114	1,65
vert	16	63	80	6	532065	4,22
bleu	16	63	80	6	532066	4,22
orange	16	63	80	6	532067	4,22
transparent	22	73	79	6	531113	1,60
vert	22	73	79	6	532070	4,27
bleu	22	73	79	6	532077	4,27
cherry	22	73	79	6	532079	4,27
gris*	22	73	79	6	531118	1,89
bleu*	22	73	79	6	531116	1,89

\* teinté dans la masse



### ISLANDE

Verre sodocalcique.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet bas	20	70	83	24	531342	1,30
gobelet bas	30	79	93	24	531340	1,50
tubo	17	53	125	24	531332	1,30
tubo	22	53	152	24	531330	1,30
gobelet haut	16	55	100	24	531335	1,30
gobelet haut	22	58	130	24	531326	1,30
gobelet haut	29	62	145	24	531324	1,50
gobelet haut	31	59	166	24	531322	1,50
gobelet haut	33	63	157	24	531320	1,50

## GOBELETS PETITE ENFANCE



### GOBELET

Copolyester. Granité au buvant.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
transparent	16	62	89	1	12	663122	39,53
bleu	16	62	89	1	12	663132	42,38
framboise	16	62	89	1	12	663152	42,38
lime	16	62	89	1	12	663162	42,38
mandarine	16	62	89	1	12	663172	42,38
transparent	25	70	103	1	12	663123	42,95
bleu	25	70	103	1	12	663133	48,57
framboise	25	70	103	1	12	663153	48,57
lime	25	70	103	1	12	663163	48,57
mandarine	25	70	103	1	12	663173	48,57



### GOBELET

Polypropylène. Fabrication française.

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
bleu	16	24	287366	3,11
blanc	16	24	284303	3,11
menthe	16	24	291560	3,11
orange	16	24	295596	3,11



### GOBELET

Copolyester.

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
transparent	16	20	680113	4,30
bleu	16	20	469967	4,30
vert	16	20	469969	4,30
jaune	16	20	469968	4,30
transparent	20	20	460323	4,71
bleu	20	20	435599	4,71
vert	20	20	460325	4,71
jaune	20	20	460324	4,71



### LILITOUCH

Fabrication végétale base céréales, oléo protéagineux, plantes à fibres, protéines, lipides et cellulose. Résistance aux chocs. Léger et silencieux. Passe au lave-vaisselle, couleur définitive après premier lavage. Passe au micro-onde.

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
rouge	16	18	052524	5,00
bleu	16	18	052525	5,00
blanc	16	18	200862	5,00



### GOBELET

Copolyester. Fabrication française. BPA FREE. Empilable.

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
transparent	16	24	280051	3,27
lagon	16	24	280052	3,27
orange	16	24	280053	3,27
menthe	16	24	280054	3,27
transparent	20	24	280055	3,54
lagon	20	24	280056	3,54
orange	20	24	280057	3,54
menthe	20	24	280058	3,54



**AUTONOMY**

Verre trempé. Base ergonomique. Bonne stabilité. Design adapté et pratique pour la paille. Bord large pour faciliter la déglutition.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
30	92	115	12	531123	2,86



**ERGONOMIQUE**

Copolyester.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
16	12	469900	13,94



**VERRE À DÉCOUPE NASALE**

Copolyester.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
16	25	281576	6,58



**GOBELET BEC CANARD**

Gradué.

C cl	Jauge cl	U.V.	Code	Prix HT
25	25	12	280062	2,92



**GOBELET À BEC**

Gradué.

C cl	Jauge cl	U.V.	Code	Prix HT
25	25	1	286726	4,90



**AMELIA**

Verre trempé. Parfaite résistance aux chocs thermiques et mécaniques.

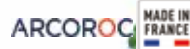
C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
16	60	100	12	532000	3,55
19	64	106	12	532002	3,55
25	79	116	12	530004	3,83



**NORMANDIE**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
verre à pied	16	67	146	48	532057	3,61
verre à pied	24,5	74	162	48	532055	3,76
flûte	14	54	174	48	532061	3,48



**ELISA**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet	23	73	82	24	531227	1,70
verre à pied	23	72	176	6	532012	3,56



**MILANO**

Verre trempé. Parfaite résistance aux chocs thermiques et mécaniques.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet bas	30	82	85	12	532189	2,91
gobelet bas	38	89	92	12	532191	2,96
verre à pied	27	79,3	180	12	532185	4,42
verre à pied	34	66	189	12	532184	5,27
flûte	17	46	196	12	532187	4,12



**PRINCESA**

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet haut	17,5	64	85	48	401717	1,55
verre à pied	19	69	168	6	532036	3,16



**ELEGANCE**

Verre sodocalcique.



Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gobelet	17	64	85	48	401076	1,35
verre à pied	14,5	62	142	48	532286	2,51
verre à pied	19	68	151	48	532284	2,96
verre à pied	24,5	74	166	48	532282	3,26
flûte	10	47	158	48	532290	2,86
flûte	13	47	178	48	530092	2,96
flûte	17	55	175	48	532294	3,66



**BALLON**

Verre sodocalcique. Lot de 24 pièces.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
19	77	130	1	24	532242	55,37
25	84	138	1	24	532244	57,93



**SAVOIE**

Verre sodocalcique.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
verre à pied	14,5	64	134	48	532329	1,85
verre à pied	19	68	140	48	532327	2,06
verre à pied	24,5	74	152	48	532325	2,11
verre à pied	35	84	184	48	530925	3,36
flûte	17	54	169	48	532333	2,11



**REIMS**

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
14,5	60	156	12	531025	1,40



**CERVOISE**

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	Jauge cl	U.V.	Code	Prix HT
32	72	166	25	6	402266	4,52



**WILLY BECHER**

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
33	67	143	12	531204	1,40
40	69	149	12	400431	1,53



**BARTENDER**

Cristallin.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
28	65,5	205	24	531629	4,72
40,5	74,5	224	24	531632	5,22
52	81	239	18	531634	6,38

## PICHETS



### PICHET

Copolyester.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	50	100	143	6	663000	7,68
bleu	50	100	143	6	662999	7,68
framboise	50	100	143	6	663005	7,68
lime	50	100	143	6	662998	7,68
mandarine	50	100	143	6	663004	7,68
couvercle		100		6	073352	4,72



### PICHET BLANC

Polypropylène. Utilisation facile grâce au bec verseur. Poignée robuste pour une bonne prise en main.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	115	165	6	032536	4,97



### PICHET

SAN.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
100	1	069256	11,90



### PICHET

Copolyester.

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
transparent	50	8	401336	20,71
couvercle transparent		8	280008	2,91
transparent	100	8	280005	22,21
couvercle transparent		8	280007	6,84
bleu	100	8	422033	22,21
couvercle bleu		8	280009	6,84
vert	100	8	422034	22,21
couvercle vert		8	280011	6,84
jaune	100	8	422035	22,21
couvercle jaune		8	280010	6,84
transparent	150	8	280006	23,64
bleu	150	8	460328	23,64
couvercle bleu		8	460341	7,67
vert	150	8	460326	23,64
jaune	150	8	460327	23,64
couvercle jaune		8	460340	7,67



### PICHET AVEC COUVERCLE

Copolyester. Livré avec couvercle.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	100	110	175	6	280039	16,33
bleu	100	110	175	6	280040	16,33
orange	100	110	175	6	280041	16,33
menthe	100	110	175	6	280461	16,33
grenadine	100	110	175	6	280463	16,33
couvercle transparent		110	35	6	289012	3,49

### PICHET

Polypropylène. Fabrication française. Empilable. Couleur : acidulé translucide.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	100	110	160	6	280453	6,08
bleu	100	110	160	6	280047	6,08
orange	100	110	160	6	280048	6,08
menthe	100	110	160	6	280455	6,08
grenadine	100	110	160	6	280050	6,08

## PICHETS



### PICHET

Copolyester. Buvant optimisé et poignée ergonomique robuste. Respecter les doses de lessive.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	100	120	168	6	663007	10,40
transparent	150	130	192	6	663008	13,26



### ELIXIR

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
160	109	230	6	051041	6,65



### ARCOROC

#### BROC

Verre sodocalcique épais.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	100	142	12	532545	3,26
100	126	202	6	532550	4,67
130	139	217	6	532555	5,42



### ARCOROC

#### SPRING

Verre sodocalcique.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	90	156	12	400100	6,54
100	94	229	6	051662	7,97

## In Situ Création



### PICHET

Copolyester. Buvant optimisé et poignée ergonomique robuste. Respecter les doses de lessive.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
azur	100	120	168	6	663100	11,20
lime	100	120	168	6	663101	11,20
mandarine	100	120	168	6	663102	11,20
litchi	100	120	168	6	663103	11,20
azur	150	130	192	6	663104	14,32
lime	150	130	192	6	663105	14,32
mandarine	150	130	192	6	663106	14,32
litchi	150	130	192	6	663107	14,32



NEW



**POT INOX**

En acier inoxydable 18-8. Empilable. Belle finition. Bonne ergonomie de la poignée avec un embout arrondi.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	115	140	1	020506	11,95
150	129	158	1	020508	13,30



**POT À VERSER**

Acier inoxydable 18%.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	95	150	1	020496	33,62
150	110	175	1	020498	39,82



**POT INOX**

Acier inoxydable 18-10. Empilable.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	95	135	1	020505	25,65
150	105	160	1	020507	28,42
200	120	170	1	020509	33,62



**BOUTEILLE ISOTHERME**

Bouteille isotherme. Isolation par vide d'air. Tenue 8h pour les boissons chaudes et 24h pour les boissons fraîches. Idéal pour remplacer les bouteilles ou les mugs en plastique (boisson froide/chaude). Nettoyer l'extérieur à l'aide d'un chiffon humide et l'intérieur à l'eau sous le robinet. Si un dépôt se forme, nettoyer à l'eau chaude additionnée de bicarbonate de soude ou de vinaigre. Rincer avant ré-utilisation.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	35	260	1	075019	14,26



**POT À VERSER**

Acier Inoxydable.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	83	100	1	020519	20,10

**ARCOROC**

Verre sodocalcique. Jauge naturelle.  
Fond lourd et épais, solidité supérieure.  
Bonne prise en main. Verse franc.  
*\*Polypropylène. Compatible avec toutes les carafes Fluid.*



**FLUID**

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
carafe	25	71	135	12	532461	5,02
carafe	50	91	193	6	532463	6,43
carafe	75	96	210	6	991560	7,83
carafe	100	107	265	6	532465	10,25
bouchon *	70	39	6	6	200284	1,45



**FLUID COULEUR**

Résiste à 2000 cycles de lavage professionnel.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	75	96	210	6	409476	9,74
bleu	75	96	210	6	409475	9,74
vert	75	96	210	6	532473	9,74



**ARCOROC**  
**CARAFON À VIN**

Verre sodocalcique.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	77	132	12	532430	2,31
50	96	164	12	532432	2,71
100	119	202	6	532434	4,07

**ARCOROC**  
**CARAFE CARRÉE**

Verre sodocalcique.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	66	161	12	532460	2,46
50	96	197	12	532462	3,16
100	120	255	6	532464	5,22

**Bormioli**  
**MISURA**

Verre sodocalcique. Tenue en température de -20°C à +300°C.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	68	190	12	032440	3,46
50	84	235	12	032442	4,62
100	108	262	6	032444	5,87



**AQUA**

Verre sodocalcique. Design contemporain. Bonne prise en main. Bouchon argenté à vis hermétique. Le bouchon doit être lavé à la main.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
75	82	257	6	203099	4,82
100	89	281	6	532521	5,42

**Bormioli**  
**YPSILON**

Cristallin.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	68	165	12	532445	5,22
50	84	204	6	532447	7,33
100	104	255	6	532449	11,75

**Bormioli**  
**YPSILON CARAFE**

Cristallin. Vendue avec bouchon liège.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
107,5	104	255	6	532571	11,65

**INDRO**

Verre sodocalcique. Tenue en température de -20°C à +300°C.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	82	195	6	402750	4,57

**CARAFE**

Copolyester. Jaugé.



C cl	Jauge cl	U.V.	Code	Prix HT
25	25	12	069258	9,53



**OPTIMA**

Cristallin épais et résistant. Bord du goulot et fond renforcés. Jaugé.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	60	196	12	032451	4,72
50	71	262	6	032452	6,53
75	80	295	6	032454	5,97



**PELLE À GLAÇONS**

Copolyester.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
180	63	44	1	020243	10,40



**PRESSE AGRUME INOX**

Acier inoxydable 18.10. Pour citrons et oranges.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
153	116	68	1	020280	27,47



**PRESSE CITRON MANUEL**

Aluminium.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	70	50	1	020282	23,34



**PILON PLASTIQUE**

ABS.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
25	210	1	020004	8,17



**DÉCAPSULEUR**

Acier inoxydable.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
180	40	1	020036	3,75



**DÉCAPSULEUR**

Acier nickelé.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
90	30	1	020045	1,36



**TAPIS DE BAR**

PVC noir alvéolé. Lavable. Rouleau de 3 mètres à découper au format souhaité.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
3000	610	1	020342	45,10



**PULLTAP'S LIMONADIER**

Mèche téflon fileté et manche en fonte d'aluminium laquée. Double détente. Cran de butée, levier sur goulot sans abîmer bouchon. Peu encombrant et pliable d'une main.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
120	1	020078	9,43



**LIMONADIER**

Mèche téflon. Double détente. Décapsuleur intégré. Coupe capsule.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
130	40	1	250001	6,78



**TIRE-BOUCHON**

Acier chromé. A levier. Mèche queue de cochon.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
175	1	020075	9,77

49

LE BUFFET





**LUXUS**

Corps en verre sodocalcique et bouchon acier inoxydable.



2 pièces: sel et poivre.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
3	82	37	123	1	061206	6,89



3 pièces: sel, poivre et moutarde.  
Contenance sel et poivre : 3cl. Contenance du moutardier : 6 cl.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
78	83	123	1	061208	9,70



4 pièces: sel (3 cl), poivre (3 cl), huile (20 cl) et vinaigre (20 cl).  
Munis d'un système anti-goutte.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
110	100	216	1	062682	8,38



2 pièces: huile et vinaigre.  
Munis d'un système anti-goutte.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
20	114	54	218	1	061212	12,86



**LOT DE 12 SALIÈRES/POIVRIÈRES**

Verre et acier inoxydable.

Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
30	90	1	12	403890	26,39



**TOUR EIFFEL**

Verre sodocalcique et acier chromé. 1 trou.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
poivre	3	48	110	24	061243	3,59
sel	3	48	110	12	061245	3,59



**JACK**

Verre sodocalcique et acier inoxydable. Livré avec bouchon.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
6	40	40	105	12	061222	4,51

ARCOROC



**DAMIER**

Verre sodocalcique. Bouchon en plastique noir.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
6,2	45	83	36	561190	1,80



**MÉNAGÈRE SEL-POIVRE**

Porcelaine. 3 pièces: sel, poivre et plateau.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
108	72	20	1	060797	14,17

**FACETTE**

Verre sodocalcique et acier inoxydable. Livré avec bouchon.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
3	37	78	12	061235	4,16

**MARASKA**

Corps en verre sodocalcique et bouchon acier inoxydable brossé et polypropylène. Support acier inoxydable. 2 pièces: sel et poivre.



C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
5	109	44	110	1	061016	6,50



**QUATTRO STAGIONI**

Verre mécanique. Vendu avec couvercle à clapet.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	73,5	190	1	532454	9,89

**PARMESAN**

Corps en SAN et bouchon acier inoxydable. 25 trous Ø 4 mm.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	72	145	1	061380	8,35



**SUCRIER DOSEUR**

Corps en verre sodocalcique et bouchon acier inoxydable.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
28	77	150	1	061410	7,65



**SUCRIER**

Corps en verre sodocalcique et couvercle acier inoxydable.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
28	77	120	1	061415	7,33



**SUCRIER**

Corps en SAN et bouchon acier inoxydable. 91 trous Ø 1,5 mm.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
35	72	145	12	061381	8,30



**SAUPOUDREUSE INOX MATFER**

En acier inoxydable (la cascade, la vis sans fin et la carrosserie). Perforations : 1,5mm. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	70	145	1	115208	12,49



**SAUPOUDREUSE INOX**

En acier inoxydable. Idéal car couvercle vissant est perforé, ainsi que les bords pour un saupoudrage précis. Perforations : 2,5mm.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
30	95	1	115212	11,00

IN SITU Création



**MONA**

IN SITU Création. Acier inoxydable. Entretien facile. Lot de 3.

Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
180	60	1	3	991678	22,10

IN SITU Création



**BORÉAL**

Panière imperméable effet tissu. Lavable à l'eau froide avec une éponge et un détergent.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
paille-taupe	150	190	3	573515	20,95
bleu-gris	150	190	3	573524	20,95
beige-gris	150	190	3	573522	20,95



**SUZANNE**

Design effet dentelle qui sublimerait le service du pain, des viennoiseries, des fruits. Noir mat contemporain. Légère et facile d'entretien.

H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	1	573540	10,44

**SUZANNE OVALE**

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
inox	250	180	40	1	405549	6,09
noir	250	180	40	1	573541	9,99
rouge	250	180	40	1	400455	10,09

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
vanille	250	180	40	1	573543	10,09
vert pastel	250	180	40	1	573544	10,09



**CORBEILLE EN MÉTAL**

Forme évasée en fil épais. Noir mat. Permet de sublimer la présentation des pains et viennoiseries les plus originaux.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
175	80	1	061734	18,37



**CORBEILLE MÉTAL**

Métal laqué. Pieds antidérapants.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
325	265	75	1	408743	36,50
530	162	75	1	408742	37,50



**CORBEILLE FIL**

Métal laqué.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
310	140	1	408553	22,25



**CORBEILLE MARTELÉE**

Acier inoxydable effet martelé. Légère et esthétique. Entretien facile.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
160	50	1	061731	6,70
200	55	1	061733	10,54



**CORBEILLE À PAIN**

Acier inoxydable 18% chromé cannelé.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
265	180	40	1	061750	7,43
310	220	45	1	061755	9,39



**CORBEILLE**

Polypropylène. Tressage épais. Nettoyage facile. Idéal pour les viennoiseries et les préparations de petits déjeuners. 2 poignées. Dimensions sans poignées L x l : 46x42 cm. Bord plus bas d'un côté pour améliorer la présentation et le service.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
510	420	160	1	512031	36,59

## CORBEILLES À PAIN



### CORBEILLE À PAIN

Polypropylène.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
noir	155	125	85	6	573468	6,85
taupe	155	125	85	6	573467	6,85
vert	155	125	85	6	573469	6,85



### CORBEILLE BUFFET

Polypropylène. Tressage épais.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/3	325	176	65	1	512036	14,88
GN 2/3	354	325	65	1	512033	21,73
GN 1/1	530	325	65	1	512038	41,11



### CORBEILLE À PAIN

Polypropylène imitation osier.

Type	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
ovale		235	160	65	3	573410	6,60
ronde	185			60	3	573412	5,66
rectangulaire		325	265	100	1	512052	25,93



### CORBEILLE À PAIN COLORÉE

Polypropylène. Agréé contact alimentaire.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
rubis	180	100	1	573490	8,74
blanche	180	100	1	573492	8,74
verte	180	100	1	573496	8,74
noire	180	100	1	573494	8,74
beige	180	100	1	573497	8,74
marron	180	100	1	573491	8,74



### CORBEILLE À PAIN

Polypropylène imitation osier.

Type	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
ronde	180			60	3	573401	6,70
ronde	210			60	3	573402	7,24
ronde	240			70	3	573406	7,73
ovale	185	140	55	3	573398	5,00	
ovale	230	165	63	3	573399	6,18	
ovale	250	160	60	3	573400	6,37	



### CORBEILLE CHOCOLAT

Polypropylène imitation osier.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
180	60	2	573414	7,73
230	65	2	573415	9,61



### CORBEILLE

Polypropylène. Economique. Idéal pour la restauration collective.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
280	200	70	1	068068	8,87



**PLATEAU POMPADOUR**

Acier inoxydable 18% finition miroir.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
300	195	1	062255	7,32
390	245	1	062259	10,40
450	300	1	062261	14,50
500	345	1	062263	15,83
600	295	1	062270	18,09



**LÉGUMIER POMPADOUR**

Acier inoxydable 18%.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
130	220	55	1	062282	12,49



**SOUPIÈRE**

Acier inoxydable poli brillant. Bords plats sans couvercle.

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	200	268	85	1	460330	17,33
225	220	305	95	1	613252	24,39
400	240	340	110	1	613253	29,04



**LÉGUMIER**

Acier inoxydable 18%.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
40	120	40	1	062350	8,29
80	160	45	1	062354	10,59
140	200	55	1	062356	12,42
240	220	65	1	613247	14,08
280	240	65	1	062360	18,75



**OVALE**

Acier inoxydable 18% finition miroir.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
220	140	1	062310	7,63
280	195	1	062312	10,71
310	200	1	062314	11,32
340	230	1	405119	13,98
380	250	1	062316	17,27
400	260	1	062318	23,36
460	285	1	062320	24,49
600	270	1	062325	22,31



**PLAT À GRATIN**

Acier inoxydable 18%.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	240	160	40	1	062375	11,40
150	335	185	40	1	294029	17,28
210	410	240	38	1	022379	20,60



**UNI-LÉGER PLAT RECTANGULAIRE**

Acier inoxydable.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
300	210	1	280002	26,58
370	250	1	280003	28,53



**PARTY PLATE**

Acier chromé. Ne pas utiliser en contact direct avec les aliments.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	1	062562	10,71



**ROND**

Acier inoxydable 18%.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
340	1	062340	19,16



**PLAT GASTRONORME**

Plateau en acier inoxydable.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/2	0,8	325	265	16	1	749412	20,45
GN 1/1	1,8	530	325	16	1	749401	26,10



**DESSOUS DE TABLE EN SILICONE**

Silicone. Idéal pour poser une casserole chaude. Flexible, il peut également être utilisé comme manique. Couleurs assorties (rouge et noir).

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
180	180	1	061647	12,39



**DESSOUS DE PLAT**

Modèle 4 branches. Dimensions du produit fermé au minimum : 250x70 mm. Dimensions du produit ouvert au maximum : 145x145 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
145	145	1	061640	14,75



**WOODY**

Cadre en pin vernis. Joints renforcés. Composant en acier inoxydable. Résistant aux intempéries.

Type	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
teck	565	890	1	012101	114,13
noir	715	1295	1	012102	182,81



**WOODY**

Bois résistant laqué. Feutre craie blanc et kit de montage inclus.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
teck	600	400	5	1	012200	24,88
noir	600	400	5	1	012204	24,88
teck	800	600	5	1	012202	41,31
noir	800	600	5	1	012206	41,31



**POTEAU RUBAN RETRACTABLE**

Poteau acier inoxydable brossé. Protection anti-rayures sur socle. Corde nylon 210 cm. Pied et socle inclus.

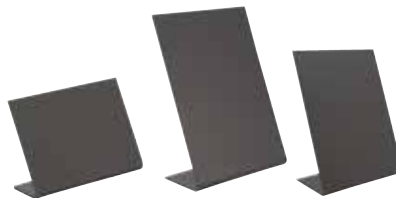
Type	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
rouge	310	2100	1010	1	012700	139,38
gris	310	2100	1010	1	012702	139,38



**ARDOISE AVEC SUPPORT**

Base bois vernis waterproof. Double face flexible et amovible.

Type	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
teck	60	200	60	1	012315	22,55
noir	60	200	60	1	012314	22,55
teck	70	280	70	1	012317	27,96



**ARDOISE EN FORME DE L**

Acrylique finition mat recto et brillant verso.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
format A8	74	35	52	1	5	012304	14,04
format A6	105	50	148	1	3	012302	15,36
format A5	148	90	210	1	3	012300	18,37



**ARDOISE DE TABLE**

Bois vernis. Double face.

Type	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
petit modèle	210	450	70	1	012312	40,64
grand modèle	350	530	70	1	012310	51,63



**PORTE AFFICHE TRANSPARENT**

Acrylique transparent.

Type	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
format A6	105	148	1	012306	6,72
format A5	150	210	1	012308	9,42



**7 FEUTRES CRAIE BLANCS**

Feutre craie à encre liquide. Ne coule pas. Ne décolore pas. Résiste à la pluie fine. A utiliser sur toutes surfaces non poreuses : ardoise, verre, métal, plastique.

Ø mm	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
15	230	1	7	012013	21,14



Distribution Exclusive FRANCE

**7 FEUTRES CRAIE COULEURS**

Feutre craie à encre liquide. Ne coule pas. Ne décolore pas. Résiste à la pluie fine. A utiliser sur toutes surfaces non poreuses : ardoise, verre, métal, plastique.

Ø mm	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
15	230	1	7	012014	21,14



**EPONGE ARDOISE**

Lot de 2 éponges. Très résistantes et souples d'utilisation. Taille optimale pour une bonne prise en main. Optimise la rénovation de tous vos supports ardoises. Convient parfaitement à toutes sortes de feutres craies sur toutes sortes d'ardoises.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
103	58	24	1	2	012021	4,09



**SPRAY NETTOYANT**

Pour feutres craie et feutres waterproof.

C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
50	270	87	1	012020	13,54



### MARMITE À SOUPE

Fabrication en acier laqué époxy noir granité. Cuve et couvercle en acier inoxydable. Double cuve, fonctionne en bain-marie (0,6 litre). Thermostat gradué de 1 à 12. Assure un maintien en température très facile du potage.

C cl	Ø mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
800	350	390	230	50-60	1	871008	238,56



### PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ GN1/1

Base ABS. Plateau acier inoxydable. Livré avec 2 plaques eutectiques. Couvercle roll-top (610428) vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
présentoir	565	360	65	1	061776	166,10
cloche	530	325	170	1	610428	115,50
plaque eutectique	250	190	25	1	403784	15,50



### PLAQUE CHAUFFANTE

Dessus en acier inoxydable. Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox. Thermostat de régulation de 0°C à 100°C. Voyant d'indication de chauffe. Interrupteur marche/arrêt. Câble de branchement avec prise. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C). Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
600	400	90	230	50-60	1	870904	579,60



### CUISEUR À OEUFS

Carrosserie en acier inoxydable finition poli brillante. 6 paniers à oeufs fournis avec poignées de couleurs différentes. Thermostat réglable jusqu'à 110°C, puissance : 2600W, 230V monophasé.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
cuisseur	370	215	290	230	50	1	120744	335,00
6 paniers	190	29				1	120745	76,90



### CHAFING DISH ÉLECTRIQUE

Acier inoxydable brillant martelé. Couvercle roll-top 180°. Bac de chauffe amovible fourni. Livré avec un bac gastro GN1/1 de profondeur 65mm. Peut accueillir un bac GN1/1 profondeur 100mm.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
850	670	530	430	220-240	50	1	061036	624,90



### MODÈLES CUISINE ET SELF À POSER

Conception en acier inoxydable. Chauffage par eau avec une vanne de vidange. Thermostat de sécurité. Tableau de commande avec un voyant lumineux et un thermostat réglable de 0° C à +110° C. Branchement par câble de 100 cm. Isolation par 3 cm de laine de roche. Marquage CE - Ces bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	Puiss. mat. élec.	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
620	370	235	9000	20	1200	230	50/60	1	867101	455,30



### PLAQUE CHAUFFANTE EXTRA-BASSE

Dessus en aluminium anodisé. Chauffe par résistance sérigraphiée. Température de surface régulée à 90°C (limitateur de température intégré). Poignée de préhension sur partie inférieure. Coins arrondis sans soudure sur dessus. Câble de branchement de 200 cm avec cordon débrochable. Très basse et légère. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C). Marquage CE. Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
530	325	38	230	50-60	1	870801	284,76



### IN SITU COQUETIER SUR PIED

Porcelaine hôtelière. Ne pas faire subir de choc thermique important.

### COQUETIER

Acier inoxydable 18%.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	63	12	051412	2,65	47	37	12	061560	2,17

## SALADIERS VERRE



### PYRAMIDE

Verre sodocalcique.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle	27	105	105	58	24	468976	2,91



### COCOON

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle	4,5	60	33	36	401254	1,55
saladier	41	120	67	6	553389	2,41
saladier	360	240	132	4	553397	7,98



### LYS ROND

Verre trempé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle	3,5	60	24	4	553240	1,25
coupelle	7	75	31	4	553242	1,31
coupelle	20,5	105	43	6	553246	1,57
coupelle	31	120	49	72	553248	2,03
saladier	50	140	56	6	553345	2,72
saladier	97	170	70	6	553347	3,63
saladier	159	200	81	6	553349	4,64
saladier	240	230	92	12	553351	5,92
saladier	345	260	105	12	553353	9,84
saladier	580	310	123	6	553355	15,78



### LYS CARRÉ

Verre trempé.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
15	90	90	40	6	553333	2,03
20	110	110	45	6	553335	2,08



### PRACTICA

Verre sodocalcique.



Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
coupelle	15	125	102	56	6	053320	2,88
coupelle	25	148	120	67	6	053322	3,40
coupelle	38	170	139	77	6	053323	4,10



### SALADIER EMPILABLE

Verre trempé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
3,5	60	25	6	553365	0,95
7,5	70	34	6	553367	1,00
15	90	41	6	553369	1,10
24	100	48	6	553371	1,15
38,5	120	55	6	553373	1,25
62,5	140	64	6	553375	2,21
110	170	77	24	553377	2,51
180	200	91	6	553379	4,27
290	230	104	6	553381	5,57
430	260	118	6	553383	8,44



### MR CHEF

Verre trempé.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8	90	37	36	553550	1,72
17	110	48	24	553552	2,64
36,2	140	61	24	553554	3,44
73	170	75	12	553556	5,22
150	220	97	6	553558	7,30
256	260	112	6	553560	11,46
360	300	127	6	553562	17,00



**SALADIER**

SAN. Bord renforcé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	180	75	1	073359	8,09
210	240	100	1	073361	11,91
315	280	110	1	073364	15,32
525	320	135	1	073366	19,95



**SALADIER EN COPOLYESTER**

Produit 100% copolyester granité. Résistance au lave-vaisselle et aux produits lessiviels. Garanti 2000 lavages. Produit exempt de Bisphénol A, qu'il soit coloré ou non, conformément à la loi 2012/1442. Produit réutilisable et 100% recyclable. Température d'usage à long terme maximum à 90°C, conformément à la norme ISO 2578. Le copolyester est une matière présentant une excellente résistance aux chocs et aux ruptures.



Type	C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	200	200	200	105	1	058129	12,27
transparent	350	230	230	120	1	400327	15,35
bleu	350	230	230	120	1	400325	15,35
rouge	350	230	230	120	1	400326	15,35
transparent	500	270	270	137	1	400331	18,94
transparent	750	310	310	155	1	058143	25,96
bleu	750	310	310	155	1	400333	26,56
rouge	750	310	310	155	1	400499	26,56



**FRIDA**

Mélatine. Intérieur aspect bois.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
saladier	85	165	165	55	1	060735	15,62
saladier	350	250	250	120	1	405444	45,70
couvercle		255	255	15	1	060738	15,32

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
saladier rectangulaire	50	176	108	55	1	060734	14,18

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
saladier rond	340	265	105	1	060739	49,84



**BALANCE**

Mélatine. Ne passe pas au micro-ondes.

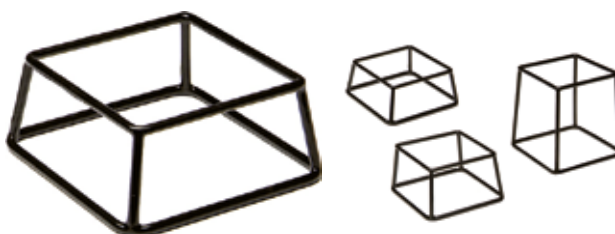
Type	C cl	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	250	245	1	060700	28,31
noir	250	245	1	060703	28,31
blanc	500	300	1	060701	46,74
noir	500	300	1	060704	46,74



**SALADIER**

Mélatine.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	400	255	255	120	2	060718	44,11
noir	400	255	255	120	2	403312	44,11



**SUPPORT SALADIER ZINC**

Zinc + revêtement anti-adhérent en PVC noir. Forme trapèze permettant d'utiliser les 2 côtés pour s'adapter à toutes les configurations de buffet. Base la plus petite 15x15 cm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
180	180	80	1	402990	19,88
180	180	100	1	402991	24,38
180	180	200	1	402992	29,14



### TAMBOUR

Acier inoxydable. Finition martelée, à bords roulés. Fond large et stable. Robuste. Sa finition martelée sublimerait les mets les plus créatifs.

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
165	168	168	100	1	060771	9,68
300	210	210	110	1	060772	14,63
500	255	255	135	1	060773	19,41



### BAC GN

Céramique. Bords renforcés, ne se raye pas. Passe au bain-marie.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc GN 1/3	170	320	170	65	3	051754	31,01
blanc GN 1/2	290	320	260	65	3	051752	48,55
noir GN 1/2	290	320	260	65	3	051745	48,55



### MÉLAMINE

Mélamine. Dédié à la présentation du froid.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc GN 2/4	300	162	530	65	3	060729	30,74
noir GN 2/4	300	162	530	65	3	402919	30,74
blanc GN 1/2	340	265	325	65	3	060730	25,99
noir GN 1/2	340	265	325	65	3	060731	25,99
blanc GN 1/1	710	325	530	65	2	060732	45,55
noir GN 1/1	710	325	530	65	2	060733	45,55



### PINCE À FOUR

Pince en acier inoxydable à ressort avec embouts en silicone. Permet de manipuler les plats chauds en porcelaine sans abîmer leur rebord. Manipulation sûre car les embouts en silicone ne glissent pas.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
235	37	65	1	296611	21,35



### ARDOISE MÉLAMINE

Mélamine aspect ardoise. Pieds antidérapants.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/3	325	175	12	1	402229	24,63

## PLATEAUX



Taille fast food

Taille self

Couleurs fast food



Couleurs self



### PLATEAU INSITU

Polypropylène alimentaire. Bossage de séchage. Surface anti-rayure.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fast food noir	350	270	20	12	275006	7,93
fast food bleu	350	270	20	12	274005	7,93
fast food gris	350	270	20	12	274001	7,93
fast food rouge	350	270	20	12	274004	7,93
fast food vert anis	350	270	20	12	275010	7,93
fast food fuchsia	350	270	20	12	275009	7,93
self noir	460	360	20	10	275206	10,75
self bleu	460	360	20	10	275001	10,75
self gris	460	360	20	10	275002	10,75
self marron	460	360	20	10	275003	10,75
self rouge	460	360	20	10	275004	10,75
self vert	460	360	20	10	275090	10,75
self violet	460	360	20	10	275201	10,75
self vert anis	460	360	20	10	275204	10,75
self jaune	460	360	20	10	275202	10,75
self abricot	460	360	20	10	275093	10,75
self ivoire	460	360	20	10	275091	10,75



**GARANTI 5 ANS  
CONTRE LA CASSE**



### POLYONE

Polyester et fibre de verre. Bords renforcés. Garanti 5 ans contre la casse. Température de lavage entre 55°C et 65°C. Température de rinçage entre 80°C et 85°C maximum. Séchage empilé à plat grâce aux bosses de séchage sur chaque plateau. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
self nuage bleu	460	360	1	062093	18,91
self vanille	460	360	1	062056	18,91
GN 1/2 nuage bleu	325	265	1	062092	16,67
GN 1/2 vanille	325	265	1	062054	16,67
GN 1/1 nuage bleu	530	325	1	062094	24,13
GN 1/1 vanille	530	325	1	062057	24,13



### PLATEAU INSITU PETIT-DÉJEUNER

Copolyester. Empilable avec une bonne prise en main.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
gris	325	265	12	275071	13,16



**GARANTI 5 ANS  
CONTRE LA CASSE**



### POLYSMART PLATEAU

Ils sont fabriqués en polyester de haute qualité avec 27% de fibres de verre. Adapté pour les lave-vaisselles professionnels. Ne se déforme pas. Construction monobloc résistant aux chocs. Résistance aux températures : de -50°C à 125°C.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
sable	455	357	15	062022	17,64
gris	455	357	15	062025	17,64



**GARANTI 3 ANS  
CONTRE LA CASSE**



### BASIK

Polyester et fibre de verre haute densité. Bords renforcés. Garanti 3 ans contre la casse. Température de lavage entre 55°C et 65°C. Température de rinçage entre 80°C et 85°C maximum. Séchage empilé à plat grâce aux bosses de séchage sur chaque plateau. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
self gris fumé	460	360	20	062900	12,38
self beige fumé	460	360	20	062911	12,38
GN 1/2 gris fumé	325	265	20	062913	10,16
GN 1/2 beige fumé	325	265	20	062910	10,16
GN 1/1 gris fumé	530	325	20	062914	14,10
GN 1/1 beige fumé	530	325	20	062912	14,10



**GARANTI 10 ANS  
CONTRE LA CASSE**



### POLY STR

Polyester et fibre de verre haute densité renforcé et teinté dans la masse. Bords renforcés. Garanti 10 ans contre la casse. Température de lavage entre 55°C et 65°C. Température de rinçage entre 80°C et 85°C maximum. Séchage empilé à plat grâce aux bosses de séchage sur chaque plateau. Pile de 100 plateaux maximum au stockage conseillé. Norme NF (NFT 504-801) : ISO178 : résistance à la flexion, ISO179 : résistance aux chocs.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
self gris	460	360	1	062067	25,91
self bleu	460	360	1	062098	25,91
GN 1/2 gris	325	265	1	062066	18,43



Glissières en polypropylène rigide avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage. Dessus inox avec galerie. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Compatibles avec plateaux standard 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN 1/1 53 x 32,5 cm et fast food 35 x 27 cm. Option tablette rabattable : possibilité d'avoir 2 tablettes par chariot.



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLE 18 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 cm soudé.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
sans panneaux	1337	620	1055	32000	120	1	782446	1475,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLE 18 PLATEAUX

Structure tube acier inoxydable 25 x 25 cm soudé.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
avec panneaux gris	1337	620	1055	27500	120	1	782546	1685,00



Structure tube acier inoxydable 25 x 25 cm soudé. Glissières en polypropylène rigide avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux - Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLE 24 PLATEAUX

Compatibles avec plateaux standard 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN 1/1 53 x 32,5 cm et fast food 35 x 27 cm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
beige - plateaux self	925	620	1700	30000	1	783906	1380,00
gris - plateaux self	925	620	1700	30000	1	783306	1370,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

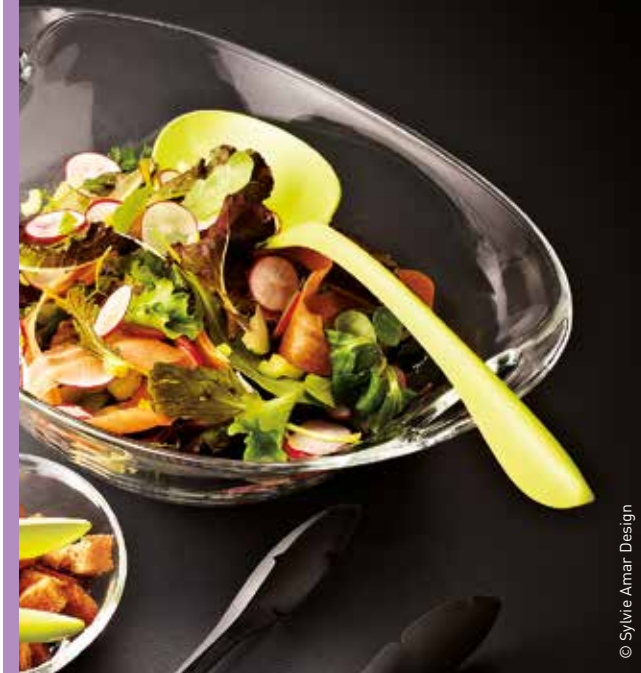
## MODÈLE 24 PLATEAUX

Pour plateaux de dimensions 46 x 36 cm à 48 x 37 cm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
beige - plateaux self	620	840	1700	22500	1	785506	1135,00
gris - plateaux self	620	840	1700	22500	1	785406	1135,00

## IN SITU Création

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.



© Sylvie Amar Design



### CURVE PLEINE

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
grise	300	1	650198	6,33
anis	300	1	650190	6,33

### CURVE PERFORÉE

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
grise	300	1	650200	6,33
anis	300	1	650192	6,33



### CURVE FEUILLE DE CHÊNE

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
grise	250	1	650202	8,74



### CURVE PINCE LISSE

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
grise	170	1	650204	7,93



**LOUCHETTE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.

Type	C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
noire	3,5	300	1	650164	6,53
grise	3,5	200	1	650206	6,53



**PINCE DUOLON EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse. Étudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
290	1	112425	11,15



**PINCE FEUILLE DE CHÊNE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
grise	240	1	112435	8,55
blanche	240	1	112437	8,55
noire	240	1	112438	8,55
transparent	240	1	650203	9,50
rouge	240	1	112439	8,55
noire	300	1	650134	9,35



**CUILLÈRE PERFORÉE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
blanche	340	1	650112	6,85
transparente	340	1	650113	6,85
noire	340	1	650114	6,85
noire	340	1	650115	6,85



**CUILLÈRE PLEINE EXOGLASS®**

Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable. Pour l'utilisation en cuisine ou en service de plats chauds.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
blanche	340	1	650102	6,85
transparente	340	1	650103	6,85
noire	340	1	650104	6,85
rouge	340	1	650105	6,85



**COUVERTS À SALADE**

SAN.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
320	1	071677	5,65



**PELLE À TARTE**

CPET transparent. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
285	1	650183	10,85



**PELLE À TARTE**

En Polyamide. Bords biseautés, aspect satiné. Allie robustesse et esthétique.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
285	1	650184	10,35



Acier inoxydable.



PINCE FEUILLE DE CHÊNE MANCHE ANTI-DÉRAPANT

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
verte	240	1	071688	8,60
bleue	240	1	071689	8,60
jaune	240	1	071690	8,60
rouge	240	1	071694	8,60
noire	240	1	071696	8,60
rouge	300	1	071698	12,00
rouge	400	1	071699	14,10



PINCE-CISEAUX

L mm	U.V.	Code	Prix HT
250	1	652001	16,45



PINCE À SERVIR

L mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1	071711	11,71



PINCE À SPAGHETTIS

L mm	U.V.	Code	Prix HT
200	1	071695	5,65



PINCE FEUILLE DE CHÊNE

L mm	U.V.	Code	Prix HT
300	1	652016	7,85
400	1	652017	8,75



MINI-PINCE INOX

L mm	U.V.	Code	Prix HT
175	1	652014	4,40



PINCE TOUS USAGES

L mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1	071691	3,80



Acier inoxydable.



CUILLÈRES DE SERVICE

Type	C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère pleine		280	1	071822	9,35
cuillère perforée		280	1	071823	9,35
cuillère ajourée		340	1	071745	9,52
cuillère pleine		340	1	071748	9,52
louche	10	340	1	071750	10,50



DROP

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
cuillère pleine	317	70	25	3	1	277626	12,10
cuillère pleine	260	55	26	3	1	652101	8,89
cuillère perforée	315	70	34	3	1	277625	9,04
cuillère à spaghetti	308	74	60	3	1	652105	14,05
louche	265	70	60	3	1	652100	11,89
pelle à gâteau	255	50	25	3	1	652108	7,09

UNI

Type	C cl	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
louche	10	280		1	064044	4,76
cuillère		250	2,5	1	064042	3,78
fourchette		250		1	064040	3,82



PELLE À TARTE

L mm	U.V.	Code	Prix HT
265	1	112637	7,05



PELLE À TARTE

L mm	U.V.	Code	Prix HT
240	1	652112	8,80



**FONTAINE À JUS DE FRUITS**

Verre sodocalcique. Avec couvercle à joint hermétique et fermeture métallique solide. Bien serrer le robinet avant la première utilisation.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
5 L	500	254	182	135	2	2	069656	38,93
8 L	800	280	210	363	2	2	069657	72,11
robinet						1	880440	13,06



**FONTAINE À JUS DE FRUITS**

Acier inoxydable et cuve SAN. Tube central pour insérer des glaçons afin de maintenir le contenu au frais.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fontaine	800	360	260	550	1	069633	294,03



**ANTIDÉRAPANT**

Polypropylène. Revêtement caoutchouc. Antidérapant. Lavable facilement à l'eau et à l'aide d'une brosse.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
460	360	1	991187	10,75



**PLATEAU BASIQUE ROND NOIR**

Polypropylène. Antidérapant. Lavable facilement à l'eau et à l'aide d'une brosse.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
360	1	401663	6,80
410	1	401664	10,65



**SAUCIÈRE**

Acier inoxydable 18.8.

C cl ras bord	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
14	300	170	70	90	1	062180	9,06
25	140	220	90	70	1	062182	12,02



**FIDO**

Verre sodocalcique. Pasteurisation et conservation alimentaire. Avec un joint.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	125	216	6	401297	8,47



**PICHET À POMPE**

PS.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
carré	145	110	110	175	1	073305	38,39	
rond	150	120		175	1	116350	41,55	



**POT À SAUCE AVEC POMPE**

Polypropylène. Fourni avec 6 étiquettes adhésives dont 2 neutres.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
pompe				1	402200	54,47
ensemble	250	170	300	1	551230	80,60



**POT À SAUCE**

Mélatamine.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	100	120	215	1	402227	42,34
noir	100	120	215	1	402228	42,34



**CONTESSA**

Temps de préparation : 8 minutes pour 2 litres. 1 plaque chauffante. Quantité de percolation minimale : 0,5L. Livré avec cruche isotherme de 2L.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
200	215	400	520	230	50-60	1	294631	402,99



**CAFETIÈRE ÉLECTRIQUE**

Nombre de tasses : 15. Arrêt automatique. Système anti-gouttes.

C cl	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
140	230	50	1	120161	46,43



**NOVO**

2 plaques chauffantes auto-régulées. Voyant d'entartrage. Livrée avec cruche en verre à bouchon 1,7 l, sachet détartrant et cuillère à mesure. Sans raccordement d'eau, remplissage manuel par l'arrière. Durée de fabrication du café : 5 mn / cruche. 18 litres de capacité horaire.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
machine	170	214	346	424	230	50-60	1	120162	551,05
cruche	170						1	120180	35,23



**DÉTARTRANT**

Utilisation avec la machine à café 120162. 4 boîtes de 15 sachets de 50g.

U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
1	60	212043	101,00



**FILTRE**

Utilisation avec la machine à café 120162. Lot de 1000. Compatible avec la référence 294631.

Ø mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
254	1	1000	120200	54,17
254	1	250	212042	14,70



**CRUCHE**

Acier inoxydable. Compatible avec la machine à café 120162.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
170	1	402594	54,84



### PERCOLATEUR

Couvercle et réservoir acier inoxydable. Indicateur de niveau d'eau. Bac d'égouttage grande contenance inclus. Sécurité thermique.

Type	Ø mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
55 tasses = 9 l	330	580	230	50	1	212044	229,90
100 tasses = 15 l	385	600	230	50	1	212047	259,00
lot de 10 éponges inox					1	710328	23,70



### BOULLOIRE ÉLECTRIQUE

Capacité de 1,7L. Résistance cachée par un fond plat inox. Indicateur de niveau d'eau. Avec ouverture extra large pour un nettoyage facile. Bec verseur avec tamis anti-calcaire amovible et lavable. Socle 360° central-cordless : la bouilloire peut être replacée dans n'importe quel sens sur le socle. Arrêt automatique dès l'ébullition. Poignée résistante à la chaleur. Poignée résistante à la chaleur. Enrouleur de câble.

peut être replacée dans n'importe quel sens sur le socle. Arrêt automatique dès l'ébullition. Poignée résistante à la chaleur. Poignée résistante à la chaleur. Enrouleur de câble.

C cl	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
170	170	205	165	220	1	120047	35,41



### BOULLOIRE INOX

Capacité de 1,7L. Corps en inox de qualité supérieure. Indicateur de niveau d'eau. Bec verseur avec filtre anti-calcaire amovible et lavable. Base pivotante 360°. Arrêt automatique dès l'ébullition. Couverture à charnière et ouverture extra large pour un nettoyage facile. Enrouleur de câble. Résistance cachée. Sécurité contre la surchauffe. Usages non intensifs dans des coins cuisines des bureaux, des collectivités et autres environnements professionnels et pour des applications par des clients d'hôtels et chambres d'hôtes par exemple.

collectivités et autres environnements professionnels et pour des applications par des clients d'hôtels et chambres d'hôtes par exemple.

C cl	L mm	l mm	H mm	Jauge cl	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
170	160	240	215	170	220-240	50-60	1	120048	51,25



### LAITIÈRE

Voyant lumineux indicateur de température. Acier inoxydable.

C cl	L mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
500	280	520	230	50	1	212054	672,97
1000	325	555	230	50	1	190835	975,46



### CHAUFFE BRIQUE DE LAIT

Système sans eau. 1 pince. Température jusqu'à +85°C.

Type	U.V.	Code	Prix HT
3X1L, 1050W	1	212051	781,59
6x1L, 2x1050W	1	212052	1222,12



### PINCE POUR BRIQUE LAIT

Pièce détachée réf 212051-212052.

U.V.	Code	Prix HT
1	212053	63,06



6<sup>H</sup> Isotherme

**VERSEUSE**

Acier inoxydable. Double paroi inox. Couvrete avec bouton poussoir garantissant un rendement thermique supérieur. Bec de conception spéciale pour un écoulement régulier et une meilleure rétention de chaleur.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
verseuse	120	135	180	1	075001	26,13
verseuse	150	135	210	1	075002	31,20
verseuse	200	135	250	1	075003	41,74
couvrete				1	075004	11,34



**TEMPO**

Acier inoxydable. Tête et poignée ABS chromé. Ampoule inox double paroi avec vide d'air.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
pichet	100	109	205	1	075013	37,05
pichet	200	149	265	1	075014	42,65
couvrete		65	50	1	075016	9,58



5<sup>H</sup> Isotherme

**TUNDRA**

Acier inoxydable 18,8 brossé. Poignée et couvercle basculants en alliage chromé. Double paroi inox avec vide air.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	104	260	1	460547	60,14



**CHAUFFE-EAU DE TABLE**

Monophasé. A poser sur table.



Type	C cl	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80 tasses, 10L, 3,2 kw	1000	2250	5050	1	280021	1171,83
Double paroi, 10L, 3,2 kw	1000	2250	5050	1	470360	1360,77



**SOPRANO**

Acier inoxydable incassable brossé. Ouverture easy open. Ouverture large pour un nettoyage intérieur aisé.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
pichet inox	120	115	215	1	075010	47,23
pichet inox	160	115	262	1	075011	54,28
pichet inox rouge	160	170	262	1	075015	54,28



### FONTAINE ISOTHERME

Cuve intérieure aluminium. Couvercle supérieur à vis. Robinet poussoir sur le côté. 3 pieds escamotables.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
900	240	420	1	074220	86,66



### PICHET À POMPE

Acier inoxydable. Grande ouverture, facilité d'entretien. Utilisation avec glaçons possible.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
190	1	074203	42,60
300	1	074204	49,77



### JAZZ

Polypropylène renforcé. Antichocs.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
27	1	405798	14,93



### SAMBA

Polypropylène et ampoule en verre. Fermeture Quick Press. Facile à verser par simple appui sur le bouton. Manipulation ergonomique d'une seule main. Garantie fabricant 5 ans.

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
blanc	100	1	074227	41,75
marron	100	1	074229	41,75



### WAVE

Polypropylène. Couvercle à visser. Ampoule grande résistance.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
60	1	074211	38,40
100	1	074212	40,34
150	1	074213	53,41



### POT ISOTHERME

ABS. Conserve le chaud et froid. Base anti-dérapante. Passe au lave-vaisselle. Ne passe pas au micro-onde.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
120	6	400886	38,39



### THERMBOY

Plastique dur poli brillant.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
180	1	073250	82,25



**DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES**

Couvercle et socle en acier inoxydable 18.10. Système de dosage ne détériorant pas les produits.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
distributeur simple	450	170	170	220	530	1	061642	126,31
distributeur double	900	171	344	215	530	1	061646	232,95



**BRIDGE PRÉSENTOIR BOCAUX**

Pour bocaux 401297. Bocaux vendus séparément.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
430	170	125	1	061648	85,93



**GRILLE-PAIN 4 TRANCHES**

Carrosserie en acier inoxydable polibrillant. Minuterie de 5 minutes. Sélection de chauffe 2 ou 4 tranches. Plateau de récupération des miettes. Relevage manuel des tranches.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
315	270	220	220-240	50-60	1	241503	220,00



**MANNE NOIRE**

Polypropylène tressé. Cadre de renfort.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	100	1	512050	48,04



**PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES GN 1/1**

Acacia. Grille amovible pour vider les miettes.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	20	1	090501	53,78



**PLANCHE À PAIN RAMASSE-MIETTES**

Hêtre. Avec support couteau. Grille amovible. Fente sur le côté de la planche permettant d'y positionner le couteau à pain.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	230	35	1	090504	49,02



**PANIER ROLL TOP**

Polypropylène et fil d'acier chromé.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
panier	530	325	80	1	061728	59,89
cloche	530	325	170	1	610428	115,50



**PANIER ROLL TOP**

Polypropylène et fil d'acier chromé.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
panier	380	100	1	061729	38,15
cloche	380	200	1	061878	38,10



**SUPPORT 2 NIVEAUX**

Fil d'acier chromé. Pour présenter les paniers réf. 061728. Vendu sans les paniers.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
560	365	420	1	061766	133,55



## NOTRE ENGAGEMENT ÉCOLOGIQUE

Réduire l'empreinte écologique de nos activités, ainsi que préserver l'environnement sont des actions concrétisées par une offre éco-responsable tant au niveau des matériaux proposés que du choix de nos partenaires.



### LA FIBRE DE CANNE À SUCRE

Cette pulpe est le résidu de la canne à sucre après extraction du suc. Son écorce peut être convertie en vaisselle à faible impact environnemental. Les tiges et les déchets sont transformés en fibre de canne à sucre qui est ensuite thermo-moulée. La vaisselle en fibre de canne à sucre est parfaite pour la restauration nomade grâce à sa grande rigidité, sa résistance aux hautes températures et son imperméabilité aux graisses. 100 % naturelle et compostable.



### LE PLA

L'acide polylactique (PLA) provient de l'amidon de maïs. Sa fabrication consomme 68 % de moins de combustibles fossiles que celle des plastiques classiques. Les produits réalisés en PLA apportent des avantages proches de ceux de la vaisselle plastique. Recyclables et industriellement compostables.



### LA FEUILLE DE PALMIER

Les produits fabriqués à base de foliaire de palmier, utilisent les rejets naturels du palmier lors de sa croissance. Les produits en feuille de palmier ne sont traités ni avant, ni après avoir été pressés dans une feuille originale. 100 % compostable et biodégradable (moins de 60 jours), cette matière est légère, résistante au four et au congélateur. Ressource renouvelable.



### LE BAMBOU

Végétal dont la pousse et le renouvellement sont extrêmement rapides dans son milieu naturel, le bambou est une matière écologique et résistante. Non poreux, contrairement au bois, il est idéal pour le contact alimentaire. Résistant et lavable, il est également recyclable et compostable.



### LE PAPIER

Le papier est une matière formée à partir de fibres cellulosiques végétales issues essentiellement du bois. Il est particulièrement adapté à la restauration et à la boulangerie. Compostable domestiquement.

### LE CARTON

Le carton est une matière formée à partir de fibres cellulosiques végétales. Il se présente sous forme de feuilles épaisses collées entre elles pour obtenir des épaisseurs et des résistances plus importantes. Le carton est aussi recyclable. Il offre une rigidité très appréciée dans l'emballage alimentaire.



Gestion durable des forêts.



Programme de reconnaissance des certifications forestières. Gestion durable des forêts.



Les produits compostables sont EN 13432 - Valorisation par compostage et biodégradation (NF EN 13432).

73

L'USAGE UNIQUE



Ne contient aucun plastique conformément à la Directive (UE) 2019/904, ni sous forme d'un revêtement en PE, ni en dispersion dans la pâte à papier. Conforme à l'article 2 de l'arrêté du 24 septembre 2021 relatif à la teneur en plastique maximale autorisée dans les gobelets à usage unique. Composé d'un matériau composite biosourcé. Pure cellulose recouverte de Qwarzo® : Revêtement révolutionnaire en silice naturelle qui confère au produit d'excellentes performances mécaniques et chimiques. Sans PFAS. Solide et résistant. Excellente propriété d'étanchéité. Adapté à toutes sortes de boissons froides et chaudes, sauf alcool fort >15°. Convient à la distribution manuelle et automatique.



A										B										C									
C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT		C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT		C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT	
12	62,5	63	60	1	1000	20 x 50	701186	72,60		18	70,3	70	80	1	1500	30 x 50	701187	119,00		21	71	71	90	1	1500	30 x 50	701188	126,00	
B										B										C									
C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT		C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT		C cl	Ø mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT	
28	80,2	80	91	1	1000	20 x 50	701189	106,00		36	80,2	80	121	1	1150	23 x 50	701190	150,00		47	89,4	133		1	630	18 x 35	701191	134,00	



### ASSIETTES

Ne contient aucun plastique. Composé d'un matériau composite biosourcé. Pure cellulose recouverte de Qwarzo® : Revêtement révolutionnaire en silice naturelle qui confère au produit d'excellentes performances mécaniques et chimiques. Sans PFAS. Le design distinctif présente des nervures profondes sur le bord qui confèrent rigidité et robustesse à l'assiette. Excellente propriété d'étanchéité. Adapté à toute sorte d'aliments. Très bonne résistance aux liquides et aux graisses. Les assiettes peuvent être utilisées pour réchauffer des aliments au four (180 °C pendant 5 minutes maximum) ou au micro-ondes (800 W pendant 5 minutes maximum). Ne convient pas pour la cuisson.

Type	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
assiette dessert	175	175	175	20	1	700	14 x 50	707658	85,70
assiette plate	225	225	225	22	1	700	14 x 50	707657	66,15
assiette creuse	215	215	215	32	1	700	14 x 50	707656	91,00



### COUVERTS

Ne contient aucun plastique. Composé d'un matériau composite biosourcé. Pure cellulose recouverte de Qwarzo® : Revêtement révolutionnaire en silice naturelle qui confère au produit d'excellentes performances mécaniques et chimiques. Sans PFAS. Solide et résistant. Excellente propriété d'étanchéité.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
fourchette	180	32	10	1	800	16 x 50	710824	79,00
couteau	180	22	10	1	1000	20 x 50	710826	98,50
cuillère	180	40	10	1	700	14 x 50	710825	69,00

## Gobelets et Accessoires



### BIOKUP

En fibre de canne à sucre et film PLA.

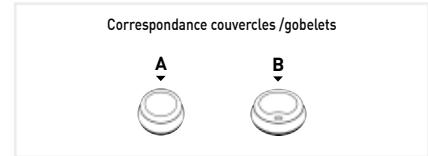
	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
A	11,5	63	64	1	1000	20 x 50	702230	62,80
B	24,5	80	80	1	1000	20 x 50	702232	104,00
B	28	80	95	1	1000	20 x 50	702234	111,00



### Gobelet Blanc

En carton.

	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
A	12	62	60	1	2500	50 x 50	701125	67,10
	20	70	80	1	2000	40 x 50	701126	75,00
	21,5	70,3	90	1	1500	30 x 50	701101	72,50



### COUVERCLE PLAT AVEC BEC

En fibre.

Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
80	19	1	1000	20 x 50	702266	94,00



### Gobelet Kraft

En carton. Couvrecle compatible cellulose Ø 80 mm ref. 702260.

	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
A	12	62	60	1	2500	50 x 50	701150	68,75
	20	70	80	1	2000	40 x 50	701151	82,80



### MONDIAL

En carton. Couvrecle compatible cellulose Ø 60 mm ref. 702260.

	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
A	12	62	60	1	2500	50 x 50	701132	68,75
	20	70	80	1	2000	40 x 50	701134	78,75



### COUVERCLE PLAT

En fibre.

Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
60	13	1	1000	20 x 50	702260	39,85



### AGITATEUR - VRAC

En bois de bouleau.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
140	5	1	10000	10 x 1000	709547	34,40



### AGITATEUR - EMBALLÉ

En bois de bouleau. Emballage individuel hygiénique.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
110	5	1	5000	50 x 100	709549	47,65



### AGITATEUR - DITRIBUTEUR

En bois de bouleau.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
110	5	1	2000	709548	6,35



### PAILLE À COCKTAIL

Papier triple couches.

Type	Ø mm	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
noir	8	230	1	100	043595	3,70
kraft	8	230	1	100	043596	3,15
kraft	6	200	1	250	043584	5,00



### PAILLE COUDÉE KRAFT

En papier triple couches. Convient uniquement aux boissons froides.

Ø mm	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
6	230	1	250	043588	3,95

### DISTRIBUTEUR MURAL

Pratique car peut contenir jusqu'à 60 gobelets. Adapté aux gobelets Ø 68 à 72 mm. Se fixe au mur très facilement à l'aide de vis. Se charge très rapidement par le haut.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	380	1	712701	50,45





**ASSIETTE CARRÉE**

En fibre de canne à sucre. Imperméable aux graisses, à l'huile et aux acides.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
205	205	1	500	10 x 50	708011	52,25
260	260	1	500	10 x 50	708012	97,80



**ASSIETTE BIOLINE**

En carton ingraissable.

Type	Ø mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
blanc	180	1	1000	10 x 100	707608	86,95
blanc	230	1	600	6 x 100	707609	57,50
kraft	180	1	1000	10 x 100	707611	76,35
kraft	230	1	500	5 x 100	707612	53,10



**ASSIETTE PLATE**

En fibre de canne à sucre. Imperméable aux graisses, à l'huile et aux acides.

Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
150	20	1	1000	20 x 50	707629	46,95
180	20	1	1000	20 x 50	708630	65,60
230	20	1	500	10 x 50	707634	59,95
260	20	1	500	10 x 50	707615	77,50



**ASSIETTE RONDE**

En carton.

Type	Ø mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
par 1000	150	1	1000	10 x 100	707602	60,20
par 100	150	1	100		717602	6,75
par 1000	180	1	1000	10 x 100	707601	58,65
par 500	230	1	500	10 x 50	707600	43,85



**SET COUVERTS BOIS**

En bois de bouleau. Composition : fourchette + couteau + cuillère + serviette kraft 2 plis. Idéal pour la vente à emporter et les réceptions. Hygiénique et pratique.

Type	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
sachet 4/1	160	1	250	710767	26,40
sachet 6/1	160	1	250	710769	35,00



**COUVERTS MINI**

En bois de bouleau. Idéal pour verrines, desserts.

Type	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
mini-fourchette	105	1	100	710764	1,90
mini-cuillère	95	1	100	710768	2,00



### BARQUETTE KRAFT

En carton, film PE. Barquette solide, ingraissable. Idéale pour la vente à emporter.

C cl	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
22	30	1	1000	4 x 250	707980	57,00
30	30	1	1000	4 x 250	707981	67,00



### PLATEAU REPAS 5 COMPARTIMENTS COUVERCLE FIBRE

Plateau repas 5 compartiments en fibre. Rebords intérieurs hauts qui assurent une bonne séparation entre les aliments. Très bonne robustesse, flexibilité et rigidité. Couverture vendu séparément.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
plateau	300	245	40	1	200	4 x 50	707646	127,00
couverture	310	250	33	1	200	4 x 50	707647	82,10



### SALADIER ROND

En fibre de canne à sucre. Solution écologique et idéale pour les salades fraîches et repas traiteurs. La conception du saladier et de son couvercle permet une parfaite empilabilité. Imperméable aux graisses, à l'huile et aux acides. Couvercle vendu séparément.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
saladier	25	114	44	1	1000	20 x 50	707845	56,00
saladier	35	135	46	1	900	18 x 50	707846	61,00
saladier	50	155	54	1	600	12 x 50	707847	52,50
saladier	100	175	67	1	600	12 x 50	707848	101,00
couvercle dôme		124	27	1	1000	10 x 100	707855	62,50
couvercle		140	8	1	900	9 x 100	707856	57,00
couvercle		160	10	1	600	6 x 100	707857	46,00
couvercle		180	10	1	600	6 x 100	707858	62,00



### POT À PÂTES

Carton blanc avec film ingraissable et étanche. Conserve bien la chaleur.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
45	82	100	1	500	10 x 50	708739	88,00
75	88	95	1	500	10 x 50	708741	104,00



### POT À SAUCE ROND

En fibre de canne à sucre. Idéal en pot à sauce ou en verrine. Grande rigidité et résistant aux hautes températures. Imperméable aux graisses et à l'eau. Couvercle vendu séparément.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
pot	6	60	30	1	1000	20 x 50	708523	49,25
couvercle		60	8	1	1000	20 x 50	708524	62,10



### BOÎTE À SALADE

En carton kraft avec film enduit en PE. Saladier solide, ingraissable. Idéal pour salades composées, poke bowls. Couvercle PET vendu séparément.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
saladier	50	150	50	1	300	6 x 50	707931	52,00
saladier	100	150	70	1	300	6 x 50	707933	60,00
saladier	130	180	70	1	300	6 x 50	707934	81,00
couvercle		152	20	1	300	6 x 50	707945	37,00
couvercle		187	20	1	300	6 x 50	707947	49,00



### BOÎTE BURGER FIBRE

En fibre de canne à sucre. Bonne conservation de la chaleur. Très bonne robustesse, flexibilité et rigidité.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
150	150	80	1	500	10 x 50	718891	88,00



### BOÎTE LUNCH FIBRE

En fibre de canne à sucre. Bonne conservation de la chaleur. Très bonne robustesse, flexibilité et rigidité.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
1 compartiment	250	160	60	1	500	10 x 50	718895	134,00
2 compartiments	250	160	60	1	500	10 x 50	718893	134,00



### POT À COULIS

En polystyrène. Idéal pour les sauces et les coulis.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
pot	20	97	45	1	500	10 x 50	708603	83,00
pot	30	97	60	1	500	10 x 50	708606	85,90
pot	50	97	105	1	250	5 x 50	708607	50,20
couvercle		97	8	1	500	10 x 50	708608	42,50



**SACHET PAPIER KRAFT**

En papier kraft ingraissable. Idéal pour les fritures ou les crêpes. Possède deux côtés ouverts pour une saisie facile et simple de la nourriture. Passe au micro ondes 2 min à 1000 W.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
170	160	1	1	1000	708778	34,00
130	120		1	1000	708779	22,25



**SAC KRAFT AVEC POIGNÉES**

En papier kraft brun. Pourvu de poignées plates pour une meilleure prise en main. Apte au contact alimentaire.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
220	120	300	1	250	940182	41,50
260	140	320	1	250	940185	48,45
260	200	320	1	250	940183	47,55
320	170	440	1	250	940186	61,00



**SAC BRETELLE 50 MICRONS**

En polyéthylène basse densité blanc. Réutilisable et résistant. Idéal pour le transport de vos produits. Apte au contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
10 kg	400	210	1	1000	10 x 100	718599	51,45
15 kg	450	260	1	500	10 x 50	718602	30,40
17 kg	480	280	1	500	10 x 50	718603	42,20
20 kg	540	300	1	400	8 x 50	718604	38,40



**EXOPAP BLANC 500 FEUILLES**

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Réutilisable. Présente une grande résistance à l'humidité et une excellente stabilité à la chaleur. Utilisation polyvalente : idéal pour une variété d'utilisations : cuisson, congélation, emballage. Idéal pour les produits de boulangerie surgelés qui peuvent être transférés directement du congélateur au four. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 41 g/m<sup>2</sup>.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
530	320	1	500	320203	28,00
600	400	1	500	320201	42,00



**ECOPAP KRAFT 500 FEUILLES**

Papier cuisson naturel non-blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m<sup>2</sup>.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
kraft	600	400	1	500	320211	35,00
kraft	530	325	1	500	320213	26,50



**ECOPAP BLANC 500 FEUILLES**

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m<sup>2</sup>. Format optimisé économisant 10% de papier par rapport au format 600x400 mm.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
575	375	1	500	320233	31,00



**ECOPAP 50 FEUILLES PETIT FORMAT**

Papier siliconé kraft non blanchi double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Réutilisable. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant la cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Grammage : 40 g/m<sup>2</sup>.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
400	300	1	50	320230	10,40



## BARQUETTE

En aluminium. A bords roulés. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
82	201	137	45	1	100	361107	22,80
100	232	142	41	1	900	363430	269,00



## BARQUETTE À BORD VERTICAL

En aluminium. A bord rabattable, utilisable avec couvercle carton. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
50	144	120	55	1	1000	361401	137,00
90	204	137	50	1	1000	361403	260,00



## COUVERCLE

En carton. Une face aluminisée pour barquettes et plats. Rigide et bon maintien de forme.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
140	113	1	1000	361411	54,20
195	131	1	1000	361413	73,00



## GODET À CRÈME

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
12,5	87	395	1	1000	10 x 100	363213	66,20



## TOURTIÈRE

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
15	110	23	1	100		361601	6,90
22	138	20	1	100		361602	10,70
60	195	25	1	800	8 x 100	363604	140,00
120	278	23	1	100		361608	34,85
170	329	20	1	300	6 x 50	363609	179,00



## PLAT GASTRONORME

En aluminium. A bords ronds. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
GN 1/2	260	322	262	40	1	300	6 x 50	361128	181,00
GN 1/2	350	320	261	65	1	200	4 x 50	361126	156,00
GN 1/1	500	525	325	35	1	50		361125	123,00
couvercle GN 1/2		329	269		1	300	6 x 50	361127	176,00



## MOULE À CAKE

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
105	233	107	62	1	100	361303	32,60
280	290	143	100	1	300	363309	405,00



## RAMEQUIN OVALE

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
25	41	1	100	361515	17,15



## RAMEQUIN ROND

En aluminium. Rigide et bon maintien de forme. Matériau durable et recyclable à l'infini.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
17,6	93	36	1	100	361512	12,20
25	107	39	1	100	361513	16,80



**SACHET SANDWICH KRAFT BRUN AVEC FENÊTRE**

En papier kraft. Spécial sandwich long. Muni d'une fenêtre transparente sur le dessus, qui permet d'identifier leur contenu en un clin d'oeil tout en mettant en valeur vos sandwiches.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
310	110	1	1000	718136	55,40
350	90	1	1000	718147	31,00



**SACHET À SANDWICH EN PAPIER BRUN INGRAISSABLE**

En papier kraft ingraissable. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
310	120	1	1000	718111	36,20
340	120	1	1000	718115	36,20



**SACHET À SANDWICH EN PAPIER BLANC INGRAISSABLE**

En papier kraft ingraissable. Bonne conservation des aliments.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
340	120	1	1000	718130	31,85



**DENTELLE RONDE**

En papier. Très résistant et solide. Idéale pour mettre en avant la nourriture sur une table ou plan de travail. Décoration parfaite pour assiette et plateau.

Ø mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
100	1	250	714410	3,65
120	1	250	714412	3,85
150	1	250	714414	3,95
170	1	250	714416	4,70
190	1	250	714418	5,20
230	1	250	714422	8,05



**DENTELLE RECTANGULAIRE**

En papier. Très résistante et solide. Idéale pour mettre en avant la nourriture sur une table ou plan de travail. Décoration parfaite pour assiette et plateau.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
350	250	1	250	714451	13,00
400	300	1	250	714452	16,95
450	350	1	250	714453	19,75



**BARQUETTE BÂTEAU**

En bois de pin. Idéale pour présenter de manière originale les mises en bouche.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
5	80	55	20	1	1000	20 x 50	706501	54,35
9	110	65	20	1	1000	20 x 50	706502	57,70



**PLATEAU 2 FACES NOIRE/OR**

En carton épais, 1100g/m2. Qualité extra-forte, métallisé double face. Idéal pour traiteurs. Très résistant et solide.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
280	190	210	1	100	4 x 25	930451	43,25



**PLATEAU 1 FACE DORÉE**

En carton. Qualité extra-forte, métallisé sur une face. Idéal pour traiteurs. Très résistant et solide.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
280	190	82	1	25	930398	13,55
420	280	73	1	25	930399	21,90
420	320	75	1	25	930400	34,40



**PLATEAU 1 FACE ARGENTÉE**

En carton. Qualité extra-forte, métallisé sur une face. Idéal pour traiteurs. Très résistant et solide.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
280	190	80	1	25	930401	13,55
420	280	70	1	25	930405	22,35
420	320	74	1	25	930406	34,70

## FILMS D'EMBALLAGE ET DISTRIBUTEURS



### ROULEAU ALUMINIUM

Très pratique et facile à utiliser.

L mm	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
200000	325	0,01	4	718201	25,80
200000	450	0,01	3	718202	35,05



### ROULEAU ALUMINIUM EN BOÎTE DISTRIBUTRICE

Très pratique et facile à utiliser.

L mm	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
200000	290	0,01	1	718205	24,95
200000	450	0,01	1	718206	36,80



### FILM ÉTIRABLE PVC ALIMENTAIRE EN BOÎTE DISTRIBUTRICE

Pratique et facile à utiliser, ce film étirable se découpe en un seul geste grâce au système zipcut. Épaisseur 7.5µ.

L mm	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
300000	300	0,01	1	718325	8,55
300000	450	0,01	1	718326	12,00



### FILM ÉTIRABLE PVC

Convient pour tous les aliments sauf ceux conservés dans l'huile et ceux 100% gras. Conserve la fraîcheur des aliments.

L mm	L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
300000	300	0,01	4	960215	7,70
300000	450	0,01	4	960216	11,05
300000	600	0,01	3	960217	17,65



### DÉROULEUR INOX SUR TABLE

Dérouleur film et alu : Tige porte-rouleau fine qui s'adapte à tous les diamètres de tubes.. S'adapte à toutes les largeurs de rouleaux.. Matériau de qualité : Le dérouleur est fabriqué en inox un matériau hygiénique, résistant et durable. Prisé dans l'univers de la cuisine professionnelle, il nécessite peu d'entretien.. Fixation : Posé sur le plan de travail, il reste stable grâce à ses 4 ventouses de fixation. Il est possible également de visser le dérouleur au mur grâce aux 2 vis et aux chevilles fournies.. Découpe : Bord cranté pour découper le papier alu. Règlette coupe-film pour le film alimentaire..

Type	L mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
dérouleur	580	150	185	1	422240	191,00
dérouleur	400	155	185	1	401182	145,50
règlette	545	45	150	1	422304	31,50



### DÉVIDOIR UNIVERSEL

En ABS. Ce dévidoir peut accueillir des rouleaux de 30 cm ou 45 cm de largeur. Possède une poignée intégrée qui facilite sa manipulation. Peut être fixé au mur, afin de gagner de la place. Livré avec une lame scie et une lame zip-cut.

Type	L mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
distributeur	560	194	175	1	960292	82,00
lame zip-cut	492	10	25	1	960293	10,45
lame dentée	460	90	90	1	960294	6,65



### DISTRIBUTEUR SABRE

En acier inoxydable. Système de coupe à molette assurant une coupe nette et rapide. Mise en place aisée. Système de retenue du rouleau de film étirable après découpe facilitant la préhension du morceau de film suivant. Encombrement réduit et design soigné permettant d'utiliser le SABRE partout : laboratoires, cuisines, boutiques, marchés. Adapté à tous les diamètres de mandrin de rouleaux.

Type	L mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
distributeur	436	212	140	1	960330	250,00
distributeur	590	212	140	1	960345	396,00
lame rechange				1	960392	32,15

**SABRE**



## Pas à pas



#### 1 | TIRER

- Mise en place aisée.
- Adapté à tous les diamètres de mandrin de rouleaux.



#### 2 | FERMER

- Système de retenue après découpe facilitant la préhension du morceau de film suivant. Carrosserie robuste en acier inoxydable, aluminium et matériau composite.



#### 3 | COUPER

- Loqueteaux de verrouillage en position fermée.
- Système de coupe à molette assurant une coupe nette et rapide.



**NAPPE DAMASSÉE BLANCHE**

100% cellulose. Motifs discrets. Pour tout type d'évènement. Papier recyclé.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
100000	1200	1	713737	27,50
10000	1200	1	713736	5,10



**NAPPE EN ROULEAU**

De qualité supérieure. Nappe non tissée. Finition douce au toucher.

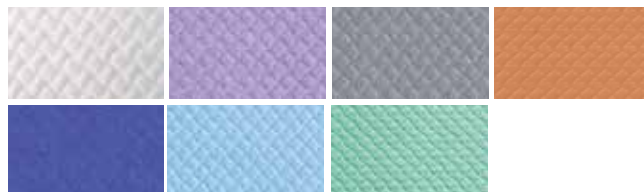
Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	25000	1200	1	915031	30,00
bordeaux	25000	1200	1	915033	50,30
bleu marine	25000	1200	1	915034	50,30
rouge	25000	1200	1	915036	50,30
ivoire	25000	1200	1	915041	46,60
mandarine	25000	1200	1	915042	50,30
noir ébène	25000	1200	1	915043	50,30
lin	25000	1200	1	915044	46,60
blanc	50000	1200	1	915001	56,20
vert	50000	1200	1	915002	99,00
bleu marine	50000	1200	1	915004	99,00
ivoire	50000	1200	1	915011	91,00
rouge	50000	1200	1	915012	99,00



**NAPPE DAMASSÉE COULEUR**

Motifs discrets. Pour tout type d'évènement. Papier recyclé.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
ivoire	25000	1200	1	713771	13,60
vert	25000	1200	1	713773	14,30
bleu marine	25000	1200	1	713774	14,30
rouge	25000	1200	1	713776	14,30
mandarine	25000	1200	1	713777	14,30
citron	25000	1200	1	713778	14,30



**SET DE TABLE**

En papier gaufré. Livré à plat, non plié.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
blanc	400	300	1	500	713751	15,50
lavande	400	300	1	500	713753	21,50
gris béton	400	300	1	500	713754	21,50
pêche	400	300	1	500	713756	21,50
bleu marine	400	300	1	500	713757	26,10
bleu azur	400	300	1	500	713758	21,50
vert d'eau	400	300	1	500	713762	26,10



**CHEMIN DE TABLE/TÊTE À TÊTE NON TISSÉ PRÉ-DÉCOUPÉ**

De qualité supérieure. Pratique : 80 formats prédécoupés tous les 30 cm. Papier recyclé.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
blanc	24000	400	1	4	713844	58,70
bordeaux	24000	400	1	4	713841	87,90



**SERVIETTE COCKTAIL**

Micro-gaufrée et finement tissée en double point, pour une solidité et un confort. Dimensions serviette pliée : 10x10 cm.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
noir	200	200	1	2400	24 x 100	713711	52,30
kraft	200	200	1	2400	24 x 100	713712	44,25
blanc	200	200	1	2400	24 x 100	713710	36,75



**SERVIETTE NATURE KRAFT**

Ouate kraft brun recyclé pour un effet nature. Design sobre et élégant.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
2 plis	330	330	1	1200	24 x 50	713721	42,75
2 plis	390	390	1	1800	18 x 100	713726	75,25



**SERVIETTE OUATE**

En ouate.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
jaune or	330	330	1	600	12 x 50	713930	39,20
mandarine	330	330	1	1200	24 x 50	713912	59,20



**SERVIETTE OUATE BLANCHE**

100% pure ouate de cellulose. Matière très douce qui n'irrite pas la peau.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
1 pli	300	300	1	3200	16 x 200	713805	51,75
2 plis	300	300	1	3200	16 x 200	713814	82,70
2 plis	380	380	1	1800	18 x 100	713806	62,90
2 plis	380	380	1	100		723830	4,35



**SERVIETTE DOUBLE POINT**

Micro-gaufrée et finement tissée en double point, pour une solidité et un confort.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
blanc	380	380	1	900	18 x 50	713857	43,00
framboise	380	380	1	900	18 x 50	713878	61,00
vert pistache	380	380	1	900	18 x 50	713879	55,30
gris taupe	380	380	1	900	18 x 50	713869	61,00
chocolat	380	380	1	900	18 x 50	713876	61,00
gris béton	380	380	1	900	18 x 50	713877	55,30
noir ébène	380	380	1	900	18 x 50	713856	61,00
bordeaux	380	380	1	900	18 x 50	713858	61,00
rouge	380	380	1	900	18 x 50	713884	61,00



**DISTRIBUTEUR DE SERVIETTES**

En acier noir robuste. Distributeur à pousser conçu pour accueillir des serviettes jetables aux formats 33 x 33 cm à pli décalé code 713815. Se recharge facilement, par le dessus.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
350	180	130	1	281020	144,00



**SERVIETTE BLANCHE PLI DÉCALÉ POUR DISTRIBUTEUR**

Pli décalé. Adapté au distributeur de serviettes 281020.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
330	320	1	4500	6 x 750	713815	94,90

## SOUS-VIDE



### MACHINE SOUS-VIDE EOS+

Machine de table, simple à utiliser. Pompe Busch puissance 8 m<sup>3</sup>/heure. Utilisable avec tous types de sac. 10 programmes pré-enregistrés. Fonction sous-vide lent pour les aliments chauds. Fonction marinade. Capteur de vide. Vacumètre. Prédiposition pour mise sous vide en bacs GN. Vide final : 2.0 mbar. Dimensions de la chambre: 330x330x200 mm. Longueur de barre de soudure : 320 mm. Dimensions maximales des sacs : 300x350 mm.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
445	455	460	230	50-60	1	267051	3878,00



### MACHINE SOUS VIDE FRESH

Machine de table, simple à utiliser. Pompe autolubrifiante 10 l/min. Utilisable avec sacs gauffrés uniquement. Fonctionnement automatique. Longueur de barre de soudure : 330 mm. Vide final 200 mbar.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
385	300	170	230	50	1	267004	495,00



### SAC SOUS-VIDE LISSE

Sac de conservation très solide et résistant en complexe PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
400	150	0,09	1	100	267042	15,15
300	200	0,09	1	100	267043	15,10
350	250	0,09	1	100	267044	18,55
400	300	0,09	1	100	267046	25,25
500	400	0,09	1	100	267047	42,15



### SAC SOUS-VIDE GAUFFRÉ

Protège les aliments de l'oxydation. Sac de conservation en complexe PA/PE. Intérieur gauffré et extérieur lisse. Adapté au congélateur.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
300	150	0,09	1	100	267011	12,15
300	200	0,09	1	100	267013	19,15
350	250	0,09	1	100	267014	28,25
400	300	0,09	1	100	267016	33,20
550	120	0,09	1	100	267012	16,90



### SAC DE CUISSON SOUS-VIDE LISSE

Sac en complexe polyamide bi orienté + polypropylène. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
300	150	0,08	1	100	267032	15,55
300	200	0,08	1	100	267034	22,55
350	250	0,08	1	100	267035	32,00
400	300	0,08	1	100	267036	45,55

### SAC SOUS-VIDE LISSE

Sac de conservation très solide et résistant en complexe PA/PE. Utilisable avec toutes machines à cloche.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
300	150	0,14	1	100	267022	19,70
300	200	0,14	1	100	267023	22,50
350	250	0,14	1	100	267024	30,75
400	300	0,14	1	100	267026	39,60
500	400	0,14	1	100	267027	65,30



### SAC ZIP STÉRILE

En polyéthylène. Pratique car muni d'une fermeture «zip lock», stérilisation garantie. Idéal pour inscrire le contenu avec surface d'inscription. Sac transparent pour voir rapidement le contenu.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
250	180	1	1000	10 x 100	763783	222,00



### SACHET ZIP

Pratique car muni d'une fermeture «zip». Sac transparent pour voir rapidement le contenu. Résistant et solide.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
250	180	1	2000	2 x 1000	763787	158,00



### SAC LIASSÉ

En PP basse densité. Convient pour le conditionnement, les prélèvements alimentaires, la congélation. Sacs à suspendre.

L mm	l mm	U.V.	Cond.	Sous-Cond.	Code	Prix HT
170	170	1	5000	50 x 100	763776	43,45
230	230	1	5000	50 x 100	763777	88,65
500	350	1	3000	30 x 100	763778	118,00

85

**LES USTENSILES DE CUISINE  
ET LE MATÉRIEL ÉLECTRIQUE**





CASSEROLE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	140	306	70	1	691014	35,35
160	160	334	80	1	691016	36,85
220	180	375	90	1	691018	39,10
300	200	395	100	1	691020	44,00
540	240	492	120	1	691024	60,35
860	280	575	140	1	691028	74,90

LOT 5 CASSEROLES

Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure. Série de 5 casseroles D.140, 160, 180, 200 et 240 mm.

U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
1	5	015122	230,00



POÊLE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
80	200	387	35	1	675020	43,70
140	240	462	40	1	675024	52,05
220	280	470	45	1	675028	65,25



SAUTEUSE CYLINDRIQUE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	200	395	65	1	696020	41,80
360	240	491	80	1	696024	61,70
550	280	572	90	1	696028	73,30



COUVERCLE

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
140	52	1	692014	17,60
160	49	1	692016	18,85
180	49	1	692018	19,55
200	50	1	692020	19,90
240	60	1	692024	21,50
280	74	1	692028	25,85
320	73	1	692032	35,30
360	73	1	692036	38,15
400	73	1	692040	46,65
450	80	1	692045	62,30
500	80	1	692050	72,95



PLAT À SAUTER

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
550	280	401	90	1	697028	78,50
800	320	443	105	1	697032	103,00
1200	360	488	120	1	697036	121,00
1600	400	528	130	1	697040	141,00
2300	450	525	150	1	697045	275,00
3200	500	635	165	1	697050	348,00



SAUTEUSE ÉVASÉE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
180	200	405	65	1	676020	46,70
300	240	455	80	1	676024	52,75
470	280	487	90	1	676028	65,80

# La référence des Chefs exigeants



**PRÉHENSION  
SANS RISQUE DE  
BRÛLURE**

- Bord « verse-franc ».
- En acier inoxydable épais.
- Montures « froides » brevetées soudées étanches en acier inoxydable. Préhension sans risque de brûlure.
- Fond diffuseur sandwich trois épaisseurs (inox/alu/inox) à mémoire de forme pour une planéité parfaite.



Compatible tous feux dont induction.

Le couvercle est vendu séparément.



## MARMITE TRAITEUR

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
7200	450	581	450	1	694045	374,00
9800	500	631	500	1	694050	504,00



## BRAISIÈRE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
700	240	329	160	1	690024	67,25
1100	280	420	185	1	690028	86,50
1700	320	443	215	1	690032	117,00
2400	360	488	240	1	690036	158,00
3400	400	529	270	1	690040	188,00
4700	450	575	300	1	690045	353,00
6400	500	625	330	1	690050	437,00



## FAITOUT

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
540	240	328	120	1	693024	63,05
860	280	400	140	1	693028	80,20
1280	320	444	160	1	693032	104,00
1830	360	488	180	1	693036	118,00
2500	400	528	200	1	693040	159,00
3600	450	580	225	1	693045	283,00
4900	500	635	250	1	693050	400,00



## PLAQUE À RÔTIR AVEC ANSES

Plat en acier inoxydable, 2 anses fixes soudées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
486	320	135	2	1	713540	141,00
580	400	138	2	1	713550	159,00
690	480	151	2	1	713560	232,00





**ELITE PRO**

Queue froide rivetée en acier inoxydable.

Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA.

Corps en aluminium très épais.



Couvercles inox Excellence compatibles avec cette gamme.

Compatible tous feux.



**QUEUE FROIDE EN INOX**



**POÊLE ALUMINIUM INDUCTION**

C cl	Ø mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
550	200	50	5,5	1	668520	57,80
550	240	50	5,5	1	668524	71,50
550	280	50	5,5	1	668528	85,70
700	320	50	7	1	668532	95,40



**QUEUE FEUILLARD EN INOX**



**ELITE CHEF POÊLE ALUMINIUM INDUCTION**

Compatible tous feux. Corps en aluminium très épais. Revêtement anti adhérent de 4 couches PTFE avec protection anti-rayures, sans PFOA. Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.

C cl	Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
130	200	402	50	5	1	678520	52,60
200	240	460	50	5	1	678524	63,50
250	280		50	5	1	678528	75,10
350	320	610	50	5	1	678532	92,30

**ELITE CÉRAMIC**

Compatible tous feux.

Corps en aluminium épais.

Revêtement céramique ultra-dur résistant à 230°C, sans PFOA ni PTFE.

Queue feuillard rivetée en acier inoxydable.



**REVÊTEMENT CÉRAMIQUE SANS PTFE RÉSISTANT JUSQU'À 230°C**



**POÊLE ALUMINIUM INDUCTION**

Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
200	356	40	4	1	665220	53,60
240	438	40	4	1	665224	61,25
280	510	45	4	1	665228	67,60
320	579	50	4	1	665232	83,75

**POÊLE À CRÊPE**

Ø mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
280	20	3	1	666228	64,40

## POÊLES ANTI-ADHÉRENTES



### CHEF PLUS

Corps en aluminium extra-fort. Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA. Fond rayonné convenant à l'usage intensif. Queue large en acier inoxydable, rivetée, de type feuillard.



#### POÊLE RONDE

Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
200	360	40	4	1	906020	30,00
240	440	40	4	1	906024	32,80
280	515	45	4	1	906028	37,90
320	585	50	4	1	906032	55,60
360	655	50	5	1	906036	65,65
400	725	55	5	1	906040	72,95



#### SAUTEUSE ÉVASÉE

Ø mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
240	65	4	1	909024	55,65
280	80	4	1	909028	75,35



#### POÊLE OVALE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
360	250	40	5	1	908036	83,35
400	280	40	5	1	908040	103,45



#### POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
380	260	40	5	1	908538	86,70



#### POÊLE À CRÊPE

Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
250	438	20	3	1	907525	30,95
280	20	3	1	907528	33,95	

### CHEF

Corps en aluminium extra-fort. Revêtement 4 couches anti adhérent, sans PFOA. Fond rayonné convenant à l'usage intensif. Queue rivetée en acier, revêtement époxy résistante à 150°C.



#### POÊLE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
50	160	320	35	3	1	665116	21,20
90	200	355	40	4	1	665120	24,85
110	220	415	40	4	1	665122	27,05
130	240	434	40	4	1	665124	29,20
190	260	484	45	4	1	665126	30,70
200	280	508	45	4	1	665128	31,80
300	320	572	50	4	1	665132	46,55
400	360	636	50	5	1	665136	52,35
500	400	709	55	5	1	665140	61,05



#### SAUTEUSE ÉVASÉE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
160	200	389	60	4	1	668220	38,80
260	240	430	65	4	1	668224	43,20
380	280	531	80	4	1	668228	59,40
600	320	611	85	4	1	668232	77,75



#### WOK

C cl	Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
380	280	525	80	3	1	668128	60,20



#### POÊLE RECTANGULAIRE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
380	260	40	5	1	667638	75,30



#### POÊLE À BLINIS

C cl	Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
20	120	240	30	3	1	665612	18,95



#### POÊLE À CRÊPE

C cl	Ø mm	L mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
80	250	437	20	3	1	666125	26,25
110	280	466	20	3	1	666128	28,65



### BASSINE INOX À FOND PLAT

En acier inoxydable très épais. Très robuste pour une meilleure longévité. Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main. Excellente stabilité. Très facile à nettoyer.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	160	85	1	702616	9,65
200	200	100	1	702620	11,65
350	240	115	1	702624	16,75
550	280	130	1	702628	19,95
800	320	140	1	702632	24,20
1150	360	160	1	702636	32,40
1650	400	180	1	702640	42,40



### BAHUT À POIGNÉES

En acier inoxydable. Corps embouti avec bord verse franc. Anses plates évidées pour une bonne prise en main et un nettoyage facile. Robuste et facile d'entretien.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
170	140	120	1	017001	42,70
250	160	130	1	017002	50,60
480	200	165	1	017003	61,90
760	240	200	1	017004	86,45
1400	280	230	1	017005	114,00



### AUTOCUISEUR

Autocuiseur ou marmite à pression. En acier inoxydable. Fond sandwich inox/alu/inox. Joint silicone, poignées et bouton remplaçables.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
autocuiseur avec panier	800	240	250	1	013204	146,00
autocuiseur sans panier	1200	240	340	1	013206	169,00



### BASSINE INOX HÉMISPHERIQUE

En acier inoxydable très épais. Très robuste pour une meilleure longévité. Bord ouvert demi-rond pour une bonne prise en main. Fond arrondi pour un meilleur mélange des ingrédients. Très léger et facile à nettoyer.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	200	100	1	703020	20,20
350	250	125	1	703025	25,70
650	300	150	1	703030	28,70
1000	350	175	1	703035	36,30
1500	400	200	1	703040	53,80



### SUPPORT ÉLASTOMÈRE

Pied en élastomère pour bassines cul de poule. Support anti-glisse pour bassines demi-ronde. Particulièrement adhérent sur le plan de travail, bon maintien. Léger et entretien facile. Pour bassines de Ø200 à 400 mm.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
180	1	703019	14,50



### PLAT À ROTIR ALUMINIUM ANTI-ADHÉRENT

Plat en aluminium extra-fort, anses incorporées. Revêtement anti-adhésif 4 couches. Jupe extérieure laquée grise facile à nettoyer. Jupe extérieure laquée grise facile à nettoyer. 400x320mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
anses incorporées	500	400	90	4	1	664050	205,00
anses incorporées	400	320	80	4	1	664040	157,00
anses rivetées	450	320	121	4	1	931040	175,00



### PLAQUE À DÉBARRASSER

En acier inoxydable. Très résistant et multi-usages.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
250	310	220	43	1	714031	30,00
380	360	260	43	1	714036	42,95
600	450	300	50	1	714045	45,80
800	500	350	50	1	714050	79,55



**PLAQUE À INDUCTION 1,8 KW**

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 9 positions. Idéal pour maintien en température du fondant, nappage sans risque de cuisson. Format compact. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 280 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
305	305	110	4350	1800	50-60	240304	1180,00



**PLAQUE À INDUCTION 2,8 KW**

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Modèle bien adapté aux buffets de traiteurs, écoles professionnelles, pâtisseries. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 180 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
460	365	112	6250	2800	50-60	240308	1510,00



**PLAQUE À INDUCTION 3,5 KW**

Verre vitrocéramique épaisseur 4 mm. Thermostat 15 positions. Idéal pour un usage intensif en restauration. Minuterie 99 minutes. Inducteur diamètre 210 mm. Convient aux récipients de 120 mm à 320 mm de diamètre.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Hz	Code	Prix HT
500	365	95	8000	3500	50-60	240315	1900,00



**KRAMPOUZ CRÊPIÈRE ÉLECTRIQUE STANDARD**

Châssis inox et plaque en fonte usinée certifiée alimentaire. Plaque avec rebord et picots moulés sur la face interne améliorant l'échange thermique et le rendement calorifique. Témoin de chauffe. Nouveau bandeau intégré dans le châssis plus facile à nettoyer. Isolation thermique renforcée de la résistance. Interrupteur marche / arrêt intégré à la manette de commande. Nouvelle manette de commande plus robuste. Bandeau intégré dans le châssis pour un nettoyage plus facile et une meilleure résistance. Pieds larges pour plus de stabilité. Résistance en serpentín pour une diffusion uniforme de la chaleur.

Ø mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
400	160	220-240	50-60	1	242335	566,00

Plaque de cuisson en acier inoxydable. Chassis tout inox avec pieds réglables. Idéale pour une cuisson saine et un entretien facile. Possède un voyant de régulation. Equipé d'un bac de récupération des graisses amovible. Entretien simple et nettoyage facile.



**PLANCHA ÉLECTRIQUE**

Dimensions utiles : 640x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
700	380	230	3	230	50-60	1	245603	876,00



**PLANCHA ÉLECTRIQUE**

Dimensions utiles : 340x340 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
395	380	115	3	230	50-60	1	245601	740,00



**TAMPON DE GRAISSAGE/ESSUYAGE**

Forme ergonomique pour une préhension pratique et efficace. S'utilise avec une feuille de graissage utilisable 500 fois, facilement remplaçable.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
tampon	120	90	1		159117	45,95
15 feuilles supplémentaires	110	80	1	15	159121	59,20



**ALLUME GAZ**

Allume gaz piezo couleur aléatoire à réception.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
225	43	1	061682	11,51



**RECHAUD À GAZ PORTABLE**

Allumage piezzo automatique. Facile à transporter, valise de transport incluse. Puissance réglable. Structure en acier inox. Conforme à la nouvelle norme EN 14476/2020. Compact et léger. Consommation : 160 g/h. Réchaud nomade pour le maintien en température. Cartouche non fournie.

Type	C cl	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
réchaud			350	270	110	1	061685	60,95
cartouche	39	67	200	67	200	1	662303	6,90



**MATFER** Châssis, cuve, panier et couvercle en acier inoxydable. Thermostat réglable de +60°C à +190°C. Protection contre la surchauffe et manque d'huile par disjoncteur thermique. Panier avec poignée soudée pour une sécurité améliorée. Résistance et bloc commande amovible avec contact de sécurité. Equipée de vidange selon normes CE en vigueur. Entretien simple et nettoyage facile. Volts 220-240. 50-60 Hz.



**FRITEUSE 6 LITRES À CUVE AMOVIBLE**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
600	425	265	300	1	121166	220,00



**FRITEUSE 8 LITRES À CUVE AMOVIBLE**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
800	425	265	350	1	121168	265,00



**FRITEUSE 8 LITRES À CUVE EMBOUTIE**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
800	550	290	410	1	121178	320,00



**FRITEUSE 2X8 LITRES À CUVE EMBOUTIE**

Entretien simple et nettoyage facile. 2x8 Litres. 2x3,25 kW.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
800	580	550	410	1	121182	570,00



**MATFER BANDELETTE TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

Test permettant de vérifier le vieillissement de l'huile de friture conformément à la réglementation. Facile à utiliser : bandelettes à tremper dans de l'huile puis à comparer à l'échelle colorimétrique. A utiliser dans l'huile froide. Rapide : résultat en 3 minutes.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
boite de 100	100	5	1	100	121193	65,00



**MATFER IP 65 TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

Ecran permettant de voir la valeur réelle du taux de composés polaires dans l'huile. Plage : 0,5 à 40%TPM, précision : +/-3%, résolution : 0,1%TPM. Affichage de la température de l'huile lors du test. Longueur de la sonde : 192 mm. Autocalibration. 2 piles AAA incluses. Autonomie 400 à 500 mesures.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
365	45	1	121196	405,00



**TESTEUR D'HUILE DE FRITURE**

Résultat rapide en 3 minutes. Permet de réaliser des économies d'huile sans jeter d'huile saine. Test très simple à utiliser.

Type	U.V.	Code	Prix HT
boite de 8	1	121192	44,75



**FILTRE À HUILE**

En microfibre. Toile synthétique micro-filtre assurant une filtration de tous les résidus. Permet de prolonger de 50% la durée d'utilisation de l'huile. Filtre complet avec montage métallique. Température maximum de l'huile lors du filtrage : 115 °C. Nettoyage à l'eau chaude sans utilisation de détergent.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
ensemble complet	530		1	121190	194,00
filtre de rechange	300	200	1	121191	136,00



#### FOUR MICRO-ONDES MONOTOUCHE

Carrosserie et cavité inox facile à nettoyer. Plateau céramique GN 1/2. Idéal pour utilisation en self service, pour le réchauffage des plats par les consommateurs. Temporisation 45 secondes avec sonnerie de fin de cycle. Facile d'entretien. Four micro-ondes monotouche. Dimensions intérieures : L330x340xH220 mm. Puissance restituée 1000W / absorbée 1550W.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
2500	510	430	310	230	50	1	240213	650,00



#### FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE

Corps et intérieur tout inox. Poignée et boutons chromés. Minuteur 30 minutes graduées, avec arrêt automatique et signal sonore en fin de cuisson. Possède une position décongélation et 6 niveaux de puissance. Plateau tournant ø 270 mm en verre trempé. Possède l'éclairage intérieur automatique. Conforme aux directives européennes en vigueur. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L317x288xH198 mm.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
2300	483	398	281	230	50	1	120008	345,00



#### FOUR MICRO-ONDES PROGRAMMABLE 25L

Cavité intérieure et carrosserie en acier inoxydable. Plateau plat vitrocéramique. Adapté pour la cuisson et le réchauffage dans un environnement professionnel. Possède 10 programmes pré-enregistrés, modifiables en fonction des besoins de l'utilisateur. Minuterie 99 minutes avec sonnerie de fin de cycle. 3 niveaux de puissance : 100%, 50%, décongélation. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Dimensions intérieures : L330x340xH220 mm. Puissance restituée 1000 W / absorbée 1500 W.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
2500	510	430	310	230	50	1	240150	610,00



#### FOUR MICRO-ONDES MÉCANIQUE 28L

Cavité époxy blanc et carrosserie gris chromé. Plateau tournant diamètre 325 mm en verre trempé. Possède 6 niveaux de puissance: idéal pour réchauffer sans soucis. Fonction décongélation pratique et rapide. Minuterie digitale 30 mn. Sonnerie fin de cycle. Excellente durée de vie. Facile d'entretien et de nettoyage. Puissance restituée 900W / absorbée 1400W. Dimensions intérieures : L325x342xH219 mm.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
2800	539	425	300	230	50	1	240202	260,00

#### FOUR ÉLECTRIQUE MULTI-FONCTIONS

Cavité et carrosserie acier inoxydable. 4 types de cuisson possibles. 1 : Convection: cuisson homogène. 2 : Turbo Quartz, technologie exclusive alliant le chauffage par quartz en voûte et par résistance en sole + la ventilation pour réduire les temps de cuisson. 3 : Pâtisseries ventilé : chauffage par la sole + ventilation répartissant la chaleur. 4 : Grill quartz en voûte : salamandre pour dorer, gratiner et griller. Thermostat 0°C à 300°C. Minuterie 120 minutes avec alarme + position utilisation continue. Utilisation possible de bacs GN 2/3 P.65 mm ou plaques 400x300 mm posés sur les grilles. 4 niveaux espacés de 70 mm, 4 grilles 450x340 mm. Article exclusivement réservé à l'usage professionnel.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
595	610	590	230	50-60	1	245060	1542,00



# FOUETS EXOGLASS®

Pomme invrillable grâce aux fils à mémoire de forme

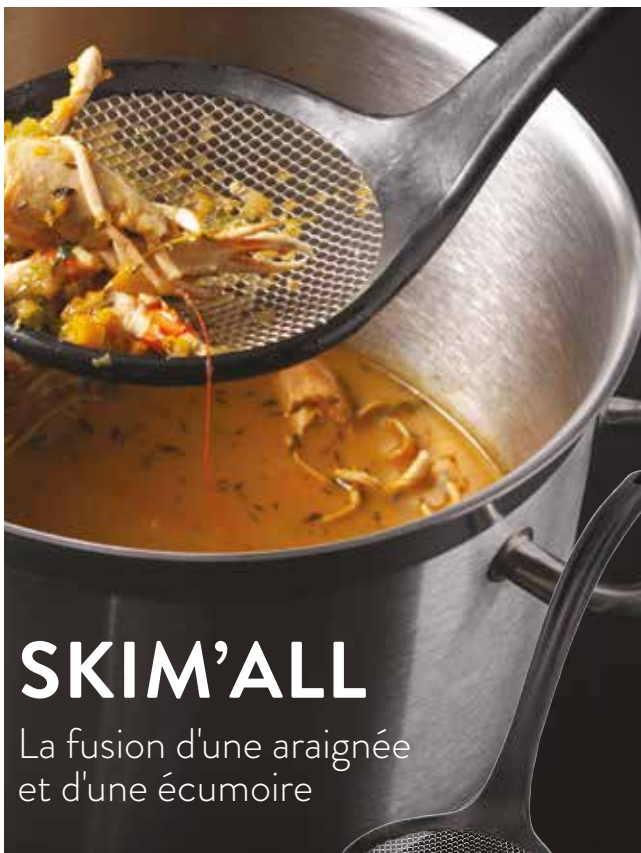


Grâce aux fils à mémoire de forme, la pomme du fouet FMC est invrillable pour une durée de vie plus longue. Manche Exoglass® : matériau composite étanche. Manche isolant de la chaleur pour une prise en main parfaite sans risque de brûlure. Renflement du manche pour éviter tout glissement.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
250	1	111022	15,00
300	1	111023	18,90
350	1	111024	19,70
400	1	111025	21,40
450	1	111026	29,20
500	1	111027	33,75

## LOT DE 3 FOUETS 250, 300 ET 350 MM

U.V.	Code	Prix HT
1	111003	42,25



# SKIM'ALL

La fusion d'une araignée et d'une écumoire



Matériau composite Exoglass®. Maille en acier inoxydable. Bonne récupération des produits fins. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Trou de suspensions solide et pratique. Isolant de la chaleur. Longueur manche : 410 mm. Rétention des produits grâce à l'arête sur le pourtour.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
120	425	1	112282	36,75



## LOUCHE PORTION

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche PVC incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit «verse-franc». Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

Type	C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
bleue	6	317	1	112730	11,40
grise	12	365	1	112731	12,45
verte	17,5	365	1	112732	13,60



**FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON**

En acier inoxydable poli. Manche en POM avec rivets laiton. Pointes effilées pour une utilisation très performante. Manche ergonomique assurant équilibre et prise en main optimum. Permet de facilement retourner la viande pendant la cuisson ou la maintenir pendant la découpe et de dresser. Longueur des dents : 18 cm.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
320	1	112070	34,75



**GRAPPIN MONOBLOC**

En acier inoxydable extra fort monobloc. Solide et résistant pour soulever de grosses pièces de viande. Sa grande longueur de 50 cm permet d'éviter tout risque de brûlure. Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
500	1	112108	17,65



**FOURCHETTE INOX STOP'GLISSE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Pour la cuisson, le service. Ses dents très pointues permettent de vérifier la cuisson d'une viande.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
droite	335	27	1	071820	41,38
courbée	325	30	1	072077	24,72



**LOUCHE MONOBLOC**

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit «verse-franc». Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur.

C cl	Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
5	60	360	1	112021	9,00
12,5	80	400	1	112022	11,35
25	100	440	1	112023	13,60
50	120	490	1	112024	17,30
75	140	570	1	112025	29,60
100	160	590	1	112026	36,90
200	200	640	1	112028	59,00



**CUILLÈRE À RAGOUT**

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Bord dit «verse-franc». Large crochet de suspension et Long manche protégeant de la chaleur. Cuillère droite.

Type	C cl	L mm	U.V.	Code	Prix HT
droite	550	370	1	112040	14,30
de côté	700	340	1	112041	14,30



**LOUCHE INOX À FOND PLAT**

En acier inoxydable monobloc. Permet de verser et étaler la sauce grâce à son fond plat, avec un seul ustensile. Contenance 23 cl. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main.

C cl	Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
23	100	360	1	112046	45,50



**ECUMOIRE MONOBLOC**

En acier inoxydable extra fort monobloc. Manche incurvé pour une meilleure préhension. Manche épaisseur 2 mm pour une bonne solidité et rigidité. Perforations diam 3 mm sur toute la surface pour une meilleure efficacité. Large crochet de suspension et long manche protégeant de la chaleur. Perforations diamètre 3 mm.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
80	385	1	112061	9,20
100	420	1	112062	10,80
120	480	1	112063	13,75
140	530	1	112064	17,95
160	600	1	112065	21,10
180	650	1	112066	40,05



**ECUMOIRE À FRITURE**

En fils d'acier inoxydable soudés. Manche plein. Idéale pour retirer vos préparations de l'huile sans risquer d'être éclaboussé.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
150	400	1	112294	22,80
180	480	1	112295	25,60
200	480	1	112296	29,00
220	560	1	112297	32,20
240	560	1	112298	34,70
280	560	1	112300	42,90



**SPATULE PLEINE**

En acier inoxydable monobloc. Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités. Grand manche pour éviter les brûlures et projections. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main. Longueur palette : 120 mm. Largeur palette : 120 mm. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Très résistant qui supporte les forts écarts de température. Palette pleine afin de prélever les aliments.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
500	120	1	112405	24,60



**SPATULE AJOURÉE**

En acier inoxydable monobloc. Répond parfaitement aux besoins des professionnels et collectivités. Grand manche pour éviter les brûlures et projections. Large crochet afin de la suspendre et de la garder à portée de main. Longueur palette : 120 mm. Largeur palette : 120 mm. Facile à entretenir et répond aux exigences des normes d'hygiène. Très résistant qui supporte les forts écarts de température. Palette perforée afin de prélever les aliments sans les matières grasses.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
500	120	1	112404	24,55

# PASSE-SAUCE EXOGLASS®



# SUPPORT PASSE-SAUCE EXOGLASS®



Monobloc à toile inox triple



## PASSE-SAUCE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Maille triple fine du tamis en acier inoxydable. Manche et corps monobloc, solide et indéformable. Solidité des croisillons de renfort en fil d'acier inoxydable. Deux pattes d'appui pour bonne stabilité. Manche isolant de la chaleur et plein.

Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	410	220	1	017360	79,50
255	490	270	1	017362	106,00

Filtrez vos préparations en toute autonomie



## SUPPORT PASSE-SAUCE

Le passe-sauce exoglass vient s'encaster dans la partie cône du support. Passe-sauce bien ancré dans son support. Produit robuste, l'utilisateur peut fouler le contenu. Démontable pour un rangement facile et un nettoyage parfait. S'adapte à une large gamme de récipients, de diamètre 140 à 240 mm.

Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	260	240	165	1	017363	58,90



## PASSOIRE TAMIS EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Trou de suspension solide et pratique. Isolant de la chaleur. Confort grâce à la forme incurvée du manche. Utilisable pour tamiser ingrédients, farces finies, passer les sauces. Longueur manche : 195 mm.

Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	410	95	1	017364	68,50



## SUPPORT PASSE-SAUCE

Fil d'acier inoxydable. Support pour chinois et passe-sauce. Réversible, diamètres 170 et 205 mm.

H mm	U.V.	Code	Prix HT
215	1	116515	25,95



**PASSOIRE CONIQUE À ANSES**

En acier inoxydable. A poignées et bord jonc. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	280	349	125	1	713828	122,00
700	320	366	140	1	713832	132,00
1000	360	420	155	1	713836	163,00
1500	400	464	180	1	713840	187,00



**PASSOIRE À FRUITS**

En acier inoxydable. Sur socle et à poignée pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre perforations : 4 mm.

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	205	285	127	1	017241	16,50
455	250	338	140	1	017242	19,80



**PASSOIRE CONIQUE INOX FOND CERCLÉ**

En acier inoxydable. Fond cerclé et deux poignées pour une meilleure ergonomie. Modèle robuste. Facile à nettoyer. Diamètre des perforations : 4 mm.

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2300	450	640	250	1	713245	225,00
3100	500	700	280	1	713250	250,00



**PASSOIRE À GRAS**

En acier inoxydable de grande qualité. Munie d'une queue pour plus de confort et de praticité. De qualité professionnelle pour égoutter de grandes quantités. Nettoyage rapide et facile. Perforations Ø 4 mm.

C cl	Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	240	475	110	1	712724	78,20
500	280	516	125	1	712728	85,40



**PASSOIRE**

En polypropylène. Très légère et robuste. Facile d'entretien.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
270	320	145	1	071452	7,95
400	360	160	1	071456	10,10



**PASSETTE INOX**

En acier inoxydable (toile + manche). De qualité professionnelle pour une très bonne durée de vie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer. Longueur du manche : 125 mm.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
70	210	1	020420	5,85
100	260	1	020422	8,10
160	310	1	020424	14,80
180	330	1	020425	17,00
200	350	1	020426	23,70



**PASSE-SAUCE CHINOIS**

En acier inoxydable. Forme conique, embouti avec crochet et patte d'appui. Grande résistance à la corrosion. Longue poignée pour une saisie et un usage aisés. Perforations fines Ø 1,6 mm pour filtrage des sauces et jus avec minutie. Crochets intégrés pour caler l'appareil sur un rebord de casserole. Facile à entretenir et nettoyer.

Ø mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	92	65	1	017330	16,35
135	145	120	1	017332	14,50
185	160	180	1	017334	15,75
210	160	200	1	017335	18,00
230	175	230	1	017337	20,00



# Exoglass®

Matériau composite Exoglass®. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.



## PELTON PLEIN COUDÉ EXOGLASS®

Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Longueur palette : 125 mm. Largeur palette : 85 mm.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
noir	300	85	1	112429	7,25
gris	300	85	1	112430	7,25



## SPATULE EXOGLASS®

Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Largeur palette : 40 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
250	40	1	113025	4,25
300	48	1	113030	5,65
350	55	1	113035	6,00
400	64	1	113040	7,85
450	71	1	113045	10,40
500	79	1	113050	12,50



## PELTON AJOURÉ EXOGLASS®

Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Longueur palette : 150 mm. Largeur palette : 90 mm.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
noir	300	90	1	112419	7,15
gris	300	90	1	112420	7,15
bleu	300	90	1	112421	7,10
rouge	300	90	1	112422	7,10



## MOUVETTE EXOGLASS®

Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Largeur palette : 49 mm.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
Beige	300	49	1	113330	5,20
Rouge	300	49	1	113332	5,65
Beige	380	58	1	113338	7,55
Beige	450	71	1	113345	9,80



## PINCE DUOLON EXOGLASS®

Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse. Étudiée pour retourner facilement les steaks hachés, les pavés.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
290	1	112425	11,15



## PELLE PORTION DE FRITES

Forme ergonomique pour une portion calibrée de frites. Palette perforée afin de faciliter l'écoulement de l'huile. Longueur palette : 135 mm. Largeur palette : 100 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
360	100	1	116260	17,45



## SPATULE ELVEO

Palette souple en silicone pour bien racler le fond du récipient. Parfait pour racler sans les abimer l'intérieur des récipients avec un revêtement anti-adhérent. Longueur manche : 170 mm. Longueur palette : 83 mm. Largeur palette : 52 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
250	52	1	113724	15,50
350	70	1	113735	17,30
420	70	1	113745	21,00



## SPATULE ELVEA

Palette en élastomère thermoplastique. Permet la récupération totale des crèmes et sauces. Longueur manche : 170 mm. Longueur palette : 83 mm. Largeur palette : 52 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
250	52	1	113525	6,65
350	70	1	113535	8,10
420	70	1	113545	9,65



## SPATULE INOX

En acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé anti-dérapant. Surface souple de forme coudée pour servir ou retourner. Résistant aux chocs, à la corrosion et qui s'entretient avec facilité. Trou à son extrémité, pour pouvoir pendre la spatule et la garder à portée de main. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	L mm	l mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
pleine	278	60	150	1	072040	11,30
ajourée	293	80	293	1	072045	12,30



## PELLES EN INOX

Lame en acier inoxydable. Manche surmoulé en polypropylène noir. Lame semi-flexible avec bords arrondis. Aucun espace entre la lame et le manche donc aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Pelle hygiénique et stérilisable.

Type	L mm	l mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
pleine	385	75	205	1	112664	23,70
ajourée	385	75	205	1	112666	25,30



## PELLE COUDÉE À HAMBURGER

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène noir. Lame épaisse et rigide, bords biseautés, conçue pour les plaques à snacker.

L mm	l mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
290	100	290	1	112662	23,30





**SPATULE PLATE MANCHE ERGONOMIQUE**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser une mousse, prélever et disposer des pièces sur l'assiette. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
330	32	210	1	112650	13,60
380	40	250	1	112652	15,50
430	45	300	1	112654	18,60
480	45	350	1	112656	18,70



**SPATULE COUDÉE MANCHE ERGONOMIQUE**

Lame flexible en acier inoxydable. Manche en polypropylène surmoulé. Aucun espace entre la lame et le manche et aucun résidu alimentaire ne peut se glisser entre les deux. Idéale pour étaler un glaçage, lisser les bords des entremets. Spatule hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
325	30	170	1	112670	12,65
370	39	205	1	112672	16,65
420	45	260	1	112674	19,70
470	51	313	1	112676	23,95



**SPATULE SPÉCIAL PLANCHA**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Palette rigide et droite, biseautée. Spécialement conçue pour la plancha. PELLE hygiénique et stérilisable.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
270	100	1	112668	15,00



**SPATULE SPÉCIAL WOK**

Spatule en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Palette à bout arrondi épousant la forme du wok. S'adapte à la forme du plat, résistant et facile d'entretien. Résiste aux chocs, à la corrosion. Manche léger, agréable à utiliser, se nettoie facilement.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
360	100	1	112667	15,00



**PALETTE-TRIANGLE MATFER**

Palette avec lame en acier inoxydable et manche surmoulé en polypropylène noir. Idéal pour racler vos plaques de cuisson ou plaques à four. Lame rigide au tranchant biseauté. Palette livrée sur carte plastique.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
245	100	1	112722	12,80



**PELLE À OMELETTE**

En acier inoxydable monobloc. Poignée ronde ergonomique, non blessante. Forme coudée spécialement étudiée pour un retournement facile des omelettes dans les sauteuses. Facile à entretenir et répondant aux exigences des normes d'hygiène.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
470	200	1	112035	64,25



**PELLE INOX STOP'GLISSE**

Lame en acier inoxydable. Equipée d'un manche en polypropylène garantissant confort et robustesse. PELLE courte, plate avec un biseau non agressif en bout.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
pleine	250	65	1	071805	27,35
à grille	250	65	1	071810	27,35
perforée	260	65	1	071815	27,35



**PELLE GÉANTE**

En polypropylène monobloc. Très robuste adapté à la restauration collective et industries agro-alimentaires. PELLE à petit godet. Ergonomique avec manche à poignée. Très facile à nettoyer, surface lisse et sans pores.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
320	260	1150	1	112016	91,50



# AMÉLIORE LE CONFORT des opérateurs et réduit la pénibilité

“ La prise en main est très agréable. ”



### 111199 / 111200

Palette inox conçue pour racler efficacement le fond des cuves.  
Dimensions de la palette : 230 mm  
Largeur palette : 140 mm.

### 111201 / 111202

Palette Exoglass® conçue pour racler efficacement les bords et le fond des cuves.  
Dimensions de la palette : 180 mm  
Largeur palette : 140 mm.

### 111203

Fouet à pomme carrée pour racler efficacement les bords et coins des contenants.  
Dimensions de la pomme : Ø140 mm L220 mm.  
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.

### 111204

Fouet étudié pour ne pas emprisonner trop de matière (ex : purée).  
Dimensions de la pomme : Ø150 mm L310 mm.  
Fils à mémoire de forme résistants à la flexion.



- Gamme ergonomique. Améliore le confort des opérateurs, réduit la pénibilité et limite les risques de TMS.
- Position du corps de l'outil verticale et adaptée. Le poignet reste dans l'alignement de l'avant-bras.
- Plusieurs prises en main possibles pour une meilleure gestion de l'effort.
- Outil suspendu par son pommeau. Support code 111205.

### ERGO GRANDS OUTILS

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Code	Prix HT
spatule à réduire	800	230	1138	111199	221,90
spatule à réduire	1200	230	1550	111200	244,00
spatule Exoglass	800	316	840	111201	106,00
spatule Exoglass	1200	316	1240	111202	139,00
fouet carré	800	219	940	111203	240,00
fouet géant	1200	312	1400	111204	275,00



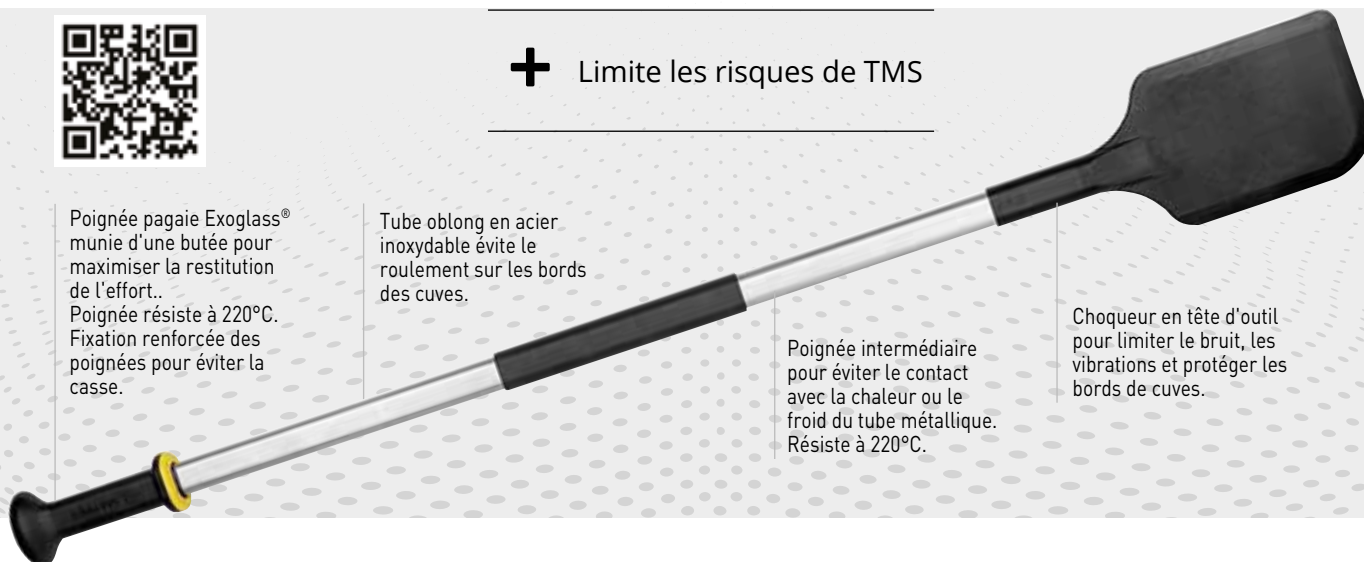
**+** Limite les risques de TMS

Poignée pagaie Exoglass® munie d'une butée pour maximiser la restitution de l'effort.. Poignée résiste à 220°C. Fixation renforcée des poignées pour éviter la casse.

Tube oblong en acier inoxydable évite le roulement sur les bords des cuves.

Poignée intermédiaire pour éviter le contact avec la chaleur ou le froid du tube métallique. Résiste à 220°C.

Choqueur en tête d'outil pour limiter le bruit, les vibrations et protéger les bords de cuves.



“ On gagne en pénibilité et fatigue sur la journée. ”

**+** Remplacer vos outils en inox par du matériel léger, pratique et ergonomique



**ECOPE/ÉCUMOIRE**

Réduit la pénibilité lors des opérations et facilite le geste et en soulageant l'articulation du poignet. Permet de racler parfaitement les fonds et les angles des sauteuses. Prise en main confortable et sûre. Partie supérieure évite le contact des produits chauds avec la main. Facile à nettoyer à la douche et au lave-batterie. Supporte 220 °c.

Type	L mm	l mm	C cl	Ep. mm	Poids g	Code	Prix HT
écope vide marmite	235	160	240	25	385	111206	39,00
écumoire alimentaire	235	160	240	25	375	111207	39,00



**SUPPORT MURAL**

En acier inoxydable. Peut supporter jusqu'à 4 outils de la gamme Ergo. Conçu pour être nettoyé facilement. Vis et chevilles non fournies.

L mm	l mm	Poids g	Code	Prix HT
500	52	620	111205	28,90





### THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable : L 110 mm. Précision +/- 0,8°C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Fonctionne avec pile CR2032/3 Volts fournie. Livré sous blister.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
210	42	1	250515	65,70



### THERMOMÈTRE THERMOCOUPLE

Thermocouple type K. Précision +/- 1 °C. Résolution 0,1°C. Convertible °C/°F. Pile CR2032/3 V. incluse. Grande plage des températures mesurées : -67°C à +1400°C. Livré nu sans sonde. Peut être équipé au choix de sondes Matfer référence 250536 / 250538 / 250539 / 250541.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
80	42	1	250528	82,35



### THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À RÉTRO ÉCLAIRAGE

Sonde inox 110mm. Conforme à la norme EN13485. Certificat de précision garantie HACCP. Temps de mesure rapide. Rétro-éclairage : 10 secondes. Précision de 0,5°C entre -20 et 110°C, de 1°C entre -30 et -20°C ainsi qu'entre 150 et 200°C et de 2°C. Résolution : 0,1°C. Compatible à induction. Thermomètre à accrocher.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	50	1	250551	33,10



### THERMOMÈTRE SONDE REPLIABLE

Sonde inox 100mm. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. Temps de mesure très rapide. Arrêt automatique après 30 min. Précision : de 0 à 100°C : +/- 0,5°C ; de -20 à 0° : +/- 1°C, de 100°C à 200°C : +/- 2°C, de -40 à -21°C et au-delà de +200°C : +/- 4°C. Résolution : 0,1°C. Sonde repliable robuste. Écran large. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Livré avec pile CR2032. Livré avec certificat d'étalonnage.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	39	20	1	250550	48,70



### THERMOMÈTRE DIGITAL INOX

Sonde inox 110mm. Rotation de l'affichage. Temps de mesure très rapide. Précision : de 0 à 100°C : +/- 0,5°C sinon +/- 1°C. Résolution : 0,1°C. Sonde repliable robuste. Compatible induction. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
90	36	1	250572	49,00



### THERMOMÈTRE DE CUISSON MATFER

Sonde inox 100mm. Câble longueur 1 mètre. Temps de mesure très rapide. Étanche IP67. Arrêt automatique après 30 min. Thermomètre sonde filaire très précis idéal pour les contrôles HACCP ou pour cuisiner. Précision : de -20 à 70°C : +/- 0,5°C, au-delà : +/- 1°C. Résolution : 0,1°C. Marquage de traçabilité. Compatible induction. Conforme à la norme EN13485 permettant les contrôles officiels sur les quais de réception. 3 piles AAA incluses. Livré avec certificat d'étalonnage.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	39	1	250518	48,75



### THERMOMÈTRE-SONDE

Sonde en acier inoxydable : L120 mm Ø 3,6 mm (pointe 20x2 mm). Conforme aux prescriptions de la norme EN 13485. Compatible HACCP. Précision +/- 0,5°C entre 0°C et 100°C. Précision +/- 1°C entre 100°C et 200°C au-delà. Résolution 0,1°C. Temps de mesure rapide 10 secondes. Fonctionne avec pile CR2032 Volts fournie.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
210	42	1	250520	36,10



### THERMOMÈTRE-SONDE DE CONTRÔLE

Sonde en acier inoxydable : L100 mm Ø 5 mm. Pour le contrôle des températures des denrées à la réception ou pendant le stockage. Écran digital très lisible.

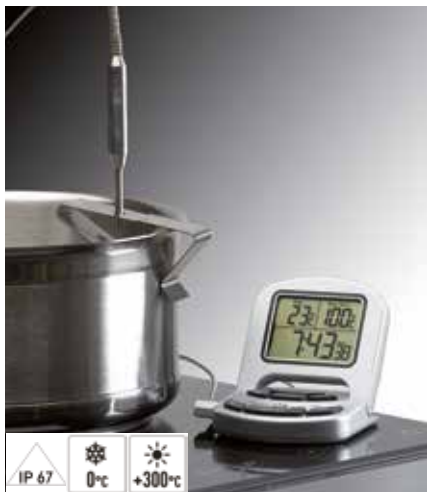
L mm	U.V.	Code	Prix HT
100	1	250514	32,15



### SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE

Sonde en acier inoxydable : L 60 mm Ø 1 mm. Sonde pour thermocouple Type K (ref 250528). Sonde en inox. Câble en téflon de 1 mètre. Câble résistant à +250°C. Possibilité d'utilisation en mesure permanente dans le four.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
60	1	250541	151,00



**THERMOMÈTRE-SONDE AVEC ALARME**

Sonde en acier inoxydable: L.150 mm Ø 4 mm. Idéal pour la maîtrise des cuissons à cœur. Permet de programmer une température de consigne. Equipée d'une alarme qui sonne lorsque la température souhaitée est atteinte. Précision +/- 1°C de 0°C à 150°C et 3°C au-delà. Convertible °C/°F. Sonde étanche. Fonction minuterie. Câble en acier inoxydable 1m supportant la chaleur au four, amovible. Possède une horloge et un timer 24h ainsi qu'un aimant. Pile 1,5V fournie.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
125	1	072266	55,80



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE**

Sonde fixe en acier inoxydable. Thermomètre électronique avec affichage digital pour une bonne lisibilité. Précision de +/-1°C de -30°C à +150°C et +/-2°C en dehors de cette plage. Pratique avec son format de poche. Livré sous blister avec protection de sonde.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
166	1	250502	27,50



**THERMOMÈTRE DUO INFRA-ROUGE REPLIABLE**

Sonde en acier inoxydable et repliable. Spécial HACCP avec alerte de température mesurée non conforme. Relevé rapide grâce à sa mesure par infrarouge ou sonde pour la précision. Précision infrarouge +/-1,1 °C entre -33 °C à 0°C et +/-1°C de 0 °C à 65°C et +/-1,5% de +65 °C à +250 °C. Précision sonde +/-0,5 °C entre -5 °C et +65 °C et +/-1,5% de +65 °C à +330 °C. Résolution 0,2 °C. Convertible °C/°F. 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
160	38	1	250545	186,00



**THERMOMÈTRE DE CUISSON FOUR**

Corps en acier inoxydable. Grand cadran pour une bonne lisibilité. Idéal pour mesurer les températures dans un four. Livré sous blister.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
163	1	250350	19,50



**THERMOSONDE REPLIABLE**

Sonde en acier inoxydable: L 80 mm. Compact, pratique et simple à utiliser. Précision +/-0,5°C de 0°C à 100°C. Précision +/-1°C de -20 °C à 0°C et +100 °C à +200 °C. Précision +/-2°C au-delà. Livré sous blister. Fonctionne avec 1 pile LR44 fournie.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
135	40	1	250546	33,25



**THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE**

Sonde 150 mm Ø4 mm. Câble étanche de 100 cm. Thermomètre à poser ou accrocher, aimanté, avec rétro-éclairage. Précision : de 0 à 200°C : +/-1°C sinon +/-2°C. Résolution : 0,1°C. Alarme programmable. Compatible induction. Contient 1 pile 3V CR2032 - 3000 H.

l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	30	1	250573	63,00



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INOX**

Thermomètre stylo en acier inoxydable. Pratique grâce à son format de poche stylo. Étanche. Très grande précision. Livré sous blister avec protection de sonde. Précision +/-1°C de 0 à 100°C, sinon +/-2°C. Fonctionne avec pile LR44 fournie. Sonde longueur 110 mm et diamètre 3,5 mm.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
210	1	250503	33,50



**THERMOMÈTRE STYLO DE POCHE INDUCTION**

Sonde en acier inoxydable (longueur 120 mm). Thermomètre en plastique et étanche. Grande lisibilité avec son cadran digital. Sonde avec extrémités fine (diamètre 2,5 mm) ne laissant que très peu de trace dans le produit. Précision +/-1°C. Mesure rapide en 5 secondes. Permet la mesure sur plaque à induction. Convertible pour mesure en Fahrenheit. Livré avec étui de protection de la sonde.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
200	1	250513	41,55



**THERMOMÈTRE MANUEL**

Corps en verre, gaine en polypropylène blanc alimentaire. Gaine ajourée et nettoyage aisé pour une hygiène parfaite. Forme idéale facilitant la lecture, monobloc, sans bouchon et anneau moulé dans la forme. Thermomètre large, lisible. Pratique avec la pince pour maintenir sur récipient. Plage des températures mesurées : de 0°C à + 120°C. Graduation bicolor. Compatible avec induction. Stérilisable au lave-vaisselle sans démontage du thermomètre.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
300	1	250325	11,75



IP 67  
-50°C  
+70°C

**THERMOMÈTRE DIGITAL À ALARME STANDARD**

Sonde reliée au thermomètre par câble (100cm) évaluant la température en coeur de vitrine, comptoir, réfrigérateur, congélateur. Alarme dès que la température programmée est atteinte. Fixation sur mobilier par adhésif. Livré avec une pile AAA. Précision +/-0,5°C (entre 0°C et 4°C). Fonction intérieure pour la température ambiante. Fonction extérieure (température de la sonde dans le frigo).

L mm	U.V.	Code	Prix HT
66	1	250560	41,60



IP 65  
-35°C  
+80°C

**THERMOMÈTRE ENREGISTREUR USB**

Permet le suivi des températures en chambres froides/salles de conditionnement, cuissons frigorifiques, etc. Ecran de lecture à affichage digital. Enregistreur de températures avec port USB, écran, alarme visuelle haute et basse programmable, départ des relevés programmables. Mémoire 16k. Précision +/-0,5°C, sinon +/-5%. Pratique car l'intervalle des relevés de températures est réglable de 10 secondes à 12 heures. Livré avec CD. Grande plage des températures relevées : -35°C à +80 °C. Capacité 32 000 mesures.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
125	1	250655	108,00



MADE IN FRANCE  
-40°C  
+40°C

**THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR**

Petit thermomètre pour contrôler la température du congélateur ou du réfrigérateur. Essentiel pour la démarche HACCP. Produit durable. Lecture facile grâce aux zones de températures. Ne consomme pas d'énergie. Fiable et précis. Sans mercure. Crochet de fixation. Pas d'étalonnage. Précision : +/-1°C.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
17	6	1	250304	3,70



FRANCE  
-40°C  
+30°C

**THERMOMÈTRE À LIQUIDE ROUGE**

Spécialement conçu pour frigo. Version HACCP. Protégé par une gaine en polypropylène blanc: plus ajourée, nettoyage aisé/hygiène parfaite. La forme de la gaine facilite la lecture, monobloc, sans bouchon, anneau moulé dans la forme. Thermomètre ergonomique plus large, plus lisible, avec un effet loupe. Pince pour maintien sur récipient inclus. Corps en verre, à liquide rouge. Graduation bicolore.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
300	1	250302	14,35



IP 65  
-20°C  
+50°C

**THERMOMÈTRE FRIGO DIGITAL**

Compact muni d'un crochet et d'un grand écran digital. Spécialement conçu pour une utilisation en réfrigérateur/congélateur/chambre froide. Précision du thermomètre de +/- 1 °C. Plage de mesure des températures de -20°C à +50°C. Livré sous blister avec 1 pile LR1130.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
70	1	250559	12,40



MADE IN FRANCE  
-25°C  
+25°C

**THERMOMÈTRE VITRINE**

Thermomètre à dilatation sur support aluminium. Conçu pour indiquer la température des vitrines. Plage de mesure des températures de -25°C à +25°C.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
138	1	250571	14,30



-50°C  
+50°C

**THERMOMÈTRE RÉFRIGÉRATEUR**

Spécial réfrigérateur, congélateur ou chambre froide. Pratique avec cadran plastique et crochet de suspension. Indication visuelle de la zone de température normale pour la conservation des produits.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
70	1	072250	8,40



-40°C  
+50°C

**THERMOMÈTRE MURAL GÉANT**

Sans mercure, lecture rapide et simplifiée.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
400	1	079276	12,75



IP 54  
-40°C  
+60°C

**THERMOMÈTRE DE FRIGO CONNECTÉ**

Kit composé d'une passerelle internet avec un capteur Pro. Permet de suivre à distance la température d'un point donné. Permet de recevoir les alertes sur un smartphone. Possibilité d'ajouter jusqu'à 50 capteurs. Fonctions thermomètre et hygromètre ambiant. Transmission via radio fréquence (868mhz) et internet. Alerte, surveillance et enregistrement de température sur application mobile. Graphique et transmission des données via mail (fichier csv). Usage : Stockage froid positif et négatif. Précision du capteur +/-1°C (+/-5%). Précision de la sonde +/-0,5°C. Résolution 0,1°C. Grande plage de mesure des températures : -40 °C à +60 °C (20 à 99 %) et -50 °C à +110 °C pour la sonde. Intervalle de mesure 3,5 min. Le KIT contient: 1 capteur (boîtier + sonde filaire 1,5m + support) + 1 passerelle + 1 adaptateur alimentation 230V 20V + 1 câble réseau RJ45. Alimentation capteur par piles 2x1,5V AAA (non fournies).

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
kit de base	90			1	250548	257,00
capteur supplémentaire	35	25	135	1	250549	140,00



MADE IN FRANCE

**ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE**

Enregistreur mécanique à diagrammes pour le contrôle de températures des locaux de stockage. Pratique car possède une sonde de captation électronique. Autonomie assurée par 2 piles CAAA 3,6V Lithium. Enregistreur livré en standard avec le certificat d'étalonnage raccordé Cofrac (-18, 0), 100 disques, 2 piles et 2 plumes. Diagramme: disque 1 tour/7jours. Sonde PT1000, classe A, 3 fils, Ø 6mm, longueur 50mm, câble PVC 2,5m.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
enregistreur	144	144	107	1	250562	835,00
100 diagrammes +15/-35				1	250565	62,00
100 diagrammes -35/+15				1	250566	62,00
100 diagrammes -40/+40				1	250567	62,00
5 plumes				1	250568	85,00



-50°C  
+280°C

**THERMOMÈTRE INFRAROUGE À VISÉE LASER**

Mesure sans contact à visée laser sans risque pour l'hygiène des aliments testés. Mesure la température de surface des aliments. Permet de contrôler les marchandises à la réception, contrôler les comptoirs réfrigérés et chambres froides. Utilisation entre 160 et 650mm de distance. Précision +/-2°C. Convertible °C/°F. Ecran retro-éclairé. Fonctionne avec 2 piles AAA non fournies.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
145	1	250552	54,80



Design exclusif Matfer. Lame en acier inoxydable X45 CrMo V14. Mitre et soie inox moulées. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Livré sur carte avec protection de la lame.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
287	150	1	120413	26,70
345	200	1	120414	30,35
393	250	1	120415	35,50
441	300	1	120416	39,90

COUTEAU À FILET

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
296	180	1	120423	24,50



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
331	200	1	120410	27,50

COUTEAU D'OFFICE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
201	90	1	120406	12,30

Economique. Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée. Livré sous étui. La longueur indiquée est celle de la lame.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
378	250	1	090831	20,00
328	200	1	090835	14,15
287	150	1	090836	9,95



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
493	360	1	090806	30,40
448	315	1	090807	27,10
398	260	1	090808	20,05
343	200	1	090809	13,40
296	150	1	090801	11,45



COUTEAU TRANCELARD

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
382	250	1	090826	16,00



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
385	150	1	090820	9,95



COUTEAU À GÉNOISE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
490	280	1	090913	28,95



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
398	265	1	090827	18,50

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Livré sous étui plastique.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
340	310	1	182114	45,50



COUTEAU CRANTÉ

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
220	110	1	182104	6,15



COUTEAU SANTOKU

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
315	180	1	182187	37,70



Economique. Lame en acier inoxydable trempé, dureté 54-56 HRC. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée. Livré sous étui. La longueur indiquée est celle de la lame.



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
330	200	1	090941	17,85
380	250	1	090942	24,30



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
448	315	1	090902	27,90



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
368	235	1	090944	19,10
385	260	1	090945	24,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
260	130	1	090943	11,85



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
272	140	1	090948	12,80



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
398	265	1	090947	24,85



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
330	200	1	090921	17,85
380	250	1	090962	24,30



COUTEAU DE BOUCHER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
368	235	1	090922	19,10
385	260	1	090923	24,30



COUTEAU À DÉOSSER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
260	130	1	090925	11,85



COUTEAU À SAIGNER

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
272	140	1	090927	12,80



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
328	200	1	090931	17,85
380	250	1	090932	24,30



COUTEAU DE CUISINE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
328	200	1	090951	17,85
380	250	1	090952	24,30



COUTEAU À JAMBON ALVÉOLÉ

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
398	265	1	090957	24,85



COUTEAU FILET DE SOLE

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
310	180	1	090911	14,00



En acier inoxydable CROMOVA 18 monobloc. Manche rond et creux assurant équilibre et prise de main optimum. Facile d'entretien : laver à l'eau chaude et essuyer. Livré dans une boîte individuelle. Ne pas utiliser de produits chlorés qui détériorent l'acier spécial de la lame. La longueur indiquée est celle de la lame. Couteau à grande lame.



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
G2	325	200	1	120204	113,00



COUTEAU DE CUISINE

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
G16	370	240	1	120234	189,00
G17	407	270	1	120235	206,00



COUTEAU À VIANDE

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
G3	340	210	1	120205	113,00



COUPERET À LÉGUMES

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
G5	305	180	1	120207	113,00



COUTEAU À POISSON YANAGI SASHIMI POUR DROITIER

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
G11 droitier	370	250	1	120220	168,00
G14 droitier	435	300	1	120221	221,00



COUTEAU FILET DE SOLE

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
G30	340	210	1	120228	157,00



COUTEAU ÉMINCEUR

Idéal pour viande et poisson.

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
G29	315	180	1	120237	158,00

SET 4 COUTEAUX + BARRE

Contient : couteau à trancher G2 inox L130mm (120204) + couperet légumes G55 inox L140mm (120265) + couteau tous usages GS11 inox L150mm (120260) + couteau office inox GS38 L90mm code 120254 + barre magnétique inox L 300mm.



U.V.	Code	Prix HT
1	120390	413,00



**COUTEAU D'OFFICE MANCHE COULEUR**

Lame en acier inoxydable trempé sous vide. Manche en polypropylène surmoulé pour une prise en main sécurisée.

Type	L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
noir	210	100	1	182103	6,00
vert	210	100	1	182203	6,30
bleu	210	100	1	182303	6,30
rouge	210	100	1	182403	6,30
jaune	210	100	1	182503	6,30
blanc	210	100	1	182603	6,30



**COUTEAU D'OFFICE RIVETÉ**

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
190	90	1	090310	4,90

**COUTEAU D'OFFICE**

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
200	100	1	090147	5,30

**COUTEAU D'OFFICE ECOLINE**

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
182	80	1	090300	2,90
203	95	1	090303	2,90



**COUTEAU POISSONNIER**

Lame dentelée en acier inoxydable. Manche en plastique surmoulé. Idéal pour professionnels et permettra de découper les poissons de grande taille comme le thon. Garantie une découpe précise sans déchirer vos poissons. Bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
470	310	1	182315	51,00



**COUTEAU À FILET DE POISSON**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Avec sa longue et fine lame, ce couteau de cuisine à filet de poisson vous permettra de lever vos filets de poisson. Sa longue lame flexible et pointue le rend idéal pour couper finement. Forme du manche adapté pour un grand confort d'utilisation. Couteau doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Lame flexible.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
315	180	1	182130	28,30



Les produits de cette page sont configurables. Scannez le QR Code :



### MALLETTE DE CUISINE 24 PIÈCES

Malette cuisine 24 pièces. Comprendant : 1 fusil 25 cm (réf 125055), 1 aiguille inox 20 cm (réf 120841), 1 couteau éminceur 25 cm (réf 120415), 1 couteau filet de sole 17 cm (réf 120423), 1 couteau d'office 10 cm (réf 120406), 1 fourchette (réf 112070), 1 spatule inox 25 cm (réf 112652), 1 cuillère à pomme (réf 121006), 1 épiluteur (réf 120901), 1 pince du chef (réf 652013), 1 vide pomme (réf 090440), 1 spatule Exoglass® 30 cm (réf 113030), 1 cannelure (réf 120910), 1 fouet inox 25 cm (réf 111022), 1 pinceau 3,5 cm (réf 116013), 1 spatule Elvéo 25 cm (réf 113724), 1 désosseur 13 cm (réf 120408), 1 paire de ciseaux inox 22 cm (réf 120801), 1 poche 30 cm (réf 161003), 1 douille unie (réf 167104), 1 douille cannelée (réf 167033), 1 râcle tout (réf 112840), 1 thermomètre sonde (réf 250502), 1 mallette vide.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
460	325	1	126910	399,00



### MALLETTE MATFER SEMI-RIGIDE À USTENSILES

En nylon de qualité supérieure, très résistant à l'usure. Polyvalente pour tous les types d'assortiment d'ustensiles selon les métiers. Compartiment amovible, disposant de 6 rangements pour couteaux. Compartiment fixe de 12 rangements pour les petits accessoires. Livrée avec 2 séparations pour moduler la base de l'espace principal. Grande modularité grâce aux velcro et bandes de séparation modulables. Accepte des ustensiles jusqu'à 42cm de long (petit rouleau à pâtisserie). Lavable en machine à 30°C. Bandoulière amovible. Personnalisable au nom de l'établissement de formation sur consultation : [taylor@matferbourgeat.com](mailto:taylor@matferbourgeat.com). Fermeture à glissière verrouillable par cadenas.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
445	120	305	1	126908	172,00



### MALLETTE SOUPLE À USTENSILES

En polyester. Pratique avec la poche sur le devant pour organiser les ustensiles. Encoches intérieures pour y glisser d'autres ustensiles. Compartiments amovibles, disposant de 3 encoches chacun. La fermeture s'effectue par fermeture éclair. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Bandoulière réglable et amovible. Malette vendue vide. Encoches intérieures : 8.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8 encoches	470	200	70	1	126903	126,00
12 encoches	530	240	110	1	126904	130,00



robot coupe **CM** MADE IN FRANCE

**TRANCHEUR À PAIN**

Monophasé. Système de sécurité infra rouge au niveau de l'ouverture. Economie de 20% par rapport à des petits pains.



**CM**  
contramarque  
NI REPRIS, NI ÉCHANGÉ  
COMMANDE SPECIALE  
DÉLAI FOURNISSEUR  
NON CONTRACTUEL

Type	L mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
Trancheur à pain	385	920	29000	1	280023	3145,00
Socle mobile				1	280024	855,00



**GIESSER**

**COUTEAU À PAIN CRANTÉ**

Lame en acier en chrome et molybdène de première qualité. Lame trempée sous vide pour une meilleure tenue de coupe. Manche anti-glisse, non-poreux et stérilisable. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
375	240	1	182109	25,70



**MATFER**

**COUTEAU À PAIN**

Lame crantée en acier inoxydable, découpée et soudée. Manche POM noir avec 3 rivets inox. Mitre et soie inox moulées. Permet de trancher tous types de pains et les baguettes sans les écraser. Couteau cranté de qualité professionnelle qui possède une excellente prise en main.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
335	200	1	120411	27,00



**COUTEAU FENDEUR TRATINEUR**

En acier inoxydable. 2 en 1: un côté cranté et un côté souple. Pratique car permet d'ouvrir les baguettes et d'étaler plus facilement vos garnitures. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace. Idéal pour trancher tous les types de pain et les baguettes sans les écraser. Doté d'une grande durabilité et d'une grande robustesse. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
85	85	1	121021	14,30



**COUTEAU À PAIN**

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
382	250	1	090949	20,35



**COUTEAU À PAIN**

Lame en acier inoxydable trempé. Manche en polypropylène surmoulé. Très bonne prise en main et pour plus de sécurité, il ne glisse pas. Couteau ergonomique, confortable et efficace.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
382	250	1	090939	20,30



**COUTEAU À PAIN CRANTÉ**

En acier inoxydable. Le dos de lame est arrondi pour un confort optimal. 3 rivets inox traversants qui assurent solidité. Pleine soie, pourtour adouci et lustré, émouture évidée. Trempe, dureté, flexibilité.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
320	200	1	090465	9,50



**COUTEAU À PAIN SURMOULÉ**

En acier inoxydable. Manche surmoulé en polypropylène. Précision de la coupe et excellent tranchant.

L mm	L utile mm	U.V.	Code	Prix HT
320	180	1	280019	7,30



**MADE IN FRANCE**

**COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE**

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en polyéthylène. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
250	1	120071	127,00



**MADE IN FRANCE**

**COUPE-PAIN SOCLE INOX**

Lame en acier inoxydable. Socle et poignée en acier inoxydable. Lame microdentée pour une découpe parfaite et sans forcer. Idéal pour les professionnels et particuliers pour la découpe de tous types de pains/baguettes. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Bonne ergonomie pour une bonne prise en main. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
350	1	120064	250,00



**MADE IN FRANCE**

**COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS**

Lame en acier inoxydable. Manche en ABS noir. Modèle très robuste et d'une qualité exceptionnelle. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
565	1	122004	83,40
635	1	090347	96,55
860	1	122002	174,00



**MADE IN FRANCE**

**LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS**

En acier inoxydable chromé. Permet de trancher sans difficulté les fromages à pâte dure. Convient parfaitement pour le foie gras. Modèle très robuste et de qualité. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lyre	170		1		072540	16,35
10 fils	170		1	10	072547	9,40



Rayonnement UV émis par tube germicide pour une action photo chimique décontaminante efficace. Allumage instantané. Tube à ballast électronique garantissant une durée de vie augmentée (8000 h) et une réduction de 25% de la consommation électrique. Dessus avec profil pour empêcher le stockage sur l'armoire. Porte transparente fumée avec poignée d'ouverture monobloc. Arrêt du rayonnement à l'ouverture de la porte. Carrosserie en acier inoxydable. Fermeture magnétique avec serrure. Fixation murale, visserie inox fournie.



## ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	230	50/60	1	855605	527,50
avec serrure	587	136	738	230	50/60	1	855606	538,50

## ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 20 COUTEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
sans serrure	587	136	738	230	50/60	1	855615	542,70
avec serrure	587	136	738	230	50/60	1	855616	553,60

## AIGUISEUR ÉLECTRIQUE H220

Combine affûtage électrique et manuel. Conçu pour l'affûtage des couteaux à lame lisse ou dentée. Remplace avantageusement le fusil classique pour un affûtage rapide, simple et en toute sécurité. Poignée ergonomique pour un contrôle précis de l'angle d'affûtage. Réservé à un usage non intensif. Modèle hybride combinant affûtage électrique et manuel par disques abrasifs de diamants. Affilage en deux étapes, la première électrique complétée par l'affûtage manuel avec le concept Chef's Choice de double biseaux plus durable.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
195	85	95	230	50	1	127609	118,00



### FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ronde.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
300	1	125050	21,85



### BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX ECOLINE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Fixation murale par vis.

L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
380	12	1	090508	11,05



### FUSIL À AIGUISER

Adapté à tous type de couteaux. Mèche chrome dur. Mèche ovale.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
300	1	090630	39,45



### BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX EXTRA-FORTE

Barre de rangement possédant une aimantation puissante. Idéal pour tous vos couteaux et autres ustensiles de découpe. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis.

L mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
460	25	1	126003	29,95



### KIT PIERRE NATURELLE À AFFÛTER

Tranchant poli à grain moyen.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
235	1	090665	9,30



### BARRE MAGNÉTIQUE À COUTEAUX MONOBLOC

En acier inoxydable monobloc. Solution esthétique, empêchant le dépôt d'impuretés autour des aimants. Barre épaisse pour une meilleure préhension des manches de couteaux. Très solide et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Fixation murale par vis.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
450	46	15	1	126007	23,50



**DÉCORE-CITRON**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Largeur de coupe 4 mm.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
droitier	140	1	090450	7,35



**ZESTEUR MATFER**

En acier inoxydable poli. Manche polyamide noir. Idéal pour récupérer les zestes de vos agrumes avec plus de facilité. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
145	1	120908	10,70



**COUPEAU À PAMPLEMOUSSE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame courbée microdentée pour séparer facilement la peau du fruit. Spécialement conçu pour les droitiers et gauchers, ambidextre.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
230	110	1	090370	8,90

**COUPE-ANANAS**

En acier inoxydable. Pratique pour évider, trancher et ôter le cœur des ananas d'un seul geste, par rotation de la poignée. Conserve l'enveloppe de l'ananas intacte pour la présentation. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.



Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
85	235	1	072703	29,00



**COUPE-POMME 10 QUARTIERS**

En aluminium. Étrogne et coupe en parts égales en un seul geste. Lames résistantes et de grandes qualités. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
100	1	072770	19,45



**COUPE-POMME 8 QUARTIERS**

Lame inox et manche ABS. En une seule opération : étrogne et coupe en 8 quartiers.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
175	105	1	215315	20,15



**MOULE À POMME**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Permet de former de jolies petites boules de fruits et légumes. Ne craint pas l'eau ni l'acidité des fruits et gardera son aspect original pendant des années. Forme ergonomique pour une bonne prise en main.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
25	170	1	090405	8,35



**VIDE-POMME MATFER**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Il suffit d'un seul geste pour enlever le trognon de la pomme. Résistant et de grande qualité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie. Ergonomique pour une très bonne prise en main. Garantie 2 ans.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
160	1	120925	14,40



**EMINCEUR À CORNICHONS ET LÉGUMES MATFER**

Lames en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Idéal pour émincer les légumes en fines lamelles, réaliser des juliennes et spaghettis de légumes grâce aux 8 lames. Adapté aux gauchers et droitiers. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très grande robustesse et durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Garantie 2 ans.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
145	1	120903	17,75



**PRESSE-AIL ET OIGNONS BIOPRESS**

Facile à manier. En fonte d'aluminium. Recouvert d'un revêtement très résistant spécial pour le lave-vaisselle.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	25	30	1	072890	14,95



**EQUEUTEUR À TOMATE**

Lame en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Permet d'enlever le pédoncule de la tomate en un seul geste. Très Pratique : cet équeuteur peut également servir à évider les tomates cocktail. Très facile d'entretien. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
150	265	1	090417	7,20



**COUPEAU À TOMATES**

En acier inoxydable. Manche polypropylène finition mate. Lame dentée finition poli brillant.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	20	16	1	090365	10,20



**COUPE-OEUF 6 QUARTIERS**

En fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
180	65	30	1	215304	20,50



**COUPE-OEUF RONDELLE**

Socket en fonte d'aluminium. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 10 tranches rondes ou ovales. Très solide et bonne durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
135	80	35	1	215306	15,20



**COUPE-OEUF 6 QUARTIERS**

En acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en 6 quartiers égaux. Très grande résistance et durée de vie.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
210	25	1	400497	18,30



**COUPE-OEUF MIXTE**

En polyamide blanc. Fils en acier inoxydable. Idéal pour découper un oeuf en quartiers ou rondelles. Très grande résistance et durée de vie. Forme ergonomique pour une bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
135	85	40	1	072738	19,50



**EPLUCHEUR ECOLINE**

Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Robuste et bonne durée de vie. Manche 2 rivets.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
160	10	1	090380	2,55



**EPLUCHEUR ROUGE**

Eplucheur en acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame très résistante et d'une grande qualité, haute performance. Manche rouge pour éviter de le jeter, le perdre. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
165	10	1	090381	3,40



**RÂPE 4 FACES MULTI-USAGES**

Grand modèle. En acier inoxydable. Robuste. Avec fond à glissière pour récupérer les produits.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
105	1	215431	30,45



**RÂPE PREMIUM**

Idéale pour râper sans effort les agrumes, les fromages durs, le gingembre, les champignons, le chocolat... Râpe à lame longue durcie, à coupe rasoir, en acier inoxydable. Aliment coupé sans être déchiqueté: arômes et saveurs préservés. Manche ergonomique toucher velours et embout en caoutchouc anti-érafures à l'extrémité de la râpe. Oeillet de suspension. Livré avec un étui protecteur pour la râpe. Lavage de l'étui à la main. A épuisement du stock, la couleur de la râpe pourra changer légèrement en cours d'année.

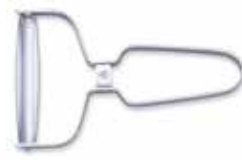
L mm	U.V.	Code	Prix HT
320	1	186601	24,00



**RASE-LÉGUMES**

En acier inoxydable. Idéal pour éplucher les légumes de forme longue. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
115	60	12	1	290041	3,60



**RASOIR INOX LARGE 90MM**

Lame en acier trempé, coupe précise et durable. Pour droitier et gaucher. Structure en acier inoxydable épais très rigide. Largeur de coupe 90 mm pour légumes de grande taille: potirons, courges, céleri-rave, etc. Permet de gagner du temps lors de l'épluchage par rapport à un modèle classique.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	100	15	1	090386	11,80



**RASOIR À LÉGUMES**

En Acrylonitrile Butadiène Styrene (ABS). Résistant aux chocs. Idéal pour les fruits et légumes de forme étirée. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
110	20	1	090384	6,30



**COUPE-VOLAILLE**

En acier inoxydable forgé. Coupe-volailles ultra performant quelle que soit la résistance de la volaille. Anneaux ergonomiques en polyamide. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
250	1	120817	27,40



**CISEAUX TOUS SERVICES**

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
215	1	120801	8,40



**CISEAUX AMBIDEXTRE**

En acier inoxydable. Anneaux en plastique. Forme ergonomique facilitant la découpe. Convient aux droitiers comme aux gauchers. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
195	1	120802	9,70



**CISEAUX PROFESSIONNELS**

En acier inoxydable sablé. Anneaux en caoutchouc bleu. Forme ergonomique facilitant la découpe. Le caoutchouc apporte une très bonne prise en main. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
205	75	1	120809	39,95



**CISEAUX À HERBES 5 LAMES**

Lames en acier inoxydable trempées et polies. Idéal pour ciseler les fines herbes de façon régulière. Les 5 lames apportent une économie de temps appréciable. Lames résistantes et de grandes qualités, hautes performances. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Robuste et bonne durée de vie.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
200	75	1	120806	16,80



**CISEAUX COUPE-TOUT**

En acier inoxydable.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
208	58	1	120810	49,00

## PLANCHES À DÉCOUPER

Planche à découper en polyéthylène haute densité.  
Lisse et chanfreinée.  
Matériau hydrofuge, bonne rigidité et excellente résistance aux chocs, même à basse température.  
Sans pieds, réversible et chanfreinée des deux côtés.  
Diversité des couleurs (6choix possible) afin de limiter les risques de contamination croisée.  
Facile d'entretien.



### PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
noir	250	160	15	1	130090	11,40
blanc	400	250	15	1	130043	18,50
blanc	400	300	15	1	130044	21,90
blanc	530	325	15	1	130046	30,40
bleue	530	325	15	1	130054	30,40
jaune	530	325	15	1	130068	30,40
marron	530	325	15	1	130070	30,40
rouge	530	325	15	1	130050	30,40
verte	530	325	15	1	130066	30,40
blanc	600	400	15	1	130048	41,75
bleue	600	400	15	1	130056	41,75
jaune	600	400	15	1	130069	41,75
marron	600	400	15	1	130071	41,70
rouge	600	400	15	1	130052	41,75
verte	600	400	15	1	130067	41,75

Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	400	250	20	1	130311	19,40
blanc	400	300	20	1	130312	24,20
blanc	530	325	20	1	130317	29,95
noir	530	325	20	1	270221	33,75
bleue	530	325	20	1	270212	33,75
jaune	530	325	20	1	270214	33,75
marron	530	325	20	1	270216	33,75
rouge	530	325	20	1	270218	33,75
verte	530	325	20	1	270220	33,75
blanc	600	400	20	1	130315	46,70
bleue	600	400	20	1	130074	47,75
jaune	600	400	20	1	130076	47,75
marron	600	400	20	1	130078	47,75
rouge	600	400	20	1	130080	47,75
verte	600	400	20	1	130082	47,75



### PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, hallal, végan...). Chanfreinée. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
600	400	20	1	130083	47,75
530	325	20	1	270223	33,75

### PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500 AVEC RIGOLE

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
400	300	20	20	1	072439	31,50
530	325	20	20	1	072437	45,50
600	400	20	20	1	072435	59,00



### RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES

En fils acier chrome. Facilite le séchage, assure une bonne ventilation des plaques stockées. Facilite le rangement et la préhension. Robuste et bonne durée de vie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Épaisseur max d'accueil des planches : 35mm.



L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
415	228	165	1	139002	63,25



### RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500

Outil ergonomique facilite l'entretien des planches et billots de découpe en polyéthylène. Permet de supprimer très rapidement les entailles et les taches. Permet de travailler sur une surface toujours lisse et impeccable. Possibilité de changer les lames réversibles en acier trempé très facilement. Robuste et bonne durée de vie.



Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
racloir	202	70	1		139005	76,55
2 lames de rechange		70	1	2	139006	36,55



# MANDOLINES

Réalisation de coupes précises et régulières en toute sécurité



## MANDOLINE 1000

Mandoline «japonaise» compacte et légère. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 6 mm. Livrée avec lame lisse, lame gauffrée, effileur à julienne 3mm et poussoir plat. Corps en matériau composite qui passe au lave-vaisselle pour un nettoyage rapide.



L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
370	130	1	215040	98,05



## MANDOLINE 2000 «S» AVEC POUSSOIRS

Utilisable pour tous les types de coupe y compris la coupe gauffrée. Lame réversible et gauffrée en acier «spécial coutellerie». Réglage précis et finesse de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et régulière. Découpe en bâtonnets, précise et nette. Introduction latérale des effileurs pratique, rapide et sécurisante. Protection des doigts contre l'accès aux lames grâce au poussoir plat. Poussoir rotatif pour la réalisation de pommes gauffrées. Poignée large et fonctionnelle pour une prise en main franche. Corps en matériau composite, nettoyage rapide. Livrée avec jeu de 3 effileurs 3, 5 et 10mm.

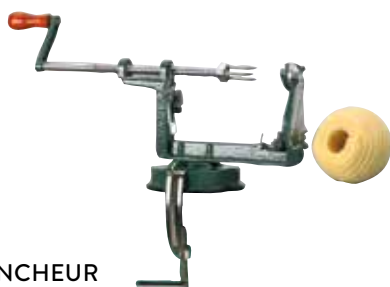
L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
395	132	1	215060	213,00



## MANDOLINE INOX

Mandoline en acier inoxydable. Lame réversible et gauffrée en acier. Réglage précis et fin de l'épaisseur de tranchage jusqu'à 10 mm pour une découpe en bâtonnets, précise et nette. Livrée avec un jeu de 3 effileurs 3,5 et 10 mm. Poussoir inox en option. Facile d'entretien : corps démontable sans outils, passe au lave-vaisselle.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
mandoline	364	113	1	215001	177,00
poussoir			1	215005	35,55



## PELE-POMME TRANCHEUR

Pèle, érogne et tranche tous les fruits ronds en une seule opération. Système de dégagement du couteau peleur. Facile à fixer sur le plan de travail lisse grâce au socle à ventouse. Livré avec un serre-joint pour fixation sur un plan de travail rugueux. Epaisseur des tranches 4 mm. Largeur maximum d'écartement du serre-joint : 65mm.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
pèle-pomme	305	110	135	1	215155	31,00
couteau peleur de rechange				1	215158	8,80



NEW

## MANDOLINE GLOBAL

Mandoline japonaise compacte et légère. Réglage de l'épaisseur précis par molette. Lame lisse ultra tranchante assurant une découpe de précision. Livrée avec de 2 lames à julienne : 1 et 2,5mm et une lame à bâtonnets 4mm pour tailler des brunoises précises. Chariot protège doigts garantissant une utilisation sûre. Equipée de patins anti-glisse à l'avant. La plaque de découpe est amovible pour un nettoyage parfait.



L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
320	91	30	1	215080	46,20
365	130	40	1	215081	98,00



## ÉPLUCHEUR À CONCOMBRE SUR PIED

Eplucheur sur pied conçu spécialement pour les concombres est idéal pour éplucher vos légumes rapidement et sans difficulté. Gain de temps garanti en cuisine. Diamètre d'introduction : 6 cm. Grâce à cet outil, épluchez jusqu'à 600 kg de concombres en 1 heure.



L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
520	150	230	1	405068	560,00

# PREPCHEF

LE NOUVEAU COMMIS DU CHEF !

UN SEUL CONCEPT POUR COUPER, TRANCHER ET ÉCRASER

14 accessoires pour trancher, couper, écraser, adaptables et interchangeables sans outil



### DÉMONTABLE

Support démontable facile à ranger.

Larges poignées ergonomiques et sécurisantes.

### EFFICACE

Gain de temps pour utilisation pratique et en toute sécurité.

Rapidité d'utilisation grâce aux ressorts de remontée du poussoir.

### LÉGER ET ROBUSTE

Support léger et ergonomique pour un confort d'utilisation rapide, sans forcer.

Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses.

### PRATIQUE

Coupe nette et facile grâce aux couteaux en acier trempé.

Récupération des produits sous l'appareil, dans un bac GN 1/2 ou un récipient type faitout Ø 280 mm, hauteur max 150mm (non fourni).



### PREPCHEF V2

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
support complet	400	400	510	1	215612	170,00



### PREP CHEF COMPACT COMPLET

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
251	200	345	1	215609	145,00



### PIÈCES DE RECHANGE POUR PREP'CHEF

Trépied Prep Chef vendu seul. 15 accessoires pour trancher, couper, écraser s'adaptant facilement sans outils. Support robuste en matériau composite et stable grâce aux ventouses. Compatible avec des casseroles jusqu'à 28 cm de diamètre.

Type	U.V.	Code	Prix HT
support seul	1	215643	79,00



**OUTIL PRESSE-PURÉE SEUL**

Gain de temps, 3 fois plus rapide qu'un presse-purée classique. Permet d'obtenir une excellente texture de la purée. Grille résistante en acier trempé avec trous de 3.2 mm de diamètre. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

U.V.	Code	Prix HT
1	215641	140,00



**OUTIL COUPE-OIGNON SEUL**

Gain de temps, 1 kg d'oignons coupés en moins d'une minute. Pas de perte de jus pour un goût préservé. Grille résistante en acier trempé avec trous 8x8mm. Poussoir et poignée robustes en matériau composite. Accessoire s'adaptant aux supports Prep Chef et Prep Chef Compact.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
37	13	1	215651	140,00



**PREP CHEF KIT COLLECTIVITÉS**

Kit collectivités comprenant le support Prep Chef + un coupe rondelles + un coupe 8 quartiers + étrogneur 8 quartiers..

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
410	410	520	1	215698	495,00



Bloc-lames et poussoir en matériau composite.

Bloc lames interchangeable, lames résistantes en acier inoxydable trempé.

Coupe nette et facile grâce aux lames bien affûtées.

Garantie de présentation parfaite et conservation optimale.



**OUTIL DIVISEUR À TOMATES CERISE**

Type	U.V.	Code	Prix HT
4 quartiers	1	215615	101,00



**OUTIL COUPE TOMATES AGRUMES**

Type	U.V.	Code	Prix HT
ensemble 6 quartiers	1	215616	79,95
ensemble 8 quartiers	1	215618	79,95



**OUTIL COUPE TOMATES RONDELLES**

Type	U.V.	Code	Prix HT
ensemble rondelles	1	215611	138,00
ensemble 1/2 rondelles	1	215613	147,00



**OUTIL DE COUPE QUARTIER ÉTROGNEUR**

Type	U.V.	Code	Prix HT
ensemble étrogneur	1	215619	115,00



**OUTIL COUPE FRITES CARRÉES**

Type	U.V.	Code	Prix HT
ensemble 8x8 mm	1	215626	115,00
ensemble 10x10 mm	1	215627	115,00



**PREP CHEF OUTIL COUPE-FRITES RECTANGULAIRES**

Type	U.V.	Code	Prix HT
ensemble 16x8 mm	1	215628	115,00

# swing



Corps et panier en polypropylène, couvercle transparent.

Essoreuse compacte avec couvercle transparent.

Facile d'utilisation : la forme basse et large apporte une grande stabilité et la démultiplication de l'engrenage permet une meilleure souplesse et un moindre effort sur la manivelle.

Livrée avec tuyau d'évacuation d'eau.

Panier large et aéré.

Degré d'essorage visible.



## ESSOREUSE SALADE SWING XS

Essoreuse à salade pour 2 ou 3 salades.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
373	396	1	215582	176,00

## ESSOREUSE SALADE SWING XL

Essoreuse à salade pour 4 ou 5 salades.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
460	459	1	215580	195,00



## COUPE TOMATE MANUEL MATFER

Assure une sécurité absolue de l'utilisateur, pas de contact entre les mains et les lames. Ergonomie parfaite, permet de couper les tomates même très mûres sans effort. Coupe en vrac, réception des tomates dans un bac gastronomique logeable sous l'appareil. Coupe tomate par tomate avec réception directe, évitant ainsi les manipulations. Epaisseur de coupe 5mm. Production horaire en vrac : 1200 tomates environ.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
coupe-tomates	425	180	1	215710	619,00



## MOULIN A LEGUMES INOX N°5

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Equipé d'une grille avec des trous de 3 mm de diamètre.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
moulin	370	320	1	215505	470,00
grille supplémentaire	1,5		1	072855	134,50
grille supplémentaire	2		1	072857	163,00
grille supplémentaire	3		1	072859	163,00



## MOULIN À LÉGUMES N°2

Moulin à légumes en acier inoxydable. Pour préparation de purée, potages, compotes, soupes de poisson. Support pour utilisation sur un récipient cylindrique. Avec 3 grilles Ø 1,5, 2,5 et 4 mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	380	1	215514	58,20



**SIPHON À CRÈME PROFI WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES**

Siphon professionnel pour préparations froides. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Livré avec 2 douilles (1 tulipe et 1 cannelée) à pas de vis inox, un porte-cartouche et une brosse de nettoyage. Soupape et joint à languette amovibles pour un nettoyage rapide et hygiénique.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
50	1	044176	94,00
100	1	044178	105,00



**SIPHON À CRÈME GREEN WHIP POUR PRÉPARATIONS FROIDES**

Les caractéristiques techniques du siphon Green Whip permettent d'obtenir jusqu'à 15% de rendement en plus qu'un siphon classique tout en économisant les matières premières, ce qui revient à réduire l'empreinte carbone et les coûts par portion d'au moins 10%.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	80	280	1	672052	99,00
100	90	280	1	672053	110,00



**SIPHON GOURMET WHIP**

Siphon professionnel pour préparation chaude et froide. Corps en acier inoxydable brossé, tête en acier inoxydable avec valve fixée. Siphon tout inox, sécurité d'utilisation, conforme à la norme DF21-901:2013. Peut être stocké au bain-marie, dans la mini étuve Matfer, comme au réfrigérateur. Bande silicone sur le pourtour haut pour une prise en main sécurisée. Indication sur le corps du siphon du niveau de remplissage maximum. 3 douilles à décor différents fournis. Joint silicone avec ergot facilitant l'extraction pour le nettoyage. Porte capsule en acier inoxydable, ergonomique avec revêtement silicone anti-dérapant.



**SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON**

Pied lesté en acier inoxydable et silicone. Convient à tous les siphons isi en acier inoxydable. Maintient la tête du siphon en bas, plus besoin de le secouer entre chaque utilisation. Ne prend pas beaucoup de place.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
115	160	1	672106	55,00



**CAPSULES ISI PROFESSIONNELLES**

Ces capsules sont compatibles avec tous les siphons à chantilly ISI. Capsules N°0 nouvelle contenance 8,4g. Foisonnement de crème supérieur, jusqu'à 20% par portion (résultats variants selon le type de crème et la teneur en matière grasse). Economise la crème. Réduit la quantité de calories et de matières grasses par portion en préservant le goût. Réduit le coût de chaque portion. Produit une crème chantilly naturelle, sans additif. Réduit le nombre de capsules à recycler. Capsules remplies à 100% composées d'acier 100% recyclable. Vente interdite aux mineurs.

Type	Ø mm	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
boîte de 10	18	65	1	10	044181	7,60
boîte de 24	18	65	1	24	044184	17,00
boîte de 50	18	65	1	50	044186	34,50



**CAPSULES ISI ECO SÉRIE PROFESSIONNELLES**

Les capsules professionnelles Eco Series 8,4g, permettent un foisonnement de crème supérieur aux capsules classiques aussi bien avec des produits laitiers qu'avec des produits alternatifs. Selon le type de crème et le siphon utilisé, le rendement peut s'élever jusqu'à +20%, sans impact sur le goût et donc réduire significativement le coût de chaque portion tout en améliorant le profil nutritif (moins de calories, moins de matière grasse).

Ø mm	L mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
18	65	1	10	044188	7,65
18	65	1	24	044189	17,40



**BALANCE DE POCHE 500G**

Tare automatique. Pesée de précision : 0.1 g. **Portée 500g.** Affichage rétro-éclairé bleu. Plateau inox 60 x 53 mm. Fonctionne avec 2 piles AAA fournies.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
115	64	18	1	252091	38,65



**BALANCE COMPACTE 5 KG**

Balance avec tare **jusqu'à 5kg.** Plateau inox résistant et contact alimentaire. Arrêt automatique après 180 secondes. Ultra plate et compacte. Design moderne. 2 piles AAA incluses. Rétro éclairage.

L mm	l mm	H mm	Volts	U.V.	Code	Prix HT
225	165	17	3	1	252094	38,00



**BALANCE COMPACTE S10**

Balance de cuisine électronique professionnelle. Grande lisibilité grâce à l'écran LCD rétro-éclairé. Précision 2g jusqu'à 1 kg, 5 g de 1 à 4 kg et 10 g au-delà. **Portée 10kg.** Conversion possible en ml. Résistante aux dépôts de poussière et aux éclaboussures. Fonction tare automatique. Fonctionne sur adaptateur secteur inclus ou avec 4 piles AAA non fournies. Arrêt automatique.

L mm	l mm	H mm	Volts	U.V.	Code	Prix HT
310	240	60	220-240	1	280063	133,00



**BALANCE ÉLECTRONIQUE SM**

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en acier inoxydable amovible 210x175mm. Grand affichage avec diodes rouges. Equipée d'un deuxième écran d'affichage à l'arrière, idéal pour les écoles. Fonctionnement sur adaptateur secteur 220 Volts 50/60 Hz et accu rechargeable 6 V [autonomie 70H à pleine charge]. Carter en ABS. Précision 1g. **Portée 6 kg.**

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
210	170	160	220	50-60	1	252121	292,00



**BALANCE SX15**

Balance en acier inoxydable conçue pour l'usage en milieu alimentaire difficile. Capacité de résistance aux chocs : 30 kg. Clavier tactile et tare automatique. Mobilité de la balance, autonomie batterie 70 heures à pleine charge ou secteur. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x210 mm. Précision 1 g, **portée 15 kg.** Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
320	300	95	110-240	50-60	1	252220	435,00



**BALANCE CX15**

Balance compacte de table avec tarage. Plateau en inox amovible 250x175mm. Protection IP67. Avec batterie interne et bloc d'alimentation détachable. Capteur de haute qualité ZEMIC. Stabilisation rapide. Montée et descente du poids très rapide. Fonctionnalités ergonomique (ON/OFF - Tare). Précision 1g. **Portée 15 kg.**

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
350	350	165	110-240	50-60	1	252221	325,00



**BALANCE CW30**

Balance très résistante pour le fournil et la cuisine. Capacité de résistance aux chocs, **portée 30 kg.** Clavier tactile, avec une seule touche, très pratique. Mobilité de la balance, adaptateur secteur et accu rechargeable 6 V [autonomie 70 h à pleine charge]. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible. Plateau inox amovible 300x230 mm. Précision de 0 à 6 kg : 1 g. De 6 à 30 kg : 5 g.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
300	320	120	100-240	50-60	1	252225	375,00



**BALANCE À COLONNE TFE**

Balance à colonne conçue pour l'usage en boulangerie. Clavier tactile et tare automatique. Colonne ronde en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en ABS. Support d'affichage pouvant être fixé au mur. Plateau inox amovible 350x300 mm. Précision 5g, portée 30kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts, autonomie jusqu'à 70h ou sur secteur.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
350	300	90	100-240	50-60	1	252228	468,00



**BALANCE À COLONNE TF**

Balance de réception pour environnement difficile. Clavier tactile et tare automatique. Colonne rectangulaire en acier inoxydable. Afficheur LCD rétro-éclairé très lisible, en inox. Support d'affichage pouvant être fixé au mur. Plateau inox amovible 350x300 mm. Précision 5g, portée 30kg. Balance mobile fonctionnant sur batterie 6 volts, autonomie jusqu'à 70h ou sur secteur.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
350	300	90	100-240	50-60	1	252230	580,00
610	400	830	100-240	50-60	1	252233	720,00
710	500	830	100-240	50-60	1	252235	1050,00



**MINUTEUR MÉCANIQUE 60 MINUTES**

Corps en acier brossé. Sonnerie longue (8 sec) et puissante (70 dB).

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
96	68	1	250608	40,40



**MINUTEUR 24 HEURES**

À affichage digital h/min/sec. Modèle à poser. Sonnerie puissante. Fonctionne avec 1 pile AAA fournie.

H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	1	250604	13,90



**MESURE GRADUÉE**

Pot ou mesure graduée en acier inoxydable. Graduation 100ml.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	130	1	251110	20,00
200	190	1	251120	32,50



**SEAU GRADUÉ**

Seau inox gradué en acier inoxydable. Avec socle de renfort. Graduation en litres.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1200	260	1	251130	134,00



**PICHET GRADUÉ 1L**

Pichet en copolyester. Avec bec verseur. Graduation en décilitres. Incassable.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	180	1	251012	10,10



**VERRE MESURE**

Verre mesureur en verre trempé. Permet de mesurer des liquides mais également des poudres. Nombreuses graduations : féculé, riz, liquides, sucre, semoule, farine, cacao etc.

C cl	H mm	U.V.	Code	Prix HT
58,5	161	6	553295	4,63



**POT GRADUÉ**

Pot gradué en polypropylène translucide. Avec bec verseur et poignée. Gradué en 1/10 de litre.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	117	165	1	251001	4,50
300	160	238	1	251003	8,75
500	195	270	1	251005	11,00



**ENTONNOIR POLYPROPYLÈNE**

En polypropylène. Facilement lavable et réutilisable. Utilisable pour toutes vos manipulations. Diamètre de sortie 10mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
120	120	1	071125	4,15
160	160	1	071129	4,35



**ENTONNOIR INOX**

En acier inoxydable. Rainure de dégazage. Tube Ø 13 mm.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	110	1	116219	15,50
120	125	1	116220	16,50



**ENTONNOIR AUTOMATIQUE INOX**

Adapté aux produits de consistance liquide. Montage/démontage instantané du mécanisme. Livré avec 2 buses de sorties de diamètre 3 et 6 mm. Une sortie de 8 mm de diamètre sans buse. Support en fil inox en option code 116515.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
190	185	180	1	258825	160,00

# ALPHAMIX



LE BATTEUR PROFESSIONNEL ROBUSTE ALLIANT QUALITÉ DE TRAVAIL ET PERFORMANCES

Idéal pour répondre à une utilisation polyvalente en pâtisserie, traiteur, restaurant et petites collectivités.

## CONFORT

Tableau de commande en façade sur le capot, pratique et lisible.

Sélecteur 9 vitesses permettant un travail précis et un choix de vitesse constante.

Tête basculante avec maintien en position ouverte pour faciliter la mise en place et le dégagement des outils et verrouillage de cuve, breveté, simple et sécurisant.

## PERFORMANCE

Outils : fouet, palette et crochet en acier inoxydable.



Efficace avec des petites quantités grâce la forme de la cuve à fond bombé et à la forme des outils.

## ROBUSTE

Bâti métallique poli procure une grande stabilité et facilite l'entretien.



### BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 8L

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
avec prise d'accessoire	800	465	318	400	230	50-60	1	210660	1850,00
sans prise d'accessoire	780	465	318	400	230		1	210663	1645,00
bol supplémentaire	800						1	210671	262,00
fouet de rechange							1	210672	98,00
palette de rechange							1	210673	76,50
crochet de rechange							1	210674	97,50

### BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX 5 L

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
batteur-mélangeur	500	465	318	400	230	50-60	1	210655	1220,00
bol supplémentaire	500						1	210680	225,50
fouet de rechange							1	210681	75,50
palette de rechange							1	210682	61,00
crochet de rechange							1	210683	75,50



robot coupe

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. Qualité de mixage optimale avec une finesse de produit fini dans un minimum de temps. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Poignée ergonomique : bonne prise en main sans effort durant l'utilisation. Doté d'une grande durabilité et solidité. Livré avec support mural inox. Système EasyPlug pour un remplacement facilité du cordon d'alimentation.



MADE IN FRANCE



MIXEUR PLONGEANT MONO VITESSE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	740	350	4600	9500	440	220-240	50-60	210534	759,00
MP 450 ultra	840	450	4900	9500	500	220-240	50-60	186902	838,00
MP 550 ultra	940	550	5200	9000	750	220-240	50-60	186903	1313,00

MIXEUR PLONGEANT VITESSE VARIABLE

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
mini MP 240 VV	535	240	1500	2000 à 12500	290	220-240	50-60	283787	573,00
CMP 300 VV	660	300	3100	2300 à 9600	350	220-240	50-60	460560	706,00
MP 350 ultra VV	740	350	4800	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210535	821,00
MP 450 ultra VV	840	450	5000	1500 à 9000	500	220-240	50-60	210545	926,00

COMBINÉ MIXEUR PLONGEANT-FOUET

Capable de préparer jusqu'à 100 litres en une seule fois. Boîtier fouet métallique très robuste. Vitesse fonctionnement des fouets 250 à 1500 tr/min. Longueur totale 790 mm avec le tube et 805 mm avec le fouet.

Type	L mm	L utile mm	Poids g	Tr/min	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
MP 350 ultra	805	350	5900	1500 à 9000	440	220-240	50-60	210595	1187,00
MP 450 ultra	890	450	6500	1500 à 9000	500	220-240	50-60	186904	1257,00

SUPPORT MIXEUR EXTENSIBLE SUR MARMITE

Support marmite inox réglable pour mixeurs plongeants Robot-Coupe. Facilite le travail en réduisant l'effort et les risques de troubles musculosquelettiques. Pour marmite largeur 330 à 650mm.



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Code	Prix HT
330 à 650 mm	750	210	200	2600	210537	398,00
500 à 1000 mm	1120	210	200	4000	210538	415,00
850 à 1300 mm	1420	210	200	4300	210539	438,00

MIXEUR MICROMIX

Construction robuste avec bloc moteur performant en inox. 2 appareils en un : mixeur et batteur aéromix spécial émulsions. Cloche diamètre 125 mm et couteau en inox, démontables: nettoyage et entretien faciles. Performance: puissant et silencieux. Robustesse: tube, cloche, virole et outils tout inox. Ergonomie: variateur de vitesse, cordon spirale. Poignée ergonomique pour une bonne prise en main. Variateur de vitesse 2000 à 12500 tours/min.



L mm	L utile	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
430	165	220	220-240	50-60	186905	259,00



bamix

Modèle performant pour l'usage professionnel, équipé d'un moteur puissant. Fonction mixeur: coupe, hache et broie. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Livré avec un couteau étoile (hache, mouline), fouet (émulsionne), et mélangeur. Cordon lisse 1,8 m.



MIXEUR BAMIX 200

Cordon lisse 1,8 m. Vitesse 1: 10 000 tours/min. Vitesse 2: 17 000 tours/min.

Type	L mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
noir	395	220-240	50-60	1	210357	257,00
blanc	395	220-240	50-60	1	210358	262,00

MIXEUR BAMIX 350 BLANC

Vitesse 1: 16 000 tours/min. Vitesse 2: 19 000 tours/min.

Type	L mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
blanc	495	220-240	50-60	1	210370	367,00



BAMIX MIXEUR PRO SUR BATTERIE TUBE 18,5 CM

Modèle à usage professionnel sur batterie. Apporte plus de flexibilité pour son usage en cuisine. Equipé d'une batterie au lithium de 10,8 volts qui lui confère une autonomie de travail jusqu'à 20 min. Batterie facilement extractible et remplaçable. Rechargement rapide de la batterie en 40min environ. Indicateur témoin de charge de la batterie. Moteur spécial, adapté puissance 65W pour un rendement efficace. 3 vitesses de travail : 8 000, 14 000 et «booster» 15 500tr/min pour toutes les applications en cuisine. Livré avec 3 outils : couteau universel, fouet émulsionneur et fouet mélangeur. Une batterie et un chargeur inclus.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
mixeur	450	300	100	12	50	1	210372	427,00
batterie	140	105	85	12		1	210375	149,00
chargeur	315	160	100			1	210376	144,00



210702

**COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R301 ULTRA**

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches. Fonction coupe-légumes à grande goutlotte demi-lune + goutlotte cylindrique diamètre 58mm. 1 vitesse 1500 tours/min. Cutter inox et coupe légumes en matériau composite. Livré avec 4 disques : éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm et bâtonner 2x2 mm. Collection de 23 disques inox en option. Conseillé pour restaurants jusqu'à 80 couverts. Ejection latérale.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
370	325	300	550	230	50	1	280001	2793,00

**PRESSE-AGRUMES POUR R301 ET R402**

En matériau composite. Permet d'obtenir de grandes quantités de jus de fruits en un minimum de temps. Doté d'une grande durabilité et solidité. Accessoire vendu sans le bloc moteur.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	220	1	210702	296,00



**DISQUES POUR R101, R201 ET R301**

En acier inoxydable. Disques pour les appareils des modèles R301 / R201 / R101. Pack 4 disques : éminceurs 2 et 4mm, râpeur 2mm et julienne 2x2mm.

Type	U.V.	Code	Prix HT
4 disques	1	210719	344,00

**COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R201XL**

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurrés composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction coupe-légumes : grande variété de coupes de fruits et de légumes pour les quiches, les salades et les sandwiches. Fonction coupe-légumes à grande goutlotte demi-lune + goutlotte cylindrique diamètre 58mm. 1 vitesse 1500 tours/min. Cuve 2,9 l. Livré avec disque éminceur 2 mm, disque râpeur 2 mm et un couteau lisse. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Ejection des légumes coupés dans la cuve.



C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
250	220	280	720	230	50	1	210731	1427,00

**CUTTER R2 2,9 LITRES**

Permet de réaliser tous les travaux de hachage, broyage, pétrissage et d'émulsions. Idéal pour la pâtisserie pour broyer les fruits secs : amandes, noisettes, noix pour incorporer dans les biscuits. Puissant : moteur asynchrone pour usage intensif. Très performant avec une qualité de produit fini irréprochable en quelques minutes pour les préparations les plus longues. Précis : Commande pulse permettant de travailler par impulsions pour une meilleure précision de coupe. Possède une cuve en acier inoxydable, amovible avec poignée ergonomique. Couteau fond cuve pour travailler aussi bien les petites que les grandes quantités. Couvercle transparent avec goutlotte permettant d'ajouter des ingrédients en cours de travail. Cuve 2,9 l. 1 vitesse 1500 tr/min. Couteau cranté spécial pâtisserie.



L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
200	280	350	230	50	1	210711	1708,00

Cuve inox avec poignée ergonomique. Couvercle équipé d'un racler et d'une goutlotte d'introduction pour l'ajout d'ingrédients en cours de travail. Couvercle avec joint pour une étanchéité parfaite. Grâce à son couteau avec lames micro-dentées, les aliments sont mixés très rapidement. Idéal pour réaliser des recettes pour vos clients ayant des difficultés à manger, ou proposer des préparations à la texture originale.



**BLIXER 2**

Cuve inox 2,9 l. Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
281	210	389	230	50	1	186900	2201,00



**BLIXER 3**

Cuve inox 3,7 l. Démontable facilement pour un nettoyage efficace en profondeur. Vitesse 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
330	210	450	230	50	1	186901	2565,00



**BLIXER 4 À VITESSE VARIABLE**

Préparation de ganaches et intérieurs chocolats. Cuve inox 4,5 l. Capacité de travail de 0,3 à 2,5 kg/opération. Vitesse variable de 300 à 3000 tours/min.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
226	304	480	230	50	1	210750	3449,00



**COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES R402**

Compact et multi-fonctions pour la restauration commerciale. Robot 2 en 1. Fonction cutter : tous types de hachages, farces fines, beurres composés, broyages, pétrissages et broyages de fruits secs en pâtisserie. Fonction «pulse». Fonction «coupe-légumes» à grande goulotte demi-lune + goulotte cylindrique diamètre 58mm. 2 vitesses : 500 et 1500 tours/min. Cuve cutter inox 4,5 l, coupe-légumes à cuve inox et couvercle composite. Livré sans disques. Possibilité de réaliser frites et macédoines avec les disques optionnels. Recommandé pour des établissements jusqu'à 100 couverts environ. Ejection latérale.

C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
450	320	304	550	230	50	1	405948	3342,00



**KIT FRITES ET MACÉDOINE R402**

En acier inoxydable. Comprend 1 disque éminceur + 1 grille. Doté d'une grande durabilité et solidité.



Type	U.V.	Code	Prix HT
frites 8x8	1	210741	354,00



**COUPE-LÉGUMES CL50**

Adapté pour la restauration, les traiteurs et les cuisines de collectivité. Permet de réaliser émincés, râpés, macédoines, cubes ou bâtonnets même avec des produits les plus fragiles, le tout avec un seul appareil. Moteur asynchrone puissant, avec frein moteur et sécurité magnétique. Possède deux goulottes, 1 large et 1 ronde diamètre 58mm pour les coupes en rondelles. Redémarrage automatique par le poussoir. Bloc moteur en polycarbonate. Cuve et couvercle en plastique. 1 vitesse : 375tours/min. Livré sans disque. Doté d'une grande durabilité et solidité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
350	320	590	230	50	1	210801	2160,00

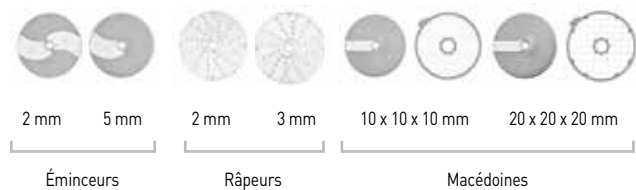


**KIT PRESSE-PURÉE POUR CL50**

Accessoire presse-purée 6mm compatible avec tous les modèles de la gamme CL50. Cet accessoire comprend une goulotte d'alimentation, une pale, une grille purée ainsi qu'un disque évacuateur spécial purée. Permet de réaliser 10 kilos de purée en 2 minutes.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	450	1	192503	653,00

**Kit 210804**



**ACCESSOIRES POUR CL50**

6 disques collectifs pour robot coupe-légumes CL50 (210801). Eminceur 2 mm, 5 mm ; râpeur 2 et 3 mm ; équipement macédoine: éminceur 10 mm + grille 10x10 mm; équipement cube: éminceur 20mm + grille 20\*20mm. Livré avec 2 portes-disques mural. Attention : le produit ne contient pas le robot coupe-légumes CL50 (210801).

Type	U.V.	Code	Prix HT
collectivité 8 disques	1	210804	1357,00
frites 8x8 mm	1	281894	396,00



**GOULOTTE EASYLOADER POUR COUPE-LÉGUMES CL 50**

Goulotte EasyLoader permettant une alimentation continue pour une productivité accrue. Positionne parfaitement les pommes de terre pour couper des frites longues. Compatible avec combinés R502 - R502 V.V. et Coupe-légumes CL50 - CL50 Ultr.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	24	340	1	210736	240,00



**PRESSE-AGRUMES N°11**

Livré avec 3 ogives amovibles (pour citrons, oranges ou pamplemousses) et un couvercle. Nettoyage facile : cuve, grille, cercle et ogive amovible en un seul mouvement. Moteur asynchrone : 220-240V- 50/60Hz- 130W ou 100-120V-50/60Hz-155 W. Conforme aux normes : NF EN ISO 12100 -1 et 2 : 2004, NF EN 60204-1 : 2006, NF EN 1672-2 : 2005, NF EN 60335-1 : 2003, NF EN 60335-2-64 : 2004.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
200	300	350	220-240	50-60	1	120030	490,00



**BLENDER SANTOS N° 66**

Blender sans cloche d'insonorisation le plus silencieux du marché. Pour assurer la sécurité de l'utilisateur, le moteur s'arrête immédiatement lorsqu'on ouvre le couvercle ou lorsque le bol est retiré de son socle. Moteur sans charbons, à rotors à aimants, sans maintenance, sans surchauffe et d'une grande durée de vie. Panneau de commande tactile. Bol d'une contenance de 1,4 l utile, en copolylester, empilable. Puissance disponible pour broyer tous types de glaçons et fruits congelés en un temps record. 6 programmes pré-enregistrés. Couteau tranchant ultra résistant avec revêtement au nitride de titane. Système breveté de rotation à double sens assurant un travail encore plus rapide. Système d'accouplement 100% métal qui le rend extrêmement durable. Possibilité d'encastrer l'appareil par simple enlèvement du socle et des pieds.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
blender	240	197	233	393	220-240	50-60	1	186208	1672,00
bol+couvercle supplémentaire	240						1	186209	334,00



**MIXEUR DE BAR POUR COCKTAILS N°33**

Bol gradué en copolylester, couvercle en élastomère avec bouchon d'introduction en copolylester. Couteaux en acier inoxydable avec moyeu porte-couteaux renforcé en aluminium. Emboîtement facile et rapide du bol sur bloc moteur. Détection de bol, le moteur s'arrête si le bol est retiré de la base. Contenance : 1,25L. Nettoyage facile. Moteur professionnel puissant. 2 vitesses de rotation, grande vitesse 16 000 T/mn, petite vitesse 12 000 T/mn. Alimentation monophasé.

Ø mm	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
180	180	180	420	220-240	50-60	1	120075	485,00



**CENTRIFUGEUSE GROS DÉBIT N°50**

Production de jus et coulis de fruits et de légumes. Adaptée à préparation de glaces et sorbets. Débit : jusqu'à 100 L de jus de pomme par heure. Goulotte d'introduction de grand diamètre (79,5 mm), gain de temps en évitant découpe préalable des fruits. Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible. Montage et démontage sans outil pour le nettoyage. Moteur asynchrone, silencieux. Monophasé. Bâti chromé. Hauteur sous bec verseur 200 mm. Conforme aux normes : NF EN ISO 12100 -1 et 2 : 2004, NF EN 60204-1 : 2006, NF EN 12547 + A1 : 2009.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
260	470	450	220-240	50-60	1	210352	2009,00



**robot y coupe® CM MADE IN FRANCE**  
**EPLUCHEUSE EP 10 TA**  
Monophasé.

C cl	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
1000	5920	11300	63500	1	210410	7785,00



**EXTRACTEUR DE JUS CS600**

La vis sans fin de l'extracteur de jus écrase à froid les fruits et les légumes contre les parois du filtre sans aucune perte de nutriments. Permet de réaliser des jus avec tous les fruits, tous les légumes, ainsi que feuilles (épinards, chou kale, basilic,...), les racines (betterave, gingembre, ..) et les laits végétaux (amandes, noix, sésame,...). Goulotte ø 88 mm: introduction rapide de fruits entiers, gain de temps. Moteur puissant: utilisation jusqu'à 24h en continu. Rendement: jusqu'à 40L de jus/heure (300pommes). Système de réduction de bruit (40 à 50db): fonctionnement silencieux. Moteur 60 tours/min. Bloc moteur inox brossé. Tête d'extraction amovible facile à nettoyer. Tête et bol en tritan. Pichet et bac à pulpe en PET. Robinet avec clapet anti-gouttes. L'équipement d'une tête supplémentaire permet de passer des fruits aux légumes sans avoir à nettoyer entre 2 productions.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
200	130	420	230	50	1	210401	1270,00

Carrosserie en acier inoxydable. Moteur asynchrone, silencieux pour être utilisé face au consommateur. Goulotte Ø 79mm permettant l'introduction de fruits entiers. Goulotte d'introduction de grand diamètre pour un gain de temps car elle évite la découpe préalable des fruits. Ejection automatique de la pulpe dans un conteneur amovible, capacité 6,5 litres. Livrée avec 2 becs verseurs anti-éclaboussures pour le service au verre ou au pichet. Hauteur utile sous bec verseur pour pichet : 162 mm. Moteur puissant conçu pour une utilisation intensive tout au long de la journée. Montage et démontage sans outil. Permet d'obtenir 25cl de jus en 6 secondes.



**EXTRACTEUR DE JUS J80**

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
235	420	505	230	50	1	210351	1948,00



**EXTRACTEUR DE JUS J100**

Evacuation possible des résidus dans le bac derrière la machine ou en continu, sous le plan de travail grâce à la trémiss d'évacuation fournie.

L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
260	565	630	230	50	1	210348	2816,00



**BLENDERS DE CUISINE**

Blender de grande capacité d'une efficacité exceptionnelle: broie la peau et les pépins des légumes. Cuve blender de 3 litres inox avec poignée principale Soft-touch et poignée secondaire pour verser facilement le contenu. Fixation rapide de la cuve sur le bloc moteur. Technologie X-Flow exclusive pour un résultat très fin et très vite aussi bien sur les petites que sur les grandes quantités. Couteau à 4 grandes lames asymétriques en inox pour un broyage très fin de la matière. Nervures de cuve favorisant la circulation des ingrédients pour un mixé homogène. Couvercle équipé de parois guide-flux qui ramènent la préparation vers les lames. Fonction concassage R-Crush. Fonction Pulse. Equipé d'une minuterie. 10 vitesses de 500 à 12600 tr/min. Monophasé 230V 50/60Hz.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
BL3	470	215	450	230	50	1	212133	2114,00
BL5	470	215	500	230	50	1	212135	2577,00



**CUTTER-BLENDER CHAUFFANT ROBOT COOK**

Cuve en acier inoxydable. Cuve inox de 3,7 l. Capacité liquide 2,5 l. Température de chauffe réglable au degré près, jusqu'à 140°C. Fonction programmation 9 recettes à enregistrer. Fonctionnement silencieux. 5 fonctions vitesse: vitesse variable de 100 à 3500 tours/min, haute vitesse turbo 4500 tours/min, pulse à vitesse variable, mélange des produits délicats en rotation inverse du couteau de 100 à 500 tours/min. Moteur asynchrone industriel. Couteau denté livré en standard + couteau lisse en option. Système de retenue du couteau dans la cuve pour faciliter le vidage des liquides. Couvercle étanche avec système anti-éclaboussures. Equipé d'un bras racleur de cuve et de couvercle. Accessoires compatibles au lave vaisselle. Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente). Fonction R-Mix : maintien au chaud grâce à la vitesse intermittente (rotation du couteau toutes les 2 secondes à vitesse lente).

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
robot	226	338	522	230	50	1	212530	4296,00



Tranchage par gravité. Robuste : écran de protection en acier inoxydable, bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique. Sécuritaire : si le protège lame est démonté, la trancheuse s'arrête automatiquement. Possède également un interrupteur protégé IP 66. Facile d'entretien : Chariot amovible et distance bâti/couteau facilitant le nettoyage. Kit de montage/démontage de la lame fourni. Bâti et chariot en alliage d'aluminium traité par oxydation anodique. Lame en acier inoxydable. Affûteur incorporé. Fabriquée en Italie. Réglage précis de l'épaisseur de la tranche jusqu'à 15 mm. Interrupteur protégé IP 66, protégé lors du nettoyage.

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GC À COURROIE**

Entrainement par courroie crantée, silencieux. Capacité de coupe : 190x270 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
courroie 30 cm	680	550	445	230	50	1	211042	2990,00
courroie 35 cm	700	575	500	230	50	1	211043	3185,00

**TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE GXL À PIGNON**

Entrainement par pignons, robuste. Capacité de coupe : 200x280 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
pignon 35 cm	850	520	500	230	50	1	211053	4305,00



**HOUSSE DE PROTECTION À USAGE UNIQUE**

En polyéthylène basse densité. Apte au contact alimentaire. 100% recyclable. Protège la trancheuse pendant le nettoyage des locaux, le stockage ou le transport.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
750	750	0,01	1	300	322030	87,00



**HOUSSE DE PROTECTION**

Housse en polyéthylène basse densité d'une épaisseur de 130 microns. Bordures en polyester et coton. Housse réutilisable et résistante. Conseil : utiliser sur une trancheuse bien sèche, afin d'éviter la rétention d'eau ou d'humidité à l'intérieur de la housse sur les parties électriques de la machine.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	600	600	0,13	1	211098	70,45



**SPRAY DE GRAISSAGE**

Bombe de graisse alimentaire. Idéale pour graisser le guide de chariot des trancheuses. Très bonne résistance à l'eau. Très bonne adhérence sur tous les métaux.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
50	1	720095	10,20



1 an Garantie

### BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE CLASSIC

Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint. Lame et molette en acier 2,5 cm de diamètre. Tige et socle en inox. Conçu pour tous type de boîtes jusqu'à 5/1. Poignée en matériau composite.

Ø molette mm	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
25	670	25	1	230190	133,00

	Code	Prix HT
Lame avec vis pour Bonzer Classic	230214	11,10
Lame inox avec vis pour Bonzer EZ	230255	13,55
Serre joint tous modèles	230238	30,55
Collier plat tous modèles	230250	1,30
Ressort tous modèles	230252	12,20
Molette diamètre 25 mm	230257	18,85
Molette diamètre 40 mm	230253	34,15



3 ans Garantie

### BONZER OUVRE-BOÎTES À MANIVELLE

Conçu pour tous type de boîtes, y compris les boîtes carrées. Garantie 3 ans (hors couteau et molette). Tige et socle en inox. Lame profilées assurant une meilleur découpe. Poignée en matériau composite. La tête se démonte facilement, sans outil, pour le nettoyage du couteau. Lame en acier traité antibactériens ralentissant leur prolifération. Molette en acier spécial, inoxydable. Fixation sur plan de travail par vissage ou serre joint.

Type	Nbre de boîtes	Ø molette mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
EZ20	20	25	690	1	230203	198,00
EZ20	20	25	910	1	230207	216,00
EZ40	40	25	910	1	230209	376,00
EZ60	60	40	970	1	230210	589,00



### OUVRE-BOÎTES GALLANT

Outil de grande qualité en inox. Poignée et manette en polypropylène surmoulé.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
220	1	230101	48,65



### PAPILLON

Corps en acier inoxydable. Lame en acier trempé.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
80	34	1	230005	2,95



### OUVRE-BOÎTES AUTOMATIQUE PALM

Ouverture sécurisée [découpe du couvercle côté extérieur]. Découpe sans arête tranchante. Poignée ergonomique.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
80	1	072996	23,05



### OUVRE-BOÎTES MONOPOL

Acier nickelé. Fonctionnement semi-automatique.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
78	1	230006	22,65



### OUVRE-BOÎTES ÉLECTRIQUE PROFESSIONNEL

L'ouvre-boîtes électrique collectifs est fabriqué en inox, un matériau hygiénique, résistant et durable. Il assure l'ouverture de près de 80 boîtes à la suite, qu'elles soient cylindriques ou rectangulaires ou même cabossées, de 5 à 27 cm de hauteur. L'ouverture se fait en un seul mouvement avec le même levier, le tout proprement sans limaille à l'intérieur de la boîte. Cet appareil à poser sur votre plan est doté d'un déplacement vertical assisté et d'une retenue magnétique du couvercle pour une utilisation simplifiée. Il dispose de deux vitesses (80 tpm/125 tpm). Sa lame est réversible double-vie, il est vendu accompagné d'une molette de Ø36 mm (boîtes rectangulaires et rondes) et d'une brosse métallique.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
45	25	75	1	281497	3700,00



Matériau composite Exoglass®. Monobloc robuste, indéformable. Imputrescible, stérilisable et inoxydable.



### PINCE FEUILLE DE CHÊNE

Forme ergonomique à effet ressort, ajourée pour l'écoulement de la graisse.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
240	49	1	112434	8,55



### MOUVETTE EXOGLASS®

Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
300	49	1	113334	5,55



### PELTON EXOGLASS®

Spécialement conçue pour l'utilisation dans les récipients antiadhésifs. Longueur palette : 150 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
300	90	1	112424	7,10



### PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500

Planche spéciale pour les préparations sensibles (sans gluten, casher, hallal, végétarien...). Chanfreiné. En polyéthylène. Sans pied.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
600	400	20	1	130083	47,75
530	325	20	1	270223	33,75



### COUTEAU À DÉOSSER

Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...). Manche fabriqué sans aucun allergène.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
280	1	182829	24,50



### COUTEAU DE CUISINE

Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...). Manche fabriqué sans aucun allergène.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
290	1	182811	24,15
340	1	182812	27,30
340	1	182813	37,40



### COUTEAU À DÉCOUPER

Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...). Manche fabriqué sans aucun allergène.

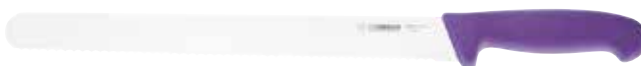
L mm	U.V.	Code	Prix HT
345	1	182840	35,60



### COUTEAU D'OFFICE

Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...). Manche fabriqué sans aucun allergène.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
210	1	182803	6,30



### COUTEAU À GÉNOISE

Couteau de cuisine multi-usage pour préparations sensibles (sans gluten, casher, halal, végétarien...). Manche fabriqué sans aucun allergène.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
455	1	182821	49,25

## GANTS DE PROTECTION

**MAPA**  
PROFESSIONAL



### GANTS TEMP-ICE

Gants enduits à base de nitrile. Intérieur textile isolant. L. 260mm. Étanche en environnement humide. Excellent grip adapté à la manipulation des surgelés. Lavable en machine. Performances garanties jusqu'à 5 cycles de lavages à 60°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN388:2016 (3222X) et de protection thermique contre le froid EN 511:2006 (02X). Agréé contact alimentaire.

Type	U.V.	Code	Prix HT
taille 8	1	773028	12,60
taille 9	1	773029	12,60
taille 10	1	773030	12,60



### PAIRE DE GANTS ANTI-COUPURE

Gants tricotés fins, sans coutures pour dextérité maximale. Texture très douce au toucher. Confortables pour port longue durée. Gant lavable, compatible avec le contact des aliments. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003+AI:2009(dextérité 5) et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4X4XB). Fibres haute performance polyéthylène HPPE sans enduction.

Type	U.V.	Code	Prix HT
taille 7	1	467023	16,10
taille 8	1	467024	16,10
taille 9	1	467025	16,10



### GANTS ANTI-FROID

Gants en cuir avec doublure isotherme. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 (dextérité 3), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2132X) et de protection thermique contre le froid EN511:2006 (110). Idéal pour la manipulation des produits surgelés ou congelés.

Type	U.V.	Code	Prix HT
taille 9	1	468988	28,95
taille 10	1	468983	28,95



**MAPA**  
PROFESSIONAL

MADE IN FRANCE  
CE

### GANTS ANTI-COUPURE

Gants en tricot de fibre PEHD et polyester. Recommandé pour la découpe ou le nettoyage des matériels coupants. Confortable : sans couture et souple. Pratique : ambidextre et lavable en machine à 70°C. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN 420/2003+AI:2009 et à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2X4XE). Agréé contact alimentaire. Excellente résistance à la coupure (ISO 13997 = 26 N).

Type	U.V.	Code	Prix HT
taille 7	1	467012	19,00
taille 8	1	466620	19,00
taille 9	1	466621	19,00



### GANT COTTE DE MAILLE AMBIDEXTRE

Gant 5 doigts sans manchette. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme gant et protège-bras contre les coupures et coups de couteaux à main ISO 13999-1 et EN 1082-1, à la norme gants et protège-bras protégeant contre les coupures par des couteaux électriques EN 14328 (2005). 100 % inoxydable. Serrage poignée par ressort inox ultraplât. Lavable en machine. Agréé contact alimentaire. Ambidextre (gaucher ou droitier).

Type	U.V.	Code	Prix HT
XS	1	100061	125,00
S	1	100062	125,00
M	1	100063	125,00
L	1	100064	125,00



**MAPA**  
PROFESSIONAL

+300°C  
-30°C  
CE

### MOUFLE SILICONE À DÉFOURNER

Moufle 100% silicone. Résistance : -30°/+300 °C. Renfort sur le dessus pour une protection maximale. Suffisamment longue pour protéger le poignet et l'avant-bras des brûlures. Rainures anti-dérapantes pour une préhension sécurisée. Étanche, protégée des liquides en ébullition. Utilisable également pour manipuler des produits congelés. Conforme au règlement des EPI : 2016/425, à la norme de protection thermique chaud EN 407:2020 (433XXX) et à la norme BS EN ISO 21420:2020. Taille unique.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
292	140	40	1	139007	33,15



### GANTS KEVLAR

Gant thermique anti-coupure niveau D. Durabilité accrue et finesse de travail. Idéal en milieu chaud. Conforme au règlement des EPI : UE 2016:425 : Catégorie II, à la norme contre les risques mécanique EN388:2016+A1:2018 (1X4XD) et de protection thermique chaud EN407:2020 (42XXXX).

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
taille 9	350	160	35	1,3	1	280506	50,40



**MATFER**

### MOUFLES/GANTS DE PROTECTION THERMIQUE

Croûte de cuir doublée laine. Pouce languette avec renfort croûte chaleur. Cousus fils Kevlar. Utilisable jusqu'à +250°C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425, à la norme générale des gants de protection EN ISO 21420:2020 (dextérité 1), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 + A1:2018 (4244X) et de protection thermique chaud EN 407:2020 (4231XX). Ne peut pas être lavé (ni à la main, ni en machine). Essuyage avec une lingette humide seulement.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
moufles crispin 10 cm	300	1	773001	18,90
moufles crispin 20 cm	400	1	773002	19,90
gants crispin 10 cm	300	1	773011	22,90
gants crispin 20 cm	400	1	773012	24,00



**MAPA**  
PROFESSIONAL

-30°C  
+250°C

### TEMPCOOK GANTS

Gant de protection thermique en nitrile blanc étanche. Forme anatomique avec large protection de l'avant-bras. Intérieur coton pour le confort. Revêtement anti-dérapant sur la paume et les doigts. Adapté au contact alimentaire. Utilisables jusqu'à 250° C pendant 15 secondes. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN 420:2003+AI:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (4443), de protection thermique chaud EN 407:2004 (X2XXXX), de protection thermique froid EN 511:2006 (111) et de protection chimique légère EN ISO 374. Gants lavables à la main uniquement.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
S	450	1	730030	96,05
M	450	1	730031	96,05
L	450	1	730032	96,05



### PAIRE DE MOUFLES ISOLANTES

En coton ignifugé. Extra longue afin de protéger l'avant-bras. Taille unique. Résistance à la chaleur de contact : 15 minutes à 250°. Respecte les exigences des normes EN ISO 21420:2020, EN388:2016 +A1:2018 et EN407:2020.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
380	230	1	130345	31,05



### PAIRE DE GANTS ANTI-CHALEUR

Paire de gants thermique NOMEX doublé coton. Taille unique. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie II, à la norme générale des gants de protection EN420:2003 + A1:2009, à la norme contre les risques mécaniques EN 388:2016 (0X40C) et de protection thermique chaud EN 407:2044 (44XXXX).

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
150	270	1	773035	36,75



**MANIQUES/DESSOUS DE PLAT**

Silicone. Elles supportent des températures à la fois négatives et positives (pendant 33 secondes maximum). Cette manique grand modèle permet de se protéger afin d'éviter les risques de brûlures.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
250	250	5	5	1	6	281952	98,90



**MANIQUES**

Paire de maniques en silicone souple. Anti-dérapantes avec une très bonne prise en main. Robustes et imputrescibles.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
200	130	1	773025	37,60



**FLACON VERSEUR SOUPLE**

Pratique et hygiénique. Fait en polyéthylène souple. Pour toutes sauces et crèmes liquides. Pratique pour le service des condiments en buffets. Remplissage facile. Nettoyage simple et rapide.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
transparent	35	60	185	1	116382	2,35
jaune	35	60	185	1	116383	2,35
rouge	35	60	185	1	116384	2,35
transparent	70	80	240	1	116386	4,00
jaune	70	80	240	1	116387	4,00
rouge	70	80	240	1	116388	4,00



**MINI-PINCE INOX**

En acier inoxydable. Idéal pour le dressage des aliments délicats sur les assiettes en cuisine. Pratique pour le service des condiments en buffets. Permet le service de qualité des caramels, chocolats, confiseries en boutique.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
175	30	1	652014	4,40



**BOUTEILLE VERSEUSE**

Corps opaque. Pour préparer des mélanges à l'avance et les stocker. Chaque bouteille comprend 1 corps, 1 col, 1 bec verseur et 1 couvercle/socle de couleur.

Type	C cl	U.V.	Code	Prix HT
rouge	100	1	116400	5,30
jaune	100	1	116401	5,30
vert	100	1	116403	5,30
blanc	100	1	116404	5,30
bleu	100	1	116405	5,30
blanc	200	1	116406	8,75



**BOÎTE À CONDIMENTS 6 COMPARTIMENTS**

En polypropylène noir. Couvercle en plexiglass: protection des ingrédients. Idéal pour un stockage des condiments et respect des règles d'hygiène. Couvercle transparent pour visualiser immédiatement le contenu.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	160	95	1	511506	59,00



**MINI SPATULE COUDÉE**

En acier inoxydable. Manche en polypropylène. Lame semi-flexible avec bord arrondi. Idéale pour travaux de précisions (cuisine, chocolaterie, confiserie) et le dressage sur assiette.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
220	20	1	112609	10,80



**CAISSE À PÂTON À PIZZA**

En polypropylène. Hauteur réduite, pour un encombrement moindre, et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage. Agréé contact alimentaire. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et nettoyage pour une hygiène irréprochable.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac PP	1400	600	400	80	1	510111	16,60
bac PEHD	2000	600	400	100	1	510112	16,25
couvercle PP		600	400		1	510311	14,50



**PELLE À FARINE POLYÉTHYLÈNE**

Pelle en polyéthylène. Idéale pour la farine, les graines et autres produits alimentaires. Facilement manipulable car très légère. Longueur donnée avec la poignée.

C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
12,5	187	65	1	116233	2,90
25	250	92	1	116234	5,50
50	310	115	1	116235	8,10
85	350	145	1	116236	10,70
150	400	177	1	116237	19,25

**PELLE À FARINE POLYPROPYLÈNE**

Pelle en polypropylène. Idéale pour la farine et autres produits alimentaires. Longueur donnée avec la poignée. Une couleur pour chaque ingrédient afin d'éviter les contaminations croisées.

Type	C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
blanc	70	250	110	1	116270	8,90
rouge	70	250	110	1	116271	8,90
bleu	70	250	110	1	116272	8,90
vert	70	250	110	1	116273	8,90
jaune	70	250	110	1	116274	8,90



**BAC À PÂTON RECTANGULAIRE**

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600x400 mm.

Type	C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
bac	1200	600	400	1	510535	18,30
bac	1700	600	400	1	510536	18,75
couvercle		600	400	1	510537	14,00



**COUPE-PÂTE**

Coupe-pâte en polyamide très résistant. Bord biseauté pour une coupe nette.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
petit modèle	121	98	1,6	1		112833	4,00
grand modèle	220	130	1,7	1		112834	6,60
lot de 6 (petit modèle)	121	98	1,6	1	6	112933	22,00



**SEAU À ANSE**

En polyéthylène haute densité de qualité forte. Adapté au contact alimentaire. Seau muni d'une anse en acier inoxydable très résistante.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
standard	1500	310	310	1	510506	24,60
bec verseur	1300	290	280	1	510507	20,40



**BROSSE ALIMENTAIRE**

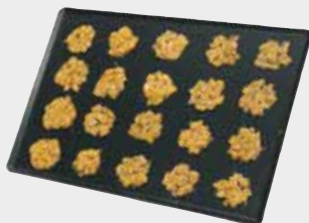
Brosse alimentaire. Adaptée pour brosser les toiles à couche en boulangerie. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
205	65	61	1	710083	12,20

# Exal



En aluminium épais revêtu d'un anti-adhésif PTFE sans PFOA. Dessous laqué agréé contact alimentaire. Plaque légère à manipuler. Ne s'oxyde pas, convient pour les armoires froides et chambres de poussée. Utilisable sans graissage. Plaque à bords pincées, hauteur 10mm. Utilisable sans graissage. Revêtement anti-adhérent bi-couches.



## PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL PREMIUM

La surface gaufrée favorise la coloration sous les produits. L'anti-adhérence est renforcée et la récupération des produits facilitée. Adaptée à la cuisson des produits surgelés.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	1,7	1	310213	29,95



## PLAQUE PÂTISSIÈRE EXAL

Convient pour viennoiseries, pâtes à choux, pâtes feuilletées.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
600	400	10	1,7	1	310202	39,82
530	325	10	1,7	1	310203	29,15



## GRILLE DE CUISON RONDE À PIZZA

En maille d'aluminium bordée. Pour un montage rapide des pizzas (possibilité de préparation à l'avance de vos pizzas). Cuisson homogène de la pâte grâce à la circulation d'air. Manipulation facile de vos pizzas avec la pelle. Très résistant et bonne durée de vie.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
305	1	310446	7,65
330	1	310447	10,00
380	1	310448	10,90
430	1	310449	14,60
480	1	310451	18,30

## CONSEILS D'UTILISATION ET DE PRÉPARATION DE LA TÔLE BLEUE

«Cullottage» pour l'utilisation des plaques :

- chauffer la plaque à 100°C et bien nettoyer avec un chiffon,
- répéter cette opération 3 fois de suite,
- graisser avec de l'huile ou de la graisse alimentaire de bonne qualité,
- chauffer la plaque de nouveau pendant 2h00 à une température de 180°C,
- nettoyer la plaque une dernière fois avec un chiffon,
- graisser la plaque avant chaque utilisation.
- ne pas stocker en milieu humide (ex: chambre froide).



## PLAQUE MATFER TÔLE BLEUE

En tôle très résistante de qualité supérieure. Plaque sans téflon. Laver sans eau avec simple chiffon. A graisser pour éviter la corrosion, rouille.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
530	325	10	1,5	1	310107	17,10
600	400	10	1,5	1	310103	22,26
650	530	10	1,5	1	310108	36,30



## PLAQUE PÂTISSIÈRE INOX

En inox. Petit bords pincés.

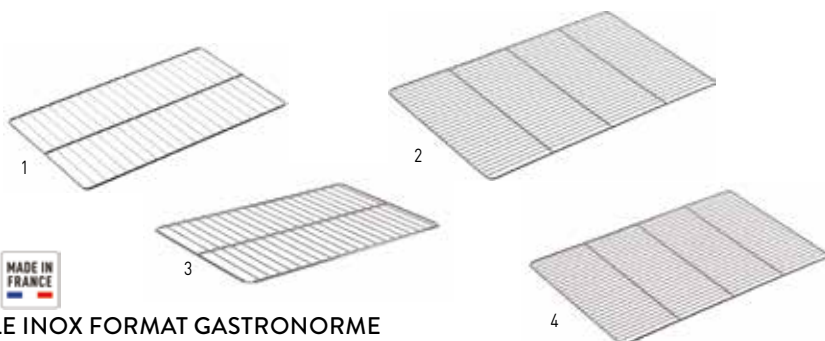
L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
600	400	10	1	1	310623	29,60
530	325	10	1	1	310625	23,65



## PLAQUE PÂTISSIÈRE ALUMINIUM PERFORÉE

En aluminium. Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud. Petits bords pincés. Perforation Ø 3 mm.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
400	300	21	1,5	1	310609	25,75
530	325	21	1,5	1	310610	27,50
600	400	21	2	1	310612	36,00



## GRILLE INOX FORMAT GASTRONORME

En fil d'acier inoxydable.

Type	Nbre de traverse	Nbre de fils	Charge max	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
1	GN 1/1	1 - Ø 6 mm	20 - Ø 2 mm	22 kg	530	325	1	711003 10,40
2	GN 2/1	3 - Ø 6 mm	32 - Ø 2 mm	35 kg	650	530	1	071112 21,00
2	GN 2/1	3 - Ø 7 mm	20 - Ø 3 mm	41 kg	650	530	1	711002 24,35
3	GN 1/1	1 - Ø 7 mm	20 - Ø 3 mm renforcé	40 kg	530	325	1	711103 15,80
4	format pâtissier	3 - Ø 5 mm	29 - Ø 2 mm	23 kg	600	400	1	312124 13,70

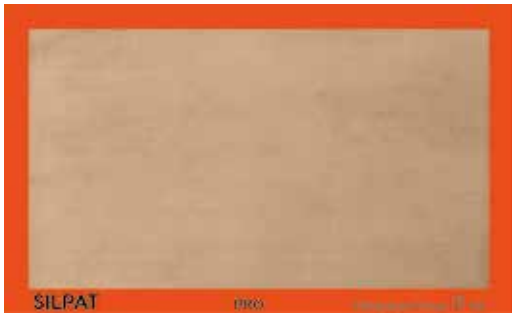


## BROSSE POUR GRILL

Manche ergonomique en polypropylène. Fils en acier inoxydable. Agréée au contact alimentaire.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
300	75	1	100126	29,40

Toile souple pour cuisson sur plaque de pâtisseries, viennoiseries et travail du sucre ou nougatine. Utilisable avec tous types de fours. Utilisable aussi bien sur une plaque de cuisson perforée que sur une grille. Durée de vie conséquente : jusqu'à 2000 cuissons. Nettoyage facile à l'éponge. Fabriqué en tricot de verre imprégné de silicone. N'a pas besoin d'être graissée. Ne doit pas être pliée (à ranger à plat ou rouler) et ne pas couper directement sur la toile.



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE SILPAT

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
pour plaque GN 1/1	520	315	1	321001	18,75
pour plaque 600x400	585	385	1	321002	24,00
pour plaque GN2/3	350	300	1	320998	32,40



TOILE DE CUISSON ANTI-ADHÉRENTE EXOPAT

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
pour plaque 400x300	400	300	1	321030	14,35
pour plaque GN 1/1	520	315	1	321031	18,75
pour plaque 600x400	585	385	1	321032	25,25



EXOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Réutilisable. Présente une grande résistance à l'humidité et une excellente stabilité à la chaleur. Utilisation polyvalente : idéal pour une variété d'utilisations : cuisson, congélation, emballage. Idéal pour les produits de boulangerie surgelés qui peuvent être transférés directement du congélateur au four. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant la manipulation. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 41 g/m<sup>2</sup>.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
530	320	1	500	320203	28,00
600	400	1	500	320201	42,00



ECOPAP KRAFT 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel non-blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m<sup>2</sup>.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
530	325	1	500	320213	26,50
600	400	1	500	320211	35,00



ECOPAP BLANC 500 FEUILLES

Papier cuisson naturel blanchi, non opaque, traité au silicone sur les deux faces. Utilisable jusqu'à 2 fois selon le mode de cuisson. Présente une excellente stabilité à la chaleur. Pour cuire, décorer, stocker ou superposer. Conçu pour les processus de cuisson moins exigeants, comme le pain ou les brioches à faible teneur en sucre. Fabriqué à partir de fibres vierges d'une grande pureté chimique. Feuilles antiadhérentes. Papier de cuisson respectueux de l'environnement. Grammage : 39 g/m<sup>2</sup>. Format optimisé économisant 10% de papier par rapport au format 600x400 mm.

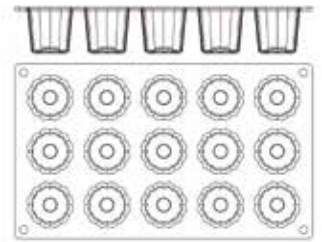
L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
575	375	1	500	320233	31,00



ECOPAP 50 FEUILLES PETIT FORMAT

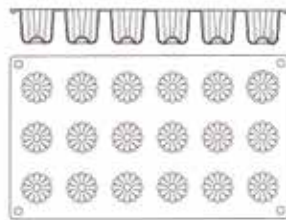
Papier siliconé kraft non blanchi double face. Pour cuire, congeler, décorer, stocker ou superposer. Réutilisable. Matière résistante qui ne se déchire pas pendant manipulation. Feuilles anti-adhérentes. Pas de retournement pendant la cuisson (même dans les fours à air pulsé). Conditionnement adapté à l'usage domestique. Grammage : 40 g/m<sup>2</sup>.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
400	300	1	50	320230	10,40



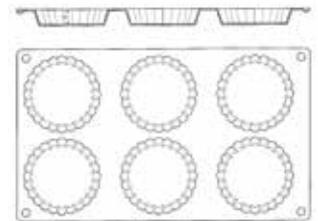
**CANNELÉ BORDELAIS**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	45	15	45	45	257991	16,95	



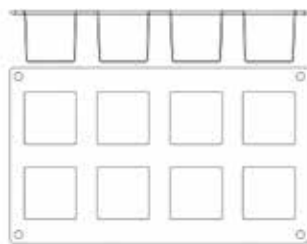
**MINI-CANNELÉ BORDELAIS**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	35	18	35	35	257990	16,95	



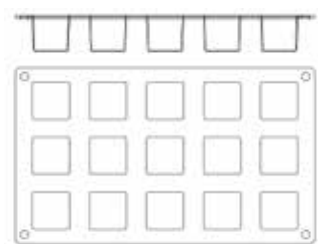
**TARTELETTE CANNELÉE**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	18	6	18	75	257926	16,95	



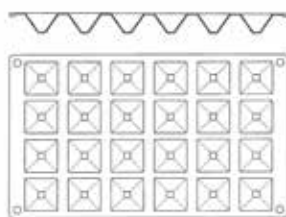
**CUBE**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	50	8	50	50	50	257906	16,95



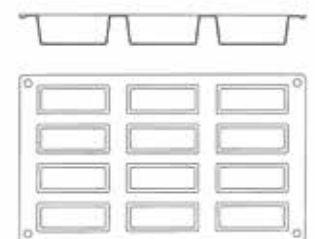
**MINI CUBE**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	35	15	35	35	35	257908	16,95



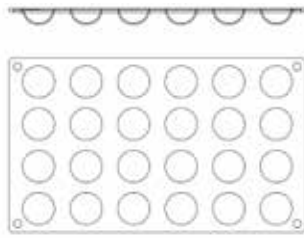
**PYRAMIDE**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	20	24	35	35	20	257920	16,95
300	176	40	6	70	70	40	257921	16,95



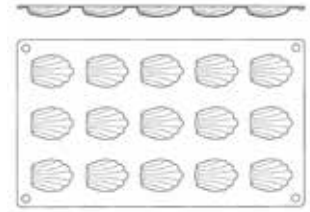
**MINI-CAKE**

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT	
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			Ø mm
300	176	30	12	75	30	30	75	257985	16,95



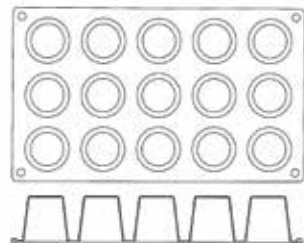
DEMI-SPHÈRE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	15	24	32	30	257902	16,95	
300	176	21	15	20	43	257901	16,95	
300	176	35	6	35	70	257904	16,95	
300	176	40	5	42	80	257903	16,95	



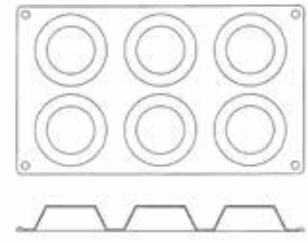
MADELEINE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	10	15	44	34	10	257912	16,95
300	176	8	9	68	38	8	257917	16,95



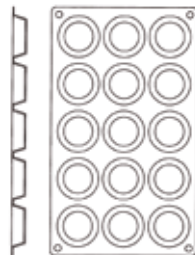
DARIOLE RONDE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	45	15	45	45	257940	16,95	



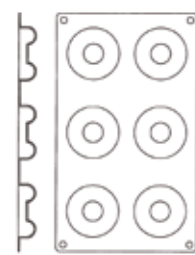
TARTE TATIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	25	6	25	75	257930	16,95	



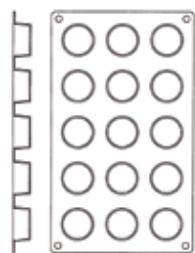
TARTELETTE

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	15	15	15	50	257925	16,95	



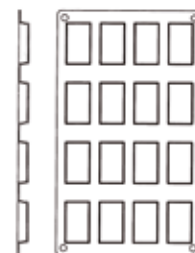
SAVARIN

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	20	6	20	65	257928	16,95	



PETIT FOUR ROND FOND PLAT

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
300	176	20	15	20	40	257916	16,95	



FINANCIER

Plaque			Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm		
300	176	11	16	49	26	11	257907	16,95



## Le Flexipan qui vous fera gagner un temps précieux pour les montages d'entremets

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone.

Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence.

- Démoulage facile sans graissage au préalable.
- Compatible avec tous types de fours.
- Cuisson et coloration homogènes.
- 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références.

### ENTREMETS

Forme en tricot de verre recouvert de plusieurs couches de silicone. Avantages du système Flexipan : souplesse, maintien et anti-adhérence. Démoulage facile sans graissage au préalable. Compatible avec tous types de fours. Cuisson et coloration homogènes. 2000 à 3000 cuissons par moule suivant les références. Facile à nettoyer (il suffit de le tremper dans l'eau chaude après utilisation). Format de plaque adapté à la production en série. Utilisable en cuisson comme en surgélation de -40° à +260°C.



L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
535	335	50	1	321206	105,00



### LINGOT

Plaque				Empreinte				Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	L mm	l mm	H mm			
530	325	25	16	120	40	25	336606	83,00	



### DEMI-SPHÈRE

Plaque				Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	40	15	40	70	336503	83,00	



### DEMI-SPHÈRE

Plaque				Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	11	104	11	23	336500	83,00	
530	325	21	35	21	42	336502	83,00	



### MINI-MUFFIN

Plaque				Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	29	28	29	51	336523	83,00	



### MUFFIN CHAMPIGNON

Plaque				Empreinte			Code	Prix HT
L mm	l mm	H mm	Nbre	H mm	Ø mm			
530	325	43	15	43	70	336044	83,00	

## Exopan



### MANQUÉ ROND EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Bord roulé. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
260	47	1	331209	17,75
280	45	1	331210	19,75



### TOURTIÈRE CANNELÉE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Fond fixe. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
280	24	1	332217	11,30
320	24	1	332219	17,45

### CAKE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Très peu évasé. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
115	200	80	80	1	331074	25,75
145	250	80	80	1	331075	29,10
175	300	80	80	1	331076	30,00



### TOURTIÈRE UNIE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
280	23	1	332260	17,65



### TOURTIÈRE CANNELÉE FOND MOBILE EXOPAN

Acier fin revêtu PTFE multicouche. Fond mobile. Revêtement anti adhésif (sans PFOA) pour une cuisson homogène sans graissage des préparations avec pâte uniquement, démoulage facile. Un léger graissage lors des premières utilisations prolongera la durée de vie du revêtement. Passe au four pour une coloration rapide. Nettoyage à l'eau chaude avec produits dégraissants. Craint l'humidité (lave-vaisselle, réfrigérateur).

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
240	23	1	332225	13,20
280	23	1	332227	16,75



## Exoglass®



### CAKE RECTANGULAIRE EXOGLASS®

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti adhésif, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Excellente diffusion de la chaleur pour une cuisson homogène et coloration parfaite. Evasement de 5mm par côté. Très faible inertie à la chaleur. Démoulage impeccable sans risque de brûlure. Passe du congélateur au four.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
175	300	80	80	1	345076	34,85



### CAKE EMBOUTI ANTI-ADHÉRENT

Monobloc et sans soudure. Étanche et ultra résistant. Fabriqué en acier revêtu d'une couche anti-adhérente ultra résistante.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
105	200	90	70	1	334015	33,15
145	250	100	70	1	334016	34,75
215	300	110	79	1	334017	37,45



**CERCLE À TARTE INOX**

En acier inoxydable. Les deux bords sont roulés pour plus de rigidité.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
unité	280	20	1	371617	8,85



**CERCLE À ENTREMET INOX**

En acier inoxydable. Longue durée de vie du produit.

Ø mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
260	35	1,2	1	371209	15,65



**CERCLE À MOUSSE**

En acier inoxydable. Longue durée de vie du produit.

Ø mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
280	45	1,5	1	371412	21,95



**NONNETTE RONDE À MOUSSE**

En acier inoxydable. Longue durée de vie du produit.

Type	Ø mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lot de 4	80	45	0,8	1	4	375347	29,70



**CADRE RECTANGULAIRE À MOUSSE EXTRA-FORT**

En acier inoxydable. Longue durée de vie du produit. Pour plaque GN1/1.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
pour plaque GN 1/1	496	290	45	2	1	371009	52,50



**CADRE À ENTREMETS RECTANGULAIRE EXTRA-FORT**

En acier inoxydable. Longue durée de vie du produit.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
pour plaque GN1/1	496	290	35	2	1	371008	45,40



**ASSORTIMENT DE DÉCOUPOIRS**

Matériau composite Exoglass®. Moule monobloc, anti-adhérent, sans soudure, ni bord roulé, indéformable. Imputrescible, adapté à la stérilisation. Tranchant garanti de longue durée. Prise en main confortable grâce à leur arrondi. Découpoirs marqués afin de les identifier rapidement. Diamètres de 35 à 95 mm.

Type	U.V.	Code	Prix HT
7 ronds cannelés impairs	1	150102	52,80
8 ronds unis pairs	1	150103	42,45



**BOÎTE DE 100 POCHE PÂTISSIÈRES JETABLES**

Poches jetables en polyéthylène transparent. Boite distributrice de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
510	300	0,07	1	100	165016	22,75



**ROULEAU DE 100 POCHE PÂTISSIÈRES**

Poches jetables en polyéthylène transparent haute densité. Rouleau distributeur de 100 poches.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
530	260	0,07	1	100	165018	18,35



**POCHE PÂTISSIÈRE IMPER MATFER**

En nylon soudé. Poches extra-souples et imperméables. Avec embout ajustable. Température maximale préconisée : +70°C. Réutilisables et lavables. Lave-vaisselle déconseillé.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
250	1	161002	6,00
300	1	161003	6,35
350	1	161004	7,25
400	1	161005	8,95
450	1	161006	10,00
500	1	161007	12,35
600	1	161008	16,00



**SPRAY DE DÉMOULAGE**

Spray alimentaire (base d'huile végétale sans OGM et non ionisée pour un démoulage facilité). Ne donne ni goût ni odeur à vos aliments. Adapté aux biscuits ou aux pâtisseries.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
60	1	322007	8,75



Sélection non exhaustive – gamme complète disponible sur demande.



**BOÎTE DE 6 DOUILLES UNIES**

6 douilles unies en copolyester. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer. Douilles unies : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.

U.V.	Code	Prix HT
1	166006	21,35



**BOÎTE DE 6 DOUILLES CANNÉES**

6 douilles cannelées en copolyester. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer. Douilles cannelées : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.

U.V.	Code	Prix HT
1	166007	21,40



**BOÎTE DE 6 DOUILLES PÂTISSIÈRES**

6 douilles pâtisseries en copolyester. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer. Douilles pâtisseries : PF10, PF16, NID, BU6, BU8 et STH.

U.V.	Code	Prix HT
1	166008	29,05



**BOÎTE DE 12 DOUILLES SPÉCIAL EXPORT**

12 douilles en copolyester «spécial export». Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer. 6 douilles unies (U3, U5, U7, U9, U11 et U13), 6 douilles cannelées (C6, C7, D8, E7, F7 et F8).

U.V.	Code	Prix HT
1	166004	44,90



**BOÎTE DE 24 DOUILLES CHOIX DU PÂTISSIER**

24 douilles en copolyester «choix du pâtissier». Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer. Douilles : 12 douilles unies (U1 à U12), 10 douilles cannelées (A6, A8, B6, B8, C6, C8, D6, D8, E5 et E8), 1 douille à feuille FE2 et 1 douille bûche 8 dents.

U.V.	Code	Prix HT
1	166003	63,15



**DOUILLE UNIE**

2 douilles unies en copolyester. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer.

Type	Ø mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U8	11	1	2	167108	7,40



**DOUILLE CANNÉÉE DE 3 À 8 DENTS**

2 douilles cannelées en copolyester. Répondent aux exigences de l'hygiène. Indéformables, incassables et utilisables avec tous types de poches. Transparence pour détecter les bulles d'air. Monobloc, facile à nettoyer.

Type	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lot de 2 douilles F8 dents	1	2	167065	7,40



**DOUILLE UNIE**

2 douilles unies en acier inoxydable. Répondent aux exigences de l'hygiène. Utilisables avec tous types de poches. Monobloc, sans bord roulé.

Type	Ø mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lot de 2 douilles U14	14	1	2	167514	7,70

**DOUILLE CANNÉÉE**

2 douilles cannelées en acier inoxydable. Répondent aux exigences de l'hygiène. Utilisables avec tous types de poches. Monobloc, sans bord roulé.

Type	Ø mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lot de 2 douilles E8 dents	13	1	2	167745	8,60



### CHALUMEAU GAZ MATFER

Porte cartouche en ABS résistant aux chocs et très stable. Système de préchauffage garantissant une meilleure stabilité de la flamme. Réglage du débit de gaz. Allumage automatique par piezo. Poignée bi-matière anti-dérapante. Pratique avec anneau de suspension pour le ranger. Utilisable uniquement avec les cartouches de gaz Matfer. Idéal pour caraméliser la surface des entremets, des crèmes brûlées. Vendu sans cartouche de gaz.



L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
245	110	170	1	061680	38,50



### CHALUMEAU PRO

Avec piezo et bouton de réglage de débit. Convient pour collage des pièces en sucre. A utiliser exclusivement avec cartouche de gaz code 662303. Vendu sans cartouche de gaz.



U.V.	Code	Prix HT
1	262269	35,00



### CARTOUCHE DE GAZ

Cartouche pour chalumeau réglable. Permet de recharger le chalumeau en quelques secondes, en toute sécurité.



C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
36	90	90	1	061684	3,90

### MATFER CARTOUCHE DE GAZ 380 ML POUR CHALUMEAU DE CUISINE

Cartouche pour chalumeau réglable. S'adapte sur le chalumeau en quelques secondes.

Type	C cl ras bord	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
cartouche	39	67	200	67	200	1	662303	6,90



### PINCEAU SOIE NATURELLE MANCHE COMPOSITE

Soie garantie pur porc, pour des poils rigides (sans traitement). Qualité agréée pour le contact alimentaire. Manche et virole en matériau composite. Tirure : 60 mm. Ensemble indémontable. Pour limiter la perte de soie, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation.



L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
240	25	1	116011	5,85
250	30	1	116012	6,05
255	35	1	116013	6,80
260	40	1	116014	7,10
265	45	1	116015	8,35



### PEIGNE À DÉCOR

En polyamide très résistant. Deux dentures à écartements différents : 5 et 10 mm. Permet de créer des motifs facilement.



Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
2 cotés	110	75	1,5	1	112839	5,35
3 cotés	93	93	1,5	1	112841	3,75



### PINCEAU SILICONE

En silicone résistant à +300°C. Idéal pour le badigeonnage de sauces, beurres assaisonnés, marinades sur viandes ou préparations chaudes. Pas de risque de faire fondre le pinceau.



L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
195	40	1	113041	16,00



### PINCEAU SILICONE MATFER

Manche en matériau composite Exoglass®. Tête silicone surmoulée résistante à +260°C, indémontable. Tête large à plus de 130 brins coniques en quinconce. Meilleure rétention du produit et étalage souple. Idéal pour dorer à l'oeuf, napper un sirop, glacer à la gelée, badigeonner une sauce.



L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
220	40	1	113042	22,25



**TAMIS INOX**

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
400	1	115085	68,75

**TAMIS INOX**

Tamis en acier inoxydable. Robuste. Adapté pour la tamisage en cuisine. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
260	1	115071	33,20

**LOT DE 3 TAMIS**

3 tamis à farine en acier inoxydable. Taille maille 0.8 mm. Lot de 3 diamètres : 175, 205, 255mm. Un numéro de maille plus élevé indique un maillage plus serré, permettant un tamisage plus fin.

H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
42	1	3	115020	41,80



**SPATULE RACLOIR SOUPLE SILVEO**

Poignée large en matériau composite Exoglass®. Palette en silicone souple, arrondie. Longueur manche : 159mm. Tenue T° manche : 220°C. Pour racler récipients de toutes formes. Lisser sans rayer, chemises des moules à glace.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
215	120	1	114005	20,90



**CORNE**

En polyamide rigide très résistant. Grand format permettant de prélever beaucoup de matière.

Type	Ø mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
unité	196	1,9	1		112852	5,50
lot de 6	196	1,9	1	6	112952	32,00



**ROULEAU EN POM**

En polyoxyméthylène. Poignée ergonomique pour une excellente prise en main. Après le passage de l'abaisse, l'étirer pour obtenir des losanges de la largeur désirée.

Type	Ø mm	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
losanges	45	205	100	1	141110	12,70
pic vite	65	205	110	1	141120	12,60



**MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES**

Permet de couper simultanément plusieurs bandes régulières de 10 à 120mm. Comporte plusieurs tiges munies de roulettes coupantes. 4 bandes.

Type	Ø mm	U.V.	Code	Prix HT
5 roulettes lisses	55	1	141010	65,40



**ROULEAU À PÂTE BOIS**

Rouleau à pâte fabriqué en bois de hêtre. Pratique : excellente prise en main. Spécialement conçu pour les écoles et les apprentis. Rouleau à pâte pouvant être inséré dans la mallette référence 126901. Également disponible en 50 cm de longueur (140005).

Type	Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
en hêtre spécial mallette	45	420	1	140004	7,50
hêtre	45	500	1	140005	8,15



**ROULEAU À PÂTE MONOBLOC**

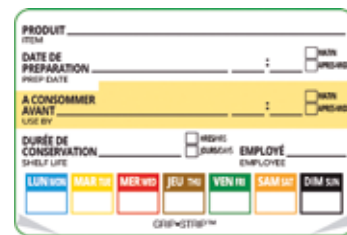
Modèle unis, monobloc sans poignée en polyéthylène. Conforme aux exigences de l'hygiène. Lavable.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
43	430	1	140016	32,80
48	500	1	140018	36,95



## ETIQUETTE HACCP JOURS DE LA SEMAINE

Garantissez la sécurité alimentaire de vos clients grâce à un système d'étiquetage organisé et codé par couleur. Une large partie de l'étiquette est vierge pour vous permettre de renseigner votre propre texte (températures de conservation, nom de l'opérateur etc...). Étiquettes de traçabilité différenciées par couleur pour chaque jour de la semaine afin de faciliter le travail des opérateurs. Ces étiquettes s'enlèvent proprement sans laisser de résidus collants susceptibles de provoquer une contamination croisée, ce qui peut se produire lorsque les récipients sont empilés les uns sur les autres. Elles s'enlèvent facilement du métal, du verre et du plastique. Les étiquettes de rotation des aliments peuvent vous aider à améliorer la gestion des stocks, à contrôler les dates de vos aliments et à réduire le gaspillage alimentaire.



## ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Se décolle facilement. Pratiques : détaillent la durée de conservation et les jours de la semaine. S'utilisent sur l'acier inoxydable, le verre et le plastique. Offrent une adhérence parfaite sur les récipients, même en cuisson vapeur. S'enlèvent facilement des récipients après le lavage. Température minimale d'application : +4°C. Compatible avec le distributeur 257013 et 257012.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
75	50	1	500	257008	33,35



## ETIQUETTE «UTILISER EN PREMIER»

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Pratique : aide à la gestion des stocks. Economique : réduit le gaspillage alimentaire. Facilement décollable. Compatible avec le distributeur référence 257013 et 257012.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
50	50	1	500	257010	12,40

## ETIQUETTE DLC JOURS DE LA SEMAINE

Rouleau de 500 étiquettes autocollantes. Facilement décollables. Compatibles avec le distributeur référence 257012. 7 couleurs au choix, 1 pour chaque jour de la semaine. Étiquettes disponibles exclusivement en français.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lundi	50	50	1	500	257001	12,50
mardi	50	50	1	500	257002	12,50
mercredi	50	50	1	500	257003	12,50
jeudi	50	50	1	500	257004	12,50
vendredi	50	50	1	500	257005	12,50
samedi	50	50	1	500	257006	12,50
dimanche	50	50	1	500	257007	12,50

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lundi	25	25	1	1000	257021	5,45
mardi	25	25	1	1000	257022	5,45
mercredi	25	25	1	1000	257023	5,45
jeudi	25	25	1	1000	257024	5,45
vendredi	25	25	1	1000	257025	5,45
samedi	25	25	1	1000	257026	5,45
dimanche	25	25	1	1000	257027	5,45



## DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES

Distributeur d'étiquettes d'une capacité de 7 rouleaux. Ergonomique : gain de temps et d'espace. Pour rouleau 50x50 mm.

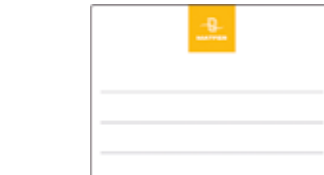
Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
7 rouleaux	445	130	1	257012	42,90
1 rouleau	130	65	1	257013	20,75



## ETIQUETTE NEUTRE HYDROSOLUBLE

Boîte distributrice de 250 étiquettes. Hydrosolubles lors du lavage. Compatibles avec le distributeur 257013 et 257012.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
50	32	1	250	257135	21,55
71	51	1	250	257140	26,10



## ETIQUETTE NEUTRE DÉCOLLABLE NON HYDROSOLUBLE

Rouleau de 500 étiquettes neutres.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
71	50	1	500	257147	19,05



## FUTURE NOIR

Feutre noir pour étiquettes. Écritures effaçables à l'alcool.

U.V.	Code	Prix HT
1	010277	4,10



## ETIQUETTE ADHÉSIVE

Étiquettes adhésives permanentes blanches. Vendues par lot de 8 x 2500 étiquettes. Compatible pour étiqueteuse 140952. Fond blanc, écriture noire.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
neutre 1 ligne (8x2500)	20	11	1	8	468950	38,50
neutre 2 lignes	20	16	1	8	468957	39,60
2 lignes «fabriqué le»	20	16	1	8	468956	46,00

## ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 1 LIGNE

Étiqueteuse numérique 1 ligne. Pour marquage et traçabilité des produits. Peut imprimer jusqu'à 8 caractères en une seule fois. Livrée avec une cartouche d'encre. Garantie 1 an. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Étiquettes : 19,8x11,2 mm.



Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
étiqueteuse	220	200	1	140950	120,00
tampon encreur			1	400893	7,00

## ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE 2 LIGNES

Étiqueteuse numérique 2 lignes. Pour marquage et traçabilité des produits. Jusqu'à 8 caractères par ligne. Livrée avec une cartouche d'encre. Réglage des boutons moletés. Tampon encreur de rechange (400893) non inclus. Étiquettes : 20x16 mm.



Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
étiqueteuse	220	210	1	140952	215,00
tampon encreur			1	400893	7,00

# 145

## LE STOCKAGE ET LA MANUTENTION





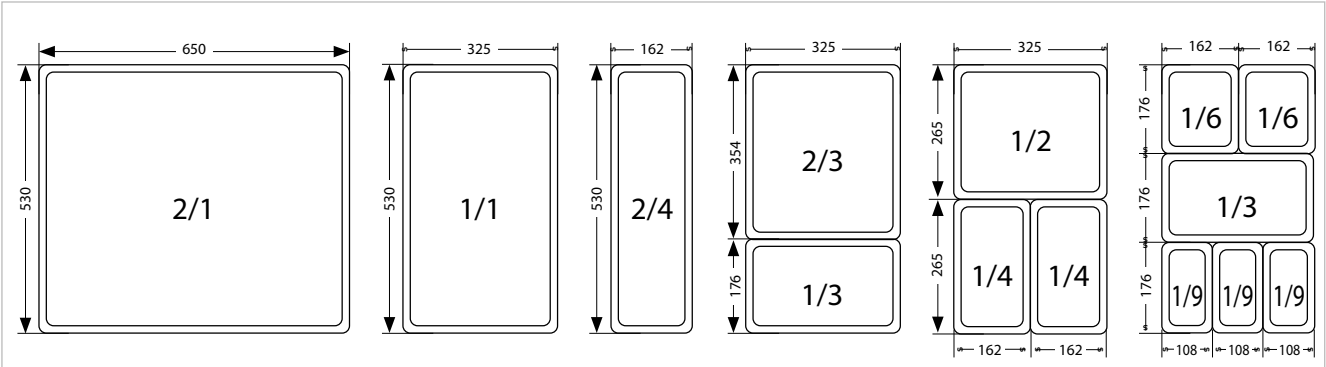
# BOURGEOAT, fabricant français de bacs gastronormes conformes à la norme NF 631-1.

Bords et coins renforcés pour réduire les déformations en cas de chocs.

Epaisseur 0,7 mm.



Compatible avec les couvercles de la gamme Cristal Plus.





GN 1/1

BAC GN 1/1

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
300	530	325	20	0,7	1	741002	25,70
580	530	325	40	0,7	1	741004	29,40
670	530	325	55	0,7	1	741005	30,90
900	530	325	65	0,7	1	741006	30,40
1350	530	325	100	0,7	1	741010	41,30
2000	530	325	150	0,7	1	741015	63,20
2800	530	325	200	0,7	1	741020	110,00



GN 2/1

BAC GN 2/1

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
650	650	530	20	0,7	1	740002	57,40
1200	650	530	40	0,7	1	740004	76,20
1650	650	530	55	0,7	1	740005	76,20
1900	650	650	65	0,7	1	740006	78,00
2900	650	650	100	0,7	1	740010	99,20
4300	650	530	150	0,7	1	740015	164,70
5800	650	530	200	0,7	1	740020	179,00



GN 2/3

BAC GN 2/3

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
350	354	325	40	0,7	1	742004	26,70
550	354	325	65	0,7	1	742006	30,50
870	354	325	100	0,8	1	742010	41,30
1300	354	325	150	0,7	1	742015	51,30
1670	354	325	200	0,7	1	742020	61,70



GN 1/2

BAC GN 1/2

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
120	325	265	20	0,7	1	743002	17,10
250	325	265	40	0,7	1	743004	19,10
330	325	265	55	0,7	1	743005	19,40
400	325	265	65	0,8	1	743006	21,30
620	325	265	100	0,7	1	743010	28,40
900	325	265	150	0,7	1	743015	37,40
1200	325	265	200	0,8	1	743020	64,90



GN 2/4

BAC GN 2/4

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
250	530	162	40	0,8	1	743604	37,40
400	530	162	65	0,7	1	743606	38,20
620	530	162	100	0,7	1	743610	55,50
900	530	162	150	0,7	1	743615	71,80



GN 1/3

BAC GN 1/3

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
160	176	325	40	0,7	1	744004	18,70
210	176	325	55	0,7	1	744005	18,90
250	176	325	65	0,7	1	744006	19,60
370	176	325	100	0,7	1	744010	26,90
570	176	325	150	0,7	1	744015	34,90
750	176	325	200	0,7	1	744020	45,60
1000	176	325	250	0,8	1	744025	110,00



GN 1/4

BAC GN 1/4

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
110	265	162	40	0,7	1	745004	18,70
150	265	162	55	0,7	1	745005	20,20
170	265	162	65	0,7	1	745006	22,40
250	265	162	100	0,8	1	745010	26,70
400	265	162	150	0,7	1	745015	35,20
520	265	162	200	0,7	1	745020	54,20



GN 1/6

BAC GN 1/6

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
100	176	162	65	0,7	1	746006	18,10
170	176	162	100	0,7	1	746010	22,20
220	176	162	150	0,7	1	746015	25,70
300	176	162	200	0,7	1	746020	41,50



GN 1/9

BAC GN 1/9

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
60	176	108	65	0,7	1	747006	21,60
80	176	108	100	0,7	1	747010	27,50



GN 1/2

BAC GN 1/2 AVEC ANSES ESCAMOTABLES

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
400	265	325	65	0,7	1	743306	39,10
620	265	325	100	0,7	1	743310	46,20
900	265	325	150	0,7	1	743315	55,30
1200	265	325	200	0,7	1	743320	82,70



GN 2/1

BAC GN 2/1 AVEC ANSES ESCAMOTABLES

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
290	530	650	100	0,7	1	740310	111,80
430	530	650	150	0,7	1	740315	170,50
580	530	650	200	0,7	1	740320	194,90



GN 1/1

BAC GN 1/1 AVEC ANSES ESCAMOTABLES

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
670	530	325	55	0,7	1	741305	48,60
900	530	325	65	0,7	1	741306	48,10
1350	530	325	100	0,7	1	741310	59,10
2000	530	325	150	0,8	1	741315	80,90
2800	530	325	200	0,7	1	741320	127,70



GN 1/1

BAC GN AVEC ANSES FIXES

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
1350	530	325	100	0,7	1	741110	59,50
2000	530	325	150	0,7	1	741115	81,30



GN 1/1

BAC GN 1/1 AVEC ANSES PANIER

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
1350	530	325	100	0,8	1	741210	73,30
2000	530	325	150	0,7	1	741215	96,60



### BAC GN 2/1 PERFORÉ

GN 2/1

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
fond perforé	1650	530	650	55	0,7	1	740405	93,30
fond perforé	1900	530	650	65	0,7	1	740406	96,60
fond et côtés perforés	2900	530	650	100	0,7	1	740410	137,00
fond et côtés perforés	5800	650	530	150	0,7	1	740415	148,70



### BAC GN 1/1 PERFORÉ

GN 1/1

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
fond perforé	580	530	325	40	0,7	1	741404	39,60
fond perforé	670	530	325	55	0,7	1	741405	41,00
fond perforé	900	530	325	65	1	1	741406	40,60
fond et côtés perforés	1350	530	325	100	0,7	1	741410	61,00
fond et côtés perforés	2000	530	325	150	0,7	1	741415	94,90
fond et côtés perforés	2800	530	325	200	0,7	1	741420	143,60



### BAC GN 2/3 PERFORÉ

GN 2/3

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
550	354	325	65	0,7	1	742406	43,10
870	354	325	100	0,7	1	742410	67,80
1300	354	325	150	0,7	1	742415	100,80



### BAC GN 1/2 PERFORÉ

GN 1/2

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
fond perforé	400	265	325	65	0,7	1	743406	30,50
fond et côtés perforés	620	265	325	100	0,7	1	743410	50,50
fond et côtés perforés	900	265	325	150	0,7	1	743415	61,70



### BAC GN 2/4 PERFORÉ

GN 2/4

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
620	530	162	100	0,7	1	743710	76,20



### BAC GN 1/1 PERFORÉ AVEC ANSES PANIER

GN 1/1

C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
1350	530	325	100	0,7	1	741510	93,20
2000	530	325	150	0,7	1	741515	125,20
2800	530	325	200	0,7	1	741520	176,40



### COUVERCLE SANS POIGNÉE

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	1	747700	55,90
GN 1/1	325	530	1	747701	23,30
GN 2/3	325	354	1	747702	21,30
GN 1/2	265	325	1	747712	14,40
GN 1/3	176	324	1	747713	11,40
GN 1/4	162	265	1	747714	11,30
GN 1/6	162	176	1	747716	10,50



### COUVERCLE AVEC POIGNÉE

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	1	748000	58,40
GN 1/1	325	530	1	748001	25,90
GN 2/3	325	354	1	748002	23,90
GN 1/2	265	325	1	748012	17,00
GN 2/4	530	162	1	748024	22,10
GN 1/3	176	325	1	748013	13,90
GN 1/4	162	265	1	748014	13,90
GN 1/6	162	176	1	748016	13,10
GN 1/9	108	176	1	748019	14,70



### COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	325	530	1	748501	29,70
GN 1/2	265	325	1	748512	20,80
GN 1/3	176	325	1	748513	17,90
GN 1/4	162	265	1	748514	17,80
GN 1/6	162	176	1	748516	17,10



### COUVERCLE POUR BAC À POIGNÉES À ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 2/1	530	650	1	748100	69,10
GN 1/1	325	530	1	748101	31,10
GN 1/2	265	325	1	748112	22,20



### COUVERCLE POUR BAC À ANSES PANIER

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	325	530	1	748201	41,50



### COUVERCLE ÉTANCHE

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	325	530	1	748701	71,80
GN 1/2	265	325	1	748712	55,90
GN 1/3	176	325	1	748713	60,60
GN 1/4	265	162	1	748714	55,60
GN 1/6	162	176	1	748716	46,20
GN 1/1	325	530	1	748801	78,00
GN 1/2	265	325	1	748812	62,10

# PINCE À DÉCOINCER LES BACS

Décoince vos bacs gastronorme rapidement, sans effort et en toute sécurité.



LE STOCKAGE ET LA MANUTENTION

Made by MATFER BOURGEAT

Bec en acier arrondi pour attaquer les différents coins des bacs sans effort et rapidement. Facilement repérable dans une cuisine avec ses couleurs jaune et noir. Design conçu pour éviter les TMS du poignet. Revêtement anti-dérapant pour optimiser l'effort et sécuriser l'utilisation. Mécanisme en acier conçu pour une utilisation intensive.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
163	126	28	1	778720	63,90



Made by MATFER BOURGEAT

## BARRETTE DE COMPOSITION

Accessoire pour bac gastronorme inox. Maintien des bacs 1/3, 1/4, 1/6 et 1/9 sur les bains-marie ou autres supports.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
clipsable	530	21	1	749801	12,80
non clipsable	325	22	1	749712	8,80

Made by MATFER BOURGEAT

## EGOUTTOIR

Made in France chez Bourgeat, seul fabricant français. Accessoire pour bac gastronorme inox.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	20	0,8	1	750001	38,50
GN 1/2	325	264	20	0,8	1	750012	30,50

Made by MATFER BOURGEAT

## PINCE POUR BACS GASTRONORME

Pince en acier inoxydable. Pour la manutention sûre de bacs gastronorme et plats à rebords chauds.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
185	23	80	1	749800	28,00

Matériau recyclable 100% : copolyester.  
Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.  
Transparent : identification rapide du contenu.  
Emboîtable à vide.  
Couvercle en creux pour l'empilabilité.  
Forme étudiée pour un séchage rapide et un bon égouttage.  
Épais et très robuste.  
Coins arrondis ultra-résistants.  
Conforme à la norme EN631-1.



**ROBUSTE AVEC COINS  
ARRONDIS ULTRA-RÉSISTANTS**



**BAC GN 2/1**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
3800	650	530	150	1	760115	127,00
5000	650	530	200	1	760120	154,00

**BAC GN 1/1**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
770	530	325	65	1	761106	41,70
1200	530	325	100	1	761110	48,20
1800	530	325	150	1	761115	58,25
2400	530	325	200	1	761120	73,35



**BAC GN 1/2**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
340	325	265	65	1	763106	23,20
530	325	265	100	1	763110	26,15
790	325	265	150	1	763115	31,80
1000	325	265	200	1	763120	41,85

**BAC GN 1/3**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
220	325	176	65	1	764106	18,15
310	325	176	100	1	764110	20,35
470	325	176	150	1	764115	23,90
600	325	176	200	1	764120	29,40

**BAC GN 1/4**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
250	265	162	100	1	765110	15,35
320	265	162	150	1	765115	17,45

**BAC GN 1/6**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	176	162	65	1	766106	10,65
120	176	162	100	1	766110	11,35
180	176	162	150	1	766115	12,35



**COVERCLE SANS ENCOCHE**

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	1	768100	82,65
GN 1/1	530	325	1	768101	33,60
GN 1/2	325	265	1	768112	19,75
GN 1/3	325	176	1	768113	14,05
GN 1/4	265	162	1	768114	10,35
GN 1/6	176	162	1	768116	8,15
GN 1/9	176	108	1	768119	7,00

**COVERCLE AVEC ENCOCHE**

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	25	1	768600	85,63
GN 1/1	530	325	17	1	768601	41,10
GN 1/2	325	265	17	1	768612	27,47
GN 1/4	265	162	17	1	768614	18,25

**EGOUTTOIR**

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	1	769101	29,30
GN 1/2	325	265	1	769112	14,10
GN 1/3	325	176	1	769113	10,95
GN 1/4	265	162	1	769114	9,65
GN 1/6	176	162	1	769116	7,90

**BAC GN 1/9**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	176	108	65	1	767106	8,70
80	176	108	100	1	767110	8,95

Matériau recyclable 100% : copolyester «cristal».  
 Adapté à la liaison froide, la congélation, la remise en température et au four micro-ondes.  
 Transparent : identification rapide du contenu.  
 Emboîtable à vide.  
 Couvercle en creux pour l'empilabilité.  
 Conforme à la norme EN631-1.



BAC GN 2/1

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
3800	650	530	150	1	750115	84,15
5000	650	530	200	1	750120	97,70



BAC GN 1/1

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
650	530	325	65	1	751106	20,65
1150	530	325	100	1	751110	27,45
1750	530	325	150	1	751115	31,05
2350	530	325	200	1	751120	37,50



BAC GN 1/2

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	325	265	65	1	753106	11,70
500	325	265	100	1	753110	14,25
750	325	265	150	1	753115	18,40
1000	325	265	200	1	753120	21,30



BAC GN 1/3

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	325	176	65	1	754106	9,50
300	325	176	100	1	754110	11,05
450	325	176	150	1	754115	14,70



BAC GN 1/4

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
200	265	162	100	1	755110	9,95
300	265	162	150	1	755115	10,85



BAC GN 1/6

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
70	176	162	65	1	756106	6,50
100	176	162	100	1	756110	6,95
150	176	162	150	1	756115	9,60



BAC GN 1/9

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
50	176	108	65	1	757106	5,80
70	176	108	100	1	757110	6,60



COUVERCLE

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 2/1	650	530	1	758100	51,30
GN 1/1	530	325	1	758101	18,45
GN 1/2	325	265	1	758112	10,00
GN 1/3	325	176	1	758113	7,00
GN 1/4	265	162	1	758114	5,55
GN 1/6	176	162	1	758116	5,85
GN 1/9	176	108	1	758119	4,15



EGOUTTOIR

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	1	759101	19,85
GN 1/2	325	265	1	759112	9,85
GN 1/3	325	176	1	759113	7,15
GN 1/4	265	162	1	759114	5,90
GN 1/6	176	162	1	759116	4,10

Matériau recyclable 100% : polypropylène.  
 Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.  
 Transparent : identification rapide du contenu.  
 Graduation des contenances sur les côtés.  
 Empilable avec couvercle.  
 Couvercle fourni séparément permettant une fermeture hermétique.



LOT DE BACS MODULUS AVEC COUVERCLES

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
GN 1/9 sachet de 8	80	176	108	100	1	8	257310	64,40
GN 1/6 sachet de 6	150	176	162	100	1	6	257315	53,95
GN 1/6 sachet de 6	200	176	162	150	1	6	257320	54,50
GN 1/3 sachet de 5	350	325	176	100	1	5	257335	57,20
GN 1/3 sachet de 5	500	325	176	150	1	5	257350	68,90
GN 1/2 sachet de 4	400	325	265	65	1	4	257340	57,50
GN 1/2 sachet de 4	600	325	265	100	1	4	257360	65,00
GN 1/2 sachet de 4	750	325	265	150	1	4	257375	69,70
GN 2/3 sachet de 4	800	350	325	100	1	4	257380	76,00
GN 2/3 sachet de 4	1200	350	325	150	1	4	257312	87,30



BAC GN 1/1

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
700	530	325	65	1	256070	19,65
1200	530	325	100	1	256013	23,35
1800	530	325	150	1	256018	25,70

BAC GN 2/3

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
800	354	325	100	1	256080	12,75
1200	354	325	150	1	256012	15,55

BAC GN 1/2

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	325	265	65	1	256040	8,75
600	325	265	100	1	256060	10,65
800	325	265	150	1	256075	11,80



**BAC GN 1/3**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
350	325	176	100	1	256035	7,20
500	325	176	150	1	256050	9,55

**BAC GN 1/4**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
250	265	162	100	1	256025	7,60
350	265	162	150	1	256036	7,20

**BAC GN 1/6**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150	176	162	100	1	256015	5,60
200	176	162	150	1	256020	5,70



**BAC GN 1/9**

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
176	108	1	256010	5,35



**COUVERCLE**

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	530	325	1	256501	15,55
GN 2/3	354	325	1	256502	6,30
GN 1/2	325	265	1	256512	5,65
GN 1/3	325	176	1	256513	4,25
GN 1/4	265	162	1	256514	4,00
GN 1/6	176	162	1	256516	3,40
GN 1/9	176	108	1	256519	2,70



**EGOUTTOIR**

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	451	248	15	1	256601	12,80

**MODULUS SOUPLE**

Matériau recyclable 100% : polypropylène.  
 Stockage et conservation au réfrigérateur et congélateur.  
 Transparent : identification rapide du contenu.  
 Graduation des contenances sur les côtés.  
 Emboîtable à vide.  
 Empilable avec couvercle.



**LOT 6 BACS GN 1/6 AVEC COUVERCLE**

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
100	176	162	60	1	6	255310	19,85
150	176	162	85	1	6	255315	21,00
200	176	162	110	1	6	255320	21,50



**LOT 6 BACS GN 1/6 ET COUVERCLES**

Type	C cl	C cl ras bord	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	50	50	176	162	45	1	6	255300	14,20



**LOT 18 BACS GN 1/6 SANS COUVERCLE**

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
Boîte	176	162	45	1	18	254050	18,65
Boîte	176	162	85	1	18	254150	24,45
Boîte	176	162	60	1	18	254100	21,90
Boîte	176	162	110	1	18	254200	27,15
Couvercle	176	162	6	1	6	255325	6,50
couvercle	176	162	6	1	18	254000	12,70

**LOT 8 BACS GN 1/8 ET COUVERCLES**

Type	C cl	C cl ras bord	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
Boîte et couvercle	50	50	162	132	45	1	6	254205	16,90

# CHARIOTS DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE DE BACS INOX



Les produits de ces pages sont configurables. Scannez le QR Code :



## ergo

### SOLIDITÉ

Structure en tube carré inox 25 x 25 mm  
Panier en fil inox diam.7 mm avec deux butées en partie basse pour blocage du premier bac  
Côtés en inox épaisseur 12/10  
Barre de renfort au bas du chariot avec possibilité de poser une plaque antiprojections dessus

### ERGONOMIE

Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée)  
La zone de dépose des bacs à 600 mm du sol permet d'avoir un chargement à hauteur, évitant ainsi à l'opérateur de se baisser pour limiter les risques de TMS

### MOBILITÉ

4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - avec freins -  
Tenue en température des roues : -20°C à +60°C



## Moins de TMS

> La zone de dépose des bacs à 600 mm du sol permet d'avoir un chargement à hauteur, évitant ainsi à l'opérateur de se baisser pour limiter les risques de TMS.  
Elle est conçue pour assurer un meilleur guidage des bacs lors du chargement.



## Plus de stockage dans moins d'espace

> Stockage de bacs ou couvercles inox sur un encombrement au sol réduit.



## Plus ergonomique

> La poignée, spécialement étudiée, facilite la préhension à différentes hauteurs pour s'adapter à toutes les tailles d'opérateur.  
> Facile à charger et à déplacer: 4 roulettes pivotantes pour un déplacement sans effort.





## Chariot de transport/stockage robuste et ergonomique pour bacs et couvercles gastronorme

Structure en tube carré inox 25 x 25 mm. Panier en fil inox diam.7 mm avec deux butées en partie basse pour blocage du premier bac. La zone de dépose des bacs à 600 mm du sol permet d'avoir un chargement à hauteur, évitant ainsi à l'opérateur de se baisser pour limiter les risques de TMS. Côtés en inox épaisseur 12/10. Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée). 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

**+** Préserve des TMS



### CHARIOT TRANSPORT ET STOCKAGE DE BACS INOX

Barre de renfort au bas du chariot avec possibilité de poser une plaque antiprojections dessus.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
sans séparation	698	789	1279	23000	220	1	778715	1167,06
avec 1 séparation	698	789	1279	23000	220	1	778716	1402,80
Plaque	725	540	20	1000		1	778718	186,07
Housse	630	750	860			1	775813	197,17
Housses	800	700	1100			1	716764	162,00
Séparation	645	455	100	500		1	778706	224,61

### CHARIOT TRANSPORT ET STOCKAGE DE BACS INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
sans séparation	540	680	1268	20000	115	1	778712	1052,12
avec 1 séparation	540	680	1268	20000	115	1	778713	1252,13
avec 2 séparations	540	680	1268	20000	115	1	778714	1452,18
Plaque	615	358	20	1000		1	778717	159,59
Housse	470	630	860			1	775812	135,29
housses	700	500	1100			1	716761	194,00
Séparation	645	300	52	500		1	778705	192,85

### CHARIOT TRANSPORT ET STOCKAGE DE BACS INOX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
Chariot	698	464	1279	17000	1	778711	959,00
plaque	509	368	36	630	1	778719	70,25
housse	630	420	860		1	775811	95,20
housses	700	500	1100		1	716761	194,00

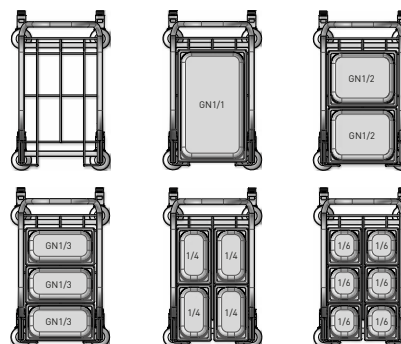


Housse de protection lavable  
En polyéthylène basse densité.  
Épaisseur 130 microns  
Qualité alimentaire  
et avec traitement anti-bactérien  
Utilisable entre -10°C et +50°C



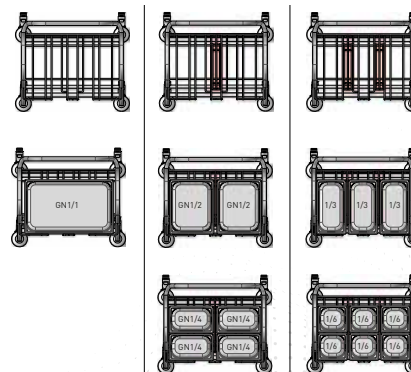
CHARIOT GN 1/1 - ENTRÉE 325 MM

CAPACITÉS DE CHARGEMENT	Bacs standards			Couverts standards*	Couverts étanches
	H55	H65	H100		
GN1/1	55	30	30	150	46
GN1/2	110	60	60	300	92
GN1/3	165	90	90	450	138
GN1/4	220	120	120	600	184
GN1/6	-	180	180	900	276



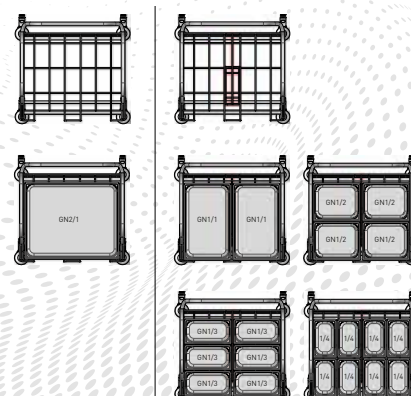
CHARIOTS GN 1/1 - ENTRÉE 530 MM

CAPACITÉS DE CHARGEMENT	Bacs standards			Couverts standards*	Couverts étanches
	H55	H65	H100		
GN1/1	55	30	30	150	46
GN1/2	110	60	60	300	92
GN1/3	165	90	90	450	138
GN1/4	220	120	120	600	184
GN1/6	-	180	180	900	276



CHARIOTS GN 2/1 - ENTRÉE 650 MM

CAPACITÉS DE CHARGEMENT	Bacs standards			Couverts standards*	Couverts étanches
	H55	H65	H100		
GN2/1	55	30	30	150	-
GN1/1	110	60	60	300	92
GN1/2	220	120	120	600	184
GN1/3	330	180	180	900	276
GN1/4	440	240	240	1200	368



[\*] NOTA BENE : afin d'assurer une bonne stabilité des piles de couvercles, nous vous recommandons le stockage de couvercles sans anses.

Structure tube inox 2,5 x 2,5 cm. Support fil inox avec rail de guidage par le haut et le bas. Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies. 4 roues Ø 12,5 cm matériau composite 2 avec freins. Tenue en température des roues -10°C à +40°C.



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR BACS

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
Petit modèle	793	575	1870	27000		1	798721	1330,00
grand modèle	1250	575	1870	35000	60	1	798740	1850,00
housse petit modèle	830	610	1660		170	1	778702	267,00
Housse grand modèle	1290	610	1660	980		1	778701	274,00

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
Petit modèle	793	575	1870	24000	60	1	798720	1220,00
Grand modèle	1250	575	1870	32000	45	1	798730	1615,00
housse petit modèle	830	610	1660		170	1	778702	267,00
Housse grand modèle	1290	610	1660	980		1	778701	274,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.



CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR CASIERS OU PATEAUX

Conception tube carré 2,5x2,5 cm. Equipé d'un système de maintien des plateaux en position droite pour favoriser leur bon égouttage. Support plateau en tôle 2 mm avec revêtement de protection. Livré démonté. Visserie et clé de montage fournies. Livré sans plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
chariot	1310	625	1700	30000	1	798715	1265,00
housse	1300	660	1520	920	1	778700	283,00

CHARIOTS DE STOCKAGE ET ÉGOUTTAGE POUR CASIERS OU PATEAUX

Conception tube carré 2,5x2,5 cm. Rangement des casiers en position inclinée pour faciliter l'égouttage. Barre de maintien en partie arrière pour éviter le basculement des casiers lors du chargement. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Livré sans casiers.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
1000	495	1700	20000	1	798745	859,00

Structure avec barres de renfort. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles., Espacements conformes à la norme EN 631.2. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

GN 1/1 - 20 NIVEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
20 niveaux - espace 7,5 cm	460	630	1790	18000	200	1	775520	536,00
20 niveaux - espace 6,7 cm	460	630	1650	18000	200	1	775420	615,00

GN 2/1 - 20 NIVEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
20 niveaux - espace 7,5 cm	660	750	1790	24000	200	1	774520	589,00
20 niveaux - espace 6,7 cm	660	750	1650	24000	200	1	774420	681,00

FORMAT PÂTISSIER 60 X 40 CM

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
15 niveaux - 8,9 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	19000	200	1	772415	521,00
20 niveaux - 6,7 cm - entrée 40 cm	530	700	1650	22000	200	1	772420	613,50



ERGO ÉCHELLES PROFESSIONNELLES ERGONOMIQUES

Conception en acier inoxydable. Structure profil carré 25 x 25 mm. 1,2 mm d'épaisseur - avec renforts.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
GN1/1	453	625	1670	22000	200	1	777815	995,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

ÉCHELLE EMBOÛTABLE À 80% - GN 2/1 - 20 NIVEAUX

Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Structure avec barres de renfort pour assurer la rigidité. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles., 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Espacements conformes à la norme EN 631.2.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	460	630	1790	22000	200	1	777820	808,00
GN 2/1	660	750	1790	25000	200	1	777920	926,00

ÉCHELLES PROFESSIONNELLES BASSES AVEC PLAN DE TRAVAIL - 7 NIVEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Avec plan de travail insonorisé. Structure avec barres de renfort. Espacements conformes à la norme EN 631.2. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles., 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	460	630	900	13000	200	1	771506	581,00
GN 2/1	660	700	900	16500	200	1	771006	783,00



### ERGO EXCEPTIO ÉCHELLES PROFESSIONNELLES ERGONOMIQUES - 15 NIVEAUX ESPACEMENT 7,5 CM

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés en tube carré inox 25x25 mm - 1,5 mm d'épaisseur - avec renforts. Renforts soudés avec métal d'apport sur la structure tubulaire. Niveaux équipés de glissières à champ arrondi avec butées de blocage. 4 poignées ergonomiques isolantes pour améliorer le confort de préhension. Slider pour repérer la nature du chargement (bleu = froid / rouge = chaud). Butées pare-choc. Roues Ø 150 mm 2 avec freins. Pivot, chape et roulement en inox. Tenue en température

des roues : de - 20° à + 60° C. Espacements conformes à la norme EN 631.2. Recyclable à 100%. Certifiée NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1 - Entrée 32,5 cm	460	630	1730	16000	250	1	775215	930,00
60 x 40 cm - Entrée 60 cm	730	500	1730	20000		1	772215	930,00
Pâtisseries - Entrée 41 cm	540	700	1730	21500	250	1	773215	983,00



### POCHETTE MAGNÉTIQUE

Pochette magnétique au format A4 pour afficher les documents de traçabilité.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
297	210	297	30	1	844005	52,25



### EXEPTIO ECHELLES PROFESSIONNELLES

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : - 20°C à +60°C. Espacements conformes à la norme EN 631.2.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
15 niveaux - espace 8,9 cm	460	630	1700	18000	250	1	775715	730,00
20 niveaux - espace 6,7 cm	460	630	1700	20000	250	1	775720	670,00



### CARTON DE 300 HOUSSES DE PROTECTION EN POLYÉTHYLÈNE POUR ÉCHELLE PROFESSIONNELLE GN 1/1

Polyéthylène alimentaire basse densité, épaisseur 15 microns. Carton de 300 housses.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	740	400	1800	1	322022	160,00
GN 2/1	740	710	1800	1	322024	229,00



### HOUSSE LAVABLE POUR ÉCHELLE PROFESSIONNELLE

En polyéthylène basse densité, alimentaire avec traitement antibactérien. Transparent épaisseur 130 microns. Equipée de fermetures à glissières avec bords renforcés. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement). Utilisable entre -10°C et +50°C.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	410	580	1520	1	775800	150,00
GN 2/1	620	710	1520	1	774800	166,00

### DÉVIDOIR POUR HOUSSES DE PROTECTION

Dévidoir mural pour housses jetables en rouleau. Bâti et mandrin en acier inoxydable. Compatible rouleaux LxØ : 80x30 cm et Ø intérieur mini du mandrin : 3 cm. Fixation murale. Visserie inox fournie.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
885	425	300	1	716700	264,00



### ROULEAU DE 200 HOUSSES DE PROTECTION EN POLYÉTHYLÈNE POUR ÉCHELLE PROFESSIONNELLE

Polyéthylène alimentaire basse densité, épaisseur 15 microns. Périmètre total 2500 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1	740	410	1800	1	716766	127,00
GN 2/1	785	340	1850	1	716760	132,00
600x400	750	500	1800	1	716762	125,00

### ROULEAU DE 200 HOUSSES DE PROTECTION EN POLYÉTHYLÈNE POUR ÉCHELLE PROFESSIONNELLE GN 2/1

Polyéthylène alimentaire basse densité, épaisseur 12 microns. Périmètre total 2900 mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
740	710	1800	1	716768	155,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLES POUR CASIERS À VERRES - TÔLE PERFORÉE

Plateforme en inox équipée d'un plateau égouttoir thermoformé en polystyrène expansé amovible (percé au centre). Le guidage de la plateforme est assuré par des galets montés sur roulement à billes étanches. Réglage de la hauteur de la plateforme de dépose par ajout ou retrait de ressorts en fonction du poids des casiers. Poignée en tube inox diam 25 mm pour une meilleure préhension. 4 roues composite diam. 125 mm pivotantes, 2 avec freins. Bac de récupération des eaux en polypropylène fixé sous la plateforme inox. Il est équipé d'une poignée et d'un brise-vague pour éviter les projections. Extraction facilitée du bac même avec la plateforme chargée au maximum. Possibilité d'équiper ce chariot avec des roues à chape inox - Nous consulter.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
Avec bac	805	545	974	31000	120	1	777707	1690,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLES POUR CASIERS À VERRES - OUVERT

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
sans bac	805	545	974	31000	120	1	777706	1475,00



## MODÈLES POUR CASIERS À VERRES - TÔLE PLEINE

Chariot livré avec couvercle avec accrochage sur le côté.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
756	702	956	32000	120	1	777806	1800,00



## MODÈLES POUR CASIERS À VERRES - TÔLE PLEINE

Chariot livré sans couvercle.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
756	702	956	32000	120	1	777816	1635,00

Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches. Réglage de l'empilage automatique en enlevant des ressorts suivant le poids des casiers utilisés. Poignée de manutention. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins. Possibilité d'équiper ce chariot avec des roues à chape inox - Nous consulter.



**NEW**

Silo réglable pour s'adapter à toutes les formes d'assiettes. Fond en forme de diamant : facilité d'évacuation des eaux résiduelles. Poignée de manutention. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins. Possibilité d'équiper ce chariot avec des roues à chape inox - Nous consulter. Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1 - Modèle ventilé 60 Hz sur demande.



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLES À SILOS FIXES POUR ASSIETTES

Très bonne isolation (30 mm de laine minérale). Régulation thermostatique de 30° à 110° C (avec thermostat de sécurité) - pour les modèles chauffants. Chariots livrés avec couvercles. Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé (pour les modèles chauffants). Marquage CE - Ces chariots sont conformes à la norme NF EN 60335-1 - Modèle ventilé 60 Hz sur demande. Livré sans couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	Puiss. mat. élec.	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
20 à 26 cm - silo fixe - neutre	990	510	1050	37000	160				1	777301	1620,00
20 à 26 cm - silo fixe - chauffant	898	442	1050	37000	140	950	230	50/60	1	777326	2015,00
20 à 31 cm - silo amovible - chauffant statique	990	510	1050	55000	160	1400	230	50/60	1	777304	2240,00
20 à 31 cm - silo amovible - chauffant ventilé	990	510	1050	49000	160	1400	230	50	1	777306	2840,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLES À SILOS FIXES POUR ASSIETTES

Chariot livré sans couvercle.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
silo amovible - neutre perforé	990	510	900	55000	160	1	777500	2030,00



## ACCESSOIRES - COUVERCLE ROND

en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
20 à 26 cm	330	330	140	500	1	777435	46,70
26 à 32 cm	380	380	160	980	1	777440	48,90
20 à 31 cm	370	370	160	880	1	777436	49,20



## ACCESSOIRES - SUPPORT POUR COUVERTS

Conception en acier inoxydable. Compatible avec nos chariots à niveau constant 777706 - 777906 et 777916. Peut être équipé d'un ramasse couverts ou de 3 bacs inox ou copolyester GN1/3 H100 mm (à commander séparément). Avec le support pour couverts, les dimensions hors tout des chariots deviennent : L x l x H : 92,8 x 56,5 x 122,6 cm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
Support couverts	570	400	230	1940	150	1	777926	209,00



## ACCESSOIRES - COUVERCLE RECTANGULAIRE

en acier inoxydable.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
rectangulaire	990	510	20	2000	1	777641	71,00

Optimisation de la capacité de stockage : de 120 à 180 assiettes selon le diamètre, 216 bols de 13 cm. Fonctionnement par système de galets, conception anti coincement. 8 barres en tube inox pour réglage des espaces. Très bonne isolation (30 mm de laine minérale). Facilité évacuation des eaux résiduelles (fond en forme de diamant). Poignée de manutention. Chariot livré sans couvercle. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins. Possibilité d'équiper ce chariot avec des roues à chape inox - Nous consulter.



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## CHARIOT NIVEAU CONSTANT À PLATEFORME - NEUTRE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
neutre	990	510	900	55000	160	1	777516	2260,00

## CHARIOT NIVEAU CONSTANT À PLATEFORME - NEUTRE PERFORÉ

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
neutre perforé	990	510	900	55000	160	1	777506	2215,00

Réglage de l'empilage automatique en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés. A partir d'une charge de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure. Poignée de manutention. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins. Hauteur du plateau : h830 mm.



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## MODÈLES POUR PLATEAUX STANDARDS, GN 1/1 ET FAST FOOD

Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches. Réglage de l'empilage automatique en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés. A partir d'une charge de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure. Poignée de manutention. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins. Hauteur du plateau : h830 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
Hauteur standard	805	545	974	23000	120	1	777906	1475,00

## MODÈLES POUR PLATEAUX - SPÉCIAL CONVOYEUR

Modèle équipé de 2 parois latérales en inox pour guidage des plateaux en fin de convoyeur. Poignée de manutention. Possibilité d'équiper ce chariot avec des roues à chape inox - Nous consulter.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
spécial convoyeur	805	545	974	26000	120	1	777916	1705,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

**CHARIOT CUVIER STANDARD**

Conception tube carré 2,5x2,5 cm. Emboîtable à 80%. Chariot livré sans bac gastro. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
770	630	1010	11500	60	1	793806	566,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

**CHARIOT CUVIER STANDARD POUR 1 GN 2/1 OU 2 GN 1/1**

Conception tube carré 2,5x2,5 cm. Chariot livré sans bac gastro. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
770	630	1010	10000	60	1	793506	606,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

**CHARIOT CUVIER STANDARD ÉGOUTTOIR POUR 1 GN 2/1 OU 2 GN 1/1**

Conception tube carré 2,5x2,5 cm. Cuve de 220 mm de profondeur avec robinet de vidange pour l'égouttage des boîtes de conserves ouvertes, de légumes... dans des bacs GN 2/1 ou 1/1 perforés profondeur 200 mm ou inférieure. Chariot livré sans bac gastro. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
770	640	1010	11500	100	1	793906	1260,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

**CUVIER STANDARD À NIVEAU VARIABLE**

Conception acier inoxydable. Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1 H20 cm. Hauteur du bac au sol : position basse 40 cm, position haute 85 cm. Changement de niveau par treuil manuel non réversible. Chariot livré sans bac gastro. Support de pose inférieur amovible en accessoire réf 740004 (à commander séparément). 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C. Marquage CE. Conforme à la réglementation européenne sur les appareils de levage.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
970	700	1140	33000	60	1	793606	1825,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

**CUVIER ÉGOUTTOIR À NIVEAU VARIABLE AVEC ROBINET DE VIDANGE**

Conception acier inoxydable. Cuve de 220 mm de profondeur avec robinet de vidange. Hauteur du bac au sol : position basse 40 cm, position haute 85 cm. Changement de niveau par treuil manuel non réversible. Capacité 1 bac GN 2/1 ou 2 bacs GN 1/1. Chariots livrés sans bac gastro. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -20°C à +60°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
970	700	1140	35000	60	1	793607	2470,00



**MODÈLES SANS ÉTUVE CUVES SÉPARÉES - COMMANDE PETIT CÔTÉ**

Conception en acier inoxydable. Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 20 cm maxi. Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve. Utilisation séparée des cuves grâce à des régulations séparées (de 0° à 100°C). Tableau de commandes protégés des chocs (encastré sous la poignée de manutention). Butées de protection contre les chocs. Câble de branchement spiralé (2 m). 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Parfaite isolation (3 cm de laine de roche). Conformés aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	Puiss. mat. élec.	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
2 GN 1/1	900	690	900	45000	60	1240	230	50/60	1	872012	2500,00
3 GN 1/1	1280	690	900	60000	90	1860	230	50/60	1	872013	3070,00

**MODÈLES SANS ÉTUVE CUVES SÉPARÉES - COMMANDE GRAND CÔTÉ**

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	Puiss. mat. élec.	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
4 GN 1/1	1608	747	900	77000	120	2480	230	50/60	1	872314	3700,00

**MODÈLES SANS ÉTUVE CUVE SIMPLE**

Conception en acier inoxydable. Cuve bain-marie pour bacs gastronorme profondeur 20 cm maxi. Chauffage par eau avec une vanne de vidange par cuve. Thermostat de régulation de 0° à 100°C. Tableau de commandes protégés des chocs (encastré sous la poignée de manutention). Butées de protection contre les chocs. Câble de branchement spiralé (2 m). 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Parfaite isolation (3 cm de laine de roche). Conformés aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	Puiss. mat. élec.	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
2 GN 1/1	900	690	900	40000	60	1300	230	50/60	1	872002	2310,00
3 GN 1/1	1280	690	900	55000	90	2100	230	50/60	1	872003	2615,00



**MODÈLES CUISINE ET SELF**

Conception en acier inoxydable. Chauffage par eau avec une vanne de vidange. Thermostat de sécurité. Thermostat de régulation de 0° à 100°C. Déport maximum du boîtier de commande par rapport au bain-marie : 80 cm. Branchement par câble de 150 cm avec prise de 16 A. Isolation par 3 cm de laine de roche. Marquage CE - Ces bains-marie sont conformes aux normes NF EN 60335.1 et EN 60335.2.50.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
600	380	360	13000	30	1	868001	866,00



**PLAQUE CHAUFFANTE**

Dessus en acier inoxydable. Plaque de diffusion en aluminium à l'intérieur pour assurer une température homogène sur toute la surface supérieure en inox. Thermostat de régulation de 0°C à 100°C. Voyant d'indication de chauffe. Interrupteur marche/arrêt. Câble de branchement avec prise. Conforme à la législation en vigueur sur le maintien chaud (+63°C). Ces plaques sont conformes aux normes NF EN 60335-1, NF EN 60335-2-12 et NF EN 55014-1.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
600	400	90	12000	10	1	870904	579,60

**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.



## CHARIOTS À PLATEAUX SOUDÉS - 2 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable. Chassis en tube Ø 2,5 cm. Plaque insonorisante sous chaque plateau. Soudure TIG des plateaux. Angles arrondis des plateaux. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. NF Hygiène Alimentaire.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	13500	1	778006	396,00
90x55 - sans galerie	940	600	960	15000	1	778106	576,00
107.5x66 - sans galerie	1120	710	960	20000	1	778206	689,00

## CHARIOTS À PLATEAUX SOUDÉS - 3 PLATEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
80x50 - sans galerie	840	550	960	17500	1	778406	450,00



## MODÈLE AVEC TRI SÉLECTIF

Dessus inox gaufré anti-rayures. 2 portes translucides. Trois côtés avec habillage panneau polystyrène alimentaire couleur grise. Livré équipé de : - 2 TVO et 2 poubelles plastiques (capacité d'une poubelle : 60 L). - 2 bacs GN 2/3 H 15 cm - 1 bac GN 2/4 H 15 cm. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
1296	805	1057	58000	150	1	794426	2930,00



## MODÈLE STANDARD

Livré équipé de : - 4 bacs GN 2/4 H 10 cm (inox), - 1 plaque à rôtir GN 2/1 H 2cm, - 1 collecteur à déchets en polyéthylène de 76 litres. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
1200	630	1010	27000	150	1	794406	1650,00



## ACCESSOIRES POUR CHARIOTS DE SERVICE

Pour accrocher à la poignée du chariot. Pour sac de 110 L.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
380	320	820	2230	1	779511	216,00



## ACCESSOIRES POUR CHARIOTS DE SERVICE

Récipient poubelle avec support fil inox s'accrochant à la poignée du chariot.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
325	176	200	1380	1	779520	124,00



## CHARIOT DE SERVICE BLEU - 3 PLATEAUX

Montants en aluminium et plateaux en polypropylène forte épaisseur. Livré prêt à monter avec notice. Léger et robuste. Capacité 120 kg. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
840	430	940	11000	1	280432	257,55



## CHARIOT DE SERVICE GRIS - 3 PLATEAUX

Montants en aluminium et plateaux en polypropylène forte épaisseur. Livré prêt à monter avec notice. Léger et robuste. Capacité 120 kg. Facile à nettoyer.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
1030	500	960	14000	1	280431	315,12

**NEW**



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## CHARIOTS À ASSIETTES

Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Conception en acier inoxydable. Livré sans séparation anti-chute amovible. Nombre de position pour les séparations : 9 espace 8,5 cm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
petit modèle - sans séparation	1112	540	785	17000	200	1	791006	602,00
petit modèle - avec 2 séparations	1112	540	785	19000	200	1	791206	705,00
grand modèle - avec 2 séparations	1112	627	785	20000	200	1	792206	839,00

## CHARIOT COMPACT PETITE VAISSELLE

Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Conception en acier inoxydable. Livré sans séparation anti-chute amovible. Nombre de position pour les séparations : 9 espaces

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
chariot	706	665	855	16000	1	790806	800,00
séparation anti-chute	551	67	340	11200	1	790906	67,00
housses						775810	205,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

## CHARIOTS À ASSIETTES RÉHAUSSÉ

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Hauteur minimum du plan de chargement : 60 cm par rapport au sol. Livré sans séparation anti-chute amovible. Nombre de positions pour les séparations : 9 espace 8,5 cm.. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
grand modèle - sans séparation	1112	627	1098	21500	200	1	792106	769,00
petit modèle - avec 2 séparations	1112	540	1098	21500	200	1	791306	745,00
grand modèle - avec 2 séparations	1112	627	1098	23500	200	1	792306	900,00

## CHARIOTS À ASSIETTES ET COUVERTS

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Séparations anti-chutes amovibles. Nombre de positions pour les séparations : 9 espace 8,5 cm.. Livré avec un ramasse-couverts GN1/1, 3 bacs GN1/3 H 10 cm. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
petit modèle - avec 2 séparations	1112	540	1014	23000	200	1	792506	1020,00
grand modèle - avec 2 séparations	1112	627	1014	23500	200	1	792806	1155,00



**OPTION**  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.



## CHARIOTS À ASSIETTES ET COUVERTS RÉCHAUSSÉ

Conception en acier inoxydable. Chassis profil carré 2,5x2,5 cm. Hauteur minimum du plan de chargement : 60 cm par rapport au sol. Séparations anti-chutes amovibles. Nombre de positions pour les séparations : 9 espace 8,5 cm. Livré avec un ramasse-couverts GN1/1, 3 bacs GN1/3 H 10 cm. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
petit modèle - avec 2 séparations	1112	540	1327	31800	200	1	792606	1060,00
grand modèle - avec 2 séparations	1112	627	1327	22000	200	1	792906	1215,00

## ACCESSOIRES POUR CHARIOTS À ASSIETTES

Housse réutilisable en polyéthylène basse densité, alimentaire et avec traitement antibactérien. Transparent. Epaisseur 130 microns. Ne pas laver et sécher en machine (lavage manuel ou au jet exclusivement). Utilisable entre -10°C et +50°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
standard - petit modèle	1100	510	600	305	1	791902	106,00
standard - grand modèle	1100	610	600	320	1	792902	117,00
réhaussé - petit modèle	1100	510	870	860	1	791903	134,00
réhaussé - grand modèle	1100	640	870	410	1	792903	140,00

# HARMONIE

## MEUBLE DE TRI À NIVEAU CONSTANT POUR VAISSELLE

Facilite le tri de tous les types de vaisselle



20 couleurs disponibles.



**+** Accessible, grâce à la zone de dépose du plateau

### ROBUSTE

Structure profilé alu anodisé

Façade en panneaux mélaminés hydrofuges (couleur à préciser dans la commande) avec cornière de protection inox

Dessus acier inox brossé épaisseur 12/10 mm

### PRÉSERVE DES TMS

Plateau pour la dépose de la vaisselle à niveau constant avec système de ressorts pour la mise à hauteur

Réglage de l'empilage automatique en enlevant des ressorts suivant le poids de la vaisselle.

1 poignée ergonomique amovible pour faciliter la préhension lors des déplacements. Tube inox diam.25 mm.

### MOBILE

4 roues avec frein Ø 75 mm à double galet

### FACILE À NETTOYER

Plateau pour la dépose de la vaisselle démontable sans outil.

Panier en fil inox, démontable sans outil pour faciliter le nettoyage

Livré avec 2 plaques signalétiques magnétiques (assiettes, bols/ramequins).

# HARMONIE

## CHARIOT À NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX

**+** Facilité de réglage du niveau constant



### Préserve des TMS

#### ROBUSTE

Conception en acier inoxydable

Poignée de manutention

Le guidage de la plateforme est assuré par des galets montés sur roulement à billes étanches

#### PRÉSERVE DES TMS

Réglage de l'empilage automatique en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.

A partir d'une charge de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure

Hauteur du plateau :

Modèle standard : h830 mm

Modèle primaire : h680 mm

#### MOBILE

4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins

# HARMONIE

## MODULES DE TRI ET DE DÉBARRASSAGE PARTICIPATIF DES PLATEAUX

Les meubles de tri participatif Matfer Bourgeat améliorent ainsi la gestion des déchets tout en réduisant les efforts du personnel et en fluidifiant la circulation des convives. Leur conception mobile et leurs différentes hauteurs (830 mm et 680 mm) permettent de répondre aux besoins spécifiques de chaque établissement (contraintes d'implantation, d'organisation).

**TABLE DE TRI POUR DÉCHETS**



**MEUBLE DE TRI POUR COUVERTS**



**MEUBLE DE TRI UNIVERSEL**



Les tables sont livrées sans les collerettes.

**MEUBLE DE TRI À NIVEAU CONSTANT POUR VAISSELLE**



**CHARIOT À NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX**



# HARMONIE

## TABLES DE TRI

NEW

Facilite le tri et optimise la gestion de la production en cuisine

**+** Pédagogique, grâce à la pesée avec affichage digital



### FACILE À NETTOYER

Dossieret inox plié monobloc.

Sans collerettes qui dépassent du plan de travail, elles sont plus propres et plus rapides à nettoyer pour le personnel de service.

Collerettes amovibles, lavables en machine et interchangeables.

Collecteurs monoblocs suspendus (pas de contact avec le sol), sans zones de rétention de déchets et lavables au jet.

### PRATIQUE

Sans rampe, les tables Harmonie facilitent grandement le tri des déchets même pour les plus petits (accès facilité grâce aux TVO excentrés)

Tables disponibles sans porte (sortie des collecteurs par l'arrière) ou avec portes (situées à l'arrière ou en façade) pour un accès simple et direct aux collecteurs. Portes en PMMA translucide.

Collecteurs monoblocs spécialement conçus pour faciliter le remplacement du sac poubelle (moins d'effort).

Système de pesée innovant (breveté), précis (précision de l'affichage +/- 10 gr) et adapté aux règles d'hygiène : pesée par suspension sur cadre inox avec 2 capteurs par TVO et rampe de guidage pour positionner les collecteurs.

Option pesée avec affichage direct écran lumineux.

Fonction de tarage, cumul de pesées et remise à zéro simple et accessible en façade. Autonomie de 40 services. Chargeur de batterie unique avec rangement intégré dans le dossieret.

Plaques signalétiques magnétiques avec ergots de positionnement pour faciliter la mise en place sur le dossieret (à commander séparément).

4 roues avec frein (en option) pour faciliter les manipulations et implantations

Disponibles sans porte ou avec portes (en façade ou à l'arrière) pour éviter que les poubelles soient à la vue des convives.



POUR PLUS D'INFORMATION CONSULTEZ NOS COMMERCIAUX.



# HARMONIE

## MEUBLE DE TRI POUR COUVERTS

Facilite le tri des couverts



**+** Accessible pour faciliter l'accès aux bacs à couverts

### ROBUSTE

Structure profilé alu anodisé

Façade et côtés en panneaux mélaminés hydrofuges (couleur à préciser dans la commande) avec cornière de protection inox

Dessus acier inox brossé épaisseur 12/10mm

1 tiroir sur glissière avec poignée

1 étagère basse pour stockage divers

### FACILE À NETTOYER

3 trous vide-couverts avec goulottes affleurantes (facilitent le passage du plateau) et amovibles pour nettoyage en machine

3 bacs en polypropylène de pré-trempage pour les couverts, équipés de brise-vague et nettoyables en machine

### MOBILE

4 roues avec frein Ø 75 mm à double galet (en option 4 pieds avec vérins réglables)

Livré avec : 3 plaques signalétiques magnétiques (couteaux, fourchettes et cuillères) et 3 bacs de pré-trempage (GN1/3 H150 mm - capacité 5 L) équipés de brise-vague

Meuble disponible sans porte (accès à l'arrière) ou avec portes translucides (à l'avant ou à l'arrière)

# HARMONIE

## MEUBLE DE TRI UNIVERSEL



**+** Propre, grâce au bac de récupération des liquides

### ROBUSTE

Structure profilé alu anodisé

Façade et côtés en panneaux mélaminés hydrofuges (couleur à préciser dans la commande) avec cornière de protection inox

Dessus acier inox brossé épaisseur 12/10 mm

### FACILE À NETTOYER

1 plateau thermoformé amovible (percé au centre)

1 bac de récupération des liquides en polypropylène, amovible sur glissières, équipé d'un brise-vague et nettoyable en machine

### MOBILE

4 roues avec frein Ø 75 mm à double galet (en option 4 pieds avec vérins réglables)

Livré avec : 1 plaque signalétique magnétique (verres) et 1 bac de récupération des liquides (GN1/3 H150 mm - capacité 5 L) équipé d'un brise-vague

Meuble disponible sans porte (ouverture à l'arrière) ou avec portes translucides (à l'avant ou à l'arrière)

# NOMAD

## CHARIOTS DE DISTRIBUTION

Chariot adapté au médico-social, préserve le goût pour apporter le meilleur service



20 couleurs disponibles.

**+** Glissières embouties pour un nettoyage facile



### SIMPLE À UTILISER

- Interface de commande à écran tactile
- Affichage permanent des températures et paramètres de fonctionnement
- Accès sécurisé aux paramètres de fonctionnement
- Chauffage des enceintes par thermo convection
- Pour les modèles avec compartiment froid : Groupe froid extractible au R290
- Passe-plat rabattable

### RÉSISTANT AUX CHOCS

- Dessus inox "anti-rayures"
- Pare-haleine et/ou plaques chauffantes (selon modèles) en verre trempé

### NETTOYAGE FACILE

- Compartiments avec glissières embouties.
- Lavage au jet des compartiments

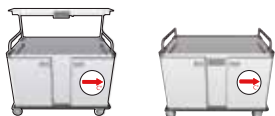
### MOBILITÉ FACILITÉE

- Roues à chape inox diam.125 mm : 2 fixes, ww2 pivotantes avec freins sur les modèles 2 x 4.
- 4 pivotantes avec freins et une 5ème roue fixe sur modèles 2 x 8.
- Roues diam.160 mm et motorisation disponibles en options.

### LIAISON CHAUDE

1 bloc neutre

1 bloc chaud ventilé



2 blocs chauds ventilés



1 bloc froid ventilé - 1 bloc chaud ventilé

### LIAISON FROIDE



1 bloc froid ventilé - 1 bloc froid ventilé + remise en température



## CHARIOTS DE TRANSPORT

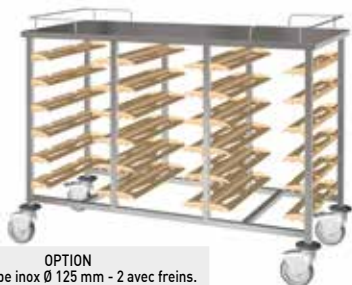


OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

### MODÈLE À GLISSIÈRES INOX - DOUBLE ENTRÉE 325 MM

Structure tube carré 2,5x2,5 cm soudé. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute de bacs, grilles. Charge maximale par niveau : 20 kg. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
880	625	970	28000	200	1	788006	1655,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

### MODÈLES 18 PLATEAUX

Conception en acier inoxydable avec structure tube carré 25 x 25 cm soudé. Glissières en polypropylène rigide avec butée de blocage intégrée pour un meilleur maintien des plateaux. Forme facilitant l'évacuation de l'eau lors du nettoyage. Dessus inox avec galerie. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenue en température des roues : -10°C à +40°C. Compatibles avec plateaux standard 46 x 36 cm, à 48 x 37 cm, GN 1/1 53 x 32,5 cm et fast food 35 x 27 cm. Option tablette rabattable : possibilité d'avoir 2 tablettes par chariot.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
sans panneaux	1337	620	1055	32000	120	1	782446	1475,00
avec panneaux gris	1337	620	1055	27500	120	1	782546	1685,00



OPTION  
Roues chape inox Ø 125 mm - 2 avec freins.

### MODÈLES 12 PLATEAUX

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
haut - beige	510	620	1700	17000	1	782406	901,00
haut - gris	510	620	1700	17000	1	782306	896,00
gris - panneaux gris	510	620	1700	23500	1	782906	1120,00

Conception à structure autoportante en acier inoxydable et polyéthylène rotomoulé. Plateau de préparation avec galerie de maintien en fil inox. Dessus inox «anti-rayures». Caissons intérieurs «traversants» à glissières monobloc et rayons compatibles lavage au jet. Poignée de manutention confortable. Accès possible des 2 côtés du chariot. 4 roues pivotantes chape inox Ø 10 cm dont 2 avec freins.



### CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER 3X6 GN 1/1

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
avec portes translucides - sans habillage	1573	613	1072	70000	90	1	788320	3770,00
avec portes translucides - avec habillage	1573	613	1072	70000	90	1	788322	3930,00

### CHARIOTS PETIT-DÉJEUNER 2X6 GN 1/1

Tablette coulissante (format GN 1/1) pour augmenter la surface de préparation.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
avec portes translucides - sans habillage	1041	613	1072	49000	60	1	788221	2605,00
avec portes translucides - avec habillage	1041	613	1072	49000	60	1	788223	2765,00

### ACCESSOIRE POUR CHARIOTS PETIT DÉJEUNER - CAPACITÉ 10 L

Accessoire pour chariot petit déjeuner Ulysse.

C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
1000	240	190	300	1325	1	788250	174,00



- Spécial verres, muni de deux poignées ouvertes pour une bonne prise en main.
- Avec séparateurs et couvercles modulables en option.
- Idéal pour le stockage ou le transport de vos verres tout en les préservant des chocs et des salissures.



BAC À VERRES

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2700	600	400	150	1	140702	18,60



BAC À VERRES

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
4000	600	400	200	1	140704	21,80



BAC À VERRES

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
4700	600	400	250	1	140705	22,50



COUVERCLE POUR BAC À VERRES

Idéal pour conserver votre vaisselle à l'abri des souillures. Permettent d'empiler les bacs pour un gain de place.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
sans charnière	600	400	140708	12,30
avec charnière	600	400	140709	12,30



SÉPARATEUR POUR VERRES

Séparateur pour bacs à verres permettant de préserver des chocs.

Type	L mm	l mm	H mm	Nbre emp.	L emp. mm	l emp. mm	Code	Prix HT
fond sans poignée	558	357	60	40	67	67	140721	12,45
dessus avec poignée	558	357	60	40	67	67	140731	12,45
fond sans poignée	558	357	60	24	85	88	140722	12,20
dessus avec poignée	558	357	60	24	85	88	140732	12,20
fond sans poignée	558	357	60	15	105	114	140723	11,80
dessus avec poignée	558	357	60	15	105	114	140733	11,80

## BACS ET CASIERS À VAISSELLE

- En polypropylène alimentaire.
- Parfaitement compatible avec les machines à entraînement central ou latéral.
- Les dessins du fond et des parois ont été conçus pour permettre une parfaite circulation des eaux de lavage, un séchage optimum et rapide.



### CASIER À VERRES 9 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Diamètre maxi du verre : 150mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	140862	40,70



### CASIER À VERRES 16 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Diamètre maxi du verre : 113mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	815016	40,70



### CASIER À VERRES 25 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Diamètre maxi du verre : 89mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	815025	40,70



### CASIER À VERRES 36 COMPARTIMENTS INCLINÉS

Diamètre maxi du verre : 73mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	815036	40,70



### CASIER À VERRES 49 COMPARTIMENTS

Diamètre maxi du verre : 63mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	815049	40,70



### EXTENSIONS COMPARTIMENTÉES

En polypropylène alimentaire. Accessoire pour casier de lavage. Permet de rajouter de la hauteur aux casiers de base pour une protection optimale. Diamètre maxi du verre : 150 mm. Assemblage sur le casier par clipsage (définitif).

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
9 verres	500	500	45	1	140872	20,20
16 verres	500	500	45	1	815516	20,20
25 verres	500	500	45	1	815525	20,20
36 verres	500	500	45	1	815536	20,20
49 verres	500	500	45	1	815549	20,20



### EXTENSION SANS COMPARTIMENT

En polypropylène alimentaire. Accessoire pour casier de lavage. Permet de rajouter de la hauteur aux casiers de base pour une protection optimale. Assemblage sur le casier par clipsage (définitif).

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	45	1	811700	16,25



### CASIER POUR COUVERTS DE TABLE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 1 x 1 cm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	812010	37,60



### CASIER DE BASE

En polypropylène alimentaire. Surface quadrillée pour circulation de l'eau et de l'air chaud pour le séchage. Fond maille 3,7 x 3,7 cm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	812037	37,60



### CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Compatible plateaux de longueur maxi 460 mm. Autres dimensions voir réf. 813011. Distance entre les «picots» : 5 cm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	811000	37,60



### CASIER OUVERT POUR GRANDS PLATEAUX

En polypropylène alimentaire. Distance entre les «picots» : 4,5 cm. Indispensable pour des plateaux d'une longueur supérieure à 46 cm. Pour 9 plateaux.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	500	100	1	813011	37,60



## GRILLE POUR CASIERS À VAISSELLE

En acier inoxydable. 1 traverse, 22 fils. Diamètre du cadre et des traverses : 7 mm. Évite le retournement des récipients pendant le lavage.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
460	460	10	1	817546	39,00



## COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE

Accessoire pour casier de lavage. Protège la vaisselle propre des souillures.

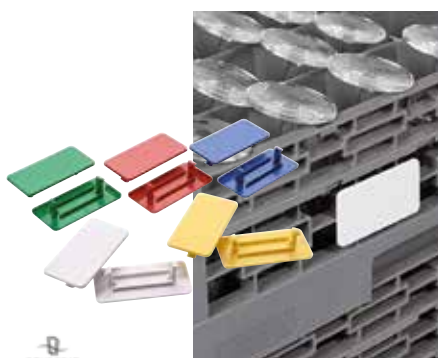
L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
510	510	30	1	816550	28,90



## GODET À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. Ce godet a été conçu pour s'adapter dans nos casiers réf. 812010 ou 812037 équipés d'une réhausse réf. 811700.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	100	135	1	817010	3,00



## SACHET DE 10 CLIPS DE COULEUR

Accessoire pour casier de lavage. Permet d'identifier rapidement le type de verres adaptés et stockés. A clipser sur 1 ou plusieurs côtés du casier.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
blanc	80	40	1	10	817015	20,95
bleu	80	40	1	10	817016	20,95
vert	80	40	1	10	817017	20,95
rouge	80	40	1	10	817018	20,95
jaune	80	40	1	10	817019	20,95



## CHARIOT POUR CASIERS

Chariot en polypropylène universel pour racks à vaisselle. Monté sur 4 roues pivotantes sans frein.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
chariot	540	540	110	1	140761	140,00
chariot + poignée	540	540	760	1	140762	247,50



## PANIER À COUVERTS

Accessoire pour casier de lavage. En polypropylène. 8 compartiments. Capacité d'environ 200 à 250 couverts.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	210	150	1	818008	24,65



## SOCLE ROULEUR POUR CASIERS À VAISSELLE

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm amovible thermoformé non porteur au centre. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenu en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
670	580	1050	1	797106	372,15



## SOCLE ROULEUR POUR CASIERS DE LAVAGE - MODÈLE RENFORCÉ

Conception en acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5x2,5 cm. Poignée de transport format tube Ø 2,5 cm. Plateau 50 x 50 cm en acier inoxydable soudé. 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenu en température des roues : -10°C à +40°C.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
761	634	1050	1	797306	346,95



## CHARIOT 7 NIVEAUX POUR CASIERS À VAISSELLE

Conception en acier inoxydable. Structure à arceaux cintrés avec renforts soudés. Glissières à champ arrondi avec butées de blocage pour éviter tout risque de chute des bacs, grilles... 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm - 2 avec freins - Tenu en température des roues : -20°C à +60°C. Compatible avec tous casiers à vaisselle 500x500mm.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
630	700	1700	1	776706	622,45



**BAC PLEIN BLANC 400X300 MM**

En polypropylène. Poignées ouvertes pour une bonne prise en main.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac	2100	400	300	220	1	140506	15,00
bac	1500	400	300	215	1	280509	24,25
couvercle	400	300	30		1	280511	11,50



**BAC PLEIN BLANC 600X400 MM**

En polypropylène. Hauteur réduite pour un encombrement moindre et possibilité d'empiler les bacs. Conçu pour la fermentation et le stockage de la pâte à pizza. Poignées pleines.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac PP	2390	600	400	120	1	510301	20,00
bac PP	3560	600	400	170	1	140526	21,70
bac PP	4420	600	400	220	1	510302	25,50
bac PP	6450	600	400	320	1	510303	29,90
bac PEHD	2000	600	400	100	1	510112	16,25
bac PP	1400	600	400	80	1	510111	16,60



**BAC PLEIN GRIS 600X400 MM**

En polypropylène. Bac gerbable plein de couleur grise, avec poignées ouvertes. Bac adapté au contact alimentaire compatible avec le stockage sur palette ou sur chariot de transport. Couvercle en option, non fourni. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées ouvertes.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac PP 36 L	3560	600	400	170	1	149099	18,95
bac PP 44 L	4420	600	400	220	1	149104	23,15
bac PP 51 L	5140	600	400	270	1	149105	25,35
couvercle PP	600	400			1	149106	10,15



**BAC AJOURÉ BVP**

En polyéthylène haute densité. Bac ajouré en BVP spécial boulangerie-pâtisserie. Spécialement conçu pour le stockage et le transport des pains, viennoiseries et pâtisseries. Structure du bac très ajourée, permettant une bonne circulation d'air.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
marron	1700	600	400	100	1	511110	10,05
jaune	2900	600	400	150	1	511115	14,45
jaune	4500	600	400	240	1	511124	25,15
jaune	6100	600	400	320	1	511132	27,80
jaune	8000	600	400	410	1	511141	33,75

**BAC PLEIN GRIS 400X300 MM**

En polypropylène. Poignées pleines.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac PP 6,4 L	640	400	300	70	1	140582	12,25
bac PP 15,9 L	1590	400	300	170	1	140585	15,50
bac PP 30 L	3000	400	300	400	1	140587	17,90
couvercle PP	400	300			1	140589	7,65



**BAC AJOURÉ GRIS 600X400 MM**

En polypropylène. Bac gerbable avec fond et côtés ajourés. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable. Poignées pleines. Compatible avec le couvercle 149106.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac PP 21 L	2140	600	400	120	1	149097	15,95
bac PP 33 L	3310	600	400	170	1	149098	17,70
bac PP 41 L	4170	600	400	220	1	149100	21,50
bac PP 64 L	6450	600	400	320	1	149094	28,40



**BAC AJOURÉ BLANC**

En polypropylène. Adapté au contact alimentaire. Bac gerbable compatible avec le stockage sur palette Europe ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Poignées pleines.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac PE 10 L	1000	400	300	100	1	140502	10,25
bac PE 45 L	450	600	400	190	1	140516	20,90

**BAC AJOURÉ BLANC 600X400 MM**

En polyéthylène. Adapté au contact alimentaire et gerbable. Bac ajouré compatible avec le stockage sur palette ou pour les manipulations sur chariots à roulettes. Fond et côtés ajourés. Poignées pleines. Compatible avec le couvercle 149106.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac PE 20 L	2000	600	400	100	1	510102	15,15
bac PP 21 L	2140	600	400	120	1	140515	19,00



**BAC À PÂTON RECTANGULAIRE**

Bac à pâte spécial fermentation en polyéthylène haute densité (PEHD) blanc. Peut recevoir un couvercle réversible : un sens hermétique pour la conservation et le stockage et un sens avec aérations pour favoriser la fermentation de la pâte. Empilable fermé avec le couvercle et emboîtable à vide. Conçu pour l'utilisation dans les échelles pâtisseries 600x400 mm.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac	1200	600	400	80	1	510535	18,30
bac	1700	600	400	110	1	510536	18,75
couvercle		600	400	30	1	510537	14,00



**MANNE PÂTISSÈRE**

En polyéthylène haute densité. Idéal pour la boulangerie-pâtisserie. Manne à fond plein et parois ajourées, de couleur grise. Hauteur intérieure : 104 mm.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2000	600	400	120	1	511002	19,50



**BAC À COUVERCLE**

En polyéthylène gris. Idéal pour la manutention ou le stockage des assiettes pour les traiteurs. Bac empilable à vide et gerbable plein avec couvercle. Couvercle muni d'un clip de sécurité. Hauteur int. 280mm. Bac pouvant contenir jusque 40 assiettes de Ø 26 5mm max.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	310	285	1	140531	41,80



**BAC GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité bicolore bleu/vert. Fond perforé, parois ajourées. Bac gerbable/emplable permet un gain de place. Hauteur emboîtable 40mm.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2700	600	400	153	1	140507	27,35
4500	600	400	244	1	140508	33,80



**BAC GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité bicolore brun/beige. Bac gerbable et emboîtable bicolore qui permet un gain de place. Bacs aux normes Europe, avec fond et parois ajourées. Hauteur d'emboîtage : 91mm.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
fond ajouré	3500	600	400	187	1	510203	29,90
fond plein perforé	4500	600	400	232	1	510205	38,00



**BAC ALLER-RETOUR GERBABLE EMBOÎTABLE**

En polyéthylène haute densité. Bac aller-retour gerbable et emboîtable bicolore. Les deux couleurs permettent de distinguer les positions emboîtées et gerbées. Gain de place.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac	3200	600	400	200	1	149103	32,50
bac	5000	600	400	300	1	510365	42,50
couvercle		600	400		1	510368	25,50



**BAC 35L HACCP ET COUVERCLE**

En polyéthylène haute densité avec couvercle. Possède un cartouche d'identification de contenu. Adapté pour une intégration efficace de la démarche HACCP grâce à leurs couleurs distinctives. Bac gerbable avec ou sans couvercle. Très résistant, rigide et possédant une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac+couvercle rouge	3500	600	400	230	1	467470	65,55
bac+couvercle bleu	3500	600	400	230	1	467471	65,55
bac + couvercle vert	3500	600	400	230	1	467472	65,55
bac + couvercle blanc	3500	600	400	230	1	467473	65,55
bac + couvercle jaune	3500	600	400	230	1	467474	65,55



**BAC 55L HACCP ET COUVERCLE**

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac + couvercle rouge	5500	600	400	330	1	467475	86,40
bac + couvercle bleu	5500	600	400	330	1	467476	86,40
bac + couvercle vert	5500	600	400	330	1	467477	86,40
bac + couvercle blanc	5500	600	400	330	1	467478	86,40
bac + couvercle jaune	5500	600	400	330	1	467479	86,40



**LOT 7 BACS AVEC COUVERCLE POUR PLATS TÉMOINS**

Bacs en polyéthylène haute densité. Couvercle en polypropylène. Spécialement conçus pour contenir vos plats témoins, dans le cadre de la démarche HACCP. Pour une bonne hygiène et qualité des plats présentés aux clients contre la protection des risques alimentaires. Étiquette intégrée permettant de faciliter l'identification des plats une fois emballés. Passe au lave-vaisselle. Cela n'altère ni leur qualité, ni l'étiquette, conçue pour résister. Dimensions intérieures 280x165 mm. 1 couleur par jour de la semaine.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
300	350	325	70	1	7	140399	105,00



**BLOC DE 2 TIROIRS POUR PLATS TÉMOINS**

En polypropylène et polystyrène. Répond aux exigences des services de contrôle en matière de traçabilité et de stockage des plats témoins. Les plats témoins doivent être conservés au minimum 5 jours, représentatifs des plats distribués et en quantité suffisante.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
bloc 2 tiroirs	395	402	140	1		140808	42,35
pochette 7 étiquettes	60	40		1	7	140811	10,15



**CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL**

En polyéthylène haute densité. Roues pivotantes avec bandage en caoutchouc, sans frein. Chape zinguée. Chariot universel pouvant accueillir tous les bacs et conteneurs alimentaires 600x400mm et 400x300mm. Très résistant et bonne durée de vie. Charge max : 300 kg.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
610	410	170	1	140524	64,20



**CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL**

En polyéthylène haute densité gris. Muni de 4 roues (Ø 100 mm) en polyamide, dont deux pourvues de frein de sécurité. Pratique et robuste car supporte une charge importante. Pour bacs 600x400mm et charge de 250kg.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
620	420	128	1	140523	104,00

**PLATEAU ROULANT 60X40CM CHARGE 500KG**

Plateau en polypropylène renforcé épaisseur 30mm, très résistant. Dessus équipé de plots antidérapants. Gerbage à vide des plateaux entre eux grâce aux empreintes pour les roues. Facilite le positionnement des bacs format pâtisseries. Roues en nylon Ø100 mm, platines inox pour une utilisation en milieu alimentaire. Forte capacité de charge. Trou pour passage de sangle et portage.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
600	400	145	1	140522	199,00

En polypropylène blanc translucide. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac transparent pour une identification immédiate du contenu. Bac avec poignées intégrées facilitant la manipulation et le transport. Bac avec angles arrondis facilitant le nettoyage. Bac gradué en litres et quarts.



CONTENEUR CARRÉ 180X180 MM

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
conteneur	200	180	180	100	1	551102	5,40
conteneur	400	180	180	190	1	551104	6,70
couvercle	180	180			1	551134	4,00



CONTENEUR CARRÉ 225X225 MM

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
conteneur	600	225	225	190	1	551106	8,45
conteneur	800	225	225	230	1	551108	11,50
couvercle	225	225			1	551136	4,10



CONTENEUR CARRÉ 285X285 MM

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
conteneur	1200	285	285	210	1	551112	13,15
conteneur	1800	285	285	320	1	551117	17,80
conteneur	2200	285	285	400	1	551122	23,60
couvercle	285	285			1	551137	4,80



BAC RECTANGULAIRE PLAT

En polyéthylène haute densité blanc. Bac alimentaire ou conteneur à ingrédient, plat et rectangulaire. Bacs empilables à vide, munis d'angles arrondis pour un nettoyage facilité.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bac 3 L	300	350	235	73	1	140377	6,70
couvercle 3L	350	235			1	140385	7,15



BAC RENFORCÉ À ROUES

Bac en polyéthylène haute densité renforcé blanc. Equipé de 2 roues fixes et de 2 roues pivotantes avec frein. Roues et visserie en acier inoxydable. Le litrage indiqué correspond au bac rempli à ras bord.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100 l	10000	690	535	610	1	140450	581,00
310 l	31000	1040	800	730	1	140452	775,00
vanne de vidange	210	95	125		1	140455	241,00



BAC RECTANGULAIRE CREUX

En polyéthylène haute densité blanc. Bac empilable à vide pour un gain de place. Avec grille d'égouttage en option.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1300	500	340	110	1	140415	12,45
1000	400	300	100	1	140417	10,65



CHARIOT À INGRÉDIENTS

En polyéthylène épais blanc. Couvercle en PET transparent pour une bonne visibilité. Roues larges et pivotantes pour un déplacement aisé. Pratique car se glisse aisément sous les plans de travail. Surface lisse, coins arrondis : facile à nettoyer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8900	610	470	672	1	510512	424,00



SEAU CARRÉ

En polypropylène blanc. Avec couvercle fixe basculant et anse moulée pour une grande facilité de transport et de manipulation. Idéal pour conserver les ingrédients à l'abri de l'humidité, poussière et autres salissures. Couvercle coiffant simple non clipsé.

C cl	L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1400	310	330	1	510515	20,25



CONTENEUR CYLINDRIQUE AVEC COUVERCLE

En polypropylène. Empilable à vide et gerbable à plein. Bac avec poignées intégrées, facilitant la manipulation et le transport.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
4500	420	480	1	140485	60,70



CONTENEUR BRUTE® ROND

En polyéthylène. Résiste aux chocs, cabossages et rayures. Bord renforcé robuste et durable. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

Type	C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
conteneur	7570	495	580	1	510516	86,00
couvercle	505	32		1	510517	18,65
socte roulant	464	168		1	510518	108,00
ensemble complet	7570	495	750	1	510520	189,00



PACKPAL PALETTE

En polyéthylène haute densité, coloris brun. Palette de stockage Packpal munie de 9 plots. Peut être utilisée comme support de stockage au sol en chambre froide/congélateur/laboratoire. Avec plancher supérieur ajouré muni d'un rebord. Charge statique : 1,5 tonne. Charge dynamique : 650kg.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1200	800	147	1	532101	63,50



**DIABLE REPLIABLE ALUMINIUM**

Ultra léger. Finitions soignées. Résistance aux basses températures. Grande bavette 490x320mm adaptée au transport de charges volumineuses. Tablier renforcé. Robustesse des composants. Poignée ergonomique en caoutchouc, recourbée vers l'arrière pour une meilleure prise en main. Roues à bandage TPR, non tachantes, équipées de roulement à billes. Dimensions hors-tout replié : 488 x 64 x 790mm. Livré avec tendeur élastique de 2,20 m pour le maintien de la charge. Ultra pratique pour les fourgonnettes de livraison.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
490	320	1090	1	149201	228,00



**DIABLE MÉCANO-SOUDÉ**

Châssis mécano-soudé en tube inox d'épaisseur 15/10e. Finition inox brossé. Roues et roulements adaptés à une utilisation en milieu alimentaire : roues corps polyamide, bandage caoutchouc gris non tachant, moyeux à roulement lisse. Poignées à garde en PVC. Tablier incurvé adapté à la manutention de charges planes ou cylindriques.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
610	380	1170	1	149202	622,00



**CHARIOT À POIGNÉE**

En polyéthylène. Chariot à poignée très résistant, indéformable et ne craint pas la rouille. Plateau du chariot large et stable, poignée avec 3 positions (inclinée, droite ou pliée). 4 roues larges pour une meilleure stabilité. Roues spéciales anti-traces. 2 roues lisses, 2 pivotantes. Plateau spécial antidérapant peut servir de socle à roulettes lorsque la poignée est repliée. Charge utile : 180 kg.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
825	520	1	140517	372,00



**CHARIOT À POIGNÉE**

Plateau du chariot en acier embouti et renforcé. Chariot à poignée avec 4 roulettes à bandage en caoutchouc noir. Roues à moyeu lisse. Dossier rabattable pour un encombrement réduit lors du stockage. Tapis du chariot antidérapant pour une meilleure stabilité lors du transport. Pare-chocs de sécurité autour du tapis. 2 roues fixes et 2 roues pivotantes, Ø 100 mm. Dimensions utiles : 615x470 mm. Charge utile : 150 kg.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
740	480	810	1	149086	101,00



**PRESTAR CHARIOT À POIGNÉE RABATTABLE**

Chariot très maniable et silencieux. Poignée hauteur 910mm pour une préhension plus ergonomique afin de pousser en position du dos vertical. Roues : 2 fixes + 2 pivotantes, silencieuses, non marquantes, très résistantes avec une structure en nylon et bandage caoutchouc montées sur double roulement à billes étanches. Effort au démarrage réduit grâce à une fluidité de roulage incomparable. Dossier équipé d'un système anti-pincement. Adapté à une utilisation en milieu humide ou en extérieur. Plateau antidérapant en polypropylène avec 5 capuchons en caoutchouc de maintien. Visserie traitée anti-oxydation.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
740	455	910	1	149087	269,00
915	600	990	1	149088	459,00

**CHARIOT À PLATE-FORME - MODÈLE À CLAIRE-VOIE**

Chassis profil carré 4x4 cm. Poignée en tube inox 2,5x2,5 cm. 4 roues chapes inox à platine Ø 16 cm - 2 avec freins.

L mm	l mm	H mm	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
1025	600	1050	400	1	798306	937,00

**ACCESSOIRE SOCLES ROULEURS**

Accessoire pour chariot à plate-forme.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1007	607	12	1	798406	151,00

**CHARIOT À PLATE-FORME - MODÈLE DESSUS PLEIN**

Chassis profil carré 4x4 cm. Poignée en tube inox 2,5x2,5 cm. 4 roues chapes inox à platine Ø 16 cm dont 2 avec freins.

L mm	l mm	H mm	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
1025	600	1050	400	1	798506	1095,00

Structure table renforcée. Système de centrage des poubelles pour une rotation rapide plein/vide. Butée de blocage des poubelles pour centrage sous collerette. Réceptacle poubelle amovibles pour newtoyage au lave-vaisselle. Tables livrées avec chariots porte-sac sans couvercle. Table vendue sans les collerettes, à commander séparément. Modèles avec rampe : rampe repose plateaux en tube en acier inoxydable. Profondeur de la rampe 24,2 cm. Montage possible des 2 côtés selon l'utilisation (centrale ou adossée). Hauteur des rampes : 83 cm pour une hauteur de table standard, 68 cm pour une hauteur rabaissée. Modèles avec rampe : livrées avec étiquettes de tri sélectif + supports. Modèles avec panneaux : habillage sur trois côtés par des panneaux en polystyrène épaisseur 0,4 cm. Tables équipées soit : de pieds avec vérins réglables (+/- 1 cm) avec patins antidérapants. - soit de 4 roues matériau composite diam.12,5 cm, 2 avec freins (tenue en température des roues : -10°C à +40°C).



MODÈLES HAUTEUR PRIMAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans rampe sans panneaux	1030	600	700	29000	1	859002	1360,00
avec rampe sans panneaux	1030	850	700	32000	1	859022	1425,00



MODÈLES HAUTEUR PRIMAIRE

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans rampe sans panneaux	1500	600	700	41000	1	859003	1910,00
avec rampe sans panneaux	1500	850	700	44000	1	859023	2000,00
avec rampe avec panneaux	1500	850	700	44000	1	859103	2645,00

MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans rampe - sans panneau - avec pieds	1030	600	850	29000	1	858002	1585,00
avec rampe - sans panneau - avec pieds	1030	850	850	32000	1	858022	1660,00
avec rampe - sans panneau - avec roues	1060	865	850	32000	1	858032	1675,00



MODÈLES HAUTEUR STANDARD

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans rampe sans panneaux	1500	600	850	41000	1	858003	2125,00
avec rampe sans panneaux	1500	850	850	44000	1	858023	2210,00
avec rampe avec panneaux	1500	850	850	44000	1	858103	3260,00
avec rampe sans panneaux	1530	865	850	44000	1	858033	2235,00
avec rampe avec panneaux	1530	865	850	44000	1	858113	3280,00

Accessoire pour tables de pré-tri ou tables de tri standards.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
Chariot porte-sac - sans couvercle - H 83 cm	462	334	759	3680	1	858006	313,00
Chariot porte-sac - sans couvercle - H 68 cm	462	334	605	3700	1	859006	294,00



CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE «PÉLICAN»

Structure en tube inox Ø 2 cm. Fond inox, porte en ABS et couvercle en polypropylène alimentaire. Ouverture du sac par pédale. Fixation du sac facile et rapide avec sécurisation du maintien par 4 pinces sur couvercles (conforme aux règles de l'HACCP). Roulettes diam. 12,5 cm et poignée de préhension.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans habillage	512	484	900	5600	1	857940	480,00
avec habillage	512	484	900	9800	1	857941	644,00



# CHARIOTS D'ÉVACUATION DES DÉCHETS

Chariot ergonomique pour lutter contre les TMS



### ERGONOMIE

Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 mm (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée)  
Zone de dépose des sacs à 295 mm du sol

### SOLIDITÉ

Conception en acier inoxydable  
Structure en tube carré inox 25x25 mm  
Fond décaissé en tôle pleine pour récupération des jus

### SÉCURITÉ

Ridelle de maintien sur les 4 côtés  
2 traverses sur les hauteurs des portillons

### MOBILITÉ

4 roues pivotantes chape inox diam.150 mm dont 2 avec freins



## Préserve des TMS

> La zone de dépose des sacs est située à 295mm du sol. Lors des manipulations des sacs, l'opérateur peut aisément passer ses pieds sous la ridelle rabattue (espace entre la ridelle et le sol de 175mm avec un dépassement de 62mm) et faciliter ainsi ses postures.



> La poignée ergonomique facilite la préhension à différentes hauteurs (entre 91 et 112 cm) pour s'adapter à toutes les tailles d'opérateurs. Le tube de diamètre 25mm répond aux normes d'ergonomie en vigueur et favorise le confort des poignets.



## Plus de sécurité

> Les opérations de chargement/déchargement sont parfaitement sécurisées avec les ridelles rabattables latérales.



## Mobilité

> Grâce aux 4 roues pivotantes, le chariot de transport de sacs-poubelle Bourgeat, même chargé, est facile à déplacer aussi bien en intérieur qu'à l'extérieur.  
> Ses dimensions réduites (650 mm de largeur) permettent de le faire circuler dans les espaces les plus exigus.



### CHARIOT D'ÉVACUATION DE SACS-POUBELLE - PETIT MODÈLE

Conception en acier inoxydable. Structure en tube carré inox 25x25 mm. Fond décaissé en tôle pleine pour récupération des jus. Ridelle de maintien sur les 4 côtés. 2 traverses sur les hauteurs des portillons. Poignée de manutention ergonomique en tube diam.25 mm (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée). 4 roues pivotantes chape inox diam.150 mm dont 2 avec freins. Zone de dépose des sacs à 295 mm du sol. Capacité : 2 poubelles cylindriques diam.55 cm ou sacs de 110 L en vrac.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
950	675	1120	16000	120	1	859710	960,31
1370	675	1120	22000	120	1	859720	1065,00



Conception en acier inoxydable. Pré-réglage des cycles de RET étudiés pour une totale conformité à la législation en vigueur. En série : 2 cycles de RET 140°C et 165°C (frites), 1 cycle de maintien à 80°C (automatique), oua. Rapidité de préchauffage et optimisation des cycles de RET (économie d'énergie). Isolation par laine de roche (60 mm). Tableau de commande en verre trempé à touches sensibles. Poignée ergonomique de fermeture. Certification NF Hygiène Alimentaire. Marquage CE - Ces fours sont conformes aux normes NF EN 60335-1 et EN 60335-2-49.



**FOURS À CHARIOTS**

Parois intérieures lisses faciles à nettoyer. Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité intégré. Prévoir le raccordement au réseau d'eau. Les fours sont livrés avec une poignée «froide» amovible Réf 896000 pour chariots. Les fours «Trans'therm» à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément).

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
795	1045	1430	105000	75	1	891220	8515,00



**FOURS SUR PIEDS**

Parois à glissières embouties «monobloc» - Espace entre les glissières 81 mm. Arrêt automatique des turbines à l'ouverture de porte. Thermostat de sécurité intégré. Les fours 5 GN 1/2, 5 GN 1/1 et 7 GN 1/1 doivent obligatoirement être installés sur un piétement bas ou haut - vendu séparément. Prévoir le raccordement au réseau d'eau (modèle avec humidification uniquement). Certification NF Hygiène Alimentaire.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
682	720	1430	80000	40	1	892210	6475,00



**FOURS À CHARIOTS**

Parois intérieures lisses faciles à nettoyer. Thermostat de sécurité intégré. Prévoir le raccordement au réseau d'eau. Les fours sont livrés avec une poignée «froide» amovible Réf 896000 pour chariots. Les fours «Trans'therm» à chariots sont livrés sans chariot de chargement (vendus séparément). Certification NF Hygiène Alimentaire.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
795	720	1984	110000	75	1	891221	9450,00

# SATELLITE 4G

ARMOIRES DE MAINTIEN ET DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Armoires de maintien et de remise en température - porte inox ou vitrée - avec ou sans humidification



**+** Polyvalente et sûre avec ses programmes présélectionnés

### SIMPLE À UTILISER

Tableau de commande tactile en façade sur la porte  
Portes avec fermeture à clé - Ouverture à 180° avec points de maintien de position  
Réservoir d'eau amovible de capacité 4 litres  
Bac de récupération des condensats amovible (capacité 2 litres)  
Cordon de branchement spiralé avec prise surmoulée et prise de maintien sur l'arrière de l'armoire

### POLYVALENTE ET SÛRE

Système de chauffe ventilée homogène (1°C de gradient maximum). Pré chauffage rapide (montée de 20°C à 85°C en 7mn)

Traçabilité des informations : courbes de températures, coupures électriques, alarmes

Démarrage différé programmable pour réduction des consommations électriques

Pour les modèles avec humidification :

4 programmes présélectionnés d'optimisation des couples température/humidification selon les typologies de recettes ; un mode Chef pour réglages spécifiques : température réglable de 40°C à 85°C, humidification réglable de 0% à 100%

Pour les modèles sans humidification :

2 programmes présélectionnés, un mode Chef pour réglages spécifiques : température réglable de 40°C à 85°C

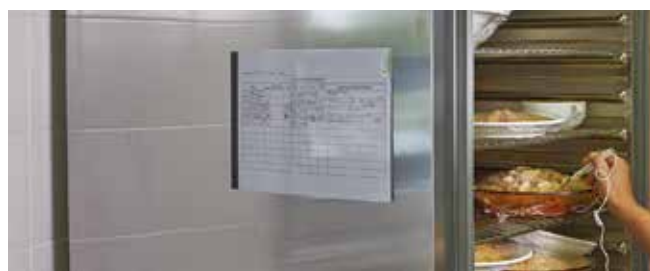
### FACILE À NETTOYER

Parois à glissières embouties "monobloc" - Espace entre les glissières 71 mm

### FACILE À DÉPLACER

Poignées latérales de préhension

4 roues pivotantes dont 2 avec freins (diamètres 160 mm, 125 mm et 80 mm selon les modèles, toutes à chape inox)



### ACCESSOIRES POUR ARMOIRES SATELLITE 4G

Pochette magnétique au format A4 pour afficher les documents de traçabilité.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
297	210	297	30	1	844005	52,25



# sherpa

## CONTENEURS ISOTHERMES

+ Spécial traiteurs et pâtisseries



### EMPILABILITÉ

Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage.

### GLISSIÈRES

Certification NF Hygiène alimentaire, glissières monobloc sans zone de rétention d'eau.

### FERMETURE

Fermeture rapide grâce au grand loqueteau, étanchéité assurée par joint silicone amovible.



### Solidité

- > Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés.
- > Patins anti-usure sur le dessous.



### Performance

- > Isolation efficace par mousse sans CFC.
- > Fermetures parfaitement étanches,
- > Parfaite circulation de l'air dans les enceintes,
- > Utilisation en température de -30°C à +85°C.



### Ergonomie

- > Poignées encastrées ergonomiques.



### Hygiène

- > Lavage au jet haute pression, porte facilement amovible.
- > Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière.
- > Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleue (liaison froide).



Nos conteneurs isothermes sont conformes à la norme NF EN 12571 et aux législations en vigueur.

Ils peuvent servir au transport des aliments chauds ou froids sur une distance inférieure à 80 kilomètres, sans rupture de charge.

sherpa



Conception en polyéthylène alimentaire. Isolation efficace par mousse sans CFC. Intérieur avec glissières monobloc, sans zone de rétention d'eau - Glissières au pas de 36 mm. Poignées encastrées ergonomiques. Grand loqueteau de fermeture rapide 1 main. Coins et bords renforcés - Côtés et dessus rigidifiés. Patins anti-usure sur le dessous. Formes étudiées pour un bon calage lors de l'empilage. Utilisation en température de -30°C à +85°C. Porte, loqueteaux facilement démontables sans outil. Porte sans charnière. Fermetures parfaitement étanches. Parfaite circulation de l'air dans les enceintes. Livré avec un jeu d'étiquettes : rouge (liaison chaude) bleu (liaison froide). Compatibles avec le lavage au jet haute pression. Certifié NF Hygiène Alimentaire.

POSSIBILITÉS DE CHARGEMENT

Bacs GN 1/1	inox / PC	F2	F3 / FC3	F4 / FC4
Prof. 65mm	inox / PC	3	4	6
Prof. 100 mm	inox / PC	2	3	4
Prof. 150 mm	inox / PC	1 + 1 H 65	2	2 + 1 H 100
Prof. 200 mm	inox / PC	1	1 + 1 H 100	2



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE - 9 NIVEAUX - NEUTRE - 63 L

C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
6300	478	683	534	14000	1	821901	666,00



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE - 6 NIVEAUX - NEUTRE - 44 L

C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
4400	478	695	378	11000	1	821801	487,00



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE - 12 NIVEAUX - NEUTRE - 82 L

C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
8200	478	683	640	17000	1	822101	860,00



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE - 9 NIVEAUX - CHAUFFANT - 63 L

Conteneurs chauffants : IMPÉRATIF : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique. Câble de branchement de 200 cm.

C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	Puiss. mat. élec.	Volts	U.V.	Code	Prix HT
6300	478	709	534	18000	300	230	1	822000	1546,00



MODÈLES GN À OUVERTURE FRONTALE - 12 NIVEAUX - CHAUFFANT - 83 L

Conteneurs chauffants : IMPÉRATIF : utiliser des couvercles sur les bacs afin d'empêcher le dégagement de vapeur et matières grasses pouvant nuire au fonctionnement électrique. Ne pas gerber le modèle FC4. Câble de branchement de 200 cm.

C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	Puiss. mat. élec.	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
8200	478	709	640	21000	300	230	50/60	1	822500	1620,00



SOCLE ROULEUR

Structure rotomoulée rigide avec butées de calage sur pourtour. Trous d'évacuation des eaux de lavage. 4 roues chape inox Ø 12,5 cm 2 avec freins. Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
sans poignée	717	496	242	9000	120	1	797706	473,00
avec poignée	958	496	1046	11000	120	1	798006	455,00



MODÈLES POUR LIQUIDES 10 L - AVEC ROBINET

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans robinet	1000	284	490	430	8000	1	825010	588,00
avec robinet	1000	284	490	430	8000	1	825210	706,00
sans robinet	1700	316	604	437	10000	1	825017	833,00
avec robinet	1700	316	604	437	10000	1	825217	951,00



MODÈLES POUR LIQUIDES 5 L - AVEC ROBINET

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
sans robinet	500	271	440	370	6000	1	825005	485,00
avec robinet	500	271	440	370	6000	1	825205	603,00



ACCESSOIRES POUR SHERPA

4 roues composite chape inox. Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
717	496	160	3110	1	822751	251,00



ACCESSOIRES POUR SHERPA

Accessoire pour conteneur isotherme Sherpa.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
110	70	70	300	1	822850	119,00



PLAQUE EUTECTIQUE

En polyéthylène. Pour une utilisation optimale des plaques eutectiques, il est important de les congeler pendant 24h en position horizontale, aux températures minimum suivantes : 826001 / 826004 : -18°C / -20°C - 826003 : -10°C / -12°C - 826005 : -28°C / -30°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/3 -10° C	325	176	30	1565	1	826001	40,50
GN 1/1 -3° C	530	325	30	4290	1	826003	79,10



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
GN 1/1 -10° C	530	325	30	4540	1	826004	79,15
GN 1/1 -21° C	530	325	30	4590	1	826005	85,70

Le polypropylène est expansé avec du CO2, sans CFC et HCFC, et ne présente pas d'agents d'expansion résiduels. Conçu pour protéger les aliments des sollicitations thermiques. Chute thermique de 1,5°C par heure en moyenne.



CONTENEUR ISOTHERME TRAITEUR CHAUFFANT

Format adapté aux plateaux, plaques et grilles à pâtisserie format 600x400 mm. Il peut être fermé ou ouvert même lorsqu'il est empilé. Ouverture frontale facile avec porte entièrement amovible. Conteneur léger facile à manipuler. Conforme à la norme UNI EN 12572. Conforme à la démarche HACCP. Recyclable à 100%. Comprend 9 niveaux espacés de 50mm.



Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
60x40	12800		600	630	50	220-240	50	1	822510	1184,00
GN1/1		650	500	610	50	220-240	50	1	822508	1204,00



POLIBOX

Format adapté aux bacs, plateaux, plaques et grilles format GN 1/1. Il peut être fermé ou ouvert même lorsqu'il est empilé. Ouverture frontale facile avec porte entièrement amovible. Conteneur léger facile à manipuler. Conforme à la norme UNI EN 12572. Conforme à la démarche HACCP. Recyclable à 100%. Comprend 12 niveaux espacés de 35mm soit 5 bacs GN P65 mm ou 4 bacs P100 mm.



Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
60x40	1281	720	400	630	50	1	406847	395,00
GN 1/1	8300	650	330	480	50	1	822507	332,00

CONTENEUR ISOTHERME À CHARGEMENT PAR LE DESSUS

Ouverture sur le dessus. Conforme à la norme UNI EN 12571. Recyclable à 100%.



Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
60x40	685	425	310	1	406902	98,00
GN 1/1	600	400	340	1	822505	71,00



POLLIBOX

Système d'ouverture easy open. Compatible avec rafraîchisseur 826001.

C cl	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
31	415	320	400	727	1	822509	99,00

SOCLE ROULEUR POUR CONTENEUR PPE 60X40CM

Type	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
GN1/1	520	140	1	407375	290,00

189

**LE MOBILIER**





### ETAGÈRES MURALES MODULABLES

Possibilité d'installation sur les murs comportant des descentes de gaines électriques, de tuyaux, des tableaux électriques. Optimisation de tous les murs en cuisine. Formes étudiées pour faciliter l'écoulement de l'eau après nettoyage : montants pliés et ouverts. Montage solide par boulonnage (visserie inox fournie). ATTENTION: La visserie et les chevilles de fixation au mur non fournies sont à dimensionner en fonction de la nature des murs.



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
Etagère	800	470	1000	12695	50	1	845618	470,90
Etagère	1200	470	1000	16200	50	1	845622	535,90
Montant à crémaillère	35	20	1000	1050		1	845635	37,45
niveau 80 cm	470	470	30	3740	50	1	845630	105,00
niveau 120 cm	470	470	30	5630	50	1	845631	145,00
console	400	35	90	515		1	845637	48,20



### ETAGÈRE MURALE

Epaisseur 1,2 mm - Visserie inox fournie pour la fixation murale.



Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
Etagère	1000	375	165	4765		1	845110	206,00
Etagère	1600	375	165	7295		1	845116	253,00
Echelle de mise en place	383	555	448	500	40	1	845015	624,00



### ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES

En acier inoxydable. Idéal pour stocker bouteilles. Dimensions utiles de stockage : 640 x 95 mm. Visserie inox fournie pour la fixation murale. Facile d'entretien.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
650	105	110	1970	1	846007	78,10



### BARRE PORTE-FICHES À RESSORT

En acier inoxydable. A ressorts pour un bon maintien des fiches. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Capacité 8 fiches.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
8 fiches	625	100	1	160599	47,70



### ETAGÈRE MURALE POUR USTENSILES

Particulièrement adaptée pour le stockage des ustensiles de cuisson en restauration commerciale, cette étagère «multi-usages» s'intègre facilement par son design et offre une grande capacité de stockage pour un encombrement réduit. Conception en acier inoxydable. Nettoyage facile : pas de zones de rétention. Fixation murale facile et rapide. NB : la fixation murale (visserie non fournie) devra être effectuée avec des chevilles adaptées à la nature des murs et de préférence avec des vis inoxydables. Pour le stockage efficace et pratique en cuisine de batteries de cuisine, poêles, ustensiles etc.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
80 cm	800	400	300	6000	50	1	845608	255,00
120 cm	1200	400	300	8000	50	1	845612	311,00



### ETAGÈRE MURALE

En acier inoxydable. Profondeur échelle pliée : 50 mm. 10 niveaux espacés de 90 mm. Charge maxi par niveau : 10 kg. Verrouillage des bras dans les 2 positions ouvert / fermé. Compatible plaques ou grilles 600 x 400 et GN 1/1. Visserie inox fournie pour la fixation murale.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
pour grilles	455	380	997	9700	1	845010	350,00



### TRINGLE À CROCHETS

En acier inoxydable monobloc. Idéal pour ustensiles à crochets et à trous de suspensions (louches, écumoirs, casseroles...). Ustensiles bien rangés pour une organisation optimisée. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer. Fixation par vis inox non fournies, à adapter en fonction du support.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
5 crochets	500	1	719105	25,15
8 crochets	1000	1	719110	39,50



### TARIFOLD 5 POCHETTES ADHÉSIVES

En PVC lavable. Pochettes adhésives, repositionnables. Fermeture par aimant. Idéal pour protéger les documents à afficher. Très résistant et bonne durée de vie. Facile d'entretien et à nettoyer.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
format A4	340	255	1	5	019028	30,30





**KITS ÉTAGÈRES**

Montage facile : sans aucun outil, par simple emboîtement. Ce kit permet de monter une étagère profonde 42,5 cm avec clayettes en plastique, 4 niveaux espacés de 480 mm. Dimensions du carton : 1 980 x 660 x 110 mm - Poids : 20 kg. Facilité de nettoyage. Charge maximale : 30 kg par clayette soit 90 kg par niveau.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
profondeur 42,5 cm	1020	425	1730	1	893002	411,00
profondeur 42,5 cm	985	425	1730	1	893302	326,00



**ETAGÈRES MOBILES EN INOX L1425**

Facile et solide : assemblage par visserie inox. Charge maximale : 30 kg par clayette et 300 kg à répartir sur l'étagère. Longévité des matériaux (inoxydables) en utilisation CHR. Parfaite rigidité de la structure (profil inox carré 2,5 x 2,5 cm). 4 roues composite Ø 12,5 cm - 2 avec freins. Tenue en température des clayettes : -20°C à +60°C.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Charge max.	U.V.	Code	Prix HT
profondeur 61 cm - 110 cm	1100	610	1865	28600	300	1	819601	1120,00
profondeur 61 cm - 142,5 cm	1425	610	1865	35000	300	1	819801	1215,00
profondeur 43,5 cm - 142,5 cm	1425	435	1865	29000	300	1	819803	1150,00



Tout employeur éligible à l'Agefiph ayant embauché une personne handicapée peut bénéficier d'une aide financière pour permettre l'adaptation du poste de travail. Le montant est déterminé en fonction de la nature et du contenu du projet. Nos équipements THV option PMR peuvent être éligibles à cette aide, n'hésitez pas à monter un dossier auprès de l'Agefiph (renseignements sur demande).



**LES TABLES AJUSTABLES**

Table tout inox AISI 304L. Dessus rayonné. Plage de hauteur réglable de 700mm à 11000mm. Gestion de la montée et de la descente avec un bouton poussoir. Se branche sur le secteur (mono 230V-50 ou 60 Hz). Option anti-écrasement pour la gamme PMR.

L mm	l mm	Poids g	U.V.
1200	700	60000	1
1400	700	64000	1
1600	700	71000	1
1800	700	77000	1
2000	700	83000	1



**turnfix** NOUVEAU SYSTÈME  
Encore plus facile  
Encore plus rapide  
Encore plus robuste

Montage rapide et sécurisé sans outil (système breveté)

1 Emboîtez 2 Tournez 3 C'est fixé!



**LES TABLES RAYONNÉES**

Table tout inox AISI 304L (18.10). Epaisseur 15/10 sans pièce rapportée pour une hygiène totale. Dessus incliné des dossierers de plan de travail pour supprimer les stagnations liquides, responsables des moisissures de joint. Livrée démontée. Arrière non fermé. Coins pliés.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
Table à dossieret + étagère basse (roues en option)	1200	700	900	44400	1	280520
Table à dossieret + étagère basse (roues en option)	1500	700	900	53500	1	280521
Table à dossieret + étagère basse (roues en option)	1800	700	900	62500	1	280522
Table centrale + étagère basse + roulettes	1200	700	900	44600	1	280523
Table centrale + étagère basse + roulettes	1500	700	900	54100	1	280524
Table centrale + étagère basse + roulettes	1800	700	900	62800	1	280525
Table centrale	1200	700	900	36300	1	280517
Table centrale	1500	700	900	43600	1	280518
Table centrale	1800	700	900	50000	1	280519

Roulettes pivotantes ø125 mm en polyamide, 2 avec freins.



**LES TABLES BORDS DROITS**

Livrée démontée. Arrière non fermé. Coins pliés.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
Table à dossieret + étagère basse	1200	700	900	45700	1	280542
Tables à dossieret + étagère basse	1500	700	900	54800	1	280543
Table à dossieret + étagère basse	1800	700	900	63800	1	280544
Table centrale + étagère basse	1200	700	900	45900	1	280545
Table centrale + étagère basse	1500	700	900	55400	1	280546
Table centrale + étagère basse	1800	700	900	64200	1	280547
Table centrale (roues en option)	1200	700	900	37800	1	280539
Table centrale (roues en option)	1500	700	900	45000	1	280540
Table centrale (roues en option)	1800	700	900	50000	1	280541





**ARMOIRES DE RANGEMENTS**

Inox AISI 304 L. Toit en pente. 1 cloison et 3 étagères dont 2 réglables. Pieds ø 40 x h 155 mm réglable de 70 mm. Charge maxi 50 kg par étagère.

Type	Finition	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
Portes coulissantes	Pieds non montés	1000	600	1935	65000	1	280536
Portes coulissantes	Pieds montés	1400	600	1935	75000	1	280532
2 portes battantes*	Pieds non montés	1000	475	1935	74000	1	191612

\*Serrures et poignées.



**MEUBLES BAS**

Dessus inox AISI 304 L. Epaisseur 15/10 renforcée par un panneau colle en mélamine hydrofuge de 19 mm. Étagère réglable. Poignées intégrées. Portes coulissantes avec serrure. Pieds ø 40 x h 155 mm réglable de 70 mm.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
Sans dossieret	1000	700	900	69000	1	280529
Sans dossieret	1200	700	900	77000	1	280530
Sans dossieret	1500	700	900	89000	1	280531
Avec dossieret	1400	700	900	82000	1	192212



**ARMOIRES À PRODUITS D'ENTRETIEN**

Inox AISI 304 L. Toit en pente. 2 portes battantes. 1 cloison verticale. Pieds ø 40 x h 155 mm réglable de 70 mm. Serrures et poignées. Charge maxi 50 kg par étagère.

Type	Finition	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
1 cloison verticale et 3 étagères dont 1 réglable	Pieds non montés	600	475	1935	52000	1	280533
1 cloison et 3 étagères dont 1 réglable	Pieds non montés	1000	475	1935	75000	1	280534



**MEUBLES MURAUX**

Inox AISI 304 L. Portes coulissante suspendue sans rail. Étagère réglable. Dessus incliné 15%. Finition en plis écrasé et coins soudés. Livré monté avec serrure. Charge maxi 50 kg par étagère.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
1000	407	710	37000	1	280526
1200	407	710	42000	1	280527
1500	407	710	47000	1	280528



**PLONGES**

Inox AISI 304 L. Cuve de 500 x 500 mm. Verrins ABS réglables ø 30 mm. Livré avec bonde, tube subverse simple et syphon plastique. Option étagère basse sous la cuve.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
1 cuve égouttoire à droite	1200	700	900	36000	1	285521
1 cuve égouttoire à gauche	1200	700	900	36000	1	285522
2 cuve égouttoire à droite	1600	700	900	54000	1	285531
1 cuve égouttoire à gauche	1600	700	900	54000	1	285532



**RÉCUPAIN DE PAIN**

Inox AISI 304 L. 4 roulettes double galet dont 2 avec frein. Bac gastro coulissant pour récupérer les miettes. Bac plexiglass 3mm rayonne haute résistance amovible et crochetable sur dossier inox. Capacité 60 litres. Bande autocollante de couleur pour mesurer les niveaux acceptables et critique. Idéal pour lutter contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les consommateurs à la gestion des déchets. Résiste aux chocs. Nettoyage facile.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
592	447	945	44000	1	192926



CM contremarque  
NI REPRIS, NI ÉCHANGÉ  
COMMANDE SPECIALE  
DÉLAI FOURNISSEUR  
NON CONTRACTUEL

**PUPITRE**

Inox AISI 304 L. Couvercle avec serrure.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
Mural	520	520	165	6000	1	282573
Sur pieds	520	520	1150	12000	1	284251



**TABLE MULTI SERVICES**

Inox AISI 304 L. Idéal pour trancheurs, coupe pain, coupe légumes. Etagère basse réglable avec roulette. Roulettes ø 50 mm zinguées dont 2 avec freins. Livré démontée.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
663	538	850	16000	1	280535



**ROBINETS POUR PLONGE**

Inox AISI 304 L. Fixation sur table et equerre murale. Mélangeur 1/4 de tour avec clapet anti retour (EN 13959). Tête de douche en inox intérieure selon les normes CE-ROHA-ACS. Débit 17l/mn pour une pression de 3/4 bars. Manettes ergonomique avec tête céramique haute qualité.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code
Douche avec robinet de puisage à bec orientable	250	250	1200	1	252853

Inox. Fixation sur table. Mélangeur 1/4 de tour avec clapet anti retour (EN 13959). Col de cygne pivotant.


Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code
Robinet 1/4 de tour	300	300	300	1	190369

# 195

## L'HYGÈNE ET L'ENTRETIEN







Les toques de cette page sont configurables.  
Scannez le QR Code





### CALOT PAPIER BLANC

Confortable et absorbant. Fond aéré.

H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
225	1	1000	716711	76,10
225	1	100	760206	8,40



### CHEF

Qualité, légèreté confort, et élégance, 30 plis. Très absorbante sans irriter votre peau.

Type	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
sans coiffe	180	1	10	760321	29,00
sans coiffe	225	1	10	760331	32,00



### CALOT PAPIER

Confortable et absorbant. Fond aéré.

Type	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
liseré rouge	1	1000	716712	76,10
liseré bleu	1	1000	716713	76,10
liseré rouge	1	100	760209	8,40
liseré bleu	1	100	760208	8,40



### DISTRIBUTEUR MURAL DE CALOTS

En acier inoxydable. Très résistant et solide. Se fixe rapidement et simplement à portée de main. Facilement rechargeable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
290	95	132	1	856100	40,25



### CHARLOTTE

Non-tissé. Idéal car léger et confortable. Très résistant. Idéal car entoure parfaitement la tête.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
500	500	1	2000	20 x 100	799931	97,90
500	500	1	100		717719	4,40
500	440	1	1000	4 x 250	716729	44,75



### DISTRIBUTEUR MURAL DE CHARLOTTES

En acier inoxydable. Très résistant et solide. Facilement rechargeable. Se fixe rapidement et simplement à portée de main. Compatible avec les charlottes 716729.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
210	210	210	1	856120	60,65



### GANT NITRILE NOIR

Elastique et étanche. Permet de garder une grande agilité de mouvement. Véritablement résistant et non poudré. Idéal pour la manutention, préparation et vente d'aliments. La résistance accrue de ces gants garantit la sécurité alimentaire, l'hygiène et la couleur noire apporte une touche d'élégance. AQL 1,5. Ambidextre, bords roulés. Convient au contact des produits alimentaires, aqueux, alcoolisés, acides et gras.

Type	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
S	220	110	60	0,07	1	100	730245	9,95
M	220	110	60	0,07	1	100	730246	9,95
L	220	110	60	0,07	1	100	730247	9,95
XL	220	110	60	0,07	1	100	730248	9,95



### SUR-CHAUSSURE NON-TISSÉE

Léger et confortable. Très résistant. Idéal car entoure parfaitement le pied.

L mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
380	0,01	1	1000	799936	20,50



### KIT VISITEUR

Sachet individuel contenant : une blouse polyéthylène, une charlotte ronde, un masque papier 1 pli, une paire de surchaussure polyéthylène. Idéal pour garantir l'hygiène et la protection des visiteurs et locaux.

U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
1	100	10 x 10	716721	132,00



### GANT VINYL

En vinyl non poudré. La résistance accrue de ces gants garantit la sécurité alimentaire et l'hygiène. Permet une grande agilité de mouvement. Excellente qualité de confort et de préhension. Ambidextre, bords roulés. Convient au contact des produits aqueux, alcoolisés et acides. AQL 1.5.

Type	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
S	1	1000	10 x 100	726740	34,30
M	1	1000	10 x 100	726741	34,30
L	1	1000	10 x 100	726742	34,30
XL	1	1000	10 x 100	726743	34,30
S	1	100		730250	3,90
M	1	100		730251	3,90
L	1	100		730252	3,90



### DISTRIBUTEUR MURAL DE GANTS

En acier inoxydable. Très résistant et solide. Se fixe rapidement et simplement à portée de main. Facilement rechargeable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
250	75	133	1	856110	41,60



### DISTRIBUTEUR MURAL KITS VISITEURS

En acier inoxydable. Très résistant et solide. Facilement rechargeable. Se fixe rapidement et simplement à portée de main.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
83	48	400	1	856131	48,15



### GANT NITRILE BLEU

Elastique et étanche. Permet de garder une grande agilité de mouvement. Véritablement résistant et non poudré. Idéal pour la manutention, préparation et vente d'aliments. AQL 1,5. EPI classe III. Conforme EN374 (produits chimiques et micro-organismes). Apte au contact alimentaire sans restriction.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
S	240	110	60	1	100	730240	10,15
M	240	110	60	1	100	730241	10,15
L	240	110	60	1	100	730242	10,15
XL	240	110	60	1	100	730243	10,15



### GANT LATEX

Poudré à l'amidon de maïs sans OGM pour faciliter l'enfilage. Pratique car épouse parfaitement la forme de la main. Permet une grande agilité de mouvement. Convient au contact des produits alimentaires, aqueux, alcoolisés et gras. Ne convient pas au contact des produits acides.

Type	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
S	1	100	716744	7,60
M	1	100	716745	7,60
L	1	100	716746	7,60
XL	1	100	716747	7,60



### DISTRIBUTEUR MURAL DE MASQUES

En acier inoxydable. Très résistant et solide. Facilement rechargeable. Se fixe rapidement et simplement à portée de main.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
88	48	237	1	856130	33,90



**POUBELLE ROULANTE BLANCHE**

Poubelle en polypropylène haute densité. Stérilisable et résistante au chaud comme au froid. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
12000	550	480	930	1	150382	120,00



**PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC**

Ensemble pédale + anneau porte-sacs pour poubelle (150380 à 150387). Montage rapide et facile, sans outil. Galvanisé.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
71	42	8	1	150383	90,50



**SACS POUBELLE**

Polyéthylène basse densité. Très résistant grâce à sa forte épaisseur. Lien incorporé pour fermer le sac. Idéal pour une utilisation dans l'agro-alimentaire. Composé de 50% de matière recyclée.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
32 microns	3000	500	650	0,03	1	500	20 x 25	730522	51,45	
35 microns	5000	400	680	780	0,04	1	400	16 x 25	718403	49,75
45 microns	11000	700	1050	0,05	1	200	8 x 25	718405	54,15	
45 microns	13000	800	1030	0,05	1	100	4 x 25	718407	31,65	
45 microns	16000	900	1050	0,05	1	100	4 x 25	718408	37,60	
65 microns	13000	800	1150	0,07	1	100	4 x 25	730527	44,50	
75 microns	16000	900	1050	0,08	1	100	5 x 20	718409	56,00	



**POUBELLE TRI SÉLECTIF**

Poubelle 120 litres. Prise frontale pour manipulation des véhicules de collecte. Conforme à la norme EN 840-2. 2 roues avec bandage en caoutchouc. Pédale et anneau de maintien du sac option (150383).

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
gris	12000	550	485	930	1	150380	96,25
bleu	12000	550	485	930	1	150381	96,25
vert	12000	550	485	930	1	150384	96,25
jaune	12000	550	485	930	1	150385	96,25
rouge	12000	550	485	930	1	150387	96,25



**POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE ET ROUES**

Produit robuste et facile à déplacer grâce aux roues à l'arrière. Livrée avec un jeu de 6 autocollants pour le tri. Stabilisateur avant, roues en Inox 304 à bandage caoutchouc. Composée de 50% de matière recyclée. Maintien du sac assuré par 4 ergots sur la cuve. Large et confortable ouverture à pédale pour laisser les mains libres et répondre aux normes d'hygiène. Compatible HACCP.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
avec roues	9000	500	412	820	1	150379	147,00



**POUBELLE D'IMMEUBLE**

Poubelle en polypropylène choc 100% recyclé. Avec couvercle crochetable. Verrouillage pour sécurité de fermeture et manipulation aisée. Dimensions hors poignées : Ø 550 mm, H470 mm.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
8000	660	570	1	150390	23,95



**POUBELLE CARRÉE**

Poubelle carrée en polypropylène. Avec une pédale d'ouverture.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	245	195	225	1	159082	14,15



**CHARIOTS PORTE-SAC POUBELLE**

Chariot porte-sac en acier inoxydable. Support sac poubelle plat. Ouverture du couvercle par pédale. Système de freinage de la fermeture du couvercle pour éviter le bruit et le risque de blessure aux mains. Fixation du sac par sangle. 2 roulettes Ø 5 cm en PVC pour la manutention.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
poubelle inox	450	360	820	1	857911	450,25



**CHARIOTS PORTE-SAC POUBELLE**

Structure en tube inox Ø 2 cm. Couvercle et réceptacle en polypropylène. Ouverture du couvercle par pédale. Fixation du sac par sangle. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm. Livré avec un jeu de 6 étiquettes pour le tri sélectif des déchets. Facile d'entretien : couvercle et réceptacle démontables.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
poubelle mixte	488	359	864	1	857920	321,75



**CHARIOTS PORTE-SAC POUBELLE**

Structure en tube inox Ø 2 cm. Ouverture type porte-feuilles actionnée par pédale. Réceptacle en ABS amovible. Mise en place et retrait des sacs très facile. Equipé de 2 roulettes à bandage non tachant Ø 7,5 cm.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
clic-clac	520	418	933	1	857930	356,20



**SUPPORT SAC POUBELLE**

Corps et couvercle en acier, poignée en ABS. Idéal pour sac poubelle de 110 l. Large roues. Pédale actionnant le couvercle. Maintien du sac par bande élastique. Conforme à la méthode HACPP.

Type	Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
inox	546	600	560	940	1	150373	315,00
acier époxy	546	600	560	940	1	150374	231,00
autocollant rouge	546	350	350	1	1	150375	21,50
autocollant vert	546	350	350	1	1	150376	21,50
autocollant jaune	546	350	350	1	1	150377	21,50
autocollant bleu	546	350	350	1	1	150378	21,50



**PORTE-SAC POUBELLE TRI SÉLECTIF**

Couvercle en option, à choisir en fonction du tri et de la couleur de son choix. Support équipé de 2 roues pour faciliter le déplacement. Mise en place et extraction du sac très facile par le dessous. La poignée droite, à l'arrière, permet un meilleur positionnement contre les murs.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
porte-sac	12000	640	500	950	1	150391	137,00
couvercle rouge		530	484	76	1	150393	11,85
couvercle bleu		530	484	76	1	150394	11,85
couvercle vert		530	484	76	1	150395	11,85
couvercle jaune		530	484	76	1	150396	11,85
couvercle blanc		530	484	76	1	150397	11,85



**POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE**

Poubelle avec couvercle en polyéthylène blanc. Avec une pédale d'ouverture. Fabrication robuste.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
couv blanc	4500	410	390	600	1	150370	92,65
couv blanc	6700	500	400	670	1	150371	111,00
couv blanc	8700	500	400	820	1	150372	121,00
couv rouge	8700	500	400	820	1	409593	121,00
couv vert	8700	500	400	820	1	409594	121,00
couv jaune	8700	500	400	820	1	409595	121,00



Brosse alimentaire. Adaptée pour brosser les toiles à couche en boulangerie. Monture de la brosse en polypropylène, poils en fibres polyamide. Brosse de cuisine stérilisable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
205	65	61	1	710083	12,20



### BALAI BLANC

Fibres en polyester souples. Balai d'hygiène alimentaire. Tirure 60mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
280	60	1	710039	19,60



### BROSSE À MANCHE

Support en polypropylène et fibres polyester. Brosse alimentaire à manche. Brosse stérilisable jusqu'à 135°C, résistante aux détergents et désinfectants agressifs. Tirure 40mm. Manche court.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
manche court	280	1	150070	9,75



### FROTTOIR/LAVE-PONT

En polyester. Pour professionnels avec fibres dures et résistantes. Frottoir compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Tirure 35mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
265	65	1	150030	21,30
325	70	1	710077	21,95



### LAVE-PONT

Monture en polypropylène. Fibres polyester dures. Frottoir ou lave-pont pour professionnels pour un usage intensif. Avec douille vissante, compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Livré sans manche.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
230	75	95	1	710113	6,20



### BALAYETTE COCO

Monture composite. Brosse ou balayette en fibres de coco.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
490	1	710106	5,65



### ENSEMBLE PELLE ET BALAI

Idéal pour le balayage des sols ou des débris. Couleurs assorties. Dimension de la pelle : 330x205mm. Dimension de la balayette : 310x105x65 mm. Sortie fibre 50 mm. Nombre de rangées: 5. Nombre de touffes: 70. Agrafage fil ø 0,8 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
330	205	1	280046	4,90



### PELLE MÉNAGÈRE

En acier laqué. Pelle ménagère de qualité professionnelle. Couleur variable selon arrivage.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
360	225	1	710109	9,80



### ENSEMBLE BALAYETTE/PELLE BASCULANTE

Idéal pour le balayage des sols ou des débris sans avoir à se baisser. Balayette avec bac clipsable, permettant de la fixer au manche de la pelle lors du stockage. Pelle basculante : ouverture 270 mm, profondeur 250 mm, longueur totale 940 mm. Balayette : L.860mm. Coloris seton arrivage.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
940	270	1	150552	25,65



### MANCHE VISSANT DIAMÈTRE 25 MM

En fibre de verre. Manche à balai avec pas de vis universel, en fibre de verre. Compatible avec tous les balais, lave-ponts, raclettes et autres de la gamme Matfer. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
1400	1	710033	21,45



### MANCHE VISSANT DIAMÈTRE 23,5 MM

En aluminium anodisé. Manche vissant pour balai, brosse, lave-pont, raclette, etc. Manche ergonomique et large, pour un plus grand confort d'utilisation. Pas de vis universel. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Très facile d'entretien pour une hygiène irréprochable.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
1400	1	150506	14,80



**MOP COTON**

90% coton de qualité professionnelle. Idéal pour le nettoyage des sols. Support des fibres en polypropylène blanc résistant. Muni d'une douille à vis pour une manche Matfer. Particulièrement absorbant.

U.V.	Code	Prix HT
1	150575	3,70



**MANCHE À VIS POUR MOP**

Manche en acier chromé. A vis pour mop en coton. Embout en polypropylène.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
1400	1	150577	5,00



**MANCHE ALUMINIUM**

En aluminium anodisé. Poignée du manche en polyéthylène. Compatible avec pinces réf 150561 et 150563.

Ø mm	L mm	U.V.	Code	Prix HT
23,5	1400	1	150560	8,35



**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En microfibre, 100% polyester. Frange super absorbante, fibre abrasive et légère, facilitant le nettoyage et l'essorage. Lavage de la frange à 90°C en autoclave.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	170	1	150532	11,70



**PINCE POUR LAVAGE À PLAT**

Support en plastique pour frange code 150532. Support à pinces pliables pour fixer la frange. Essorage dans une presse à mâchoire. Possède une douille de vissage. Manche correspondant réf 150560. Douille Ø 25 mm.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	180	1	150561	32,70



**FAUBERT FRANGE ET PINCE**

Avec fibres en coton de grande qualité. Idéale pour un nettoyage efficace de vos sols et un entretien facilité. Pratique car possède une excellente capacité d'absorption. Manche correspondant réf 150560.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
frange	76		1	150564	8,90
pince	175	175	1	150563	6,45



**FRANGE DE LAVAGE À PLAT**

En polycoton. Idéale pour lavage à plat. Frange à bouclettes pour un nettoyage efficace de vos sols. Munie d'oeillets de blocage, pour la fixation sur le support. Lavable en machine à 40°C.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
400	170	1	150562	9,25



**DÉBOUCHE ÉVIER EN CAOUTCHOUC**

Caoutchouc naturel. A ventouse.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
145	385	1	467349	14,40



**RACLETTE SOL MONOBLOC**

Monture polypropylène et fibre de verre. Idéal pour éviter de rayer les sols ou les plinthes de carrelage. Compatible avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistante, rigide et possède une excellente longévité. Agréée au contact alimentaire.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
350	1	710040	6,20
450	1	710031	6,55



**RACLETTE RENFORCÉE**

Raclette renforcée en nitrile. Monture en polypropylène renforcé de fibre de verre. Double lame, utilisable avec les manches Matfer 710033 ou 150506. Très résistant, rigide et possède une excellente longévité. Agréé au contact alimentaire, stérilisable jusqu'à 120°C.

L mm	U.V.	Code	Prix HT
550	1	710037	23,95
750	1	150504	30,40



**RACLETTE PLAN DE TRAVAIL À MANCHE**

Pour plan de travail avec manche ergonomique particulièrement robuste. Idéal pour nettoyer les plans de travail en inox, en polyéthylène ou en marbre. Non-poreux, résistant aux solvants, agents chimiques et températures de désinfection. Raclette en polypropylène et lame élastomère, visserie en inox et manche en polypropylène.

L mm	l mm	H mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
350	350	335	65	1	150517	23,00



### CHARIOT DE MÉNAGE À PRESSE

En polypropylène. Chariot de ménage pour professionnels, compact et pratique. Avec embase, équipé d'une presse universelle, d'un seau frontal de 17 L, d'un seau arrière de 15 L et de deux seaux pivotants 5L. Embarque un collecteur de déchets avec support pour sac poubelle de 70L. Plateau de rangement supérieur comprenant deux seaux de 5 litres. Deux grands crochets à fente en T, deux clips pour balai, deux supports balai. Equipé de roulettes multidirectionnelles. Chariot livré à plat en kit à monter.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
940	480	1130	1	150580	380,00



### CHARIOT DE LAVAGE ECOLINE

En polypropylène. Mini chariot de nettoyage compact, avec cuve d'une grande capacité. Cuve munie d'un séparateur eau propre/eau sale. Presse à plat amovible avec poignée démontable. Chariot muni de 4 roulettes pivotantes, pour un transport facilité même à plein. Modèle économique possédant un excellent rapport qualité / prix. Pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et frange à plat 150532 et 150562.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
2000	440	220	470	1	150555	104,00



### CHARIOT DE LAVAGE

En polypropylène. Anses en plastique. Presse à mâchoire verticale, pour essorer les franges Faubert 150564 et 150563 et les franges à plat 150532 et 150562. Pratique car roues directionnelles et poignées réversibles. Equipé de deux seaux de 18 litres bleu et rouge.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1800	645	430	505	1	150566	206,00



### CUVETTE RONDE

En polypropylène alimentaire de couleur blanche.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
900	390	125	1	140462	22,60



### SEAU COULEUR

En polypropylène. Anse de manipulation en plastique.

Type	C cl	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
vert	500	250	170	1	150571	13,30
rouge	500	250	170	1	150568	13,30
jaune	500	250	170	1	150573	13,30
bleu	500	250	170	1	150569	13,30



### SEAU AVEC ESSOREUR

En polypropylène. De très grande qualité avec anse de transport. De grande capacité fourni avec essoreur pour balai à frange ou mop. Vendu sans la serpillière. Diamètre intérieur de l'essoreur 12,5 cm.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1200	376	220	260	1	150527	15,60



### SEAU ROND

En polyéthylène. Anse en fil galvanisé.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	205	285	1	150578	7,80

### SEAU

En polyéthylène blanc de qualité non alimentaire. Anse chromée. Très résistant et possède une excellente longévité.

C cl	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
1200	280	320	1	710211	16,75



### PLOT SÉCURISÉ MOBILE

Plot de sécurité mobile, avec avertissement «sol glissant». Largeur d'ouverture : 43,5 cm.

L mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
300	610	1	150553	15,25



**BISTRO INOX PULVÉRISATEUR**

Idéal pour nettoyer et rendre brillantes vos surfaces en acier inoxydable. Produit de qualité professionnelle. Spray sans gaz propulseur. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
50	1	720362	12,85



**BISTRO ACIER INOX**

Idéal pour nettoyer/polir l'acier inoxydable brillant, satiné ou brossé. Adapté à l'entretien des mobiliers en acier inoxydable dans les cuisines. Une seule application suffit pour nettoyer et polir. Produit très efficace et d'emploi facile.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
25	1	720360	6,65



**NETTOYANT DÉSINFECTANT**

Destiné au nettoyage et à la désinfection de toutes les surfaces lavables et matériel de préparation en cuisine collective et milieu agroalimentaire. Produit multi-usages proposant une double action dégraissante et désinfectante de très haute qualité. Assure une hygiène parfaite en une seule opération dans des conditions les plus difficiles. Permet un nettoyage en profondeur en s'attaquant aux salissures les plus tenaces. Possède un large spectre de désinfection : bactéricide, fongicide, virucide. S'utilise en dilution manuelle pour désinfecter les surfaces ou en trempage pour désinfecter le matériel. Dilution : 5ml par litre d'eau. PH : 12,9 +/- 0,5. Densité : 1,06 +/- 0,01g/cm3.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	387	270	310	1	720248	48,95



**NETTOYANT DÉSINFECTANT DE SURFACES INSTANTANÉ**

Idéal pour la cuisine : plans de travail, matériel, poubelles. Idéal pour le matériel de salle : tables, chaises, poignées de porte, menus etc.. Convient pour un milieu alimentaire. Composants d'origine naturelle. Sans rinçage. Agit sur les virus enveloppés tel que le COVID en 30 secondes (EN 14476). Ne laisse pas de trace après usage. Parfum frais d'eucalyptus. Prêt à l'emploi. Bactéricide, virucide, fongicide, levuricide. Bidon en polyester 100% recyclé.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	80	80	250	1	720246	10,40



**GEL LAVANT DÉSINFECTANT POUR LES MAINS**

Gel mains antibactérien conçu pour les collectivités et cuisines. Formulé pour un usage fréquent et respectueux de l'épiderme. Enrichi en agents adoucissants. PH : 6,9 +/- 0,5. Dilution : 1 dose = 3ml. Sans parfum.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	387	270	310	1	720240	17,80



**NETTOYANT VAISSELLE À MAIN**

Liquide vaisselle concentré conçu pour lavage manuel ou lavage batterie en milieu professionnel. Produit ultra dégraissant à haute efficacité. Assure une brillance sans trace. Respect de l'épiderme. Agents de surface d'origine végétale. Produit sans pictogramme de danger. PH : 7,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 5%.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
bidon	500	387	270	310	1	720236	15,05



**NETTOYANT VAISSELLE MACHINE**

Optimise le dégraissage et le lavage de la vaisselle en machine industrielle. Assure l'élimination totale des graisses et salissures de toute nature. Riche en agent dégraissant végétal. Laisse une vaisselle éclatante sans trace, anti-calcaire. Produit utilisé en complément de l'additif de rinçage pour lave-vaisselle 720252. Produit sans classement toxicologique. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité. Sans parfum. PH : 13,5 +/- 0,5. Dilution : 1 à 3 g/l.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	387	270	310	1	720250	20,50



**LIQUIDE DE RINÇAGE MACHINE**

Optimise le rinçage et le séchage de la vaisselle en machines industrielles. Mélange d'agents faiblement moussant et d'agents anti-trace. Laisse une vaisselle éclatante sans voile calcaire. Utilisé en complément du nettoyant vaisselle machine 720250. Produit sans classement toxicologique. Produit haute efficacité. Produit d'origine végétale. Dilution : 0,1 à 0,3 g/l. PH : 2,5 +/- 0,5. Sans parfum.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	387	270	310	1	720252	22,55



**NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT**

Assure une désinfection optimale : bactéricide, fongicide, et virucide conformément aux normes EN 1276, EN 1650, EN 13697, EN 14476. Idéal pour toutes les surfaces en milieu alimentaire. Produit prêt à l'emploi. Agit entre 5 à 30min selon l'activité désinfectante souhaitée. Intégrable dans un protocole HACCP. Densité : 1,00 +/- 0,01g/cm3. PH : 11,6 +/- 0,5.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	80	80	250	1	720245	6,25



**DÉGRAISSANT MULTI-USAGES**

Ecodétergent dégraissant à haute efficacité. Elimine les graisses et salissures tenaces. Idéal pour la cuisine : plans de travail, petit matériel, hottes, bacs à frites, etc.. N'attaque pas les métaux. Composants d'origine naturelle. Prêt à l'emploi. Intégrable dans un protocole HACCP. PH : 10,8 +/- 0,5. Densité : 1,02 +/- 0,01 g/cm3.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	123	69	244	1	720244	5,55



**NETTOYANT DETARTRANT**

Idéal pour le nettoyage et l'entretien des sanitaires. Elimine facilement et rapidement les dépôts de tartre ou de calcaire. Applicable sur tous types de sols et de surfaces. Raviveur de brillance des surfaces, des sols, de l'émail et de l'innox. Composants d'origine naturelle. Produit haute efficacité et sans classement toxicologique. Prêt à l'emploi. Bactéricide, levuricide et virucide (efficace sur les Coronavirus). Mousse adhérente aux parois à nettoyer. PH : 3 +/- 0,5. Sans parfum.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	123	69	244	1	720241	5,70



**NETTOYANT SOLS ET MURS**

Formulé pour le nettoyage et l'entretien courant de tous types de surfaces. Produit multi-usage à haute efficacité. Décroche facilement les salissures courantes. Assure une grande brillance sans nécessité de lustrage, ni rinçage. Laisse après application une agréable odeur. Agents de surface d'origine végétale. PH : 9,5 +/- 0,5. Dilution à partir de 5 ml/l.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	387	270	310	1	720238	11,95



**DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES**

Décontamination des fruits et des légumes. Elimine les germes et micro-organismes pathogènes. Assure l'innocuité des préparations végétales à consommer crues. Sécurise la production alimentaire. Assure une meilleure conservation. Idéal dans les cuisines collectives : conforme à l'arrêt du 27 Juin 2017 modifiant l'arrêt du 19 Octobre. PH : 12. Dilution : 30 ml pour 10 l d'eau.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
500	387	270	310	1	720261	10,55



**NETTOYANT VITRES**

Idéal pour surfaces lisses : vitres, plastiques, miroirs, etc. et modernes, inox, aluminium, verre. Détergent à haute efficacité utilisable pour un entretien régulier des surfaces en cuisine. Dissout rapidement les salissures, les taches grasses les plus tenaces, les marques de doigts ou de nicotine. Produit prêt à l'emploi. Ne laisse pas de traces ni d'odeur après séchage. Intégrable dans un protocole HACCP. Produit sans pictogramme de danger. Agents de surfaces d'origine végétale. Densité : 0,99 +/- 0,01 g/cm3. PH : 3,5 +/- 0,5.

C cl	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
100	123	69	244	1	720249	5,10



**CRÈME À RÉCURER**

Récure, nettoie et fait briller. Spécialement étudiée pour l'acier inoxydable et l'émail. Pratique et rapide car rinçage facile.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
75	1	720062	4,90



**PASTILLES JAVEL**

Nettoie, désodorise et désinfecte sols, murs, sanitaires. Permet de nettoyer également le linge. Chaque pastille effervescente de 3,35g est un concentré à diluer dans l'eau (1 à 2/ 10L). Produit très efficace et d'emploi facile.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
150 pastilles	100	110	1	720066	11,90



**SEAU 150 PASTILLES LAVE VAISSELLE**

Pastille écologique, éco-conçue: composée à 95% d'ingrédients d'origine naturelle, dont un liant à base d'extrait de betterave. Pastille tricouche de 16 g sous film hydrosoluble. Temps de dissolution : inférieur à 15 min à 30°C, zéro résidu après 20 minutes. Formule enzymatique pour une meilleure efficacité. Brillance de l'acier et du verre par l'association de tensio-actifs et de polymères qui facilitent l'écoulement de l'eau. Efficace en cycle court. Conditionné en seau PCR: 80% de recyclé, 100% recyclable.

U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
1	150	720411	33,00



**KIT WC BROSE ET SOCLE**

Kit en polypropylène blanc. Brosse avec fibres en nylon blanc de qualité.

Ø mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
140	350	1	159083	9,45



**PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION**

Pulvérisateur sous pression à action manuelle. Buse à jet réglable, pour pulvérisation en continu ou au coup par coup. Pompe à haut rendement, pulvérisateur non agréé pour produits alimentaires.

C cl	U.V.	Code	Prix HT
130	1	710221	49,35



**BROSSE À ONGLES**

Brosse de nettoyage des mains et des ongles avec fibres dures. Chaînette en acier inoxydable en option. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
brosse	128	45	1	150518	4,40
chaînette	1050		1	150520	14,30



### SÈCHE-MAINS TURBO

Coque robuste antivandalisme en acier inoxydable brossé. Sèche mains turbo avec design contemporain. Combine une grande vitesse de propulsion avec une basse consommation. Moteur monobloc à balais. Consommation électrique 500 à 1150W. Vitesse d'air en sortie 215 à 380 km/h, niveau sonore 65 à 72 db. Chauffage auto-régulé <40 °C.

L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
180	152	260	3000	1150	240	50-60	730015	249,00



### ACCESSOIRES POUR LAVE-MAINS

En ABS couleur blanche. Peut être fixé au mur et verrouillé par une clef. Compatible avec les bobines 711400 et 711402.

L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
260	240	370	1050	1	853010	47,10



### CENTRALE DE NETTOYAGE

Centrale à capot. 1 pistolet basse pression avec jet ajustable, protection anti-chocs, poignée ergonomique. 1 tuyau moyenne pression et eau chaude (max +70°C), renforcé fibre de polyester, agréé contact alimentaire L.15 mètres. 1 flexible de raccordement à l'arrivée d'eau (F1/2 -F3/4 ) L.1,5 mètre. 1 support pour bidon de 5 L. 1 sachet de 15 buses selon le % de dilution souhaitée du détergent (de 0,5 à 11%). 1 kit d'installation. Option : mitigeur EC/EFEntrée (150005).

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
centrale	260	90	380	1	150001	599,00
mitigeur EC/EF	110	100	40	1	150005	141,00



### ASPIRATEUR POUSSIÈRE

Adapté pour nettoyage des bureaux et petits locaux commerciaux. Equipement complet. Carrosserie ABS. Tuyau flexible de 1500 mm de longueur pour un diamètre de 32 mm. 3 tubes de 500 mm de large pour un diamètre de 32 mm. Suceur de 100 mm de largeur. Suceur à pédale de 270 mm de largeur. Suceur à brosse rectangulaire de 35 x 27 mm. Débit d'air de 102m³/heure.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
aspirateur	900	335	390	305	220-240	50-60	1		710515	209,00
10 sacs	900						1	10	710525	31,65



### ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE

Idéal pour aspirer les petites surfaces alimentaires. Aspiration sur moquettes, sols durs et les surfaces humides. Grande capacité limitant la fréquence des vidanges. Carrosserie en polypropylène résistante aux chocs. Cuve en acier inoxydable. Pratique : 4 roulettes pivotantes. Long tuyau flexible de 2000 mm et de 36 mm de diamètre. 2 tubes longs de 500 mm et de 36 mm de diamètre. 4 suceurs : fente de 200 mm de large, commutable moquette/sol dur de 270 mm de largeur, rectangulaire de 80 x 30 mm et enfin à lamelles pour l'aspiration des liquides. Débit d'air de 215 m³/ heure.

Type	C cl	L mm	l mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
aspirateur		390	400	540	220-240	50-60	1		710518	400,00
10 sacs	2000						1	10	710528	38,75



### DÉSINSECTISEUR À GLU S80

Désinsectiseur à corps métallique robuste. Conception élégante et discrète adaptée aux boutiques et salles de restaurant. La technologie UV-A Led offre une économie d'énergie de 55% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement sans produits chimiques. Equipé de 2 tubes 15 watts UV-A Led. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Durée de vie des lampes : 3 ans. Modèle à fixation murale. Surface d'action : 80m<sup>2</sup>. Sans bruit, sans odeur. Maintenance simple et rapide sans outil. Indice de protection IP20 (à l'épreuve des gouttes).

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
80M <sup>2</sup>	575	140	348	3350	23	100/240	50-60	730140	299,00



### DÉSINSECTISEUR À GLU S120B

Structure en ABS blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient aussi bien à l'usage en laboratoire de production qu'en boutique grâce à un design discret. Appareil à fixation murale, ouverture pratique pour le changement de plaque de glu. Surface d'action jusqu'à 120M<sup>2</sup>. Sans bruit, sans odeur.

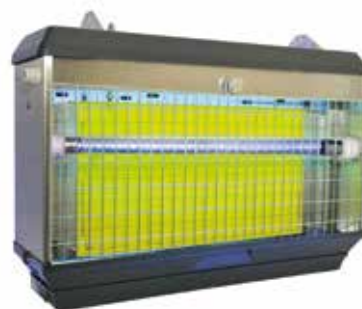
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
120M <sup>2</sup>	540	155	400	4200	23	220-240	50-60	730141	404,00



### DÉSINSECTISEUR À GLU S200B

Structure aluminium revêtu blanc, léger et résistant. Economie d'énergie de 55% en comparaison de lampes fluorescentes à ballast. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 4 tubes LED UV-A de 9W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. Convient pour milieux secs. A suspendre ou fixer au mur en drapeau. Double face. Grande surface d'action : 200M<sup>2</sup>. Sans bruit, sans odeur.

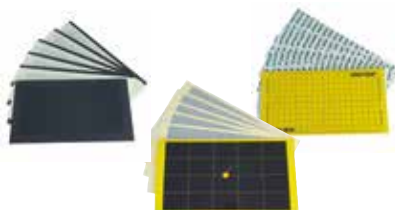
Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M <sup>2</sup>	635	215	465	6500	44	220-240	50-60	730143	775,00



### DÉSINSECTISEUR INOX À GLU S200I

Equipement professionnel tout inox. Economie d'énergie de 70% par rapport aux lampes fluorescentes classiques. Fonctionnement avec plaques de glu. Equipé de 2 tubes LED UV haute performance de 6,5W. Hygiénique, aucun risque de projection de résidus d'insectes grillés. Le piège reste propre. Permet la capture de tous les insectes volants, même les plus petits. Grande surface de plaques adhésives pour plus d'efficacité. Convient pour une utilisation en milieu humide ou poussiéreux. Comptage facile du nombre et variétés d'insectes capturés. A suspendre ou à fixer au mur. Double face, quand suspendu. Entièrement réparable. Grande surface d'action : 200M<sup>2</sup>. Sans bruit, sans odeur.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	Watts	Volts	Hz	Code	Prix HT
200M <sup>2</sup>	720	255	520	9000	13	220-240	50-60	730145	838,00



### TUBES UV POUR DÉSINSECTISEURS

Tube LED ultra-violet à haute efficacité ASTRON II. Faible consommation d'énergie. Attractivité optimale des insectes volants. 3 ans de durée de vie en usage continu (25 000 heures).

Type	Ø mm	L mm	H mm	Volts	Hz	U.V.	Code	Prix HT
pour S80/S120B/S200B	32	465	32	100-240	50-60	1	730156	73,35
pour S200I	32	640	32	100-240	50-60	1	730157	88,75

### PLAQUES DE GLU POUR DÉSINSECTISEURS

Piège tous les insectes volants, même les plus petits. Facilite l'identification et le comptage des captures.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
pour S80/S120B	420	230	8	860	1	730150	46,80
pour S200I	510	270	10	210	1	730155	98,05
pour S200B	420	230	1	120	1	730151	87,75

### RATUCLIC

Idéal contre tous les rongeurs de petite taille. Tablettes engluées, prêtes à l'emploi. Entièrement bio-dégradables, sans produit toxique pour l'environnement. Tablettes non réutilisables, à jeter après piègeage. Produit très efficace, simple à utiliser, sans risque pour l'environnement. Peut piéger jusqu'à 6 souris.

L mm	l mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
255	125	49	1	730218	11,70

**KIT PHARMACIE**

Adapté pour les entreprises de moins de 12 personnes. De grande qualité et complet. 1 couverture de survie isolante (2,20x1,40m) + 1 doigtier en cuir + 1 pansement compressif 10x10cm. 1 pince à écharde inox + 1 bande extensible maille élastique 5cm x 3m. 1 bande extensible maille élastique 7cm x 3m + 4 lingettes désinfectantes et bactéricides. 4 lingettes asséchantes + 4 lingettes apaisantes + 1 paire de ciseaux inox + 1 sparadrapp tissu 2,5 cm x 5m. 1 paire de gants + 18 pansements urgo 3 tailles + 10 compresses stériles 20x20 + notice 1er secours.



Code	Prix HT
465191	63,75



**ARMOIRE À PHARMACIE**

Corps en acier poudré époxy. Serrure à clé. 2 étagères + balconnet de rangement en plastique.

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
310	145	455	159041	98,05



**CAILLEBOTIS**

Structure alvéolée en polyéthylène (1m2). Idéal pour travailler les pieds au sec en milieu humide. Anti-glisse, montage et démontage rapide par clipsage. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
500	500	20	1	4	779011	79,00



**CAILLEBOTIS BLANC**

Structure alvéolée en polyéthylène. Proposé au lot de 4 dalles soit 1m². Permet de respecter les règles d'hygiène pour le stockage des aliments. Grande résistance à la charge grâce à la structure en PEHD. Facilement nettoyable au jet d'eau, au nettoyeur haute pression ou en lave-batterie. Clipsables entre eux, très simple à installer. Zone de raccordement adaptée à l'équipement de vastes surfaces. Découpable facilement avec une scie pour un ajustement parfait à l'espace d'utilisation. Modulaire, évolutif et durable. Résistance thermique adaptée aux températures des chambres de surgélation.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
500	500	22	1	4	280687	64,90



**TAPIS ANTI-HUMIDITÉ**

En polyamide. Tapis avec semelle en caoutchouc et vinyle. En microfibres très absorbantes. Très efficace pour absorber l'humidité et la poussière. Lavable en machine à 30°C. Produit de grande qualité et durable.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
900	600	9	1	150540	49,90



**LAVE-MAINS CUVE RONDE**

Conception en acier inoxydable. Commande sans contact manuel (fémorale). Mélangeur à double alimentation en eau avec clapets anti-retour. Branchements réseau par raccords 15/21. Livré avec siphon. Visserie inox fournie.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
avec mélangeur	340	340	360	4000	1	850000	316,00



**LAVE-MAINS CUVE RONDE**

Conception en acier inoxydable. Commande sans contact manuel (fémorale). Mélangeur à double alimentation en eau avec clapets anti-retour. Branchements réseau par raccords 15/21. Livré avec siphon. Visserie inox fournie.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code	Prix HT
avec mélangeur	340	365	530	5000	1	850400	351,00



**FONTAINE À EAU**

Inox AISI 304 L. Commande PMR pour personne à mobilité réduite ou par cellule infra rouge, bouton-poussoir, pédale, voire temporisées. Remplacement d'une des deux sorties eau fraîche par une sortie tempérée. Options eau chaude 1,1/500W et 1,5/1500W également disponibles. Commande par boutons-poussoirs. Caches tuyauteries arrière pour une parfaite protection des raccordements arrière. Ventilation frontale en cas d'encastrement de la fontaine. Kit de récupération interne des eaux usées de 1,8l en l'absence d'évacuation avec pressostat de trop-plein. Douchette de remplissage des carafes. Autosanisation par vapeur ou rinçage automatique pour une hygiène accrue. Modèle école carrosserie abaissée de 20 cm pour un accès aisé des enfants. Commande sous la cuvette. Nombreuses options de filtration disponibles. Cartouche Brita ou filtres en ligne selon préférences et volumes consommés. GARANTIE 3 ANS. NI REPRIS NI ECHANGE.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
Avec filtre*	421	342	1412	41300	1	297108
Sans filtre	421	342	1412	41300	1	191578



\*Nombreuses options de filtration disponibles. Cartouche Brita ou filtres en ligne selon préférences et volumes consommés.



### ÉPONGE À RÉCURER

Face verte servant au récurage. Face jaune en éponge végétale. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	130	90	710348	12,25



### TAMPON À RÉCURER

Tampons à récurer spécial collectivités. Adaptés pour tous les récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger. Très résistantes et souples d'utilisation. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	150	230	710342	11,10



### ROULEAU À RÉCURER

Tampon en fibre haute résistance, pour récurages courants. Idéal pour nettoyer, récurer et éponger.

L mm	l mm	Code	Prix HT
3000	150	710336	22,10



### ÉPONGE VÉGÉTALE

Eponge végétale blonde de qualité professionnelle. Permet de nettoyer toutes les surfaces sur lesquelles vous cuisinez : plan de travail, paillasse. Excellente qualité d'absorption, pour un ménage plus rapide et plus efficace. Très résistante: elle est bordée, pour mieux résister à la torsion et à une utilisation intensive. Possède une grande résistance à l'eau de Javel, contrairement aux éponges classiques.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	144	95	150196	20,90



### LAVETTES MICROFIBRES RECYCLÉES

Microfibres recyclées idéales pour tous types de surfaces. Une lavette microfibre contient l'équivalent de 5 bouteilles recyclées de 50 cl. Moins de colorant donc une couleur pastel. Bonne capacité d'absorption. Toucher nid d'abeille pour une bonne prise en main. Résistante et souple d'utilisation. Respect des surfaces délicates. Enlève les tâches de graisse. Désinfection optimale : enlève 99% des bactéries et peut être utilisée avec de l'éthanol à 96%. Très bonne résistance à l'eau de javel (28 g/l). Peut être utilisée en autoclave à 121 °C. Excellente durabilité. Lavables jusqu'à 500 cycles à 60 °C.

Type	L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
lot de 5	200	150	3	710366	10,35



### ÉPONGE À RÉCURER ÉCO-RESPONSABLE

Eponge grattante éco responsable. Eponge cellulosique sans colorant, d'origine végétale, 100% bio dégradable. Abrasif composé de 100% de fibres recyclées de polyester et coquilles de noix. Lavable en machine à 60 °C. Excellente capacité d'absorption. Abrasif longue durée de qualité pour un gain de temps et un nettoyage efficace.

Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
lot de 10	128	84	710361	18,95



### LAVETTES ÉPONGE

En matériau spécial bactéricide très résistant. Non tissé à base de cellulose régénérée. Lavettes lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratiques car possèdent une excellente qualité d'absorption. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 5 lavettes assorties (1 rose, 1 bleue, 1 jaune, 1 orange, 1 verte).

L mm	l mm	Code	Prix HT
180	155	150184	4,30



### LAVETTES NON-TISSÉ

En matériau spécial anti-bactérien très résistant. Non tissé. Lavables en machine et réutilisables de nombreuses fois. Pratique car possèdent une excellente qualité d'absorption jusqu'à 800 %. Résistantes au chlore et aux produits détergents. Lot de 25.

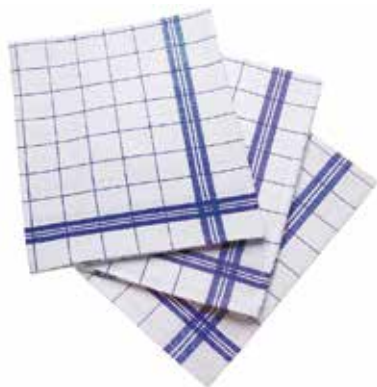
Type	L mm	l mm	Code	Prix HT
bleue	510	360	150213	9,80
jaune	510	360	150251	9,80
rose	510	360	150252	9,80
verte	510	360	150253	9,80
noire	510	360	150255	9,80



### GOUPILLON

Manche du goupillon en polyamide. Goupillon de nettoyage avec fibres en nylon haute résistance.

L mm	Ø mm	Code	Prix HT
420	60	150085	5,25



**ESSUIE-VERRE ANTI-PELUCHE**

100 % coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Spécial anti-peluches. Produits de grande qualité et durable dans le temps.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lot de 18	720	520	1	18	130299	46,45



**TORCHON ESSUIE-VERRE**

100% coton de qualité. Essuie-verres en coton spécial verrerie fine. Produits de grande qualité et durable dans le temps. Lavable en machine.

Type	L mm	l mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
lot de 12	770	500	1	12	130290	25,95



**SPIRALE INOX**

Acier inoxydable. Spirales spéciales récurages difficiles : casseroles, grills, fours, etc. Très résistantes et souples d'utilisation.

Type	Code	Prix HT
lot de 10 éponges inox	710328	23,70



**TAMPON DE RÉCURAGE EN MAILLE D'INOX**

Recommandé pour le nettoyage de toutes les batteries de cuisine en acier inoxydable. Permet de désincruster les surfaces encrassées de graisses cuites ou d'aliments attachés au fond des ustensiles. N'abime pas ni ne raye la surface en acier inoxydable des ustensiles. Produit d'une très grande longévité. Remplace avantageusement les éponges de récurage classiques à durée de vie limitée. Prise en main non agressive sans danger pour la peau. Lavable au lave-vaisselle pour une hygiène parfaite. Oeillet de suspension pour le rangement au plus près de la plonge.

L mm	l mm	Code	Prix HT
290	290	710327	52,00



**TAMPON À RÉCURER SUPERINOX**

Composition : polyester, acier inoxydable et mousse de polyuréthane. Fabriqué à partir d'acier inoxydable, ce tampon récuré et enlève les résidus sur toutes les surfaces et ustensiles de cuisine. Tampon Superinox durable pour un récurage efficace. Hygiénique : ne relargue pas de particules et ne rouille pas. Longue durée d'utilisation. Facile à manipuler et non agressif au toucher. Facile à laver et à nettoyer. Peut être suspendu près de la plonge à l'aide d'un crochet (non fourni).

L mm	l mm	H mm	Code	Prix HT
135	90	18	710329	12,15



**GANTS SPÉCIAL PLONGE**

Gants en nitrile, non flockés, intérieur et extérieur chlorinés. Finition non glissante. Manchettes longues pour la protection des avant-bras. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, à la norme générale des gants de protection EN420/2003+Al:2009(dextérité 5), à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (2101X) et de protection chimique légère EN ISO 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
taille 7	460	1	730253	13,50
taille 8	460	1	730254	13,50
taille 9	460	1	730255	13,50



**GANTS LATEX JAUNE**

Gants en latex jaune. Adaptés pour un usage en milieu professionnel. Conforme au règlement des EPI : UE 2016/425 : Catégorie III, conforme à la norme générale des gants de protection EN420/2003+Al:2009, conforme à la norme de protection contre les risques mécaniques EN 388:2016 (1010) et de protection chimique légère EN 374. Agréé contact alimentaire.

Type	L mm	U.V.	Code	Prix HT
taille 6	300	1	730256	1,90
taille 7	300	1	730257	1,90
taille 8	300	1	730258	1,90





**ACCESSOIRES POUR LAVE-MAINS**

En ABS couleur blanche. Peut être fixé au mur et verrouillé par une clef. Compatible avec les bobines 711400 et 711402.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
260	240	370	1	853010	47,10



**DISTRIBUTEUR MURAL POUR PAPIER ESSUIE-MAIN**

Compatible avec les essuie-mains 711406.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
280	130	370	1	853014	23,00



**ESSUI-MAINS**

100% pure cellulose. 2 plis gauffrés. Enchevêtré plié en Z. Le format sort plié prêt à l'usage. Testé dermatologiquement.

L mm	l mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
240	205	1	3750	25 x 150	711406	50,70



**DISTRIBUTEUR JUMBO PAPIER HYGIÉNIQUE**

Encombrement minimum pour une charge maximum. Accepte les rouleaux jumbo 711411 et 711408.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
310	132	333	1	730019	20,30



**PAPIER HYGIÉNIQUE**

Papier ouate recyclée. Texture gauffrée double épaisseur. Formats prédécoupés 9x18 cm. Délitabilité en 15 secondes. Extra doux et résistant. Testé dermatologiquement.

Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
265	90	1	6	711411	29,25



**PAPIER HYGIÉNIQUE**

Papier 100% pure cellulose. Texture gauffrée double épaisseur. Formats prédécoupés 9,2x18 cm. Délitabilité en 9 secondes. Extra doux et résistant. Testé dermatologiquement.

Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
195	92	1	12	711408	38,55



**DÉROULEUR SUR PIED BOBINE OUATE**

Spécial sur pied. Robuste. Facile à utiliser ou à déplacer, ce dérouleur pour bobine facilite la découpe des feuilles de papier. Compatible avec la ref 711403.

L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
400	70	950	1	730021	88,05



**BOBINE OUATE**

100% ouate recyclée. Formats prédécoupés, double épaisseur. Texture gauffrée. Très absorbant. Laize 24 cm. Ø du mandrin 7,2 cm. Ø du rouleau 25 cm. S'utilise en dévidage latéral. Testé dermatologiquement.

Type	Ø mm	H mm	U.V.	Cond.	Code	Prix HT
800 formats	250	240	1	2	711403	21,65



**PAPIER HYGIÉNIQUE**

100% cellulose recyclée. Texture gauffrée double épaisseur. Formats prédécoupés : 9,8x11 cm. Délitabilité en 15 secondes. Petit rouleau compact. Extra doux et résistant. Testé dermatologiquement.

Ø mm	L mm	l mm	H mm	U.V.	Cdt.	S/Cdt.	Code	Prix HT
120	240	120	196	1	40	10 x 4	711407	58,20



**BOBINE OUATE BLANCHE DEVIDAGE CENTRAL**

100% pure cellulose. Formats prédécoupés, double épaisseur. Texture gauffrée. Très absorbant. Laize 19 cm. Ø du mandrin 5 cm. Ø du rouleau 13 cm. S'utilise en dévidage central en enlevant le mandrin déchirable ou en dévidage latéral. Testé dermatologiquement. Apte au contact alimentaire.



Type	Ø mm	H mm	U.V.	Cdt.	Code	Prix HT
150 formats	130	200	1	12	711401	29,85
450 formats	190	175	1	6	711402	22,55
450 formats	190	190	1	6	711400	30,40

# 211

## LES VÊTEMENTS





### TABLIER VALET

Toile 50% polyester, 50% coton. 250 g/m<sup>2</sup>. Avec bavette. Avec poche.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
bleu avec poche	1020	950	1	130160	16,00
bleu sans poche	1020	950	1	130155	14,75
blanc avec poche	1020	950	1	130150	12,05
blanc sans poche	1020	950	1	130145	11,45
noir avec poche	1020	950	1	130151	16,00
gris avec poche	1020	950	1	130152	16,00



### TABLIER DE CUISINIER

Tablier de cuisinier 100 % coton blanc. 270 g/m<sup>2</sup>. Sans bavette.

Type	L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
demi-chef	1020	600	1	130140	7,60
chef	1020	900	1	130135	9,90



### TABLIER À USAGE UNIQUE

En polyéthylène. Idéal car léger et confortable. Permet de prévenir le risque de salissure et de contamination sur vos vêtements. Utilisé dans le secteur médical, laboratoire, agroalimentaire et industriel.

Type	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
par 1000	700	1200	1	799930	88,70
par 100	700	1200	1	730260	9,30



### TABLIER DE PROTECTION NITRILE

Tablier de protection en nitrile. Support polyester enduit de nitrile sur les 2 faces. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de 0°C à +130°C. Se lave facilement au jet. Lavage avec de l'eau à 60 °C maximum. Conforme à la norme EN 89/686 et NF EN 340:2003.

L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
1150	900	0,5	1	130130	38,50



### TABLIER VINYL BLANC

Tablier spécial plonge en vinyle. Très léger et très souple, résistant. Sangle sur le cou réglable. Résistant aux produits d'entretien courants. Nettoyage facile : eau à 30°C et dégraissant. Conforme aux exigences de la directive européenne 89/686/CE. Fixation par élastique à crochet. Température d'emploi : 50 °C maximum.

L mm	l mm	U.V.	Code	Prix HT
1000	750	1	130175	15,00
1150	900	1	774001	15,50



### TABLIER MAREYEUR

Tablier mareyeur en polyuréthane. Epaisseur 30/100è. Sangle sur le cou réglable. Fixation arrière par crochet et élastique. Excellente résistance aux graisses animales et au sang. Résiste de -20°C à +100°C. Nettoyage facile à 80 °C max.

Type	L mm	l mm	Ep. mm	U.V.	Code	Prix HT
mareyeur	1150	900	0,3	1	130217	41,80



### VESTES CHEF

Sergé 50% coton 50% polyester. Existe du 0/XS au 8/5XL. Manches longues, 1 poche intérieure, oeillets d'aération sous les bras, 10 boutons pressions, dos cintré. Col officier, coupe easy, ouverture asymétrique, manches longues avec revers. Entretien ménager - Lavage : 85°C. Séchage à 60 °C au maximum. Repassage à une température maximale de 150 °C. Objectif 2ème vie -> vêtement recyclable.

Type	U.V.	Code	Prix HT
taille 1	1	280075	48,95
taille 2	1	280077	48,95
taille 3	1	280079	48,95
taille 4	1	280081	48,95
taille 5	1	280083	48,95



### GILET ANTI-FROID

Gilet col officier avec serrage élastique à la ceinture. Composé pour l'extérieur de 65 % polyester et 35 % coton. Doublure de propreté 100 % polyester. Remplissage : 100 % polyester. Pratique : 2 poches basses plaquées transversales, poche poitrine téléphone avec rabat et une poche intérieure. Fermeture par zip, emmanchures élastiquées. Conforme à la norme CE EN 340.

Type	U.V.	Code	Prix HT
M	1	716752	35,00
L	1	716753	35,00
XL	1	716797	35,00
XXL	1	716759	35,00



### VESTES PREMIUM

100% coton. Existe du 0/XS au 6/3XL. Manches longues, 1 poche intérieure, oeillets d'aération sous les bras, boutons cousus, dos cintré. Col officier, coupe easy, ouverture asymétrique, manches longues avec revers. Entretien ménager - Lavage : 60°C. Objectif 2ème vie -> vêtement recyclable.

Type	L mm	l mm	H mm	U.V.	Code	Prix HT
taille 1				1	280086	35,00
taille 2				1	280087	35,00
taille 3				1	280088	35,00
taille 4				1	280089	35,00
taille 5				1	280090	35,00
taille 6	29	37	1	1	280091	35,00



### PANTALONS PREMIUM

100% coton. Existe du 34 au 66. Ceinture élastiquée, 2 poches devant en biais, 1 poche plaquée arrière. Bragette à boutons. Entretien ménager - Lavage : 60°C. Objectif 2ème vie -> vêtement recyclable.

Type	U.V.	Code	Prix HT
taille 38	1	280093	35,00
taille 40	1	280094	35,00
taille 44	1	280096	35,00
taille 46	1	280097	35,00
taille 52	1	280100	35,00



**CHELSY**

100% coton. Taille unique. Coloris noir, gris, blanc, bordeaux,kaki, bleu, chambray,denim. Réglable au dos par auto-agrippant. 6 panneaux. Panneau avant renforcé. Visière recourbée. Cèilllets surpiqués. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**CHAUSSURES CLARCK**

Taille du 35 au 47. Coloris noir/rouge, gris blanc. Baskets de sécurité S2. Norme CE EN 20345: 2011. Tige en microfibre. Coque composite. Semelle antidérapante. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**PANTALON ARENAL**

Polyester coton. Taille de 0 à 6. Coloris blanc, raye marine, ecru, gris, gris chine, moka, noir. 2 poches cavalières. 1 poche passepoilée dos. 1 poche portable à soufflet jambe droite au porte fermée par un velcro. Pincés genoux. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**TABLIER PISE**

100% coton. Taille unique. Coloris blanc, marine, noir. Tablier à bavette. Longueur tour de cou 60 cm. Grande poche centrale. Ceinture lacette tréssée. Longueur ceinture 100 cm. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**PANTALON TIMEO**

Polyester coton. Taille de 34 à 58. Coloris blanc, rayé noir, moka, noir, anthracite, pied de poule, denim. Ceinture fermée par un bouton clou. Passant à la ceinture + élastique sur les côtés. Braguette fermée par boutons pression cachés. Poches italiennes. Poches dos plaquée au côté droit au porter. Poche dos fermée par un bouton pression. Pincés dos. Bas de jambes finis par ourlets. Longueur entrejambe 42 = 82 cm. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**CHASUBLE EZAC**

100% coton. Taille 1 et 2. Coloris écru, noir, denim, anthracite, pistache, framboise. Bretelles contrastées avec calotte gravées Robur. Biais contraste haut bavette découpe bavette. Patte de serrage côtés réglables avec 3 boutons pression. 1 grande poche centrale à compartiments dont 1 poche stylo. Longueur mi cuisse. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**VESTE DE CUISINE ENERGY  
MANCHES COURTES OU LONGUES**

Polyester coton. Taille de 0 à 6. Coloris blanc/anthracite, blanc/rouge, blanc/noir, blanc/marron, blanc/blanc. Boutons pressions cachés. Col officier. Parement de couleur sur plastron et poche poitrine. 1 poche stylo sur manche. Maille respirante sur les côtés. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**VESTE MIXTE DUNES**

Polyester tencel seaqual. Taille de 0 à 6. Coloris blanc/ocean, noir/ocean, olive/noir. Boutons pressions cachés. Empiècement maille sous bras. Poche poitrine passepoilée. Passepoil contraste decoupes. Côtés et liseret contrastés. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**VESTE MIXTE NERO MANCHES COURTES**

Polyester coton. Taille de 0 à 6. Coloris denim, noir, pistache, anthracite, moka, kaki, prune, bordeaux, fushia, turquoise, melon, camouflage. Col officier, devant fermé par boutons pressions cachés. Liseret de couleur sur la poche stylo. Manches courtes finies par ourlets. Poche stylo plaquée sur la manche gauche au porter.

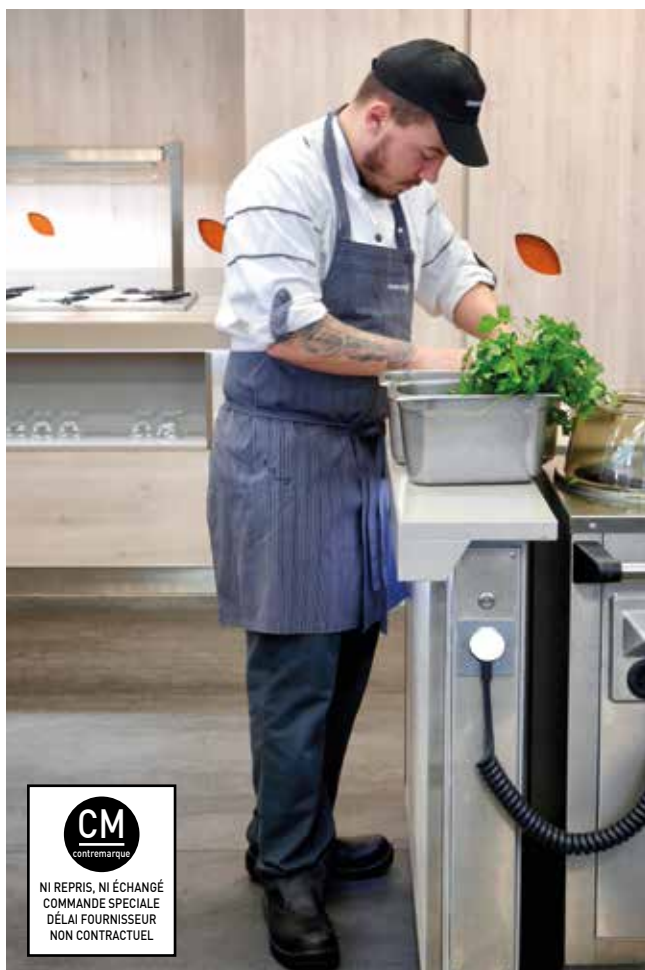


New Color 2025



**VESTE MIXTE NERO MANCHES LONGUES**

Polyester coton. Taille de 0 à 6. Coloris fushia, noir, pistache, anthracite. Col officier, devant fermé par boutons pressions cachés. Manches longues finies par poignets ouverts. Poche sur la manche gauche au porter avec broderie. Bavette de marquage milieu dos maintenue. Bas de veste fini par ourlet. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**CM**  
contremarque

NI REPRIS, NI ÉCHANGÉ  
COMMANDE SPECIALE  
DÉLAI FOURNISSEUR  
NON CONTRACTUEL



### PANTALON BLANC

Polyester. DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ÉCHANGE.

Taille	U.V.	Code	Prix HT
40	1	281063	54,75
42	1	281542	91,60
46	1	283919	49,30
48	1	281064	54,75

### PANTALON BLAKE

65% polyester et 35% coton. Plis devant. 2 poches devant en biais. 1 poche arrière passepoilée. Braquette glissière. Entre jambe 84. DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ÉCHANGE.

Taille	U.V.	Code	Prix HT
38	1	280203	43,50
40	1	280204	43,50
42	1	280205	43,50
44	1	280206	43,50
46	1	280207	43,50
48	1	280208	43,50
50	1	280209	43,50
52	1	280210	43,50
54	1	280245	43,50
56	1	280246	44,55
58	1	280247	43,50
60	1	280248	43,50



### VESTE BLAKE

Manches longues. Poche crayon double compartiment sur manche gauche. Revers arrondi sur bas de manches. Boutons pression calottes gris. DEVIS SUR DEMANDE. DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ÉCHANGE.

Taille	U.V.	Code	Prix HT
1	1	280197	45,60
2	1	280198	45,60
3	1	280199	45,60
4	1	280200	45,60
5	1	280201	45,60
6	1	280202	45,60

### GILET ANTI-FROID

65% polyester et 35% coton. Doublure 100% polyester. Fermeture par zip. Norme CE EN 340. DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ÉCHANGE.

Taille	U.V.	Code	Prix HT
M	1	280500	39,95
L	1	280501	39,95
XL	1	280502	39,95
XXL	1	280503	39,95





**JOSY**

65% polyester et 35% coton. Coloris blanc, ciel, parme, vert. Taille de 0 à 6. 1 poche poitrine plaquée. 2 poches basses plaquées. Ceinture amovible. Fermeture centrale par 6 grippers. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**LAURIE**

65% polyester et 35% coton. Coloris rosa/blanc- parme/pomme-gris perle/rosa-blanc/rosa-anis/rosa. Taille de 0 à 6. 1 poche poitrine avec passepoil contraste. 2 poches basses plaquées avec passepoil contraste. Fermeture centrale par 5 pressions couleurs ton sur ton. Fentes côtes. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**MAEVA**

65% polyester et 35% coton. Coloris blanc/noir. Taille de 0 à 6. Col rond. Manches courtes montées. 2 poches poitrine plaquée. 2 poches basses plaquées. Fermeture centrale par 6 pressions. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**CALI**

65% polyester et 35% coton. Coloris ice/blanc-pomme/blanc-abricot/blanc-rosa/blanc. Taille de 0 à 6. Encolure carrée. Manches courtes kimono. 1 poche poitrine avec parement blanc et passepoil charbon. 2 poches basses avec parement blanc et passepoil charbon. Fermeture centrale par 5 pressions. Fentes sur les côtés. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**MARC**

65% polyester et 35% coton. Coloris blanc, marine, anis, ciel, rose, framboise, charbon, parme, gris perle, nattier, cacao, choco, corail, noir, lin, taupe. Taille de 0 à 6. Taille totalement élastiquée. Pas de poche. Pas de braguette. Entrejambe 75 cm. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**DIEGO**

100% polyester. Coloris blanc, abricot, marine, anis, ciel, rose, framboise.. Taille de 0 à 6. Manches longues montées. 2 poches basses. Fermeture centrale par 5 pressions. DEVIS ET INFORMATIONS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



## TED CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

Chaussures spécialement conçues pour les métiers de l'agroalimentaire.  
 Tige en matière synthétique respirante, hydrofuge et anallergique.  
 Doublure avec propriétés hautement respirantes et séchage rapide.  
 Résistantes à l'abrasion et aux acides de la transpiration.  
 Grand confort notamment au niveau des malléoles grâce au haut de tige matelassé.  
 Résistant aux produits d'entretien courants et aux graisses.  
 Facile d'entretien : lavables à l'eau et au savon (ou machine 30°C).  
 Coefficient d'adhérence selon la norme EN ISO 20345 : 2004/A1 : 2001 qualité SRC et EN ISO 20344 : 2011.  
 Semelle de marche en polyuréthane.  
 Embout de sécurité acier 200 joules.



## BLANC

	Code	Prix HT
pointure 35	280427	67,90
pointure 36	774036	67,90
pointure 37	774037	67,90
pointure 38	774038	67,90
pointure 39	774039	67,90
pointure 40	774040	67,90
pointure 41	774041	67,90
pointure 42	774042	67,90
pointure 43	774043	67,90
pointure 44	774044	67,90
pointure 45	774045	67,90
pointure 46	774046	67,90

## NOIR

	Code	Prix HT
pointure 35	280184	67,90
pointure 36	280185	67,90
pointure 37	280186	67,90
pointure 38	280187	67,90
pointure 39	280188	67,90
pointure 40	280189	67,90
pointure 41	280190	67,90
pointure 42	280191	67,90
pointure 43	280192	67,90
pointure 44	280193	67,90
pointure 45	280194	67,90
pointure 46	280195	67,90
pointure 47	280196	67,90



## BOTTES AGRO-ALIMENTAIRE DE SÉCURITÉ

Tige H330 mm et semelle en PVC. Embout en acier 200 joules. Facile d'entretien : bottes lisses avec semelle à crampons autonettoyants. Crampons multidirectionnels, antidérapants sur les sols lisses, gras ou mouillés. Conforme à la norme ISO 20345:2011.

	Code	Prix HT
pointure 36	130536	53,35
pointure 37	130537	53,35
pointure 38	130538	53,35
pointure 39	130539	53,35
pointure 40	130540	53,35
pointure 41	130541	53,35
pointure 42	130542	53,35
pointure 43	130543	53,35
pointure 44	130544	53,35
pointure 45	130545	53,35
pointure 46	130546	53,35



## CHAUSSURE SAMBO

Embout composite. Antiperforation. Taille de 39 à 48. Classe de sécurité S3. 100% amagnétique. Haute résistance à la chaleur et au déchirement. Semelle en EVA pour un confort optimal. Norme EN ISO 20345 : 2011 S3 SRC HRO. DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.

## NEW NLOCK CHAUSSURES DE SÉCURITÉ

	Code	Prix HT
pointure 36	774210	139,00
pointure 37	774211	139,00
pointure 38	774212	139,00
pointure 39	774213	139,00
pointure 40	774214	139,00
pointure 41	774215	139,00
pointure 42	774216	139,00
pointure 43	774217	139,00
pointure 44	774218	139,00
pointure 45	774219	139,00
pointure 45	774220	139,00
pointure 47	774221	139,00



## CHAUSSURE TRAIL

Embout polycarbonate. Antiperforation. Taille du 35 au 48. Classe de sécurité S3S. Chaussant large. Talon décroché. Amorti sur coussin d'air. Amagnétique. Absorption des chocs au talon. Maintien de la voûte plantaire. Norme EN ISO 20345 : 2022 S3S 2022 SR FO LG CI HI. DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



## SILVO SABOTS DE SÉCURITÉ

Intérieur doublé «drytec». Tige en microfibre respirante et très résistante. Embout de sécurité en acier 200 joules. Semelle intérieure amovible, semelle extérieure en polyuréthane légère et antidérapante. Passe en machine (30°C). Conforme à la norme CE EN ISO 20345:2004 SB E A SRC.

	Code	Prix HT
pointure 35	280434	64,40
pointure 36	280435	64,40
pointure 37	280436	64,40
pointure 38	280437	64,40
pointure 39	280438	64,40
pointure 40	280439	64,40
pointure 41	280440	64,40
pointure 42	280441	64,40
pointure 43	280442	64,40
pointure 44	280443	64,40
pointure 45	280445	64,40
pointure 46	280446	64,40



## CHAUSSURE TREYK

Embout polycarbonate. Antiperforation. Taille du 35 au 48. Classe de sécurité S3. Chaussant large. Talon décroché. Amorti sur coussin d'air. Amagnétique. Absorption des chocs au talon. Maintien de la voûte plantaire. Norme EN ISO 20345 : 2022 S3S SR FO LG CI HI. DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.



**VESTIAIRE TOIT INCLINÉ**

DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
1 case	300	490	2140	30000	1	280264
1 case	400	490	2140	37000	1	280256
2 cases	600	490	2140	53000	1	280258
2 cases	800	490	2140	64000	1	280261
3 cases	900	490	2140	74000	1	280262
3 cases	1200	490	2140	93000	1	280259
4 cases	1200	490	2140	93000	1	280260

**VESTIAIRE TOIT PLAT**

DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
2 cases	800	490	1940	58000	1	280263
2 cases	600	490	1940	48000	1	280257



**VESTIAIRE TOIT PLAT**

DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
2 portes en L	415	500	1800	33000	1	285591
4 portes en L	800	500	1800	48000	1	285592
6 portes en L	1185	500	1800	65000	1	285593

**VESTIAIRE TOIT PLAT**

DEVIS SUR DEMANDE. NI REPRIS NI ECHANGE.

Type	L mm	l mm	H mm	Poids g	U.V.	Code
4 cases superposées	600	490	1800	47000	1	280267

DÉSIGNATION	PAGES
<b>A</b>	
ACCESSOIRE POUR RAYONNAGE	191
ACCESSOIRES DE COUPE	125
AGITATEUR BOIS	75
AGUR	35
AIGUISEUR	111
ALLUME GAZ	91
ALPHA-ASSIETTE	74
ALPHA-COUVERTS	74
ALPHA-GOBELET	74
ALTO +	150
AMELIA	42
AQUA	47
ARDOISE DE TABLE	55
ARDOISE MÉLAMINE	59
ARMOIRE À PHARMACIE	207
ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE	111
ARMOIRE DE DÉCONTAMINATION AVEC BARRE AIMANTÉE POUR 10 COUTEAUX	111
AROMA	28
AROMATECA	29
ASPIRATEUR EAU ET POUSSIÈRE	205
ASPIRATEUR POUSSIÈRE	205
ASSIETTE ACIER	21
ASSIETTE ANTI-DÉRAPANTE	18
ASSIETTE CARTON	76
ASSIETTE COMPARTIMENTÉE	21
ASSIETTE COMPOSITE	18-20
ASSIETTE FIBRE	76
ASSIETTE RÉGITHERMIE	15
ATOLL	30
AUTOUISEUR	90
AUTONOMY	41
<b>B</b>	
BAC	177-180
BAC À PÂTON	133
BAC À VERRES	175
BAC AJOURÉ	177
BAC ALLER-RETOUR	178
BAC GASTRONORME	59
BAC GASTRONORME INOX	147-148
BAC HACCP	179
BAC PLEIN	177
BAGATELLE	33
BAHUT	90
BAIN-MARIE	56
BALAI	200
BALAI/PELLE	200
BALANCE	120
BALAYETTE/PELLE BASCULANTE	200
BALLON	43
BANANA SPLIT	26

DÉSIGNATION	PAGES
BARQUETTE ALUMINIUM	79
BARQUETTE CARTON	77
BARQUETTE PIN	80
BARRE MAGNÉTIQUE	111
BARRE PORTE-FICHES	190
BARTENDER	43
BASIK	60
BASSINE INOX	90
BATTEUR-MÉLANGEUR ALPHAMIX	122
BETA	27
BISTRO ACIER INOX	203
BISTRO INOX PULVÉRISATEUR	203
BLENDER	126-127
BLENDER SANTOS	126
BLIXER	124
BOBINE	210
BODEGA	38
BOÎTE À CONDIMENTS	132
BOÎTE BURGER FIBRE	77
BOÎTE GASTRONORME	152-153
BOÎTE HERMÉTIQUE	30
BOÎTE REPAS	21
BOL	25
BOL ACIER	21
BOL ANTI-DÉRAPANT	18
BOL COMPOSITE	19-20
BOL PLASTIQUE	18
BOL THERMODYNAMIQUE	18
BORÉAL	52
BOTTES DE SÉCURITÉ	218
BOUILLOIRE	68
BOUEILLE ISOTHERME	46
BOUEILLE VERSEUSE	132
BRAISIÈRE INOX	87
BRIDGE	71
BRIQUE LAIT	68
BROC	29-45
BROSSE	200
BROSSE À ONGLES	204
BROSSE ALIMENTAIRE	133
BROSSE POUR GRILL	134
BRUSH	10-11
<b>C</b>	
CABANA	34
CADETTE	26
CADRE EXTRA-FORT	140
CAFET'	27
CAFETIÈRE	67
CAILLEBOTIS	207
CAISSE À PÂTON À PIZZA	133
CAKE	139
CALOT	196

DÉSIGNATION	PAGES
CAMPUS	38
CAPSULES ISI	119
CARAFE	47
CARAFON	47
CARAT	26
CARTOUCHE DE GAZ	142
CASIER À VERRES	174
CASIER DE BASE	174
CASIER OUVERT POUR GRAND PLATEAU	174
CASIER POUR ASSIETTES ET PLATEAUX	174
CASIER POUR COUVERTS DE TABLE	174
CASSEROLE INOX	86
CASSOLETTE	22
CENTRALE DE NETTOYAGE	205
CENTRIFUGEUSE	126-127
CERCLE À ENTREMET	140
CERCLE À MOUSSE	140
CERCLE À TARTE	140
CERVOISE	43
CHAFING DISH	56
CHALUMEAU À GAZ	142
CHARIOT	166-181
CHARIOT À INGRÉDIENTS	180
CHARIOT ASSIETTES	167
CHARIOT ASSIETTES ET COUVERTS	167
CHARIOT BAIN-MARIE	165
CHARIOT CAFÉTÉRIA	61
CHARIOT COLLECTEUR DÉCHETS	181-182
CHARIOT CUVIER	164
CHARIOT DE LAVAGE	202
CHARIOT DE MÉNAGE	202
CHARIOT DE SERVICE	166
CHARIOT DE STOCKAGE	157
CHARIOT DE TRANSPORT	155
CHARIOT ÉVACUATION DÉCHETS	183
CHARIOT NIVEAU CONSTANT	161 À 163
CHARIOT PETIT-DÉJEUNER	173
CHARIOT PLATEAUX	163-173
CHARIOT PLATE-FORME	181
CHARIOT PORTE-BACS	179
CHARIOT PORTE-BACS UNIVERSEL	179
CHARIOT PORTE-SAC POUBELLE	182-199
CHARIOT POUR CASIERS	176
CHARLOTTE	196
CHAUSSURES DE SÉCURITÉ	218
CHEMIN DE TABLE	82
CHINOIS	97
CHULETERO	35
CISEAUX	113

## INDEX ALPHABÉTIQUE

DÉSIGNATION	PAGES
CLÉLIA	7-23-28
CLÉRY	7
CLIPS DE COULEUR	176
CLOCHE	14
COCOON	57
COLLECTEUR DE DÉCHETS	182
COMBINÉ CUTTER COUPE-LÉGUMES	124-125
COMPOTIER COMPOSITE	19
CONTENEUR	180-188
CONTENEUR ISOTHERME	188
CONTESSA	67
COQUETIER	56
CORBEILLE À PAIN	52-53
CORBEILLE BUFFET	52-53
CORNE	143
CORNET PAPIER	78
COSY	29
COTALOS	35
COUPE À GLACE	26
COUPE TOMATE	118
COUPE-ANANAS	112
COUPE-FRITES	117
COUPE-LÉGUMES	125
COUPE-OEUF	112
COUPE-OIGNONS	117
COUPE-PAIN SOCLE INOX	110
COUPE-PAIN SOCLE POLYÉTHYLÈNE	110
COUPE-PÂTE	133
COUPE-POMME	112
COUPE-TOMATES	117
COUPE-VOLAILLE	113
COUTEAU À DÉCOUPER	130
COUTEAU À DÉSOSSER	130
COUTEAU À FILET DE POISSON	108
COUTEAU À FROMAGE 2 MAINS	110
COUTEAU À GÉNOISE	130
COUTEAU À PAIN	110
COUTEAU À PAIN CRANTÉ	110
COUTEAU À PAMPLEMOUSSE	112
COUTEAU À STEAK	35
COUTEAU À TOMATES	112
COUTEAU DE CUISINE	130
COUTEAU D'OFFICE	108-130
COUTEAU FENDEUR TRATINEUR	110
COUTEAU POISSONNIER	108
COUTEAU SURMOULÉ	105-106
COUTEAU SURMOULÉ GIESSER	105
COUVERCLE INOX	86
COUVERCLE POUBELLE	199
COUVERCLE POUR CASIER DE LAVAGE	176
COUVERCLE POUR GOBELET	75

DÉSIGNATION	PAGES
COUVERTS À SALADE	63
COUVERTS BOIS	76
COUVERTS ENFANTS	36
COUVERTS HANDICAP	36
COUVRE-ASSIETTE	14
CRÈME À RÉCURER	204
CRÊPIÈRE	91
CRISTAL +	151
CRUCHE	67
CUBE	23
CUILLÈRE	63
CUILLÈRE À RAGOÛT	95
CUILLÈRE DE SERVICE	65
CUILLÈRE PORTIONNEUSE À GLACE	27
CUISEUR À OEUF	56
CUISEUR À OEUFS	56
CURVE	62
CUTTER	124
CUTTER-BLENDER CHAUFFANT	127
CUVETTE	202
CUVIER	164
CYLINDRIQUE	28
<b>D</b>	
DÉBOUCHE ÉVIER	201
DÉCAPSULEUR	48
DÉCONTAMINANT POUR FRUITS ET LÉGUMES	204
DÉCORE-CITRON	112
DÉCOUPOIR	140
DÉGRAISSANT MULTI-USAGES	203
DÉLICE	23
DELTA	6-29
DENTELLE	80
DÉROULEUR	210
DÉROULEUR SUR TABLE	81
DESSOUS DE PLAT	54
DESTRUCTEURS D'INSECTES VOLANTS	206
DÉTARTRANT	67
DÉVIDOIR MURAL	160
DIABLE	181
DIAMOND	8
DISTRIBUTEUR À CÉRÉALES	71
DISTRIBUTEUR CALOTS	196
DISTRIBUTEUR CHARLOTES	196
DISTRIBUTEUR D'ÉTIQUETTES	144
DISTRIBUTEUR FILM ÉTIRABLE	81
DISTRIBUTEUR GANTS	197
DISTRIBUTEUR GOBELETS	75
DISTRIBUTEUR KITS	197
DISTRIBUTEUR MASQUES	197
DISTRIBUTEUR PAPIER	210
DISTRIBUTEUR SERVIETTES	83

DÉSIGNATION	PAGES
DOUILLE	141
<b>E</b>	
ECHELLE PROFESSIONNELLE	158-159
ECO	32-35
ECOPE	101
ECUMOIRE	95-101
ELÉGANCE	43
ELISA	42
ELIXIR	45
ELOA	6
ELVEA	98
EMINCEUR	112
EMPIL'O	25
ENREGISTREUR DE TEMPÉRATURE	104
ENTONNOIR	121
ENTONNOIR AUTOMATIQUE	121
EPLUCHEUR	113-115
EPONGE	208
EPONGE ARDOISE	55
EQUEUTEUR À TOMATE	112
ESKALE	27-39
ESSOREUSE À SALADE	118
ESSUIE-MAINS	210
ESSUIE-VERRE	209
ETAGÈRE	191
ETAGÈRE MOBILE	190-191
ETAGÈRE MURALE	190
ÉTAGÈRE MURALE POUR BOUTEILLES	190
ETIQUETEUSE NUMÉRIQUE	144
ETIQUETTE	144
ETIQUETTE ADHÉSIVE	144
ETIQUETTE HACCP	144
ETIQUETTE HYDROSOLUBLE	144
ETIQUETTE JOUR DE LA SEMAINE	144
EXTENSION COMPARTIMENTÉE	174
EXTENSION SANS COMPARTIMENT	174
EXTRACTEUR DE JUS	127
<b>F</b>	
FAITOUT INOX	87
FÉLIX	27-34
FESTON	12
FEUTRE	144
FEUTRE CRAIE	55
FICTION	27-33
FIDO	66
FILM ÉTIRABLE	81
FILTRE	67
FILTRE À HUILE	92
FLACON VERSEUR SOUPLE	132
FLEXIPAN ENTREMETS	138

DÉSIGNATION	PAGES
FLEXIPAN ORIGINE	138
FLUID	39-47
FONTAINE À JUS DE FRUITS	66
FONTAINE ISOTHERME	70
FOOD BOX	30
FORUM	38
FOUET	94
FOUET GÉANT	100
FOUR ÉLECTRIQUE	93
FOURCHETTE	95
FOURCHETTE BAÏONNETTE DIAPASON	95
FRANGE	201
FRANGE DE LAVAGE À PLAT	201
FRENCH CLASSIC	22-23
FRESHBOX	30
FRIDA	58
FRITEUSE	92
FUSIL À AIGUISER	111
<b>G</b>	
GANT ANTI-COUPURE	131
GANT ANTI-COUPURES	131
GANT ANTI-FROID	131
GANT COTTES DE MAILLE	131
GANT DE PROTECTION THERMIQUE	131
GANT LATEX	209
GANT SPÉCIAL PLONGE	209
GANT TEMPCOOK	131
GANT TEMP-ICE	131
GANTS	197
GASTROFLEX	136-137
GEL LAVANT DÉSINFECTANT	203
GIGOGNE	38
GILET ANTI-FROID	213
GLOBAL SÉRIE G	107
GOBELET	38 À 41
GOBELET ACIER	21
GOBELET ANTI-DÉRAPANT	18
GOBELET CARTON	75
GOBELET COMPOSITE	20
GODET À COUVERTS	176
GOUPILLON	208
GRAPPIN	95
GRILLE	134
GRILLE DE CUISSON À PIZZA	134
GRILLE POUR CASIERS	176
GRILLE-PAIN	71
<b>H</b>	
HABANA	39
HADY	36
HEAT SYSTEM	15
HÔTELIÈRE UNIE	12

DÉSIGNATION	PAGES
HOUSSE DE PROTECTION	155-160
<b>I</b>	
INDRO	47
ISIS	28
ISLA	9-29
ISLANDE	39
<b>J</b>	
JAZZ	70
<b>K</b>	
KIT PHARMACIE	207
KIT VISITEUR	197
KIT WC BROSSE ET SOCLE	204
KOLO	32
<b>L</b>	
LAITIÈRE	68
LAVE-MAINS	205
LAVE-MAINS CUVE	207
LAVE-PONT	200
LAVETTE	208
LÉGUMIER	54
LILITOUCH	18
LIMONADIER	48
LIQUIDE DE RINCAGE	203
LOG	39
LOLA	38
LOUCHE	95
LOUCHETTE	63
LUXUS	50
LYRE À FROMAGE ET FOIE GRAS	110
LYS	57
<b>M</b>	
MACHINE SOUS-VIDE	84
MALLETTE DE CUISINE	109
MANCHE	200-201
MANDOLINE	115
MANIQUE	132
MANNE	71
MANNE PÂTISSIÈRE	178
MARASKA	51
MARMITE À SOUPE	56
MARMITE TRAITEUR INOX	87
MENAGÈRE	51
MESURE GRADUÉE	121
MICRO-ONDES	93
MILANO	42
MINI-PLAT	22
MINUTEUR	121
MISURA	47
MIXEUR	123
MIXEUR BAMIX	123
MIXEUR DE BAR	126
MIXEUR PLONGEANT	123
MONA	52

DÉSIGNATION	PAGES
MOP	201
MOULE À MANQUÉ	139
MOULE À POMME	112
MOULE ALUMINIUM	79
MOULIN À LÉGUMES	118
MOUVETTE	130
MOUVETTE EXOGLASS	98
MR CHEF	57
MUG	29
MUGUETTO	26
MULTICOUPE ROULEAUX EXTENSIBLES	143
<b>N</b>	
NAPPE DAMASSÉE	82
NAPPE NON TISSÉ	82
NETTOYANT DÉGRAISSANT DÉSINFECTANT	203
NETTOYANT DÉSINFECTANT	203
NETTOYANT DETARTRANT	204
NETTOYANT SOLS ET MURS	204
NETTOYANT VAISSELLE MACHINE	203
NETTOYANT VITRES	204
NETTOYANTS VAISSELLE À MAIN	203
NEW KALIX	42
NONNETTE À MOUSSE	140
NOOS	6-25-28
NORMANDIE	42
NORVÈGE	38
NOVA AQUITANIA	12
NOVO	67
NOW'O	23
<b>O</b>	
OLGA	27-32
ONCTUOSE	30
ONDINE	27
OPTIMA	47
OUVRE-BOÎTES	129
OXYGEN	38
<b>P</b>	
PACKPAL PALETTE	180
PAILLE PAPIER	75
PALETTE-TRIANGLE	99
PANAMA	9-28
PANIER	53
PANIER À COUVERTS	176
PANIER ROLL TOP	71
PANTALON	213
PANTALON DE CHEF	213
PAPIER SILICONNÉ	78-135
PARMESAN	51
PARTY PLATE	54
PASSE-SAUCE	96
PASSETTE	97

## INDEX ALPHABÉTIQUE

DÉSIGNATION	PAGES	DÉSIGNATION	PAGES	DÉSIGNATION	PAGES
PASSOIRE	97	PLAT À GRATIN	22-54	RACK ÉGOUTTOIR POUR PLANCHES	114
PASSOIRE TAMIS	96	PLAT À LASAGNE	22	RACLETTE PLAN DE TRAVAIL	201
PASTILLE JAVEL	204	PLAT À OEUFS	22	RACLETTE SOL	201
PASTILLE LAVE-VAISSELLE	204	PLAT À POISSON	54	RACLOIR POUR PLANCHE PEHD 500	114
PÉDALE ET ANNEAU PORTE-SAC	198	PLAT SABOT	22	RAMASSE-COUVERTS	35
PEIGNE À DÉCOR	142	PLAT TÉMOIN	179	RAMEQUIN	23
PÈLE-POMMES TRANCHEUR	115	PLATEAU	60-66	RAMEQUIN ALUMINIUM	79
PELLE	98-200	PLATEAU ACIER	21	RAMEQUIN COMPOSITE	19
PELLE À FARINE	133	PLATEAU REPAS FIBRE	77	RÂPE	113
PELLE À GLAÇONS	48	PLATEAU ROULEANT	179	RASOIR À LÉGUMES	113
PELLE À HAMBURGER	98	PLATEAU TRAITEUR CARTON	80	RAVIER	22
PELLE À OMELETTE	99	PLATERIE	54	RAVIER ACIER	21
PELLE À TARTE	63-65	PLISSE'O	28-34	RAVIER COMPOSITE	19-20
PELLE GÉANTE	99	PLOT SÉCURISÉ	202	RECHAUD À GAZ	91
PELLE PORTION DE FRITES	98	PLUME	8	RECTON	59
PELTON	98-130	POCHE PÂTISSIÈRE	140	RÉGLETTE	81
PÉPITE	27	POCHETTE MAGNÉTIQUE	159-185	REIMS	43
PERCOLATEUR	68	POCHETTES ADHÉSIVES	190	RESTAURANT	13-15-28
PICARDIE	29-38	POÊLE	88-89	RESTAURANT UNI	22
PICHET	44 À 46	POÊLE À BLINI	89	RESTO	32
PICHET À POMPE	66-70	POÊLE À CRÊPE	88	ROCK BAR	26
PICHET GRADUÉ	121	POÊLE INOX	86	ROMUS	7
PIÈGE À RAT	206	POLO	9-29	RONDEAU INOX	86
PIERRE NATURELLE À AFFÛTER	111	POLYONE	60	ROSSINI	33
PILON	48	POMPADOUR	54	ROULEAU	143
PINCE	64	PORTE-AFFICHE DE TABLE	55	ROULEAU À PÂTE	143
PINCE À DÉCOINCER LES BACS	149	PORTE-BALAI	200	ROULEAU À RÉCURER	208
PINCE À SERVIR	64	PORTE-SAC POUBELLE	199	ROULEAU ALUMINIUM	81
PINCE À SPAGUETTI	64	POT À COUVERTS	35	ROULEAU DE PAPIER	210
PINCE DUOLON	63	POT À PÂTES CARTON	77	ROULETTE À PIZZA	35
PINCE FEUILLE DE CHÊNE	63-130	POT À SAUCE	66	<b>S</b>	
PINCE POUR BACS GASTRONORME	149	POT À VERSER	46	SABOTS DE SÉCURITÉ	218
PINCE POUR BRIQUE LAIT	68	POT DE YAOURT	23	SAC CUISSON	84
PINCE POUR FRANGE	201	POT GRADUÉ	121	SAC CUISSON SOUS-VIDE	84
PINCE POUR LAVAGE À PLAT	201	POT ISOTHERME	70	SAC PAPIER	78
PINCE POUR PLAT	59	POT PLASTIQUE	77	SAC PLASTIQUE	78
PINCE TOUS USAGES	64	POTEAU D'ACCEUIL	55	SAC POUBELLE	198
PINCEAU	142	POUBELLE	198-199	SAC SOUS-VIDE	84
PINCEAU SILICONE	142	PRACTICA	57	SAC ZIP	84
PINCE-CISEAUX	64	PREP CHEF	116-117	SACHET	84
PLANCHA	91	PRÉSENTOIR À FROMAGES	56-71	SACHET À SANDWICH	80
PLANCHE À DÉCOUPER PEHD 500	13-114	PRESSE-AGRUMES	48-126	SACHET EN PLASTIQUE	80
PLANCHE À PAIN	71	PRESSE-AIL	112	SALADIER	57-58
PLAQUE À DÉBARRASSER	90	PRESSE-PURÉE	117	SALADIER CARTON	77
PLAQUE À INDUCTION	91	PRINCESA	42	SALADIER FIBRE	77
PLAQUE À RÔTIR	87	PRISME	38	SALIÈRE-POIVRIÈRE	50-51
PLAQUE À RÔTIR ALUMINIUM	90	PULLTAP'S LIMONADIER	48	SAMBA	70
PLAQUE CHAUFFANTE	56	PULVÉRISATEUR MANUEL SOUS PRESSION	204	SAUCIÈRE	66
PLAQUE EUTECTIQUE	188	PYRAMIDE	57	SAUPOUDREUSE	51
PLAQUE PÂTISSIÈRE	134	<b>Q</b>		SAUTEUSE ANTI-ADHÉSIVE	89
PLAQUE TÔLE BLEUIE	134	QUATTRO STAGIONI	51	SAUTEUSE INOX	86
PLAT	54	<b>R</b>			

DÉSIGNATION	PAGES
SAVOIE	43
SEAU	133-180-202
SEAU GRADUÉ	121
SÈCHE-MAINS	205
SÉPARATEUR POUR VERRES	175
SERVIETTE	83
SET DE TABLE	82
SEYCHELLES	26
SFOOD	22-24
SHERPA	187-188
SIPHON À CRÈME PROFI WHIP	119
SIPHON GOURMET WHIP	119
SIPHON GREEN WHIP	119
SKIM'ALL	94
SO URBAN	30
SOCLE ROULEUR	188
SOCLE ROULEUR POUR CASIERS	176
SONDE SPÉCIALE SOUS-VIDE	102
SOPRANO	69
SORBET	26
SOUPIÈRE	54
SPATULE	95 À 99-132
SPATULE AJOURÉE	95
SPATULE GÉANTE	100
SPATULE RACLOIR	143
SPIRALE INOX	209
SPRAY DE DÉMOULAGE	140
SPRAY DE GRAISSAGE	128
SPRAY NETTOYANT	55
SPRING	45
STACK UP	39
STAIRO	12
SUCRIER	29
SUPPORT BUFFET	58
SUPPORT ÉLASTOMÈRE	90
SUPPORT INVERSÉ POUR SIPHON	119
SUPPORT MIXEUR	123
SUPPORT MURAL ERGO	101
SUPPORT PASSE-SAUCE	96
SUR-CHAUSSURES	197
SUZANNE	52
<b>T</b>	
TABLIER	212
TAMBOUR	59
TAMIS	143
TAMPON À RÉCURER	208-209
TAMPON DE GRAISSAGE	91
TAMPON ENCREUR	144
TAPIS ANTI-HUMIDITÉ	207
TAPIS DE BAR	48
TEAM	23

DÉSIGNATION	PAGES
TEMPO	69
TERROIR	22
TESTEUR D'HUILE DE FRITURE	92
TÊTE DE LION	25
THERMOBOY	70
THERMOMÈTRE	102 À 104
THERMOMÈTRE À ALCOOL	103
THERMOMÈTRE FOUR	103
THERMOMÈTRE VITRINE	104
THERMOMÈTRE-SONDE	102-103
TIRE-BOUCHON	48
TOILE DE CUISSON	135
TOQUE	196
TORCHON	209
TOUR EIFFEL	50
TOURTIÈRE	139
TRANCHEUSE ÉLECTRIQUE	128
TRANS'THERM	184
TRINGLE À CROCHETS	190
TUNDRA	69
<b>U</b>	
UNI	65
UNI-LÉGER	54
<b>V</b>	
VAGUE	26
VERRE À DÉCOUPE NASALE	41
VERRE ERGONOMIQUE	41
VERRE MESURE	121
VERRINE FIBRE	77
VERSEUSE	69
VESTE DE CUISINE	213
VIDE-POMME	112
VIEUX PARIS	33
<b>W</b>	
WAVE	70
WAVY	25
WILLY BECHER	43
WOK	89
WOODY	55
<b>X</b>	
XTANBUL	9
<b>Y</b>	
YPSILON	47
<b>Z</b>	
ZESTEUR	112

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
010277	144	020519	46	050330	6	050859	28	052272	23	060044	33	060735	58
012013	55	022379	54	050331	6	050861	28	052275	22	060201	35	060738	58
012014	55	028020	20	050333	6	050863	28	052276	22	060235	33	060739	58
012020	55	030709	39	050335	6	050865	28	052277	22	060237	33	060771	59
012021	55	030711	39	050336	6	050870	6	052278	22	060239	33	060772	59
012101	55	032440	47	050337	6	050870	25	052280	22	060241	33	060773	59
012102	55	032442	47	050338	6	050872	6	052282	22	060250	34	060792	32
012200	55	032444	47	050339	6	050872	25	052284	22	060252	34	060792	27
012202	55	032451	47	050342	6	050962	8	052286	22	060254	34	060796	27
012204	55	032452	47	050348	9	050963	8	052288	22	060256	34	060797	51
012206	55	032454	47	050350	9	050964	8	052309	23	060258	34	061016	51
012300	55	032536	44	050352	9	050965	8	052310	23	060259	34	061036	56
012302	55	032724	23	050354	9	050966	8	052311	23	060259	27	061206	50
012304	55	032737	26	050356	9	051041	45	052312	23	060260	34	061208	50
012306	55	032738	26	050358	29	051075	29	052501	20	060261	34	061212	50
012308	55	032752	23	050359	29	051085	29	052502	20	060365	33	061222	50
012310	55	032760	30	050360	29	051090	29	052503	20	060365	27	061235	51
012312	55	032762	30	050362	9	051120	28	052504	20	060366	33	061243	50
012314	55	032769	30	050363	29	051124	28	052506	20	060367	33	061245	50
012315	55	032770	30	050364	29	051126	28	052508	20	060368	33	061380	51
012317	55	032776	30	050366	9	051223	22	052512	20	060369	33	061381	51
012700	55	032777	30	050369	9	051224	22	052515	20	060371	33	061410	51
012702	55	032778	30	050371	9	051238	24	052517	20	060372	33	061415	51
013204	90	032780	30	050372	9	051242	24	052518	20	060373	33	061560	56
013206	90	032781	30	050373	9	051260	22	052520	20	060401	33	061640	54
015122	86	032782	30	050374	9	051270	25	052521	20	060403	33	061642	71
017001	90	033390	26	050375	9	051272	25	052523	20	060405	33	061646	71
017002	90	043584	75	050377	9	051274	25	052524	18,40	060407	33	061647	54
017003	90	043588	75	050381	9	051295	25	052525	18,40	060460	32	061648	71
017004	90	043595	75	050392	28	051297	25	052526	20	060461	32	061680	142
017005	90	043596	75	050393	28	051329	25	052527	20	060462	32	061682	91
017241	97	044112	27	050394	28	051357	22	052528	20	060463	32	061684	142
017242	97	044114	27	050395	28	051360	25	052529	20	060464	32	061685	91
017330	97	044116	27	050398	9	051361	28	052531	20	060465	32	061728	71
017332	97	044176	119	050422	6	051373	28	052532	20	060466	32	061729	71
017334	97	044178	119	050423	6	051412	56	052533	20	060467	32	061731	52
017335	97	044181	119	050424	6	051419	24	052534	18	060500	32	061733	52
017337	97	044184	119	050425	6	051422	24	052538	18	060501	32	061734	52
017360	96	044186	119	050427	6	051424	24	052541	18	060502	32	061750	52
017362	96	044188	119	050472	7	051426	24	052543	18	060503	32	061755	52
017363	96	044189	119	050474	7	051427	24	052580	18	060521	32	061766	71
017364	96	050000	12	050476	7	051432	23	052581	18	060523	32	061776	56
019028	190	050002	12	050477	7	051435	23	052582	18	060525	32	061860	14
020004	48	050003	12	050487	23	051451	23	052966	24	060543	32	061861	21
020036	48	050004	12	050489	23	051460	22	053320	57	060544	32	061862	21
020045	48	050005	12	050494	23	051461	23	053322	57	060546	32	061863	21
020075	48	050049	23	050547	7	051465	22	053323	57	060547	32	061864	21
020078	48	050053	23	050549	7	051466	23	053327	26	060560	32	061865	21
020243	48	050055	23	050551	7	051467	23	054122	8	060565	32	061866	21
020280	48	050059	23	050558	7	051526	24	054126	8	060571	32	061867	21
020282	48	050077	25	050566	9	051527	22,24	054284	15	060573	32	061868	21
020342	48	050079	25	050568	9	051528	24	058129	58	060577	32	061869	21
020405	29	050104	25	050570	9	051529	24	058143	58	060604	32	061878	71
020420	97	050106	25	050572	9	051546	29	059925	22	060639	35	061882	21
020422	97	050108	25	050574	9	051571	28	059998	20	060700	58	061883	21
020424	97	050110	25	050581	9	051573	28	060021	34	060701	58	061884	21
020425	97	050112	25	050850	6	051586	23	060023	34	060703	58	061886	21
020426	97	050114	25	050851	6	051590	22	060027	34	060704	58	061887	21
020496	46	050116	25	050852	6	051662	45	060029	34	060718	58	061888	21
020498	46	050118	25	050853	6	051706	29	060031	34	060729	59	062022	60
020505	46	050129	25	050854	6	051707	29	060032	34	060730	59	062025	60
020506	46	050208	7	050855	28	051745	59	060033	34	060731	59	062054	60
020507	46	050211	7	050856	6	051752	59	060034	34	060732	59	062056	60
020508	46	050212	7	050857	28	051754	59	060037	34	060733	59	062057	60
020509	46	050214	7	050858	6	051882	22	060042	33	060734	58	062066	60

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
062067	60	071699	64	090384	113	111202	100	112731	94	120047	68	130056	114
062092	60	071711	64	090386	113	111203	100	112732	94	120048	68	130066	114
062093	60	071745	65	090405	112	111204	100	112833	133	120064	110	130067	114
062094	60	071748	65	090417	112	111205	101	112834	133	120071	110	130068	114
062098	60	071750	65	090450	112	111206	101	112839	142	120075	126	130069	114
062161	36	071805	99	090465	110	111207	101	112841	142	120161	67	130070	114
062162	36	071810	99	090501	71	112016	99	112852	143	120162	67	130071	114
062165	36	071815	99	090504	71	112021	95	112933	133	120180	67	130074	114
062167	36	071820	95	090508	111	112022	95	112952	143	120200	67	130076	114
062169	36	071822	65	090630	111	112023	95	113025	98	120204	107	130078	114
062180	66	071823	65	090665	111	112024	95	113030	98	120205	107	130080	114
062182	66	072040	98	090667	32	112025	95	113035	98	120207	107	130082	114
062255	54	072045	98	090673	35	112026	95	113040	98	120220	107	130083	114
062259	54	072077	95	090701	35	112028	95	113041	142	120221	107	130090	114
062261	54	072250	104	090703	35	112035	99	113042	142	120228	107	130130	212
062263	54	072266	103	090705	35	112040	95	113045	98	120234	107	130135	212
062270	54	072435	114	090708	35	112041	95	113050	98	120235	107	130140	212
062282	54	072437	114	090801	105	112046	95	113330	98	120237	107	130145	212
062310	54	072439	114	090806	105	112061	95	113332	98	120390	107	130150	212
062312	54	072540	110	090807	105	112062	95	113334	130	120406	105	130151	212
062314	54	072547	110	090808	105	112063	95	113338	98	120410	105	130152	212
062316	54	072703	112	090809	105	112064	95	113345	98	120411	110	130155	212
062318	54	072738	112	090820	105	112065	95	113525	98	120413	105	130160	212
062320	54	072770	112	090826	105	112066	95	113535	98	120414	105	130175	212
062325	54	072855	118	090827	105	112070	95	113545	98	120415	105	130217	212
062340	54	072857	118	090831	105	112108	95	113724	98	120416	105	130290	209
062350	54	072859	118	090835	105	112282	94	113735	98	120423	105	130299	209
062354	54	072890	112	090836	105	112294	95	113745	98	120744	56	130311	114
062356	54	072996	129	090902	106	112295	95	114005	143	120745	56	130312	114
062360	54	073250	70	090911	106	112296	95	115020	143	120801	113	130315	114
062375	54	073305	66	090913	105	112297	95	115071	143	120802	113	130317	114
062562	54	073352	44	090921	106	112298	95	115085	143	120806	113	130345	131
062682	50	073359	58	090922	106	112300	95	115208	51	120809	113	130536	218
062900	60	073361	58	090923	106	112404	95	115212	51	120810	113	130537	218
062910	60	073364	58	090925	106	112405	95	116011	142	120817	113	130538	218
062911	60	073366	58	090927	106	112419	98	116012	142	120903	112	130539	218
062912	60	074203	70	090931	106	112420	98	116013	142	120908	112	130540	218
062913	60	074204	70	090932	106	112421	98	116014	142	120925	112	130541	218
062914	60	074211	70	090939	110	112422	98	116015	142	121021	110	130542	218
064040	65	074212	70	090941	106	112424	130	116219	121	121166	92	130543	218
064042	65	074213	70	090942	106	112425	63	116220	121	121168	92	130544	218
064044	65	074220	70	090943	106	112429	98	116233	133	121178	92	130545	218
064100	36	074227	70	090944	106	112430	98	116234	133	121182	92	130546	218
068068	53	074229	70	090945	106	112434	130	116235	133	121190	92	139002	114
069256	44	075001	69	090947	106	112435	63	116236	133	121191	92	139005	114
069258	47	075002	69	090948	106	112437	63	116237	133	121192	92	139006	114
069440	32	075003	69	090949	110	112438	63	116260	98	121193	92	139007	131
069633	66	075004	69	090951	106	112439	63	116270	133	121196	92	140004	143
069656	66	075010	69	090952	106	112609	132	116271	133	122002	110	140005	143
069657	66	075011	69	090957	106	112637	65	116272	133	122004	110	140016	143
069759	18	075013	69	090962	106	112650	99	116273	133	125050	111	140018	143
071112	134	075014	69	100061	131	112652	99	116274	133	126003	111	140377	180
071125	121	075015	69	100062	131	112654	99	116350	66	126007	111	140385	180
071129	121	075016	69	100063	131	112656	99	116382	132	126903	109	140399	179
071452	97	075019	46	100064	131	112662	98	116383	132	126904	109	140415	180
071456	97	079276	104	100126	134	112664	98	116384	132	126908	109	140417	180
071677	63	090147	108	111003	94	112666	98	116400	132	126910	109	140450	180
071688	64	090300	108	111022	94	112667	99	116401	132	127609	111	140452	180
071689	64	090303	108	111023	94	112668	99	116403	132	130043	114	140455	180
071690	64	090310	108	111024	94	112670	99	116404	132	130044	114	140462	202
071691	64	090347	110	111025	94	112672	99	116405	132	130046	114	140485	180
071694	64	090365	112	111026	94	112674	99	116406	132	130048	114	140502	177
071695	64	090370	112	111027	94	112676	99	116515	96	130050	114	140506	177
071696	64	090380	113	111200	100	112722	99	120008	93	130052	114	140507	178
071698	64	090381	113	111201	100	112730	94	120030	126	130054	114	140508	178

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
140515	177	150372	199	166007	141	210534	123	215619	117	251012	121	257026	144
140516	177	150373	199	166008	141	210535	123	215626	117	251110	121	257027	144
140517	181	150374	199	167065	141	210537	123	215627	117	251120	121	257135	144
140522	179	150375	199	167108	141	210538	123	215628	117	251130	121	257140	144
140523	179	150376	199	167514	141	210539	123	215641	117	252091	120	257147	144
140524	179	150377	199	167745	141	210545	123	215643	116	252094	120	257310	152
140526	177	150378	199	182103	108	210595	123	215651	117	252121	120	257312	152
140531	178	150379	198	182104	105	210655	122	215698	117	252220	120	257315	152
140582	177	150380	198	182109	110	210660	122	215710	118	252221	121	257320	152
140585	177	150381	198	182114	105	210663	122	230005	129	252225	120	257335	152
140587	177	150382	198	182130	108	210671	122	230006	129	252228	120	257340	152
140589	177	150383	198	182187	105	210672	122	230101	129	252230	120	257350	152
140702	174	150384	198	182203	108	210673	122	230190	129	252233	120	257360	152
140704	174	150385	198	182303	108	210674	122	230203	129	252235	120	257375	152
140705	174	150387	198	182315	108	210680	122	230207	129	252853	194	257380	152
140708	174	150390	198	182403	108	210681	122	230209	129	254000	153	257901	137
140709	174	150391	199	182503	108	210682	122	230210	129	254050	153	257902	137
140721	174	150393	199	182603	108	210683	122	240150	93	254100	153	257903	137
140722	174	150394	199	182803	130	210702	124	240202	93	254150	153	257904	137
140723	174	150395	199	182811	130	210711	124	240213	93	254200	153	257906	136
140731	174	150396	199	182812	130	210719	124	240304	91	254205	153	257907	137
140732	174	150397	199	182813	130	210731	124	240308	91	255300	153	257908	136
140733	174	150504	201	182821	130	210736	125	240315	91	255310	153	257912	137
140761	176	150506	200	182829	130	210741	125	241503	71	255315	153	257916	137
140762	176	150517	201	182840	130	210750	124	242335	91	255320	153	257917	137
140808	179	150518	204	186208	126	210801	125	245060	93	255325	153	257920	136
140811	179	150520	204	186209	126	210804	125	245601	91	256010	153	257921	136
140862	175	150527	202	186601	113	211042	128	245603	91	256012	152	257925	137
140872	175	150532	201	186900	124	211043	128	250001	48	256013	152	257926	136
140950	144	150540	207	186901	124	211053	128	250302	104	256015	153	257928	137
140952	144	150552	200	186902	123	211098	128	250304	104	256018	152	257930	137
141010	143	150553	202	186903	123	212042	67	250325	103	256020	153	257940	137
141035	35	150555	202	186904	123	212043	67	250350	103	256025	153	257985	136
141110	143	150560	201	186905	123	212044	68	250502	103	256035	153	257990	136
141120	143	150561	201	190003	19	212047	68	250503	103	256036	153	257991	136
149086	181	150562	201	190369	194	212051	68	250513	103	256040	152	258825	121
149087	181	150563	201	190835	68	212052	68	250514	102	256050	153	262000	14
149088	181	150564	201	190987	19	212053	68	250515	102	256060	152	262100	14
149094	177	150566	202	191374	19	212054	68	250518	102	256070	152	262101	14
149097	177	150568	202	191578	207	212133	127	250520	102	256075	152	262102	14
149098	177	150569	202	191612	193	212135	127	250528	102	256080	152	262103	14
149099	177	150571	202	192212	193	212530	127	250541	102	256080	152	262103	14
149100	177	150573	202	192503	125	215001	115	250545	103	256501	153	262269	142
149103	178	150575	201	192926	194	215005	115	250546	103	256502	153	262300	14
149104	177	150577	201	200076	29	215040	115	250548	104	256512	153	262303	14
149105	177	150578	202	200284	47	215060	115	250549	104	256513	153	267004	84
149106	177	150580	202	200697	9	215080	115	250550	102	256514	153	267011	84
149201	181	159041	207	200698	9	215081	115	250551	102	256516	153	267012	84
149202	181	159082	198	200700	9	215155	115	250552	104	256519	153	267013	84
150001	205	159083	204	200750	15	215158	115	250559	104	256601	153	267014	84
150005	205	159117	91	200862	18,40	215304	112	250560	104	257001	144	267016	84
150030	200	159121	91	200898	12	215306	112	250562	104	257002	144	267022	84
150070	200	160599	190	202077	30	215315	112	250565	104	257003	144	267023	84
150085	208	161002	140	203099	47	215431	113	250566	104	257004	144	267024	84
150102	140	161003	140	210348	127	215505	118	250567	104	257005	144	267026	84
150103	140	161004	140	210351	127	215514	118	250568	104	257006	144	267027	84
150184	208	161005	140	210352	126	215580	118	250571	104	257007	144	267032	84
150196	208	161006	140	210357	123	215582	118	250572	102	257008	144	267034	84
150213	208	161007	140	210358	123	215609	116	250573	103	257010	144	267035	84
150251	208	161008	140	210370	123	215611	117	250604	121	257012	144	267036	84
150252	208	165016	140	210372	123	215612	116	250608	121	257013	144	267037	84
150253	208	165018	140	210375	123	215613	117	250655	104	257021	144	267038	84
150255	208	166003	141	210376	123	215615	117	251001	121	257022	144	267039	84
150370	199	166004	141	210401	127	215616	117	251003	121	257023	144	267040	84
150371	199	166006	141	210410	126	215618	117	251005	121	257024	144	267042	84
										257025	144	267043	84

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
267044	84	280063	120	280436	218	284251	194	321206	138	400556	36	408922	29
267046	84	280071	36	280437	218	284303	40	322007	140	400557	36	409475	47
267047	84	280072	36	280438	218	285189	36	322022	160	400558	36	409476	47
267051	84	280075	213	280439	218	285521	194	322024	160	400559	36	409593	199
270212	114	280077	213	280440	218	285522	194	322030	128	400886	70	409594	199
270214	114	280079	213	280441	218	285531	194	331074	139	400893	144	409595	199
270216	114	280081	213	280442	218	285532	194	331075	139	400893	144	410165	19
270218	114	280083	213	280443	218	285591	219	331076	139	401076	43	420129	22
270220	114	280086	213	280445	218	285592	219	331209	139	401085	19	422000	19
270221	114	280087	213	280446	218	285593	219	331210	139	401086	19	422008	19
270223	114,130	280088	213	280453	44	286116	19	332217	139	401087	19	422028	19
274001	60	280089	213	280455	44	286117	19	332219	139	401182	81	422029	19
274004	60	280090	213	280461	44	286118	19	332225	139	401254	57	422030	19
274005	60	280091	213	280463	44	286726	41	332227	139	401297	66	422031	19
275001	60	280093	213	280500	216	287366	40	332260	139	401336	44	422032	19
275002	60	280094	213	280501	216	288144	20	334015	139	401663	66	422033	44
275003	60	280096	213	280502	216	289012	44	334016	139	401664	66	422034	44
275004	60	280097	213	280503	216	290041	113	334017	139	401690	7	422035	44
275006	60	280100	213	280506	131	291359	19	336044	138	401717	42	422036	19
275009	60	280184	218	280509	177	291560	40	336500	138	401791	9	422240	81
275010	60	280185	218	280511	177	292237	15	336502	138	402092	26	422304	81
275071	60	280186	218	280517	192	292781	18	336503	138	402150	34	422474	19
275090	60	280187	218	280518	192	294029	54	336523	138	402200	66	434477	19
275091	60	280188	218	280519	192	294631	67	336606	138	402227	66	434484	19
275093	60	280189	218	280520	192	295596	40	345076	139	402228	66	434492	19
275201	60	280190	218	280521	192	296611	59	361107	79	402229	59	434519	10
275202	60	280191	218	280522	192	297108	207	361125	79	402266	43	435387	19
275204	60	280192	218	280523	192	297203	21	361126	79	402594	67	435402	36
275206	60	280193	218	280524	192	298888	21	361127	79	402750	47	435403	36
277625	65	280194	218	280525	192	299586	21	361128	79	402856	28	435404	36
277626	65	280195	218	280526	193	310103	134	361303	79	402857	28	435599	40
278370	30	280196	218	280527	193	310107	134	361401	79	402858	28	460026	29
278371	30	280197	216	280528	193	310108	134	361403	79	402859	28	460309	18
278372	30	280198	216	280529	193	310202	134	361411	79	402919	59	460310	19
278373	30	280199	216	280530	193	310203	134	361413	79	402990	58	460311	19
280001	124	280200	216	280531	193	310213	134	361512	79	402991	58	460312	19
280002	54	280201	216	280532	193	310446	134	361513	79	402992	58	460313	19
280003	54	280202	216	280533	193	310447	134	361515	79	403312	58	460314	19
280005	44	280203	216	280534	193	310448	134	361601	79	403401	19	460315	19
280006	44	280204	216	280535	194	310449	134	361602	79	403402	19	460316	19
280007	44	280205	216	280536	193	310451	134	361608	79	403522	35	460317	19
280008	44	280206	216	280539	192	310609	134	363213	79	403523	35	460318	19
280009	44	280207	216	280540	192	310610	134	363309	79	403784	56	460323	40
280010	44	280208	216	280541	192	310612	134	363430	79	403890	50	460324	40
280011	44	280209	216	280542	192	310623	134	363604	79	405068	115	460325	40
280019	110	280210	216	280543	192	310625	134	363609	79	405119	54	460326	44
280021	69	280245	216	280544	192	312124	134	371008	140	405169	28	460327	44
280023	110	280246	216	280545	192	320201	135	371009	140	405444	58	460328	44
280024	110	280247	216	280546	192	320201	78	371209	140	405549	52	460330	54
280039	44	280248	216	280547	192	320203	135	371412	140	405732	20	460340	44
280040	44	280256	219	280687	207	320203	78	371617	140	405798	70	460341	44
280041	44	280257	219	280705	15	320211	135	375347	140	405948	125	460547	69
280046	200	280258	219	280706	15	320211	78	400100	45	405962	36	460560	123
280047	44	280259	219	281020	83	320213	135	400325	58	405963	36	465191	207
280048	44	280260	219	281063	216	320213	78	400326	58	406366	20	465814	33
280050	44	280261	219	281064	216	320230	135	400327	58	406847	188	465818	33
280051	40	280262	219	281497	129	320230	78	400331	58	406902	188	465819	33
280052	40	280263	219	281542	216	320233	135	400333	58	407375	188	466553	20
280053	40	280264	219	281576	41	320233	78	400431	43	408553	52	466620	131
280054	40	280267	219	281894	125	320998	135	400455	52	408628	9	466621	131
280055	40	280427	218	281952	132	321001	135	400497	112	408742	52	466758	7
280056	40	280431	166	282403	20	321002	135	400499	58	408743	52	466759	7
280057	40	280432	166	282573	194	321030	135	400548	36	408833	38	466760	7
280058	40	280434	218	283787	123	321031	135	400549	36	408920	29	466761	7
280062	41	280435	218	283919	216	321032	135	400550	36	408921	29	466762	7

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
466764	7	510520	180	531342	39	533210	26	552720	28	553365	57	650164	63
466767	7	510535	178	531351	23	533345	26	552720	28	553367	57	650183	63
466769	23	510536	178	531437	27	533383	27	552722	28	553369	57	650184	63
466813	33	510537	178	531438	27	533495	26	552724	28	553371	57	650190	62
466815	33	510601	35	531629	43	533800	38	552726	13	553373	57	650192	62
466840	33	510603	35	531632	43	551102	180	552728	13	553375	57	650198	62
466841	33	510607	35	531634	43	551104	180	552728	28	553377	57	650200	62
467012	131	511002	178	532000	42	551106	180	552735	13	553379	57	650202	62
467023	131	511110	177	532002	42	551108	180	552739	13	553381	57	650203	63
467024	131	511115	177	532012	42	551112	180	552741	13	553383	57	650204	62
467025	131	511124	177	532036	42	551117	180	552743	22	553389	57	650206	63
467349	201	511132	177	532055	42	551122	180	552745	22	553397	57	652001	64
467470	179	511141	177	532057	42	551134	180	552752	10	553550	57	652014	64
467471	179	511506	132	532061	42	551136	180	552753	10	553552	57	652016	64
467472	179	512031	52	532065	39	551137	180	552754	10	553554	57	652017	64
467473	179	512033	53	532066	39	551230	66	552756	10	553556	57	652100	65
467474	179	512036	53	532067	39	552009	11	552758	10	553558	57	652101	65
467475	179	512038	53	532070	39	552010	11	552760	11	553560	57	652105	65
467476	179	512050	71	532077	39	552011	11	552762	11	553562	57	652108	65
467477	179	512052	53	532079	39	552012	11	552764	11	555005	12	652112	65
467478	179	530004	42	532101	180	552013	11	552765	11	555006	12	662303	142
467479	179	530040	38	532184	42	552014	11	552766	11	555007	12	662303	91
467787	22	530041	38	532185	42	552018	11	552767	11	555008	12	662998	44
467788	22	530092	43	532187	42	552020	11	552768	11	561190	51	662999	44
468950	144	530925	43	532189	42	552023	11	552769	11	573398	53	663000	44
468956	144	531025	43	532191	42	552024	11	552773	11	573399	53	663004	44
468957	144	531113	39	532242	43	552086	13,15	552775	11	573400	53	663005	44
468976	57	531114	39	532244	43	552141	10	552777	11	573401	53	663007	45
468983	131	531115	38	532282	43	552142	10	552779	11	573402	53	663008	45
468988	131	531116	39	532284	43	552143	10	552783	11	573406	53	663100	45
468998	33	531117	38	532286	43	552144	10	552786	11	573410	53	663101	45
469036	7	531118	39	532290	43	552146	10	552788	11	573412	53	663102	45
469037	7	531123	41	532294	43	552147	10	552790	11	573414	53	663103	45
469900	41	531124	38	532325	43	552148	10	552791	10	573415	53	663104	45
469967	40	531125	29	532327	43	552151	11	552800	13	573467	53	663105	45
469968	40	531125	38	532329	43	552152	11	552802	13	573468	53	663106	45
469969	40	531128	38	532333	43	552153	11	552804	13	573469	53	663107	45
469995	19	531129	38	532430	47	552584	15	552808	13	573490	53	663122	40
469996	19	531137	38	532432	47	552585	15	552836	13	573491	53	663123	40
469997	19	531138	29	532434	47	552586	15	552860	15	573492	53	663132	40
469998	19	531139	38	532445	47	552620	12	552861	15	573494	53	663133	40
470360	69	531141	38	532447	47	552622	12	552875	13	573496	53	663152	40
473020	36	531142	38	532449	47	552624	12	552877	13	573497	53	663153	40
473021	36	531151	38	532454	51	552634	28	552879	13	573515	52	663162	40
473022	36	531152	38	532460	47	552638	28	552881	13	573522	52	663163	40
510102	177	531172	38	532461	47	552640	28	552898	13	573524	52	663172	40
510111	133	531175	38	532461	39	552653	28	553155	25	573540	52	663173	40
510111	177	531204	43	532462	47	552655	28	553200	23	573541	52	664040	90
510112	133	531205	38	532463	47	552656	28	553205	23	573543	52	664050	90
510112	177	531214	29	532464	47	552660	12	553225	22	573544	52	665116	89
510203	178	531227	42	532465	47	552662	12	553234	22	610428	56	665120	89
510205	178	531233	27	532473	47	552664	12	553240	57	610428	71	665122	89
510301	177	531233	39	532521	47	552666	12	553242	57	613247	54	665124	89
510302	177	531235	27	532545	45	552690	13	553246	57	613252	54	665126	89
510303	177	531235	39	532550	45	552692	13	553248	57	613253	54	665128	89
510311	133	531250	29	532555	45	552694	13	553285	25	630815	22	665132	89
510365	178	531252	29	532571	47	552696	13	553295	121	650102	63	665136	89
510368	178	531320	39	532961	39	552698	13	553333	57	650103	63	665140	89
510506	133	531322	39	532964	39	552704	13	553335	57	650104	63	665220	88
510507	133	531324	39	532968	39	552706	13	553345	57	650105	63	665224	88
510512	180	531326	39	533000	27	552710	28	553347	57	650112	63	665228	88
510515	180	531330	39	533048	26	552712	28	553349	57	650113	63	665232	88
510516	180	531332	39	533070	26	552714	28	553351	57	650114	63	665612	89
510517	180	531335	39	533087	26	552716	28	553353	57	650115	63	666125	89
510518	180	531340	39	533120	27	552718	28	553355	57	650134	63	666128	89

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
666228	88	697028	86	707945	77	712724	97	716721	197	726742	197	741310	147
667638	89	697032	86	707947	77	712728	97	716729	196	726743	197	741315	147
668128	89	697036	86	707980	77	713245	97	716744	197	730015	205	741320	147
668220	89	697040	86	707981	77	713250	97	716745	197	730019	210	741404	148
668224	89	697045	86	708011	76	713540	87	716746	197	730021	210	741405	148
668228	89	697050	86	708012	76	713550	87	716747	197	730030	131	741406	148
668232	89	701101	75	708523	77	713560	87	716752	213	730031	131	741410	148
668520	88	701125	75	708524	77	713710	83	716753	213	730032	131	741415	148
668524	88	701126	75	708603	77	713711	83	716759	213	730140	206	741420	148
668528	88	701132	75	708606	77	713712	83	716760	160	730141	206	741510	148
668532	88	701134	75	708607	77	713721	83	716761	155	730143	206	741515	148
670324	27	701150	75	708608	77	713726	83	716761	155	730145	206	741520	148
670330	27	701151	75	708630	76	713736	82	716762	160	730150	206	742004	147
672039	119	701186	74	708739	77	713737	82	716764	155	730151	206	742006	147
672043	119	701187	74	708741	77	713751	82	716766	160	730155	206	742010	147
672052	119	701188	74	708778	78	713753	82	716768	160	730156	206	742015	147
672053	119	701189	74	708779	78	713754	82	716797	213	730157	206	742020	147
672106	119	701190	74	709547	75	713756	82	717602	76	730218	206	742406	148
675020	86	701191	74	709548	75	713757	82	717719	196	730240	197	742410	148
675024	86	702230	75	709549	75	713758	82	718111	80	730241	197	742415	148
675028	86	702232	75	710031	201	713762	82	718115	80	730242	197	743002	147
676020	86	702234	75	710033	200	713771	82	718130	80	730243	197	743004	147
676024	86	702260	75	710037	201	713773	82	718136	80	730245	197	743005	147
676028	86	702266	75	710039	200	713774	82	718147	80	730246	197	743006	147
678520	88	702616	90	710040	201	713776	82	718201	81	730247	197	743010	147
678524	88	702620	90	710077	200	713777	82	718202	81	730248	197	743015	147
678528	88	702624	90	710083	133	713778	82	718205	81	730250	197	743020	147
678532	88	702628	90	710083	200	713805	83	718206	81	730251	197	743306	147
680113	40	702632	90	710106	200	713806	83	718325	81	730252	197	743310	147
690024	87	702636	90	710109	200	713814	83	718326	81	730253	209	743315	147
690028	87	702640	90	710113	200	713815	83	718403	198	730254	209	743320	147
690032	87	703019	90	710211	202	713828	97	718405	198	730255	209	743406	148
690036	87	703020	90	710221	204	713832	97	718407	198	730256	209	743410	148
690040	87	703025	90	710327	209	713836	97	718408	198	730257	209	743415	148
690045	87	703030	90	710328	209	713840	97	718409	198	730258	209	743604	147
690050	87	703035	90	710328	68	713841	82	718599	78	730260	212	743606	147
691014	86	703040	90	710329	209	713844	82	718602	78	730522	198	743610	147
691016	86	706501	80	710336	208	713856	83	718603	78	730527	198	743615	147
691018	86	706502	80	710342	208	713857	83	718604	78	740002	147	743710	148
691020	86	707600	76	710348	208	713858	83	718891	77	740004	147	744004	147
691024	86	707601	76	710361	208	713869	83	718893	77	740005	147	744005	147
691028	86	707602	76	710366	208	713876	83	718895	77	740006	147	744006	147
692014	86	707608	76	710515	205	713877	83	719105	190	740010	147	744010	147
692016	86	707609	76	710518	205	713878	83	719110	190	740015	147	744015	147
692018	86	707611	76	710525	205	713879	83	720062	204	740020	147	744020	147
692020	86	707612	76	710528	205	713884	83	720066	204	740310	147	744025	147
692024	86	707615	76	710764	76	713912	83	720095	128	740315	147	745004	147
692028	86	707629	76	710767	76	713930	83	720236	203	740320	147	745005	147
692032	86	707634	76	710768	76	714031	90	720238	204	740405	148	745006	147
692036	86	707646	77	710769	76	714036	90	720240	203	740406	148	745010	147
692040	86	707647	77	710824	74	714045	90	720241	204	740410	148	745015	147
692045	86	707656	74	710825	74	714050	90	720244	203	740415	148	745020	147
692050	86	707657	74	710826	74	714410	80	720245	203	741002	147	746006	147
693024	87	707658	74	711002	134	714412	80	720246	203	741004	147	746010	147
693028	87	707845	77	711003	134	714414	80	720248	203	741005	147	746015	147
693032	87	707846	77	711103	134	714416	80	720249	204	741006	147	746020	147
693036	87	707847	77	711400	210	714418	80	720250	203	741010	147	747006	147
693040	87	707848	77	711401	210	714422	80	720252	203	741015	147	747010	147
693045	87	707855	77	711402	210	714451	80	720261	204	741020	147	747700	148
693050	87	707856	77	711403	210	714452	80	720360	203	741110	147	747701	148
694045	87	707857	77	711406	210	714453	80	720362	203	741115	147	747702	148
694050	87	707858	77	711407	210	716700	160	720411	204	741210	147	747712	148
696020	86	707931	77	711408	210	716711	196	723830	83	741215	147	747713	148
696024	86	707933	77	711411	210	716712	196	726740	197	741305	147	747714	148
696028	86	707934	77	712701	75	716713	196	726741	197	741306	147	747716	148

# INDEX NUMÉRIQUE

CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES	CODES	PAGES
748000	148	760120	150	774039	218	778711	155	799931	196	850400	207	915002	82
748001	148	760206	196	774040	218	778712	155	799936	197	853010	210	915004	82
748002	148	760208	196	774041	218	778713	155	811000	175	853010	205	915011	82
748012	148	760209	196	774042	218	778714	155	811700	175	853014	210	915012	82
748013	148	760321	196	774043	218	778715	155	812010	175	855605	111	915031	82
748014	148	760331	196	774044	218	778716	155	812037	175	855606	111	915033	82
748016	148	761106	150	774045	218	778717	155	813011	175	855615	111	915034	82
748019	148	761110	150	774046	218	778718	155	815016	175	855616	111	915036	82
748024	148	761115	150	774210	218	778719	155	815025	175	856100	196	915041	82
748100	148	761120	150	774211	218	778720	149	815036	175	856110	197	915042	82
748101	148	763106	150	774212	218	779011	207	815049	175	856120	196	915043	82
748112	148	763110	150	774213	218	779511	166	815516	175	856130	197	915044	82
748201	148	763115	150	774214	218	779520	166	815525	175	856131	197	930398	80
748501	148	763120	150	774215	218	782306	173	815536	175	857911	199	930399	80
748512	148	763776	84	774216	218	782406	173	815549	175	857920	199	930400	80
748513	148	763777	84	774217	218	782446	61	816550	176	857930	199	930401	80
748514	148	763778	84	774218	218	782446	173	817010	176	857940	182	930405	80
748516	148	763783	84	774219	218	782546	61	817015	176	857941	182	930406	80
748701	148	763787	84	774220	218	782546	173	817016	176	858002	182	930451	80
748712	148	764106	150	774221	218	782906	173	817017	176	858003	182	931040	90
748713	148	764110	150	774420	158	783306	61	817018	176	858006	182	940182	78
748714	148	764115	150	774520	158	783906	61	817019	176	858022	182	940183	78
748716	148	764120	150	774800	160	785406	61	817546	176	858023	182	940185	78
748801	148	765110	150	775215	159	785506	61	818008	176	858032	182	940186	78
748812	148	765115	150	775420	158	788006	173	819601	191	858033	182	960215	81
749401	54	766106	150	775520	158	788221	173	819801	191	858103	182	960216	81
749412	54	766110	150	775715	159	788223	173	819803	191	858113	182	960217	81
749712	149	766115	150	775720	159	788250	173	821801	187	859002	182	960292	81
749800	149	767106	150	775800	160	788320	173	821901	187	859003	182	960293	81
749801	149	767110	150	775811	155	788322	173	822000	187	859006	182	960294	81
750001	149	768100	150	775812	155	791006	167	822101	187	859022	182	960330	81
750012	149	768101	150	775813	155	791206	167	822500	187	859023	182	960345	81
750115	151	768112	150	776706	176	791306	167	822505	188	859103	182	960392	81
750120	151	768113	150	777301	162	791902	167	822507	188	859710	183	991142	39
751106	151	768114	150	777304	162	791903	167	822508	188	859720	183	991187	66
751110	151	768116	150	777306	162	792106	167	822509	188	867101	56	991384	38
751115	151	768119	150	777326	162	792206	167	822510	188	868001	165	991389	34
751120	151	768600	150	777435	162	792306	167	822751	188	870801	56	991390	34
753106	151	768601	150	777436	162	792506	167	822850	188	870904	165	991391	34
753110	151	768612	150	777440	162	792606	167	825005	188	871008	56	991392	34
753115	151	768614	150	777500	162	792806	167	825010	188	872002	165	991393	34
753120	151	769101	150	777506	163	792902	167	825017	188	872003	165	991394	34
754106	151	769112	150	777516	163	792903	167	825205	188	872012	165	991395	34
754110	151	769113	150	777641	162	792906	167	825210	188	872013	165	991396	34
754115	151	769114	150	777706	161	793506	164	825217	188	872314	165	991503	27
755110	151	769116	150	777707	161	793606	164	826001	188	880440	66	991560	47
755115	151	771006	158	777806	161	793607	164	826003	188	891220	184	991678	52
756106	151	771506	158	777815	158	793806	164	826004	188	891221	184	991700	22
756110	151	772215	159	777816	161	793906	164	826005	188	892210	184	991824	30
756115	151	772415	158	777820	158	794406	166	844005	185	893002	191	991825	30
757106	151	772420	158	777906	163	794426	166	844005	159	893302	191	991838	30
757110	151	773001	131	777916	163	797106	176	845010	190	906020	89	991840	30
758100	151	773002	131	777920	158	797306	176	845015	190	906024	89	991901	30
758101	151	773011	131	777926	162	797706	187	845110	190	906028	89	991902	30
758112	151	773012	131	778006	166	798006	187	845116	190	906032	89		
758113	151	773025	132	778106	166	798306	181	845608	190	906036	89		
758114	151	773028	131	778206	166	798406	181	845612	190	906040	89		
758116	151	773029	131	778406	166	798506	181	845618	190	907525	89		
758119	151	773030	131	778700	157	798715	157	845622	190	907528	89		
759101	151	773035	131	778701	157	798720	157	845630	190	908036	89		
759112	151	773215	159	778701	157	798721	157	845631	190	908040	89		
759113	151	774001	212	778702	157	798730	157	845635	190	908538	89		
759114	151	774036	218	778702	157	798740	157	845637	190	909024	89		
759116	151	774037	218	778705	155	798745	157	846007	190	909028	89		
760115	150	774038	218	778706	155	799930	212	850000	207	915001	82		

Code	Désignation	Page	Eco contribution	Code	Désignation	Page	Eco contribution
191612	ARMOIRE DE RANGEMENT SOFINOR	193	9,62 €	777820	EHELLE EMBOITABLE 80% GN1/1	158	2,86 €
192212	MEUBLE BAS SOFINOR	193	10,66 €	777906	NIVEAU CONSTANT POUR PLATEAUX	163	2,99 €
192926	RECUPAIN SOFINOR	194	2,28 €	777916	NIVEAU CONSTANT PLATEAU CONVOY	163	4,03 €
280256	ARMOIRE VESTIAIRE 1 CASE CARAY TOIT INCLINE	181	1,48 €	777920	EHELLE EMBOITABLE 80% GN2/1	158	3,25 €
280257	ARMOIRE VESTIAIRE 2 CASES CARAY TOIT PLAT	219	2,40 €	778006	CHARIOT SERVICE 2PLX - 80x50	166	1,76 €
280258	ARMOIRE VESTIAIRE 2 CASES CARAY TOIT INCLINE	219	2,12 €	778106	CHARIOT SERVICE 2PLX - 90x55	166	1,95 €
280259	ARMOIRE VESTIAIRE 3 CASES CARAY TOIT INCLINE	219	3,79 €	778206	CHARIOT SERVICE 2PLX - 107x66	166	2,60 €
280260	ARMOIRE VESTIAIRE 4 CASES CARAY TOIT INCLINE	219	3,78 €	778406	CHARIOT SERVICE 3PLX - 80x50	166	2,28 €
280261	ARMOIRE VESTIAIRE 2 CASES CARAY TOIT INCLINE	219	2,56 €	778712	CHARIOT TRANSPORT BACS1/1 E530	155	2,54 €
280262	ARMOIRE VESTIAIRE 3 CASES CARAY TOIT INCLINE	219	2,96 €	778713	CHARIOT TRANSP.BACS1/1E530 1SE	155	2,60 €
280263	ARMOIRE VESTIAIRE 2 CASES CARAY TOIT PLAT	219	2,12 €	778715	CHARIOT TRANSP.BACS2/1 E650	155	2,86 €
280264	ARMOIRE VESTIAIRE 1 CASE CARAY TOIT INCLINE	219	1,20 €	782406	CAFETERIA 12 PLATEAUX	173	3,33 €
280267	ARMOIRE VESTIAIRE 4 PORTES SUPERPOSEES CARAY	219	1,88 €	782446	CAFETERIA COTE/COTE 18PLT A/G	61-173	4,50 €
280517	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	4,72 €	782546	CAFETERIA C.A.C.GL.BEI-2P.18PL	61-173	7,02 €
280518	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	5,67 €	783306	CAFETERIA COTE/COTE GL.GRI-S/P	61-173	6,90 €
280519	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	6,50 €	783906	CAFETERIA COTE/COTE GL.BEI-S/P	61	4,80 €
280520	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	5,77 €	785406	CAFETERIA D.A.D.E484-GL.GR-S/P	61	4,05 €
280521	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	6,95 €	785506	CAFETERIA D.A.D.E484-GL.BE-S/P	61	4,05 €
280522	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	8,12 €	788006	PETIT DEJEUNER 2x7 GN 1/1	173	3,61 €
280523	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	5,97 €	788221	PETIT DEJEUNER 2x6 1/1-S/H-A/P	173	9,00 €
280524	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	7,21 €	788223	PETIT DEJEUNER 2x6 1/1-A/H-A/P	173	8,82 €
280525	TABLES RAYONNEES SOFINOR	192	8,34 €	788320	PETIT DEJEUNER 3x6 1/1-S/H-A/P	173	12,33 €
280526	MEUBLE MURAL SOFINOR	193	4,16 €	788322	PETIT DEJEUNER 3x6 1/1-A/H-A/P	173	12,96 €
280527	MEUBLE MURAL SOFINOR	193	4,55 €	791006	CHARIOT A ASSIETTE PM SS SEPARATION	167	2,21 €
280528	MEUBLE MURAL SOFINOR	193	5,46 €	791206	CHARIOT ASSIETTES BAS 2 SEP-PM	167	2,47 €
280529	MEUBLE BAS SOFINOR	193	7,67 €	791306	CHARIOT ASSIETTES HAUT 2 SEP-PM	167	2,80 €
280530	MEUBLE BAS SOFINOR	193	9,10 €	792106	CHARIOT ASSIETTES HAUT S/SE-GM	167	2,80 €
280531	MEUBLE BAS SOFINOR	193	11,44 €	792206	CHARIOT ASSIETTES BAS 2 SEP-GM	167	2,60 €
280532	ARMOIRE DE RANGEMENT SOFINOR	193	14,43 €	792306	CHARIOT ASSIETTES HAUT 2SEP-GM	167	3,06 €
280533	ARMOIRE PRODUITS D ENTRETIEN SOFINOR	193	6,76 €	792506	CHARIOT ASSIE+COUV.BAS 2SEP-PM	167	2,99 €
280534	ARMOIRE PRODUITS D ENTRETIEN SOFINOR	193	9,62 €	792606	CHARIOT ASSI+COUV.HAUT 2SEP-PM	167	4,13 €
280535	TABLE MULTI SERVICES SOFINOR	194	2,34 €	792806	CHARIOT ASSI+COUV.BAS 2SEP-GM	167	3,06 €
280536	ARMOIRE DE RANGEMENT SOFINOR	193	11,70 €	792906	CHARIOT ASSI+COUV.HAUT 2SEP-GM	167	0,88 €
280539	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	3,97 €	794406	CHARIOT DE DEBARRASSAGE	166	3,51 €
280540	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	4,71 €	794426	CHARIOT DEBARRASSAGE A/P+HABIL	166	12,87 €
280541	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	5,46 €	798745	CHT STOCKAGE EGOUTTAGE CASIERS OU PLT	157	2,67 €
280542	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	5,12 €	798715	CHARIOT EGOUTTAGE DE PLATEAU	157	4,03 €
280543	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	6,12 €	798720	CHT EGOUTTAGE DE BACS L8793-4NX	157	3,51 €
280544	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	7,18 €	798721	CHT EGOUTTAGE DE BACS L800-4NX	157	4,68 €
280545	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	5,03 €	798730	CHARIOT EGOUTTAGE DE BACS 3NIV	157	4,16 €
280546	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	6,12 €	798740	CHARIOT EGOUTTAGE DE BACS 4NIV	157	4,75 €
280547	TABLE BORDS DROITS SOFINOR	192	6,50 €	819601	ETAGERE INOX MOBILE-P610-L1100	191	5,15 €
282573	PUPITRE SOFINOR	194	0,91 €	819801	ETAGERE INOX MOBILE-P610-L1425	191	6,30 €
284251	PUPITRE SOFINOR	194	1,69 €	819803	ETAGERE INOX MOBILE-P435-L1425	191	5,22 €
285521	PLONGE SOFINOR	194	2,99 €	845010	EHELLE MURAL P/PLAQUE	190	1,26 €
285522	PLONGE SOFINOR	194	2,99 €	845015	EHELLE MISE EN PLACE 5N GN1/1	190	0,60 €
285531	PLONGE SOFINOR	194	3,77 €	845110	ETAGERE MURALE - L1000	190	0,62 €
285532	PLONGE SOFINOR	194	3,77 €	845116	ETAGERE MURALE - L1600	190	0,95 €
285591	ARMOIRE VESTIAIRE 2 PORTES EN L CARAY	219	1,32 €	845608	ETAGERE MULTI-USAGES - L800	190	0,72 €
285592	ARMOIRE VESTIAIRE 4 PORTES EN L CARAY	219	1,92 €	845612	ETAGERE MULTI-USAGES - L1200	190	0,95 €
285593	ARMOIRE VESTIAIRE 6 PORTES EN L CARAY	219	2,60 €	845618	ETAGERE MURALE MODULABLE-L800	190	1,65 €
771006	EHELLE GN2/1 - E530 - 7NVX	158	2,15 €	845622	ETAGERE MURALE MODULABLE-L1200	190	2,11 €
771506	EHELLE GN1/1 - E325 - 7NVX	158	1,69 €	845630	NIVEAU ETAGERE MODULABLE- L800	190	0,49 €
772415	EHELLE""OPTIMO""60x40-E40-15NVX	158	2,47 €	845631	NIVEAU ETAGERE MODULABLE-L1200	190	0,73 €
772420	EHELLE""OPTIMO""60x40-E40-20NVX	158	2,73 €	845635	MONTANT A CREMAILLERE - L1000	190	0,14 €
774420	EHELLE ""OPTIMO"" GN2/1 - 20NVX	158	2,67 €	845637	CONSOLE POUR SUPPORT NIVEAUX	190	0,07 €
774520	EHELLE ""OPTIMO"" GN2/1 - 20NVX	158	2,73 €	846007	ETAGERE MURALE POUR BOUTEILLES	190	0,26 €
775420	EHELLE ""OPTIMO"" GN1/1 - 20NVX	158	2,21 €	858002	TABLE DE TRI 2COLS/R/S/H+PIED	182	3,64 €
775520	EHELLE ""OPTIMO"" GN1/1 - 20NVX	158	2,34 €	858003	TABLE DE TRI 3 COLL.S/H+PIED	182	5,20 €
775715	EHELLE EXCEPTIO GN1/1 15 NIVEAUX	159	2,34 €	858022	TABLE TRI 2COLL.S/H PIED+RAMPE	182	5,07 €
775720	EHELLE EXCEPTIO GN1/1 20 NIVEAUX	159	2,54 €	858023	TABLE TRI 3COLL.S/H+RAMP+PIEDS	182	5,46 €
776706	EHELLE P/CASIERS 500x600-E50	176	2,15 €	858032	TABLE TRI 2COLS/H ROUE+RAMPE	182	3,64 €
777301	NIVEAU CONSTANT ASS.STAT 21/26	162	5,20 €	858033	TABLE TRI 3 COLL.S/H+RAMP+ROUE	182	5,40 €
777500	NIVEAU CONSTANT ASSIET.PERFORE	162	3,90 €	858103	TABLE DE TRI AVEC PIEDS RAMPE ET PANNEAUX D'HABILLAGE	182	6,57 €
777506	NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL PERF	163	5,85 €	858113	TABLE DE TRI AVEC ROULETTES RAMPE ET PANNEAUX D'HABILLAGE	182	9,27 €
777516	NIVEAU CONSTANT UNIVERSEL NEUT	163	5,59 €	859710	CHARIOT EVACUATION SACS POU-PM	183	2,08 €
777706	NIVEAU CONSTANT POUR CASIERS	161	3,64 €	859720	CHARIOT EVACUATION SACS POU.GM	183	2,86 €
777707	NIVEAU CONSTANT POUR CASIERS	161	3,25 €	893002	KIT ETAGERE DE BASE-P425	191	2,46 €
777806	NIVEAU CONSTANT CASIERS-PLEIN	161	4,16 €	893302	KIT ETAGERE ADDITIONNEL-P425	191	2,03 €
777816	NIVEAU CONSTANT CASIERS-PERFO	161	4,16 €				



## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Ce sont les tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT qui font foi, les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition, en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande. Tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits. Le vendeur se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment en respectant un préavis de trente jours.

Franco de port et d'emballage pour toute commande supérieure à 280 euros H.T.

15 euros H.T. de participation aux frais de port et d'emballage pour toute commande inférieure à 280 euros H.T.

Le paiement des marchandises est exigible à la date de leur livraison.

Le non-respect des délais de paiement entraîne la facturation d'intérêts de retard exigibles le jour suivant la date de règlement inscrite sur la facture, au taux de 1,5 fois le taux d'intérêt légal.

En cas de non-paiement, la remise du dossier à notre service contentieux entraînerait d'office une majoration de 20% à titre de pénalité pour non-respect de l'obligation contractuelle.

En cas de contestation, seul est compétent le Tribunal de Commerce de notre siège social.

Conformément à la loi n°80335 du 12 mai 1980 au J.O. du 12-13 mai 1980, les marchandises que nous livrons restent la propriété de notre société jusqu'au paiement intégral de celles-ci par l'acheteur.

Les reproductions photographiques des articles du programme de vente ainsi que les textes les accompagnant sont donnés à titre indicatif.

