

L2G FRANCE
FOOD PROCESS EQUIPMENT

Productions bm



Attention particulière

Pensez-y !
Veillez à vérifier la marchandise à la livraison



▶ ***Vérifier en présence du transporteur :***

- Le nombre de colis
- La conformité du matériel
- L'état de la marchandise
- Un emballage en bon état ne signifie pas qu'il n'y a pas de dommages... Déballez et vérifiez !

▶ ***Sur le bordereau :***

- C'est sur le bordereau de transport que vos remarques doivent être notifiées. Les transporteurs sont assurés, ce sont eux qui vous dédommageront.

▶ ***Vous devez dans les 48h :***

- Confirmer le problème au transporteur, par lettre recommandée. C'est notre rôle et notre devoir de vous épauler en cas de problème, alors informez-nous dans le même temps. Nous n'avons aucun recours possible si la procédure légale n'a pas été respectée.

Attention : la mention "sous réserve de déballage" n'a aucune valeur juridique. La notifiation "emballage intact" décharge le transporteur de toute resonsabilité et vous rend donc seul responsable des avaries constatées. Donc, n'accepter cette mention que si l'avarie résulte d'évidence d'un défaut de contrôle en usine. Un emballage intact (bâche ou carton non déchirés ou marqués) ne prouve pas forcément que le choc n'a pas été fait lors d'une manutention chez le transporteur.

Caractéristiques du matériel



- L'acheteur est censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande.
- Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part.
- Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation.

▶ ***Votre contact L2G***

▶ ***Votre remise***


Tables 6


Plonges..... 22


Univers laverie 63


Palette de stockage 94


Vitrines 111


Armoires réfrigérées 114


Bain-marie..... 150


Percolateurs 153


Friteuse..... 183

UNIVERS INOX 4

Tables de préparation 6
Gamme de tables ergonomiques CONFOR'TABLE 13
Tables de découpe 15
Blocs et plaques de découpe 17
Tables du chef et tables de déboitage 20
Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes 22
Lave-mains inox 37
Poubelles inox 39
Pupitres, dessertes et chariots de transport 41
Échelles, chariots et accessoires 44
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères 51
Armoires suspendues et meubles bas 54
Armoires hautes 59
Univers du bar 61

UNIVERS LAVERIE 63

Meubles de tri et tables à rouleaux 65
Tables entrée/sortie laverie 67
Lave-vaisselles 68

UNIVERS LOGISTIQUE ET STOCKAGE 75

Rayonnages pour chambre froide 76
Casiers à batterie 86
Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie 87
Conteneurs isothermes et accessoires 88
Roll containers 93
Palettes et caillebotis 94
Chariots et bacs pour drive 95
Bacs de manutention 97

UNIVERS FROID 99

Dessertes et soubassements froid positif 100
Dessertes froid négatif dessus inox 107
Saladettes 108
Tables à sandwichs 109
Vitrines à ingrédients 111
Meubles à pizzas 112
Armoires réfrigérées inox 114
Armoires réfrigérées à économie d'énergie 120
Armoires réfrigérées carosserie blanche 121
Congélateurs 124
Armoires de maturation de viandes 125
Vitrines à boissons et caves à vin 126
Arrières de bar réfrigérés 129
Vitrines réfrigérées et chauffantes 130
Salad bars 133
Tables à flux laminaire 134
Machines à glaçons 135
Cellules de refroidissement 136
Poubelles réfrigérées 137

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ 141

Préparation et découpe 142
Snacking 146
Percolateurs et boissons chaudes 153
Univers kebab 154
Fours électriques à pizzas 155
Four à convection électrique 155
Fours micro-ondes 156
Vitrines de présentation chaudes 157
Machines et cuisson sous vide 158
Emballage 160
Armoires chauffe-assiettes 163
Divers matériels électriques et gaz 163

GAMME CUISSON 165

Fours mixtes Vulcain 166
Fours à convection Vulcain 175
Solution pâtisserie Vulcain 177
Fours à grande vitesse 178
Éléments de cuisson 179
Hottes murales 187
Cuisson sur mesure 192


Douchettes 35


Échelles 44


Univers laverie 63


Socle roulant 96


Tables à sandwiches.....109


Machines à glaçons.....135


Trancheurs..... 145


Lustreur à chaussures ..163


Fry-tops 184


Bacs gastro..... 194

ACCESSOIRES ET USTENSILES 193

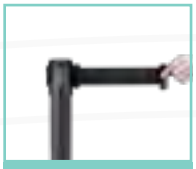
Bacs gastronormes 194
Grilles inox et plaques de cuisson gastronormes 202
Batterie de cuisine 203
Ustensiles de cuisine et caféteria 207
Coutellerie et affûtage 216
Plaques de découpe et platerie 220
Matériel pour pizza 222
Thermomètres 223
Balances 225
Chafing dish et matériel hôtelier 226


Grilles 202


Poubelles..... 236

HYGIÈNE ET E.P.I 229

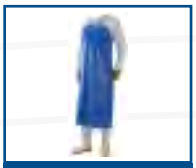
Centrales de nettoyage et enrouleurs 230
Exterminateurs d'insectes 232
Stérilisation de couteaux 234
Poubelles plastiques et réfrigérées 236
Hygiène des mains, sèche-mains, premiers secours 238
Caniveaux de sol 243
EPI et gants 244
Brosserie 246
Armoires vestiaires et accessoires 248


Poteau file d'attente 244


Four fumoir..... 269

MARÉE 251

Étals standards service arrière et accessoires périphériques 253
Étals sur-mesure et accessoires périphériques 255
Viviers intégrés pour étals poisson 258
Modules de présentation et îlots 259
Meubles écaillers 260
Bacs à glace et trémies à glace 264
Tables de préparation 266
Chariots marée 268
Matériel électrique 268
Le concept de fumage du poisson 269
Coutellerie 274


Tabliers..... 276


Scies à os 301

BOUCHERIE 279

Rails et portiques 280
Accrochages 287
Tables spécifiques boucherie 289
Chariots à barquettes et chariots PAD 295
Mise en barquettes 297
Hachoirs 298
Matériel électrique 300
Coutellerie et petit matériel 302


Billots 291


Fours à grande vitesse .323

RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING 313

Vitrines de vente traiteur 314
Mobilier inox spécifique 321
Rôtissoires verticales 322
Fours à grande vitesse 323
Trancheurs 324
Préparation pizza 325
Présentation et découpe du jambon 327


Vitrines de vente.....313


Toile à couche..... 341

BOULANGERIE 329

Chariots, bacs et échelles de préparation 330
Matériel électrique 337
Plaques, grilles et filets de cuisson 338
Ustensiles 341
Douilles 349
Balances 351


Chariot Parisien.....330


Râpe à fromage 357

FROMAGERIE 353

Coutellerie 354
Matériel de préparation, découpe et emballage 355
Matériel électrique 357


Friseur 331


Coupe-légumes 367

FRUITS ET LÉGUMES 359

Le savoir-faire L2G 360
Matériel électrique 362
Matériel de découpe 366
Matériel de transformation 369
Coutellerie 372
Emballage et pesée 373
Présentoir herbes fraîches en pot 374
Distributeurs vrac 375


Machine à peler l'ananas..368


Paniers osier..... 394

PLATERIE ET DÉCORATION 377

Plats de présentation inox 378
Platerie en mélaminé 380
Platerie plexiglas 385
Platerie ABS 392
Vannerie 394
Rayon fruits et légumes / immitation osier 396
Décoration 398


Paniers osier..... 394


Meubles arrières 403

ILOTS 401

Réalisations ilots 402
Meubles îlots pour rayons traditionnels 403
Meubles arrières traditionnels 404
Meubles arrières neutres pour rayons traditionnels 405
Options pour les meubles arrières traditionnels neutres 409
Meubles arrières traditionnels réfrigérés 412


Meubles arrières 403


Modules pour VAE 414

KIOSQUES VAE & ANIMATION 413

Le savoir-faire L2G 414
Meuble de dégustation inox 417


Modules pour VAE 417


Self Cube 421

UNIVERS DU SELF 419

Self service cafétéria, cantine scolaire 420
Self Fly 380 420
Self Cube 421
Self suprême 421
Drop-in modules encastrables 422
Drop-in encastrable 422
Mise en situation de nos éléments encastrés 423
Vitrines murales 424


Modules pour VAE 420


Défenses en acier 427

PROTECTIONS AU SOL 425

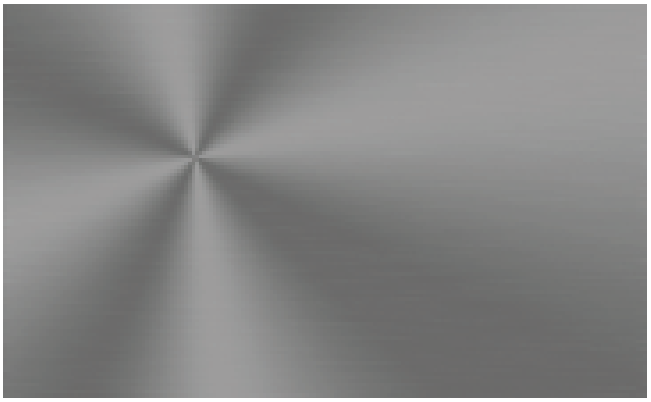
Protections pour surface de vente en inox 426
Protections en galva pour réserve 427
Défenses en acier galva 427
Protections d'angle 427


Défenses en acier 427

Qu'est-ce que l'inox ?

L'acier inoxydable contient du chrome, il se forme donc à sa surface une couche de protection passive d'oxyde de chrome qui protège de la corrosion (oxydation du fer). Cependant, certains produits attaquent cette couche protectrice et créent donc une faille permettant l'apparition de rouille en piqûre ou par zone brune superficielle. C'est le cas de tous les produits contenant des chlorures (sel, désinfectant…) ou des produits acides.

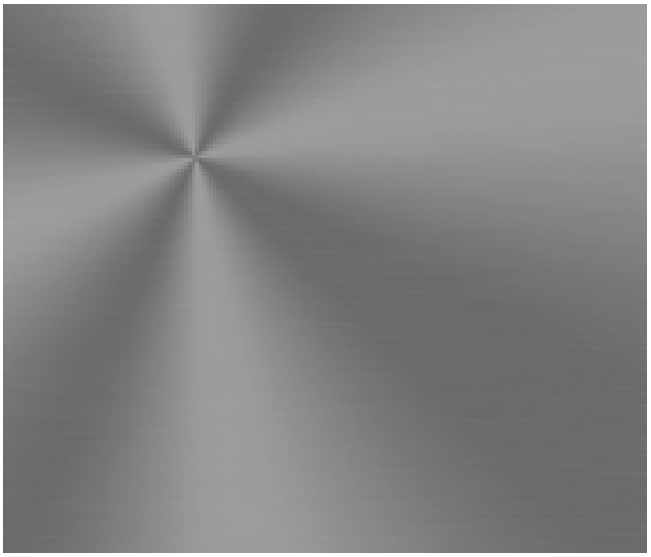
Il est donc important de s'assurer d'un nettoyage soigné après une utilisation en contact avec des produits salés (type saumure ou poissons) et d'un rinçage fréquent à l'eau claire.



Entretien de votre inox

- Bien respecter les dosages prescrits des produits de nettoyage, pas de produit pur sur une surface en inox.
- Bien respecter le temps d'action du détergent sans dépasser les 30 minutes de contact.
- Prévoir un rinçage abondant afin d'éliminer les chlorures et les actifs contenus dans les produits de désinfection. Cela permet de conserver toutes ses qualités à la couche protectrice et donc la résistance à la corrosion de votre matériel. Insistez particulièrement sur le bas et les pieds des meubles soumis aux éclaboussures des produits pour sols.
- Un séchage des surfaces planes à l'aide d'une raclette en caoutchouc vous permettra d'éviter les tâches blanchâtres dues au calcaire présent dans l'eau.

Attention, en fin de chantier certains carreleurs ou plâtriers utilisent de l'acide chlorhydrique pour décaper les sols : toute projection sur un bas de meuble en inox peut entraîner une corrosion importante et irrécupérable.
En cas de contact il faut immédiatement procéder à un rinçage abondant à l'eau claire et essuyer la surface avec un chiffon microfibre.



UNIVERS INOX







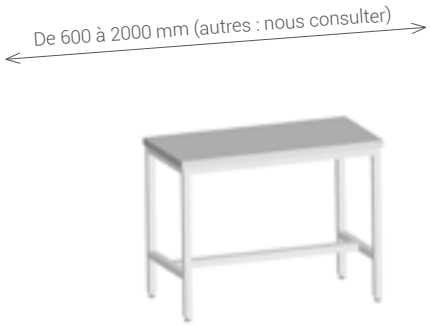
Tables de préparation 6
Gamme de tables ergonomiques CONFOR'TABLE 13
Tables de découpe 15
Blocs et plaques de découpe 17
Tables du chef et tables de déboitage 20
Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes 22
Lave-mains inox 37
Poubelles inox 39
Pupitres, dessertes et chariots de transport 41
Échelles, chariots et accessoires 44
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères 51
Armoires suspendues et meubles bas 54
Armoires hautes 59
Univers du bar 61

Tables de préparation

Tables soudées

Tables soudées bords droits pieds carrés

- Construction inox ferritique, dessus inox doublé mélaminé ép. 18mm
- Piétement en tube 40×40mm avec entretoises et traverse basse (H-200mm) avec Vérins réglables inox anti-dérapants (6 pieds à partir de L-2200mm)
- Bandeau périphérique
- Piétement décalé de 60mm à l'arrière et traverse à l'arrière pour les tables adossées
- Dosseret arrière de 100×20mm, fermé aux extrémités
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200mm



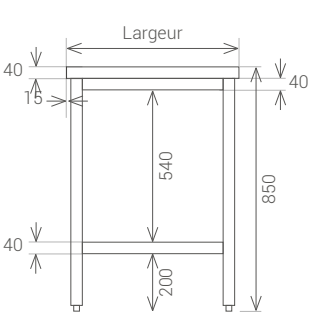


Table centrale

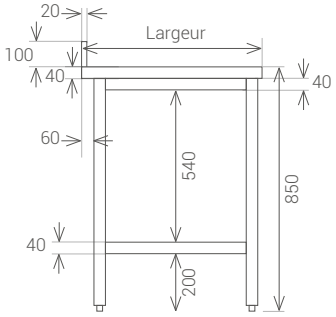


Table adossée


Table inox soudée centrale


Table inox soudée adossée


Table inox soudée centrale avec étagère


Table inox soudée adossée avec étagère

Inox ferritique

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	F-STC66	435	F-STA66	484	F-STCE66	515	F-STAE66	607
700	F-STC76	471	F-STA76	520	F-STCE76	551	F-STAE76	610
800	F-STC86	491	F-STA86	533	F-STCE86	570	F-STAE86	613
1000	F-STC106	515	F-STA106	582	F-STCE106	595	F-STAE106	631
1200	F-STC126	540	F-STA126	613	F-STCE126	613	F-STAE126	668
1400	F-STC146	582	F-STA146	644	F-STCE146	644	F-STAE146	699
1500	F-STC156	613	F-STA156	665	F-STCE156	665	F-STAE156	718
1600	F-STC166	625	F-STA166	680	F-STCE166	680	F-STAE166	736
1800	F-STC186	631	F-STA186	693	F-STCE186	711	F-STAE186	772
2000	F-STC206	668	F-STA206	748	F-STCE206	748	F-STAE206	803

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	F-STC67	484	F-STA67	527	F-STCE67	558	F-STAE67	631
700	F-STC77	512	F-STA77	550	F-STCE77	582	F-STAE77	640
800	F-STC87	513	F-STA87	558	F-STCE87	589	F-STAE87	656
1000	F-STC107	533	F-STA107	601	F-STCE107	619	F-STAE107	680
1200	F-STC127	546	F-STA127	619	F-STCE127	650	F-STAE127	693
1400	F-STC147	582	F-STA147	662	F-STCE147	674	F-STAE147	729
1500	F-STC157	625	F-STA157	681	F-STCE157	695	F-STAE157	739
1600	F-STC167	669	F-STA167	699	F-STCE167	711	F-STAE167	766
1800	F-STC187	689	F-STA187	711	F-STCE187	742	F-STAE187	803
2000	F-STC207	699	F-STA207	754	F-STCE207	778	F-STAE207	834

Prof. 800mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	F-STC78	568	F-STA78	577	F-STCE78	593	F-STAE78	724
800	F-STC88	552	F-STA88	607	F-STCE88	630	F-STAE88	846
1000	F-STC108	570	F-STA108	644	F-STCE108	662	F-STAE108	853
1200	F-STC128	613	F-STA128	680	F-STCE128	705	F-STAE128	896
1400	F-STC148	650	F-STA148	722	F-STCE148	742	F-STAE148	939
1500	F-STC158	660	F-STA158	735	F-STCE158	766	F-STAE158	965
1600	F-STC168	687	F-STA168	748	F-STCE168	785	F-STAE168	990
1800	F-STC188	726	F-STA188	785	F-STCE188	815	F-STAE188	1118
2000	F-STC208	766	F-STA208	840	F-STCE208	858	F-STAE208	1165

Inox AISI 304

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	STC66	567	STA66	585	STCE66	672	STAE66	794
700	STC76	582	STA76	590	STCE76	705	STAE76	812
800	STC86	633	STA86	705	STCE86	745	STAE86	829
1000	STC106	672	STA106	745	STCE106	777	STAE106	850
1200	STC126	718	STA126	784	STCE126	824	STAE126	896
1400	STC146	764	STA146	830	STCE146	870	STAE146	909
1500	STC156	785	STA156	856	STCE156	895	STAE156	949
1600	STC166	804	STA166	876	STCE166	916	STAE166	988
1800	STC186	850	STA186	878	STCE186	975	STAE186	1034
2000	STC206	896	STA206	982	STCE206	1001	STAE206	1080

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	STC67	613	STA67	685	STCE67	738	STAE67	811
700	STC77	629	STA77	692	STCE77	757	STAE77	833
800	STC87	659	STA87	731	STCE87	777	STAE87	856
1000	STC107	698	STA107	771	STCE107	804	STAE107	883
1200	STC127	745	STA127	817	STCE127	856	STAE127	935
1400	STC147	791	STA147	870	STCE147	902	STAE147	975
1500	STC157	817	STA157	888	STCE157	933	STAE157	1004
1600	STC167	837	STA167	909	STCE167	955	STAE167	1028
1800	STC187	883	STA187	955	STCE187	1001	STAE187	1074
2000	STC207	935	STA207	1015	STCE207	1047	STAE207	1120

Prof. 800mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	STC78	677	STA78	731	STCE78	830	STAE78	832
800	STC88	690	STA88	797	STCE88	856	STAE88	942
1000	STC108	771	STA108	843	STCE108	889	STAE108	962
1200	STC128	824	STA128	892	STCE128	942	STAE128	1021
1400	STC148	876	STA148	942	STCE148	995	STAE148	1067
1500	STC158	891	STA158	972	STCE158	1020	STAE158	1101
1600	STC168	922	STA168	995	STCE168	1047	STAE168	1126
1800	STC188	968	STA188	1047	STCE188	1100	STAE188	1179
2000	STC208	1034	STA208	1107	STCE208	1146	STAE208	1225

Options communes aux tables soudées



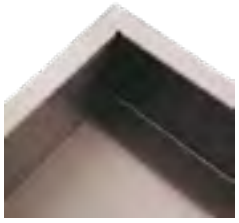
TAT151



192-1000



4RTZ100



DOSS-LAT



Chandelles de réhausse

	Réf.	€
Dosseret latéral 100×20mm P-600, 700, 800mm	DOSS-LAT	81
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 ferritique 450×580×180mm	F-TAT151	572
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 AISI 304 450×580×180mm	TAT151	725
Plus-value pour roulettes ø100mm chape zinguée vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTZ100	163
Plus-value pour roulettes ø100mm chape inox vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTI100	315
Roulettes ø100mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein) commandées sans la table	D40-4RTZ100	128
Produit nettoyant inox en spray 400ml	192-1000	27
Plus-value trou vide déchets en inox, collerette incluse	TVO-INOX	143
Jeux de chandelles de réhausse par 4 (réglable au pas de 25mm jusqu'à 175mm)	1031884	364
Jeux de chandelles de réhausse par 6 (réglable au pas de 25mm jusqu'à 175mm)	1031885	545

Tables de service soudées

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304, doublé mélaminé épaisseur 18mm
- Piétement en tube carré de 40×40mm
- Entretoise et traverse basse au centre (H-200mm)
- Roulettes chape zinguée ø100mm, dont deux avec freins (ø80 ou 125mm : nous consulter)
- Bandeau périphérique
- Modèles sur vérins : page 6

Autres dimensions ou roues chape inox : nous consulter



4RTZ100-STC66



4RTZ100-STC106



4RTZ100-STCE106

Inox ferritique

	Dim.	Réf.	€
Centrale	600×600×850	F-4RTZ100-STC66	499
Centrale	800×600×850	F-4RTZ100-STC86	568
Centrale	1000×600×850	F-4RTZ100-STC106	585
Centrale + étagère	600×600×850	F-4RTZ100-STCE66	585
Centrale + étagère	800×600×850	F-4RTZ100-STCE86	640
Centrale + étagère	1000×600×850	F-4RTZ100-STCE106	665

Inox AISI 304

	Dim.	Réf.	€
Centrale	600×600×850	4RTZ100-STC66	645
Centrale	800×600×850	4RTZ100-STC86	711
Centrale	1000×600×850	4RTZ100-STC106	751
Centrale + étagère	600×600×850	4RTZ100-STCE66	751
Centrale + étagère	800×600×850	4RTZ100-STCE86	823
Centrale + étagère	1000×600×850	4RTZ100-STCE106	856

Desserte roulante de remballe pour rayons marée et fruits et légumes

- Construction inox AISI 304
- 2 plateaux perforés
- Avec barre de poussée
- 4 roulettes diamètre 125mm chape inox dont 2 pivotantes et 2 à freins
- Hauteur hors tout, barre de poussée incluse : 1000mm

Dim.	Réf.	€
800×600×850/1000	52319	764



52319



Tables démontables

Tables démontables bords droits, pieds carrés

- Construction inox ferritique, dessus inox doublé mélaminé épaisseur 18mm
- Piétement en tube 40×40mm, sur vérins réglables inox anti-dérapant à visser
- Piétement décalé de 60mm pour les tables adossées
- Dosseret arrière de 100×20mm, fermé à l'arrière
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200mm
- Bandeau périphérique
- Livrée démontée



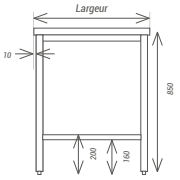


Table centrale

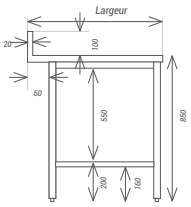


Table adossée

Inox ferritique

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	F-DCTC76	383	F-DCTA76	429	F-DCTCE76	480	F-DCTAE76	517
800	F-DCTC86	391	F-DCTA86	446	F-DCTCE86	555	F-DCTAE86	602
1000	F-DCTC106	421	F-DCTA106	480	F-DCTCE106	606	F-DCTAE106	665
1200	F-DCTC126	454	F-DCTA126	526	F-DCTCE126	665	F-DCTAE126	732
1400	F-DCTC146	496	F-DCTA146	576	F-DCTCE146	728	F-DCTAE146	816
1500	F-DCTC156	513	F-DCTA156	602	F-DCTCE156	761	F-DCTAE156	849
1600	F-DCTC166	534	F-DCTA166	623	F-DCTCE166	803	F-DCTAE166	892
1800	F-DCTC186	580	F-DCTA186	677	F-DCTCE186	849	F-DCTAE186	963
2000	F-DCTC206	649	F-DCTA206	728	F-DCTCE206	908	F-DCTAE206	1030

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	F-DCTC77	433	F-DCTA77	484	F-DCTCE77	555	F-DCTAE77	593
800	F-DCTC87	442	F-DCTA87	496	F-DCTCE87	564	F-DCTAE87	610
1000	F-DCTC107	488	F-DCTA107	555	F-DCTCE107	635	F-DCTAE107	690
1200	F-DCTC127	538	F-DCTA127	614	F-DCTCE127	698	F-DCTAE127	765
1400	F-DCTC147	580	F-DCTA147	673	F-DCTCE147	765	F-DCTAE147	845
1500	F-DCTC157	593	F-DCTA157	690	F-DCTCE157	782	F-DCTAE157	875
1600	F-DCTC167	614	F-DCTA167	719	F-DCTCE167	820	F-DCTAE167	917
1800	F-DCTC187	660	F-DCTA187	774	F-DCTCE187	883	F-DCTAE187	988
2000	F-DCTC207	711	F-DCTA207	833	F-DCTCE207	946	F-DCTAE207	1068

Inox AISI 304

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	DCTC76	513	DCTA76	580	DCTCE76	659	DCTAE76	700
800	DCTC86	530	DCTA86	605	DCTCE86	671	DCTAE86	717
1000	DCTC106	571	DCTA106	655	DCTCE106	738	DCTAE106	796
1200	DCTC126	617	DCTA126	713	DCTCE126	800	DCTAE126	880
1400	DCTC146	675	DCTA146	784	DCTCE146	884	DCTAE146	975
1500	DCTC156	700	DCTA156	821	DCTCE156	921	DCTAE156	1017
1600	DCTC166	730	DCTA166	850	DCTCE166	975	DCTAE166	1067
1800	DCTC186	792	DCTA186	925	DCTCE186	1025	DCTAE186	1155
2000	DCTC206	842	DCTA206	996	DCTCE206	1100	DCTAE206	1238

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	DCTC77	525	DCTA77	592	DCTCE77	671	DCTAE77	709
800	DCTC87	542	DCTA87	609	DCTCE87	684	DCTAE87	775
1000	DCTC107	596	DCTA107	680	DCTCE107	767	DCTAE107	830
1200	DCTC127	659	DCTA127	750	DCTCE127	846	DCTAE127	912
1400	DCTC147	713	DCTA147	825	DCTCE147	930	DCTAE147	1017
1500	DCTC157	725	DCTA157	842	DCTCE157	950	DCTAE157	1046
1600	DCTC167	755	DCTA167	884	DCTCE167	996	DCTAE167	1100
1800	DCTC187	809	DCTA187	946	DCTCE187	1071	DCTAE187	1188
2000	DCTC207	867	DCTA207	1021	DCTCE207	1150	DCTAE207	1284

Pensez-y !

	Réf.	€
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTZ125	213
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTI125	370



M4RTZ125

Tables démontables bords droits, pieds ronds

- Construction inox ferritique, dessus doublé mélaminé ép. 18mm
- Pieds ronds ø50 mm sur vérins inox réglables +40 mm à visser
- Piétement décalé de 60mm pour les tables adossées
- Dosseret 100×20mm fermé à l'arrière
- Étagère basse renforcée par oméga H-200mm
- Bandeau périphérique
- Livrée démontée

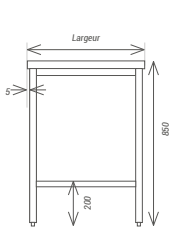


Table centrale

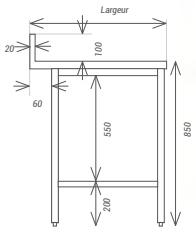


Table adossée



Inox ferritique

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	F-DRTC76	517	F-DRTA76	577	F-DRTCE76	577	F-DRTAE76	624
800	F-DRTC86	525	F-DRTA86	598	F-DRTCE86	590	F-DRTAE86	641
1000	F-DRTC106	568	F-DRTA106	650	F-DRTCE106	646	F-DRTAE106	710
1200	F-DRTC126	611	F-DRTA126	710	F-DRTCE126	710	F-DRTAE126	779
1400	F-DRTC146	667	F-DRTA146	779	F-DRTCE146	775	F-DRTAE146	865
1500	F-DRTC156	693	F-DRTA156	813	F-DRTCE156	809	F-DRTAE156	891
1600	F-DRTC166	723	F-DRTA166	844	F-DRTCE166	856	F-DRTAE166	912
1800	F-DRTC186	779	F-DRTA186	878	F-DRTCE186	904	F-DRTAE186	986
2000	F-DRTC206	835	F-DRTA206	947	F-DRTCE206	968	F-DRTAE206	1054
Prof. 700mm	**Centrale**		**Adossée**		**Centrale + étagère**		**Adossée + étagère**	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	F-DRTC77	525	F-DRTA77	585	F-DRTCE77	590	F-DRTAE77	629
800	F-DRTC87	534	F-DRTA87	603	F-DRTCE87	603	F-DRTAE87	650
1000	F-DRTC107	594	F-DRTA107	672	F-DRTCE107	680	F-DRTAE107	736
1200	F-DRTC127	650	F-DRTA127	745	F-DRTCE127	745	F-DRTAE127	818
1400	F-DRTC147	706	F-DRTA147	813	F-DRTCE147	818	F-DRTAE147	904
1500	F-DRTC157	719	F-DRTA157	835	F-DRTCE157	835	F-DRTAE157	930
1600	F-DRTC167	745	F-DRTA167	869	F-DRTCE167	874	F-DRTAE167	977
1800	F-DRTC187	801	F-DRTA187	934	F-DRTCE187	943	F-DRTAE187	1054
2000	F-DRTC207	861	F-DRTA207	1011	F-DRTCE207	1007	F-DRTAE207	1093

Inox AISI 304

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	DRTC76	589	DRTA76	662	DRTCE76	674	DRTAE76	717
800	DRTC86	606	DRTA86	687	DRTCE86	687	DRTAE86	734
1000	DRTC106	653	DRTA106	747	DRTCE106	755	DRTAE106	815
1200	DRTC126	708	DRTA126	815	DRTCE126	819	DRTAE126	900
1400	DRTC146	768	DRTA146	896	DRTCE146	905	DRTAE146	998
1500	DRTC156	802	DRTA156	934	DRTCE156	943	DRTAE156	1041
1600	DRTC166	832	DRTA166	973	DRTCE166	998	DRTAE166	1092
1800	DRTC186	900	DRTA186	1058	DRTCE186	1050	DRTAE186	1182
2000	DRTC206	964	DRTA206	1135	DRTCE206	1126	DRTAE206	1267
Prof. 700mm	**Centrale**		**Adossée**		**Centrale + étagère**		**Adossée + étagère**	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
700	DRTC77	602	DRTA77	674	DRTCE77	687	DRTAE77	725
800	DRTC87	619	DRTA87	696	DRTCE87	700	DRTAE87	747
1000	DRTC107	679	DRTA107	777	DRTCE107	785	DRTAE107	849
1200	DRTC127	751	DRTA127	858	DRTCE127	866	DRTAE127	943
1400	DRTC147	811	DRTA147	939	DRTCE147	952	DRTAE147	1041
1500	DRTC157	828	DRTA157	964	DRTCE157	973	DRTAE157	1071
1600	DRTC167	858	DRTA167	1007	DRTCE167	1020	DRTAE167	1126
1800	DRTC187	922	DRTA187	1084	DRTCE187	1097	DRTAE187	1216
2000	DRTC207	990	DRTA207	1169	DRTCE207	1178	DRTAE207	1314

Pensez-y !

	Réf.	€
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTZ125	213
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTI125	370


M4RTZ125

Options et accessoires pour tables inox démontables

Options communes aux tables démontables

	Réf.	€
Dosseret latéral doublée 100×20mm P-600, 700, 800mm	MDOSS-LAT	284
Bloc 1 tiroir monobloc inox AISI 304 400×590×100mm pour P-600	CS6/10	297
Bloc 1 tiroir monobloc GN 1/1 inox AISI 304 400×660×100mm pour P-700	CS/10	336


CS/10


MDOSS-LAT

Trous vide-déchêts

- Dessus inox : ø200mm avec collerette caoutchouc apparente
- Encastrement collerette ø201mm / ext. ø235mm / int. ø168mm
- Dessus polyéthylène : ø200mm sans collerette

	Réf.	€
TVO inox collerette incluse	TVO-INOX	143
TVO polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø200mm inox	COUVTVO	72
Collerette caoutchouc noir ø200mm	COLLERETTE	41,1
Collerette pvc bleu (ral 5015) pour TVO	COLLERETTE-PVC-B	41,1
Collerette pvc jaune (ral 1016) pour TVO	COLLERETTE-PVC-J	41,1
Collerette pvc orange (ral 021c) pour TVO	COLLERETTE-PVC-O	41,1
Collerette pvc rouge (ral 3020) pour TVO	COLLERETTE-PVC-R	41,1
Collerette pvc vert (ral 6018) pour TVO	COLLERETTE-PVC-V	41,1


TVO-POLY


TVO-INOX


COLERETTE-PVC-O


COLERETTE-PVC-R


COLERETTE-PVC-V


COLERETTE-PVC-B


COLERETTE-PVC-J

Trou vide-déchêts avec aimant

- Un aimant fort récupère les couverts en métal en inox ferritique
- Diamètre d'encastrement : 201mm
- Hauteur hors-tout : 44mm
- Aimant moulé dans un polyéthylène sur une plaque en inox dim. 120×35mm

	Réf.	€
Collerette PE noir	AIM-COLLERETTE-PE-N	431
Collerette PE jaune (RAL 1016)	AIM-COLLERETTE-PE-J	431
Collerette PE vert (RAL 6018)	AIM-COLLERETTE-PE-V	431

NEW


AIM-COLLERETTE-PE-N


AIM-COLLERETTE-PE-N

Siphons

- Siphon complet ø40mm 1"1/2 en ABS

	Dim.	Réf.	€
Siphon abs simple entrée	ø40	SIPPVC-S	7,7
Siphon abs double entrée	ø40	SIPPVC-D	12,9


SIPPVC-S


SIPPVC-D

Bacs à souder ou à encastrer

- Construction inox AISI 304
- Bac rectangulaire : Rayons 100mm (à souder)
- Bac rond : ø485 mm hors-tout, encastrement ø465 mm
- Fournis avec bonde et surverse

	Dim.	Évacuation	Réf.	€
Rectangulaire	400×400×300	Dans un angle	BS443	180
Rectangulaire	500×400×300	À gauche	BS543G	174
Rectangulaire	500×400×300	À droite	BS543D	174
Rectangulaire	500×500×300	À droite	BS553	190
Rond	ø160	Au centre ø35mm	B4900	223


BS443


B4900

Pensez-y !

Nettoyage de l'inox

	Réf.	€
Produit nettoyant inox en spray 400ml	192-1000	23,3


192-1000

L2G Budget

Tables démontables Budget

- Dessus inox H-40mm doublé mélaminé ép.16mm
- Piétement : tube inox 40×40mm à visser
- Bandeau périphérique H-65mm
- Vérins réglables inox antidérapants
- Etagère inox à 190mm du sol, avec oméga de renfort sur toutes les dimensions
- Modèles avec dosseret : piétement décalé de 65mm, dosseret 100×20mm fermé à l'arrière et aux extrémités
- Livrée démontée : visserie et clé de serrage incluses





Table inox démontable centrale avec étagère



Table inox démontable adossée avec étagère

	Prof. 600mm				Prof. 700 mm			
	Centrale		Adossée		Centrale		Adossée	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	BUD-DCTCE66	237	BUD-DCTAE66	261	-		-	
700	-		-		BUD-DCTCE77	256	BUD-DCTAE77	282
1000	BUD-DCTCE106	273	BUD-DCTAE106	294	BUD-DCTCE107	288	BUD-DCTAE107	302
1200	BUD-DCTCE126	288	BUD-DCTAE126	317	BUD-DCTCE127	311	BUD-DCTAE127	323
1400	BUD-DCTCE146	314	BUD-DCTAE146	348	BUD-DCTCE147	344	BUD-DCTAE147	380
1500	-		-		BUD-DCTCE157	356	BUD-DCTAE157	395
1600	BUD-DCTCE166	338	BUD-DCTAE166	383	BUD-DCTCE167	374	BUD-DCTAE167	413
1800	BUD-DCTCE186	362	BUD-DCTAE186	407	BUD-DCTCE187	395	BUD-DCTAE187	443
2000	BUD-DCTCE206	398	BUD-DCTAE206	446	BUD-DCTCE207	434	BUD-DCTAE207	488

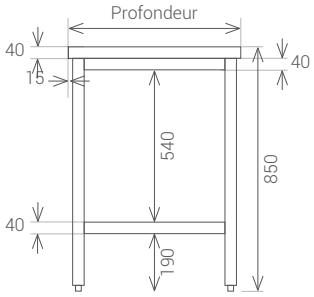


Table centrale

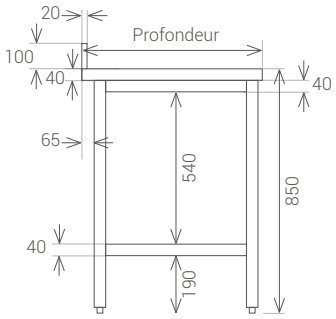


Table adossée





Pensez-y !

Disponible en option 4 roulettes D.100 mm dont 2 à freins (envoyées séparément et à monter).
Attention : Cette opération réhausse la table de 100 mm (950mm).

	Réf.	€
Ensemble de 4 roulettes chape zinguée ø 100 mm dont 2 à freins pour tables BUDGET	D40-4RTZ100	128

Gamme de tables ergonomiques CONFOR'TABLE

Tables de travail dessus inox, hauteur réglable par manivelle

- Construction inox AISI 304 soudée, dessus doublé mélaminé ép. 18mm
- Piètement en tube inoxydable 40×40mm avec entretoises et traverse basse (H-200)
- Vérins réglables inox antidérapant (amplitude 20mm +15/-5)
- Charge maximale 300 kg (disposition uniforme)
- Hauteur réglable (800 à 1000mm)
- Manivelle inox et plastique de réglage en hauteur, pliable pour rangement
- Étagère pleine renforcée, charge maximale 120 kg/étagère (disposition uniforme)
- Dosseret 100×20mm fermé à l'arrière
- Sur demande :
  - Bacs soudés
  - Plateaux autres profondeurs
  - Décalage du piètement personnalisable (arrière et latéral)



Système mécanique
Sans branchement



Manivelle



Manivelle

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	DP0-QRV-66	3560	DP0A-QRV-66	3770	DP0-QLV-66	3580	DP0A-QLV-66	3789
700	DP0-QRV-76	3589	DP0A-QRV-76	3799	DP0-QLV-76	3606	DP0A-QLV-76	3818
800	DP0-QRV-86	3621	DP0A-QRV-86	3831	DP0-QLV-86	3641	DP0A-QLV-86	3851
1000	DP0-QRV-106	3680	DP0A-QRV-106	3890	DP0-QLV-106	3703	DP0A-QLV-106	3909
1200	DP0-QRV-126	3743	DP0A-QRV-126	3952	DP0-QLV-126	3762	DP0A-QLV-126	3972
1400	DP0-QRV-146	3799	DP0A-QRV-146	4010	DP0-QLV-146	3819	DP0A-QLV-146	4029
1500	DP0-QRV-156	3828	DP0A-QRV-156	4039	DP0-QLV-156	3848	DP0A-QLV-156	4058
1600	DP0-QRV-166	3862	DP0A-QRV-166	4073	DP0-QLV-166	3880	DP0A-QLV-166	4092
1800	DP0-QRV-186	3920	DP0A-QRV-186	4130	DP0-QLV-186	3937	DP0A-QLV-186	4150
2000	DP0-QRV-206	3980	DP0A-QRV-206	4188	DP0-QLV-206	4000	DP0A-QLV-206	4212

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	DP0-QRV-67	3597	DP0A-QRV-67	3808	DP0-QLV-67	3621	DP0A-QLV-67	3832
700	DP0-QRV-77	3631	DP0A-QRV-77	3837	DP0-QLV-77	3649	DP0A-QLV-77	3861
800	DP0-QRV-87	3658	DP0A-QRV-87	3868	DP0-QLV-87	3681	DP0A-QLV-87	3890
1000	DP0-QRV-107	3718	DP0A-QRV-107	3928	DP0-QLV-107	3741	DP0A-QLV-107	3952
1200	DP0-QRV-127	3786	DP0A-QRV-127	3991	DP0-QLV-127	3799	DP0A-QLV-127	4010
1400	DP0-QRV-147	3839	DP0A-QRV-147	4049	DP0-QLV-147	3862	DP0A-QLV-147	4073
1500	DP0-QRV-157	3871	DP0A-QRV-157	4082	DP0-QLV-157	3888	DP0A-QLV-157	4097
1600	DP0-QRV-167	3900	DP0A-QRV-167	4111	DP0-QLV-167	3920	DP0A-QLV-167	4130
1800	DP0-QRV-187	3960	DP0A-QRV-187	4169	DP0-QLV-187	3980	DP0A-QLV-187	4188
2000	DP0-QRV-207	4020	DP0A-QRV-207	4226	DP0-QLV-207	4038	DP0A-QLV-207	4246

	Réf.	€
Ensemble de 4 roulettes chape zinguée ø 125 mm dont 2 à freins pour tables réglables en hauteur	A-DSR-RC125	84
Ensemble de 4 roulettes chape inox ø 125 mm dont 2 à freins pour tables réglables en hauteur	A-DSR-RN125	300

Gamme de tables ergonomiques CONFOR'TABLE

Tables de découpe dessus polyéthylène hauteur réglables par manivelle

- Construction inox AISI 304
- Piètement soudé en tube de 40x40 mm avec entretoises et traverses basses H-200 mm
- Vérins réglables inox antidérapant (amplitude 20 mm +15/-5)
- Dessus en polyéthylène blanc HD500 épaisseur 25 mm amovible et réversible. Autres couleurs (rouge, jaune, bleu, vert, moucheté) ou autres épaisseurs: nous consulter (maxi : 40 mm)
- Manivelle permettant de régler la hauteur de la table de 800 à 1000 mm, pliable pour rangement
- Charge maximale: 300 kg
- Tables adossées: dosseret 100x20 mm fermé à l'arrière

NEW

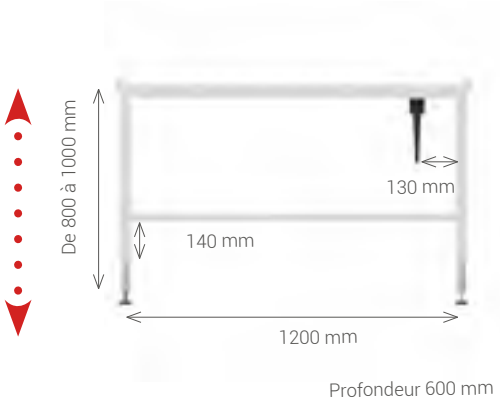


Manivelle



Système mécanique
Sans branchement





Profondeur 600 mm

	Prof. 600mm		Prof. 700mm		Profondeur 800	
	Centrale		Centrale		Centrale	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	RHM-TABDECC66	3173	RHM-TABDECC67	3232	RHM-TABDECC68	3265
700	RHM-TABDECC76	3208	RHM-TABDECC77	3267	RHM-TABDECC78	3301
800	RHM-TABDECC86	3235	RHM-TABDECC87	3300	RHM-TABDECC88	3336
1000	RHM-TABDECC106	3303	RHM-TABDECC107	3375	RHM-TABDECC108	3419
1200	RHM-TABDECC126	3359	RHM-TABDECC127	3429	RHM-TABDECC128	3490
1400	RHM-TABDECC146	3413	RHM-TABDECC147	3499	RHM-TABDECC148	3571
1500	RHM-TABDECC156	3453	RHM-TABDECC157	3546	RHM-TABDECC158	3611
1600	RHM-TABDECC166	3476	RHM-TABDECC167	3570	RHM-TABDECC168	3651
1800	RHM-TABDECC186	3530	RHM-TABDECC187	3640	RHM-TABDECC188	3730
2000	RHM-TABDECC206	3601	RHM-TABDECC207	3718	RHM-TABDECC208	3818

	Prof. 600mm		Prof. 700mm		Profondeur 800	
	Adossée		Adossée		Adossée	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	RHM-TABDECA66	3213	RHM-TABDECA67	3395	RHM-TABDECA68	3470
700	RHM-TABDECA76	3347	RHM-TABDECA77	3434	RHM-TABDECA78	3508
800	RHM-TABDECA86	3368	RHM-TABDECA87	3459	RHM-TABDECA88	3546
1000	RHM-TABDECA106	3430	RHM-TABDECA107	3528	RHM-TABDECA108	3626
1200	RHM-TABDECA126	3524	RHM-TABDECA127	3605	RHM-TABDECA128	3707
1400	RHM-TABDECA146	3588	RHM-TABDECA147	3677	RHM-TABDECA148	3791
1500	RHM-TABDECA156	3624	RHM-TABDECA157	3728	RHM-TABDECA158	3835
1600	RHM-TABDECA166	3644	RHM-TABDECA167	3750	RHM-TABDECA168	3873
1800	RHM-TABDECA186	3709	RHM-TABDECA187	3814	RHM-TABDECA188	3946
2000	RHM-TABDECA206	3782	RHM-TABDECA207	3895	RHM-TABDECA208	4036

Tables de découpe

Tables de découpe

- Construction inox ferritique ou Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40×40 mm avec entretoises et Traverse basse (H-200mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant (6 pieds à partir de L-2000mm)
- Dessus polyéthylène blanc HD500 amovible et réversible (ép-25mm)
- Table centrale : Traverse au centre
- Table adossée : Traverse à l'arrière, Dosseret arrière de 100×20mm, fermé aux extrémités



TABDECA127

Inox ferritique

	Prof. 600mm				Prof. 700mm			
	Centrale		Adossée		Centrale		Adossée	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TABDECC106	630	F-TABDECA106	713	F-TABDECC107	687	F-TABDECA107	728
1200	F-TABDECC126	675	F-TABDECA126	724	F-TABDECC127	732	F-TABDECA127	779
1400	F-TABDECC146	720	F-TABDECA146	767	F-TABDECC147	789	F-TABDECA147	836
1600	F-TABDECC166	771	F-TABDECA166	812	F-TABDECC167	846	F-TABDECA167	893
1800	F-TABDECC186	816	F-TABDECA186	834	F-TABDECC187	903	F-TABDECA187	944
2000	F-TABDECC206	872	F-TABDECA206	919	F-TABDECC207	966	F-TABDECA207	1007
2200	F-TABDECC226	1005	F-TABDECA226	1052	F-TABDECC227	1112	F-TABDECA227	1116

Inox AISI 304

	Prof. 600mm				Prof. 700mm			
	Centrale		Adossée		Centrale		Adossée	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	TABDECC106	685	TABDECA106	709	TABDECC107	742	TABDECA107	784
1200	TABDECC126	730	TABDECA126	773	TABDECC127	787	TABDECA127	836
1400	TABDECC146	775	TABDECA146	823	TABDECC147	845	TABDECA147	893
1600	TABDECC166	826	TABDECA166	868	TABDECC167	902	TABDECA167	950
1800	TABDECC186	871	TABDECA186	919	TABDECC187	960	TABDECA187	1002
2000	TABDECC206	928	TABDECA206	976	TABDECC207	1023	TABDECA207	1065
2200	TABDECC226	1064	TABDECA226	1112	TABDECC227	1171	TABDECA227	1214

Options pour tables centrales

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables centrales P-600	F-ML-ETPC600	114	ML-ETPC600	143
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700	149	ML-ETPC700	166

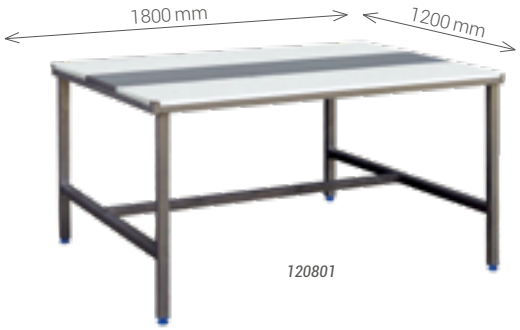
Options pour tables adossées

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-600	F-ML-ETPA600	114	ML-ETPA600	147
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-700	F-ML-ETPA700	154	ML-ETPA700	174

Tables de découpe face à face

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40×40 mm
- Avec entretoises traverse basse sur vérins inox réglables anti-dérapant
- Dessus en polyéthylène blanc HD500 ép-25 mm, réversible
- Alèse inox largeur 300 mm

Type	Dim.	Réf.	€
Table de découpe face à face sans étagère	1800×1200×850	120801	2734
Table de découpe face à face avec étagère pleine	1800×1200×850	120901	3200



120801

Combinés de découpe


CC126-BP


CA126-BPG

Voir chapitre BOUCHERIE : p.290

Billots avec châssis inox


F-B55B-100


F-B55P-100

Voir chapitre BOUCHERIE : p.291

Tables d'affalage


F-STAC127

Voir chapitre BOUCHERIE : p.293

Pensez-y !

Boîtes coutelières

- Construction inox AISI 304
- À fixer sur tubes de section 40×40mm

	Dim.	Réf.	€
Tout inox pour table de découpe	300×80×400	BCOUT-C	88
Inox dessus Poly pour table de découpe	300×120×400	BCOUT-P	155


BCOUT-C


BCOUT-P

Pensez-y !

Dévidoir à ficelle

- Construction inox AISI 304
- Fixation sur table sur tube 40×40 mm

Dim.	Réf.	€
130×130×350	DEV-FIC	171


DEV-FIC



Pensez-y !

Ficelles

	Réf.	€
Ficelle en lin blanc sans dévidoir intérieur (Roll : 900g)	72615	66
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	65
Ficelle polyester blanche 4 fils (Roll 800g) sans tube intérieur	72617	30,6
Ficelle rayonnée deux bouts avec boîte distributrice : dévidage central (Roll : 1kg)	72618*	33
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1304


72615

Pensez-y !

Porte-rolls

- Construction inox
- Présentation en vitrine ou suspendue sur barre à dents 50×10 mm
- Pour roll de laize L-150mm

	Réf.	€
Modèle haut à suspendre	82803	67


82803

*Dans la limite des stocks disponibles

Blocs et plaques de découpe



Blocs de découpe polyéthylène blanc

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Dim.	Épaisseur	Réf.	€
500×500	100	BD55-B-100	441
700×500	100	BD75-B-100	554
600×600	100	BD66-B-100	569
1200×600	100	BD126-B-100	1270
600×600	150	BD66-B-150	854



Blocs de découpe polyéthylène rouge

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Dim.	Épaisseur	Réf.	€
500×500	100	BD55-R-100	471
700×500	100	BD75-R-100	659
600×600	100	BD66-R-100	678
1200×600	100	BD126-R-100	1355



Plaques de découpe polyéthylène blanc

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Prof. 600mm

	Épaisseur 25mm		Épaisseur 40mm	
Dim.	Réf.	€	Réf.	€
600×600	PD-B-25-600X600	129	PD-B-40-600X600	245
800×600	PD-B-25-800X600	178	PD-B-40-800X600	327
1000×600	PD-B-25-1000X600	222	PD-B-40-1000X600	408
1200×600	PD-B-25-1200X600	258	PD-B-40-1200X600	413
1400×600	PD-B-25-1400X600	301	PD-B-40-1400X600	481
1600×600	PD-B-25-1600X600	344	PD-B-40-1600X600	550
1800×600	PD-B-25-1800X600	387	PD-B-40-1800X600	619
2000×600	PD-B-25-2000X600	430	PD-B-40-2000X600	688
2200×600	PD-B-25-2200X600	473	PD-B-40-2200X600	756
2400×600	PD-B-25-2400X600	530	PD-B-40-2400X600	825

Prof. 700mm

	Épaisseur 25mm		Épaisseur 40mm	
Dim.	Réf.	€	Réf.	€
600×700	PD-B-25-600X700	151	PD-B-40-600X700	285
800×700	PD-B-25-800X700	207	PD-B-40-800X700	381
1000×700	PD-B-25-1000X700	258	PD-B-40-1000X700	476
1200×700	PD-B-25-1200X700	301	PD-B-40-1200X700	481
1400×700	PD-B-25-1400X700	351	PD-B-40-1400X700	562
1600×700	PD-B-25-1600X700	401	PD-B-40-1600X700	642
1800×700	PD-B-25-1800X700	451	PD-B-40-1800X700	722
2000×700	PD-B-25-2000X700	501	PD-B-40-2000X700	802
2200×700	PD-B-25-2200X700	552	PD-B-40-2200X700	882
2400×700	PD-B-25-2400X700	602	PD-B-40-2400X700	962



Plaques de découpe polyéthylène rouge

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Prof. 600mm

	Épaisseur 25mm		Épaisseur 40mm	
Dim.	Réf.	€	Réf.	€
600×600	PD-R-25-600X600	137	PD-R-40-600X600	254
800×600	PD-R-25-800X600	184	PD-R-40-800X600	339
1000×600	PD-R-25-1000X600	230	PD-R-40-1000X600	423
1200×600	PD-R-25-1200X600	275	PD-R-40-1200X600	428
1400×600	PD-R-25-1400X600	321	PD-R-40-1400X600	499
1600×600	PD-R-25-1600X600	366	PD-R-40-1600X600	570
1800×600	PD-R-25-1800X600	412	PD-R-40-1800X600	641
2000×600	PD-R-25-2000X600	459	PD-R-40-2000X600	712

Prof. 700mm

	Épaisseur 25mm		Épaisseur 40mm	
Dim.	Réf.	€	Réf.	€
600×700	PD-R-25-600X700	161	PD-R-40-600X700	295
700×800	PD-R-25-800X700	214	PD-R-40-800X700	394
1000×700	PD-R-25-1000X700	267	PD-R-40-1000X700	493
1200×700	PD-R-25-1200X700	321	PD-R-40-1200X700	499
1400×700	PD-R-25-1400X700	374	PD-R-40-1400X700	582
1600×700	PD-R-25-1600X700	428	PD-R-40-1600X700	665
1800×700	PD-R-25-1800X700	481	PD-R-40-1800X700	748
2000×700	PD-R-25-2000X700	534	PD-R-40-2000X700	831

Blocs de découpe en charme bois debout

Caractéristique	Dim.	Réf.	€
Réversible	500×500×100	BBR55-100	430
Réversible	600×600×100	BBR66-100	584
Réversible	500×500×150	BBR55-150	702
Réversible	600×600×150	BBR66-150	738
Réversible	1000×500×200	BBR105-200	1906
Non réversible	1200×600×200	BBNR126-200	2384



Découpes de polyéthylène au m²

Couleur	Épaisseur	Réf.	€
Blanc	25	M2-PD-B-25	368
Blanc	40	M2-PD-B-40	679
Rouge	25	M2-PD-R-25	381
Rouge	40	M2-PD-R-40	704
Marbré blanc	25	M2-PD-M-25	497
Marbré blanc	40	M2-PD-M-40	658

Autres couleurs disponibles : jaune, bleu, ou vert sur demande

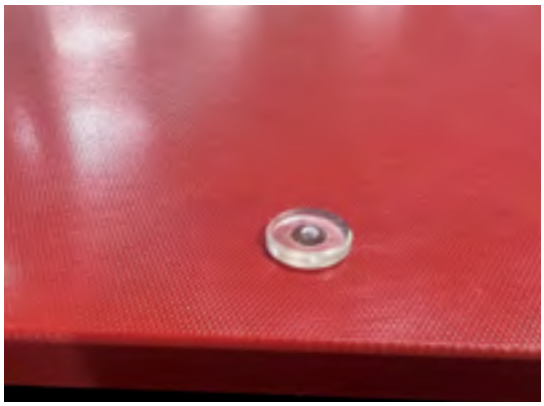


Plaques de découpe sur tasseaux ou sur pieds caoutchouc

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500 épaisseur 25 mm
- Dimensions tasseaux : 25×25 mm



Découpe sur tasseaux



Pieds en caoutchouc

Couleur	Dim.	Réf. sur tasseaux	€	Réf. sur pieds caoutchouc	€
Blanc	400×300×25	PDT-B-25-400X300	55	4P-PD-B-25-400X300	55
Blanc	400×350×25	PDT-B-25-400X350	63	4P-PD-B-25-400X350	63
Blanc	500×400×25	PDT-B-25-500X400	83	4P-PD-B-25-500X400	83
Blanc	600×400×25	PDT-B-25-600X400	97	4P-PD-B-25-600X400	97
Rouge	400×300×25	PDT-R-25-400X300	57	4P-PD-R-25-400X300	57
Rouge	400×350×25	PDT-R-25-400X350	65	4P-PD-R-25-400X350	65
Rouge	500×400×25	PDT-R-25-500X400	88	4P-PD-R-25-500X400	88
Rouge	600×400×25	PDT-R-25-600X400	103	4P-PD-R-25-600X400	103
Marbré blanc	400×300×25	PDT-M-25-400X300	69	4P-PD-M-25-400X300	69
Marbré blanc	500×400×25	PDT-M-25-500X400	109	4P-PD-M-25-500X400	109
Marbré blanc	600×400×25	PDT-M-25-600X400	128	4P-PD-M-25-600X400	128

Autres couleurs et dimensions : nous consulter

Planches de découpe pour banque réfrigérée sur tasseaux

- Planche de découpe en polyéthylène HD500 épaisseur 25 mm avec 2 tasseaux collés en fonction de la tablette arrière d'une banque arrière traditionnel
- À la commande, nous préciser l'écartement des 2 tasseaux

Dim.	Réf. blanc	€	Réf. rouge	€
600×400	PD-B-ARRT-60X40	143	PD-R-ARRT-60X40	143
1000×400	PD-B-ARRT-100X40	208	PD-R-ARRT-100X40	208



Plaques de découpe multicolores polyéthylène alimentaire

- Polyéthylène HD-500 - conforme aux normes HACCP
- Autres dimensions et couleurs, sur demande

Avec rigoles - GN1/2

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	265×325×12	826102	24,8
Rouge	265×325×12	826119	24,8
Vert	265×325×12	826133	24,8
Marron	265×325×12	826140	24,8
Jaune	265×325×12	826157	24,8
Violet (allergène)	265×325×12	826164	27,6



Avec rigoles - GN1/1

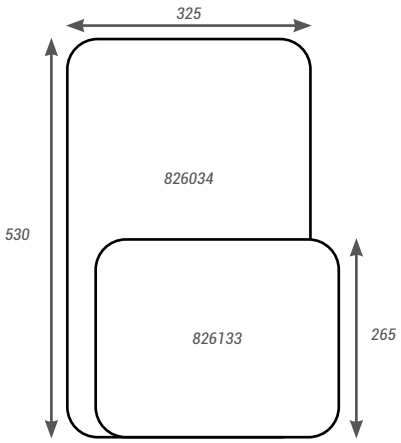
Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	530×325×15	826003	46
Rouge	530×325×15	826010	46
Bleu	530×325×15	826027	46
Vert	530×325×15	826034	46
Marron	530×325×15	826041	46
Jaune	530×325×15	826058	46
Violet (allergène)	530×325×15	826065	46

Sans rigole ni patin antidérapant - 600×400

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400×25	PD-B-25-600X400	86

Sans rigole ni patin antidérapant - 400×300

Couleur	Dim.	Réf.	€
Rouge	400×300×25	11867065CR	44
Blanc	400×300×25	11867065BL	44











Tables du chef et tables de déboitage

Tables du chef soudées

- Construction inox AISI 304
- Dessus inox AISI 304,15/10ème doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piétement en tube de 40×40mm avec entretoises
- Traverse basse (H-200mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Bac livré avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400×400×250mm avec angles arrondis
- Bac soudé sur table, pré-perçage ø32mm pour robinet (non fourni)
- Dosseret arrière de 100×20mm, fermé aux extrémités, piétement décalé de 60mm
- Bandeau périphérique
- Traverse arrière

Robinetterie p.33-36 *Autres dimensions : nous consulter*



STCA107-443D

		Centrale		Adossée	
Dim.	**Bac**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000×700×850	400×400×250 bac à droite	STCC107-443D	1197	STCA107-443D	1278
1000×700×850	400×400×250 bac à gauche	STCC107-443G	1197	STCA107-443G	1278
1200×700×850	400×400×250 bac à droite	STCC127-443D	1244	STCA127-443D	1325
1200×700×850	400×400×250 bac à gauche	STCC127-443G	1244	STCA127-443G	1325
1400×700×850	400×400×250 bac à droite	STCC147-443D	1294	STCA147-443D	1379
1400×700×850	400×400×250 bac à gauche	STCC147-443G	1294	STCA147-443G	1379
1600×700×850	400×400×250 bac à droite	STCC167-443D	1345	STCA167-443D	1426
1600×700×850	400×400×250 bac à gauche	STCC167-443G	1345	STCA167-443G	1426
1800×700×850	400×400×250 bac à droite	STCC187-443D	1399	STCA187-443D	1480
1800×700×850	400×400×250 bac à gauche	STCC187-443G	1399	STCA187-443G	1480
2000×700×850	400×400×250 bac à droite	STCC207-443D	1453	STCA207-443D	1540
2000×700×850	400×400×250 bac à gauche	STCC207-443G	1453	STCA207-443G	1540
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine		ML-ETPC700	132	ML-ETPA700	156

Pensez-y !

Douchettes EC/EF avec col de cygne

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Débit 17L/min à 5 bars, base ø32mm

Désignation	Réf.	€
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur standard, H-1200 mm	DCC-PM	395
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	392
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	413
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	410
Robinet mélangeur monotrou, col de 250mm	ROBM1/4-250	132

Autres modèles : voir page 34


DCC-PM


DCC1/4-PM


ROBM1/4-250

Tables de déboitage soudées

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40×40 mm avec entretoises
- Traverse basse sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Dessus inox bords tombés de 40mm, dosseret 100×20mm fermé en extrémités
- Cuve pour bacs GN1/1
- Plage à droite doublée mélaminé ép. 18mm
- Livrée avec bonde et siphon

Robinetterie p.33-36



25202

Dim.	Cuve	Capacité cuve	Dim. plage	Réf.	€
1300×700×850	960×510×230	3×GN1/1	270	25201	1428
1600×700×850	1280×510×230	4×GN1/1	250	25202	1537

Pensez-y !

Ouvre boîte manuel professionnel

- Construction en inox
- Prévu pour l'ouverture de boîtes de hauteur maxi 600 mm

Réf.	€
964 000	264


964 000



Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel

	Réf.	€
Couteau inox	964 100	16,5
Rouleau inox	964 200	30,3


964 100


964 200

Plonges soudées

Plonges soudées, pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm et dosseret arrière de 100×20 mm en inox AISI 304
- Piétement inox ferritique ou Inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube carré 40×40mm, piétement décalé de 60 mm avec vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine amovible H-200mm (en option)
- Livrée montée soudée

Robinetterie p.33-36



Plonge inox soudée

Inox ferritique

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600×600×850		400×400×250	F-SPL66-1B	835	F-SPL66-1B-ETP	863
900×600×850		500×400×250	F-SPL96-1B	932	F-SPL96-1B-ETP	1126
1000×600×850		400×400×250	F-SPL106-1BG	925	F-SPL106-1BG-ETP	1122
1000×600×850		400×400×250	F-SPL106-1BD	925	F-SPL106-1BD-ETP	1122
1200×600×850		500×400×250	F-SPL126-1BG	956	F-SPL126-1BG-ETP	1187
1200×600×850		500×400×250	F-SPL126-1BD	956	F-SPL126-1BD-ETP	1187
1200×600×850		500×400×250	F-SPL126-2B	1274	F-SPL126-2B-ETP	1347
1400×600×850		500×400×250	F-SPL146-1BG	1074	F-SPL146-1BG-ETP	1179
1400×600×850		500×400×250	F-SPL146-1BD	1074	F-SPL146-1BD-ETP	1179
1400×600×850		500×400×250	F-SPL146-2B	1302	F-SPL146-2B-ETP	1395
1400×600×850		400×400×250	F-SPL146-2BG	1298	F-SPL146-2BG-ETP	1391
1400×600×850		400×400×250	F-SPL146-2BD	1298	F-SPL146-2BD-ETP	1391
1500×600×850		400×400×250	F-SPL156-2BG	1363	F-SPL156-2BG-ETP	1468
1500×600×850		400×400×250	F-SPL156-2BD	1363	F-SPL156-2BD-ETP	1468
1600×600×850		400×400×250	F-SPL166-2BG	1379	F-SPL166-2BG-ETP	1488
1600×600×850		400×400×250	F-SPL166-2BD	1379	F-SPL166-2BD-ETP	1488
1800×600×850		500×400×250	F-SPL186-2BG	1432	F-SPL186-2BG-ETP	1565
1800×600×850		500×400×250	F-SPL186-2BD	1432	F-SPL186-2BD-ETP	1565
2000×600×850		500×400×250	F-SPL206-2BG	1500	F-SPL206-2BG-ETP	1658
2000×600×850		500×400×250	F-SPL206-2BD	1500	F-SPL206-2BD-ETP	1658

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		600×500×300	F-SPL77-1B	863	F-SPL77-1B-ETP	1029
900×700×850		600×500×300	F-SPL97-1B	932	F-SPL97-1B-ETP	1138
1000×700×850		400×500×250	F-SPL107-1BG	985	F-SPL107-1BG-ETP	1211
1000×700×850		400×500×250	F-SPL107-1BD	985	F-SPL107-1BD-ETP	1211
1200×700×850		500×500×300	F-SPL127-1BG	1033	F-SPL127-1BG-ETP	1280
1200×700×850		500×500×300	F-SPL127-1BD	1033	F-SPL127-1BD-ETP	1280
1200×700×850		500×500×300	F-SPL127-2B	1302	F-SPL127-2B-ETP	1565
1400×700×850		600×500×300	F-SPL147-1BG	1106	F-SPL147-1BG-ETP	1389
1400×700×850		600×500×300	F-SPL147-1BD	1106	F-SPL147-1BD-ETP	1389
1400×700×850		600×500×300	F-SPL147-2B	1343	F-SPL147-2B-ETP	1638
1500×700×850		400×500×250	F-SPL157-2BG	1371	F-SPL157-2BG-ETP	1488
1500×700×850		400×500×250	F-SPL157-2BD	1371	F-SPL157-2BD-ETP	1488
1600×700×850		400×500×250	F-SPL167-2BG	1391	F-SPL167-2BG-ETP	1521
1600×700×850		400×500×250	F-SPL167-2BD	1391	F-SPL167-2BD-ETP	1521
1800×700×850		500×500×300	F-SPL187-2BG	1440	F-SPL187-2BG-ETP	1804
1800×700×850		500×500×300	F-SPL187-2BD	1440	F-SPL187-2BD-ETP	1804
2000×700×850		600×500×300	F-SPL207-2BG	1537	F-SPL207-2BG-ETP	1949
2000×700×850		600×500×300	F-SPL207-2BD	1537	F-SPL207-2BD-ETP	1949

Inox AISI 304

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600×600×850		400×400×250	SPL66-1B	863	SPL66-1B-ETP	972
900×600×850		500×400×250	SPL96-1B	997	SPL96-1B-ETP	1126
1000×600×850		400×400×250	SPL106-1BG	980	SPL106-1BG-ETP	1118
1000×600×850		400×400×250	SPL106-1BD	980	SPL106-1BD-ETP	1118
1200×600×850		500×400×250	SPL126-1BG	1026	SPL126-1BG-ETP	1181
1200×600×850		500×400×250	SPL126-1BD	1026	SPL126-1BD-ETP	1181
1200×600×850		500×400×250	SPL126-2B	1362	SPL126-2B-ETP	1517
1400×600×850		500×400×250	SPL146-1BG	1110	SPL146-1BG-ETP	1277
1400×600×850		500×400×250	SPL146-1BD	1110	SPL146-1BD-ETP	1277
1400×600×850		500×400×250	SPL146-2B	1404	SPL146-2B-ETP	1571
1400×600×850		400×400×250	SPL146-2BG	1400	SPL146-2BG-ETP	1567
1400×600×850		400×400×250	SPL146-2BD	1400	SPL146-2BD-ETP	1567
1500×600×850		400×400×250	SPL156-2BG	1475	SPL156-2BG-ETP	1651
1500×600×850		400×400×250	SPL156-2BD	1475	SPL156-2BD-ETP	1651
1600×600×850		400×400×250	SPL166-2BG	1488	SPL166-2BG-ETP	1672
1600×600×850		400×400×250	SPL166-2BD	1488	SPL166-2BD-ETP	1672
1800×600×850		500×400×250	SPL186-2BG	1567	SPL186-2BG-ETP	1764
1800×600×850		500×400×250	SPL186-2BD	1567	SPL186-2BD-ETP	1764
2000×600×850		500×400×250	SPL206-2BG	1642	SPL206-2BG-ETP	1855
2000×600×850		500×400×250	SPL206-2BD	1642	SPL206-2BD-ETP	1855

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		600×500×300	SPL77-1B	917	SPL77-1B-ETP	1026
900×700×850		600×500×300	SPL97-1B	1013	SPL97-1B-ETP	1135
1000×700×850		400×500×250	SPL107-1BG	1076	SPL107-1BG-ETP	1202
1000×700×850		400×500×250	SPL107-1BD	1076	SPL107-1BD-ETP	1202
1200×700×850		500×500×300	SPL127-1BG	1139	SPL127-1BG-ETP	1277
1200×700×850		500×500×300	SPL127-1BD	1139	SPL127-1BD-ETP	1277
1200×700×850		500×500×300	SPL127-2B	1421	SPL127-2B-ETP	1559
1400×700×850		600×500×300	SPL147-1BG	1231	SPL147-1BG-ETP	1381
1400×700×850		600×500×300	SPL147-1BD	1231	SPL147-1BD-ETP	1381
1400×700×850		600×500×300	SPL147-2B	1479	SPL147-2B-ETP	1630
1500×700×850		400×500×250	SPL157-2BG	1530	SPL157-2BG-ETP	1688
1500×700×850		400×500×250	SPL157-2BD	1530	SPL157-2BD-ETP	1688
1600×700×850		400×500×250	SPL167-2BG	1550	SPL167-2BG-ETP	1713
1600×700×850		400×500×250	SPL167-2BD	1550	SPL167-2BD-ETP	1713
1800×700×850		500×500×300	SPL187-2BG	1626	SPL187-2BG-ETP	1801
1800×700×850		500×500×300	SPL187-2BD	1626	SPL187-2BD-ETP	1801
2000×700×850		600×500×300	SPL207-2BG	1755	SPL207-2BG-ETP	1943
2000×700×850		600×500×300	SPL207-2BD	1755	SPL207-2BD-ETP	1943

Options communes à toutes les plonges soudées



ARES019



ERMES002



ARES010

Désignation	Réf.	€
Commande fémorale mitigée complète montée sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles inox tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1m + col de cygne 250mm + support)	ARES019	458
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1,3m + col de cygne 250mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	334
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1m + col de cygne 250mm	ARES010	231

Plonges démontables

Plonges démontables sur pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm et dosseret arrière de 100×20 mm en inox AISI 304 fermé en extrémités
- Piétement inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube carré 40×40mm, décalé de 60mm
- Vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces à visser
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine H-200mm



Livrée démontée avec visserie, en carton renforcé

Robinetterie p.33-36

Inox AISI 304

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600×600×850		400×400×250	DCPL66-1B	814	DCPL66-1B-ETP	974
900×600×850		500×400×250	DCPL96-1B	914	DCPL96-1B-ETP	1126
1000×600×850		400×400×250	DCPL106-1BG	890	DCPL106-1BG-ETP	1118
1000×600×850		400×400×250	DCPL106-1BD	890	DCPL106-1BD-ETP	1118
1200×600×850		500×400×250	DCPL126-1BG	934	DCPL126-1BG-ETP	1182
1200×600×850		500×400×250	DCPL126-1BD	934	DCPL126-1BD-ETP	1182
1200×600×850		500×400×250	DCPL126-2B	1240	DCPL126-2B-ETP	1516
1400×600×850		500×400×250	DCPL146-1BG	994	DCPL146-1BG-ETP	1278
1400×600×850		500×400×250	DCPL146-1BD	994	DCPL146-1BD-ETP	1278
1400×600×850		500×400×250	DCPL146-2B	1264	DCPL146-2B-ETP	1572
1500×600×850		400×400×250	DCPL156-2BG	1324	DCPL156-2BG-ETP	1652
1500×600×850		400×400×250	DCPL156-2BD	1324	DCPL156-2BD-ETP	1652
1600×600×850		400×400×250	DCPL166-2BG	1332	DCPL166-2BG-ETP	1672
1600×600×850		400×400×250	DCPL166-2BD	1332	DCPL166-2BD-ETP	1672
1800×600×850		500×400×250	DCPL186-2BG	1392	DCPL186-2BG-ETP	1764
1800×600×850		500×400×250	DCPL186-2BD	1392	DCPL186-2BD-ETP	1764
2000×600×850		500×400×250	DCPL206-2BG	1440	DCPL206-2BG-ETP	1852
2000×600×850		500×400×250	DCPL206-2BD	1440	DCPL206-2BD-ETP	1852

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	DCPL77-1B	842	DCPL77-1B-ETP	1030
900×700×850		500×500×300	DCPL97-1B	906	DCPL97-1B-ETP	1138
1000×700×850		600×500×300	DCPL107-1BG	954	DCPL107-1BG-ETP	1206
1000×700×850		600×500×300	DCPL107-1BD	954	DCPL107-1BD-ETP	1206
1200×700×850		500×500×300	DCPL127-1BG	1006	DCPL127-1BG-ETP	1278
1200×700×850		500×500×300	DCPL127-1BD	1006	DCPL127-1BD-ETP	1278
1200×700×850		500×500×300	DCPL127-2B	1268	DCPL127-2B-ETP	1560
1400×700×850		600×500×300	DCPL147-1BG	1070	DCPL147-1BG-ETP	1382
1400×700×850		600×500×300	DCPL147-1BD	1070	DCPL147-1BD-ETP	1382
1400×700×850		600×500×300	DCPL147-2B	1300	DCPL147-2B-ETP	1632
1500×700×850		400×500×250	DCPL157-2BG	1340	DCPL157-2BG-ETP	1688
1500×700×850		400×500×250	DCPL157-2BD	1340	DCPL157-2BD-ETP	1688
1600×700×850		400×500×250	DCPL167-2BG	1348	DCPL167-2BG-ETP	1712
1600×700×850		400×500×250	DCPL167-2BD	1348	DCPL167-2BD-ETP	1712
1800×700×850		500×500×300	DCPL187-2BG	1388	DCPL187-2BG-ETP	1796
1800×700×850		500×500×300	DCPL187-2BD	1388	DCPL187-2BD-ETP	1796
2000×700×850		600×500×300	DCPL207-2BG	1484	DCPL207-2BG-ETP	1940
2000×700×850		600×500×300	DCPL207-2BD	1484	DCPL207-2BD-ETP	1940

Plonges légumières démontables sur pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm
- Dosseret arrière de 100×20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités
- Piétement inox AISI 304 en tubes de 40×40mm
- Piétement décalé de 65mm avec vérins réglables inox anti-dérapant à visser
- Bacs à angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Jupe d'habillage sur 3 faces
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Option : panier à déchets pour bac 600×500×320 mm
- Cuve profonde



Livrée démontée avec visserie, en carton renforcé

Robinetterie p.33-36

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
700×700×850	▢	600×500×300	R16178	939
1000×700×850	▢	800×500×350	16052	1484
1700×800×850	▢▢	800×600×450	16685	2011
1700×800×850	▢▢	800×600×450	16686	2011
Option : soudure plonges légumières			16169R	268

Pensez-y !

Panier pour égouttage des légumes

- Construction inox AISI 304 avec coins soudés étanches
- Avec 2 poignées soudées pour le transport du bac
- Fond perforé pour l'égouttage des légumes
- Bac à encastrer dans un bac de plonge 600×500×320 mm

Bacs	Dim. bac	Réf.	€
▢	600×500×320	P-520901	378



P-520901

Options communes aux plonges démontables pieds carrés



ERMES002



ARES010



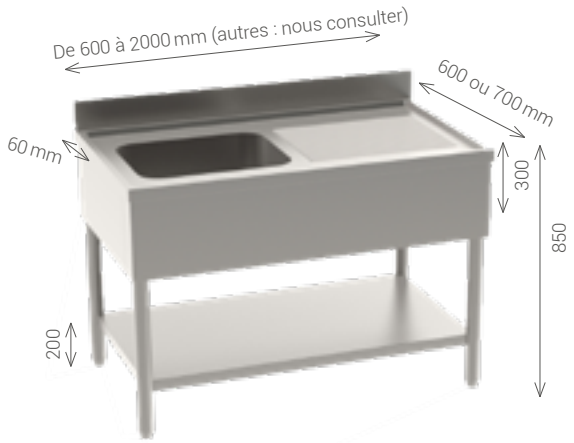
CG-DCPL-600

	Réf.	€
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1,3m + col de cygne 250mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	334
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1m + col de cygne 250mm	ARES010	231
Commande fémorale mitigée complète à monter sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1m + col de cygne 250mm + support) pour plonge profondeur 600mm	CG-DCPL-600	538
Commande fémorale mitigée complète à monter sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1m + col de cygne 250mm + support) pour plonge profondeur 700mm	CG-DCPL-700	543

Plonges démontables sur pieds ronds

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm
- Dosseret arrière doublé de 100×20 mm en inox AISI 304
- Piétement inox ferritique ou AISI 304 soudé
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube rond ø50mm, décalé de 60mm
- Vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces à visser
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrée démontée
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200mm

Robinetterie p.33-36



Inox ferritique

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×600×850		500×400×250	F-DRPL76-1B	949	F-DRPL76-1B-ETP	1050
800×600×850		500×400×250	F-DRPL86-1B	1038	F-DRPL86-1B-ETP	1144
900×600×850		500×400×250	F-DRPL96-1B	1046	F-DRPL96-1B-ETP	1161
1000×600×850		400×400×250	F-DRPL106-1BG	1038	F-DRPL106-1BG-ETP	1157
1000×600×850		400×400×250	F-DRPL106-1BD	1038	F-DRPL106-1BD-ETP	1157
1200×600×850		500×400×250	F-DRPL126-1BG	1089	F-DRPL126-1BG-ETP	1220
1200×600×850		500×400×250	F-DRPL126-1BD	1089	F-DRPL126-1BD-ETP	1220
1200×600×850		500×400×250	F-DRPL126-2B	1434	F-DRPL126-2B-ETP	1566
1400×600×850		500×400×250	F-DRPL146-1BG	1233	F-DRPL146-1BG-ETP	1373
1400×600×850		500×400×250	F-DRPL146-1BD	1233	F-DRPL146-1BD-ETP	1373
1400×600×850		500×400×250	F-DRPL146-2B	1481	F-DRPL146-2B-ETP	1621
1500×600×850		400×400×250	F-DRPL156-2BG	1557	F-DRPL156-2BG-ETP	1706
1500×600×850		400×400×250	F-DRPL156-2BD	1557	F-DRPL156-2BD-ETP	1706
1600×600×850		400×400×250	F-DRPL166-2BG	1574	F-DRPL166-2BG-ETP	1727
1600×600×850		400×400×250	F-DRPL166-2BD	1574	F-DRPL166-2BD-ETP	1727
1800×600×850		500×400×250	F-DRPL186-2BG	1659	F-DRPL186-2BG-ETP	1820
1800×600×850		500×400×250	F-DRPL186-2BD	1659	F-DRPL186-2BD-ETP	1820
2000×600×850		500×400×250	F-DRPL206-2BG	1748	F-DRPL206-2BG-ETP	1922
2000×600×850		500×400×250	F-DRPL206-2BD	1748	F-DRPL206-2BD-ETP	1922
2000×600×850		400×400×250	F-DRPL206-2B	1846	F-DRPL206-2B-ETP	2020

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	F-DRPL77-1B	953	F-DRPL77-1B-ETP	1063
800×700×850		500×500×300	F-DRPL87-1B	1042	F-DRPL87-1B-ETP	1157
900×700×850		500×500×300	F-DRPL97-1B	1050	F-DRPL97-1B-ETP	1174
1000×700×850		400×500×250	F-DRPL107-1BG	1123	F-DRPL107-1BG-ETP	1250
1000×700×850		400×500×250	F-DRPL107-1BD	1123	F-DRPL107-1BD-ETP	1250
1200×700×850		500×500×300	F-DRPL127-1BG	1178	F-DRPL127-1BG-ETP	1318
1200×700×850		500×500×300	F-DRPL127-1BD	1178	F-DRPL127-1BD-ETP	1318
1200×700×850		500×500×300	F-DRPL127-2B	1468	F-DRPL127-2B-ETP	1608
1400×700×850		600×500×300	F-DRPL147-1BG	1275	F-DRPL147-1BG-ETP	1428
1400×700×850		600×500×300	F-DRPL147-1BD	1275	F-DRPL147-1BD-ETP	1428
1400×700×850		600×500×300	F-DRPL147-2B	1532	F-DRPL147-2B-ETP	1685
1500×700×850		400×500×250	F-DRPL157-2BG	1566	F-DRPL157-2BG-ETP	1727
1500×700×850		400×500×250	F-DRPL157-2BD	1566	F-DRPL157-2BD-ETP	1727
1600×700×850		500×500×300	F-DRPL167-2BG	1604	F-DRPL167-2BG-ETP	1770
1600×700×850		500×500×300	F-DRPL167-2BD	1604	F-DRPL167-2BD-ETP	1770
1800×700×850		500×500×300	F-DRPL187-2BG	1676	F-DRPL187-2BG-ETP	1854
1800×700×850		500×500×300	F-DRPL187-2BD	1676	F-DRPL187-2BD-ETP	1854
2000×700×850		600×500×300	F-DRPL207-2BG	1812	F-DRPL207-2BG-ETP	2003
2000×700×850		600×500×300	F-DRPL207-2BD	1812	F-DRPL207-2BD-ETP	2003
2000×700×850		400×500×250	F-DRPL207-2B	1723	F-DRPL207-2B-ETP	1914

Inox AISI 304

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×600×850		500×400×250	DRPL76-1B	957	DRPL76-1B-ETP	1076
800×600×850		500×400×250	DRPL86-1B	1050	DRPL86-1B-ETP	1174
900×600×850		400×400×250	DRPL96-1B	1063	DRPL96-1B-ETP	1195
1000×600×850		400×400×250	DRPL106-1BG	1046	DRPL106-1BG-ETP	1186
1000×600×850		400×400×250	DRPL106-1BD	1046	DRPL106-1BD-ETP	1186
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-1BG	1097	DRPL126-1BG-ETP	1254
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-1BD	1097	DRPL126-1BD-ETP	1254
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-2B	1388	DRPL126-2B-ETP	1608
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-1BG	1186	DRPL146-1BG-ETP	1356
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-1BD	1186	DRPL146-1BD-ETP	1356
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-2B	1498	DRPL146-2B-ETP	1668
1500×600×850		400×400×250	DRPL156-2BG	1574	DRPL156-2BG-ETP	1753
1500×600×850		400×400×250	DRPL156-2BD	1574	DRPL156-2BD-ETP	1753
1600×600×850		400×400×250	DRPL166-2BG	1587	DRPL166-2BG-ETP	1774
1600×600×850		400×400×250	DRPL166-2BD	1587	DRPL166-2BD-ETP	1774
1800×600×850		500×400×250	DRPL186-2BG	1672	DRPL186-2BG-ETP	1871
1800×600×850		500×400×250	DRPL186-2BD	1672	DRPL186-2BD-ETP	1871
2000×600×850		500×400×250	DRPL206-2BG	1748	DRPL206-2BG-ETP	1965
2000×600×850		500×400×250	DRPL206-2BD	1748	DRPL206-2BD-ETP	1965
2000×600×850		400×400×250	DRPL206-2B	1774	DRPL206-2B-ETP	1990

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	DRPL77-1B	1229	DRPL77-1B-ETP	1339
800×700×850		500×500×300	DRPL87-1B	1277	DRPL87-1B-ETP	1454
900×700×850		500×500×300	DRPL97-1B	1352	DRPL97-1B-ETP	1475
1000×700×850		400×500×250	DRPL107-1BG	1152	DRPL107-1BG-ETP	1280
1000×700×850		400×500×250	DRPL107-1BD	1152	DRPL107-1BD-ETP	1280
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-1BG	1216	DRPL127-1BG-ETP	1356
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-1BD	1216	DRPL127-1BD-ETP	1356
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-2B	1502	DRPL127-2B-ETP	1655
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-1BG	1314	DRPL147-1BG-ETP	1466
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-1BD	1314	DRPL147-1BD-ETP	1466
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-2B	1960	DRPL147-2B-ETP	2113
1500×700×850		400×500×250	DRPL157-2BG	1630	DRPL157-2BG-ETP	1791
1500×700×850		400×500×250	DRPL157-2BD	1630	DRPL157-2BD-ETP	1791
1600×700×850		500×500×300	DRPL167-2BG	2058	DRPL167-2BG-ETP	2224
1600×700×850		500×500×300	DRPL167-2BD	2058	DRPL167-2BD-ETP	2224
1800×700×850		500×500×300	DRPL187-2BG	2151	DRPL187-2BG-ETP	2330
1800×700×850		500×500×300	DRPL187-2BD	2151	DRPL187-2BD-ETP	2330
2000×700×850		600×500×300	DRPL207-2BG	2325	DRPL207-2BG-ETP	2516
2000×700×850		600×500×300	DRPL207-2BD	2325	DRPL207-2BD-ETP	2516
2000×700×850		400×500×250	DRPL207-2B	2355	DRPL207-2B-ETP	2546

Options communes aux plonges démontables pieds ronds



ARES019



ERMES002



ARES010

	Réf.	€
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1,3m + col de cygne 250mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	334
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6m + 1 flexible inox tressé de 1m + col de cygne 250mm	ARES010	231

Plonges pour intégration de lave-vaisselles

Plonges soudées sur pieds carrés pour lave-vaisselle

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm
- Dosseret arrière de 100×20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités
- Piétement inox ferritique ou Inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piétement en tube de 40×40mm avec vérins inox réglables
- Jupe d'habillage sur 3 faces, décalage de 60mm
- Encastrement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir, dim. utiles 600×700×810mm
- Étagère basse pleine H-200mm en option
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrée montée soudée

Robinetterie p.33-36



Inox ferritique

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
1200×700×850		400×500×250	F-SPLV127-1BG	902	F-SPLV127-1BG-ETP	1027
1200×700×850		400×500×250	F-SPLV127-1BD	902	F-SPLV127-1BD-ETP	1027
1400×700×850		600×500×300	F-SPLV147-1BG	996	F-SPLV147-1BG-ETP	1110
1400×700×850		600×500×300	F-SPLV147-1BD	996	F-SPLV147-1BD-ETP	1110
1500×700×850		600×500×300	F-SPLV157-1BG	1145	F-SPLV157-1BG-ETP	1161
1500×700×850		600×500×300	F-SPLV157-1BD	1145	F-SPLV157-1BD-ETP	1161
1600×700×850		400×500×250	F-SPLV167-2BG	1351	F-SPLV167-2BG-ETP	1528
1600×700×850		400×500×250	F-SPLV167-2BD	1351	F-SPLV167-2BD-ETP	1528
1800×700×850		500×500×300	F-SPLV187-2BG	1422	F-SPLV187-2BG-ETP	1607
1800×700×850		500×500×300	F-SPLV187-2BD	1422	F-SPLV187-2BD-ETP	1607

Inox AISI 304

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
1200×700×850		400×500×250	SPLV127-1BG	930	SPLV127-1BG-ETP	1012
1200×700×850		400×500×250	SPLV127-1BD	930	SPLV127-1BD-ETP	1012
1400×700×850		600×500×300	SPLV147-1BG	984	SPLV147-1BG-ETP	1094
1400×700×850		600×500×300	SPLV147-1BD	984	SPLV147-1BD-ETP	1094
1500×700×850		600×500×300	SPLV157-1BG	1094	SPLV157-1BG-ETP	1165
1500×700×850		600×500×250	SPLV157-1BD	1094	SPLV157-1BD-ETP	1165
1600×700×850		400×500×300	SPLV167-2BG	1232	SPLV167-2BG-ETP	1328
1600×700×850		400×500×250	SPLV167-2BD	1232	SPLV167-2BD-ETP	1328
1800×700×850		500×500×300	SPLV187-2BG	1296	SPLV187-2BG-ETP	1402
1800×700×850		500×500×300	SPLV187-2BD	1296	SPLV187-2BD-ETP	1402

Pensez-y !

Lave-vaisselle à intégrer panier 400×400mm, commandes électromécaniques



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 400×400mm	230V MONO	2.8	470×510×710	EM-LV40-A2P	2642

Autres modèles de lave-vaisselle : p.70 à 72

Plonges démontables sur pieds carrés pour lave-vaisselle

- Mêmes caractéristiques que les modèles de plonges soudées pour lave-vaisselle
- Option étagère basse : nous consulter

Inox ferritique

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×600×850		400×400×250	F-DCPLV126-1BG	966
1200×600×850		400×400×250	F-DCPLV126-1BD	966
1400×600×850		500×400×250	F-DCPLV146-1BG	1165
1400×600×850		500×400×250	F-DCPLV146-1BD	1165
1600×600×850		400×400×250	F-DCPLV166-2BG	1240
1600×600×850		400×400×250	F-DCPLV166-2BD	1240
1800×600×850		500×400×250	F-DCPLV186-2BG	1372
1800×600×850		500×400×250	F-DCPLV186-2BD	1372

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×700×850		400×500×250	F-DCPLV127-1BG	1018
1200×700×850		400×500×250	F-DCPLV127-1BD	1018
1400×700×850		600×500×300	F-DCPLV147-1BG	1165
1400×700×850		600×500×300	F-DCPLV147-1BD	1165
1600×700×850		400×500×250	F-DCPLV167-2BG	1336
1600×700×850		400×500×250	F-DCPLV167-2BD	1336
1800×700×850		500×500×300	F-DCPLV187-2BG	1404
1800×700×850		500×500×300	F-DCPLV187-2BD	1404

Inox AISI 304

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×600×850		400×400×250	DCPLV126-1BG	982
1200×600×850		400×400×250	DCPLV126-1BD	982
1400×600×850		500×400×250	DCPLV146-1BG	1114
1400×600×850		500×400×250	DCPLV146-1BD	1114
1600×600×850		400×400×250	DCPLV166-2BG	1256
1600×600×850		400×400×250	DCPLV166-2BD	1256
1800×600×850		500×400×250	DCPLV186-2BG	1388
1800×600×850		500×400×250	DCPLV186-2BD	1388

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×700×850		400×500×250	DCPLV127-1BG	1030
1200×700×850		400×500×250	DCPLV127-1BD	1030
1400×700×850		600×500×300	DCPLV147-1BG	1161
1400×700×850		600×500×300	DCPLV147-1BD	1161
1600×700×850		400×500×250	DCPLV167-2BG	1422
1600×700×850		400×500×250	DCPLV167-2BD	1422
1800×700×850		500×500×300	DCPLV187-2BG	1476
1800×700×850		500×500×300	DCPLV187-2BD	1476

Pensez-y !

Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500mm, commandes électromécaniques

Voir descriptif p.69 à 72



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle sans pompe panier 500×500 mm	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-SP	3152
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 500×500 mm	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-A2P	3301

Pensez-y !

Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500mm, commandes électroniques

Voir descriptif p.69 à 72



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électroniques	230V MONO	3.6	570×600×830	D-LV50-A3P	4274

Plonges sur soubassements fermés

Combinés plonge / lave-mains

- Dessus inox AISI 304 soudé sur la caisse du meuble
- Égouttoir nervuré, bords anti-ruissellement
- Dosseret arrière doublé 100×20mm (décalage 100mm)
- **Portes coulissantes doublées** suspendues sur un rail disposé en partie supérieure
- Piétement inox AISI 304 ø60mm avec vérins à filetage non apparent
- Équipés d'un robinet électronique
- Équipés d'une douchette mitigée hauteur 75mm avec col de cygne
- Équipés d'une séparation en verre trempé hauteur 200mm

Robinetterie p.33-36



SPLP126-2B

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
1200×600×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX126-2B	3555
1400×600×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX146-2BG	3699
1600×600×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX166-2BG	3887

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
1200×700×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX127-2B	3719
1400×700×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX147-2BG	3879
1600×700×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX167-2BG	3931

Plonges placard

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm en inox AISI 304
- Piétement inox ferritique ou Inox AISI 304
- Plateau soudé sur la caisse du meuble
- Dosseret arrière doublé 100×20mm (décalage 60mm)
- Sans tôle arrière pour passage tuyauterie
- **Portes coulissantes doublées** suspendues
- Piétement inox ø60mm avec vérins à filetage non apparent
- Livrées avec tube survese, bonde et siphon

Robinetterie p.33-36



Inox ferritique

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×600×850		500×400×250	1 battante**	F-SPLPX76-1B-PB	1273
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX126-1BG-PC	1683
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX126-1BD-PC	1683
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX126-2B-PC	1826
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX146-1BG-PC	1790
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX146-1BD-PC	1790
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX146-2B-PC	1934
1600×600×850		400×400×250	Coulissantes	F-SPLPX166-2BG-PC	2038
1600×600×850		400×400×250	Coulissantes	F-SPLPX166-2BD-PC	2038
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX186-2BG-PC	2184
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX186-2BD-PC	2184
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX206-2BG-PC	2335
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX206-2BD-PC	2335

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	1 battante**	F-SPLPX77-1B-PB	1342
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX127-1BD-PC	1747
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX127-1BG-PC	1747
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX127-2B-PC	1908
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX147-1BG-PC	1872
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX147-1BD-PC	1872
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX147-2B-PC	2111
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	F-SPLPX167-2BG-PC	2236
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	F-SPLPX167-2BD-PC	2236
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX187-2BG-PC	2391
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX187-2BD-PC	2391
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX207-2BG-PC	2507
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX207-2BD-PC	2507

**Charnière à droite porte doublée

Inox AISI 304

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×600×850		500×400×250	1 battante	SPLPX76-1B-PB	1588
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX126-1BG-PC	1790
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX126-1BD-PC	1790
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX126-2B-PC	1942
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX146-1BG-PC	1903
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX146-1BD-PC	1903
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX146-2B-PC	1994
1600×600×850		400×400×250	Coulissantes	SPLPX166-2BG-PC	2168
1600×600×850		400×400×250	Coulissantes	SPLPX166-2BD-PC	2168
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX186-2BG-PC	2326
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX186-2BD-PC	2326
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX206-2BG-PC	2488
2000×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX206-2BD-PC	2488

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	1 battante	SPLPX77-1B-PB	1644
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX127-1BD-PC	1810
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX127-1BG-PC	1810
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX127-2B-PC	1982
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX147-1BG-PC	1944
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX147-1BD-PC	1944
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX147-2B-PC	2192
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	SPLPX167-2BG-PC	2318
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	SPLPX167-2BD-PC	2318
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX187-2BG-PC	2488
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX187-2BD-PC	2488
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX207-2BG-PC	2609
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX207-2BD-PC	2609

Accessoires communs aux plonges

	Dim.	Réf.	€
Grille inox perforée avec trou à gauche	500×400	PAFF5040-G	68
Grille inox perforée avec trou à droite	500×400	PAFF5040-D	68
Grille inox perforée avec trou au centre	500×500	PAFF5050	75
Grille inox perforée avec trou à gauche	600×500	PAFF5060-G	83
Grille inox perforée avec trou à droite	600×500	PAFF5060-D	83
Siphon abs simple entrée	ø40mm	SIPPVC-S	7,7
Siphon abs double entrée	ø40mm	SIPPVC-D	12,9
Bonde chromée 1 1/2''	ø38mm	505000005	21,6
Bonde chromée 3/4''	ø20mm	505000006	14,8
Tube inox surverse 1 1/2''	H-200	508000001	21,9
Tube inox surverse 1 1/2''	H-250	508000003	24,7
Tube inox surverse 1 1/2''	H-300	508000004	25,5
Tube surverse en inox 230mm à crépine ø40mm avec bonde pour cuve H-250mm	L-230	TF2518P	78
Tube surverse en inox 280mm à crépine ø40mm avec bonde pour cuve H-300mm	L-280	TF3018P	110



505000005



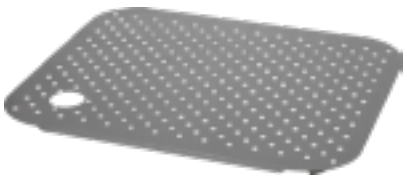
505000006



TF3018P



508000001



PAFF5040-G



SIPPVC-S



SIPPVC-D

Bacs à graisse

À quoi sert un bac à graisse ?

- Un bac à graisse a pour rôle de décharger les eaux usées. Les restaurateurs ou artisans des métiers de bouche rejettent des déchets chargés de graisses animales et autres épluchures, morceaux de denrées alimentaires, dans le réseau des eaux usées.

Comment relier le bac à graisse ?

- Nos bacs sont réalisés en inox 304 (qualité alimentaire).
- Le bac à graisse prévu pour être placé en cuisine **(sous la plonge)** doit être relié à l'évacuation centrale ou directement dans le siphon. Tous les fours ou autre matériel produisant de la graisse peuvent aussi être reliés. Les lave-vaisselles ne sont pas conseillés d'être raccordés car les produits dégraissants qui y sont incorporés pour le nettoyage dégradent les graisses collectées sur la plonge.
- Le bac à graisse doit être facilement accessible pour faciliter les vidanges. Posé au sol et doté de vérins amovibles, sa hauteur peut être ajustée.
- L'étanchéité du bac est garantie par une fermeture par grenouillère (absence de mauvaises odeurs) et 1 joint caoutchouc.
- Afin d'éviter de se salir les mains pendant la vidange, nous fournissons une robinetterie adaptée (vannes ¼ de tour).

Capacité	Dim.	Nbr couverts	Réf.	€
20L	567×317×332	50	31CG010202	1279
44L	642×387×427	100	31CG010302	1847
132L	812×514×645	250	31CG010402	2516

IN STOCK

Norme NF EN 1825-1 :2004

Fourni avec un panier à déchets amovible



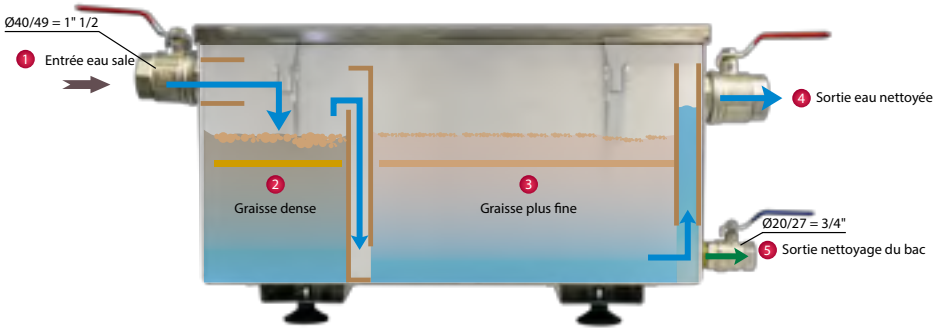
31CG010202

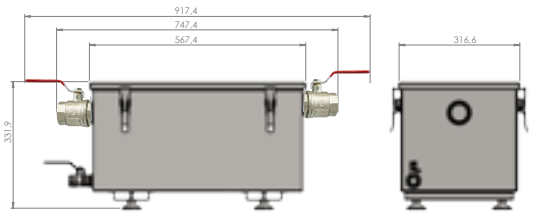


31CG010302

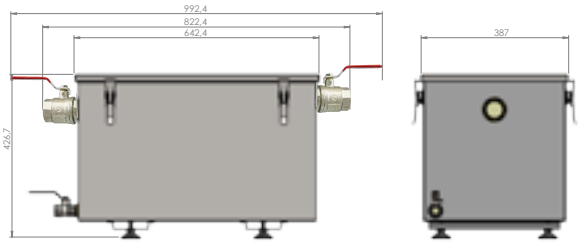


31CG010402

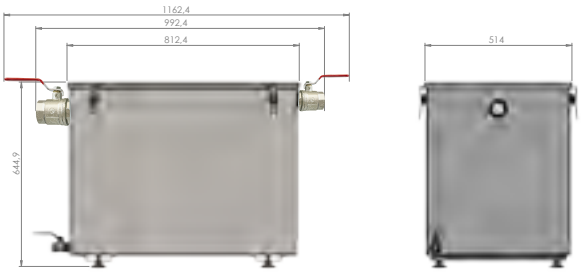




31CG010202



31CG010302



31CG010402

Robinets

Mélangeur éco monotrou

- Robinet mélangeur monotrou, base ø32mm
- Col de cygne orientable ø18mm
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8

	Dim.	Réf.	€
Robinet mélangeur monotrou, col de 250mm	250×280	BM-16510	56


BM-16510

Mélangeurs monotrou standard

- Robinet mélangeur monotrou, base ø32mm
- Col de cygne orientable ø18mm
- Débit de 17L/min à 4 Bar
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8
- Clapet anti retour et filtres à l'intérieur des flexibles inox

	Dim.	Réf.	€
Robinet mélangeur monotrou, col de 250mm	250×250	ROBM-250	124
Robinet mélangeur monotrou, col de 300mm	300×250	ROBM-300	128


ROBM-250 ROBM-300

Robinets mélangeurs 1/4 de tour monotrou

- Robinet mélangeur monotrou, 1/4 de tour, base ø32mm
- Col de cygne orientable ø18mm
- Débit de 17L/min à 4 Bar
- Livré avec flexibles inox embout femelle 3/8
- Clapet anti retour et filtres à l'intérieur des flexibles inox

	Dim.	Réf.	€
Robinet mélangeur monotrou, col de 250mm	250×250	ROBM1/4-250	132
Robinet mélangeur monotrou, col de 300mm	300×250	ROBM1/4-300	137


ROBM1/4-250

Robinet mitigeur monotrou avec levier clinique

- Long bec col de cygne L-200 +/-5 mm orientable
- Levier clinique noir L-310 mm pour commande au coude
- Mitigeur chromé mono-trou
- Modèle mono trou D.32,5 mm
- Flexible L-400mm
- Livrée avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8''
- Clapets anti-retour 3/8''

	Dim.	Réf.	€
Robinet mitigeur monotrou, col de 200mm	330x340	LROBM-200	330



Robinets électroniques avec piles et secteur

- Col de cygne avec base ø32mm
- Zone de détection : 12-14cm
- Température d'eau : 0 - 60°C
- Température ambiante : 1 - 45°C
- Livré avec flexible prêt au raccordement
- Alimentation : 4 piles AA fournies et secteur (double alimentation obligatoire)

	Dim.	Réf.	€
Robinet électronique EF	210×150	K14-9850	336
Robinet électronique avec mitigeur	210×150	M-K14-9850	360


K14-9850

Robinets

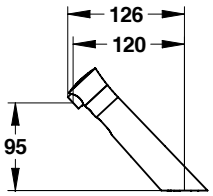
Robinet électronique avec batterie

- Corps en métal moulé injecté chromé
- Alimentation électrique: batterie lithium 6 V type CRP2 dans boitier externe IP65
- Voyant d'alerte batterie faible
- Alimentation hydraulique : ½" (15×21) eau froide ou pre-mixée
- Jet douchette régulé à 1,9 L/min à 3 bars
- Aérateur anti-tartre haute qualité
- Résiste à une température de 75°C durant 30 minutes
- Fourni avec 1 écrou de fixation, 1 joint et 1 rondelle
- Fourni avec 1 électrovanne externe, 1 batterie et 1 joint filtre

	Dim.	Réf.	€
Robinet électronique EF avec batterie	126×132	57034	383
Robinet électronique avec batterie et mitigeur (EC/EF)	126×132	M-57034	406



57034



Robinet électronique avec pile ou secteur

- Robinet electronique avec transformateur 230 V MONO / 6V
- Emplacement pour 4 piles LR6-AA 1,5V (non fournies)

	Réf.	€
Robinet électronique double alimentation avec mitigeur	MODFRIU2	415



MODFRIU2

Douchettes

Mini douchette mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique

- Long bec col de cygne L-200 +/-5 mm orientable
- Levier clinique noir L-310 mm pour commande au coude
- Hauteur de 600 MM
- Ressort en acier chromé et tube inox AISI 304 L-340 mm
- Montage facile, équipé d'un kit de fixation murale
- Poignée ergonomique
- Flexible L-400 mm
- Modèle monotrou D.32,5 mm
- Débit de 18 L/min à 3,5 bar quand douchette et col de cygne ouverts
- Débit de 14 L/min à 3,5 bar seulement du col de cygne
- Débit de 12 L/min à 3,5 bar seulement de la poignée de douchette
- Livrée avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8"
- Clapets anti-retour 3/8"

	Dim.	Réf.	€
Mini douchette mitigeur avec levier clinique	H-600	H600-LDCC-PM	630



H600-LDCC-PM

Douchette molly avec mitigeur

- Douchette mitigeur monotrou, base ø32mm
- Débit de 18L/min à 4 Bar
- Livré avec flexibles inox
- Clapet anti retour et fitres

	Dim.	Réf.	€
Douchette molly	250×410	MOLLY	470



MOLLY

Douchettes

Douchette extractible

- Robinet mélangeur monotrou avec levier base ø32mm
- Sortie d'eau de la douchette par pression sur la tête de douchette
- Débit de 18L/min à 4bar

	Dim.	Réf.	€
Flexible L-1300mm	255×190	MFBDEX	205



MFBDEX

Douchettes suspendues

- Système avec flexible inox L-2000mm
- Idéal pour une utilisation en poissonnerie
- Système avec ressort à accrocher au plafond

	Réf.	€
Flexible L-2000	16586	190
Flexible L-3000	16589	198



16586

Douchette de rinçage accrochable

- Système avec flexible inox L. 2000mm + embout douchette + patte d'accroche

	Réf.	€
Douchette de rinçage + patte	16587	239
Patte de fixation douchette supplémentaire 70×30×30	2030	104



2030



16587

Douchette eau froide

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"

	Réf.	€
Douchette EF, H-1200mm, base ø23mm	DEF	293



DEF

Douchettes EC/EF

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Mélangeur 1/4 de tour ou standard selon modèle

	Réf.	€
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-580 mm	H58-DECEF1/4-PM	297
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-750 mm	H75-DECEF1/4-PM	329
Douchette EC/EF mélangeur 1/4 de tour, H-1200mm	DECEF1/4-PM	343
Douchette EC/EF, mélangeur standard, H-1200 mm	DECEF-PM	333



DECEF1/4-PM



DECEF-PM

Douchettes EC/EF avec col de cygne

- Modèle à poser sur plonge, mono-trou, embout mâle 1/2"
- Débit 17L/min à 5 bars, base ø32mm
- Mélangeur standard

	Réf.	€
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur standard, H-1200 mm	DCC-PM	395
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	392
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	413
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	410



DCC-PM



H75-DCC1/4-PM

Douchette mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique

- Long bec col de cygne L-200 +/-5 mm orientable
- Levier clinique noir L-310mm pour commande au coude
- Hauteur de 1060 mm + 80 mm quand flex libre
- Tuyau flexible d'une longueur de 1000 mm
- Ressort en acier chromé et tube inox AISI 304 L-740mm
- Poignée ergonomique
- Modèle monotrou D.32,5 mm
- Débit de 18 L/min à 3.5 Bar quand douchette et col de cygne ouverts
- Débit de 14 L/min à 3,5 Bar seulement du col de cygne
- Débit de 12 L/min à 3,5 Bar seulement de la poignée de douchette
- Clapets anti-retour 3/8"
- Livrée avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8"

Dim.	Réf.	€
P.455x H.1140 mm	LDCC-PM	682



LDCC-PM

Douchettes à déclenchement automatique

- Système de déclenchement de l'ouverture en basculant la tête
- Modèle à poser sur plonge, monotrou, embout mâle ½
- Débit 17 L/min à 3 bars
- Trou de fixation: ø27mm
- Col de cygne L-280mm H-235mm
- Hauteur : 1120mm

	Réf.	€
Douchette automatique EF sans col de cygne	AUTO-DEF	693
Douchette automatique EC/EF sans col de cygne	AUTO-DECEF1/4-PM	799
Douchette automatique EC/EF avec col de cygne	AUTO-DCC1/4-PM	900



AUTO-DEF



AUTO-DECEF1/4-PM



AUTO-DCC1/4-PM

Douchette à commande par pédale

- Modèle à poser sur plonge, monotrou, embout mâle ½"
- Débit 17 L/min à 3 bars
- Avec col de cygne ¼ de tour
- Avec équerre de fixation murale
- Hauteur : 1200mm

	Réf.	€
Douchette mitigée commande par pédale	CP2P-EC-DCC1/4-PM	711



CP2P-EC-DCC1/4-PM

Accessoires pour robinets et douchettes (hors déclenchement auto et commande par pédale)

	Dim.	Réf.	€
Col de cygne en «U» chromé pour robinet ROBM-250	ø18×180	601000001	27,8
Col de cygne en «U» chromé pour robinet	ø18×300	601000006	33,1
Col de cygne en «C» chromé pour robinet	ø18×250	601000008	30,7
Col de cygne en «C» chromé pour robinet	ø18×300	601000009	40,6
Col de cygne en «Z» chromé pour douchette	ø18×300	602000006	23,9
Tête de robinet droite 1/2"	ø8×24	304000011	9,8
Tête de robinet gauche 1/4 de tour 1/2"	ø8×24	304000017	15,9
Tête de robinet droite 1/4 de tour 1/2"	ø8×24	304000013	15,9
Pré-mélangeur mécanique avec valve de non retour		16254	30,8
Flexible inox plastifié pour douchette	L-1000	RDFLX0	42
Kit mitigeur EC/EF + 2 flexibles inox tressé L-600mm	L-600	R09C2010122	102
Pommeau noir pour douchette		RDCPFR	116
Mât douchette pour col de cygne		RDEVML	115
Flexible inox tressé L-1300mm, M-3/8" × F-1/2"	L-1300	RFLX00	21,7
Flexible inox tressé L-1300mm, M-1/2" × F-1/2"	L-1300	RFLX00-1/2M	21,2
Flexible inox tressé L-2000mm, F-1/2" × F-1/2"	L-2000	RFLX200	29,2
Paire de flexibles inox tressé L-500mm, M-1/2" × F-1/2"	L-500	RFLX50	30,9
Pédale pré-mitigé à commande unique EC+EF, sortie F-1/2"		PDTR2A	290



601000001



602000008



304000011



R09C2010122



304000013



304000017



RDEVML



RFLX50



PDTR2A



RDCPFR

Lave-mains inox

Lave-mains inox cuve semi-circulaire

- Lave-mains inox AISI 304 cuve semi-circulaire, façade arrondie
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

	Dim.	Réf.	€
Sans dosseret	480×360×250	IP0073	494
Avec dosseret	480×360×520	IP0029	509


IP0073


IP0029

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains inox AISI 304 cuve ronde, façade droite
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 s
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

	Dim.	Réf.	€
Sans dosseret	400×400×280	IP0067	373

Pièces détachées communes aux IP0073, IP0029 et IP0067

	Réf.	€
Vanne tempo 8secondes	0075/5	61


IP0067

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains avec panneau en inox, commande fémorale
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus
- Cuve ø255mm
- Dosseret amovible

	Dim.	Réf.	€
Sans dosseret	300x315x220	IP0082	320
Avec dosseret	300x315x503	IP0082AL	386

Pièces détachées communes aux TOAD et TOSD

	Réf.	€
Vanne tempo	5272	67
Col de cygne	5326	41,4


IP0082AL


IP0082

Lave-mains inox à commande fémorale

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Dosseret monobloc plié
- Bonde, siphon, col de cygne, flexible fournis
- Cuve inox AISI 304, 330×230×130mm
- LMDE : robinet électronique avec alimentation mixte 4 piles AA founies et secteur (double alimentation obligatoire)

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale	400×340×560	LMD	243
Robinet électronique	400×340×560	LMDE	561


LMD


LMDE

Pensez-y !

Poubelle inox pour lave-mains LMD

- Poubelle en inox AISI 304 à fixer au mur (visserie non comprise) sous le lave-mains réf LMD
- Basculante avec une chaîne de sécurité (avec système d'aimants)
- Capacité de la poubelle : 25 litres (400x200x300 mm)

Dim.	Réf.	€
400×290×450	POUB-LMD	285


POUB-LMD

Lave-mains éco inox dosseret H-50mm

- Bonde et siphon PVC
- Dotation et robinetterie col de cygne commande à tige et mitigeur EC/EF
- Cuve en inox AISI 304 330×230×130mm

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale par tige	380×310×190	LME	203

Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME

	Réf.	€
Vanne tempo 5-8s	GR138-PD	39,2
Commande fémorale	GR136-PD	111
Col de cygne	GR120-PD	19,1
Pré-mélangeur	GR100-PD	29,3
Siphon + Bonde	GR121-PD	6,6
Flexible inox L-500mm, F/F 1/2"	HS420-PD	6,8



LME

Lave-mains inox sur placard porte battante

- Construction en inox AISI 304
- Placard avec porte battante non doublée
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Avec dosseret H- 50mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

Dim. cuve	Dim.	Réf.	€
400/440×370×130	500×500×850	IP0079	904
350/430×280×130	500×400×850	IP0080	897



IP0079

Lave-mains autonome

- Construction en inox avec habillage sur 3 côtés
- Cuve inox ø350 × H-120mm
- Arrivée d'eau par pompe à pied
- Dosseret amovible H-220mm
- Facile à déplacer grâce aux 2 roues ø50mm et la poignée en tube rond ø20mm à l'arrière
- Fourni avec 2 jerricans amovibles de 15 litres

Dim.	Réf.	€
450×520×1230	322101	852



322101

Pensez-y ! *Retrouvez l'ensemble des accessoires savon chapitre "Hygiène" page 236 à 237.*

Lave-mains inox autonome

- Pompe à pied
- Roulettes à bandage caoutchouc pour déplacer le lave-mains
- Cuve ø350mm, dosseret H-450mm
- Livré avec distributeur de savon inox, distributeur d'essuie-mains, 2 jerricans
- Livré avec bonde inox et bouchon
- Ne nécessite ni arrivée d'eau, ni évacuation, ni électricité

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome	400×370×1150	16286*	1766



16286

Poubelles inox

Poubelle obus

- Construction tout inox ou Construction métal blanc époxy
- Trappe inox avec retour automatique
- Panier intérieur en acier galvanisé

	L	Dim.	Réf.	€
Inox avec pédale	52	ø380×H-890	CPP52SS	392



CPP52SS

Corbeille à déchets avec cendrier inox

- Cendrier démontable ou Cendrier démontable
- Seau intérieur en zinc démontable
- Protection plastique autour de l'ouverture à déchets

Dim.	Réf.	€
ø350×H-750	REMCO	125



REMCO

Porte-sacs mobile inox caréné 70 L et 100 L à ouverture frontale

- Habillage inox 4 faces
- Avec couvercle en inox actionné par pédale
- Ouverture frontale à charnières avec système de blocage par loquet
- Ouverture de la façade à 90° pour un nettoyage aisé
- Elastique de maintien du sac
- 2 roues lisses diam. 150mm
- Poignée de transport

Capacité	Dim.	Réf.	€
Sacs de 100 à 130 litres	500x515x900	PSMC100-OF	297
Sacs de 70 litres	500x515x774	PSMC70-OF	276

NEW



PSMC70-OF



PSMC70-OF



PSMC100-OF



PSMC100-OF

Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à fermeture amortie

- Construction inox 304
- Couvercle amovible à ouverture commandée par pédale
- 2 roulettes fixes

Litrage	Dim.	Réf.	€
95	ø460×H-670	90 050 0670	538
50	ø390×H-590	90 051 0590	481



90 051 0590



90 051 0590

Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à pédale

- Couvercle démontable commandé par pédale
- 2 roulettes fixes

Litrage	Dim.	Réf.	€
50	ø390×H-615	90 053 0615	280
105	ø460×H-700	90 052 0700	312



90 053 0615



90 053 0615

Bac à déchets roulant inox sans pédale

- Couvercle indépendant inclus
- 4 roulettes pivotantes
- Couvercle ø495mm

Litrage	Dim.	Réf.	€
90	ø490×H-700	BD90L	324



BD90L



BD90L

Support roulant inox pour sacs poubelles

- Couvercle démontable commandé par pédale
- Élastique de maintien du sac
- Pour sacs 110 L

Dim.	Réf.	€
ø450×H-850	90 054 0130L	280
Élastique de rechange pour support roulant Réf. 90 054 0130L	ELASTIQUE-90054	52,7



90 054 0130L

Support roulant inox pour sacs poubelles

- Ceinture de pincement de largeur 600 mm
- Élastique de maintien du sac
- Pour sacs 110 L
- Poubelle avec 2 roulettes à freins

Dim.	Réf.	€
580×420×960	90 077 0000	193
Élastique de rechange pour poubelle ciseau Réf. 90 077	ELASTIQUE-90 077	17,3



90 077 0000

Pupitres, dessertes et chariots de transport

Pupitres



PUPPR



PUPSR

- Construction inox
- Couvercle abattant avec retenue papier
- Piétement en tube de 30×30 mm

		Dim.	Réf.	€
Inox AISI 304	Pupitre sur pieds avec vérins sans fermeture à clefs	560×510×1100	PUPPV	915
Inox AISI 304	Pupitre sur pieds avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560×510×1100	PUPPR	995
Inox AISI 304	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérins	560×510×1100	PUPSV	1319
Inox AISI 304	Pupitre sur placard avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) fermeture à clefs	560×510×1100	PUPSR	1410
Inox ferritique	Pupitre sur pieds avec vérins sans fermeture à clefs	560×510×1100	F-PUPPV	813
Inox ferritique	Pupitre sur pieds avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560×510×1100	F-PUPPR	932
Inox ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérins	560×510×1100	F-PUPSV	1143
Inox ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et roues chape zinguée (dont 2 à freins)	560×510×1100	F-PUPSR	1307
Option : fermeture à clefs pour pupitre			SERR-P	44,5

Dessertes inox soudées

- Construction inox AISI 304
- 2 ou 3 plateaux charge max.30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 freinées chape zinguée avec pare-chocs
- Tubes inox ø25 mm

Plateaux	Dim.	Réf.	€
2 (ép. 10/10ème)	800×580×960	S-IP0017	562
3 (ép. 10/10ème)	800×580×960	S-IP0018	599
2 (ép. 10/10ème)	1000×670×960	S-IP0021	614
3 (ép. 10/10ème)	1000×670×960	S-IP0022	730



S-IP0017



S-IP0018

L2G Budget

Dessertes inox démontables

- Construction inox
- Tube inox ø25 mm
- 2, 3 ou 5 niveaux, charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 freinées, ø100 mm chape zinguée

Construction	Plateaux	Dim.	Dim. plateaux	Hauteur entre plateaux	Réf.	€
Inox	2	860×540×940	820×500×30	560	213-4001	206
Inox	3	860×540×940	820×500×30	260	213-4000	225
Inox	5	860×540×1560	820×500×30	270	213-4002	353
Inox AISI 304	2	800×500×935			IP0017	258
Inox AISI 304	3	800×500×935			IP0018	298
Inox AISI 304	2	1000×500×935			IP0021	347
Inox AISI 304	3	1000×500×935			IP0022*	369



213-4001 213-4000 213-4002

*Dans la limite des stocks disponibles

Chariots de transport et de stockage

Socles rouleur inox

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes sans freins chape zinguée
- Charge max.: 100kg

Dim.	Réf.	€
1000×600×870	IP0065	558
600×600×870	IP0066	385
Option : 4 roulettes ø125mm chape inox dont 2 à freins	4RFCI-IP	304



IP0065

Chariots plateforme plateau plein

- Construction inox AISI 304
- Plateau plein inox AISI 304 ép. 15/10ème
- 4 roues pivotantes
- Avec barre de poussée
- Charge max. : 130 kg
- Pare-chocs en option

Dim.	Réf.	€
1000×600×1000	410101	945
1000×700×1000	410102	977
1200×600×1000	410103	1500
1200×700×1000	410104	1114



410103



410102

Chariots plateforme plateau barreaudé

- Construction inox AISI 304
- Plateau barreaudé inox AISI 304 ép. 15/10ème
- 4 roues pivotantes
- Avec barre de poussée
- Charge max. : 130 kg
- Pare-chocs en option

Dim.	Réf.	€
1200×800×900	410301	1004
1000×800×900	410302	990



410301

Chariot 2 ponts

- Construction inox
- 2 plateaux perforés 1230×460mm
- Cadre tube 40×40mm
- Espace entre plateaux 400mm
- Niveau plateau supérieur 700mm du sol
- Niveau plateau inférieur 300mm du sol
- Avec 2 barres de poussée
- 4 roues pivotantes ø125mm chape zinguée non freinées
- Charge 60kg par plateau

Dim.	Réf.	€
1230×460×850	F-CHAR2PONTS	850



F-CHAR2PONTS

Plateformes de manutention pour bacs 600×400 ou 800×400mm

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly ø80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600×400

	Dim.	Réf.	€
Sans barre de poussée	615×415×120	420101	251
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	276
Avec barre de poussée	615×415×960	420103	392



420101

Chariot de service

- Charge maximale 120kg, supports en aluminium, plateaux en polyéthylène

Dim.	Réf.	€
1030×500×960	641 100	166



641 100

Dessertes inox pliables spéciales traiteur

- Construction en inox
- 3 niveaux d'étagères
- Épaisseur des étagères : 10/10ème
- Épaisseur des tubes : 12/10ème
- 4 roulettes en chape zinguées pivotantes diam 100mm dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
635×402×910	101001-1	280
880×500×930	101001-2	323



Chariot à plateaux abs 600×400mm à niveau constant

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes dont 2 à frein chape zinguée
- Charge max.: 100 plateaux
- Compression max. des ressorts : 50 plateaux (42.5KG)

Dim.	Réf.	€
680×500×920	460301	1649



Plateaux ABS 600×400

- Résiste à des températures allant de -20°C à +80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11,9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12,3
Noir	600×400	30 134 0600N	12,3

Pensez-y !

Multiple de commande : 20 pièces

Autres dimensions disponibles , voir page 220-221



30 134 0600N | 30 047 0600R | 30 046 0600

Chariots d'égouttage bacs et plateaux

- Construction inox soudé
- Structure tube 25×25mm
- 4 niveaux de stockage
- 4 roulettes ø125mm dont 2 à freins, chape polyamide

	Dim.	Réf.	€
64 bacs ou 124 plateaux GN1/1	1000×585×1805	CHDEP10001	2622
124 plateaux 600×400mm	1000×650×2015	CHDEP10044	2483



CHDEP10001

Échelles, chariots et accessoires

Échelles soudées

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25mm
- Plat anti-écartement à mi-hauteur
- 4 roulettes pivotantes ø125mm, bande de roulement non marquante, chapes polyamide ou inox avec pare-chocs, avec ou sans frein
- Glissières anti-chute avec butée 2 côtés (max. 10kg par niveau)

Glissières anti-chute avec butée 2 côtés



4RFCP-SCH6040-20

Chape polyamide

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf. sans frein	€	Réf. avec freins	€
400×600	400	10	156	468×635×1785	4RCP-SCH6040-10	557	4RFCP-SCH6040-10	570
400×600	400	15	100	468×635×1785	4RCP-SCH6040-15	498	4RFCP-SCH6040-15	503
400×600	400	20	75	468×635×1785	4RCP-SCH6040-20	471	4RFCP-SCH6040-20	476
600×400	600	10	156	635×465×1785	4RCP-SCH4060-10	520	4RFCP-SCH4060-10	748
600×400	600	15	104	660×435×1785	4RCP-SCH4060-15	672	4RFCP-SCH4060-15	651
600×400	600	20	75	660×435×1785	4RCP-SCH4060-20	744	4RFCP-SCH4060-20	638
GN1/1	325	10	156	385×565×1787	4RCP-SCHGN1/1-10	669	4RFCP-SCHGN1/1-10	722
GN1/1	325	15	104	385×565×1787	4RCP-SCHGN1/1-15	501	4RFCP-SCHGN1/1-15	683
GN1/1	325	20	75	385×565×1787	4RCP-SCHGN1/1-20	494	4RFCP-SCHGN1/1-20	516
GN2/1	530	10	156	685×590×1785	4RCP-SCHGN2/1-10	777	4RFCP-SCHGN2/1-10	590
GN2/1	530	15	104	685×590×1785	4RCP-SCHGN2/1-15	694	4RFCP-SCHGN2/1-15	813
GN2/1	530	20	75	685×590×1785	4RCP-SCHGN2/1-20	555	4RFCP-SCHGN2/1-20	564

Chape inox

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf. sans frein	€	Réf. avec freins	€
400×600	400	10	156	468×635×1785	4RCI-SCH6040-10	713	4RFCI-SCH6040-10	827
400×600	400	15	100	468×635×1785	4RCI-SCH6040-15	819	4RFCI-SCH6040-15	943
400×600	400	20	75	468×635×1785	4RCI-SCH6040-20	669	4RFCI-SCH6040-20	717
600×400	600	10	156	660×435×1785	4RCI-SCH4060-10	716	4RFCI-SCH4060-10	1023
GN1/1	325	10	156	385×565×1787	4RCI-SCHGN1/1-10	935	4RFCI-SCHGN1/1-10	705
GN1/1	325	15	104	385×565×1787	4RCI-SCHGN1/1-15	898	4RFCI-SCHGN1/1-15	994
GN1/1	325	20	75	385×565×1787	4RCI-SCHGN1/1-20	841	4RFCI-SCHGN1/1-20	819
GN2/1	530	10	156	685×590×1787	4RCI-SCHGN2/1-10	661	4RFCI-SCHGN2/1-10	1023
GN2/1	530	15	104	685×590×1787	4RCI-SCHGN2/1-15	903	4RFCI-SCHGN2/1-15	724
GN2/1	530	20	75	685×590×1787	-	-	4RFCI-SCHGN2/1-20	1082

Échelles basses

- Construction inox en tube carré 25x25mm, avec tablette supérieure
- 4 roues caoutchouc ø125 mm dont 2 à freins
- Glissières anti-chute avec butée 2 cotés

Glissières anti-chute avec butée 2 cotés

	Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Hauteur	Utilisation	Réf.	€
Soudé	GN1/1	325	8	75	832	Pour grilles et bacs	SCHBGN1/1-8	559
Soudé	GN1/1	325	10	75	984		SCHBGN1/1-10	833
Soudé	GN2/1	530	8	75	877		SCHBGN2/1-8	824
Soudé	600×400	400	8	75	864		SCHB6040-8	619
Soudé	600×400	400	10	75	995		SCHB6040-10	735
Démontable	GN1/1	325	7	75	860	Uniquement Pour grilles	CHBGN1/1-7	563
Démontable	GN2/1	530	7	75	860		CHBGN2/1-7	620



SCHB6040-8

L2G Budget

Échelles démontables

- Construction inox, tubes 25x25mm
- Glissères anti-chute avec butée 2 côtés
- 4 roulettes pivotantes ø125mm dont 2 freinées, chape polyamide avec parechocs
- Adaptée aux grilles et aux bacs gastros
- Livrée démontée

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf.	€
GN1/1	330	15	75	380×555×1485	ED1/115N	311
GN1/1	330	20	75	380×555×1860	ED1/120N	351
GN2/1	535	15	75	585×675×1485	ED2/115N	338
GN2/1	535	20	75	585×675×1860	ED2/120N	372
600×400	415	15	100	465×630×1860	ED604015N	323
600×400	415	20	75	465×630×1860	ED604020N	341


ED1/115N


ED1/120N

Autres échelles

Échelle mixte 600x400-GN1/1

NEW

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- Glissières 2 niveaux ép.15/10 (1 niveau entrée 415 et 1 niveau entrée 325 mm)
- 20 niveaux de chargement au pas de 75 mm
- 4 roulettes pivotantes D.125 mm, chape polyamide avec pare-chocs dont 2 à freins

Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf.	€
325/400	20	75	530x705x1785	4RFCP-SCHM64GN-20	1035


4RFCP-SCHM64GN-20

Housses isothermes pour échelles

- Housses isothermes cousues, gansées bleu roy
- Portes sur le côté avec fermetures solides VELCRO® avec un recouvrement de 50mm
- Fabriquée en cristal armé et mousse polypropylène épaisseur 3mm
- Préconisation de lavage : à l'éponge ou au jet d'eau (pas de lavage en machine)

Taille	Dim.	Réf.	€
GN2/1	680×780×1650	1205164	896
GN1/1 ou 600×400	500×670×1620	77229	731


77229

Housses de protection jetables en polyéthylène pour échelles

- Épaisseur 20µm
- Hauteur 1800mm

Taille de chariot	Périmètre	Cond.	Réf.	€
400×600	ø2300	Carton 50 pces	70830	93
GN2/1	ø2900	Carton 50 pces	29056	89
GN1/1	ø2300	Carton 50 pces	29017	88


29056

Pensez-y !

Plateaux ABS 600×400

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11,9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12,3
Noir	600×400	30 134 0600N	12,3

Multiple de commande : 20 pièces


30 046 0600


30 134 0600N


30 047 0600R

Pensez-y !

Grilles inox

Nombre traverses	Diam. traverses	Nombre fils	Diam. fils	Dim.	Réf.	€
3	ø5	29	ø2	600×400	30 149 29F3T	12,9
2	ø5	20	ø2	530×325	30 153 1/1 20F2T	10,1
2	ø7	20	ø3	650×530	30 144 2/1 20F3T	23,9


30 153 1/1 20F2T


30 149 29F3T

Échelles encastrables soudées

- Échelles soudées
- Construction inox monobloc en tube carré 30×30 mm
- 3 raidisseurs en tube de 50×25x1,5mm pour modèles GN1/1 et GN2/1
- 2 raidisseurs en tube de 50×25x1,5mm pour modèle 600×400
- 4 roues caoutchouc ø125mm, chape polyamide, pivotantes
- Charge max. de 200 kg

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Hauteur	Réf.	€
GN1/1	325	20	75	1756	SCHEGN1/1-20	964
GN2/1	530	20	75	1756	SCHEGN2/1-20*	845
600×400	400	20	75	1756	SCHE6040-20	970



SCHEGN1/1-20

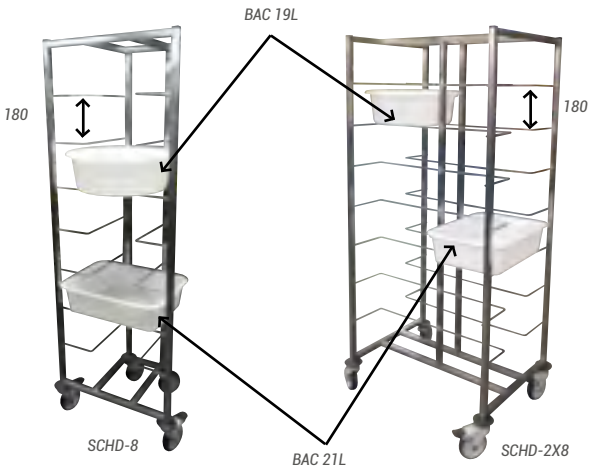


SCHEGN2/1-20

Échelles soudées pour bacs de diviseuse

- Construction inox monobloc en tube carré 25x25mm
- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement de 180 mm
- 4 roues caoutchouc ø125mm, chape polyamide, pivotantes
- Pour bacs de diviseuse ronds ou rectangulaires

	Dim.	Réf.	€
Échelle 8 étages	660×400×2030	SCHD-8	626
Échelle 2×8 étages	590×780×2030	SCHD-2X8	900
Bac rond 19L	Ø480x180	BAC19L	25,7
Bac rectangle 20L	530x405x140	BAC21L	27,4



Chariots de stockage soudés

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25mm
- Plat anti-écartement à mi-hauteur
- Glissières anti-chute soudées TIG avec butée 2 côtés
- 4 roulettes pivotantes ø100mm, sur platines électro-zinguée avec parechocs
- Roues non freinées, chape zinguée
- Glissières anti-chute avec butée 2 cotés

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Type de roues	Réf.	€
600×800	600	20	78	Non freinées, chape zinguée	SCH8060-20	903
600×800	600	20	78	Freinées, chape inox	4RCI-SCH8060-20	900
600×800	600	20	78	Non freinées, chape inox	4RFCI-SCH8060-20	900

Glissières anti-chute avec butée 2 cotés



SCH8060-20

Chariots de débarrassage caféteria soudés

- Construction inox
- Structure en tube inox 25×25 mm
- Glissières en fil inox espacées de 125mm
- 4 roulettes chape polyamide ø125mm dont 2 freinées
- Convient aux plateaux largeur 280-360mm, long max. 510mm
- Disponible avec joues en résine épaisseur 3mm

	Niveaux	Dim.	Réf.	€
1×12 niveaux	Sans joues	440×563×1787	CHDEP10523	818
2×12 niveaux	Sans joues	880×563×1787	CHDEP10524	1069
1×12 niveaux	Avec joues	440×563×1787	CHDPP10523	1622
2×12 niveaux	Avec joues	880×563×1787	CHDPP10524	2018



CHDEP10524



CHDPP10523

*Dans la limite des stocks disponibles

Chariots de débarrassage éco démontables

- Structure en tube inox de section 25x25mm
- Supports plateaux chromés espacés de 120 mm
- 4 roues pivotantes avec butoir, chape zinguée
- Convient aux plateaux largeur 320-370mm
- Pas de 125mm
- **Fabrication spécifique autres dimensions de plateaux sur demande**
- Livré démonté en carton, à monter

		Larg. plateaux	Dim.	Réf.	€
1×10 niveaux	sans joue	320 à 370mm	520×620×1750	CA1455	666
1×10 niveaux	joues résine	320 à 370mm	520×620×1750	CA1455P	796
Plus-value roues freinées x2				A512	34,6

Attention : nous spécifier les dimensions du plateau à la commande


CA1455


CA1455P

Chariot de débarrassage encastrable

- Construction inox
- Structure en tube inox de section 25×25 mm
- 2 raidisseurs en tube 50×25x1.5 mm
- Joues en résine 3 mm
- 11 supports plateaux en profil inox 15x15x1.2 espacés de 150 mm
- 4 roues pivotantes avec butoir, chape zinguée sans frein, ø 125 mm
- Compatible pour les plateaux de restauration de longueur 450 mm (voir ci-dessous)

	Dim.	Réf.	€
1×11 niveaux	520×730×1890	CHDEP10042*	1185


CHDEP10042

Pensez-y !

Plateaux polypropylène restauration

- Température de lavage : jusqu'à 80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Gris	415×305	878903	7,9
Rouge	415×305	878910	7,9
Bleu	415×305	878927	7,9
Vert	415×305	878934	7,9
Marron	415×305	878941	7,9
Noir	415×305	878958	7,9
Noir	450×350	878859	10,7
Gris	450×350	878804	10,7
Rouge	450×350	878811	10,7
Bleu	450×350	878828	10,7
Vert	450×350	878835	10,7
Marron	450×350	878842	10,7

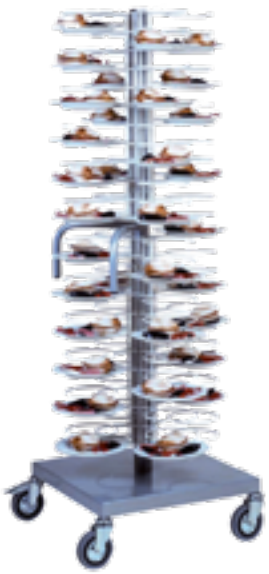


Chariots porte-assiettes garnies

- Construction en acier
- Porte-assiettes chromés
- Fourni avec poignées de guidage
- 4 roulettes ø125mm, dont 2 freinées, chape zinguée
- Espace entre les niveaux : 60mm

Nb. assiettes	øassiettes	Dim.	Réf.	€
96 assiettes	18/23	600×600×1750	CA1440	1583
96 assiettes	25/31	720×720×1750	CA1440G	1721
Housse en PVC pour chariot CA1440		620×620×1750	HOUSSE-CA1440	273
Housse en PVC pour chariot CA1440G		720×720×1750	HOUSSE-CA1440G	314

Charge maxi. 80 kg


CA1440

*Dans la limite des stocks disponibles

Chariots, plaques et filets de cuisson

Chariots de cuisson soudés

- Chariots à glissières inox soudées
- Une gamme étendue pour tous les supports de cuisson en four rotatif ou ventilé, pour baguettes, pains traditionnels ou spéciaux, viennoiserie ou pâtisserie
- Compatible toutes les marques de four
- Structure inox monobloc en tube 25×25mm
- Glissières équipées de double butées pour les grilles et bacs gastro-normes
- Charge maxi : 20kg / glissière, 250kg / chariot
- 4 roulettes ø80 ou 100mm en résine spéciale haute température (galets phénoliques et bagues téflon)
- Chape acier zinguée
- Chariot pour fours SALVA et POLIN : nous consulter

Autres modèles: nous consulter



108-SCHCU6080-15



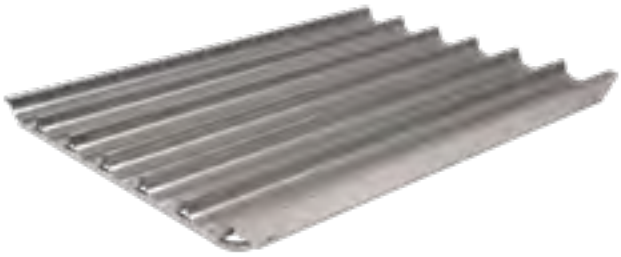
108-SCHCU6080-18

Marque de four	Type de four	Accrochage	Taille	Entrée	Niveaux	Réf.	€
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400×600	400	16	302-SCHCU4060-16	961
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400×800	400	15	302-SCHCU4080-15	972
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400×800	400	16	302-SCHCU4080-16	1152
BONGARD	8.43 FE	Fixe	400×800	400	15	104-SCHCU4080-15	906
BONGARD	8.43 FE	Fixe	400×800	400	18	104-SCHCU4080-18	921
BONGARD	8.43	Bas	400×800	400	15	105-SCHCU4080-15	718
BONGARD	8.43	Bas	400×800	400	18	105-SCHCU4080-18	915
BONGARD	8.63	Bas	600×800	600	15	108-SCHCU6080-15	642
BONGARD	8.63	Bas	600×800	600	18	108-SCHCU6080-18	951

Supports de cuisson pour baguettes tout en aluminium

- Supports de cuisson ouverts : tôle alvéolée fixée sur un profil cadre alu
- Construction rendant le démoulage du produit plus facile
- Micro perforation spécifique 2 mm pour les pâtes fortement hydratées
- Design ergonomique et manipulation aisée
- Revêtement anti adhérent silicone gris haut de gamme

Dim.	Nbr. alvéoles	Réf.	€
400×600	4	FCA46-4A	110
400×600	5	FCA46-5A	110
400×800	4	FCA48-4A	148
400×800	5	FCA48-5A	148
600×800	6	FCA68-6A	192
600×800	8	FCA68-8A	192

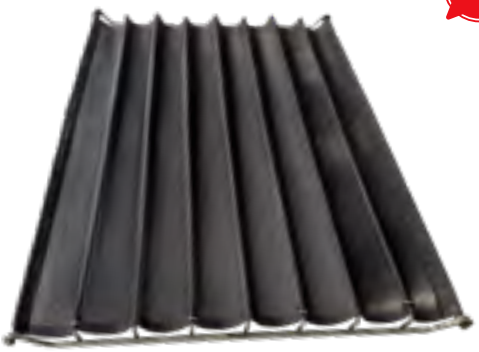


FCA68-6A

Filets boulangerie tout inox avec revêtement silicone

- Toile inox amovible maintenue par agrafes inox
- Revêtement silicone gris double couche
- Cadre fil inox ø7 mm
- Alvéoles fil inox ø6 mm

Dim.	Nbr. alvéoles	Réf.	€
400×600	4	FCI46-4A	136
400×600	5	FCI46-5A	136
400×800	4	FCI48-4A	157
400×800	5	FCI48-5A	157
600×800	6	FCI68-6A	237
600×800	7	FCI68-7A	237
600×800	8	FCI68-8A	237



FCI68-8A

Chariots divers

Chariots à pâtière

- Chariot construction inox
- 4 roues caoutchouc avec bandage ø100 mm, 2 fixes et 2 pivotantes, chape zinguée
- Pâtières demi-cylindrique en polyéthylène basse densité

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Chariot seul	170 L	770×654×890	CHPAT170	596
Pâtière	170 L	930×670×411	PAT170	637
Couvercle pâtière 170 et 220L		985×710×55	CPAT170	377
Chariot seul	220 L	770×654×890	CHPAT220	596
Pâtière	220 L	930×670×511	PAT220	651



PAT170 CPAT170



CHPAT220

Chariots HACCP

- Construction inox AISI 304
- Poignée inox en tube rond ø25mm
- 4 roulettes ø100mm dont 2 à freins
- 2 niveaux de plateaux perforés amovibles en polypropylène
- Clayettes lavables au lave-vaisselle pour un nettoyage parfait
- Possibilité de remplacer les clayettes par des bacs gastro de format GN1/1

	Dim.	Réf.	€
Chariot HACCP 2 niveaux	965×630×850	HACCP-9652N565C	768
Chariot HACCP 3 niveaux	965×630×850	HACCP-9653N565C	1084



HACCP-9652N565C



HACCP-9653N565C

Chariot cuvier gastronome

- Construction inox
- Structure en tube de 25×25 mm
- 4 roues ø 125 mm, chape zinguée, pivotantes avec pare-chocs dont 2 à frein
- capacité : 1 bac GN2/1 ou 2 bacs GN1/1
- Bacs gastronomes non fournis

	Dim.	Réf.	€
1 Bac GN2/1 ou 2 bacs GN1/1	560×700×1000	CUVIER	532



CUVIER

Cuves roulantes avec robinet de vidange

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Robinet de vidange

	Dim.	Réf.	€
Cuve 80L	600×500×600	IP0059	514
Cuve 200L	800×600×750	IP0060	938
Option : 4 roulettes inox ø100 dont 2 à frein (à monter)		38378	252



IP0059



IP0060

Cuves roulantes avec bonde + crépine

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Livrée avec bonde, crépine et tube surverse

	Dim.	Réf.	€
Cuve 180 L	800×600×530	CUV8060	1109
Cuve 150 L	600×500×700	CUV6050	1059



Bac sel/farine PEHD 102L

- Construction en polyéthylène alimentaire
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle transparent, sans séparation

Dim.	Réf.	€
420×775×705	PEHD-BSF	333


PEHD-BSF

Bacs sel/farine inox 130L

- Construction inox AISI 304
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø100mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle, sans séparation

	Dim.	Réf.	€
Bac 130L en inox	395×610×725	BSF	655
Bac 130L en inox avec séparation amovible	395×610×725	SEP-BSF	824



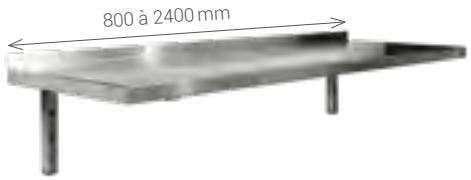




Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères

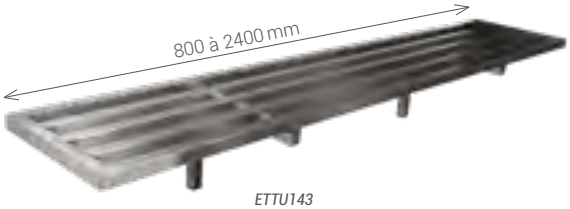
Étagères murales

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Modèle plein : avec dosseret arrière de 30 mm
- Modèle tubulaire : carré 25×25 mm sans dosseret



ETPL143

- Consoles tubulaires soudées en tube de 25×25 mm
- 3 consoles à partir de L-1700 mm
- H-étagère pleine : 225 mm (consoles comprises)
- H-étagère tubulaire : 250 mm (consoles comprises)



ETTU143

Inox ferritique

	Prof. 300mm				Prof. 400mm			
	Pleine		Tubulaire		Pleine		Tubulaire	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800	F-ETPL83	147	F-ETTU83	242	F-ETPL84	160	F-ETTU84	255
1000	F-ETPL103	153	F-ETTU103	255	F-ETPL104	179	F-ETTU104	268
1200	F-ETPL123	160	F-ETTU123	274	F-ETPL124	185	F-ETTU124	287
1400	F-ETPL143	172	F-ETTU143	307	F-ETPL144	204	F-ETTU144	321
1600	F-ETPL163	179	F-ETTU163	313	F-ETPL164	223	F-ETTU164	334
1800	F-ETPL183	211	F-ETTU183	331	F-ETPL184	242	F-ETTU184	357
2000	F-ETPL203	223	F-ETTU203	351	F-ETPL204	255	F-ETTU204	370
2200	F-ETPL223	236	F-ETTU223	363	F-ETPL224	268	F-ETTU224	382
2400	F-ETPL243	242	F-ETTU243	376	F-ETPL244	281	F-ETTU244	387

Inox AISI 304

	Prof. 300mm				Prof. 400mm			
	Pleine		Tubulaire		Pleine		Tubulaire	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800	ETPL83	181	ETTU83	318	ETPL84	201	ETTU84	331
1000	ETPL103	194	ETTU103	338	ETPL104	214	ETTU104	351
1200	ETPL123	208	ETTU123	358	ETPL124	234	ETTU124	372
1400	ETPL143	221	ETTU143	372	ETPL144	248	ETTU144	392
1600	ETPL163	234	ETTU163	392	ETPL164	268	ETTU164	412
1800	ETPL183	275	ETTU183	439	ETPL184	315	ETTU184	466
2000	ETPL203	288	ETTU203	459	ETPL204	328	ETTU204	486
2200	ETPL223	301	ETTU223	473	ETPL224	348	ETTU224	507
2400	ETPL243	315	ETTU243	493	ETPL244	361	ETTU244	527

L2G Budget

Étagères murales pleines

- Construction inox
- Avec dosseret arrière de 30 mm
- Consoles tubulaires soudées en tube de 25×25mm
- Hauteur étagère : 225mm (consoles comprises)



BUD-ETPL144

	Prof. 300mm		Prof. 400mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
800	BUD-ETPL83	103	BUD-ETPL84	116
1000	BUD-ETPL103	123	BUD-ETPL104	135
1200	BUD-ETPL123	142	BUD-ETPL124	155
1400	BUD-ETPL143	161	BUD-ETPL144	174

Étagères murales tubulaires

- Construction inox
- Plateau en tubes carrés 25×25mm
- Sans dosseret
- 3 consoles à partir de L-1700mm
- Consoles tubulaires en tubes carrés 25×25mm avec butée H-250mm



BUD-ETTU144

Prof. 400mm		
Longueur	Réf.	€
1000	BUD-ETTU104	156
1200	BUD-ETTU124	169
1400	BUD-ETTU144	181
1600	BUD-ETTU164	216
1800	BUD-ETTU184	229
2000	BUD-ETTU204	241

Étagères sur crémaillères 1 niveau

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Modèle plein avec dosseret arrière de 30 mm
- Crémaillères (375x50x10 mm) en 15/10ème
- 3 crémaillères à partir de L-1800mm
- Étagères décalées du mur de 10mm pour passage de câbles électriques



	Inox ferritique				Inox AISI 304			
	Prof. 300mm		Prof. 400mm		Prof. 300mm		Prof. 400mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-1ETPLC73	297	F-1ETPLC74	314	1ETPLC73	388	1ETPLC74	407
1000	F-1ETPLC103	384	F-1ETPLC104	411	1ETPLC103	393	1ETPLC104	438
1200	F-1ETPLC123	404	F-1ETPLC124	431	1ETPLC123	411	1ETPLC124	457
1400	F-1ETPLC143	424	F-1ETPLC144	451	1ETPLC143	434	1ETPLC144	486
1600	F-1ETPLC163	478	F-1ETPLC164	505	1ETPLC163	494	1ETPLC164	544
1800	F-1ETPLC183	498	F-1ETPLC184	532	1ETPLC183	513	1ETPLC184	577
2000	F-1ETPLC203	552	F-1ETPLC204	579	1ETPLC203	573	1ETPLC204	625
2200	F-1ETPLC223	654	F-1ETPLC224	665	1ETPLC223	726	1ETPLC224	748
2400	F-1ETPLC243	674	F-1ETPLC244	693	1ETPLC243	748	1ETPLC244	767

Étagères sur crémaillères 2 niveaux

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Modèle plein : Avec dosseret arrière de 30 mm
- 2 crémaillères (750×50×10mm) en 15/10ème
- 3 crémaillères à partir de L-1800mm
- Étagères décalées du mur de 10mm pour passage de câbles électriques



2ETPLC144

	Inox ferritique				Inox AISI 304			
	Prof. 300mm		Prof. 400mm		Prof. 300mm		Prof. 400mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-2ETPLC73	281	F-2ETPLC74	326	2ETPLC73	352	2ETPLC74	402
1000	F-2ETPLC103	371	F-2ETPLC104	412	2ETPLC103	401	2ETPLC104	556
1200	F-2ETPLC123	386	F-2ETPLC124	424	2ETPLC123	417	2ETPLC124	575
1400	F-2ETPLC143	405	F-2ETPLC144	439	2ETPLC143	438	2ETPLC144	593
1600	F-2ETPLC163	413	F-2ETPLC164	463	2ETPLC163	446	2ETPLC164	624
1800	F-2ETPLC183	434	F-2ETPLC184	481	2ETPLC183	469	2ETPLC184	649
2000	F-2ETPLC203	455	F-2ETPLC204	502	2ETPLC203	491	2ETPLC204	677
2400	F-2ETPLC243	556	F-2ETPLC244	640	2ETPLC243	726	2ETPLC244	1087

L2G Budget

Étagères sur crémaillères 2 niveaux

- Étagères pleines inox, 2 niveaux
- Crémaillères avec 16 crans pour 14 positions de réglage
- Dosserets 30mm avec pli, coins de l'étagère pliés non soudés
- 2 crémaillères (700×60×20mm) en 15/10ème, H-700mm. 3 crémaillères à partir de L-1800mm
- Étagères décalées du mur de 20mm pour passage de câbles électriques

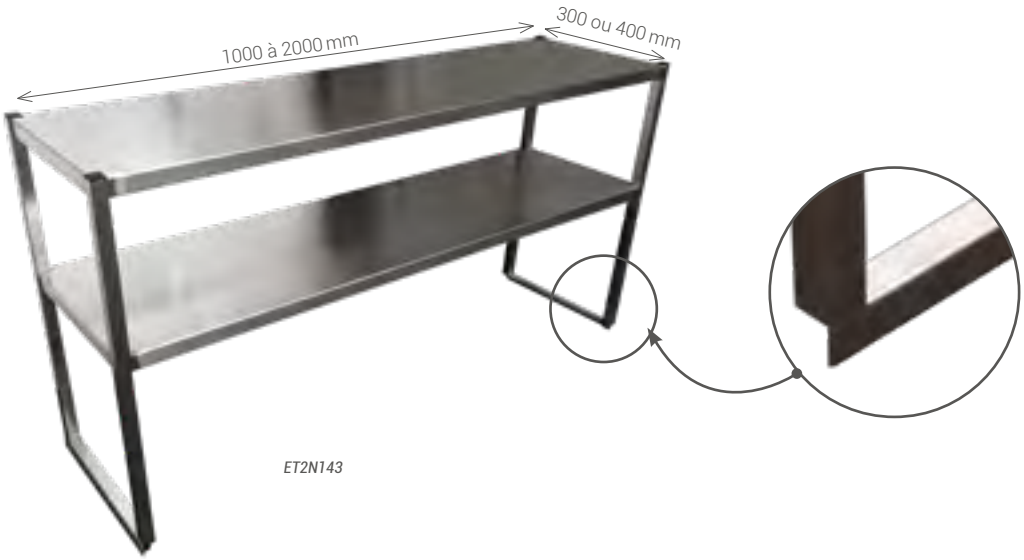
Prof. 400mm		
Dim.	Réf.	€
800	BUD-2ETPLC84	200
1200	BUD-2ETPLC124	234
1400	BUD-2ETPLC144	249
1600	BUD-2ETPLC164	301
1800	BUD-2ETPLC184	316
2000	BUD-2ETPLC204	333



BUD-2ETPLC84

Étagères sur colonnettes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Piétement en tube carré de 25×25mm
- Étagère pleine avec renfort oméga sur tous les modèles
- Fixation sur table par système de cornières



ET2N143

Inox ferritique

	1 niveau - hauteur 400mm				2 niveaux - hauteur 700mm			
	Prof. 300mm		Prof. 400mm		Prof. 300mm		Prof. 400mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-ET1N103	231	F-ET1N104	291	F-ET2N103	386	F-ET2N104	440
1200	F-ET1N123	244	F-ET1N124	274	F-ET2N123	404	F-ET2N124	462
1400	F-ET1N143	261	F-ET1N144	289	F-ET2N143	432	F-ET2N144	489
1600	F-ET1N163	264	F-ET1N164	301	F-ET2N163	448	F-ET2N164	511
1800	F-ET1N183	276	F-ET1N184	313	F-ET2N183	468	F-ET2N184	535
2000	F-ET1N203	285	F-ET1N204	323	F-ET2N203	489	F-ET2N204	560

Inox AISI 304

	1 niveau - hauteur 400mm				2 niveaux - hauteur 700mm			
	Prof. 300mm		Prof. 400mm		Prof. 300mm		Prof. 400mm	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	ET1N103	298	ET1N104	321	ET2N103	503	ET2N104	576
1200	ET1N123	314	ET1N124	356	ET2N123	526	ET2N124	603
1400	ET1N143	329	ET1N144	372	ET2N143	559	ET2N144	640
1600	ET1N163	341	ET1N164	387	ET2N163	584	ET2N164	669
1800	ET1N183	356	ET1N184	404	ET2N183	611	ET2N184	699
2000	ET1N203	368	ET1N204	410	ET2N203	640	ET2N204	732

Étagères chauffantes

- Construction inox ferritique
- Piètement en tube carré 25×25 mm
- Fixation sur table par système de cornières
- Bouton marche/arrêt
- Résistance en céramique avec déflecteur

Éléments chaufffants	V	kW	Dim.	Réf.	€
2	230V MONO	0.8	1000×400×400	ECP-104	1042
2	230V MONO	0.8	1200×400×400	ECP-124	1214
2	230V MONO	0.8	1400×400×400	ECP-144	1442
2	230V MONO	0.8	1600×400×400	ECP-164	1506
3	230V MONO	1.2	1800×400×400	ECP-184	1735
3	230V MONO	1.2	2000×400×400	ECP-204	1747



ECP-184

Armoires suspendues et meubles bas

Meubles bas dessus inox portes coulissantes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- **Portes coulissantes doublées**, sans clé
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions
- Vérins de réglage inox
- Hauteur 850mm
- Dosseret 100×20mm doublé avec décalage arrière de 60mm

Option serrure p.60

Meuble avec blocs tiroir : nous consulter

NEW



TVA6.10FLX

Inox ferritique

	Prof. 600mm			
	Central		Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA6.10FLX	1076	F-TVA6.10AFLX	1147
1200	F-TVA6.12FLX	1143	F-TVA6.12AFLX	1227
1400	F-TVA6.14FLX	1227	F-TVA6.14AFLX	1320
1500	F-TVA6.15FLX	1249	F-TVA6.15AFLX	1354
1600	F-TVA6.16FLX	1299	F-TVA6.16AFLX	1413
1800	F-TVA6.18FLX	1413	F-TVA6.18AFLX	1539
2000	F-TVA6.20FLX	1514	F-TVA6.20AFLX	1653

	Prof. 700mm			
	Central		Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA.10FLX	1135	F-TVA.10AFLX	1168
1200	F-TVA.12FLX	1202	F-TVA.12AFLX	1249
1400	F-TVA.14FLX	1291	F-TVA.14AFLX	1337
1500	F-TVA.15FLX	1316	F-TVA.15AFLX	1371
1600	F-TVA.16FLX	1367	F-TVA.16AFLX	1426
1800	F-TVA.18FLX	1485	F-TVA.18AFLX	1552
2000	F-TVA.20FLX	1586	F-TVA.20AFLX	1662

	Prof. 800mm			
	Central		Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA8.10FLX	1249	F-TVA8.10AFLX	1282
1200	F-TVA8.12FLX	1324	F-TVA8.12AFLX	1371
1400	F-TVA8.14FLX	1417	F-TVA8.14AFLX	1472
1500	F-TVA8.15FLX	1447	F-TVA8.15AFLX	1506
1600	F-TVA8.16FLX	1502	F-TVA8.16AFLX	1569
1800	F-TVA8.18FLX	1632	F-TVA8.18AFLX	1708
2000	F-TVA8.20FLX	1746	F-TVA8.20AFLX	1826

Inox AISI 304

	Prof. 600mm			
	Central		Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA6.10FLX	1379	TVA6.10AFLX	1510
1200	TVA6.12FLX	1472	TVA6.12AFLX	1620
1400	TVA6.14FLX	1573	TVA6.14AFLX	1738
1500	TVA6.15FLX	1607	TVA6.15AFLX	1780
1600	TVA6.16FLX	1670	TVA6.16AFLX	1856
1800	TVA6.18FLX	1818	TVA6.18AFLX	2024
2000	TVA6.20FLX	1948	TVA6.20AFLX	2176

	Prof. 700mm			
	Central		Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA.10FLX	1459	TVA.10AFLX	1531
1200	TVA.12FLX	1548	TVA.12AFLX	1636
1400	TVA.14FLX	1658	TVA.14AFLX	1763
1500	TVA.15FLX	1691	TVA.15AFLX	1805
1600	TVA.16FLX	1755	TVA.16AFLX	1877
1800	TVA.18FLX	1915	TVA.18AFLX	2045
2000	TVA.20FLX	2041	TVA.20AFLX	2189

	Prof. 800mm			
	Central		Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA8.10FLX	1607	TVA8.10AFLX	1687
1200	TVA8.12FLX	1704	TVA8.12AFLX	1805
1400	TVA8.14FLX	1822	TVA8.14AFLX	1936
1500	TVA8.15FLX	1860	TVA8.15AFLX	1982
1600	TVA8.16FLX	1932	TVA8.16AFLX	2062
1800	TVA8.18FLX	2100	TVA8.18AFLX	2248
2000	TVA8.20FLX	2244	TVA8.20AFLX	2408

Armoires suspendues inox

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- 1 étagère réglable renforcée à partir de 1100mm
- **Portes coulissantes doublées,** sans clé
- Profondeur 400mm, hauteur 660mm
- Sur demande : portes battantes, toit penté et hauteur 900mm

Option serrure p.60



PS10FX

	Inox ferritique		Inox AISI 304	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000	F-PS10FX	717	PS10FX	915
1200	F-PS12FX	759	PS12FX	966
1400	F-PS14FX	823	PS14FX	1050
1600	F-PS16FX	932	PS16FX	1190
1800	F-PS18FX	1029	PS18FX	1316
2000	F-PS20FX	1130	PS20F	1446

Armoires suspendues avec distributeurs à ingrédients

- Construction inox AISI 304
- **Portes coulissantes doublées** sans clé
- 1 étagère réglable renforcée
- Livrée sans bacs gastronormes GN1/4-100 (voir chapitre bacs gastronormes)



CAT/16X

Dim.	**Capacité**	**Réf.**	**€**
1200×400×820	5GN1/4	CAT/12X	1516
1400×400×820	6GN1/4	CAT/14X	1675
1600×400×820	7GN1/4	CAT/16X	1902

Meubles pour trancheur dessus inox H-750mm, portes coulissantes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép.18 mm
- **Portes coulissantes doublées**, sans clé
- 1 étagère réglable sur 3 positions renforcée
- Vérins de réglage inox
- Dosseret doublé 200×20mm avec décalage arrière de 65 mm
- Profondeur 700mm, hauteur 750mm

Option serrure p.60



	Inox ferritique		Inox AISI 304	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000	F-H750-TVA.10AFLX	1282	H750-TVA.10AFLX	1531
1200	F-H750-TVA.12AFLX	1371	H750-TVA.12AFLX	1636
1400	F-H750-TVA.14AFLX	1472	H750-TVA.14AFLX	1763
1500	F-H750-TVA.15AFLX	1509	H750-TVA.15AFLX	2206
1600	F-H750-TVA.16AFLX	1569	H750-TVA.16AFLX	2290
1800	F-H750-TVA.18AFLX	1708	H750-TVA.18AFLX	2501
2000	F-H750-TVA.20AFLX	1826	H750-TVA.20AFLX	2674

Meubles portes coulissantes dessus polyéthylène

- **Portes coulissantes doublées**, sans clé
- 1 étagère réglable
- Modèles adossés : Dosseret 100 x 20 mm doublé (décalage arrière de 60 mm)
- Hauteur 850 mm
- Dessus en polyéthylène naturel HD500, épaisseur 40 mm



Inox ferritique

	Prof. 700 mm	
	Adossé	
Longueur	**Réf.**	**€**
1000	P-F-TVA.10AFLX	1889
1200	P-F-TVA.12AFLX	2045
1400	P-F-TVA.14AFLX	2269
1500	P-F-TVA.15AFLX	2341
1600	P-F-TVA.16AFLX	2425
1800	P-F-TVA.18AFLX	2669
2000	P-F-TVA.20AFLX	2838

Inox AISI 304

	Prof. 700 mm	
	Adossé	
Longueur	**Réf.**	**€**
1000	P-TVA.10AFLX	2037
1200	P-TVA.12AFLX	2197
1400	P-TVA.14AFLX	2433
1500	P-TVA.15AFLX	2509
1600	P-TVA.16AFLX	2594
1800	P-TVA.18AFLX	2851
2000	P-TVA.20AFLX	3028

Meubles bas portes battantes

- **Portes battantes doublées**, sans clé
- 1 étagère réglable
- Modèles adossés : Dosseret 100×20mm **doublé** (décalage arrière de 60mm)
- Hauteur 850mm

Option serrure p.60





Inox ferritique

		Prof. 700 mm		Prof. 700	
		Central		Adossé	
Longueur		**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	1 porte doublée	F-BAT1/6	1000	F-BAT1/6A	1147
800	2 portes doublées	F-BAT2/8	1147	F-BAT2/8A	1202
1000	2 portes doublées	F-BAT2/10	1206	F-BAT2/10A	1282
1200	2 portes doublées	F-BAT2/12	1282	F-BAT2/12A	1333

Inox AISI 304

		Prof. 700 mm		Prof. 700 mm	
		Central		Adossé	
Longueur		**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	1 porte doublée	BAT1/6	1350	BAT1/6A	1413
800	2 portes doublées	BAT2/8	1413	BAT2/8A	1476
1000	2 portes doublées	BAT2/10	1489	BAT2/10A	1577
1200	2 portes doublées	BAT2/12	1577	BAT2/12A	1670



BAT1/4A/F

Meubles 3 tiroirs

- Meuble avec 3 tiroirs sur glissières
- Façade des tiroirs H-160mm

Dim.		Réf.	€
450×700×850	3 tiroirs	CC1/1A/F	1687
650×700×850	3 tiroirs	CC2/2A/F	2050



CC2/2A/F

Meubles portes coulissantes et tiroirs

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Dessus **doublé** mélaminé ép.18 mm
- 2 **Portes coulissantes doublées,** sans clé
- Sans étagère intermédiaire
- Tiroirs H-100mm sur glissières zinguées
- Dessus H-43mm
- Hauteur 850mm
- Modèles adossés : Dosseret doublé 100×20mm avec décalage arrière de 60 mm



Inox ferritique

		Prof. 600mm				Prof. 700mm			
		Central		Adossé		Central		Adossé	
Longueur	Nb tiroirs	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	2 tiroirs	F-TFI6.10FLX	1691	F-TFI6.10AFLX	1738	F-TFI.10FLX	1771	F-TFI.10AFLX	1757
1200	2 tiroirs	F-TFI6.12FLX	1784	F-TFI6.12AFLX	1830	F-TFI.12FLX	1889	F-TFI.12AFLX	1936
1400	3 tiroirs	F-TFI6.14FLX	1877	F-TFI6.14AFLX	1923	F-TFI.14FLX	2008	F-TFI.14AFLX	2054
1500	3 tiroirs	F-TFI6.15FLX	1970	F-TFI6.15AFLX	2029	F-TFI.15FLX	2113	F-TFI.15AFLX	2164
1600	3 tiroirs	F-TFI6.16FLX	2083	F-TFI6.16AFLX	2134	F-TFI.16FLX	2218	F-TFI.16AFLX	2269
1800	4 tiroirs	F-TFI6.18FLX	2290	F-TFI6.18AFLX	2341	F-TFI.18FLX	2429	F-TFI.18AFLX	2480
2000	4 tiroirs	F-TFI6.20FLX	2518	F-TFI6.20AFLX	2577	F-TFI.20FLX	2674	F-TFI.20AFLX	2729

Inox AISI 304

		Prof. 600mm				Prof. 700mm			
		Central		Adossé		Central		Adossé	
Longueur	Nb tiroirs	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	2 tiroirs	TFI6.10FLX	2033	TFI6.10AFLX	2092	TFI.10FLX	2130	TFI.10AFLX	2189
1200	2 tiroirs	TFI6.12FLX	2142	TFI6.12AFLX	2201	TFI.12FLX	2269	TFI.12AFLX	2328
1400	3 tiroirs	TFI6.14FLX	2256	TFI6.14AFLX	2311	TFI.14FLX	2412	TFI.14AFLX	2471
1500	3 tiroirs	TFI6.15FLX	2379	TFI6.15AFLX	2438	TFI.15FLX	2539	TFI.15AFLX	2598
1600	3 tiroirs	TFI6.16FLX	2505	TFI6.16AFLX	2564	TFI.16FLX	2669	TFI.16AFLX	2729
1800	4 tiroirs	TFI6.18FLX	2754	TFI6.18AFLX	2817	TFI.18FLX	2922	TFI.18AFLX	2986
2000	4 tiroirs	TFI6.20FLX	3028	TFI6.20AFLX	3100	TFI.20FLX	3213	TFI.20AFLX	3281

Meubles étuves

- Construction inox AISI 304
- Dessus isolé **doublé**
- **Portes coulissantes doublées**
- Puissance 2000 W, 230 V mono
- Chauffage ventilé
- Thermostat : 0 à 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée
- Profondeur 700mm, hauteur 850mm
- Modèles adossés : Dosseret doublé 100×20mm avec décalage arrière de 100mm

Dessus chauffant avec 2 thermostats indépendants : nous consulter



	Central		Adossé		Central traversant	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1200	TVT12F	2800	TVT12AF	2857	TVT2.12	3194
1400	TVT14F	3067	TVT14AF	3124	TVT2.14	3505
1600	TVT16F	3365	TVT16AF	3422	TVT2.16	3847
1800	TVT18F	3644	TVT18AF	3701	TVT2.18	4057
2000	TVT20F	3924	TVT20AF	3981	TVT2.20	4387

Options pour meubles bas et étuves

Plus-value pour roulettes montées sur le meuble



	Réf.	€
Plus-value roulettes ø125mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	F-KIT/4-125	287
Plus-value roulettes ø125mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT/4-125	456

Roulettes commandées sans le meuble

	Réf.	€
Roulettes ø125mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	F-KIT-125	456
Roulettes ø125mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT-125	610

Peintures des meubles bas



	Réf.	€
Peinture joue	M-RAL-J	338
Peinture portes coulissantes (le ml)	M-RAL-PC	338
Peinture porte battante (la porte)	M-RAL-PB	317

Plinthes inox

	Réf.	€
1 ml de plinthe inox	M-ML-PLINTHE	275





Armoires hautes

Armoires de rangement inox, portes coulissantes

- Construction inox ferritique ou Inox Aisi 304
- **Portes coulissantes doublées** sans clé
- Vérins de réglage inox
- Toit plat H-2000mm ou Toit penté H-2140mm
- À partir de L-1100mm : 3 étagères réglables renforcées + plancher



Inox ferritique

	Prof. 600mm				Prof. 700mm	
	Toit plat		Toit penté		Toit plat	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000	F-AR6.10FX	1775	F-TP-AR6.10FX	1881	F-AR.10FX	1965
1200	F-AR6.12FX	1994	F-TP-AR6.12FX	2104	F-AR.12FX	2201
1400	F-AR6.14FX	2188	F-TP-AR6.14FX	2311	F-AR.14FX	2424
1600	F-AR6.16FX	2391	F-TP-AR6.16FX	2521	F-AR.16FX	2665
1800	F-AR6.18FX	2623	F-TP-AR6.18FX	2749	F-AR.18FX	2871
2000	F-AR6.20FX	2884	F-TP-AR6.20FX	2939	F-AR.20FX	3082

Inox Aisi 304

	Prof. 600mm				Prof. 700mm	
	Toit plat		Toit penté		Toit plat	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000	AR6.10FX	2252	TP-AR6.10FX	2378	AR.10FX	2483
1200	AR6.12FX	2547	TP-AR6.12FX	2677	AR.12FX	2804
1400	AR6.14FX	2800	TP-AR6.14FX	2952	AR.14FX	3103
1600	AR6.16FX	3074	TP-AR6.16FX	3226	AR.16FX	3420
1800	AR6.18FX	3377	TP-AR6.18FX	3529	AR.18FX	3698
2000	AR6.20FX	3618	TP-AR6.20FX	3795	AR.20FX	3989

Armoires de rangement inox, portes battantes

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- **Portes battantes doublées**
- Vérins de réglage inox
- Toit plat H-2000mm ou Toit penté H-2140mm
- À partir de L-1100mm : 3 étagères réglables renforcées + plancher
- Fermeture à clé en option

Version et acier peint époxy : voir p.248



Inox ferritique

		Prof. 600mm				Prof. 700mm			
		Toit plat		Toit penté		Toit plat		Toit penté	
Longueur	**Nb portes**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
500	1	F-AB6.5F	1286	F-TP-AB6.5F	1362	F-AB.5F	1358	F-TP-AB.5F	1425
1000	2	F-AB6.10F	1843	F-TP-AB6.10F	1927	F-AB.10F	1990	F-TP-AB.10F	2079
1200	2	F-AB6.12F	1999	F-TP-AB6.12F	2112	F-AB.12F	2167	F-TP-AB.12F	2256

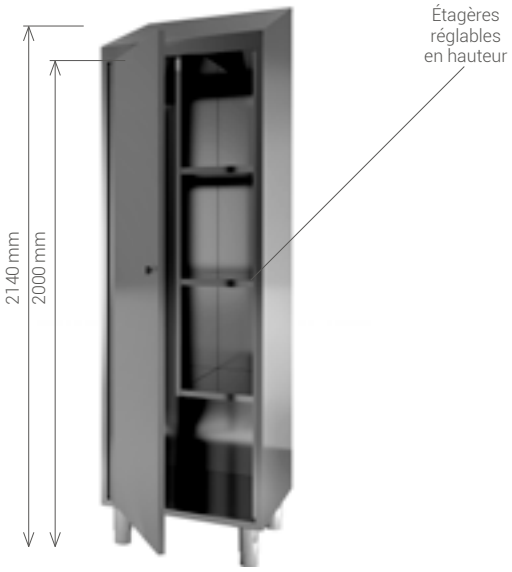
Inox AISI 304

		Prof. 600mm				Prof. 700mm			
		Toit plat		Toit penté		Toit plat		Toit penté	
Longueur	**Nb portes**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
500	1	AB6.5F	1615	TP-AB6.5F	1699	AB.5F	1708	TP-AB.5F	1838
1000	2	AB6.10F	2336	TP-AB6.10F	2467	AB.10F	2500	TP-AB.10F	2614
1200	2	AB6.12F	2547						

Armoires d'entretien inox

- Construction inox ferritique ou Inox Aisi 304
- Porte(s) battante(s)
- Toit plat Hauteur 2000mm ou Toit penté hauteur 2140mm
- 1 côté rangement balai
- 1 côté avec 3 étagères réglables + 1 fixe
- Fermeture à clé
- Pour éviter le basculement des armoires nous préconisons de les fixer au mur

Version en acier peint époxy : voir p.248



Inox ferritique

		Porte doublées				Porte non-doublées			
		Toit plat		Toit penté		Toit plat		Toit penté	
Longueur	**Nb portes**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	1	F-APSFD4/6T	1223	F-TP-APSF4/6T	1425	F-APSFD4/6	1160	F-TP-APSF4/6	1320
800	2	F-APSFD4/8T	1556	F-TP-APSF4/8T	1670	F-APSFD4/8	1467	F-TP-APSF4/8	1560
1000	2	F-APSFD4/10T	1775	F-TP-APSF4/10T	2429	F-APSFD4/10	1619	F-TP-APSF4/10	1720

Inox Aisi 304

		Porte doublées				Porte non-doublées			
		Toit plat		Toit penté		Toit plat		Toit penté	
Longueur	**Nb portes**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	1	APSFD4/6T	1585	TP-APSF4/6T	1921	APSFD4/6	1480	TP-APSF4/6	1754
800	2	APSFD4/8T	1994	TP-APSF4/8T	2180	APSFD4/8	1855	TP-APSF4/8	2007
1000	2	APSFD4/10T	2252	TP-APSF4/10T	2429	APSFD4/10	2049	TP-APSF4/10	2214

Options communes à toutes les armoires inox







	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
Fermeture à clé pour portes coulissantes	SERR-C	201	-	
Fermeture à clé pour portes battantes	SERR-B	143	-	
1ml d'étagère pleine intermédiaire	F-ET-INT	241	ET-INT	285

Options communes à tous les meubles bas et suspendus

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
Fermeture à clé pour portes coulissantes	SERR-I-C	201	-	
Fermeture à clé pour portes battantes	SERR-I-B	143	-	
1ml d'étagère pleine intermédiaire	F-ET-I-INT	241	ET-INT	285

Les modules de bar mobiles

- La ligne Bar représente la solution optimale entre l'efficacité et la fonctionnalité du service.
- Cette ligne est composée d'une série de produits qui peuvent être assemblés pour n'importe quel type de bar spécialisé en cocktail et coffee shop.
- Le volume réduit et la compacité des éléments rendent le service plus pratique et s'adapte à chaque situation.
- Tous les modules sont interchangeables et facilement compatibles afin de pouvoir être insérés dans chaque ambiance, en créant la solution adaptée à chaque type de client.

4 modules plus vos idées sur mesure



Cocktail station «modèle S»

- Capacité : 300 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Etagère frontale pour 8 bouteilles
- 4 roulettes ø50mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle S	750×700×830	MCK/75	3398



MCK/75

Cocktail station «modèle M»

- Capacité : 330 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Bac de nettoyage
- Etagère frontale pour 10 bouteilles
- 4 roulettes diam. 50 mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle M	1000×700×830	MCK/100	3985



MCK/100

Cocktail station «modèle X»

- Capacité : 350 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs gastro GN1/9
- Bac de stockage pour 140 verres
- Etagère frontale pour 8 bouteilles
- Etagère pour matériel électrique (blender, mixeur)
- 4 roulettes diam. 50 mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle X	1250×700×830	MCK/125	4263

Blenders p.363



MCK/125

Cocktail station «modèle XL»

- Capacité : 390 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg de glaçons
- 4 bacs GN1/9
- Bac de stockage pour 140 verres
- Etagère frontale pour 10 bouteilles
- Bac de nettoyage
- Etagère pour matériel électrique (blender, mixeur)
- 4 roulettes diam. 50 mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle XL	1500×700×830	MCK/150	5814

Blenders p.363



MCK/150

UNIVERS LAVERIE





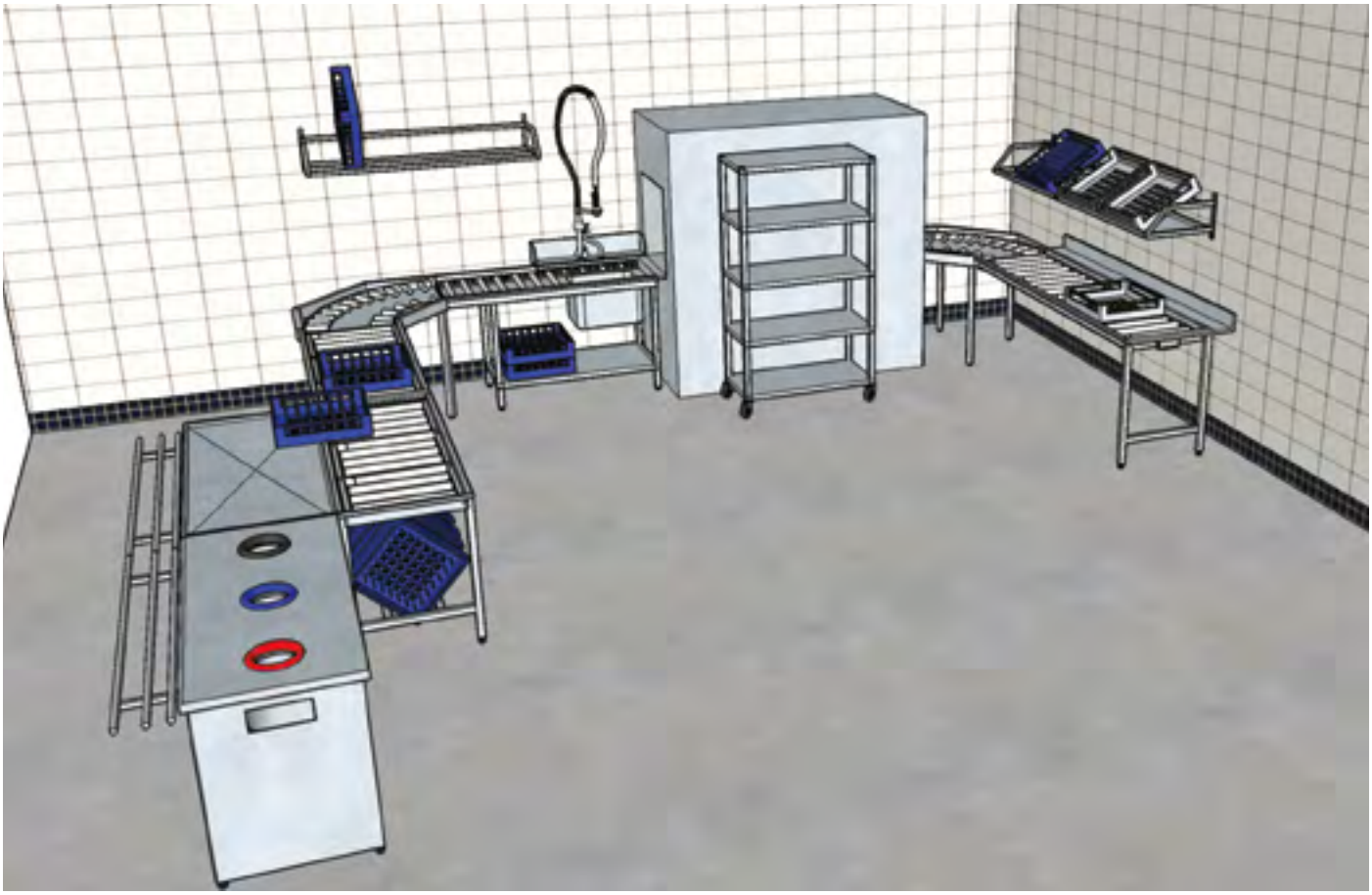


Meubles de tri et tables à rouleaux 65

Tables entrée/sortie laverie 67

Lave-vaisselles 68

Univers laverie







Toute une gamme de produits pour la laverie :

- Meubles de tri
- Tables entrée/sortie à accrocher sur lave-vaisselle
- Tables à rouleaux
- Virages pour les tables à rouleaux
- Étagères d'égouttage ou de stockage pour paniers

Caractéristiques communes

- Construction inox AISI 304
- Piètement en tube 40×40 mm avec vérins réglables inox antidérapant
- Fabrication sur mesure en fonction de la configuration de la cuisine et de vos besoins spécifiques

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Meubles de tri et tables à rouleaux

Meubles de tri

- Construction inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Dosseret 100×20 mm doublé sans décalage arrière
- Piètement en tube 40×40 mm avec habillages latéraux et arrière
- Profondeur : 600 mm
- Hauteur de passage utile : 800 mm
- Rampe à plateaux optionnelle avec 4 tubes inox AISI 304 diam 25 mm
- Portes battantes doublées optionnelles à fermeture magnétique
- Modèle 2 TVO : 1 collerette noire + 1 collerette jaune
- Modèle 3 TVO : 1 collerette noire + 1 collerette jaune + 1 collerette verte
- Meuble livré sans poubelle



2TVO-MTRI126


3TVO-MTRI186-PB


3TVO-MTRI186-RP

	Longueur	Nbr TVO	Réf.	€
Meuble ouvert sans rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126	1095
Meuble ouvert avec rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-RP	1432
Meuble 2 portes sans rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-PB	1582
Meuble 2 portes avec rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-RPB	1919
Meuble ouvert sans rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186	1433
Meuble ouvert avec rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-RP	1939
Meuble 3 portes sans rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-PB	2170
Meuble 3 portes avec rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-RPB	2676

Trou vide-déchêts avec aimant

- Un aimant fort récupère les couverts en métal en matière ferritique
- Diamètre d'encastrement : 201 mm
- Hauteur hors-tout : 44 mm
- Aimant moulé dans un polyéthylène sur une plaque en inox dim. 120×35 mm

	Réf.	€
Collerette PE noir	AIM-COLLERETTE-PE-N	431
Collerette PE jaune (RAL 1016)	AIM-COLLERETTE-PE-J	431
Collerette PE vert (RAL 6018)	AIM-COLLERETTE-PE-V	431

NEW


AIM-COLLERETTE-PE-N


AIM-COLLERETTE-PE-N

Pensez-y!

Bac à déchets roulant inox sans pédale

- Couvercle indépendant inclus
- 4 roulettes pivotantes
- Couvercle ø 495 mm

Contenance	Dim.	Réf.	€
90 L	ø 490×700	BD90L	324





Étagères d'égouttage

Étagères double pente pour casiers lave-vaisselle

- Construction en tubes carrés 25×25 mm en inox AISI 304
- Étagère avec système de cornières pour fixer sur une table de débarassage
- Avec trou d'évacuation de l'eau

Nbr de casiers	Dim.	Réf.	€
3	1600×600×850	CSR/16X	839
3	1800×600×850	CSR/18X	934
4	2000×600×850	CSR/20X	1003

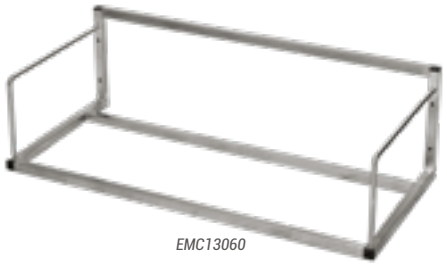


CSR/16

Étagères murales pour casiers de lave-vaisselle

- Construction en tubes carrés 25×25 mm en inox AISI 304
- Étagère avec cadre soudé aux tubes carrés pour fixation au mur

Nbr de casiers	Dim.	Réf.	€
3	600×300×300	EMC13060	375
3	1100×300×300	EMC13110	403
4	1600×300×300	EMC13160	431



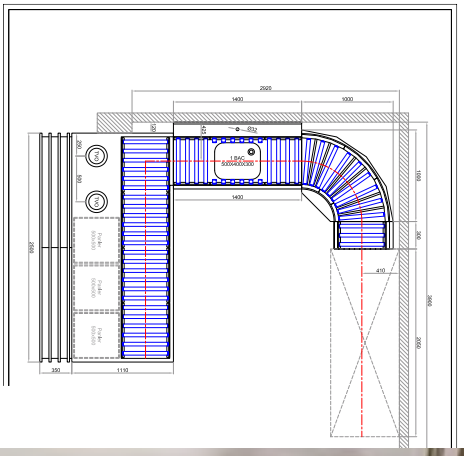
EMC13060

Tables à rouleaux soudées

Caractéristiques communes à toutes les tables à rouleaux (entrée et sortie) :

- Construction inox AISI 304
- Piètement en tube 40×40 mm avec vérins réglables inox antidérapant
- Rouleaux en inox ø 40 mm, largeur 500 mm montés sur cadres en inox fabriqués sur mesure en fonction de la longueur de la table
- Plateaux centraux ou adossés avec passe de largeur 530 mm
- Hauteur de roulement: comprise entre 850 et 900 mm en fonction du lave-vaisselle
- Écoulement avec pointe de diamant, bonde et siphon PVC au centre de la table

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Tables d'entrée droites

- Avec en standard un bac 400×400×300 mm ou 500×400×300 mm avec siphon PVC, bonde et surverse
- Avec un cadre de roulement au dessus du bac équipé de mini-rouleaux de L-80 mm
- Avec plage et dosseret arrière 100×20 mm
- Avec panier à déchets en option
- Pré-perçage en standard ø 32 mm pour douchette (non incluse, voir page 34)
- Mât de maintien de douchette optionnel, nous consulter



Tables virages à rouleaux à 90°

- Avec mini rouleaux en PVC L-80 mm
- Dimensions du virage : 1000×1000 mm

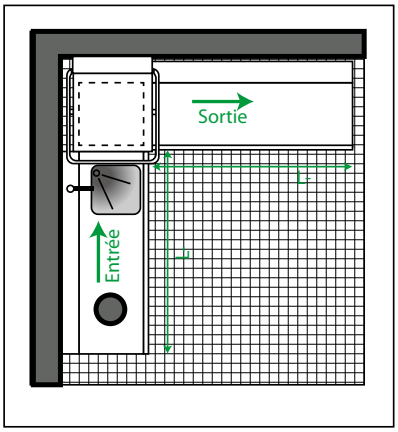


Tables de sortie droites

- Tables soudées centrales
- Avec système de butée en extrémité pour éviter la chute des paniers lave-vaisselle
- Système d'accrochage spécifique en fonction de la marque et du modèle de lave-vaisselle



Tables entrée/sortie laverie



- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10 mm avec des profilés pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40×40 mm reliés entre eux par une traverse avec vérins inox.
- Pour les tables adossées, dosseret de 100×20 mm
- Tablette inférieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delà de L-1800 mm

À la commande, veuillez spécifier :
- S'il s'agit d'une table à gauche du LV (accrochage à droite) ou d'une table à droite du LV (accrochage à gauche)
- La côte correspondant à la distance entre l'arrière de la cuve du lave-vaisselle et le mur
- La marque et le modèle du lave-vaisselle

Table de sortie adossée + plage ou table en angle : nous consulter

Toutes les références ci-dessous ont été spécialement étudiées pour s'accrocher sur les lave-vaisselles à capot référence EM-LVC50-A1P et D-LVC50-A3P (voir page suivante). Pour d'autres modèles de lave-vaisselle, nous communiquer le modèle et la marque

Tables d'entrée avec 1 bac 500×400×300 mm sans tvo

- Pré-perçage inclus ø 32 mm pour douchette monotrou (douchette non-incluse)
- Livrée démontée avec kit de visserie



TELV-7

	Sans étagère à gauche du LV		Avec étagère à gauche du LV		Sans étagère à droite du LV		Avec étagère à droite du LV	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1200	TELVG-12	1510	TELVG-12-ETP	1830	TELVD-12	1510	TELVD-12-ETP	1830
1600	TELVG-16	1761	TELVG-16-ETP	2029	TELVD-16	1761	TELVD-16-ETP	2029
2000	TELVG-20	2177	TELVG-20-ETP	2656	TELVD-20	2177	TELVD-20-ETP	2656

Tables d'entrée avec 1 bac 500×400×300 mm et tvo

- Pré-perçage inclus ø 32 mm pour douchette monotrou (douchette non-incluse)
- Option étagère : non disponible
- Livrée démontée avec collerette caoutchouc et avec kit de visserie

Longueur	Réf. à gauche du LV	€	Réf. à droite du LV	€
1200	TVO-TELVG-12	1620	TVO-TELVD-12	1620
1600	TVO-TELVG-16	1855	TVO-TELVD-16	1855
2000	TVO-TELVG-20	2282	TVO-TELVD-20	2282



TVO-TELV-12

Tables de sortie lisses réversibles sans dosseret

- Livrée démontée et avec kit de visserie



TSLV-6

	Sans étagère		Avec étagère pleine		Avec étagère tubulaire	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
600	TSLV-6	515	TSLV-6-ETP	849	TSLV-6-ETTU	701
1200	TSLV-12	788	TSLV-12-ETP	1121	TSLV-12-ETTU	1058
1600	TSLV-16	967	TSLV-16-ETP	1246	TSLV-16-ETTU	1317
2000	TSLV-20	1333	TSLV-20-ETP	1833	TSLV-20-ETTU	1767

Pensez-y !

Accessoires pour tables de laverie

	Dim.	Réf.	€
Trou vide ordures (TVO) amovible à accrocher sur le bord avant pour un gain de place	300×400	TVO-AMOVIBLE-33	391
Couvercle ø 200 mm inox		COUVTVO	72
Panier à déchets 470×370 pour bac 500×400×300	500×400×300	BM-28091	268


TVO-AMOVIBLE-33

Lave-vaisselles à capot

Pour obtenir de bons résultats de lavage, l'eau du lave-vaisselle professionnel ou du lave-verres doit être douce et peu calcaire. Lorsque l'eau est trop dure, des dépôts blancs peuvent apparaître sur la vaisselle et les verres et se déposer dans la cuve de l'appareil. Pour éviter cela, nous recommandons d'adoucir l'eau dont le degré de dureté dépasse 15° (en France). Cette eau adoucie vous permettra d'obtenir une vaisselle et des verres brillants et de réduire le risque de bouchage des tuyauteries et des canalisations d'eau par le calcaire. Nos modèles ne sont pas pourvus d'adoucisseur intégré.

Lave-vaisselle à capot panier 500×500 mm, commandes électromécaniques

- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 500×500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, capot doublé, passage de 400 mm
- Panneau de commande électromécanique
- Hauteur maximum des verres : 395 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 400 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Consommation d'eau : 2.3L/cycle
- Sans pompe de vidange, avec pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 7,4 litres, 7,5kW
- Capacité de la cuve : 58 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle sans pompe de vidange, avec pompe détergent, panier 500×500 mm	380V TRI+N	8.6	750×880×1390	EM-LVC50-A1P	5808

Lave-vaisselle à capot panier 500×500 mm, commandes électroniques

- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 500×500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, capot doublé, passage de 400 mm
- Panneau de commande électronique
- Hauteur maximum des verres : 395 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 400 mm
- Bras de lavage en inox
- 3 cycles de lavage : 60/120/180 secondes
- Consommation d'eau : 2.3L/cycle
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 7,4 litres, 7,5kW
- Capacité de la cuve : 58 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle à commandes électroniques panier 500×500 mm	380V TRI+N	8.6	750×880×1390	D-LVC50-A3P	6635



Lave-verres

Lave-verres panier 350×350 mm

- Livré avec 1 panier 350×350 mm et un panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée
- Panneau de commande électromécanique
- Hauteur maximum des verres : 240 mm
- Hauteur maximum de passage de porte : 270 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Consommation d'eau : 2 L/cycle
- Sans pompe de vidange, avec pompe à détergent et pompe de rinçage
- Puissance du surchauffeur : 2,5 kW
- Capacité de la cuve : 14 litres



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-verres panier 350×350 mm	230V MONO	2.6	420×460×600	EM-LV35-A1P	2213
Panier à verres supplémentaire 350×350 mm		0	350×350×150	BMS-35	19,2

Pensez-y !

Cadre support lave-verres

Une pompe de vidange n'est pas obligatoire pour les lave-vaisselles pro. Pour savoir si vous avez besoin de cette option, il faut vous poser une seule question : «Où est situé le réseau d'évacuation des eaux ?» Si le réseau d'évacuation des eaux est en dessous du sol, c'est à dire, si votre appareil de lavage est en hauteur par rapport au siphon d'évacuation, vous n'avez pas besoin de pompe de vidange. L'eau sera évacuée par gravité. En revanche, si le réseau d'évacuation des eaux est au dessus du sol, en hauteur ou dans un mur, alors vous devrez opter pour une pompe de relevage intégrée ou un support de rehausse.

- Cadre support lave-verre inox 304
- Avec 1 paire de glissières pour 2 casiers superposés
- 4 cornières inox supérieures antichute



	Dim.	Réf.	€
Support inox de réhausse lave-verres	430×470×400	SUPPORT-LV35	354

Lave-vaisselle

Lave-vaisselle à intégrer panier 400×400 mm

- Livré avec 1 panier à verre, 1 panier à vaisselle 400×400 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 320 mm
- Panneau de commande électromécanique
- Hauteur maximum des verres : 290 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 295 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Consommation d'eau : 2 L/cycle
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 3,5 litres, 2,5kW
- Capacité de la cuve : 17 litres







BMS-40

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 400×400 mm	230V MONO	2.8	470×510×710	EM-LV40-A2P	2642
Panier à verres supplémentaire 400×400 mm		0	400×400×150	BMS-40	38,5

Pensez-y !

- Cadre en tube 30×30 mm, inox AISI 304
- Avec 1 paire de glissières pour 2 casiers superposés
- 4 cornières inox supérieures antichute





	Dim.	Réf.	€
Support inox de réhausse lave-vaisselle	480×520×400	SUPPORT-LV40	369

Lave-vaisselle

Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électromécaniques

- Livré avec 1 panier à verres, 1 panier à vaisselle 500×500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 320 mm
- Panneau de commande électromécanique
- Hauteur maximum des verres : 325 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 335 mm
- Bras de lavage en inox
- Cycle de lavage : 120 secondes
- Consommation d'eau : 6 L/cycle
- Surchauffeur : 6 litres, 3kW
- Capacité de la cuve : 35 litres





	V	kW	Dim.	Réf.	€
Sans pompe à détergent, sans pompe de vidange et avec pompe de rinçage	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-SP	3152
Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-A2P	3301

Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électroniques

- Livré avec 1 panier à verres, 1 panier à vaisselle 500×500 et 1 panier à couverts
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 360 mm
- Panneau de commande électronique avec 3 programmes
- Hauteur maximum des verres : 325 mm
- Hauteur maximum de la vaisselle : 335 mm
- Bras de lavage en inox
- 3 cycles de lavage : 60/120/180 secondes
- Consommation d'eau : 6 L/cycle
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Surchauffeur : 6 litres, 3kW
- Capacité de la cuve : 35 litres



D-LV50-A3P

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électroniques	230V MONO	3.6	570×600×830	D-LV50-A3P	4274

Pensez-y !

Cadre support lave-vaisselle

- Cadre support lave-verre inox 304
- Avec 1 paire de glissières pour 2 casiers superposés
- 4 cornières inox supérieures antichute

	Dim.	Réf.	€
Support inox de réhausse lave-vaisselle	580×605×400	SUPPORT-LV50	387





Lave-vaisselle et lave-verres

Système de filtration pour l'optimisation du lavage de la vaisselle grâce à la détermination partielle de l'eau (Kitfiltration BC-2XL) et déméralisation totale de l'eau (Kitfiltration BC-X2XL)

Les avantages :
- Plus de traces ni de voile blanc
- Réduction des coûts d'entretien et de maintenance de l'appareil
- Réduction de la consommation des produits lessiviels

Données techniques	PURITYV
Pression en service	2 –8 bar
Perte de pression au débit nominmal	0.45 bar
Température de service	4 - 65°C
Fonctionnement vertical ou horizontal	



KITFILTRATION BC-2XL



KITS 1ère installation

Ce kit comprend : une cartouche + tête de filtre + 2 raccords + coude de 90°+ Insert, AG 3/8 + fixation murale

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Kit installation tête et cartouche filtrante	9000	580×-185	KITFILTRATIONBC-2XL	1111
Cartouche de rechange lave-vaisselle	-	-	CARFILTRATIONBC-2XL	524
Kit installation tête et cartouche filtrante	3300	580×-185	KITFILTRATIONBC-X2XL	1111
Cartouche de rechange lave-vaisselle	-	-	CARFILTRATIONBC-X2XL	524

Lave-ustensiles

Lave-ustensiles, panier 600×500 mm, commandes électroniques

- Livré avec 1 panier à plateaux/assiettes, 1 panier à tasses et 1 panier à couverts. Hauteur de chargement maxi 400 mm
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 440 mm
- Panneau de commande électronique avec 3 programmes
- Dimensions maximum des plateaux : 600×400 mm
- Système d'auto-diagnostic
- Bras de lavage en inox
- 2 cycles de lavage : 60/120/180 secondes ou 120/240/360 secondes
- Consommation d'eau : 6 L/cycle
- Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage
- Capacité du boiler : 7,4 litres
- Puissance du surchauffeur : 4 kW
- Capacité de la cuve : 58 litres
- Livré sans câble d'alimentation électrique

V	kW	Dim.	Réf.	€
380V TRI+N	7.1	595×730×1340	LU-1200	8471



LU-1200



LU-1200

Lave-ustensiles

Lave-ustensiles, panier 550x665 mm, commandes électroniques

- Hauteur de chargement maxi 805 mm
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée
- Panneau de commande électronique avec 5 programmes
- Bras de lavage en inox
- 5 cycles de lavage 120/240/360/480/600 secondes
- Consommation d'eau: 4.7 L/cycle
- Pompe de vidange: non
- Pompe à détergent: oui
- Pompe électrique de rinçage: oui
- Boiler: capacité 10 litres
- Puissance du surchauffeur: 6 kW
- Capacité de la cuve: 35 litres
- Livré avec câble électrique d'alimentation, sans prise



GL-850

V	kW	Dim.	Réf.	€
380 TRI+N	8.2	650x750x1690/2070	GL-850	16 289

Lave-ustensiles, panier 1350x725 mm, commandes électroniques

- Hauteur de chargement maxi 820 mm
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée
- Panneau de commande électronique avec 5 programmes
- Bras de lavage en inox
- 4 cycles de lavage 3/6/9/12 minutes
- Consommation d'eau: 8.6 L/cycle
- Pompe de vidange: non
- Pompe à détergent: oui
- Pompe électrique de rinçage: oui
- Boiler: capacité 20 litres
- Puissance du surchauffeur: 9 kW
- Capacité de la cuve: 120 litres
- Livré avec câble électrique d'alimentation, sans prise



GL- 4800

V	kW	Dim.	Réf.	€
380 TRI+N	14.8	1490x885x1970/2310	GL-4800	38 289

Pensez-y !

Détergents pour lave-vaisselle

- Cette gamme de 2 modèles de détergents à été spécialement étudiée et développée pour les lave-vaisselles de la gamme L2G :
  - Étiquette rouge, modèle W-50G : lot de 2 bidons de 5 litres de détergent de lavage adapté au lavage des verres, couverts et assiettes
  - Étiquette bleue, modèle R-50G : lot de 2 bidons de 5 litres de détergent de rinçage pour lave-vaisselle assurant un brillant, un séchage rapide, sans trace

	kg	Réf.	€
2x5 L de détergent de lavage	14.6	W-50G	219
2x5 L de détergent de rinçage	14.6	R-50G	179



W-50G



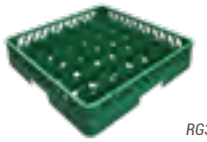
R-50G

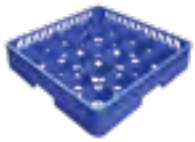
Casiers lave-vaisselle

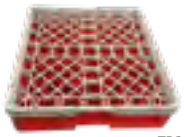
- Fabrication en polypropylène
- Fond aéré pour lavage et séchage impeccable
- Structure latérale en rayons pour charge lourde
- Structure anti-dérapante
- Poignées de manutention sur les 4 côtés
- Option : réhausses clipsables

NEW


RG16


RG36

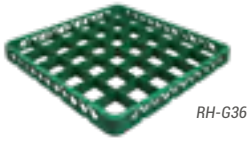

RG25

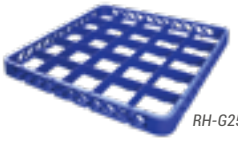

TR13

Casiers de lave-vaisselle en polypropylène sans réhausse

Nb de compartiments	Dim. compartiments	Couleur	Dim.	Réf.	€
16	112×112	Gris	501×501×101	RG16	33,5
25	89×89	Bleu	501×501×101	RG25	36,5
36	74×74	Vert	501×501×101	RG36	37,2
49	62×62	Rouge	501×501×101	RG49	42,3
Couvercle pour gobelets	(pour tout type de compartiment)	Beige	501x501x35	TR13	58


RH-G16


RH-G36


RH-G25

Réhausses casiers à verres

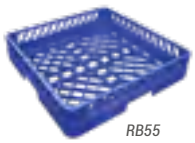
Nb de compartiments	Dim. compartiments	Couleur	Dim.	Réf.	€
16	112×112	Gris	501×501×140	RH-G16	16,4
25	89×89	Bleu	501×501×40	RH-G25	20,4
36	74×74	Vert	501×501×40	RH-G36	20,9
49	62×62	Rouge	501×501×40	RH-G49	21,3


RF55

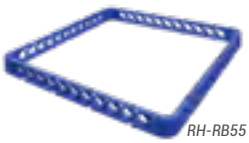
IN STOCK

Casier à couverts (petites mailles)

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	501×501×101	RF55	29


RB55

IN STOCK


RH-RB55

Casier universels (grosses mailles)

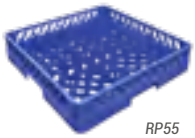
	Couleur	Dim.	Réf.	€
Casier universel	Bleu	501×501×101	RB55	30,1
Réhausse pour casier universel	Bleu	501×501×40	RH-RB55	13,3


RT55

IN STOCK

Casier à plateaux (1 côté ouvert)

Couleur	Dim.	Réf.	€
Beige	501×501×101	RT55	35,5


RP55

IN STOCK

Casier pour assiettes

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	501×501×101	RP55	35,4


GC8


GC

Godet à couverts

	Dim.	Réf.	€
8 compartiments	430×210×155	GC8	28
Godet cylindrique	ø89×134	GC	5,6


552308


KPC032

Ramasse-couverts gastronorme GN 1/1

	Dim.	Réf.	€
Ramasse-couverts	530×325×100	552308	15
Couvercle translucide	530×325	KPC032	11,9

Chariots et housses pour laverie

Chariots porte-assiettes

- Construction inox
- Tube cintré 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées ø 125 mm, chape polyamide avec pare-chocs
- Avec 2 séparations anti-chute inox

Nb. assiettes	ø assiettes	Dim.	Réf.	€
200	ø 260 maxi	910×370×761	F-CHPA-200	777



F-CHPA-200

Support à fixer sur chariot assiettes

- Structure à couverts pour chariot porte-assiettes pour 5 bacs GN 1/3 (non fournis, voir chapitre accessoires et ustensiles)
- Construction inox
- Tube 20x20x1.2 mm
- A fixer sur chariot réf F-CHPA-200 ou F-CHPA-400

Dim.	Réf.	€
905x360	TFDIV10031	241



TFDIV10031

NEW

Chariots à plateaux

- Construction inox
- Tube cintré 25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées ø 125 mm, chape polyamide avec pare-chocs
- Charge maximum 300 kg

	Nb. assiettes	Dim.	Réf.	€
Inox AISI 304	100	1000×600×750	CHPP-100	1302



CHPP-100

Chariots inox porte casiers de lave-vaisselle

- Construction inox
- 4 roues chape zinguée dont 2 avec frein, 2 roues pivotantes

	Dim.	Réf.	€
Avec barre de poussée	520×580×960	CP1445	360



CP1445

Chariots ABS porte casiers de lave-vaisselle

- Construction de la cuve en ABS
- 4 roues dont 2 avec frein, 2 roues pivotantes, chape zinguée

	Dim.	Réf.	€
Avec barre de poussée	530×560×920	72995	260
Sans barre de poussée	530×560×210	72996	182



72995

UNIVERS LOGISTIQUE ET STOCKAGE







Rayonnages pour chambre froide 76

Casiers à batterie 86

Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie 87

Conteneurs isothermes et accessoires 88

Roll containers 93

Palettes et caillebotis 94

Chariots et bacs pour drive 95

Bacs de manutention 97

Rayonnage aluminium charge 360 kg éco

Caractéristiques techniques communes à la gamme éco

- Structure tubulaire alliage d'aluminium anodisé avec montants 30×30 mm
- Etagère constituée de longerons et de plateaux polypropylène ajourés et amovibles
- Vérins de réglage ±15 mm
- Montage sans outil - livré démonté
- Charge max. : 90 kg par niveau. (max. par plateau : 30 kg)



Recommandations importantes d'utilisation

- Stabiliser le rayonnage en réglant la hauteur des pieds.
- Répartir le stockage sur toute la surface utile.
- Placer les charges les plus lourdes sur les niveaux inférieurs.
- Ne pas stocker au sol, sous le rayonnage, cette zone est réservée au nettoyage.
- Boucher les trous de fixations sur les montants, lors de toute modification des niveaux.

- Hauteur des rayonnages :
  - 1695 mm vérins rentrés (mini)
  - 1710 mm vérins sortis (maxi)
- Possibilité de montage jusqu'à 11 niveaux (réglage des niveaux tous les 150 mm)

Rayonnage profondeur 565 mm

- Possibilité d'incorporer des bacs gastronormes GN1/1 à la place des clayettes

Type de longerons

	Dim.	Réf.
Longeron A	668	185460
Longeron B	752	185480
Longeron D	917	185500
Longeron E	1000	185520
Longeron F	1083	185540
Longeron G	1249	185560
Longeron H	1333	185580
Longeron I	1415	185600

Nettoyage

- Les plateaux (clayettes) sont lavables en machine, avec des produits courants.
- Pour un nettoyage complet, démonter les niveaux et les laver avec des produits de nettoyage «alimentaires», recommandés pour l'aluminium.

Type de clayettes

- 4 types :
  - P : petite clayette (246×470 (ref 18562) ou 246×565 mm (ref 18566))
  - G : grande clayette (328×470 (ref 18564) ou 328×565 mm (ref 18568))

Gamme rayonnage aluminium économique clayettes polypropylène

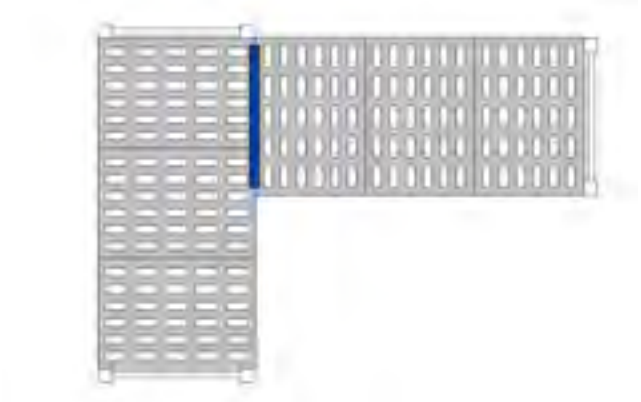
Hauteur standard 1700 mm

	Prof. 465 mm				Prof. 565 mm			
Longueur hors-tout	**Réf. 4 niveaux**	**€**	**Réf. 5 niveaux**	**€**	**Réf. 4 niveaux**	**€**	**Réf. 5 niveaux**	**€**
730	7134N465C	284	7135N465C	331	7134N565C	300	7135N565C	361
813	7954N465C	303	7955N465C	366	7954N565C	318	7955N565C	383
979	9594N465C	336	9595N465C	393	9594N565C	356	9595N565C	431
1062	10414N465C	378	10415N465C	425	10414N565C	400	10415N565C	451
1145	11234N465C	387	11235N465C	449	11234N565C	408	11235N565C	473
1311	12874N465C	403	12875N465C	490	12874N565C	428	12875N565C	521
1394	13694N465C	414	13695N465C	505	13694N565C	442	13695N565C	538
1477	14514N465C	433	14515N465C	528	14514N565C	459	14515N565C	560
1595	15644N465C	545	15645N465C	661	15644N565C	572	15645N565C	694
1844	18104N465C	593	18105N465C	721	18104N565C	626	18105N565C	762
1927	18924N465C	612	18925N465C	744	18924N565C	647	18925N565C	789
2010	19744N465C	626	19745N465C	762	19744N565C	664	19745N565C	810
2093	21384N465C	640	21385N465C	780	21384N565C	681	21385N565C	830
2176	22204N465C	659	22205N465C	804	22204N565C	698	22205N565C	853
2259	23024N465C	678	23025N465C	827	23024N565C	716	23025N565C	875
2342	23844N465C	692	23845N465C	845	23844N565C	736	23845N565C	900
2425	24664N465C	711	24665N465C	869	24664N565C	754	24665N565C	922
2508	25484N465C	723	25485N465C	883	25484N565C	768	25485N565C	940
2591	26304N465C	744	26305N465C	910	26304N565C	792	26305N565C	969
2674	27124N465C	756	27125N465C	925	27124N565C	806	27125N565C	987
2757	27944N465C	768	27945N465C	940	27944N565C	820	27945N565C	1005
2840	28764N465C	786	28765N465C	962	28764N565C	837	28765N565C	1026
3207	32354N465C	953	32355N465C	1164	32354N565C	1008	32355N565C	1233
3539	35634N465C	1020	35635N465C	1247	35634N565C	1083	35635N565C	1328
3622	36454N465C	1034	36455N465C	1265	36454N565C	1100	36455N565C	1341
3705	37274N465C	1043	37275N465C	1277	37274N565C	1112	37275N565C	1363
3788	38094N465C	1058	38095N465C	1295	38094N565C	1128	38095N565C	1384
3871	38914N465C	1086	38915N465C	1337	38914N565C	1156	38915N565C	1418
3954	39734N465C	1098	39735N465C	1345	39734N565C	1170	39735N565C	1436
4037	40554N465C	1110	40555N465C	1360	40554N565C	1184	40555N565C	1453
4120	41374N465C	1121	41375N465C	1374	41374N565C	1198	41375N565C	1471
4203	42194N465C	1146	42195N465C	1405	42194N565C	1218	42195N565C	1496
4286	43014N465C	1158	43015N465C	1420	43014N565C	1232	43015N565C	1514
4570	45784N465C	1302	45785N465C	1592	45784N565C	1384	45785N565C	1697
4985	49924N465C	1384	49925N465C	1695	49924N565C	1471	49925N565C	1806
5317	53164N465C	1451	53165N465C	1779	53164N565C	1541	53165N565C	1893
5400	53984N465C	1463	53985N465C	1794	53984N565C	1562	53985N565C	1920
5483	54804N465C	1475	54805N465C	1809	54804N565C	1576	54805N565C	1937
5566	55624N465C	1493	55625N465C	1832	55624N565C	1593	55625N565C	1959
5649	56444N465C	1518	56445N465C	1862	56444N565C	1613	56445N565C	1984
5732	57264N465C	1529	57265N465C	1877	57264N565C	1627	57265N565C	2001

Raccords d'angles

- Le raccord s'utilise pour former des angles en L ou en U entre 2 (ou plusieurs) rayonnages
- Les raccords se clipsent sur les longerons et s'utilisent à la place des échelles (prévoir donc autant de raccords d'angles que de niveaux de chargement)

	Réf.	€
Raccord d'angle P-465 mm	18522	36,2
Raccord d'angle P-565 mm	18523	38,3



Rayonnage aluminium charge 500 kg

Caractéristiques techniques communes à la gamme aluminium charge 500 kg

- Structure tubulaire alliage d'aluminium anodisé avec montants 32×32 mm
- Etagère constituée de longerons et de plateaux polypropylène ajourés et amovibles
- Vérins de réglage ±15 mm
- Montage sans outil - livré démonté
- Charge max. : 120 kg par niveau
- Hauteur des rayonnages :
  - 1730 mm vérins rentrés (mini)
  - 1745 mm vérins sortis (maxi)
- Possibilité de montage jusqu'à 11 niveaux (réglage des niveaux tous les 150 mm)



Rayonnage profondeur 565 mm

- Possibilité d'incorporer des bacs gastronormes GN1/1 à la place des clayettes

11 types de modules

Dim.
532
620
708
798
886
974
1062
1152
1240
1330
1505

Produit certifié aux normes françaises

Nettoyage

- Les plateaux (clayettes) sont lavables en machine, avec des produits courants.
- Pour un nettoyage complet, démonter les niveaux et les laver avec des produits de nettoyage «alimentaires», recommandés pour l'aluminium.

Recommandations importantes d'utilisation

- Stabiliser le rayonnage en réglant la hauteur des pieds.
- Répartir le stockage sur toute la surface utile.
- Placer les charges les plus lourdes sur les niveaux inférieurs.
- Ne pas stocker au sol, sous le rayonnage, cette zone est réservée au nettoyage.
- Boucher les trous de fixations sur les montants, lors de toute modification des niveaux.

Raccords d'angles

- 1 par niveau, réf 92S.00030

Type de clayettes

- 3 types : 88×373 mm, 88×475 mm ou 88×577 mm



exemple de clayette



Profondeur 373 mm - Clayettes polypropylène

• Hauteur 1740 mm

	Ensemble complet monté en ligne (2 échelles)					Ensemble complémentaire monté en angle (1 échelle)		
Modules	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€
532	596	92S.PL41301	339	92S.PL51301	383	568	92S.PA41301	301
620	684	92S.PL41302	353	92S.PL51302	400	656	92S.PA41302	315
708	772	92S.PL41303	363	92S.PL51303	412	744	92S.PA41303	324
798	862	92S.PL41304	385	92S.PL51304	440	834	92S.PA41304	346
886	950	92S.PL41305	396	92S.PL51305	453	922	92S.PA41305	357
974	1038	92S.PL41306	407	92S.PL51306	467	1010	92S.PA41306	368
1062	1126	92S.PL41307	419	92S.PL51307	483	1098	92S.PA41307	381
1152	1216	92S.PL41308	444	92S.PL51308	514	1188	92S.PA41308	406
1240	1304	92S.PL41309	458	92S.PL51309	532	1276	92S.PA41309	420
1330	1394	92S.PL41310	482	92S.PL51310	561	1366	92S.PA41310	443
1505	1569	92S.PL41311	504	92S.PL51311	588	1541	92S.PA41311	465
708+798	1606	92S.PL41312	665	92S.PL51312	769	1578	92S.PA41312	626
798+798	1696	92S.PL41313	687	92S.PL51313	796	1668	92S.PA41313	648
798+886	1784	92S.PL41314	698	92S.PL51314	810	1756	92S.PA41314	659
886+886	1872	92S.PL41315	709	92S.PL51315	824	1844	92S.PA41315	670
886+974	1960	92S.PL41316	720	92S.PL51316	838	1932	92S.PA41316	681
974+974	2048	92S.PL41317	731	92S.PL51317	851	2020	92S.PA41317	692
974+1062	2136	92S.PL41318	743	92S.PL51318	867	2108	92S.PA41318	705
1062+1062	2224	92S.PL41319	755	92S.PL51319	882	2196	92S.PA41319	717
1062+1152	2314	92S.PL41320	781	92S.PL51320	914	2286	92S.PA41320	742
1152+1152	2404	92S.PL41321	806	92S.PL51321	945	2376	92S.PA41321	767
1152+1240	2492	92S.PL41322	820	92S.PL51322	963	2464	92S.PA41322	781
1240+1240	2580	92S.PL41323	834	92S.PL51323	981	2552	92S.PA41323	796
1240+1330	2670	92S.PL41324	857	92S.PL51324	1010	2642	92S.PA41324	819
1330+1330	2760	92S.PL41325	867	92S.PL51325	1023	2732	92S.PA41325	843
1240+1505	2845	92S.PL41326	893	92S.PL51326	1037	2817	92S.PA41326	854
1330+1505	2935	92S.PL41327	903	92S.PL51327	1067	2907	92S.PA41327	865
1505+1505	3110	92S.PL41328	925	92S.PL51328	1094	3082	92S.PA41328	886
974+1062×2	3234	92S.PL41329	1079	92S.PL51329	1267	3206	92S.PA41329	1041
974+1062+1152	3324	92S.PL41330	1104	92S.PL51330	1298	3296	92S.PA41330	1066
1062×2+1152	3412	92S.PL41331	1117	92S.PL51331	1314	3384	92S.PA41331	1078
1062+1152×2	3502	92S.PL41332	1142	92S.PL51332	1345	3474	92S.PA41332	1104
1152×3	3592	92S.PL41333	1167	92S.PL51333	1377	3564	92S.PA41333	1129
1152×2+1240	3680	92S.PL41334	1181	92S.PL51334	1394	3652	92S.PA41334	1143
1152+1240×2	3768	92S.PL41335	1195	92S.PL51335	1412	3740	92S.PA41335	1157
1152+1240+1330	3858	92S.PL41336	1219	92S.PL51336	1441	3830	92S.PA41336	1181
1240×2+1330	3946	92S.PL41337	1233	92S.PL51337	1459	3918	92S.PA41337	1195
1240+1330×2	4036	92S.PL41338	1257	92S.PL51338	1488	4008	92S.PA41338	1218
1330×3	4126	92S.PL41339	1280	92S.PL51339	1518	4098	92S.PA41339	1242
1240+1330+1505	4211	92S.PL41340	1298	92S.PL51340	1539	4183	92S.PA41340	1259
1330×2+1505	4301	92S.PL41341	1302	92S.PL51341	1545	4273	92S.PA41341	1264
1240+1505×2	4386	92S.PL41342	1320	92S.PL51342	1567	4358	92S.PA41342	1281
1330+1505×2	4476	92S.PL41343	1324	92S.PL51343	1573	4448	92S.PA41343	1286
1505×3	4651	92S.PL41344	1346	92S.PL51344	1600	4623	92S.PA41344	1308
1062+1152×3	4690	92S.PL41345	1504	92S.PL51345	1776	4662	92S.PA41345	1465
1152×4	4780	92S.PL41346	1529	92S.PL51346	1808	4752	92S.PA41346	1490
1152×3+1240	4868	92S.PL41347	1543	92S.PL51347	1825	4840	92S.PA41347	1504
1152×2+1240×2	4956	92S.PL41348	1557	92S.PL51348	1843	4928	92S.PA41348	1518
1152+1240×3	5044	92S.PL41349	1571	92S.PL51349	1861	5016	92S.PA41349	1533
1152+1240×2+1330	5134	92S.PL41350	1595	92S.PL51350	1890	5106	92S.PA41350	1556
1152+1240+1330×2	5224	92S.PL41351	1618	92S.PL51351	1919	5196	92S.PA41351	1580
1240×2+1330×2	5312	92S.PL41352	1632	92S.PL51352	1937	5284	92S.PA41352	1594
1240+1330×3	5402	92S.PL41353	1655	92S.PL51353	1966	5374	92S.PA41353	1617
1240+1330×2+1505	5577	92S.PL41354	1678	92S.PL51354	1994	5549	92S.PA41354	1639
1240+1330+1505×2	5752	92S.PL41355	1700	92S.PL51355	2021	5724	92S.PA41355	1661
1240+1505×3	5927	92S.PL41356	1721	92S.PL51356	2049	5899	92S.PA41356	1683
1330+1505×3	6017	92S.PL41357	1745	92S.PL51357	2078	5989	92S.PA41357	1707
1505×4	6192	92S.PL41358	1767	92S.PL51358	2106	6164	92S.PA41358	1729

Éléments complémentaires en angle 5 niveaux : nous consulter

Profondeur 475 mm - Clayettes polypropylène

• Hauteur 1740 mm

	Ensemble complet monté en ligne (2 échelles)					Ensemble complémentaire monté en angle (1 échelle)		
Modules	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€	Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€
532	596	92S.PL41401	364	92S.PL51401	410	568	92S.PA41401	318
620	684	92S.PL41402	375	92S.PL51402	424	656	92S.PA41402	329
708	772	92S.PL41403	385	92S.PL51403	436	744	92S.PA41403	338
798	862	92S.PL41404	413	92S.PL51404	471	834	92S.PA41404	367
886	950	92S.PL41405	422	92S.PL51405	483	922	92S.PA41405	376
974	1038	92S.PL41406	433	92S.PL51406	496	1010	92S.PA41406	387
1062	1126	92S.PL41407	444	92S.PL51407	510	1098	92S.PA41407	398
1152	1216	92S.PL41408	476	92S.PL51408	549	1188	92S.PA41408	429
1240	1304	92S.PL41409	485	92S.PL51409	561	1276	92S.PA41409	439
1330	1394	92S.PL41410	513	92S.PL51410	596	1366	92S.PA41410	467
1505	1569	92S.PL41411	537	92S.PL51411	626	1541	92S.PA41411	491
708+798	1606	92S.PL41412	707	92S.PL51412	816	1578	92S.PA41412	661
798+798	1696	92S.PL41413	735	92S.PL51413	851	1668	92S.PA41413	689
798+886	1784	92S.PL41414	744	92S.PL51414	863	1756	92S.PA41414	698
886+886	1872	92S.PL41415	754	92S.PL51415	875	1844	92S.PA41415	708
886+974	1960	92S.PL41416	765	92S.PL51416	888	1932	92S.PA41416	719
974+974	2048	92S.PL41417	776	92S.PL51417	902	2020	92S.PA41417	730
974+1062	2136	92S.PL41418	787	92S.PL51418	916	2108	92S.PA41418	741
1062+1062	2224	92S.PL41419	798	92S.PL51419	929	2196	92S.PA41419	751
1062+1152	2314	92S.PL41420	829	92S.PL51420	969	2286	92S.PA41420	783
1152+1152	2404	92S.PL41421	860	92S.PL51421	1008	2376	92S.PA41421	814
1152+1240	2492	92S.PL41422	870	92S.PL51422	1019	2464	92S.PA41422	824
1240+1240	2580	92S.PL41423	879	92S.PL51423	1032	2552	92S.PA41423	833
1240+1330	2670	92S.PL41424	908	92S.PL51424	1067	2642	92S.PA41424	861
1330+1330	2760	92S.PL41425	936	92S.PL51425	1102	2732	92S.PA41425	890
1240+1505	2845	92S.PL41426	945	92S.PL51426	1113	2817	92S.PA41426	898
1330+1505	2935	92S.PL41427	959	92S.PL51427	1132	2907	92S.PA41427	913
1505+1505	3110	92S.PL41428	983	92S.PL51428	1161	3082	92S.PA41428	937
974+1062×2	3234	92S.PL41429	1140	92S.PL51429	1335	3206	92S.PA41429	1094
974+1062+1152	3324	92S.PL41430	1172	92S.PL51430	1374	3296	92S.PA41430	1125
1062×2+1152	3412	92S.PL41431	1182	92S.PL51431	1388	3384	92S.PA41431	1136
1062+1152×2	3502	92S.PL41432	1214	92S.PL51432	1427	3474	92S.PA41432	1168
1152×3	3592	92S.PL41433	1245	92S.PL51433	1466	3564	92S.PA41433	1199
1152×2+1240	3680	92S.PL41434	1255	92S.PL51434	1478	3652	92S.PA41434	1209
1152+1240×2	3768	92S.PL41435	1264	92S.PL51435	1490	3740	92S.PA41435	1218
1152+1240+1330	3858	92S.PL41436	1292	92S.PL51436	1525	3830	92S.PA41436	1246
1240×2+1330	3946	92S.PL41437	1302	92S.PL51437	1537	3918	92S.PA41437	1256
1240+1330×2	4036	92S.PL41438	1330	92S.PL51438	1573	4008	92S.PA41438	1284
1330×3	4126	92S.PL41439	1358	92S.PL51439	1608	4098	92S.PA41439	1312
1240+1330+1505	4211	92S.PL41440	1375	92S.PL51440	1627	4183	92S.PA41440	1328
1330×2+1505	4301	92S.PL41441	1382	92S.PL51441	1637	4273	92S.PA41441	1336
1240+1505×2	4386	92S.PL41442	1399	92S.PL51442	1656	4358	92S.PA41442	1351
1330+1505×2	4476	92S.PL41443	1405	92S.PL51443	1667	4448	92S.PA41443	1359
1505×3	4651	92S.PL41444	1429	92S.PL51444	1696	4623	92S.PA41444	1383
1062+1152×3	4690	92S.PL41445	1599	92S.PL51445	1886	4662	92S.PA41445	1553
1152×4	4780	92S.PL41446	1630	92S.PL51446	1925	4752	92S.PA41446	1584
1152×3+1240	4868	92S.PL41447	1640	92S.PL51447	1937	4840	92S.PA41447	1593
1152×2+1240×2	4956	92S.PL41448	1649	92S.PL51448	1949	4928	92S.PA41448	1603
1152+1240×3	5044	92S.PL41449	1658	92S.PL51449	1961	5016	92S.PA41449	1612
1152+1240×2+1330	5134	92S.PL41450	1687	92S.PL51450	1996	5106	92S.PA41450	1641
1152+1240+1330×2	5224	92S.PL41451	1715	92S.PL51451	2031	5196	92S.PA41451	1669
1240×2+1330×2	5312	92S.PL41452	1725	92S.PL51452	2043	5284	92S.PA41452	1678
1240+1330×3	5402	92S.PL41453	1753	92S.PL51453	2078	5374	92S.PA41453	1707
1240+1330×2+1505	5577	92S.PL41454	1776	92S.PL51454	2108	5549	92S.PA41454	1730
1240+1330+1505×2	5752	92S.PL41455	1800	92S.PL51455	2137	5724	92S.PA41455	1754
1240+1505×3	5927	92S.PL41456	1823	92S.PL51456	2167	5899	92S.PA41456	1777
1330+1505×3	6017	92S.PL41457	1852	92S.PL51457	2202	5989	92S.PA41457	1806
1505×4	6192	92S.PL41458	1875	92S.PL51458	2231	6164	92S.PA41458	1829

Éléments complémentaires en angle 5 niveaux : nous consulter

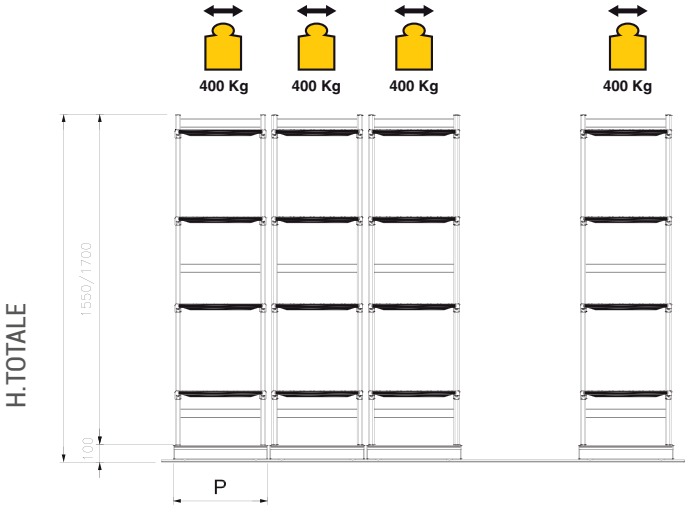
Profondeur 577 mm - Clayettes polypropylène

• Hauteur 1740 mm

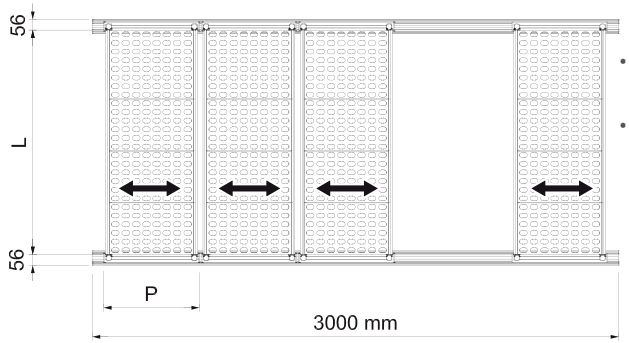
	Ensemble complet monté en ligne (2 échelles)					Ensemble complémentaire monté en angle (1 échelle)		
Modules	**Longueur hors-tout**	**Réf. 4 niveaux**	**€**	**Réf. 5 niveaux**	**€**	**Longueur hors-tout**	**Réf. 4 niveaux**	**€**
532	596	92S.PL41501	382	92S.PL51501	430	568	92S.PA41501	332
620	684	92S.PL41502	392	92S.PL51502	444	656	92S.PA41502	343
708	772	92S.PL41503	407	92S.PL51503	462	744	92S.PA41503	357
798	862	92S.PL41504	432	92S.PL51504	493	834	92S.PA41504	382
886	950	92S.PL41505	446	92S.PL51505	510	922	92S.PA41505	396
974	1038	92S.PL41506	458	92S.PL51506	526	1010	92S.PA41506	409
1062	1126	92S.PL41507	469	92S.PL51507	540	1098	92S.PA41507	420
1152	1216	92S.PL41508	504	92S.PL51508	583	1188	92S.PA41508	454
1240	1304	92S.PL41509	518	92S.PL51509	601	1276	92S.PA41509	469
1330	1394	92S.PL41510	548	92S.PL51510	638	1366	92S.PA41510	498
1505	1569	92S.PL41511	573	92S.PL51511	669	1541	92S.PA41511	523
708+798	1606	92S.PL41512	745	92S.PL51512	861	1578	92S.PA41512	695
798+798	1696	92S.PL41513	769	92S.PL51513	892	1668	92S.PA41513	720
798+886	1784	92S.PL41514	784	92S.PL51514	909	1756	92S.PA41514	734
886+886	1872	92S.PL41515	798	92S.PL51515	927	1844	92S.PA41515	748
886+974	1960	92S.PL41516	810	92S.PL51516	943	1932	92S.PA41516	761
974+974	2048	92S.PL41517	823	92S.PL51517	958	2020	92S.PA41517	773
974+1062	2136	92S.PL41518	834	92S.PL51518	972	2108	92S.PA41518	785
1062+1062	2224	92S.PL41519	845	92S.PL51519	998	2196	92S.PA41519	796
1062+1152	2314	92S.PL41520	879	92S.PL51520	1029	2286	92S.PA41520	830
1152+1152	2404	92S.PL41521	914	92S.PL51521	1072	2376	92S.PA41521	864
1152+1240	2492	92S.PL41522	928	92S.PL51522	1090	2464	92S.PA41522	879
1240+1240	2580	92S.PL41523	942	92S.PL51523	1108	2552	92S.PA41523	893
1240+1330	2670	92S.PL41524	972	92S.PL51524	1145	2642	92S.PA41524	922
1330+1330	2760	92S.PL41525	1001	92S.PL51525	1182	2732	92S.PA41525	952
1240+1505	2845	92S.PL41526	1012	92S.PL51526	1194	2817	92S.PA41526	962
1330+1505	2935	92S.PL41527	1027	92S.PL51527	1213	2907	92S.PA41527	977
1505+1505	3110	92S.PL41528	1052	92S.PL51528	1245	3082	92S.PA41528	1002
974+1062×2	3234	92S.PL41529	1209	92S.PL51529	1418	3206	92S.PA41529	1160
974+1062+1152	3324	92S.PL41530	1244	92S.PL51530	1462	3296	92S.PA41530	1195
1062×2+1152	3412	92S.PL41531	1255	92S.PL51531	1475	3384	92S.PA41531	1206
1062+1152×2	3502	92S.PL41532	1289	92S.PL51532	1518	3474	92S.PA41532	1240
1152×3	3592	92S.PL41533	1324	92S.PL51533	1561	3564	92S.PA41533	1275
1152×2+1240	3680	92S.PL41534	1338	92S.PL51534	1579	3652	92S.PA41534	1289
1152+1240×2	3768	92S.PL41535	1352	92S.PL51535	1597	3740	92S.PA41535	1303
1152+1240+1330	3858	92S.PL41536	1382	92S.PL51536	1634	3830	92S.PA41536	1332
1240×2+1330	3946	92S.PL41537	1396	92S.PL51537	1652	3918	92S.PA41537	1347
1240+1330×2	4036	92S.PL41538	1426	92S.PL51538	1689	4008	92S.PA41538	1376
1330×3	4126	92S.PL41539	1455	92S.PL51539	1726	4098	92S.PA41539	1406
1240+1330+1505	4211	92S.PL41540	1473	92S.PL51540	1746	4183	92S.PA41540	1423
1330×2+1505	4301	92S.PL41541	1481	92S.PL51541	1757	4273	92S.PA41541	1431
1240+1505×2	4386	92S.PL41542	1498	92S.PL51542	1778	4358	92S.PA41542	1448
1330+1505×2	4476	92S.PL41543	1505	92S.PL51543	1789	4448	92S.PA41543	1456
1505×3	4651	92S.PL41544	1531	92S.PL51544	1820	4623	92S.PA41544	1481
1062+1152×3	4690	92S.PL41545	1699	92S.PL51545	2008	4662	92S.PA41545	1650
1152×4	4780	92S.PL41546	1734	92S.PL51546	2051	4752	92S.PA41546	1685
1152×3+1240	4868	92S.PL41547	1748	92S.PL51547	2068	4840	92S.PA41547	1699
1152×2+1240×2	4956	92S.PL41548	1762	92S.PL51548	2086	4928	92S.PA41548	1713
1152+1240×3	5044	92S.PL41549	1776	92S.PL51549	2104	5016	92S.PA41549	1727
1152+1240×2+1330	5134	92S.PL41550	1806	92S.PL51550	2141	5106	92S.PA41550	1757
1152+1240+1330×2	5224	92S.PL41551	1836	92S.PL51551	2178	5196	92S.PA41551	1786
1240×2+1330×2	5312	92S.PL41552	1850	92S.PL51552	2196	5284	92S.PA41552	1800
1240+1330×3	5402	92S.PL41553	1880	92S.PL51553	2233	5374	92S.PA41553	1830
1240+1330×2+1505	5577	92S.PL41554	1905	92S.PL51554	2264	5549	92S.PA41554	1855
1240+1330+1505×2	5752	92S.PL41555	1930	92S.PL51555	2296	5724	92S.PA41555	1880
1240+1505×3	5927	92S.PL41556	1955	92S.PL51556	2327	5899	92S.PA41556	1906
1330+1505×3	6017	92S.PL41557	1984	92S.PL51557	2364	5989	92S.PA41557	1935
1505×4	6192	92S.PL41558	2010	92S.PL51558	2395	6164	92S.PA41558	1960

Éléments complémentaires en angle 5 niveaux : nous consulter

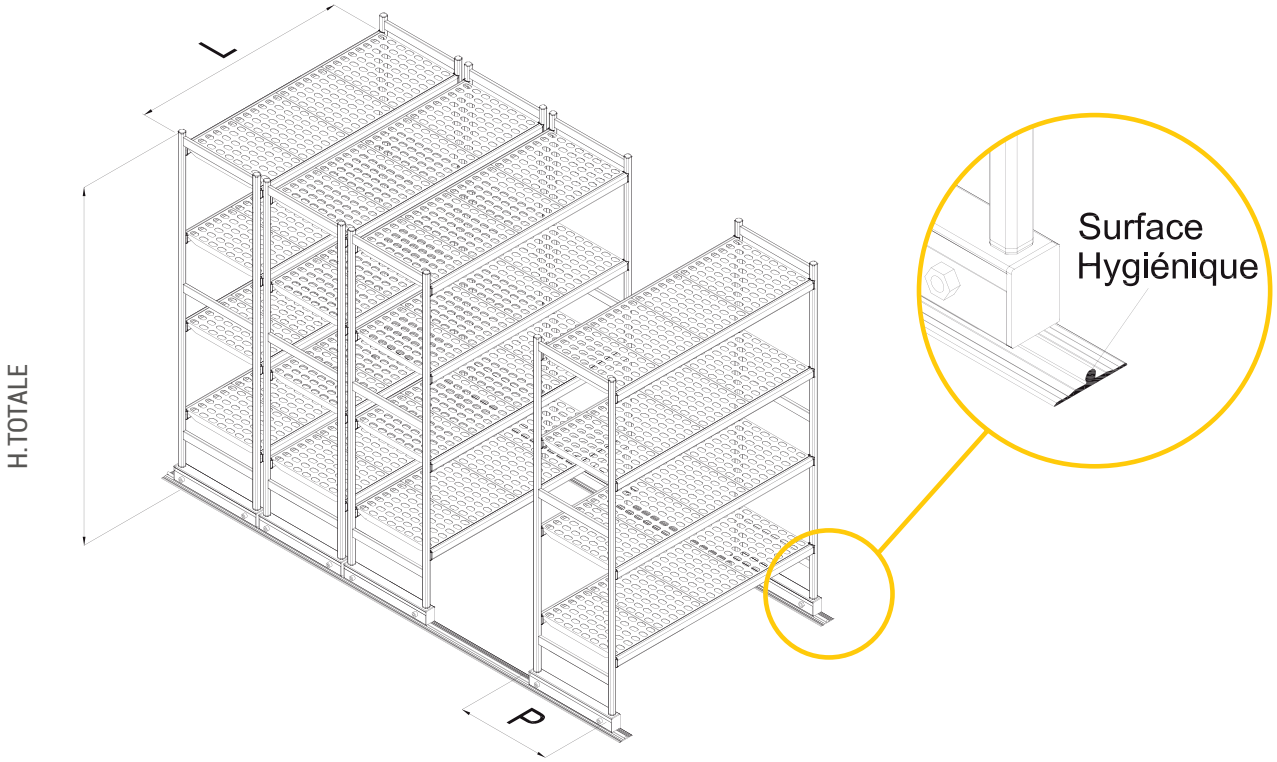
Rayonnage aluminium coulissant







- Hauteurs disponibles :
  - 1650 mm
  - 1800 mm
- Profondeurs disponibles :
  - 490 mm
  - 592 mm
- Largeurs disponibles :
  - 532 mm
  - 620 mm
  - 708 mm
  - 798 mm
  - 886 mm
  - 974 mm
  - 1062 mm
  - 1152 mm
  - 1240 mm
  - 1330 mm
  - 1505 mm
  - 1682 mm



Pour tout chiffrage, nous consulter.

Rayonnage aluminium suspendu

Module type

- 4 niveaux 3540×1800×H-2200 mm hors tout
- Charge maxi 2000 kg

Ce nouveau modèle de rayonnage est conçu pour optimiser l'espace de stockage disponible et constitue la solution idéale pour ceux qui cherchent à augmenter leur surface de stockage. Il est équipé d'un système innovant et breveté de coulissement en hauteur, qui fonctionne silencieusement et sans à-coups, permettant d'augmenter la surface de stockage de 25 à 90 % par rapport aux rayonnages traditionnels. Fabriqué en alliage d'aluminium anodisé avec des étagères en polyéthylène ou en aluminium, ce modèle de rayonnage offre des avantages tels que des économies d'espace, des économies sur les coûts d'installation des chambres froides ainsi que des économies d'énergie. De plus, en étant suspendu au sol, il est facile à nettoyer, ce qui contribue à la création d'un espace plus hygiénique. Avec son design élégant et moderne, sa stabilité fiable, sa facilité de montage et sa capacité de charge impressionnante (jusqu'à 1600 Kg), ce modèle est parfait pour tous ceux qui cherchent à organiser leur espace de stockage de manière optimale et à répondre aux besoins de diverses applications.



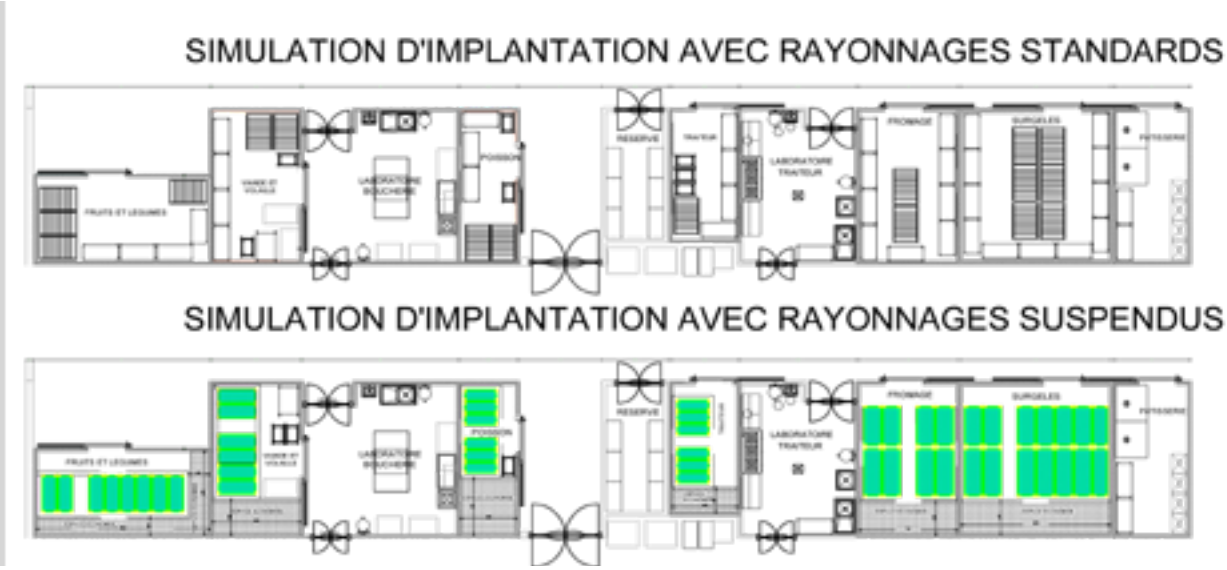




Rayonnage fixe



Rayonnage suspendu



Types de gains grâce au rayonnage suspendu :

- Gain de place : réduction de la surface des chambres froides à construire (gain de l'ordre de 22m²) et possibilité d'accroitre la surface de vente
- Économie d'énergie : réduction d'environ 56 mètres cubes de volume à refroidir
- Économie économisée : 80 KW/h/m3/mois = 1000 €/ ou soit 100 000 €/10 ans

Pour tout chiffrage, nous consulter.

Rayonnage plastique charge lourde

- Construction entièrement en plastique
- Inoxydable, résistant aux sels et acides issus des produits alimentaires
- Hygiénique et facile à nettoyer
- Conforme aux normes HACCP
- Robuste, peut supporter 200 kg par mètre de rayon linéaire
- Résistant à des températures de -40° à +90°C
- Le rayonnage peut être monté par une seule personne, sans outillage et sans connaissance technique
- Les rayonnages sont également disponibles sur roues
- Avantages produit : durabilité, hygiène, facilité à entretenir, possibilité de sur-mesure, démontable, simplicité de montage et de démontage, convient à un grand nombre d'applications
- Étagères barreaudées en standard (option : étagères pleines), nous consulter
- Version sur roulettes : nous consulter









	Prof. 400 mm				Prof. 500 mm			
	Hauteur : 1670 mm 450 mm entre chaque niveau / 4 niveaux		Hauteur : 2170 mm 450 mm entre chaque niveau / 5 niveaux		Hauteur : 1670 mm 450 mm entre chaque niveau / 4 niveaux		Hauteur : 2170 mm 450 mm entre chaque niveau / 5 niveaux	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000	PVC-10004N400	710	PVC-10005N400	898	PVC-10004N500	767	PVC-10005N500	970
1200	PVC-12004N400	815	PVC-12005N400	1030	PVC-12004N500	892	PVC-12005N500	1126
1500	PVC-15004N400	1055	PVC-15005N400	1335	PVC-15004N500	1151	PVC-15005N500	1455
1800	PVC-18004N400	1218	PVC-18005N400	1539	PVC-18004N500	1343	PVC-18005N500	1695
2000	PVC-20004N400	1343	PVC-20005N400	1695	PVC-20004N500	1458	PVC-20005N500	1839

	Prof. 600 mm			
	Hauteur : 1670 mm 450 mm entre chaque niveau / 4 niveaux		Hauteur : 2170 mm 450 mm entre chaque niveau / 5 niveaux	
Longueur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000	PVC-10004N600	825	PVC-10005N600	1042
1200	PVC-12004N600	969	PVC-12005N600	1222
1500	PVC-15004N600	1247	PVC-15005N600	1575
1800	PVC-18004N600	1448	PVC-18005N600	1827
2000	PVC-20004N600	1592	PVC-20005N600	2007

Rayonnage aluminium charge lourde

Caractéristisques communes

- Structure en aluminium anodisé démontable sans outil
- Clayettes amovibles en polypropylène, lavables en machine
- Rayonnage livré démonté



NEW

Porte étiquette

- Porte-étiquette en PVC clipsable sur le longeron pour marquage (lot de 20 pièces)
- Dim : 150x40x40 mm

DÉSIGNATION	Réf.	€
Porte-étiquette	PE-RAY	156



- Structure en aluminium anodisé démontable sans outil
- Rayonnage livré démonté
- Clayettes amovibles en polypropylène, lavables en machine
- 3 profondeurs possibles : 430, 480, 630 mm
- 8 longueurs disponibles : 812, 996, 1180, 1392, 1487, 1609, 1817, 1993 mm
- Rayonnage 4 niveaux : hauteur 1655 mm, rayonnage 5 niveaux hauteur 2055 mm avec 10 positions de réglage
- Clayettes perforées amovibles (largeur 50 mm avec un pas de 40 mm)
- Spécialement conçu pour chambres froides (testé jusqu'à -30°C)
- Démontage et remontage faciles des retours d'angle sans défaire le niveau porteur

	Prof. 400 (430 mm hors tout)		Hauteur : 1655 mm hors tout			Hauteur : 2055 mm hors-tout		
Longueur hors-tout	L tablettes (mm)	Type de module	Réf. 4 niveaux H-1655	Charge totale (kg)	€	Réf. 5 niveaux H-2055 mm	Charge totale (kg)	€
812	752	simple	8124N430	960	698	8125N430	1200	**859**
996	936	simple	9964N430	960	737	9965N430	1200	**908**
1180	112	simple	11804N430	840	813	11805N430	1050	**1003**
1392	1332	simple	13924N430	600	852	13925N430	750	**1051**
1487	1427	simple	14874N430	520	891	14875N430	650	**1100**
1609	1549	simple	16094N430	440	929	16095N430	550	**1147**
1817	876+876	double	18174N430	1920	1302	18175N430	2400	**1607**
1993	964+964	double	19934N430	1920	1405	19935N430	2400	**1734**

	Prof. 450 (480 mm hors tout)		Hauteur : 1655 mm hors tout			Hauteur : 2055 mm hors-tout		
Longueur hors-tout	L tablettes (mm)	Type de module	Réf. 4 niveaux H-1655	Charge totale (kg)	€	Réf. 5 niveaux H-2055 mm	Charge totale (kg)	€
812	752	simple	8124N480	960	724	8125N480	1200	**892**
996	936	simple	9964N480	960	764	9965N480	1200	**941**
118	112	simple	11804N480	840	843	11805N480	1050	**1040**
1392	1332	simple	13924N480	600	883	13925N480	750	**1090**
1487	1427	simple	14874N480	520	924	14875N480	650	**1141**
1609	1549	simple	16094N480	440	961	16095N480	550	**1187**
1817	876+876	double	18174N480	1920	1354	18175N480	2400	**1672**
1993	964+964	double	19934N480	1920	1462	19935N480	2400	**1805**

	Prof. 600 (630 mm hors tout)		Hauteur : 1655 mm hors tout			Hauteur : 2055 mm hors-tout		
Longueur hors-tout	L tablettes (mm)	Type de module	Réf. 4 niveaux H-1655	Charge totale (kg)	€	Réf. 5 niveaux H-2055 mm	Charge totale (kg)	€
812	752	simple	8124N630	960	911	8125N630	1200	1126
996	936	simple	9964N630	960	951	9965N630	1200	1175
1180	112	simple	11804N630	840	1025	11805N630	1050	1268
1392	1332	simple	13924N630	600	1064	13925N630	750	1316
1487	1427	simple	14874N630	520	1101	14875N630	650	1362
1609	1549	simple	16094N630	440	1138	16095N630	550	1409
1817	876+876	double	18174N630	1920	1729	18175N630	2400	2140
1993	964+964	double	19934N630	1920	1866	19935N630	2400	2310

Casiers à batterie

Casiers à batterie inox démontables étagères pleines



- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 40×40 mm sur vérins
- Plateau plein renforcé à partir de 1500 mm
- Capacité de chargement : 250 kg/m2 pour une charge correctement répartie
- Casiers à batterie livrés démontés
- Pas de réglage: 140 mm
- Option : roulettes ø125 mm, chape zinguée : nous consulter
- Hauteur 2000 mm

	Prof. 400 mm		Prof. 500 mm		Prof. 600 mm	
	4 étagères		4 étagères		4 étagères	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800	SCG8040-4E	704	SCG8050-4E	759	SCG8058-4E	805
900	SCG9040-4E	738	SCG9050-4E	797	SCG9058-4E	848
1000	SCG10040-4E	767	SCG10050-4E	839	SCG10058-4E	885
1200	SCG12040-4E	839	SCG12050-4E	907	SCG12058-4E	966
1400	SCG14040-4E	1016	SCG14050-4E	1113	SCG14058-4E	1206
1500	SCG15040R-4E	1176	SCG15050R-4E	1286	SCG15058R-4E	1375
1700	SCG17040R-4E	1273	SCG17050R-4E	1396	SCG17058R-4E	1501
1900	SCG19040R-4E	1370	SCG19050R-4E	1509	SCG19058R-4E	1615

Casier à batterie inox soudé étagères pleines



- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 25×25 mm
- 4 niveaux de chargement fixes
- Plateaux pleins soudés
- 4 roulettes ø 125 mm chape zinguée dont 2 à freins
- Livré soudé

Dim.	Réf.	€
1000×600×1800	54254	1781



Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie

- Construction en inox intérieur et extérieur AISI 304
- Isolation par mousse de polyuréthane
- Alimentation 230 V mono

- 3 versions :
  - Version réfrigérée
  - Version chauffante GN1/1 : avec système d'humidification par vaporisation
  - Version chauffante GN2/1 : avec système d'humidification par brouillard

Armoires de transfert chauffantes GN1/1 avec vaporisation

- Glissières embouties au pas de 71 mm et angles intérieurs rayonnés
- Parois isolées par laine de roche épaisseur 45 mm
- Réservoir d'eau de capacité 2,5 litres (remplissage manuel)
- Système de vaporisation à 5 niveaux
- Système de chauffage par convection avec possibilité d'utilisation en air sec ou humide, selon les types d'aliments
- Ventilateur centrifuge en partie arrière
- Réglage électronique de la température jusqu'à +85°C
- Fermeture par système de verrou ergonomique
- 4 roulettes ø 100 mm dont 2 à freins
- Joint magnétique
- Ouverture de porte à 270°
- Bacs gastronormes GN1/1-65 non fournis

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
10× GN1/1-65	570×897×1114	230V MONO	1.5	52108.11	4856
15× GN1/1-65	570×897×1469	230V MONO	1.5	52144	5252
20× GN1/1-65	570×897×1824	230V MONO	1.5	52180	5565



52108 52144 52180

Armoires de transfert chauffantes GN2/1 avec humidification

- Glissières embouties au pas de 57 mm et angles intérieurs rayonnés
- Modèle 14018 : glissières extérieures embouties au pas de 57 mm + glissières centrales clipsées (5 niveaux)
- Parois isolées épaisseur 70 mm
- Réservoir d'eau de capacité 2,5 litres (remplissage manuel)
- Air pulsé du bas vers le haut + humidification par brouillard
- Module chauffant retirable pour nettoyage facile
- Thermostat de contrôle digital +70°C/+85°C
- Intérieur rayonné et embouti
- Fermeture par système de loqueteau
- 4 roulettes dont 2 à freins
- Joint magnétique
- Ouverture de la porte à 270°
- Bacs gastronormes GN2/1-65 non fournis

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
5×GN2/1-100 ou 10×GN2/1-55	827×910×1132	230V MONO	2	70130	4301
11×GN2/1-100 ou 22×GN2/1-55	827×910×1816	230V MONO	2	70182	5117
2×11 GN2/1-100 ou 2×22 GN2/1-55	1517×910×1816	230V MONO	2.2	14018	7958
Paire de glissières supplémentaires				GLISSIERE14018	33



70130 70182



14018

Armoire réfrigérée glissières clipsées

- 12 niveaux de glissières GN2/1 démontables au pas de 60 mm
- Thermostat de contrôle digital -2/+8°C à +43°C
- Eclairage intérieur
- Gaz réfrigérant R290
- Isolation épaisseur 75 mm
- 4 roulettes dont 2 à freins

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
12×GN2/1	715×840×1575	230V MONO	0.3	SB1	4620



SB1

Chariots bain-marie à eau, cuves GN1/1-150

- Construction inox
- Chauffage par résistances blindées
- Régulation de chaque cuve par thermostat indépendant et voyant lumineux
- Vidange par vanne 1/4 de tour
- Pare-chocs de protection et étagère basse
- 4 roulettes dont 2 freinées, chape zinguée
- Livré sans bacs gastronomes GN1/1-150



CT 1758TD



CT 1760TD

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Chariot 2 cuves	840×650×850	230V MONO	2	CT 1758TD	1911
Chariot 3 cuves	1170×670×850	230V MONO	3	CT 1760TD	2387
Chariot 4 cuves	1700×700×850	230V MONO	4	CT 1762TD	4847

Conteneurs isothermes et accessoires

Conteneur isotherme GN1/1 à chargement frontal

- Conteneur format GN1/1 à chargement frontal, 12 niveaux au pas de 30 mm
- Double paroi en polyéthylène anti-choc, corps monobloc
- Deux anses moulées pour la manutention
- Livré sans plaque eutectique
- Coffre empilable grâce à sa forme encastrable
- Température d'utilisation : -40°C/+100°C
- Utilisation pour aliments chauds : perte de température de 1,5°C en 4 heures
- Utilisation pour aliments frais : gain de température de 1°C en 4 heures
- Capacité de charge : 12 GN1/1-20 ou 6 GN1/1-65 ou 4 GN1/1-100 ou 2 GN1/1-200

	Dim.	Réf.	€
Conteneur GN1/1	465×610×630	707609	367
Chariot	680×540×160	707807	252



707609 + 707807



707609 ouvert

Coffre isotherme GN1/1 à ouverture sur le dessus

- Conteneur format gastro GN1/1 à chargement par le dessus
- Double-paroi en polyéthylène
- Corps monobloc pour une plus grande durabilité
- Le couvercle se ferme par 4 agrafes
- Température d'utilisation : -40°C à + 100°C
- Utilisation pour aliments chauds : perte de température de 1,5°C en 4 heures
- Utilisation pour aliments frais : gain de 1°C en 4 heures
- Livré sans accessoires
- Capacité de charge : 1 GN1/1-200 ou 2GN1/2-200 ou 3GN1/3-200 non fournis

Dim.	Réf.	€
635×435×310	707708	275



707708

Coffres isothermes neutres type AF12

- Fabriqué avec la technologie du rotomoulage, qui permet de produire des objets sans bords, joints, et soudures, donc très robustes et très efficaces d'un point de vue thermique
- Poignées ergonomiques intégrées en acier inoxydable
- Portes ouvrables jusqu'à 240° et facilement extractibles, facilite le lavage en lave-vaisselle
- Charnières antichocs résistantes aux contraintes
- Doté d'une valve de décompression réglable
- Conteneur garanti pour une utilisation de -30°C à +100°C
- Capacité de chargement : 12 niveaux GN1/1-20 ou 4xGN1/1-100 ou 6xGN1/1-65 par conteneur
- Contenance : 90 L

	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
système complet (2 conteneurs AF12 et 1 chariot)	505×685×1480	330×533×515	2AF12-CH	3453





2AF12-CH

Options communes aux coffres isothermes type AF12

	Réf.	€
Kit de blocage (2 pièces) pour bloquer un conteneur sur le chariot	RRI137	255
Kit de blocage (4 pièces) pour bloquer deux conteneurs l'un sur l'autre sur le chariot	RRI136	421
Chariot 685×505×195	THS20009	758



RRI136



THS20009

Plaques eutectiques pour conteneurs isothermes type AF12

Informations techniques

- Assure le maintien thermique correct, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et leurs propriétés organoleptiques
- Limite les risques de proliférations bactériennes
- Préserve la qualité et leurs propriétés organoleptiques
- Permet d'opérer correctement en environnement HACCP
- Les matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact des aliments
- Le contenu eutectique est constitué de matériel atoxique : sécurité maximale même en cas de contact accidentel avec la nourriture
- Les critères de conception permettent un nettoyage et une désinfection correcte (Rég. CE 852/2004 –HACCP-) également en lave-vaisselle
- Entièrement recyclable au terme de leur durée de vie
- Fonctionne sans raccordement électrique
- Disponibles en trois versions :
  - Plaque chaude : pour le transport en liaison chaude
  - Plaque fraîche : avec température eutectique de +3°C, pour le transport en liaison fraîche
  - Plaque surgelée : avec température eutectique de -21°C, pour le transport en liaison surgelée
- Simples à prédisposer pour l'utilisation :
  - La plaque chaude est à plonger dans l'eau à la température de 80°C pendant 50 minutes
  - La plaque fraîche est à congeler à au moins -10°C
  - La plaque superfraîche est à congeler à au moins -15°C
  - La plaque surgelée est à congeler à au moins -30°C



PEGS0003



PEGS0001



PEGS9001



PEGS0002

	Couleur	Dim.	kg	Réf.	€
Plaque eutectique chaude GN1/1	Rouge	530×325×30	4	PEGS0003	185
Plaque eutectique fraîche GN1/1 (+3°C)	Rose	530×325×30	4	PEGS0001	126
Plaque eutectique superfraîche GN1/1 (-15°C)	Blanc	530×325×30	4	PEGS9001	141
Plaque eutectique surgelés GN1/1 (-21°C)	Bleu	530×325×30	4	PEGS0002	149

Conteneurs pour liquides et chariots isothermes

Conteneurs isothermes pour liquides

- Grande ouverture supérieure pour faciliter les opérations de remplissage
- Robinet protégé (pas de saillie) avec écoulement rapide et précis (l'espace sous le robinet permet de remplir avec facilité tasses ou bols). Le robinet peut être remplacé par un bouchon sur demande.
- Les caractéristiques isothermes des bacs remplissent les critères de la législation en vigueur (RÉG. CE852/2004) et les normes techniques applicables (EN12571 et accord AFNOR AC D40-007)
- Les matériaux utilisés sont aptes au contact avec les aliments sur toute la surface des conteneurs
- Système de fermeture pratique et efficace, composé de 4 crochets de fermeture en inox
- Couvercle doté d'un joint pour éviter la fuite de liquides et d'assurer une performance thermique optimale
- Robuste et stable (fabrication en rotomoulage sans soudure et 4 pieds d'appui qui confèrent une grande stabilité pendant le transport)
- Garanti pour une utilisation de -30°C à +85°C


QC050011


QC100001


QC200007

	Dim.	kg	Réf.	€
Conteneur isotherme 5 L Gris	245×350×395	5	QC050011	508
Conteneur isotherme 10 L Bleu	240×430×430	6.2	QC100001	572
Conteneur isotherme 20 L Rouge	295×465×460	7.6	QC200007	617

Chariots isothermes grande capacité

- Respect total de la chaine du froid et Maintien des caractéristiques qualitatives de la marchandise pendant toutes les phases de transport
- Sauvegarde maximale de l'aspect esthétique du produit, qui ne subit aucune perte de poids
- Accélère les opérations de distribution dans les points de vente : peut être chargé dans la chambre froide du centre en gros et déchargé directement au supermarché de destination
- Transportable dans un véhicule non isolé thermiquement
- Les matériaux utilisés pour la fabrication sont aptes au contact alimentaire
- ROLL500S : Livré sans accessoires
- ROLL780 : 1 grille GN2/1


5000071


7800001

	Dim ext.	Dim int.	Réf.	€
Chariot isotherme 500 L sur roulettes (ROLL500S)	715×850×1675	540×660×1370	5000071	4010
Chariot isotherme 780 L sur roulettes (ROLL780)	800×1000×1950	610×810×1570	7800001	4282

Boîtes isothermes en polypropylène expansé

- Idéales pour respecter la chaine de livraison (livraisons chaudes ou froides)
- Construction en polypropylène expansé haute densité (PPE), Ultraléger et très résistant, recyclable à 100%
- Construction monobloc sans soudure avec surfaces antichocs et anti-rayures
- Surface extérieure texturée
- Grande résistance aux variations de température pour mainternir au froid ou au chaud
- Résistance au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Poignées de préhension ergonomiques
- Dispositif de blocage pour l'empilage
- Couvercle battant sur charnières avec fermeture hermétique par grenouillères



Boîtes isothermes à chargement frontal

- 2 modèles: couvercle battant sur charnières avec fermeture hermétique par grenouillères en inox
- Préhension possible par 4 côtés
- Possibilité de superposer







10450

	Capacité (L)	Couleur	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Boite GN1/1 - 8 niveaux pas de 32 mm, couvercle battant	65	Noir	645×445×475	530×335×370	10450*	480

Boîtes isothermes à ouverture sur le dessus

- Couvercle étanche
- Poignées ergonomiques
- Excellente isolation (-40°C à +120°C)



10023



10053

	Capacité (L)	Couleur	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Format GN1/1	21	Noir	600×400×180	538×338×117	10023*	84
Format GN1/1	30	Noir	600×400×230	538×338×167	10033*	87
Format GN1/1	39	Noir	600×400×280	538×338×217	10043*	93
Format GN1/1	46	Noir	600×400×280	538×338×257	10053*	79
Format GN1/1	61	Noir	600×400×400	538×338×337	10063*	111
Format 600×400 mm	53	Gris, couv. Bleu	685×485×260	625×425×200	12643*	104
Format 600×400 mm	80	Gris, couv. Bleu	685×485×360	625×425×300	12673*	128

Boîte isotherme à pizzas

- Idéales pour le transport de pizzas
- Couvercle étanche
- Poignées ergonomiques
- Bossages sur la structure du fond pour une meilleure circulation de l'air
- Disponible en de nombreux formats supplémentaires : nous consulter



10363

	Capacité (L)	Couleur	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Boite à pizzas GN2/3	27	Noir	415×400×265	365×350×210	10363*	65

*Dans la limite des stocks disponibles

Plaques eutectiques pour boîtes isothermes en PP expansé

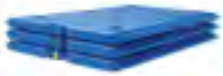
- Réfrigérant: gel eutectique sans glycol et sans eau (réparti partout dans la plaque, sans vide)
- Durée de mise au froid : 24 heures pour -22°C, 16 heures pour -18°C
- Fabrication en polyéthylène haute densité (PEHD), avec poignée de-transport, couleur bleue
- Lavables au lave-vaisselle pendant deux heures à 85°C
- 3 températures possibles : -3°C (produits frais, légumes et fromage), -12°C (viandes, poisson) et -21°C (surgelés et glaces)



70368



70388



		-3°C		-12°C		-21°C	
	Dim. ext.	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
Format GN1/2	325×265×25	70367*	50	70368*	50	70369*	50
Format GN1/1	530×325×25	-	-	70388*	83	70389*	83
Format 600×400 mm	600×400×25	70397*	111	70398*	111	-	-

Chariots de transport pour boîtes isothermes en PP expansé

	Dim.	Réf.	€
Chariot pour boîtes isothermes GN1/1	615×415×170	70280*	132
Chariot pour boîtes isothermes 600×400 mm	610×410×160	70290*	120



70280



70290

*Dans la limite des stocks disponibles

Roll containers

Roll containers avec base plastique

- Socle plastique à poutre métallique interne pour la résistance à la charge
- Ridelles zinguées démontables, avec plaque soudée
- Ouverture sur côté 720 mm
- 2 roues fixes et 2 pivotantes ø 100 mm en polypropylène
- Option : étagère filaire et sangle en tissu en option



PL72-81-150



PL72-81-180

	Nombre de ridelles	Charge maximale	Dim.	Réf.	€
Roll container	2	400 kg	720×810×1520	PL72-81-150	361
Roll container	2	400 kg	720×810×1800	PL72-81-180	366
Roll container	3	400 kg	720×810×1800	3PL72-81-180	447
Étagère fil			720×800	ET.ROLL	49,9
Sangle tissu				SANGLE-TEX-ROLL	6,1

Roll containers avec base métallique

- Base métallique avec 2 roues fixes et 2 pivotantes en polypropylène noir ø100 mm
- 2, 4 ou 3 ridelles zinguées démontables (suivant modèle) sans sangles, tube 21.25 mm
- Ouverture sur petit côté
- Finition zingage électrolytique
- Option : étagère filaire et sangle en tissu en option



GRM60-74-152



STD72-80-180



PL72-80-187

	Nombre de ridelles	Charge maximale	Dim.	Réf.	€
Roll container	3	250 kg	600×740×1520	GRM60-74-152	415
Étagère fil			600×740	ET.ROLL-GRM60	54
Roll container	2	400 kg	720×800×1800	PL72-80-187	358
Roll container	3	400 kg	720×800×1800	STD72-80-180	438
Étagère fil			720×800	ET.ROLL-STD72	49,9
Sangle tissu				SANGLE-TEX-ROLL	6,1

Roll containers de sécurité avec base métallique

- Conçu pour le stockage de matériel de valeur de petite taille (parfumerie, petit électroménager, téléphonie...) avec ridelles de maille 50×50 mm
- Fermeture de porte par cadenas (en option)
- Base métallique avec 2 roues fixes et 2 pivotantes en polypropylène noir ø100 mm
- Finition zingage électrolytique
- Option : étagère filaire



STD72-83-184



STD120-80-184

	Nombre de portes	Charge maximale	Dim.	Réf.	€
Roll container de sécurité	2	400 kg	720×830×1840	STD72-83-184	804
Roll container de sécurité	2	400 kg	1200×800×1870	STD120-80-184	1192
Étagère fil pour STD72-83-184	2	400 kg	720×800×0	RIPF-072080Z	49,9
Étagère fil pour STD120-83-184	2	400 kg	1200×800×0	RIPF-120080ZP	106
Cadenas à clé (3 clés incluses)	2	400 kg	40×13.5×56	4645	24,2

Housses pour rollcontainers

- Housse de protection en PVC mat translucide avec fermeture par glissières

	Dim.	Réf.	€
Housse de protection en PVC 20/100	740×820×1700	HOUSSE-72-80-180	309



HOUSSE-72-80-180

Housses isothermes pour rollcontainers

- Housse isotherme en polypropylène avec fermeture VELCRO®

	Dim.	Réf.	€
Housse isotherme en polypropylène	620×760×1520	HOUSSE-IT-GRM60	707
Housse isotherme en polypropylène	740×820×1800	HOUSSE-IT-STD72	923



HOUSSE-IT-GRM60



HOUSSE-IT-GRM60

Palettes et caillebotis

Palette de stockage 1200×800 mm

- Fabriquée en matière synthétique et recyclée
- Charge dynamique : 1000 kg
- Charge statique : 1800 kg
- Emboîtage à vide
- Température de nettoyage : jusqu'à 100°C
- Résistante aux températures de - 20°C à + 40°C
- Hauteur d'entrée : 110 mm
- Matière : PE/ PP REG

Charge dynamique	Charge statique	Dim.	Réf.	€
1000 kg	1800 kg	1200×800×140	PXP8103020	43

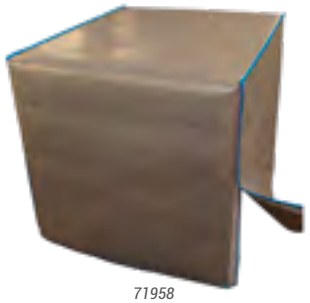


PXP8103020

Housse isotherme pour palette

- Housse isotherme cousue, gansée bleu roi
- Portes sur le côté avec fermetures solides VELCRO® avec un recouvrement de 50mm
- Fabriquée en cristal armé et mousse polypropylène épaisseur 3 mm
- Préconisation de lavage : à l'éponge ou au jet d'eau (pas de lavage en machine à laver industrielle
- Pour palettes de dimensions 1200×800 mm

Dim.	Réf.	€
1230×830×1800	71958	1148



71958

Caillebotis clipsables anti-dérapants

- Résistance à la charge répartie : 6 tonnes/m²
- Montage par simple clipsage et sans entretien
- Permet une évacuation parfaite de l'eau
- Ne produit pas de bactéries, ne transmet pas de maladies, stérilisable
- Se lave facilement et évite l'humidité
- Résistant aux acides, à la corrosion, aux bases et aux huiles
- Résistant aux températures de -40°C à +90°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	500×500×22	C50/22L	33,3
Blanc	500×500×50	C50/50L	51
Blanc	1000×500×50	C100/50L	83
Rouge	500×500×22	R-C50/22L	33,3
Rouge	1000×500×50	R-C100/50L	83



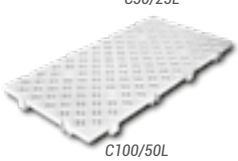
C50/22L



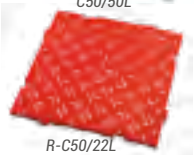
C50/25L



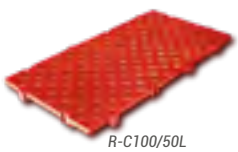
C50/50L



C100/50L



R-C50/22L



R-C100/50L

Chariots et bacs pour drive

Chariots drive

Chariot de livraison 12 sacs avec frein centralisé

- Utilisé pour la livraison des commandes clients directement à leur véhicule
- Evite d'avoir à disposer des racks dans les zones d'attentes
- Frein centralisé
- Finition zinguée
- Volume utile : 12 sacs

Dim.	Réf.	€
816×575×1875	41193	1306



41193

Chariot de livraison 12 sacs avec frein homme mort

- Utilisé pour la livraison des commandes clients directement à leur véhicule
- Evite d'avoir à disposer des racks dans les zones d'attentes
- Le frein homme mort est utile lorsque la zone de livraison est pentue
- Finition zinguée
- Volume utile : 12 sacs

Dim.	Réf.	€
816×575×1875	41138	1540



41138

Desserte emboîtable à fond auto-élévateur

- Construction en acier avec finition électro-zinguée
- Dim. utiles du plateau : 800×600 mm
- Plateau-élévateur : il baisse automatiquement en charge et remonte à vide
- Équipé de roues ø 125 mm le chariot peut tourner sur lui-même
- Taux d'emboîtement : 68%

Dim.	Réf.	€
1190×708×1261	40893	2211



40893

Chariot de manutention avec plateau réglable

- Construction en acier galvanisé avec vernis transparent
- Emboitable
- Hauteur du plateau réglable en hauteur sur 3 positions : 460, 580 et 710 mm
- Capacité de charge du plateau réglable: 100 kg
- Capacité de charge totale: 300 kg
- 4 roues pivotantes ø 125 mm, bandage caoutchouc
- Livré à monter
- Poids à vide : 20 kg

Dim.	Réf.	€
890×520×1000	KM4202-E3	1177



KM4202-E3

Bacs drive

Caisse de livraison drive

- Caisse en polypropylène à couvercle solidaire
- Emboitable à vide (70 à 75% de gain de place)
- Gerbable sur le couvercle
- Fond et côtés pleins
- Couvercle avec structure dentée : les 2 parties du couvercle s'emboitent
- 2 poignées « coquille » fermées sur les petits côtés
- Couleur Bleue
- Option: plombs de sécurité rouge
- Autres dimensions : nous consulter



PB-64360R

	Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Caisse de livraison DRIVE	67	600×400×365	547×365×337	PB-64360R	75

Bac de préparation drive

- Bac en polypropylène multifonction
- Emboitable à 50% (par rotation à 180°)
- Gerbable
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Autres dimensions : nous consulter



PB-DS-6432P

	Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Bac préparation DRIVE	60	600×400×320	570×370×304	PB-DS-6432P	54

Plateformes de manutention pour bacs 600×400 ou 800×400 mm

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600×400

	Dim.	Réf.	€
Sans barre de poussée	615×415×120	420101	251
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	276



420101

Socle roulant en ABS

- Résistance à la charge : 250 kg
- Socle en ABS noir
- 4 roues pivotantes ø 100 mm
- Chape zinguée

Dim.	Réf.	€
613×414×172	83399	121
L-960 (timon)	G170428	257



83399



G170428

Socle rouleur 6 roues

- Fabrication en ABS, roues en polypropylène avec axe acier
- Socle compatible avec tous les bacs et caisses 600×400 et 400×300 mm
- Franchissements des seuils facilités grâce aux 2 roues centrales décalées
- Pivote sur les 2 roues centrales pour tourner
- Empilement à vide des socles pour un gain de place
- Lavable au lave-batterie
- Résistant à la charge: jusqu'à 250 kg

Dim.	Réf.	€
613×414×135	G170324	128



G170324

Bacs de manutention

Bacs à viande

- Bac emboîtable et gerbable
- Parois et fond pleins
- Bac polyéthylène résistant de -30°C à +60°C
- Conçu pour le travail, la manutention et le stockage des viandes

Capacité (L)	Couleur	Dim.	Réf.	€
30	Blanc	600×400×220	3172	79
30	Rouge	600×400×220	3172LL*	59
50	Blanc	600×400×325	3173	78
110	Blanc	800×600×330	3174	187
Couvercle blanc pour bac 3172, 3172LL, 3173		600×400	3170	52
Couvercle blanc pour bac 3174		800×600	3177	119
Grille d'égouttage inox		600×400	80216	69


3174


3172LL


3177

Bacs gerbables blancs

- Bac en polypropylène
- Parois lisses et fond pleins, angles intérieurs rayonnés
- Fond renforcé pour charges lourdes
- Résistant aux températures de -40°C (modèle spécial surgélation)
- Modèle non prévu pour stockage sur des échelles soudées

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
11	400×300×120	4312	22,6
23	600×400×120	6412	33,9
33	600×400×170	6417	37,5
45	600×400×235	6423	51
63	600×400×320	6432	57
80	600×400×410	6441	80
Couvercle	600×400	3270	22,3

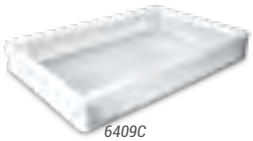

6412

Bacs gerbables blancs pour pâte à pizza

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

Parois	Fond	Dim.	Réf.	€
Ajourées	Ajouré	600×400×55	6405	26,1
Pleines	Plein	600×400×55	6405C	23
Ajourées	Plein	600×400×55	6405P	26,1
Pleines	Plein	600×400×70	6405B	31,7
Ajourées	Ajouré	600×400×90	6409	27,1
Pleines	Plein	600×400×90	6409C	25,2
Couvercle		600×400	COUV.BACPIZZA	24,3


6409


6409C


COUV.BACPIZZA

Bac long gerbable et emboîtable bi-colore rouge et gris

- Bac emboîtable à vide et gerbable à plein
- Parois et fond pleins
- Étudié pour la manutention et le stockage alimentaire

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
66	800×450×290	80248	170


80248

*Dans la limite des stocks disponibles

Bacs alimentaires à levain

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois pleins
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
30	600×400×165	540×345×160	80230	61
40	600×400×215	540×345×210	80231	68
60	600×400×320	540×345×315	80232	82
Couvercle	600×400		80233	40,7


80232

80233

Bac de stockage gris 600×400 mm

- Matière : HDPE
- Empilables
- Fond et parois ajourés
- Poignées sur le petit côté
- Qualité alimentaire

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
45	600×400×220	560×365×205	74656	58


74656

Bacs de manutention 600×400 mm

- Matière : HDPE
- Empilables
- Fond lisse pour un nettoyage facile
- Qualité alimentaire


E2


E2-C


E2-B


ED


ED-C

	Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
Bac rouge	38	600×400×200	570×370×195	E2	27,7
Bac vert	38	600×400×200	570×370×195	E2-C	30,3
Bac bleu	38	600×400×200	570×370×195	E2-B	30,3
Couvercle rouge		600×400		ED	14,4
Couvercle vert		600×400		ED-V	14.4
Couvercle bleu		600x400		ED-C	14,4

Bacs de manutention gris ajourés

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200×800 et 1200×1000 mm
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Conviennent pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
43	600×400×220	562×362×210	PB-3257	54
63	600×400×320	562×362×310	PB-3258	61
73	600×400×350	562×362×340	PB-3243	69


PB-3257


PB-3258


PB-3243

Bacs de manutention pleins 8 L

NEW

- Bac en polypropylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200×800 et 1200×1000 mm
- Fond et côtés pleins
- Poignées fermées
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Conviennent pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
8	600×400×50	555x355x40	PB-3248	26,1
12.5	600x400x75	555x355x62	PB-3273	30,7


PB-3248

UNIVERS FROID









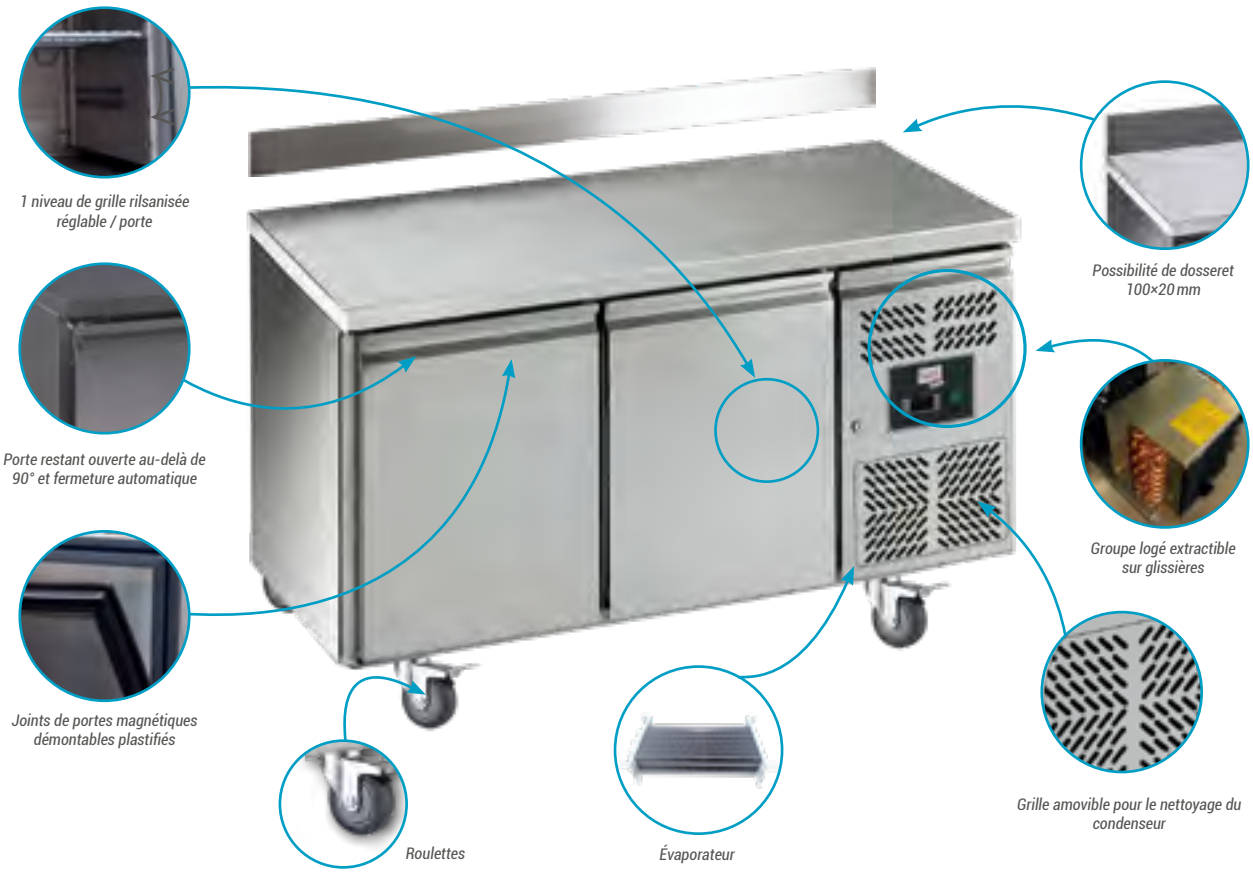
Dessertes et soubassements froid positif 100
Dessertes froid négatif dessus inox 107
Saladettes 108
Tables à sandwichs 109
Vitrines à ingrédients 111
Meubles à pizzas 112
Armoires réfrigérées inox 114
Armoires réfrigérées inox 115
Armoires réfrigérées carosserie blanche 121
Congélateurs 124
Armoires de maturation de viandes 125
Vitrines à boissons et caves à vin 126
Vitrines à boissons et caves à vin 127
Vitrines à boissons et caves à vin 128
Arrières de bar réfrigérés 129
Vitrines réfrigérées et chauffantes 130
Salad bars 133
Tables à flux laminaire 134
Machines à glaçons 135
Cellules de refroidissement 136
Poubelles réfrigérées 137
Armoires réfrigérées à économies d'énergie 138

Dessertes et soubassements froid positif

Descriptif commun aux dessertes et soubassements réfrigérées

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé extractible sur glissières
- 1 niveau de glissières (pas de 45 mm, 9 niveaux max.) et 1 grille par porte
- Portes avec système de fermeture automatique
- Dégivrage automatique
- Evaporateur traité anticorrosion
- Isolation : 50 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R600a ou R290 selon modèle
- Modèles adossés : dosseret fermé 100×20 mm

Garantie pièces 2 ans sur toutes les pièces de production de froid



*Tous nos meubles et armoires réfrigérés sont prévus de fonctionner en Classe 3 (25°C / 60% HR) ou en Classe 5 (40°C / 40% HR)**

Pensez-y !

Choisissez votre couleur

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

Voir page 106

NEW





Ajoutez un dosseret à votre meuble central (non doté d'origine)

- Dosseret 100x20mm à riveter sur le dessus du meuble ou 150x50 mm pour les dosserets avec prise électrique
- Dosseret 100x20 mm disponible en stock pour les meubles 2,3 et 4 portes

Voir page 106

* Selon les normes européennes et françaises ISO 23953-2 : 2015

Modèles 2 portes dessus inox



SNACK2100TN

Réfrigération ventilée

SNACK2100TN sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dosseret	1360×600×850	228	230V MONO	0.28	R600a	SNACK2100TN	1888



GN2100TN

Réfrigération ventilée

GN2100TN sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dosseret	1360×700×850	282	230V MONO	0.28	R600a	GN2100TN	2279



GN2200TN

Réfrigération ventilée

GN2200TN avec dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines avec dosseret	1360×700×850	282	230V MONO	0.28	R600a	GN2200TN	2328

Modèles 3 portes dessus inox



SNACK3100TN

SNACK3100TN sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines sans dosseret	1795×600×850	339	230V MONO	0.28	R600a	SNACK3100TN	2327



GN3100TN

GN3100TN sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines sans dosseret	1795×700×850	417	230V MONO	0.28	R600a	GN3100TN	2607



GN3200TN

GN3200TN avec dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines avec dosseret	1795×700×850	417	230V MONO	0.28	R600a	GN3200TN	2670

Réfrigération ventilée

Modèles avec portes + tiroirs dessus inox



GN3130TN

Réfrigération ventilée

GN3130TN sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes + 1 bloc 3 tiroirs GN1/3 pour bacs gastro GN1/1-65	1795×700×850	417	230V MONO	0.28	R600a	GN3130TN	3270



GN3140TN

Réfrigération ventilée

GN3140TN sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte + 2 blocs 2 tiroirs GN1/2 pour bacs gastro GN1/1-100	1795×700×850	417	230V MONO	0.28	R600a	GN3140TN	3726



GN3160TN

Réfrigération ventilée

GN3160TN sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 blocs 2 tiroirs GN1/2 pour bacs gastro GN1/1-100	1795×700×850	417	230V MONO	0.28	R600a	GN3160TN	3980

Modèles 4 portes dessus inox



SNACK4100TN

Réfrigération ventilée

SNACK4100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines sans dosseret	2230×600×850**	449	230V MONO	0.39	R290	SNACK4100TN	2842



GN4100TN

GN4100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines sans dosseret	2230×700×850**	553	230V MONO	0.39	R290	GN4100TN	3251



GN4200TN

GN4200TN avec dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines avec dosseret	2230×700×850**	553	230V MONO	0.39	R290	GN4200TN	3399

**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Gamme pâtissière 400×600 mm



PA2100TNPZ



PA3100TNPZ

Dessus granit sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines	1510×800×850	390	230V MONO	0.28	R600a	PA2100TNPZ	2729
3 portes pleines	2020×800×850**	580	230V MONO	0.39	R290	PA3100TNPZ	3021



PA2100TN



PA3100TN

Dessus inox sans dosseret

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines	1510×800×850	390	230V MONO	0.28	R600a	PA2100TN	2275
3 portes pleines	2020×800×850**	580	230V MONO	0.39	R290	PA3100TN	2739

Soubassements réfrigérés dessus inox



U-GN2100TN



U-GN3100TN



U-GN4100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	1360×700×650	214	230V MONO	0.28	R600a	U-GN2100TN	1823
3 portes	1795×700×650	317	230V MONO	0.28	R600a	U-GN3100TN	2422
4 portes**	2230×700×650**	420	230V MONO	0.39	R600a	U-GN4100TN	2867



4D-U-GN2100TN



6D-U-GN3100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2×2 tiroirs pour bacs gastro GN1/1-65	1360×700×650	214	230V MONO	0.28	R600a	4D-U-GN2100TN	3051
3×2 tiroirs pour bacs gastro GN1/1-65	1795×700×650	317	230V MONO	0.28	R600a	6D-U-GN3100TN	3785

**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Options et accessoires

Accessoires gamme snacking profondeur 600 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour gamme snack, L-460 mm	SN2100TN.08.2	36
Clayette rilsanisée 333×430 mm pour gamme snacking P-600 mm	SKC-2-120-0011-0	29



Accessoires gamme gastro GN1/1 profondeur 700 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour gamme GN1/1, L-560 mm	SKC-2-001-0087-0	46.6
Grille rilsanisée GN1/1	SKC-2-120-0010-0	26.1



Accessoires gamme pâtissière profondeur 800 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en L pour gamme pâtissière, L-657 mm	PA2100TN.6.2	54
Grille rilsanisée 400×600 mm	PA2100TN.01.2	24.9



Accessoires soubassements réfrigérés profondeur 700 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour gamme GN1/1, L-560 mm	SKC-2-001-0087-0	46.6
Grille rilsanisée GN1/1	SKC-2-120-0010-0	26.1



Kits vérins ou roulettes

	Réf.	€
Kit 4 roulettes dont 2 freinées avec visserie	GN650TN.07.1	113
Kit 6 roulettes dont 2 freinées avec visserie	GN650TN.07.02	170
Kit 4 vérins réglables de 130 à 180 mm pour meubles 2 et 3 portes	GN650TN.07	103
Kit 6 vérins réglables de 130 à 180 mm pour meubles 4 portes	GN650TN.07.03	184



Peinture des portes

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture de 2 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN2100	RAL-GN2100	688
Peinture de 3 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN3100	RAL-GN3100	825
Peinture de 4 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN4100	RAL-GN4100	963
Peinture de 2 portes et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 1400 L	RAL-GN1410	1133



Dessertes froid négatif dessus inox

Gamme gastro P-700 GN1/1 sans dosseret

- Température : -18/-22°C à 38°C
- Isolation : 60 mm (mousse de polyuréthane)



GN2100BT



	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dosseret	1360×700×850	282	230V MONO	0.65	R290	GN2100BT	2724
3 portes pleines sans dosseret	1795×700×850	417	230V MONO	0.65	R290	GN3100BT	3027



Saladettes

Descriptif commun

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C, groupe logé
- Modèles avec portes : Portes format GN1/1 avec système de fermeture automatique, Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Modèles avec tiroirs : Tiroirs prévus pour bacs GN1/1-65 (non inclus)
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL

Saladettes dessus inox fixe


S901S/STOP


S903S/STOP


S901-4D

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	900×700×870	240	230V MONO	0.25	R600a	S901S/STOP	1301
3 portes	1365×700×870	368	230V MONO	0.43	R290	S903S/STOP	1959
4 tiroirs GN1/1-65	900×700×850	220	230V MONO	0.25	R600a	S901-4D	2234

Saladettes avec couvercle téléscopique

- Bacs GN1/1-150 et bacs GN1/4-150 non fournis (voir chapitre "Accessoires et ustensiles")
- Plan de travail en polyéthylène P-135 mm
- Couvercle téléscopique



S900STD


S903STD

	Dim.	Capacité	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	900×700×850	2 GN1/1 + 2 GN1/4	240	230V MONO	0.25	R600a	S900STD	1270
3 portes	1365×700×850	4 GN1/1	368	230V MONO	0.43	R290	S903STD	1998

Saladettes 2 et 3 portes avec pare-haleine et étagère verre


S900SQ


S903SQ

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C, groupe logé
- Portes format GN1/1 avec système de fermeture automatique,
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DI XELL
- Pare-haleine en verre droit avec étagère verre (pour les modèles S900SQ et S903SQ)
- Pare-haleine en verre incurvé (pour le modèle S903CG)
- Plan de travail en polyéthylène de P-135 mm

	Température	Dim.	Capacité	L	V	kG	kW	Gaz réfrigérant	Réf.		€
2 portes	-2/+8°C	900x700x1310	2GN1/1 + 3GN1/6	240	230V MONO	78	0.28	R600a	S900SQ	NEW	1720
3 portes	-2/+8°C	1365x700x1310	4 GN1/1	368	230V MONO	120	0.34	R290	S903SQ	NEW	2293
3 portes	-2/+8°C	1365x700x1310	4 GN1/1	368	230V MONO	120	0.34	R290	S903CG*		2553

* Dans la limite des stocks disponibles (fiche produit sur demande)

Tables à sandwichs

Tables à sandwiches groupe latéral avec couvercle inox

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé
- Plan de travail en inox et 2 couvercles inox (capacité 6 à 10 GN1/3 non fournis)
- 2 ou 3 portes avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- 4 ou 6 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane), Dégivrage automatique
- Thermostat électronique DIXELL



	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes 600×400	7 GN1/3	1510×800×1085	390	230V MONO	0.39	R290	SH2000/800	2712
3 portes GN	8 GN1/3	1795×700×1085	417	230V MONO	0.39	R290	SH3000/700	3143
3 portes 600×400**	10 GN1/3	2020×800×1085	580	230V MONO	0.39	R290	SH3000/800	3210

Tables à sandwiches groupe latéral avec couvercle en verre

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2/+8°C à 40°C, groupe logé
- 1 couvercle en verre pour une meilleure visibilité des ingrédients
- Plan de travail en inox avec couvercle en verre pour la zone ingrédients
- 3 portes avec système de fermeture automatique avec joint magnétique
- Dotation: 1 niveau de glissières et une grille 600×400 mm par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation: 50 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Evaporateur traité anticorrosion



	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes 600×400 mm + couvercle en verre	10 GN1/3	2020×800×1085	580	230V MONO	0.39	R290	SHG3000/800*	4043

Tables à sandwiches type saladettes avec couvercle inox

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C, groupe logé
- Couvercle inox (capacité 5 ou 8 GN1/6-150 non fournis)
- Plan de travail inox
- Portes avec fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL





	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes	5 GN1/6	900×700×980	240	230V MONO	0.25	R600a	PS200	1484
3 portes	8 GN1/6	1365×700×980	410	230V MONO	0.43	R600a	PS300	2136

**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Options et accessoires

Accessoires pour saladettes PS200, PS300, S900CG, S903CG, S900STD, S903STD, S903PZ, PS200, PS300, S901S/STOP, S903S/STOP

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S901.15	39,3
Grille rilsanisée 325×560 (P-700 mm)	SKC-2-120-0010-0	26.1
Kit de 4 vérins réglables	SKC-2-140-0008-0	20.3
Kit de 4 roulettes à monter	S900.13.01	95
Tiroir	S901.DRAWER	395
Joint tiroir	SKC-2-110-0055-0	10.8



Accessoires pour saladettes PS900 et PS903

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	34
Grille rilsanisée 325×560 (P-700 mm)	S900.11.1	22,2
Kit de 4 vérins réglables	108300183	23.3
Kit de 4 roulettes à monter	S900.50	81



Accessoires pour tables à sandwiches groupe latéral

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour P-700 mm, L-560 mm	SKC-2-001-0087-0	46.6
Grille rilsanisée GN1/1 pour gamme GN1/1 (P-700 mm)	SKC-2-120-0010-0	26.1
Paire de glissières en L pour P-800 mm, L-657 mm	PA2100TN.6.2	54
Grille rilsanisée 600×400 mm pour P-800 mm	PA2100TN.01.2	24.9
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	103
Kit de 6 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07.03	184



Pensez-y !

Bacs gastronormes inox pleins

Format	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
GN1/1	150	20	BA11150	60
GN1/3	150	5,4	BA13150	38,3
GN1/4	150	4,0	BA14150	30,9
GN1/6	150	2,2	BA16150	22,4

Autres modèles page 195



BA11100

Pensez-y !

Couvercles standards avec poignée

Format	Réf.	€
GN1/1	CO11000	29
GN1/3	CO13000	10,4
GN1/4	CO14000	8,8
GN1/6	CO16000	6,8

Autres modèles page 197



CO11000

Vitrines à ingrédients

Descriptif commun

- Construction inox, cuve pour bacs de profondeur 150 mm
- Réfrigération statique +2°C/+8°C à 40°C
- Compresseur avec évaporateur en cuivre type «serpentin»
- Pare-haleine en verre ou couvercle inox
- Thermostat électronique réglable DIXELL
- Bacs gastronormes non fournis

IN STOCK

GARANTIE 2 ANS PIÈCES PRODUCTION FROID

Réfrigération statique

Pare-haleine en verre droit



VRX1200/380


VRX1400/380


VRX1500/380


VRX1600/380


VRX1800/380


VRX2000/380

Capacité	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 GN1/3-150+ 1 GN1/2-150	1200×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1200/380	800
4 GN1/3+1GN1/2-150	1400×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1400/380	850
5 GN1/3-150+ 1 GN1/2/150	1500×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1500/380	881
7 GN1/3-150	1600×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1600/380	958
8 GN1/3-150	1800×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1800/380	992
9 GN1/3-150	2000×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX2000/380	1081

Couvercle en inox

- Modèle C-VRX2000/380 : 2 couvercles inox

IN STOCK



C-VRX1200/380


C-VRX1400/380


C-VRX1500/380


C-VRX1600/380


C-VRX1800/380


C-VRX2000/380

Capacité	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 GN1/3-150 + 1 GN1/2-150	1200×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1200/380	781
4 GN1/3 + 1 GN1/2-150	1400×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1400/380	826
5 GN1/3-150 + 1 GN1/2/150	1500×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1500/380	876
7 GN1/3-150	1600×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1600/380	905
8 GN1/3-150	1800×395×225	230V MONO	0.18	R600a	C-VRX1800/380	966
9 GN1/3-150	2000×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX2000/380	1029

Pensez-y !

Kit de 4 pieds de réhausse hauteur 200 mm

IN STOCK

Réf.	€
PVR-MR16	295


PVR-MR16



Kit de 3 consoles inclinées pour vitrine à ingrédients

NEW

Ce kit de consoles permet de fixer nos vitrines à ingrédients (le même kit pour tous les modèles) directement au mur pour ne pas empiéter sur votre zone de travail avec des pieds ou des dosserets latéraux

Ce kit permet également une meilleure visibilité des produits à l'intérieur des bacs grâce à son angle d'inclinaison de 15°

- Construction en inox 304
- Fixation non incluse

Dim.	Réf.	€
405x360	KIT-CONSOLES-INC-VRX	115



Meubles à pizzas

Meubles de préparation pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé sur le côté
- Plan de travail en granit ép. 30 mm avec 3 dosserets H-150 mm
- Portes 600×400 mm avec fermeture automatique
- Dotation : 5 niveaux de glissières et 1 grille par porte
- Portes avec système de fermeture automatique
- Dégivrage automatique
- Isolation 50 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Bacs gastronormes non fournis (voir chapitre “Accessoires et ustensiles”)

IN STOCK

GARANTIE 2 ANS PIÈCES PRODUCTION FROID

Réfrigération ventilée



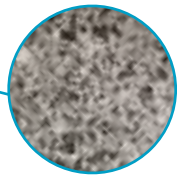
PZ2600TN-VRX380



PZ3600TN-VRX380



Tiroirs non réfrigérés
Adaptés aux bacs à pâtons
hauteur 55 mm



Plan de travail en granit

PZ2610TN-VRX380

	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 Portes	5GN1/3+GN1/2-150 (VRX1500)	1510×800×1435	390	230V MONO	0.42	R600a	PZ2600TN-VRX380	3585
3 Portes**	9GN1/3 (VRX2000)	2020×800×1435	580	230V MONO	0.52	R290	PZ3600TN-VRX380	3846
2 P. + 1X7 tiroirs**	9GN1/3 (VRX2000)	2020×800×1435	580	230V MONO	0.42	R600a	PZ2610TN-VRX380	4423

Accessoires pour meubles de préparation pizzas

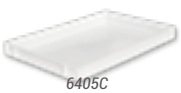
	Réf.	€
Paire de glissières en L, L-657 mm	PA2100TN.6.2	54
Grille rilsanisée 600×400 mm	PA2100TN.01.2	24.9
Bac à pâtons plein 600×400×90 mm pour portes	6409C	25,2
Bac à pâtons plein 600×400×55 mm pour tiroirs	6405C	23
Kit 4 vérins réglables de 100 à 180 mm pour meubles 2 portes	GN650TN.07	103
Kit 6 vérins réglables de 100 à 180 mm pour meuble 3 portes	GN650TN.07.03	184
Bac gastro inox GN1/2-150	BA12150	35,3
Bac gastro inox GN1/3-150	BA13150	38,3
Couvercle gastro inox GN1/2	CO12000	14,5
Couvercle gastro inox GN1/3	CO13000	10,4



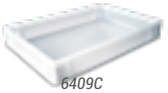
PA2100TN.6.2



PA2100TN.01.2



6405C



6409C



BA12150



GN650TN.07



BA13150



CO12000

**Tous les produits de longueur supérieure ou égale à 2000 mm : prévoir un coût de transport en affrètement en sus

Table à pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée

- Plan de travail granit ép. 30 mm et 3 dosserets H-150 mm

Réfrigération ventilée

GARANTIE 2 ANS PIÈCES PRODUCTION FROID

IN STOCK

Descriptif commun

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C (à l'intérieur) à 30°C, groupe logé
- 2 ou 3 portes GN1/1 avec système de fermeture automatique
- Disponible sans vitrine (sur demande)
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Dégivrage automatique
- Isolation : 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Portes avec système de fermeture automatique



Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4GN1/3 + 1GN1/2	1400×700×1020/1455	368	230V MONO	0.6	Meuble : R290 Saladette : R600a	S903PZ	2841

Tables à pizzas avec insert pour bacs gastronormes (non fournis)

- Plan de travail granit rose ép. 30 mm

IN STOCK



PS900



PS903

	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 Portes	5 GN1/6	900×700×1090	240	230V MONO	0.24	R600a	PS900	1522
3 Portes	8 GN1/6	1365×700×1090	402	230V MONO	0.43	R600a	PS903	1986

Accessoires pour tables à pizzas

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	GN2100TN.31	34
Grille rilsanisée 325×560 (P-700 mm)	SKC-2-120-0013-0	23.6
Kit de 4 vérins réglables	108300183	23.3
Kit de 4 roulettes à monter	S900.50	81
Bac gastro inox GN1/2-150	BA12150	35,3
Bac gastro inox GN1/3-150	BA13150	38,3
Bac gastro inox GN1/6-150	BA16150	22,4
Couvercle gastro inox GN1/2	CO12000	14,5
Couvercle gastro inox GN1/3	CO13000	10,4
Couvercle gastro inox GN1/6	CO16000	6,8


GN2100TN.31


SKC-2-120-0013-0


S900.50


BA12150


BA16150


BA13150


CO12000

Armoires réfrigérées inox

Armoires réfrigérées inox 1 porte vitrée 650 L

- Construction inox intérieur et extérieur avec traitement silicone à l'intérieur (pour faciliter le nettoyage)
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé ou -18°C/-22°C à 38°C
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières (pas de 40mm, 22 niveaux max.) et 3 grilles GN 2/1 par porte
- Cuve de dimensions 620×680×1410 mm
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique, fermeture à clé
- Porte non réversible
- Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation : 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Evaporateur traité anticorrosion
- Fond de cuve rayonné

IN STOCK

GARANTIE 2 ANS PIÈCES PRODUCTION FROID

Réfrigération ventilée



GN650TNG



3 niveaux de glissières

	Température	Dim.	V	kW	L	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Porte vitrée	-2/+8°C	740×830×2010	230V MONO	0.31	700	R290	GN650TNG	2520
Porte vitrée	-18/-22°C	740x830x2010	230V MONO	0.52	650	R290	GN650BTG NEW	3256

Options et accessoires pour armoires réfrigérées inox

Accessoires pour armoires réfrigérées 650 L

IN STOCK

	Réf.	€
Structure pour glissières (20 niveaux) 600×400 mm pour armoire GN650TN	STRUCT60X40-GN650TN	120
Paire de glissières en U pour armoires 650 ou 1400 L, L-640 mm	GN650TN.52.1	49,9
Grille rilsanisée GN2/1 pour armoire 650 ou 1400 L	SKC-2-120-0001-1	35.5
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	103



GN650TN.07



GN650TN.52.1



GE800BT.06

Armoires réfrigérées inox

Armoires réfrigérées inox 1 porte pleine 650 L

- Construction inox intérieur et extérieur avec traitement silicone à l'intérieur (pour faciliter le nettoyage)
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé ou -18°C/-22°C à 38°C
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières (pas de 40mm, 22 niveaux max.) et 3 grilles GN 2/1 par porte
- Cuve de dimensions 620×680×1410 mm
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique, fermeture à clé
- Porte réversible
- Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation : 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Evaporateur traité anticorrosion
- Fond de cuve rayonné

2 ANS

IN STOCK

Réfrigération ventilée



GN650TN



GN650TN

	Température	Dim. (mm)	L	V	Kw	Kg	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Porte pleine	-2/+8°C	740x830x2010	650	230V MONO	0.31		R290	GN650TN	2326
Porte pleine	-18°/-22°C	740x830x2010	650	230V MONO	0.52		R290	GN650BT	2752

NEW



Pensez-y !



Peinture des portes et capot supérieur

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture de 1 porte et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 650 L	RAL-GN650	670

Armoire à poissons 600 L

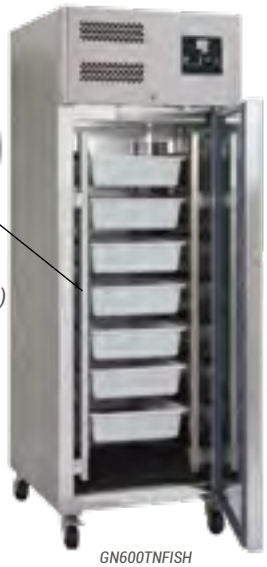
- Réfrigération statique -5°C/+5°C à 40°C, groupe logé
- Dotation 7 bacs 600×400 mm et **7 grilles d'égouttage** inox AISI 304 pour bacs
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm

Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
680×810×2010	230V MONO	0.22	R600a	GN600TNFISH	2795

Roulettes en standard : recommandation HACCP



Bac (réf. 1546) avec grille d'égouttage (réf. GRDIV11220)



GN600TNFISH

Réfrigération statique

Accessoires pour armoires à poissons

	Dim.	Réf.	€
Bac supplémentaire	600×400×120	1546	28,9
Grille d'égouttage supplémentaire pour bac 1546	530×325×35	GRDIV11220	35,2

Armoires à gibier 650 L et 1400 L

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée -2/+8°C à 40°C, groupe logé
- Dotation par porte : 1 structure inox pour suspendre les carcasses + 10 crochets esse 200 mm
- Dégivrage automatique
- Isolation : 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- 230V MONO

T°	Dim.	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-2°C/+8°C	740×830×2010	0.31	R290	GIB-GN650TN	2597
-2°C/+8°C	1480×810×2010	0.7	R290	GIB-GN1410TN	4257

Existe aussi en froid négatif : nous consulter



GIB-650TN

Réfrigération ventilée

Armoires pâtissières 600×800, 1 porte 800 L

- Construction inox intérieur et extérieur, 4 roulettes
- Réfrigération ventilée -18/-22°C pour la GE800BT, groupe logé ou -2/+10°C pour la GE800TN
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Isolation : 60 mm (mousse de joint polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R290
- Niveau de bruit 67.9 dB
- Fermeture à clé
- Eclairage intérieur par LED
- Evaporateur traité anticorrosion
- Fond de cuve rayonné
- 10 niveaux de grilles 600×800 mm (incluses, livré sans bacs à glace), capacité maximum 33 bacs de 4 L pour armoire négative

T°	Dim.	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-18/-22°C	740×990×2010	0.6	R290	GE800BT	3186
-2/+10°C	740x990x2010	0.3	R290	GE800TN NEW	2820



GE800BT

Accessoires pour armoires pâtissière 800 L

	Réf.	€
Paire de glissières en L pour armoires 800 L	GE800BT.06	60
Grille 600×800 mm pour armoire 800 L	SKC-2-120-0007-0	36.9
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	103
Bac à glace inox 4.5 L	BACG4.5	31,7



Armoires réfrigérées inox pour échelle

- Construction inox intérieur et extérieur AISI 304
- Réfrigération ventilée : -2/+8°C à 43°C
- Armoire tropicalisée, groupe logé monobloc
- Rampe d'accès du chariot en inox
- Isolation : 60 mm (mousse de polyuréthane)
- Porte battante inox avec système de fermeture par loqueteau, fermeture à clé
- Capacité de chargement par porte : 1 échelle GN2/1 ou GN1/1 ou 600×400 mm (non incluse), hauteur max : 1700 mm, échelle non incluse
- En standard, hauteur du socle : 60 mm
- Thermostat électronique



Réfrigération ventilée

FV01205



FV01205PASS



FV01417

	Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	-2°C/+8°C	910×1210×2210	230V MONO	0.17	R290	FV01205	8511
2 portes battantes	-2°C/+8°C	1820×1210×2210	230V MONO	0.28	R290	FV01417 NEW	12307
1 porte traversante	-2°C/+8°C	910×1370×2210	230V MONO	0.19	R290	FV01205PASS	8887

Pensez-y !

Échelles soudées roulettes chape polyamide dont 2 à frein

Taille	Entrée	Niveaux	Dim.	Réf.	€
GN1/1	325	18	385×565×1637	CHGAP10710	834
600×400	400	18	468×635×1637	CHGAP10712	646
GN2/1	530	18	685×590×1637	CHGAP10711	706



Armoires réfrigérées inox 2 portes 1400 L

- Construction inox intérieur et extérieur avec traitement silicone à l'intérieur (pour faciliter le nettoyage)
- Réfrigération ventilée -2°C/+8°C à 40°C, groupe logé ou -18°C/-22°C à 38°C
- Évaporateur traité anti-corrosion
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières et 3 grilles GN 2/1 par porte, 22 niveaux max. au pas de 40 mm
- Porte à fermeture automatique avec joint magnétique
- Fermeture à clé
- Eclairage intérieur
- Isolation : 60 mm (mousse de joint polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R290
- Cuve de dimensions 625×670×1400 mm (chaque porte)
- Fond de cuve rayonné

GARANTIE 2 ANS PIÈCES PRODUCTION FROID

Réfrigération ventilée





Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-2°C/+8°C	1480×810×2010	230V MONO	0.53	R290	GN1410TN	3530
-18°C/-22°C	1480×810×2010	230V MONO	0.92	R290	GN1410BT	4176

Roulettes en standard : recommandation HACCP

Armoires réfrigérées inox 2 portes 1400 L



Options et accessoires pour armoires réfrigérées inox

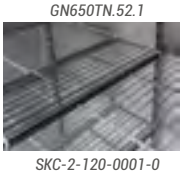
Accessoires pour armoires réfrigérées 1400 L

	Réf.	€
Structure pour glissières (20 niveaux) 600×400 mm pour armoire GN650TN	STRUCT60X40-GN650TN	120
Structure pour glissières (20 niveaux) 600×400 mm pour armoire GN1410TN	NSTRUCT60X40-GN1410T	234
Paire de glissières en U pour armoires 650 ou 1400 L, L-640 mm	GN650TN.52.1	49,9
Grille rilsanisée GN2/1 pour armoire 650 ou 1400 L	SKC-2-120-0001-1	35.5
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	GN650TN.07	103
Grille rilsanisée centrale 570×256 pour armoire GN1410TN et GN1410BT	SKC-2-120-0001-0	19.5


GN650TN.07


GN650TN.52.1


SKC-2-120-0001-0


SKC-2-120-0001-0

Pensez-y !

Peinture des portes et capot supérieur

- Peinture en laque polyuréthane
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture de 1 porte et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 650 L	RAL-GN650	670
Peinture de 2 portes et 1 caport supérieur pour armoires réfrigérées 1400 L	RAL-GN1410	1133





Armoires réfrigérées carosserie blanche

Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L intérieur aluminium

- Carrosserie extérieure blanche, intérieur aluminium sans peinture
- Réfrigération assistée +2/+8°C à 38°C, groupe logé
- Dégivrage automatique
- 3 niveaux de glissières GN2/1 (au pas de 40 mm, 22 niveaux maximum) et 3 grilles rilsanisées GN2/1 par porte
- Cuve de dimensions 1220×682x1390 mm
- Portes réversibles à fermeture automatique avec joint magnétique
- Fermeture à clé
- Eclairage intérieur à LED
- 4 roulettes dont 2 à freins ø 100 mm
- Isolation: 60 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL

IN STOCK

Réfrigération ventilée



Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
+2°C/+8°C	1340×810×2010	230V MONO	0.48	R290	GN1200TNB	3182

Accessoires pour Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L

	Réf.	€
Paire de glissières en U L-645 mm	SKC-2-001-0062-0	47.8
Grille rilsanisée grise format GN2/1 (600×800 mm)	SKC-2-120-0005-0	35.9

Armoires réfrigérées blanches +2°C/+8°C intérieur ABS

- Réfrigération ventilée +2°C/+8°C à 32°C
- Intérieur en ABS avec glissières moulées
- Fermeture à clé
- Roulettes arrière et vérins de réglage avant
- Dégivrage automatique
- Thermostat digital ELITECH
- Porte pleine : sans éclairage
- Porte vitrée : éclairage LED vertical
- Inversion de porte en option (sauf porte vitrée AW-RCG600 non réversible)
- Modèles AW-RC200 et AW-RCX200 superposables

Réfrigération ventilée


AW-RC200


AW-RC400


AW-RC600


AW-RCX200


AW-RCG600


AW-RCX400


AW-RCX600

	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Epoxy, porte pleine	2+1 clayettes	605×604×1855	200	230V MONO	0.15	R600a	AW-RC200	881
Epoxy, porte pleine	3+1 clayettes	605×604×1855	400	230V MONO	0.185	R600a	AW-RC400	1517
Epoxy, porte pleine	3+1 clayettes	782x712x1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RC600	1867
Epoxy, porte vitrée	3+1 clayettes	782x715x1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCG600	2179
Inox, porte pleine	2+1 clayettes	605×585×855	200	230V MONO	0.1	R600a	AW-RCX200	941
Inox, porte pleine	3+1 clayettes	605×604×1855	400	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCX400	1540
Inox, porte pleine	3+1 clayettes	782x715x1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCX600	2023

Options armoires réfrigérées positives +2°C/+8°C

	Réf.	€
Clayette rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200, AW-RCX200, AW-RC400 et AW-RCX400 (502×415 mm)	AW-GG-RC200	27.6
Clayette de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200, AW-RCX200, AW-RC400 et AW-RCX400 (502×211 mm)	AW-PG-RC200	19.8
Clayette rilsanisée supplémentaire GN2/1 pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652×530 mm)	AW-GG-RC600	27.6
Clayette fond de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652×211 mm)	AW-PG-RC600	19.8
Kit de 4 vérins réglables de 80 à 100 mm pour gamme armoires blanches	AWGN650TN.07	106
Kit d'inversion de porte (sauf AW-RCG600)	HT200L.01+HT200L.02	17,7

Armoires réfrigérées blanches -18°C/-22°C intérieur ABS

- Réfrigération statique -18°C/-22°C à 32°C
- Carrosserie peinture époxy blanche
- Intérieur en ABS avec étagères fixes
- Fermeture à clé
- Roulettes arrière et vérins de réglage avant
- Dégivrage manuel
- Thermostat digital ELITECH
- Inversion de porte en option
- Modèle AW-RN200 superposable

Réfrigération statique



AW-RN200



AW-RN400



AW-RN600

HF600.60

HF600.61



CAG-AW-RN600



AW-RNX400



AW-RNX600

	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Epoxy, porte pleine	3 clayettes	605×604×855	200	230V MONO	0.15	R600a	AW-RN200	1034
Epoxy, porte pleine	7 clayettes	605×604×1855	400	230V MONO	0.21	R600a	AW-RN400	1653
Epoxy, porte pleine	7 clayettes GN2/1	782×715×1895	600	230V MONO	0.35	R600a	AW-RN600	1998
Epoxy, porte pleine	7 clayettes GN2/1 + 13 paniers	782×715×1895	600	230V MONO	0.35	R600a	CAG-AW-RN600	2683
Epoxy, porte vitrée	7 clayettes	782×715×1895	600	230V MONO	0.3	R600a	AW-RNG600	2610
Inox, porte pleine	7 clayettes	605×604×1855	400	230V MONO	0.21	R600a	AW-RNX400	1961
Inox, porte pleine	7 clayettes GN2/1	782x715x1895	600	230V MONO	0.35	R600a	AW-RNX600	2198

Options armoires réfrigérées négatives -18°C/-22°C

	Réf.	€
Panier plastique perforé supérieur supplémentaire (515×310×175 mm)	HF600.60	43,3
Panier plastique inférieur supplémentaire (620×300×185 mm)	HF600.61	45,9
Kit de 4 vérins réglables de 80 à 100 mm pour gamme armoires blanches	AWGN650TN.07	106
Kit d'inversion de porte	HT200L.01+HT200L.02	17,7

Congélateurs

Congélateurs bahuts avec couvercle battant

- Evaporateur statique, condenseur statique
- Décongélation manuelle avec tube de vidange
- Extérieur peint couleur blanche, Intérieur aluminium avec isolation injectée 70 mm (modèle BD-205A) ou 75 mm (modèles BD450A et BD550A)
- Thermostat analogique réglable
- Température -18°C/-22°C
- Niveau de bruit : 48 db
- Câble électrique L-2000 mm
- Porte pleine battante 70 mm avec serrure (sauf modèle BD-205A)
- Livré avec roulettes (sauf modèle BD-205A sur vérins)

Réfrigération statique



BD-205A



BD-450A

Paniers	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 panier	960×560×840	200	230V MONO	0.8	R600a	BD-205A	558
1 panier	1270×755×840	358	230V MONO	0.105	R600a	BD-450A	911
2 paniers	1530×755×840	450	230V MONO	0.135	R600a	BD-550A	1050

Congélateurs bahuts avec portes vitrées coulissantes

- Modèle avec couvercles coulissants plats vitrées
- Evaporateur et condenseur statiques
- Isolation : 75 mm
- Extérieur peint couleur blanche, intérieur en aluminum
- Cadre de la porte en aluminium
- Thermostat analogique réglable
- Eclairage intérieur LED
- Dégivrage manuel avec tube de vidange
- Température -18°C/-22°C
- Livré avec câble électrique de 2.5 m
- Livré avec roulettes



SD420P

Paniers	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 paniers	1030x680x850	230 V MONO	0.2	R290	SD320P	1142
4 paniers	1270x680x850	230 V MONO	0.21	R290	SD420P	1265
5 paniers	1530x680x850	230 V MONO	0.25	R290	SD520P	1442

Pensez-y !

Paniers supplémentaires pour congélateurs

	Dim.	Réf.	€
Panier filaire supplémentaire pour BD-205A	414x220x245	PANIER-BD	12,4
Panier filaire supplémentaire pour BD-450A et BD-550A	556x245x248	PANIER-BD350	14,3
Panier supplémentaire rilsanisé pour gamme SD	505x270x210	SD320P-5	28.6

Armoires de maturation de viandes

Armoire de maturation de viandes

- Système de purification de l'air par lampe UV à effet germicide
- Pédale d'ouverture de porte
- Revêtement extérieur acier laqué noir, Revêtement intérieur acier inox AISI 304
- Isolation : 70 mm
- Porte vitrée ferrée à droite d'usine, sur toute la hauteur avec pédale d'ouverture
- Rappel automatique et système de fermeture à clef
- Système de régulation qui permet de contrôler le taux d'humidité de façon précise
- Contacteur d'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte
- Lampe UV à effet germicide
- Dotation standard :
  - Barre à pendre inox avec 3 crochets S
  - 2 étagères inox
- Froid ventilé
- Régulation électronique
- Dégivrage électrique
- Rappel automatique et système de fermeture à clef
- Température 0+4°C classe 3M1
- Pieds réglables
- Eclairage intérieur LED blanc chaud
- Groupe logé
- Evaporation des eaux de dégivrage

Réfrigération ventilée











Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
740×834×2035	230V MONO	0.8	R290	461-1055	13527

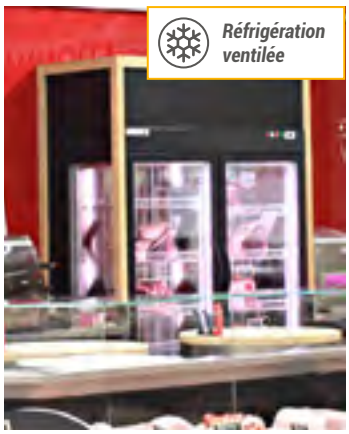
Options

	Réf.	€
Kit roulette	PDRY001	308

Armoires de maturation /affinage de viandes

- Revêtement extérieur alu argent ou noir ral 9005
- Portes et côtés vitrés
- Intérieur inox
- Clayettes inox réglables
- Eclairage LED rosé
- Lampe UV à effet germicide
- Groupe logé autonome
- Température : 0 / +4°c – 2 vitesses de ventilation
- Roulettes pour la manutention et pieds pour une assise parfaite
- Hygrométrie ajustable avec précision et en continu de 25 à 75% (affichage sur le thermostat/hygrostat)
- Les prix proposés comprennent l'installation, la formation au fonctionnement et la garantie 1 an pièces et main d'œuvre





Réfrigération ventilée

	Revêtement extérieur	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 porte et côtés vitrés	alu argent	670×640×1930	230V MONO	0.5	SMAT21	11260
1 porte et côtés vitrés	alu argent	900×640×1930	230V MONO	1	SMAT25	13050
2 portes et côtés vitrés	alu argent	1320×640×1930	230V MONO	0.68	DMAT21	15179
2 portes et côtés vitrés	alu argent	1500×760×1930	230V MONO	1	DMAT25	19476
1 porte et côtés vitrés	Noir	670×640×1930	230V MONO	0.5	SMAT31	14539
1 porte et côtés vitrés	Noir	900×640×1930	230V MONO	1	SMAT35	16328
2 portes et côtés vitrés	Noir	1320×640×1930	230V MONO	0.68	DMAT31	18614
2 portes et côtés vitrés	Noir	1500×760×1930	230V MONO	1	DMAT35	22925

Vitrines à boissons et caves à vin

Vitrines à boissons réfrigérée blanche 1 porte vitrée

Réfrigération ventilée

IN STOCK

- Extérieur : façade peinture noire époxy, carrosserie blanche époxy
- 4 niveaux de clayettes réglables par porte
- Portes vitrées battantes double vitrage non réversibles (vitre extérieure trempée)
- Fermeture à clé
- Température de conservation : +1°C/+10°C à +38°C, froid ventilé NO FROST
- Thermostat digital
- Éclairage intérieur LED vertical
- Avec bandeau lumineux bombé
- 4 roulettes dont 2 à freins



Bandeau lumineux promotionnel



4 niveaux de clayettes réglable par porte



4 roulettes dont 2 freins



SC-LD60A

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	610×610×1973	335	230V MONO	0.268	R290	SC-LD60A NEW	1342

Vitrine à boissons réfrigérée noire 360L 1 porte vitrée

Réfrigération statique

NEW

IN STOCK

- Construction extérieure inox, peinte en noir, intérieur ABS peint en noir
- Porte avec serrure
- 5 clayettes ajustables en hauteur
- 2 pieds ajustables en hauteur à l'avant , 2 roulettes pivotante à l'arrière

- Refroidissement statique, avec ventilateur intégré 0/+10°C
- Eclairage interne LED
- Contrôle de la température analogique
- Porte réversible, dégivrage automatique

Disponibilité au dernier trimestre 2023



	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	620x635x1732	360	230 V MONO	0.18	R600a	RJ-360	1009

Vitrines à boissons et caves à vin

Vitrines à boissons réfrigérées blanches 2 et 3 portes vitrées

- Extérieur : façade peinture noire époxy, carrosserie blanche époxy
- 4 niveaux de clayettes réglables par porte
- Portes vitrées battantes double vitrage non réversibles (vitre extérieure trempée)
- Fermeture à clé
- Température de conservation : +1°C/+10°C à +38°C, froid ventilé NO FROST
- Thermostat digital
- Éclairage intérieur LED vertical
- Avec bandeau lumineux bombé
- Sur roulettes dont 2 à freins



SC-LS88AHA



SC-LT160AH

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes battantes	880×610×1973	580	230V MONO	0.35	R290	SC-LS88AHA	1811
3 portes battantes	1600x610x1973	975	230V MONO	0.55	R290	SC-LT160AH NEW	3230



Vitrines à boissons et caves à vin

Vitrine à boissons «type LS» 220 L

- Construction inox
- 2 vitres latérales - verre 8mm
- Rideau de nuit
- 3 tablettes réglables en acier laqué, 445x280mm
- Distance entre les niveaux : 230mm
- Avec éclairage intérieur LED pour chaque tablette
- 4 roulettes dont 2 freinées
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- Dégivrage automatique - Réfrigérant : R290

T°	Dim.	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
+2°C/+10°C	494×600×1740	1.34	R290	SIMON	2715



SIMON

Réfrigération ventilée

IN STOCK

NEW

IN STOCK

Vitrines à boissons compactes

- Format étroit : largeur 440 mm
- Extérieur : peinture noire époxy
- Clayettes réglables en hauteur avec support prix
- Porte double vitrage trempé sans serrure (vitre extérieure trempée)
- Deux lampes LED verticales autour du cadre de porte (Modèle VBC125C avec interrupteur d'éclairage)
- Avec bandeau lumineux bombé
- 4 pieds réglables en hauteur (1 pied anti-basculement)



VBC105C



VBC125C

Capacité	Nb de clayettes	Température	Dim. (mm)	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
108 bouteilles de 330ml	4	+0°C/+7°C	403×439×1500	90	230V MONO	0.12	R600a	VBC105C	983
156 bouteilles de 330ml	6	+0°C/+7°C	403×439×1762	134,5	230V MONO	0.11	R600a	VBC125C	1082

Caves à vin

IN STOCK

- Carrosserie noire
- Clayettes intérieures en bois de hêtre (dont 2 de présentation inclinables)
- Porte noire en verre réversible avec triple vitrage contre les UV
- Eclairage intérieur en LED blanc
- Réfrigération ventilée
- Thermostat électronique et affichage digital
- 2 zones de températures : +5/+12°C en bas, +12/+20°C en haut



GD117



GD141



CAV180D

Pour Bouteilles Diamètre 75 mm

Capacité bout. ø 75	Nb de clayettes	Température	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
142	7	+5/+12°C +12/+20°C	595×710×1720	379	230V MONO	0.15	R600a	CAV180D	2379
Clayette intérieure en bois de hêtre supplémentaire 480×545 mm								GD117	55
Clayette intérieure de présentation supplémentaire, inclinable, en bois de hêtre 480×545 mm								GD141	76
Rack à verres en bois de hêtre								GD142	95

Arrières de bar réfrigérés

Arrières de bar réfrigérés portes battantes

Descriptif commun

- Carrosserie « skin plate » noire
- Intérieur aluminium estampé
- Réfrigération assistée 0°C/+10°C à 32°C
- Fermeture à clé
- Dégivrage automatique
- Eclairage intérieur LED
- Portes vitrées, 2 types : battantes ou coulissantes

Réfrigération assistée



BBS130



BBD230



BBT350

Nb portes	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1	2 clayettes	600×520×900	138	230V MONO	0.2	R600a	BBS130	988
2	4 clayettes	900×520×900	208	230V MONO	0.23	R600a	BBD230	1289
3	6 clayettes	1350×520×900	330	230V MONO	0.35	R600a	BBT350	1440

Arrières de bar réfrigérés portes coulissantes



BBC208S



BBC330S

Nb portes	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2	4 clayettes	900×520×900	208	230V MONO	0.23	R600a	BBC208S	1347
3	6 clayettes	1350×520×900	330	230V MONO	0.35	R600a	BBC330S	1440

Pièces détachées pour arrières de bar réfrigérés

	Réf.	€
Clayette pour arrière de bar BBD230, BBC208S	BBD230-43/44	19.5
Clayette pour arrière de bar BBS130	BBS130-41	19.5
Clayette pour arrière de bar BBT350, BBC330S	BBT350-43	12.8

Vitrines réfrigérées et chauffantes

Vitrines de présentation réfrigérées

- 2 grilles chromées réglables
- Verre double vitrage 4 côtés
- Avec éclairage intérieur par LED
- Température : +2°C/+12°C
- Réfrigération ventilée
- Service arrière avec portes coulissantes
- Thermostat électronique
- Évaporateur traité anticorrosion

Réfrigération assistée



KATRIN



KATRIN-2



KATRIN-3

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
682×450×675	100	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN	883
710×575×685	120	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN-2	1182
885×575×685	160	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN-3	1293

Pensez-y !

Vitrines de présentation chauffantes

- 3 grilles chromées réglables
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Intérieur chromé, extérieur en inox
- Service arrière avec portes coulissantes
- Éclairage LED


SEHER


SEHER-2

Dim.	L	V	kW	Réf.	€
678×568×670	120	230V MONO	1.1	SEHER	924
860×570×670	160	230V MONO	1.5	SEHER-2	987

Vitrines de présentation réfrigérée vitre avant droite

- 2 grilles chromées réglables
- Verre double vitrage sur 4 côtés
- Eclairage intérieur par LED en partie supérieure
- Température : 0°C/+12° C
- Service arrière avec portes coulissantes
- Thermostat électronique
- Evaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique



DIANA

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
880×568×686	160	230V MONO	0.16	R600a	DIANA	1293

Vitrine à pâtisseries 500L

- Vitrine de présentation à pâtisserie, couleur noire, extérieur inox et verre
- Refroidissement ventilé +2°C / +8°C
- 3 étagères vitrées réglables avec éclairage LED intégré sur chaque niveau
- Afficheur de température digital
- Vitres en verre trempé
- 4 roulettes, dont 2 avec freins
- Dégivrage automatique

IN STOCK

Réfrigération ventilée

Modèle disponible au quatrième trimestre 2023

NEW



MJO-500

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1200x805x1445 mm	500	230V MONO	0.49	R290	MJO-500	4462



Réfrigération ventilée

Vitrines réfrigérées «type gourmet»

- Corps plastique avec base en inox, Verre doublé
- Grille d'aération à l'avant de la base
- 3 étagères en verre rondes et réglables, ø 390 mm
- Rotation manuelle des étagères
- Distance entre les niveaux : 168 mm
- Température : +2°C/+8°C, froid ventilé
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- Avec éclairage intérieur LED de 2 côtés
- Dégivrage automatique

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
ø 480×1030	100	230V MONO	0.18	R600a	SARINA*	1220


SARINA

Vitrines réfrigérées «type pâtisserie»

- Construction inox
- Verre doublé – vitrée 4 côtés
- 3 étagères en fil réglables, 500×510 mm
- Température : 0°C/+10°C, froid ventilé
- Porte battante vitrée à l'avant
- Avec éclairage intérieur LED vertical
- Thermostat électronique et affichage numérique de la température
- 4 roulettes dont 2 freinées
- Bouton marche/arrêt
- Dégivrage automatique - Réfrigérant : R600a

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
650×650×1900	400	230V MONO	0.42	R600a	LEONIE*	3420


LEONIE

Vitrines réfrigérées «type pâtisserie»

- 3 grilles réglables, revêtement RILSAN
- Verre doublé - vitré 4 côtés
- Avec éclairage intérieur par LED
- Température : 0°C/+12°C
- Réglage de la température par thermostat
- Thermostat électronique


CS70

Grilles : 355×305 mm


N-CS70


N-SVEN

Grilles : 430×385 mm


SVEN

Désignation	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Vitrine pâtisserie couleur blanche	425×380×880	68	230V MONO	0.16	R600a	CS70	628
Vitrine pâtisserie couleur noire	430×380×880	68	230V MONO	0.17	R600a	N-CS70	628
Vitrine pâtisserie couleur blanche	515×485×1690	235	230V MONO	0.25	R600a	SVEN	1477
Vitrine pâtisserie couleur noire	515×485×1690	235	230V MONO	0.25	R600a	N-SVEN	1477

*Dans la limite des stocks disponibles

Salad bars

Salad bars chauds ou réfrigérés

- Cuve en inox réfrigérée statique ou chauffante par bain-marie (avec vanne de vidange) d'une capacité de 4 ou 6 bacs GN1/1-150 (non fournis)
- Température de fonctionnement +2°C/+10°C ou +50°C/+90°C
- Éclairage sous cloche par LED - cloche fixe
- Tablette de dressage en granit couleur rose
- 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- 3 barrettes de séparation en dotation
- Régulation par thermostat électronique
- Couleur noyer en standard. Bambou, noir et teck en option (autres couleurs, nous consulter)



NOIR



NOYER

TECK

BAMBOU

IN STOCK



B1604RE



B1604BA



B2206RE

	Capacité	Température	Dim.	V	kW	Réf.	€
Réfrigéré	4×GN1/1	+2°C/+10°C	1550×900×1350	230V MONO	0.51	B1604RE	3954
Réfrigéré	6×GN1/1	+2°C/+10°C	2200×900×1350	230V MONO	0.51	B2206RE	5328
Chauffant	4×GN1/1	+50°C/+90°C	1550×900×1350	230V MONO	2X1.5	B1604BA	3925
Chauffant	6×GN1/1	+50°C/+90°C	2200×900×1350	230V MONO	4.5	B2206BA	4986

Autres couleurs : nous consulter

Salad bars chauds ou réfrigérés premium

- Construction bois finition noyer foncé en standard.
- Tablette de dressage en granit ép. 17 mm, couleur Noir
- Cloche fixe avec des supports inox et un pare-haleine en verre transparent
- Cuve emboutie en inox 18/10, coins arrondis, avec un vanne de drainage
- Capacité de 3, 4, 5 ou 6 bacs GN1/1 H-150 mm (non fournis)
- Éclairage sous cloche par LED
- 4 roues dont 2 à frein
- Version maintien au chaud: thermostat EGO, éléments chauffants silicone 1000W/1500W, lampes halogènes en option
- Version réfrigérée : froid statique, réfrigérant R290



NEW

SB-K200B

	Capacité	Température	Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
Réfrigéré	3×GN1/1	0°C/+10°C	1300×880×1350	230V MONO	0.57	SB-K130B	5449
Réfrigéré	4×GN1/1	0°C/+10°C	1700×880×1350	230V MONO	0.57	SB-K170B	6389
Réfrigéré	5×GN1/1	0°C/+10°C	2000×880×1350	230V MONO	0.57	SB-K200B	6765
Réfrigéré	6×GN1/1	0°C/+10°C	2300×880×1350	230V MONO	0.57	SB-K230B	7628
Chauffant	3×GN1/1	+30°C/+90°C	1300×880×1350	230V MONO	2×1	SB-H130B	5068
Chauffant	4×GN1/1	+30°C/+90°C	1700×880×1350	230V MONO	2×1,5	SB-H170B	5786
Chauffant	5×GN1/1	+30°C/+90°C	2000×880×1350	230V MONO	3×1,5	SB-H200B	6100
Chauffant	6×GN1/1	+30°C/+90°C	2300×880×1350	230V MONO	3×1,5	SB-H230B	6876

Autres couleurs : Bambou, chêne, teck, blanc et noir : nous consulter

Tablettes de dressage en granit blanc : nous consulter

Tables à flux laminaire

Tables à flux laminaire

NEW

- Tables conformes aux exigences HACCP afin de travailler au froid des produits dans un environnement non réfrigéré : surface de vente, allée promotionnelle
- Préparation à une température contrôlée (+4°C et +7°C), sous une ambiance d'environ +25°C
- Le système garantit une couverture sur toute la longueur du plan de travail et jusqu'à une hauteur de 20 cm
- Le flux laminaire latéral évite le soufflage d'air froid vers l'opérateur
- Les plaques de découpe se déplacent ou s'enlèvent facilement pour loger un ou plusieurs bacs GN1/1 H100
- Dotation un cadre support pour bacs GN1/6 prof.65 mm (bacs GN1/6 non fournis) avec une vitre de protection en façade et un pare-haleine
- Construction en acier inoxydable, 4 roues dont 2 freinées
- Groupe logé, thermostat à affichage digital, bac de récupération des condensats GN1/3, lampes UVC de décontamination au niveau des évaporateurs
- Accès sans outils aux parties techniques pour nettoyage de la cuve
- 3 versions disponibles :

- Tables avec dotation de 3, 4 ou 5 plaques de découpe polyéthylène GN1/1 (sans réserve réfrigérée)
- Tables avec dotation de 4 ou 5 plaques de découpe polyéthylene GN1/1 avec placard réfrigéré 2 portes GN1/1, chacun 5 niveaux H-60 mm
- Tables avec 3 ou 4 plaques de découpe billot bois GN1/1 sans réserve réfrigérée)








TFL2090



BB-TFL1400

Réserve	Type de dessus	Capacité	Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
Sans	Poly	3 × GN1/1 ép. 20	1400×700×1100	230 mono	0.9	TFL1400	16751
Sans	Poly	4 × GN1/1 ép. 20	1745×700×1100	230 mono	0.9	TFL1745	18517
Sans	Poly	5 × GN1/1 ép. 20	2090×700×1100	230 mono	0.9	TFL2090	20376
Sans	Bois	3 × GN1/1 ép.45	1400×700×1080	230 mono	0.9	BB-TFL1400	22368
Sans	Bois	4 × GN1/1 ép. 45	1745×700×1100	230 mono	0.9	BB-TFL1745	23038
Réserve réfrigérée	Poly	4 × GN1/1 ép. 20	1745×700×1100	230 mono	0.9	RES-TFL1745	32450
Réserve réfrigérée	Poly	5 × GN1/1 ép. 20	2090×700×1100	230 mono	0.9	RES-TFL2090	35505
Support coulissant grillagé GN1/1						TFL-SC	618
Cadre support pour bac GN1/1						TFL-CAD	277
Plaque poly blanche GN1/1 épaisseur 20mm						PB-B-20-556x345	55

Pensez-y !

Bacs gastronormes copolyester sans bisphénol A

	Capacité (L)	Réf.	€
Gamme GN1/6	1	BTR16065	7,1



Machines à glaçons

Quelle quantité de glace pour quelle utilisation ?

Lieu	Types de glaçons	Consommation
Petit bar ou café	Glaçons creux	150 gr par personne
Restauration rapide	Glaçons creux	100 gr par verre
Restaurant	Glaçons creux	200 gr par personne



Le glaçon creux (20 grammes) offre une grande surface de contact avec la boisson qui se refroidit plus vite (la boisson se glisse à l'intérieur). Elle peut donc être consommée très rapidement.

Machines avec réserve de stockage intégrée

- Système de production de glaçons creux cylindriques (D.28 x H-40 mm)
- Le glaçon se forme sur l'évaporateur
- Porte glissant vers l'intérieur
- Refroidissement par air
- Raccordement : eau ¾', Evacuation: ½' (par gravité, H-45 mm)
- 4 pieds réglables jusqu'à 30 mm
- Dotation : 1 pelle à glaçons
- Recyclage de l'eau de fonte à la production de glace



ICM26



ICM40

Capacité	Stockage	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
26 kg / 24 h	6 kg	420×515×655	230V MONO	0.22	R600a	ICM26	872
50 kg / 24 h	10 kg	498×600×843	230V MONO	0.26	R290	ICM40	1220

Système de filtration pour machines à glaçons

- Système de filtration pour l'optimisation de l'eau pour la conservation du goût de vos boissons, réduction des coûts de maintenance et prolongation de la durée des machines. Fonctionnement vertical ou horizontal.
- Protection anticalcaire ultra-performante
- Non tissés au charbon actif, pour une eau toujours claire
- Température de service : 4°C à 30°C
- Réglage du bypass

Données techniques	
Pression en service	2 –8.6 bar
Perte de pression au débit nominal	0.5 bar
Température de service XL	4 - 30°C
Température de service 2XL	4 - 40°C



KITFILTRATIONXL

	Capacité (L)	Dim. (H/D)	Réf.	€
Kit installation tête et cartouche filtrante pour machine à glaçons	4690	500 /145 mm	KITFILTRATIONXL	1032
Cartouche de rechange machines à glaçons	4690	-	CARTFILTRATION-XL	445
Kit installation tête et cartouche filtrante	8270	574 / 185 mm	KITFILTRATION 2XL	1 069 €
Cartouche de rechange machines à glaçons	8270	-	CARTFILTRATION-2XL	631

Machines de table

- Carrosserie en ABS (ZB-14) ou en inox (ZB-15)
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons creux :
- Taille S : ø 23xH-29 mm
- Taille M : ø 25xH-32 mm
- Taille L : ø 27xH-33 mm
- Formation des glaçons autour des barres réfrigérantes
- Production : 10 kg/24 H (température ambiante de 32°C) = pour la ZB-14 et 15 kg/24 H pour la ZB-15
- Bac de stockage : 1 kg (ZB-14) ou 1.5 kg (ZB-15)
- Réservoir d'eau : 2 litres (ZB-14) et 3 litres (ZB-15) (pas de connexion à l'eau courante)
- Refroidissement par air

Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
305×380×380	230V MONO	0.13	R600a	ZB-14	380
360×398×414	230V MONO	0.2	R600a	ZB-15	430



ZB-14



ZB-15

Cellules de refroidissement

Cellules de refroidissement mixtes GN1/1 et 600×400 mm

- Intérieur et extérieur en inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé)
- Isolation : épaisseur 60 mm - Sonde à cœur
- Evaporateur anticorrosion traité cataphorèse
- Joint de porte magnétique clipsé aisément démontable
- Compartiment de l'évaporateur aisément accessible
- Pieds en inox réglables de 60 à 85 mm
- Groupe logé à froid ventilé, pour ambiance +43°C
- Température de refroidissement: +65°C à +10°C
- Température de congélation +65°C à -18°C
- Porte non réversible ferrée à gauche (ferrage à droite sur demande)
- Rack inox (600×400 mm et GN1/1) démontables sans outils au pas de 70 mm
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Bonde au centre, fond en pointe de diamant
- Evaporation des eaux de dégivrage
- Le programmateur permet de passer en mode conservation à la fin processus de refroidissement rapide, ce qui permet de lancer le travail en fin de journée et de trouver les denrées fraiches ou surgelées le lendemain
- Grilles non fournies (voir chapitre « accessoires et ustensiles»)





MADE IN ITALY





Réfrigération ventilée

TOP ITEM

IN STOCK



BFC5



BFC10



BFC15

	Dim.	Capacité de refroidissement +65°C à +10°C en 110 min	Capacité de congélation +65°C à -18°C en 250 min	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 niveaux	750×750×770	15 kg	9 kg	230V MONO	1.15	R455a	BFC3	3535
5 niveaux	750×750×890	23 kg	12 kg	230V MONO	1.42	R455a	BFC5	4159
10 niveaux	750×750×1260	25 kg	15 kg	230V MONO	1.5	R455a	BFC10	6471
15 niveaux	750×750×1850	45 kg	25 kg	380V TRI+N	1.820	R455a	BFC15	14556
Option kit roulettes							RUOAB	295

Cellule de refroidissement 3×GN2/3

- Panneau de commande électronique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Rack intérieur inox démontable (format 3xGN2/3 : 354x325 mm) au pas de 80 mm
- Capacité de refroidissement : 9 kg à +3°C
- Capacité de congélation : 7 kg de -18 à -40°C
- Plaques et grilles non fournies



BFC2_3

IN STOCK

MADE IN ITALY

	Dim.	Capacité de refroidissement +65°C à +10°C en 110 min	Capacité de congélation +65°C à -18°C en 250 min	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 niveaux	658×630×420	9 kg	7 kg	230V MONO	0.52	R455a	BFC2/3	2930
Grilles inox GN2/3							30 175 0000	10,8

Poubelles réfrigérées

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +4/+10°C groupe logé
- Contenance : 1 ou 2 poubelles de 120 L selon modèle (non fournies)
- Portes avec système de fermeture automatique
- Joint magnétique remplaçable sans outil
- Isolation : 45 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- À utiliser en intérieur uniquement

IN STOCK

Réfrigération ventilée



CDR-1



CDR-1



CDR-2



CDR-2

	Dim. Int.	Dim. Ext.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte 311 L	520×630×950	832×745×1092	230V MONO	0.3	R600a	CDR-1	4010
2 portes 660 L	1110×630×950	1422×745×1092	230V MONO	0.3	R600a	CDR-2	4781

Pensez-y !

Poubelle 120 L

	Dim.	L	Réf.	€
Poubelle 120 L	480×550×960	120	PB-810120	188

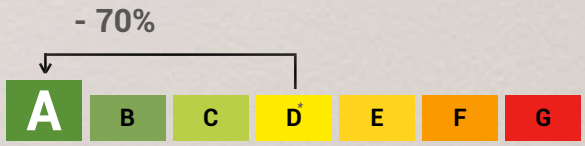


Armoires réfrigérées à économies d'énergie

Désignation	Température	Grilles	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Classe énergétique	Réf.	€
Armoire positive 600L avec 1 porte pleine	-2°C / +8°C	3	740X875X2090	230 V MONO	0.07	R290	A	GA650TN	3272
Armoire négative 600L avec 1 porte pleine	-18 °C / -22 °C	3	740X875X2090	230 V MONO	0.25	R290	B	GA650BT	3802
Armoire positive 1300L avec 2 portes pleines	-2°C / +8°C	6	1420X875X2090	230 V MONO	0.13	R600A	A	GA1410TN	4693
Armoire négative 1300L avec 2 portes pleines	-18 °C / -22 °C	6	1420X875X2090	230 V MONO	0.27	R290	B	GA1410BT	5243

70%
D'économies d'énergie

Réduisez votre facture d'électricité de 70%
avec les armoires réfrigérées classe A



** calculé sur la consommation annuelle moyenne estimée d'une armoire réfrigérée 1 porte, remplaçant un appareil de classe D par un appareil de classe A.*



Le meilleur choix pour une faible consommation d'énergie !

Disponible en 600L et 1300L.
Construction entièrement en inox avec traitement en silicone à l'intérieur pour un nettoyage facile.
Isolation renforcée.
Isolation de 90 mm (GA1410TN/BT) ou 105 mm (GA650TN/BT) selon les modèles.
Armoires tropicalisées pour les environnements à forte humidité : 40°C à 40% d'humidité.
Système ventilé pour une répartition homogène du froid.
Meilleure durabilité du produit grâce à son évaporateur traité anti-corrosion.
Déplacement simplifié avec 4 roulettes dont 2 avec freins Ø100 mm.
Réglage et visualisation de la température grâce au thermostat digital accessible en façade.
Joints magnétiques pour une meilleure étanchéïté. Serrure intégrée.
Entretien simplifié grâce au dégrivrage automatique
Eclairage LED intérieur

Livré avec : 3 clayettes rilsanisées GN2/1 par porte
Poids : 130 kg / 145 kg / 210 kg / 225 kg
Modèles :
1 porte = 15 glissières embouties
2 portes = 15 glissères clipsées par porte

Alimentation : 230V MONO
Type de gaz : R290
Couleur : Inox



Intérieur de l'armoire :
15 Glissières embouties
(uniquement modèle 1 porte)

R290

Le gaz R290 réduit l'impact environnemental de votre armoire réfrigérée !



Thermostat digital
DIXELL





Intérieur de l'armoire :
15 Glissières clipsées
(modèle 2 portes)



4 roulettes
dont 2 avec freins

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ







Préparation et découpe 142
Snacking 146
Percolateurs et boissons chaudes 153
Univers kebab 154
Fours électriques à pizzas 155
Four à convection électrique 155
Fours micro-ondes 156
Vitrines de présentation chaudes 157
Machines et cuisson sous vide 158
Emballage 160
Armoires chauffe-assiettes 163
Divers matériels électriques et gaz 163

Batteur mélangeur 5 L

- Cuve inox démontable 5 L
- Mouvement planétaire : de 0 à 302 tr/min
- Mouvement de rotation de l'outil : de 0 à 1000 tr/min
- Fourni avec 3 outils : palette, fouet et crochet
- Tête relevable
- Protection ABS contre les projections de farine
- Capacité de farine min/maxi : 200/1000 g

Dim.	V	kW	Réf.	€
380×240×375	230V MONO	0.5	BM5L	549
Spatule inox supplémentaire			BM5L-33	60
Spirale inox supplémentaire			BM5L-34	60
Fouet inox supplémentaire			BM5L-32	45,3
Cuve inox supplémentaire 5 litres			BM5L-31	91



BM5L

Batteurs mélangeurs planétaires

- Bol, grille de protection et outils en inox
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé, peint époxy
- Pieds caoutchouc anti-dérapants
- Livré avec 3 outils inox et 1 cuve inox : crochet, palette et fouet
- 3 vitesses + arrêt d'urgence
- Dimensions des bols :

- Bol amovible PR10 : ø 244 x H-285 mm, 3 kg
- Bol amovible PR20 : ø 318 x H-290 mm, 6 kg



PR10



PR20

	Capacité (kg pâte)	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Batteur 10 L	3 kg de pâte	445×366×645	230V MONO	0.45	69	PR10	1208
Batteur 20 L	6 kg de pâte	550×420×790	230V MONO	1.1	106	PR20	1715

Accessoires pour batteur 10 L

	Réf.	€
Spatule supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-13	161
Spirale supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-14	161
Fouet supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-15	161
Cuve inox supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-12	169



PR10-13



PR10-14



PR10-15



PR10-12

Accessoires pour batteur 20 L

	Réf.	€
Spatule supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-39	194
Spirale supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-40	194
Fouet supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-41	194
Cuve inox supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-38	226



PR20-39



PR20-40



PR20-41



PR20-38

Pétrins à spirale

- Carrosserie en acier épais
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Toutes les pièces tournantes sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec une vitesse fixe et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Cuve inox fixe



PK-25



PK-50

	Capacité (kg pâte)	Cuve	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Pétrin à spirale cuve 25 L	18 kg de pâte	ø 360 × H-210	400×720×620	380V TRI+N	1.1	87	PK-25	1488
Pétrin à spirale cuve 50 L	38 kg de pâte	ø 450 × H-260	500×840×720	380V TRI+N	2	125	PK-50	2079

Accessoires pour pétrin 25 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-16	306
Cuve supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-2	582



PK-25-16



PK-25-2

Accessoires pour pétrin 50 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-16	1074
Cuve supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-2	1291



PK-50-16



PK-50-2

Laminoirs à pizza

- Construction en inox
- Rouleaux en résine pour contact alimentaire
- Réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0,5 mm à 4 mm
- Transmission par courroie
- Pieds anti-dérapant en caoutchouc
- Commande par pédale en option

Largeur rouleaux	Dim.	V	kW	Réf.	€
320	450×380×650	230V MONO	0.37	SD32	2338
420	540×380×750	230V MONO	0.37	SD42	2679
Option : commande par pédale				PEDALE-SD	180



SD42

Combiné mixeur/batteur

- Vitesse maxi: 11000 tr/min
- Vitesse avec fouet: 500 à 1400 tr/min
- L- du tube mixeur: 500 mm
- L- du fouet: 350 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
155×120×790	230V MONO	0.4	MX/40	848



MX/40

Coupe-légumes

- Carrosserie en inox et aluminium
- Pour couper, râper
- Pour légumes, noix, chocolat, fromage, tomates
- Goulotte d'alimentation ovale
- 5 disques inclus : râpeur 3, 4,5 et 7 mm, trancheur 2 et 4 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
240×570×470	230V MONO	0.55	CHEF 300	1466



CHEF 300



CHEF 300

Kit de disques

	Réf.	€
Kit composé de 3 disques à trancher (ø2/4/8 mm), 2 disques à râper (ø 3/7 mm), 1 disque à frites (8×8 mm)	KITREST	540
Kit composé de 3 disques à trancher (ø 4/8/10 mm), 2 disques à râper (ø 3/7 mm), 1 disque à frites (10×10 mm)	KITCOLLEC	675



KITREST



KITCOLLEC

Hachoir à viande simple coupe n°12

- Vis sans fin en inox
- Fourni avec 2 plaques de coupe diam. 70 mm avec trous diam. 6 mm et diam. 8 mm
- Carrosserie en inox (bac d'alimentation et moteur)
- Poussoir en polyéthylène
- Capacité de production : 100 kg/h
- Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel intensif

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Hachoir simple coupe n°12	500×315×550	230V MONO	0.55	418-1031	1422
Vis sans fin inox				418-5315	37,3
Couteau				418-5300	49,9
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 2				N12-2	62
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 4				N12-4	43,8
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 6				N12-6	39,4
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 8				N12-8	39,4



418-1031



Trancheurs aluminium à courroie

- Carrosserie en aluminium laqué moulée sous pression
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Moteur professionnel avec aération
- Lame professionnelle trempée, rectifiée, au chrome dur
- Épaisseur de coupe mini/max : 15 à 17 mm
- Transmission par courroie
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité


LUSSO25G


LUSSO195GL


KELLY350M

	ø lame	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteur fixe	220	230×165	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO22GS	1068
Affûteur fixe	250	230×185	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO25GS	1142
Affûteur fixe	275	230×190	255	505×410×375	230V MONO	0.15	LUSSO275/S	1466
Affûteur fixe	300	245×220	270	570×480×420	230V MONO	0.23	LUSSO300S-L	2006
Affûteur amovible	195	200×130	210	330×470×320	230V MONO	0.12	LUSSO195GL	728
Affûteur amovible	220	230X165	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO22G/A	973
Affûteur amovible	250	230×185	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO25G/A	1034
Affûteur amovible	275	230×190	255	490×550×450	230V MONO	0.15	LUSSO275/A	1305
Affûteur amovible	300	245×220	270	530×630×480	230V MONO	0.23	LUSSO300A-L	1905
Affûteur fixe	350	350×225	367	487×355×515	230V MONO	0.3	KELLY350M	3737

L2G Budget

Trancheurs aluminium à courroie

- Carrosserie en aluminium
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobile en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Transmission par courroie
- Lame professionnelle trempée au chrome dur avec affûteur fixe
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité
- Livré avec cordon d'alimentation et fiche électrique


BUD-TAC-250


BUD-TAC-300

	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Trancheur à courroie, lame ø 250 mm	180×190	245	494×402×398	230V MONO	0.15	BUD-TAC-250	801
Trancheur à courroie, lame ø 300 mm	225×270	245	615×494×477	230V MONO	0.25	BUD-TAC-300	1296

Lames de trancheurs gamme budget

- Lames lisses à revêtement antiadhésif : idéales pour la coupe du fromage
- Lames dentées : idéales pour la coupe du pain

	Diam.	Réf.	€
Lisse téflonnée	ø 220	418-5072T	139
Lisse téflonnée	ø 250	418-5070T	154
Dentée téflonnée	ø 250	418-5071D	191
Lisse téflonnée	ø 300	418-5074T	278
Dentée téflonnée	ø 300	418-50745D	324
Lisse chrome	ø 220	418-5072C	105
Lisse chrome	ø 250	418-5070C	117
Lisse chrome	ø 300	418-5074C	186


418-5072T


Lisse


Dentée

Wok inox à induction 3.5 kW

- Habillage en inox
- Compact et facile à manier
- Réglage numérique de la puissance (10 niveaux)
- Réglage de la température (+60°C à +240°C)
- Réglage du minuteur (5 à 180 minutes)
- Livré avec wok inox réf 360-3050

Dim.	V	KW	Réf.	€
340x445x117	230 MONO	3.5	360-3000	769



360-3000

Wok inox supplémentaire pour wok à induction 360-3000

Dim.	Réf.	€
D.295	360-3050	185



360-3050

Plaque à induction 3,5 kW

- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- Surface de contact: ø minimum 120 mm et ø maximum 260 mm
- 13 niveaux de températures : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 230°C, 270°C
- 13 niveaux de puissances : 400W, 600W, 800W, 1000W, 1350W, 1500W, 1700W, 1900W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3500W

Dim.	V	kW	Réf.	€
360×450×100	230V MONO	3.5	239711	294



239711

Réchauds électriques à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Plaques diam. 230 mm
- 3 niveaux de réglage de la puissance
- Modèle 1 plaque livré avec câble et prise
- Modèle 2 plaques livré sans prise (prévoir prise 18 A)

Dim.	V	kW	Réf.	€
300×305×200	230V MONO	2	AEO-01	434
600×305×200	230V MONO	4	AEO-02	826



AEO-01



AEO-02

Réchauds à gaz à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300×300 mm
- 2 niveaux de réglage de la puissance
- Arrivée de gaz : R1/2" équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus

	Dim.	kW	Réf.	€
1 feu	320×360×227	6	AGO-01	425
2 feux	635×360×227	12	AGO-02	791



AGO-01



AGO-02

Crêpière électrique 1 plaque

- Construction inox
- Plaque en fonte ø 400 mm anti-adhésive
- Thermostat réglable de 0 à 300°C
- Répartition uniforme de la chaleur
- Voyant lumineux de sécurité
- Tiroir de récupération des déchets de cuisson
- Fournie avec une spatule en hêtre

Dim.	V	kW	Réf.	€
450×470×210	230V MONO	3	885285	376



885285

Crêpière ronde ø 400 mm électrique

- Châssis rond en inox
- Plaque en fonte diam. 400 mm, épaisseur 15 mm
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Fournie avec une spatule en hêtre

Dim.	V	kW	Réf.	€
400×400×180	230V MONO	3	CR1-400	367

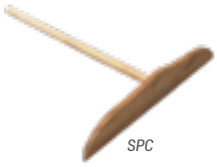


CR1-400

Pensez-y !

Spatule en bois pour crêpière

Dim.	Réf.	€
180×185	SPC	5,2



SPC

Gaufrier électrique type liège

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de 2 empreintes 165×100 mm, 4×6 cases
- Construction en inox
- Plaques de cuisson en fonte antiadhésive
- Poignée isolée
- Avec minuterie
- Réglage manuel de température de +50°C à +300°C

Dim.	V	kW	Réf.	€
300×380×270	230V MONO	1.6	443-1100	410



443-1100

Gaufrier électrique type épi

- Construction inox
- Plaques chauffantes en aluminium et téflon, revêtement antiadhésif
- Pour préparer 6 gaufres-épi simultanément (142×42 mm)
- Avec minuterie
- Réglage manuel de température de +50°C à + 300°C
- Prévoir bâtonnet de 200 mm minimum pour la gaufre

Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
340×370×240	230 MONO	1.4	GF-6	437



GF-6

Grill panini simple fer

- Bâti en inox
- Grill en fonte avec revêtement céramique
- Bac collecteur de graisses et bord anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Surface de grill 340×230 mm
- Livré avec une brosse métallique

Dessus et dessous rainurés

Dim.	V	kW	Réf.	€
430×370×210	230V MONO	2.2	263655	408



263655

Grills panini double fers

- Bâti en inox
- Grills en fonte avec revêtement céramique
- Bac collecteur de graisse et bord anti-éclaboussure
- Thermostat réglable en continu jusquà 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Surface de grill inférieur 480×230 mm
- Livré avec une brosse métallique

Dessus et dessous rainurés

Dim.	V	kW	Réf.	€
570×310×200	230V MONO	3.6	263709	592

Dessus rainuré et dessous lisse

Dim.	V	kW	Réf.	€
570×370×210	230V MONO	3.6	263808	772



263808



263709

Toasters inox

- Construction tout inox
- Résistances chauffantes en quartz
- Minuterie 30 minutes
- Avec tiroir collecteur de miettes en acier inoxydable

Dim. ext.	Dim. int.	V	kW	Réf.	€
440×260×290	355×240×50	230V MONO	1.7	A151.300	272
440×260×400	355×240×(2×50)	230V MONO	3	A151.600	334



A151.300



A151.600

Salamandres

- Construction tout inox
- Réglage de puissance et voyants lumineux
- Hauteur variable réglage par système de levage
- 264607 : Bac collecteur amovible avec grille de 440×320 mm
- 264706 : Bac collecteur amovible avec grille de 590×320 mm
- Résistances blindées
- Se fixe au mur

Dim.	V	kW	Réf.	€
450×460×525	230V MONO	2.8	264607	861
600×520×530	230V MONO	3.6	264706	937



264607



264706

Planchas à snacker à gaz, plaque bleuie

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Butane / Propane avec injecteurs de rechange gaz naturel (Méthane)
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur
- Positions "plein-feu" et "ralenti"

Zone de cuisson	Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
1	440×390	460×440×210	4.1	ECO-45PV	967
2	750×390	770×440×210	8.7	ECO-75PV	1297
3	890×390	910×440×210	12.7	ECO-90PV	1680



ECO-45PV



ECO-75PV



ECO-90PV

Planchas à snacker électriques, plaque bleuie

- Châssis monobloc inox avec bords arrondis
- Récupérateur de graisses amovible inox à l'avant sur toute la longueur
- 2 zones de cuisson
- Plaque en acier alimentaire lisse ép. 6 mm, revêtement plaque bleuie
- Résistances inox
- Contrôle de température par thermostat 50°C/300°C
- Livrée sans prise électrique, alimentation 230 V MONO

Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
590×390	600×440×210	4	ECOEM-60PV	1553
750×390	770×440×210	4	ECOEM-75PV	1582



ECOEM-60PV

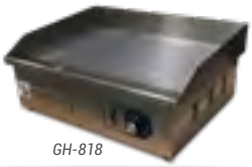


ECOEM-75PV

Planchas à snacker électriques

- Construction inox
- Dessus inox lisse
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses
- Alimentation électrique : 230V MONO

Zone de cuisson	Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
1	540×300	550×470×230	3	GH-818	251
2	730×400	730×510×230	4.4	GH-820	311



GH-818



GH-820

Plancha à snacker électrique 550, revêtement chrome dur

- Construction inox
- Dessus avec revêtement au chrome dur pour faciliter le nettoyage
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses
- 1 zone de cuisson
- Alimentation électrique: 230V mono

Surface utile	Dim.	kW	Réf.	€
540×300	550×470×230	3	CD-GH-818	343



CD-GH-818

Pensez-y !
Accessoires pour planchas

	Dim.	Réf.	€
Grattoir avec manche en acier époxy L-315 mm - poigne PVC noire, lame en acier trempé interchangeable avec clip de protection	315×100	855201	33,9
Paquet de 5 lames de rechange pour grattoir		855218	11,4
Brosse métallique manche bois, fils ronds en acier laitonné	295×32	31982	9
Brosse métallique violon, fils ronds en acier laitonné	170×51	31980	10,6
Spatule à hamburger inox manche en bois	120×75×280	855508	14,6



855508



855201



31982



31980

Chauffe-saucisses électrique 3 plots

- Construction inox
- 3 plots chauffants
- Bocal cylindrique avec grille intérieure : ø 200 mm, H-250 mm (en verre)
- Thermostat de contrôle de température de 0°C à 110°C

Dim.	V	kW	Réf.	€
530×290×400	230V MONO	0.55	SH3	248



SH3

Bain-marie GN1/1 avec robinet de vidange

- Acier inoxydable
- Commutateur marche-arrêt et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 90°C
- Pour bacs gastronormes de profondeur 150 mm max

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Avec commandes frontales	340×540×250	230V MONO	1.2	238912	216



238912

Bain-marie avec robinet de vidange

- Acier inoxydable
- Voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Pour bacs gastronormes de profondeur 150 mm max

	Commandes	Dim.	V	kW	Réf.	€
GN2/3	frontales	362×367×269	230 MONO	0.8	BM-3	254
GN1/1	latérales	565×370×262	230 MONO	1.2	BM-33	300



BM-3



BM-33

Bain-marie 2×GN1/1 avec robinet de vidange

- Robinet de vidange en façade
- Acier inoxydable - 2xGN 1/1-150
- Commutateur marche-arrêt et voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 90°C
- Pour bacs gastronormes GN1/1 de profondeur 150 mm max
- Plaque chauffante garantissant une performance optimale

Dim.	V	kW	Réf.	€
690×540×250	230V MONO	2	BM216R	681



BM216R

Cuiseur à pâtes de table

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 110°C
- 1 panier de dim. : 260×170×160 mm
- 2 paniers de dim .: 130×170×160 mm
- Cuve 25 L emboutie, avec robinet de vidange
- Résistance sécurisée contre la surchauffe à sec
- Thermostat de sécurité

Dim.	V	kW	Réf.	€
340×540×280	230V MONO	3.2	172-3010	847
Jeu de paniers supplémentaires			172-3011	356



172-3010

Cuiseur à riz

- Convient pour la préparation de 30 portions de riz (1 portion = 160 ml)
- Corps et couvercle en inox poli
- Couvercle avec serrure de sécurité
- Cuve amovible de 5,4 L anti-adhésive graduée
- 2 témoins lumineux : cuisson et maintien à température
- Réservoir de collecte des eaux de condensation
- Accessoires : 1 doseur de riz et 1 cuillère à riz

Dim.	V	kW	Réf.	€
470x385x330	230V MONO	1.95	RC8195	316



RC8195

Friteuses de table sans robinet de vidange

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 180°C
- Cuve emboutie, amovible avec zone froide
- Panier inox dim.: 140×250×100 mm
- Résistance amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat de sécurité






	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 cuve 4 L	245×430×310	230V MONO	2	172-2030	298
1 cuve 6 L	335×430×310	230V MONO	3.25	172-2050	332
1 cuve 8 L	335×430×310	230V MONO	3.25	172-20501	368
2 cuves 8 L	610×430×310	230V MONO	6.5	172-20601	730

Friteuses avec robinet de vidange

- Construction tout inox
- Température réglable en continu de 50°C à 180°C
- Robinet de vidange en façade
- Panier inclus
- Résistance amovible
- Thermostat de sécurité




	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 cuve 8 L	340×430×355	230V MONO	3.25	FE8R	451
2 cuves 8 L	620×430×355	230V MONO	2x3.25	FE88R	847

Friteuses sur piètement

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 180°C
- Cuve 12 L emboutie, avec zone froide et robinet de vidange
- Panier inox dim.: 230×280×120 mm
- Résistance 380 V amovible pour un nettoyage facile
- Thermostat de sécurité




	Dim.	V	kW	Réf.	€
1 cuve 12 L	400×700×950	380V TRI+N	9	172-4050	2008
2 cuves 12 L	800×700×950	380V TRI+N	18	172-4055	3476

Pensez-y !

Testeur d'huile de friture et thermomètre

Voir testeur d'huile de friture page 224



Dim.	Réf.	€
31x48x365	ETI-1040	653

Chauffe-frites infrarouge

- Construction tout inox
- 1 bac GN1/1 H-65 mm inclus
- Résistance en acier inoxydable
- Interrupteur marche /arrêt

Dim.	V	kW	Réf.	€
330×560×500	230V MONO	1	GRFFL/S	299



GRFFL/S

Lampes chauffantes

- Fabrication en aluminium anodisé
- Câble 1900mm
- Livrée avec une ampoule chauffante blanche type E27
- Hauteur idéale entre la lampe et la nourriture 500-600mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
ø184×2188	230V MONO	0.25	LUCY*	94
ø156×1386	230V MONO	0.25	LUCY-2 NEW	110
Ampoule pour lampe chauffante			LPLUCY	40



LUCY



LUCY-2

NEW

Portique chauffe-plat à infrarouge

Modèle disponible au troisième trimestre 2023

- Convient idéalement pour réchauffer les aliments
- Bâti en aluminium
- Hauteur réglable
- 2 lampes infrarouges 500W
- Livré sans bac gastronorme GN1/1

Dim.	V	kW	Réf.	€
495×355×590	230V MONO	0.5	273906	297
Ampoule R40 250 W			919200	42,1



273906

Plaques chauffantes

- Habillage aluminium, surface en verre
- Bouton de marche/arrêt
- Température maximale 95°C
- Variable de 30°C à 95°C
- Indicateur lumineux

	Dim.	V	kW	Réf.	€
GN1/1	570×305×40	230V MONO	0.15	114.356	350
GN2/1	666×550×40	230V MONO	0.3	114.357	482



114.356



114.357

Marmites à soupe 8 litres

- Réglage de puissance
- Idéal pour les buffets
- Plaquettes de texte magnétiques incluses
- Cuve et couvercle en acier inoxydable

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Revêtement noir	ø340×360	230V MONO	0.4	860083	147



860083

* Dans la limite des stocks disponibles

Percolateurs et boissons chaudes

Distributeur à chocolat chaud 5 litres

- Idéal pour chauffer du chocolat liquide et dense
- Température : +30°C/+90°C
- Équipé d'un agitateur
- Bol 5L amovible, même si rempli
- Robinet de sécurité anti-gouttes
- Nettoyage facile
- Contrôle de la température variable
- Protection contre la surchauffe

Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
5	ø330xH600	230V MONO	1.1	NINA	1110



NINA

Percolateurs

- Carrosserie et filtre en inox chromé
- Filtre inox pour café moulu (pas de filtre papier nécessaire)
- Corps inox avec paroi isolée anti-brûlure
- 2 systèmes de chauffe séparés pour usage intensif
- Idéal pour clubs, associations, salles des fêtes
- Robinet de sécurité anti-gouttes avec indication de niveau



317-1000



317-1010



317-1015

Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 tasses	6,8	ø225×478	230V MONO	1.5	317-1000	135
70 tasses	10	ø265×540	230V MONO	1.5	317-1010	195
100 tasses	15	ø265×600	230V MONO	1.5	317-1015	205

Machine à café avec 2 verseuses

- Carrosserie en inox
- Verseuse en verre et porte-filtre en plastique ABS
- 2 plaques chauffantes
- 2 verseuses en verre en dotation
- Système de protection contre la chauffe à sec

Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
24 tasses 2×1,8 L	2×1,8	400×205×455	230V MONO	2	317-2090	214



Machines à kebab électriques

- Carrosserie en inox
- Moteur en partie inférieure
- Résistances sous le bac pour maintenir la viande coupée à la bonne température
- Réglage en profondeur de la zone de chauffe pour une adaptation au diamètre de la broche de kebab
- Chauffage par radians double à haut rendement, commandés séparément
- 2 puissances de chauffe: maximum et minimum
- Vitesse de rotation du moteur : 1 tr/min (réglage du sens de rotation)
- Tiroir de récupération des graisses
- Livrée avec sortie de câble d'alimentation de 1m de long



3EU-W 4EU-W

Capacité	Zone de chauffe	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 kg	3	530×650×780	380V TRI+N	5.4	3EU-W	2962
80 kg	4	530×650×1070	380V TRI+N	7.2	4EU-W	3414

Scie à kebab électrique circulaire, lame ø 100 mm

- Vis d'ajustement pour gérer l'épaisseur de la coupe de 0 à 8 mm
- Vitesse de rotation de la lame: 5000 tr/min
- Utilisation simple et sûre
- Boitier en plastique
- Fonctionne uniquement sur secteur
- Câble électrique L-2850 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
230×185×280	230V MONO	0.08	ED-100	247



ED-100

Pensez-y !

Pelle à kebab en inox

Dim.	Réf.	€
ø 260	2113102	203



2113101



Fours électriques à pizzas

Fours à pizzas

- Sole de cuisson en pierre réfractaire épaisseur 20 mm
- Isolation thermique par laine de roche épaisseur 60 mm
- Porte avec vitre en pyrex résistante à la chaleur
- Eclairage intérieur
- 2 thermostats par chambre réglables séparément
- Température de cuisson : 50 à 500°C
- Fournis avec indicateur de température
- Alimentation électrique : 380V TRI+N
- Fournis sans piètements, avec câble d'alimentation sans prise

Fours 1 sole

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×430	5	366-1015	1939
6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×430	6	366-1020	2315

Fours 2 soles

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4+4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×740	10	366-1010	3207
6+6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×740	12	366-1025	3872



366-1010

Piètements pour fours électriques à pizzas

- Construction en tôle époxy noire

	Dim.	Réf.	€
Piétement pour 366-1015	870×700×1100	366-1140	555
Piétement pour 366-1010	870×700×850	366-1120	550
Piétement pour 366-1020	870×835×1100	366-1142	613
Piétement pour 366-1025	870×835×850	366-1145	589



366-1140

Four à convection électrique

L2G Budget

Four à convection électrique Milen

- Construction inox, porte à double vitrage
- Enceinte de cuisson émaillée
- Eclairage intérieur
- Angles de l'enceinte rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Avec 2 ventilateurs
- Plage de température réglable: de 50°C à 300°C
- Minuterie réglable de 0 à 120 minutes
- Fourni avec 4 grilles inox 436x315 mm au pas de 70 mm
- Cordon d'alimentation 230 V équipé d'une prise 16 A



MILEN



MILEN

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Four à convection 4× 438×315 mm	595×580×570	230V MONO	2.67	MILEN	827
Grille inox 12 fils ø 3 mm 4 traverses 4 mm supplémentaire	438×315×10			YSD1AE-G	30,2
Plaque aluminium de cuisson optionnelle	454×327×0.7			YSD1AE-T	29,3

Fours micro-ondes

Four micro-ondes professionnel 25 L, 900 W

- Construction tout inox : intérieur et extérieur
- Réglages 6 positions
- Plateau intérieur rotatif diam 270 mm
- Minuterie manuelle : 30 min
- Puissance restituée: 900 W
- Signal de fin de cuisson
- Fonctions micro-ondes/grill/décongélation
- Appareil à minuterie mécanique : ne pas utiliser à vide

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	483×422×281	340×344×220	230V MONO	0.9	25MG90	245



25MG90

Four micro-ondes professionnel self mono-touche 25 L

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée à 60 secondes à puissance maximale
- Bouton marche/arrêt
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	520×440×312	335×364×212	230V MONO	1	MWO25SELF	514



MWO25SELF

Four micro-ondes professionnel programmable 25 L

- Intérieur et extérieur inox
- 9 programmes de cuisson
- 6 niveaux de puissance
- Afficheur digital
- Fonctions micro-ondes/grill/décongélation
- Plateau intérieur en verre ø 270 mm
- Puissance restituée: 900 W

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	483×396×281	340×344×220	230V MONO	0.9	25UX90	266



25UX90

Four micro-ondes programmable 25 L

- Intérieur et extérieur inox
- Eclairage intérieur
- 3 niveaux de réglage de puissance
- Fonction décongélation
- Fonction cuisson rapide
- Panneau 10 programmes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	520×456×312	335×364×212	230V MONO	1	MWO25P	477



MWO25P

Four micro-ondes programmable 30 L

- Intérieur et extérieur inox
- Eclairage intérieur
- 5 niveaux de réglage de puissance
- Fonction décongélation
- Fonction cuisson rapide
- Panneau 20 programmes
- Sonnerie en fin de cycle
- Sole fixe en céramique

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
30	542×461×329	350×357×230	230V MONO	1.6	MWP1050-30E	1153



MWP1050-30E

Four micro-ondes programmable 2 niveaux 35 L

- Construction entièrement en inox (intérieur et extérieur)
- Commande digitales 10 touches
- 5 niveaux de puissance
- Eclairage intérieur
- Puissance restituée : 2100 W
- Format intérieur : GN2/3 (352x325mm)
- 2 niveaux de chargement
- 2 magnétrons TOSHIBA

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
35	570×512×370	360×400×228	230V MONO	3.2	MWP2152-35E2	2850



MWP2152-35E2

Pensez-y !

Étagère murale pour fours micro-ondes

- Construction inox AISI 304
- Charge maximale 40 kg (tester la solidité du mur)
- Fournie sans fixation

Dim.	Réf.	€
600×500	174520	222
800×500	174521	245



174520

Vitrines de présentation chaudes

Vitrines de présentation chauffantes

- 3 grilles chromées réglables
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Intérieur chromé, extérieur en inox
- Service arrière avec portes coulissantes
- Éclairage LED

Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
120	678×568×670	230V MONO	1.1	SEHER	924
160	860×570×670	230V MONO	1.5	SEHER-2	987

Grilles :
636×335 mm
636×370 mm
636×400 mm



SEHER

Grilles :
813×335 mm
813×370 mm
813×400 mm



SEHER-2

Tour de présentation chauffante

- Construction inox
- Thermostat réglable de +30°C à +90°C
- 4 grilles rondes chromées et rotatives, ø 355 mm
- Porte à l'arrière
- Affichage numérique de la température
- Avec bac à eau pour l'humidification
- Avec bandeau lumineux à l'avant

Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
97	460×448×785	230V MONO	0.8	NIKLAS*	1045



NIKLAS

*Dans la limite des stocks disponibles

Machines et cuisson sous vide

Machine sous vide avec aspiration extérieure 400 mm

- Construction inox
- Dimensions réduites
- Commandes simples et faciles à utiliser
- Pour tout type de sacs sous vide de largeur maximum de 400 mm (voir ci-dessous)

Cap. pompe	Dim. sac (mm)	Dim. ext. (mm)	V	kW	Réf.	€
25 L/min	400	480×240×140	230 MONO	0.5	V13	1539



V13

NEW

Pensez-y !

Sacs gauffrés pour machine sous vide avec aspiration extérieure

NEW

- Compatibles pour machine sous vide avec aspiratioon extérieure
- 2 Couches, couche intérieure en polyéthylène de 60 microns agréé contact alimentaire et une couche extérieure de polyamide d'épaisseur 15 microns
- Un relief spécial fait sortir l'air du sac pour obtenir un meilleur vide
- Les sacs peuvent être utilisés avec des températures de -20°C à +100°C

Dimensions (mm)	Conditionnement	Réf.	€
150x250 mm	100	971017	30,5
200x300 mm	100	971024	46,3
300x400 mm	100	971031	90
150x400 mm	100	971048	46,3
250x350 mm	100	971055	71



Machine sous vide 8 m³/h

- Barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques : longueur 330
- Panneau de commande numérique, Alarme vidange
- Pompe : 8 m³/h

Cap. pompe	Dim. cuve	Dim. sac	Dim. ext.	V	kW	Réf.	€
8 m³/h	350×370×150	330×420	525×450×370	230V MONO	0.4	SV350	5517



SV350

Machine sous vide 16 m³/h

- Barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques : longueur 420
- Panneau de commande numérique, Alarme vidange
- Pompe : 16 m³/h

Cap. pompe	Dim. cuve	Dim. sac	Dim. ext.	V	kW	Réf.	€
16 m³/h	420×370×180	400×420	525×480×430	230V MONO	0.55	SV420	6173



SV420

Machine sous vide 21 m³/h

- Panneau de commande numérique temporelle (10 programmes)
- Barre de soudure amovible (double soudure) sans fils électriques : longueur 420
- Pompe : 21 m³/h
- Options disponibles (nous consulter: injection de gaz, double barre de soudure, compatibilité avec imprimante)

Cap. pompe	Dim. cuve	Dim. sac	Dim. ext.	V	kW	Réf.	€
21 m³/h	420×370×180	400×420	520×480×450	230V MONO	0.75	SV420-L	8497

Autres modèles : nous consulter



SV420L

Scelleuse de barquettes type MAP & SKIN

NEW

Scelleuse semi-automatique permettant de conditionner sous atmosphère protectrice (MAP) ou sous emballage dans un support barquette permettant de le mettre en relief et en transparence (SKIN), jusqu'au format GN1/2.

- 3 fonctions : scellage, vide et gaze, skin
- Avance manuelle du tiroir et entrrainement automatique du film
- Pompe à vide BUSCH 40 m³/h
- Changement des empreintes pour barquettes simple et rapide (empreintes en option) avec découpe de forme du film
- Panneau de contrôle digital, avec 10 programmes réglables
- Cadence : 2 cycles par minute
- Profondeur max. des barquettes : 120 mm
- Poids : 130 kg



VG300-40

Autres modèles : nous consulter



Emballage MAP



Emballage SKIN

Pour en savoir plus

3 types de machines :

- pour le traiteur : machine de 40 m³/h uniquement pour le conditionnnement vide et gaz " MAP"
- pour le traiteur/ boucher/ poissonnier : machine de 40 m³/h pour le vide et gaz "MAP" (hors viande rouge crue) et pour le skin
- pour la boucherie : machine de 40 m³/h pour le vide et gaz "MAP" (pour la viande rouge crue) et pour le skin

ATTENTION

- Prévoir l'alimentation en 380V TRI+N et l'arrivée de gaz alimentaire à l'emplacemeent de la machine
- Fournisseur de gaz à contacter afin de déterminer le bon mélange gazeux en fonction des produits conditionés

Désignation	Cap. pome	Cap.soudure	Dim. ext.	kW	V	Réf.	€
Scelleuse pour traiteur vide et gaz	40 m3/h	380x270 mm	550×800×1320	1.75	380 V TRI+N	VG300-40	68611
Scelleuse pour traiteur/boucher/poissonnier vide et gaz + skin	40 m3/h	380x270 mm	550×800×1320	1.75	380 V TRI+N	SP300-40	75956
Scelleuse pour boucher vide et gaz "pour viande rouge crue" + skin	40 m3/h oxygène	380x270 mm	550×800×1320	1.75	380 V TRI+N	SPVR300-40	84817
Outillage 1 ou 2 poses (partie haute et basse) avec découpe pour barquettes APET 250x180 ou CPET 227x177			Pour barquettes 250×180			OUTILLAGE-AD1	9604
Outillage 4 poses (partie haute et basse) avec découpe pour barquettes APET ou CPET 187x137 mm			Pour barquettes 187×137			OUTILLAGE-AD2	12368

Autres dimensions d'outillage : nous consulter

Pensez-y ! :

Consommable pour emballage SKIN (nous consulter pour le tarif)

Désignation	Dim.	Réf.
Bobine de film SKIN 300 ml pour barquettes en APET (Pelable)	Laize de 450 mm	BOBS9298
Barquette cristal en APET, 510 ml (type B6) - carton de 208 pièces	250×80×13	BAR250-13A1TR-SK
Barquette cristal en APET, 740 ml (type B6) - carton de 208 pièces	250×180×20	BAR250-20A1TR-SK
Barquette cristal en APET, 1070 ml (type B6) - carton de 200 pièces	250×180×30	BAR250-30A1TR-SK
Barquette cristal en APET, 1410 ml (type B6) - carton de 240 pièces	250×180×40	BAR250-40A1TR-SK-FO
Barquette cristal en APET, 1700 ml (type B6) - carton de 240 pièces	250×180×50	BAR250-50A1TR-SK-FO
Barquettes noires et autres dimensions : nous consulter		

Pensez-y ! :

Consommable pour emballage MAP (nous consulter pour le tarif)

Désignation	Dim.	Réf.
Bobine de film 300 ml vide et gaz pour barquettes en CPET (soudable)	Laize de 420 mm	BOB9264
Bobine de film 500 ml vide et gaz pour barquettes en CPET (Pelable)	Laize de 420 mm	BOB9178
Bobine de film 300 ml vide et gaz pour barquettes en APET (soudable)	Laize de 420 mm	BOB9194
Barquette cristal en APET, 360 ml (type 187) - carton de 752 pièces	187x137x18	P187-18A1TRF
Barquette cristal en APET, 685 ml (type 187) - carton de 768 pièces	187x137x40	P187-40A1TRF
Barquette cristal en APET, 1000 ml (type 187) - carton de 384 pièces	187x137x60	P187-60A1TRF
Barquette cristal en APET, 510 ml (type B6) - carton de 240 pièces	250x180x13	BAR250-13A1TR-FO
Barquette cristal en APET, 1410 ml (type B6) - carton de 240 pièces	250x180x40	BAR250-40A1TR-FO
Barquette cristal en APET, 1700 ml (type B6) - carton de 300 pièces	250x180x50	BAR250-50A1TR-FO
Barquette cristal en APET, 2675 ml (type B6) - carton de 160 pièces	250x180x80	BAR250-80A1TR
Barquette noir en CPET, 600 ml (type 187) - carton de 500 pièces	187x137x35	P187-35C1NR-M
Barquette noir en CPET, 650 ml (type 187) - carton de 500 pièces	187x137x40	P187-40C1NRP-M
Barquette noir en CPET, 750 ml (type 187) - carton de 460 pièces	187x137x50	P187-50C1NRP-M
Barquette noir en CPET, 920 ml (type 187) - carton de 420 pièces	187x137x60	P187-60C1NR-F
Barquette noir en CPET, 1000 ml (type 227) - carton de 320 pièces	227x177x35	P227-35C1NR-M
Barquette noir en CPET, 1100 ml (type 227) - carton de 150 pièces	227x177x40	P227-40C1NR-M

* Barquettes noires et autres dimensions : nous consulter

Cuisson sous vide

IN STOCK

- Système de pompe de circulation pour garantir un réchauffement uniforme
- Construction en inox
- Livrés avec un couvercle avec une bande silicone pour une fermeture hermétique
- Robinet de vidange
- Panneau de commande digital
- Niveaux de température réglables de +45°C à +95°C
- Livrés avec un panier en inox pour le maintien des sacs sous vide (4 compartiments pour format GN2/3 et 6 compartiments pour format GN1/1)



443-4005 443-4000

Format	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
GN2/3	16	360×440×280	230V MONO	0.7	443-4005*	595
GN1/1	24	360×620×280	230V MONO	0.7	443-4000*	744

Emballage

Scelleuse de barquettes semi-automatique

NEW

- Scelleuse semi-automatique permettant de sceller hermétiquement tous types de barquettes (plastique, carton...) scellables jusqu'au format 191 x 138 mm
- Construction en acier inox et aluminium anodisé
- Plaque de soudure en aluminium avec revêtement téflon anti-adhérent
- Avance manuelle du tiroir et entrainement automatique du film
- Changement des empreintes pour barquettes simple et rapide
- Panneau de contrôle électronique
- Cadence : 9 cycles par minute
- Bobine : laize max. 160 mm, diamètre max. 250 mm
- Profondeur max. des barquettes : 120 mm
- Poids : 20 kg
- En dotation: une empreinte avec matrice réglable (petit ou grand format 138x96 mm ou 138x191 mm)

En savoir plus



SA20

	Cap. soudure	Dim.ext.	kW	V	Réf.	€
Thermoscelleuse de barquettes avec outillage standard	205x150 mm	240x455x510	0.4	230 V MONO	SA20	7540

*Dans la limite des stocks disponibles

Pensez-y ! :
Options pour la thermoscelleuse

Désignation	Dim. ext.	Réf.	€
Outillage CLTP petits formats 138x96, 2 poses avec coupe manuel entre les 2 barquettes	Pour barquettes CLTP petits formats 138x96	SA20OUT.2033	1685
Outillage GN 1/8 160x130 1pose	Pour barquettes 160x130	SA20OUT.2036	1685
Outillage 187x137 1 pose pour barquettes CPET (barquettes pour passage au four)	Pour barquettes CPET	SA20OUT.2032	1685
Option balayage gazeux --> 1800€ PP	-	BAL-GAZ	5513
Option découpe de forme -> si le client veut une barquette nickel, sans debordement du film --> 1390 PP	-	DEC-SA20	4257

Pensez-y ! :
Bobines et barquettes

Désignation	Réf.
Bobine pour barquettes PP (plastique), film soudable, 500 m, laize de 150 mm	BOB03
Bobine pour barquettes PP (plastique), film soudable, 300 m, laize de 150 mm	BOB9043

Barquettes : nous consulter pour le tarif

Scelleuse de barquettes

- Machine manuelle permettant de sceller hermétiquement les barquettes
- Pour barquettes de 250 à 2000 grammes
- Découpe et soudure simultanées du film
- Matrice réglable petit et grand format 138x96 et 138x191mm
- Régulation électronique de la température
- Capacité de soudure 195x160mm
- Bobine : laize 160 mm, diamètre 200mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
190×545×440	230V MONO	0.4	OP140	1654



OP140

Thermosoudeuse

- Soudeuse pour papier thermo soudable et aluflex
- Capacité de soudure : 310×250 mm
- Laize papier : 350 mm
- Boîtier étanche IP 65
- Accessoires : dérouleurs de bobines, table support inox, combiné support inox

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Thermosoudeuse	330×400×390	230V MONO	0.23	SP352	1236
Table inox pour SP352	470×470×870			SP35105	912



SP352



SP35105

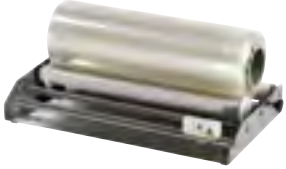
Dérouleurs de film étirable

- Construction inox
- Réf LS02 : Plaque support de découpe et d'emballage en polyéthylène alimentaire
- Réf LSI460 : Modèle sans plaque poly
- Lame de coupe protégée
- Guide film par bagues de centrage sur rouleaux
- Laize : 460 mm

	Dim.	Réf.	€
Avec poly	520×500×80	LS02	707
Sans poly	520×300×80	LSI460	599



LS02



LSI460

Plateau pour film étirable à poser sur table

- Coupe et scellage par une pièce antiadhésive
- Conforme à la réglementation hygiène et sécurité (absence d'émanation de chlore)
- Tablette amovible pour étirage du film
- Système frein bobine
- Plaques chauffantes téflonnée
- Laize : 500 mm

Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
530×220	530×460×275	230V MONO	0.36	PFE44	1255



PFE44

Dérouleurs de film avec plaque chauffante

- Construction en inox
- Laize de 500 mm, bobine de ø200mm
- Plaque chauffante téflonnée

	Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
Laize 500 mm	300×174	545×680×150	230V MONO	0.35	DIPA	1263
Laize 600 mm	630×195	650×650×130	230V MONO	0.36	PFE11	1583



DIPA



PFE11

Dérouleurs de film avec plaque chauffante

- Construction tout inox
- Sur châssis, avec table de travail
- Tous films PVC et PE
- Réglage de la température de soudure
- Résistance inox blindée étanche
- Freinage du déroulement des films
- Conçu pour bobines ø 200 mm
- Plaques chauffantes téflonnée

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Laize 600 mm	650×540×990	230V MONO	0.36	DP612	2699
Laize 750 mm	850×660×990	230V MONO	0.4	DP712	3455



DP612



DP712

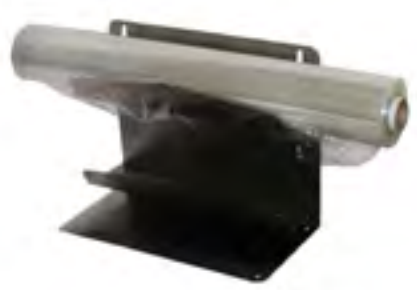
Filmeuse à pizza 35 cm

NEW

- Machine pratique et rapide qui permet l'emballage sous film rétractable transparent de pizzas fraîches posées sur un support en carton rond
- Système d'emballage facilitant le transport et la conservation des pizzas au réfrigérateur à 4°C pendant 3 à 4 jours
- Construction tout inox
- Cadence: 6 pizzas/minute
- Avantages:
  - Génère très peu de déchets plastiques
  - Pas de risque d'ouverture pendant le transport
  - Meilleure mise en valeur de la garniture des pizzas
  - Possibilité de présenter les produits verticalement



	V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
Filmeuse	230V MONO	1.5	D.410xH-200	FP350	1746
Dévidoir double bobine à poser ou mural				PIZ-DEV	386
Support pizza rond				PIZ-SUPP	111
Bobine de film rétractable pré découpée, laize 600 mm, 500 formats				PIZ-BOB	223
Dessous de pizza en carton D.230 mm (carton de 200 pièces)				PIZ-230	89
Dessous de pizza en carton D.300 mm (carton de 200 pièces)				PIZ-300	117



Armoires chauffe-assiettes

Armoires chauffe-assiettes sans ventilation

- Porte en acier inoxydable isolée double paroi
- Avec 1 étagère réglable, pour assiettes de ø maxi. 320 mm
- Température réglable jusqu'à 85°C maximum avec voyant lumineux



103064



103122

	Capacité	Dim.	Dim. int.	V	kW	Réf.	€
1 porte	25-30 assiettes	450×405×545	360×365×425	230V MONO	0.4	103064	841
2 portes	110-120 assiettes	750×510×855	705×340×670	230V MONO	1.2	103122	1725

Armoires chauffe-assiettes avec ventilation

- Porte en acier inoxydable isolée double paroi
- Avec 3 étagères amovibles sur rails, pour assiettes de diam. max.300 mm
- Le ventilateur intégré assure un chauffage uniforme de l'air
- pour chauffer rapidement et uniformément les assiettes
- Température réglable de +35°C à +85°C avec voyant lumineux
- 4 roues avec freins



443-1070

	Capacité	Dim.	Dim. int.	V	kW	Réf.	€
1 porte	60 assiettes	600×530×759	290×430×110	230V MONO	0.8	443-1070	832

Divers matériels électriques et gaz

Lustreur à chaussures

- 2 brosses à cirage et 1 décrotteur
- Distributeur de crème
- Marche-arrêt avec commande à pied
- Paillasson caoutchouc
- Poids 10 kg
- Couleur anthracite

Dim.	V	kW	Réf.	€
400×240×258	230V MONO	0.12	ESP006	227
Bouteille de 1 L de crème à chaussure			274033	26,2



ESP006



274033

UNIVERS CUISSON







Fours mixtes Vulcain 166

Fours à convection Vulcain 175

Solution pâtisserie Vulcain 177

Fours à grande vitesse 178

Éléments de cuisson 179

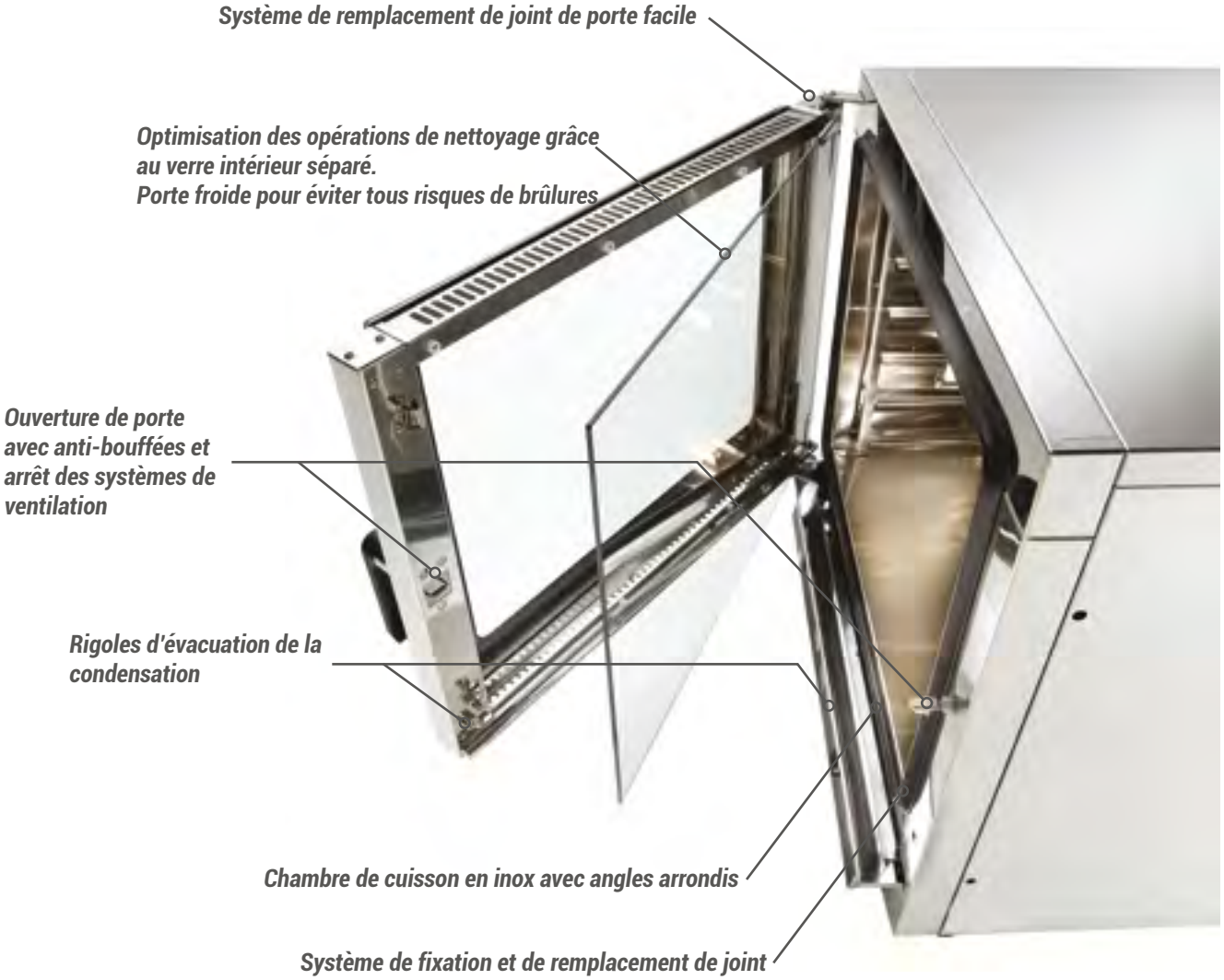
Hottes murales 187

Cuisson sur mesure 192

Fours mixtes Vulcain









Fabrication en inox :

- Intérieur et rack porte-grilles (GN1/1 et 600x400)
- Dessus et composants exposés
- Ventilateur et carter du ventilateur
- Pas de 75 mm entre les niveaux



Instruments fiables et complets

- Sonde à coeur
- Puissants ventilateurs avec système d'inversion du sens de rotation
- Éclairage interne avec lampes halogène



Affichage digital

- Double affichage
- Facilité d'utilisation
- Recettes mémorisées



Composants haute qualité

- Verres trempés avec faible émissivité
- Poignée avec système d'ouverture de sécurité
- Pieds antidérapants



Panneau de commande digital avec sonde de température

- Double affichage
- Possibilité de mémoriser jusqu'à 9 programmes de cuisson
- Sonde de température
- En accord avec la norme IPX3
- 2 modèles :
  - versions avec panneau de commande sous le four : VULCAIN
  - versions avec panneau de commande latéral : PP-VULCAIN
- Température de fonctionnement +30 à +280°C
- Humidité à partir de 70°C



Options :

- Plaques et grilles
- Câble électrique et prise pour fours 380 V TRI+N



Emballage optimisé

- Notre emballage a été étudié pour réduire les coûts de transport et de stockage. Les dimensions ont été réduites tout en conservant une protection maximale pendant le transport.



Inversion du sens d'ouverture des portes :

- Valable pour réf. Vulcain-4/5/7/10 : nous consulter
- Autres modèles : non concernés



Fours mixtes à injection directe avec commandes sous le four

Four mixte 4 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 4 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise
- Poignée à gauche : nous consulter





Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
4GN1/1 ou 4×600×400	840×910×670	680×520×360	380V TRI+N	5.45	VULCAIN-4	4364

Four mixte 5 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 5 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise





Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
5GN1/1 ou 5×600×400	840×910×750	680×480×440	380V TRI+N	6.45	VULCAIN-5	4593

Four mixte 6 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 6 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble et sans prise





Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
6GN1/1 ou 6×600×400	840×910×830	680×480×520	380V TRI+N	7.65	VULCAIN-6	4717

Four mixte 7 niveaux

- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 7 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise





Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
7GN1/1 ou 7×600×400	840×910×930	680×520×620	380V TRI+N	10.7	VULCAIN-7	5515

Four mixte 10 niveaux

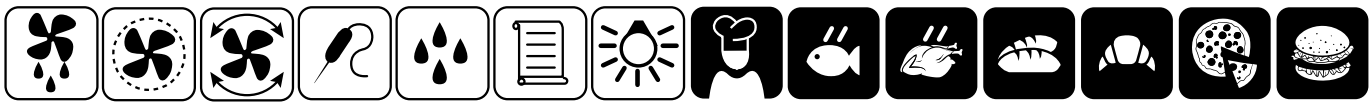
- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 10 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1, pas de 75 mm
- Livré sans câble, sans prise





Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
10GN1/1 ou 10×600×400	840×910×1150	680×480×840	380V TRI+N	12.7	VULCAIN-10	5969

Caractéristiques communes aux fours mixtes VULCAIN



Injection directe — *Convection* — *Changement direction* — *Sonde à coeur* — *H_2O* — *Recettes* — *Éclairage* — *Gastronomie* — *Poisson* — *Viande* — *Pain* — *Viennoisserie* — *Pizza* — *Snack*

Conseils pour le raccordement en eau

L'eau doit être douce et peu calcaire. Lorsque l'eau est trop dure, des dépôts blancs peuvent apparaître et se déposer dans la cuve de l'appareil. Pour éviter cela, nous recommandons d'adoucir l'eau dont le degré de dureté dépasse 15° (en France). Cette eau adoucie vous permettra de réduire le risque de bouchage des tuyauteries et des canalisations d'eau par le calcaire. Nos modèles ne sont pas pourvus d'adoucisseur intégré.

Raccordement au réseau d'eau :

- Raccorder le four au réseau d'eau potable (la pression de l'eau d'alimentation doit être comprise entre 1,5 bar et 2,5 bar) en utilisant des raccords flexibles 3/4".
- Pour l'évacuation, appliquer un siphon ø 30 mm à l'évacuation du four.
- Pour tout changement de sens d'ouverture de la porte : nous consulter

Fours mixtes à injection directe avec commandes latérales

Four mixte 5 niveaux

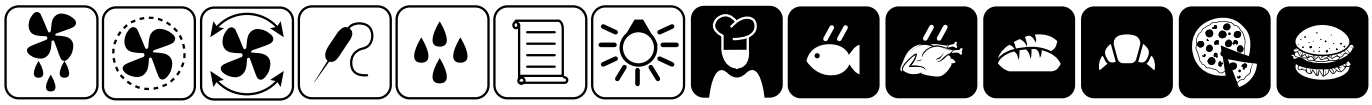
- Four de faible profondeur (785 mm) pour un gain de place
- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 5 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1 au pas de 75 mm
- Prévu pour 5 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN1/1
- Condenseur en option (voir page suivante)
- Livré avec câble électrique, sans prise
- Possibilité de superposition

PP-CONDENSEUR-5 en option





Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
5 GN1/1 ou 5× 600×400	925×785×745	660×455×440	380V TRI+N	6.45	PP-VULCAIN-5	4875



Injection directe | *Convection* | *Changement direction* | *Sonde à coeur* | *H_2O* | *Recettes* | *Éclairage* | *Gastronomie* | *Poisson* | *Viande* | *Pain* | *Viennoisserie* | *Pizza* | *Snack*

Four mixte 10 niveaux

- Four de faible profondeur (785 mm) pour un gain de place
- Four mixte digital à injection de vapeur, prévu pour 10 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN 1/1 au pas de 75 mm
- Prévu pour 10 plats (ou grilles) 600×400 mm ou GN1/1
- Condenseur en option (voir page suivante)
- Livré avec câble électrique, sans prise
- Possibilité de superposition



Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
10GN1/1 ou 10× 600×400	925×785×1145	660×455×840	380V TRI+N	12.7	PP-VULCAIN-10	6744

Pensez-y !

Kit de raccordement

	Réf.	€
Kit de raccordement et évacuation en eau pour four mixte VULCAIN	KIT-ALIEVAC-FOUR	400
Kit de raccordement pour de la gamme VULCAIN avec condenseur	KIT-EVAC-CONDEN	400

Four mixte à injection directe auto-nettoyant

Four électrique auto-nettoyant

- Mêmes caractéristiques techniques que le four PP-VULCAIN-5
- 99 Recettes programmables et modifiables
- 3 modes de cuisson : Mixte, Convection, Vapeur
  - Mixte : température minimum 30° maximum 260°, humidité de 10% à 90%
  - Convection : température minimum 30° maximum 280°, humidité à partir de 0%
  - Vapeur : température minimum 95° maximum 105°, humidité de 90% à 100%
- 5 étapes de cuisson programmables pour chaque recette. Les paramètres de temps peuvent être réglés successivement : gestion automatique de la température, de l'humidité et des broches pendant le cycle de cuisson
- 4 modes de lavage «RINÇAGE/SOFT/NORMAL/PLEIN» avec l'utilisation de deux produits directement prélevés dans la cuve par deux tubes
- Turbine de lavage en acier inoxydable, conçue pour rester montée même pendant l'utilisation normale du four, démontable uniquement en cas de maintenance
- Ventilateur simple à vitesse de rotation réglable et à direction alternée
- Panneau de contrôle avec affichage latéral convivial sur le côté droit du four
- Prédisposition pour un raccordement facile de la hotte de condensation par connexion rapide
- Livré sans câble électrique, ni prise (voir page 171)
- Hottes en option (voir ci-dessous)
- Porte non réversible



WASH-PP-VULCAIN-5 avec condenseur optionnel



WASH-PP-VULCAIN-10

Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
5 GN1/1 ou 5× 600×400	925×805×745	660×455×440	380V TRI+N	6.45	WASH-PP-VULCAIN-5	8797
10GN1/1 ou 10× 600×400	925×805×1145	660×455×840	380V TRI+N	12.7	WASH-PP-VULCAIN-10	10287

Options pour fours mixtes PP-VULCAIN et WASH-PP-VULCAIN

Condenseurs de vapeur

- Fabrication en inox
- Le condenseur de vapeur permet de convertir les vapeurs absorbées par le moteur (qui sortent de la porte) pour les canaliser sur la vidange du four
- Filtres inox labyrinthe démontables
- Conçu pour les fours mixtes avec panneau de commande latéral
- Bouton de commande intégré sur le panneau de commande du four
- Vitesse de ventilation réglable
- Évacuation d'eau : ø 30 mm

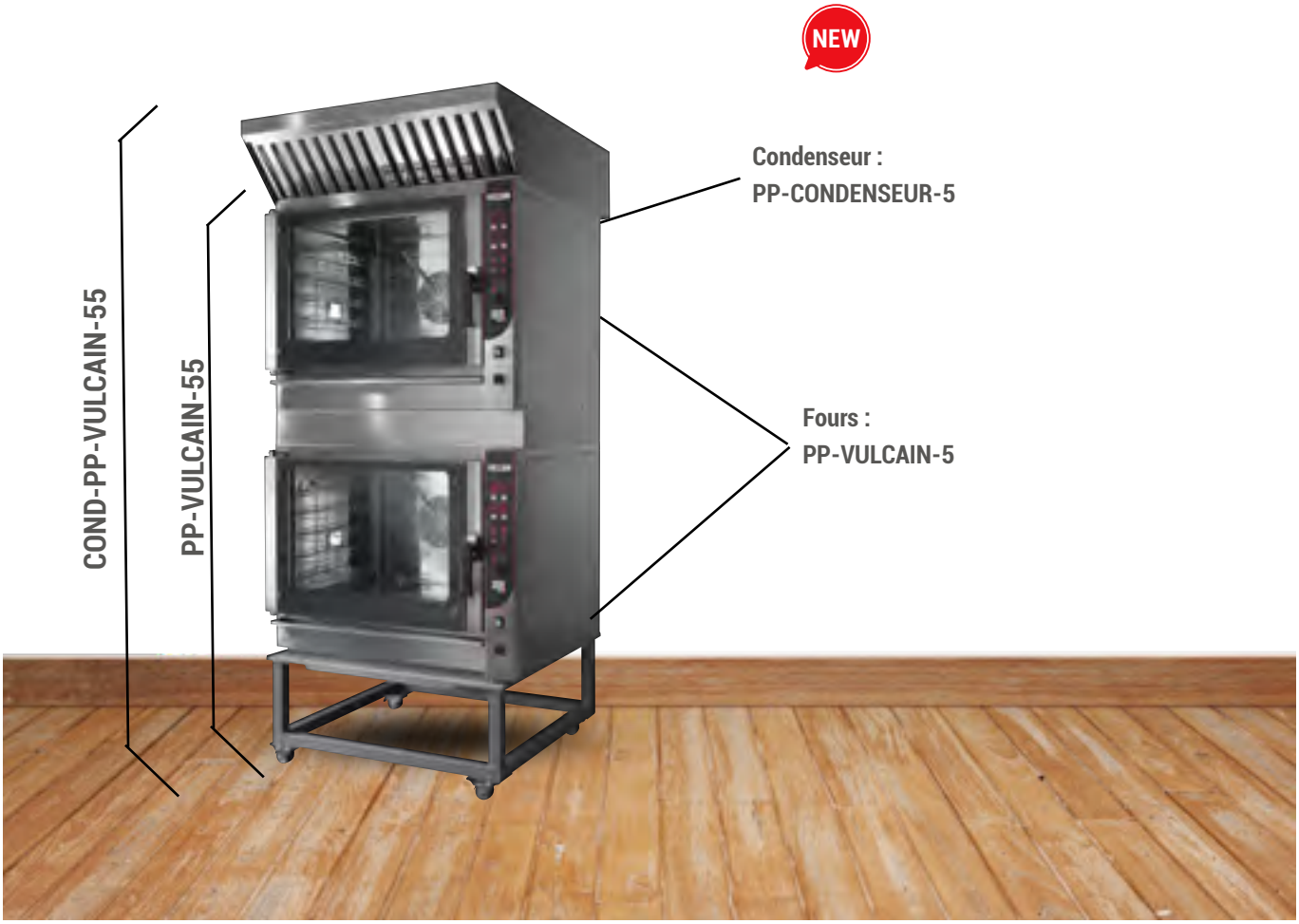


PP-CONDENSEUR-5

Type	Capacité	Dim. ext	V	kW	Réf.	€
Condenseur pour four 5 niveaux	600 m3/h	930×1085×360	230V MONO	0.8	PP-CONDENSEUR-5	2511
Condenseur pour four 10 niveaux	600 m3/h	950×1100×400	230V MONO	0.8	PP-CONDENSEUR-10	2595

Prévoir installation en supplément

Superposition des fours



PP-VULCAIN-55

Ensemble de 2 fours PP-VULCAIN-5 superposés livrés avec :

- 1 kit de superposition inox
- 1 support four inox (hauteur : 400 mm)
- 2 flexibles d'alimentation en eau
- 1 jeu de collier
- 1 siphon D.30 mm
- 2 tuyaux haute température 32x40

Hauteur hors-tout : 2000 mm

V	KW	Réf.	€
380V TRI+N	12.9	PP-VULCAIN-55	11477

COND-PP-VULCAIN-55

Ensemble de 2 fours PP-VULCAIN-5 superposés livrés avec condenseur :

- 1 condenseur
- 1 kit de superposition inox
- 1 support four inox (hauteur : 400 mm)
- 3 flexibles d'alimentation en eau
- 1 jeu de collier
- 1 siphon D.30 mm
- 2 tuyaux haute température 32x40

Hauteur hors-tout : 2360 mm

V	KW	Réf.	€
380V TRI+N	13.7	COND-PP-VULCAIN-55	14070

Options communes aux fours mixtes Vulcain

Branchements fours

	Réf.	€
1 ml de câble électrique section 5G6 pour fours VULCAIN	ML-051800	48,2
Fiche 3P+N+T 32A pour branchement de fours VULCAIN	055857	174


ML-051800


055857

Supports fours à glissières

- Piètement inox soudé en tubes carrés de section 40×40 mm
- Dessus inox ajouré avec 2 plages latérales avec butées
- 5 niveaux de chargement GN1/1 et 600×400 mm au pas de 100 mm
- Vérins réglables inox

Type	Dim.	Réf.	€
Support 5 niveaux inox ferritique H-960 mm pour fours VULCAIN-4, VULCAIN-5, PP-VULCAIN-5 et WASH-PP-VULCAIN-5	820×700×960	F-SFH-VULCAIN	991
Support 5 niveaux inox ferritique H-760 mm pour fours VULCAIN-6, VULCAIN-7, PP-VULCAIN-10, WASH-PP-VULCAIN-10, VULCAIN-10	820×700×760	F-SFB-VULCAIN	971
Support 5 niveaux inox AISI 304 H-960 mm pour fours VULCAIN-4, VULCAIN-5, PP-VULCAIN-5 et WASH-PP-VULCAIN-5	820×700×960	SFH-VULCAIN	1087
Support 5 niveaux inox AISI 304 H-760 mm pour fours VULCAIN-6, VULCAIN-7, PP-VULCAIN-10, WASH-PP-VULCAIN-10, VULCAIN-10	820×700×760	SFB-VULCAIN	1074

Option support four sur roulettes : nous consulter


SFB-VULCAIN


SFH-VULCAIN

Grilles

Type	Dim.	Réf.	€
Grille inox GN1/1	530×325	30 141 1/1 20F1T	12,1
Grille inox 600×400	600×400	30 148 29F2T	12,2

Autres modèles de grilles : voir page 202



Support four avec emplacement pour cellule

Type	Dim.	Réf.	€
Support four inox 304 pour four Vulcain avec espace pour cellule 5 niveaux	840×800×940	SFH-VULCAIN-BFC5	691



NEW

Système de filtration pour fours

- Système de filtration pour l'optimisation de l'eau pour la conservation des saveurs naturelles des aliments, réduction des coûts de maintenance et prolongation de la durée des équipements. Suppression des goûts et odeurs de l'eau, filtration des particules. Installation verticale ou horizontale
- Protection anticalcaire ultra-performante
- Non tissés au charbon actif, pour une eau toujours claire
- Température de service : 4°C à 30°C
- Réglage du bypass

Données techniques	
Pression en service	2 –8.6 bar
Perte de pression au débit nominal	0.5 bar
Température de service XL	4 - 30°C
Température de service 2XL	4 - 40°C

NEW


KITFILTRATION XL

	Capacité (L)	Dim. (H/D)	Réf.	€
Kit installation tête et cartouche filtrante pour four 5/6 niveaux	4690	500 /145 mm	KITFILTRATIONXL	1032
Cartouche de rechange fours 5/6 niveaux	-	-	CARTFILTRATION-XL	445
Kit installation tête et cartouche filtrante pour four + de 7 niveaux	8270	574 / 185 mm	KITFILTRATION2XL	1219
Cartouche de rechange fours et machines à glaçons	-	-	CARTFILTRATION-2XL	631

Accessoires teflonnés pour fours Vulcain

Plaques de cuisson pleines

- Le principal avantage de ces produits est leur polyvalence
- Possibilité de cuire, frire et servir des aliments dans un seul contenant
- Selon le choix du produit, il est possible d'obtenir un fond plat ou une surface de grill
- La référence 55333GS offre deux compartiments avec deux types de fonds (lisse et nervuré)

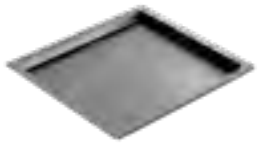
NEW

Type	Réf.	€
GN1/1-20 (fond nervuré)	25333-GRILL	345
GN1/1-55 (fond nervuré)	55333-GRILL	386
GN1/1-55 (fond 1/2 lisse - 1/2 nervuré)	55333GS	517
GN2/3-20 (fond nervuré)	23733-GRILL	250
GN2/3-20 (fond lisse)	23733	242


55333-GRILL


25333-GRILL


55333-GS


23733

Plaques de cuisson perforées

- Perforations de 3 mm
- Épaisseur 20/10 mm
- Angles à 45°

NEW

	Réf.	€
GN1/1	5333-BBL-1	88
GN2/3	3733-BBL-1	106


5333-BBL-1

Paniers de cuisson

- Paniers pour la cuisson de légumes, frites, poulets
- Permet une parfaite circulation de l'air pendant la cuisson
- Temps de cuisson réduit de 30%

NEW

	Réf.	€
GN1/1	45333FK	281
GN2/3	43733FK	293


45333FK

Moules à empreintes

- Plateau avec 6 ou 11 empreintes pour la préparation de spécialités à base d'oeufs (crêpes, omelettes) sans qu'elles ne collent
- La plaque multi-usages convient aussi bien à l'insertion en longueur qu'en largeur.
- Notre plateau résiste à la chaleur jusqu'à 260° et ne se déforme pas
- Le plateau multi est doté d'une aide à l'empilage qui permet un stockage optimisé tout en protégeant la surface des rayures

NEW

	Réf.	€
GN1/1 (11 empreintes)	5333MP	230
GN2/3 (6 empreintes)	3733MP	199


5333MP

Grille à barbecue

- La grille de barbecue perforée à fond plat offre de multiples utilisations et assure une transmission optimale de la chaleur

NEW

	Réf.	€
Grille GN1/1	15333-BBQ-R	293

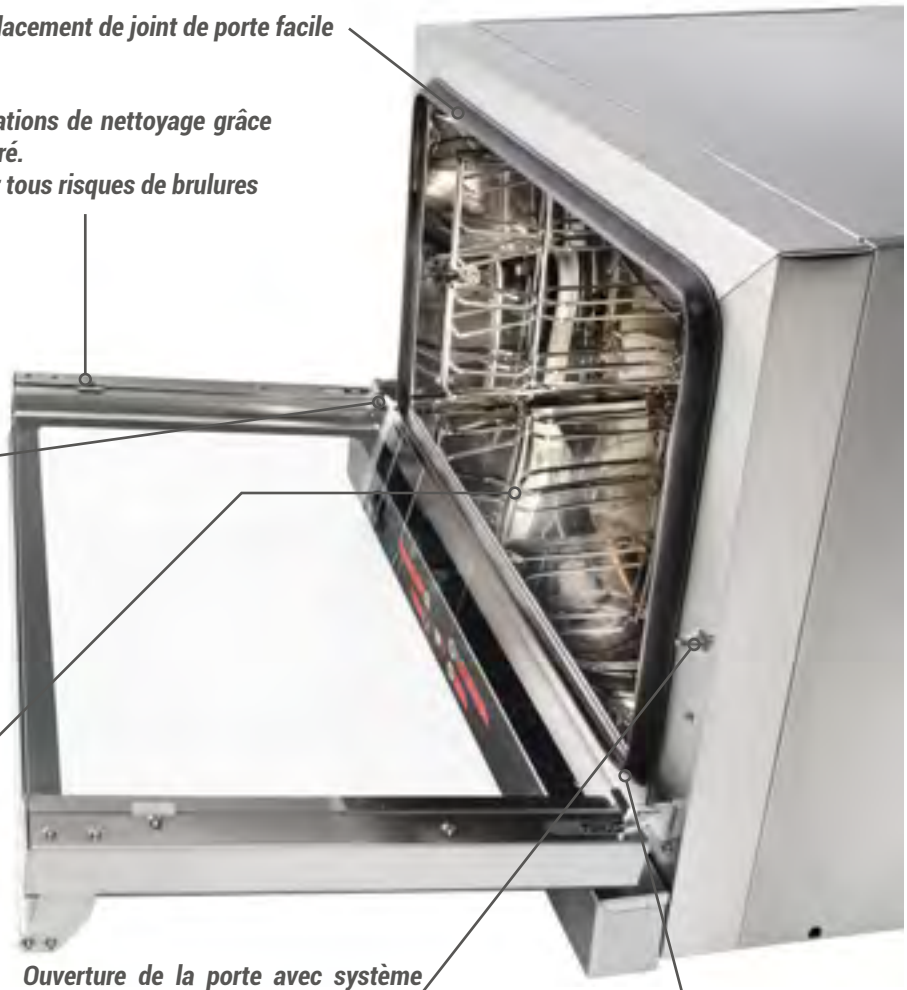

15333-BBQ-R

Fours à convection Vulcain





Convection | Double ventilateur | Éclairage | Gastronomie | Poisson | Viande | Pain | Viennoiserie | Pizza | Snack



Options pour fours à convection

Grilles inox

Type	Dim.	Réf.	€
Grille inox 440×350	440×350	GRILLE-FCONV-4N	74
Grille inox GN1/1	530×325	30 141 1/1 20F1T	12,1
Grille inox 600×400	600×400	30 148 29F2T	12,2

Autres modèles de grilles : voir page 202

EN STOCK



Four à convection électromécanique 3 niveaux 600×400 mm

- Four à convection électromécanique, prévu pour 3 plaques (ou grilles) 600×400 mm (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante (ferrage à droite)
- Livré avec câble électrique et prise



PB-FCONV-3EUR



FCONV-3EUR



FCONV-3EUR

Type	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Porte basculante	3 × 600×400 mm	775×700×560	650×460×350	230V MONO	3	FCONV-3EUR	1431
Porte battante	3 × 600×400 mm	775×700×560	650×460×350	230V MONO	3	PB-FCONV-3EUR	1790

Four à convection électromécanique 4 niveaux 435×350 mm

- Four à convection électromécanique, prévu pour 4 plaques (ou grilles) 435×350 mm (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante (ferrage à droite)
- Livré avec câble électrique et prise



PB-FCONV-4N



FCONV-4N



FCONV-4N

Type	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Porte basculante	4 × 435×350 mm / 450×325 mm	589×660×580	464×420×370	230V MONO	3	FCONV-4N	1318
Porte battante	4 × 435×350 mm / 450×325 mm	589×660×580	464×420×370	230V MONO	3	PB-FCONV-4N	1682

Four à convection électromécanique 4 niveaux GN1/1

- Four à convection électromécanique, prévu pour 4 plaques (ou grilles) GN1/1 (en option)
- 2 modèles : porte basculante ou porte battante (ferrage à droite)
- Livré avec câble électrique et prise



PB-FCONV-4GN



FCONV-4GN



FCONV-4GN

Type	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Porte basculante	4 × GN1/1	686×660×580	560×420×370	230V MONO	3	FCONV-4GN	1358
Porte battante	4 × GN1/1	686×660×580	560×420×370	230V MONO	3	PB-FCONV-4GN	1716

Solution pâtisserie Vulcain

Le concept pâtissier se compose d'un four à convection GN2/3 et d'une cellule de refroidissement 3 x GN2/3

Four à convection GN2/3 ultra-compact

- Panneau de commande mécanique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Joint de porte entièrement démontable sans outil
- Bords intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage
- Rack intérieur inox démontable au pas de 80 mm
- Eclairage intérieur
- Vitre intérieure démontable pour faciliter le nettoyage
- Température maximum: 280 à 300°C
- Livré avec câble électrique et prise
- Plaques et grilles non fournies

Optimisation des opérations de nettoyage grâce au verre de porte froide intérieur séparé.

Ventilateur du côté droit de la chambre de cuisson. La profondeur du four est de seulement 370 mm.



VULCAIN-2/3


VULCAIN-2/3

Convection | Éclairage | Gastronomie | Poisson | Viande | Pain | Viennoiserie | Pizza | Snack

Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
3×GN2/3 (354×325mm)	600×520×390	400×370×250	230V MONO	2.5	VULCAIN-2/3	1241
Plaque de cuisson inox	354×325	354×325			FO2S30023	58
Grille inox GN2/3		354×325			30 175 0000	10,8

Cellule de refroidissement 3×GN2/3

- Panneau de commande électronique latéral
- Construction intérieure et extérieure en inox
- Gaz réfrigérant R455
- Rack intérieur inox démontable (format 3xGN2/3 : 354x325 mm) au pas de 80 mm
- Capacité de refroidissement : 9 kg à +3°C
- Capacité de congélation : 7 kg de -18 à -40°C
- Plaques et grilles non fournies
- +65°C à +10°C en 110 min : 9 kg
- +65°C à -18°C en 250 min : 7 kg


BFC2_3

	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 niveaux	658×630×420	230V MONO	0.52	R455a	BFC2/3	2930
Grilles inox GN2/3	354×325				30 175 0000	10,8

Pour four VULCAIN-2/3 et cellule BFC2/3

- Construction soudée en inox ferritique
- Dessus inox doublé mélaminé ép.18 mm
- Piètement en tube 440×40 mm, sur vérins réglables inox antidérapant

	Dim.	Réf.	€
Table support four et cellule de refroidissement	780×660×850	SUP-FOUR-BFC2/3	644

Autres dimensions : nous consulter





Fours à grande vitesse

Four mixte haute vitesse – Menumaster® commercial Jetwave

- Four mixte de grande capacité, 4 fois plus rapide que les fours conventionnels pour des produits chauds et croustillants en un temps record
- Modèle spécifiquement développé pour les sandwicheries, les boulangeries ou supermarchés (livré avec 1 cordon d'alimentation de 1,5 m et une fiche NEMA 620)
- 100 menus programmables, 4 niveaux de cuisson et 11 niveaux de puissance micro ondes
- Application de programmation ACP (Application Web), compatibilité avec clé USB
- Ouverture de porte à 90°
- Plateau de cuisson flexible avec mode micro ondes seulement
- Filtre à air avant amovible et nettoyable avec rappel
- Accepte les plats métalliques
- Four superposable
- Livré en dotation avec une grille (JR10) et un palette (PA10)



JET-514



Chargement de menus via port USB



PA10

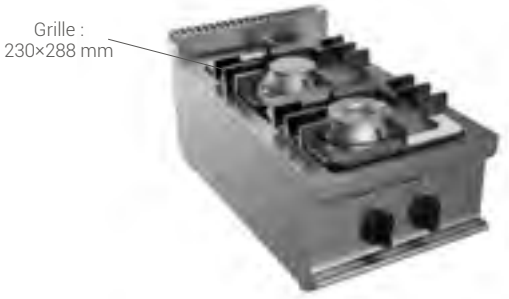
	Capacité (L)	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Four mixte haute vitesse	34	502×660×460	330×381×267	230V MONO	2.7	JET-514	15115
Grille inox supplémentaire pour rayures panini		-	-	-	-	JR10	610
Palette inox pour sandwiches et pizzas		-	-	-	-	PA10	331



Matériel de cuisson série 700

Fourneaux à gaz

- Construction en acier inoxydable
- Dessus avec bords anti-ruissellement pour la récupération des liquides H-22 mm
- Brûleurs en fonte chromés à double couronne diam 70/129 mm (7,5 kW)
- Brûleurs en fonte chromés à simple couronne diam 105 mm (4,5 kW)
- Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis)
- Thermocouple de sécurité
- Allumage manuel des brûleurs
- Grilles supérieures en fonte émaillée revêtue de porcelaine
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèles sur four:
  - Four à gaz GN2/1 à robinet thermostatique de sécurité, allumage piezzo électrique, réglage de 50°C à 300°C
  - Four électrique statique GN2/1 avec 2 résistances (une en partie supérieure et une en partie basse) commandées par 2 thermostats indépendants, réglage de 0 à 300°C, joint tout autour de l'ouverture



E7-KUPG2BB.1M1G



E7-KUPG4BB.2M2G



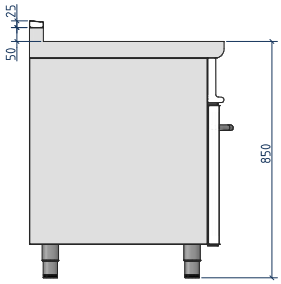
E7-KUPG2BA.1M1G



E7-KUPG4BA.2M2G



E7-KUPG2BC.1M1G





E7-KUPG4BC.2M2G



E7-KUPG4LO-2M2G



E7-KUPG4LE.2M2G

		Dim.	V	kW brûleurs	kW total	Réf.	€
2 brûleurs à poser		400×700×270	-	4,5+7,5	12	E7-KUPG2BB.1M1G	2065
4 brûleurs à poser		800×700×270	-	2×4,5 + 2×7,5	24	E7-KUPG4BB.2M2G	3224
2 brûleurs sur placard ouvert		400×700×850	-	4,5+7,5	12	E7-KUPG2BA.1M1G	2327
4 brûleurs sur placard ouvert		800×700×850	-	2×4,5 + 2×7,5	24	E7-KUPG4BA.2M2G	3499
2 brûleurs sur placard fermé		400×700×850	-	4,5+7,5	12	E7-KUPG2BC.1M1G	2624
4 brûleurs sur placard fermé		800×700×850	-	2×4,5 + 2×7,5	24	E7-KUPG4BC.2M2G	4092
4 brûleurs sur four gaz GN2/1 685×530×350		800×700×850	-	2×4,5 + 2×7,5 + 7,9	31.9	E7-KUPG4LO-2M2G	5327
4 brûleurs sur four électrique GN2/1 685×530×350	+	800×700×850	380V TRI+N	2×4,5 + 2×7,5 + 5,5	29.5	E7-KUPG4LE.2M2G	5640

Fourneaux à gaz avec plaque coup de feu

- Construction en acier inoxydable
- Dessus avec bords anti-ruissellement pour la récupération des liquides H-22 mm
- Plaque coup de feu (4,5 kW)
- Brûleurs en fonte chromés à double couronne (7,5 kW) et simple couronne (4,5 kW)
- Thermocouple de sécurité
- Allumage manuel des brûleurs
- Grilles supérieures en fonte émaillée revêtue de porcelaine résistantante aux acides
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèles sur four :
  - Four à gaz GN2/1 à robinet thermostatique de sécurité, allumage piezzo électrique, réglage de 50°C à 300°C
  - Four électrique statique GN2/1 avec 2 résistances (une en partie supérieure et une en partie basse) commandées par 2 thermostats indépendants, réglage de 0 à 300°C, joint tout autour de l'ouverture



L7-TPG2BC.1M1G



L7-TPG2LO.1M1G



L7-TPG2LE.1M1G

MADE IN ITALY



L7-KTPG6BC.2M2G



L7-KTPG6LN.2M2G



L7-KTPG6LE.2M2G

		Dim.	V	kW brûleurs	kW total	Réf.	€
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur placard ouvert		800×700×850		1×4,5+1×4,5+1×7,5	15.5	L7-TPG2BA.1M1G	5564
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur placard fermé		800×700×850		1×4,5+1×4,5+1×7,5	15.5	L7-TPG2BC.1M1G	6156
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur four gaz	+	800×700×850		1×4,5+1×4,5+1×7,5+7,9	23.4	L7-TPG2LO.1M1G	7417
1 plaque coup de feu + 2 brûleurs sur four électrique	+	800×700×850	380V TRI+N	1×4,5+1×4,5+1×7,5+5,48	20.98	L7-TPG2LE.1M1G	7751
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur placard ouvert		1200×700×850		1×4,5+2×4,5+2×7,5	27.5	L7-KTPG6BA.2M2G	7214
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur placard fermé		1200×700×850		1×4,5+2×4,5+2×7,5	27.5	L7-KTPG6BC.2M2G	8102
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur four gaz	+	1200×700×850		1×4,5+2×4,5+2×7,5+7,9	35.4	L7-KTPG6LN.2M2G	10091
1 plaque coup de feu + 2×2 brûleurs sur four électrique	+	1200×700×850	380V TRI+N	1×4,5+2×4,5+2×7,5+5,48	32.98	L7-KTPG6LE.2M2G	10260

Fourneaux électriques

- Construction en acier inoxydable
- Dessus avec bords anti-ruissellement pour la récupération des liquides H-22 mm
- Plaques électriques rondes en fonte Diamètre 220 mm de 2.6 kW avec système de sécurité thermostatique avec commutateur à 7 positions
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèles sur four :
  - Four électrique statique GN2/1 avec 2 résistances (une en partie supérieure et une en partie basse) commandées par 2 thermostats indépendants, réglage de 0 à 300°C, joint tout autour de l'ouverture



E7-CUET2BB

MADE IN ITALY



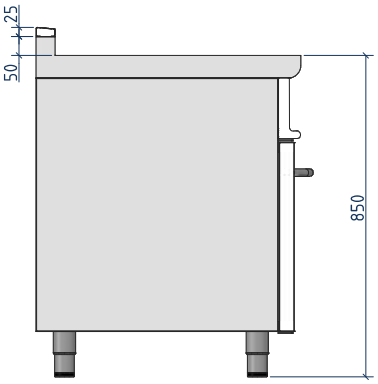
E7-CUET4BB



E7-CUET2BA



E7-CUET4BA





E7-CUET2BC



E7-CUET4BC

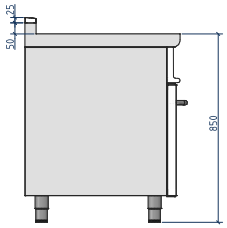


E7-CUET4LE

		Dim.	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 plaques à poser	⚡	400×700×270	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BB	1710
4 plaques à poser	⚡	800×700×270	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BB	2539
2 plaques sur placard ouvert	⚡	400×700×850	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BA	1968
4 plaques sur placard ouvert	⚡	800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BA	2797
2 plaques sur placard fermé	⚡	400×700×850	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BC	2264
4 plaques sur placard fermé	⚡	800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BC	3389
4 plaques sur four électrique GN2/1	⚡	800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6 + 5,5	15.9	E7-CUET4LE	5035

Fourneaux électriques à induction

- Carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable
- Plan de cuisson à induction
- Zones de cuisson ø 230 mm
- Économie d'énergie maximum car la zone de cuisson n'est activée que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface
- Indicateur numérique qui signale de façon immédiate le niveau de puissance de 1 à 9
- Réglage de la température grâce à un potentiomètre
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur





E7-CUI2BB.L



E7-CUI4BB.L

MADE IN ITALY



E7-CUI2BC.L



E7-CUI4BC.L

		Dim.	Surface de cuisson	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 zones à poser	⚡	400×700×270	350×550	380V TRI+N	2× 3,5	7	E7-CUI2BB.L	11330
4 zones à poser	⚡	800×700×270	700×550	380V TRI+N	4× 3,5	14	E7-CUI4BB.L	20202
2 zones sur placard ouvert	⚡	400×700×850	350×550	380V TRI+N	2× 3,5	7	E7-CUI2BA.L	11889
4 zones sur placard ouvert	⚡	800×700×850	700×550	380V TRI+N	4× 3,5	14	E7-CUI4BA.L	20393
2 zones sur placard fermé	⚡	400×700×850	350×550	380V TRI+N	2× 3,5	7	E7-CUI2BC.L	12185
4 zones sur placard fermé	⚡	800×700×850	700×550	380V TRI+N	4× 3,5	14	E7-CUI4BC.L	20985

Pensez-y !

Batterie de cuisine gamme inox

Toute la gamme page 203-205



217 024



202 016

Fourneaux électriques vitrocéramique

- Carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable
- Plan de cuisson en vitrocéramique
- Zone de cuisson extérieure : diam 230 mm
- Zone de cuisson intérieure : diam 145 mm
- Résistances électriques permettant la chauffe du plan de cuisson par rayonnement
- Résistances de chauffe circulaires, réglable de 0 à 300°C
- Les zones de cuisson sont matérialisées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-CVE2BB



E7-CVE4BB

MADE IN ITALY



E7-CVE2BC

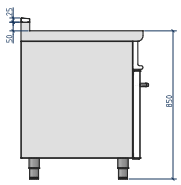


E7-CVE4BC

		Dim.	Surface de cuisson	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 zones de cuisson à poser	⚡	400×700×270	350×560	380V TRI+N	2× 2,5	5	E7-CVE2BB	2970
4 zones de cuisson à poser	⚡	800×700×270	700×560	380V TRI+N	4× 2,5	10	E7-CVE4BB	5145
2 zones sur placard ouvert	⚡	400×700×850	350×560	380V TRI+N	2× 2,5	5	E7-CVE2BA	3364
4 zones sur placard ouvert	⚡	800×700×850	700×560	380V TRI+N	4× 2,5	10	E7-CVE4BA	5606
2 zones sur placard fermé	⚡	400×700×850	350×560	380V TRI+N	2× 2,5	5	E7-CVE2BC	3660
4 zones sur placard fermé	⚡	800×700×850	700×560	380V TRI+N	4× 2,5	10	E7-CVE4BC	6199

Friteuses sur placard

- Construction en acier inoxydable
- Cuves embouties de 17 litres en inox AISI 304 avec zone froide pour évacuation des déchets (livrées avec 1 panier par cuve)
- Robinet de vidange avec bac de récupération de l'huile usagée avec filtre inox
- Résistances blindées inox à haute performance immergées avec système rotatif pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Température d'huile de cuisson commandée par un thermostat de haute précision (cuisson à 190°C)
- Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis)
- Thermostat de sécurité à 230°C
- Porte doublée en acier inoxydable à fermeture magnétique
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Modèle 1 cuve : livré avec 1 panier 1/1 par cuve, couvercle et bac de récupération d'huile en inox
- Modèle 2 cuves : livré avec 1 panier 1/1 et 2 paniers ½, 2 couvercles et 2 bacs de récupération d'huile en inox









Système rotatif de la résistance



E7-FRE1V17



E7-FRE2V17



E7-FLG1V17



E7-FLG2V17

		Dim.	L	V	kW total	Réf.	€
Friteuse électrique 1 cuve 17 L, capacité 15 kg/h	⚡	400×700×850	17	380V TRI+N	16.5	E7-FRE1V17	4498
Friteuse électrique 2 cuves 17 L, capacité 30 kg/h	⚡	800×700×850	2× 17	380V TRI+N	33	E7-FRE2V17	6719
Friteuse gaz 1 cuve 17 L, capacité 15 kg/h	🔥	400×700×850	17		16.5	E7-FLG1V17	5386
Friteuse gaz 2 cuves 17 L, capacité 30 kg/h	🔥	800×700×850	2× 17		33	E7-FLG2V17	9253
Demi-panier supplémentaire		140×300×120				21-99600133	174
Panier 1/1 supplémentaire		290×300×120				21-99600134	191

Pensez-y !

Testeur d'huile de friture et thermomètre

Dim.	Réf.	€
31x48x365	ETI-1040	653

Voir le descriptif du testeur d'huile de friture page 224

NEW



ETI-1040

Chauffe-frites électriques

- Plan de travail en acier inoxydable
- Bac de récupération en inox format gastronorme GN1/1
- Système de chauffe supérieur et inférieur pour la conservation en température
- Lampe en céramique à haute performance
- Résistance chauffante sous le plateau
- Equipé d'un élément coulissant et d'un drain pour les graisses
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-SPE40BB



E7-SPE40BC

		Dim.	V	kW	Réf.	€
1 cuve GN1/1 à poser	⚡	400×700×270	230V MONO	1	E7-SPE40BB	2294
1 cuve GN1/1 sur placard ouvert	⚡	400×700×850	230V MONO	1	E7-SPE40BA	2577
1 cuve GN1/1 sur placard fermé	⚡	400×700×850	230V MONO	1	E7-SPE40BC	2873

Pensez-y !

Pelle à frites inox droitier

Dim.	Réf.	€
230×210	620 001	40,4



620 001

Fry-tops à gaz

- Construction en acier inoxydable
- Dessus rayonné en inox AISI 304
- Plaque de cuisson en inox épaisseur 15 mm (version lisse)
- 3 rebords anti-éclaboussures en inox AISI 304
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Une zone de cuisson
- Matériel équipé en standard d'injecteurs au gaz de ville G20 20 mbar (injecteurs gaz LPG G30 30 mbar de rechange fournis)
- Thermostat de sécurité mini 100°C, maxi 270°C, thermocouple et allumage piezzo
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-KTG1BBLK



E7-KTG1BBRK

	Dim.	Surface de cuisson	kW total	Réf.	€
Dessus inox lisse à poser	400×700×270	400×530	6	E7-KTG1BBLK	2915
Dessus inox nervuré à poser	400×700×270	400×530	6	E7-KTG1BBRK	3034
Dessus inox lisse à poser	800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBLK	4430
Dessus inox nervuré à poser	800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBRK	4840
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré	800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBMK	4747
Dessus inox lisse sur placard ouvert	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BALK	3085
Dessus inox nervuré sur placard ouvert	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BARK	3351
Dessus inox lisse sur placard fermé	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BCLK	3381
Dessus inox nervuré sur placard fermé	400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BCRK	3647
Dessus inox lisse sur placard ouvert	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BALK	4849
Dessus inox nervuré sur placard ouvert	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BARK	5268
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard ouvert	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BAMK	5128
Dessus inox lisse sur placard fermé	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BCLK	5441
Dessus inox nervuré sur placard fermé	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BCRK	5860
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard fermé	800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BCMK	5720

Fry-tops électriques

- Plan supérieur arrondi, en acier inoxydable AISI 304, mitre postérieur
- Dessus rayonné en inox AISI 304
- Plaque de cuisson en inox épaisseur 15 mm (version lisse)
- Rebords en acier inoxydable AISI 304
- Goulotte frontale avec orifice d'évacuation
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Une zone de cuisson
- Réglage de température à l'aide d'un thermostat 150°C à 240°C
- Thermostat de sécurité avec réactivation manuelle et voyants de fonctionnement
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-KTE1BBLK



E7-KTE1BBRK



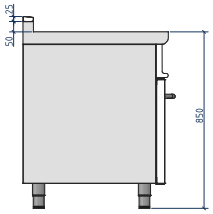
E7-KTE2BBMK



E7-KTE1BALK



E7-KTE1BCLK





E7-KTE2BCMK



E7-KTE2BAMK



E7-KTE2BALK

	Dim.	Surface de cuisson	V	kW total	Réf.	€
Dessus inox lisse à poser	400×700×270	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BBLK	3017
Dessus inox nervuré à poser	400×700×270	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BBRK	3203
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré à poser	800×700×270	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BBMK	4934
Dessus inox lisse sur placard ouvert	400×700×850	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BALK	3288
Dessus inox lisse sur placard ouvert	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BALK	5031
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard ouvert	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BAMK	5348
Dessus inox lisse sur placard fermé	400×700×850	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BCLK	3584
Dessus inox lisse sur placard fermé	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BCLK	5623
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard fermé	800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BCMK	5940

Bains-marie électriques sur placard

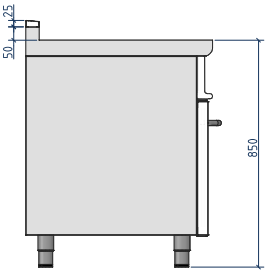
- Cuves en acier inoxydable GN1/1-200 pour les modèles E7-KME1
- Cuves en acier inoxydable GN2/1-200 pour les modèles E7-KME2
- Avec robinet de remplissage d'eau de la cuve
- Vidange et trop plein dans la cuve
- Résistances chauffantes à l'extérieur de la cuve
- Thermostat de réglage de la température entre 30°C et 90°C
- Thermostat de sécurité au-delà de 90°C
- Bacs gastronormes inox et couvercles non inclus
- Manettes et poignées en matériel athermique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Alimentation en eau : diam 1/2" mâle


E7-KME1BA


E7-KME1BC


E7-KME2BC


E7-KME2BA



		Dim.	L	V	kW total	Réf.	€
1 cuve GN1/1-200 sur placard ouvert		400×700×850	34	230V MONO	1.5	E7-KME1BA	2683
1 cuve GN1/1-200 sur placard fermé		400×700×850	34	230V MONO	1.5	E7-KME1BC	2979
1 cuve GN2/1-200 sur placard ouvert		800×700×850	69	230V MONO	3	E7-KME2BA	3516
1 cuve GN2/1-200 sur placard fermé		800×700×850	69	230V MONO	3	E7-KME2BC	4109

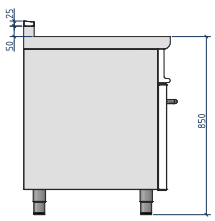
Meubles neutres

- Plan de travail en inox AISI 304 rayonné
- Grille en fonte émaillée résistante aux acides
- Pieds en inox réglables en hauteur

	Dim.	Réf.	€
Meuble neutre à poser 1 tiroir GN1/1	400×700×270	E7-KNN1CB	1650
Meuble neutre à poser 1 tiroir GN2/1	800×700×270	E7-KNN2CB	2298
Meuble neutre 1 tiroir GN1/1 sur placard ouvert	400×700×850	E7-KNN1CA	1896
Meuble neutre 1 tiroir GN2/1 sur placard ouvert	800×700×850	E7-KNN2CA	2535
Meuble neutre 1 tiroir GN1/1 sur placard fermé	400×700×850	E7-KNN1CC	2192
Meuble neutre 1 tiroir GN2/1 sur placard fermé	800×700×850	E7-KNN2CC	3127


E7-KNN1CB


E7-KNN2CB




E7-KNN1CC


E7-KNN2CC


E7-KNN1CA


E7-KNN2CA

Marmites 50 litres

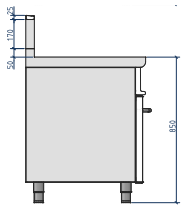
- Carrosserie entièrement réalisée en inox AISI 304
- Cuve de cuisson fond AISI 316 et parois AISI 304, ø 400×H-465 mm, adaptée pour tous types d'aliments même les plus acides
- Couvercle en inox AISI 304 avec poignée athermique
- Isolement thermique par des panneaux de fibre de verre
- Remplissage de la cuve par robinet (eau chaude et eau froide) et tube de distribution orientable
- Robinet de vidange frontal
- Chauffage direct par résistances blindées contrôlé par thermostat électromécanique
- Paramétrage de la température par thermostat électromécanique
- Soupape de sécurité réglée à 0,05 bar
- Vanne basse pression et manomètre avec affichage analogique
- Pieds en inox réglables en hauteur
- Alimentation en eau : ø 1/2" mâle



L7-PIE501



L7-PIG501



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Marmite électrique chauffe directe 50 litres	800×700×850	380V TRI+N	9	L7-PIE501	12380
Marmite gaz chauffe directe 50 litres	800×700×850	-	15.5	L7-PIG501	13222

Sauteuses basculantes 50 litres

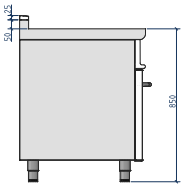
- Carrosserie entièrement réalisée en inox AISI 304
- Cuve de cuisson 700×465×200 en inox AISI 304, fond de cuve épaisseur 10 mm
- Renversement manuel de la cuve
- Remplissage de la cuve par robinet fixé sur la cheminée
- Couvercle en inox AISI 304 avec poignée athermique et ressort d'assistance
- Chauffage par résistances blindées contrôlé par thermostat entre 45°C et 300°C
- Thermostat de sécurité
- Pieds en inox réglables en hauteur



L7-BREI50M



L7-BRGI50M



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Sauteuse électrique 50 litres	800×700×850	380V TRI+N	8.7	L7-BREI50M	11022
Sauteuse gaz 50 litres	800×700×850	-	12	L7-BRGI50M	10979



Hottes murales

- Forme biseautée pour capter les fumées constantes ou Forme rectangulaire pour capter les fumées instantanées
- Construction inox ferritique
- Faces non visibles en acier galvanisé
- Variateur d'intensité électronique intégré au bandeau
- Extraction sur le dessus au centre de la hotte
- Filtres choc inox lavables au lave-vaisselle (labyrinthe)
- Eclairage LED haute température (IP65)
- Pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm
- Pour les hottes suspendues nous consulter



Hottes murales biseautées

Hottes profondeur 900 mm (pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm)

Dim.	Filtres	Puissance turbine	Gaine	Nbr de sortie	Débit	Réf.	€
1000x900x450	2	147 W / 220 V mono	300x320	1	1000 m³/h	HMB1009045	2400
1400x900x450	2	147 W / 220 V mono	300x320	1	1400 m³/h	HMB1409045	2600
1600x900x450	2	300 W / 220 V mono	300x320	1	1600 m³/h	HMB1609045	2920
2000x900x450	3	420 W / 220 V mono	400x320	1	2100 m³/h	HMB2009045	3360
2400x900x450	4	420 W / 220 V mono	300x320	1	2400 m³/h	HMB2409045	3576
2600x900x500	4	550 W / 220 V mono	300x320	2	2700 m³/h	HMB2609045	3816
2800x900x500	4	550 W / 220 V mono	300x320	2	2900 m³/h	HMB2809045	3972

Hottes profondeur 1100 mm (pour matériel de cuisson gamme 900 mm)

Dim.	Filtres	Puissance turbine	Gaine	Nbr de sortie	Débit	Réf.	€
1200x1100x450	2	147 W / 220 V mono	300x320	1	1500 m³/h	HMB12011045	2688
1400x1100x450	2	147 W / 220 V mono	300x320	1	1700 m³/h	HMB14011045	2904
1600x1100x450	2	300 W / 220 V mono	300x320	1	2000 m³/h	HMB16011045	3220
2000x1100x450	3	420 W / 220 V mono	400x320	1	2400 m³/h	HMB20011045	3420
2400x1100x500	4	550 W / 220 V mono	300x320	1	3000 m³/h	HMB24011045	3676
2600x1100x500	4	550 W / 220 V mono	300x320	2	3200 m³/h	HMB26011045	3968
2800x1100x450	4	550 W / 220 V mono	300x320	2	3400 m³/h	HMB28011045	4128



Hottes murales rectangulaires

Hottes profondeur 900 mm (pour matériel de cuisson gamme 650 et 700 mm)

Dim.	Filtres	Puissance turbine	Gaine	Nbr de sortie	Débit	Réf.	€
1000x900x450	2	147 W / 220 V mono	232x320	1	900 m³/h	HMR1009045	2640
1400x900x450	2	147 W / 220 V mono	232x320	1	1400 m³/h	HMR1409045	2776
1600x900x450	2	300 W / 220 V mono	232x320	1	1600 m³/h	HMR1609045	3052
2000x900x450	3	420 W / 220 V mono	298x320	1	2100 m³/h	HMR2009045	3480
2400x900x450	4	420 W / 220 V mono	298x320	1	2400 m³/h	HMR2409045	3824
2600x900x450	4	550 W / 220 V mono	331x320	1	2700 m³/h	HMR2609045	4104
2800x900x450	4	550 W / 220 V mono	331x320	1	2900 m³/h	HMR2809045	4212

Hottes profondeur 1100 mm (pour matériel de cuisson gamme 900 mm)

Dim.	Filtres	Puissance turbine	Gaine	Nbr de sortie	Débit	Réf.	€
1200X1100X450	2	373 W / 220 V MONO	232X262	1	1450 m³/h	HMR12011045	2768
1400X1100X450	2	373 W / 220 V MONO	232X262	1	1700 m³/h	HMR14011045	2940
1600X1100X450	2	373 W / 220 V MONO	298X262	1	1900 m³/h	HMR16011045	3252
2000X1100X450	3	550 W / 220 V MONO	265X289	1	2400 m³/h	HMR20011045	3672
2400X1100X450	4	550 W / 220 V MONO	265X289	1	2850 m³/h	HMR24011045	3960
2600X1100X450	4	550 W / 220 V MONO	265X289	1	3100 m³/h	HMR26011045	4292
2800X1100X450	4	550 W / 220 V MONO	265X289	1	3350 m³/h	HMR28011045	4472

Pensez-y !

Variateur d'intensité électronique déporté

Type	V	Réf.	€
5 A, IP55	230V MONO	T3009X	360



T3009X

Friteuses et cuiseurs à pâtes haute perfomance

Friteuses haute performance à relevage automatique (électrique ou gaz)

Le savoir faire L2G

- Grâce à son système de chauffage à haut rendement et au mode ECO, elle assure le meilleur ratio de rendement possible entre l'énergie consommée et la production de produits cuits avec des économies remarquables (coût total de l'énergie réduit de 25%)
- Le système de filtrage intégré améliore la qualité de l'huile de friture et réduit sa consommation (consommation de 2250 L/an pour une période de 8 heures pendant 365 jours soit 15% de gain)
- Le système de nettoyage facile et l'interface conviviale réduisent les temps de réglage (10 minutes économisées par jour)
- Capacité de production de 45 kg de frites par heure (au lieu de 22 kg obtenues avec une friteuse standard) soit 66 portions de frites supplémentaires par heure







Interface conviviale, facile à utiliser

- Écran tactile de 7" avec interface graphique en couleur
- Intuitive avec utilisation de symboles et d'icones standardisés
- Fiable avec des options de choix accessibles par plusieurs chemin d'accès
- Recettes personnalisables selon un ratio temps-température directement connecté au système de levage automatique des paniers
- Connexion USB permettant de télécharger les données historiques, les erreurs et résultats des tests pour faciliter le service et la maintenance
- Connectivité Wi-Fi pour surveiller toutes les opérations même à distance, à travers le Cloud. Sauvegarde des paramètres, partage du
- contenu et obtention des données

Cuisson haute performance

- Dispositif de levage de paniers automatique (2 paniers indépendants)
- Cuve de cuisson emboutie en inox AISI 304 avec une grande zone froide de décantation des résidus de friture afin de maintenir la qualité de l'huile
- Système de résistances chauffantes blindées intégrées à l'intérieur de la cuve (100% de rendement), tournant à 90° par un levier externe pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve
- Grâce à la compensation de charge, la friteuse adapte automatiquement le temps de cuisson à la quantité chargée





Système de filtration rapide

- Affichage de la durée de vie résiduelle de l'huile (avec indication des heures travaillées, de la température atteinte et du nombre de filtrations)
- Système entièrement intégré à l'intérieur de la friteuse ce qui permet de filtrer l'huile en moins de 4 minutes et de revenir à la température réglée précédemment
- Filtration propre, sans manipulation d'huile qui s'opère à l'intérieur de la friteuse sans fuite d'huile
- Filtre facilement amovible et lavable







Modèle à gaz

- Cuve de cuisson en forme de "Y" en inox AISI 304 emboutie monobloc sans soudure. Une zone froide profonde de décantation pour garantir l'intégrité de l'huile. Système de combustion à pré-mélange (air-huile) avec une modulation automatique de la puissance de chauffage. Brûleurs modulants à air soufflé situés à l'extérieur de la cuve dans la chambre de combustion pour un rendement maximal de 90%.

Chiffrage sur demande

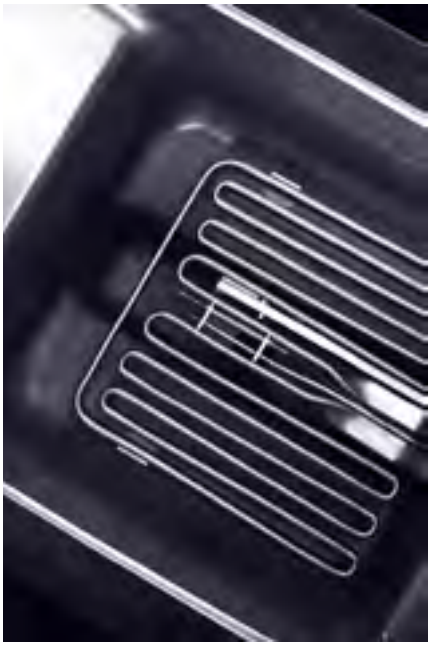
	Dim.	Charge max (kg)	L (cuve)	V	kW	Réf.
Friteuse électrique haute capacité à relevage automatique (livrée avec cordon d'alimentation 5×4 mm² et 2 paniers 146x400x120 réf. 863061)	400×900×900	2,8	21	380V TRI+N	20.3	80FRE21HPA
Friteuse gaz haute capacité à relevage automatique	400×900×900	2,8	25	-	25	80FRG25HPA
Option roulettes pour friteuses gaz et électrique	-	-	-	-	-	443736
Panier supplémentaire	146x400x120	-	-		-	863061
Panier supplémentaire	285x385x120	-	-	-	-	863088

Friteuses haute performance électrique 15L- Profondeur 700 mm à relevage automatique

- Son système de chauffage électrique haute efficacité permet une production élevée et constante en garantissant des économies d'énergie considérables
- Il est possible de créer et personnaliser jusqu'à 20 programmes de cuisson, en modifiant le temps de cuisson ou la température qui sont directement connectés au système de levage automatique des paniers
- Résistance haute performance, basculante, pour un nettoyage optimal
- Cuve de cuisson en forme de Y en inox 304, sans soudure ni résistances internes, avec zone froide emboutie pour maintenir la qualité du produit
- Filtres amovibles et lavable
- Ecran tactile étanche 7 pouces intégré
- Système de cuisson intelligent : grâce à la compensation de charge, le temps et la puissance de cuisson s'adaptent automatiquement à la quantité d'aliments insérés, afin d'obtenir un résultat parfait en fonction de la charge de travail
- Connexion Wi-Fi intégrée : permet de gérer à distance l'ensemble du processus de travail de la friteuse, grâce à la configuration et mise en œuvre du Cloud Recipe, via le partage de contenu et la consultation des données HACCP







Les atouts de la friteuse à haute performance

- Système de relevage automatique des paniers
- Plus grande durée d'utilisation de l'huile (économies)
- Sonde protégée, placée au centre du bain d'huile pour une régulation électronique fine de la température
- Montée en température très rapide grâce à une résistance haute performance
- Fonte lente et séquentielle du corps gras, économie d'huile
- Système de filtration intégré multicycle à 300 microns et de façon automatique, permettant de filtrer en moins de 4 minutes à chaud
- La capacité de cuve est réduite à 15L. Elle permet une réduction des coûts d'exploitation en utilisant moins d'huile
- Système de lavage intercycle et doseur intégré multidirectionnel. Ce système permet une réduction du temps de nettoyage manuel, et surtout d'avoir un filtrage plus efficace avec une meilleure utilisation de l'huile

Chiffrage sur demande

	Dim.	L (cuve)	V	kW	Réf.
Friteuse électrique haute capacité à relevage automatique (livrée avec cordon d'alimentation 5×4 mm²et 2 paniers CMF15)	400×730×900	15	380V TRI+N	14	N7FR15HPA
Panier supplémentaire 280x280x120 mm	280x280x120	-	-	-	CF15
Panier supplémentaire 140x280x120 mm	140x280x120	-	-	-	CMF15

Cuiseurs à pâtes électrique haute performance

Le savoir faire L2G

Améliorez votre productivité en cuisant différents types de pâtes sur différents paniers. Maintenant vous pouvez être multitâche sans attendre l'élévateur....il s'occupe de tout relevage automatique.
Une solution technologique et innovante pour préparer très rapidement des plats de haute qualité avec un minimum de personnel, des coûts minimaux et une efficacité maximale.
Disponible avec différentes configurations de paniers, pouvant s'adapter à toutes les tailles de restaurants et à tous les plats de pâtes.

MADE IN ITALY

Interface conviviale

- Ecran tactile étanche, sans boutons
- Accès rapide et simple aux fonctions et aux commandes courantes
- Claire et bien organisée pour localiser les différentes options







Les plus :

- Chaque panier bénéficie de 9 minuteries programmables permettant une cuisson simultanée et individualisée
- Touches de commandes numériques tactiles et étanches, indépendantes pour chaque panier
- La levée de chaque panier peut être activée automatiquement (en utilisant le programme spécifique) ou manuellement (en appuyant sur un bouton en façade)
- Système de contrôle facile à utiliser et accès rapide au panneau de commande avec une fonction de buzzer sonore réglable

Cuisson haute performance

- Le dispositif de levage des paniers automatique (chaque panier est indépendant) peut être programmé et il garantit que le cycle peut être répété grâce à l'automatisation du processus
- Résistances spéciales HP hors de la cuve pour une hygiène maximale
- Cuve de cuisson emboutie en inox AISI 316 pour une résistance maximale à la corrosion, entièrement moulée avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène
- Système de robinet d'eau qui garantit un recyclage constant avec de l'eau renouvelée et trop-plein opposé au robinet d'eau pour faciliter la sortie des mousses et ainsi optimiser la quantité correcte d'amidons
- Pressostat de sécurité pour le contrôle du niveau d'eau avec voyant de défaut rouge

Cuiseurs à pâtes électriques, à relevage automatique des paniers, série 700, sans chargement d'eau auto



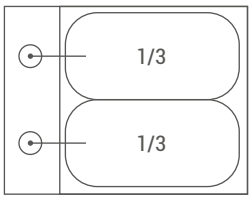
1RAG-70CPE30



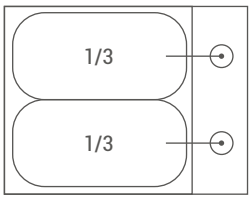
1RAD-70CPE30



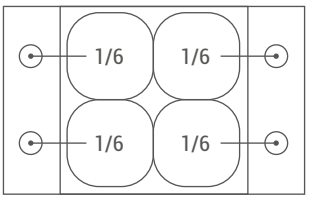
1RAG-70CPE30



1RAG-70CPE30



1RAD-70CPE30

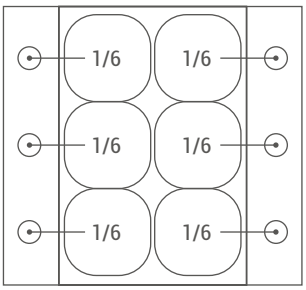


2RA-70CPE30

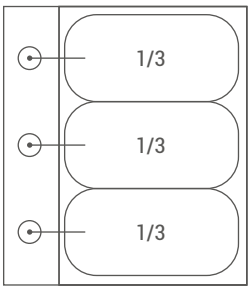
	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 30L GN2/3, avec système de relevage auto (1×2 paniers GN1/3) à gauche - paniers non inclus	600×730×900	380V TRI+N + 230V MONO	7.8	1RAG-70CPE30	11899
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 30L GN2/3, avec système de relevage auto (1×2 paniers GN1/3) à droite - paniers non inclus	600×730×900	380V TRI+N + 230V MONO	7.8	1RAD-70CPE30	11899
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 30L GN2/3, avec système de relevage auto (2×2 paniers GN1/6) - paniers non inclus	800×730×900	380V TRI+N + 230V MONO	8.6	2RA-70CPE30	18184
Panier optionnel GN1/3 avec poignée pour système de relevage automatique	287×163×215			861138	300
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à gauche pour système de relevage automatique	143×163×215			861146	179
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à droite pour système de relevage automatique	143×163×215			861142	179

Cuiseurs à pâtes électriques, à relevage automatique des paniers, série 900

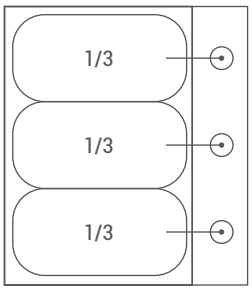




2RA-80CPE45C



1RAG-80CPE45C



1RAD-80CPE45C

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, avec système de relevage auto (1×3 paniers GN1/3) à gauche - paniers non inclus	600×900×900	380V TRI+N + 230V MONO	9.85	1RAG-80CPE45C	15579
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, avec système de relevage auto (1×3 paniers GN1/3) à droite - paniers non inclus	600×900×900	380V TRI+N + 230V MONO	9.85	1RAD-80CPE45C	15579
Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 45L GN1/1, avec système de relevage auto (2×3 paniers GN1/6) - paniers non inclus	800×900×900	380V TRI+N + 230V MONO	10.65	2RA-80CPE45C	23499
Panier optionnel GN1/3 avec poignée pour système de relevage automatique	287×163×215	-		861138	300
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à gauche pour système de relevage automatique	143×163×215	-		861146	179
Panier optionnel GN1/6 avec poignée à droite pour système de relevage automatique	143×163×215	-		861142	179

Cuisson sur mesure

- Composez votre propre piano de cuisson avec des modules de profondeur 850 mm ou 1000 mm
- Des solutions techniques innovantes afin de faciliter les opérations de nettoyage sans pénaliser les performances
- Tous nos projets sont conçus sur mesure pour offrir une parfaite adéquation entre le design et la technologie sans négliger les composants qui rendent votre outil de travail précieux, ergonomique, alliant sécurité et fiabilité
- Vous pouvez à la fois décider de la position des éléments de cuisson sur un plan de travail unique
- Dans la partie inférieure, notre gamme de cuisson sur mesure peut être équipée de tiroirs, de compartiments chauds, froids ou neutres, de fours gaz ou électriques
- Votre piano de cuisson peut être transporté « pièce par pièce » et assemblé de façon simple, directement sur place, ce qui permet un montage facile dans des endroits difficiles d'accès
- Châssis en inox AISI 304 avec plan de travail en épaisseur 30/10ème
- Choix des couleurs en toute liberté

Chiffrage sur mesure : nous consulter



















ACCESSOIRES ET USTENSILES







Bacs gastronormes 194

Grilles inox et plaques de cuisson gastronormes 202

Batterie de cuisine 203

Ustensiles de cuisine et cafétéria 207

Coutellerie et affûtage 216

Plaques de découpe et platerie 220

Matériel pour pizza 222

Thermomètres 223

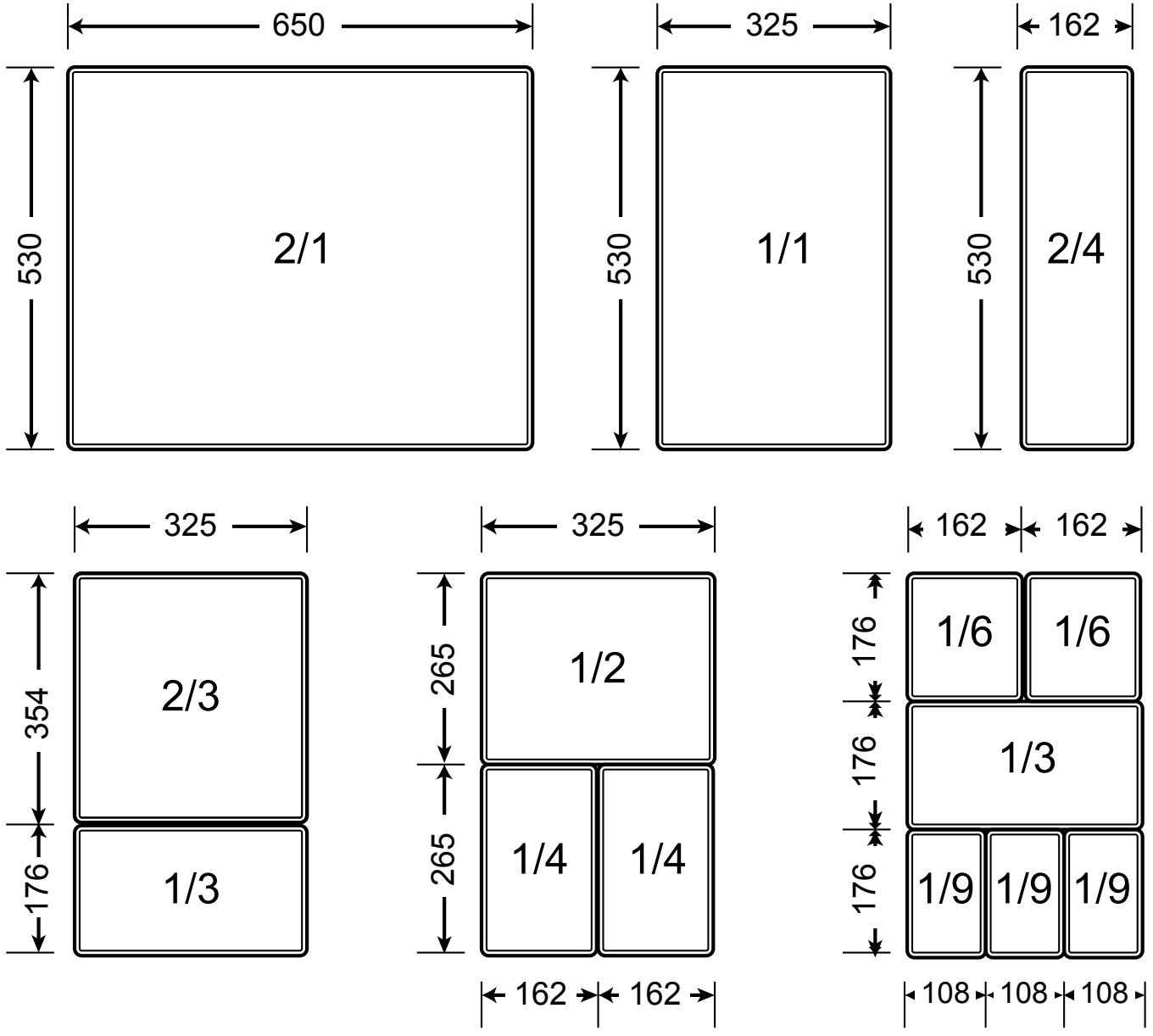
Balances 225

Chafing dish et matériel hôtelier 226

Bacs gastronormes inox AISI 304

- Construction en inox AISI 304
- Structure empilable
- Bords lisses, faciles à nettoyer
- Utilisation : fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C
- 2 gammes :
  - bacs pleins (standards ou avec anses escamotables)
  - bacs perforés

Tableau d'identification des formats



Bacs gastronormes inox pleins

Gamme GN1/1 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	3,0	BA11020	27,6
40	5,8	BA11040	33,1
55	8,0	BA11055	36,9
65	9,0	BA11065	37,4
100	13,5	BA11100	45,3
150	20	BA11150	60
200	28	BA11200	82



BA11100

Gamme GN1/2 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	1,2	BA12020	14,1
40	2,5	BA12040	16
55	3,3	BA12055	20,1
65	4,0	BA12065	20,2
100	6,2	BA12100	22,1
150	9,0	BA12150	35,3



BA12055

Gamme GN1/3 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	1,4	BA13040	12,4
55	2,0	BA13055	14,6
65	2,4	BA13065	15,1
100	3,5	BA13100	20,6
150	5,4	BA13150	38,3
200	7,2	BA13200	44,8



BA13100

Gamme GN1/4 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	0,5	BA14020	11
40	1,1	BA14040	13,6
55	1,5	BA14055	15,9
65	1,7	BA14065	16,4
100	2,5	BA14100	19,4
150	4,0	BA14150	30,9
200	5,2	BA14200	39,2



BA14065

Gamme GN1/6 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BA16065	12,2
100	1,7	BA16100	14,6
150	2,2	BA16150	22,4
200	3,0	BA16200	37,8



BA16150

Gamme GN1/9 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	0,6	BA19065	9,6
100	0,8	BA19100	16,5



BA19065

Gamme GN2/1 pleins

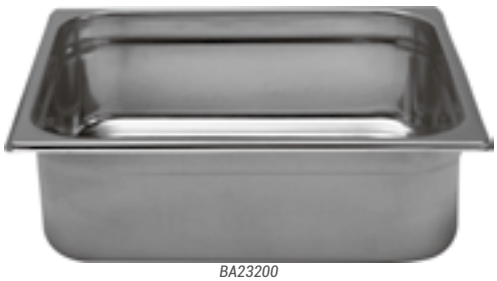
Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	6,5	BA21020	52
40	12	BA21040	64
55	16,5	BA21055	74
65	19	BA21065	77
100	29	BA21100	85
150	43	BA21150	128
200	58	BA21200	143



BA21040

Gamme GN2/3 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	3,5	BA23040	25
55	4,5	BA23055	28,6
65	5,5	BA23065	29.4
100	8,7	BA23100	33,8
150	13,0	BA23150	65
200	16,7	BA23200	84



BA23200

Gamme GN2/4 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	3,4	BA24040	30,8
65	3,6	BA24065	32,1
100	6	BA24100	41,7
150	8	BA24150	55

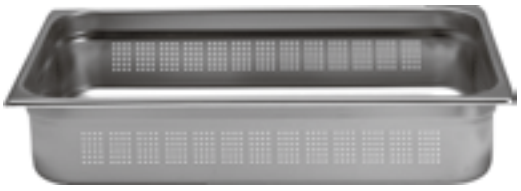


BA24100

Bacs gastronormes inox perforés

Gamme GN1/1 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	40	5,8	BF11040	36,2
Fond uniquement	55	8	BF11055	38,6
Fond uniquement	65	9	BF11065	40,5
Fond et côtés	100	13,5	BFL11100	48,2
Fond et côtés	150	20	BFL11150	70
Fond et côtés	200	28	BFL11200	94



BFL11100

Gamme GN1/2 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	65	4	BF12065	23,9
Fond et côtés	100	6,2	BFL12100	28,8
Fond et côtés	150	9	BFL12150	40,7



BFL12100

Gamme GN2/1 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	55	16,5	BF21055	87
Fond uniquement	65	19	BF21065	91
Fond et côtés	100	29	BFL21100	105
Fond et côtés	150	43	BFL21150	146
Fond et côtés	200	58	BFL21200	166



BF21055

Gamme GN2/3 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	65	5,5	BF23065	34,4
Fond et côtés	100	8,7	BFL23100	42,7
Fond et côtés	150	13	BFL23150	57



BFL23100

Couvercles inox pour bacs

Couvercles standards avec poignée

	Réf.	€
GN1/1	CO11000	29
GN1/2	CO12000	14,5
GN1/3	CO13000	10,4
GN1/4	CO14000	8,8
GN1/6	CO16000	6,8
GN1/9	CO19000	5,8
GN2/1	CO21000	56
GN2/3	CO23000	18,6
GN2/4	CO24000	19,9



CO11000

Couvercles étanches

- Température maximum : 220°C

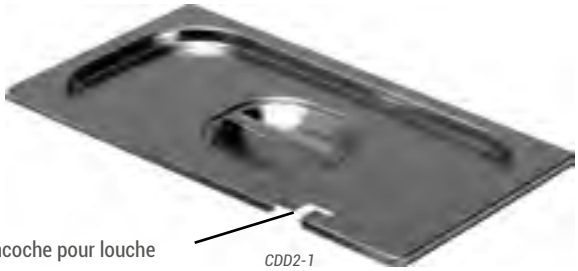
	Réf.	€
GN1/1	126-5545	77
GN1/2	126-5550	60
GN1/3	126-5555	44,2
GN1/4	126-5560	43,4
GN1/6	126-5566	38,5
GN2/3	126-5565	66



126-5545

Couvercles avec encoche pour louche

	Réf.	€
GN1/1	CDD1/1	38
GN1/2	CDD1/2	22,8
GN1/3	CDD1/3	18
GN1/4	CDD1/4	13,5
GN1/6	CDD1/6	13,1
GN2/1	CDD2/1	65
GN2/3	CDD2/3	25,9



CDD2-1

Couvercles sans poignée

	Réf.	€
GN1/1	SP-CO11000	33,6
GN1/2	SP-CO12000	17,1
GN1/3	SP-CO13000	12,3
GN1/4	SP-CO14000	13,4
GN1/6	SP-CO16000	9,3
GN1/9	SP-CO19000	11,5
GN2/1	SP-CO21000	71
GN2/3	SP-CO23000	29,7



SP-CO11000

Couvercles à encoches pour bacs avec anses escamotables

	Réf.	€
GN1/1	CH11000	30,7
GN1/2	CH12000	16
GN1/3	CH13000	13,6
GN1/4	CH14000	11,5
GN1/6	CH16000	9,4



CH21000

Bacs gastronormes pleins inox avec anses escamotables



Gamme GN1/1

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	9,0	BH11065	36,5
100	13,5	BH11100	43,4
150	20	BH11150	64
200	28	BH11200*	107

Gamme GN1/2

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BH12065	24,5
100	6,2	BH12100	26,7
150	9	BH12150	38,9
200	12	BH12200	49,8

Gamme GN1/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BH13065	21,7
100	6,2	BH13100	25,3
150	9	BH13150	42,9
200	12	BH13200*	48,1

Gamme GN1/4

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1,7	BH14065*	19,9
100	2,5	BH14100	23,9
150	4,0	BH14150*	34,2
200	5,2	BH14200*	46,1

Gamme GN1/6

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BH16065	18
100	1,7	BH16100	20,1
150	2,2	BH16150*	30,4
200	3	BH16200*	44,8

Gamme GN2/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	5,5	BH23065	33
100	8,7	BH23100	36,7

Divers bacs gastronormes inox

Bacs à glace

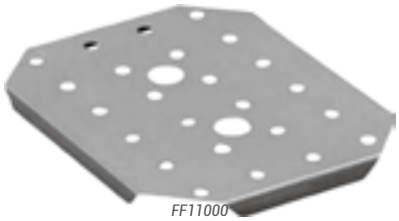
Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
4,5	360×170×100	BACG4.5	31,7
5	360×165×120	BACG5	32,8



BACG4.5

Égouttoirs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×325	FF11000	38
GN1/2	325×265	FF12000	23,5



FF11000

Séparateurs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530	SE11000	13,1
GN1/2	325	SE12000	8,8



SE11000

Séparateur à ressort clipsable

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530	SEPACLIPS	33,7



SEPACLIPS

Dans la limite des stocks disponibles

Bacs gastronormes en polypropylène et copolyester



Tableau comparatif de présentation des différentes matières pour bacs gastronormes

	Polypropylène	Copolyester tritan
Information sur la matière	Sans bisphénol A	Sans bisphénol A
Echelle de températures	-40 / +80°C	-40 / +90°C
Couleur / clarté	Translucide	Clair
Passage au lave-vaisselle	Oui	Oui
Résistance chimique	Haute	Haute
Résistance aux chocs	Bonne	Haute
Résistance aux tâches	Modérée	Modérée
Résistance aux rayures	Modérée	Modérée
Passage au four micro-ondes	Durée brève	Durée brève

Gamme polypropylène

- Résistants à des températures de -40°C à +80°C
- Sans bisphénol A
- Passage au lave-vaisselle : Oui
- Haute résistance chimique

	Bacs Profondeur 65			Bacs Profondeur 100			Bacs Profondeur 150			Bacs Profondeur 200		
	L	Réf.	€	L	Réf.	€	L	Réf.	€	L	Réf.	€
GN1/1	9	BPP11065	13,7	13,5	BPP11100	17	20	BPP11150	19,1	28	BPP11200	24,3
GN1/2	4	BPP12065	7,6	6,2	BPP12100	8,4	9	BPP12150	10,6	12	BPP12200	12,8
GN1/3	2,5	BPP13065	6,1	3,7	BPP13100	6,9	5,7	BPP13150	9	7,5	BPP13200	10,8
GN1/4	1,7	BPP14065	5,3	2,5	BPP14100	6,1	4	BPP14150	7,3	5.4	BPP14200	8,6
GN1/6	1	BPP16065	3,7	1,7	BPP16100	4,3	2.2	BPP16150	6,2	3.5	BPP16200	7,2
GN1/9	0,6	BPP19065	2,9	0,8	BPP19100	3,3						

	Couvercles		Égouttoirs	
	Réf.	€	Réf.	€
GN1/1	CPP11000	7,7	FFPP11000	6,7
GN1/2	CPP12000	4,1	FFPP12000	3,9
GN1/3	CPP13000	2,9		
GN1/4	CPP14000	2,5		
GN1/6	CPP16000	1,9		
GN1/9	CPP19000	1,7		

Bacs gastronormes copolyester sans bisphénol A

- Résistants à des températures de -40°C à +90°C
- Sans bisphénol A
- Passage au lave-vaisselle : Oui
- Haute résistance chimique
- Très haut niveau de transparence

Copolyester Tritan™ : très haut niveau de transparence

Gamme GN1/1

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	9	BTR11065	32,3
100	13,5	BTR11100	41,2
150	20	BTR11150	48,6
200	28	BTR11200	60



BTR11065

Gamme GN1/2

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BTR12065	17,9
100	6,2	BTR12100	18,4
150	9	BTR12150	23,8
200	12	BTR12200	30



BTR12065

Gamme GN1/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	2,4	BTR13065	13,2
100	3,5	BTR13100	15,8
150	5,4	BTR13150	19,9
200	7,2	BTR13200	25



BTR13065

Gamme GN1/4

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1,7	BTR14065	10,3
100	2,5	BTR14100	12,4
150	4	BTR14150	16,1
200	5,2	BTR14200	20,2



BTR14065

Gamme GN1/6

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BTR16065	7,1
100	1,7	BTR16100	8,6
150	2,2	BTR16150	11,4
200	3	BTR16200	14,5



BTR16065

Gamme GN1/9

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	0,6	BTR19065	5,2
100	0,8	BTR19100	6,9



BTR19065

Gamme GN2/1

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
200	58	BTR21200	115



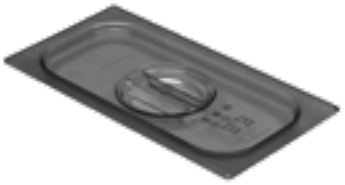
BTR11065

Couvercles standards

	Réf.	€
GN1/1	CTR11000	24,7
GN1/2	CTR12000	13,3
GN1/3	CTR13000	9
GN1/4	CTR14000	7,6
GN1/6	CTR16000	5,5
GN1/9	CTR19000	3,8
GN2/1	CTR21000	67



CTR16000



CTR13000

Couvercles hermétiques

	Réf.	€
GN1/1	CTRE11000	22,5
GN1/2	CTRE12000	11,3
GN1/3	CTRE13000	9,4
GN1/4	CTRE14000	6,5
GN1/6	CTRE16000	4,9
GN1/9	CTRE19000	3,7



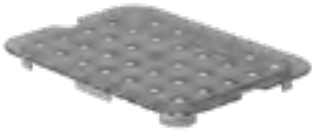
CTRE11000

Égouttoirs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×325	FFTR11000	15
GN1/2	325×265	FFTR12000	8
GN2/1	650×530	FFTR21000	36,8



FFTR12000

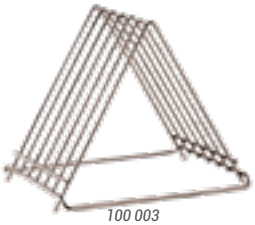


FFTR11000

Support pour couvercles gastronormes

- Capacité : 6 couvercles
- Espacement entre chaque fil : 25 mm

Dim.	Réf.	€
310×270×270	100 003	55



100 003

Grilles inox et plaques de cuisson gastronormes

Grilles inox

- Multiple de commande : 10 pièces
- Les fils sont dans le sens de la grande longueur
- Les traverses sont dans le sens de la largeur

Autres revêtements possibles suivant volume (rilsan, chrome)
Fabrication spéciale : nous consulter

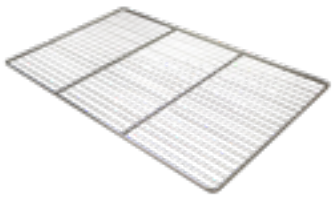
Formats gastronormes

Grilles inox GN1/1 (530×325 mm)

Traverses		Fils			
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Réf.	€
1	ø 7	12	ø 4	30 137 1/1 12F1T	20,8
1**	ø 6	20	ø 3	30 138 1/1 20F1T	14,7
1**	ø 6	20	ø 2	30 154 1/1 20F1T	16,8
1**	ø 7	20	ø 4	30 140 1/1 20F1T	20,3
1	ø 6	20	ø 2	30 141 1/1 20F1T	12,1
2	ø 5	20	ø 2,4	30 150 1/1 20F2T	10,8
2	ø 5	20	ø 2	30 153 1/1 20F2T	10,1

** Fils dans le sens de la largeur, traverses dans le sens de la longueur





30 153 1/1 20F2T

Grilles inox GN2/1 (650×530 mm)

Traverses		Fils			
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Réf.	€
2	ø 7	20	ø 4	30 143 2/1 20F2T	25,2
3	ø 7	20	ø 3	30 144 2/1 20F3T	23,9
3	ø 6	32	ø 2,4	30 151 2/1 32F3T	21,4
2	ø 5	30	ø 2	30 152 2/1 30F2T	15,2



30 143 2/1 20F2T

Grilles inox GN2/3 (354×325 mm)

Traverses		Fils			
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Réf.	€
1	ø 5	15	ø 2	30 175 0000	10,8



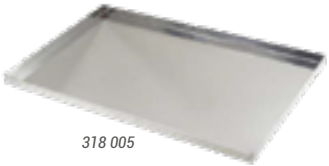
30 175 0000

Grilles formats pâtisseries voir chapitre "Boulangerie, pâtisserie " page : 333

Plaques de cuisson

Plaque GN1/1 inox 10/10ème bords droits

Dim.	Réf.	€
530×325×8	318 005	47



318 005

Plaques aluminium 15/10ème sans revêtement

- 4 bords pincés 45° ou 4 bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø2 mm)

Type	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	530×325	PA1000	22,8
Pleine	45°	530×650	PA1001	35,7



PA1000

Multiple de commande : 10 pièces

Plaques aluminium 15/10ème traitement silicone

- Plaque aluminium avec revêtement silicone rouge
- 4 bords pincés 45° ou 4 bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø2 mm)

Type	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	325×530	PA1200	36,6
Pleine	45°	530×650	PA1201	63
Perforée	45°	325x530	PA1208	37,4



PA1201

Multiple de commande : 10 pièces

Formats pâtissiers : page 333

Batterie de cuisine

Cuisine gamme inox

Marmites traiteur sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
10	ø 240×240	218 024	119
16,5	ø 280×280	218 028	173
21,2	ø 300×300	218 030	230
24	ø 320×320	218 032	242
33,6	ø 350×350	218 035	293
50	ø 400×400	218 040	353



218 024

CLASS INDUCTION Ø 16 à 40 cm

Faitouts sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
4,3	ø 240×95	217 024	85
6,7	ø 280×110	217 028	118
8,4	ø 300×120	217 030	154
10	ø 320×125	217 032	160
13,6	ø 350×140	217 035	210
19,5	ø 400×155	217 040	241
27	ø 450×170	217 045	271
39	ø 500×200	217 050	389



217 024

CLASS INDUCTION Ø 16 à 40 cm

Braisières sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
6,3	ø 240×140	216 024	96
10,2	ø 280×175	216 028	128
12,7	ø 300×180	216 030	162
15,2	ø 320×190	216 032	167
20,2	ø 350×210	216 035	224
31,4	ø 400×250	216 040	285
44,5	ø 450×280	216 045	321
59	ø 500×300	216 050	448



216 024

CLASS INDUCTION Ø 16 à 40 cm

Couvercles universels

Diamètre	Réf.	€
ø 140	209 014	15
ø 160	209 016	18,2
ø 180	209 018	20,4
ø 200	209 020	23
ø 240	209 024	25,1
ø 280	209 028	28,8
ø 300	209 030	32,9
ø 320	209 032	35,6
ø 350	209 035	41,8
ø 400	209 040	49,6
ø 450	209 045	61
ø 500	209 050	74



209 014

CLASS INDUCTION Ø 16 à 40 cm

Casseroles hautes

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
2,1	ø 160×110	202 016	62
3	ø 180×120	202 018	67
4	ø 200×130	202 020	74
6,3	ø 240×140	202 024	88
10,2	ø 280×177	202 028	123



202 016

CLASS INDUCTION Ø 16 à 40 cm

Casserole haute

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
15,2	ø 320×190	202 032	167



202 032

Casseroles forme Française

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 120×70	200 012	48,8
1	ø 140×70	200 014	55
1,5	ø 160×75	200 016	59
2,3	ø 180×90	200 018	65
3,1	ø 200×100	200 020	71
4,2	ø 220×110	200 022	77
5,4	ø 240×120	200 024	88
8,6	ø 280×140	200 028	118



200 012

Série de 5 casseroles

Dim.	Réf.	€
ø 160,180,200,240,260 mm	143.0SET1.21	294



143.0SET1.21

Wok inox avec fond plat

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
5,5	ø 360×90	239 236	97



239 236

Sauteuses

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
3,7	ø 280×60	204 028	101
4,3	ø 300×60	204 030	113
4,7	ø 320×60	204 032	118



204 028

Cuisson gamme aluminium

Poêles anti-adhésives

- Fond sandwich
- Queue acier inox 18/10 avec rivets de fixation

CLASS INDUCTION Ø 16 à 40 cm

Dim.	Réf.	€
ø 220×42	220 022	93
ø 240×46	220 024	99
ø 260×50	220 026	111
ø 280×55	220 028	121
ø 320×60	220 032	142
ø 360×60	220 036	194



220 022

Poêles anti-adhésives "Hercule"

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

Dim.	Réf.	€
ø 180×40	128 018	31,5
ø 200×40	128 020	33,2
ø 220×45	128 022	37
ø 240×45	128 024	40,3
ø 260×50	128 026	45,7
ø 280×50	128 028	49
ø 320×55	128 032	58
ø 360×60	128 036	70
ø 400×65	128 040	81



128 018

Poêle à blinis anti-adhésive

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

Dim.	Réf.	€
ø 120×20	139 012	17,1



139 012

Poêles anti-adhésives

- Queue feuillard rivetée

Dim.	Réf.	€
ø 200×45	627600	32,8
ø 240×45	627617	41,6
ø 280×45	627624	56
ø 320×45	627631	71
ø 360×45	627648	86
ø 400×45	627655	109



627600

Sauteuses évasées anti-adhésives

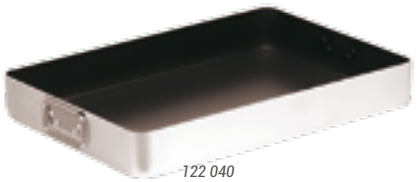
Dim.	Réf.	€
ø 200×65	148 020	58
ø 240×70	148 024	65
ø 280×75	148 028	74
ø 320×80	148 032	94



148 020

Plaques à rôtir anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
400×300×65	122 040	123
500×300×70	122 050	146
600×400×90	122 060	224



122 040

Plats à paëlla anti-adhésifs

- Anses acier inox 18/10

Dim.	Réf.	€
ø 360×60	124 036	96
ø 400×65	124 040	107



124 032

Cuisson gamme fonte aluminium

- Fonte d'aluminium avec manche en acier inoxydable, fond avec revêtement anti-adhésif en titanium
- Convient à toutes sources de chaleur sauf l'induction

Poêles géantes revêtement platinium

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Réf.	€
ø 400×80	840	253
ø 500×80	750	418
ø 650×80	765	784
ø 800×80	780	1315


750


780

Poêles géantes revêtement platinium avec compartiments

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Compartiment	Réf.	€
ø 500×80	2	750SEP2	520
ø 650×80	2	765SEP2	869
ø 800×80	2	780SEP2	1404
ø 650×80	3	765SEP3	919
ø 800×80	3	780SEP3	1467


765SEP3


750SEP2

Accessoires téflonnés pour fours

Plaques de cuisson pleines

- Le principal avantage de ces produits est leur polyvalence
- Possibilité de cuire, frire et servir des aliments dans un seul contenant
- Selon le choix du produit, il est possible d'obtenir un fond plat ou une surface de grill
- La référence 55333GS offre deux compartiments avec différents types de fonds (lisse et nervuré)

	Réf.	€
GN1/1-20 (fond nervuré)	25333-GRILL	345
GN1/1-55 (fond nervuré)	55333-GRILL	386
GN1/1-55 (fond 1/2 lisse - 1/2 nervuré)	55333GS	517
GN2/3-20 (fond nervuré)	23733-GRILL	250
GN2/3-20 (fond lisse)	23733	242


55333-GRILL



25333-GRILL


55333GS


23733-GRILL

Plaques de cuisson perforées

- Perforations de 3 mm
- Epaisseur 20/10 mm
- Angles à 45°

	Réf.	€
GN1/1	5333-BBL-1	88
GN2/3	3733-BBL-1	106


5333-BBL-1

Paniers de cuisson

- Paniers pour la cuisson de légumes, frites, poulet
- Permet une parfaite circulation de l'air pendant la cuisson
- Temps de préparation réduit de 30%

	Réf.	€
GN1/1	45333FK	460
GN2/3	43733FK	293


45333FK

Moules à empreintes

- Plateau avec 6 ou 11 empreintes pour la préparation de spécialités à base d'œufs (crêpes, omelettes) sans qu'ils ne collent. La plaque multi-usages convient aussi bien à l'insertion en longueur qu'en largeur. Notre plateau résiste à la chaleur jusqu'à 260°C et ne se déforme pas

	Réf.	€
GN1/1 (11 empreintes)	5333MP	230
GN2/3 (6 empreintes)	3733MP	199


5333MP

Grille à barbecue

- La grille de barbecue perforée à fond plat offre de multipes utilisations et assure une transmission optimale de la chaleur

	Réf.	€
Grille GN1/1	15333-BBQ-R	460


15333-BBQ-R

Ustensiles de cuisine et caféteria

Cuillère à sauce inox à 1 ou 2 becs verseurs polissage brillant

1 bec verseur

Dim.	Réf.	€
ø 70×290	720400	24,8



720400

2 becs verseurs

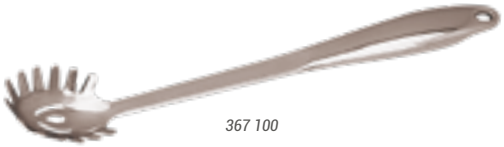
Dim.	Réf.	€
ø 65×310	392 065	23,9



392 065

Cuillère à spaghetti inox polissage brillant

Longueur	Réf.	€
350	367 100	13,7



367 100

Cuillères profondes monobloc inox verseurs polissage brillant

Pleine

Longueur	Réf.	€
370	376 137	20,2



376 137

Perforée

Longueur	Réf.	€
370	377 137	20,6



377 137

Cuillère perforée monobloc inox

Longueur	Réf.	€
370	377 037	21,5



377 037

Cuillère oblique inox monobloc

Longueur	Réf.	€
380	395 038	22,5



395 038

Louches extra robustes inox

Dim.	Capacité (L)	Réf.	€
ø 65×310	0,065	40 012 0065*	6,9
ø 70×310	0,08	40 013 0070	8,6
ø 80×330	0,12	40 014 0080	10,7
ø 100×380	0,25	40 016 0100	15,8
ø 120×380	0,43	40 018 0120	18,8
ø 160×470	1	40 020 0160	31,3



40 012 0065

Écumoires inox

Dim.	Réf.	€
ø 120×350	40 023 0120	15,7
ø 160×410	40 025 0160	21,1



40 023 0120

Araignées inox

Dim.	Réf.	€
ø 180×450	40 080 0180	9,6
ø 200×450	40 081 0200	9,4


40 080 0180

Pelle à poisson inox

Dim. spatule	Longueur manche	Réf.	€
340×70	350	40 093 0350*	3,5


40 093 0350

Pelle à poisson inox monobloc

Longueur	Réf.	€
340	40 032 0340*	5


40 032 0340

Fourchette monobloc 2 dents inox

Dim.	Réf.	€
530×42	397 247	34,3


397 247

Fourchette monobloc 3 dents inox

Dim.	Réf.	€
530×42	397 347	38,1


397 347

Pince à salade

Longueur	Réf.	€
300	40 096 0300	34,9


40 096 0300

Pinces tout usage inox

Longueur	Réf.	€
250	40 073 0250	3,3
300	40 074 0300	6,3


40 073 0250

Pinces du chef inox manche de couleur

Couleur	Longueur	Réf.	€
Rouge	300	533237	9,9
Noir	300	533241	11


533237


533241

Pince à spaghetti inox

Longueur	Réf.	€
200	40 061 0200	2,3


40 061 0200

Pince à glaçons inox

Longueur	Réf.	€
200	40 107 0200*	6,4


40 107 0200

* Dans la limite des stocks disponibles

Pince à tarte inox

Longueur	Réf.	€
180	40 078 0180	6,9



40 078 0180

Pince à hors d'oeuvre inox

Longueur	Réf.	€
210	40 066 0210	2,6



40 066 0210

Pince pour plaque à rôtir

Longueur	Réf.	€
190	607 000	21,7



607 000

Fouets avec poignée ABS (8 fils) inox diam. fils 2

Longueur	Réf.	€
250	959 025	15,2
300	959 030	15,4
350	959 035	17,6
400	959 040	21,4
450	959 045	26,1
500	959 050	28,4



959 025

Fouets (8 fils) inox diam. fils 2,4

Longueur	Réf.	€
300	354 030	15
350	354 035	16
450	354 045	19,2
500	354 050	21,1



354 030

Fouets (10 fils) inox diam. fils 1,8

Longueur	Réf.	€
250	316 125	18,1
300	316 130	18,6
350	316 135	20,5
400	316 140	23,3
500	316 150	29,2



316 125

Fouets (12 fils) inox diam. fils 1,3

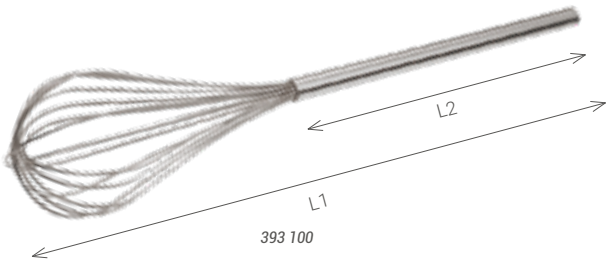
Longueur	Réf.	€
250	316 025	12,7
300	316 030	14,8
350	316 035	16,7
400	316 040	16,9
500	316 050	20,4



316 025

Fouets à purée inox diam. fils 3

L1	L2	Réf.	€
1000	650	393 100	118
1250	900	393 125	127



393 100

Spatule gomme manche plastique

- Manche ergonomique. Gomme conforme au contact alimentaire.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Moulage spécial pour prévenir la séparation de la gomme du manche.

Dim.	Réf.	€
55×90×420	658802	23,9


658802

Spatules thermorésistantes

	Dim.	Réf.	€
Thermorésistante 110°	50×80×250	659205	5,5
Thermorésistante 110°	70×115×350	659304	8,4
Thermorésistante 110°	70×115×450	659403	10,8
Thermorésistante 260°	70×115×350	659007	17,2
Thermorésistante 260°	70×115×450	659106	19,9


659007


659106

Passoires double maille inox

Diam.	Réf.	€
ø 180	374 018	14,8
ø 200	374 020	16,7
ø 260	374 026	45,1


374 015

Chinois inox

Diam.	Réf.	€
ø 160	303 016	32,6
ø 180	303 018	33,7
ø 200	303 020	34,8
ø 220	303 022	40,3
ø 240	303 024	43,1
ø 260	303 026	45


303 016

Passoires coniques inox

Diam.	Réf.	€
ø 100	348 010	14
ø 150	348 015	22,4
ø 180	348 018	30,3


348 010

Pots mesureurs inox

Capacité (L)	Réf.	€
1	604 001	33,5
2	604 002	64


604 001

Pots mesureurs en polypropylène

Capacité (L)	Réf.	€
0,5	846 050	5,9
1	846 100	10
2	846 200	15,8
3	846 300	21


846 050


846 200

Palettes triangles inox machine ABS

Dim.	Réf.	€
245×80	381 008	10,1
250×100	381 010	10,3


381 008

Spatules à hamburger inox manche en bois

Dim.	Réf.	€
120×75×280	855508	14,6
150×110×305	855607	18,9


855508


855607

Palette inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
70×160	70×290	382 000	13,7


382 000

Palette fast food et poissons flexible inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
73×250	73×380	383 000	15,9


383 000

Palette fast food perforée flexible inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
73×250	73×380	384 000	16,5


384 000

Palettes spatule coudées manche ABS

Longueur	Réf.	€
200	157-20	21,2
240	157-24	25
280	157-28	29,8


157-24

Palettes inox manche ABS

Longueur	Réf.	€
340	385 020	11,9
390	385 026	13,1
435	385 030	13,7


385 020

*Dans la limite des stocks disponibles

Ouvre boîte manuel professionnel

- Construction en inox
- Prévu pour l'ouverture de boîtes de hauteur maxi 600 mm

	Réf.	€
	964 000	264



964 000



Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel

	Réf.	€
Couteau inox	964 100	16,5
Rouleau inox	964 200	30,3



964 100



964 200

Ouvre boîte électrique

- Construction en inox
- Modèle à poser sur table
- Capacité : 80 à 100 boîtes/jour
- 5 minutes d'utilisation pour 30 min de repos
- Ouverture de tous les modèles de boîtes : cylindriques ou rectangulaires (50mm à 270mm de hauteur)
- Modèle 2 vitesses

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0.07	450×250×750	48122	4193



48122

Mandoline inox

- Modèle robuste acier inoxydable
- Boîtes de rangement pour les lames et le chariot
- Livrée avec 2 lames pour la coupe en tranches et 3 pour la coupe en julienne (5, 7 et 10)

Dim.	Réf.	€
395×125×200	222652	128



222652

Mandoline polypropylène lame en «V»

- Livrée avec 5 lames en inox
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 1 à 9 mm
- Poussoir avec piques métalliques

Dim.	Réf.	€
130×335×75	222614	60



222614

Râpes inox 4 faces

Hauteur	Réf.	€
200	328 020	13
230	328 023	15,9



328 020

Coupe frites inox

- Avec ventouse de fiation
- Acier inoxydable 18/10
- Avec coupeur de 36 (12x12mm) et 64 trous (9x9mm)

Réf.	€
975 000	110


975 000

Coupe-œuf en tranches inox

Dim.	Réf.	€
77×94	390 000	25,7


390 000

Moulins à légumes inox

Diam.	Réf.	€
ø 320	313 132	213


313 126

Distributeurs à pression en polyéthylène

Couleur	Capacité (L)	Réf.	€
Rouge	0,35	557815	2,8
Rouge	0,70	557914	3,7
Jaune	0,35	557808	2,8
Jaune	0,70	557907	3,9
Transparent	0,35	557822	2,8
Transparent	0,70	557921	3,7


557815 557808 557822

Scelleuse à sac métallique

	Réf.	€
1 rouleau d'adhésif rouge 100 ml	RL41222	44,9
Scelleuse	E7/R	34,9


E7/R

Pelle à frites inox droitier

Dim.	Réf.	€
230×210	620 001	40,4


620 001

Seau inox avec graduations et pied renforcé

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
12	ø 300×290	516706	111


516706



Culs de poule inox

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 158×55	517109	5,1
1,4	ø 197×68	517208	6,9
2,3	ø 240×88	517307	10,6
3,3	ø 259×92	517406	12,2
4,9	ø 300×118	517604	14,4


517109


517604

Bassines inox bord roulé

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	3,3
2,5	ø 240	50 049 0240	5
3,5	ø 280	50 050 0280	12,7
5,5	ø 320	50 051 0320	13.6
7,5	ø 360	50 052 0360	19,8
10	ø 400	50 053 0400	22,9


50 048 0200


50 053 0400

Bassine inox à anses fond rond

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
12	ø 360	50 020 0350*	79


50 020 0350

Passoire inox fond plat

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
17	ø 400	50 086 0400	112


50 086 0400

Barres porte-bons aluminium

Dim.	Réf.	€
450×50	873 045	23,5
600×50	873 060	27,6
900×50	873 090	41,6


873 045

Barres à couteaux magnétiques

Dim.	Réf.	€
300×50	820209	16,1
450×50	820308	20,2
600×50	820407	25,4


820209


820308


820407

Jeu de 3 cuillères en bois

Longueurs	Réf.	€
340-350-400	525005	9,5


525005

Cuillères en exoglass

- Thermorésistant jusqu'à 200°C

Longueur	Réf.	€
300	659700	18,9
380	659809	27,1


659700


659809

* Dans la limite des stocks disponibles

Cuillères à soupe mélaminé

Couleur	Longueur	Réf.	€
Noir	235	563557	6,8
Blanc	300	563700	7,8
Noir	300	563755	7,8


563557 563700 563755

Cuillères à salade mélaminé

Couleur	Longueur	Réf.	€
Blanc	235	564103	3,2
Noir	235	564158	3,2
Transparent	235	564202	3,2
Blanc	335	564400	5,3
Noir	335	564455	5,3


564103 564158 564202 564400 564455

Cuillère et fourchette à salade mélaminé blanc

	Longueur	Réf.	€
Cuillère	305	563908	6,8
Fourchette	305	564004	7,2


563908 564004

Louche manche polypropylène

Diam.	Longueur	Réf.	€
ø 90	335	529003	17,7


529003

Spatule perforée manche polypropylène

Longueur	Réf.	€
355	529409	14,8


529409

Fourchette manche polypropylène

Longueur	Réf.	€
345	529102	12,8


529102

Grapin à viande inox 2 dents

Longueur	Réf.	€
350	542705	17,2


542705

Cuillères de service manche polypropylène

	Longueur	Réf.	€
Perforée	345	529201	13,9
Pleine	350	529300	13,9


529201 529300

Cuillère à hors-d'oeuvre perforée, manche ABS

Longueur	Réf.	€
340	87576	17,3


87576

Cuillère à hors-d'oeuvre pleine, manche ABS

Longueur	Réf.	€
340	87575	17,3


87575

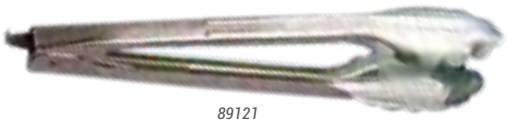
Pyramide à boudin inox

Dim.	Réf.	€
ø 280×ø 80×325	31620	71


31620

Pince cafétaria inox

	Longueur	Réf.	€
Pince inox	225	89121	6,4


89121

Fourchette traiteur 2 dents

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	87932	22,2


87932

Fourchette à choucroute 4 dents

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	250	87934	28,7


87934

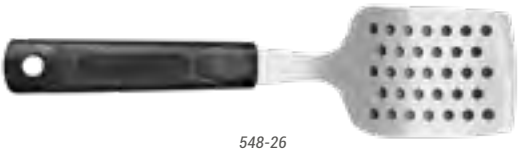
Pelle à hors-d'oeuvre ajourée

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	89079	32,4


89079

Pelle à hors-d'oeuvre perforée

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	548-26	29,5


548-26

Coutellerie et affûtage

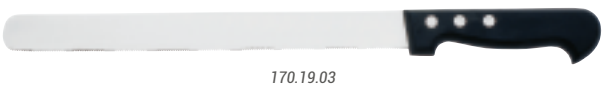
Couteaux pour paté en croûte lame microdentée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	280	140.08.02	44,5
Manche ABS noir avec rivets	300	140.07.03	48,1


140.08.02

Couteaux à pâte feuilletée lame dents fines

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	280	170.18.03	77
Manche ABS noir avec rivets	300	170.19.03	80
Manche ABS noir avec rivets	330	170.20.03	86


170.19.03

Couteau à terrine 3 biseaux

	Longueur lame	Réf.	€
Manche moulé plastique noir	120	140.02.02	37,4


140.02.02

Couteau à barde à barette réglable

- Pour découper des bardes d'épaisseur de 0,1 à 5 mm

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	400	162.70.02	341



162.70.02

Ciseaux à volaille éco

	Longueur	Réf.	€
Manche noir	260	40 304 0000	28,2



40 304 0000

Sécateurs à volaille

	Réf.	€
Acier forgé 250 mm	124.03.06	122
Inox, lame à ressort 250 mm	539000	93



124.03.06



539000

Couteau à chair inox

Longueur lame	Réf.	€
130	289-13	40,4



289-13

Couperets charcutiers

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	175	0.56	80533	83
Manche ABS noir avec rivets	210	0.9	80532	122



80533

Manche polyoxyméthylène avec rivets

Couteaux d'office avec mitre

Longueur	Réf.	€
90	40 281 0000	12,7
120	40 280 0000	14,6



40 281 0000



40 280 0000

Couteaux de cuisine

Longueur	Réf.	€
155	211005	20,3
200	40 276 0000	24,3



211005



40 276 0000

Couteau d'office

Longueur	Réf.	€
90	40 294 0000	5,1



40 294 0000

Fourchette de cuisine diapason

Longueur	Réf.	€
180	40 283 0000	24,6



40 283 0000

Manche polyoxyméthylène surmoulé

Couteau à pain

Longueur	Réf.	€
250	40 301 0000	14,3



40 301 0000

Couteau à désosser

Longueur	Réf.	€
120	40 300 0000*	7,6


40 300 0000

Éplucheur économe lame inox

Longueur	Réf.	€
65	40 293 0000	7


40 293 0000

Vide pomme

Diam.	Réf.	€
ø 14	40 141 0140	10,3


40 141 0140

Moule à pomme

Diam.	Réf.	€
ø 22	40 144 0220	11,8


40 144 0220

Moule à pomme double

Diam. A	Diam. B	Réf.	€
22	25	40 146 0000	18,6


40 146 0000

Zesteur

Longueur	Réf.	€
140	40 145 0000	8,8


40 145 0000

Déco zesteur

Longueur	Réf.	€
180	40 155 0000	11,5


40 155 0000

Déco fruit

Longueur	Réf.	€
250	40 153 0000	11,8


40 153 0000

Couteau à tomate

Réf.	€
40 149 0000	16,8


40 149 0000

Affûteuse électrique

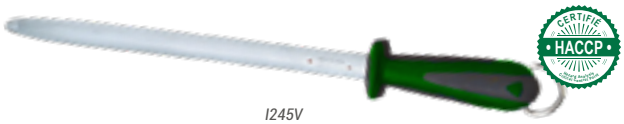
V	Dim.	Réf.	€
230V MONO	220×90×70	40 254 0000	257


40 254 0000

* Dans la limite des stocks disponibles

Fusil mèche ovale

	Longueur mèche	Réf.	€
Manche polypropylène vert	300	I245V	76



I245V

Fusils de boucher

- Manche plastique
- Longueur de mèche : 300 mm

Couleur manche	Forme mèche	Réf.	€
Noir	Ovale	I1250	54
Jaune	Ovale	I1260	54
Rouge	Ovale	I1250R	54
Noir	Ronde	N1250	29,3
Jaune	Ronde	N1260	29,3
Rouge	Ronde	N1250R	29,3



I1250

I1260

N1250R

Aiguiseur rapide

- Permet l'affûtage de tout type de couteaux
- Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affilage idéal
- Utilisation simple sans experience
- 4 tiges en inox alimentaire

Dim.	Réf.	€
220×0×180	W4050	126



Pierre à aiguiser

- Utilisation à l'eau ou à l'huile
- 1 face gros grain (120), 1 face grain fin (320)

Dim.	Réf.	€
200×50×20	82751	48,6



82751

Affûteur manuel 3 étapes

- 3 étapes :
  - étape 1 : diamant pour l'affûtage
  - étape 2 : tungstène pour l'affilage
  - étape 3 : finition par céramique

Poignée ergonomique et revêtement matière anti-glisse

Dim.	Réf.	€
185×50×55	75930	32,2



75930





Affûteuses électriques : voir page 218

Plaques de découpe et platerie

Plaques de découpe multicolores polyéthylène alimentaire

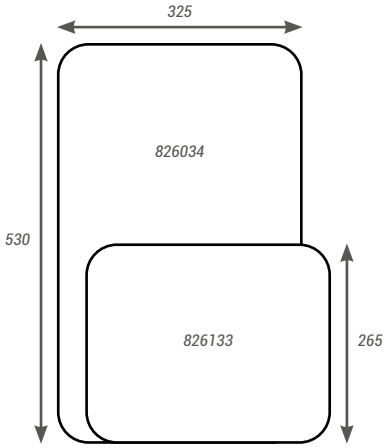
- Polyéthylène HD-500 - conforme aux normes HACCP
- Autres dimensions et couleurs, sur demande



Avec rigoles

GN1/2	Dim.	Réf.	€
Blanc	265×325×12	826102	24,8
Rouge	265×325×12	826119	24,8
Vert	265×325×12	826133	24,8
Marron	265×325×12	826140	24,8
Jaune	265×325×12	826157	24,8
Violet (allergène)	265×325×12	826164	27,6

GN1/1	Dim.	Réf.	€
Blanc	530×325×15	826003	46
Rouge	530×325×15	826010	46
Bleu	530×325×15	826027	46
Vert	530×325×15	826034	46
Marron	530×325×15	826041	46
Jaune	530×325×15	826058	46
Violet (allergène)	530×325×15	826065	46



Sans rigole ni patin antidérapant

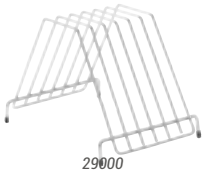
600×400	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400×25	PD-B-25-600X400	86

400×300	Dim.	Réf.	€
Rouge	400×300×25	11867065CR	44
Blanc	400×300×25	11867065BL	44

Pensez-y !

Rack égouttoir pour 6 plaques de découpe

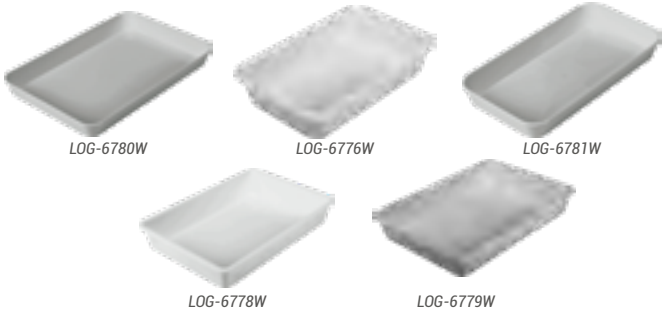
Dim.	Réf.	€
315×265×275	29000	39,6


29000



Raviers ABS

Dim.	Réf.	€
290×160×35	LOG-6780W	5,3
330×220×70	LOG-6776W	7,3
350×240×40	LOG-6781W	10,5
490×350×80	LOG-6779W	22,9



Plateaux ABS 600×400

- Résiste à des températures allant de -20°C à +80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11,9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12,3
Noir	600×400	30 134 0600N	12,3

Multiple de commande : 20 pièces



Plateaux ABS

Couleur	Dim.	Réf.	€
Noir	420×280×15	LOG-6770Z	11,7
Blanc	400×200	30 049 0200	9,7
Noir	400×200	30 136 0200N	9,6
Blanc	360×240×15	LOG-6772W	8,1
Noir	360×240×15	LOG-6772Z	8,1
Blanc	300×190×15	LOG-6773W	7,4
Noir	300×190×15	LOG-6773Z	5,8
Blanc	240×180×17	LOG-6774W	4,9
Noir	240×180×17	LOG-6774Z	8,9
Blanc	530×325×28	83109	23,4

Multiple de commande : 10 pièces


LOG-6770Z


LOG-6772W


LOG-6773W


83109

Grilles inox pour plateaux


72295 + TB123


73319 + 30 136 0200 N


73006 + 30 047 0600R

Pour plateaux	Dim.	Nombre traverses	Diamètre traverses	Nombre fils	Diamètre fils	Réf.	€
Pour plateaux 290×200×15	260×170×10	1	5	6	2	72295	16,9
Pour plateaux 400×200×15	350×160×13	1	5	10	2	73319	34,7
Pour plateaux 600×400×15	540×370×13	2	5	25	2	73006	41,3

Multiple de commande : 20 pièces

Plateaux mélaminés noirs

Dim.	Réf.	€
340×230×15	82963*	31,1
290×200×15	TB123	23,1
290×160×35	568101	21,6
350×250×40	568200	42,1
420×280×60	568309	67
290×160×60	568408	28,3
300×190×80	568507	38,8


568101


568408

Plateaux polypropylène restauration

Couleur	Dim.	Réf.	€
Gris	415×305	878903	7,9
Rouge	415×305	878910	7,9
Bleu	415×305	878927	7,9
Vert	415×305	878934	7,9
Marron	415×305	878941	7,9
Noir	415×305	878958	7,9
Noir	450×350	878859	10,7
Gris	450×350	878804	10,7
Rouge	450×350	878811	10,7
Bleu	450×350	878828	10,7
Vert	450×350	878835	10,7
Marron	450×350	878842	10,7


878903


878910


878927


878934


878941


878958

*Dans la limite des stocks disponibles

Matériel pour pizza

Pelle à enfourner aluminium manche bois

Dim. spatule	Longueur manche	Réf.	€
ø 356	500	20 117 0356*	33.9

Pelle en bois disponibles page 326



20 117 0356

Pelle à pizza carrée

- Pelle a enfourner en aluminium, manche en bois
- Palette 405x405, manche l-1000 mm
- Longueur lame : 900 mm
- Matière : aluminium
- Manche en bois

Désignation	Dim.	Réf.	€
Pelle a enfourner en aluminium, manche en bois	405x1320 mm	617861	78



617861

Bases maillées pour pizza

Diam.	Réf.	€
ø 255	949 025	11,4
ø 305	949 030	14
ø 355	949 035	17,3
ø 400	949 040	22,6



949 025

Plats à pizza

Dim.	Diam. Fond	Réf.	€
ø 320×20	Fond : 300 mm	617304	21
ø 360×20	Fond : 340 mm	617403	24



617205

Grilles à pizza aluminium extra robuste

Diam.	Réf.	€
ø 250	20 126 0250	4,8
ø 280	20 127 0280	5,3
ø 300	20 128 0300	5,6
ø 330	20 129 0330	8,7
ø 380	20 138 0380	8,9
ø 410	20 131 0400	9,3



Pelles à farine aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,2	210	521304	8,1
0,3	250	521403	11
0,5	265	521502	16,1
0,6	310	521601	17,7
2,0	400	521809	30,5



521304 *521403* *521502*



521601 *521809*

Pelles à farine PVC

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,125	187	562000	3,5
0,25	250	562017	5,9



562000 *562017*

*Dans la limite des stocks disponibles

Thermomètres

Timers heures/minutes

	Réf.	€
Heures/minutes	70 011 0000	24,8
Minutes/secondes	70 010 0000	24,8


70 011 0000


70 010 0000

Thermomètre verre -10° / +120°C

Réf.	€
70 004 0000	18,3


70 004 0000

Thermomètre verre -50°C / +50°C avec gaine de protection

Réf.	€
70 005 0000	17,9


70 005 0000

Thermomètre congélateur -50°C / +50°C

Réf.	€
70 006 0000	4,3


70 006 0000

Thermomètre congélateur

Réf.	€
70 007 0000	7,8


70 007 0000

Thermomètre usage général -20°C / +50°C

Réf.	€
70 009 0000	6,5


70 009 0000

Thermomètre

Réf.	€
89462	30,3


89462

Thermomètre four alarme + timer + sonde 1 M

- Sonde + fil dans le four
- De -50°C à +300°C

Réf.	€
70 003 0000	87


70 003 0000

Thermomètre digital -50°C / +350°C avec sonde inox 130 mm

Réf.	€
271230	128


271230

Thermomètre froid digital à sonde -50°C / +300°C

- Avec sonde repliable

Réf.	€
70 002 0000	112


70 002 0000

Thermomètre digital électronique -40°C / +300°C sonde pointue

Réf.	€
70 012 0000	74



70 012 0000

Thermomètre infrarouge

- -50° à +280°C/-58° à +536°F
- Double échelle : °C/°F
- Résolution : 0.1°
- Précision ±2% ou ±2°C
- Emissivité fixe : 0.95
- Ratio de la distance : 12/1
- Data Hold
- Rétro-éclairage
- Avec sacoche
- 2 piles AA (non incluses)

Réf.	€
271452	120



271452

Thermomètre infrarouge et sonde

- -40° à +280°C/-40° à +536°F (I.R)
- -40° à +200°C/-40° à +392°F (Sonde)
- Résolution : 0.1°C/0.2°F
- Précision : ±1°C ou ±1.5%
- Ratio de la distance : 3/1
- Emissivité fixe : 0.97
- MAXIMA
- Timer, Data Hold
- Rétro-éclairage
- Sonde perçante 80 mm

Réf.	€
271469	651



271469

Thermomètre stylo sonde -50°C / +200°C

Réf.	€
70 013 0000	27,1



70 013 0000

Testeur d'huile de friture et thermomètre

- Le testeur d'huile de friture est un instrument de mesure qui vous permet de déterminer la qualité de différents types d'huiles de friture.
- Le testeur et le thermomètre d'huile de friture numérique testent les matières polaires totales (TPM) des huiles de friture. La valeur % TPM (matières polaires totales) permet à l'utilisateur de juger du vieillissement et de la qualité de l'huile de cuisson. En effet, elle se détériore avec le temps sous l'effet du chauffage.
- La pointe de mesure de la sonde est placée directement dans l'huile de friture chaude et en moins de 30 secondes, l'utilisateur peut établir la température et aussi la qualité de l'huile (via un système de LED qui change de couleur, LED VERT, ORANGE ou ROUGE simple à lire. Elle vous permet de savoir si l'huile doit ou devra bientôt être changée.
- En ne changeant l'huile que lorsque cela est nécessaire, vous pouvez économiser temps et argent, ainsi que réduire les déchets.
- Convient pour mesurer l'huile d'olive, l'huile de palme, l'huile de colza, l'huile d'arachide, l'huile de soja, l'huile de sésame, les huiles végétales mais aussi les graisses animales.
- Température maximale d'utilisation: 200°C
- Alimentation par 2 piles 1.5 Volts AAA (25 heures d'utilisation continue)

Dim.	Réf.	€
31x48x365	ETI-1040	653

NEW





Balances

Balance mécanique avec plateau

- Corps et plate-forme pleine supérieure en inox 18/10
- Bouton de régulation
- Plateau inox amovible ø 200 mm

Portée (kg)	Précision (g)	Réf.	€
5	20	600 005	100



600 005

Balances électroniques

- Balances electroniques de cuisine de precision 10kg et 5kg
- Retro eclairage lcd, portee 10 kg, precision 1 gr pour la réf 580028
- Materiau : abs/inox
- Lecture en grammes-kilogrammes-millilitres-livres ou onces
- Facile a nettoyer grace au boitier resistant aux eclaboussures
- Ecran lcd retro-eclaire clair
- Arret automatique-tare automatique
- Indication de surchage et de faible puissance
- Câble usb inclus pour la recharge
- Plateau en acier inoxydable pour le réf 4797

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
5	1	225x165x19	4797	69
10	1	160x210x30	580028	52



4797



580028

Balances électroniques pesage pâtons

- Afficheur LCD 25 mm
- Alimentation secteur ou pile 9 V
- Indicateur avec câble de 1,5 m
- Fonction brut/tare/net
- Livrée avec chargeur secteur
- Dimensions plateau : 315x305 mm

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
35	5	315×305	DE35K5D	607
60	5	315×305	DE60K5A	698



DE35K5D

Balances petites préparations

- IP 67 : Parfaitement étanche à l'eau et à la farine
- Plateau inox
- Alimentation secteur de série
- Batterie interne autonomie 80 heures
- Temps de charge batterie : 8 heures
- Affichage : double écran LED, 6 chiffres de 25 mm
- Dimension plateau : 230×190 mm
- Poids de la balance : 2,2 kg

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
6	0,5	280×240	TXI-6	627
15	1	280×240	TXI-15	658



TXI-6

Balance plateforme industrielle 60 kg

- Portée: 60 kg
- Précision: 10 grammes
- Simple et robuste, conçue pour une utilisation en environnement difficile (farine, poussière)
- Plateau en acier inoxydable 400x300 mm (inox AISI 304) IP65
- Châssis tubulaire en acier galva et capteur en aluminium
- Quatre pieds en caoutchouc antidérapant à hauteur réglable
- Colonne inox 530 mm
- Indicateur en ABS inclinable avec affichage à LED rouge avec affichage à 6 chiffres de 30 mm, avec câble de 2 mètres
- Applications: Brut/Tare/Net/Comptage/Cumul
- Alimentation secteur intégrée (batterie interne rechargeable)
- Certificat d'étalonnage disponible sur demande
- Livrée sans imprimante

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
60	10	400x300	TSX60	1182



TSX60

Chafing dish et matériel hôtelier

Chafing dish inox GN1/1 modèle Rolltop

- Modèle en inox
- Chassis robuste, couvercle poli brillant coulissant
- Comprend 2 récipients pour alcool gélifié
- Comprend un bac pour aliments en acier inoxydable de 65mm de profondeur
- Fond équipé de boutons pour fixation de l'élément chauffant éléctrique
- Convient aux bacs GN jusqu'à 100mm de profondeur
- Inclus : 1 bac GN1/1 prof. 65 mm et 2 brûleurs

	Dim.	Réf.	€
Chafing dish	590×340×400	470206	288
Corps de chauffe pour réf 470206	320×200	809709	144



470206



809709

Pensez-y !

Gel de chauffe

- 24 pièces par carton
- 1 palette = 140 cartons
- A base d´éthanol, coupelle pour réchaud, brûlage: ± 3h sans odeur, sans suie

Réf.	€
194300	70



194300

Chafing dish électrique

- Litrage 9 L
- Modèle GN1/1 inox
- Réglage en continu jusqu'à 100°C
- Commutateur marche/arrêt

Dim.	Réf.	€
615×355×280	204900	309

Attention : ne pas utiliser sans eau



204900

Set de 4 plats à lasagnes inox avec grilles

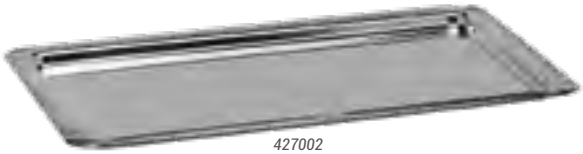
Dim.	Réf.	€
420×310 - 350×260 - 300×220 - 260×200 mm	30 064 0000*	60



30 064 0000

Plat inox poli miroir

Dim.	Réf.	€
530×325×15	427002	87



427002

Plateaux ovales inox

Dim.	Réf.	€
195×140	30 016 0195*	2,1



30 016 0195

ACCESSOIRES ET USTENSILES

*Dans la limite des stocks disponibles

Plateaux de service noirs antidérapants

Diam.	Réf.	€
ø 400	956 040	16,6



956 040

Légumier inox

Diam.	Réf.	€
ø 225×55	30 071 0225*	10,8



30 071 0225

Fontaine à jus de fruits

- Acier inoxydable avec refroidissement par glaçons et bac de récupération
- Réservoir 8L à jus en polycarbonate transparent avec robinet robuste anti-goutte

Dim.	Réf.	€
260×360×560	425299	219



425299

Pichet isotherme bouton poussoir

Capacité (L)	Réf.	€
2	446706	47,7



446706

Pichet bombé inox avec retenue

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,6	ø 100×120	451106	21,6



451106

*Dans la limite des stocks disponibles

HYGIÈNE ET E.P.I.







Centrales de nettoyage et enrouleurs 230

Exterminateurs d'insectes 232

Stérilisation de couteaux 234

Poubelles plastiques et réfrigérées 236

Hygiène des mains, sèche-mains, premiers secours 238

Caniveaux de sol 243

EPI et gants 244

Brosserie 246

Armoires vestiaires et accessoires 248

Centrales de nettoyage

Centrales de nettoyage carénées mono-produit

- Coque en PVC thermoformé, conception HACCP
- Venturi robuste, simple, efficace avec peu de maintenance
- Vanne antipollution filtrante
- Pistolet avec protection anti-choc élevée, résistant 80°C - 25 bars
- Tuyau de lavage de qualité alimentaire, résistant 70°C - 20 bars
- Livrée avec un kit de raccordement, un support bidon 5 litres et un pistolet
- Centrale livrée sans mitigeur thermostatique (Réf : LB14118053)

	Réf.	€
Centrale avec tuyau 15 m	CN1P-15	553
Centrale avec tuyau 20 m	CN1P-20	591

Toutes nos centrales et postes de nettoyage sont conformes à la norme ACSE NF EN 1717 (protection du réseau d'eau potable) grâce à un double clapet avec décharge



CN1P-15

Postes de nettoyage sans carénage mono-produit

- Conforme à la norme ACSE NF EN 1717 grâce à un double clapet avec décharge
- Coque en PVC thermoformé, conception HACCP
- Venturi robuste, simple, efficace avec peu de maintenance
- Vanne antipollution filtrante
- Pistolet avec protection anti-choc élevée, résistant 80°C - 25 bars
- Tuyau de lavage de qualité alimentaire, résistant 70°C - 20 bars
- Livrée avec un kit de raccordement, un support bidon 5 litres et un pistolet
- Centrale livrée sans mitigeur thermostatique

	Réf.	€
Poste de nettoyage avec tuyau 15 m	PN1P-15	515
Poste de nettoyage avec tuyau 20 m	PN1P-20	553

Toutes nos centrales et postes de nettoyage sont conformes à la norme ACSE NF EN 1717 (protection du réseau d'eau potable) grâce à un double clapet avec décharge



PN1P-15

Pensez-y !

Options pour postes et centrales de nettoyage

	Réf.	€
Support bidon inox 5 L supplémentaire	0114	28,8
Pistolet supplémentaire avec raccord et embout rapide	PIST-LW	116
Tuyau de lavage alimentaire bleu L-15 m	LB97.0116	130
Tuyau de lavage alimentaire bleu L-20 m	LB97.0117	159
Mitigeur thermostatique 30 0 48°C	LB14118053	245



PIST-LW



0114



Enrouleurs

Enrouleurs automatiques inox avec kit de dosage

- Branchement sur le réseau d'eau, ni air comprimé, ni électricité
- Kit de dosage 1 produit
- Ligne d'aspiration complète et support bidon 5 litres
- Enrouleur automatique inox peut être installé sur un plan horizontal ou vertical
- Pistolet avec protection anti-choc élevée, résistant 80°C - 25 bars
- Tuyau de lavage de qualité alimentaire, résistant 70°C - 20 bars
- Option : support pivotant en inox

	Réf.	€
Kit dosage 1 produit (tuyau 15 m) + enrouleur automatique inox	E15K1.B5	1895
Kit dosage 1 produit (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K1.B5	2911
Kit dosage 2 Produits (tuyau 15 m) + enrouleur automatique inox	E15K2.B5	2008
Kit dosage 2 Produits (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K2.B5	2996
Support bidon inox 5 L supplémentaire	0114	28,8
Support pivotant enrouleur 20 m	SUP.20	324



E15K1.B5

Enrouleurs muraux inox

- Enrouleur automatique inox
- Livré avec tuyau de lavage bleu, qualité agroalimentaire de 10 ou 15 m en 1/2"
- Débit maximal à 4 bars : 13 L/min
- Pression maximum : 5 bars
- Option : pistolet anti-choc basse-pression, jet variable à coupleur rapide et support pivotant

	Dim.	Réf.	€
Enrouleur inox (tuyau 10 m)	484×390×110	SR01	1327
Enrouleur inox (tuyau 15 m)	484×390×110	SR02	1397
Pistolet optionnel avec raccord et embout rapide		PIST-LW	116
Support pivotant inox optionnel		SUP.EP	187



SR01

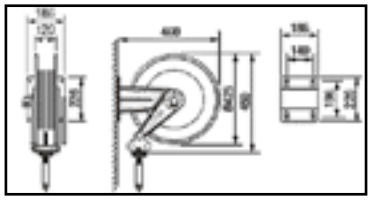
Enrouleurs 10-15-20 m en 1/2" avec structure ABS et inox 304

- Enrouleur automatique à rappel ressort et cliquet d'arrêt
- Tambour en ABS léger et résistant aux chocs, structure de fixation en inox
- Livré avec tuyau de lavage pour eau 10 m, 15 m ou 20 m en 1/2"
- Flexible bleu qualité agroalimentaire, non tâchant et résistant aux graisses
- Avec tuyau de liaison (alimentation en eau) de 2 m
- Raccord tournant en laiton, guide tuyau avec butée caoutchouc pour flexible
- Montage mural, sol ou plafond
- Pression maximum : < 10 bars
- Option : embase orientable (rotation 40° à droite et à gauche), pistolet anti-chocs basse-pression et support pivotant

	Dim.	Réf.	€
Enrouleur ABS (tuyau 10 m)	300×150×395	EVO-010	1103
Enrouleur ABS (tuyau 15 m)	300×150×395	EVO-015	1151
Enrouleur ABS (tuyau 20 m)	300×150×395	EVO-020	1198
Pistolet optionnel avec raccord et embout rapide		PIST-LW	116
Support pivotant inox optionnel		SUP.EP	187



EVO-010



Exterminateurs d'insectes

Vers un avenir plus durable sur le plan environnemental

La directive 2011/65/UE dîte RoHS vise à prévenir les risques pour la santé et l'environnement liés à la présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques. Ces dernières années, les lampes contenant du mercure (lampes à décharge ou fluorescentes, par exemple) bénéficiaient d'exemptions.
À partir du 24 février 2025, aucune lampe et aucun tube UVA fluo ne seront produit(e)s par les fabricants d'éclairages.
Ceci est la raison pour laquelle L2G lance sa nouvelle gamme d'exterminateurs d'insectes à LED, qui garantissent la même couverture avec une économie de consommation d'énergie de 75% par appareil.

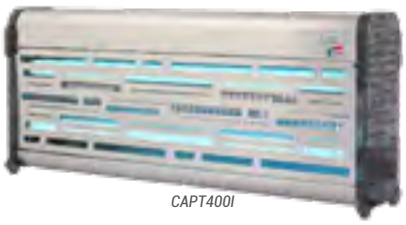
Exterminateurs à tubes néons

Carters inox à tubes néons

- Carrosserie inox ferritique
- Fonctionnement par tubes néons UVA fluo émission à 360° (compatible avec modèle LED) ou tubes néons à LED
- Livré avec une chaine inox et kit de montage
- Entretien simple et rapide : réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte
- Alimentation électrique : 230V MONO


CAPT30I


CAPT300I


CAPT400I

	Tubes Néons				Tubes LED (suivant la directive 2011/65/UE)			
Désignation	**W**	**Dim.**	**Réf.**	**€**	**W**	**Dim.**	**Réf.**	**€**
Exterminateur protection 50 m²	2x15 W	330×110×260	CAPT30I	255	-	-	-	-
Exterminateur protection 80 m²	2x15 W	480×110×260	CAPT300I	299	2x7 W	480×110×260	CAPT14IT NEW	624
Exterminateur protection 120 m²	2x18 W	635×110×260	CAPT400I	336	2x9 W	635×110×260	CAPT18IT NEW	670
Tube actinique pour réf CAPT30I	15 W	-	TCLEO15W	26,3	-	-	-	-
Tube actinique pour réf CAPT300I	15 W	-	T15W	29,6	-	-	-	-
Tube actinique pour réf CAPT400I	18 W	-	T18W	32,3	-	-	-	-
Tube LED + starter pour réf. CAPT14IT	-	-	-	-	7 W	-	LED7W NEW	135
Tube LED + starter pour réf. CAPT18IT	-	-	-	-	9 W	-	LED9W NEW	139

Carter inox design à néons et glu

- Fixation murale entre 1.80 et 2.20 mètres du sol
- Carter inox au design moderne et discret
- Fonctionnement par tubes actiniques 2×15W (compatible avec tubeLED) ou tube LED 2×7W
- 1 plaque de glu noire incluse
- Surface d'application : 80 m²
- Personnalisable (logo de votre enseigne pour 24 pièces mini.)
- Alimentation 230V mono



MGI30

	Tubes Néons				Tubes LED (suivant la directive 2011/65/UE)			
	W	**Dim.**	**Réf.**	**€**	**W**	**Dim.**	**Réf.**	**€**
Exterminateur design	2x15	495×65×280	MG30I	255	2x7	495×65×280	MGI14 NEW	727
Tube	15	-	T15W	29,6	7	-	LED7W NEW	135
Jeu de 6 plaques de glu	-	245×426	PL245X426CN1Q	37	-	245×426	PL245X426CN1Q	37

L2G Budget

Carters alu à néons

- Fonctionnement par tubes néons
- Livré avec une chaine inox et 2 crochets en «S»
- Alimentation électrique : 230V MONO

	Dim.	Réf.	€
Exterminateur 2×15 W	505×100×310	GC1-2X15W*	80
Exterminateur 2×20 W	660×100×365	GC1-2X20W*	90
Tube actinique 15 W pour GC1-2X15W		T8-W15*	17,8
Tube actinique 20 W pour GC1-2X20W		T8-W20*	20,9


GC1-2X15W


GC1-2X20W

Exterminateurs à lampes

Carters inox avec lampes

- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie à haute attractivité type E14 (compatible avec modèle LED)
- Durée de vie de la lampe : 9 000 heures (lampe à économie d'énergie) ou 16 000 heures (LED)
- Livrés avec une chaine inox et 2 crochets «S»
- 3 installations: posé, suspendu ou mural (pour l'accroche murale: à 2 m du sol)
- Émissions à 360°
- Alimentation électrique : 230V MONO



FX20I



FX40I

	Tubes Néons				Tubes LED (suivant la directive 2011/65/UE)			
Désignation	**W**	**Dim.**	**Réf.**	**€**	**W**	**Dim.**	**Réf.**	**€**
Exterminateur protection 50 m²	1x20 W	265×125×260	FX20I	174	1x5 W	265×125×260	FX5IT NEW	352
Exterminateur protection 120 m²	2x20 W	330×125×260	FX40I	194	2x5 W	330×125×260	FX10IT NEW	550
Lampe de rechange 20 W (E14)	20 W	-	L20WE14A	74	-	-	-	-
Lampe de rechange LED 5 W		-	-	-	5 W	-	LED5W NEW	178

Carters inox avec lampes à économie d'energie et glu

- Fonctionnement par lampes à économie d'énergie à haute attractivité type E14
- Durée de vie de la lampe : 9 000 heures
- Livrés avec une chaine inox et 2 crochets «S»
- 3 installations: posé, suspendu ou mural (pour l'accroche murale: à 2 m du sol)
- émissions à 360°
- Alimentation électrique : 230V MONO

	Dim.	Réf.	€
Exterminateur 2×20 W (protection 50 m²)	260×130×270	FX40GIN	206
Exterminateur 4×20 W (protection 120 m²)	330×130×270	FX80GIN	267
Lampe de rechange 20 W (E14)		L20WE14A	74
6 plaques adhésives noires encollées 2 faces pour FX40GIN		PL195X240C0 N2Q	39,2
6 plaques adhésives noires encollées 2 faces pour FX80GIN		PL195X310C0 N2Q	51



FX40GIN



FX80GIN

Carters peints avec lampe et glu

- Modèle à poser ou mural
- Fonctionnement par tubes fluo 1×20 W, ou lampe LED 1x5W
- 1 plaque de glu noire incluse
- Surface d'application : 50 m²
- Façade amovible en tôle peinte
- Remplacement des lampes tous les ans pour les tubes fluo, tous les deux ans pour les LED et tous les 2 mois de la plaque de glu



T-TOP20-B



T-TOP20-BL



T-TOP20-N



T-TOP20-R

			Lampe à économie d'énergie		LED (suivant directive 2011/65/UE) NEW	
	Dim.	**Alimentation**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Carter peint en blanc	265×260×125	230 V MONO	T-TOP20-B	110	T-TOP5-B	289
Carter peint en bleu	265×260×125	230 V MONO	T-TOP20-BL	110	T-TOP5-BL	289
Carter peint en noir	265×260×125	230 V MONO	T-TOP20-N	110	T-TOP5-N	289
Carter peint en rouge	265×260×125	230 V MONO	T-TOP20-R	110	T-TOP5-R	289
6 plaques de glu	160×195	-	PL160X195CN1	25,1	PL160X195CN1	25,1
Lampe de rechange E14	-	-	L20WE14A	53	LED5W	178

Stérilisation de couteaux

Stérilisation de couteaux à lampes UV

Principe de fonctionnement de nos armoires de stérilisation à lampes UV :

Dans le respect de la démarche HACCP, les armoires de stérilisation en inox sont recommandées pour assurer l'hygiène des couteaux de cuisine. Nos armoires équipées de lampes à rayons UV-C (254 nm) basse consommation opèrent un fort pouvoir germicide sur les ustensiles, préalablement nettoyés et positionnés sur le support panier ou aimant.

Cette modification moléculaire endommage la membrane des cellules et du noyau des micro-organismes (spores, champignons, moisissures...), empêchant leur croissance et leur reproduction et entraînant leur annihilation.

Conseils d'utilisation :

- Fixation murale à hauteur d'homme
- Entretien: remplacement de la lampe tous les ans
- Ustensiles: couteaux, feuilles, fusils, disques...

Armoires à toit penté avec minuterie

- Rangement : barre aimantée
- Capacité : 7 à 30 couteaux
- Minuterie 120 minutes
- Lampes à économie d'énergie
- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation : inox 441
- Alimentation électrique : 230V MONO

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
Magnétique	7	310×125×600	0.015	ARM25A	481
Magnétique	10	510×125×600	0.015	ARM50A	525
Magnétique	20	1020×125×600	0.03	ARM100A	869
Panier	10	310×125×600	0.015	ARM25P	481
Panier	20	510×125×600	0.015	ARM50P	521
Panier	30	1020×125×600	0.03	ARM100P	828
Plus-value serrure pour porte				SERR-AAC	40,6
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66



ARM25A



ARM100P

Armoires à toit penté fromagère avec minuterie

- Modèle spécialement conçu pour les couteaux de grande taille
- Rangement : barre aimantée
- Capacité : 20 couteaux
- Minuterie 120 minutes
- Lampes à économie d'énergie
- Alimentation électrique : 230V MONO

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
2 barres magnétiques	20	510×125×1000	0.015	ARM50AF	966
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66
Plus-value serrure pour porte				SERR-AAC	40,6



ARM50AF

Armoires à toit penté sans minuterie

- Armoire automatique permettant d'éliminer le risque de non utilisation
- Fonctionnement entièrement automatique permettant de garantir une stérilisation systématique des couteaux
- Les cycles de désinfection (2 h) sont déclenchés automatiquement à la fermeture
- Rangement barre aimantée ou Panier
- Capacité 12 à 40 couteaux
- 2 LED (vert et rouge) indiquent si un cycle de stérilisation est en cours si le cycle de stérilisation est fini
- Lampes à économie d'énergie (-30% par rapport à une source d'éclairage utilisant des néons)
- Haute résistance à la corrosion et à l'oxydation: inox AISI 304
- Alimentation électrique : 230V MONO

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
Magnétique	12	345×145×607	0.015	KS12A	699
Magnétique	20	495×145×607	0.015	KS20A	861
Magnétique	40	946×145×607	0.03	KS40A	1180
Panier	12	345×145×607	0.015	KS12P	699
Panier	20	495×145×607	0.015	KS20P	731
Panier	40	946×145×607	0.03	KS40P	1180
Plus-value serrure pour porte				SERR-AAC	40,6
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66



KS12P



KS40A

Armoires à toit penté fromagère sans minuterie

- Modèle spécialement conçu pour les couteaux de grande taille
- Rangement : barre aimantée
- Capacité : 20 couteaux
- Fonctionnement entièrement automatique permettant de garantir une stérilisation systématique des couteaux
- Les cycles de désinfection (2 heures) sont déclenchés automatiquement à la fermeture de la porte
- Lampes à économie d'énergie
- Alimentation électrique : 230 V mono

Type de rangement	Cap.	Dim.	kW	Réf.	€
2 barres magnétiques	20	498×145×994	0.015	KS20FAGF	1232
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	66



KS20FAGF

L2G Budget

Armoires de stérilisation à tubes UV

- Construction en inox
- Minuterie 0 à 60 min
- Tubes UV
- Grilles de protection des lampes UV contre les coups de couteaux
- Porte plexiglas transparent fumé
- Fermeture de porte magnétique
- Interrupteur de coupure porte ouverte
- Alimentation électrique : 230V MONO
- 2 types de porte-couteaux :
  - Panier amovible
  - Barre aimantée



BUD-AAC50A



BUD-AAC50P

	Dim.	kW	Réf.	€
Armoire avec barre aimantée, 10 couteaux	350×125×590	0.08	BUD-AAC25A	376
Armoire avec barre aimantée, 20 couteaux	440×125×590	0.08	BUD-AAC50A	403
Armoire avec support panier, 14 couteaux	350×125×590	0.08	BUD-AAC25P	402
Armoire avec support panier, 20 couteaux	440×125×590	0.08	BUD-AAC50P	428
Lampe de rechange UV 8 W		0.08	UV-BUD-AAC	16

Stérilisation de couteaux à eau

Stérilisateur à couteaux à eau

- Carrosserie inox AISI 304
- Parois isolées
- Avec résistance électrique 1,5 KW, 230 V mono
- Avec indicateur de température : 0 à 82°C
- Alimentation en eau froide : 1/2"
- Évacuation d'eau : 1/2"
- Temps de stérilisation minimum : 30 secondes
- Capacité : 8 couteaux et 2 fusils
- Longueur de lame maxi : 230 mm



510101

	Dim. Ext.	Dim. Int.	V	kW	Réf.	€
10 Couteaux + 2 fusils	300×160×350	145×110×230	230V MONO	1.5	510101	1130

Poubelles plastiques et réfrigérées

Poubelle blanche polypropylène 50 L

- Fabrication en polypropylene
- Couvercle blanc
- Sans Bisphenol A
- Facilité d'entretien
- Livrée en kit à monter

Désignation	Dim.	Réf.	€
Poubelle à pédale 50 L -couvercle blanc	345x410x580	DIFP50BI	141



DIFP50BL

Poubelles plastique 90 L

- Fabrication en polypropylène
- Couvercle aux couleurs HACCP commandé par pédale
- Deux roulettes à l'arrière

Couleur couvercle	Dim.	Réf.	€
Blanc	500×410×820	DIFP90BI	135
Rouge	500×410×820	DIFP90R	135
Vert	500×410×820	DIFP90VE	135
Jaune	500×410×820	DIFP90YE	135
Bleu	500×410×820	DIFP90BL	135


DIFP90BI DIFP90R DIFP90VE


DIFP90YE DIFP90BL

Conteneur hygiénique

- Fabrication en polypropylène
- Emboitable à vide
- Avec poignées intégrées
- Livré avec couvercle et socle roulant (5 roues)

	L	Dim.	Réf.	€
Conteneur complet avec couvercle et socle	80	ø 570×H-775	PRB-2003	519


PRB-2003

Container à déchets sur roues

- Fabrication en polyéthylène haute densité (HDPE)
- Contenance : 360 litres
- 2 roues ø200mm
- Conforme à la norme EN840

	Dim.	Réf.	€
Poubelle 360 L	620×850×1090	PB-810360	435


PB-810360

Pensez-y !

Poubelle 120 L

Retrouvez l'ensemble des poubelles en inox pages 39 et 40

Poubelles réfrigérées

Réfrigération ventilée

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération ventilée +4/+10°C groupe logé
- Portes avec système de fermeture automatique
- Joint magnétique remplaçable sans outil
- Isolation 45 mm (mousse de polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- À utiliser en intérieur uniquement
- Gaz réfrigérant : R600a



CDR-1



CDR-2

	Dim. Ext.	Dim. Int.	V	kW	kg	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte 311 L	832×745×1092	520×630×950	230V MONO	0.3	85	R600a	CDR-1	4010
2 portes 660 L	1422×745×1092	1110×630×950	230V MONO	0.3	114	R600a	CDR-2	4781

IN STOCK



Pensez-y !

Poubelle 120 L

	Dim.	L	Réf.	€
Poubelle 120 L	480×550×960	120	PB-810120	188

Lave-mains inox cuve semi-circulaire

- Lave-mains inox AISI 304 cuve semi-circulaire, façade arrondie
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

	Dim.	Réf.	€
Sans dosseret	480×360×250	IP0073	494
Avec dosseret	480×360×520	IP0029	509


IP0073


IP0029

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains inox AISI 304 cuve ronde, façade droite
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 s
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

	Dim.	Réf.	€
Avec dosseret H-30 mm	400×400×280	IP0067	373

Pièces détachées communes aux IP0073, IP0029 et IP0067

	Réf.	€
Vanne tempo 8 secondes	0075/5	61


IP0067

Lave-mains inox cuve ronde

- Lave-mains avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus
- Cuve ø 270 mm
- Dosseret amovible

	Dim.	Réf.	€
Sans dosseret	330×330×170	IP0082	320
Avec dosseret	330×330×520	IP0082AL	386

Pièces détachées communes aux TOAD et TOSD

	Réf.	€
Vanne tempo	5272	67
Col de cygne	5326	41,4


IP0082AL


IP0082

Lave-mains inox à commande fémorale

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Dosseret monobloc plié
- Bonde, siphon, col de cygne, flexible fournis
- Cuve inox AISI 304, 330×230×130 mm
- Distributeur de savon non fourni
- LMDE : robinet électronique avec alimentation mixte 4 piles AA founies et secteur (double alimentation obligatoire)

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale	400×340×560	LMD	243
Robinet électronique	400×340×560	LMDE	561


LMD


LMDE

Lave-mains éco inox dosseret H-50 mm

- Bonde et siphon PVC
- Dotation et robinetterie col de cygne commande à tige et mitigeur EC/EF
- Cuve en inox AISI 304 330×230×130 mm

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale par tige	380×310×190	LME	203

Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME

	Réf.	€
Vanne tempo 5-8 s	GR138-PD	39,2
Commande fémorale	GR136-PD	111
Col de cygne	GR120-PD	19,1
Pré-mélangeur	GR100-PD	29,3
Siphon + Bonde	GR121-PD	6,6
Flexible inox L-500 mm, F/F 1/2"	HS420-PD	6,8



LME

Lave-mains inox sur placard porte battante

- Construction en inox AISI 304
- Placard avec porte battante non doublée
- Commande fémorale par bouton poussoir temporisé à 7 secondes
- Mitigeur EC/EF
- Avec dosseret H- 50 mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

Dim. cuve	Dim.	Réf.	€
400/440×370×130	500×500×850	IP0079	904
350/430×280×130	500×400×850	IP0080	897



IP0079

Lave-mains inox autonome

- Pompe à pied
- Roulettes à bandage caoutchouc pour déplacer le lave-mains
- Cuve ø 350 mm, dosseret H-450 mm
- Livré avec distributeur de savon inox, distributeur d'essuie-mains, 2 jerricans
- Livré avec bonde inox et bouchon
- Ne nécessite ni arrivée d'eau, ni évacuation, ni électricité

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome	400×370×1150	16286	1766



16286

Lave-mains autonome

- Construction en inox avec habillage sur 3 côtés
- Cuve inox ø 350 × H-120 mm
- Arrivée d'eau par pompe à pied
- Dosseret amovible H-220 mm
- Facile à déplacer grâce aux 2 roues ø 50 mm et la poignée en tube rond ø 20 mm à l'arrière
- Fourni avec 2 jerricans amovibles de 15 litres

Dim.	Réf.	€
450×520×1230	322101	852



322101

*Dans la limite des stocks disponibles

Sèche-mains mural automatique

- Capot en ABS blanc
- Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Vitesse de l'air en sortie : 65km/h
- Dotation : tringle de fixation muraleen matière synthétique
- Niveau sonore : 60dB

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	2	240×230×240	WIND-O+C	194



WIND-O+C

Sèche-mains inox mural automatique

- Fabrication inox poli brillant
- Modèle à suspendre au mur
- Détection par photo-cellule
- Vitesse de l'air en sortie : 94 km/h
- Buse de sortie orientable à 360° protégée par une grille
- Sécurité : arrêt automatique après 60 secondes

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	2.3	270×208×237	SMIMA	561



SMIMA

Sèche-mains automatique vertical

- Capot en ABS blanc (ou gris nous consulter)
- Modèle à suspendre au mur
- Séchage des mains en 7 à 10 secondes
- Détection par capteur électronique (3 capteurs)
- Double jet d'air pulsé à 350 km/h des 2 côtés des mains
- Niveau sonore : 65 à 70 dB
- Bac récupérateur d'eau et filtre à poussière
- Flux d'air chaud régulé <40°C

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0.75	300×225×670	SMAV	1186



SMAV

Sèche-mains avec jet intégré

- Boitier en inox peint en blanc ou inox satiné
- Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Séchage des mains en 10 à 15 secondes
- Jet d'air pulsé de 215 à 380 Km/h
- Niveau sonore: de 65 à 72 dB
- Flux d'air chaud auto-régulé < 40°C
- Alimentation électrique : 230V MONO

	kW	Dim.	Réf.	€
inox satiné	1.15	180×152×260	WIND-O+D-SF	430



WIND-O+D-SF

Brosse à ongles avec chaîne inox

- Brosse multi-usage
- chaine inox L. 1M, avec 2 crochets en «S»

	Réf.	€
Brosse à ongles avec chaine inox	500	29,5



500

Brosse à ongles

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 45 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

	Réf.	€
2 faces 90×32 mm	501	5,5

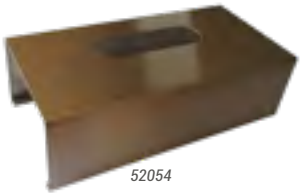


501

Support mural inox pour boites à gants

- Visserie non fournie

Dim.	Réf.	€
260×135×95	52054	123



52054

Distributeurs de savon



DIST91A



DIST91



844304



46820C

	Cap (L)	Dim.	Réf.	€
Auto	0,5	115×115×250	DIST91A	59
Manuel	0,5	80×80×200	DIST91	15,8
Manuel - inox brossé	1	123×110×204	844304	30,3
Manuel à fermeture à clé	0,85	105×115×182	46820C	138

Distributeur d'essuie-mains central

- Distributeur à fixer au mur (vis et chevilles fournies)
- Capot transparent en ABS
- Système de fermeture à clips
- Pour bobines ø190×H-210 maxi (non fournies)
- Distribution régulée feuille par feuille

Dim.	Réf.	€
220×210×310	JRY20	69



JRY20



JRY20

Distributeur inox essuie-mains

- Carrosserie inox + fermeture à clé
- Pliage en couche des essuie-mains
- Livré sans recharge

Dim.	Réf.	€
285×100×370	520501	69



520501

Totem distributeur de gel hydroalcoolique à pédale

- Fabricatin inox AISI 304
- Distribution du gel en actionnant la pédale
- 2 types de flacons fournis : 400 ml et 1000 ml
- Possibilité de fixation au sol (visserie non fournie), stable même si non fixé
- Fourni avec autocollant «DÉSINFECTEZ-VOUS LES MAINS ICI»
- Gel hydroalcoolique non fourni, bidon de 5 L en option

Dim. platine	Dim. (mm)	Réf.	€
300×300	300×300×1200	FOOTTOTEM	440



Support mural inox pour calots

- Visserie non fournie

Dim.	Réf.	€
300×200×95	52053	99



52053

Support inox mural dérouleur de bobine

- Pour bobine laize longueur 300 mm, diamètre 350 mm

Dim.	Réf.	€
390×225×280	700010	134



700010

Premiers secours

Armoire à pharmacie 1 porte métal

- Corps, porte et étagères en acier époxy
- 2 étagères en métal
- Fermeture sécurisée par serrure à clefs
- Fixation murale (visserie fournie)
- Livrée sans kit de soins

Dim.	Réf.	€
360×150×450	107001	108



107001

Armoire à pharmacie 2 portes métal

- Corps, porte et étagères en acier époxy
- 3 étagères intérieures métalliques et 3 dans chaque porte
- Fermeture sécurisée par serrure à clefs
- Livrée sans kit de soins
- Livrée avec fixation murale

Dim.	Réf.	€
500×245×500	13509	206



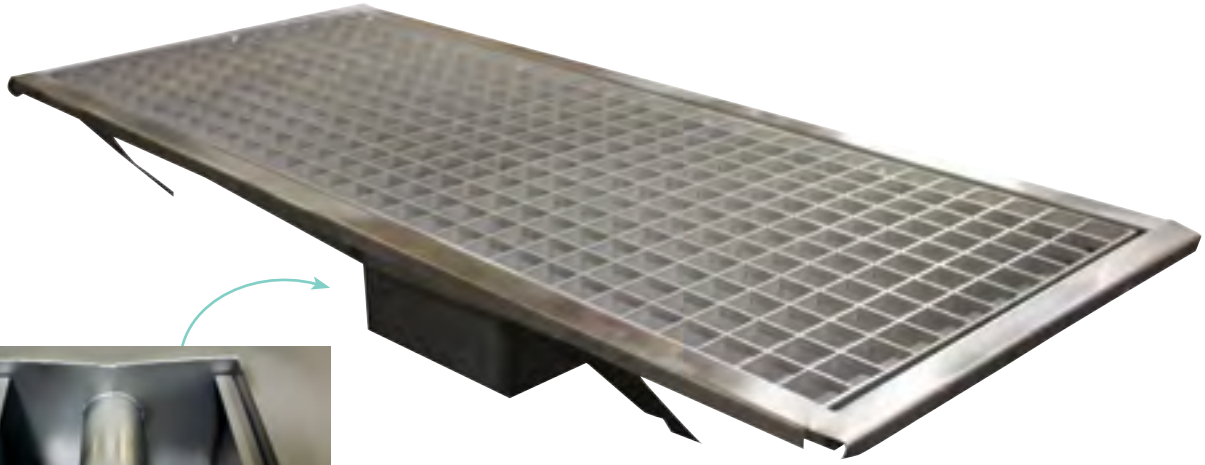
13509

Caniveaux de sol

- Construction en inox
- Panier à déchets amovible
- Caillebotis maille 30×30 mm, ép.20 mm
- Sortie verticale ou horizontale en ø 50 mm
- Avec pâtes de scellement sans reprise d'étanchéité, ne convient pas aux sols carrelés
- Avec siphon de sol
- Caniveaux avec sortie verticale : Le siphon amovible de type avaloir permet un nettoyage complet du caniveau
- Caniveaux avec sortie horizontale : Hauteur moindre, grâce à l'évacuation latérale



sortie verticale





sortie horizontale



Dim. grille	Sortie	Prof. sol	Dim. encastrement	Réf.	€	
200×200×20	Horizontale	200 mm	265×265	CAN200X200-SH	423	
200×200×15	Verticale	150 mm	265×265	CAN200X200-SV	464	
300×300×20	Horizontale	200 mm	365×365	CAN300X300-SH	476	
300×300×15	Verticale	150 mm	365×365	CAN300X300-SV	530	
400×400×20	Horizontale	200 mm	465×465	CAN400X400-SH	554	
400×400×15	Verticale	150 mm	465×465	CAN400X400-SV	608	
1000×300×20	Horizontale	200 mm	1065×365	CAN1000X300-SH	817	
1000×300×15	Verticale	150 mm	1065×365	CAN1000X300-SV	863	
1000×400×20	Horizontale	200 mm	1065×465	CAN1000X400-SH	924	

Poteaux file d'attente avec cordon

- Poteau inox ø 50, socle ø 320 mm, hauteur 950 mm
- Cordon synthétique L-1500 mm avec 2 mousquetons inox
- Poids : 8 kg

		Réf.	€
Poteau inox	ø 320×950	COL10A	180
Cordon bleu	L-1500	2X608A+607/4	61
Cordon rouge	L-1500	2X608A+607/1	61


COL10A


2X608A+607/1


2X608A+607/4

Poteau file d'attente noir avec sangle

- Poteau tout inox ø 65 mm, socle ø 300 mm, hauteur 900 mm
- Sangle extensible de L-2200 mm maximum

	Dim.	Réf.	€
Sangle noire	ø 300×900	N55514*	121



Lave-semelles manuels

- Construction inox AISI 304
- Arrivée d'eau 1/2"
- Évacuation d'eau : PVC ø 50 mm
- Mise en marche par pression sur la pédale

	Dim.	Réf.	€
Manuel	500×400×300	550101	1352
Automatique	650×400×660	550102	1987


550101


550102

Lave-semelles électrique

- Construction inox AISI 304
- Équipé d'une brosse rotative
- Arrivée d'eau 1/2"
- Évacuation d'eau : PVC ø 50 mm
- Mise en marche par pression sur bouton poussoir
- Auto-alimentation automatique du détergent
- IP 55

V	kW	Dim.	Réf.	€
380V TRI+N	0.25	650×560×1100	550201	6791


550201


550201

Tablier de plonge

- Matière : Vinyle
- Tissu enduit deux faces, résiste aux produits d'entretien courants
- Épaisseur : 350 µ
- Grammage : 475 g/m²
- Dimensions : 900×1150 mm
- Couleur : blanche

	Réf.	€
Tablier plongeur	65431	20,2


65431

*Dans la limite des stocks disponibles

Gants de manutention surgelés

- Utilisation : manutention de produits frais ou de pièces glissantes
- Matière : tricoté en polyester/coton
- Picots PVC sur la paume et sur le dos
- Ambidextre
- Couleur : blanche/bleue
- Taille : 10 (taille 7, 8 et 9 : nous consulter)

	Réf.	€
Gants en tricot, picots PVC (la paire)	82073	6,1



82073

Gants résistants au froid

- Utilisation : manutention de produits congelés
- Doublure d'isolation flexible en polystyrène et brassard tricoté pour une protection optimale
- Plage de température : jusqu'à -18°C
- Matière : caoutchouc PVC
- Couleur : orange/blanche
- Taille unique

	Réf.	€
Gants de protection froid (la paire)	FGI-OR	42,3



FGI-OR

Gants résistants au froid

- Agréé pour le contact alimentaire
- Structure souple et résistante
- Matière : fibre Spectra et noyaux de fil d'inox
- Ambidextre (gant vendu à l'unité)
- Couleur : blanche
- Résistance à l'abrasion : 3
- Résistance à la coupure : 5
- Résistance à la perforation : 2

	Taille	Réf.	€
Gant anti-coupure Extra Small (le gant)	7	SG10XS	42,9
Gant anti-coupure Small (le gant)	8	SG10S	53
Gant anti-coupure Medium (le gant)	9	SG10M	53
Gant anti-coupure Large (le gant)	10	SG10L	53
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	11	SG10XL	53



SG10L

Gants résistants aux coupures – milieu humide

- Agréé pour le contact alimentaire
- Utilisation : dans des milieux froids et humides (chambres froides)
- Ambidextre (gant vendu à l'unité)
- Couleur : bleue
- Résistance à l'abrasion : 3
- Résistance à la coupure : 5
- Résistance à la perforation : 2

	Taille	Réf.	€
Gant anti-coupure Small (le gant)	7	LVB-124	9,3
Gant anti-coupure Medium (le gant)	8	LVB-125	9,3
Gant anti-coupure Large (le gant)	9	LVB-126	9,3
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	10	LVB-127	9,3
Gant anti-coupure 2XL (le gant)	11	LVB-128	45



LVB-125

Gants résistants à la chaleur

- Agréés pour le contact alimentaire
- Utilisation : pour applications chaudes
- Résistance à la chaleur : 350°C
- Matière: coton / Nomex / Kevlar
- Gants vendus par paire
- Couleur : sable
- Taille unique (L-270 mm)

	Taille	Réf.	€
Gants anti-chaleur (la paire)	unique	LVB-027	60



LVB-027

Brosses tonneau papillon

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 45 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	245×110	505B	18,3
Rouge	245×110	505R	18,3
Vert	245×110	505V	18,3
Jaune	245×110	505J	18,3
Blanc	245×110	505C	18,3



505B 505R 505V 505J 505C

Balais brosses 220 mm

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 35 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	230×65	510B	20,7
Rouge	230×65	510R	20,7
Vert	230×65	510V	20,7
Jaune	230×65	510J	20,7
Blanc	230×65	510C	20,7



Frottoirs 290 mm

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 35 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	295×65	520B	32,1
Rouge	295×65	520R	32,1
Vert	295×65	520V	32,1
Jaune	295×65	520J	32,1
Blanc	295×65	520C	32,1



Balais 290 mm 1/2 durs douille droite

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 60 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	290×60	530B	24,9
Rouge	290×60	530R	24,9
Vert	290×60	530V	24,9
Jaune	290×60	530J	24,9
Blanc	290×60	530C	24,9



Balais 380 mm souples douille droite

- Support en polypropylène
- Fibre en polyester 60 mm demi-dure
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +121°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	385×58	535B	30,2
Rouge	385×58	535R	30,2
Vert	385×58	535V	30,2
Jaune	385×58	535J	30,2
Blanc	385×58	535C	30,2



Raclettes pour sol

- Support en polypropylène
- Mousse de couleur blanche
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +65°C

	Largeur 550 mm		Largeur 700 mm	
Couleur	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
Bleu	651B	19,2	652B	24,8
Rouge	651R	19,2	652R	24,8
Vert	651V	19,2	652V	24,8
Jaune	651J	19,2	652J	24,8
Blanc	651C	19,2	652C	24,8


652B 652R 652V 652J 652C

Raclette plan de travail et vitrines

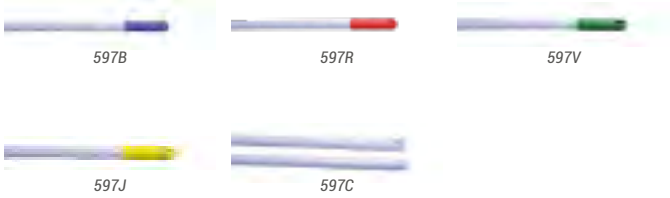
Largeur	Réf.	€
300	50128	47,6


50128

Manches en fibre de verre à vis

- Longueur du manche : 1400 mm
- Diamètre du manche : 25 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C
- Compatible en standard avec les balais VIKAN®

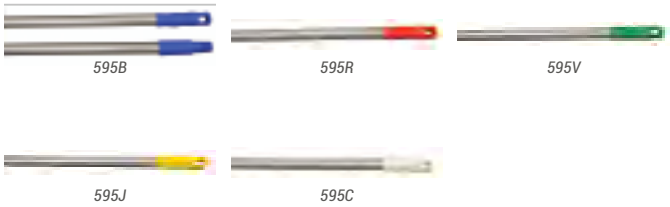
Couleur	Réf.	€
Bleu	597B	24,9
Rouge	597R	24,9
Vert	597V	24,9
Jaune	597J	24,9
Blanc	597C	24,9


597B 597R 597V 597J 597C

Manches en aluminium à vis

- Longueur du manche : 1500 mm
- Diamètre du manche : 25 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135°C
- Compatible en standard avec les balais VIKAN®

Couleur	Réf.	€
Bleu	595B	18,6
Rouge	595R	18,6
Vert	595V	18,6
Jaune	595J	18,6
Blanc	595C	18,6


595B 595R 595V 595J 595C

Portes-outils base inox

	Réf.	€
L-500 (3 manches)	618C	68
L-900 (5 manches)	619C	100


618C 619C

Kits de nettoyage

- Kit composé d'une pelle et d'une balayette
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +121°C

Couleur	Réf.	€
Bleu	556B	13,5
Rouge	556R	13,5
Vert	556V	13,5
Jaune	556J	13,5
Blanc	556C	13,5



Seau gradué 12 L

- Fabrication en polypropylène
- Contenance : 12 litres, avec bec verseur

Couleur	Réf.	€
Bleu	002080B	9,5


002080B

Armoires vestiaires et accessoires

- Construction acier monobloc soudée, peinture cuite au four à 180°C
- Pieds soudés, porte étiquette sur chaque porte
- Portes battantes
- Charnières internes spéciales anti-effraction
- Ouïes d'aération hautes sur chacune des portes
- Omega de renfort des portes à l'intérieur

Liste des couleurs disponibles



Armoires vestiaires multicases (2 cases par colonne)

- Dimensions intérieures des cases : 209×765×465 mm
- Crochet porte-vêtements dans chaque case
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	300×500×1800	1C-2CA	469
2	600×500×1800	2C-4CA	768
3	900×500×1800	3C-6CA	1072
4	1200×500×1800	4C-8CA	1115

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte


1C-2CA


2C-4CA


3C-6CA


4C-8CA

Armoires vestiaires multicases (4 cases par colonne)

- Dimensions intérieures des cases : 270×370×465 mm
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	350×500×1800	1C-4CA	654
2	700×500×1800	2C-8CA	1085
3	1050×500×1800	3C-12CA	1605
4	1200×500×1800	4C-16CA	2169

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte


1C-4CA


2C-8CA


3C-12CA

Armoires vestiaires gain de place (Type L)

- 1 Tablette à l'intérieur de chaque case
- Cloison de séparation, tringle porte-cintres
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	400×500×1950	1C-2CAZ	780
2	800×500×1950	2C-4CAZ	1085
3	1200×500×1950	3C-6CAZ	1577

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte


1C-2CAZ


2C-4CAZ


3C-6CAZ

Armoires vestiaires industrie propre

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Fermeture par moraillon métallique cadenassable (cadenas non fourni)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	300×500×1800	1C-IP	361
2	600×500×1800	2C-IP	569
3	900×500×1800	3C-IP	810
4	1200×500×1800	4C-IP	1033

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte

Option coiffe : voir page suivante


1C-IP 2C-IP 3C-IP 4C-IP

Armoires vestiaires industrie salissante

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Cloison de séparation linge propre / linge sale
- Porte-parapluie et godet en plastique anti-gouttes
- Fermeture par moraillon métallique cadenassable (cadenas non fourni)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	400×500×1800	1C-IS	372
2	800×500×1800	2C-IS	611
3	1200×500×1800	3C-IS	880

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte

Option coiffe : voir page suivante


1C-IS 2C-IS 3C-IS

Armoire à linge sale

- Armoire à linge sale sur pieds, avec trappe en partie haute
- Sac de récupération du linge fourni
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	400×500×1950	1C-LS	828

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte


1C-LS 1C-LS

Armoires à balais

- Armoires à balais sans pieds avec 3 étagères intermédiaires fixes à droite
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps : couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	600×400×1800	AB-1P	569
2	1000×400×1800	AB-2P	825

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte


AB-1P AB-2P

Options socles plastiques

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	600×400×150	PIED-AB-1P	170
2	600×400×150	PIED-AB-2P	170

Armoires de rangement

- Armoire de rangement sans pieds, 2 portes battantes
- 4 étagères intermédiaires réglables
- Fermeture par serrure à clé (avec jeu de 2 clés)
- Corps : couleur gris RAL 7035
- Option socle non disponible

Nb. portes	Dim.	Réf.	€
2	800×450×2000	AR-2P-PM	690
2	1000×450×2000	AR-2P-GM	825

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte


AR-2P-GM

Armoire à consigne

- Armoires à consigne sur pieds, 4 colonnes
- 5 cases par colonne 220×290×465 mm
- Système de fermeture : serrure avec monnayeur
- Couleur corps portes et pieds : gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
4	1200×500×1800	4C-20CA	7181



4C-20CA

Armoires vestiaires industrie salissante sur banc

- Tablette supérieure avec tringle porte-cintres
- Cloison de séparation linge propre / linge sale
- Porte parapluie et verre en plastique anti-gouttes
- Fermeture par moraillon métallique cadenassable
- Banc avec structure portante en acier tubulaire 30×30×1.5 mm livré monté H-450 x P-800 mm
- Dessus du banc en lattes de bois 100×20 mm, bords arrondis, verni naturel
- Corps et banc: couleur gris RAL 7035

Nb. colones	Dim.	Réf.	€
1	400×800×2100	717/01P	572
2	800×800×2100	717/02P	876
3	1200×800×2100	717/03P	1182



717/02P

Options communes à toute la gamme de vestiaires

Coiffes

Dim.	Réf.	€
300×500×300	COIFFE-30/50	80
400×500×300	COIFFE-40/50	83
600×500×300	COIFFE-60/50	94
800×500×300	COIFFE-80/50	101
900×500×300	COIFFE-90/50	104
1200×500×300	COIFFE-120/50	110



COIFFE-90/50

Cadenas à clé

- Fourni avec un jeu de 3 clés

Dim.	Réf.	€
40×13.5×56	4645	24,2



4645





MARÉE







Étals standards service arrière et accessoires périphériques 253

Étals sur-mesure et accessoires périphériques 255

Viviers intégrés pour étals poisson 258

Modules de présentation et îlots 259

Meubles écaillers 260

Bacs à glace et trémies à glace 264

Tables de préparation 266

Tables de préparation 267

Chariots marée 268

Matériel électrique 268

Le concept de fumage du poisson 269

Coutellerie 274

Nos réalisations

- Travail sur plans - fabrication sur mesure









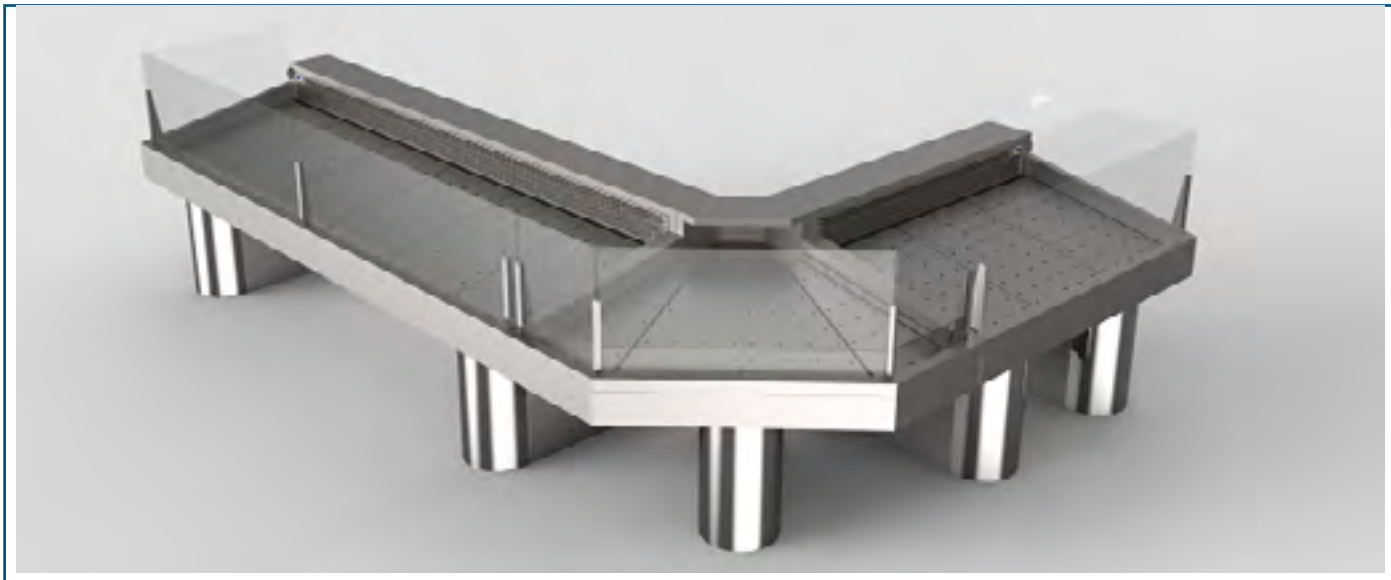








Étals standards service arrière et accessoires périphériques



Caractéristiques communes

- Construction en inox AISI 304L ou AISI 316L (sur demande)
- Isolation en mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Tablette de travail arrière largeur 240 mm
- Grilles de fond perforées amovibles
- Largeur 1100 mm en standard
- Pare-chocs avant tubulaire diamètre 25mm
- Profondeur de cuve 100mm
- Arrêt de glace amovible en plexiglas hauteur 100mm

Différentes formes

- Etals droits
- Etals en angle (ouvert ou fermé) neutres: nous consulter

Types de pieds standards

- Pieds oblongs avec soubassements partiels

Typologies de vitrages

- Vitres avant hauteur 260mm, basculantes sur profil aluminium
- Vitres avant hauteur 600mm, basculantes sur profil aluminium et tablette vitrée avec structure inox profondeur 320mm

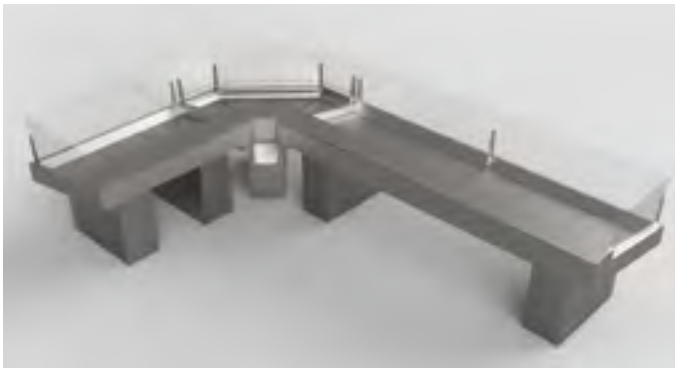
Typologies de raccordement frigorifique

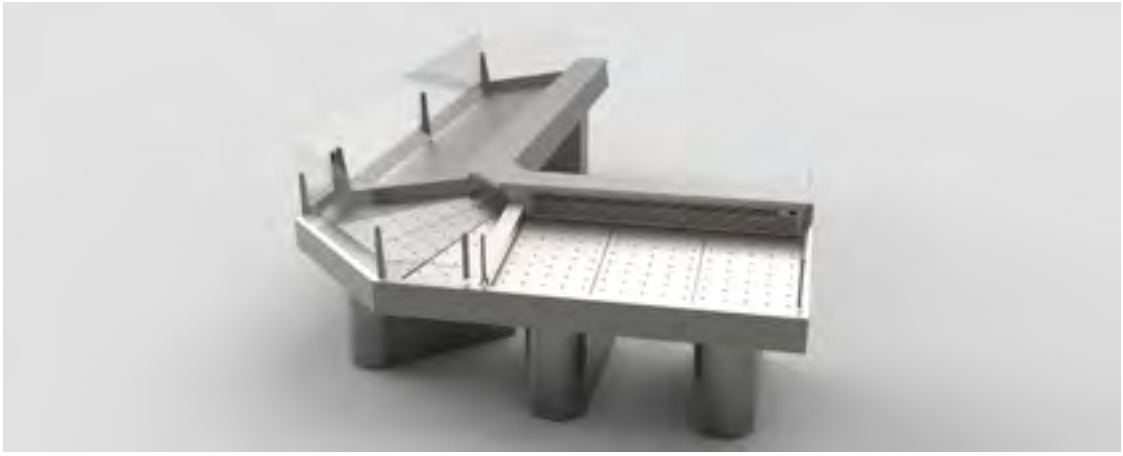
- Sur groupe logé au gaz R455a
- A raccorder sur centrale (sur demande)

Typologies d'étals

- Etals neutres
- Etals réfrigérés statiques par serpentin seul
- Etals réfrigérés statiques par évaporateur et serpentin
- Etals mixtes (neutres/réfrigérés) : nous consulter







Étals neutres et réfrigérés standards

Etals neutres

	Dim. (mm)	Réf.	€
1250 - vitres basses	1250x1100x910	VD-EN-1250	5677
2000 - vitres basses	2000x1100x910	VD-EN-2000	7124
2500 - vitres basses	2500x1100x910	VD-EN-2500	7758
3000 - vitres basses	3000x1100x910	VD-EN-3000	8839
1250 - vitres hautes	1250x1100x910	VB-EN-1250	8324
2000 - vitres hautes	2000x1100x910	VB-EN-2000	11 100
2500 - vitres hautes	2500x1100x910	VB-EN-2500	11 700
3000 - vitres hautes	3000x1100x910	VB-EN-3000	14062

Etal neutre vitres basses



Etal neutre vitres hautes



Etals réfrigérés sur groupe logé avec serpentin (sans évaporateur)

	Dim. (mm)	Réf.	€
1250 - vitres basses	1250x1100x910	VD-ERS-1250	9593
2000 - vitres basses	2000x1100x910	VD-ERS-2000	11 416
2500 - vitres basses	2500x1100x910	VD-ERS-2500	12 377
3000 - vitres basses	3000x1100x910	VD-ERS-3000	13 666
1250 - vitres hautes avec tablettes	1250x1100x910	VB-ERS-1250	12 239
2000 - vitres hautes avec tablettes	2000x1100x910	VB-ERS-2000	15 389
2500 - vitres hautes avec tablettes	2500x1100x910	VB-ERS-2500	16 324
3000 - vitres hautes avec tablettes	3000x1100x910	VB-ERS-3000	18 885

Etal réfrigéré vitres hautes



Etals réfrigérés sur groupe logé avec serpentin et évaporateur

	Dim. (mm)	Réf.	€
900 - vitres basses	900x1100x910	VD-ERSE-900	8681
1000 - vitres basses	1000x1100x910	VD-ERSE-1000	8924
1250 - vitres basses	1250x1100x910	VD-ERSE-1250	10 277
1500 - vitres basses	1500x1100x910	VD-ERSE-1500	10 877
900 - vitres hautes avec tablettes	900x1100x910	VB-ERSE-900	11 393
1000 - vitres hautes avec tablettes	1000x1100x910	VB-ERSE-1000	11 593
1250 - vitres hautes avec tablettes	1250x1100x910	VB-ERSE-1250	12 924
1500 - vitres hautes avec tablettes	1500x1100x910	VB-ERSE-1500	13 735

Etal réfrigéré vitres hautes

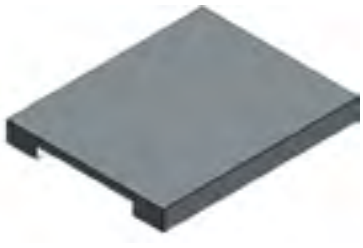


Les accessoires pour étals neutres et réfrigérés standards

	Dim. (mm)	Réf.	€
Tablette de travail amovible dessus poly à fixer sur le bandeau arrière	600x400	S-10132-21	1075
Support balance sur tablette arrière	500x400x51	S-10044-21	735
Support thermosoudeuse sur tablette arrière	425x470x325	S-09590-21	824



S-10132-21



S-10044-21

Autres dimensions : nous consulter

Étals sur-mesure et accessoires périphériques

Caractéristiques communes

- Construction inox AISI 304 L
- Isolation mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Grilles de fond perforées amovibles
- Largeur 1100 mm en standard

Différentes formes

- Étals droits
- Étals simple courbe
- Étals double courbe

Différents types de pieds

- Pieds oblongs
- Pieds cylindriques
- Pieds bateau
- Piétement avec jupage
- Pieds en PMMA avec éclairage LED

Les étals neutres

Différentes typologies :

- service avant : angle d'inclinaison de 15,6°
- service arrière : angle d'inclinaison de 13°
- Angle d'inclinaison : modifiable sur demande



Différents types de pare-haleines

- Vitres droites ou bombées
- Vitres avec ou sans support inox
- Vitres relevables ou basculantes
- Différentes hauteurs : 200, 300, 400 mm



Nombreuses options disponibles

- Intégration de LED sous le bandeau avant ou sur le bandeau arrière
- Compatibilité pour nébulisation et brumisation
- Intégration de rampes de nettoyage ou de déglaçage
- Peinture des joues et/ou des pieds + plinthes inox
- Polissage des tubes pour obtenir un effet miroir

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Les étals réfrigérés - froid statique ou ventilé

Différents types de réfrigérations

- Réfrigération statique avec évaporateur seul et déclivité naturelle (sans ventilation
- Froid de contact avec serpentin en fond de cuve
- Réfrigération statique avec évaporateur et serpentin
- Le froid ventilé est une technologie de réfrigération utilisant un ventilateur pour répartir de manière homogène l'air froid à l'intérieur du réfrigérateur ou du congélateur. Cela maintient une température stable, évite la formation de givre et prolonge la fraîcheur des aliments.



Différents types de raccordements

- Sur centrale réfrigérée à distance
- Sur groupe logé

Différents types de frigorigènes

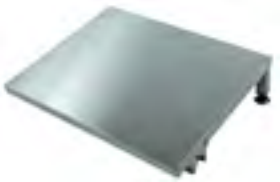
- Gaz R144a
- Eau glycolée
- CO_2 (45 et 60 bars)

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Les accessoires pour étals neutres et réfrigérés sur-mesure

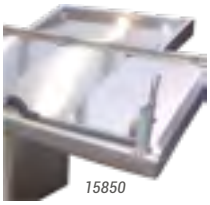
Supports balance pour étal réfrigéré

	Réf.	€
Support balance 500×400 mm	ER-15823	555
Support balance + case à papier	ER-15824	800


ER-15823

Excroissances

	Réf.	€
Excroissance avec grille 1000×500 pour étal neutre	15850	2418
Excroissance avec grille 1000×500 pour étal réfrigéré	ER-15850	2725


15850

Appendices

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Cases à papier

		Étal neutre		Étal réfrigéré	
	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Case à papier horizontale 1 compartiment	500×350×100	15877S	484	ER-15877S	533
Case à papier horizontale 3 compartiments	966×350×100	15879S	564	ER-15879S	621
Case à papier verticale 1 compartiment	500×250×80	18289	488	ER-18289	533


15879S


15877S

Support thermosoudeuse

	Étal réfrigéré	
	Réf.	€
Support thermosoudeuse	ER-15868S	1043

Support sacs pour étal droit

		Étal neutre		Étal réfrigéré	
	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Crochet porte-sacs réglable	300×40×42	15991	83	ER-15991	244


ER-15991

Tables de travail

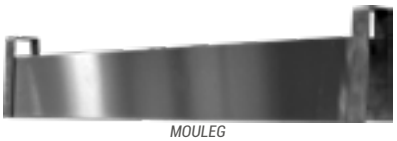
	Étal neutre		Étal réfrigéré	
	Réf.	€	Réf.	€
Tablette de travail 600×400 sans TVO	18295	708	ER-18295	883


18295

Moule à glace

- Construction inox AISI 304

Dim.	Réf.	€
850×150×200	MOULEG	236


MOULEG

Pelles à coquillages aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,5	265	521502	16,1
0,6	310	521601	17,7
2,0	400	521809	30,5


521601


521809


521502

Dérouleur de sacs inox

- Construction inox AISI 304

	Dim.	Réf.	€
Sur pied	400×H-1120	230802	456



230802

Marches pieds

- Construction tout inox ferritique ou AISI 304
- 2 marches perforées anti-dérapantes

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	500×500×600	F-STAIRS-2S	303
Inox AISI 304	500×500×600	STAIRS-2S	362



F-STAIRS-2S

Support inox pour balance suspendue

- Tube inox AISI 304 ø 50 mm
- 2 points de fixation : à l'arrière de l'étal + platine au sol
- 1 aiguille est prévue à l'intérieur du tube pour tirer le câble informatique
- Autre solution proposée : potence murale pour un étal service avant, positionnée contre un mur

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Supports douchettes

- S'utilise pour maintenir le mât de la douchette quand il n'ya pas de mur
- Construction inox AISI 304
- Se fixe directement sur le plan de travail

	Réf.	€
H-400 pour douchette H-1200	H120-MAT-STPP	112
H-260 pour douchette H-580 ou H-750	MAT-STPP	106

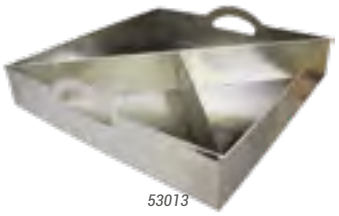


H120-MAT-STTP

Bac à coquillages

- Construction inox AISI 304
- Panier avec fond perforé et 2 poignées
- À l'intérieur : 1 séparateur en forme de croix démontable

Dim.	Réf.	€
430×430×80	53013	181



53013

Douchettes suspendues

- Système avec flexible inox L-3000 mm
- Idéal pour une utilisation en poissonnerie
- Système avec ressort à accrocher au plafond

	Réf.	€
Flexible L-2000	16586	190
Flexible L-3000	16589	198



16586

Douchette de rinçage accrochable

- Système avec flexbible inox L. 2000mm + embout douchette + patte d'accroche

	Réf.	€
Douchette de rinçage + patte	16587	239
Patte de fixation douchette supplémentaire 70×30×30	2030	104



2030



16587

Viviers intégrés pour étals poisson

Etals poisson avec vivier intégré

- En collaboration avec **HOMARIUM NV**, L2G propose un système unique: l'eau de mer est réfrigérée et filtrée biologiquement dans un circuit fermé
- Le vivier est intégrable dans un étal neutre ou réfrigéré (fabrication sur mesure)
- L'entretien quotidien est absolument minime et procure donc un rendement maximal
- Maintenance / révision biannuelle ou annuelle (selon le système retenu)
- Non seulement homards, tourteaux, langoustes, araignées et King Crabes trouvent leur place par excellence dans nos viviers, mais aussi des poissons comme la truite, la carpe, l'anguille, et le turbot d'élevage par exemple. Notre système peut donc être utilisé avec de l'eau de mer ou de l'eau douce.
- Dépendant du besoin et de l'utilisation, vous trouverez des viviers de type et de dimensions différents : du modèle de table au système de stockage ou retrempage industriel, du modèle standard aux constructions sur mesure.

NEW









Chiffrage sur mesure : nous consulter

Modules de présentation et îlots

Modules de présentation poissons

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins
- Inclinaison et hauteur réglables
- Tubes annelés pour évacuation des eaux de fonte
- Isolation par mousse polyuréthane injectée
- En option : chandelles de réhausse réglables

Dim.	Réf.	€
1100×1100×750	MODP1100	3587
1250×1100×750	MODP1250	3674
2200×1100×750	MODP2200	4224
L-700	CHANDELLE	211



Entourages en poly

- Structure en inox AISI 304 avec 4 potelets
- Entourages composés de 4 plaques en poly blanc HD500 épaisseur 40

Dim.	Réf.	€
1100×1100	1205316	1103
1250×1100	1205103	1239
2200×1100	1204844	1774

Option modules de présentation

- Construction inox AISI 304
- Dessus, poly blanc HD500 épaisseur 25 mm
- TVO ø 150 mm
- Bac de rinçage inox amovible ø 450 mm avec siphon PVC
- Dosseret simple hauteur 100 mm

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Douchetttes de rinçage : page 35



Module d'animation roulant

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse de polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins
- Inclinaison et hauteur fixes, pare-haleine plexiglas en option
- Avec bac de récupération des eaux de fonte

	Réf.	€
Module 1500×800	MODA1500	2817
Option pare-haleine plexiglass	PLEXI-MODA1500	495



MODA1500

Module basculant gain de place

- Construction inox AISI 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- 4 roulettes ø 125 mm
- Plateau repliable (système de goupille) pour remisage en réserve

	Dim.	Réf.	€
Module basculant	1100×800×770	MODPB1180-SUP	3769



MODPB1180-SUP

Îlot à coquillages octogonal

- Construction inox aisi 304
- Isolation mousse polyuréthane injectée 40 mm
- Profil : tube ø 114 mm, profil plié droit sur demande
- Évacuation centrale ø 40 mm avec bac de récupération
- 2 roulettes ø 125 mm et 2 vérins de réglage

Dim.	Réf.	€
1000×1000×700	ILOT1000	7722



ILOT1000

Meubles écaillers

Le savoir-faire artisanal et ancien de l'écailler est surtout visible dans les restaurants et les grandes brasseries qui ont une carte de fruits de mer.
On reconnaît tout de suite l'écailler quand on arrive dans l'établissement, car son étal est toujours à l'extérieur du restaurant.
Il est capable de monter des plateaux de fruits de mer qui sont de véritables œuvres d'art, car pour un bon écailler, on commence d'abord à déguster avec les yeux. Pour aider les écaillers à réaliser leurs plateaux, L2G a élaboré une gamme complète de meubles neutres et réfrigérés.



Meuble écailler type étal réfrigéré, service arrière et réserve neutre



- Construction inox AISI 304, en 3 parties:
- Partie étal réfrigéré P-750 mm: avec serpentin, sans évaporateur, groupe logé, réfrigérant R455a, cuve isolée par mousse polyuréthane expansée
- Etagère neutre sur colonnettes P-400 mm au dessus de l'étal avec éclairage LED intégré pour mise en valeur des produits
- Partie préparation neutre P-500 mm composée d'une réserve neutre et d'une poubelle sur tiroir coulissant avec 1 TVO (au dessus de la poubelle) et un bac de rinçage 400x400 mm (au-dessus du groupe logé)
- Piétement inox D.60 mm avec vérins à filetage non apparent

	Nb de portes	V	Dim. (mm)	Réf.	€
Ecailler «type étal» L-1500 mm	1 + 1 poubelle	230 MONO	1500X1250X1400	MECTE-1500	12 160
Ecailler «type étal» L-2000 mm	2 + 1 poubelle	230 MONO	2000x1250x1400	MECTE-2000	16 214

Meuble écailler type vitrine réfrigérée, service arrière et réserve réfrigérée



- Construction inox AISI 304, en 2 parties:
- Partie vitrine réfrigérée P-800 mm: avec serpentin, sans évaporateur, groupe logé, réfrigérant R455a, cuve isolée par mousse polyuréthane expansée, structure haute vitrée avec éclairage LED et vitres arrières coulissantes
- Stockage en partie basse P-700 mm composée d'une réserve réfrigérée au format 400x600 mm
- Piétement inox D.60 mm avec vérins à filetage non apparent

	Nb de portes	V	Dim. (mm)	Réf.	€
Ecailler «type vitrine» L-1500 mm	2	230 MONO	1500X1000X1500	MECTV-1500	12 850
Ecailler «type vitrine» L-2000 mm	3	230 MONO	2000x1000x1500	MECTV-2000	17 134

Meubles écailler type vente avant



- Construction inox AISI 304, en 3 parties:
- Partie exposition à 2 niveaux: une étagère horizontale P-265 mm et une étagère inclinée P-265 mm réfrigérées, avec rideau de nuit
- Partie préparation neutre P-500 mm composée d'une poubelle sur tiroir coulissant avec 1 TVO (au dessus de la poubelle) et un bac de rinçage 400x400 mm (au-dessus du groupe logé)
- Stockage en partie basse P-700 mm composée d'une réserve réfrigérée au format 400x600 mm
- Piétement inox D.60 mm avec vérins à filetage non apparent

	Nb de portes	V	Dim. (mm)	Réf.	€
Ecailler «type vente avant» L-2000 mm	*2 réfrigérées* + 1 poubelle	230 MONO	2000X1000X1800	MECVA-2000	16 675 €
Ecailler «type vente avant» L-2500 mm 3	*3 réfrigérées* + 1 poubelle	230 MONO	2500x1000x1800	MECVA-2500	20 844 €

Bancs à coquillages réfrigérés 2 niveaux avec groupe logé

- Construction inox AISI 304
- Ensemble en tôle épaisseur 20/10ème
- Bandeau avant tube inox diamètre 114 mm
- Isolation par mousse de polyuréthane
- Evaporateur statique traité anticorrosion
- Serpentin sur toute la surface de la cuve 3/8''
- 5 tôles perforées amovibles longueur 480mm (sur chaque niveaux d'exposition)
- Réfrigérant R452a
- Pieds bateaux
- Meuble sur roulettes diamètre 125 mm
- Sur roulettes pour le déplacement, sur vértins en zamak une fois en place

Dim. (mm)	Réf.	€
2500x1100	BC2NRG-2500x1100	29 680
2500x1250	BC2NRG-2500x1250	31 520



Vitrines de vente réfrigérées

Vitrine marée LS sur piètement

- Construction tout inox (intérieur et extérieur)
- Température -1/+5°C
- Groupe logé au gaz R455a (raccordement possible sur centrale)
- Cuve inclinée: profondeur 670 mm
- Dotation: deux niveaux d'étagères vitrées 300 mm
- Eclairage LED: éclairage de la cuve et de chaque niveau d'étagère
- Rideau de nuit inclus
- Joues vitrées épaisseur 40mm
- Vitrines canalisables
- Hauteur de jupe avant: 600 mm
- Hauteur hors tout: 1400 mm
- Alimentation électrique: 230V mono
- Longueurs disponibles: 1330 mm, 1954 mm, 2580 mm



Habillage et chiffrage sur mesure : nous consulter

V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230V MONO	1.6	1330x970x1400	SILKANORD-1330	9008
230V MONO	2.2	1954x970x1400	SILKANORD-1954	12642
230V MONO	3.1	2580x970x1400	SILKANORD-2580	16701

Caves de conservation poissons

- Construction extérieure en inox et intérieur en ABS avec glissières
- Portes battantes vitrées (CAVP66: 1 porte – CAVP126: 2 portes)
- 1 barre inox par porte pour suspendre les filets de poissons et 4 crochets « esse » par porte
- 4 étagères inox amovibles dans chaque porte
- Températures: 0/+6°C, hygrométrie 60% à 90% à 25°C
- Thermostat digital
- Contrôleur d'humidité électronique
- Ne nécessite pas de connexion à une arrivée d'eau
- Eclairage intérieur LED vertical (blanc froid) sans effet sur la température intérieure
- Vitrine équipée d'un filtre à charbon actif
- Ventilation avec lumière UV germicide activée à chaque dégivrage
- 2 blocs de sel rose Himalayen fournis
- Gaz réfrigérant R290



	Gaz	V	Dim. (mm)	Réf.	€
Cave de conservation poissons 1 porte	R290	230 MONO	600x600x1900	CAVP66	8962
Cave de conservation poissons 2 portes	R290	230 MONO	1200x600x1900	CAVP126	17020

Ilot réfrigéré

Ilots promotionnels LS inox

- Ilot réfrigéré libre-service, froid ventilé, température de fonctionnement +1°C à +4°C avec température ambiante de 25°C et 60% d'humidité,
- Groupe logé au R455a, froid ventilé,
- Deux étagères neutres en verre trempé P-175 mm avec hauteur de chargement de 150 mm
- Eclairage LED sous chaque étagère (4 LED en tout)
- Arrêt produit en fil sur chacune des étagères
- Plaques d'exposition en inox P-460 mm
- Hauteur de chargement de la cuve: 150 mm
- Carrosserie en inox AISI 304
- 4 roulettes D.75 mm dont 2 à frein
- Disponible en option: rideau de nuit, arrêts produits en plexiglas H-30 mm sur les étagères, pare-chocs inox en tube de D.25 mm (nous consulter)



CEZAR-INOX-1200

V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230V MONO	1.1	1200x1200x1300	CEZAR-INOX-1200	8727
230V MONO	2.2	2400x1200x1300	CEZAR-INOX-2400	17453



Exemple de mise en situation de la cave de conservation de poissons

Bacs à glace et trémies à glace

Bacs à glace

Bacs à glace monoblocs roulants

- Fabrication en polyéthylène qualité alimentaire, couleur grise
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange + 4 roulettes pivotantes au centre de chaque face

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
350	1200×800×580	CPP330	1371
470	1200×800×810	CPP470	1456
610	1200×1000×810	CPP650	1482
couvercle pour 350 et 470 L	1215×815×70	PB-CD5	294


CPP330


CPP470


PB-CD5

Bacs à glace monoblocs roulants

- Fabrication en polyéthylène qualité alimentaire, couleur grise
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange + 4 roulettes pivotantes à chaque angle

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
270	1040×640×673	SPE-CPP330	531
500	1200×800×800	SPE-CPP500	635


SPE-CPP330

Bacs à glace sur châssis inox roulant

- Bac en polyéthylène qualité alimentaire, couleur blanche
- Plage d'utilisation : -20°C à +80°C
- Fourni avec robinet de vidange
- Armature roulante inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm dont 2 freinées
- Option : raccord + robinet de vidange

Capacité (L)	Dim. bac seul	Hauteur avec chariot	Réf.	€
220	900×700×540	695	18325	1272
310	1030×800×610	765	18326	1508
500	1200×800×850	1000	N18347	2079
Raccord + robinet			18317	46,4


18325


18317

Pensez-y !

Pelle à glace

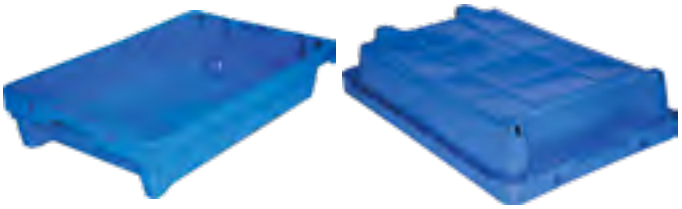
- Fabrication en polypropylène massif
- Stérilisable
- Résiste aux chocs thermiques : -40°C à + 100°C

Dim.	Réf.	€
380×340×1290	56005	99


56005

Bacs de criée

- HDPE couleur bleue
- Emboîtables et gerbables
- Avec système de drainage (les saumures, sang, huile, glace fondue sont drainé(e)s, ce qui garantit une qualité optimale de poisson
- Fond bombé pour éviter de marquer le poisson lors du gerbage des bacs
- Poignées de transport ergonomiques pour éviter tout contact avec le poisson
- Traitement anti-UV



Capacité (L)	Cap. de charge	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
15	7 à 10 kg de poisson	600×400×125	490×370×105	2000	31,9
20	11 à 15 kg de poisson	600×400×155	490×370×130	2001	33,5

Chargement en glace des étals poissons

Nos modèles de trémies à glace facilitent le remplissage en glace de vos étals.
Elles évitent au poissonnier de charger manuellement la glace sur les étals et préviennent des troubles musculosquelettiques.

Trémie à glace 310 L, cuve fixe

- Modèle à cuve fixe
- Chargement de l'étal par l'avant ou par l'arrière
- Hauteur de chargement de 1000 mm
- Cuve en inox AISI 304 épaisseur 15/10ème
- Châssis en tube inox AISI 304, section 40×40 mm
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm, chape inox dont 2 à freins
- Capot avant à 3 positions pour vider la glace sur l'étal
- Marche pieds arrière rabattable H-320 mm
- Fournie avec 1 râteau et une pioche accrochables sur la trémie
- 2 poignées latérales



CHARGEURGLACE310



CHARGEURGLACE310

	Dim.	Réf.	€
Trémie 310 L	1030×730×1600	CHARGEURGLACE310	7268
Kit supplémentaire râteau + pioche	L-1300	RATEAUCHARGEUR	270

Chariots de chargement de glace pilée sur étal poisson

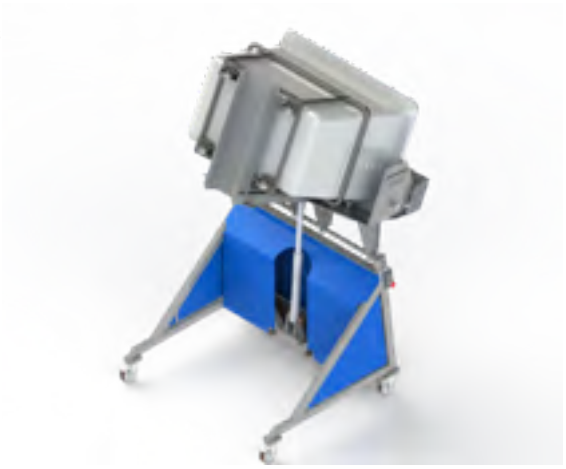
Le chariot permet de charger la glace pilée sur les étals poissons du rayon poissonnerie, il prend en charge des bacs jusqu'à 500 litres de glace pilée (bacs non inclus).
Construction en inox AISI 304

Il existe en 3 versions : manuel, électrique et sur batterie



Caractéristiques techniques:
- S'adapte à différents types de bacs à glace de 500 L (voir page 274)
- Hauteur de déversement de 90 à 120 cm
- Goulotte de canalisation de la glace pilée
- Facilement déplaçable avec ses 4 roulettes directrices
- Modèle de base avec un angle de déversement de 25°
- Fonctionne avec une centrale hydraulique
- Commande déportée possible en option

Avantages de ce chariot :
- Supprime le transfert à la pelle de la glace pilée du bac vers les étals à poissons et les risques de troubles musculosquelettiques (TMS) associés
- Possibilité d'une prise en charge par la CARSAT
- Seule la trémie est à nettoyer après chaque utilisation
- Verrouillage du bac par des broches
- Arrêt angulaire dans toutes les positions
- Fonctionnement par appui maintenu en version électrique et sur batterie
- Vitesse de descente du bac réglable
- Matériel sécurisé par un clapet parachute en cas de rupture du flexible
- Dimensions: 1360 x 1200 x 1540 (2420 mm en position de travail)



Vidéo de démonstration

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Chariot de chargement manuel	1360x1200x1540/2420	-	-	CCEP02M	23162
Chariot de chargement électrique	1360x1200x1540/2420	230 MONO	1	CCEP02E	27023
Chariot de chargement sur batterie	1360x1200x1540/2420	-	-	CCEP02B	29725

Pensez-y !
Ce chariot est prévu pour fonctionner avec les bacs réf. SPE-CPP500 ou N18347 (voir page 260) à prévoir en supplément

Tables de préparation

Tables de préparation poisson dessus polyéthylène

- Dessus plaque polyéthylène blanc HD500 épaisseur 25 mm
- Goulotte à déchets ø 200 mm à droite
- Dosseret inox de 200×20 mm fermé en extrémités
- Piétement tube 40×40 mm inox AISI 304
- Pieds décalés de 65 mm à l'arrière
- Traverses hauteur 200 mm
- Vérins de réglage inox
- Pour combiné : Bac de rinçage rond amovible ø 450 mm positionné à gauche, Bac avec équipement (surverse, bonde et siphon plastique)



STTP106



STPP146-25

	Dim.	Réf.	€
TVO Sans bac de rinçage	1000×600×850	STPP106	1025
TVO Sans bac de rinçage	1400×600×850	STPP146	1127
TVO + 1 bac de rinçage	1000×600×850	STPP106-25	1274
TVO + 1 bac de rinçage	1400×600×850	STPP146-25	1375
TVO + 2 bacs de rinçage	1900×600×850	STPP196-25	1739
TVO Sans bac de rinçage ni tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1000×600×850	SBG-STPP106	961
TVO Sans bac de rinçage ni tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400×600×850	SBG-STPP146	1066
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1000×600×850	SBG-STPP106-25	1202
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400×600×850	SBG-STPP146-25	1307
TVO + 2 bacs de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1900×600×850	SBG-STPP196-25	1658



Tables de préparation

Combinés dessus mixte inox-polyéthylène

- Dessus mixte : moitié inox L-500 mm (côté bac) + reste polyéthylène côté TVO
- Possibilité de changer facilement la plaque polyéthélène



M-STPP146-25

	Dim.	Réf.	€
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1000×600×850	M-STPP106-25	1253
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1200×600×850	M-STPP126-25	1316
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1400×600×850	M-STPP146-25	1383

Combiné simple poste

- Construction inox AISI 304
- Dessus polyéthylène bleu HD500 épaisseur 25 mm avec un bac 400x400 mm et une goulotte à déchets D.150 mm avec collerette
- Avec tiroir de récupération inox perforé sous la goulotte GN1/1-150
- Vitrage pare-haleine hauteur 300 mm
- Une douchette EC/EF avec col de cygne (réf. DCC1/4-PM) et mât de maintien
- Piètement en tube inox AISI 304 40x40 mm avec traverse basse arrière hauteur 200 mm avec jupe d'habillage 3 faces hauteur 300 mm
- Fourni avec 1 boite coutelière et 1 jeu de porte-sacs
- Vérins de réglage en inox



	Dim. (mm)	Réf.	€
Combiné simple poste	1400x700x850	CPSP1400	4720

Combiné double poste

- Construction inox AISI 304
- Dessus polyéthylène bleu HD500 épaisseur 25 mm avec deux bacs 400x400 mm et une goulotte à déchets au centre D.150 mm avec collerette
- Avec tiroir de récupération inox perforé sous la goulotte GN1/1-150
- Vitrage pare-haleine hauteur 300 mm côté clients et deux vitres latérales
- Deux douchettes EC/EF avec col de cygne incluse (réf. DCC1/4-PM) et mâts de maintien
- Piètement en inox AISI 304 40x40 mm avec deux pieds semi-oblongs et jupage hauteur 300 mm
- Fourni avec 1 boite coutelière et 1 jeu de porte-sacs
- Vérins de réglage en inox



	Dim. (mm)	Réf.	€
Combiné double poste	2000x700x850	CPDP2000	6870

Chariots marée

Desserte roulante de remballe

- Construction inox AISI 304
- 2 plateaux perforés
- Avec barre de poussée
- 4 roulettes diamètre 125 mm chape inox dont 2 pivotantes et 2 à frein
- Hauteur hors tout, barre de poussée incluse : 1000 mm

Dim.	Réf.	€
800×600×850/1000	52319	764


52319

Échelle de remballe

- Construction inox AISI 304
- 4 plateaux perforés (charge : 100 kg / niveau)
- 4 roulettes diamètre 125 mm chape inox dont 2 pivotantes et 2 à frein

Dim.	Réf.	€
1200×600×1800	52315	2240


52315

Desserte pour sac d'emballage poissonnerie

- Sert à stocker les sacs d'emballage pour la vente avant
- Construction inox AISI 304
- 4 plateaux pleins + boite coutelière intégrée
- 4 roulettes diamètre 125 mm chape inox dont 2 pivotantes

Dim.	Réf.	€
500×440×900	1205873	1122


1205873

Matériel électrique

Tronçonneuses à poisson

- Tronçonneuse à poser sur support roulant
- Machine prévue pour couper uniquement du poisson frais (entier, filets ou salé)
- Construction tout inox
- Nettoyage de la lame par injection d'eau
- Lame ø 400 mm
- 2 versions : V401 (injection d'eau manuelle) et V401S (injection d'eau automatique + mise en route par gâchette au lieu de marche continue)
- Option : support à roulettes


V401S


V401S

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Tronçonneuse V401	700×800×700	380V TRI+N	0.75	V401	11432
Tronçonneuse V401S	700×800×700	380V TRI+N	0.75	V401S	13862
Support roulant pour tronçonneuse poisson				SUP-V401	2147

Écailleur à poisson électrique

- Construction inox
- Fonctionnement en continu de l'outil
- Longueur du flexible avec outil : 1820 mm
- Outil rotatif 8 lames

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0.18	310×214×250	V108	3171
Flexible de rechange sans outil		L-1820	FLEX-V108	920


V108


FLEX-V108

Le concept de fumage du poisson

Four mixte fumoir pour surface inférieure à 2 500 m2

Descriptif commun

- Moteur à 2 vitesse
- Injection d'humidité
- Platine de commandes tactiles
- Système de gestion technique électronique pour le SAV
- Charnières de porte à droite de série
- Minuterie par grille
- Port USB et interface utilisateur en français
- Cinq modes de cuisson : vapeur 30°C à 120°C, convection 30°C à 300°C, mixte 30°C à 300°C, réchauffage 118°C à 160°C, fumaison à froid et à chaud

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés de comptoir CombiSmoker®

Le CTX4-10E est un four mixte fumoir 4 niveaux GN1/1 qui trouve sa place un peu près partout aux vues de ses dimensions. Idéal pour les poissonneries souhaitant mixées des cuissons vapeurs pour les crustacés ou poissons et des fumaisons à froid ou à chaud dans les règles de fumaison professionnelles (uniquement disponible pour les poissonneries).

- Hotte d'extraction non obligatoire
- Principaux avantages :
  - Four mixte avec fumaison à froid et à chaud,
  - Traçabilité intégrale à froid et à chaud,
  - Compact et Gastronorme GN1/1 ,
  - De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc,
  - 6 à 8 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés (1 filet = 20-25 tranches)
- Accessoires inclus :
  - Sonde de température mono-point,
  - Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean,
  - Douchette manuelle,
  - Accès aux données HACCP (USB) ,
  - 2 grilles GN1/1 en acier inoxydable, Brasero pour copeaux de bois
  - 10 rails de support non inclinables espacés de 38 mm en hauteur.
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



CTX4-10E

	Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
Four électrique de comptoir combiné autonettoyant	4 × GN1/1	517×945×850	380V TRI+N	6.3	CTX4-10E	25765

Pensez-y !

Support four avec emplacement pour cellule

Type	Dim.	Réf.	€
Support four inox 304 pour four Vulcain avec espace pour cellule 5 niveaux	840×800×940	SFH-VULCAIN-BFC5	691

TOP ITEM

Pensez-y !

Cellule de refroidissement mixtes GN1/1 et 600×400 mm

IN STOCK

- Intérieur et extérieur en inox AISI 304 (sauf fond extérieur en acier galvanisé)
- Isolation épaisseur 60 mm - Sonde à cœur
- Evaporateur anticorrosion traité cataphorèse
- Groupe logé à froid ventilé, pour ambiance +43°C
- Régulation électronique avec affichage digital
- Dégivrage naturel et automatique en fin de cycle
- Grilles non fournies



BFC5

	Dim.	+65°C à +10°C en 110 min	+65°C à -18°C en 250 min	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
5 niveaux	750×750×890	23 kg	12 kg	230V MONO	1.42	R455a	BFC5	4159

Machine sous vide de comptoir spéciale saumon

- 2 modèles de barres amovibles sans connexions électriques:
  - 2 barres de soudure en « L » (1 barre longueur 720 mm et une barre longueur 400 mm), réf. 2BL-400XL
  - 2 barres de soudures parallèles de longueur 400 mm, réf. 2BP-400XL
- Pompe BUSCH 21 m3/h
- Commande digitale à 9 programmes
- Gestion du temps de la mise sous vide
- Système Softair : remise en atmosphère progressive pour les produits fragiles
- Système autonettoyant de la pompe à vide
- Rappel automatique de la vidange d'huile
- Ouverture du carter jusqu'à 90° pour faciliter le nettoyage et l'entretien
- Cuve inox angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Dimensions de la chambre : 820×420×180 mm
- Dotation: un jeu de plaques de calage en polyéthylène



2BL-400XL

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Machine sous vide spéciale saumon, 2 barres de soudure en « L »	920×540×450	230V MONO	0.75	2BL-400XL	12543

Four mixte fumoir pour surface de 2 500 à 5 000 m2

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés CombiSmoker®

Le CTP6-10E est un four mixte fumoir 6 niveaux GN1/1 à équipements de pointe innovants parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production. Idéal pour les utilisateurs souhaitant mixer des cuissons vapeurs et des fumaisons à froid ou à chaud dans les règles de fumaison professionnelles normées. Les commandes Pro Touch comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.

- Hotte d'extraction nécessaire débit 1200 m³/h
- Principaux avantages :

- Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie ou Traiteur,
- Traçabilité intégrale à froid et à chaud,
- Sonde alimentaire amovible,
- De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc, Carton de bois naturel
- 10 à 12 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés pour la Poissonnerie, (1 filet = 20-25 tranches),
- Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits... pour le traiteur

.

- Accessoires inclus :
- Sonde de température mono-point débrochable,
- Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean,
- Douchette de rinçage escamotable,
- Brasero de combustion pour fumaison,
- Porte à triple vitrage (sécurité assurée) ,
- Accès aux données HACCP USB et visualisation écran
- 3 grilles GN 1/1 en acier inoxydable,
- 6 rails de support non inclinables.
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



CTP6-10E

	Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
Four électrique combiné fumoir autonettoyant 6 niveaux	6 × GN1/1	876×906×1053	380V TRI+N	10.9	CTP6-10E	37675

Four mixte fumoir pour surface de à 5 000 à 10 000 m2

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés CombiSmoker®

Le CTP10-10E est un four mixte fumoir 10 niveaux GN1/1 à équipements de pointe innovants parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production. Les commandes Pro Touch comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.

- Hotte d'extraction nécessaire débit 1200 m³/h
- Principaux avantages :
  - Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie ou Traiteur
  - Traçabilité intégrale à froid et à chaud
  - Sonde alimentaire amovible
  - De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc,
  - 56 à 64 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés (1 filet = 20-25 tranches)
  - Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur
- Accessoires inclus :
  - Chariot de four GN2/1
  - Sonde de température mono-point débrochable
  - Douchette de rinçage escamotable
  - Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean
  - Brasero de combustion pour fumaison
  - Porte à triple vitrage (sécurité assurée)
  - Accès aux données HACCP USB et visualisation écran
  - 10 grilles GN 2/1 en acier inoxydable
  - 20 rails de support non inclinables
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



CTP10-10E

	Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
Four électrique combiné fumoir autonettoyant 10 niveaux	10 × GN1/1	1160×906×1053	380V TRI+N	19.2	CTP10-10E	43562

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés CombiSmoker®

Le CTP7-20E est un four mixte fumoir unique par sa capacité exceptionnelle de 14 niveaux GN1/1 ou 7 niveaux GN2/1 à équipements de pointe innovants parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production. Les commandes Pro Touch comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.

- Hotte d'extraction nécessaire débit 1200 m³/h
- Principaux avantages :
  - Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie ou Traiteur
  - Traçabilité intégrale à froid et à chaud,
  - Sonde alimentaire amovible,
  - De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc,
  - 20 à 24 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés (1 filet = 20-25 tranches)
  - Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur
- Accessoires inclus :
  - Sonde de température mono-point débrochable
  - Douchette de rinçage escamotable
  - Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean
  - Brasero de combustion pour fumaison
  - Porte à triple vitrage (sécurité assurée)
  - Accès aux données HACCP USB et visualisation écran
  - 4 grilles GN 2/1 en acier inoxydable
  - 7 rails de support non inclinables
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



CTP7-20E

	Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
Four électrique combiné fumoir autonettoyant 14 niveaux	14 × GN1/1 ou 7 × GN2/1	961×1111×1173	380V TRI+N	21.4	CTP7-20E	45595

Four mixte fumoir pour surface au-dessus de 10 000 m2

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés CombiSmoker®

Le CTP10-20E est un four mixte fumoir 20 niveaux GN1/1 ou 10 niveaux GN2/1 à équipements de pointe innovants parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production. Les commandes Pro Touch comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.

- Hotte d'extraction nécessaire débit 1200 m³/h

Principaux avantages :

- Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie ou Traiteur
- Traçabilité intégrale à froid et à chaud
- Sonde alimentaire amovible
- De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc,
- 28 à 32 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés (1 filet = 20-25 tranches)
- Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur
- Accessoires inclus :
  - Sonde de température mono-point débrochable
  - Douchette de rinçage escamotable
  - Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean
  - Brasero de combustion pour fumaison
  - Porte à triple vitrage (sécurité assurée)
  - Accès aux données HACCP USB et visualisation écran
  - 5 grilles GN 1/1 en acier inoxydable
  - 10 rails de support non inclinables
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



CTP10-20E

	Capacité	Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
Four électrique combiné fumoir autonettoyant 14 niveaux	14 × GN1/1 ou 7 × GN2/1	961×1111×1173	380V TRI+N	21.4	CTP7-20E	45595

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés CombiSmoker®

Le CTP20-20E est un four mixte fumoir 20 niveaux GN2/1 ou 40 niveaux GN1/1 à chariot à équipements de pointe innovants parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production. Les commandes Pro Touch comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.

- Hotte d'extraction nécessaire débit 1200 m³/h
- Principaux avantages :
- Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie ou Traiteur
- Traçabilité intégrale à froid et à chaud
- Sonde alimentaire amovible
- De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc,
- 56 à 64 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés (1 filet = 20-25 tranches)
- Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur
- Accessoires inclus :
- Chariot de four GN2/1
- Sonde de température mono-point débrochable
- Douchette de rinçage escamotable
- Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean
- Brasero de combustion pour fumaison
- Porte à triple vitrage (sécurité assurée)
- Accès aux données HACCP USB et visualisation écran
- 10 grilles GN 2/1 en acier inoxydable
- 20 rails de support non inclinables
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



CTP20-20E

	Capacité	Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
Four électrique combiné fumoir autonettoyant à chariot 40 niveaux	40 × GN1/1 ou 20 × GN2/1	2012×1111×1192	380V TRI+N	65.3	CTP20-20E	107612

Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés CombiSmoker®

Le CTP20-10E est un four mixte fumoir 20 niveaux GN1/1 à chariot à équipements de pointe innovants parfaitement combinés pour offrir les performances les plus élevées, une qualité constante des aliments et un haut rendement de production. Les commandes Pro Touch comporte une interface à écran tactile simple et intuitive, un grand écran d'affichage et des symboles faciles à identifier et à utiliser.

- Hotte d'extraction nécessaire débit 1200 m³/h
- Principaux avantages :
  - Four mixte avec fumaison à froid et à chaud pour Poissonnerie ou Traiteur
  - Traçabilité intégrale à froid et à chaud
  - Sonde alimentaire amovible
  - De vrai copeaux de bois naturel : cerisier, pomme, érable et noyer blanc,
  - 28 à 32 filets de saumon à fumer suivant épaisseurs avec les flancs retirés (1 filet = 20-25 tranches)
  - Capacité de fumaison de charcuteries, viandes, fruits...pour le traiteur
- Accessoires inclus :
  - Chariot de four GN1/1
  - Sonde de température mono-point débrochable
  - Douchette de rinçage escamotable
  - Programmes de nettoyage automatique par pastilles CombiClean
  - Brasero de combustion pour fumaison
  - Porte à triple vitrage (sécurité assurée)
  - Accès aux données HACCP USB et visualisation écran
  - 10 grilles GN 1/1 en acier inoxydable
  - 20 rails de support non inclinables
- Poignée de porte à clenche à action positive
- Livré sans cordon électrique et sans prise



CTP20-10E

	Capacité	Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
Four électrique combiné fumoir autonettoyant à chariot 20 niveaux	20 × GN1/1	2012×906×1072	380V TRI+N	37.7	CTP20-10E	73730

Système de filtration pour four fumoir gamme CTP



- Système de filtration pour l'optimisation de l'eau pour la conservation des saveurs naturelles des aliments, réduction des coûts de maintenance et prolongation de la durée des équipements. Suppression des goûts et odeurs de l'eau, filtration des particules. Installation verticale ou horizontale
- Protection anticalcaire ultra-performante
- Non tissés au charbon actif, pour une eau toujours claire
- Température de service : 4°C à 30°C
- Réglage du bypass

Données techniques	
Pression en service	2 –8.6 bar
Perte de pression au débit nominal	0.5 bar
Température de service XL	4 - 30°C
Température de service 2XL	4 - 40°C



KITFILTRATION XL

Kits 1ère Installation

Ce kit comprend : une cartouche + tête de filtre + 2 raccords+ coude de 90°+Insert, AG 3/8+fixation murale

	Capacité (L)	Dim. (H/D)	Réf.	€
Kit installation tête et cartouche filtrante pour four 5/6 niveaux	4690	500 /145 mm	KITFILTRATION XL	889 €
Cartouche de rechange fours	4690	-	CARTFILTRATION-XL	445
Kit installation tête et cartouche filtrante pour four + de 7 niveaux	8270	574 / 185 mm	KITFILTRATION 2XL	1 069 €
Cartouche de rechange fours	8270	-	CARTFILTRATION-2XL	631

Consommables pour four fumoir gamme CTP





	Réf.	€
Carton de 9 kg d'essence de bois pommier supplémentaire	WC-22543	451
Carton de 9 kg d'essence de bois cerisier supplémentaire	WC-22541	451
Carton de 9 kg d'essence de bois noyer supplémentaire	WC-2829	342
Carton de 9 kg d'essence de bois érable supplémentaire	WC-22545	504
Seau de 90 pastilles de nettoyage supplémentaire	CE-28892	325
Spray de nettoyage supplémentaire	CE-26277	143



CE-26277



CE-26277

Coutellerie

Les + de nos couteaux

- Nos couteaux sont fabriqués à partir d'aciers français et suédois constitués de 0,40% de carbone, 13% de chrome et de molybdène, élément améliorant la résistance à la corrosion. Les lames ont une dureté comprise entre 52 et 54 HRC (norme de dureté Rockwell). Ces niveaux de dureté permettent d'obtenir à la fois un pouvoir de coupe optimale et une dureté à la coupe.
- Nos manches ont été élaborés en fonction des paramètres des utilisateurs. La soie longue surmoulée par le manche empêche le démanchage et garantit une solidité à toute épreuve. L'ajout d'élastomère au polypropylène procure un plus grand confort d'utilisation ainsi qu'un meilleur grip (les modèles avec rivets ont un manche en ABS conférant un aspect bois). Enfin la garde est étudiée pour protéger de la lame en cas de glissement accidentel.
- Éviter d'utiliser le couteau sur des surfaces dures (verre, céramique, granit) : privilégier le plastique ou le bois.
- Il est recommandé de laver son couteau à la main puis de l'essuyer avec un chiffon doux avant de le ranger. Nos couteaux en acier inoxydable sont compatibles avec le lave-vaisselle mais l'utilisation de celui-ci nuit gravement à la durée de vie.

Écailleurs doubles

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	160	412-16	43,5
Manche polypropylène bleu	160	162.06.02B	39,9



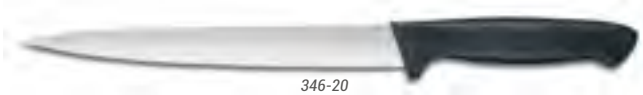
412-16



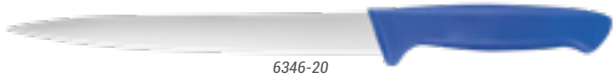
162.06.02B

Couteaux filet de sole

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	346-17	20,2
Manche polypropylène noir	200	346-20	21,5
Manche polypropylène bleu	170	6346-17	20,2
Manche polypropylène bleu	200	6346-20	21,5



346-20



6346-20

Couteaux à thon lame crantée

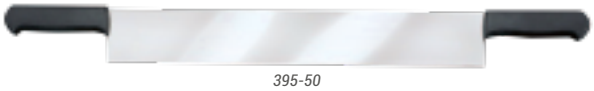
	Longueur lame	Réf.	€
Manche palissandre	400	162.33.01	293
Manche palissandre	500	162.34.01	332



162.33.01

Trancheur tête de thon

	Longueur lame	Réf.	€
2 manches polypropylène noir	500	395-50	182


395-50

Couteau à saumon à barrettes

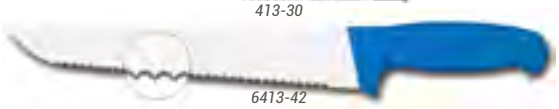
	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	400	162.70.02	341


162.70.02

Couteaux poisson lame crantée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	300	413-30	86
Manche polypropylène noir	350	413-35	95
Manche polypropylène noir	420	413-42	122
Manche polypropylène bleu	300	6413-30	86
Manche polypropylène bleu	350	6413-35	86
Manche polypropylène bleu	420	6413-42	122

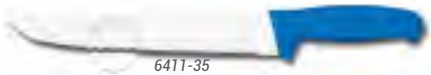

413-30

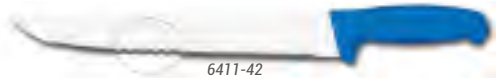

6413-42

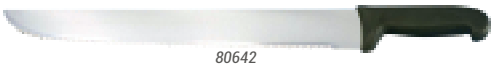
Couteaux poisson microdentés

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène bleu	330	6713933C	123
Manche polypropylène bleu	350	6411-35	93
Manche polypropylène bleu	420	6411-42	122
Manche polypropylène noir	420	80637	127


6713933C


6411-35


6411-42


80642

Pince à arêtes inox

Réf.	€
38050.01	11,7


38050-01

Couteaux à huitres

	Réf.	€
Manche polypropylène noir	513	8,7
Manche bois à garde	511	8,2
Manche thermogomme bleu	162.19.02B	30,6


513


162.19.02B


511

Ciseaux lame inox crantée

	Réf.	€
Ciseaux large crantée inox	659	33,7
Ciseaux forts lame inox	124.08.06	35,2
Ciseaux extra forts inox	80522	110


659


124.08.06


80522

Pensez-y !

Gants cotte de maille ambidextres

Taille	Réf.	€
Taille 6-6.5 couleur vert	0GCM.130.10	165
Taille 7-7.5 couleur blanc	0GCM.130.20	165
Taille 8-8.5 couleur rouge	0GCM.130.30	165
Taille 9-9.5 couleur bleu	0GCM.130.40	165
Fixe gant taille médium couleur bleu (100 pcs)	0FGES.M	43,7


0GCM.130.10


0GCM.130.20


0GCM.130.30


0GCM.130.40


0FGES.M

Gants cotte de maille serrage poignet par ressorts

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 6-6,5	Sangle verte	0GWO.131.10.000.GA	0GWO.131.10.000.DR	169
Taille 7-7,5	Sangle blanche	0GWO.131.20.000.GA	0GWO.131.20.000.DR	169
Taille 8-8,5	Sangle rouge	0GWO.131.30.000.GA	0GWO.131.30.000.DR	169
Taille 9-9,5	Sangle bleu	0GWO.131.40.000.GA	0GWO.131.40.000.DR	169



NEW

Couteau à huitres « O'Knife »

- Couteau noir assiste pour ouverture des huîtres
- Couteau innovant qui rend l'ouverture d'huitres accessible a tous
- Systeme de percussion mecanique
- Garde ergonomique pour assurer une protection optimum
- Peut être utilisé pour toutes sortes de coquillages
- Corps en plastique résistant aux chocs (abs/pc)
- Conforme à la règlementation reach 1907/2006
- Lame traitée en acier inoxydable 1.4031 (z40c13)
- Ressorts inox 316L - autres pièces internes aisi 304L
- Longueur de la lame 40 mm - épaisseur lame 1.5mm



70001



NEW

Moufle cotte de mailles inox « O'Safe »

- Pour ouverture huîtres taille unique
- Réalisé avec 1 fil inox de 0.5 mm
- Diametre intérieur de l'anneau 3 mm
- Diametre extérieur de l'anneau 4 mm
- Serrage poignet par ressort inox plat
- Serrage poignet par ressort inox plat
- Conforme aux normes en 1082-1 et iso 1399-1 et nf en 1811
- Fabrication selon norme nf a 36-711
- Nettoyage machine ou brossage a 82°c
- Stockage dans un endroit propre et sec
- Vendu à l'unité



70500

NEW



	Dim.	Réf.	€
Couteau ouvre-huîtres	L 248mm	70001	127
Moufle pour huîtres taille unique		70500	143

Démonstration en vidéo

Tabliers poissonnier en polyuréthane

- 100 % polyuréthane, sans support
- Dimensions 900×1150 mm
- Montage standard : sangle sur le cou réglable, fixation arrière par crochet plastique et élastique
- Conçus sans aucune pièce métallique, facilitant son nettoyage et sa désinfection
- Bonne résistance aux graisses et au sang
- Résistent à des projections jusqu'à 90°
- Conformes à la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



83401



0TD.S30.11.090X115



0TD.S50.15.090X115

	Couleur	Réf.	€
Tablier poissonnier polyuréthane 30/100 - 355 g/m²	Bleu	83401	35,5
Tablier poissonnier polyuréthane 30/100 - 355 g/m²	Blanc	0TD.S30.11.090X115	37,7
Tablier poissonnier polyuréthane 50/100 - 600 g/m²	Bleu	0TD.S50.15.090X115	55

Divers accessoires marée

Pensez-y !

Sangles pour poteau de file d'attente

- Poteau tout inox ø 65 mm, socle ø 360 mm, 9 kg
- Sangle extensible de L-2000 mm maximum

Couleur		Réf.	€
Sangle rouge	ø 360×940	55512	174
Sangle bleue	ø 360×940	55513	170
Sangle noire	ø 360×940	19114-N	174


55512


55513


19114-N

Poteaux file d'attente avec cordon

- Poteau inox ø 50, socle ø 320 mm, hauteur 950 mm
- Cordon synthétique L-1500 mm avec 2 mousquetons inox
- Poids : 8 kg

		Réf.	€
Poteau inox	ø 320×950	COL10A	180
Cordon bleu	L-1500	2X608A+607/4	61
Cordon rouge	L-1500	2X608A+607/1	61


COL10A


2X608A+607/4


2X608A+607/1

Tapis antidérapant

- Qualité professionnelle grand passage
- Fabrication en polyamide (750 g/m²) dessous caoutchouc
- Lavable en machine (30°C)

Dim.	Réf.	€
600×900	080610-14	77
900×1500	080620-14	190

Tous nos tapis sont personnalisables avec vos logos : nous consulter


080610-14



BOUCHERIE







Rails et portiques 280

Accrochages 287

Tables spécifiques boucherie 289

Chariots à barquettes et chariots PAD 295

Mise en barquettes 297

Hachoirs 298

Matériel électrique 300

Coutellerie et petit matériel 302

Rails et portiques

Rails à viande aluminium

Plusieurs versions disponibles

- Structure autoporteuse avec fixation au mur
- Structure autoporteuse avec fixation sur les structures existantes

Notre savoir faire

- Fabrication en alliage d'aluminium anodisé apte au contact alimentaire (conforme au règlement européen 1935/04)
- Charges certifiées selon Eurocode 9
- Système modulaire et évolutif dans le temps
- Les dents de loup et les clayettes sont amovibles et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Montage facile et rapide

Chiffrage sur mesure

- Veuillez spécifier :
  - Le type de viande utilisée (bovin, ovin, porc, etc.)
  - Les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)
  - Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers...).
  - Signaler la présence de toute différence de niveau (marche, escalier, etc.).
  - Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateur)
  - Indiquer la hauteur et le type d'ouverture des portes pour l'entrée de la viande

Chiffrage sur mesure : nous consulter

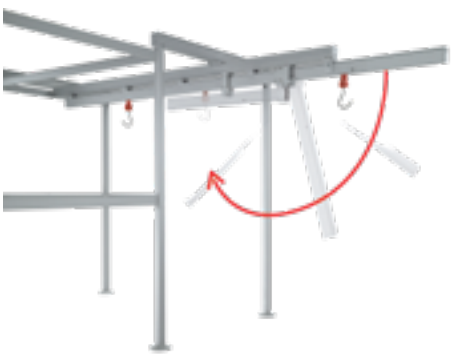




Options disponibles sur demande

Bras repliable pour passage de porte

- Dispositif utilisé dans la zone de chargement de la viande quand il n'est pas possible d'installer un rail fixe



Chariot de manutention de carcasses de viandes pour rails et portiques

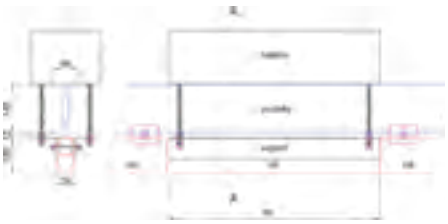
- Chariot de manutention de carcasses de viande-largeur 640 mm
- Matière : tout inox 304
- Roues principales : 300 mm de diamètre avec bandage caoutchouc
- Roues escamotables : 120 mm de diamètre
- Protection du crochet par cache inox
- Charge : jusqu'à 200kg
- Translation manuelle et élévation hydraulique par pompage manuel
- Hauteur d'élévation : 2470mm
- Conçu pour éviter les problèmes de dos et les accidents de travail
- Poids 50 KG
- Existe aussi en version pour hayon de camion (largeur 790 mm) : nous consulter



Dim.	Réf.	€
640x1430	TRANSBEEF	13349

Section de pesage

- Segment de rail aluminium de longueur 600 mm accroché sous la balance permettant la pesée des quartiers de viande (balance de rail possible en option)



Le rail à viande aluminium en détails

1 Courbes avec plusieurs angulations : création de parcours articulés



2 Aiguillages à 3 ou 4 voies : coulissement rapide et fluide du crochet dans toutes les directions





3 Palan électrique : pour soulever et baisser aisément la viande accrochée (accessoires en option)





4 Crochets coulissants avec pointes ø 13 mm et rouleaux renforcés : portée de 300 kg certifiée (accessoires en option)



Rails Boucherie en hypermarché

Installation du rail

5 Plaques de base : ce sont les pieds des montants verticaux, qui permettent de distribuer au sol le poids de la structure



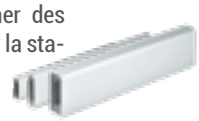
6 Option étagères rabattables (100 kg) : meilleure hygiène et gain de place



7 Montants verticaux : ce sont les poteaux portants qui soutiennent la structure et déchargent le poids au sol au travers des plaques de base (installation sans percer les panneaux de chambre froide)



8 Barres intermédiaires pour accroche-viande : pour accrocher des morceaux de viande et garantir la stabilité de la structure



9 Attaches en aluminium anodisé : structure solide et inaltérable



10 Système de blocage pour crochet : permet de bloquer le coulissement du crochet dans le rail à un point donné



11 Bascule aérienne avec afficheur



Crochets à galets

- Crochets coulissants avec rouleaux renforcés
- Pointe inox AISI 304 ø 13 mm
- 2 types : corps en alu ou en nylon

Corps	Charge max. (kg)	Réf.	€
Nylon	300	2650	64
Aluminium	300	2660*	64



2650



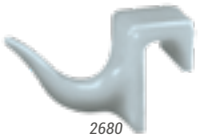
2660

Dent de loup plastique

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
70×20	100	2670	15,3
75×30	200	2680	21,4



2670



2680

Dent de loup inox amovible

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
75×30	300	2691	52



2691

Chariots à quartiers

- Chariots en aluminium conçus pour le transport de quartiers et morceaux de viandes de la zone de déchargement jusqu'à l'intérieur de la chambre froide
- Chariots équipés d'un système d'accroche directe sur le rail
- Chariots équipés d'un système de blocage des crochets qui empêche aux quartiers accrochés de glisser et qui maintient la charge uniformément distribuée
- Charge maximum : 400 kg
- Température d'utilisation : -15°C à +60°C
- Sur demande : disponible avec housse en plastique alimentaire

Fabrication sur-mesure suivant hauteur du rail : nous consulter



CHQ-ALU-1200×700



H-CHQ-ALU-1200×700



*Dans la limite des stocks disponibles

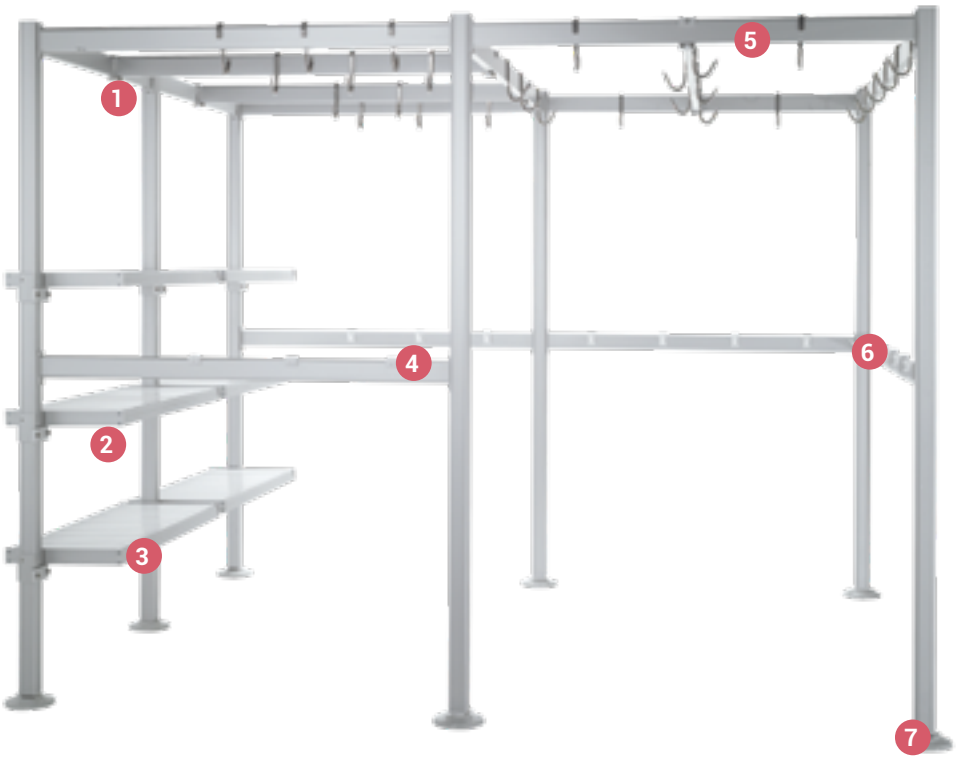
Portique à viande aluminium

Notre savoir faire

- Fabrication en alliage d'aluminium anodisé apte au contact alimentaire (conforme au règlement européen 1935/04)
- Système modulaire et évolutif dans le temps
- Structure autoporteuse : installation sans nécessité de percer les panneaux de chambre froide
- Les dents de loup et les clayettes sont amovibles et peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.
- Montage facile et rapide
- Charges certifiées selon Eurocode 9
- Testé jusqu'à -30°C
- Charge maximum : 100 kg/ml
- Hauteur hors-tout : 2150 mm
- Hauteur d'accrochage : 2100 mm

Chiffrage sur mesure

- Veuillez spécifier :
  - Le type de viande utilisée (bovin, ovin, porc...)
  - Les morceaux de viande utilisés et leur poids (quartiers, demi-carcasses)
  - Fournir un plan de la chambre froide (avec côtes internes des murs, position des tables, éviers, etc)
  - Indiquer la hauteur de la chambre froide sous plafond et tous les obstacles possibles (éclairage, évaporateur)



1 Traverses accroche-viande supérieures : des barres amovibles optionnelles peuvent être rajoutées ou déplacées dans le temps



2 Option étagères rabattables (100 kg) : meilleure hygiène et gain de place



3 Clayettes en Polypropylène alimentaire testées jusqu'à -30°C



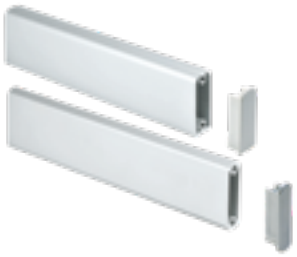
4 Attaches en aluminium anodisé : structure solide et inaltérable



5 Crochets amovibles : crochets dents-de-loup en inox ou en plastique alimentaire à fixer sur barres lisses. Ils sont amovibles et passent au lave-vaisselle



6 Barres intermédiaires pour accroche-viande : pour accrocher des petits morceaux de viande et garantir la stabilité de la structure



7 Plaques de base : ce sont les pieds des montants verticaux, qui permettent de distribuer au sol le poids de la structure



Installation portique

Portiques de dimensions standards

- Pour des raisons de rigidité de la structure , il est impératif de fixer au moins un poteau dans un angle de la chambre froide. Chaque portique est livré en dotation d'un jeu d'entretoises de fixation aux panneaux de chambre froide
- Les barres à mi-hauteur et les étagères rabattables ne peuvent être installées que côté cloison
- Sans barre périphérique à mi-hauteur, il est impératif que chaque pied soit fixé au sol par boulonnerie
- Les étagères rabattables sont en option
- Préconisation : 1 dent de loup tous les 50 cm de barre (+ penser à des crochets pour les barres à mi-hauteur)

Dim. utiles barres**	Dim. hors tout portique	Nbr de barres (hors périphérie)	Longueur barres	Portée/barre* (kg)	Nbr de pieds	Longueur de stockage globale (mm)	Charge totale (kg)	Réf.	€
900×900	1060×1060	1	900	700	4	2700	2100	AI-PAL001	2117
900×1200	1060×1360	1	1200	500	4	3600	1500	AI-PAL002	2215
900×1500	1060×1660	1	1500	400	4	4500	1200	AI-PAL003	2281
900×1800	1060×1960	1	1800	230	4	5400	690	AI-PAL004	3416
900×2100	1060×2260	1	2100	200	4	6300	600	AI-PAL005	3481
900×2400	1060×2560	2	1200	500	6	7200	3000	AI-PAL006	3547
900×2700	1060×2860	2	1350	400	6	8100	2400	AI-PAL007	3645
900×3000	1060×3160	2	1500	400	6	9000	2400	AI-PAL008	3710
900×3300	1060×3460	2	1650	300	6	9900	1800	AI-PAL009	4846
900×3600	1060×3760	2	1800	230	6	10800	1380	AI-PAL010	4911
900×3900	1060×4060	2	1950	230	6	11700	1380	AI-PAL011	5009
900×4200	1060×4360	2	2100	200	6	12600	1200	AI-PAL012	5074
1200×900	1360×1060	1	900	700/500	4	2700	1900	AI-PAL013	2183
1200×1200	1360×1360	1	1200	500	4	3600	1500	AI-PAL014	2248
1200×1500	1360×1660	1	1500	400	4	4500	1600	AI-PAL015	2313
1200×1800	1360×1960	1	1800	230	4	5400	690	AI-PAL016	3481
1200×2100	1360×2260	1	2100	200	4	6300	600	AI-PAL017	3547
1200×2400	1360×2560	2	1200	500/300	6	7200	3100	AI-PAL018	3645
1200×2700	1360×2860	2	1350	400/300	6	8100	2200	AI-PAL019	3710
1200×3000	1360×3160	2	1500	400/300	6	9000	2200	AI-PAL020	3808
1200×3300	1360×3460	2	1650	300	6	9900	1800	AI-PAL021	4976
1200×3600	1360×3760	2	1800	230	6	10800	1380	AI-PAL022	5042
1200×3900	1360×4060	2	1950	230	6	11700	1380	AI-PAL023	5140
1200×4200	1360×4360	2	2100	200	6	12600	1200	AI-PAL024	5205
1500×900	1660×1060	2	900	700/400	4	3600	2200	AI-PAL025	2215
1500×1200	1660×1360	2	1200	500/400	4	4800	1800	AI-PAL026	2281
1500×1500	1660×1660	2	1500	400	4	6000	1600	AI-PAL027	2990
1500×1800	1660×1960	2	1800	230	4	7200	920	AI-PAL028	3547
1500×2100	1660×2260	2	2100	200	4	8400	800	AI-PAL029	3645
1500×2400	1660×2560	4	1200	500/200	6	9600	2800	AI-PAL030	3710
1500×2700	1660×2860	4	1350	400/200	6	10800	2400	AI-PAL031	3808
1500×3000	1660×3160	4	1500	400/200	6	12000	2400	AI-PAL032	3874
1500×3300	1660×3460	4	1650	300/200	6	13200	2000	AI-PAL033	5074
1500×3600	1660×3760	4	1800	230/200	6	14400	1720	AI-PAL034	5140
1500×3900	1660×4060	4	1950	230/200	6	15600	1720	AI-PAL035	5238
1500×4200	1660×4360	4	2100	200	6	12000	1600	AI-PAL036	5303
1800×900	1960×1060	2	900	700/230	4	3600	1860	AI-PAL037	3010
1800×1200	1960×1360	2	1200	500/230	4	4800	1460	AI-PAL038	3109
1800×1500	1960×1660	2	1500	400/230	4	6000	1260	AI-PAL039	3207
1800×1800	1960×1960	2	1800	230	4	7200	920	AI-PAL040	4616
1800×2100	1960×2260	2	2100	200	4	8400	800	AI-PAL041	4714
1800×2400	1960×2560	4	1200	500/115	6	9600	2460	AI-PAL042	4812
1800×2700	1960×2860	4	1350	400/230	7	10800	2520	AI-PAL043	4910
1800×3000	1960×3160	6	1000	500/115	8	12000	3930	AI-PAL044	5008
1800×3300	1960×3460	6	1100	500/115	8	13200	3690	AI-PAL045	6512
1800×3600	1960×3760	6	1200	500/115	8	14400	3690	AI-PAL046	6610
1800×3900	1960×4060	6	1300	400/230	10	15600	4120	AI-PAL047	6708
1800×4200	1960×4360	6	1400	400/230	10	16800	4120	AI-PAL048	6806
2100×900	2260×1060	2	900	700/200	4	3600	1800	AI-PAL049	3335
2100×1200	2260×1360	2	1200	500/200	4	4800	1400	AI-PAL050	3466
2100×1500	2260×1660	2	1500	400/200	4	6000	1200	AI-PAL051	3597
2100×1800	2260×1960	2	1800	230/200	4	7200	860	AI-PAL052	5492
2100×2100	2260×2260	3	2100	200	6	10500	1000	AI-PAL053	5623
2100×2400	2260×2560	4	1200	500/200	7	9600	2800	AI-PAL054	5754
2100×2700	2260×2860	4	1350	400/200	7	10800	2400	AI-PAL055	5917
2100×3000	2260×3160	4	1500	400/200	7	12000	2400	AI-PAL056	6048
2100×3300	2260×3460	4	1650	300/200	7	13200	2000	AI-PAL057	8006
2100×3600	2260×3760	4	1800	230/200	7	14400	1720	AI-PAL058	8137
2100×3900	2260×4060	4	1950	400/300/200	10	15600	3800	AI-PAL059	8267

*La charge doit être uniformément répartie. La première charge = barre périphérique, les autres charges = barres intermédiaires.
**Les barres du portique sont dans le sens de la deuxième dimension.

Dim. utiles barres**	Dim. hors tout portique	Nbr de barres (hors périphérie)	Longueur barres	Portée/barre* (kg)	Nbr de pieds	Longueur de stockage globale (mm)	Charge totale (kg)	Réf.	€
2100×4200	2260×4360	4	2100	400/200/300	10	16800	3800	AI-PAL060	8431
2400×900	2560×1060	3	900	700/300	6	4500	2700	AI-PAL061	3368
2400×1200	2560×1360	3	1200	500/300	6	6000	2100	AI-PAL062	3499
2400×1500	2560×1660	3	1500	500/200	6	7500	1800	AI-PAL063	3629
2400×1800	2560×1960	3	1800	230	6	9000	1150	AI-PAL064	5558
2400×2100	2560×2260	3	2100	200	6	10500	1000	AI-PAL065	5721
2400×2400	2560×2560	6	1200	500/300	9	12000	4200	AI-PAL066	5852
2400×2700	2560×2860	6	1350	400/300	9	13500	3600	AI-PAL067	5982
2400×3000	2560×3160	6	1500	400/300	9	15000	3600	AI-PAL068	6113
2400×3300	2560×3460	6	1650	300	9	16500	3000	AI-PAL069	8137
2400×3600	2560×3760	6	1800	230	9	18000	2300	AI-PAL070	8267
2400×3900	2560×4060	6	1950	230	9	19500	2300	AI-PAL071	8398
2400×4200	2560×4360	6	2100	200	9	21000	2000	AI-PAL072	8529
2700×900	2860×1060	3	900	700/300	6	4500	2700	AI-PAL073	3401
2700×1200	2860×1360	3	1200	500/300	6	6000	2100	AI-PAL074	3531
2700×1500	2860×1660	3	1500	400/300	6	7500	1800	AI-PAL075	3662
2700×1800	2860×1960	3	1800	230	6	9000	1150	AI-PAL076	5656
2700×2100	2860×2260	3	2100	200	6	5500	1000	AI-PAL077	5786
2700×2400	2860×2560	6	1200	500/300	9	12000	4200	AI-PAL078	5917
2700×2700	2860×2860	6	1350	400/300	9	13500	3600	AI-PAL079	6048
2700×3000	2860×3160	6	1500	400/300	9	15000	3600	AI-PAL080	6211
2700×3300	2860×3460	6	1650	300	9	16500	3000	AI-PAL081	8235
2700×3600	2860×3760	6	1800	230	9	18000	2300	AI-PAL082	8365
2700×3900	2860×4060	6	1950	230	9	19500	2300	AI-PAL083	8529
2700×4200	2860×4360	6	2100	200	9	21000	2000	AI-PAL084	8659
3000×900	3160×1060	5	900	700/300	6	6300	3300	AI-PAL085	3433
3000×1200	3160×1360	5	1200	500/300	6	8400	2700	AI-PAL086	3564
3000×1500	3160×1660	5	1500	400/300	6	10500	2400	AI-PAL087	3727
3000×1800	3160×1960	5	1800	230	8	12600	1610	AI-PAL088	5721
3000×2100	3160×2260	5	2100	200	8	14700	1400	AI-PAL089	5852
3000×2400	3160×2560	10	1200	500/200	9	16800	4600	AI-PAL090	6015
3000×2700	3160×2860	10	1350	400/200	9	18900	4000	AI-PAL091	6146
3000×3000	3160×3160	10	1500	400/200	9	21000	4000	AI-PAL092	6276
3000×3300	3160×3460	10	1650	300/200	9	23100	3400	AI-PAL093	8365
3000×3600	3160×3760	10	1800	230/200	9	25200	2980	AI-PAL094	8496
3000×3900	3160×4060	10	1950	230/200	9	27300	2980	AI-PAL095	8627
3000×4200	3160×4360	10	2100	200	9	29400	2800	AI-PAL096	8757
3300×900	3460×1060	5	900	700/250	6	6300	3100	AI-PAL097	4521
3300×1200	3460×1360	5	1200	500/250	6	8400	2500	AI-PAL098	4717
3300×1500	3460×1660	5	1500	400/250	6	10500	2200	AI-PAL099	4913
3300×1800	3460×1960	5	1800	230	6	12600	1610	AI-PAL100	7631
3300×2100	3460×2260	5	2100	200	6	14700	1400	AI-PAL101	7827
3300×2400	3460×2560	10	1200	500/150	9	16800	4200	AI-PAL102	8023
3300×2700	3460×2860	10	1350	400/150	9	18900	3600	AI-PAL103	8219
3300×3000	3460×3160	10	1500	400/150	9	21000	3600	AI-PAL104	8415
3300×3300	3460×3460	10	1100	300	12	23100	4200	AI-PAL105	11166
3300×3600	3460×3760	15	1200	500/150	12	25200	6300	AI-PAL106	11362
3300×3900	3460×4060	15	1300	400/150	12	27300	5400	AI-PAL107	11558
3300×4200	3460×4360	15	1400	400/150	12	29400	5400	AI-PAL108	11754
3600×900	3760×1060	5	900	700/200	6	6300	2900	AI-PAL109	4554
3600×1200	3760×1360	5	1200	500/200	6	8400	2300	AI-PAL110	4750
3600×1500	3760×1660	5	1500	400/200	6	10500	2000	AI-PAL111	4946
3600×1800	3760×1960	5	1800	230/200	6	12600	1490	AI-PAL112	7729
3600×2100	3760×2260	5	2100	200	6	14700	1400	AI-PAL113	7925
3600×2400	3760×2560	10	1200	500/115	9	16800	3920	AI-PAL114	8121
3600×2700	3760×2860	10	1350	400/115	9	18900	3320	AI-PAL115	8317
3600×3000	3760×3160	10	1500	400/115	9	21000	3320	AI-PAL116	8513
3600×3300	3760×3460	10	1650	300	12	23100	4200	AI-PAL117	11297
3600×3600	3760×3760	10	1800	230	12	25200	3220	AI-PAL118	11493
3600×3900	3760×4060	15	1300	400/200	14	27300	5400	AI-PAL119	11689
3600×4200	3760×4360	15	1400	400/200	14	29400	5400	AI-PAL120	11885
3900×900	4060×1060	5	900	700/200	6	6300	2900	AI-PAL121	4586
3900×1200	4060×1360	5	1200	500/200	6	8400	2300	AI-PAL122	4782
3900×1500	4060×1660	5	1500	400/200	6	10500	2000	AI-PAL123	4978
3900×1800	4060×1960	5	1800	230	8	12600	1610	AI-PAL124	7794
3900×2100	4060×2260	5	2100	200	8	14700	1400	AI-PAL125	7990

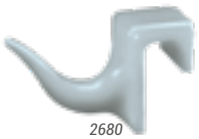
*La charge doit être uniformément répartie. La première charge = barre périphérique, les autres charges = barres intermédiaires.
**Les barres du portique sont dans le sens de la deuxième dimension.

Dim. utiles barres**	Dim. hors tout portique	Nbr de barres (hors périphérie)	Longueur barres	Portée/barre* (kg)	Nbr de pieds	Longueur de stockage globale (mm)	Charge totale (kg)	Réf.	€
3900×2400	4060×2560	10	1200	500/200/150	10	16800	3700	AI-PAL126	8186
3900×2700	4060×2860	10	1350	400/200/150	10	18900	3300	AI-PAL127	8383
3900×3000	4060×3160	10	1500	400/200/150	10	21000	3300	AI-PAL128	8579
3900×3300	4060×3460	10	1650	300/250	12	23100	3900	AI-PAL129	11395
3900×3600	4060×3760	10	1800	230	12	25200	3220	AI-PAL130	11591
3900×3900	4060×4060	10	1950	230	12	27300	3220	AI-PAL131	11787
3900×4200	4060×4360	15	1400	400/300	16	29400	7500	AI-PAL132	11983
4200×900	4360×1060	5	900	700/300	8	6300	3700	AI-PAL133	4652
4200×1200	4360×1360	5	1200	500/300	8	8400	2900	AI-PAL134	4848
4200×1500	4360×1660	5	1500	400/300	8	10500	2500	AI-PAL135	5044
4200×1800	4360×1960	5	1800	230	8	12600	1610	AI-PAL136	7892
4200×2100	4360×2260	5	2100	200	8	14700	1400	AI-PAL137	8088
4200×2400	4360×2560	10	1200	500/250	12	16800	4018	AI-PAL138	8284
4200×2700	4360×2860	10	1350	400/250	12	18900	4700	AI-PAL139	8481
4200×3000	4360×3160	10	1500	400/250	12	21000	4700	AI-PAL140	8677
4200×3300	4360×3460	10	1650	300/250	12	23100	3900	AI-PAL141	11525
4200×3600	4360×3760	10	1800	230	12	25200	3220	AI-PAL142	11721
4200×3900	4360×4060	10	1950	230	12	27300	3220	AI-PAL143	11917
4200×4200	4360×4360	10	2100	200	12	29400	2800	AI-PAL144	12113

Dents de loup plastique

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
70×20	100	2670	15,3
75×30	200	2680	21,4


2670


2680

Dent de loup inox amovible

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
75×30	300	2691	52


2691

Barre mi-hauteur

	Réf.	€
70×20 avec 2 accroches (le ml)	1032331	145



Étagère rabattable

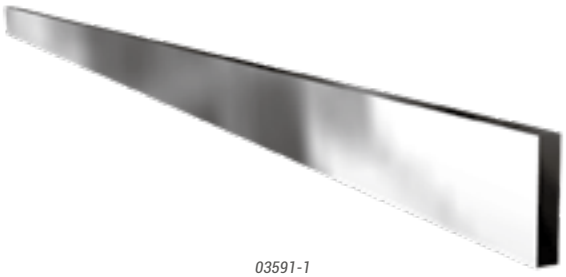
	Réf.	€
avec système d'accroche (le ml)	18100040	373



Barres à dents et crochets

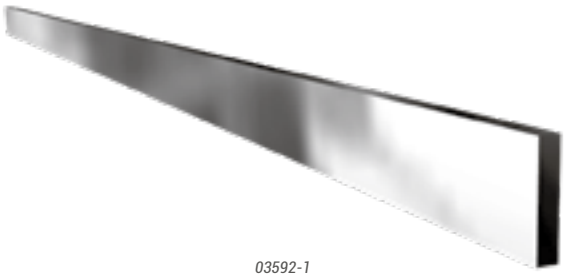
Barres lisses, inox poli miroir 3 faces

Section	Longueur	Réf.	€
30×6	1000	03591-1	180
30×6	1500	03591-1.5	270
30×6	2000	03591-2	360
40×8	1000	03595-1	228
40×8	1500	03595-1.5	342
40×8	2000	03595-2	456
50×10	1000	03597	345


03591-1

Barres lisses, inox poli miroir 4 faces

Section	Longueur	Réf.	€
30×6	1000	03592-1	224
30×6	1500	03592-1.5	335
30×6	2000	03592-2	447
40×8	1000	03596-1	287
40×8	1500	03596-1.5	430
40×8	2000	03596-2	574
50×10	1000	03598	423


03592-1

Platines murales inox

Saillie	Carré poli	Pour barre	Réf.	€
120	16	30×6	03639	335
150	16	30×6	03692	374
200	16	30×6	03693	407
120	16	40×8	03640	364
150	16	40×8	03695	404
200	16	40×8	03678	428
120	16	50×10	03641	377
150	16	50×10	03677	393


03639

Crochets esse inox poli 2 pointes

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	80×ø 4	03011	10
Par 10 pièces	100×ø 4	03035	10,4
Par 10 pièces	120×ø 5	03013	14,6
Par 10 pièces	180×ø 6	03022	21,6
Par 10 pièces	200×ø 10	03018	64


03011

Crochets esse inox poli 1 pointe

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	120×ø 5	81103	15,3
Par 10 pièces	180×ø 6	81106	20,9


81103

Crochets croisés 3 trous en inox poli

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	165×ø 5	03109	92
Par 10 pièces	170×ø 6	03110	95


03109

Crochets coulissants en inox pour barre lisse

	Section	Réf.	€
Dent ouverte	100×6	03440	12,8
Dent fermée	100×6	03441*	12,4
Dent ouverte	140×10	03442	18,9


03440

* Dans la limite des stocks disponibles

Crochets tournants

	Section	Réf.	€
Inox aisi 304	290×ø 16	03310	97
Étamé	290×ø 16	01416	61



03310

Crochet tournant inox 304 pour barre 75x30 mm

- Crochet tournant inox 304 pour barre 75x30 mm de portique alu, charge maxi 300 kg
- Matière : inox

Dim.	Réf.	€
292x40	2692	103



Plafonniers inox

Carré poli	Pour barre	Longueur	Réf.	€
16	30×6	300	03601B	296
16	30×6	400	03601C	325
16	40×8	300	03604B	304
16	40×8	400	03604C	331
16	40×8	600	03605A	383
16	50×10	600	03607D	433
Tige de fixation plafonnier (par 10 pièces - fournie sans visserie)			03686	70



03601B



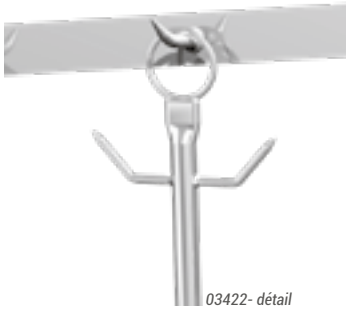
03601B-detail

Descente à crochets inox AISI 304

Hauteur	Dim. dents	Nb. dents	Réf.	€
1400	ø 8	10	03422	96



03422



03422- détail

Balancelles à longes et courrones inox 304

Nb. crochets	Dim.	Réf.	€
10	ø 430×H-320	03410	139
12	ø 526×H-770	03421	338



03410



03421



Tables de poussage

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 25x25 mm
- Bords droits H-90 mm
- Fond en pointe de diamant pour canaliser les exsudats vers le bac de récupération en inox GN1/1-100
- 2 roues caoutchouc à freins ø 125 mm, avec bandage et 2 vérins réglables inox

Dim.	Réf.	€
1200×700×900	25150	1723
1400×700×900	25151	1885
1600×700×900	25152	2099



25151

Chariots et tables de dessouvidage inox

- Construction inox ferritique ou AISI 304
- Bords droits et fond en pointe de diamant pour canaliser les exsudats vers le bac de récupération en inox (GN1/1-100)
- Dessus composé d'une grille inox, amovible sur toute la surface
- Chariots : 4 roues caoutchouc avec bandage, ø 100 mm dont deux avec freins (chape zinguée)
- Tables : 4 vérins réglables

		Dim.	Réf.	€
Chariot	Inox ferritique	900×600×1020	F-52056	1033
Table	Inox ferritique	900×600×850	F-STD96	948
Chariot	Inox AISI 304	900×600×1000	52056	1148
Table	Inox AISI 304	900×600×850	STD96	1019
Chariot	Inox AISI 304	900×600×900	CHD96	1433
Chariot	Inox ferritique	900×600×850	F-CHD96	954



52056



STD96

Tables de dessouvidage mixtes avant-arrière

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Avec 4 bords anti-ruissellement avec fond en pointe de diamant et trou d'évacuation des exsudats
- Bac inox de récupération des exsudats GN 1/1-100
- Vérins réglables inox (H-totale : 850 mm)
- Dessus composé d'une grille inox amovible sur la moitié de la profondeur et d'un Plateau polyéthylène blanc HD500 réversible ép-25 sur l'autre moitié

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	1200×600×850	F-STD126-AA	1264
Inox ferritique	1200×700×850	F-STD127-AA	1426
Inox AISI 304	1200×600×850	STD126-AA	1515
Inox AISI 304	1200×700×850	STD127-AA	1610
Inox AISI 304	1400×600×850	STD146-AA	1598



F-STD126-AA

Options pour tables de dessouvidage

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-600	F-ML-ETPC600-STD	160	ML-ETPC600-STD	137
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700-STD	160	ML-ETPC700-STD	181

Combinés de découpe

- Construction inox ferritique ou Inox ferritique
- Piétement en tube de 40×40 mm avec traverse basse (H-200 mm)
- Bloc en polyéthylène blanc HD500, réversible, ép-100 mm
- Plaque de découpe en polyéthylène blanc, ép-25 mm
- 6 pieds sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Traverse basse au centre



CC126-BP



CA126-BPG

Combinés tout poly (planche poly + billot poly)

Inox ferritique

		Central		Adossé billot à gauche		Adossé billot à droite	
Dim.	**Dim. du dessus**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000×500×850	500×500×100	F-CC105-BP	1157	F-CA105-BPG	1202	F-CA105-BPD	1202
1200×500×850	500×500×100	F-CC125-BP	1222	F-CA125-BPG	1319	F-CA125-BPD	1319
1500×500×850	500×500×100	F-CC155-BP	1323	F-CA155-BPG	1436	F-CA155-BPD	1436
1200×600×850	600×600×100	F-CC126-BP	1379	F-CA126-BPG	1481	F-CA126-BPD	1481
1500×600×850	600×600×100	F-CC156-BP	1480	F-CA156-BPG	1593	F-CA156-BPD	1593
1800×600×850	600×600×100	F-CC186-BP	1590	F-CA186-BPG	1730	F-CA186-BPD	1730

Inox AISI 304

		Central		Adossé billot à gauche		Adossé billot à droite	
Dim.	**Dim. du dessus**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1000×500×850	500×500×100	CC105-BP	1258	CA105-BPG	1359	CA105-BPD	1359
1200×500×850	500×500×100	CC125-BP	1322	CA125-BPG	1441	CA125-BPD	1441
1500×500×850	500×500×100	CC155-BP	1430	CA155-BPG	1574	CA155-BPD	1574
1200×600×850	600×600×100	CC126-BP	1489	CA126-BPG	1607	CA126-BPD	1607
1500×600×850	600×600×100	CC156-BP	1521	CA156-BPG	1743	CA156-BPD	1743
1800×600×850	600×600×100	CC186-BP	1708	CA186-BPG	1877	CA186-BPD	1877

Combinés poly/bois (planche poly + billot bois)

		Inox ferritique		Inox AISI 304	
		Central		Central	
Dim.	**Dim. du dessus**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
1200×600×850	600×600×100	F-CC126-BB	1438	CC126-BB	1546
1500×600×850	600×600×100	F-CC156-BB	1533	CC156-BB	1648
1800×600×850	600×600×100	F-CC186-BB	1648	CC186-BB	1765

Options pour combinés

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 ml d'étagère basse pleine inox prof.500	F-ML-ETPC500	112	ML-ETPC500	125
1 ml d'étagère basse pleine inox prof.600	F-ML-ETPC600	114	ML-ETPC600	143

Pensez-y !

Rerouvez également les plaques de découpe polyéthylène page 17-19

Billots avec châssis inox

- Piétement en tube inox ferritique de 40×40 mm ou inox AISI 304
- Entretoises et traverse basse (H-200 mm)
- 4 pieds sur vérins réglables inox anti-dérapant, 6 pieds à partir de L-1200 mm
- 2 versions de bloc de découpe :
  - Bloc en bois debout, essence charme, réversible ép. 100mm sans équerre inox ou 150 mm
  - Bloc en polyéthylène blanc HD500 réversible, ép. 100mm ou 150 mm





Chassis inox ferritique

		Billot poly + piétement		Billot bois + piétement	
Dim.	**Dim. du dessus**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
500×500×850	500×500×100	F-B55P-100	793	F-B55B-100	843
600×600×850	600×600×100	F-B66P-100	971	F-B66B-100	1041
600×600×850	600×600×150	F-B66P-150	1338	F-B66B-150	1274
1200×600×850	1200×600×100	F-B126P-100	1890	-	-

Chassis inox AISI 304

		Billot poly + piétement		Billot bois + piétement	
Dim.	**Dim. du dessus**	**Réf.**	**€**	**Réf.**	**€**
500×500×850	500×500×100	B55P-100	992	B55B-100	1012
600×600×850	600×600×100	B66P-100	1075	B66B-100	1111
600×600×850	600×600×150	B66P-150	1501	B66B-150	1311
1200×600×850	1200×600×100	B126P-100	1954	-	-

Options pour combinés

	Réf. Inox ferritique	€
1 ml d'étagère basse pleine inox pour chassis inox P-500	F-ML-ETPC500	105
1 ml d'étagère basse pleine inox pour chassis inox P-600	F-ML-ETPC600	109

Billots montés tout bois

- Dessus de billot en charme bois debout
- Piétement avec tiroir hêtre
- Ceinture hêtre sur le pourtour + équerres inox pour épaisseur 150 et 200 mm
- Ceinture hêtre sur le pourtour sans équerre pour épaisseur 100 mm



Dim. du dessus	Dim. du billot	Type	Réf.	€
600×600×100	600×600×900	Réversible	BBMR66-100	1545
600×600×150	600×600×900	Réversible	BBMR66-150	1752
1000×500×200	1000×500×900	Réversible	BBMR105-200	2741
1200×600×200	1200×600×900	Non réversible	BBMNR126-200	3328

Billots montés complets tout bois

- Dessus de billot en charme bois debout
- Ceinture sur le pourtour, dosseret et alèse hêtre + équerres inox
- Fente coutelière (Profondeur : +100 mm) à l'arrière
- Piétement avec tiroir hêtre



Dim. du dessus	Dim. du billot	Type	Réf.	€
600×600×100	600×700×900	Réversible	BBMCR66-100	1995
600×600×150	600×700×900	Réversible	BBMCR66-150	2230
1000×500×200	1000×600×900	Réversible	BBMCR105-200	3126
1200×600×200	1200×700×900	Non réversible	BBMCNR126-200	3754

Module de découpe réfrigéré

- Corps inox 304 profondeur 800mm
- Section sèche gauche avec tiroir coulissant
- Section droite avec groupe logé avec tôle d'aération
- Avec régulateur digital de la température
- Réfrigération statique sous le billot bois avec des flux d'air latéraux
- Température de préparation +5°C/+10°C
- Sur roulettes ø 100 mm (2 avec frein)

NEW







Système de flux laminaire par les côtés

	Dim. (mm)	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Module réfrigéré avec pare-haleine H-400 mm	1200×800×1300	230 MONO	0.328	R290	7024-MRBB128	19200

Billots bois ronds

NEW



CHÊNE

Dessus reversible

Noyer
Charme
Chêne



NOYER

Soubassement :

Ouvert
Fermé
Un tiroir + une étagère
Un tiroir + une porte



CHARME

Accessoires : (en option)

Cerclage inox
Vérins de réglage

ø600mm

H850mm



Dessus charme ép.100mm, piétement en bois noir, soubassement un tiroir et une porte battante. Une fente à couteaux. Socle en PEHD noir.



Dessus noyer ép.100mm, piétement noyer, soubassement un tiroir et étagère. Une fente à couteaux. Socle en PEHD noir.



Dessus charme ép.100mm, piétement charme.

Autres finitions, diamètres et hauteurs : nous consulter

	Dim. (mm)	Réf.	€
Dessus charme + piétement noir : une fente à couteau, un tiroir, une porte.	ø600xH850mm	NO1-BBROND-600	8430
Dessus noyer + piétement noir : une fente à couteau, un tiroir, une porte.	ø600xH850mm	NO2-BBROND-600	11 801
Dessus chêne + piétement noir : une fente à couteau, un tiroir, une porte.	ø600xH850mm	NO3-BBROND-600	9694
Dessus charme + piétement noyer : une fente à couteau, un tiroir, une étagère, sans porte.	ø600xH850mm	NY1-BBROND-600	7612
Dessus noyer + piétement noyer : une fente à couteau, un tiroir, une étagère, sans porte.	ø600xH850mm	NY2-BBROND-600	10 656
Dessus chêne + piétement noyer : une fente à couteau, un tiroir, une étagère, sans porte.	ø600xH850mm	NY3-BBROND-600	8752
Dessus charme + piétement charme : sans porte	ø600xH850mm	NB1-BBROND-600	5368

Pensez-y !

Pour avoir un billot lisse et sain, il doit être raclé deux fois par jour (midi et soir) et huilé ensuite (huile de tournesol).

Il est fortement conseillé d'huiler régulièrement votre billot pour l'imperméabiliser.

Un billot ne doit jamais être nettoyé avec de l'eau mais raclé et huilé.

Tables d'affalage

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304
- Piétement en tube de 40×40 mm
- Entretoises et traverse basse (H-200 mm) sur vérins inox réglables
- Piétement renforcé par cornières en tôle à 45° dans les angles
- Dessus en polyéthylène blanc HD500, ép-40 mm, réversible
- En standard : table centrale P-700 mm (avec dosseret et autres profondeurs : nous consulter)

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	1200×700×850	F-STAC127	1025
Inox ferritique	1800×700×850	F-STAC187	1358
Inox ferritique	2000×700×850	F-STAC207	1474
Inox AISI 304	1200×700×850	STAC127	1180
Inox AISI 304	1400×700×850	STAC147	1298
Inox AISI 304	1600×700×850	STAC167	1416
Inox AISI 304	1800×700×850	STAC187	1534
Inox AISI 304	2000×700×850	STAC207	1658



F-STAC127

Options pour tables d'affalage

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 ML d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700	149	ML-ETPC700	181

Boîtes coutelières

- Construction inox AISI 304
- À fixer sur tubes de section 40×40mm

	Dim.	Réf.	€
Tout inox pour table de découpe	300×80×400	BCOUT-C	88
Inox dessus Poly pour table de découpe	300×120×400	BCOUT-P	155



BCOUT-C



BCOUT-P

Trous vide-déchêts

- Dessus inox : ø 200 mm avec collerette caoutchouc apparente
- Encastrement collerette ø 201 mm / ext. ø 235 mm / int. ø 168 mm
- Dessus polyéthylène : ø 200 mm sans collerette

	Réf.	€
TVO inox collerette incluse	TVO-INOX	143
TVO polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø 200 mm inox	COUVTVO	72
Collerette caoutchouc noir ø 200 mm	COLLERETTE	41,1



TVO-POLY



TVO-INOX

Ficelles

	Réf.	€
Ficelle en lin blanc sans dévidoir intérieur (Roll : 900 g)	72615	66
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	65
Ficelle polyester blanche 4 fils (Roll 800 g) sans tube intérieur	72617	30,6
Ficelle rayonnée deux bouts avec boîte distributrice : dévidage central (Roll : 1 kg)	72618*	33
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750 m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1304



72615

Dévidoir à ficelle

- Construction inox AISI 304
- Fixation sur table sur tube 40×40 mm

Dim.	Réf.	€
130×130×350	DEV-FIC	171



DEV-FIC

*Dans la limite des stocks disponibles

Porte-rolls

- Construction inox
- Présentation en vitrine ou suspendue sur barre à dents 50×10 mm
- Pour roll de laize L-150 mm

	Réf.	€
Modèle haut à suspendre	82803	67



82803

Combinés de boucherie avec panier à barquettes

- Construction inox ferritique
- Piétement en tube de 40×40 mm sur vérins réglables inox
- Dessus poly HD500 blanc 1200×600×25
- Panier à barquettes filaire L-1250×P-300×H-600 mm

	Dim.	Réf.	€
Billot poly à gauche	1800×640×1800	F-130607	2340
Billot poly à droite	1800×640×1800	F-130608	2340



F-130607

Tables de mise sous barquettes

- Construction inox AISI 304 ou ferritique
- Piétement en tube de 40×40 mm
- Dessus inox AISI 304 (12/10ème) ou Dessus inox ferritique ou Dessus poly HD500 blanc - épaisseur 25 mm
- Panier à barquettes filaire L-1250×P-300×H-600 mm

	Dim.	Réf.	€
Chassis inox 304, dessus poly	1200×700×1800	130601	1338
Chassis et dessus inox 304	1200×700×1800	130602	1250
Chassis inox 304, dessus poly	1400×700×1800	130603	1459
Chassis et dessus inox 304	1400×700×1800	130604	1329
Chassis et dessus inox ferritique	1200×600×1800	F-130609	1206
Chassis et dessus inox ferritique	1200×700×1800	F-130602	1190
Chassis et dessus inox ferritique	1400×700×1800	F-130604	1243



130601



130602

Paniers à barquettes mural

- Construction inox filaire
- Système de fixation non inclus

	Réf.	€
650×300×600	231502	377
1250×350×580	18273	249
Fixation murale (la paire)	18291	85



231502

Chariots à barquettes et chariots PAD

Chariot support pour panier à barquettes

- Construction inox
- 4 roulettes chape zinguée dont 2 à freins
- 2 paniers fil inox 650×350×300 accrochés sur structure inox en tubes 25x25 mm

Dim.	Réf.	€
650×350×300	24151	1648



24151

Chariots à barquettes

- Construction inox
- 4 roulettes chape zinguée dont 2 à freins
- Paniers emboîtés grâce à un crochet (pour réf. DCHB-2N et DCHB-3N)

Nombre de panier	Dim.	Réf.	€
1	1250×500×1100	24152	860
2	1250×580×850	DCHB-2N	1623
3	1250×580×1400	DCHB-3N	1984



24152



DCHB-3N

Chariot porte-viande inox

- Construction inox AISI 304
- 4 Roulettes chape zinguée
- Panier fil inox poli, hauteur 430 mm
- Capacité 220 L

Dim.	Réf.	€
900×600×1000	18213	1366



18213

Chariot transport PAD

- Châssis inox AISI 304
- Bac polyéthylène 220 L (hauteur 540 mm) avec raccord et robinet d'évacuation
- 4 roulettes ø 100 mm pivotantes

Dim.	Réf.	€
900×700×900	18722	2296



18722

Chariots de détaillage

- Construction inox AISI 304
- Structure en tube de 40×40 mm
- 2 niveaux de barre à dents
- Bac à sang amovible
- 4 roulettes ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée

	Dim.	Réf.	€
22 dents	1200×700×1800	430601	1684
32 dents	1800×700×1800	430602	1820



430601

Chariots à carcasses

- Construction inox ferritique
- Structure en tube de 40×40 mm
- 1 niveau de barre à dents (dents longeur 100 mm, ø 12 mm)
- Bac à sang amovible
- Roulettes ø 100 mm, pivotantes, chape zinguée
- Charge maxi : 500 kg

		Dim.	Réf.		€
11 dents	Inox ferritique	1200×700×1800	F-430501		1447
11 dents	Inox AISI 304	1200×700×1800	430501		1608
13 dents	Inox AISI 304	1400×700×1800	430502		1672
17 dents	Inox AISI 304	1800×700×1800	430503		1777



430501

Cuves roulantes avec robinet de vidange

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Robinet de vidange

	Dim.	Réf.	€
Cuve 80 L	600×500×600	IP0059	514
Cuve 200 L	800×600×750	IP0060	938
Option : 4 roulettes inox ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38378	252



IP0059

Cuves roulantes avec bonde + crépine

- Construction inox AISI 304
- 4 roulettes pivotantes, chape zinguée incluse
- Livrée avec bonde, crépine et tube surverse

	Dim.	Réf.	€
Cuve 180 L	800×600×530	CUV8060	1109
Cuve 150 L	600×500×700	CUV6050	1059
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38438	321



CUV6050

Mise en barquettes

Convoyeur gravitaire inox

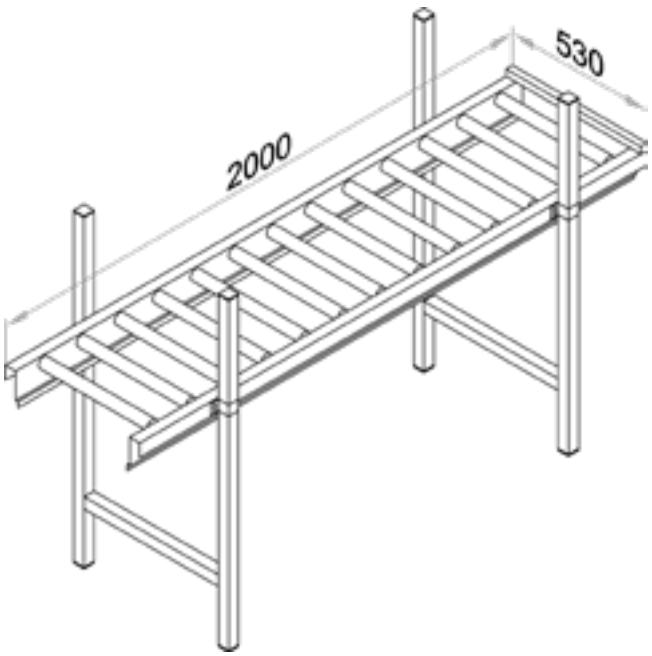
- Structure tout inox AISI 304
- 2 typologies : 1 ou 2 niveaux
- Pieds en tubes inox 40×40 mm
- Rouleaux en PVC ø 40 mm longueur 450 mm avec axe sur roulement à billes inox
- Les courbes en option sont équipées de rouleaux doubles (pour un effet différentiel) pour que les plateaux restent bien en ligne
- Pour pouvoir stocker les barquettes vides, nous proposons en option des paniers fils inox ou étagères amovibles inox : nous consulter

Chiffrage sur-mesure et autres dimensions : nous consulter









Convoyeur gravitaire disponible en structure aluminium : nous consulter

Hachoirs

Pour vous aider à choisir votre hachoir

Caractéristiques	Modèle traditionnel		
Modèle	**B98**	**N32**	**N22**
Réf.	TC98M	TC32M	SC-HRV4.0
Domaine d'utilisation :			
Laboratoire	●	●	
Collectivité	●	●	●
GMS	●	●	●
Fonctionnement continu	●	●	
Fonctionnement intermittent			●
ø grille	98	98	82
Simple coupe (Enterprise)		●	●
Double coupe (Unger)	●		
Production journalière conseillée (kg)	150		
Poids (kg)	46	46	60

Hachoirs à viande réfrigérés

Le système de réfrigération permet de travailler la viande sans interrompre la chaîne du froid. Il bloque le développement de la flore bactérienne. La viande hachée reste plus savoureuse plus longtemps et conserve sa couleur ainsi que ses qualités nutritives inaltérées. Le hachoir à viande peut également être utilisé de manière ponctuelle, sans avoir besoin de démonter la goulotte pour la ranger au réfrigérateur.
Le châssis, la trémie et la goulotte extérieure sont fabriqués en acier inoxydable AISI 304. La goulotte extérieure est facilement démontable pour la nettoyer.



SC-HRV4.0

- Construction tout inox AISI 304
- Carrosserie sans vis pour faciliter le nettoyage
- Thermostat électronique DIXELL
- Trémie et groupe de hachage réfrigérés
- Reconstitueur permettant 4 grammages: 115 – 135 – 155 et 175 grammes
- Vitrine réfrigérée ventilée
- Bac gastro de récupération des steaks GN1/3
- Hachoir simple coupe type N22: livré avec 1 couteau et une plaque diam 4 mm
- Hachoir double coupe type H82 : livré avec 1 plaque avant coupe 00, 1 couteau et une plaque diam 3 mm

	Type	Débit (kg/h)	Dim.	V	kW	Réf.	€
Simple coupe (ENTERPRISE)	N22	300	540×625×530	380V TRI+N	1.1	SC-HRV4.0	9786
Double coupe (UNGER)	H82	300	540x625x530	380V TRI+N	1.1	DC-HRV4.0	10108

Hachoirs à viande traditionnels

Hachoirs à viande industriels proposant différentes capacités de production et types de découpe. Robuste et ultra performant, ce type de hachoir à viande offre un débit de production important pour une utilisation intensive en boucherie.



- Construction tout inox AISI 304
- Engrenages à bain de graisse
- Trémie démontable
- Blocage latéral du groupe de hachage
- Facilité de nettoyage
- Livré avec 1 plaque avant-coupe, 1 couteau et 1 plaque ø 3 mm

	Type	Débit (kg/h)	Dim.	V	kW	Réf.	€
Double coupe ø 98 mm (UNGER)	B98	500	310×490×500	380V TRI+N	1.87	TC98M	5572
Simple coupe ø 98 mm(ENTERPRISE)	N32	300	310×490×500	380V TRI+N	1.87	TC32M	5090
Double coupe (UNGER)	H82	300	310×490×500	380V TRI+N	1.1	DC-HRV4.0	10108

Hachoirs mélangeurs inox

- Hachoir mélangeur haute performance, idéal pour l'utilisation en supermarchés, combinant un bon hachage et mélange
- Deux moteurs qui peuvent travailler de manière indépendante et s'adaptent aux besoins du produit
- Construction acier inoxydable 18/10
- Transmission par pignons
- Moteur triphasé pour le hachage 5.5 CV
- Moteur triphasé pour le mélange 1 CV
- Alimentation automatique du bol
- Inversion automatique des pales du mélangeur





	Cuve (L)	Débit (kg/h)	Dim. (mm)	V	Puissance pour le mélange (kW)	Puissance pour le hachage (kW)	Réf.	€
Hachoir traditionnel simple coupe ø 100 mm	90	1050	1190x670×1325	380 TRI+N	0.75	4	PM-32	31798
Hachoir traditionnel double coupe ø 98 mm	90	1050	1215x670x1325	380 TRI+N	0.75	4	PM-98	32353

Accessoires pour hachoirs

Système de coupe ENTERPRISE

Système qui permet d'obtenir une viande avec un hachage toujours régulier avec son couteau et sa plaque inox perforée. Il est performant pour de petites ou grosses productions. Idéal pour une utilisation intensive en boucherie, charcuterie ou restaurant.



- Système avec 2 éléments (1 couteau + 1 plaque)
- Toutes les plaques en acier inox
- Couteau monocorps en acier inox avec 4 lames

Plaques Supinox	ø 70		ø 82		ø 98	
Plaques à encoche demi-ronde	**Réf. type n°12**	**€**	**Réf. type n°22**	**€**	**Réf. type n°32**	**€**
Trous ø 2 mm	N12-2	62	N22-2	88	N32-2	128
Trous ø 3 mm	N12-3	48,4	N22-3	53	N32-3	82
Trous ø 4 mm	N12-4	43,8	N22-4	48,2	N32-4	71
Trous ø 5 mm	N12-5	39,4	N22-5	48,2	N32-5	70
Trous ø 6 mm	N12-6	39,4	N22-6	48,2	N32-6	70
Trous ø 8 mm	N12-8	39,4	N22-8	48,2	N32-8	70
Trous ø 10 mm	N12-10	39,4	N22-10	48,2	N32-10	70
Trous ø 13 mm	N12-13	39,4	N22-13	48,2	N32-13	70
Couteaux	COUTEAU-DRC-N12	26,8	COUTEAU-DRC-N22	32,1	COUTEAU-DRC-N32	39,1

Système de coupe UNGER

Système avec deux plaques de découpe et un couteau qui permet de travailler la viande efficacement (hachage très fin) en un seul passage. Idéal pour la préparation des farces et de la chair à saucisse en boucherie charcuterie.



H82-00



- Système Européen «UNGER» avec 3 ou 5 éléments
- Toutes les plaques en acier inox
- Précoupeur oblique (conique) pour un bon passage de la viande
- Couteaux en acier inox, avec moyeu d'une face, avec lames échangeables
- Les lames sont montées avec des vis en acier inox

Plaques Supinox	ø 82		ø 98		ø 114	
Plaques à encoche carré	**Réf. type H82**	**€**	**Réf. type B98**	**€**	**Réf. type D114**	**€**
Trous ø 2 mm	H82-2	75	B98-2	115	D114-2	272
Trous ø 3 mm	H82-3	54	B98-3	79	D114-3	115
Trous ø 4 mm	H82-4	48,6	B98-4	70	D114-4	102
Trous ø 5 mm	H82-5	44,3	B98-5	70	D114-5	98
Trous ø 6 mm	H82-6	44,3	B98-6	70	D114-6	97
Trous ø 8 mm	H82-8	44,3	B98-8	70	D114-8	96
Trous ø 10 mm	H82-10	44,3	B98-10	70	D114-10	96
Trous ø 13 mm	H82-13	44,3	B98-13	67	D114-13	97
Couteaux	COUTEAU-DRC-H82	118	COUTEAU-DRC-B98	147	COUTEAU-DRC-D114	189
Plaques couteaux n°0	H82-00	63	B98-00	79	D114-00	132
Paquet de 9 lames couteaux	LAMES-DRC-H82	28,2	LAMES-DRC-B98	28,2	LAMES-DRC-D114	29,9
Vis inox couteaux (5 pcs)	VIS1-SUPINOX	35,5	VIS1-SUPINOX	35,5	VIS2-SUPINOX	35,5
Clé	CLE1-SUPINOX	6,8	CLE1-SUPINOX	6,8	CLE2-SUPINOX	13,3

Mélangeurs à viande sur socle

- Construction inox AISI 304
- Bras à 2 branches relevables avec assistance pneumatique favorisant la réduction du temps de mélange
- Socle équipé de roulettes arrière permettant de déplacer la machine
- Cuve basculante
- Disponibles en option : bras et cuve démontables



M60NM



M100CM

	Cuve (L)	Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
Cuve non motorisée	60	7 à 35 kg	540×750×930	380V TRI+N	0.3	M60NM	8548
Cuve motorisée	60	7 à 35 kg	540×750×930	380V TRI+N	0.3	M60CM	9925

Poussoirs hydrauliques

- Construction tout inox AISI 304
- Couvercle, cylindre et piston entièrement démontables pour le nettoyage
- Deux roulettes permettant le déplacement de l'appareil
- Système de commande par pédale
- Vitesse de poussée réglable
- Equipement optionnel : 4 cornets inox ø 16, ø 20, ø 28 et ø 38 mm



RLH-40

	Litrage	Temps de poussée	Dim.	V	kW	Réf.	€
Poussoir hydraulique 15 L	15	24" à 2'	335×335×1150	380V TRI+N	0.37	RLH15	9822
Poussoir hydraulique 22,5 L	22,5	42» à 3'	385×400×1150	380V TRI+N	0.37	RLH25	12965
Poussoir hydraulique 38 L	38	42» à 3'	400×405×1150	380V TRI+N	0.37	RLH40	15715
Lot de 4 cornets inox optionnels (ø 16/20/28/38 mm)						CORNETS4-RLH	668

Poussoir à saucisses manuel vertical 7 litres

- Structure et réservoir en inox
- Plaque de pression plastique
- Équipement de précision
- Équipement standard : 4 cornets plastiques (10, 20, 30 et 35 mm)

Litrage	Dim.	Réf.	€
7	380×350×740	WFV7	507



WFV7

Trancheurs manuels aluminium verticaux

- Trancheur conçu pour la coupe de la viande ou de jambon sec
- Construction en aluminium anodisé
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par courroie
- Affûteur incorporé
- Epaisseur de coupe : 0 à 16 mm
- Autres modèles de trancheurs : voir page 143



AF300CHVS

ø lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
Ø 300 mm	260x190	710x550x670	230V MONO	0.27	AF300CHVS	3512
Ø 350 mm	290x240	840x650x700	230V MONO	0.37	AF350CHVS	4852

Pensez-y !

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800×600×750	26042	833
Table roulante	800×600×750	26043	880



26042

Scies à os à ruban

- Construction inox AISI 304
- Tension de la lame automatique
- Facilité de nettoyage au jet d'eau (IP65)
- Démontage des racleurs sans outils
- Table fixe articulée



ST200



ST320

	Dim. poulie	Capacité de coupe	Vitesse lame	Dim.	V	kW	Réf.	€
Table articulée	ø 200	180×175	15 m/s	475×540×825	380V TRI+N	0.75	ST200	4982
Table articulée	ø 300	320×275	23 m/s	660×680×1200	380V TRI+N	1.5	ST320	10600
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST200				1600×16×0			91060	67
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST320				2340×16×0			91034	83
Support inox pour scie ST200				600×600×350			37093	606

Lames de rechange pour scie à ruban

- Lames en inox
- Denture de 6 mm, affûtée, avoyée
- Boites de 3 pièces

Dim.	Réf.	€
1600×16	91060	67
1650×16	91062	73
1740×16	91069	69
1860×16	91186	84
2910×16	91147	99
3150×16	91160	114
3155×16	91168	111



Gants et tabliers de protection

Gants cotte de maille ambidextres

Taille	Réf.	€
Taille 6-6.5 couleur vert	0GCM.130.10	165
Taille 7-7.5 couleur blanc	0GCM.130.20	165
Taille 8-8.5 couleur rouge	0GCM.130.30	165
Taille 9-9.5 couleur bleu	0GCM.130.40	165
Fixe gant taille médium couleur bleu (100 pcs)	0FGES.M	43,7


0GCM.130.10


0GCM.130.20


0GCM.130.30


0GCM.130.40


0FGES.M

Gants cotte de maille serrage poignet par ressorts

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 6-6,5	Sangle verte	0GWO.131.10.000.GA	0GWO.131.10.000.DR	169
Taille 7-7,5	Sangle blanche	0GWO.131.20.000.GA	0GWO.131.20.000.DR	169
Taille 8-8,5	Sangle rouge	0GWO.131.30.000.GA	0GWO.131.30.000.DR	169
Taille 9-9,5	Sangle bleu	0GWO.131.40.000.GA	0GWO.131.40.000.DR	169



Gants cotte de maille avec manchette stoplame

- Fabrication en fil inox (ø 0,5 mm) et sangle hygiénique amovible en polyuréthane
- La manchette stoplame est équipée de raidisseurs et une butée en inox
- La sangle est protégée par la cotte de maille

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 7-7,5	Sangle blanche	0GCM.131.27.000.GA	0GCM.131.27.000.DR	281
Taille 8-8,5	Sangle rouge	0GCM.131.37.000.GA	0GCM.131.37.000.DR	281
Taille 9-9,5	Sangle bleue	0GCM.131.47.000.GA	0GCM.131.47.000.DR	281
Taille 10-10,5	Sangle jaune	0GCM.131.57.000.GA	0GCM.131.57.000.DR	281


0GCM.131.37.000.GA

Gants cotte de maille avec manchette à ressort

- Gant cotte de maille avec manchette serrage poignet par ressorts

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 7-7,5	Sangle blanche	0GWO.131.22.000.GA	0GWO.131.22.000.DR	289
Taille 8-8,5	Sangle rouge	0GWO.131.32.000.GA	0GWO.131.32.000.DR	289
Taille 9-9,5	Sangle bleu	0GWO.131.42.000.GA	0GWO.131.42.000.DR	289
Taille 10	Sangle jaune	0GWO.131.52.000.GA	0GWO.131.52.000.DR	289



0GCM.131.37.000.GA

Gants cotte de maille avec manchette longue

- Fabrication en fil inox (d.0,5mm) et sangle hygiénique amovible en polyuréthane
- Fermeture poignet et avant-bras par sangle amovible avec boucle réglable et bouton pression
- La manchette longue est équipée de raidisseurs en inox
- La sangle est protégée par la cotte de maille

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 7-7,5	Sangle blanche	0GCM.131.22.000.GA	0GCM.131.22.000.DR	292
Taille 8-8,5	Sangle rouge	0GCM.131.32.000.GA	0GCM.131.32.000.DR	292
Taille 9-9,5	Sangle bleue	0GCM.131.42.000.GA	0GCM.131.42.000.DR	292
Taille 10-10,5	Sangle jaune	0GCM.131.52.000.GA	0GCM.131.52.000.DR	292
Taille 11-11,5	Sangle violette	0GCM.131.62.000.GA	0GCM.131.62.000.DR	285


0GCM.131.32.000.GA



Gants cotte de maille avec manchette stoplame

- Fabrication en fil inox (ø 0,5 mm) et sangle hygiénique amovible en polyuréthane
- La manchette stoplame est équipée de raidisseurs et une butée en inox
- La sangle est protégée par la cotte de maille

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 7-7,5	Sangle blanche	0GWO.131.27.000.GA	0GWO.131.27.000.DR	301
Taille 8-8,5	Sangle rouge	0GWO.131.37.000.GA	0GWO.131.37.000.DR	301
Taille 9-9,5	Sangle bleu	0GWO.131.47.000.GA	0GWO.131.47.000.DR	301
Taille 10	Sangle jaune	0GWO.131.57.000.GA	0GWO.131.57.000.DR	301



0GCM.131.32.000.GA

Tablier plaquette inox

Dim.	Réf.	€
550×700	0XFL170.12	231
Housse pour tablier réversible, taille 2	0HG.020	29,1



0XFL170.12



0HG.020

Tablier cotte de maille 100% inox alimentaire léger

Dim.	Réf.	Stature (cm)	€
550x700	0XLI650.12.055X070	148 - 165	270
550x800	0XLI650.12.055X080	158 - 190	285





0XLI650.12.055X070

Tunique cotte de maille 100% inox alimentaire légère

Dim.	Réf.	Stature (cm)	€
550x950	0XLI650.7M3.000XXX	158 - 190	370
550x1100	0XLI650.7M6.000XXX	165 - 220	397





0XLI650.7M6.000XXX

Tablier blanc de laboratoire en nitrile 50/100

- Tablier de laboratoire en nitrile blanc sur trame polyester
- Grande résistance à la déchirure
- Très bonne résistance aux graisses animales et au sang
- Agréé pour le contact alimentaire
- Épaisseur : 50/100 - Grammage : 600 g/m²

	Dim.	Réf.	€
Tablier laboratoire nitrile	900×1150	83400	49,1



83400

Tablier rouge de laboratoire en polyuréthane 30/100

- Tablier de laboratoire en polyuréthane avec oeillets thermo-soudés
- Très bonne résistance aux graisses animales, au sang, aux produits d'entretien
- Souple, ne durcit pas
- Agréé pour le contact alimentaire
- Épaisseur : 30/100 - Grammage : 355 g/m²

	Dim.	Réf.	€
Tablier laboratoire polyurethane	900×1150	0TD.S30.12	37,7

Couleur : rouge (existe en jaune, marron, bleue, noir): nous consulter



0TD.S30.12

Matériel de découpe - coutellerie

Rabot pour poly

	Réf.	€
Rabot	292	72
Lame pour rabot	304	24,5


292

Brocheteur manuel

- Fabrication en polyethylène blanc HD500 épaisseur 20 mm
- Modèle pour 49 brochettes (cubes de 22x22 mm)
- Fourni avec un couteau de boucher L-310 mm, manche jaune

Dim.	Réf.	€
215×215×220	31514	444



Brochettes inox L-250 mm

Type		Dim.	Réf.	€
Rondes	5×200 piques	250×ø2	80308	377
Plates	1×400 piques	250×3×1.5	LSF-025/400	165


80308


LSF-025/400

Racloir à plot 2 mains

	Longueur	Réf.	€
Racloir manche noir	170	295-17	23,2


295-17

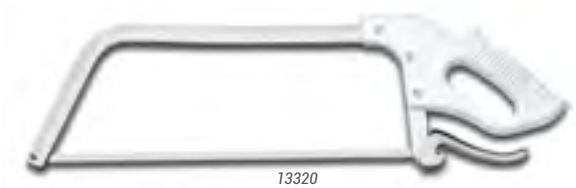
Grattoir à os

	Réf.	€
Grattoir manuel plastique	GRATTOIR	37


GRATTOIR

Scies Américaine 50 cm

	Réf.	€
Montant inox, manche blanc	72598	145
Montant inox, manche blanc	13320	120
Lame L-50 cm pour scie	12320	9,5


13320

Scies Parisienne

	Réf.	€
Scie monture inox lame 50 cm	83330	177
Scie monture acier carbone recouvert époxy	83334	111
Lame de rechange pour scie Réf. 83330	83333	21,1
Lame de rechange pour scie Réf. 83334	83332	21,1


83330

Couteau à abattre

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	300	265-30	126


265-30

Couteaux à steak micro-dentés

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec 2 rivets	100	128.23.03	9,1
Manche ABS noir surmoulé	120	0150052	3.2


128.23.03


0150052

Couteaux désosseurs étroits

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène rouge	140	40 182 0140R	26,3
Manche polypropylène rouge	170	40 183 0170R	24,1
Manche polypropylène jaune	140	40 169 0140J	26,3
Manche polypropylène jaune	170	40 170 0170J	27,5



Couteaux à saigner

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	140	40 171 0140J	26,3
Manche polypropylène jaune	170	40 172 0170J	24,4
Manche polypropylène jaune	200	40 173 0200J	31,4
Manche polypropylène jaune	230	40 174 0230J	31,4
Manche polypropylène rouge	140	40 184 0140R	26,3
Manche polypropylène rouge	170	40 185 0170R	27,5
Manche polypropylène rouge	200	40 186 0200R	31,4



Couteaux de boucher à ogives

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	250	1610-25	53
Manche polypropylène noir	300	1610-30	63



Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	170	40 175 0170J	27,5
Manche polypropylène jaune	200	40 176 0200J	31,4
Manche polypropylène jaune	250	40 177 0250J	38,3
Manche polypropylène jaune	280	40 178 0280J	38,9
Manche polypropylène jaune	300	40 178 0300J	40,7
Manche polypropylène jaune	350	40 179 0350J	65
Manche polypropylène rouge	170	40 188 0170R	27,5
Manche polypropylène rouge	200	40 189 0200R	31,4
Manche polypropylène rouge	250	40 190 0250R	41,9
Manche polypropylène rouge	300	40 191 0300R	54
Manche polypropylène rouge	350	40 192 0350R	65



Couteaux à dénerver

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	40 167 0170N	26,7
Manche polypropylène jaune	170	40 167 0180J	26,7
Manche polypropylène rouge	200	40 181 0210R	31,4
Manche polypropylène jaune	200	40 168 0210J	31,4



Couteau à escalopes

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	280	71773	39



Couteau victorinox -Gamme Swibo

- Les lames de la gamme Swibo ont un rapport idéal entre dureté et flexibilité compris entre 55 et 58 HRC (norme de dureté Rockwell). Leur poli miroir améliore nettement la résistance à la corrosion en les rendant moins sensibles aux acides.
- Leurs manches ergonomiques en polyamide orange sont injectés sur une lame de haute qualité évitant ainsi toute accumulation de germes ou de particules. Ils offrent une prise en main agréable et sont anti-dérapants même en étant mouillés.

Couteaux à saigner lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	200	5.8411.20	53
Manche polyamide orange	220	5.8411.22	61
Manche polyamide orange	250	5.8411.25	65



5.8411.20

Couteaux à désosser lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	140	5.8401.14	35,1
Manche polyamide orange	160	5.8401.16	37,1
Manche polyamide orange	180	5.8401.18	39,7



5.8401.14

Couteaux à désosser lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	130	5.8409.13	35



5.8409.13

Couteaux à désosser lame étroite recourbée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	130	5.8406.13	32,6
Manche polyamide orange	160	5.8406.16	36,2



5.8406.13

Couteaux à dépouiller lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	160	5.8421.16	44,1
Manche polyamide orange	180	5.8421.18	53



8.8421.16

Couteaux de boucher lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	210	5.8431.21	56,6
Manche polyamide orange	240	5.8431.24	56,8
Manche polyamide orange	260	5.8431.26	66
Manche polyamide orange	290	5.8431.29	82
Manche polyamide orange	310	5.8431.31	90



5.8431.21

Couteau de boucher lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	310	5.8433.31	82



5.8433.31

Couteau victorinox -Gamme Fibrox

- La gamme FIBROX offre des performances optimales et une découpe de précision
- Manches antidérapants assurant une sécurité totale en ménageant la main et le poignet
- Leur tenue de coupe exceptionnelle leur garantit une longue durée de vie
- Ils offrent un tranchant remarquable grâce à leur lame extrêmement aiguisée en acier inoxydable et une stabilité maximale

Couteaux éminceurs

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	190	5.2003.19	52
Manche polyamide noir	280	5.2003.28	96



5.2003.19

Dans la limite des stocks disponibles

Couteaux à dénerver, lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide bleu	200	5.3702.20	51
Manche polyamide noir	160	5.3703.16	41.6
Manche polyamide noir	180	5.3703.18	49
Manche polyamide noir	200	5.3703.20	55
Manche polyamide jaune	200	5.3708.20	21


5.3703.16


5.3702.20

Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	260	5.5203.26	67
Manche polyamide noir	310	5.5203.31	93
Manche polyamide noir	360	5.7403.36	114
Manche polyamide jaune	200	5.5208.20	60
Manche polyamide jaune	260	5.5208.26	67
Manche polyamide jaune	310	5.5208.31	93
Manche polyamide jaune	360	5.5208.36	114
Manche polyamide bleu	250	5.7402.25	76


5.5208.31


5.7402.25

Couteaux à désosser

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	120	5.6403.12	36
Manche polyramide noir, lame alvéolée	150	5.6523.15	46


5.6403.12


5.6523.15

Couteaux à saigner

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	160	5.5603.16	42
Manche polyamide vert	140	5.5604.14	42
Manche polyamide vert	160	5.5604.16	42
Manche polyamide rouge	160	5.5601.16	42


5.5601.16


5.5604.14

Couteau tranchelard

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	300	5.4503.30	82


5.4503.30

Couteau à jambon

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	300	5.4233.30	71


5.4233.30

Autres gammes

Lardoire à manche

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique noir	250	82405	69


82405

Lardoire à manche

- Aiguille droite longueur 250 mm
- Vendues à l'unité

Réf.	€
82405	69

82405

Aiguille à brider inox droite

- Aiguille droite diamètre 4 mm longueur 250 mm
- Vendues par lots de 5 pièces

Réf.	€
80000	9,5

80000

Aiguille à brider inox courbé

- Aiguille courbe diamètre 3,5 mm longueur 250 mm
- Vendues par lots de 5 pièces

Réf.	€
80001	10,4


80001

Kit de démédullation

- Kit pour ôter la moelle épinière des agneaux
- 2 tiges de diamètre différents en fonction de la taille des animaux
- Un couteau pour racler le canal rachidien après fente

Réf.	€
73271	167



Feuille Parisienne

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir	280	0.8	280-28	124


280-28

Feuille Suisse

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir à rivets	230	0.8	283-23	118


283-23

Couperet Parisien

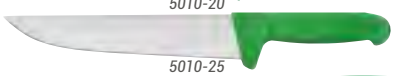
	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir à rivets	285	1	80530	272

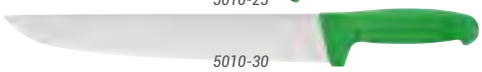

80530

Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	200	5010-20	30,4
Manche polypropylène vert	250	5010-25	40,6
Manche polypropylène vert	300	5010-30	52


5010-20


5010-25


5010-30

Couteaux désosseur lame droite

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	140	5015-14	26,3
Manche polypropylène vert	170	5015-17	27,5


5015-14


5015-17

Couteau désosseur lame courbée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	150	5025-15	26,3


5025-15

Affûtage électrique des couteaux

Affûteuse à bande

- Affûteuse pour tout type de lame
- Affûtage sur la bande abrasive humide, effilage sur une meule de feutre
- Vitesse: 2800 tr/min
- Livrée avec 1 bande abrasive et une meule de feutre
- L'affûteuse doit être utilisée à sec, sans apport d'eau ou d'huile



38605

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteuse à bande	280×330×400	230V MONO	0.27	38605	1016
Paquet de 10 bandes abrasives grain 150	800×50			38407	131
Meule en feutre				38404	84

Affûteuse électrique avec bandes de rechange

- Facile à utiliser
- Guidage de la lame
- Angle d'affûtage toujours conservé
- Bandes de rechange disponibles en 3 grains pour optimiser et personnaliser son aiguisage
- 2500 tr/min
- Livré avec 1 pinceau de nettoyage



70592

	V	kW	Réf.	€
Affûteuse électrique	230V MONO	0.8	70592	483
Bande de rechange grain épais			705923	122
Bande de rechange grain moyen			705921	122
Bande de rechange grain fin			705924	122

Meule grès des Vosges carter inox

- Meule grès des Vosges diamètre 320 mm, épaisseur 60 mm
- Rotation de la pierre : 100 Tours/minute



38107

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Meule ø32w0 mm grès des Vosges sur pieds	400×300×340	230V MONO	0.16	38107	2352
Grès des Vosges de rechange ø 320 mm pour meule 38107				38108	331

Affûteuse électrique avec disque diamant

- Meule Ø200 mm diamantée optimisée pour l'affûtage des couteaux
- Roue de démorfilage Ø160 mm en composite pour le polissage final de chaque lame
- Pas de risque de surchauffe de l'acier
- Affûtage rapide en 1 minute
- Fonctionnement silencieux
- Vitesse de meule : 120 tr/min
- Poids : 6.3 kg
- 230V MONO - 0.12 kW



Dim.	Réf.	€
230x210x285	TORMT2	1858

Pensez-y !

	Dim.	Réf.	€
Roue de démorfilage	Ø160 mm	FIL-TORMT2	170
Meule diamant grain 600	Ø200 mm	MEULE-TORMT2	541



MEULE-TORMT2

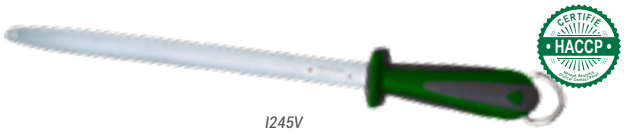


FIL-TORMT2

Affûtage manuel des couteaux

Fusil mèche ovale

	Longueur mèche	Réf.	€
Manche polypropylène vert	300	I245V	76

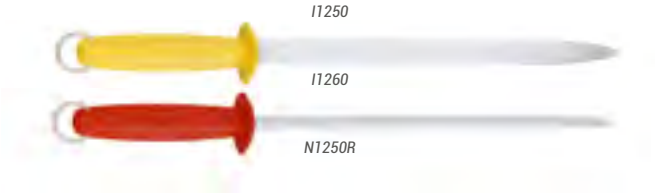


I245V

Fusils de boucher

- Manche plastique
- Longueur de mèche : 300 mm

Couleur manche	Forme mèche	Réf.	€
Noir	Ovale	I1250	57
Jaune	Ovale	I1260	54
Rouge	Ovale	I1250R	54
Noir	Ronde	N1250	29,3
Jaune	Ronde	N1260	29,3
Rouge	Ronde	N1250R	29,3



I1250

I1260

N1250R

Aiguiseur rapide

- Permet l'affûtage de tout type de couteaux
- Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affilage idéal
- Utilisation simple sans experience
- 4 tiges en inox alimentaire

Dim.	Réf.	€
220×0×180	W4050	126



W4050

Pierre à aiguiser

- Utilisation à l'eau ou à l'huile
- 1 face gros grain (120), 1 face grain fin (320)

Dim.	Réf.	€
200×50×20	82751	48,6



82751

Affûteur manuel 3 étapes

- 3 étapes :
  - étape 1 : diamant pour l'affûtage
  - étape 2 : tungstène pour l'affilage
  - étape 3 : céramique pour la finition
  - La poignée est ergonomique entièrement revêtu d'un mat anti-glisse

Dim.	Réf.	€
185×50×55	75930	38



75930



Matériel pour travail de la viande

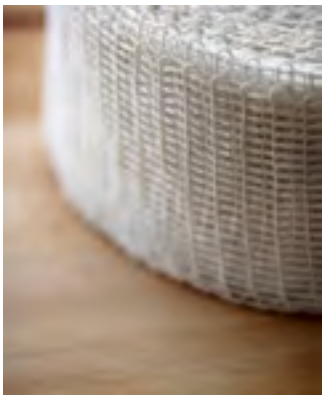
Embossoir

- Permet l'embossage des rôtis sous filet élastique (filets maille 18)
- Poignée d'embossage : Destinée à faciliter l'embossage du filet sur le tube
- Support de table : Sert à fixer le tube sur la table
- Filet élastique : filet maille 18 (rouleau de 50 m) vendus par lot de 2 rouleaux

	Réf.	€
Embossoir orange et ogive 18/140	BM-81430	108
Poignée d'embossage 18/140	P-BM-81430	86
Support table embossoir	S-BM-81430	387
Paquet de 2 filets de 50m, maille 18	81743	44,6







Presse à hamburger

- Corps en aluminium anodisé et éléments de presse en inox
- Base en caoutchouc pour assurer une bonne tenue sur la surface d'appui
- Hamburgers : ø 100 mm

Dim.	Réf.	€
175×370×500	PH100	795



PH100

Attendrisseur de viande inox

Dim.	Poids (kg)	Réf.	€
0×0×0	2.5	50 111 2500	61



50 111 2500

Reconstituteur de steak inox

Ovale

	Réf.	€
Reconstituteur pour steak de 150 gr	73230	99
Paquet de 1000 papiers à steak ovales 80×110 mm	73050	16,3

Rond

	Réf.	€
Reconstituteur pour steak ø100 mm	73330	102
Paquet de 1000 papiers à steak ronds ø100 mm	73100	18,2



73230



73050



73330

Crochet peseur électronique 300 kg

- Grande mobilité: grâce au fonctionnement avec accu, une construction compacte et un faible poids
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Affichage double à l'arrière de la balance
- Crochet avec fermeture de sécurité, peut être tourné
- Manille et fermeture à crochet en acier inoxydable nickelé
- Fonctionnement avec accu interne, en série, durée de service env. 40 h, temps de chargement env. 14 h avec bloc d'alimentation, affichage de l'état de charge optique par DEL
- Télécommande radio en série. Rayon env. 20 m. Toutes les fonctions peuvent être sélectionnées (sauf ON/OFF). Piles incluses (2×1,5 V AAA)
- Température ambiante autorisée : 0 à +40°C
- Humidité maximum : 80 %

Porté	Précision	Dim.	Réf.	€
300 kg	100 gr	162×123×158	OIN3-300K100	1138



HFB-300K100

Crochet peseur électronique 300 kg

- Compact, robuste et résistant à la corrosion
- Cadran de 150mm de diamètre recouvert de polycarbonate incassable
- La mise à zéro accepte une tare jusqu'à 15% de la capacité
- Version boîtier ABS de sécurité et polycarbonate pour le cadran
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Aucune maintenance
- Résistant à la corrosion
- Crochet et points de fixation en acier inoxydable très résistant
- Livrés avec les 2 crochets
- Longueur d'échelle 120 mm



235-S6/5



CH-A01N

	Porté	Précision	Dim.	Réf.	€
Dynamomètre mécanique	5 kg	20 g	163×126×159	235-S6/5	440
Option plateau et crochet inox			ø 250	CH-A01N	260

Fût MRS (matières recyclables sensibles)

- Fût 50 L en PEHD empilable
- Fermeture à genouillère métallique plombable
- Couvercle noir

Capacité (L)	Couleur	Dim.	Réf.	€
50 L	Blanc	ø 393×H-540	72465	140



72465

Socle rond ABS 5 roues

- Fabrication en ABS
- Roues en polypropylène avec bandage caoutchouc et axe acier
- Socle compatible avec tous les containers ronds et les fûts 72465
- Excellente stabilité et Grande maniabilité grâce aux 5 roues directrices montées sur roulement à bille
- Résistance à la charge sur sol lisse : 120 kg

Dim.	Réf.	€
ø 470×130	G170214	161
Timon L-960	G170428	257



G170214



G170428

RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING







Vitrines de vente traiteur 314

Mobilier inox spécifique 321

Rôtissoires verticales 322

Fours à grande vitesse 323

Trancheurs 324

Préparation pizza 325

Présentation et découpe du jambon 327

Vitrines de vente traiteur

Caractéristiques communes à la gamme

Dessus :

- Inox neutre
- Chauffant
- Cuve réfrigérée
- Cuve bain marie à eau
- Chauffant « à bosses »

Vitrage :

- Vitrine fermée ou ouverte
- Vitrage avant incliné ou droit

Pare-chocs de série

Tôle peinte

- RAL 9005 de série, autres couleurs sur demande (sur base de codes RAL), possibilité d'habillages bois sur demande

Soubassement ouvert à l'arrière pour rangement (hors vitrines réfrigérées)





Sur roulettes ø 75 mm dont deux à freins

Jupage avec habillage bois : nous consulter

Exemple de ligne traiteur



Les différents types de vitrages disponibles


1


2


3


4

1. *Modèle fermé, vitrage avant droit. Portes arrières coulissantes réfléchissantes Hauteur 600 mm. Verre trempé ép.6 mm.*
2. *Modèle ouvert, vitrage avant droit Hauteur 450 mm. Verre trempé ép.6 mm.*
3. *Modèle fermé, vitrage avant avec vitre inclinée basculante. Portes arrières coulissantes réfléchissantes Hauteur 600 mm. Verre trempé ép. 6 mm.*
4. *Modèle ouvert, vitrage avant incliné Hauteur 450 mm. Verre trempé ép.6 mm.*

Vitrines chauffantes

Vitrines à plats cuisinés service traditionnel



- Vitrines pour la vente de plats type paella ou choucroute
- Vitres avant et vitres latérales H-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plaques chauffantes inox épaisseur 10 mm, diamètre 500 mm
- Régulation par thermostat 0 à 300°C
- Poêlons : diamètre 650 mm non inclus



MPA08TRAD



MPA14TRAD2P



VD-MPA08TRAD



VD-MPA14TRAD2P

						Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
	Dim. plaque chauffante	Dim. poêlon	V	kW	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Meuble 1 poêlon	ø 500	ø 650 max	380V TRI+N	3	800×1000×860	MPA08TRAD	7148	VD-MPA08TRAD	7239
Meuble 1 poêlon	ø 500	ø 800 max	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPA11TRAD	7752	VD-MPA11TRAD	7875
Meuble 2 poêlons	2 plaques ø 400	2 poëlons ø 500	380V TRI+N	2X2.25	1450×1000×860	MPA14TRAD2P	11521	VD-MPA14TRAD2P	11682
Meuble 2 poêlons	2 plaques ø 500	2 poëlons ø 800	380V TRI+N	2X3	2000×1000×860	MPA20TRAD2P	16459	VD-MPA20TRAD2P	16684

Option : jupage bois

Pensez-y !

Poêles géantes revêtement platinium

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Réf.	€
ø 400×80	840	253
ø 500×80	750	418
ø 650×80	765	784
ø 800×80	780	1315



750



780

Poêles géantes revêtement platinium avec compartiments

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Compartiment	Réf.	€
ø 500×80	2	750SEP2	520
ø 650×80	2	765SEP2	869
ø 800×80	2	780SEP2	1404
ø 650×80	3	765SEP3	919
ø 800×80	3	780SEP3	1467



750SEP2



765SEP3





Vitrines à poulets

Vitrines à poulets en libre-service

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque
- Vitre avant hauteur 150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant à «bosses» par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»



MPO14LS



	Nbr. poulets	V	kW	Dim.	Réf.	€
Meuble poulets LS	8	230V MONO	2.25	800×1000×860	MPO08LS	5039
Meuble poulets LS	10	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPO11LS	7085
Meuble poulets LS	14	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860	MPO14LS	9480

Vitrines à poulets service traditionnel

- Vitrine pour la vente de poulets en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales h-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant inox à «bosses» par résistances
- Évacuation des graisses dans un bac gastro GN1/3-65
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C


MPO14TRAD




VD-MPO14TRAD

				Vitre avant inclinée		Vitre avant inclinée	
	V	kW	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Meuble poulets trad.	230V MONO	2.25	800×1000×860	MPO08TRAD	5383	VD-MPO08TRAD	5528
Meuble poulets trad.	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPO11TRAD	7568	VD-MPO11TRAD	7772
Meuble poulets trad.	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860	MPO14TRAD	9748	VD-MPO14TRAD	9944

Tour à poulets en libre-service

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque ou en sachet
- Capacité : 36 poulets (8 par étagère + 12 pour la cuve)
- 3 étagères chauffantes et éclairantes P-500mm
- Cuve chauffante inox
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Portes arrière coulissantes réfléchissantes
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Tour à poulets LS	380V TRI+N	3.52	900×1000×600/1600	MPO09VLS3E	7210



MPO09VLS3E

Combiné de cuisson et de vente de poulets en libre-service

Module complet composé d'une rôtissoire et d'une tour pour la vente de poulets sous coque :

Rôtissoire électrique ventilée 4 broches

- Construction en inox
- Eclairage intérieur - lampes quartz
- Système de cuisson avec ventilation d'air chaud
- Thermostat pour le contrôle de la température
- Timer 0-120 minutes avec position pour cuisson manuelle
- Broches deux piques incluses
- Simplicité du tableau de commande (température et timer)
- Robinet de vidange pour nettoyage du bac de récupération des graisses
- Sécurité : protection par une vitre en verre trempé

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Rôtissoire 16/20 poulets	380V TRI+N	5	830×510×750	GV-16/20M	10643

+ Tour à poulets en libre-service

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque ou en sachet
- Capacité : 20 poulets (8 par étagère + 12 pour la cuve)
- 1 étagère chauffante et éclairante P-500 mm (2 ampoules halogènes de 160W chacune)
- Cuve chauffante inox
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Portes arrière coulissantes réfléchissantes
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»

	V	kW	Dim.	Réf.	€
Tour à poulets LS	380V TRI+N	2.89	900×1000×600/1230	MPO09VLS1E	6768



Vitrines à pizzas

Vitrines à pizzas ouvertes dessus inox

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau chauffant inox lisse épaisseur 3 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C



MPI14TRADIN



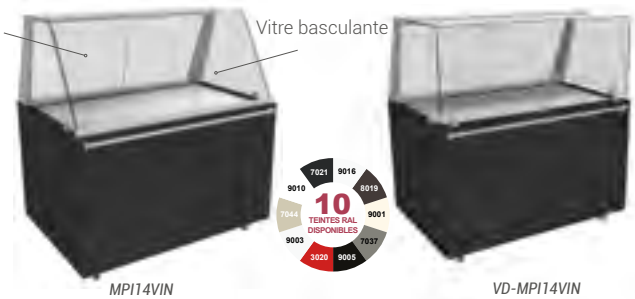


VD-MPI14TRADIN

				Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
	V	kW	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Pizza trad. ouvert inox	230V MONO	2.25	800×1000×860	MPI08TRADIN	4841	VD-MPI08TRADIN	5528
Pizza trad. ouvert inox	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPI11TRADIN	6811	VD-MPI11TRADIN	7772
Pizza trad. ouvert inox	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860	MPI14TRADIN	8776	VD-MPI14TRADIN	10016

Vitrines à pizzas fermée dessus inox

- Vitrine pour la vente de pizzas en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Plateau chauffant inox lisse épaisseur 3 mm avec résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C



MPI14VIN *VD-MPI14VIN*

				Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
	V	kW	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Pizza trad. fermée inox	230V MONO	2.25	800×1000×860	MPI08VIN	5872	VD-MPI08VIN	6018
Pizza trad. fermée inox	380V TRI+N	3	1125×1000×860	MPI11VIN	8255	VD-MPI11VIN	8459
Pizza trad. fermée inox	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860	MPI14VIN	10639	VD-MPI14VIN	10907

Vitrines à plats cuisinés

Vitrine chauffante, ouverte bain-marie à eau

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Cuve chauffante à eau, inox P-120 mm avec résistances blindées sous la cuve
- Cuve avec évacuation par robinet de vidange
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 90°C
- Fonctionne aussi sur lit de glace dans la cuve en présentation froide (salades)



MBM14TRAD





VD-MBM14TRAD

					Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Meuble bain-marie ouvert	2GN1/1+2GN1/3	380V TRI+N	2.25	800×1000×860/1310	MBM08TRAD	5383	VD-MBM08TRAD	4940
Meuble bain-marie ouvert	3GN1/1+3GN1/3	380V TRI+N	3	1125×1000×860/1310	MBM11TRAD	7568	VD-MBM11TRAD	6945
Meuble bain-marie ouvert	4GN1/1+4GN1/3	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860/1310	MBM14TRAD	9744	VD-MBM14TRAD	8950

Vitrine chauffante, fermée bain-marie à eau

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Cuve chauffante à eau, inox P-120 mm avec résistances blindées sous la cuve
- Cuve avec évacuation par robinet de vidange
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 90°C
- Fonctionne aussi sur lit de glace



MBM14V





VD-MBM14V

					Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Meuble bain-marie fermé	2GN1/1+2GN1/3	380V TRI+N	2.25	800×1000×860/1460	MBM08V	6018	VD-MBM08V	6018
Meuble bain-marie fermé	3GN1/1+3GN1/3	380V TRI+N	3	1125×1000×860/1460	MBM11V	8459	VD-MBM11V	8459
Meuble bain-marie fermé	4GN1/1+4GN1/3	380V TRI+N	4.5	1450×1000×860/1460	MBM14V	10901	VD-MBM14V	10823

Vitrines réfrigérées

Vitrines réfrigérées fermées

- Vitrine pour la vente de plats cuisinés en service traditionnel
- Vitre avant et vitres latérales H-600 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Portes arrières coulissantes réfléchissantes
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Eclairage intérieur par LED sur le bandeau arrière
- Cuve réfrigérée ventilée inox
- Groupe logé +1°C/+3°C R134a, avec dégivrage automatique
- Capacité de chargement: bacs gastro inox P-100 mm (non inclus)
- Plan de travail arrière en inox largeur 150 mm
- Prévue pour fonctionner en ambiance classe 3, selon la norme ISO 23953-2 :2015 (température ambiante : 25°C (+/ 1°C), taux d'humidité : 60% (+/ 5%)

Possibilité d'ajouter un niveau d'étagère intérieure en verre : nous consulter



MRV14V





VD-MRV14V

					Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Meuble réfrigéré fermé	2GN1/1+2GN1/3	230V MONO	0.45	800×1000×860/1460	MRV08V	6262	VD-MRV08V	6262
Meuble réfrigéré fermé	3GN1/1+3GN1/3	230V MONO	0.45	1125×1000×860/1460	MRV11V	8803	VD-MRV11V	8803
Meuble réfrigéré fermé	4GN1/1+4GN1/3	230V MONO	0.6	1450×1000×860/1460	MRV14V	11343	VD-MRV14V	11343

Vitrines neutres

Vitrines neutres en libre-service

- Vitre avant hauteur 150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10
- Vitrine fournie avec autocollant «Servez-vous»



MN14LS

	Dim.	Réf.	€
Meuble neutre LS	800×1000×860/1010	MN08LS	3281
Meuble neutre LS	1125×1000×860/1010	MN11LS	4610
Meuble neutre LS	1450×1000×860/1010	MN14LS	5940

Les meubles caisse

- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10
- Caisson de rangement sous le plateau
- 1 passe câbles diamètre 50 mm



MCAISSE08

	Dim.	Réf.	€
Meuble caisse	800×1000×860/1010	MCAISSE08	2640

Vitrines neutres en service traditionnel

- Vitre avant et vitres latérales hauteur 450 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10



MN14TRAD





VD-MN14TRAD

		Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
	Dim.	Réf.	€	Réf.	€
Neutre TRAD	800×1000×860/1310	MN08TRAD	3374	VD-MN08TRAD	3374
Neutre TRAD	1125×1000×860/1310	MN11TRAD	4744	VD-MN11TRAD	4744
Neutre TRAD	1450×1000×860/1310	MN14TRAD	6115	VD-MN14TRAD	6115

Îlots promotionnels

Petit îlot poulets chauffant en libre-service

- Îlot promotionnel pour la vente de poulets sous coque
- Capacité : 16 poulets (4 par étagère + 8 pour la cuve)
- 2 niveaux d'étagères chauffantes non amovibles
- Plateau chauffant à «bosses» par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec 2 autocollants «Servez-vous»
- 4 pare-chocs inox

	V	kW	Dim.	Réf.	€
îlot à poulets LS	380V TRI+N	2.14	900×500×860/1440	MPO09ILOT	4019



MPO09ILOT



Grand îlot poulets chauffant en libre-service

- Îlot promotionnel pour la vente de poulets sous coque
- Capacité : 20 poulets dans la cuve
- 4 vitres droites hauteur150 mm en verre trempé épaisseur 6 mm
- 1 niveau d'étagère neutre amovible
- Plateau chauffant à «bosses» par résistances
- Régulation par thermostat à bulbe de 0 à 120°C
- Vitrine fournie avec 2 autocollants «Servez-vous»
- 4 pare-chocs inox

	V	kW	Dim.	Réf.	€
îlot à poulets LS	380V TRI+N	3	1125×950×860/1150	MPO11ILOT	7772



MPO11ILOT



Ilot réfrigéré promotionnel LS habillage bois

- Ilot réfrigéré libre-service, froid ventilé, température de fonctionnement -1°C à +7°C avec température ambiante de 25°C et 60% d'humidité,
- Groupe logé au R455a, froid ventilé,
- Deux étagères neutres en verre trempé P-175 mm avec hauteur de chargement de 150 mm
- Eclairage LED sous chaque étagère (4 LED en tout)
- Arrêt produit en fil sur chacune des étagères
- Plaques d'exposition en inox P-460 mm
- Hauteur de chargement de la cuve: 150 mm
- Carrosserie en tôle peinte avec habillage bois imitation chêne
- 4 roulettes D.75 mm dont 2 à frein
- Disponible avec habillage bois (sur base EGGER) ou peint (sur base RAL)
- Disponible en option: rideau de nuit, arrêts produits en plexiglas H-30 mm sur les étagères, pare-chocs peints en tube de D.25 mm


CEZAR-1200

NEW



V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230V MONO	1.1	1200x1200x1300	CEZAR-1200	8334
230V MONO	2.2	2400x1200x1300	CEZAR-2400	16668

Mobilier inox spécifique

Table à épicer les poulets

- Construction inox AISI 304
- Piétement en tube de 40×40 mm
- Bac inox à épicer : 950×700×200 mm
- Évacuation pointe de diamant

Dim.	Réf.	€
950×700×960	132001	1017



132001

Chariot pour trempage de broches de rôtissoire

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly diamètre 100 mm, chape zinguée dont 2 freinées
- Avec vidange 3/4"
- 4 compartiments

Dim.	Réf.	€
500×500×900	440301	1258



440301

Chariot de débrochage poulets

- Construction en inox AISI 304
- Piètement en tube soudé 25x25 mm
- Fond de bac avec pointe de diamant et avec un bac gastro GN1/1
- Grille de fond amovible en inox
- 4 roulettes ø 125 mm dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
590×390×850	I-18736	1146



I-18736

Pensez-y !

Gants de protection rôtisserie

- Utilisation : protection parfaite contre la chaleur et liquides très chauds
- Plage de température : jusqu'à +260°C
- Matière : Néoprène noir
- Doublure intérieure au poignet absorbe sueur et saletés
- Lavable en machine
- Modèles T1212 et T1217 : Agréés pour le contact alimentaire
- Vendu par paire

	Dim. totale	Dim. manchette	Réf.	€
Gants de protection chaleur	305	70	T1212	116
Gants de protection chaleur	470	235	T1217	195



T1212 T1217

Rôtissoires verticales

Rôtissoires électriques verticales 4, 6 ou 8 broches en V

- Construction en inox AISI 304 alimentaire
- Eclairage intérieur - lampes quartz
- 1 moto-réducteur commandant toutes les broches
- Broches inox avec pics incluses
- Modèle 4EE : 3 résistances de 1100 kW par rampe
- Modèles NOIR-6EEN et NOIR-8EEN : 1 résistance de 4800 kW par rampe
- 1 seul bouton (marche/arrêt) pour commander la rôtissoire
- Large exposition par 2 vitres en verre trempé
- Facilité et rapidité de nettoyage : entre brûleur démontable

Rôtissoires à gaz : nous consulter



4EE



NOIR-8EEN

		Dim.	V	kW	Réf.	€
24 poulets / 4 broches	Inox	1098×480×1000	380V TRI+N	13.2	4EE	7195
36 poulets / 6 broches	Noir	1098×480×1860	380V TRI+N	28.8	NOIR-6EEN	9561
48 poulets / 8 broches	Noir	1098×480×1920	380V TRI+N	38.4	NOIR-8EEN	11587

Broches inox pour rôtissoires

	Réf.	€
Broche inox pour rôtis	050003	303
Broche inox pour petites pièces (cuisses, pilons...)	060120	592
Broche inox pour poulets	050004	303



050003



060120



050004

Fours à grande vitesse

Four mixte haute vitesse – Menumaster® commercial Jetwave

- Four mixte de grande capacité, 4 fois plus rapide que les fours conventionnels pour des produits chauds et croustillants en un temps record
- Modèle spécifiquement développé pour les sandwicheries, les boulangeries ou supermarchés (livré avec 1 cordon d'alimentation de 1,5 m et une fiche NEMA 620)
- 100 menus programmables, 4 niveaux de cuisson et 11 niveaux de puissance microondes
- Application de programmation ACP (Application Web), compatibilité avec clé USB
- Ouverture de porte à 90°
- Plateau de cuisson flexible avec mode microondes seulement
- Filtre à air avant amovible et nettoyable avec rappel
- Accepte les plats métalliques
- Four superposable
- Livré en dotation avec une grille (JR10) et un palette (PA10)



Chargement de menus via port USB



PA10



JET-514

	Capacité (L)	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Four mixte haute vitesse	34	502×660×460	330×381×267	230V MONO	2.7	JET-514	15 115
Grille inox supplémentaire pour rayures panini						JR10	610
Palette inox pour sandwiches et pizzas						PA10	331

Chiffrage : nous consulter



Trancheurs

Trancheurs manuels aluminium à gravité

- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par pignons
- Affûteur incorporé
- Autres modèles de trancheurs : voir page 143
- Épaisseur de coupe : 0 à 16 mm



AF300INGR

ø lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
ø 300	245x210	605x445x420	230V MONO	0.26	AF300INGR	4281
ø 350	300x260	620x445x500	230V MONO	0.37	AF350INGR	5137

Trancheurs manuels aluminium verticaux

- Trancheur conçu pour la coupe de la viande ou de jambon sec
- Construction en aluminium anodisé
- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par courroie
- Affûteur incorporé
- Epaisseur de coupe : 0 à 16 mm
- Autres modèles de trancheurs : voir page 143



AF300CHVS

ø lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
Ø 300 mm	260x190	710x550x670	230V MONO	0.27	AF300CHVS	3512
Ø 350 mm	290x240	840x650x700	230V MONO	0.37	AF350CHVS	4852

Pensez-y !

Lames téflonnées pour trancheurs

	Dim.	Réf.	€
Pour trancheurs et AF300INGR et AF300CHVS	ø 300	LAME300T	488
Pour trancheurs AF350INGR et AF350CHVS	ø 350	LAME350T	592


LAME300T

Pensez-y !

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800×600×750	26042	833
Table roulante	800×600×750	26043	880


26042

Pensez-y !

Pelles à jambon

	Dim.	Réf.	€
Pelle en polypropylène blanche	310×160	89070	13,8
Pelle en polyéthylène noire	446.4×300	1205764	10,5


89070


1205764

Matériel électrique

Laminoirs à pizza

- Construction en inox
- Rouleaux en résine pour contact alimentaire
- Réglage de l'épaisseur des rouleaux de 0,5 mm à 4 mm
- Transmission par courroie
- Pieds anti-dérapant en caoutchouc
- Commande par pédale en option

Largeur rouleaux	Dim.	V	kW	Réf.	€
320	450×380×650	230V MONO	0.37	SD32	2338
420	540×380×750	230V MONO	0.37	SD42	2679
Option : commande par pédale				PEDALE-SD	180



SD42

Formeuse à pizza diamètre 330 mm

- Appareil facile d'utilisation même pour les opérateurs non spécialisés
- Empreinte pour pâte sans rebords
- Temps de pressage 0,1 à 1,5''
- Température de pressage 150 à 170°C
- Poids des pâtons : 130 à 250 gr

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Pâte ø 330	470×590×830	380V TRI+N	4.75	PF33L	8769



PF33L

Laminoirs à pizza

- Sole de cuisson en pierre réfractaire épaisseur 20 mm
- Isolation thermique par laine de roche épaisseur 60 mm
- Porte avec vitre en pyrex résistante à la chaleur
- Eclairage intérieur
- 2 thermostats par chambre réglables séparément
- Température de cuisson : 50 à 500°C
- Fournis avec indicateur de température
- Alimentation électrique : 380V TRI+N
- Fournis sans piètements, avec câble d'alimentation sans prise

Fours 1 sole

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×430	5	366-1015	1939
6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×430	6	366-1020	2315



366-1010

Fours 2 soles

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim.	kW	Réf.	€
4+4 (ø 30 cm)	620×620×150	900×770×740	10	366-1010	3207
6+6 (ø 30 cm)	620×920×150	900×1080×740	12	366-1025	3872

Piètements pour fours à pizza électriques

- Construction en tôle époxy noire

	Dim.	Réf.	€
Piétement pour 366-1015	870×700×1100	366-1140	555
Piétement pour 366-1010	870×700×850	366-1120	550
Piétement pour 366-1020	870×835×1100	366-1142	613
Piétement pour 366-1025	870×835×850	366-1145	589



366-1140

Pelle à pizza carrée

- Pelle à enfourner en aluminium, manche en bois
- Palette 405x405, manche l-1000 mm
- Longueur lame : 900 mm
- Matière : aluminium
- Manche en bois

Dim.	Réf.	€
405x1320	617861	78



617861

Pelles à enfourner en bois

Dim.	Réf.	€
3000×200	04722	110
3000×400	04725	165


04722 04725

Pelles à enfourner aluminium manche bois

Dim.	Longueur manche	Réf.	€
ø 356	500	20 117 0356	49
3000×400	780	20 115 0254	25,1


20 117 0356

Pelle à pizza aluminium

- Pelle aluminium 600×580 mm avec 3 rebords
- Manche en bois L-3000mm

Dim.	Réf.	€
3600×580	04748	394


04748

Roulette à pizza inox manche abs

Dim.	Réf.	€
ø 100×235	380 000	10,3


380 000

Bases maillées pour pizza

Diam.	Réf.	€
ø 255	949 025	11,4
ø 305	949 030	14
ø 355	949 035	17,3
ø 400	949 040	22,6


949 025

Plats à pizza

Dim.	Diam. Fond	Réf.	€
ø 280×20	Fond : 260 mm	617106	17,6
ø 300×20	Fond : 280 mm	617205	18,6
ø 320×20	Fond : 300 mm	617304	15.4
ø 360×20	Fond : 340 mm	617403	22,2


617205

Grilles à pizza aluminium extra robuste

Diam.	Réf.	€
ø 250	20 126 0250	4,8
ø 280	20 127 0280	5,3
ø 300	20 128 0300	5,6
ø 330	20 129 0330	8,7
ø 380	20 138 0380	8,9
ø 410	20 131 0400	9,3



Pensez-y !

Brosse pour four à pizza

- Manche avec racloir longueur 1600 mm
- Brosse rotative

Dim.	Réf.	€
1600×200×70	AK-D55	127


AK-D55

Présentation et découpe du jambon

Serre-jambon

	Dim.	Réf.	€
Plateau poly noir	300×200×630	34150	117



34150

Serre-jambon en pin naturel

	Dim.	Réf.	€
Plateau en pin	380×220×330	74471	156



74471

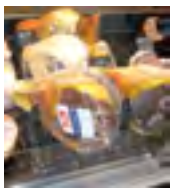
Support de présentation jambons

• Support inox sur plaque polyéthylène marbré noir HD500 épaisseur 10 mm

Dim.	Réf.	€
260×260×150	1031733	244



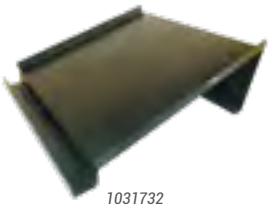
1031733



Support de présentation saucissons

• Support inox incliné peint en noir RAL 9005 pour vitrines réfrigérées
• Possibilité de faire une descente avec 2 ou 3 supports
• accrochés entre eux (verticalement ou horizontalement)

Dim.	Réf.	€
245×271×100	1031732	172

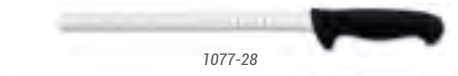


1031732



Couteaux alvéolés à jambon

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique noir surmoulé	280	1077-28	43
Manche plastique noir surmoulé	330	1077-33	54



1077-28



1077-33

Pelles à jambon

	Dim.	Réf.	€
Pelle en polypropylène blanche	310×160	89070	13,8
Pelle en polyéthylène noire	446.4×300	1205764	10,5



89070



1205764

BOULANGERIE, PÂTISSERIE







Chariots, bacs et échelles de préparation 330

Matériel électrique 337

Plaques, grilles et filets de cuisson 338

Ustensiles 341

Douilles 349

Balances 351

Chariots, bacs et échelles de préparation

Chariot parisien bas

- Structure en tube inox 30×30 mm AISI 304 et tôle brossée
- Glissières en U de 28×28×17 mm
- 7 niveaux de glissières pour grilles inox (800×600 mm)
- Dessus en hêtre lamellé collé de première qualité épaisseur 30 mm
- Porte escamotable sous le plan de travail, dessous fermé
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm avec bandage non-marquant dont 2 à freins

Dim. grille	Dim. armoire	Réf.	€
800×600	900×700×900	APARB	2670



APARB



APARB

Chariots parisiens hauts

- Structure en tube 30×30 mm en inox AISI 304
- Habillage mélaminé blanc
- 4 roulettes pivotantes ø 100 mm avec bandage non-marquant dont 2 à freins, sur platine
- 20 niveaux de glissières en L de 28×17 mm
- Avec porte rabattable

Dim. grille	Dim. armoire	Réf.	€
400×800	470×840×1800	AF02	2845
600×800	670×850×1850	AF03	3300



AF02



Planche pour fermentation

- Planche en medium pour fermentation
- 2 arrêts 12x30 mm sur les petits côtés

	Dim.	Réf.	€
Planche pour fermentation	800×600×12	500350	60



500350

Cabines à dorer

- Construction inox AISI 304
- Habillage 3 faces et dessus
- Piétement en tube 40×40 mm
- Modèle fixe : 4 vérins réglables
- Modèle roulant : 4 roulettes diamètre 125 mm dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Modèle fixe	1000×1000×2200	14900	2067
Modèle roulant	1000×1000×2200	14901	2172



14900

Table et casier à napper

- Construction en inox AISI 304
- 2 cornières mobiles en inox AISI 304
- Piétement tube 40×40 mm
- 4 roulettes diamètre 100 mm chape zinguée dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Table à napper	800×600×1450	132601	1106
Casier à napper	800×600×600	52018	439



132601



52018

Échelles soudées pour bacs de diviseuse

- Construction inox monobloc en tube carré 25x25 mm
- Support de bacs en fil de 8 mm, espacement de 180 mm
- 4 roues caoutchouc ø 125 mm, chape polyamide, pivotantes
- Pour bacs de diviseuse ronds ou rectangulaires
- Compatible avec bacs : 10L, 19L, 21L

	Niveaux	Dim.	Réf.	€
Échelle 8 étages	8	660×400×2030	SCHD-8	626
Échelle 2×8 étages	2×8	590×780×2030	SCHD-2X8	900



Bacs à pâtons

- Bac en polypropylène pour contact alimentaire de couleur blanche
- Tous ces produits possèdent un couvercle utilisable en deux positions :
  - Recto : pour la fermentation, fermeture pour superposition des bacs avec circulation d'air ou de gaz de fermentation, permettant la levée des pâtons
  - Verso : fermeture pour superposition des bacs sans aération. L'étanchéité évite ainsi le «croûtage de la pâte» et garantit une durée de conservation plus longue.
- Chariot marron compatible pour BAC19L, BAC10L, BAC21L, BAC40L

BAC19L

COUV-BAC19L

BAC10L

BAC21L

COUV-BAC21L


CHAR01

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Bac rond	19 L / 7 à 8 kg de pâte	ø 480×180	BAC19L	25,7
Couvercle Rond		ø 480	COUV-BAC19L	25,5
Bac rectangle	10 L / 6 kg de pâte	530×405×75	BAC10L	21,7
Bac rectangle	20 L / 7 à 8 kg de pâte	530×405×140	BAC21L	27,4
Couvercle Rectangle		520×410	COUV-BAC21L	18
Chariot de transport marron		480×370×130	CHAR01	148

Chariots à pâtière

- Chariot construction inox
- 4 roues caoutchouc avec bandage ø 100 mm, 2 fixes et 2 pivotantes, chape zinguée
- Pâtières demi-cylindrique en polyéthylène basse densité

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Chariot seul	170 L	770×654×890	CHPAT170	596
Pâtière	170 L	930×670×411	PAT170	637
Couvercle pâtière 170 et 220 L		985×710×55	CPAT170	377
Chariot seul	220 L	770×654×890	CHPAT220	596
Pâtière	220 L	930×670×511	PAT220	622


PAT170

CPAT170


CHPAT220

Casier à ressuage 6 niveaux

- Construction inox en tube carré soudé 25×25 mm
- Permet de stocker le pain pendant l'étape de refroidissement et de laisser l'humidité s'évaporer
- 6 plateaux perforés ø 10 mm espacés de 255 mm
- Butée ø 25 mm à l'arrière de chaque niveau
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm, chape polyamide avec pare-chocs dont 2 à freins

Dim. (mm)	Réf.	€
1550×550×1800	4RFCP-SCHR-6N	2282



4RFCP-SCHR-6N

NEW

Chariot fermé « point de vente »

- Chariot assurant une meilleure hygiène lors de transfert et stockage des produits boulangerie / viennoiserie
- Chariot évitant la contamination entre la zone de cuisson et la mise en rayon
- La fermeture par porte évite aux clients de se servir directement dans l'échelle de stockage.
- Porte bloquée une fois ouverte et rabattue sur le côté
- Construction entièrement en inox
- Conception avec des coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Pour plaque 600×400 mm
- 18 niveaux entrée 400 mm
- 4 roulettes pivotantes ø 100mm, chape polyamide dont 2 à freins

NEW







Taille	Dim. (mm)	Réf.	€
600×400	458×664×1660	CHFPV6040	2371

Chariot porte cercles

- Construction inox AISI 304
- 3 niveaux avec pas de 400 mm
- Livré sans cercles

Dim.	Réf.	€
650×650×1800	840602	944



840602

Pensez-y ! *Cercles page 340*

Trio conteneurs universels empilables 40 L

- Ensemble composé de 3 conteneurs en polypropylène 40L (ou 25 kg de produit) avec couvercle blanc
- Bacs supplémentaires et couvercles d'autres couleurs disponibles à l'unité

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
3 bacs 398×583×442 mm + 3 couvercles blancs + chariot de transport	40 L / 25 kg de produit	398x583x1500	TRIO-BAC40L	462

Exemple de présentation

NEW



TRIO-BAC40L

Options pour trio conteneurs universels empilables

- Bacs en polypropylène pour contact alimentaire de couleur blanche

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Conteneur universel empilable complémentaire	40 L / 25 kg de produit	398x583x442	BAC40L	72
Option couvercle blanc		690x400x20	COUVB-BAC40L	36,2
Option couvercle jaune		690x400x20	COUVJ-BAC40L	36,2
Option couvercle ivoire		690x400x20	COUVI-BAC40L	36,2
Chariot de transport noir		613x414x172	83399	121

Autres coloris de couvercle : nous consulter

NEW



BAC40L

Table pour bacs à ingrédients 15 L

- Structure en tube 35x35 mm inox AISI 304
- Roulettes galet caoutchouc ø 100 mm
- Dessus inox doublé-mélaminé
- Stockage et transport de 12 bacs 15 L réf. BAC15L (non fournis)

	Dim.	Réf.	€
Table à ingrédients	1400×700×900	TABLAC	1416
Bac 15 L blanc	440×400×280	BAC15L	39,9
Couvercle blanc pour bac 15 L	430×400	COUVB-BAC15L	32,1



TABLAC



BAC15L

COUVB-BAC15L

Échelle pour bac à ingrédients 15 L

- Structure en tube cintré 25x25mm inox AISI 304
- Roulettes galet caoutchouc ø 100 mm
- Stockage et transport de 10 bacs de 15L (2x5 niveaux) réf. BAC15L (non fournis)

	Dim.	Réf.	€
Échelle à ingrédients	460×610×1700	CHAB	381
Bac 15 L blanc	440×400×280	BAC15L	39,9
Couvercle blanc pour bac 15 L	430×400	COUVB-BAC15L	32,1



CHAB



BAC15L

COUVB-BAC15L

Échelle de défournement de petits pains

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25 mm
- 2 tubes anti-écartement 25x25 mm
- 7 niveaux de glissières 25x30 mm avec butée 2 côtés au pas de 200 mm
- 4 roulettes pivotantes diamètre 125 mm, chape polyamide
- avec pare-chocs dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Échelle 7 niveaux	470×635×1501	06748	739
Bac blanc 33 L	600×400×170	6417	37,5



06748



6417

Chariot de défournement 3 niveaux

- Ossature et fils inox
- Paniers soudés sur structure inox
- 4 roulettes pivotantes polypropylène ø100 mm, chape zinguée dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
1300×600×1490	06745	1746



06745

Chariot de déchargement viennoiseries

- Ossature et fils inox
- Panier soudé sur structure inox avec fond plein (hauteur utile : 600 mm)
- 4 roulettes pivotantes diamètre 100 mm, chape zinguée dont 2 à freins

Dim.	Réf.	€
1035×600×1100	06461	1298



06461

Bacs gerbables blancs

- Bac en polypropylène
- Parois lisses et fond pleins, angles intérieurs rayonnés
- Fond renforcé pour charges lourdes
- Résistant aux températures de -40°C (modèle spécial surgélation)
- Modèle non prévu pour échelles soudées

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
11	400×300×120	4312	22,6
29	600×400×120	6412	33,9
33	600×400×170	6417	37,5
45	600×400×235	6423	51
63	600×400×320	6432	57
80	600×400×410	6441	80
Couvercle	600×400	3270	22,3



6412

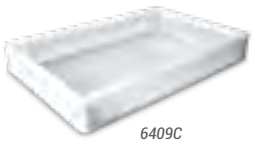
Bacs gerbables blancs pour pâte à pizza

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

Parois	Fond	Dim.	Réf.	€
Ajourées	Ajouré	600×400×55	6405	26,1
Pleines	Plein	600×400×55	6405C	23
Ajourées	Plein	600×400×55	6405P	26,1
Pleines	Plein	600×400×70	6405B	31,7
Ajourées	Ajouré	600×400×90	6409	27,1
Pleines	Plein	600×400×90	6409C	25,2
Couvercle		600×400	COUV.BACPIZZA	24,3



6409



6409C



COUV.BACPIZZA

Bacs alimentaires à levain

- Bac gerbable en polypropylène blanc
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois pleins
- Bords arrondis
- Utilisation de -30°C à +60°C

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
30	600×400×165	540×345×160	80230	61
40	600×400×215	540×345×210	80231	68
60	600×400×320	540×345×315	80232	82
Couvercle	600×400		80233	40,7



80232

80233

Caisse à viennoiserie

- Caisse en polypropylène jaune
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois perforés
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -20°C à +90°C

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
28	600×380×155	G156724	38,2



G156724

Manne à pain 180 L

- Manne en polypropylène jaune
- Agréé contact alimentaire
- Fond et parois perforés
- Emboîtable et gerbable
- Utilisation de -20°C à +90°C

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
180	660×462×850	80238	212



80238

Plateformes de manutention pour bacs 600×400 ou 800×400 mm

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600×400

	Dim.	Réf.	€
Sans barre de poussée	615×415×120	420101	251
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	276
Avec barre de poussée	615×415×960	420103	392



420101

Socle roulant en ABS

- Résistance à la charge : 250 kg
- Socle en ABS noir
- 4 roues pivotantes ø 100 mm
- Chape zinguée

Dim.	Réf.	€
613×414×172	83399	121
L-960 (timon)	G170428	257



83399



G170428

Bac sel/farine PEHD 102 L

- Construction en polyéthylène alimentaire
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle transparent, sans séparation

Dim.	Réf.	€
420×775×705	PEHD-BSF	333



PEHD-BSF

Bac sel/farine inox 130 L

- Construction inox AISI 304
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100 mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle, sans séparation

	Dim.	Réf.	€
Bac 130 L en inox	395×610×725	BSF	655
Bac 130 L en inox avec séparation amovible	395×610×725	SEP-BSF	824





Pelles à farine aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,2	210	521304	8,1
0,3	250	521403	11
0,5	265	521502	16,1
0,6	310	521601	17,7
2,0	400	521809	30,5



521304



521403



521502



521601



521809

Pelles à farine PVC

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,125	187	562000	3,5
0,25	250	562017	5,9

562000



562017



Pétrins à spirale

- Carrosserie en acier épais
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Toutes les pièces tournantes sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec une vitesse fixe et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Cuve inox fixe


PK-25


PK-50

	Capacité (kg pâte)	Cuve	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Pétrin à spirale cuve 25 L	18 kg de pâte	ø 360 × H-210	400×720×620	380V TRI+N	1.1	87	PK-25	1488
Pétrin à spirale cuve 50 L	38 kg de pâte	ø 450 × H-260	500×840×720	380V TRI+N	2	125	PK-50	2079

Accessoires pour pétrin 25 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-16	306
Cuve supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-2	582


PK-25-16


PK-25-2

Accessoires pour pétrin 50 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-16	1074
Cuve supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-2	1291


PK-50-16


PK-50-2

Plaque à induction 3,5 kW

- Bâti entièrement en inox
- Réglage numérique de la puissance, et de la minuterie
- Surface de contact: ø minimum 120 mm et ø maximum 260 mm
- 13 niveaux de températures : 60°C, 80°C, 100°C, 120°C, 130°C, 140°C, 150°C, 160°C, 170°C, 180°C, 200°C, 230°C, 270°C
- 13 niveaux de puissances : 400W, 600W, 800W, 1000W, 1350W, 1500W, 1700W, 1900W, 2100W, 2400W, 2700W, 3000W, 3300W, 3500W

Dim.	V	kW	Réf.	€
360×450×100	230V MONO	3.5	239711	294


239711

Réchauds électriques à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Plaques diam. 230 mm
- 3 niveaux de réglage de la puissance
- Modèle 1 plaque livré avec câble et prise
- Modèle 2 plaques livré sans prise (prévoir prise 18 A)

Dim.	V	kW	Réf.	€
300×305×200	230V MONO	2	AEO-01	434
600×305×200	230V MONO	4	AEO-02	826


AEO-01


AEO-02

Réchauds à gaz à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300×300 mm
- 2 niveaux de réglage de la puissance
- Arrivée de gaz : R1/2" équipé en Butane / Propane avec injecteur de rechange gaz de ville (Méthane) inclus

	Dim.	kW	Réf.	€
1 feu	320×360×227	6	AGO-01	425
2 feux	635×360×227	12	AGO-02	791


AGO-01


AGO-02

Plaques pâtissières inox

Plaque pâtissière inox bords droits à 90°

Dim.	Réf.	€
600×400×20	778 060	84


778 060

Rectangles pour plaque inox

Dim.	Réf.	€
595×395×30	777 360	66
595x395x40	777 460	77
595×395×50	777 560	67


777 360

Plaques pâtissières inox 10/10ème bords évasés

Dim.	Réf.	€
400×300×12	318 040	41,7
600×400×12	318 060	71


318 060

Plaque pâtissière inox 600×400 bords pincés

Dim.	Réf.	€
600×400×5	83110	61


83110

Plaque pâtissière GN1/1 inox 10/10ème bords droits

Dim.	Réf.	€
530×325×8	318 005	47


318 005

Grilles patissières

Grilles inox 600×400 mm

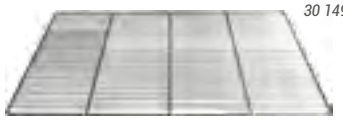
Traverses		Fils			
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Réf.	€
3	ø 5	18	ø 2	30 147 18F3T	11,1
2	ø 5	29	ø 2	30 148 29F2T	12,2
3	ø 5	29	ø 2	30 149 29F3T	12,9


30 147 18F3T


30 149 29F3T

Grille chromée 600×400 mm

Traverses		Fils			
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Réf.	€
3	ø 5	28	ø 2	30 088 28F3TC	8,8


30 088 28F3TC

Grilles boulangères inox

- Les renforts sont dans le sens de la première dimension
- Les butées et les traverses sont dans le sens de la deuxième dimension


30 178 0000

	Traverses		Fils		Renforts		Butées		Pas		
Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Fils	Réf.	€
600×800	2	6,8	30	2,8	2	5,8	2	5,8		30 178 0000	51
800×600	3	7	31	3						30 146 31F3T	51
800×600	2	7	22	3			2	5	25	30 164 0000	29,6
800×600	2	7	22	3						SPE-30 164 0000	26,3
800×600	2	6	22	3	2	5,8	2	6	25	30 169 0000	39,8

Multiple de commande : 10 pièces

Grilles au format gastronorme, voir page 202

**Dans la limite des stocks disponibles*

Plaques pâtissières aluminium

Plaques tôle bleuie bords pincés 15/10ème

	Dim.	Réf.	€
Bords pincés	600×400×12	11616	28,4
Bords pincés	530×325×12	10024-2	35,7
Sans bords	650×530×12	10027-7	54

Plaques coupantes : à manipuler avec des gants



11616

Plaques pâtissières aluminium pleines sans revêtement

Dim.	Réf.	€
400×300×12	123 040	20,1
600×400×12	123 060	26,9



123 040

Plaques pâtissières aluminium pleines anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
400×300×12	132 040	37,8
600×400×12	132 060	50



132 040

Plaque pâtissière aluminium 10/10ème perforée anti-adhésive

- Bords 45°
- Perforations ø 3 mm

Dim.	Réf.	€
400×300×12	132 140	36,9



132 140

Plaques aluminium 15/10ème revêtement téflonné bord pincés à 45°

Dim.	Réf.	€
600×400	130546	50
600×200	130501	41,3



130501

Plaques aluminium 15/10ème sans revêtement

- 4 bords pincés 45° ou 4 bords droits 90°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø2 mm)

Type	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	400×600	PA1002	23,8
Pleine	45°	400×800	PA1003	37,3
Perforée	45°	400×600	PA1010	23,8
Perforée	45°	400×800	PA1011	37,3
Pleine	90°	400×600	PA1006	34,2

Multiple de commande : 10 pièces



PA1002

Plaques aluminium 20/10ème sans revêtement

- 4 bords pincés 45°
- 2 modèles : plaque pleine ou perforée (perforation ø2 mm)

Type	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	400×600	PA1101	29,2
Perforée	45°	400×600	PA1109	29,2
Perforée	45°	600×800	PA1111	61



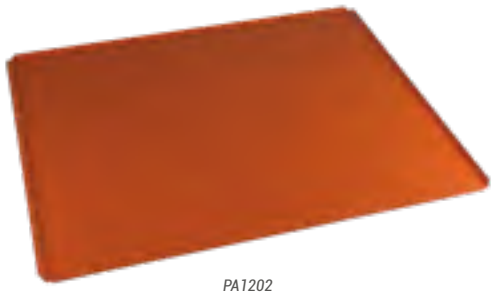
PA1101

Plaques aluminium 15/10ème traitement silicone

- Plaque aluminium avec revêtement silicone rouge
- 4 bords pincés 45° ou 4 bords droits 90°
- 2 modèles disponibles : plaque pleine ou perforée (perforation ø2 mm)

Type	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	400×600	PA1202	40,5
Perforée	45°	400×600	PA1210	40,5
Pleine	45°	400×800	PA1211	61
Pleine	90°	400×800	PA1206	74

Multiple de commande : 10 pièces



PA1202

Formats gastronormes : page 381

Plaque aluminium 20/10ème traitement silicone

- Plaque aluminium avec revêtement siliconé rouge
- 4 bords pincés 45°
- Plaque pleine

Type	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	400×800	PA1302	55

Multiple de commande : 10 pièces



PA1302

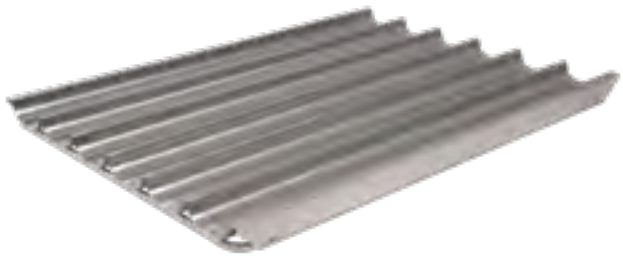
Filets de cuisson

Supports de cuisson pour baguettes tout en aluminium

NEW

- Supports de cuisson ouverts : tôle alvéolée fixée sur un profil cadre alu
- Construction rendant le démoulage du produit plus facile
- Micro perforation spécifique 2 mm pour les pâtes fortement hydratées
- Design ergonomique et manipulation aisée
- Revêtement anti adhérent silicone gris haut de gamme

Dim.	Type alvéoles	Réf.	€
400×600	4	FCA46-4A	110
400×600	5	FCA46-5A	110
400×800	4	FCA48-4A	148
400×800	5	FCA48-5A	148
600×800	6	FCA68-6A	192
600×800	8	FCA68-8A	192



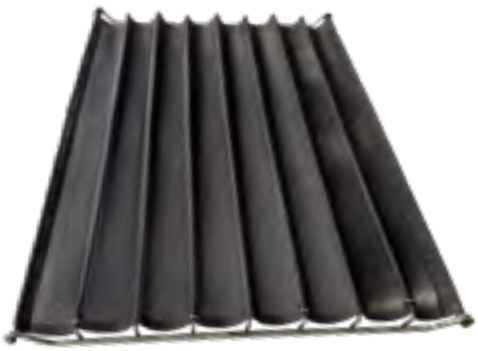
FCA68-6A

Filets boulangerie tout inox avec revêtement silicone

NEW

- Toile inox amovible maintenue par agrafes inox
- Revêtement silicone gris double couche
- Cadre fil inox ø 7 mm
- Alvéoles fil inox ø 6 mm

Dim.	Types alvéoles	Réf.	€
400×600	4	FCI46-4A	136
400×600	5	FCI46-5A	136
400×800	4	FCI48-4A	157
400×800	5	FCI48-5A	157
600×800	6	FCI68-6A	237
600×800	7	FCI68-7A	237
600×800	8	FCI68-8A	237



FCI48-5A

Ustensiles

Toiles de cuisson siliconées anti-adhésives

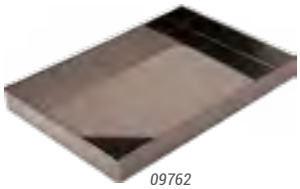
Dim.	Réf.	€
600×400	833 002	35,8
400×300	833 003	19,1



833 002

Caisses à génoise

	Dim.	Réf.	€
Inox	600×400×50	09762	176
Fer blanc	600×400×50	09724	105



09762



09724

Cadre à opéra inox réglable

- Extensible par crans de 2 cm (de 16×16 à 28×28 cm)

Dim.	Réf.	€
280×160×45	896470	47,5



896470





Toile à couche lin en rouleau

- Livrée en rouleau de 20 m, largeur 600 mm
- Brossage et séchage régulier
- Éviter le lavage

Dim.	Réf.	€
Rouleau de 20m x 600mm	26614	358



26614



Toiles de couche ourlées prédécoupées

- Toiles en lin : Séchage plus rapide et moins de moisissures
- Prédécoupées
- Avec ourlets

Dim.	Réf.	€
1700×600	TC-170/60	43
1700×700	TC-170/70	46
2000×600	TC-200/60	51
2000×700	TC-200/70	58



TCLC-170/60



TC-170/60



Gants et moufles de défournement avec protections thermiques en cuir gris

- Utilisation : boulangerie, pizzeria, grandes cuisines
- Conçus pour une grande résistance à la chaleur jusqu'à 300°C
- Taille unique, vendus par paires avec manchette de 150 mm
- Lavable uniquement à la main

	Réf.	€
Gants de défournement	ABR-903/15	100
Moufles de défournement 3 doigts	ABR-902/15	86



ABR-903/15



ABR-902/15

Gants et moufles de défournement avec protections thermiques en cuir marron

- Utilisation : boulangerie, pizzeria, grandes cuisines
- Conçus pour une grande résistance à la chaleur, avec manchette de 800 mm
- Taille unique, vendus par paires
- Lavable uniquement à la main

	Réf.	€
Gants de défournement	05700	42,8
Moufles de défournement	138105	38,8



05700



138105

Gants à four

- Conçus pour une grande résistance à la chaleur jusqu'à 350°C
- Taille unique, vendus par paires, longueur 400 mm

	Réf.	€
La paire	556603	23,6

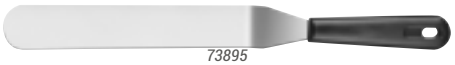


556603

Palettes spatule coudées

- Lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

Dim.	Réf.	€
200×35	73895	22,8
240×35	88939	27
280×35	88961	32,1



73895



88939



88961

Palettes spatule droites

- Lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

Dim.	Réf.	€
150×25	158-15	11,4
200×35	158-20	15,1
250×35	158-25	18,8



158-15



158-20



158-25

Couteau à pain

- Manche en polypropylène noir

Dim.	Réf.	€
250	80654	14,2



80654

Couteau à génoise lame micro-dentée

- Manche en plastique noir avec 4 rivets

Dim.	Réf.	€
280	80646	54



80646

Couteaux à génoise lame crantée

- Manche en plastique surmoulé noir

Dim.	Réf.	€
250	87380	29,8
280	87381	30,9
330	87382	32,1



87380

Spatules polyglass résistant jusqu'à 220°C

- Ne s'imprègne pas des odeurs
- Lavable au lave-vaisselle

Dim.	Réf.	€
300	89391	6,7
350	89393	8,7
400	89396	13,1
450	89394	13,8
500	89392	16,6



89391



89393

Spatule gomme manche plastique

- Manche ergonomique. Gomme conforme au contact alimentaire.
- Lavable au lave-vaisselle.
- Moulage spécial pour prévenir la séparation de la gomme du manche.

Dim.	Réf.	€
55×90×420	658802	23,9



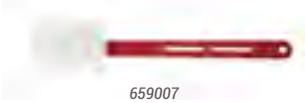
658802

Spatules thermorésistantes

Caractéristiques	Dim.	Réf.	€
Thermorésistante 110°	50×80×250	659205	5,5
Thermorésistante 110°	70×115×350	659304	8,4
Thermorésistante 110°	70×115×450	659403	10,8
Thermorésistante 260°	70×115×350	659007	17,2
Thermorésistante 260°	70×115×450	659106	19,9



659205



659007

659304



659106

659403

Raclettes coupe pâte inox

- Inox traité
- Manche plastique noir
- Plaquette de 10 pièces

Caractéristiques	Dim.	Réf.	€
Raclette rigide à coupe droite	110×115	89233	64
Raclette rigide à coupe ronde	110×115	89217	64
Raclette souple à coupe droite	110×115	89234	65
Raclette souple à coupe ronde	110×115	70715	65



89217



89233

Coupe pâte BIO

- Identifiez votre production, utilisez des outils et des produits dédiés au bio

	Dim.	Réf.	€
Coupe pâte plastique vert	120×100	BIO-CP	102



BIO-CP

Raclette inox manche ABS

Dim.	Réf.	€
150×75	386 000	8,8



386 000

Raclettes en polypropylène

Dim.	Réf.	€
200×150	836 200	2,9
215×125	836 215	6,6
147×100	836 147	2,9
110×75	836 110	2,2
120×87	836 120	2,2



836 200



836 215



836 147



836 110



836 120

Pots mesureurs inox

Capacité	Réf.	€
1 litres	604 001	33,5
2 litres	604 002	64



604 001

Pots mesureurs en polypropylène

Capacité (L)	Réf.	€
0,5	846 050	5,9
1	846 100	10
2	846 200	15,8
3	846 300	21


846 050


846 200

Rouleaux en polyéthylène sans poignées

Dim.	Réf.	€
ø 42×500	803 000	68
ø 50×500	804 000	59


803 000

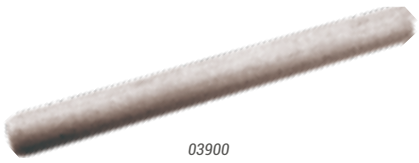
Rouleau pâtissier buis

Dim.	Réf.	€
ø 50×500	03904	56


03904

Rouleau pâtissier hêtre

Dim.	Réf.	€
ø 50×500	03900	17,9


03900

Rouleau à pâtisserie inox

Dim.	Réf.	€
ø 65×470	515006	54


515006

Rouleau à pâtisserie anti-adhésif

- avec support chromé

Dim.	Réf.	€
ø 60×470	515013	86


515013

Cercles à entremet H-35

Dim.	Réf.	€
ø 80×35	781 008	10,2
ø 140×35	781 014	12,6
ø 160×35	781 016	13,6
ø 180×35	781 018	14,7
ø 200×35	781 020	15,6



Cercles à mousse H-40

Dim.	Réf.	€
ø 60×40	785 006	8
ø 80×40	785 008	8,1
ø 100×40	785 010	8,8
ø 120×40	785 012	16,4



Cercles à mousse H-45

Dim.	Réf.	€
ø 80×45	782 008	8,5
ø 100×45	782 010	9,4
ø 120×45	782 012	10,2
ø 140×45	782 014	10,8
ø 160×45	782 016	11,7
ø 180×45	782 018	13,6
ø 200×45	782 020	16,7
ø 220×45	782 022	18,1
ø 240×45	782 024	18,9
ø 260×45	782 026	19,9
ø 280×45	782 028	21,1



Cercles à tarte H-20

Dim.	Réf.	€
ø 80×20	780 008	6,2
ø 100×20	780 010	6,8
ø 120×21	780 012	7,1
ø 160×21	780 016	8
ø 180×21	780 018	8,5
ø 200×21	780 020	9,1
ø 240×21	780 024	9,9
ø 280×21	780 028	11,6
ø 300×21	780 030	13,3



Cercles à vacherin H-60

Dim.	Réf.	€
ø 80×60	783 008	12,9
ø 100×60	783 010	13,2
ø 120×60	783 012	13,3
ø 140×60	783 014	14,9
ø 160×60	783 016	15,8
ø 180×60	783 018	18
ø 220×60	783 022	23,1
ø 240×60	783 024	24,9
ø 280×60	783 028	27,8



Hexagones H-45

Dim.	Réf.	€
80×45	765 008	10,2
180×45	765 018	17,2
200×45	765 020	18,6
220×45	765 022	20
240×45	765 024	18,7



Moule à financiers Flexipan® 600×400 mm

- Moule souple aux propriétés anti-adhérentes exceptionnelles sans aucun graissage

Dim. empreintes	Nbr. empreintes	Réf.	€
86×45×14 (45 ml)	24	72811	299



Moule à madeleines Flexipan® 600×400 mm

- Moule souple aux propriétés anti-adhérentes exceptionnelles sans aucun graissage

Dim. empreintes	Nbr. empreintes	Réf.	€
78×47×19 (35 ml)	40	72809	299



Moules à brioches Exopan®

- Acier fin revêtu d'une couche anti-adhérente

Dim.	Poids pâte (g)	Réf.	€
ø 160×H-65	300	88629	23,6
ø 220×H-86	700	71151	42,5


88629

Moule à cake droit Exopan®

Dim.	Réf.	€
250×80×80	88661	38,1


88661

Lames incisette grignette

- sachet de 10 pièces


50 112 0100J


50 113 0100B


50 114 0100V


BIO-50 114 0100V


50 115 0100BL

	Couleur		Réf.	€
Lame fixe, manche rigide	Jaune	260×130	50 112 0100J	48
Lame fixe fine, manche souple épais	Bleu	145×14	50 113 0100B	46,1
Lame fixe fine, manche souple	Vert	145×12	50 114 0100V	36,8
Grignette verte logo BIO	Vert	145×12	BIO-50 114 0100V	46,8
Lame monobloc 100% plastique (anti-coupures), avec ferrite à l'intérieur pour être détectable et pour être fixée sur barre aimantée	Bleu détectable	135×12	50 115 0100BL	38,6

Griffes 6 lames

- Pour scarification multiple
- Coupe droite
- En dotation :
  - 1 griffe pour 6 lames

6 lames grignette verte Réf. 50 114 0100V

  - 1 crochet pour retirer les lames
- Griffe compatible avec la grignette 50 115 0100BL

Dim.	Réf.	€
110×58×15	GR6L	113







Marqueur à pain de campagne inox AISI 304

Dim.	Réf.	€
300×50×75	1205209	65


1205209


1205209 dessus

Rouleau extensible inox avec 7 roulettes

Dim.	Réf.	€
240×67	805 000	89


805 000

Rouleaux pour piquer les pâtes

Dim.	Réf.	€
220×95	807 000	28,4
200×120	839 000	22,1


807 000


839 000

Peigne à décor

Dim.	Réf.	€
110×80	808 000	2

808 000

Rouleau découpoir

Dim.	Réf.	€
200×120	840 000	33,6


840 000

Pinceaux pâtissiers pure soie

- Virole inox
- Manche polypropylène
- Vendus par lot de 6 pièces

Longueur des soies	Largeur des soies	Réf.	€
44	40	70261	40,8
62	50	70581	69
ø 15×245		89112	82

Pour limiter la perte des soies, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation


70261


70581


89112

Pinceaux de cuisine plats silicone

Dim.	Réf.	€
235×35	515358	8,8
235×50	515365	10,5


515358


515365

Pinceaux pâtissiers en polypropylène

Dim.	Réf.	€
240×40	845 040	14,9
240×50	845 050	19,8
240×60	845 060	20,5
240×75	845 075	27,1


845 040

Brosse à farine soie blanche

Longueur	Réf.	€
350	87240	33,2


87240

Brosse à dorer soie blanche

Longueur	Réf.	€
320	05010	18,2


05010

Pelle à tarte

Longueur	Réf.	€
260	523902	10,1


523902

Entonnoir doseur inox

- 3 douilles ø 2, 4 et 6 mm avec support et collecteur de gouttes

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
1,5	H-220	551806	150



551806

Siphon à chantilly inox 1 L

- Pour Chantilly ou mousse chaude et froide
- Inclus : 4 douilles en plastique ainsi qu'un écouvillon

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
1	H-330	588024	170



588024

Cartouche pour siphon à chantilly

	Réf.	€
Carton de 24 pièces	588215	23,2



588215

Chalumeau

- Design élégant noir mat et vert
- Fixation facile du brûleur sur la cartouche à gaz
- Ajustement de la taille intensité de la flamme
- Utilisation dans n'importe quelle position

	Dim.	Conditionnement	Réf.	€
Chalumeau avec cartouche de 227g	175X68x260 - ø 68	1	198254	56
Cartouche à gaz (lot de 4)	-	4	199039	24,4



198254



199039

Thermomètre usage général -20°C / +50°C

Réf.	€
70 009 0000	6,5



70 009 0000

Thermomètre confiseur +80°C / +200°C

Réf.	€
8010G200/F-BL	32,8

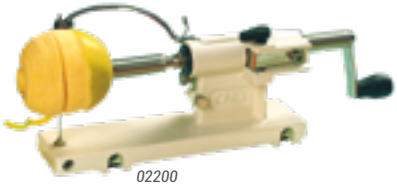


801G200/F-BL

Pèle pomme kali

- Pèle, coupe et évide

Réf.	€
02200	563



02200

Culs de poule inox

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 158×55	517109	5,1
1,4	ø 197×68	517208	6,9
2,3	ø 240×88	517307	10,6
3,3	ø 259×92	517406	12,2
4,9	ø 300×118	517604	14,4



517109



517406



517604

Bassines inox bord roulé

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	3,3
2,5	ø 240	50 049 0240	5
3,5	ø 280	50 050 0280	12,7
5,5	ø 320	50 051 0320	8,2
7,5	ø 360	50 052 0360	19,8
10	ø 400	50 053 0400	22,9



50 048 0200



50 053 0400

Poches pâtissières jetables

- Boîte de 100 pièces

Longueur	Réf.	€
400	798 040	33,6
550	798 055	48,7
650	798 065	65



798 040

Poches pâtissières en nylon

- Tissu nylon, revêtement polyuréthane pour une face, imperméable
- Sans coutures, thermosoudées, de longue durée etavec l'embout ajustable

Longueur	Réf.	€
300	800 030	9,2
350	800 035	10,6
400	800 040	11,8
450	800 045	14
500	800 050	15,8
550	800 055	17
600	800 060	19
650	800 065	21,5



800 030

Machine à injecter la crème 3 L

Réf.	€
36005	1527



36005

Bannetons plastique

- Le banneton est un outil indispensable pour le développement de la pâte à pain
- Nos bannetons en plastique assurent l'aération de la pâte pendant la pousse
- Lavables au lave-vaisselle
- Empilables







	Capacité (g)	Dim.	Réf.	€
Banneton long	500	245×135×85	BL55-25	55
Banneton long	750	270×145×85	BL55-27	58
Banneton long	750	285×148×85	BL55-29	60
Banneton long	850	310×150×90	BL55-31	59
Banneton long	850	330×155×85	BL55-33	60
Banneton long	1000	360×160×85	BL55-36	62
Banneton long	1250-1500	420×160×85	BL55-42	69
Banneton rond	500	ø 180×90	BR56-18	48,6
Banneton rond	1000	ø 230×90	BR56-23	60
Banneton rond	1000	ø 235×90	BR56-24	62
Banneton rond	2000	ø 300×90	BR56-30	73
Charlotte pour bannetons longs 500 et 750 g			CH40-20	9,6
Charlotte pour bannetons longs 850 et 1000 g			CH40-32	9,6
Charlotte pour banneton long 1250-1500 g			CH40-33	10,1
Charlotte pour banneton rond ø 180 mm			CH40-25	10,5
Charlotte pour banneton rond ø 230 mm			CH40-30	11
Charlotte pour banneton rond ø 300 mm			CH40-37	13,2

Douilles

Douilles inox

Douilles unies

Diam.	Réf.	€
ø 4	810 004	5,7
ø 6	810 006	5,7
ø 8	810 008	5,7
ø 10	810 010	5,7
ø 12	810 012	5,7
ø 14	810 014	5,7



Douilles à bûche de noël

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 16	6	813 016	5,7
ø 20	6	813 020*	5.7
ø 28	6	813 028	5,7



Douilles cannelées fermées

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 3	6	812 003	5,7
ø 5	6	812 005	5,7
ø 7	6	812 007	5,7
ø 9	8	812 009	5,7
ø 11	8	812 011	5,7



Douille fleur

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 11	6	816 011	5,7



Douilles fleur fermée

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 5	6	817 005	5,7
ø 6	8	817 006	5,7
ø 8	9	817 008	5,7



Douille à petits fours

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 6	9	815 006	5,7



Douille à petits choux

Diam.	Réf.	€
ø 4	814 000	8,6



Douilles à bûche express

Largeur	Réf.	€
45	02978	101
80	02979	112



Douille Saint-honoré

Réf.	€
02985	9,6



Boîte de 6 douilles inox n°0

- 1 douille unie 4 mm + 1 douille cannelée 8 mm + 1 douille à bûche de Noël 20×3 mm + 1 douille unie 8 mm + 1 douille cannelée 12 mm + 1 douille fleur 11 mm

Réf.	€
820 000	32,9


820 000

Boîte de 6 douilles inox n°1

- 6 douilles unies: 2/4/6/8/10/12 mm

Réf.	€
821 000	32,9


821 000

Boîte de 6 douilles inox n°2

- 6 douilles cannelées: 2/4/6/8/10/12mm

Réf.	€
822 000	32,9


822 000

Boîte de 6 douilles inox n°3

- 1 douille à «Petits fours» 12mm + 1 douille fleur 13mm + 1 douille cannelée fermée 7mm + 1 douille fleur fermée 6mm + 1 douille cannelée 8mm + 1 douille unie 10mm

Réf.	€
823 000	32,9


823 000

Boîte de 6 douilles inox n°4

• 2 douilles unies 6/10mm + 2 douilles cannelées 8/12mm + 2 douilles cannelées fermées 7/11mm + 1 douille à bûche de Noël 20mm + 2 douilles à «Petits fours» 9/15mm + 2 douilles fleur 11/15mm + 1 douille fleur fermée 8mm

Réf.	€
824 000	65



824 000

Douilles en polycarbonate sans PBA

• Dentelure renforcée par des nervures extérieures pour un travail plus précis
• Se positionne plus facilement dans la poche
• Cône parfaitement lisse à l'intérieur, ce qui favorise le passage de la crème et le nettoyage

Douilles cannelées

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 14	8	854 014	4
ø 16	8	854 016	4

Douilles petits fours

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 14	14	03152	4
ø 16	18	03154	4

Douilles unies

Diam.	Réf.	€
ø 14	853 014	4
ø 16	853 016	4



Exemples de réalisations faites avec nos douilles cannelées





Balances

Balance mécanique avec plateau

- Corps et plate-forme pleine supérieure en inox 18/10
- Bouton de régulation
- Plateau inox amovible ø 200 mm

Portée (kg)	Précision (g)	Réf.	€
5	20	600 005	100



600 005

Balances électroniques

- Balances electroniques de cuisine de precision 10kg et 5kg
- Retro eclairage LCD, portee 10 kg, precision 1 gr
- Materiau : ABS/inox
- Lecture en grammes-kilogrammes-millilitres-livres ou onces
- Facile a nettoyer grace au boitier resistant aux eclaboussures
- Ecran LCD rétro-éclairé clair
- Arret automatique-tare automatique
- Indication de surchage et de faible puissance
- Câble USB inclus pour la recharge
- Plateau en acier inoxydable pour le réf 4797

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
5	1	225x165x19	4797	69
10	1	160x210x30	580028	52



4797

NEW



580028

Balances électroniques pesage pâtons

- Afficheur LCD 25 mm
- Alimentation secteur ou pile 9 V
- Indicateur avec câble de 1,5 m
- Fonction brut/tare/net
- Livrée avec chargeur secteur
- Dimensions plateau : 315x305 mm

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
35	5	315×305	DE35K5D	607
60	5	315×305	DE60K5A	698



DE35K5D

Balances petites préparations

IN STOCK

- IP 67 : Parfaitement étanche à l'eau et à la farine
- Plateau inox
- Alimentation secteur de série
- Batterie interne autonomie 80 heures
- Temps de charge batterie : 8 heures
- Affichage : double écran LED, 6 chiffres de 25 mm
- Dimension plateau : 230×190 mm
- Poids de la balance : 2,2 kg

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
6	0,5	280×240	TXI-6	627
15	1	280×240	TXI-15	658



TXI-6

Balance plateforme industrielle 60 kg

- Portée: 60 kg
- Précision: 10 grammes
- Simple et robuste, conçue pour une utilisation en environnement difficile IP65
- Plateau en acier inoxydable 400x300 mm (inox AISI 304)
- Châssis tubulaire en acier galva et capteur en aluminium
- Quatre pieds en caoutchouc antidérapant à hauteur réglable
- Colonne inox 530 mm
- Indicateur en ABS inclinable avec affichage à LED rouge à 6 chiffres de 30 mm, avec câble de 2 mètres
- Applications: Brut/Tare/Net/Comptage/Cumul
- Alimentation secteur intégrée (batterie interne rechargeable)
- Certificat d'étalonnage disponible sur demande
- Fournie sans imprimante (nous consulter)

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
60	10	400x300	TSX60	1182

NEW



TSX60

FROMAGERIE







Coutellerie 354

Matériel de préparation, découpe et emballage..... 355

Matériel électrique..... 357

Couteau à fromage pâte mi-molle

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique surmoulé noir	210	386-21	41,8


386-21

Couteau à fromage pâte molle

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir 3 rivets	150	389-15	15,9


389-15

Couteaux à fromage droit 1 manche

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	250	385-25	38,9
Manche polypropylène jaune	250	4385-25	38,9
Manche polypropylène vert	250	5385-25	70


385-25
4385-25
5385-25

Couteaux à fromage droit 2 manches

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	330	80622	95
Manche polypropylène noir	400	395-40	126
Manche polypropylène jaune	400	4395-40	126
Manche polypropylène noir	500	395-50	182
Manche polypropylène jaune	500	4395-50	182
Manche polypropylène vert	400	5395-40	157


80622
395-40
5395-40

Couteaux Hollandais lame incurvée 2 manches

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir 3 rivets	350	30351	212
Manche ABS jaune 3 rivets	350	4397-35	209


30351
4397-35

Couteaux à munster

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	1020-17	25,4
Manche polypropylène jaune	170	4020-17	25,4


1020-17
4020-17

Couteaux Hollandais incurvé

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	380	01-05-38	317
Manche ABS noir	430	01-06-44	504


01-05-38
01-06-44

Couteaux à brie

	Longueur lame	Réf.	€
Manche surmoulé noir	280	1077-28	43
Manche surmoulé jaune	300	71731	69


1077-28
71731

Couteaux à roquefort

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	200	80626	29
Manche polypropylène jaune	200	4020-20	29



80626

4020-20

Couteaux à tome

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	300	71738	40,7
Manche polypropylène jaune	300	71739	49,2



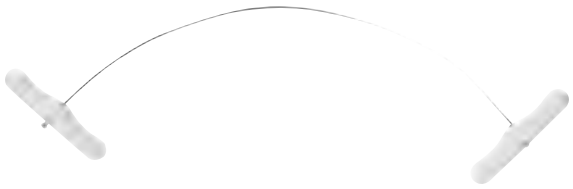
71738

71739

Matériel de préparation, découpe et emballage

Fils à fromage inox poignées plastique (×10)

Longueur fil	Réf.	€
450	X10-51720	18,9
600	X10-51721	20,8
800	X10-51722	22,1
1000	X10-51723	25,2
1200	X10-51724	27,4



X10-51720

Friseur pour fromage tête de moine avec cloche

- Friseur pour fromage tête de moine ou Petit Basque

		Réf.	€
Friseur hêtre avec cloche ø 150 mm H-100 mm	ø 220×130	85-05-10	54



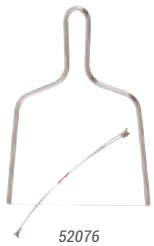
85-05-10



85-05-10

Lyres à fromage inox

	Réf.	€
Lyre L-170 mm	52076	18,4
10 fils pour lyre réf 52076	X10-51756	11,5
Lyre L-210 mm	52078	20,5
10 fils pour lyre réf 5207	X10-51780	11,5
Lyre L-230 mm	52079	22,4
10 fils pour lyre réf 52079	X10-51778	11,5



52076

Roquefortaises

	Réf.	€
Socle poly effet marbré ø 270 mm	52084	247
Socle poly blanc ø 270 mm	52085	241
Paquet de 10 fils	X10-51740	14,4
Kit de remplacement des tendeurs	52094	17
Ressort inox de remplacement	52093	9,5



52084



52085

Paillon alimentaire colori paille

- Paillon en fibre de cellulose agréé contact alimentaire

	Réf.	€
Paillon largeur 570 mm (le ml)	82104	24,7



82104

Natte de présentation

- Natte en polypropylène fil plein
- Tressée main avec structure inox finition mât

	Dim.	Réf.	€
Natte de présentation	400×300×10	406296	47,3



406296

Coupe-mimolette

- Outil ergonomique et facile à manier
- Sécurité assurée : le fromage ne peut pas riper comme avec un couteau standard
- Sans pertes
- Permet de faire la découpe face au client
- Livré en standard avec un couteau droit

	Dim.	Réf.	€
Coupe-mimolette avec couteau droit	460×375×180	61-10-00	2572
Option couteau cœur de meule	75×103×65	66-05-10	691
Option couteau droit supplémentaire	L-210	67-00-25	712
Option 2 butées		68-00-12	247



61-10-00



66-05-10



67-00-25



68-00-12

Table de découpe pour meule

- Plateau poly HD500 tournant ø900mm, épaisseur 30mm
- Couteau inox articulé et fixe
- Piètement inox AISI 304, tube 40×40 mm

Dim.	Réf.	€
ø 900×700	PT-132202	2300

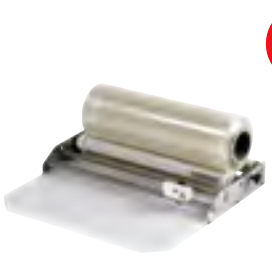


PT-132202

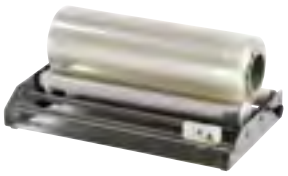
Dérouleurs de film étirable

- Construction inox
- Réf LS02 : Plaque support de découpe et d'emballage en polyéthylène alimentaire
- Réf LSI460 : Modèle sans plaque poly
- Lame de coupe protégée
- Guide film par bagues de centrage sur rouleaux
- Laize : 460 mm

	Dim.	Réf.	€
Avec poly	520×500×80	LS02	707
Sans poly	520×300×80	LSI460	599



LS02



LSI460

Trancheuse à fromage cheese-o-matic

- Découpe le fromage efficacement grâce à un fil inox
- Aucun gaspillage, bonne ergonomie
- Taquets de support pour stabilitser le fromage sur le plateau
- Le fil de découpe se remplace facilement
- Idéal pour les fromages à pâte molle, mi-dure ou friable
- Les fromages de 4 à 16 kg et les morceaux de fromages sont également faciles à couper



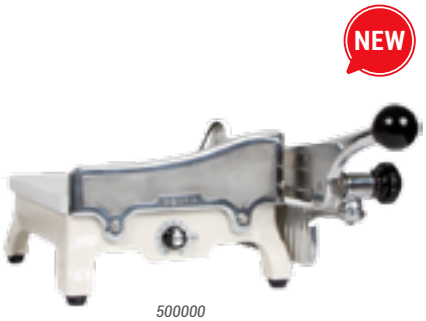


CF800000

Désignation	Dim.	Réf.	€
Trancheuse à fromage réglable	480x350x111	CF800000	860
Fils de rechange inox L340mm x 0.6 mm (lot de 10)	340x0.6	552010	100

Trancheuse à fromage avec système de réglage d'épaisseur des tranches de 1 à 15 mm

- Ajustement d'épaisseur de tranchage de 1 à 15 mm
- Aucun gaspillage
- Le fromage ne colle pas grâce à l'élément chauffant
- Idéal pour les fromages à raclette et les fromages semi durs comme le Gouda et le Cheddar
- Le plateau de découpe se nettoie facilement
- Disponible en rouge, noir et vert (nous consulter)



500000

Désignation	Dim.	V	Réf.	€
Trancheuse à fromage réglable	536x377x221	230 V MONO	500000	3622

Plateau pour film étirable à poser sur table

- Coupe et scellage par une pièce antiadhésive
- Conforme à la réglementation hygiène et sécurité (absence d'émanation de chlore)
- Tablette amovible pour étirage du film
- Système frein bobine
- Plaques chauffantes téflonnée
- Laize : 500 mm

Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
530×220	530×460×275	230V MONO	0.36	PFE44	1255



PFE44

Râpe à fromage

- Débit : 50 kg/h
- Dotation : 1 disque à gruyère avec trous diamètre 3 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
250×420×350	230V MONO	0.6	40400	1705
Disque à parmesan			02201FD	106



40400

Trancheurs manuels inox à gravité

- Parties coulissantes montées sur roulement à billes
- Transmission par pignons
- Affûteur incorporé
- Autres modèles de trancheurs : voir page 143
- Épaisseur de coupe : 0 à 16 mm

NEW



AF300INGR

ø lame	Capacité de coupe	Dim.	V	kW	Réf.	€
ø 300	245x210	605x445x420	230V MONO	0.26	AF300INGR	4281
ø 350	300x260	620x445x500	230V MONO	0.37	AF350INGR	5137

Pensez-y !

Lames téflonnées pour trancheurs

	Dim.	Réf.	€
Pour trancheurs AF300INGR	ø 300	LAME300T	488
Pour trancheurs AF350INGR	ø 350	LAME350T	592



LAME300T

Pensez-y !

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800×600×750	26042	833
Table roulante	800×600×750	26043	880



26042

FRUITS ET LÉGUMES







Le savoir-faire L2G 360

Matériel électrique 362

Matériel de découpe 366

Matériel de transformation 369

Coutellerie 372

Emballage et pesée 373

Présentoir herbes fraîches en pot 374

Distributeurs vrac 375

Le savoir-faire L2G

- Travail sur plans - fabrication sur mesure













Concept fraicheur fruits et légumes

Le savoir-faire L2G

- Travail sur plans
- Une large gamme de matériel de préparation: coupe-légumes, trancheurs, préparation des fruits ou légumes
- Une large gamme de meubles standards ou sur mesure
- Possibilité de personnalisation (peintures au codes RAL)

Prises intégrées dans les dosserets

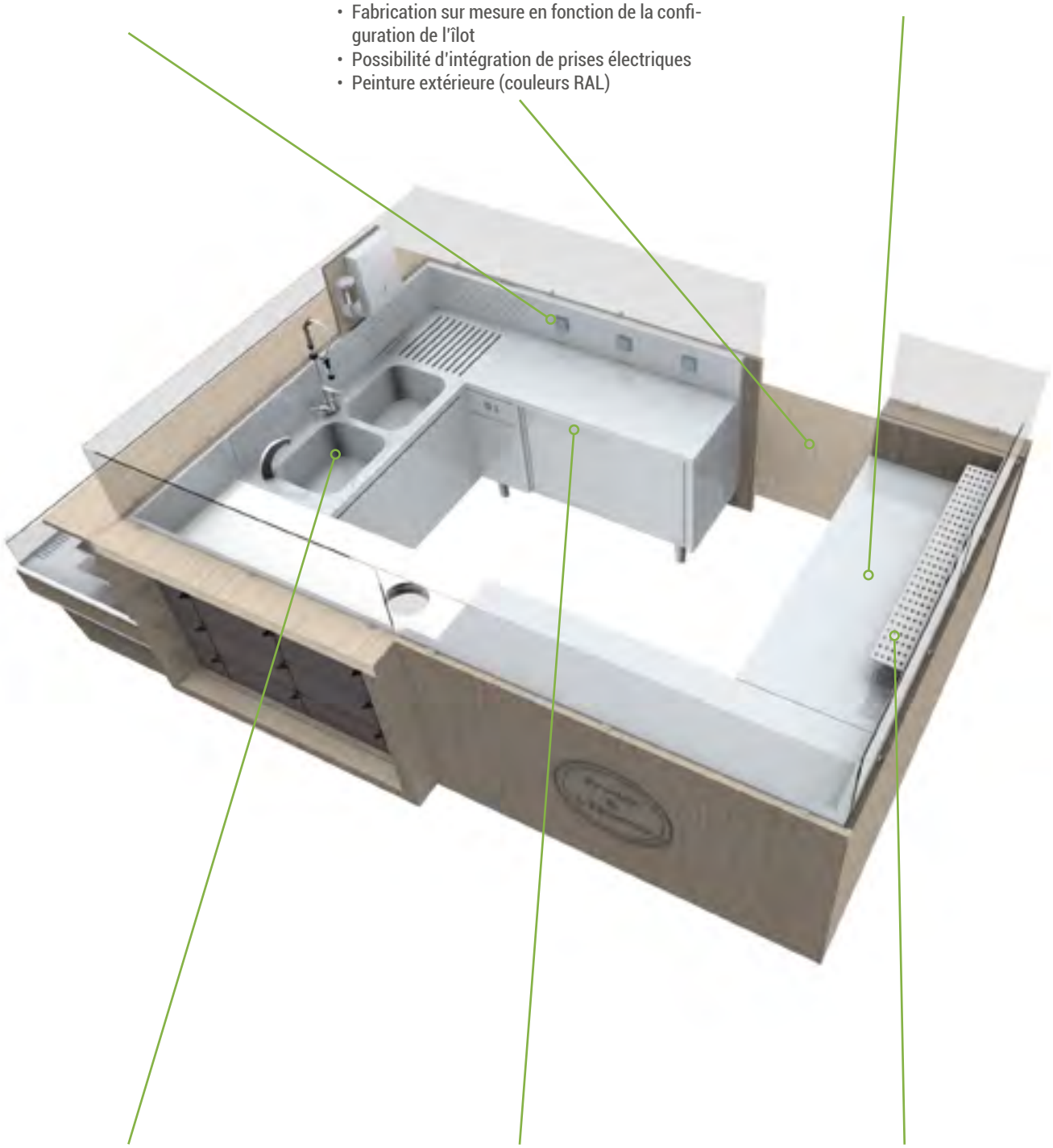
- 2 modèles : 230 V mono ou 380 V TRI+N
- La prestation comprend le perçage du trou dans le dosseret + montage de la prise

Cloisons

- Cloisons inox auto-portantes avec pare-haleine en verre trempé
- Portes type «saloon»
- Fabrication sur mesure en fonction de la configuration de l'îlot
- Possibilité d'intégration de prises électriques
- Peinture extérieure (couleurs RAL)

Tables ou meubles bas

- Dessus inox ou polyéthylène
- Portes battantes ou coulissantes (voir chapitre matériel inox)



Plonges

- Sur piétement ou placard (voir gamme chapitre matériel inox)
- Différents modèles de douchettes

Dessertes réfrigérées

- Disponibles en 2, 3 ou 4 portes
- Groupe logé ou groupe à distance

Étagères à poser

- Différents modèles (voir gamme chapitre matériel inox) : étagères pour bac gastro, étagères sur colonnettes

Matériel électrique

Centrifugeuses

- Permet de réaliser toutes sortes de jus de fruits et de légumes, en conservant toutes les vitamines
- Simple d'utilisation
- Silencieuse
- Puissante
- Une goulotte d'introduction extra large qui accepte les fruits et légumes entier
- Cuve, panier (trous de 0,5 mm) et couvercle amovibles sans outils
- Bec verseur : accepte les verres, pichets et bols de blender
- Conteneur à pulpe de grande taille



CF0380-50



56000

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
100 L/h	260×470×450	230V MONO	0.8	CF0380-50	3087
120 L/h	235×420×505	230V MONO	0.7	56000	3493

Presse agrumes

- 3 ogives
- Carrosserie peinte
- 1 vitesse de rotation : 1500 tr/min



BM.45168

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
30 L/h	300×230×350	230V MONO	0.13	BM.45168	836



Blenders

Caractéristiques techniques communes

- Récipient en polycarbonate sans bisphénol A spécialement conçu pour forcer les ingrédients à revenir vers les lames afin d'être parfaitement broyés
- Mode impulsion
- Plusieurs vitesses de rotation
- Couvercle avec bouton doseur
- Garantie 2 ans

Blender pichet inox

- Blender pour boissons (smoothies, cocktails, gaspachos)
- Pichet inox 4 litres en polycarbonate sans bisphénol A
- Vitesse variable de 0 à 15 000 tr/min + pulse 18 000 tr/min

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Blender	220×303×556	230V MONO	1.55	CF0380-37	2867
Pichet inox supplémentaire avec couvercle				4l	1011

Autres modèles : nous consulter



CF0380-37

Petit mixer de bar

- Performant pour réaliser rapidement toute sortes de préparations à base de glace pilée : cocktails, smoothies, boissons glacées, jus de fruits, milkshakes
- Facile à utiliser
- Equipé d'une détection de bol : le moteur s'arrête lorsque l'on retire le bol de la base. Cette protection préserve les accouplements
- Pichet amovible gradué en polycarbonate de 1.25 L
- Couteau amovible en acier inoxydable, corps en aluminium
- Moteur à 2 vitesses de travail: 13000 et 16000 tours par minute
- Protection contre la surchauffe et les surcharges électriques

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Blender	180×180×420	230V MONO	6	33	820
Pichet 1,25 L supplémentaire avec couvercle				33100	293



33

Blender spécial smoothies

- Blender ultra performant pour réaliser rapidement toutes sortes de préparations à base de glace pilée : cocktails, smoothies, boissons glacées, jus de fruits, milkshakes, cafés frappés grâce à ses 30 cycles pré-programmés
- Idéal pour les bars à jus et coffee shops
- Très silencieux grâce à sa cloche d'insonorisation et son moteur brushless (rotor à aimants permanents, sans charbons)
- Modulable en version standard ou encastrable sans option supplémentaire
- Couteau amovible avec revêtement en titane
- Double sens de rotation des couteaux breveté pour broyer et mixer tous types d'ingrédients (glaçons, fruits congelés)
- 6 touches programmables

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Blender	203×247×441	230V MONO	1.5	62	3366
Pichet 2,4 L supplémentaire avec couvercle				62100	440



62

Extracteur de jus

- Grâce à un système breveté, l'extracteur de jus CPJ-65 et son système breveté est le premier sur le marché à pouvoir être utilisé face aux consommateurs
- Le pressage lent, à froid, permet de préserver tous les nutriments et enzymes, vitamines et minéraux naturellement présents dans les fruits et légumes
- Extrait le jus de n'importe quel fruit, légume ou herbe
- Système de pressage à froid breveté
- Goulotte d'introduction extra large (D.79.5mm) qui accepte les fruits et légumes en entier
- Toutes les pièces en contact avec les aliments sont amovibles pour un nettoyage facile
- Choisissez la vitesse et la taille de filtration pour obtenir le jus souhaité
- Bec verseur accepte les verres, pichets et bols de blender
- Conteneur à pulpe de grande taille

Tr/min	Dim.	V	kW	Réf.	€
5 à 80	200×350×650	230V MONO	6.5	CPJ-65	8352



CPJ-65

Mixeur plongeant 410mm tube fixe

- Système de verrouillage automatique par micro-interrupteur
- Le bouton de fonctionnement automatique à fonction continue permet de mélanger en continu ou par impulsion
- Poignée ergonomique
- Voyant lumineux : pour votre sécurité, le voyant indique que l'appareil est branché et prêt à fonctionner
- Tube de plongée fixe (L-410 mm) et cloche en inox monobloc pour une meilleure robustesse
- Couteau facile à démonter
- Vitesse de rotation: 10500 tr/min
- Capacité de mixage de 40L à 100L
- Poids: 3.5 Kg
- Longueur totale: 720 mm
- Accessoires optionnels (supports marmite, support mural): nous consulter



Mixeur plongeant 410mm tube démontable

- Système de verrouillage automatique par micro-interrupteur
- Le bouton de fonctionnement automatique à fonction continue permet de mélanger en continu ou par impulsion
- Poignée ergonomique
- Voyant lumineux : pour votre sécurité, le voyant indique que l'appareil est branché et prêt à fonctionner
- Tube de plongée démontable (L-410 mm) et cloche en inox démontable pour un entretien facilité
- Couteau facile à démonter
- Vitesse de rotation avec variateur de vitesse: 3000 à 10500 tr/min
- Capacité de mixage de 40L à 100L
- Poids: 3.7 Kg
- Longueur totale: 720 mm
- Accessoires optionnels (supports marmite, support mural): nous consulter

V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230 Mono	0.6	D.122xH-720	MX003H	1775
230 Mono	0.6	D.122xH-720	MX004	1665

NEW



MX003H



MX004

Mixeur plongeant combi 410mm

- Conception ergonomique pour une manipulation facile et un nettoyage facile
- Le bouton de fonctionnement automatique à fonction continue permet de mélanger en continu ou par impulsions
- Variateur de vitesse: 3000 à 10500 tr/min (mixeur) / 300 à 900 tr/min (fouet)
- Voyant lumineux : pour votre sécurité, le voyant indique que l'appareil est branché et prêt à fonctionner
- Tube mixeur, garde et fouets en inox entièrement démontables pour un nettoyage facile et une hygiène parfaite
- Lame plaquée titane facilement démontable sans outil spécial
- Capacité : 40 à 100 litres (mixeur) 5 à 20 litres (fouet)
- Poids: 3.7 Kg
- Longueur totale: 720 mm
- Accessoires optionnels (supports marmite, support mural): nous consulter

V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230 Mono	0.6	D.122xH-720	MF002H	2503

NEW



MF002H

Cutter de table à vitesse variable



- Appareil évolutif en combiné Coupe-légumes / Cutter, partenaire indispensable des cuisines collectives (EHPAD, écoles...) pour les préparations du type hachées, mixées en textures lissées et liquides
- Cuve inox de 5,4 litres (capacité nominale), équipée d'un bras racleur manuel intégré pour moins de gaspillage et pour une meilleure homogénéisation
- Possibilité d'ajouter des ingrédients pendant la préparation sans ouvrir le couvercle
- 10 niveaux de vitesses variables : de 350 à 3500 tr/min (fonctions PULSE et REVERSE)
- Toutes les parties en contact avec les aliments se retirent facilement et passent en lave-vaisselle pour un nettoyage rapide
- Détection magnétique qui empêche le démarrage de l'appareil si une anomalie est détectée. L'appareil s'arrête dès qu'il perçoit une utilisation inappropriée
- Confort : Un moteur asynchrone silencieux 50dB sans vibrations
- Conception : Base moteur inox & métal
- Capacité de travail : 100gr à 4kg
- Productivité adaptée pour 20 à 100 couverts par service
- Dotation :
  - 1 x cuve inox capacité 5.4 litres
  - 1 x couvercle avec racleur intégré pour cuve inox
  - 1 x couteau lisse avec lames inversées
  - 1 x couteau micro-denté à rotation réversible

V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230 Mono	1.1	275x505xH-510	CL422	5280

Couteau lisse de rechange pour CL422



- Couteau lisse avec lames inversées pour cutter de table électrique

Réf.	€
CL8001	222 €

Couteau denté de rechange pour CL422



- Couteau denté avec lames inversées pour cutter de table électrique

Réf.	€
CL8002	264 €

Couteau micro denté de rechange pour CL422



- Couteau micro denté avec lames inversées pour cutter de table électrique

Réf.	€
CL8003	264 €

Pack complet cutter pour CL422



- Contient une cuve, son couvercle et un couteau lisse

Réf.	€
CL9001	1 885 €

Coupe légumes 1 vitesse

- Permet de râper, émincer, couper fruits et légumes
- Deux goulottes de tailles différentes (217 cm² pour les pièces de grande taille et 60.5 mm de diamètre pour les légumes longs)
- Une goulotte d'évacuation latérale avec un passage de 20 cm pour installer un bac de récupération GN-200
- 1 vitesse de 320 tr/min
- Pièces en contact avec les aliments (chambre de coupe, poussoir, cerceau et poignée du poussoir) facilement démontables et nettoyables au lave-vaisselle
- Détection magnétique automatique pour une sécurité totale de l'opérateur
- Capacité jusqu'à 300 Kg par heure, adaptée jusqu'à 400 couverts par service
- Un moteur asynchrone silencieux 50dB sans vibrations
- Facilité d'utilisation : conçu pour être utilisé par les droitiers et les gauchers
- Livré sans disque
- Productivité accrue grâce aux gros disques (plus grand diamètre du marché) et large choix de disques en inox diamètre 225mm (optionnels)



V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230 Mono	1.1	400x505xH-505	CL100	3651

Disques à julienne pour CL100

- Idéal pour la julienne de carottes, courgettes, concombres, pommes...
- Disque en acier inoxydable
- Gain de productivité : disques les plus larges du marché - diamètre 225 mm
- Lavage possible au lave-vaisselle



Dim. (mm)	Réf.	€	Dim. (mm)	Réf.	€
3x2mm	CL3032	396	5x2mm	CL3052	396
4x2mm	CL3042	396	8x8mm	CL3088	396
4x4mm	CL3044	396	10x10mm	CL3010	396
5x5mm	CL3055	396			

Disques à émincer pour CL100

- Idéal pour émincer les oignons, tomates, champignons, courgettes(gratins), pommes de terre (gratins, pommes boulangères, chips), carpaccio de melons, de tomates, choux (choucroute)...
- Disque en acier inoxydable
- Gain de productivité : disques les plus larges du marche - diamètre 225 mm
- Lavage possible au lave-vaisselle



Dim. (mm)	Réf.	Dim. (mm)	Réf.	€
0.5mm	CL1005	7mm	CL1070	285
1.5mm	CL1015	8mm	CL1080	285
2.5mm	CL1025	9mm	CL1090	285
3mm	CL1030	11mm	CL1110	285
4mm	CL1040	12mm	CL1120	285
5mm	CL1050	13mm	CL1130	285

Disques à râper pour CL100

- Idéal pour râper les légumes tels que le céleri rave, les carottes, le chou rouge, les pommes de terre, le fromage comme l'emmental, le chocolat
- Disque en acier inoxydable
- Gain de productivité : disques les plus larges du marché - diamètre 225 mm
- Lavage possible au lave-vaisselle



Dim. (mm)	Réf.	€
2mm	CL2002	210
3mm	CL2003	210
5mm	CL2005	210
9mm	CL2009	210

L2G Budget

Coupe-légumes

- Carrosserie en inox et aluminium
- Pour couper, râper, découper en dés
- Pour légumes, noix, chocolat, fromage, tomates
- Goulotte d'alimentation ovale
- 5 disques inclus : râpeur 3, 4, 5 et 7 mm, trancheur 2 et 4 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
240×570×470	230V MONO	0.55	CHEF 300	1466


CHEF 300


CHEF 300

Kit de disques

	Réf.	€
Kit composé de 3 disques à trancher (D. 2/4/8 mm), 2 disques à râper (D.3/7 mm), 1 disque à frites (8×8 mm)	KITREST	540
Kit composé de 3 disques à trancher (D. 4/8/10 mm), 2 disques à râper (D.3/7 mm), 1 disque à frites (10×10 mm)	KITCOLLEC	675


KITREST


KITCOLLEC

Coupe-légumes électrique 250 à 500 kg/h

- Trémie inox et chambre de coupe démontable et lavable au lave-vaisselle
- Large trémie inox (215 cm3)
- Tableau de commande plat et étanche
- Fonction «Pulse» pour un travail de précision
- Levier amovible
- 1 vitesse 340 tr/min
- Modèle livré sans plateau (voir pack de disques)

Dim.	V	kW	Réf.	€
252×500×502	230V MONO	0.5	40794	4647
Pack de disques restauration : plateau trancheur courbe 2 mm + 5 mm plateau à râper 2 mm + 3 mm plateau effileur 4×4 mm plateau trancheur 10 mm grille macédoine 10×10 mm			40796	1849


40794


40796

Coupe-légumes électrique 250 à 750 kg/h

- 2 goulottes cylindriques diamètre 58 mm et 175 mm (227 cm3) pour une coupe uniforme des différents légumes
- Moteur en inox ultra-puissant (750W) et silencieux
- Éjection latérale pour un gain de place et un confort de travail
- Levier avec mouvement assisté pour réduire les efforts de l'opérateur
- 1 vitesse 375 tr/min
- Modèle livré avec packs de plateaux restauration (plateau trancheur courbe 1mm + 3mm, à râper 2mm, effileur 4x4mm, plateau trancheur 10mm, grille macédoine 10×10mm + 2 porte-disques muraux)

Dim.	V	kW	Réf.	€
360×340×690	230V MONO	0.75	40749	8573



40749

Trancheurs aluminium à courroie

- Carrosserie en aluminium laqué,moulée sous pression
- Protecteur de lame, plateau et chariot mobiles en aluminium anodisé
- Arbre porte lame monté sur palier à bille double
- Moteur professionnel avec aération
- Lame professionnelle trempée, rectifiée, au chrome dur
- Épaisseur de coupe maximum : 15 à 17 mm
- Transmission par courroie
- Interrupteur lumineux avec centrale de sécurité

Autres modèles de trancheurs : voir page 145


LUSSO25G


LUSSO195GL


KELLY350M

	ø lame	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteur fixe	220	230×165	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO22GS	1068
Affûteur fixe	250	230×185	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSSO25GS	1142
Affûteur fixe	275	230×190	255	505×410×375	230V MONO	0.15	LUSSO275/S	1466
Affûteur fixe	300	245×220	270	570×480×420	230V MONO	0.23	LUSSO300S-L	2006
Affûteur amovible	195	200×130	210	330×470×320	230V MONO	0.12	LUSSO195GL	728
Affûteur amovible	220	230X165	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO22G/A	973
Affûteur amovible	250	230×185	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSSO25G/A	1034
Affûteur amovible	275	230×190	255	490×550×450	230V MONO	0.15	LUSSO275/A	1305
Affûteur amovible	300	245×220	270	530×630×480	230V MONO	0.23	LUSSO300A-L	1905
Affûteur fixe	350	350×225	367	487×355×515	230V MONO	0.3	KELLY350M	3737

Éplucheuse de pommes de terre capacité 10 kg

- Construction en inox
- Couvercle en polycarbonate transparent
- Minuterie de 0 à 4 minutes
- Goulotte de sortie avec poignée d'extraction
- En dotation : 1 disque abrasif
- Production horaire : 120 kg

Dim.	V	kW	Réf.	€
400×770×860	230V MONO	0.75	PPN/10	3477
Disque abrasif			PTA	338


PPN/10

Épluche ananas électrique

NEW

- Appareil pour éplucher et étrogner les ananas en quelques secondes
- Le moteur électrique permet à l'opérateur d'utiliser l'appareil sans craindre de douleur musculaire
- Plusieurs diamètres de couteaux et poussoirs disponibles (4 tailles d'ananas possibles)
- Système sécurisé : commande d'action avec les 2 mains

Dim.	V	kW	Réf.	€
420×280×1030	230V MONO		EA-EL	4998
Couteau inox ø 74 mm + poussoir			EA003+EA004	472
Couteau inox ø 89 mm + poussoir			EA001+EA002	472
Couteau inox ø 95 mm + poussoir			EA007+EA008	545
Couteau inox ø 102 mm + poussoir			EA005+EA006	472



Transformation des fruits

Coupe-pomme manuel inox 10 sections

Dim.	Réf.	€
ø 90	N4207	18,6


N4207

Denoyauteur à mangue inox

- Coupe utile 105/85 mm

Dim.	Réf.	€
215×135×45	N4208	24,6


N4208

Coupe-melon manuel inox 6 sections

Dim.	Réf.	€
270×200×420	SM06	510


SM06

Coupe-pastêque manuel inox 6 sections

Dim.	Réf.	€
370×280×195	SMP06	918


SMP06

Briseur de noix de coco

- Appareil avec vérin hydraulique actionné manuellement
- Construction inox

Dim.	Réf.	€
550×360×340	KN-1	1644


KN-1

Presse agrumes professionnel

- Pressage automatique des agrumes (oranges, citrons, mandarines, pamplemousses, grenades...)
- Construction inox 304
- Capacité panier à fruits : environ 5 kg
- Pressage du fruit en 8 secondes
- Démontage et nettoyage en 5 minutes environ
- Double tamis
- Double capteur de sécurité

Dim.	V	kW	Réf.	€
300X400X650	230V MONO	0.55	PAE0603	5675


PAE0603

NEW



Pèle pomme kali

- Pèle, coupe et évide

Dim.	Réf.	€
390×125×210	02200	563



02200

Épluche fruits électrique

- Épluchage automatique et précis de pommes, kiwis, tomates, oranges, citrons, oignons...
- Construction inox
- L'épaisseur de l'écorce épluchée est réglable de 45 mm à 130 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
215×310×290	230V MONO	0.5	45704	5990



Machine à peler et étrogner l'ananas (levier double)

- Construction inox
- Modèle à poser sur table (bac gastro de récupération non inclus)
- Levier double très robuste
- Machine livrée avec un accessoire diamètre 89mm

Dim.	Réf.	€
140×215×510	KA-1	2171



KA-1

Machine à peler et étrogner l'ananas

- Construction inox
- Modèle à poser sur table ou sur support (en option)
- Bac gastro de récupération inclus
- Machine livrée avec un accessoire diamètre 89 mm

Dim.	Réf.	€
370×550×650	77290	935
Étrognage ø 95 mm	772901	385
Étrognage ø 74 mm	772902	385
Étrognage ø 89 mm	772903	385
Étrognage ø 102 mm	772904	462



77290



NEW



772901



772902



772903



772904

Support pour machine à peler l'ananas

- Conçu pour le stockage des ananas
- Porte battante
- Étagère amovible
- Vérins réglables anti-dérapant

Dim.	Réf.	€
415×650×825	SUP-77290	831



SUP-77290



NEW

Mini coupe-tomates inox tranches 5,5 mm

- Appareil à poser sur table, équipé de 4 ventouses
- Épaisseur de coupe 5,5mm

Dim.	Réf.	€
480×200×280	CTX55	867


CTX55

Coupe-frites

- Coupe-frites sur table tout inox
- Grille de coupe 10×10 mm
- Débit à la minute : 4 à 5 kg

Dim.	Réf.	€
440×250×335	CX10	976


CX10

Coupe-tomates inox en 8 quartiers

- Appareil à poser sur table, équipé de 3 ventouses
- Version haute permettant l'utilisation d'un bac de récupération GN1/2 (non inclus), voir chapitre bacs et grilles

Dim.	Réf.	€
325×385×580	CAX108	490


CAX108

Éplucheur inox concombres ou carottes sur pied

- Facile à utiliser : introduire des légumes par le haut puis tirer vers le bas
- Épluchage parfait
- Aucune perte : les épluchures sont très fines
- Hauteur disponible sous la tête : 340 mm
- Diamètre d'introduction : 60 mm pour les concombres et 45 mm pour les carottes

	Dim.	Réf.	€
Éplucheur carottes	215×140×510	EPX001	608
Éplucheur concombres	140×215×510	EPX003	608


EPX001


EPX003

Essoreuse à salade manuelle

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Pour 2 à 3 salades	10	ø 330×420	95453	469
Pour 3 à 5 salades	20	ø 430×500	95452	533


95453

Mandoline inox

- Modèle robuste acier inoxydable
- Boîtes de rangement pour les lames et le chariot
- Livrée avec 2 lames pour la coupe en tranches et 3 pour la coupe en julienne (5, 7 et 10)

Dim.	Réf.	€
395×125×200	222652	128


222652

Mandoline polypropylène lame en «V»

- Livrée avec 5 lames en inox
- Réglage de l'épaisseur de coupe de 1 à 9 mm
- Poussoir avec piques métalliques

Dim.	Réf.	€
130×335×75	222614	60


222614

Coutellerie

Couteau Opinel à bout rond

- Longueur lame 75 mm
- Lame pliable

Longueur	Réf.	€
175	75152	22



75152

Couteau d'office

Longueur	Réf.	€
90	40 294 0000	5,1


40 294 0000

Couteaux manche vert

- Manche polypropylène vert pour le travail sur légumes et fruits BIO

Longueur lame	Réf.	€
100	5337-10	5,8
150	5337-15	26,5
260	5337-26	45,1
300	5337-30	52


5337-15


5337-26

Vide pomme

Diam.	Réf.	€
ø 14	40 141 0140	10,3


40 141 0140

Moule à pomme

Diam.	Réf.	€
ø 22	40 144 0220	11,8


40 144 0220

Moule à pomme double

Diam. A	Diam. B	Réf.	€
22	25	40 146 0000	18,6


40 146 0000

Zesteur

Longueur	Réf.	€
140	40 145 0000	8,8


40 145 0000

Déco zesteur

Longueur	Réf.	€
180	40 155 0000	11,5


40 155 0000

Déco fruit

Longueur	Réf.	€
250	40 153 0000	11,8


40 153 0000

Couteau à tomate

Réf.	€
40 149 0000	16,8


40 149 0000

Coupe-cornichon

Réf.	€
119.56.02	20,8


119.56.02

Éplucheur économe lame inox

Longueur	Réf.	€
65	40 293 0000	7


40 293 0000

Emballage et pesée

Crochet peseur électronique 300 kg

- Compact, robuste et résistant à la corrosion
- Cadran de 150mm de diamètre recouvert de polycarbonate incassable
- La mise à zéro accepte une tare jusqu'à 15% de la capacité
- Version boîtier ABS de sécurité et polycarbonate pour le cadran
- Convient à des applications sur plusieurs sites (production, entrepôt, expédition etc.)
- Aucune maintenance
- Résistant à la corrosion
- Crochet et points de fixation en acier inoxydable très résistant
- Livrés avec les 2 crochets
- Longueur d'échelle 120 mm



235-S6/5



CH-A01N

	Porté	Précision	Dim.	Réf.	€
Dynamomètre mécanique	5 kg	20 g	163×126×159	235-S6/5	440
Option plateau et crochet inox			ø 250	CH-A01N	260

Scelleuse à sac métallique

	Réf.	€
1 Rouleau adhésif rouge 100 ml	RL41222	44,9
Scelleuse	E7/R	34,9



E7/R

Bacs de manutention gris ajourés

- Bac en polyéthylène haute densité (PEHD) multifonction
- Empilables sur palettes 1200×800 et 1200×1000 mm
- Fond et côtés ajourés
- Poignées ouvertes sur les 4 côtés
- Couleur grise, qualité alimentaire
- Conviennent pour les charges lourdes et grande résistance aux chocs



PB-3257



PB-3258



PB-3243

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
43	600×400×220	562×362×210	PB-3257	54
63	600×400×320	562×362×310	PB-3258	61
73	600×400×350	562×362×340	PB-3243	69

Cagettes vertes pliables

- Construction en polyéthylène haute densité agréé pour le contact alimentaire
- Fond et parois perforés
- 4 côtés pliables avec poignée ajourée
- Les cagettes sont empilables dans les 2 configurations (ouverte et fermée)





Capacité (L)	Cap. charge (kg)	Dim. int.	Dim.	Réf.	€
40	20	570×370×210	600×400×230	1600/43	24,6

Présentoir herbes fraîches en pot

Le savoir-faire L2G

Le présentoir herbes fraîches répond à tous vos besoins !
Son système avec circulation d'eau permet d'irriguer et d'alimenter en permanence vos bouquets aromatiques. Il les garde plus longtemps et garantit leurs parfums tout au long de la journée dans vos rayons (il permet le ralentissement du flétrissement).
Pratique, sa forme en cascade sur 3 niveaux permet une meilleure visibilité du produit. Le consommateur peut choisir et trouver son bouquet aromatique sans toucher les autres produits en présence (évite le gaspillage).

- Fabrication en inox 18/10°
- 3 niveaux de présentation en cascade
- Système d'alimentation d'eau par pompe immergée
- Alimentation : 230 V 50 Hz



	Dim.	Réf.	€
Module herbes fraîches	1200×1100×930/1420	CONCEPT-HERBES-1211	5970

Pensez-y !

Pulvérisateur à pression 6 litres

- Capacité utile de 6 litres (réservoir translucide pour vérifier le niveau de liquide)
- Pression: 3 bars
- Lance de 36 cm
- Avec tuyau renforcé de 1.3 m
- Equipé avec une sangle de transport en bandoulière

Dim.	Réf.	€
230x230x530	132M005	219



NEW

Pulvérisateur à pression 1 litre

- Capacité utile de 1 litre (réservoir translucide pour vérifier le niveau de liquide)
- Pression: 3.5 bars
- Destiné à la pulvérisation d'eau, d'huile, lait, saumure
- Peut être utilisé pour pulvériser des liquides chauds jusqu'à 60°C

Dim.	Réf.	€
ø 100x260	K-FOOD	77



NEW

Distributeurs vrac

Distributeurs à gravité transparents

- Hermétiquement fermé pour protéger la marchandise et le contact externe
- Répond aux normes alimentaires sans BPA et sans phtalates
- Fabrication monobloc et couvercle sécurisé
- Poignée ergonomique bi-matière offant plus de confort, associée à un traitement antibactérien
- Réglage du débit du distributeur accessible de l'extérieur, au niveau de la poignée

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Distributeur vrac large	8	150×370×435	DISTV8L	191
Distributeur vrac large	13	150×370×570	DISTV13L	204
Distributeur vrac standard	7	100×340×430	DISTV7L	208
Distributeur vrac standard	11	100×340×560	DISTV11L	220

Livrés sans gondole (nous consulter)



DISTV8L

Sabots

- Sabot métal pour barre de charge 50×25 mm
- Clavette de sécurité
- Couleur : noir RAL 9005

	Longueur	Réf.	€
Pour distributeur 8 et 13 L	150	SABOT8L	46,6
Pour distributeur 7 et 11 L	100	SABOT7L	37,7



SABOT8L

Barres de charge 50x25

- Barre de charge lourde anti-décrochement
- Télescopique afin d'ajuster l'assemblage sur les montants
- Pas de 25 mm et de 50 mm
- Extrémité réglable afin d'ajuster l'assemblage sur les montants
- 4 accroches pour une fixation optimale sur les montants
- Couleur : noir RAL 9005

	Longueur	Réf.	€
Niveau 1	1000	BDCREG1000N1	106
Niveau 2	1000	BDCREG1000N2	119



BDCREG1000N1



PLATERIE ET DÉCORATION







Plats de présentation inox 378

Platerie en mélaminé 380

Platerie plexiglas 385

Platerie ABS 392

Vannerie 394

Rayon fruits et légumes / immitation osier 396

Décoration 398

Plats de présentation inox

Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 700 mm



Présentation type E

		Dim.	Réf.	€
E1	Pans coupés	350×180×15	360453	40,7
E2	Pans coupés	325×270×15	360454	48,8
E3	Pans coupés	420×270×15	360452	58
E4	Pans coupés	420×180×15	360440	49,2
E6	Pans coupés	420×180×30	383461	82



Présentation type F

		Dim.	Réf.	€
F1	Plat charcutier	280×150×40	354430	29,6
F2	Grille sur 3 pieds	520×195×10	383467	110
F3	Plat rectangulaire	550×220×45	360349	106
F4	Plat rectangulaire	500×180×20	360423	53
F5	Plat rectangulaire	500×180×40	355422	58
F6	Gratin (1,7 L)	300×210×40	354262	36,8



Présentation type G

		Dim.	Réf.	€
G1	Grille sur 3 pieds	520×195×10	383467	110
G2	Plat rectangulaire	550×220×45	360349	106
G4	Grille sur pieds	270×178×10	381380	41,3
G5	Bac à foie (3 L)	325×235×40	355377	37,3
G6	Ravier charcutier (3 L)	315×235×55	350426	42,9
G7	Plat charcutier	280×150×40	354430	29,6
G8	Plat rectangulaire	440×270×40	360347	92

Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 820 mm



		Dim.	Réf.	€
A1	Plat rectangulaire	820×277×40	365351	200
A2	Plat rectangulaire	440×270×40	360347	92
A3	Plat rectangulaire	550×220×45	360349	106
A15	Grille perforée sur pieds	520×195×10	383467	110
A4	Bac à foie (4,4 L)	425×310×40	354378	59
A5	Grille perforée sur pieds	360×260×10	381381	61
A6	Bac à choucroute (7,5 L)	425×310×80	354343	93
A7	Gratin (4 L)	420×310×40	354264	73
B4	Plateau	300×210×10	355289	30,4
B5	Plat charcutier	320×180×20	355353	29,7
B6	Plat rectangulaire	500×180×20	360423	53
B7	Plat charcutier	380×220×20	355354	35,6



Platerie en mélaminé

Plateaux ronds

Tableau comparatif des matières pour les plats de présentation

Matière	Résistance aux chocs	Surface	Résistance à la t°	Passage au Lave-vaisselle
ABS	Résistant à la casse	Assez résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Mélaminé	Résistant aux chocs	Très résistant aux rayures	-30°C/+120°C	Oui
Polypropylène (PP)	Incassable	Assez résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Plexiglas	Résistant aux chocs	Très résistant aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
Polyéthylène (PE500)	Incassable	Sensible aux rayures	-25°C/+80°C	Oui
SAN (Styrène-acrylonitrile)	Bonne résistance aux chocs	Résistant aux rayures	-25°C/+85°C	Oui

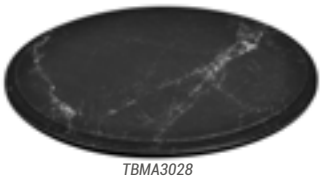


Mélaminé imitation marbre de Carrare sur pieds en silicone

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	ø 285×14	TMA3028*	47
Noir	ø 285×14	TBMA3028*	47



TMA3028



TBMA3028

Mélaminé imitation bois sur pieds en silicone

Dim.	Réf.	€
ø 285×14	TRW3028*	47



TRW3028

Mélaminé noir sur pieds en silicone

Dim.	Réf.	€
ø 285×10	TBS3285*	48,8



TBS3285

**Dans la limite des stocks disponibles*

Plateaux rectangulaires

Mélaminé imitation marbre de carrare blanc sur pieds silicone

Dim.	Réf.	€
300×200×14	TMA9630*	52



TMA9630

Mélaminé imitation bois rustique sur pieds silicone

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×352	22600	104
GN1/2	265×325	22601	55
GN1/4	265×162	22603	32
GN1/3	176×325	22602	38,7



22601

Mélaminé imitation pierre sans pied

Dim.	Réf.	€
300×200×15	TBST9831*	37,8



TBST9831

Mélaminé imitation bûche sans pied

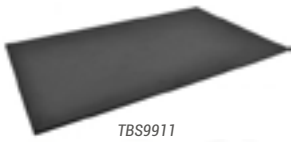
Dim.	Réf.	€
176×325×21	TWB9613*	33,8



TWB9613

Mélaminé imitation ardoise sur pieds silicone

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/1	520×325×12	TBS9911*	131
GN1/2	325×265×12	TBS9912*	65
GN1/3	325×175×12	TBS9913*	59
	600×285×10	TBS9986*	157
	430×285×10	TBS9983*	84
	285×285×10	TBS9981*	58



TBS9911



TBS9912



TBS9913



TBS9986



Mélaminé imitation bois sur pieds silicone

Dim.	Réf.	€
265×325×10	TRW9912*	74
265×162×10	TRW9914*	40,4



TRW9912



TRW9914

*Dans la limite des stocks disponibles

Tonneaux et seaux

Tonneaux imitation bois rustique

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
5,4	ø 245×150	BB352*	72
7,5	ø 260×195	BB353*	84
10	ø 300×195	BB300*	100


BB352


BB353


BB300

Seaux noirs pour tonneau

Pour tonneau	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
BB352	3,9	ø 250×125	BLB352*	47,4
BB353	5,7	ø 265×170	BLB353*	63
BB300	4,5	ø 307×90	BLB350*	47,4


BLB352


BLB353


BLB350

Tonneaux imitation bois rustique et seaux noirs

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
3,9	ø 250×150	BBS352*	119
5,7	ø 265×195	BBS353*	145
4,5	ø 307×195	BBS350*	146


BBS352


BBS353


BBS350

Couvercle en acrylique transparent

Dim.	Réf.	€
ø 300	BBC350L	146


BBC350L

Bols ronds en mélaminé

Bols encastrables en forme de croissants

Couleur	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Blanc	2	200×185×100	T5620*	81
Noir	2	200×185×100	TB5620*	81
Blanc	1,4	225×208×60	T5622*	42,9
Noir	1,4	225×208×60	TB5622*	42,9
Blanc	0,9	ø 180×60	T5680*	44
Noir	0,9	ø 180×60	TB5680*	44
Blanc	3	300×278×63	T5630*	101
Noir	3	300×278×63	TB5630*	101
Blanc	5	300×278×100	T5631*	130
Noir	5	300×278×100	TB5631*	130


T5620


TB5620

T5622


TB5622


T5680


TB5680

T5630


TB5630


T5631


TB5631

Bols de présentation noirs aspect porcelaine

Dim.	Réf.	€
ø 140×65	403701	13,4
ø 230×65	403703	29,9


403701

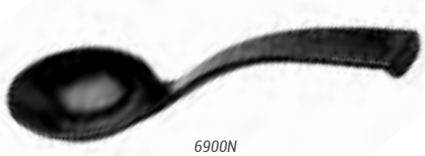
Louche noire L-350 mm

Longueur	Réf.	€
350	71670	12,4


71670

Louche plexiglas L-240 mm

Longueur	Réf.	€
240	6900N	6


6900N

*Dans la limite des stocks disponibles

Plats creux rectangulaires en mélaminé

Plats noirs format gastro évasés sur pieds silicone + inserts



Plats noirs évasés			
Capacité (L)	**Dim.**	**Réf. avec étagère**	**€**
3,2	162×260×100	TB4312*	83
2	162×173×100	TB4313*	71
1,5	162×130×100	TB4314*	52
0,6	130×81×100	TB4315SF*	45,2

Insert noir h-50 mm			
Capacité (L)	**Dim.**	**Réf. avec étagère**	**€**
1,5	162×261×50	TB5312*	21,8
1	162×173×50	TB5313*	16,8

Modèles blancs : nous consulter

Plats creux noirs en SAN avec angles ronds

Dim.	Réf.	€
400×300×50	TB612*	40,8
350×225×50	TB611*	32,2
300×225×50	71861*	28,6
450×350×25	74978*	40,8
400×300×25	71904*	34,3
350×225×25	TB601*	28,6
300×225×25	71969*	25,8



TB611



74978

Plateaux mélaminés noirs

Dim.	Réf.	€
340×230×15	82963	31,1
290×200×15	TB123	23,1
290×160×35	568101	21,6
350×250×40	568200	42,1
420×280×60	568309	67
290×160×60	568408	28,3
300×190×80	568507	38,8



568101



568408

Raviers blancs bords evasés en mélaminé

Dim.	Réf.	€
350×250×50	22038	54
250×150×70	22164	20,5
350×250×70	22165	45,6
450×300×70	22166	59



22038



22164

*Dans la limite des stocks disponibles

Réhausses de plats en mélaminé

Réhausses noires cylindriques

Dim.	Réf.	€
ø 90×30	TB114*	18
ø 109×50	TB117*	11,7


TB114


TB117

Réhausses noires en spirale

Dim.	Réf.	€
50	TB3605*	9,8
100	TB3610*	10,1
150	TB3615*	11,3


TB3605


TB3610


TB3615



Piedestals cylindriques

Dim.	Réf.	€
ø 200/170×70	TB118*	47,9
ø 170×100	TB119*	50


TB118


TB119

Réhausses noires rectangulaires

Dim.	Réf.	€
300×250×50	TB2256*	72
300×250×100	TB2257*	89


TB2256


TB2257

Gamme pétales en mélaminé

- Très résistante aux rayures
- Résiste à des températures de -30°C à + 120°C
- Nettoyage au lave-vaisselle
- Agréée au contact alimentaire
- 4 Pieds antidérapants

	Dim.	Réf.	€
1	374×269×60	TB90557*	63
2	275×269×38	85554*	52
2	275×269×60	TB90556*	57
3	259×247×38	85555*	52
4	538×376×38	85557*	61
4	538×376×38	85556*	61
5	800×800×105	TB6970*	543

1


TB90557

2


85554

2


TB90556

3


85555

4


85557

4


85556

5


TB6970



*Dans la limite des stocks disponibles

Platerie plexiglas

Formats gastronormes

- Plats de préparation, saladiers et accessoires pour une mise en valeur des préparations en vitrines
- Fabrication en plexi très résistant aux chocs
- L'air circule entre les plats grâce à leur forme conique
- Brillant inaltérable
- Lavables au lave-vaisselle
- Températures d'utilisation : -25°C à +80°C
- Ne conviennent pas au four, au micro-ondes ni au bain-marie
- Plats disponibles en différentes couleurs : nous consulter

Grilles égouttoir perforées

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/2	265×325×10	1298N	44,1
GN2/7	224×160×20	2798N	30,2
GN4/7	265×487×10	3598N	61


1298N


2798N

Plats plexi noir rectangulaires

GN1/1

Dim.	Réf.	€
530×325×17	1117N	81
530×325×50	1150N	94


1117N


1150N

GN1/2

Dim.	Réf.	€
265×325×17	1217N	33,1
265×325×50	1250N	46,8
265×325×80	1280N	55


1217N


1280N

GN1/3

Dim.	Réf.	€
325×176×17	1317N	25,3
325×176×50	1350N	34,9


1317N


1350N

GN1/4

Dim.	Réf.	€
265×162×17	1417N	21,1
265×162×50	1450N	28,1
265×162×80	1480N	31,4


1417N


1450N


1480N

GN1/6

Dim.	Réf.	€
176×162×50	1650N	25,7


1650N

GN2/7

Dim.	Réf.	€
265×200×17	1517N	22,6
265×200×40	1540N	28,4
265×200×80	1580N	44,7


1517N


1540N


1580N

GN2/4

Dim.	Réf.	€
530×162×17	2402N	43,8


2402N

*Dans la limite des stocks disponibles

GN3/7

Dim.	Réf.	€
530×200×17	2517GPN	46,4
530×200×40	2540N	54


2517GPN


2540N

GN4/7

Dim.	Réf.	€
265×487×17	3417N	50
265×487×50	3450GPN	63
265×487×80	3480N	72


3417N


3450GPN


3480N

5×GN1/4

Dim.	Réf.	€
810×265×40	8126N	104


8126N

Autres formats

Plats plexi noir autres formats

600x400 mm

Prof.	Réf.	€
17	6040N	99


6040N

420x280 mm

Prof.	Réf.	€
20	422802N	55
50	422805N	70
60	422806N	72


422802N


422806N

280x210 mm

Prof.	Réf.	€
20	282102N	26,7
50	282105N	37
60	282106N	38,1
100	282110N	39,6


282102N


282105N


282106N


282110N

280x140 mm

Prof.	Réf.	€
20	281402N	24,1
50	281405N	27,3


281402N

Saladiers plexi noirs rectangulaires

Dim.	Réf.	€
215x155x85	2115	26,8
270x145x85	271400	35,4


2115


271400

Plat plexi noir creux 360x260 mm

Prof.	Réf.	€
50	82965	46,1


82965

Plats plexi noirs carrés 280x280 mm

Prof.	Réf.	€
20	282802N	38,1
50	282805N	43,4


282802N


282805N

Plat plexi noir carré 1.5 L 180x180 mm

Prof.	Réf.	€
80	181808N	33,7


181808N

Couvercles transparents avec encoche

Type	Dim.	Réf.	€
GN1/2	325×265	1299N	43,4
-	180×180	1819V	31,1
GN1/4	265×162	1499N	28,9
GN2/7	265×200	2799N	38,8
-	247×125	271800	16,9


1299N


1819V


1499N


2799N


271800

Bols hexagonaux avec corps cylindrique

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
1,5	180×180×85	1818	39,3
2,5	215×215×85	2121GP	51


1818


2121GP

Couvercles transparents pour bols hexagonaux

Dim.	Réf.	€
180×180	1819N	14,8
215×215	2122GPN	19,8

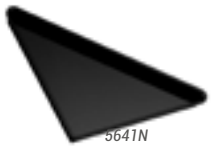

1819N

Plats plexi noirs triangles

Dim.	Réf.	€
270/270×365×17	5639N	29,3
400/400×565×17	5640N	46,9
400/400×565×50	5641N	64


5639N


5640N


5641N

Escaliers plexi noirs 3 marches

Dim.	Réf.	€
250×800×80	9231N	225
500×800×80	9232N	311
1000×800×80	6824N	572


9231N


9232N


6824N

Plats plexi noirs angle arrondi

Dim.	Réf.	€
280×135×20	281352N	62
280×135×50	281355N	70


281352N


281355N

Plats plexiglass formats pâtissiers noir ou blanc

Plats de présentation 200×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-2020N	32,1
Blanc	3	GPL-2020B	32.1


GPL-2020N


GPL-2020B

Plats de présentation 300×150 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-3015N	32,4
Blanc	3	GPL-3015B	32,4


GPL-3015N

GPL-3015B

Plats de présentation 300×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-3020N	38.8
Blanc	3	GPL-3020B	38.8


GPL-3020N


GPL-3020B

Plats de présentation 400×300 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-4030N	62
Blanc	3	GPL-4030B	62


GPL-4030N


GPL-4030B

Plats de présentation 600×150 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-6015N	46,2
Blanc	3	GPL-6015B	47,6


GPL-6015N


GPL-6015B

Plats de présentation 600×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-6020N	76
Blanc	3	GPL-6020B	73


GPL-6020N


GPL-6020B

Plats de présentation 600×400 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	3	GPL-6040N	115
Blanc	3	GPL-6040B	111

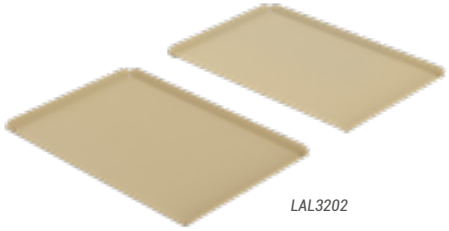

GPL-6040N


GPL-6040B

Plats aluminium formats pâtissiers dorés

Plat de présentation 300x200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	2.5	LAL3202	114


LAL3202

NEW

Plat de présentation 400x300 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	3	LAL4302	165


LAL4302

NEW

Plat de présentation 600x105 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	3	LAL6102	113



LAL6102

NEW

Plat de présentation 600x200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	3	LAL6202	149



LAL6202

NEW

Plat de présentation 600x400 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	2.5	LAL6402	210



LAL6202

NEW

Pieds de présentation avec surface ronde

Couleur	Dim.	Réf.	€
Plexi transparent	ø 170×50	5354	36,2
Plexi transparent	ø 170×100	5355	38,9
Plexi transparent	ø 170×150	5356	42,2



5354



5355



5356



Présentoir en pétale 1/4 de cercle

- Présentoir en PMMA (BPA free) pour une présentation moderne et un gain de place de votre vitrine
- Ventilation parfaite du froid
- Résistant aux températures de -20°C à +70°C
- Qualité alimentaire
- 2 Hauteurs possibles de plateaux : 50 ou 80 mm



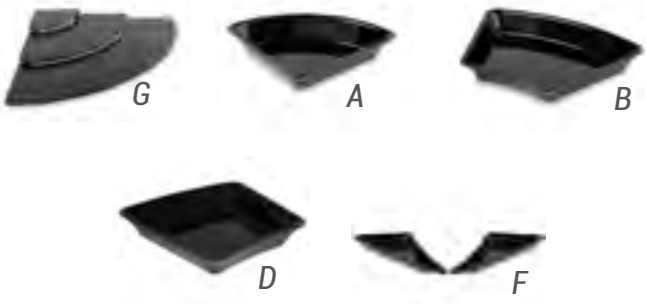






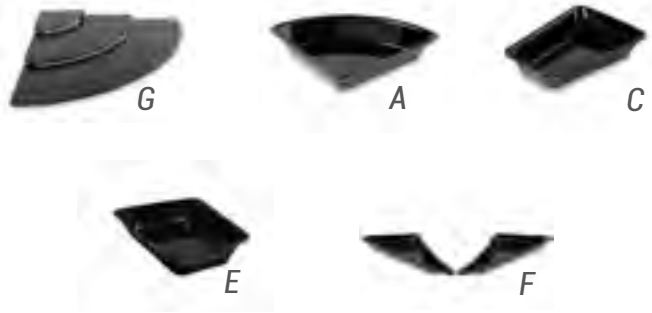
Quatre kits complets à votre disposition

- Kit composé de :
- 1 escalier (G)
- +1 plat 265x265 mm (A)
- +2 plats 400x265 mm (B)
- +4 plats 220x265 mm (D)
- +2 plats triangles 530x300 mm (F)



Réf.	€
1509-020 Avec plats de H-50	1108
1809-020 Avec plats de H-80	1307

- Kit composé de :
- 1 escalier (G)
- +1 plat 265x265 mm (A)
- +4 plats 122x265 mm (C)
- +6 plats 200x265 mm (E)
- +2 plats triangles 530x300 mm (F)



Réf.	€
1513-020	1202
1813-020	1417

Plats également disponibles à l'unité : nous consulter

Couvercles transparents

Désignation	Réf.	€
Couvercle transparent pour plats "E"	LPA9115	53
Couvercle transparent pour plats "D"	LPA9122	70
Couvercle transparent pour plats "C"	LPA9222	58
Couvercle transparent pour plats "B"	LPA9245	87
Couvercle transparent pour jeu de triangles "F" P-50 mm	LPA9832	159
Couvercle transparent pour jeu de triangles "F" P-80 mm	LPA9831	159



Présentoir Carrousels

Présentoir en PMMA (BPA free) pour une vitrine optimisée grâce à son système tournant

- Ventilation parfaite du froid
- Résistant aux températures de -20°C à +70°C
- Qualité alimentaire
- 2 hauteurs possibles de plateaux: 50 ou 80 mm



C

NEW



Kit complet à votre disposition (hors couvercles)

Kit complet composé de :
- 1 plateau tournant (G)
- +8 plats 290x28x85 mm (A)
- +1 plat D.220x85 mm (B)
- +4 plats 240x240x65 mm (C)



G



B



A

Réf.	€
LPA9115	53

Couvercles transparents

NEW

Désignation	Réf.	€
Couvercle transparent pour plats "A"	LPA9000	56
Couvercle transparent pour plats "B"	LPA2299	22



Plateau à jambon tournant

- 2 Plateaux circulairex en PEHD noir ø 750 mm ép-10 mm
- 4 billes tige filetée 20 mm
- 5 ventouses 30 mm
- 1 axe de rotation en delrin

	Réf.	€
Double plateau tournant sur roulement à billes	0045-BAS00337-75	1383



0045-BAS00337-75

Platerie ABS

Plateaux ABS 600×400

- Résiste à des températures allant de -20°C à +80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11,9
Rouge	600×400	30 047 0600R	12,3
Noir	600×400	30 134 0600N	12,3

Multiple de commande : 20 pièces



30 134 0600N *30 047 0600R* *30 046 0600*

Plateaux ABS autres dimensions

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	420×280×15	LOG-6770W	11.7
Noir	420×280×15	LOG-6770Z	11,7
Blanc	400×200	30 049 0200	9,7
Noir	400×200	30 136 0200N	9,7
Blanc	360×240×15	LOG-6772W	8,1
Noir	360×240×15	LOG-6772Z	8,1
Blanc	300×190×15	LOG-6773W	7,4
Noir	300×190×15	LOG-6773Z	7.4
Blanc	240×180×17	LOG-6774W	8.9
Noir	240×180×17	LOG-6774Z	8,9
Blanc	530×325×28	83109	23,4

Multiple de commande : 10 pièces



LOG-6770W *LOG-6770Z*

Grilles inox pour plateaux



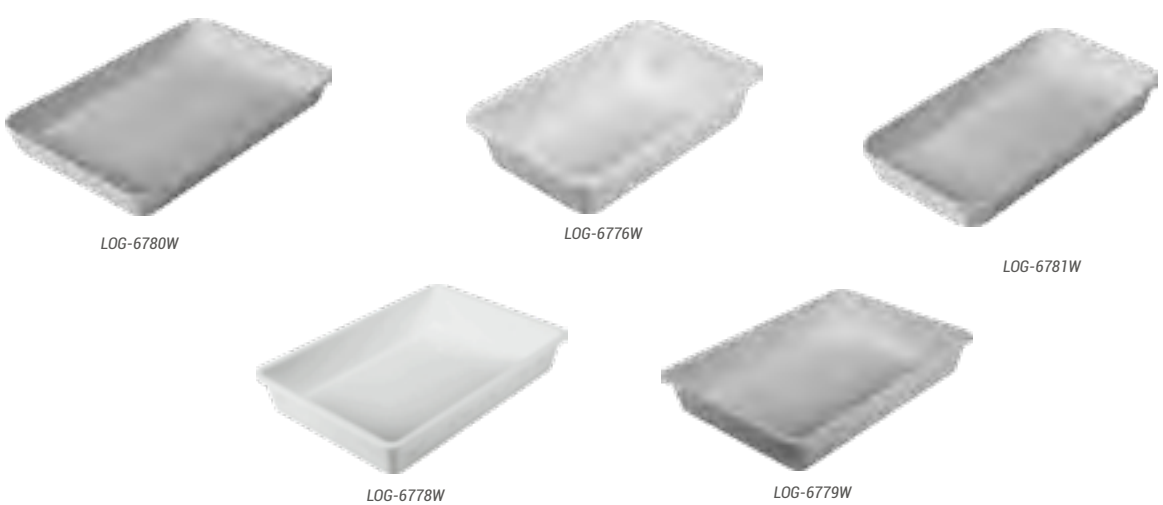
72295 + TB123 *73319 + 30136 0200N* *73006 + 30 047 0600R*

Type	Dim.	Nombre traverses	Diamètre traverses	Nombre fils	Diamètre fils	Réf.	€
Pour plateaux 290×200×15	260×170×10	1	5	6	2	72295	16,9
Pour plateaux 400×200×15	350×160×13	1	5	10	2	73319	34,7
Pour plateaux 600×400×15	540×370×13	2	5	25	2	73006	41,3

Multiple de commande : 20 pièces

Raviers ABS

Dim.	Réf.	€
290×160×35	LOG-6780W	5,3
330×220×70	LOG-6776W	7,3
350×240×40	LOG-6781W	10,5
430×310×80	LOG-6778W	19.5
490×350×80	LOG-6779W	22,9



LOG-6780W *LOG-6776W* *LOG-6781W*

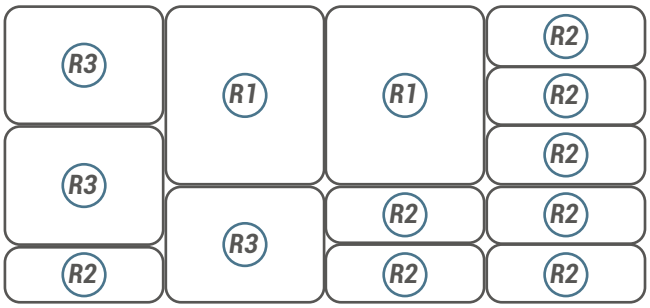
LOG-6778W *LOG-6779W*

Plateaux ABS - plans d'implantation pour vitrines profondeur 700 mm

Présentation type R

Repère		Réf.	€
R1	Plat vitrine 420×280 H-20 mm ABS	221006NO	68
R2	Plat vitrine 280×140 H-20 mm ABS	223001NO	68
R3	Plat vitrine 280×280 H-20 mm ABS	223002NO	68

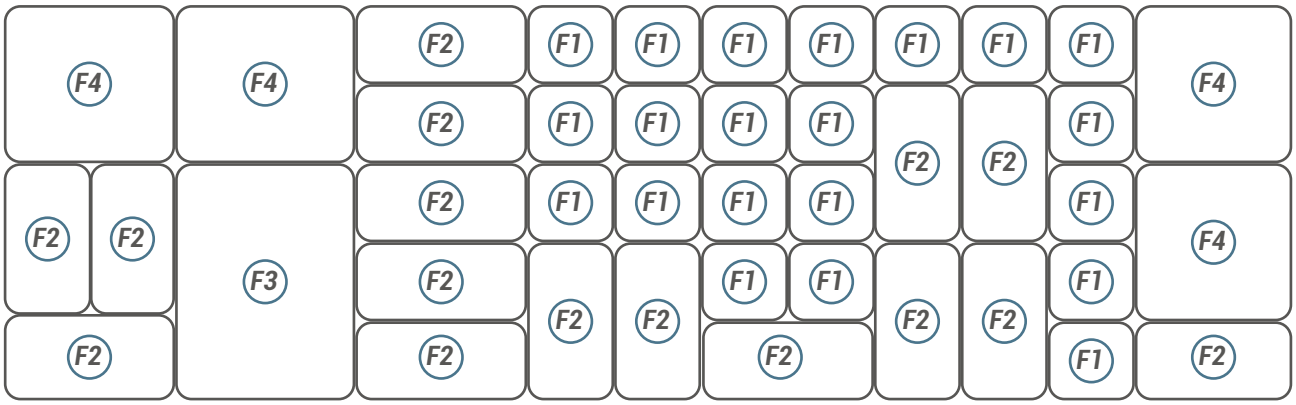




Présentation type F

Repère		Réf.	€
F2	Bac vitrine noir en ABS 280×40 mm H-70 mm	233030NO	69
F3	Bac vitrine noir en ABS 420×280 mm H-70 mm	89881	91
F4	Bac vitrine noir en ABS 280×280 mm H-70 mm	233010NO	82
F1	Saladier Bern ABS noir 140 x 140 mm H-70 mm	211002NO	45,2

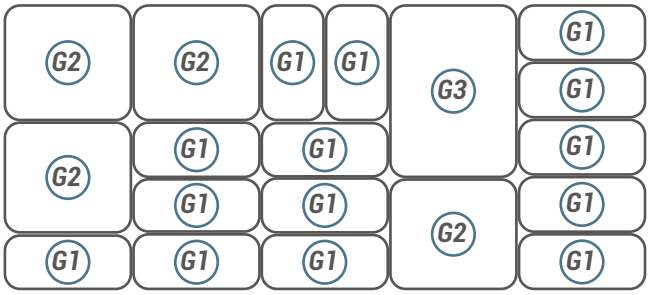




Présentation type G

Repère		Réf.	€
G1	Plat vitrine 280×140 mm, H-40 mm ABS noir	233001NO	47,4
G2	Plat vitrine 280×280 mm, H-40 mm ABS noir	233002NO	75
G3	Plat vitrine 420×280 mm, H-40 mm ABS noir	233004NO	88





Paniers et présentoirs en osier naturel

- Agréés pour le contact alimentaire
- Idéaux pour l'exposition des produits
- Aspect décoratif et chaud
- Possibilité de fabrication sur mesure en fonction des volumes : nous consulter
- Bonne tenue dans le temps (conserve sa résistance et sa robustesse)
- Légèreté



Paniers et présentoirs en polypropylène imitation osier

- Agréés pour le contact alimentaire
- Lavables au lave-vaisselle
- Idéaux pour la présentation des produits
- Texture et aspect osier naturel
- Résistants aux tâches
- Résistants aux chocs
- Résistants aux UVA



Vans de présentation à crustacés en osier naturel

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation à crustacés osier brut	580×440×130/170	92092*	82
Van de présentation à crustacés osier brut	920×830×100/270	92127*	118



92092



92127

Licorne et bateau poly imitation osier

	Dim.	Réf.	€
Licorne poly imitation osier marron	810x410x400	CLY7625	215
Bateau poly imitation osier chocolat	580x400x100	CLY8216	51



CL47625



CLY8216

Rayon fromage / osier naturel

Plateaux de présentation

	Dim.	Réf.	€
Plateau osier marron rectangulaire avec 2 poignées	400×250	92016*	46,9
Plateau osier blanc rectangulaire sans poignées	400×250	92030*	54
Plateau osier blanc rectangulaire sans poignées	600×400	92136*	69



92016



92136



92030

Clayettes rondes

	Dim.	Réf.	€
Clayette osier ronde sans rebord et sans poignées	ø 400	92096*	29,7
Clayette osier ronde avec rebord et poignées	ø 300	92021*	23,7
Clayette osier ronde avec rebord et poignées	ø 400	92078*	35,6



92096



92078



92021

Rayon charcuterie / osier naturel

Corbeilles présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	300×200×100	92125*	54



92125

*Dans la limite des stocks disponibles

Panières de présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Panière osier blanc	495×300×50/140	92114*	83
Panière osier blanc	340×300×50/140	92116*	83
Panière osier blanc	990×300×50/140	92118*	120
Panière osier blanc	495×400×50/140	92115*	98
Panière osier blanc	640×400×50/140	92117*	102
Panière osier blanc	990×400×50/140	92119*	149


92114


92116


92118


92115


92117


92119

Rayon fruits et légumes / osier naturel

Corbeilles de présentation

	Dim.	Réf.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	590×500×100/200	92131*	123
Corbeille rectangulaire osier noisette	300×400×110	92138*	54
Corbeille ronde osier blanc	ø 350×100	92123*	46,9
Corbeille ronde osier noisette	ø 450×150	92133*	44,7


92131


92138


92123


92133

Vans de présentation

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation osier noisette avec poignées	ø 400×140	92009*	52
Van de présentation osier noisette avec poignées	ø 600×150	92025*	71


92009


92025

Glaneuses à fruits

	Dim.	Réf.	€
Glaneuse à fruits osier noisette	ø 450	92052*	61
Glaneuse à fruits osier noisette	ø 650	92005*	66


92052


92005

Rayon fruits et légumes / imitation osier

Présentoir rond fruits & légumes

	Dim.	Réf.	€
Panier rond imitation osier	ø 325×H-205	W350*	90
Bac rond mélaminé couleur noire 4.5 L	ø 307×H-90	BLB350*	47,4
Couvercle acrylique avec charnière et encoche pour louche	ø 300	BBC350L*	146


W350

+


BLB350

+

BBC350L

=



Présentoir rectangulaire fruits & légumes

	Dim.	Réf.	€
Panier rectangulaire	550×195×110	W430*	144
Bac rectangulaire mélaminé couleur noire 1.5 L	162×173×100	TB4313*	71


W430

+


TB4313

=



NEW

Glaneuses à fruits

	Dim.	Réf.	€
Glaneuse à fruits ovake, imitation osier	410x305x410	FRY1749*	29,6


FRY1749

*Dans la limite des stocks disponibles

Rayon fruits et légumes / immitation osier

Vans de présentation

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation imitation osier chocolat avec poignées	Ø 400	CLY9249	41,6
Van de présentation imitation osier chocolat avec poignées	Ø 600	CLY9253	65



92133

Présentoirs rectangulaires

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation imitation osier chocolat avec poignées	800x800x120	CLY9476	339
Présentoir poly rectangulaire 5 cases imitation osier chocolat	1200x600x125	CLY7834	320



CLY9476



CLY7834

Rayon boulangerie / osier naturel

Bannetons ronds entoilés lin

	Dim.	Réf.	€
Banneton rond osier noisette	ø 210×H-90	70627*	37,2
Banneton rond osier blanc	ø 170xH-100	92129*	46,9
Banneton rond osier blanc	ø 240×H-100	92128*	54
Banneton rond osier blanc	ø 290×H-110	92130*	62


70627


92129


92128


92130

Paniers pain / pâtisserie

	Dim.	Réf.	€
Présentoir à pain incliné osier blanc	400×400×200/540	92108*	193
Présentoir à pain incliné osier blanc	500×400×140/740	92110*	249
Présentoir à pain incliné osier blanc	580×480×200/640	92109*	205
Présentoir à pain incliné osier blanc	1000×500×50/140	92112*	165
Présentoir à pain incliné osier noisette	500×500×140/650	92070*	156
Présentoir à pain osier blanc	580×580×140/740	92111*	257
Présentoir à pain osier noisette	500×500×140/650	92001*	154


92108


92110


92109


92112


92070


92111


92001

Rayon boulangerie / imitation osier

Paniers pain / pâtisserie

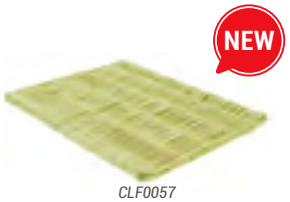
	Dim.	Réf.	€
Panier rond	ø 180×H-95	W250*	21,6
Panier rond évasé	ø 230×H-80	W251*	25,1


W250

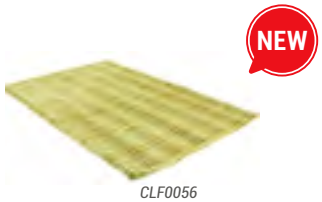

W251

Grilles de présentation

	Dim.	Réf.	€
Grille polypropylène naturel fil creux	400x300x15	CLF0056	51
Grille polypropylène naturel fil creux	600x400x20	CLCF0057	72



CLF0057



CLF0056

*Dans la limite des stocks disponibles

Mannes pâtissières osier naturel

	Dim.	Réf.	€
Manne osier blanc	590×500×100/200	92131	123
Manne osier noisette	580×370×120	92072	77
Manne osier blanc	300×400×110	92014	66
Manne osier noisette	300×400×110	92138	66


92131


92072


92014


92138

Corbeilles viennoiserie osier naturel

	Dim.	Réf.	€
Corbeille ronde osier blanc	ø 350×H-100	92123	46,9
Corbeille ronde osier noisette	ø 450×H-150	92133	48,4
Corbeille rectangulaire osier blanc	780×280×50/140	92140	107
Corbeille rectangulaire osier blanc	780×380×50/140	92139	113
Corbeille rectangulaire osier blanc	900×280×50/140	92142	98
Corbeille rectangulaire osier blanc	900×380×50/140	92141	142


92123


92133


92140


92139


92142


92141

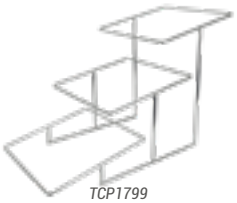
Rayon pâtisserie & viennoiserie / imitation osier

Présentoir viennoiserie

	Dim.	Réf.	€
Panier	337×331×55	W1799*	84
Présentoir chromé 3 niveaux	430×335×395	TCP1799*	175


W1799

+


TCP1799

=



Imitation osier

Autres paniers

	Dim.	Réf.	€
Panier rectangulaire droit	400×250×100	W203*	88

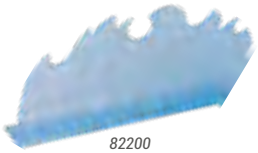

W203

*Dans la limite des stocks disponibles

Séparateurs et guirlandes

Séparateurs en forme de vagues

	Dim.	Réf.	€
Forme de vague bleu translucide	750×85×320	82200	132


82200

Séparateurs plexiglas

• Plexiglass ép. 3 mm

Dim.	Réf.	€
750×100×200	70214	71
950×100×150	50114	58


70214

Séparateurs translucides

• Plexiglass ép. 3 mm

Dim.	Réf.	€
750×150	83342	41,5


83342

Séparateurs plexiglas

Couleur	Dim.	Réf.	€
Rouge	750×150	82611	37,6
Rouge	750×90	82609	29,7
Blanc	750×150	82311	37,6
Blanc	750×90	82309	29,7
Vert	750×150	82511	37,6
Vert	750×90	82509	29,7
Noir	750×150	82800	37,6
Noir	750×90	82809	29,7


82611


82609


82311


82309


82511


82509


82800


82809

Séparateurs feuillage

	Dim.	Réf.	€
Persil	750×75	83366	52
Cyprès bicolore	750×70	83348	48,2
Cyprès	750×55	83367	46,5

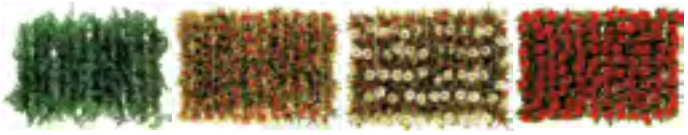

83366


83348


83367

Barrettes pour vitrine (boite de 12)

	Longueur	Réf.	€
Persil	250	80100	126
Fleurs de passion	250	80107	126
Panaché de fleurs	250	80103	117
Roses rouges	250	80104	129


80100 80107 80103 80104

Guirlandes pour vitrines

	Longueur	Réf.	€
Lierre	2700	81824	46,5
Houx	1800	82154	47,7
Citrons et feuilles	1800	82157	59
Feuillage d'automne	2700	82153	65
Marguerites	2700	82155	51
Roses rouges	1800	82150	33,1


81824 82154 82157 82153 82155 82150

Décorations poissonnerie

	Réf.	€
Grappe de moules avec citrons	81050	41,8
Crabe	81861	49,1
étoiles de mer (lot de 2)	81862	24,7
Brins de persil (lot de 12)	84485*	34,7


81050


81861


81862


84485

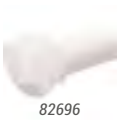
*Dans la limite des stocks disponibles

Papillotes boucherie en papier blanc

	Cond.	Dim.	Réf.	€
Papillote pour agneau	Boite de 100	ø 10	82692	39
Papillote pour mouton et poulet	Boite de 100	ø 14	82695	39,8
Papillote pour côte de veau et dinde	Boite de 100	ø 17	82696	53
Papillote pour côtes de boeuf	Boite de 48	ø 35	82693	72

82692


82695


82696


82693

Affichage des prix

Porte étiquettes inox pince

Hauteur	Réf.	€
ø 35×50	72830	28,1
ø 35×70	37007	28,5
ø 35×90	72833	28,9


72830


37007


72833

Porte étiquettes inox anneau

Hauteur	Conditionnement	Réf.	€
ø 35×50	1	50078	15,1
ø 35×90	1	50079	14,6
ø 35×90	10	83161	169


50078


50079

Étiquette vierge

- PVC blanc, agréé contact alimentaire, ép. 75/100ème
- Avec pique inox
- Boite de 10 pièces

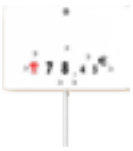
Dim.	Réf.	€
120×80	9430	26,3


9430

Étiquettes vierges avec roulettes

- PVC blanc, agréé contact alimentaire, épaisseur 75/100ème
- 4 roulettes + disque poids
- Boîte de 10 pièces

	Dim.	Réf.	€
Avec pique inox	80×0×120	3129	70
Sans pique	80×120	9702	54


3129


9702

Bac de rangement pour étiquettes

- Capacité de chargement : 60 étiquettes type 9430, 3129 ou 9702
- Fourni avec une grille amovible

Dim.	Réf.	€
410×160×110	1794	234


1794

Flèches «Prix choc» en pvc cristal 85/100

- Boite de 10

Désignation	Dim.	Réf.	€
Mini flèche	60x140	7998	77
Maxi flèche	100x240	8002	95



8002

Tableau pour laboratoire boucherie

- Fourni avec 1 fil nylon pour suspendre

Dim.	Réf.	€
300×200	2414	22,2



2414

Tableau de prix viande halal

- Tableau de prix pour viande bovine, veau, agneau, volaille
- Tableau épaisseur 2 mm avec 1 fil nylon pour suspendre
- Livré avec pochette de chiffres adhésifs

Dim.	Réf.	€
800×700	B2115	92



B2115

Tableau de prix viande

- Tableau de prix pour viande de boeuf, veau, agneau, porc
- Tableau épaisseur 2 mm avec 1 fil nylon pour suspendre
- Livré avec pochette de chiffres adhésifs

Dim.	Réf.	€
960×720	3749	126



3749



ÎLOTS ET MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS





Réalisations ilots 402

Meubles îlots pour rayons traditionnels 403

Meubles arrières traditionnels 404

Meubles arrières neutres pour rayons traditionnels 405

Options pour les meubles arrières traditionnels neutres 409

Meubles arrières traditionnels réfrigérés 412

Réalisations ilots

- Travail sur plans - fabrication sur mesure







Meuble arrière traditionnel





Meubles îlots pour rayons traditionnels

- Large gamme de meubles neutres en inox disposés en ilot dos à dos ou en mural
- Possibilité de structure en verre de séparation
- Chiffrage sur mesure
- Nombreuses options disponibles (peinture, types de portes, accessoires)

Chiffrage sur-mesure : nous consulter





Meubles arrières traditionnels

Descriptif général commun

- Fabrication en inox AISI 304
- Dosserets 150×50 mm, décalage arrière de 20 mm pour les meubles hauteur 850 mm
- Dosserets 250×50 mm, décalage arrière de 20 mm pour les meubles hauteur 750 mm
- Portes battantes avec loqueteau vertical ou portes coulissantes doublées pour meubles >1000 mm
- Étagère intermédiaire
- Vérins inox sur platine hauteur 150 mm réglables en hauteur, diamètre 60 mm à filetage non apparent
- Meubles avec portes coulissantes livrés avec joues de finition de série
- Meubles portes battantes ou tiroirs : livrés sans joues latérales de finition

Plusieurs versions disponibles

- Profondeur 700 et 800 mm
- Meubles inox non peints (en standard) ou meubles inox peints époxy (Code RAL à spécifier à la commande)
- Meubles neutres ou meubles réfrigérés
- Meubles portes coulissantes : livrés avec joues de finition de série
- Meubles portes battantes (ou façades) : livrés sans joues latérales de finition de série





Meubles arrières neutres pour rayons traditionnels

Meubles neutres dessus inox

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm



MNIA67-PBL

	Portes battantes avec loqueteau					Portes coulissantes				
		Profondeur 700		Profondeur 800			Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
400	1	MNIA47-PBL	2376	MNIA48-PBL	2692	-	-	-	-	-
500	1	MNIA57-PBL	2565	MNIA58-PBL	2909	-	-	-	-	-
600	1	MNIA67-PBL	2591	MNIA68-PBL	2938	-	-	-	-	-
800	2	MNIA87-PBL	3254	MNIA88-PBL	3663	-	-	-	-	-
1000	2	MNIA107-PBL	3567	MNIA108-PBL	4023	2	MNIA107-PC	2998	MNIA108-PC	3123
1200	2	MNIA127-PBL	3761	MNIA128-PBL	4246	2	MNIA127-PC	3133	MNIA128-PC	3267
1400	3	MNIA147-PBL	5358	MNIA148-PBL	6049	2	MNIA147-PC	3422	MNIA148-PC	3565
1600	3	MNIA167-PBL	5684	MNIA168-PBL	6416	2	MNIA167-PC	3645	MNIA168-PC	3798
1800	3	MNIA187-PBL	5877	MNIA188-PBL	6639	2	MNIA187-PC	3831	MNIA188-PC	3994
2000	4	MNIA207-PBL	6596	MNIA208-PBL	7432	2	MNIA207-PC	4099	MNIA208-PC	4271

Meubles neutres dessus granit noir

- Dessus en granit noir nero Africa épaisseur 20 mm+ inox 20 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (granit inclus)

Autres couleurs de granit : nous consulter



MNGA67-PBL

	Portes battantes avec loqueteau					Portes coulissantes				
		Profondeur 700		Profondeur 800			Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
400	1	MNGA47-PBL	2878	MNGA48-PBL	3270	-	-	-	-	-
500	1	MNGA57-PBL	3193	MNGA58-PBL	3633	-	-	-	-	-
600	1	MNGA67-PBL	3343	MNGA68-PBL	3807	-	-	-	-	-
800	2	MNGA87-PBL	4257	MNGA88-PBL	4821	-	-	-	-	-
1000	2	MNGA107-PBL	4822	MNGA108-PBL	5471	2	MNGA107-PC	4252	MNGA108-PC	4570
1200	2	MNGA127-PBL	5266	MNGA128-PBL	5983	2	MNGA127-PC	4638	MNGA128-PC	5004
1400	3	MNGA147-PBL	7114	MNGA148-PBL	8075	2	MNGA147-PC	5177	MNGA148-PC	5592
1600	3	MNGA167-PBL	7691	MNGA168-PBL	8732	2	MNGA167-PC	5652	MNGA168-PC	6114
1800	3	MNGA187-PBL	8135	MNGA188-PBL	9244	2	MNGA187-PC	6089	MNGA188-PC	6599
2000	4	MNGA207-PBL	9105	MNGA208-PBL	10326	2	MNGA207-PC	6607	MNGA208-PC	7166

Meubles neutres dessus polyéthylène

- Dessus poly épaisseur 20 mm couleur blanche (autres couleurs : rouge, noir, marbré sur demande) + inox 20 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (polyéthylène inclus)



MNPA67-PBL

	Portes battantes avec loqueteau					Portes coulissantes				
		Profondeur 700		Profondeur 800			Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
400	1	MNPA47-PBL	2635	MNPA48-PBL	2990	-	-	-	-	-
500	1	MNPA57-PBL	2889	MNPA58-PBL	3282	-	-	-	-	-
600	1	MNPA67-PBL	2979	MNPA68-PBL	3386	-	-	-	-	-
800	2	MNPA87-PBL	3771	MNPA88-PBL	4260	-	-	-	-	-
1000	2	MNPA107-PBL	4215	MNPA108-PBL	4770	2	MNPA107-PC	3645	MNPA108-PC	3870
1200	2	MNPA127-PBL	4537	MNPA128-PBL	5142	2	MNPA127-PC	3909	MNPA128-PC	4163

Meubles billot

- Dessus en poly blanc épaisseur 100 mm ou hêtre bois debout épaisseur 100 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm (billot inclus)



MBBA67-PBL

		Portes battantes avec loqueteau					Portes coulissantes				
			Profondeur 700		Profondeur 800			Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Dessus	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	Poly	1	MBPA67-PBL	3352	MBPA68-PBL	3816	-	-	-	-	-
1200	Poly	2	MBPA127-PBL	5206	MBPA128-PBL	5915	2	MBPA127-PC	4570	MBPA128-PC	4375
600	Bois	1	MBBA67-PBL	3483	MBBA68-PBL	3968	-	-	-	-	-
1200	Bois	2	MBBA127-PBL	5469	MBBA128-PBL	6218	2	MBBA127-PC	4833	MBBA128-PC	5555

Meubles neutres pour trancheur

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 750 mm
- 1 Prise électrique 230V mono intégrée dans le dosseret



MTA127-PBL

	Portes battantes avec loqueteau						Portes coulissantes					
			Profondeur 700		Profondeur 800				Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Portes	Prises	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Prises	Réf.	€	Réf.	€
1000	2	1	MTA107-PBL	3672	MTA108-PBL	4119	2	1	MTA107-PC	3092	MTA108-PC	3519
1200	2	1	MTA127-PBL	3859	MTA128-PBL	4334	2	1	MTA127-PC	3223	MTA128-PC	3670
1400	3	2	MTA147-PBL	5645	MTA148-PBL	6328	2	2	MTA147-PC	3672	MTA148-PC	4160
1600	3	2	MTA167-PBL	5878	MTA168-PBL	6588	2	2	MTA167-PC	3890	MTA168-PC	4404
1800	3	2	MTA187-PBL	6065	MTA188-PBL	6803	2	2	MTA187-PC	4070	MTA188-PC	4611
2000	4	3	MTA207-PBL	6933	MTA208-PBL	7742	2	3	MTA207-PC	4498	MTA208-PC	5078

Meubles plonge

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 Bac à droite 500×500×250 mm (robinet non inclus), égouttoir lisse



MPA127-PBL

	Portes battantes avec loqueteau				Portes coulissantes			
	Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
1200	2	MPA127-PBL	5592	MPA128-PBL	6060	2	MPA127-PC	5050	MPA128-PC	5506
1400	3	MPA147-PBL	7117	MPA148-PBL	7780	2	MPA147-PC	5148	MPA148-PC	5618
1600	4	MPA167-PBL	7645	MPA168-PBL	8380	2	MPA167-PC	5327	MPA168-PC	5817
1800	3	MPA187-PBL	7708	MPA188-PBL	8453	2	MPA187-PC	5458	MPA188-PC	5968
2000	4	MPA207-PBL	8557	MPA208-PBL	9395	2	MPA207-PC	5886	MPA208-PC	6460

Meubles plonge avec poubelle coulissante

- Dessus en inox AISI 304 avec bac 500×500×300 mm
- 1 trou robinetterie diam. 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- Poubelle sur tiroir coulissant avec ouverture par pédale

	Tiroir coulissant avec pédale				
		Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MPA67-TC	3964	MPA68-TC	4374



MPA67-TC_open



MPA67-TC

Meubles lave-mains

- Dessus inox avec 1 bac 340×340×200 mm
- 1 trou robinetterie ø 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- Sans étagère intermédiaire



MLMA67-PBL

	Porte battante avec loqueteau				
		Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MLMA67-PBL	3556	MLMA68-PBL	3889

Meubles combinés lave-mains/poubelle

- Dessus inox avec 1 TVO ø 200 mm affleurant à gauche avec couvercle inox
- 1 bac 340×340×200
- 1 trou robinetterie ø 32 mm (robinet non inclus)
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 porte battante avec loqueteau + 1 façade basculante



MCA127-TC

	Porte battante avec loqueteau + façade basculante					Porte battante avec loqueteau + tiroir coulissant				
		Profondeur 700		Profondeur 800			Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Portes	Réf.	€	Réf.	€	Portes	Réf.	€	Réf.	€
1200	1	MCA127-FB	6061	MCA128-FB	6691	1	MCA127-TC	6383	MCA128-TC	7061

Meubles poubelle dessus plein

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm + inox 20 mm
- 3 modèles : poubelle inox sur tiroir coulissant ou façade basculante ou tiroir coulissant + volet basculant



MPBA67-FB



MPBA67-TC



MPVBA67-TC

	Façade basculante				Tiroir coulissant			
	Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	MPBA67-FB	2458	MPBA68-FB	2819	MPBA67-TC	2779	MPBA68-TC	3189

	Tiroir coulissant + volet basculant			
	Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
600	MPVBA67-TC	3044	MPVBA68-TC	3759

Meubles poubelle avec TVO

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- TVO ø 200 mm avec couvercle inox



TVO-MPVBA67-TC

	Façade basculante				Tiroir coulissant			
	Profondeur 700		Profondeur 800		Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	TVO-MPBA67-FB	2962	TVO-MPBA68-FB	3324	TVO-MPBA67-TC	3284	TVO-MPBA68-TC	3694

	Tiroir coulissant + volet basculant			
	Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
600	TVO-MPVBA67-TC	3549	TVO-MPVBA68-TC	4264

Meubles tiroirs

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 2 ou 3 tiroirs superposés

		Profondeur 700		Profondeur 700	
L	Tiroirs	Réf.	€	Réf.	€
400	2	M2TA47	2587	M2TA48	2687
600	2	M2TA67	2899	M2TA68	2999
400	3	M3TA47	2821	M3TA48	2921
600	3	M3TA67	3160	M3TA68	3259



M2TA67



M3TA67

Meubles avec tiroir de désinfection de couteaux

- Dessus en inox AISI 304 épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- 1 porte battante doublée
- Tiroir pour stérilisation UV des couteaux :
  - Capacité : 20 couteaux
  - Support de type « peigne » incliné permettant de recevoir différentes tailles
  - Minuterie
  - Témoin lumineux vert en fonctionnement

	Porte battante				
		Profondeur 700		Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MTUVA67-PB	3745	MTUVA68-PB	4092



MTUVA67-PB

Meubles pour découpe de meules fromagères

- Dessus polyéthylène ép. 20 mm couleur blanche + inox 20 mm
- Hauteur du plan de travail : 750 mm

	Porte coulissante		
		Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€
1000	2	MDF108-PBL	4013
1000	2	MDF108-PC	3803



MDF108-PC



MDF108-PBL

Meubles niches réfrigérés charcuterie ou fromage

- Niche réfrigérée pour groupe à distance, froid ventilé, température 0/+2°C, sans groupe avec détendeur, pour fluide R452, régulation électronique
- Intérieur de cuve en inox AISI 304
- Evaporateur traité anticorrosion
- Niche à poser sur un soubassement inox évidé pour le passage des tubes frigorifiqes et l'écoulement des condensats : nous consulter
- Portes coulissantes thermopanes pour une application charcuterie: nous consulter
- Meuble ouvert avec rideau de nuit pour une application fromage: nous consulter
- 2 hauteurs de niches disponibles H-945 mm (1 étagère inox incluse) ou H-1185 mm (2 étagères inox incluses)
- Possibilité d'ajouter des barres à pendre
- Eclairage LED rosé
- Joues pleines ou joues panoramiques
- Décor extérieur disponible en plusieurs coloris (blanc, gris, rouge, noir, chêne foncé)

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Options pour les meubles arrières traditionnels neutres

Joues de finition pour meubles avec portes battantes

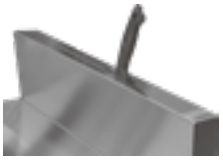
- Chaque meuble qui se trouve en bout de ligne (meuble de gauche et meuble de droite) nécessite une joue de finition afin de cacher le vide sanitaire
- Cette joue de finition ne concerne que les meubles équipés de portes battantes

	Profondeur 700		Profondeur 800	
	Réf.	€	Réf.	€
Joue gauche	JG700	171	JG800	206
Joue droite	JD700	171	JD800	206



Fente à couteaux sur dosseret inox

Longueur	Réf.	€
300	FENTE-DOSS	51



Peinture

- Nous proposons en option la peinture : des portes et des joues de finition latérales
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture une joue	RAL-J	287
Peinture une porte battante	RAL-PBL	250
Peinture porte coulissante (le ml)	RAL-PC	442



Dosserets latéraux doublés

	Profondeur 700		Profondeur 700	
	Réf.	€	Réf.	€
Dosseret latéral H-150 mm	DOSS-LAT150-700	363	DOSS-LAT150-800	379
Dosseret latéral H-250 mm	DOSS-LAT250-700	395	DOSS-LAT250-800	411



Prises électriques supplémentaires pour dosseret

- La prestation comprend le perçage du trou dans le dosseret + montage de la prise

	Réf.	€
Prise 230 V mono	PRISE-230V	231
Prise 380 V TRI+N	PRISE-380V	297



Pédale d'ouverture pour poubelle sur tiroir coulissant

- Option non disponible pour façade basculante

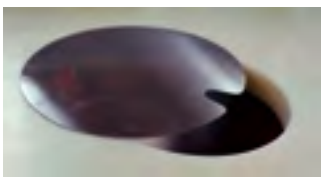
	Réf.	€
Pédale inox à commande au pied	PEDALE-TC	178



Trous vide ordures

- TVO embouti avec collerette grise affleurante diamètre intérieur 160 mm
- Dessus polyéthylène : ø 200 mm sans collerette

	Réf.	€
Dessus inox : TVO avec collerette affleurante	TVO-MAT	505
Dessus polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle inox	TVO-MAT-COUV	51





Plinthes démontables

- Construction inox 304
- Hauteur 105 mm



	Réf.	€
Plinthe au ml (Plinthes avant)	ML-PLINTHE	154
Longueur 600 (Plinthes latérales)	PLINTHE-LAT600	209
Longueur 700 (Plinthes latérales)	PLINTHE-LAT700	221
Longueur 800 (Plinthes latérales)	PLINTHE-LAT800	254

Séparations vitrées

- Verre trempé épaisseur 6 mm avec 1 coin rayonné
- La prestation comprend le montage de 3 supports vitres sur le meuble
- Fourniture de la vitre de séparation



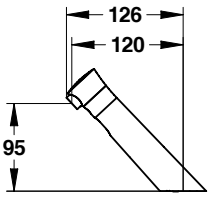
	Longueur 700		Longueur 800	
	Réf.	€	Réf.	€
Dosseret latéral H-200 mm	SEP200-700	363	SEP200-800	379
Dosseret latéral H-300 mm	SEP300-700	395	SEP300-800	411

Robinet électronique avec batterie

- Corps en métal moulé injecté chromé
- Alimentation électrique: batterie lithium 6 V type CRP2 dans boitier externe IP65
- Voyant d'alerte batterie faible
- Alimentation hydraulique : ½" (15×21) eau froide ou pre-mixée
- Jet douchette régulé à 1,9 L/min à 3 bars
- Aérateur anti-tartre haute qualité
- Résiste à une température de 75°C durant 30 minutes
- Fourni avec 1 écrou de fixation, 1 joint et 1 rondelle
- Fourni avec 1 électrovanne externe, 1 batterie et 1 joint filtre



57034



	Dim.	Réf.	€
Robinet électronique EF avec batterie	126×132	57034	383
Robinet électronique avec batterie et mitigeur (EC/EF)	126×132	M-57034	406

Robinet électronique avec pile ou secteur

- Robinet electronique avec transformateur 220V mono / 6V
- Emplacement pour 4 piles LR6-AA 1,5V (non fournies)



MODFRIU2

	Réf.	€
Robinet électronique double alimentation avec mitigeur	MODFRIU2	415

Douchettes monotrou

- Modèles à poser sur plonge, monotrou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 4 bars, base ø 32 mm (hormis DEF ø 23 mm)
- Mélangeur 1/4 de tour ou standard selon modèle
- Flexible inox + clapet anti-retour et filtre, embout femelle 3/8
- Ressort de sécurité chromé
- Équerre de fixation murale



H58-DCCY4-PM



H58-DECEF1/4-PM



H58-DCC-PM

	Réf.	€
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	392
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur avec levier, H-580 mm	H58-DCCL-PM	462
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur standard, H-580 mm	H58-DCC-PM	414
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-580 mm	H58-DECEF1/4-PM	297

Mini douchette mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique

- Long bec col de cygne L-240 +/-5 mm orientable
- Levier clinique noir L-310 mm pour commande au coude
- Hauteur de 600 MM
- Ressort en acier chromé et tube inox AISI 304 L-340 mm
- Montage facile, équipé d'un kit de fixation murale
- Poignée ergonomique
- Flexible L-400 mm
- Modèle mono trou D.32,5 mm
- Débit de 18 L/min à 3.5 bar quand douchette et col de cygne ouverts
- Débit de 14 L/min à 3,5 bar seulement du col de cygne
- Débit de 12 L/min à 3,5 bar seulement de la poignée de douchette
- Livrée avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8"
- Clapets anti-retour 3/8'

Dim.	Réf.	€
450x600	H600-LDCC-PM	630



H600-lDCC-PM

Mini douchette mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique

- Long bec col de cygne L-240 +/-5 mm orientable
- Levier clinique noir L-310 mm pour commande au coude
- Hauteur de 600 MM
- Ressort en acier chromé et tube inox AISI 304 L-340 mm
- Montage facile, équipé d'un kit de fixation murale
- Poignée ergonomique
- Flexible L-400 mm
- Modèle monotrou D.32,5 mm
- Débit de 18 L/min à 3.5 bar quand douchette et col de cygne ouverts
- Débit de 14 L/min à 3,5 bar seulement du col de cygne
- Débit de 12 L/min à 3,5 bar seulement de la poignée de douchette
- Livrée avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8"
- Clapets anti-retour 3/8'

Dim.	Réf.	€
455x1140	LDCC-PM	682



LDCC-PM

Mitigeur monotrou

- Long bec col de cygne L-200 +/-5 mm orientable
- Levier clinique noir L-310 mm pour commande au coude
- Mitigeur chromé mono-trou
- Modèle monotrou D.32,5 mm
- Flexible L-400mm
- Livrée avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8"
- Clapets anti-retour 3/8"'

Dim.	Réf.	€
330x340	LROBM-200	330



LROBM-200

Commandes déportées



ARES019



ERMES002



ARES010

	Réf.	€
Commande fémorale mitigée complète montée sur plonge (commande fémorale + mitigeur + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm + support)	ARES019	458
Commande au pied mitigée complète (pédale mitigée avec levier unique + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1,3 m + col de cygne 250 mm). Livrée non montée sur plonge	ERMES002	334
Commande fémorale par bouton poussoir mitigé à monter + 2 flexibles inox tressés 0,6 m + 1 flexible inox tressé de 1 m + col de cygne 250 mm	ARES010	231

Pare-chocs de protection

- Pare-chocs en caoutchouc fixé à la porte ou sur la joue latérale de finition
- Protège le meuble des chocs de chariots de manutention

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Meubles arrières traditionnels réfrigérés

Caractéristiques communes

- Construction monocoque en inox AISI 304 (intérieur et extérieur)
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée de 50 mm d'épaisseur
- Thermostat digital
- Équipement intérieur par porte : 1 grille 600×400 ou GN1/1
- Vérins inox sur platine hauteur 150 mm réglables en hauteur

SUR-MESURE

Réfrigération air forcé

2 types de réfrigération :

- Froid positif : groupe logé à gauche ou groupe à distance, réfrigération 0°C/+8°C par air forcé, gaz R290, dégivrage automatique par résistance
- Froid négatif : groupe logé à gauche, réfrigération -18°C/-20°C par air forcé, gaz R290, dégivrage automatique par résistance

Nombreuses options de configuration :

- 3 profondeurs de meuble possibles : 600, 700 ou 800 mm
- Modèles disponibles de 1 à 5 portes
- 2 formats de porte : 600×400 ou GN1/1 (1 grille par porte)
- Portes battantes ou simples avec ou sans système de fermeture par loqueteau
- Possibilité de peinture des portes battantes, de la porte du groupe et des joues
- 3 types de dosserets doublés ou non doublés : 100×20 mm, 150×20 mm ou 150×50 mm
- Possibilité d'intégrer des prises dans le dosseret
- 3 dessus possible : inox, polyéthylène ou granit
- Possibilité d'encastrer des bacs gastro dans le dessus
- Possibilité de dessus réfrigéré (idéal pour la préparation des sushis)

Chiffrage sur mesure : nous consulter









Peinture

- Nous proposons en option la peinture : des portes et des joues de finition latérales
- Spécifier le code RAL correspondant à la couleur choisie

	Réf.	€
Peinture joue	RAL-J	287
Peinture porte battante	RAL-PBL	250
Peinture porte coulissante (le ml)	RAL-PC	442



KIOSQUES, VAE ET ANIMATION







Le savoir-faire L2G 414

Meuble de dégustation inox 417

Le savoir-faire L2G

De la conception...

- Étude du projet
- Proposition d'aménagement
- Plans 2D et 3D
- Réservations et détails techniques
- Conseils, finitions et design
- Respect des normes
- Ergonomie maximale des espaces de travail
- Mise en avant des produits







... à la réalisation

- Fabrication des ilots vente à emporter de A à Z: signalétique, cloisons, zone de préparation, zone de stockage pour vente en libre service



- Éléments encastrés pour service traditionnel ou LS
  - Éléments réfrigérés
  - Maintien au chaud



- Comptoir pour accueil client pour vente traditionnelle







- Vitrine pour produits en vente LS
  - Semi verticale
  - Verticale



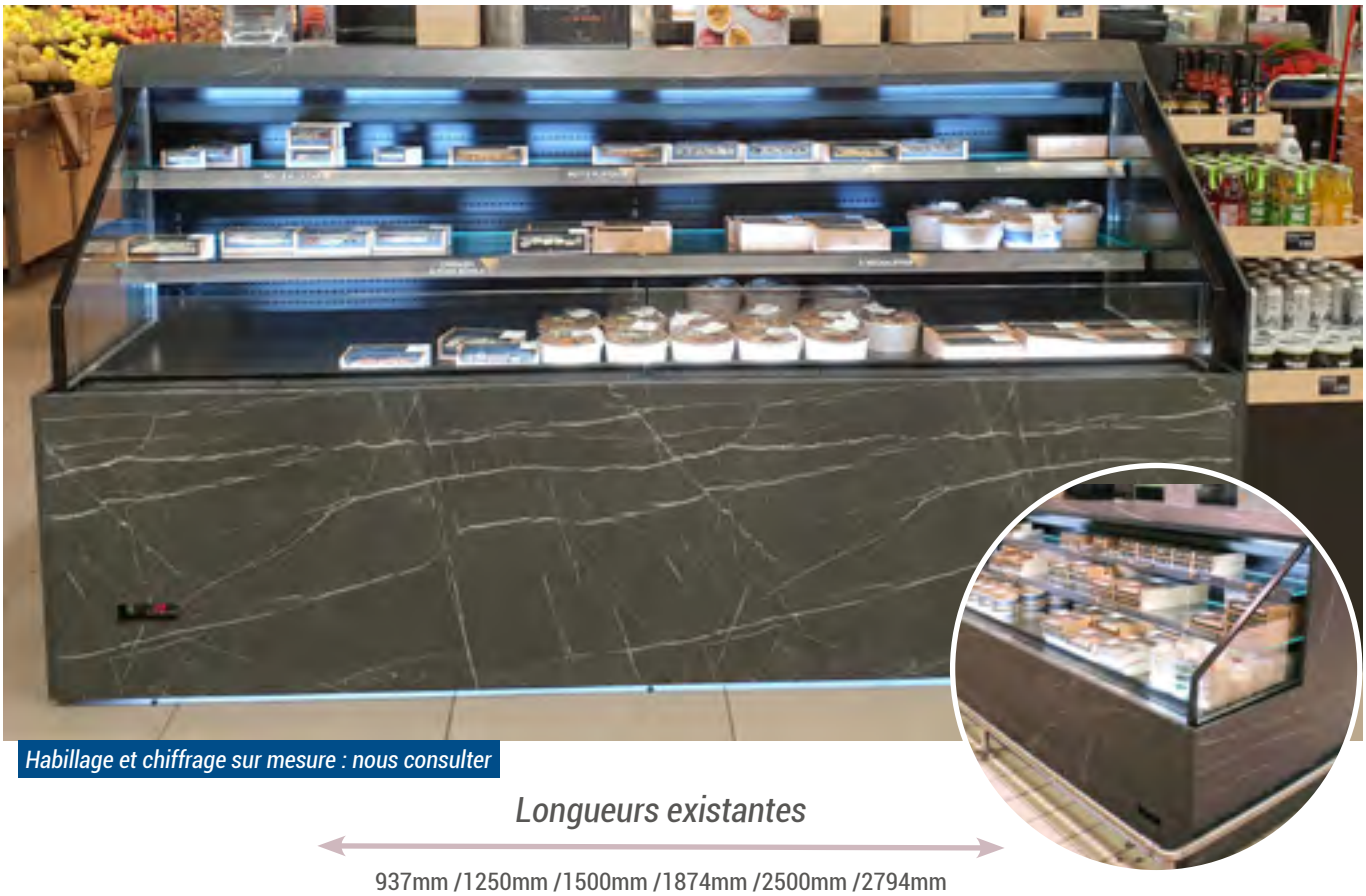
- Meuble vente pour produits secs menuisés sur mesure

Vitrines réfrigérées de vente LS

Habillages :

Coloris au choix (couleurs RAL)

Possibilité d'habillage en mélaminé



Habillage et chiffrage sur mesure : nous consulter

Longueurs existantes

937mm /1250mm /1500mm /1874mm /2500mm /2794mm



Caractéristiques

- Utilisation ilot fraiche découpe ou sushi
- Vitrine réfrigérée LS
- Base + 2 niveaux d'exposition
- Sur groupe logé gaz R452A ou raccordement sur centrale (gaz à préciser)
- Température 0/+2°C
- Eclairage LED
- Profondeur d'exposition de la base 725mm , étagères réglables en hauteur profondeur 250mm et 400mm
- Etagères en verre avec portes étiquettes
- Hauteur jupe H605mm
- Hauteur hors tout 1200mm
- Joue épaisseur 40mm.
- Vitrines canalisables

Meuble de dégustation inox

- Construction en inox AISI 304
- Ensemble conçu pour vos dégustations de produits
- Composé d'un chariot mobile pré câblé et équipé d'une plaque à induction 3.5 kW
- 1 hotte d'aspiration éclairée + 1 poubelle inox + 1 panneau pour recettes
- Hotte : 175 m3/h avec éclairage et 3 vitesses de ventilation
- Plaque à induction: voir détails page 130
- 1 étagère de rangement
- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- Meuble prêt à brancher







Dim.	V	kW	Réf.	€
880×650×1975	230V MONO	3.6	54118	6451

Billot bois rond

NEW

Autres finitions, diamètres et hauteurs : nous consulter



Dessus charme ép.100mm, piétement en bois noir, soubassement un tiroir et une porte battante. Une fente à couteaux. Socle en PEHD noir.



CHÊNE



Dessus noyer ép.100mm, piétement noyer, soubassement un tiroir et étagère. Une fente à couteaux. Socle en PEHD noir.



NOYER



Dessus charme ep. 100mm, piétement charme.



CHARME

Dessus reversible

Noyer
Charme
Chêne

Soubassement :

Ouvert
Fermé
Un tiroir + une étagère
Un tiroir + une porte

Piètement :

Laqué noir
Laqué blanc
Noyer
Chêne
Charme

Accessoires : (en option)

Cerclage inox
Vérins de réglage

Pensez-y !

Il est fortement conseillé d'huiler régulièrement votre billot pour l'imperméabiliser.

UNIVERS DU SELF







Self service cafétéria, cantine scolaire 420

Drop-in modules encastrables 422

Vitrines murales 424

Self Fly 380

Self Fly 380 ADULTES

La série Self Fly 830 comprend une variété d'éléments intégrés afin que vous puissiez choisir votre propre configuration d'agencement en libre-service et la personnaliser de la manière qui vous convient le mieux.



- Éléments standards pour optimiser la fonctionnalité et la rapidité du service de distribution des repas
- Largeur des meubles : 830 mm, hauteur 900 mm
- Vitrines avec rideaux thermiques côté client
- Meubles prévus pour un assemblage bord à bord au niveau des plans de travail. Montage facile et rapide à l'aide de crochet
- Construction en acier inox 18/10 AISI 304 dessus 20/10mm d'épaisseur

Self Fly 380 ENFANTS



- Solution optimale quand les convives sont des enfants
- ***Idéale pour les restaurants d'écoles primaires et maternelles***
- Gamme conçue pour la taille des plus jeunes (hauteur : 750 mm) sans oublier le confort du personnel de service
- Construction en acier inox 18/10 AISI 304 Dessus 20/10 mm d'épaisseur

Pour tout chiffrage : nous consulter

Self Cube



- Self Cube est la nouvelle proposition dédiée au monde de la restauration professionnelle
- Elle se caractérise par des formes carrées et essentielles pour un style moderne et raffiné
- La gamme se compose d'éléments réfrigérés, chauds, neutres et d'une riche variété d'accessoires
- On propose des solutions modulaires d'une profondeur de 750 mm, qui peuvent être facilement combinées en ligne ou placées sous forme d'îlots selon vos besoins
Construction en acier inox 18/10 AISI 304, dessus 12/10 mm d'épaisseur.

Pour tout chiffrage : nous consulter

Self suprême



- La solution idéale pour les petites cafétérias ou pour des buffets d'hôtels
- La ligne se compose d'une large gamme d'éléments, de 750 mm de profondeur, à utiliser en ilot dans la salle restaurant ou mis en ligne pour réaliser des zones self-service
- Dessus en acier inox AISI 304 12/10 mm, H=30 mm avec bords droits

Pour tout chiffrage : nous consulter

Drop-in modules encastrables

Une large gamme d'éléments encastrés en libre-service conçus pour être utilisés dans des structures porteuses, avec une attention particulière aux détails, préparés pour vos besoins fonctionnels, esthétiques et visuels de présentation des produits.
Notre gamme drop-in offre une solution simplifiée pour chaque fonction.

La gamme comprend des articles traditionnels en libre-service ainsi qu'une large gamme de présentoirs et vitrines statiques ou ventilés. Les éléments de refroidissement peuvent être autonomes ou fournis pour être connectés à des unités de refroidissement à distance. Le réservoir est en acier inoxydable 18/10 et garantit une facilité d'utilisation maximale et une hygiène parfaite.

Le tout fabriqué avec des matériaux premium pour optimiser la consommation et apporter la fiabilité que vous attendez des produits L2G.

L2G vous propose deux solutions



Modules encastrables



Agencement personnalisé

Drop-in encastrable



- Un choix complet de modules à encastrer, pour la réalisation de selfs sur mesure
- Modules réfrigérés avec groupe R290 ou à distance
- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10

Pour tout chiffrage : nous consulter

Mise en situation de nos éléments encastrés













Vitrines murales

- Disponibles en différentes longueurs pour toutes les exigences
- Équipées d'un rideau thermique côté client
- Étagères réglables en hauteur pour version réfrigérée
- Réglage indépendant de la température de chaque plaque vitrocéramique
- Elles peuvent être sans habillage, en inox, ou sur demande, en différentes couleurs



Vitrine Murale vitrocéramique



Vitrine Murale réfrigérée



Pour tout chiffrage : nous consulter

PROTECTIONS AU SOL







Protections pour surface de vente en inox

Le système PROTEC LINE® est une protection composable pour vitrine. Très résistant aux chocs, il est réalisé en acier inoxydable et en polypropylène.
C'est un ensemble composable sans plaque, ni soudure. Aucun dispositif de fixation n'est visible.
Conçu sans aucun angle vif et avec des matériaux garantissant le plus haut niveau d'hygiène et de sécurité.





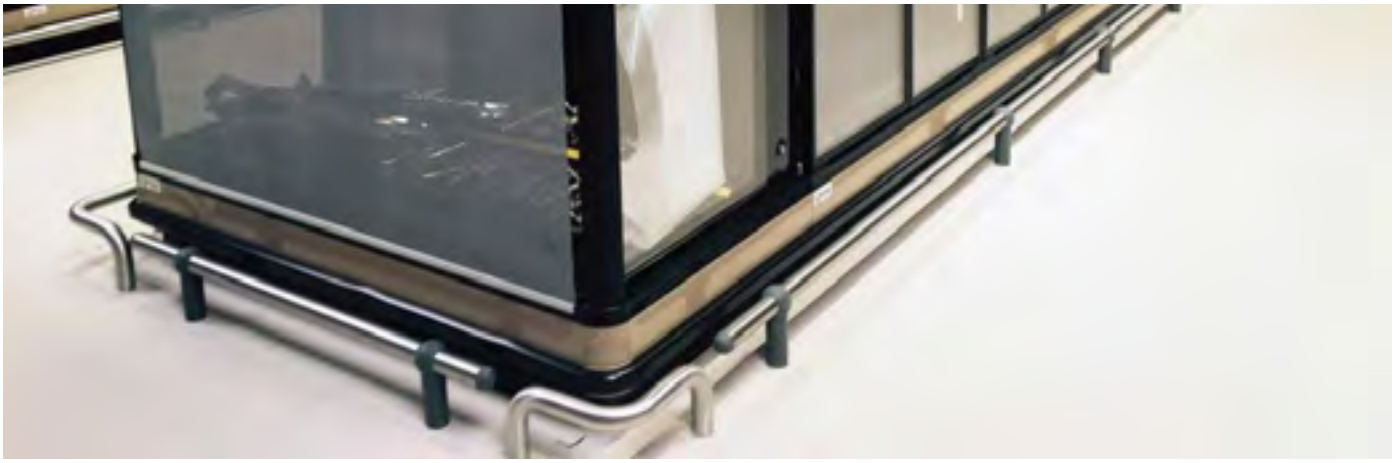


① Pied complet hauteur 185 mm en matière plastique antichoc
② Protection d'angle
③ Raccord de longueur en matière plastique pour la jonction du tube en acier inoxydable
④ Capsule de fermeture en matière plastique antichoc pour tube en acier inoxydable
⑤ Tube en acier inoxydable ø 48,3 x 1,5



	Réf.	€
Pied complet H-185 (avec fixation type cheville mécanique fournie)	PL00010	42,5
Quart de cercle	PL00020A	111
Raccord de longueur	PL00030	9,1
Capsule de fermeture	PL00040	7,7
Tube inox 48,3x1,5 au mètre linéaire (long max d'un tube : 6 m)	48.3X1.5-TURO441	23,9

.La longueur maximale conseillée entre deux pieds est de 1,25 m
.Chiffrage par notre service commercial sur demande, selon plans



Protections en galva pour réserve

Lisse galvanisée de 100×50 mm
Epaisseur de 3 mm
Sabot galvanisé simple ou double
(Fixation par 3 points d'ancrage (sabot simple
(Fixation par 4 points d'ancrage (sabot double





Sabot galvanisé double



Sabot galvanisé simple



	Réf.	€
(Sabot simple (fixations fournies : chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-650 mm	PL00070	46,2
(Sabot double (fixations fournies : chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-650 mm	PL00080	74
(Lisse acier galvanisé au mètre linéaire (longueur max d'une lisse : 3 m	PL00090	58

.Chiffrage par notre service commercial sur demande, selon plans

Défenses en acier galva

Diamètre : ø 137 mm
Platine : 200×200 mm avec 4 trous diamètre 14 mm
Fixations fournies : chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-650 mm

	Dim.	Réf.	€
Défense de porte petit modèle H-350 mm	350×200×200	PL00100	189
Défense de porte grand modèle H-600 mm	600×200×200	PL00110	207



Protections d'angle

Protections d'angle inox fixes demi-lune

Construction en inox AISI 304
(Fixation de la protection par 3 tirefonds (non fournis

Type	Fixation	Épaisseur	Dim.	Réf.	€
Pliée	Intérieure	20/10	350×150×250	PROTECT1	70
Soudée	Extérieure	30/10	350×150×300	PROTECT2	155
Soudée	Intérieure	20/10	350×150×300	PROTECT3	106
Soudée	Intérieure	30/10	200x200x240	PROTECT5	125



PROTECT1



PROTECT2



PROTECT3



PROTECT5



PROTECT5

NEW

Protections d'angle tubulaires

Construction soudée en inox AISI 304
Avec fixations par chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-150mm
Diamètre 48,3 mm, hauteur 200 mm
Angle : 90°

Type	Épaisseur	Dim.	Réf.	€
Protection 2 pieds	20/10	185×335×335	750502-2P	181
Protection 3 pieds	20/10	185×335×335	750502	225



750502



750502-2P

002080B 247
0045-BAS00337-75 391
0075/5 37, 238
01-05-38 354
01-06-44 354
02201FD 357
03441* 287
03591-1 287
03591-1.5 287
03591-2 287
03592-1 287
03592-1.5 287
03592-2 287
03595-1 287
03595-1.5 287
03595-2 287
03596-1 287
03596-1.5 287
03596-2 287
03601B 288
03601C 288
03604B 288
03604C 288
03605A 288
03607D 288
080610-14 277
080620-14 277
0FGES.M 275, 302
0GCM.130.10 275, 302
0GCM.130.20 275, 302
0GCM.130.30 275, 302
0GCM.130.40 275, 302
0GCM.131.22.000.DR 302
0GCM.131.22.000.GA 302
0GCM.131.27.000.DR 302
0GCM.131.27.000.GA 302
0GCM.131.32.000.DR 302
0GCM.131.32.000.GA 302
0GCM.131.37.000.DR 302
0GCM.131.37.000.GA 302
0GCM.131.42.000.DR 302
0GCM.131.42.000.GA 302
0GCM.131.47.000.DR 302
0GCM.131.47.000.GA 302
0GCM.131.52.000.DR 302
0GCM.131.52.000.GA 302
0GCM.131.57.000.DR 302
0GCM.131.57.000.GA 302
0GCM.131.62.000.DR 302
0GCM.131.62.000.GA 302
0GWO.131.10.000.DR 276, 302
0GWO.131.10.000.GA 276, 302
0GWO.131.20.000.DR 276, 302
0GWO.131.20.000.GA 276, 302
0GWO.131.22.000.DR 302
0GWO.131.22.000.GA 302
0GWO.131.27.000.DR 302
0GWO.131.27.000.GA 302
0GWO.131.30.000.DR 276, 302
0GWO.131.30.000.GA 276, 302
0GWO.131.32.000.DR 302
0GWO.131.32.000.GA 302
0GWO.131.37.000.DR 302
0GWO.131.37.000.GA 302
0GWO.131.40.000.DR 276, 302
0GWO.131.40.000.GA 276, 302
0GWO.131.42.000.DR 302
0GWO.131.42.000.GA 302
0GWO.131.47.000.DR 302
0GWO.131.47.000.GA 302
0GWO.131.52.000.DR 302
0GWO.131.52.000.GA 302
0GWO.131.57.000.DR 302
0GWO.131.57.000.GA 302
0HG.020 303
0TD.S30.11.090X115 276
0TD.S30.12 303
0TD.S50.15.090X115 276
0XFL170.12 303
0XLI650.12.055X070 303
0XLI650.12.055X080 303
0XLI650.7M3.000XXX 303
0XLI650.7M6.000XXX 303
100003 201
10023* 91
10024-2 339
10027-7 339
10033* 91
10043* 91
10053* 91
10063* 91
101001-1 43
101001-2 43
1020-17 354
103064 163
103122 163
1031732 327
1031733 327
1031884 7
1031885 7
1032331 286
10363* 91
104-SCHCU4080-15 48
104-SCHCU4080-18 48
10414N465C 77
10414N565C 77
10415N465C 77
10415N565C 77
10450* 91
105-SCHCU4080-15 48
105-SCHCU4080-18 48
107001 242
1077-28 327, 354
1077-33 327
108-SCHCU6080-15 48
108-SCHCU6080-18 48
108300183 110, 113
1117N 385
11234N465C 77
11234N565C 77
11235N465C 77
11235N565C 77
114 230, 231
114.356 152
114.357 152
1150N 385
11616 339
11804N430 85
11804N480 85
11804N630 85
11805N430 85
11805N480 85
11805N630 85
11867065BL 19, 220
11867065CR 19, 220
119.56.02 372
1204844 259
1205103 259
1205164 45
1205209 345
1205316 259
1205764 324, 327
1205873 268
120801 16
120901 16
1217N 385
122040 205
122050 205
122060 205
123040 339
123060 339
12320 304
124036 205
124040 205
124.03.06 217
124.08.06 275
1250N 385
126-5545 197
126-5550 197
126-5555 197
126-5560 197
126-5565 197
126-5566 197
12643* 91
12673* 91
128018 205
128020 205
128022 205
128024 205
128026 205
128028 205
128032 205
128036 205
128040 205
128.23.03 304
1280N 385
12874N465C 77
12874N565C 77
12875N465C 77
12875N565C 77
1298N 385
1299N 387
130501 339
130546 339
130601 294
130602 294
130603 294
130604 294
1317N 385
132040 339
132060 339
132140 339
132001 321
132601 330
132M005 374
13320 304
13509 242
1350N 385
13694N465C 77
13694N565C 77
13695N465C 77
13695N565C 77
138105 342
139012 205
13924N430 85
13924N480 85
13924N630 85
13925N430 85
13925N480 85
13925N630 85
140.02.02 216
140.07.03 216
140.08.02 216
14018 87
1416 288
1417N 385
143.0SET1.21 204
1450N 385
14514N465C 77
14514N565C 77
14515N465C 77
14515N565C 77
148020 205
148024 205
148028 205
148032 205
1480N 385
14874N430 85
14874N480 85
14874N630 85
14875N430 85
14875N480 85
14875N630 85
14900 330
14901 330
1499N 387
150052 304
1509-020 Avec plats de H-50 390
1513-020 390
1517N 385
15333-BBQ-R 174, 206
1540N 385
1546 116
15644N465C 77
15644N565C 77
15645N465C 77
15645N565C 77
157-20 211
157-24 211
157-28 211
158-15 342
158-20 342
158-25 342
1580N 385
15850 256
15877S 256
15879S 256
15991 256
1600/43 373
16052 25
16094N430 85
16094N480 85
16094N630 85
16095N430 85
16095N480 85
16095N630 85
1610-25 305
1610-30 305
16169R 25
162.06.02B 274
162.19.02B 275
162.33.01 274
162.34.01 274
162.70.02 217, 275
16254 36
16286 239
16286* 38
1650N 385
16586 35, 257
16587 35, 257
16589 35, 257
16685 25
16686 25
170.18.03 216
170.19.03 216
170.20.03 216
172-2030 151
172-2050 151
172-20501 151
172-20601 151
172-3010 150
172-3011 150
172-4050 151
172-4055 151
174520 157
174521 157
1794 399
1809-020 Avec plats de H-80 390
18100040 286
18104N465C 77
18104N565C 77
18105N465C 77
18105N565C 77
1813-020 390
18174N430 85
18174N480 85
18174N630 85
18175N430 85
18175N480 85
18175N630 85
1818 387
181808N 387
1819N 387
1819V 387
18213 295
18273 294
18289 256
18291 294
18295 256
18317 264
18325 264
18326 264
18522 77
18523 77
185460 76
185480 76
185500 76
185520 76
185540 76
185560 76
185580 76
185600 76
18722 295
18924N465C 77
18924N565C 77
18925N465C 77
18925N565C 77
19114-N 277
192-1000 7, 11
194300 226
19744N465C 77
19744N565C 77
19745N465C 77
19745N565C 77
198254 347
199039 347
19934N430 85
19934N480 85
19934N630 85
19935N430 85
19935N480 85
19935N630 85
1C-2CA 248
1C-2CAZ 248
1C-4CA 248
1C-IP 249
1C-IS 249
1C-LS 249
1ETPLC103 52
1ETPLC104 52
1ETPLC123 52
1ETPLC124 52
1ETPLC143 52
1ETPLC144 52
1ETPLC163 52
1ETPLC164 52
1ETPLC183 52
1ETPLC184 52
1ETPLC203 52
1ETPLC204 52
1ETPLC223 52
1ETPLC224 52
1ETPLC243 52
1ETPLC244 52
1ETPLC73 52
1ETPLC74 52
1RAD-70CPE30 191
1RAD-80CPE45C 191
1RAG-70CPE30 191
1RAG-80CPE45C 191
20 115 0254 326
20 117 0356 326
20 117 0356* 222
20 126 0250 222, 326
20 127 0280 222, 326
20 128 0300 222, 326
20 129 0330 222, 326
20 131 0400 222, 326
20 138 0380 222, 326
200012 204
200014 204
200016 204
200018 204
200020 204
200022 204
200024 204
200028 204
2000 264
2001 264
202016 203
202018 203
202020 203
202024 203
202028 203
202032 204
2030 35, 257
204028 204
204030 204
204032 204
204900 226
209014 203
209016 203
209018 203
209020 203
209024 203
209028 203
209030 203
209032 203
209035 203
209040 203
209045 203
209050 203
21-99600133 183
21-99600134 183
211002NO 393
211005 217
2113102 154
2115 386
2121GP 387
2122GPN 387
213-4000 41
213-4001 41
213-4002 41
21384N465C 77
21384N565C 77
21385N465C 77
21385N565C 77
216024 203
216028 203
216030 203
216032 203
216035 203
216040 203
216045 203
216050 203
217024 203
217028 203
217030 203
217032 203
217035 203
217040 203
217045 203
217050 203
218024 203
218028 203
218030 203
218032 203
218035 203
218040 203
2200 347, 370
220022 205
220024 205
220026 205
220028 205
220032 205
220036 205
22038 383
221006NO 393
22164 383
22165 383
22166 383
22204N465C 77
22204N565C 77
22205N465C 77
22205N565C 77
222614 212, 371
222652 212, 371
223001NO 393
223002NO 393
22600 381
22601 381
22602 381
22603 381
23024N465C 77
23024N565C 77
23025N465C 77
23025N565C 77
230802 257
231502 294
233001NO 393
233002NO 393
233004NO 393
233010NO 393
233030NO 393
235-S6/5 312, 373
23733 174, 206
23733-GRILL 174, 206
23844N465C 77
23844N565C 77
23845N465C 77
23845N565C 77
238912 150
239236 204
239711 146, 337
2402N 385
2414 400
24151 295
24152 295
24664N465C 77
24664N565C 77
24665N465C 77
24665N565C 77
25150 289
25151 289
25152 289
2517GPN 386
25201 21
25202 21
25333-GRILL 174, 206
2540N 386
25484N465C 77
25484N565C 77
25485N465C 77
25485N565C 77
25MG90 156
25UX90 156
26042 301, 324, 357
26043 301, 324, 357
26304N465C 77
26304N565C 77
26305N465C 77
26305N565C 77
263655 147
263709 148
263808 148
264607 148
264706 148
265-30 304
2650 282
2660* 282
26614 341
2670 282, 286
2680 282, 286
2691 282, 286
2692 288
271230 223
27124N465C 77
27124N565C 77
27125N465C 77
27125N565C 77
271400 386
271452 224
271469 224
271800 387
273906 152
274033 163
27944N465C 77
27944N565C 77
27945N465C 77
27945N565C 77
2798N 385
2799N 387
280-28 308
281352N 387
281355N 387
281402N 386
281405N 386
282102N 386
282105N 386
282106N 386
282110N 386
282802N 387
282805N 387
283-23 308
28764N465C 77
28764N565C 77
28765N465C 77
28765N565C 77
289-13 217
29000 220
29017 45
29056 45
292 304
295-17 304
2978 349
2979 349
2985 349
2AF12-CH 89

2BL-400XL 270
2C-4CA 248
2C-4CAZ 248
2C-8CA 248
2C-IP 249
2C-IS 249
2ETPLC103 52
2ETPLC104 52
2ETPLC123 52
2ETPLC124 52
2ETPLC143 52
2ETPLC144 52
2ETPLC163 52
2ETPLC164 52
2ETPLC183 52
2ETPLC184 52
2ETPLC203 52
2ETPLC204 52
2ETPLC243 52
2ETPLC244 52
2ETPLC73 52
2ETPLC74 52
2P-750502 427
2RA-70CPE30 191
2RA-80CPE45C 191
2TVO-MTRI126 65
2TVO-MTRI126-PB 65
2TVO-MTRI126-RP 65
2TVO-MTRI126-RPB 65
2X608A+607/1 244, 277
2X608A+607/4 244, 277
30 016 0195* 226
30 046 0600 43, 45, 220, 392
30 047 0600R 43, 45, 220, 392
30 049 0200 221, 392
30 064 0000* 226
30 071 0225* 227
30 088 28F3TC 338
30 134 0600N 43, 45, 220, 392
30 136 0200N 221, 392
30 137 1/1 12F1T 202
30 138 1/1 20F1T 202
30 140 1/1 20F1T 202
30 141 1/1 20F1T 173, 175, 202
30 143 2/1 20F2T 202
30 144 2/1 20F3T 45, 202
30 146 31F3T 338
30 147 18F3T 338
30 148 29F2T 173, 175, 338
30 149 29F3T 45, 338
30 150 1/1 20F2T 202
30 151 2/1 32F3T 202
30 152 2/1 30F2T 202
30 153 1/1 20F2T 45, 202
30 154 1/1 20F1T 202
30 164 0000 338
30 169 0000 338
30 175 0000 136, 177, 202
30 178 0000 338
3011 287
3013 287
3018 287
3022 287
302-SCHCU4060-16 48
302-SCHCU4080-15 48
302-SCHCU4080-16 48
303016 210
303018 210
303020 210
303022 210
303024 210
303026 210
3035 287
30351 354
304 304
304000011 36
304000013 36
304000017 36
3109 287
3110 287
3129 399
313132 213
31514 304
3152 350
3154 350
316025 209
316030 209
316035 209
316040 209
316050 209
316125 209
316130 209
316135 209
316140 209
316150 209
31620 216
317-1000 153
317-1010 153
317-1015 153
317-2090 153
3170 97
3172 97
3172LL* 97
3173 97
3174 97
3177 97
318005 202, 338
318040 338
318060 338
31980 149
31982 149
31CG010202 32
31CG010302 32
31CG010402 32
322101 38, 239
32354N465C 77
32354N565C 77
32355N465C 77
32355N565C 77
3270 97, 334
328020 212
328023 212
33 363
3310 288
33100 363
3410 288
34150 327
3417N 386
3421 288
3422 288
3440 287
3442 287
3450GPN 386
346-17 274
346-20 274
348010 210
348015 210
348018 210
3480N 386
350426 378
354030 209
354035 209
354045 209
354050 209
354262 378
354264 379
354343 379
354378 379
354430 378
355289 379
355353 379
355354 379
355377 378
355422 378
35634N465C 77
35634N565C 77
35635N465C 77
35635N565C 77
3597 287
3598 287
3598N 385
360-3000 146
360-3050 146
36005 348
360347 378, 379
360349 378, 379
360423 378, 379
360440 378
360452 378
360453 378
360454 378
3639 287
3640 287
3641 287
36454N465C 77
36454N565C 77
36455N465C 77
36455N565C 77
365351 379
366-1010 155, 325
366-1015 155, 325
366-1020 155, 325
366-1025 155, 325
366-1120 155, 325
366-1140 155, 325
366-1142 155, 325
366-1145 155, 325
367100 207
3677 287
3678 287
3686 288
3692 287
3693 287
3695 287
37007 399
37093 301
37274N465C 77
37274N565C 77
37275N465C 77
37275N565C 77
3733-BBL-1 174, 206
3733MP 174, 206
374018 210
374020 210
374026 210
3749 400
376137 207
377037 207
377137 207
380000 326
38050.01 275
38094N465C 77
38094N565C 77
38095N465C 77
38095N565C 77
381008 211
381010 211
38107 309
38108 309
381380 378
381381 379
382000 211
383000 211
383461 378
383467 378, 379
38378 49, 296
384000 211
38404 309
38407 309
38438 296
385020 211
385026 211
385030 211
385-25 354
386000 343
386-21 354
38605 309
389-15 354
38914N465C 77
38914N565C 77
38915N465C 77
38915N565C 77
3900 344
390000 213
3904 344
392065 207
393100 210
393125 210
395038 207
395-40 354
395-50 275, 354
397247 208
397347 208
39734N465C 77
39734N565C 77
39735N465C 77
39735N565C 77
3C-12CA 248
3C-6CA 248
3C-6CAZ 248
3C-IP 249
3C-IS 249
3EU-W 154
3PL72-81-180 93
3TVO-MTRI186 65
3TVO-MTRI186-PB 65
3TVO-MTRI186-RP 65
3TVO-MTRI186-RPB 65
40 012 0065* 207
40 013 0070 207
40 014 0080 207
40 016 0100 207
40 018 0120 207
40 020 0160 207
40 023 0120 207
40 025 0160 207
40 032 0340* 208
40 061 0200 208
40 066 0210 209
40 073 0250 208
40 074 0300 208
40 078 0180 209
40 080 0180 208
40 081 0200 208
40 093 0350* 208
40 096 0300 208
40 107 0200* 208
40 141 0140 218, 372
40 144 0220 218, 372
40 145 0000 218, 372
40 146 0000 218, 372
40 149 0000 218, 372
40 153 0000 218, 372
40 155 0000 218, 372
40 167 0170N 305
40 167 0180J 305
40 168 0210J 305
40 169 0140J 305
40 170 0170J 305
40 171 0140J 305
40 172 0170J 305
40 173 0200J 305
40 174 0230J 305
40 175 0170J 305
40 176 0200J 305
40 177 0250J 305
40 178 0280J 305
40 178 0300J 305
40 179 0350J 305
40 181 0210R 305
40 182 0140R 305
40 183 0170R 305
40 184 0140R 305
40 185 0170R 305
40 186 0200R 305
40 188 0170R 305
40 189 0200R 305
40 190 0250R 305
40 191 0300R 305
40 192 0350R 305
40 254 0000 218
40 276 0000 217
40 280 0000 217
40 281 0000 217
40 283 0000 217
40 293 0000 218, 372
40 294 0000 217, 372
40 300 0000* 218
40 301 0000 217
40 304 0000 217
4020-17 354
4020-20 355
403701 382
403703 382
40400 357
40554N465C 77
40554N565C 77
40555N465C 77
40555N565C 77
406296 356
40749 367
40794 367
40796 367
40893 95
410101 42
410102 42
410103 42
410104 42
410301 42
410302 42
41138 95
41193 95
412-16 274
413-30 275
413-35 275
413-42 275
41374N465C 77
41374N565C 77
41375N465C 77
41375N565C 77
418-1031 144
418-5070C 145
418-5070T 145
418-5071D 145
418-5072C 145
418-5072T 145
418-50745D 145
418-5074C 145
418-5074T 145
418-5300 144
418-5315 144
420101 42, 96, 335
420102 42, 96, 335
420103 42, 335
42194N465C 77
42194N565C 77
42195N465C 77
42195N565C 77
422802N 386
422805N 386
422806N 386
425299 227
427002 226
43014N465C 77
43014N565C 77
43015N465C 77
43015N565C 77
430501 296
430502 296
430503 296
430601 296
430602 296
4312 97, 334
43733FK 174, 206
4385-25 354
4395-40 354
4395-50 354
4397-35 354
440301 321
443-1070 163
443-1100 147
443-4000* 160
443-4005* 160
443736 188
446706 227
451106 227
45333FK 174, 206
45704 370
45784N465C 77
45784N565C 77
45785N465C 77
45785N565C 77
460301 43
461-1055 125
4645 93, 250
46820C 241
470206 226
4722 326
4725 326
4748 326
4797 225, 351
48122 212
49924N465C 77
49924N565C 77
49925N465C 77
49925N565C 77
4C-16CA 248
4C-20CA 250
4C-8CA 248
4C-IP 249
4D-U-GN2100TN 105
4EE 322
4EU-W 154
4I 363
4P-PD-B-25-400X300 18
4P-PD-B-25-400X350 18
4P-PD-B-25-500X400 18
4P-PD-B-25-600X400 18
4P-PD-M-25-400X300 18
4P-PD-M-25-500X400 18
4P-PD-M-25-600X400 18
4P-PD-R-25-400X300 18
4P-PD-R-25-400X350 18
4P-PD-R-25-500X400 18
4P-PD-R-25-600X400 18
4RCI-SCH4060-10 44
4RCI-SCH6040-10 44
4RCI-SCH6040-15 44
4RCI-SCH6040-20 44
4RCI-SCH8060-20 46
4RCI-SCHGN1/1-10 44
4RCI-SCHGN1/1-15 44
4RCI-SCHGN1/1-20 44
4RCI-SCHGN2/1-10 44
4RCI-SCHGN2/1-15 44
4RCP-SCH4060-10 44
4RCP-SCH4060-15 44
4RCP-SCH4060-20 44
4RCP-SCH6040-10 44
4RCP-SCH6040-15 44
4RCP-SCH6040-20 44
4RCP-SCHGN1/1-10 44
4RCP-SCHGN1/1-15 44
4RCP-SCHGN1/1-20 44
4RCP-SCHGN2/1-10 44
4RCP-SCHGN2/1-15 44
4RCP-SCHGN2/1-20 44
4RFCI-IP 42
4RFCI-SCH4060-10 44
4RFCI-SCH6040-10 44
4RFCI-SCH6040-15 44
4RFCI-SCH6040-20 44
4RFCI-SCH8060-20 46
4RFCI-SCHGN1/1-10 44
4RFCI-SCHGN1/1-15 44
4RFCI-SCHGN1/1-20 44
4RFCI-SCHGN2/1-10 44
4RFCI-SCHGN2/1-15 44
4RFCI-SCHGN2/1-20 44
4RFCP-SCH4060-10 44
4RFCP-SCH4060-15 44
4RFCP-SCH4060-20 44
4RFCP-SCH6040-10 44
4RFCP-SCH6040-15 44
4RFCP-SCH6040-20 44
4RFCP-SCHGN1/1-10 44
4RFCP-SCHGN1/1-15 44
4RFCP-SCHGN1/1-20 44
4RFCP-SCHGN2/1-10 44
4RFCP-SCHGN2/1-15 44
4RFCP-SCHGN2/1-20 44
4RFCP-SCHM64GN-20 45
4RFCP-SCHR-6N 332
4RTI100 7
4RTZ100 7
4RTZ100-STC106 8
4RTZ100-STC66 8
4RTZ100-STC86 8
4RTZ100-STCE106 8
4RTZ100-STCE66 8
4RTZ100-STCE86 8
5.2003.19 306
5.2003.28 306
5.3702.20 307
5.3703.16 307
5.3703.18 307
5.3703.20 307
5.3708.20 307
5.4233.30 307
5.4503.30 307
5.5203.26 307
5.5203.31 307
5.5208.20 307
5.5208.26 307
5.5208.31 307
5.5208.36 307
5.5601.16 307
5.5603.16 307
5.5604.14 307
5.5604.16 307
5.6403.12 307
5.6523.15 307
5.7402.25 307
5.7403.36 307
5.8401.14 306
5.8401.16 306
5.8401.18 306
5.8406.13 306
5.8406.16 306
5.8409.13 306
5.8411.20 306
5.8411.22 306
5.8411.25 306
5.8421.16 306
5.8421.18 306
5.8431.21 306
5.8431.24 306
5.8431.26 306
5.8431.29 306
5.8431.31 306
5.8433.31 306
50 020 0350* 214
50 048 0200 214, 348
50 049 0240 214, 348
50 050 0280 214, 348
50 051 0320 214, 348
50 052 0360 214, 348
50 053 0400 214, 348
50 086 0400 214
50 111 2500 311
50 112 0100J 345
50 113 0100B 345
50 114 0100V 345
50 115 0100BL 345
500 241
500000 356
5000071 90
50003 322
50004 322
500350 330
50078 399
50079 399
501 241
5010 346
5010-20 308
5010-25 308
5010-30 308
50114 398
50128 247
5015-14 308
5015-17 308
5025-15 308
505000005 31
505000006 31
505B 246
505C 246
505J 246
505R 246
505V 246
508000001 31
508000003 31
508000004 31
510101 235
510B 246
510C 246
510J 246
510R 246
510V 246

511 275
513 275
515006 344
515013 344
515358 346
515365 346
516706 213
517109 214, 347
517208 214, 347
517307 214, 347
517406 214, 347
517604 214, 347
52018 330
520501 241
52053 242
52054 241
52056 289
52076 355
52078 355
52079 355
52084 355
52085 355
52093 355
52094 355
520B 246
520C 246
520J 246
520R 246
520V 246
52108.11 87
521304 222, 336
521403 222, 336
52144 87
521502 222, 256, 336
521601 222, 256, 336
52180 87
521809 222, 256, 336
52315 268
52319 268
523902 346
525005 214
5272 37, 238
529003 215
529102 215
529201 215
529300 215
529409 215
53013 257
530B 246
530C 246
530J 246
530R 246
530V 246
53164N465C 77
53164N565C 77
53165N465C 77
53165N565C 77
5326 37, 238
533237 208
533241 208
5333-BBL-1 174, 206
5333MP 174, 206
5337-10 372
5337-15 372
5337-26 372
5337-30 372
5354 389
5355 389
5356 389
535B 246
535C 246
535J 246
535R 246
535V 246
5385-25 354
539000 217
5395-40 354
53984N465C 77
53984N565C 77
53985N465C 77
53985N565C 77
54118 417
54254 86
542705 215
548-26 216
54804N465C 77
54804N565C 77
54805N465C 77
54805N565C 77
550101 244
550102 244
550201 244
551806 347
552010 356
552308 73
55333-GRILL 174, 206
55333GS 174, 206
55512 277
55513 277
55624N465C 77
55624N565C 77
55625N465C 77
55625N565C 77
556B 247
556C 247
556J 247
556R 247
556V 247
556603 342
557808 213
557815 213
557822 213
557907 213
557914 213
557921 213
55857 173
56000 362
56005 264
562000 222, 336
562017 222, 336
563557 215
563700 215
563755 215
563908 215
5639N 387
564004 215
5640N 387
564103 215
564158 215
5641N 387
564202 215
564400 215
56444N465C 77
56444N565C 77
564455 215
56445N465C 77
56445N565C 77
568101 221, 383
568200 221, 383
568309 221, 383
568408 221, 383
568507 221, 383
5700 342
57034 34, 410
57264N465C 77
57264N565C 77
57265N465C 77
57265N565C 77
580028 225, 351
588024 347
588215 347
595B 247
595C 247
595J 247
595R 247
595V 247
597B 247
597C 247
597J 247
597R 247
597V 247
600005 225, 351
601000001 36
601000006 36
601000008 36
601000009 36
60120 322
602000006 36
604001 210, 343
604002 210, 343
6040N 386
607000 209
61-10-00 356
617106 326
617205 326
617304 222, 326
617403 222, 326
617861 222, 326
618C 247
619C 247
62 363
620001 183, 213
62100 363
627600 205
627617 205
627624 205
627631 205
627648 205
627655 205
6346-17 274
6346-20 274
6405 97, 334
6405B 97, 334
6405C 97, 112, 334
6405P 97, 334
6409 97, 334
6409C 97, 112, 334
641100 43
6411-35 275
6411-42 275
6412 97, 334
6413-30 275
6413-35 275
6413-42 275
6417 97, 333, 334
6423 97, 334
6432 97, 334
6441 97, 334
6461 334
651B 247
651C 247
651J 247
651R 247
651V 247
652B 247
652C 247
652J 247
652R 247
652V 247
65431 244
658802 210, 343
659 275
659007 210, 343
659106 210, 343
659205 210, 343
659304 210, 343
659403 210, 343
659700 214
659809 214
66-05-10 356
67-00-25 356
6713933C 275
6745 334
6748 333
68-00-12 356
6824N 387
6900N 382
6D-U-GN3100TN 105
70 002 0000 223
70 003 0000 223
70 004 0000 223
70 005 0000 223
70 006 0000 223
70 007 0000 223
70 009 0000 223, 347
70 010 0000 223
70 011 0000 223
70 012 0000 224
70 013 0000 224
70001 276
700010 242
70130 87
70182 87
70214 398
7024-MRBB128 292
70261 346
70280* 92
70290* 92
70367* 92
70368* 92
70369* 92
70388* 92
70389* 92
70397* 92
70398* 92
70500 276
70581 346
70592 309
705921 309
705923 309
705924 309
70627* 396
70715 343
707609 88
707708 88
707807 88
70830 45
71151 345
7134N465C 77
7134N565C 77
7135N465C 77
7135N565C 77
71670 382
717/01P 250
717/02P 250
717/03P 250
71731 354
71738 355
71739 355
71773 305
71861* 383
71904* 383
71958 94
71969* 383
720400 207
72295 221, 392
72465 312
72598 304
72615 16, 293
72616 16, 293
72617 16, 293
72618* 16, 293
72809 345
72811 345
72830 399
72833 399
72995 74
72996 74
73006 221, 392
73050 311
73100 311
73230 311
73271 308
73319 221, 392
73330 311
73895 342
74471 327
74656 98
74978* 383
750 206, 315
750502 427
750SEP2 206, 315
75152 372
75930 219, 310
765 206, 315
765008 344
765018 344
765020 344
765022 344
765024 344
765SEP2 206, 315
765SEP3 206, 315
77229 45
77290 370
772901 370
772902 370
772903 370
772904 370
777360 338
777460 338
777560 338
778060 338
780 206, 315
780008 344
780010 344
780012 344
780016 344
780018 344
780020 344
780024 344
780028 344
780030 344
7800001 90
780SEP2 206, 315
780SEP3 206, 315
781008 344
781014 344
781016 344
781018 344
781020 344
782008 344
782010 344
782012 344
782014 344
782016 344
782018 344
782020 344
782022 344
782024 344
782026 344
782028 344
783008 344
783010 344
783012 344
783014 344
783016 344
783018 344
783022 344
783024 344
783028 344
785006 344
785008 344
785010 344
785012 344
7954N465C 77
7954N565C 77
7955N465C 77
7955N565C 77
798040 348
798055 348
798065 348
7998 399
800030 348
800035 348
800040 348
800045 348
800050 348
800055 348
800060 348
800065 348
80000 308
80001 308
8002 399
80100 398
80103 398
80104 398
80107 398
8010G200/F-BL 347
80216 97
80230 98, 334
80231 98, 334
80232 98, 334
80233 98, 334
80238 335
80248 97
803000 344
80308 304
804000 344
805000 346
80522 275
80530 308
80532 217
80533 217
80622 354
80626 355
80637 275
80646 342
80654 342
807000 346
808000 346
809709 226
80FRE21HPA 188
80FRG25HPA 188
810004 349
810006 349
810008 349
810010 349
810012 349
810014 349
81050 398
81103 287
81106 287
812003 349
812005 349
812007 349
812009 349
812011 349
8124N430 85
8124N480 85
8124N630 85
8125N430 85
8125N480 85
8125N630 85
8126N 386
813016 349
813 020* 349
813028 349
814000 349
815006 349
816011 349
817005 349
817006 349
817008 349
81743 311
81824 398
81861 398
81862 398
820000 349
820209 214
820308 214
820407 214
82073 245
821000 349
82104 355
82150 398
82153 398
82154 398
82155 398
82157 398
822000 349
82200 398
823000 349
82309 398
82311 398
824000 350
82405 308
82509 398
82511 398
826003 19, 220
826010 19, 220
826027 19, 220
826034 19, 220
826041 19, 220
826058 19, 220
826065 19, 220
82609 398
826102 19, 220
82611 398
826119 19, 220
826133 19, 220
826140 19, 220
826157 19, 220
826164 19, 220
82692 399
82693 399
82695 399
82696 399
82751 219, 310
82800 398
82803 16, 294
82809 398
82963 383
82963* 221
82965 387
83109 221, 392
83110 338
83161 399
83217 16, 293
833002 341
833003 341
83330 304
83332 304
83333 304
83334 304
83342 398
83348 398
83366 398
83367 398
83399 96, 333, 335
83400 303
83401 276
836110 343
836120 343
836147 343
836200 343
836215 343
839000 346
840 206, 315
840000 346
840602 332
844304 241
84485* 398
845040 346
845050 346
845060 346
845075 346
846050 211, 344
846100 211, 344
846200 211, 344
846300 211, 344
85-05-10 355
853014 350
853016 350
854014 350
854016 350
855201 149
855218 149
855508 149, 211
85554* 384
85555* 384
85556* 384
85557* 384
855607 211
860083 152
861138 191
861142 191
861146 191
863061 188
863088 188
87240 346
873045 214
873060 214
873090 214
87380 342
87381 342
87382 342
87575 215
87576 215
878804 47, 221
878811 47, 221
878828 47, 221
878835 47, 221
878842 47, 221
878859 47, 221
878903 47, 221
878910 47, 221
878927 47, 221
878934 47, 221

878941 47, 221
878958 47, 221
87932 216
87934 216
885285 147
88629 345
88661 345
88939 342
88961 342
89070 324, 327
89079 216
89112 346
89121 216
89217 343
89233 343
89234 343
89391 342
89392 342
89393 342
89394 342
89396 342
89462 223
896470 341
89881 393
90 050 0670 39
90 051 0590 39
90 052 0700 40
90 053 0615 40
90 054 0130L 40
90 077 0000 40
91034 301
91060 301
91062 301
91069 301
91147 301
91160 301
91168 301
91186 301
919200 152
92001* 396
92005* 395
92009* 395
92014 397
92016* 394
92021* 394
92025* 395
92030* 394
92052* 395
92070* 396
92072 397
92078* 394
92092* 394
92096* 394
92108* 396
92109* 396
92110* 396
92111* 396
92112* 396
92114* 395
92115* 395
92116* 395
92117* 395
92118* 395
92119* 395
92123 397
92123* 395
92125* 394
92127* 394
92128* 396
92129* 396
92130* 396
92131 397
92131* 395
92133 397
92133* 395
92136* 394
92138 397
92138* 395
92139 397
92140 397
92141 397
92142 397
9231N 387
9232N 387
92S.PA41301 79
92S.PA41302 79
92S.PA41303 79
92S.PA41304 79
92S.PA41305 79
92S.PA41306 79
92S.PA41307 79
92S.PA41308 79
92S.PA41309 79
92S.PA41310 79
92S.PA41311 79
92S.PA41312 79
92S.PA41313 79
92S.PA41314 79
92S.PA41315 79
92S.PA41316 79
92S.PA41317 79
92S.PA41318 79
92S.PA41319 79
92S.PA41320 79
92S.PA41321 79
92S.PA41322 79
92S.PA41323 79
92S.PA41324 79
92S.PA41325 79
92S.PA41326 79
92S.PA41327 79
92S.PA41328 79
92S.PA41329 79
92S.PA41330 79
92S.PA41331 79
92S.PA41332 79
92S.PA41333 79
92S.PA41334 79
92S.PA41335 79
92S.PA41336 79
92S.PA41337 79
92S.PA41338 79
92S.PA41339 79
92S.PA41340 79
92S.PA41341 79
92S.PA41342 79
92S.PA41343 79
92S.PA41344 79
92S.PA41345 79
92S.PA41346 79
92S.PA41347 79
92S.PA41348 79
92S.PA41349 79
92S.PA41350 79
92S.PA41351 79
92S.PA41352 79
92S.PA41353 79
92S.PA41354 79
92S.PA41355 79
92S.PA41356 79
92S.PA41357 79
92S.PA41358 79
92S.PA41401 80
92S.PA41402 80
92S.PA41403 80
92S.PA41404 80
92S.PA41405 80
92S.PA41406 80
92S.PA41407 80
92S.PA41408 80
92S.PA41409 80
92S.PA41410 80
92S.PA41411 80
92S.PA41412 80
92S.PA41413 80
92S.PA41414 80
92S.PA41415 80
92S.PA41416 80
92S.PA41417 80
92S.PA41418 80
92S.PA41419 80
92S.PA41420 80
92S.PA41421 80
92S.PA41422 80
92S.PA41423 80
92S.PA41424 80
92S.PA41425 80
92S.PA41426 80
92S.PA41427 80
92S.PA41428 80
92S.PA41429 80
92S.PA41430 80
92S.PA41431 80
92S.PA41432 80
92S.PA41433 80
92S.PA41434 80
92S.PA41435 80
92S.PA41436 80
92S.PA41437 80
92S.PA41438 80
92S.PA41439 80
92S.PA41440 80
92S.PA41441 80
92S.PA41442 80
92S.PA41443 80
92S.PA41444 80
92S.PA41445 80
92S.PA41446 80
92S.PA41447 80
92S.PA41448 80
92S.PA41449 80
92S.PA41450 80
92S.PA41451 80
92S.PA41452 80
92S.PA41453 80
92S.PA41454 80
92S.PA41455 80
92S.PA41456 80
92S.PA41457 80
92S.PA41458 80
92S.PA41501 81
92S.PA41502 81
92S.PA41503 81
92S.PA41504 81
92S.PA41505 81
92S.PA41506 81
92S.PA41507 81
92S.PA41508 81
92S.PA41509 81
92S.PA41510 81
92S.PA41511 81
92S.PA41512 81
92S.PA41513 81
92S.PA41514 81
92S.PA41515 81
92S.PA41516 81
92S.PA41517 81
92S.PA41518 81
92S.PA41519 81
92S.PA41520 81
92S.PA41521 81
92S.PA41522 81
92S.PA41523 81
92S.PA41524 81
92S.PA41525 81
92S.PA41526 81
92S.PA41527 81
92S.PA41528 81
92S.PA41529 81
92S.PA41530 81
92S.PA41531 81
92S.PA41532 81
92S.PA41533 81
92S.PA41534 81
92S.PA41535 81
92S.PA41536 81
92S.PA41537 81
92S.PA41538 81
92S.PA41539 81
92S.PA41540 81
92S.PA41541 81
92S.PA41542 81
92S.PA41543 81
92S.PA41544 81
92S.PA41545 81
92S.PA41546 81
92S.PA41547 81
92S.PA41548 81
92S.PA41549 81
92S.PA41550 81
92S.PA41551 81
92S.PA41552 81
92S.PA41553 81
92S.PA41554 81
92S.PA41555 81
92S.PA41556 81
92S.PA41557 81
92S.PA41558 81
92S.PL41301 79
92S.PL41302 79
92S.PL41303 79
92S.PL41304 79
92S.PL41305 79
92S.PL41306 79
92S.PL41307 79
92S.PL41308 79
92S.PL41309 79
92S.PL41310 79
92S.PL41311 79
92S.PL41312 79
92S.PL41313 79
92S.PL41314 79
92S.PL41315 79
92S.PL41316 79
92S.PL41317 79
92S.PL41318 79
92S.PL41319 79
92S.PL41320 79
92S.PL41321 79
92S.PL41322 79
92S.PL41323 79
92S.PL41324 79
92S.PL41325 79
92S.PL41326 79
92S.PL41327 79
92S.PL41328 79
92S.PL41329 79
92S.PL41330 79
92S.PL41331 79
92S.PL41332 79
92S.PL41333 79
92S.PL41334 79
92S.PL41335 79
92S.PL41336 79
92S.PL41337 79
92S.PL41338 79
92S.PL41339 79
92S.PL41340 79
92S.PL41341 79
92S.PL41342 79
92S.PL41343 79
92S.PL41344 79
92S.PL41345 79
92S.PL41346 79
92S.PL41347 79
92S.PL41348 79
92S.PL41349 79
92S.PL41350 79
92S.PL41351 79
92S.PL41352 79
92S.PL41353 79
92S.PL41354 79
92S.PL41355 79
92S.PL41356 79
92S.PL41357 79
92S.PL41358 79
92S.PL41401 80
92S.PL41402 80
92S.PL41403 80
92S.PL41404 80
92S.PL41405 80
92S.PL41406 80
92S.PL41407 80
92S.PL41408 80
92S.PL41409 80
92S.PL41410 80
92S.PL41411 80
92S.PL41412 80
92S.PL41413 80
92S.PL41414 80
92S.PL41415 80
92S.PL41416 80
92S.PL41417 80
92S.PL41418 80
92S.PL41419 80
92S.PL41420 80
92S.PL41421 80
92S.PL41422 80
92S.PL41423 80
92S.PL41424 80
92S.PL41425 80
92S.PL41426 80
92S.PL41427 80
92S.PL41428 80
92S.PL41429 80
92S.PL41430 80
92S.PL41431 80
92S.PL41432 80
92S.PL41433 80
92S.PL41434 80
92S.PL41435 80
92S.PL41436 80
92S.PL41437 80
92S.PL41438 80
92S.PL41439 80
92S.PL41440 80
92S.PL41441 80
92S.PL41442 80
92S.PL41443 80
92S.PL41444 80
92S.PL41445 80
92S.PL41446 80
92S.PL41447 80
92S.PL41448 80
92S.PL41449 80
92S.PL41450 80
92S.PL41451 80
92S.PL41452 80
92S.PL41453 80
92S.PL41454 80
92S.PL41455 80
92S.PL41456 80
92S.PL41457 80
92S.PL41458 80
92S.PL41501 81
92S.PL41502 81
92S.PL41503 81
92S.PL41504 81
92S.PL41505 81
92S.PL41506 81
92S.PL41507 81
92S.PL41508 81
92S.PL41509 81
92S.PL41510 81
92S.PL41511 81
92S.PL41512 81
92S.PL41513 81
92S.PL41514 81
92S.PL41515 81
92S.PL41516 81
92S.PL41517 81
92S.PL41518 81
92S.PL41519 81
92S.PL41520 81
92S.PL41521 81
92S.PL41522 81
92S.PL41523 81
92S.PL41524 81
92S.PL41525 81
92S.PL41526 81
92S.PL41527 81
92S.PL41528 81
92S.PL41529 81
92S.PL41530 81
92S.PL41531 81
92S.PL41532 81
92S.PL41533 81
92S.PL41534 81
92S.PL41535 81
92S.PL41536 81
92S.PL41537 81
92S.PL41538 81
92S.PL41539 81
92S.PL41540 81
92S.PL41541 81
92S.PL41542 81
92S.PL41543 81
92S.PL41544 81
92S.PL41545 81
92S.PL41546 81
92S.PL41547 81
92S.PL41548 81
92S.PL41549 81
92S.PL41550 81
92S.PL41551 81
92S.PL41552 81
92S.PL41553 81
92S.PL41554 81
92S.PL41555 81
92S.PL41556 81
92S.PL41557 81
92S.PL41558 81
92S.PL51301 79
92S.PL51302 79
92S.PL51303 79
92S.PL51304 79
92S.PL51305 79
92S.PL51306 79
92S.PL51307 79
92S.PL51308 79
92S.PL51309 79
92S.PL51310 79
92S.PL51311 79
92S.PL51312 79
92S.PL51313 79
92S.PL51314 79
92S.PL51315 79
92S.PL51316 79
92S.PL51317 79
92S.PL51318 79
92S.PL51319 79
92S.PL51320 79
92S.PL51321 79
92S.PL51322 79
92S.PL51323 79
92S.PL51324 79
92S.PL51325 79
92S.PL51326 79
92S.PL51327 79
92S.PL51328 79
92S.PL51329 79
92S.PL51330 79
92S.PL51331 79
92S.PL51332 79
92S.PL51333 79
92S.PL51334 79
92S.PL51335 79
92S.PL51336 79
92S.PL51337 79
92S.PL51338 79
92S.PL51339 79
92S.PL51340 79
92S.PL51341 79
92S.PL51342 79
92S.PL51343 79
92S.PL51344 79
92S.PL51345 79
92S.PL51346 79
92S.PL51347 79
92S.PL51348 79
92S.PL51349 79
92S.PL51350 79
92S.PL51351 79
92S.PL51352 79
92S.PL51353 79
92S.PL51354 79
92S.PL51355 79
92S.PL51356 79
92S.PL51357 79
92S.PL51358 79
92S.PL51401 80
92S.PL51402 80
92S.PL51403 80
92S.PL51404 80
92S.PL51405 80
92S.PL51406 80
92S.PL51407 80
92S.PL51408 80
92S.PL51409 80
92S.PL51410 80
92S.PL51411 80
92S.PL51412 80
92S.PL51413 80
92S.PL51414 80
92S.PL51415 80
92S.PL51416 80
92S.PL51417 80
92S.PL51418 80
92S.PL51419 80
92S.PL51420 80
92S.PL51421 80
92S.PL51422 80
92S.PL51423 80
92S.PL51424 80
92S.PL51425 80
92S.PL51426 80
92S.PL51427 80
92S.PL51428 80
92S.PL51429 80
92S.PL51430 80
92S.PL51431 80
92S.PL51432 80
92S.PL51433 80
92S.PL51434 80
92S.PL51435 80
92S.PL51436 80
92S.PL51437 80
92S.PL51438 80
92S.PL51439 80
92S.PL51440 80
92S.PL51441 80
92S.PL51442 80
92S.PL51443 80
92S.PL51444 80
92S.PL51445 80
92S.PL51446 80
92S.PL51447 80
92S.PL51448 80
92S.PL51449 80
92S.PL51450 80
92S.PL51451 80
92S.PL51452 80
92S.PL51453 80
92S.PL51454 80
92S.PL51455 80
92S.PL51456 80
92S.PL51457 80
92S.PL51458 80
92S.PL51501 81
92S.PL51502 81
92S.PL51503 81
92S.PL51504 81
92S.PL51505 81
92S.PL51506 81
92S.PL51507 81
92S.PL51508 81
92S.PL51509 81
92S.PL51510 81
92S.PL51511 81
92S.PL51512 81
92S.PL51513 81
92S.PL51514 81
92S.PL51515 81
92S.PL51516 81
92S.PL51517 81
92S.PL51518 81
92S.PL51519 81
92S.PL51520 81
92S.PL51521 81
92S.PL51522 81
92S.PL51523 81
92S.PL51524 81
92S.PL51525 81
92S.PL51526 81
92S.PL51527 81
92S.PL51528 81
92S.PL51529 81
92S.PL51530 81
92S.PL51531 81
92S.PL51532 81
92S.PL51533 81
92S.PL51534 81
92S.PL51535 81
92S.PL51536 81
92S.PL51537 81
92S.PL51538 81
92S.PL51539 81
92S.PL51540 81

92S.PL51541 81
92S.PL51542 81
92S.PL51543 81
92S.PL51544 81
92S.PL51545 81
92S.PL51546 81
92S.PL51547 81
92S.PL51548 81
92S.PL51549 81
92S.PL51550 81
92S.PL51551 81
92S.PL51552 81
92S.PL51553 81
92S.PL51554 81
92S.PL51555 81
92S.PL51556 81
92S.PL51557 81
92S.PL51558 81
9430 399
949025 222, 326
949030 222, 326
949035 222, 326
949040 222, 326
95452 371
95453 371
956040 227
959025 209
959030 209
959035 209
959040 209
959045 209
959050 209
9594N465C 77
9594N565C 77
9595N465C 77
9595N565C 77
964000 21, 212
964100 21, 212
964200 21, 212
9702 399
971017 158
971024 158
971031 158
971048 158
971055 158
9724 341
9762 341
975000 213
9964N430 85
9964N480 85
9964N630 85
9965N430 85
9965N480 85
9965N630 85
A-DSR-RC125 13
A-DSR-RN125 13
A151.300 148
A151.600 148
A512 47
AB-1P 249
AB-2P 249
AB.10F 59
AB.5F 59
AB6.10F 59
AB6.12F 59
AB6.5F 59
ABR-902/15 341
ABR-903/15 341
AEO-01 146, 337
AEO-02 146, 337
AF02 330
AF03 330
AF300CHVS 301, 324
AF300INGR 324, 357
AF350CHVS 301, 324
AF350INGR 324
af350ingr 357
AGO-01 146, 337
AGO-02 146, 337
AI-PAL001 284
AI-PAL002 284
AI-PAL003 284
AI-PAL004 284
AI-PAL005 284
AI-PAL006 284
AI-PAL007 284
AI-PAL008 284
AI-PAL009 284
AI-PAL010 284
AI-PAL011 284
AI-PAL012 284
AI-PAL013 284
AI-PAL014 284
AI-PAL015 284
AI-PAL016 284
AI-PAL017 284
AI-PAL018 284
AI-PAL019 284
AI-PAL020 284
AI-PAL021 284
AI-PAL022 284
AI-PAL023 284
AI-PAL024 284
AI-PAL025 284
AI-PAL026 284
AI-PAL027 284
AI-PAL028 284
AI-PAL029 284
AI-PAL030 284
AI-PAL031 284
AI-PAL032 284
AI-PAL033 284
AI-PAL034 284
AI-PAL035 284
AI-PAL036 284
AI-PAL037 284
AI-PAL038 284
AI-PAL039 284
AI-PAL040 284
AI-PAL041 284
AI-PAL042 284
AI-PAL043 284
AI-PAL044 284
AI-PAL045 284
AI-PAL046 284
AI-PAL047 284
AI-PAL048 284
AI-PAL049 284
AI-PAL050 284
AI-PAL051 284
AI-PAL052 284
AI-PAL053 284
AI-PAL054 284
AI-PAL055 284
AI-PAL056 284
AI-PAL057 284
AI-PAL058 284
AI-PAL059 284
AI-PAL060 285
AI-PAL061 285
AI-PAL062 285
AI-PAL063 285
AI-PAL064 285
AI-PAL065 285
AI-PAL066 285
AI-PAL067 285
AI-PAL068 285
AI-PAL069 285
AI-PAL070 285
AI-PAL071 285
AI-PAL072 285
AI-PAL073 285
AI-PAL074 285
AI-PAL075 285
AI-PAL076 285
AI-PAL077 285
AI-PAL078 285
AI-PAL079 285
AI-PAL080 285
AI-PAL081 285
AI-PAL082 285
AI-PAL083 285
AI-PAL084 285
AI-PAL085 285
AI-PAL086 285
AI-PAL087 285
AI-PAL088 285
AI-PAL089 285
AI-PAL090 285
AI-PAL091 285
AI-PAL092 285
AI-PAL093 285
AI-PAL094 285
AI-PAL095 285
AI-PAL096 285
AI-PAL097 285
AI-PAL098 285
AI-PAL099 285
AI-PAL100 285
AI-PAL101 285
AI-PAL102 285
AI-PAL103 285
AI-PAL104 285
AI-PAL105 285
AI-PAL106 285
AI-PAL107 285
AI-PAL108 285
AI-PAL109 285
AI-PAL110 285
AI-PAL111 285
AI-PAL112 285
AI-PAL113 285
AI-PAL114 285
AI-PAL115 285
AI-PAL116 285
AI-PAL117 285
AI-PAL118 285
AI-PAL119 285
AI-PAL120 285
AI-PAL121 285
AI-PAL122 285
AI-PAL123 285
AI-PAL124 285
AI-PAL125 285
AI-PAL126 286
AI-PAL127 286
AI-PAL128 286
AI-PAL129 286
AI-PAL130 286
AI-PAL131 286
AI-PAL132 286
AI-PAL133 286
AI-PAL134 286
AI-PAL135 286
AI-PAL136 286
AI-PAL137 286
AI-PAL138 286
AI-PAL139 286
AI-PAL140 286
AI-PAL141 286
AI-PAL142 286
AI-PAL143 286
AI-PAL144 286
AIM-COLLERETTE-PE-J 11, 65
AIM-COLLERETTE-PE-N 11, 65
AIM-COLLERETTE-PE-V 11, 65
AK-D55 326
APARB 330
APSFD4/10 60
APSFD4/10T 60
APSFD4/6 60
APSFD4/6T 60
APSFD4/8 60
APSFD4/8T 60
AR-2P-GM 249
AR-2P-PM 249
AR.10FX 59
AR.12FX 59
AR.14FX 59
AR.16FX 59
AR.18FX 59
AR.20FX 59
AR6.10FX 59
AR6.12FX 59
AR6.14FX 59
AR6.16FX 59
AR6.18FX 59
AR6.20FX 59
ARES010 23, 25, 27, 411
ARES019 23, 411
ARM100A 234
ARM100P 234
ARM25A 234
ARM25P 234
ARM50A 234
ARM50AF 234
ARM50P 234
AUTO-DCC1/4-PM 36
AUTO-DECEF1/4-PM 36
AUTO-DEF 36
AW-GG-RC200 122
AW-GG-RC600 122
AW-PG-RC200 122
AW-PG-RC600 122
AW-RC200 122
AW-RC400 122
AW-RC600 122
AW-RCG600 122
AW-RCX200 122
AW-RCX400 122
AW-RCX600 122
AW-RN200 123
AW-RN400 123
AW-RN600 123
AW-RNG600 123
AW-RNX400 123
AW-RNX600 123
AWGN650TN.07 122, 123
B126P-100 291
B1604BA 133
B1604RE 133
B2115 400
B2206BA 133
B2206RE 133
B4900 11
B55B-100 291
B55P-100 291
B66B-100 291
B66B-150 291
B66P-100 291
B66P-150 291
B98-00 299
B98-10 299
B98-13 299
B98-2 299
B98-3 299
B98-4 299
B98-5 299
B98-6 299
B98-8 299
BA11020 195
BA11040 195
BA11055 195
BA11065 195
BA11100 195
BA11150 110, 195
BA11200 195
BA12020 195
BA12040 195
BA12055 195
BA12065 195
BA12100 195
BA12150 112, 113, 195
BA13040 195
BA13055 195
BA13065 195
BA13100 195
BA13150 110, 112, 113, 195
BA13200 195
BA14020 195
BA14040 195
BA14055 195
BA14065 195
BA14100 195
BA14150 110, 195
BA14200 195
BA16065 195
BA16100 195
BA16150 110, 113, 195
BA16200 195
BA19065 195
BA19100 195
BA21020 196
BA21040 196
BA21055 196
BA21065 196
BA21100 196
BA21150 196
BA21200 196
BA23040 196
BA23055 196
BA23065 196
BA23100 196
BA23150 196
BA23200 196
BA24040 196
BA24065 196
BA24100 196
BA24150 196
BAC10L 331
BAC15L 333
BAC19L 46, 331
BAC21L 46, 331
BAC40L 333
BACG4.5 116, 198
BACG5 198
BAL-GAZ 161
BAR250-13A1TR-FO 160
BAR250-13A1TR-SK 159
BAR250-20A1TR-SK 159
BAR250-30A1TR-SK 159
BAR250-40A1TR-FO 160
BAR250-40A1TR-SK-FO 159
BAR250-50A1TR-FO 160
BAR250-50A1TR-SK-FO 159
BAR250-80A1TR 160
BAT1/6 56
BAT1/6A 56
BAT2/10 56
BAT2/10A 56
BAT2/12 56
BAT2/12A 56
BAT2/8 56
BAT2/8A 56
BB-TFL1400 134
BB-TFL1745 134
BB300* 382
BB352* 382
BB353* 382
BBC208S 129
BBC330S 129
BBC350L 382
BBC350L* 395
BBD230 129
BBD230-43/44 129
BBMCNR126-200 291
BBMCR105-200 291
BBMCR66-100 291
BBMCR66-150 291
BBMNR126-200 291
BBMR105-200 291
BBMR66-100 291
BBMR66-150 291
BBNR126-200 18
BBR105-200 18
BBR55-100 18
BBR55-150 18
BBR66-100 18
BBR66-150 18
BBS130 129
BBS130-41 129
BBS350* 382
BBS352* 382
BBS353* 382
BBT350 129
BBT350-43 129
BC2NRG-2500x1100 261
BC2NRG-2500x1250 261
BCOUT-C 16, 293
BCOUT-P 16, 293
BD-205A 124
BD-450A 124
BD-550A 124
BD126-B-100 17
BD126-R-100 17
BD55-B-100 17
BD55-R-100 17
BD66-B-100 17
BD66-B-150 17
BD66-R-100 17
BD75-B-100 17
BD75-R-100 17
BD90L 40, 65
BDCREG1000N1 375
BDCREG1000N2 375
BF11040 196
BF11055 196
BF11065 196
BF12065 196
BF21055 196
BF21065 196
BF23065 196
BFC10 136
BFC15 136
BFC2/3 136, 177
BFC3 136
BFC5 136, 269
BFL11100 196
BFL11150 196
BFL11200 196
BFL12100 196
BFL12150 196
BFL21100 196
BFL21150 196
BFL21200 196
BFL23100 196
BFL23150 196
BH11065 198
BH11100 198
BH11150 198
BH11200* 198
BH12065 198
BH12100 198
BH12150 198
BH12200 198
BH13065 198
BH13100 198
BH13150 198
BH13200* 198
BH14065* 198
BH14100 198
BH14150* 198
BH14200* 198
BH16065 198
BH16100 198
BH16150* 198
BH16200* 198
BH23065 198
BH23100 198
BIO-50 114 0100V 345
BIO-CP 343
BL55-25 348
BL55-27 348
BL55-29 348
BL55-31 348
BL55-33 348
BL55-36 348
BL55-42 348
BLB350* 382, 395
BLB352* 382
BLB353* 382
BM-16510 33
BM-28091 67
BM-3 150
BM-33 150
BM-81430 311
BM.45168 362
BM216R 150
BM5L 142
BM5L-31 142
BM5L-32 142
BM5L-33 142
BM5L-34 142
BMS-35 69
BMS-40 69
BOB03 161
BOB9043 161
BOB9178 160
BOB9194 160
BOB9264 160
BOBS9298 159
BPP11065 199
BPP11100 199
BPP11150 199
BPP11200 199
BPP12065 199
BPP12100 199
BPP12150 199
BPP12200 199
BPP13065 199
BPP13100 199
BPP13150 199
BPP13200 199
BPP14065 199
BPP14100 199
BPP14150 199
BPP14200 199
BPP16065 199
BPP16100 199
BPP16150 199
BPP16200 199
BPP19065 199
BPP19100 199
BR56-18 348
BR56-23 348
BR56-24 348
BR56-30 348
BS443 11
BS543D 11
BS543G 11
BS553 11
BSF 50, 336
BTR11065 200
BTR11100 200
BTR11150 200
BTR11200 200
BTR12065 200
BTR12100 200
BTR12150 200
BTR12200 200
BTR13065 200
BTR13100 200
BTR13150 200
BTR13200 200
BTR14065 200
BTR14100 200
BTR14150 200
BTR14200 200
BTR16065 134, 200
BTR16100 200
BTR16150 200
BTR16200 200
BTR19065 200
BTR19100 200
BTR21200 201
BUD-2ETPLC124 52
BUD-2ETPLC144 52
BUD-2ETPLC164 52
BUD-2ETPLC184 52
BUD-2ETPLC204 52
BUD-2ETPLC84 52
BUD-AAC25A 235
BUD-AAC25P 235
BUD-AAC50A 235
BUD-AAC50P 235
BUD-DCTAE106 12
BUD-DCTAE107 12
BUD-DCTAE126 12
BUD-DCTAE127 12
BUD-DCTAE146 12
BUD-DCTAE147 12
BUD-DCTAE157 12
BUD-DCTAE166 12
BUD-DCTAE167 12
BUD-DCTAE186 12
BUD-DCTAE187 12
BUD-DCTAE206 12
BUD-DCTAE207 12
BUD-DCTAE66 12
BUD-DCTAE77 12
BUD-DCTCE106 12
BUD-DCTCE107 12
BUD-DCTCE126 12
BUD-DCTCE127 12
BUD-DCTCE146 12
BUD-DCTCE147 12
BUD-DCTCE157 12
BUD-DCTCE166 12

BUD-DCTCE167 12
BUD-DCTCE186 12
BUD-DCTCE187 12
BUD-DCTCE206 12
BUD-DCTCE207 12
BUD-DCTCE66 12
BUD-DCTCE77 12
BUD-ETPL103 51
BUD-ETPL104 51
BUD-ETPL123 51
BUD-ETPL124 51
BUD-ETPL143 51
BUD-ETPL144 51
BUD-ETPL83 51
BUD-ETPL84 51
BUD-ETTU104 51
BUD-ETTU124 51
BUD-ETTU144 51
BUD-ETTU164 51
BUD-ETTU184 51
BUD-ETTU204 51
BUD-TAC-250 145
BUD-TAC-300 145
C-VRX1200/380 111
C-VRX1400/380 111
C-VRX1500/380 111
C-VRX1600/380 111
C-VRX1800/380 111
C-VRX2000/380 111
C100/50L 94
C50/22L 94
C50/50L 94
CA105-BPD 290
CA105-BPG 290
CA125-BPD 290
CA125-BPG 290
CA126-BPD 290
CA126-BPG 290
CA1440 47
CA1440G 47
CA1455 47
CA1455P 47
CA155-BPD 290
CA155-BPG 290
CA156-BPD 290
CA156-BPG 290
CA186-BPD 290
CA186-BPG 290
CAG-AW-RN600 123
CAN1000X300-SH 243
CAN1000X300-SV 243
CAN1000X400-SH 243
CAN200X200-SH 243
CAN200X200-SV 243
CAN300X300-SH 243
CAN300X300-SV 243
CAN400X400-SH 243
CAN400X400-SV 243
CAPT14IT 232
CAPT18IT 232
CAPT300I 232
CAPT30I 232
CAPT400I 232
CARFILTRATIONBC-2XL 71
CARFILTRATIONBC-X2XL 71
CARTFILTRATION-2XL 135, 173, 273
CARTFILTRATION-XL 135, 173, 273
CAT/12X 55
CAT/14X 55
CAT/16X 55
CAV180D 128
CAVP126 262
CAVP66 262
CAX108 371
CC1/1A/F 56
CC105-BP 290
CC125-BP 290
CC126-BB 290
CC126-BP 290
CC155-BP 290
CC156-BB 290
CC156-BP 290
CC186-BB 290
CC186-BP 290
CC2/2A/F 56
ccep02b 265
ccep02e 265
ccep02m 265
CD-GH-818 149
CDD1/1 197
CDD1/2 197
CDD1/3 197
CDD1/4 197
CDD1/6 197
CDD2/1 197
CDD2/3 197
CDR-1 137, 237
CDR-2 137, 237
CE-26277 274
CE-28892 274
CEZAR-1200 320
CEZAR-2400 320
CEZAR-INOX-1200 263
CEZAR-INOX-2400 263
CF0380-37 363
CF0380-50 362
CF15 189
CF800000 356
CG-DCPL-600 25
CG-DCPL-700 25
CH-A01N 312, 373
CH11000 197
CH12000 197
CH13000 197
CH14000 197
CH16000 197
CH40-20 348
CH40-25 348
CH40-30 348
CH40-32 348
CH40-33 348
CH40-37 348
CHAB 333
CHANDELLE 259
CHAR01 331
CHARGEURGLACE310 265
CHBGN1/1-7 44
CHBGN2/1-7 44
CHD96 289
CHDEP10001 43
CHDEP10042* 47
CHDEP10044 43
CHDEP10523 46
CHDEP10524 46
CHDPP10523 46
CHDPP10524 46
CHEF 300 144, 367
CHFPV6040 332
CHGAP10710 117
CHGAP10711 117
CHGAP10712 117
CHPAT170 49, 331
CHPAT220 49, 331
CHPP-100 74
CL100 366
CL1005 366
CL1015 366
CL1025 366
CL1030 366
CL1040 366
CL1050 366
CL1070 366
CL1080 366
CL1090 366
CL1110 366
CL1120 366
CL1130 366
CL2002 366
CL2003 366
CL2005 366
CL2009 366
CL3010 366
CL3032 366
CL3042 366
CL3044 366
CL3052 366
CL3055 366
CL3088 366
CL422 365
CL8001 365
CL8002 365
CL8003 365
CL9001 365
CLCF0057 396
CLE1-SUPINOX 299
CLE2-SUPINOX 299
clf0056 396
CLY7625 394
cly7834 396
CLY8216 394
CLY9249 396
CLY9253 396
cly9476 396
CMF15 189
CN1P-15 230
CN1P-20 230
CO11000 110, 197
CO12000 112, 113, 197
CO13000 110, 112, 113, 197
CO14000 110, 197
CO16000 110, 113, 197
CO19000 197
CO21000 197
CO23000 197
CO24000 197
COIFFE-120/50 250
COIFFE-30/50 250
COIFFE-40/50 250
COIFFE-60/50 250
COIFFE-80/50 250
COIFFE-90/50 250
COL10A 244, 277
Collectivité 298
COLLERETTE 11, 293
COLLERETTE-PVC-B 11
COLLERETTE-PVC-J 11
COLLERETTE-PVC-O 11
COLLERETTE-PVC-R 11
COLLERETTE-PVC-V 11
CONCEPT-HERBES-1211 374
COND-PP-VULCAIN-55 172
CORNETS4-RLH 300
COUTEAU-DRC-B98 299
COUTEAU-DRC-D114 299
COUTEAU-DRC-H82 299
COUTEAU-DRC-N12 299
COUTEAU-DRC-N22 299
COUTEAU-DRC-N32 299
COUV-BAC19L 331
COUV-BAC21L 331
COUV.BACPIZZA 97, 334
COUVB-BAC15L 333
COUVB-BAC40L 333
COUVi-BAC40L 333
COUVJ-BAC40L 333
COUVTVO 11, 67, 293
CP1445 74
CP2P-EC-DCC1/4-PM 36
CPAT170 49, 331
CPDP2000 267
CPJ-65 363
CPP11000 199
CPP12000 199
CPP13000 199
CPP14000 199
CPP16000 199
CPP19000 199
CPP330 264
CPP470 264
CPP52SS 39
CPP650 264
CPSP1400 267
CR1-400 147
CS/10 11
CS6/10 11
CS70 132
CSR/16x 66
CSR/18x 66
CSR/20x 66
CT 1758TD 88
CT 1760TD 88
CT 1762TD 88
CTP10-10E 271
CTP20-10E 273
CTP20-20E 272
CTP6-10E 270
CTP7-20E 271, 272
CTR11000 201
CTR12000 201
CTR13000 201
CTR14000 201
CTR16000 201
CTR19000 201
CTR21000 201
CTRE11000 201
CTRE12000 201
CTRE13000 201
CTRE14000 201
CTRE16000 201
CTRE19000 201
CTX4-10E 269
CTX55 371
CUV6050 49, 296
CUV8060 49, 296
CUVIER 49
CX10 371
D-LV50-A3P 29, 70
D-LVC50-A3P 68
D114-00 299
D114-10 299
D114-13 299
D114-2 299
D114-3 299
D114-4 299
D114-5 299
D114-6 299
D114-8 299
D40-4RTZ100 7, 12
DC-HRV4.0 298
DCC-PM 20, 35
DCC1/4-PM 20, 35
DCHB-2N 295
DCHB-3N 295
DCPL106-1BD 24
DCPL106-1BD-ETP 24
DCPL106-1BG-ETP 24
DCPL106-1BG 24
DCPL107-1BD 24
DCPL107-1BD-ETP 24
DCPL107-1BG-ETP 24
DCPL107-1BG 24
DCPL126-1BD 24
DCPL126-1BD-ETP 24
DCPL126-1BG 24
DCPL126-1BG-ETP 24
DCPL126-2B 24
DCPL126-2B-ETP 24
DCPL127-1BD 24
DCPL127-1BD-ETP 24
DCPL127-1BG 24
DCPL127-1BG-ETP 24
DCPL127-2B 24
DCPL127-2B-ETP 24
DCPL146-1BD 24
DCPL146-1BD-ETP 24
DCPL146-1BG 24
DCPL146-1BG-ETP 24
DCPL146-2B 24
DCPL146-2B-ETP 24
DCPL147-1BD 24
DCPL147-1BD-ETP 24
DCPL147-1BG 24
DCPL147-1BG-ETP 24
DCPL147-2B 24
DCPL147-2B-ETP 24
DCPL156-2BD 24
DCPL156-2BD-ETP 24
DCPL156-2BG 24
DCPL156-2BG-ETP 24
DCPL157-2BD 24
DCPL157-2BD-ETP 24
DCPL157-2BG 24
DCPL157-2BG-ETP 24
DCPL166-2BD 24
DCPL166-2BD-ETP 24
DCPL166-2BG 24
DCPL166-2BG-ETP 24
DCPL167-2BD 24
DCPL167-2BD-ETP 24
DCPL167-2BG 24
DCPL167-2BG-ETP 24
DCPL186-2BD 24
DCPL186-2BD-ETP 24
DCPL186-2BG 24
DCPL186-2BG-ETP 24
DCPL187-2BD 24
DCPL187-2BD-ETP 24
DCPL187-2BG 24
DCPL187-2BG-ETP 24
DCPL206-2BD 24
DCPL206-2BD-ETP 24
DCPL206-2BG 24
DCPL206-2BG-ETP 24
DCPL207-2BD 24
DCPL207-2BD-ETP 24
DCPL207-2BG 24
DCPL207-2BG-ETP 24
DCPL66-1B 24
DCPL66-1B-ETP 24
DCPL77-1B 24
DCPL77-1B-ETP 24
DCPL96-1B 24
DCPL96-1B-ETP 24
DCPL97-1B 24
DCPL97-1B-ETP 24
DCPLV126-1BD 29
DCPLV126-1BG 29
DCPLV127-1BD 29
DCPLV127-1BG 29
DCPLV146-1BD 29
DCPLV146-1BG 29
DCPLV147-1BD 29
DCPLV147-1BG 29
DCPLV166-2BD 29
DCPLV166-2BG 29
DCPLV167-2BD 29
DCPLV167-2BG 29
DCPLV186-2BD 29
DCPLV186-2BG 29
DCPLV187-2BD 29
DCPLV187-2BG 29
DCTA106 9
DCTA107 9
DCTA126 9
DCTA127 9
DCTA146 9
DCTA147 9
DCTA156 9
DCTA157 9
DCTA166 9
DCTA167 9
DCTA186 9
DCTA187 9
DCTA206 9
DCTA207 9
DCTA76 9
DCTA77 9
DCTA86 9
DCTA87 9
DCTAE106 9
DCTAE107 9
DCTAE126 9
DCTAE127 9
DCTAE146 9
DCTAE147 9
DCTAE156 9
DCTAE157 9
DCTAE166 9
DCTAE167 9
DCTAE186 9
DCTAE187 9
DCTAE206 9
DCTAE207 9
DCTAE76 9
DCTAE77 9
DCTAE86 9
DCTAE87 9
DCTC106 9
DCTC107 9
DCTC126 9
DCTC127 9
DCTC146 9
DCTC147 9
DCTC156 9
DCTC157 9
DCTC166 9
DCTC167 9
DCTC186 9
DCTC187 9
DCTC206 9
DCTC207 9
DCTC76 9
DCTC77 9
DCTC86 9
DCTC87 9
DCTCE106 9
DCTCE107 9
DCTCE126 9
DCTCE127 9
DCTCE146 9
DCTCE147 9
DCTCE156 9
DCTCE157 9
DCTCE166 9
DCTCE167 9
DCTCE186 9
DCTCE187 9
DCTCE206 9
DCTCE207 9
DCTCE76 9
DCTCE77 9
DCTCE86 9
DCTCE87 9
DE35K5D 225, 351
DE60K5A 225, 351
DEC-SA20 161
DECEF-PM 35
DECEF1/4-PM 35
DEF 35
DEV-FIC 16, 293
DIANA 130
DIFP50BI 236
DIFP90BI 236
DIFP90BL 236
DIFP90R 236
DIFP90VE 236
DIFP90YE 236
DIPA 162
DIST91 241
DIST91A 241
DISTV11L 375
DISTV13L 375
DISTV7L 375
DISTV8L 375
DMAT21 125
DMAT25 125
DMAT31 125
DMAT35 125
DOSS-LAT 7
DOSS-LAT150-700 409
DOSS-LAT150-800 409
DOSS-LAT250-700 409
DOSS-LAT250-800 409
Double coupe (Unger) 298
DP0-QLV-106 13
DP0-QLV-107 13
DP0-QLV-126 13
DP0-QLV-127 13
DP0-QLV-146 13
DP0-QLV-147 13
DP0-QLV-156 13
DP0-QLV-157 13
DP0-QLV-166 13
DP0-QLV-167 13
DP0-QLV-186 13
DP0-QLV-187 13
DP0-QLV-206 13
DP0-QLV-207 13
DP0-QLV-66 13
DP0-QLV-67 13
DP0-QLV-76 13
DP0-QLV-77 13
DP0-QLV-86 13
DP0-QLV-87 13
DP0-QRV-106 13
DP0-QRV-107 13
DP0-QRV-126 13
DP0-QRV-127 13
DP0-QRV-146 13
DP0-QRV-147 13
DP0-QRV-156 13
DP0-QRV-157 13
DP0-QRV-166 13
DP0-QRV-167 13
DP0-QRV-186 13
DP0-QRV-187 13
DP0-QRV-206 13
DP0-QRV-207 13
DP0-QRV-66 13
DP0-QRV-67 13
DP0-QRV-76 13
DP0-QRV-77 13
DP0-QRV-86 13
DP0-QRV-87 13
DP0A-QLV-106 13
DP0A-QLV-107 13
DP0A-QLV-126 13
DP0A-QLV-127 13
DP0A-QLV-146 13
DP0A-QLV-147 13
DP0A-QLV-156 13
DP0A-QLV-157 13
DP0A-QLV-166 13
DP0A-QLV-167 13
DP0A-QLV-186 13
DP0A-QLV-187 13
DP0A-QLV-206 13
DP0A-QLV-207 13
DP0A-QLV-66 13
DP0A-QLV-67 13
DP0A-QLV-76 13
DP0A-QLV-77 13
DP0A-QLV-86 13
DP0A-QLV-87 13
DP0A-QRV-106 13
DP0A-QRV-107 13
DP0A-QRV-126 13
DP0A-QRV-127 13
DP0A-QRV-146 13
DP0A-QRV-147 13
DP0A-QRV-156 13
DP0A-QRV-157 13
DP0A-QRV-166 13
DP0A-QRV-167 13
DP0A-QRV-186 13
DP0A-QRV-187 13
DP0A-QRV-206 13
DP0A-QRV-207 13
DP0A-QRV-66 13
DP0A-QRV-67 13
DP0A-QRV-76 13
DP0A-QRV-77 13
DP0A-QRV-86 13
DP0A-QRV-87 13
DP612 162
DP712 162
DRPL106-1BD 27
DRPL106-1BD-ETP 27
DRPL106-1BG 27
DRPL106-1BG-ETP 27
DRPL107-1BD 27
DRPL107-1BD-ETP 27
DRPL107-1BG 27
DRPL107-1BG-ETP 27
DRPL126-1BD 27
DRPL126-1BD-ETP 27
DRPL126-1BG 27
DRPL126-1BG-ETP 27
DRPL126-2B 27
DRPL126-2B-ETP 27
DRPL127-1BD 27
DRPL127-1BD-ETP 27
DRPL127-1BG 27
DRPL127-1BG-ETP 27
DRPL127-2B 27
DRPL127-2B-ETP 27
DRPL146-1BD 27
DRPL146-1BD-ETP 27

DRPL146-1BG 27
DRPL146-1BG-ETP 27
DRPL146-2B 27
DRPL146-2B-ETP 27
DRPL147-1BD 27
DRPL147-1BD-ETP 27
DRPL147-1BG 27
DRPL147-1BG-ETP 27
DRPL147-2B 27
DRPL147-2B-ETP 27
DRPL156-2BD 27
DRPL156-2BD-ETP 27
DRPL156-2BG 27
DRPL156-2BG-ETP 27
DRPL157-2BD 27
DRPL157-2BD-ETP 27
DRPL157-2BG 27
DRPL157-2BG-ETP 27
DRPL166-2BD 27
DRPL166-2BD-ETP 27
DRPL166-2BG 27
DRPL166-2BG-ETP 27
DRPL167-2BD 27
DRPL167-2BD-ETP 27
DRPL167-2BG 27
DRPL167-2BG-ETP 27
DRPL186-2BD 27
DRPL186-2BD-ETP 27
DRPL186-2BG 27
DRPL186-2BG-ETP 27
DRPL187-2BD 27
DRPL187-2BD-ETP 27
DRPL187-2BG 27
DRPL187-2BG-ETP 27
DRPL206-2B 27
DRPL206-2B-ETP 27
DRPL206-2BD 27
DRPL206-2BD-ETP 27
DRPL206-2BG 27
DRPL206-2BG-ETP 27
DRPL207-2B 27
DRPL207-2B-ETP 27
DRPL207-2BD 27
DRPL207-2BD-ETP 27
DRPL207-2BG 27
DRPL207-2BG-ETP 27
DRPL76-1B 27
DRPL76-1B-ETP 27
DRPL77-1B 27
DRPL77-1B-ETP 27
DRPL86-1B 27
DRPL86-1B-ETP 27
DRPL87-1B 27
DRPL87-1B-ETP 27
DRPL96-1B 27
DRPL96-1B-ETP 27
DRPL97-1B 27
DRPL97-1B-ETP 27
DRTA106 10
DRTA107 10
DRTA126 10
DRTA127 10
DRTA146 10
DRTA147 10
DRTA156 10
DRTA157 10
DRTA166 10
DRTA167 10
DRTA186 10
DRTA187 10
DRTA206 10
DRTA207 10
DRTA76 10
DRTA77 10
DRTA86 10
DRTA87 10
DRTAE106 10
DRTAE107 10
DRTAE126 10
DRTAE127 10
DRTAE146 10
DRTAE147 10
DRTAE156 10
DRTAE157 10
DRTAE166 10
DRTAE167 10
DRTAE186 10
DRTAE187 10
DRTAE206 10
DRTAE207 10
DRTAE76 10
DRTAE77 10
DRTAE86 10
DRTAE87 10
DRTC106 10
DRTC107 10
DRTC126 10
DRTC127 10
DRTC146 10
DRTC147 10
DRTC156 10
DRTC157 10
DRTC166 10
DRTC167 10
DRTC186 10
DRTC187 10
DRTC206 10
DRTC207 10
DRTC76 10
DRTC77 10
DRTC86 10
DRTC87 10
DRTCE106 10
DRTCE107 10
DRTCE126 10
DRTCE127 10
DRTCE146 10
DRTCE147 10
DRTCE156 10
DRTCE157 10
DRTCE166 10
DRTCE167 10
DRTCE186 10
DRTCE187 10
DRTCE206 10
DRTCE207 10
DRTCE76 10
DRTCE77 10
DRTCE86 10
DRTCE87 10
E15K1.B5 231
E15K2.B5 231
E2 98
E2-B 98
E2-C 98
E20K1.B5 231
E20K2.B5 231
E7-CUET2BA 181
E7-CUET2BB 181
E7-CUET2BC 181
E7-CUET4BA 181
E7-CUET4BB 181
E7-CUET4BC 181
E7-CUET4LE 181
E7-CUI2BA.L 182
E7-CUI2BB.L 182
E7-CUI2BC.L 182
E7-CUI4BA.L 182
E7-CUI4BB.L 182
E7-CUI4BC.L 182
E7-CVE2BA 182
E7-CVE2BB 182
E7-CVE2BC 182
E7-CVE4BA 182
E7-CVE4BB 182
E7-CVE4BC 182
E7-FLG1V17 183
E7-FLG2V17 183
E7-FRE1V17 183
E7-FRE2V17 183
E7-KME1BA 185
E7-KME1BC 185
E7-KME2BA 185
E7-KME2BC 185
E7-KNN1CA 185
E7-KNN1CB 185
E7-KNN1CC 185
E7-KNN2CA 185
E7-KNN2CB 185
E7-KNN2CC 185
E7-KTE1BALK 184
E7-KTE1BBLK 184
E7-KTE1BBRK 184
E7-KTE1BCLK 184
E7-KTE2BALK 184
E7-KTE2BAMK 184
E7-KTE2BBMK 184
E7-KTE2BCLK 184
E7-KTE2BCMK 184
E7-KTG1BALK 184
E7-KTG1BARK 184
E7-KTG1BBLK 184
E7-KTG1BBRK 184
E7-KTG1BCLK 184
E7-KTG1BCRK 184
E7-KTG2BALK 184
E7-KTG2BAMK 184
E7-KTG2BARK 184
E7-KTG2BBLK 184
E7-KTG2BBMK 184
E7-KTG2BBRK 184
E7-KTG2BCLK 184
E7-KTG2BCMK 184
E7-KTG2BCRK 184
E7-KUPG2BA.1M1G 179
E7-KUPG2BB.1M1G 179
E7-KUPG2BC.1M1G 179
E7-KUPG4BA.2M2G 179
E7-KUPG4BB.2M2G 179
E7-KUPG4BC.2M2G 179
E7-KUPG4LE.2M2G 179
E7-KUPG4LO-2M2G 179
E7-SPE40BA 183
E7-SPE40BB 183
E7-SPE40BC 183
E7/R 213, 373
EA-EL 368
EA001+EA002 368
EA003+EA004 368
EA005+EA006 368
EA007+EA008 368
ECO-45PV 148
ECO-75PV 148
ECO-90PV 148
ECOEM-60PV 149
ECOEM-75PV 149
ECP-104 53
ECP-124 53
ECP-144 53
ECP-164 53
ECP-184 53
ECP-204 53
ED 98
ED-100 154
ED-c 98
ED-V 98
ED1/115N 45
ED1/120N 45
ED2/115N 45
ED2/120N 45
ED604015N 45
ED604020N 45
ELASTIQUE-90 077 40
ELASTIQUE-90054 40
EM-LV35-A1P 69
EM-LV40-A2P 28, 69
EM-LV50-A2P 29, 70
EM-LV50-SP 29, 70
EM-LVC50-A1P 68
EMC13060 66
EMC13110 66
EMC13160 66
EPX001 371
EPX003 371
ER-15823 256
ER-15824 256
ER-15850 256
ER-15868S 256
ER-15877S 256
ER-15879S 256
ER-15991 256
ER-18289 256
ER-18295 256
ERMES002 23, 25, 27, 411
ESP006 163
ET-INT 60
ET.ROLL 93
ET.ROLL-GRM60 93
ET.ROLL-STD72 93
ET1N103 53
ET1N104 53
ET1N123 53
ET1N124 53
ET1N143 53
ET1N144 53
ET1N163 53
ET1N164 53
ET1N183 53
ET1N184 53
ET1N203 53
ET1N204 53
ET2N103 53
ET2N104 53
ET2N123 53
ET2N124 53
ET2N143 53
ET2N144 53
ET2N163 53
ET2N164 53
ET2N183 53
ET2N184 53
ET2N203 53
ET2N204 53
ETI-1040 151, 183, 224
ETPL103 51
ETPL104 51
ETPL123 51
ETPL124 51
ETPL143 51
ETPL144 51
ETPL163 51
ETPL164 51
ETPL183 51
ETPL184 51
ETPL203 51
ETPL204 51
ETPL223 51
ETPL224 51
ETPL243 51
ETPL244 51
ETPL83 51
ETPL84 51
ETTU103 51
ETTU104 51
ETTU123 51
ETTU124 51
ETTU143 51
ETTU144 51
ETTU163 51
ETTU164 51
ETTU183 51
ETTU184 51
ETTU203 51
ETTU204 51
ETTU223 51
ETTU224 51
ETTU243 51
ETTU244 51
ETTU83 51
ETTU84 51
EVO-010 231
EVO-015 231
EVO-020 231
F-130602 294
F-130604 294
F-130607 294
F-130608 294
F-130609 294
F-1ETPLC103 52
F-1ETPLC104 52
F-1ETPLC123 52
F-1ETPLC124 52
F-1ETPLC143 52
F-1ETPLC144 52
F-1ETPLC163 52
F-1ETPLC164 52
F-1ETPLC183 52
F-1ETPLC184 52
F-1ETPLC203 52
F-1ETPLC204 52
F-1ETPLC223 52
F-1ETPLC224 52
F-1ETPLC243 52
F-1ETPLC244 52
F-1ETPLC73 52
F-1ETPLC74 52
F-2ETPLC103 52
F-2ETPLC104 52
F-2ETPLC123 52
F-2ETPLC124 52
F-2ETPLC143 52
F-2ETPLC144 52
F-2ETPLC163 52
F-2ETPLC164 52
F-2ETPLC183 52
F-2ETPLC184 52
F-2ETPLC203 52
F-2ETPLC204 52
F-2ETPLC243 52
F-2ETPLC244 52
F-2ETPLC73 52
F-2ETPLC74 52
F-430501 296
F-4RTZ100-STC106 8
F-4RTZ100-STC66 8
F-4RTZ100-STC86 8
F-4RTZ100-STCE106 8
F-4RTZ100-STCE66 8
F-4RTZ100-STCE86 8
F-52056 289
F-AB.10F 59
F-AB.12F 59
F-AB.5F 59
F-AB6.10F 59
F-AB6.12F 59
F-AB6.5F 59
F-APSFD4/10 60
F-APSFD4/10T 60
F-APSFD4/6 60
F-APSFD4/6T 60
F-APSFD4/8 60
F-APSFD4/8T 60
F-AR.10FX 59
F-AR.12FX 59
F-AR.14FX 59
F-AR.16FX 59
F-AR.18FX 59
F-AR.20FX 59
F-AR6.10FX 59
F-AR6.12FX 59
F-AR6.14FX 59
F-AR6.16FX 59
F-AR6.18FX 59
F-AR6.20FX 59
F-B126P-100 291
F-B55B-100 291
F-B55P-100 291
F-B66B-100 291
F-B66B-150 291
F-B66P-100 291
F-B66P-150 291
F-BAT1/6 56
F-BAT1/6A 56
F-BAT2/10 56
F-BAT2/10A 56
F-BAT2/12 56
F-BAT2/12A 56
F-BAT2/8 56
F-BAT2/8A 56
F-CA105-BPD 290
F-CA105-BPG 290
F-CA125-BPD 290
F-CA125-BPG 290
F-CA126-BPD 290
F-CA126-BPG 290
F-CA155-BPD 290
F-CA155-BPG 290
F-CA156-BPD 290
F-CA156-BPG 290
F-CA186-BPD 290
F-CA186-BPG 290
F-CC105-BP 290
F-CC125-BP 290
F-CC126-BB 290
F-CC126-BP 290
F-CC155-BP 290
F-CC156-BB 290
F-CC156-BP 290
F-CC186-BB 290
F-CC186-BP 290
F-CHAR2PONTS 42
F-CHD96 289
F-CHPA-200 74
F-DCPLV126-1BD 29
F-DCPLV126-1BG 29
F-DCPLV127-1BD 29
F-DCPLV127-1BG 29
F-DCPLV146-1BD 29
F-DCPLV146-1BG 29
F-DCPLV147-1BD 29
F-DCPLV147-1BG 29
F-DCPLV166-2BD 29
F-DCPLV166-2BG 29
F-DCPLV167-2BD 29
F-DCPLV167-2BG 29
F-DCPLV186-2BD 29
F-DCPLV186-2BG 29
F-DCPLV187-2BD 29
F-DCPLV187-2BG 29
F-DCTA106 9
F-DCTA107 9
F-DCTA126 9
F-DCTA127 9
F-DCTA146 9
F-DCTA147 9
F-DCTA156 9
F-DCTA157 9
F-DCTA166 9
F-DCTA167 9
F-DCTA186 9
F-DCTA187 9
F-DCTA206 9
F-DCTA207 9
F-DCTA76 9
F-DCTA77 9
F-DCTA86 9
F-DCTA87 9
F-DCTAE106 9
F-DCTAE107 9
F-DCTAE126 9
F-DCTAE127 9
F-DCTAE146 9
F-DCTAE147 9
F-DCTAE156 9
F-DCTAE157 9
F-DCTAE166 9
F-DCTAE167 9
F-DCTAE186 9
F-DCTAE187 9
F-DCTAE206 9
F-DCTAE207 9
F-DCTAE76 9
F-DCTAE77 9
F-DCTAE86 9
F-DCTAE87 9
F-DCTC106 9
F-DCTC107 9
F-DCTC126 9
F-DCTC127 9
F-DCTC146 9
F-DCTC147 9
F-DCTC156 9
F-DCTC157 9
F-DCTC166 9
F-DCTC167 9
F-DCTC186 9
F-DCTC187 9
F-DCTC206 9
F-DCTC207 9
F-DCTC76 9
F-DCTC77 9
F-DCTC86 9
F-DCTC87 9
F-DCTCE106 9
F-DCTCE107 9
F-DCTCE126 9
F-DCTCE127 9
F-DCTCE146 9
F-DCTCE147 9
F-DCTCE156 9
F-DCTCE157 9
F-DCTCE166 9
F-DCTCE167 9
F-DCTCE186 9
F-DCTCE187 9
F-DCTCE206 9
F-DCTCE207 9
F-DCTCE76 9
F-DCTCE77 9
F-DCTCE86 9
F-DCTCE87 9
F-DRPL106-1BD 26
F-DRPL106-1BD-ETP 26
F-DRPL106-1BG 26
F-DRPL106-1BG-ETP 26
F-DRPL107-1BD 26
F-DRPL107-1BD-ETP 26
F-DRPL107-1BG 26
F-DRPL107-1BG-ETP 26
F-DRPL126-1BD 26
F-DRPL126-1BD-ETP 26
F-DRPL126-1BG 26
F-DRPL126-1BG-ETP 26
F-DRPL126-2B 26
F-DRPL126-2B-ETP 26
F-DRPL127-1BD 26
F-DRPL127-1BD-ETP 26
F-DRPL127-1BG 26
F-DRPL127-1BG-ETP 26
F-DRPL127-2B 26
F-DRPL127-2B-ETP 26
F-DRPL146-1BD 26
F-DRPL146-1BD-ETP 26
F-DRPL146-1BG 26
F-DRPL146-1BG-ETP 26
F-DRPL146-2B 26
F-DRPL146-2B-ETP 26
F-DRPL147-1BD 26
F-DRPL147-1BD-ETP 26
F-DRPL147-1BG 26
F-DRPL147-1BG-ETP 26
F-DRPL147-2B 26
F-DRPL147-2B-ETP 26
F-DRPL156-2BD 26
F-DRPL156-2BD-ETP 26
F-DRPL156-2BG 26
F-DRPL156-2BG-ETP 26
F-DRPL157-2BD 26
F-DRPL157-2BD-ETP 26
F-DRPL157-2BG 26
F-DRPL157-2BG-ETP 26
F-DRPL166-2BD 26
F-DRPL166-2BD-ETP 26
F-DRPL166-2BG 26
F-DRPL166-2BG-ETP 26
F-DRPL167-2BD 26
F-DRPL167-2BD-ETP 26
F-DRPL167-2BG 26
F-DRPL167-2BG-ETP 26
F-DRPL186-2BD 26
F-DRPL186-2BD-ETP 26
F-DRPL186-2BG 26
F-DRPL186-2BG-ETP 26
F-DRPL187-2BD 26
F-DRPL187-2BD-ETP 26
F-DRPL187-2BG 26
F-DRPL187-2BG-ETP 26
F-DRPL206-2B 26
F-DRPL206-2B-ETP 26
F-DRPL206-2BD 26
F-DRPL206-2BD-ETP 26
F-DRPL206-2BG 26
F-DRPL206-2BG-ETP 26
F-DRPL207-2B 26
F-DRPL207-2B-ETP 26
F-DRPL207-2BD 26
F-DRPL207-2BD-ETP 26
F-DRPL207-2BG 26

F-DRPL207-2BG-ETP 26
F-DRPL76-1B 26
F-DRPL76-1B-ETP 26
F-DRPL77-1B 26
F-DRPL77-1B-ETP 26
F-DRPL86-1B 26
F-DRPL86-1B-ETP 26
F-DRPL87-1B 26
F-DRPL87-1B-ETP 26
F-DRPL96-1B 26
F-DRPL96-1B-ETP 26
F-DRPL97-1B 26
F-DRPL97-1B-ETP 26
F-DRTA106 10
F-DRTA107 10
F-DRTA126 10
F-DRTA127 10
F-DRTA146 10
F-DRTA147 10
F-DRTA156 10
F-DRTA157 10
F-DRTA166 10
F-DRTA167 10
F-DRTA186 10
F-DRTA187 10
F-DRTA206 10
F-DRTA207 10
F-DRTA76 10
F-DRTA77 10
F-DRTA86 10
F-DRTA87 10
F-DRTAE106 10
F-DRTAE107 10
F-DRTAE126 10
F-DRTAE127 10
F-DRTAE146 10
F-DRTAE147 10
F-DRTAE156 10
F-DRTAE157 10
F-DRTAE166 10
F-DRTAE167 10
F-DRTAE186 10
F-DRTAE187 10
F-DRTAE206 10
F-DRTAE207 10
F-DRTAE76 10
F-DRTAE77 10
F-DRTAE86 10
F-DRTAE87 10
F-DRTC106 10
F-DRTC107 10
F-DRTC126 10
F-DRTC127 10
F-DRTC146 10
F-DRTC147 10
F-DRTC156 10
F-DRTC157 10
F-DRTC166 10
F-DRTC167 10
F-DRTC186 10
F-DRTC187 10
F-DRTC206 10
F-DRTC207 10
F-DRTC76 10
F-DRTC77 10
F-DRTC86 10
F-DRTC87 10
F-DRTCE106 10
F-DRTCE107 10
F-DRTCE126 10
F-DRTCE127 10
F-DRTCE146 10
F-DRTCE147 10
F-DRTCE156 10
F-DRTCE157 10
F-DRTCE166 10
F-DRTCE167 10
F-DRTCE186 10
F-DRTCE187 10
F-DRTCE206 10
F-DRTCE207 10
F-DRTCE76 10
F-DRTCE77 10
F-DRTCE86 10
F-DRTCE87 10
F-ET-I-INT 60
F-ET-INT 60
F-ET1N103 53
F-ET1N104 53
F-ET1N123 53
F-ET1N124 53
F-ET1N143 53
F-ET1N144 53
F-ET1N163 53
F-ET1N164 53
F-ET1N183 53
F-ET1N184 53
F-ET1N203 53
F-ET1N204 53
F-ET2N103 53
F-ET2N104 53
F-ET2N123 53
F-ET2N124 53
F-ET2N143 53
F-ET2N144 53
F-ET2N163 53
F-ET2N164 53
F-ET2N183 53
F-ET2N184 53
F-ET2N203 53
F-ET2N204 53
F-ETPL103 51
F-ETPL104 51
F-ETPL123 51
F-ETPL124 51
F-ETPL143 51
F-ETPL144 51
F-ETPL163 51
F-ETPL164 51
F-ETPL183 51
F-ETPL184 51
F-ETPL203 51
F-ETPL204 51
F-ETPL223 51
F-ETPL224 51
F-ETPL243 51
F-ETPL244 51
F-ETPL83 51
F-ETPL84 51
F-ETTU103 51
F-ETTU104 51
F-ETTU123 51
F-ETTU124 51
F-ETTU143 51
F-ETTU144 51
F-ETTU163 51
F-ETTU164 51
F-ETTU183 51
F-ETTU184 51
F-ETTU203 51
F-ETTU204 51
F-ETTU223 51
F-ETTU224 51
F-ETTU243 51
F-ETTU244 51
F-ETTU83 51
F-ETTU84 51
F-H750-TVA.10AFLX 55
F-H750-TVA.12AFLX 55
F-H750-TVA.14AFLX 55
F-H750-TVA.15AFLX 55
F-H750-TVA.16AFLX 55
F-H750-TVA.18AFLX 55
F-H750-TVA.20AFLX 55
F-KIT-125 58
F-KIT/4-125 58
F-ML-ETPA600 15
F-ML-ETPA700 15
F-ML-ETPC500 290, 291
F-ML-ETPC600 15, 290, 291
F-ML-ETPC600-STD 289
F-ML-ETPC700 15, 293
F-ML-ETPC700-STD 289
F-PS10FX 55
F-PS12FX 55
F-PS14FX 55
F-PS16FX 55
F-PS18FX 55
F-PS20FX 55
F-PUPPR 41
F-PUPPV 41
F-PUPSR 41
F-PUPSV 41
F-SFB-VULCAIN 173
F-SFH-VULCAIN 173
F-SPL106-1BD 22
F-SPL106-1BD-ETP 22
F-SPL106-1BG 22
F-SPL106-1BG-ETP 22
F-SPL107-1BD 22
F-SPL107-1BD-ETP 22
F-SPL107-1BG 22
F-SPL107-1BG-ETP 22
F-SPL126-1BD 22
F-SPL126-1BD-ETP 22
F-SPL126-1BG 22
F-SPL126-1BG-ETP 22
F-SPL126-2B 22
F-SPL126-2B-ETP 22
F-SPL127-1BD 22
F-SPL127-1BD-ETP 22
F-SPL127-1BG 22
F-SPL127-1BG-ETP 22
F-SPL127-2B 22
F-SPL127-2B-ETP 22
F-SPL146-1BD 22
F-SPL146-1BD-ETP 22
F-SPL146-1BG 22
F-SPL146-1BG-ETP 22
F-SPL146-2B 22
F-SPL146-2B-ETP 22
F-SPL146-2BD 22
F-SPL146-2BD-ETP 22
F-SPL146-2BG 22
F-SPL146-2BG-ETP 22
F-SPL147-1BD 22
F-SPL147-1BD-ETP 22
F-SPL147-1BG 22
F-SPL147-1BG-ETP 22
F-SPL147-2B 22
F-SPL147-2B-ETP 22
F-SPL156-2BD 22
F-SPL156-2BD-ETP 22
F-SPL156-2BG 22
F-SPL156-2BG-ETP 22
F-SPL157-2BD 22
F-SPL157-2BD-ETP 22
F-SPL157-2BG 22
F-SPL157-2BG-ETP 22
F-SPL166-2BD 22
F-SPL166-2BD-ETP 22
F-SPL166-2BG 22
F-SPL166-2BG-ETP 22
F-SPL167-2BD 22
F-SPL167-2BD-ETP 22
F-SPL167-2BG 22
F-SPL167-2BG-ETP 22
F-SPL186-2BD 22
F-SPL186-2BD-ETP 22
F-SPL186-2BG 22
F-SPL186-2BG-ETP 22
F-SPL187-2BD 22
F-SPL187-2BD-ETP 22
F-SPL187-2BG 22
F-SPL187-2BG-ETP 22
F-SPL206-2BD 22
F-SPL206-2BD-ETP 22
F-SPL206-2BG 22
F-SPL206-2BG-ETP 22
F-SPL207-2BD 22
F-SPL207-2BD-ETP 22
F-SPL207-2BG 22
F-SPL207-2BG-ETP 22
F-SPL66-1B 22
F-SPL66-1B-ETP 22
F-SPL77-1B 22
F-SPL77-1B-ETP 22
F-SPL96-1B 22
F-SPL96-1B-ETP 22
F-SPL97-1B 22
F-SPL97-1B-ETP 22
F-SPLPx126-1BD-PC 30
F-SPLPx126-1BG-PC 30
F-SPLPx126-2B-PC 30
F-SPLPx127-1BD-PC 30
F-SPLPx127-1BG-PC 30
F-SPLPx127-2B-PC 30
F-SPLPx146-1BD-PC 30
F-SPLPx146-1BG-PC 30
F-SPLPx146-2B-PC 30
F-SPLPx147-1BD-PC 30
F-SPLPx147-1BG-PC 30
F-SPLPx147-2B-PC 30
F-SPLPx166-2BD-PC 30
F-SPLPx166-2BG-PC 30
F-SPLPx167-2BD-PC 30
F-SPLPx167-2BG-PC 30
F-SPLPx186-2BD-PC 30
F-SPLPx186-2BG-PC 30
F-SPLPx187-2BD-PC 30
F-SPLPx187-2BG-PC 30
F-SPLPx206-2BD-PC 30
F-SPLPx206-2BG-PC 30
F-SPLPx207-2BD-PC 30
F-SPLPx207-2BG-PC 30
F-SPLPx76-1B-PB 30
F-SPLPx77-1B-PB 30
F-SPLV127-1BD 28
F-SPLV127-1BD-ETP 28
F-SPLV127-1BG 28
F-SPLV127-1BG-ETP 28
F-SPLV147-1BD 28
F-SPLV147-1BD-ETP 28
F-SPLV147-1BG 28
F-SPLV147-1BG-ETP 28
F-SPLV157-1BD 28
F-SPLV157-1BD-ETP 28
F-SPLV157-1BG 28
F-SPLV157-1BG-ETP 28
F-SPLV167-2BD 28
F-SPLV167-2BD-ETP 28
F-SPLV167-2BG 28
F-SPLV167-2BG-ETP 28
F-SPLV187-2BD 28
F-SPLV187-2BD-ETP 28
F-SPLV187-2BG 28
F-SPLV187-2BG-ETP 28
F-STA106 6
F-STA107 6
F-STA108 6
F-STA126 6
F-STA127 6
F-STA128 6
F-STA146 6
F-STA147 6
F-STA148 6
F-STA156 6
F-STA157 6
F-STA158 6
F-STA166 6
F-STA167 6
F-STA168 6
F-STA186 6
F-STA187 6
F-STA188 6
F-STA206 6
F-STA207 6
F-STA208 6
F-STA66 6
F-STA67 6
F-STA76 6
F-STA77 6
F-STA78 6
F-STA86 6
F-STA87 6
F-STA88 6
F-STAC127 293
F-STAC187 293
F-STAC207 293
F-STAE106 6
F-STAE107 6
F-STAE108 6
F-STAE126 6
F-STAE127 6
F-STAE128 6
F-STAE146 6
F-STAE147 6
F-STAE148 6
F-STAE156 6
F-STAE157 6
F-STAE158 6
F-STAE166 6
F-STAE167 6
F-STAE168 6
F-STAE186 6
F-STAE187 6
F-STAE188 6
F-STAE206 6
F-STAE207 6
F-STAE208 6
F-STAE66 6
F-STAE67 6
F-STAE76 6
F-STAE77 6
F-STAE78 6
F-STAE86 6
F-STAE87 6
F-STAE88 6
F-STAIRS-2S 257
F-STC106 6
F-STC107 6
F-STC108 6
F-STC126 6
F-STC127 6
F-STC128 6
F-STC146 6
F-STC147 6
F-STC148 6
F-STC156 6
F-STC157 6
F-STC158 6
F-STC166 6
F-STC167 6
F-STC168 6
F-STC186 6
F-STC187 6
F-STC188 6
F-STC206 6
F-STC207 6
F-STC208 6
F-STC66 6
F-STC67 6
F-STC76 6
F-STC77 6
F-STC78 6
F-STC86 6
F-STC87 6
F-STC88 6
F-STCE106 6
F-STCE107 6
F-STCE108 6
F-STCE126 6
F-STCE127 6
F-STCE128 6
F-STCE146 6
F-STCE147 6
F-STCE148 6
F-STCE156 6
F-STCE157 6
F-STCE158 6
F-STCE166 6
F-STCE167 6
F-STCE168 6
F-STCE186 6
F-STCE187 6
F-STCE188 6
F-STCE206 6
F-STCE207 6
F-STCE208 6
F-STCE66 6
F-STCE67 6
F-STCE76 6
F-STCE77 6
F-STCE78 6
F-STCE86 6
F-STCE87 6
F-STCE88 6
F-STD126-AA 289
F-STD127-AA 289
F-STD96 289
F-TABDECA106 15
F-TABDECA107 15
F-TABDECA126 15
F-TABDECA127 15
F-TABDECA146 15
F-TABDECA147 15
F-TABDECA166 15
F-TABDECA167 15
F-TABDECA186 15
F-TABDECA187 15
F-TABDECA206 15
F-TABDECA207 15
F-TABDECA226 15
F-TABDECA227 15
F-TABDECC106 15
F-TABDECC107 15
F-TABDECC126 15
F-TABDECC127 15
F-TABDECC146 15
F-TABDECC147 15
F-TABDECC166 15
F-TABDECC167 15
F-TABDECC186 15
F-TABDECC187 15
F-TABDECC206 15
F-TABDECC207 15
F-TABDECC226 15
F-TABDECC227 15
F-TAT151 7
F-TFI.10AFLX 57
F-TFI.10FLX 57
F-TFI.12AFLX 57
F-TFI.12FLX 57
F-TFI.14AFLX 57
F-TFI.14FLX 57
F-TFI.15AFLX 57
F-TFI.15FLX 57
F-TFI.16AFLX 57
F-TFI.16FLX 57
F-TFI.18AFLX 57
F-TFI.18FLX 57
F-TFI.20AFLX 57
F-TFI.20FLX 57
F-TFI6.10AFLX 57
F-TFI6.10FLX 57
F-TFI6.12AFLX 57
F-TFI6.12FLX 57
F-TFI6.14AFLX 57
F-TFI6.14FLX 57
F-TFI6.15AFLX 57
F-TFI6.15FLX 57
F-TFI6.16AFLX 57
F-TFI6.16FLX 57
F-TFI6.18AFLX 57
F-TFI6.18FLX 57
F-TFI6.20AFLX 57
F-TFI6.20FLX 57
F-TP-AB.10F 59
F-TP-AB.12F 59
F-TP-AB.5F 59
F-TP-AB6.10F 59
F-TP-AB6.12F 59
F-TP-AB6.5F 59
F-TP-APSF4/10 60
F-TP-APSF4/10T 60
F-TP-APSF4/6 60
F-TP-APSF4/6T 60
F-TP-APSF4/8 60
F-TP-APSF4/8T 60
F-TP-AR6.10FX 59
F-TP-AR6.12FX 59
F-TP-AR6.14FX 59
F-TP-AR6.16FX 59
F-TP-AR6.18FX 59
F-TP-AR6.20FX 59
F-TVA.10AFLX 54
F-TVA.10FLX 54
F-TVA.12AFLX 54
F-TVA.12FLX 54
F-TVA.14AFLX 54
F-TVA.14FLX 54
F-TVA.15AFLX 54
F-TVA.15FLX 54
F-TVA.16AFLX 54
F-TVA.16FLX 54
F-TVA.18AFLX 54
F-TVA.18FLX 54
F-TVA.20AFLX 54
F-TVA.20FLX 54
F-TVA6.10AFLX 54
F-TVA6.10FLX 54
F-TVA6.12AFLX 54
F-TVA6.12FLX 54
F-TVA6.14AFLX 54
F-TVA6.14FLX 54
F-TVA6.15AFLX 54
F-TVA6.15FLX 54
F-TVA6.16AFLX 54
F-TVA6.16FLX 54
F-TVA6.18AFLX 54
F-TVA6.18FLX 54
F-TVA6.20AFLX 54
F-TVA6.20FLX 54
F-TVA8.10AFLX 54
F-TVA8.10FLX 54
F-TVA8.12AFLX 54
F-TVA8.12FLX 54
F-TVA8.14AFLX 54
F-TVA8.14FLX 54
F-TVA8.15AFLX 54
F-TVA8.15FLX 54
F-TVA8.16AFLX 54
F-TVA8.16FLX 54
F-TVA8.18AFLX 54
F-TVA8.18FLX 54
F-TVA8.20AFLX 54
F-TVA8.20FLX 54
FCA46-4A 48, 340
FCA46-5A 48, 340
FCA48-4A 48, 340
FCA48-5A 48, 340
FCA68-6A 48, 340
FCA68-8A 48, 340
FCI46-4A 48, 340
FCI46-5A 48, 340
FCI48-4A 48, 340
FCI48-5A 48, 340
FCI68-6A 48, 340
FCI68-7A 48, 340
FCI68-8A 48, 340
FCONV-3EUR 176
FCONV-4GN 176
FCONV-4N 176
FE88R 151
FE8R 151
FENTE-DOSS 409
FF11000 198
FF12000 198
FFPP11000 199
FFPP12000 199
FFTR11000 201
FFTR12000 201
FFTR21000 201
FGI-OR 245
FIL-TORMT2 309
FLEX-V108 268
FO2S30023 177
FOOTTOTEM 242
FP350 162
FRY1749* 395
FV01205 117
FV01205PASS 117
FV01417 117
FX10IT 233
FX20I 233
FX40GIN 233
FX40I 233
FX5IT 233
FX80GIN 233
G156724 335
G170214 312
G170324 96
G170428 96, 312, 335
GA1410BT 120, 138
GA1410TN 120, 138
GA650BT 120, 138
GA650TN 120, 138
GC 73

GC1-2X15W 232
GC1-2X20W 232
GC8 73
GD117 128
GD141 128
GD142 128
GE800BT 116
GE800BT.06 116
GE800TN 116
GF-6 147
GH-818 149
GH-820 149
GIB-GN1410TN 116
GIB-GN650TN 116
GL-4800 72
GL-850 72
GLISSIERE14018 87
GMS 298
GN1200TNB 121
GN1410BT 118
GN1410TN 118
GN2100BT 107
GN2100TN 101
GN2100TN.31 113
GN2200TN 101
GN3100BT 107
GN3100TN 102
GN3130TN 103
GN3140TN 103
GN3160TN 103
GN3200TN 102
GN4100TN 104
GN4200TN 104
GN600TNFISH 116
GN650BT 115
GN650BTG 114
GN650TN 115
GN650TN.07 106, 110, 112, 114, 116, 119
GN650TN.07.02 106
GN650TN.07.03 106, 110, 112
GN650TN.07.1 106
GN650TN.52.1 114, 119
GN650TNG 114
GPL-2020B 388
GPL-2020N 388
GPL-3015B 388
GPL-3015N 388
GPL-3020B 388
GPL-3020N 388
GPL-4030B 388
GPL-4030N 388
GPL-6015B 388
GPL-6015N 388
GPL-6020B 388
GPL-6020N 388
GPL-6040B 388
GPL-6040N 388
GR100-PD 38, 239
GR120-PD 38, 239
GR121-PD 38, 239
GR136-PD 38, 239
GR138-PD 38, 239
GR6L 345
GRATTOIR 304
GRDIV11220 116
GRFFL/S 152
GRILLE-FCONV-4N 175
GRM60-74-152 93
GV-16/20M 317
H120-MAT-STPP 257
H58-DCC-PM 410
H58-DCC1/4-PM 20, 35, 410
H58-DCCL-PM 410
H58-DECEF1/4-PM 35, 410
H600-LDCC-PM 34, 411
H75-DCC1/4-PM 20, 35
H75-DECEF1/4-PM 35
H750-TVA.10AFLX 55
H750-TVA.12AFLX 55
H750-TVA.14AFLX 55
H750-TVA.15AFLX 55
H750-TVA.16AFLX 55
H750-TVA.18AFLX 55
H750-TVA.20AFLX 55
H82-00 299
H82-10 299
H82-13 299
H82-2 299
H82-3 299
H82-4 299
H82-5 299
H82-6 299
H82-8 299
HACCP-9652N565C 49
HACCP-9653N565C 49
HF600.60 123
HF600.61 123
HMB1009045 187
HMB12011045 187
HMB14011045 187
HMB1409045 187
HMB16011045 187
HMB1609045 187
HMB20011045 187
HMB2009045 187
HMB24011045 187
HMB2409045 187
HMB26011045 187
HMB2609045 187
HMB28011045 187
HMB2809045 187
HMR1009045 187
HMR12011045 187
HMR14011045 187
HMR1409045 187
HMR16011045 187
HMR1609045 187
HMR20011045 187
HMR2009045 187
HMR24011045 187
HMR2409045 187
HMR26011045 187
HMR2609045 187
HMR28011045 187
HMR2809045 187
HOUSSE-72-80-180 94
HOUSSE-CA1440 47
HOUSSE-CA1440G 47
HOUSSE-IT-GRM60 94
HOUSSE-IT-STD72 94
HS420-PD 38, 239
HT200L.01+HT200L.02 122, 123
I-18736 321
I1250 219, 310
I1250R 219, 310
I1260 219, 310
I245V 219, 310
ICM26 135
ICM40 135
ILOT1000 259
IP0017 41
IP0018 41
IP0021 41
IP0022* 41
IP0029 37, 238
IP0059 49, 296
IP0060 49, 296
IP0065 42
IP0066 42
IP0067 37, 238
IP0073 37, 238
IP0079 38, 239
IP0080 38, 239
IP0082 37, 238
IP0082AL 37, 238
JD700 409
JD800 409
JET-514 178, 323
JG700 409
JG800 409
JR10 178, 323
JRY20 241
K-FOOD 374
K14-9850 33
KA-1 370
KATRIN 130
KATRIN-2 130
KATRIN-3 130
KELLY350M 145, 368
KIT-125 58
KIT-ALIEVAC-FOUR 170
KIT-CONSOLES-INC-VRX 111
KIT-EVAC-CONDEN 170
KIT/4-125 58
KITCOLLEC 144, 367
KITFILTRATIONXL 135, 173, 273
KITFILTRATION 2XL 135, 173, 273
KITFILTRATIONBC-2XL 71
KITFILTRATIONBC-X2XL 71
KITREST 144, 367
KM4202-E3 95
KN-1 369
KPC032 73
KS12A 234
KS12P 234
KS20A 234
KS20FAGF 235
KS20P 234
KS40A 234
KS40P 234
L15WE27U 234, 235
L20WE14A 233
L7-BREI50M 186
L7-BRGI50M 186
L7-KTPG6BA.2M2G 180
L7-KTPG6BC.2M2G 180
L7-KTPG6LE.2M2G 180
L7-KTPG6LN.2M2G 180
L7-PIE501 186
L7-PIG501 186
L7-TPG2BA.1M1G 180
L7-TPG2BC.1M1G 180
L7-TPG2LE.1M1G 180
L7-TPG2LO.1M1G 180
LAL3202 388
LAL4302 388
LAL6102 389
LAL6202 389
LAL6402 389
LAME300T 324, 357
LAME350T 324, 357
LAMES-DRC-B98 299
LAMES-DRC-D114 299
LAMES-DRC-H82 299
LB14118053 230
LB97.0116 230
LB97.0117 230
LDCC-PM 36, 411
LED5W 233
LED7W 232
LED9W 232
LEONIE* 132
LMD 37, 238
LMDE 37, 238
LME 38, 239
LOG-6770W 392
LOG-6770Z 221, 392
LOG-6772W 221, 392
LOG-6772Z 221, 392
LOG-6773W 221, 392
LOG-6773Z 221, 392
LOG-6774W 221, 392
LOG-6774Z 221, 392
LOG-6776W 220, 392
LOG-6778W 392
LOG-6779W 220, 392
LOG-6780W 220, 392
LOG-6781W 220, 392
LPA2299 391
LPA9000 391
LPA9115 390, 391
LPA9122 390
LPA9222 390
LPA9245 390
LPA9831 390
LPA9832 390
LPLUCY 152
LROBM-200 33, 411
LS02 161, 356
LSF-025/400 304
LSI460 161, 356
LU-1200 71
LUCY* 152
LUCY-2 152
LUSSO195GL 145, 368
LUSSO22G/A 145, 368
LUSSO22GS 145, 368
LUSSO25G/A 145, 368
LUSSO25GS 145, 368
LUSSO275/A 145, 368
LUSSO275/S 145, 368
LUSSO300A-L 145, 368
LUSSO300S-L 145, 368
LVB-027 245
LVB-124 245
LVB-125 245
LVB-126 245
LVB-127 245
LVB-128 245
M-57034 34, 410
M-K14-9850 33
M-ML-PLINTHE 58
M-RAL-J 58
M-RAL-PB 58
M-RAL-PC 58
M-STPP106-25 267
M-STPP126-25 267
M-STPP146-25 267
M2-PD-B-25 18
M2-PD-B-40 18
M2-PD-M-25 18
M2-PD-M-40 18
M2-PD-R-25 18
M2-PD-R-40 18
M2TA47 408
M2TA48 408
M2TA67 408
M2TA68 408
M3TA47 408
M3TA48 408
M3TA67 408
M3TA68 408
M4RTI125 9, 10
M4RTZ125 9, 10
M60CM 300
M60NM 300
MAT-STPP 257
MBBA127-PBL 406
MBBA127-PC 406
MBBA128-PBL 406
MBBA128-PC 406
MBBA67-PBL 406
MBBA68-PBL 406
MBM08TRAD 318
MBM08V 318
MBM11TRAD 318
MBM11V 318
MBM14TRAD 318
MBM14V 318
MBPA127-PBL 406
MBPA127-PC 406
MBPA128-PBL 406
MBPA128-PC 406
MBPA67-PBL 406
MBPA68-PBL 406
MCA127-FB 407
MCA127-TC 407
MCA128-FB 407
MCA128-TC 407
MCAISSE08 319
MCK/100 61
MCK/125 61
MCK/150 61
MCK/75 61
MDF108-PBL 408
MDF108-PC 408
MDOSS-LAT 11
MECTE-1500 260
MECTE-2000 260
MECTV-1500 260
MECTV-2000 260
MECVA-2000 261
MECVA-2500 261
MEULE-TORMT2 309
Mf002H 364
MFBDEX 35
MG30I 232
MGI14 232
MILEN 155
MJO-500 131
ML-051800 173
ML-ETPA600 15
ML-ETPA700 15, 20
ML-ETPC500 290
ML-ETPC600 15, 290
ML-ETPC600-STD 289
ML-ETPC700 15, 20, 293
ML-ETPC700-STD 289
ML-PLINTHE 410
MLMA67-PBL 407
MLMA68-PBL 407
MN08LS 319
MN08TRAD 319
MN11LS 319
MN11TRAD 319
MN14LS 319
MN14TRAD 319
MNGA107-PBL 405
MNGA107-PC 405
MNGA108-PBL 405
MNGA108-PC 405
MNGA127-PBL 405
MNGA127-PC 405
MNGA128-PBL 405
MNGA128-PC 405
MNGA147-PBL 405
MNGA147-PC 405
MNGA148-PBL 405
MNGA148-PC 405
MNGA167-PBL 405
MNGA167-PC 405
MNGA168-PBL 405
MNGA168-PC 405
MNGA187-PBL 405
MNGA187-PC 405
MNGA188-PBL 405
MNGA188-PC 405
MNGA207-PBL 405
MNGA207-PC 405
MNGA208-PBL 405
MNGA208-PC 405
MNGA47-PBL 405
MNGA48-PBL 405
MNGA57-PBL 405
MNGA58-PBL 405
MNGA67-PBL 405
MNGA68-PBL 405
MNGA87-PBL 405
MNGA88-PBL 405
MNIA107-PBL 405
MNIA107-PC 405
MNIA108-PBL 405
MNIA108-PC 405
MNIA127-PBL 405
MNIA127-PC 405
MNIA128-PBL 405
MNIA128-PC 405
MNIA147-PBL 405
MNIA147-PC 405
MNIA148-PBL 405
MNIA148-PC 405
MNIA167-PBL 405
MNIA167-PC 405
MNIA168-PBL 405
MNIA168-PC 405
MNIA187-PBL 405
MNIA187-PC 405
MNIA188-PBL 405
MNIA188-PC 405
MNIA207-PBL 405
MNIA207-PC 405
MNIA208-PBL 405
MNIA208-PC 405
MNIA47-PBL 405
MNIA48-PBL 405
MNIA57-PBL 405
MNIA58-PBL 405
MNIA67-PBL 405
MNIA68-PBL 405
MNIA87-PBL 405
MNIA88-PBL 405
MNPA107-PBL 405
MNPA107-PC 405
MNPA108-PBL 405
MNPA108-PC 405
MNPA127-PBL 405
MNPA127-PC 405
MNPA128-PBL 405
MNPA128-PC 405
MNPA47-PBL 405
MNPA48-PBL 405
MNPA57-PBL 405
MNPA58-PBL 405
MNPA67-PBL 405
MNPA68-PBL 405
MNPA87-PBL 405
MNPA88-PBL 405
MODA1500 259
MODFRIU2 34, 410
MODP1100 259
MODP1250 259
MODP2200 259
MODPB1180-SUP 259
MOLLY 34
MOULEG 256
MPA08TRAD 315
MPA11TRAD 315
MPA127-PBL 406
MPA127-PC 406
MPA128-PBL 406
MPA128-PC 406
MPA147-PBL 406
MPA147-PC 406
MPA148-PBL 406
MPA148-PC 406
MPA14TRAD2P 315
MPA167-PBL 406
MPA167-PC 406
MPA168-PBL 406
MPA168-PC 406
MPA187-PBL 406
MPA187-PC 406
MPA188-PBL 406
MPA188-PC 406
MPA207-PBL 406
MPA207-PC 406
MPA208-PBL 406
MPA208-PC 406
MPA20TRAD2P 315
MPA67-TC 406
MPA68-TC 406
MPBA67-FB 407
MPBA67-TC 407
MPBA68-FB 407
MPBA68-TC 407
MPI08TRADIN 317
MPI08VIN 317
MPI11TRADIN 317
MPI11VIN 317
MPI14TRADIN 317
MPI14VIN 317
MPO08LS 316
MPO08TRAD 316
MPO09ILOT 320
MPO09VLS1E 317
MPO09VLS3E 316
MPO11ILOT 320
MPO11LS 316
MPO11TRAD 316
MPO14LS 316
MPO14TRAD 316
MPVBA67-TC 407
MPVBA68-TC 407
MRV08V 319
MRV11V 319
MRV14V 319
MTA107-PBL 406
MTA107-PC 406
MTA108-PBL 406
MTA108-PC 406
MTA127-PBL 406
MTA127-PC 406
MTA128-PBL 406
MTA128-PC 406
MTA147-PBL 406
MTA147-PC 406
MTA148-PBL 406
MTA148-PC 406
MTA167-PBL 406
MTA167-PC 406
MTA168-PBL 406
MTA168-PC 406
MTA187-PBL 406
MTA187-PC 406
MTA188-PBL 406
MTA188-PC 406
MTA207-PBL 406
MTA207-PC 406
MTA208-PBL 406
MTA208-PC 406
MTUVA67-PB 408
MTUVA68-PB 408
MWO25P 156
MWO25SELF 156
MWP1050-30E 157
MWP2152-35E2 157
MX/40 143
MX003H 364
MX004 364
N-CS70 132
N-SVEN 132
N12-10 299
N12-13 299
N12-2 144, 299
N12-3 299
N12-4 144, 299
N12-5 299
N12-6 144, 299
N12-8 144, 299
N1250 219, 310
N1250R 219, 310
N1260 219, 310
N18347 264
N22-10 299
N22-13 299
N22-2 299
N22-3 299
N22-4 299
N22-5 299
N22-6 299
N22-8 299
N32-10 299
N32-13 299
N32-2 299
N32-3 299
N32-4 299
N32-5 299
N32-6 299
N32-8 299
N4207 369
N4208 369
N55514* 244
N7FR15HPA 189
NB1-BBROND-600 292
NIKLAS* 157
NINA 153
NO1-BBROND-600 292
NO2-BBROND-600 292
NO3-BBROND-600 292
NOIR-6EEN 322
NOIR-8EEN 322
NSTRUCT60X40-GN1410T 119
NY1-BBROND-600 292
NY2-BBROND-600 292
NY3-BBROND-600 292
OIN3-300K100 311
OP140 161
OUTILLAGE-AD1 159
OUTILLAGE-AD2 159
P-520901 25
P-BM-81430 311
P-F-TVA.10AFLX 56
P-F-TVA.12AFLX 56
P-F-TVA.14AFLX 56
P-F-TVA.15AFLX 56
P-F-TVA.16AFLX 56
P-F-TVA.18AFLX 56

P-F-TVA.20AFLX 56
P-TVA.10AFLX 56
P-TVA.12AFLX 56
P-TVA.14AFLX 56
P-TVA.15AFLX 56
P-TVA.16AFLX 56
P-TVA.18AFLX 56
P-TVA.20AFLX 56
P187-18A1TRF 160
P187-35C1NR-M 160
P187-40A1TRF 160
P187-40C1NRP-M 160
P187-50C1NRP-M 160
P187-60A1TRF 160
P187-60C1NR-F 160
P227-35C1NR-M 160
P227-40C1NR-M 160
PA10 178, 323
PA1000 202
PA1001 202
PA1002 339
PA1003 339
PA1006 339
PA1010 339
PA1011 339
PA1101 339
PA1109 339
PA1111 339
PA1200 202
PA1201 202
PA1202 340
PA1206 340
PA1208 202
PA1210 340
PA1211 340
PA1302 340
PA2100TN 105
PA2100TN.01.2 106, 110, 112
PA2100TN.6.2 106, 110, 112
PA2100TNPZ 105
PA3100TN 105
PA3100TNPZ 105
PAE0603 369
PAFF5040-D 31
PAFF5040-G 31
PAFF5050 31
PAFF5060-D 31
PAFF5060-G 31
PANIER-BD 124
PANIER-BD350 124
PAT170 49, 331
PAT220 49, 331
PB-3243 98, 373
PB-3248 98
PB-3257 98, 373
PB-3258 98, 373
PB-3273 98
PB-64360R 96
PB-810120 137, 237
PB-810360 236
PB-B-20-556X345 134
PB-CD5 264
PB-DS-6432P 96
PB-FCONV-3EUR 176
PB-FCONV-4GN 176
PB-FCONV-4N 176
PD-B-25-1000X600 17
PD-B-25-1000X700 17
PD-B-25-1200X600 17
PD-B-25-1200X700 17
PD-B-25-1400X600 17
PD-B-25-1400X700 17
PD-B-25-1600X600 17
PD-B-25-1600X700 17
PD-B-25-1800X600 17
PD-B-25-1800X700 17
PD-B-25-2000X600 17
PD-B-25-2000X700 17
PD-B-25-2200X600 17
PD-B-25-2200X700 17
PD-B-25-2400X600 17
PD-B-25-2400X700 17
PD-B-25-600X400 19, 220
PD-B-25-600X600 17
PD-B-25-600X700 17
PD-B-25-800X600 17
PD-B-25-800X700 17
PD-B-40-1000X600 17
PD-B-40-1000X700 17
PD-B-40-1200X600 17
PD-B-40-1200X700 17
PD-B-40-1400X600 17
PD-B-40-1400X700 17
PD-B-40-1600X600 17
PD-B-40-1600X700 17
PD-B-40-1800X600 17
PD-B-40-1800X700 17
PD-B-40-2000X600 17
PD-B-40-2000X700 17
PD-B-40-2200X600 17
PD-B-40-2200X700 17
PD-B-40-2400X600 17
PD-B-40-2400X700 17
PD-B-40-600X600 17
PD-B-40-600X700 17
PD-B-40-800X600 17
PD-B-40-800X700 17
PD-B-ARRT-100X40 18
PD-B-ARRT-60X40 18
PD-R-25-1000X600 17
PD-R-25-1000X700 17
PD-R-25-1200X600 17
PD-R-25-1200X700 17
PD-R-25-1400X600 17
PD-R-25-1400X700 17
PD-R-25-1600X600 17
PD-R-25-1600X700 17
PD-R-25-1800X600 17
PD-R-25-1800X700 17
PD-R-25-2000X600 17
PD-R-25-2000X700 17
PD-R-25-600X600 17
PD-R-25-600X700 17
PD-R-25-800X600 17
PD-R-25-800X700 17
PD-R-40-1000X600 17
PD-R-40-1000X700 17
PD-R-40-1200X600 17
PD-R-40-1200X700 17
PD-R-40-1400X600 17
PD-R-40-1400X700 17
PD-R-40-1600X600 17
PD-R-40-1600X700 17
PD-R-40-1800X600 17
PD-R-40-1800X700 17
PD-R-40-2000X600 17
PD-R-40-2000X700 17
PD-R-40-600X600 17
PD-R-40-600X700 17
PD-R-40-800X600 17
PD-R-40-800X700 17
PD-R-ARRT-100X40 18
PD-R-ARRT-60X40 18
PDRY001 125
PDT-B-25-400X300 18
PDT-B-25-400X350 18
PDT-B-25-500X400 18
PDT-B-25-600X400 18
PDT-M-25-400X300 18
PDT-M-25-500X400 18
PDT-M-25-600X400 18
PDT-R-25-400X300 18
PDT-R-25-400X350 18
PDT-R-25-500X400 18
PDT-R-25-600X400 18
PDTR2A 36
PE-RAY 85
PEDALE-SD 143, 325
PEDALE-TC 409
PEGS0001 89
PEGS0002 89
PEGS0003 89
PEGS9001 89
PEHD-BSF 50, 335
PF33L 325
PFE11 162
PFE44 162, 357
PH100 311
PIED-AB-1P 249
PIED-AB-2P 249
PIST-LW 230, 231
PIZ-230 162
PIZ-300 162
PIZ-BOB 162
PIZ-DEV 162
PIZ-SUPP 162
PK-25 143, 337
PK-25-16 143, 337
PK-25-2 143, 337
PK-50 143, 337
PK-50-16 143, 337
PK-50-2 143, 337
PL00010 426
PL00020A 426
PL00030 426
PL00040 426
PL00070 427
PL00080 427
PL00090 427
PL00100 427
PL00110 427
PL160X195CN1 233
PL195X240CN2Q 233
PL195X310CN2Q 233
PL245X426CN1Q 232
PL72-80-187 93
PL72-81-150 93
PL72-81-180 93
PLEXI-MODA1500 259
PLINTHE-LAT600 410
PLINTHE-LAT700 410
PLINTHE-LAT800 410
PM-32 299
PM-98 299
PN1P-15 230
PN1P-20 230
POUB-LMD 37
PP-CONDENSEUR-10 171
PP-CONDENSEUR-5 171
PP-VULCAIN-10 170
PP-VULCAIN-5 170
PP-VULCAIN-55 172
PPN/10 368
PR10 142
PR10-12 142
PR10-13 142
PR10-14 142
PR10-15 142
PR20 142
PR20-38 142
PR20-39 142
PR20-40 142
PR20-41 142
PRB-2003 236
PRISE-230V 409
PRISE-380V 409
PROTECT1 427
PROTECT2 427
PROTECT3 427
PROTECT5 427
PS10FX 55
PS12FX 55
PS14FX 55
PS16FX 55
PS18FX 55
PS200 109
PS20F 55
PS300 109
PS900 113
PS903 113
PSMC100-OF 39
PSMC70-OF 39
PT-132202 356
PTA 368
PUPPR 41
PUPPV 41
PUPSR 41
PUPSV 41
PVC-10004N400 84
PVC-10004N500 84
PVC-10004N600 84
PVC-10005N400 84
PVC-10005N500 84
PVC-10005N600 84
PVC-12004N400 84
PVC-12004N500 84
PVC-12004N600 84
PVC-12005N400 84
PVC-12005N500 84
PVC-12005N600 84
PVC-15004N400 84
PVC-15004N500 84
PVC-15004N600 84
PVC-15005N400 84
PVC-15005N500 84
PVC-15005N600 84
PVC-18004N400 84
PVC-18004N500 84
PVC-18004N600 84
PVC-18005N400 84
PVC-18005N500 84
PVC-18005N600 84
PVC-20004N400 84
PVC-20004N500 84
PVC-20004N600 84
PVC-20005N400 84
PVC-20005N500 84
PVC-20005N600 84
PVR-MR16 111
PXP8103020 94
PZ2600TN-VRX380 112
PZ2610TN-VRX380 112
PZ3600TN-VRX380 112
QC050011 90
QC100001 90
QC200007 90
R-50G 72
R-C100/50L 94
R-C50/22L 94
R09C2010122 36
R16178 25
RAL-GN1410 106, 119
RAL-GN2100 106
RAL-GN3100 106
RAL-GN4100 106
RAL-GN650 115, 119
RAL-J 409, 412
RAL-PBL 409, 412
RAL-PC 409, 412
RATEAUCHARGEUR 265
RB55 73
RC8195 150
RDCPFR 36
RDEVML 36
RDFLX0 36
REMCO 39
RES-TFL1745 134
RES-TFL2090 134
RF55 73
RFLX00 36
RFLX00-1/2M 36
RFLX200 36
RFLX50 36
RG16 73
RG25 73
RG36 73
RG49 73
RH-G16 73
RH-G25 73
RH-G36 73
RH-G49 73
RH-RB55 73
RHM-TABDECA106 14
RHM-TABDECA107 14
RHM-TABDECA108 14
RHM-TABDECA126 14
RHM-TABDECA127 14
RHM-TABDECA128 14
RHM-TABDECA146 14
RHM-TABDECA147 14
RHM-TABDECA148 14
RHM-TABDECA156 14
RHM-TABDECA157 14
RHM-TABDECA158 14
RHM-TABDECA166 14
RHM-TABDECA167 14
RHM-TABDECA168 14
RHM-TABDECA186 14
RHM-TABDECA187 14
RHM-TABDECA188 14
RHM-TABDECA206 14
RHM-TABDECA207 14
RHM-TABDECA208 14
RHM-TABDECA66 14
RHM-TABDECA67 14
RHM-TABDECA68 14
RHM-TABDECA76 14
RHM-TABDECA77 14
RHM-TABDECA78 14
RHM-TABDECA86 14
RHM-TABDECA87 14
RHM-TABDECA88 14
RHM-TABDECC106 14
RHM-TABDECC107 14
RHM-TABDECC108 14
RHM-TABDECC126 14
RHM-TABDECC127 14
RHM-TABDECC128 14
RHM-TABDECC146 14
RHM-TABDECC147 14
RHM-TABDECC148 14
RHM-TABDECC156 14
RHM-TABDECC157 14
RHM-TABDECC158 14
RHM-TABDECC166 14
RHM-TABDECC167 14
RHM-TABDECC168 14
RHM-TABDECC186 14
RHM-TABDECC187 14
RHM-TABDECC188 14
RHM-TABDECC206 14
RHM-TABDECC207 14
RHM-TABDECC208 14
RHM-TABDECC66 14
RHM-TABDECC67 14
RHM-TABDECC68 14
RHM-TABDECC76 14
RHM-TABDECC77 14
RHM-TABDECC78 14
RHM-TABDECC86 14
RHM-TABDECC87 14
RHM-TABDECC88 14
RIPF-072080Z 93
RIPF-120080ZP 93
RJ-360 126
RL41222 213
rl41222 373
RLH15 300
RLH25 300
RLH40 300
ROBM-250 33
ROBM-300 33
ROBM1/4-250 20, 33
ROBM1/4-300 33
RP55 73
RRI136 89
RRI137 89
RT55 73
RUOAB 136
S-09590-21 254
S-10044-21 254
S-10132-21 254
S-BM-81430 311
S-IP0017 41
S-IP0018 41
S-IP0021 41
S-IP0022 41
S900.10.1 110
S900.11.1 110
S900.13.01 110
S900.50 110, 113
S900SQ 108
S900STD 108
S901-4D 108
S901.15 110
S901.DRAWER 110
S901S/STOP 108
S903CG* 108
S903PZ 113
S903S/STOP 108
S903SQ 108
S903STD 108
SA20 160
SA20OUT.2032 161
SA20OUT.2033 161
SA20OUT.2036 161
SABOT7L 375
SABOT8L 375
SANGLE-TEX-ROLL 93
SARINA* 132
SB-H130B 133
SB-H170B 133
SB-H200B 133
SB-H230B 133
SB-K130B 133
SB-K170B 133
SB-K200B 133
SB-K230B 133
SB1 87
SBG-STPP106 266
SBG-STPP106-25 266
SBG-STPP146 266
SBG-STPP146-25 266
SBG-STPP196-25 266
SC-HRV4.0 298
SC-LD60A 126
SC-LS88AHA 127
SC-LT160AH 127
SCG10040-4E 86
SCG10050-4E 86
SCG10058-4E 86
SCG12040-4E 86
SCG12050-4E 86
SCG12058-4E 86
SCG14040-4E 86
SCG14050-4E 86
SCG14058-4E 86
SCG15040R-4E 86
SCG15050R-4E 86
SCG15058R-4E 86
SCG17040R-4E 86
SCG17050R-4E 86
SCG17058R-4E 86
SCG19040R-4E 86
SCG19050R-4E 86
SCG19058R-4E 86
SCG8040-4E 86
SCG8050-4E 86
SCG8058-4E 86
SCG9040-4E 86
SCG9050-4E 86
SCG9058-4E 86
SCH8060-20 46
SCHB6040-10 44
SCHB6040-8 44
SCHBGN1/1-10 44
SCHBGN1/1-8 44
SCHBGN2/1-8 44
SCHD-2X8 46, 331
SCHD-8 46, 331
SCHE6040-20 46
SCHEGN1/1-20 46
SCHEGN2/1-20* 46
SD32 143, 325
SD320P 124
SD320P-5 124
SD42 143, 325
SD420P 124
SD520P 124
SE11000 198
SE12000 198
SEHER 130, 157
SEHER-2 130, 157
SEP-BSF 50, 336
SEP200-700 410
SEP200-800 410
SEP300-700 410
SEP300-800 410
SEPACLIPS 198
SERR-AAC 234
SERR-B 60
SERR-C 60
SERR-I-B 60
SERR-I-C 60
SERR-P 41
SFB-VULCAIN 173
SFH-VULCAIN 173
SFH-VULCAIN-BFC5 173, 269
SG10L 245
SG10M 245
SG10S 245
SG10XL 245
SG10xs 245
SH2000/800 109
SH3 149
SH3000/700 109
SH3000/800 109
SHG3000/800* 109
SILKANORD-1330 262
SILKANORD-1954 262
SILKANORD-2580 262
SIMON 128
SIPPVC-D 11, 31
SIPPVC-S 11, 31
SKC-2-001-0062-0 121
SKC-2-001-0087-0 106, 110
SKC-2-110-0055-0 110
SKC-2-120-0001-0 119
SKC-2-120-0001-1 114, 119
SKC-2-120-0005-0 121
SKC-2-120-0007-0 116
SKC-2-120-0010-0 106, 110
SKC-2-120-0011-0 106
SKC-2-120-0013-0 113
SKC-2-140-0008-0 110
SM06 369
SMAT21 125
SMAT25 125
SMAT31 125
SMAT35 125
SMAV 240
SMIMA 240
SMP06 369
SN2100TN.08.2 106
SNACK2100TN 101
SNACK3100TN 102
SNACK4100TN 104
SP-CO11000 197
SP-CO12000 197
SP-CO13000 197
SP-CO14000 197
SP-CO16000 197
SP-CO19000 197
SP-CO21000 197
SP-CO23000 197
SP300-40 159
SP35105 161
SP352 161
SPC 147
SPE-30 164 0000 338
SPE-CPP330 264
SPE-CPP500 264
SPL106-1BD 23
SPL106-1BD-ETP 23
SPL106-1BG 23
SPL106-1BG-ETP 23
SPL107-1BD 23
SPL107-1BD-ETP 23
SPL107-1BG 23
SPL107-1BG-ETP 23
SPL126-1BD 23
SPL126-1BD-ETP 23
SPL126-1BG 23
SPL126-1BG-ETP 23
SPL126-2B 23
SPL126-2B-ETP 23
SPL127-1BD 23
SPL127-1BD-ETP 23
SPL127-1BG 23
SPL127-1BG-ETP 23
SPL127-2B 23
SPL127-2B-ETP 23
SPL146-1BD 23
SPL146-1BD-ETP 23
SPL146-1BG 23
SPL146-1BG-ETP 23
SPL146-2B 23
SPL146-2B-ETP 23

SPL146-2BD 23
SPL146-2BD-ETP 23
SPL146-2BG 23
SPL146-2BG-ETP 23
SPL147-1BD 23
SPL147-1BD-ETP 23
SPL147-1BG 23
SPL147-1BG-ETP 23
SPL147-2B 23
SPL147-2B-ETP 23
SPL156-2BD 23
SPL156-2BD-ETP 23
SPL156-2BG 23
SPL156-2BG-ETP 23
SPL157-2BD 23
SPL157-2BD-ETP 23
SPL157-2BG 23
SPL157-2BG-ETP 23
SPL166-2BD 23
SPL166-2BD-ETP 23
SPL166-2BG 23
SPL166-2BG-ETP 23
SPL167-2BD 23
SPL167-2BD-ETP 23
SPL167-2BG 23
SPL167-2BG-ETP 23
SPL186-2BD 23
SPL186-2BD-ETP 23
SPL186-2BG 23
SPL186-2BG-ETP 23
SPL187-2BD 23
SPL187-2BD-ETP 23
SPL187-2BG 23
SPL187-2BG-ETP 23
SPL206-2BD 23
SPL206-2BD-ETP 23
SPL206-2BG 23
SPL206-2BG-ETP 23
SPL207-2BD 23
SPL207-2BD-ETP 23
SPL207-2BG 23
SPL207-2BG-ETP 23
SPL66-1B 23
SPL66-1B-ETP 23
SPL77-1B 23
SPL77-1B-ETP 23
SPL96-1B 23
SPL96-1B-ETP 23
SPL97-1B 23
SPL97-1B-ETP 23
SPLPCx126-2B 30
SPLPCx127-2B 30
SPLPCx146-2BG 30
SPLPCx147-2BG 30
SPLPCx166-2BG 30
SPLPCx167-2BG 30
SPLPx126-1BD-PC 31
SPLPx126-1BG-PC 31
SPLPx126-2B-PC 31
SPLPx127-1BD-PC 31
SPLPx127-1BG-PC 31
SPLPx127-2B-PC 31
SPLPx146-1BD-PC 31
SPLPx146-1BG-PC 31
SPLPx146-2B-PC 31
SPLPx147-1BD-PC 31
SPLPx147-1BG-PC 31
SPLPx147-2B-PC 31
SPLPx166-2BD-PC 31
SPLPx166-2BG-PC 31
SPLPx167-2BD-PC 31
SPLPx167-2BG-PC 31
SPLPx186-2BD-PC 31
SPLPx186-2BG-PC 31
SPLPx187-2BD-PC 31
SPLPx187-2BG-PC 31
SPLPx206-2BD-PC 31
SPLPx206-2BG-PC 31
SPLPx207-2BD-PC 31
SPLPx207-2BG-PC 31
SPLPx76-1B-PB 31
SPLPx77-1B-PB 31
SPLV127-1BD 28
SPLV127-1BD-ETP 28
SPLV127-1BG 28
SPLV127-1BG-ETP 28
SPLV147-1BD 28
SPLV147-1BD-ETP 28
SPLV147-1BG 28
SPLV147-1BG-ETP 28
SPLV157-1BD 28
SPLV157-1BD-ETP 28
SPLV157-1BG 28
SPLV157-1BG-ETP 28
SPLV167-2BD 28
SPLV167-2BD-ETP 28
SPLV167-2BG 28
SPLV167-2BG-ETP 28
SPLV187-2BD 28
SPLV187-2BD-ETP 28
SPLV187-2BG 28
SPLV187-2BG-ETP 28
SPVR300-40 159
SR01 231
SR02 231
ST200 301
ST320 301
STA106 7
STA107 7
STA108 7
STA126 7
STA127 7
STA128 7
STA146 7
STA147 7
STA148 7
STA156 7
STA157 7
STA158 7
STA166 7
STA167 7
STA168 7
STA186 7
STA187 7
STA188 7
STA206 7
STA207 7
STA208 7
STA66 7
STA67 7
STA76 7
STA77 7
STA78 7
STA86 7
STA87 7
STA88 7
STAC127 293
STAC147 293
STAC167 293
STAC187 293
STAC207 293
STAE106 7
STAE107 7
STAE108 7
STAE126 7
STAE127 7
STAE128 7
STAE146 7
STAE147 7
STAE148 7
STAE156 7
STAE157 7
STAE158 7
STAE166 7
STAE167 7
STAE168 7
STAE186 7
STAE187 7
STAE188 7
STAE206 7
STAE207 7
STAE208 7
STAE66 7
STAE67 7
STAE76 7
STAE77 7
STAE78 7
STAE86 7
STAE87 7
STAE88 7
STAIRS-2S 257
STC106 7
STC107 7
STC108 7
STC126 7
STC127 7
STC128 7
STC146 7
STC147 7
STC148 7
STC156 7
STC157 7
STC158 7
STC166 7
STC167 7
STC168 7
STC186 7
STC187 7
STC188 7
STC206 7
STC207 7
STC208 7
STC66 7
STC67 7
STC76 7
STC77 7
STC78 7
STC86 7
STC87 7
STC88 7
STCA107-443D 20
STCA107-443G 20
STCA127-443D 20
STCA127-443G 20
STCA147-443D 20
STCA147-443G 20
STCA167-443D 20
STCA167-443G 20
STCA187-443D 20
STCA187-443G 20
STCA207-443D 20
STCA207-443G 20
STCC107-443D 20
STCC107-443G 20
STCC127-443D 20
STCC127-443G 20
STCC147-443D 20
STCC147-443G 20
STCC167-443D 20
STCC167-443G 20
STCC187-443D 20
STCC187-443G 20
STCC207-443D 20
STCC207-443G 20
STCE106 7
STCE107 7
STCE108 7
STCE126 7
STCE127 7
STCE128 7
STCE146 7
STCE147 7
STCE148 7
STCE156 7
STCE157 7
STCE158 7
STCE166 7
STCE167 7
STCE168 7
STCE186 7
STCE187 7
STCE188 7
STCE206 7
STCE207 7
STCE208 7
STCE66 7
STCE67 7
STCE76 7
STCE77 7
STCE78 7
STCE86 7
STCE87 7
STCE88 7
STD120-80-184 93
STD126-AA 289
STD127-AA 289
STD146-AA 289
STD72-80-180 93
STD72-83-184 93
STD96 289
STPP106 266
STPP106-25 266
STPP146 266
STPP146-25 266
STPP196-25 266
STRUCT60X40-GN650TN114, 119
SUP-77290 370
SUP-FOUR-BFC2/3 177
SUP-V401 268
SUP.20 231
SUP.EP 231
SUPPORT-LV35 69
SUPPORT-LV40 69
SUPPORT-LV50 70
SV350 158
SV420 158
SV420-L 158
SVEN 132
T-TOP20-B 233
T-TOP20-BL 233
T-TOP20-N 233
T-TOP20-R 233
T-TOP5-B 233
T-TOP5-BL 233
T-TOP5-N 233
T-TOP5-R 233
T1212 321
T1217 321
T15W 232
T18W 232
T3009X 187
T5620* 382
T5622* 382
T5630* 382
T5631* 382
T5680* 382
T8-W15 232
T8-W20 232
TABDECA106 15
TABDECA107 15
TABDECA126 15
TABDECA127 15
TABDECA146 15
TABDECA147 15
TABDECA166 15
TABDECA167 15
TABDECA186 15
TABDECA187 15
TABDECA206 15
TABDECA207 15
TABDECA226 15
TABDECA227 15
TABDECC106 15
TABDECC107 15
TABDECC126 15
TABDECC127 15
TABDECC146 15
TABDECC147 15
TABDECC166 15
TABDECC167 15
TABDECC186 15
TABDECC187 15
TABDECC206 15
TABDECC207 15
TABDECC226 15
TABDECC227 15
TABLAC 333
TAT151 7
TB114* 384
TB117* 384
TB118* 384
TB119* 384
TB123 221, 383
TB2256* 384
TB2257* 384
TB3605* 384
TB3610* 384
TB3615* 384
TB4312* 383
TB4313* 383, 395
TB4314* 383
TB4315SF* 383
TB5312* 383
TB5313* 383
TB5620* 382
TB5622* 382
TB5630* 382
TB5631* 382
TB5680* 382
TB601* 383
TB611* 383
TB612* 383
TB6970* 384
TB90556* 384
TB90557* 384
TBMA3028* 380
TBS3285* 380
TBS9911* 381
TBS9912* 381
TBS9913* 381
TBS9981* 381
TBS9983* 381
TBS9986* 381
TBST9831* 381
TC-170/60 341
TC-170/70 341
TC-200/60 341
TC-200/70 341
TC32M 298
TC98M 298
TCLEO15W 232
TCP1799* 397
TELVD-12 67
TELVD-12-ETP 67
TELVD-16 67
TELVD-16-ETP 67
TELVD-20 67
TELVD-20-ETP 67
TELVG-12 67
TELVG-12-ETP 67
TELVG-16 67
TELVG-16-ETP 67
TELVG-20 67
TELVG-20-ETP 67
TF2518P 31
TF3018P 31
TFDIV10031 74
TFI.10AFLX 57
TFI.10FLX 57
TFI.12AFLX 57
TFI.12FLX 57
TFI.14AFLX 57
TFI.14FLX 57
TFI.15AFLX 57
TFI.15FLX 57
TFI.16AFLX 57
TFI.16FLX 57
TFI.18AFLX 57
TFI.18FLX 57
TFI.20AFLX 57
TFI.20FLX 57
TFI6.10AFLX 57
TFI6.10FLX 57
TFI6.12AFLX 57
TFI6.12FLX 57
TFI6.14AFLX 57
TFI6.14FLX 57
TFI6.15AFLX 57
TFI6.15FLX 57
TFI6.16AFLX 57
TFI6.16FLX 57
TFI6.18AFLX 57
TFI6.18FLX 57
TFI6.20AFLX 57
TFI6.20FLX 57
TFL-CAD 134
TFL-SC 134
TFL1400 134
TFL1745 134
TFL2090 134
THS20009 89
TMA3028* 380
TMA9630* 381
TORMT2 309
TP-AB.10F 59
TP-AB.5F 59
TP-AB6.10F 59
TP-AB6.5F 59
TP-APSF4/10 60
TP-APSF4/10T 60
TP-APSF4/6 60
TP-APSF4/6T 60
TP-APSF4/8 60
TP-APSF4/8T 60
TP-AR6.10FX 59
TP-AR6.12FX 59
TP-AR6.14FX 59
TP-AR6.16FX 59
TP-AR6.18FX 59
TP-AR6.20FX 59
TR13 73
TRIO-BAC40L 333
TRW3028* 380
TRW9912* 381
TRW9914* 381
TSLV-12 67
TSLV-12-ETP 67
TSLV-12-ETTU 67
TSLV-16 67
TSLV-16-ETP 67
TSLV-16-ETTU 67
TSLV-20 67
TSLV-20-ETP 67
TSLV-20-ETTU 67
TSLV-6 67
TSLV-6-ETP 67
TSLV-6-ETTU 67
TSX60 225, 351
TURO441-48.3X1.5 426
TVA.10AFLX 54
TVA.10FLX 54
TVA.12AFLX 54
TVA.12FLX 54
TVA.14AFLX 54
TVA.14FLX 54
TVA.15AFLX 54
TVA.15FLX 54
TVA.16AFLX 54
TVA.16FLX 54
TVA.18AFLX 54
TVA.18FLX 54
TVA.20AFLX 54
TVA.20FLX 54
TVA6.10AFLX 54
TVA6.10FLX 54
TVA6.12AFLX 54
TVA6.12FLX 54
TVA6.14AFLX 54
TVA6.14FLX 54
TVA6.15AFLX 54
TVA6.15FLX 54
TVA6.16AFLX 54
TVA6.16FLX 54
TVA6.18AFLX 54
TVA6.18FLX 54
TVA6.20AFLX 54
TVA6.20FLX 54
TVA8.10AFLX 54
TVA8.10FLX 54
TVA8.12AFLX 54
TVA8.12FLX 54
TVA8.14AFLX 54
TVA8.14FLX 54
TVA8.15AFLX 54
TVA8.15FLX 54
TVA8.16AFLX 54
TVA8.16FLX 54
TVA8.18AFLX 54
TVA8.18FLX 54
TVA8.20AFLX 54
TVA8.20FLX 54
TVO-AMOVIBLE-33 67
TVO-INOX 7, 11, 293
TVO-MAT 409
TVO-MAT-COUV 409
TVO-MPBA67-FB 407
TVO-MPBA67-TC 407
TVO-MPBA68-FB 407
TVO-MPBA68-TC 407
TVO-MPVBA67-TC 407
TVO-MPVBA68-TC 407
TVO-POLY 11, 293, 409
TVO-TELVD-12 67
TVO-TELVD-16 67
TVO-TELVD-20 67
TVO-TELVG-12 67
TVO-TELVG-16 67
TVO-TELVG-20 67
TVT12AF 57
TVT12F 57
TVT14AF 57
TVT14F 57
TVT16AF 57
TVT16F 57
TVT18AF 57
TVT18F 57
TVT2.12 57
TVT2.14 57
TVT2.16 57
TVT2.18 57
TVT2.20 57
TVT20AF 57
TVT20F 57
TWB9613* 381
TXI-15 225, 351
TXI-6 225, 351
U-GN2100TN 105
U-GN3100TN 105
U-GN4100TN 105
UV-BUD-AAC 235
V108 268
V13 158
V401 268
V401S 268
VB-EN-1250 254
VB-EN-2000 254
VB-EN-2500 254
VB-EN-3000 254
VB-ERS-1250 254
VB-ERS-2000 254
VB-ERS-2500 254
VB-ERS-3000 254
VB-ERSE-1000 254
VB-ERSE-1250 254
VB-ERSE-1500 254
VB-ERSE-900 254
VBC105C 128
VBC125C 128
VD-EN-1250 254
VD-EN-2000 254
VD-EN-2500 254
VD-EN-3000 254
VD-ERS-1250 254
VD-ERS-2000 254
VD-ERS-2500 254
VD-ERS-3000 254
VD-ERSE-1000 254
VD-ERSE-1250 254
VD-ERSE-1500 254
VD-ERSE-900 254
VD-MBM08TRAD 318
VD-MBM08V 318
VD-MBM11TRAD 318
VD-MBM11V 318
VD-MBM14TRAD 318
VD-MBM14V 318
VD-MN08TRAD 319
VD-MN11TRAD 319
VD-MN14TRAD 319
VD-MPA08TRAD 315
VD-MPA11TRAD 315
VD-MPA14TRAD2P 315
VD-MPA20TRAD2P 315
VD-MPI08TRADIN 317
VD-MPI08VIN 317
VD-MPI11TRADIN 317
VD-MPI11VIN 317
VD-MPI14TRADIN 317

VD-MPI14VIN 317
VD-MPO08TRAD 316
VD-MPO11TRAD 316
VD-MPO14TRAD 316
VD-MRV08V 319
VD-MRV11V 319
VD-MRV14V 319
VG300-40 159
VIS1-SUPINOX 299
VIS2-SUPINOX 299
VRX1200/380 111
VRX1400/380 111
VRX1500/380 111
VRX1600/380 111
VRX1800/380 111
VRX2000/380 111
VULCAIN-10 169
VULCAIN-2/3 177
VULCAIN-4 168
VULCAIN-5 168
VULCAIN-6 168
VULCAIN-7 169
W-50G 72
W1799* 397
W203* 397
W250* 396
W251* 396
W350* 395
W4050 219, 310
W430* 395
WASH-PP-VULCAIN-10 171
WASH-PP-VULCAIN-5 171
WC-22541 274
WC-22543 274
WC-22545 274
WC-2829 274
WFV7 300
WIND-O+C 240
WIND-O+D-SF 240
X10-51720 355
X10-51721 355
X10-51722 355
X10-51723 355
X10-51724 355
X10-51740 355
X10-51756 355
X10-51778 355
X10-51780 355
YSD1AE-G 155
YSD1AE-T 155
ZB-14 135
ZB-15 135

A

Accessoires communs aux plonges 31
Accessoires gamme gastro GN1/1 profondeur 700 mm 106
Accessoires gamme pâtissière profondeur 800 mm 106
Accessoires gamme snacking profondeur 600 mm 106
Accessoires pour Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L 121
Accessoires pour armoires à poissons 116
Accessoires pour armoires pâtissière 800 L 116
Accessoires pour armoires réfrigérées 650 L 114
Accessoires pour armoires réfrigérées 1400 L 119
Accessoires pour batteur 10 L 142
Accessoires pour batteur 20 L 142
Accessoires pour hachoirs 299
Accessoires pour meubles de préparation pizzas 112
Accessoires pour pétrin 25 L 143, 337
Accessoires pour pétrin 50 L 143, 337
Accessoires pour planchas 149
Accessoires pour robinets et douchettes (hors déclenchement auto et commande par pédale) 36
Accessoires pour saladettes PS200, PS300, S900CG, S903CG, S900STD, S903STD, S903PZ, PS200, PS300, S901S/STOP, S903S/STOP 110
Accessoires pour saladettes PS900 et PS903 110
Accessoires pour tables à pizzas 113
Accessoires pour tables à sandwiches groupe latéral 110
Accessoires pour tables de laverie 67
Accessoires soubassements réfrigérés profondeur 700 mm 106
Affûteur manuel 3 étapes 219, 310
Affûteuse à bande 309
Affûteuse électrique 218
Affûteuse électrique avec bandes de rechange 309
Affûteuse électrique avec disque diamant 309
Aiguille à brider inox courbé 308
Aiguille à brider inox droite 308
Aiguiseur rapide 219, 310
Appendices 256
À quoi sert un bac à graisse ? 32
Araignées inox 208
Armoire à consigne 250
Armoire à linge sale 249
Armoire à pharmacie 1 porte métal 242
Armoire à pharmacie 2 portes métal 242
Armoire à poissons 600 L 116
Armoire de maturation de viandes 125
Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L intérieur aluminium 121
Armoire réfrigérée glissières clipsées 87
Armoires à balais 249
Armoires à gibier 650 L et 1400 L 116
Armoires à toit penté avec minuterie 234
Armoires à toit penté fromagère avec minuterie 234
Armoires à toit penté fromagère sans minuterie 235
Armoires à toit penté sans minuterie 234
Armoires chauffe-assiettes avec ventilation 163
Armoires chauffe-assiettes sans ventilation 163
Armoires de maturation /affinage de viandes 125
Armoires d'entretien inox 60
Armoires de rangement 249
Armoires de rangement inox, portes battantes 59
Armoires de rangement inox, portes coulissantes 59
Armoires de stérilisation à tubes UV 235
Armoires de transfert chauffantes GN1/1 avec vaporisation 87
Armoires de transfert chauffantes GN2/1 avec humidification 87
Armoires GN2/1 (600L et 1300L) à économie d'énergie - Classe A et B ..120
Armoires pâtissières 600×800, 1 porte 800 L 116
Armoires réfrigérées blanches +2°C/+8°C intérieur ABS 122
Armoires réfrigérées blanches -18°C/-22°C intérieur ABS 123
Armoires réfrigérées inox 1 porte pleine 650 L 115
Armoires réfrigérées inox 1 porte vitrée 650 L 114
Armoires réfrigérées inox 2 portes 1400 L 118, 119
Armoires réfrigérées inox pour échelle 117
Armoires suspendues avec distributeurs à ingrédients 55
Armoires suspendues inox 55
Armoires vestiaires gain de place (Type L) 248
Armoires vestiaires industrie propre 249
Armoires vestiaires industrie salissante 249
Armoires vestiaires industrie salissante sur banc 250
Armoires vestiaires multicases (2 cases par colonne) 248
Armoires vestiaires multicases (4 cases par colonne) 248
Arrières de bar réfrigérés portes battantes 129
Arrières de bar réfrigérés portes coulissantes 129
Attendrisseur de viande inox 311
Autres paniers 397

B

Bac à coquillages 257
Bac à déchets roulant inox sans pédale 40, 65
Bac de préparation drive 96
Bac de rangement pour étiquettes 399
Bac de stockage gris 600×400 mm 98
Bac long gerbable et emboîtable bi-colore rouge et gris 97
Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à fermeture amortie 39
Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à pédale 40
Bacs à glace 198
Bacs à glace monoblocs roulants 264
Bacs à glace sur châssis inox roulant 264
Bacs alimentaires à levain 98, 334
Bacs à pâtons 331
Bacs à souder ou à encastrer 11
Bacs à viande 97
Bacs de criée 264
Bacs de manutention 600×400 mm 98
Bacs de manutention gris ajourés 98, 373
Bacs de manutention pleins 8 L 98
Bac sel/farine inox 130 L 336
Bac sel/farine PEHD 102 L 50, 335
Bacs gastronormes copolyester sans bisphénol A 134, 200
Bacs gastronormes inox perforés 196
Bacs gastronormes inox pleins 110, 195
Bacs gastronormes pleins inox avec anses escamotables 198
Bacs gerbables blancs 97, 334
Bacs gerbables blancs pour pâte à pizza 97, 334
Bacs sel/farine inox 130 L 50
Bain-marie 2×GN1/1 avec robinet de vidange 150
Bain-marie avec robinet de vidange 150
Bain-marie GN1/1 avec robinet de vidange 150
Bains-marie électriques sur placard 185
Balais 290 mm 1/2 durs douille droite 246
Balais 380 mm souples douille droite 246
Balais brosses 220 mm 246
Balancelles à longes et courrones inox 304 288
Balance mécanique avec plateau 225, 351
Balances électroniques 225, 351
Balances électroniques pesage pâtons 225, 351
Balances petites préparations 225, 351
Bannetons plastique 348
Bannetons ronds entoilés lin 396
Barre mi-hauteur 286
Barres à couteaux magnétiques 214
Barres de charge 50x25 375
Barres lisses, inox poli miroir 3 faces 287
Barres lisses, inox poli miroir 4 faces 287
Barres porte-bons aluminium 214
Barrettes pour vitrine (boite de 12) 398
Bases maillées pour pizza 222, 326
Bassine inox à anses fond rond 214
Bassines inox bord roulé 214, 348
Batterie de cuisine gamme inox 182
Batteur mélangeur 5 L 142
Batteurs mélangeurs planétaires 142
Billots avec châssis inox 16, 291
Billots montés complets tout bois 291
Billots montés tout bois 291
Blender pichet inox 363
Blender spécial smoothies 363
Blocs de découpe en charme bois debout 18
Blocs de découpe polyéthylène blanc 17
Blocs de découpe polyéthylène rouge 17
Bobines et barquettes 161
Boîte de 6 douilles inox n°0 349
Boîte de 6 douilles inox n°1 349
Boîte de 6 douilles inox n°2 349
Boîte de 6 douilles inox n°3 349
Boîte de 6 douilles inox n°4 350
Boîte isotherme à pizzas 91
Boîtes coutelières 16, 293
Boîtes isothermes à chargement frontal 91
Boîtes isothermes à ouverture sur le dessus 91
Bols de présentation noirs aspect porcelaine 382
Bols encastrables en forme de croissants 382
Bols hexagonaux avec corps cylindrique 387
Braisières sans couvercle 203
Branchements fours 173
Bras repliable pour passage de porte 280
Briseur de noix de coco 369
Broches inox pour rôtissoires 322
Brocheteur manuel 304
Brochettes inox L-250 mm 304
Brosse à dorer soie blanche 346
Brosse à farine soie blanche 346
Brosse à ongles 241
Brosse à ongles avec chaîne inox 241
Brosse pour four à pizza 326
Brosses tonneau papillon 246

C

Cabines à dorer 330
Cadenas à clé 250
Cadre à opéra inox réglable 341
Cadre support lave-vaisselle 70
Cadre support lave-verres 69
Cagettes vertes pliables 373
Caillebotis clipsables anti-dérapants 94
Caisse à viennoiserie 335
Caisse de livraison drive 96
Caisses à génoise 341
Caractéristiques communes à la gamme 314
Carter inox design à néons et glu 232
Carters alu à néons 232
Carters inox à tubes néons 232
Carters inox avec lampes 233
Carters inox avec lampes à économie d'energie et glu 233
Carters peints avec lampe et glu 233
Cartouche pour siphon à chantilly 347
Cases à papier 256
Casier à batterie inox soudé étagères pleines 86
Casier à couverts (petites mailles) 73
Casier à plateaux (1 côté ouvert) 73
Casier à ressuage 6 niveaux 332
Casier pour assiettes 73
Casiers à batterie inox démontables étagères pleines 86
Casiers de lave-vaisselle en polypropylène sans réhausse 73
Casier universels (grosses mailles) 73
Casserole haute 204
Casseroles forme Française 204
Casseroles hautes 203
Caves à vin 128
Cellule de refroidissement 3×GN2/3 ....136, 177
Cellules de refroidissement mixtes GN1/1 et 600×400 mm 136, 269
Centrales de nettoyage carénées mono-produit 230
Centrifugeuses 362
Cercles à entremet H-35 344
Cercles à mousse H-40 344
Cercles à mousse H-45 344
Cercles à tarte H-20 344
Cercles à vacherin H-60 344
Chafing dish électrique 226
Chafing dish inox GN1/1 modèle Rolltop 226
Chalumeau 347
Chariot 2 ponts 42
Chariot à plateaux abs 600×400 mm à niveau constant 43
Chariot cuvier gastronome 49
Chariot de débarrassage encastrable 47
Chariot de débrochage poulets 321
Chariot de déchargement viennoiseries 334
Chariot de défournement 3 niveaux 334
Chariot de livraison 12 sacs avec frein centralisé 95
Chariot de livraison 12 sacs avec frein homme mort 95
Chariot de manutention avec plateau réglable 95
Chariot de manutention de carcasses de viandes pour rails et portiques 280
Chariot de service 43
Chariot parisien bas 330
Chariot porte cercles 332
Chariot porte-viande inox 295
Chariot pour trempage de broches de rôtissoire 321
Chariots à barquettes 295
Chariots ABS porte casiers de lave-vaisselle 74
Chariots à carcasses 296
Chariots à pâtière 49, 331
Chariots à plateaux 74
Chariots à quartiers 282
Chariots bain-marie à eau, cuves GN1/1-150 88
Chariots de chargement de glace pilée sur étal poisson 265
Chariots de cuisson soudés 48
Chariots de débarrassage cafétéria soudés 46
Chariots de débarrassage éco démontables 47
Chariots de détaillage 296
Chariots d'égouttage bacs et plateaux 43
Chariots de stockage soudés 46
Chariots de transport pour boîtes isothermes en PP expansé 92
Chariots et tables de dessouvidage inox 289
Chariots HACCP 49
Chariots inox porte casiers de lave-vaisselle 74
Chariots isothermes grande capacité 90
Chariots parisiens hauts 330
Chariots plateforme plateau barreaudé 42
Chariots plateforme plateau plein 42
Chariots porte-assiettes 74
Chariots porte-assiettes garnies 47
Chariot support pour panier à barquettes 295
Chariot transport PAD 295
Chauffe-frites électriques 183
Chauffe-frites infrarouge 152
Chauffe-saucisses électrique 3 plots 149
Chinois inox 210
Ciseaux à volaille éco 217
Ciseaux lame inox crantée 275
Clayettes rondes 394
Cloisons 361
Cocktail station «modèle M» 61
Cocktail station «modèle S» 61
Cocktail station «modèle X» 61
Cocktail station «modèle XL» 61
Coffre isotherme GN1/1 à ouverture sur le dessus 88
Coffres isothermes neutres type AF12 89
Coiffes 250
Combiné double poste 267
Combiné mixeur/batteur 143
Combinés de boucherie avec panier à barquettes 294
Combinés de découpe 16, 290
Combinés dessus mixte inox-polyéthylène 267
Combinés plonge / lave-mains 30
Commandes déportées 411
Condenseur 172
Condenseurs de vapeur 171
COND-PP-VULCAIN-55 172
Congélateurs bahuts avec couvercle battant 124
Congélateurs bahuts avec portes vitrées coulissantes 124
Consommable pour emballage MAP (nous consulter pour le tarif) 160
Consommable pour emballage SKIN (nous consulter pour le tarif) ..159
Consommables pour four fumoir gamme CTP 274
Container à déchets sur roues 236
Conteneur hygiénique 236
Conteneur isotherme GN1/1 à chargement frontal 88
Conteneurs isothermes pour liquides 90
Convoyeur gravitaire inox 297
Corbeille à déchets avec cendrier inox 39
Corbeilles de présentation 395
Corbeilles présentation saucissons 394
Corbeilles viennoiserie osier naturel 397
Coupe-cornichon 372
Coupe-frites 371
Coupe frites inox 213
Coupe-légumes 144, 367
Coupe légumes 1 vitesse 366
Coupe-légumes électrique 250 à 500 kg/h 367
Coupe-légumes électrique 250 à 750 kg/h 367
Coupe-melon manuel inox 6 sections 369
Coupe-mimolette 356
Coupe-œuf en tranches inox 213
Coupe-pastêque manuel inox 6 sections 369
Coupe pâte BIO 343
Coupe-pomme manuel inox 10 sections 369
Couperet Parisien 308
Couperets charcutiers 217
Coupe-tomates inox en 8 quartiers 371
Couteau à abattre 304
Couteau à barde à barette réglable 217
Couteau à chair inox 217
Couteau à désosser 218
Couteau à escalopes 305
Couteau à fromage pâte mi-molle 354
Couteau à fromage pâte molle 354
Couteau à génoise lame micro-dentée 342
Couteau à huitres « O'Knife » 276
Couteau à jambon 307
Couteau à pain 217, 342
Couteau à saumon à barrettes 275
Couteau à terrine 3 biseaux 216
Couteau à tomate 218, 372
Couteau de boucher lame flexible 306
Couteau denté de rechange pour CL422 365
Couteau désosseur lame courbée 308
Couteau d'office 217, 372
Couteau lisse de rechange pour CL422 365
Couteau micro denté de rechange pour CL422 365
Couteau Opinel à bout rond 372
Couteau tranchelard 307
Couteaux à brie 354
Couteaux à dénerver 305
Couteaux à dénerver, lame flexible 307
Couteaux à dépouiller lame forte 306
Couteaux à désosser 307
Couteaux à désosser lame étroite recourbée 306
Couteaux à désosser lame flexible 306
Couteaux à désosser lame forte 306
Couteaux à fromage droit 1 manche 354
Couteaux à fromage droit 2 manches 354
Couteaux à génoise lame crantée 342
Couteaux à huitres 275

Couteaux alvéolés à jambon 327
Couteaux à munster 354
Couteaux à pâte feuilletée lame dents fines 216
Couteaux à roquefort 355
Couteaux à saigner 305, 307
Couteaux à saigner lame forte 306
Couteaux à steak micro-dentés 304
Couteaux à thon lame crantée 274
Couteaux à tome 355
Couteaux de boucher 305, 307, 308
Couteaux de boucher à ogives 305
Couteaux de boucher lame forte 306
Couteaux de cuisine 217
Couteaux désosseur lame droite 308
Couteaux désosseurs étroits 305
Couteaux d'office avec mitre 217
Couteaux éminceurs 306
Couteaux filet de sole 274
Couteaux Hollandais incurvé 354
Couteaux Hollandais lame incurvée 2 manches 354
Couteaux manche vert 372
Couteaux poisson lame crantée 275
Couteaux poisson microdentés 275
Couteaux pour paté en croûte lame microdentée 216
Couvercle en acrylique transparent 382
Couvercle en inox 111
Couvercles à encoches pour bacs avec anses escamotables 197
Couvercles avec encoche pour louche 197
Couvercles étanches 197
Couvercles hermétiques 201
Couvercles sans poignée 197
Couvercles standards 201
Couvercles standards avec poignée 110, 197
Couvercles transparents 390, 391
Couvercles transparents avec encoche 387
Couvercles transparents pour bols hexagonaux 387
Couvercles universels 203
Crêpière électrique 1 plaque 147
Crêpière ronde ø 400 mm électrique 147
Crochet peseur électronique 300 kg 311, 312, 373
Crochets à galets 282
Crochets coulissants en inox pour barre lisse 287
Crochets croisés 3 trous en inox poli 287
Crochets esse inox poli 1 pointe 287
Crochets esse inox poli 2 pointes 287
Crochets tournants 288
Crochet tournant inox 304 pour barre 75x30 mm 288
Cuillère à hors-d'oeuvre perforée, manche ABS 215
Cuillère à hors-d'oeuvre pleine, manche ABS 215
Cuillère à sauce inox à 1 ou 2 becs verseurs polissage brillant 207
Cuillère à spaghetti inox polissage brillant 207
Cuillère et fourchette à salade mélaminé blanc 215
Cuillère oblique inox monobloc 207
Cuillère perforée monobloc inox 207
Cuillères à salade mélaminé 215
Cuillères à soupe mélaminé 215
Cuillères de service manche polypropylène 215
Cuillères en exoglass 214
Cuillères profondes monobloc inox verseurs polissage brillant 207
Cuiseur à pâtes de table 150
Cuiseur à riz 150
Cuiseurs à pâtes électrique haute performance 190
Cuiseurs à pâtes électriques, à relevage automatique des paniers, série 700, sans chargement d'eau auto 191
Cuiseurs à pâtes électriques, à relevage automatique des paniers, série 900 191
Cuisson sous vide 160
Culs de poule inox 214, 347
Cutter de table à vitesse variable 365
Cuves roulantes avec bonde + crépine 49, 296
Cuves roulantes avec robinet de vidange 49, 296

D

Déco fruit 218, 372
Décorations poissonnerie 398
Découpes de polyéthylène au m² 18
Déco zesteur 218, 372
Denoyauteur à mangue inox 369
Dent de loup 286
Dent de loup inox amovible 282
Dent de loup plastique 282, 286
Dérouleur de sacs inox 257
Dérouleurs de film avec plaque chauffante 162, 162
Dérouleurs de film étirable 161, 356
Descente à crochets inox AISI 304 288
Desserte emboîtable à fond auto-élévateur 95
Desserte pour sac d'emballage poissonnerie 268
Desserte roulante de remballe 268
Desserte roulante de remballe pour rayons marée et fruits et légumes 8
Dessertes inox démontables 41
Dessertes inox pliables spéciales traiteur 43
Dessertes réfrigérées 361
Dessus granit sans dosseret 105
Dessus inox sans dosseret 105
Détergents pour lave-vaisselle 72
Dévidoir à ficelle 16, 293
Disques à émincer pour CL100 366
Disques à julienne pour CL100 366
Disques à râper pour CL100 366
Distributeur à chocolat chaud 5 litres 153
Distributeur d'essuie-mains central 241
Distributeur inox essuie-mains 241
Distributeurs à gravité transparents 375
Distributeurs à pression en polyéthylène 213
Distributeurs de savon 241
Dosserets latéraux doublés 409
Douchette à commande par pédale 36
Douchette de rinçage accrochable 35, 257
Douchette eau froide 35
Douchette extractible 35
Douchette mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique 36
Douchette molly avec mitigeur 34
Douchettes à déclenchement automatique 36
Douchettes EC/EF 35
Douchettes EC/EF avec col de cygne 20, 35
Douchettes monotrou 410
Douchettes suspendues 35, 257
Douille à petits choux 349
Douille à petits fours 349
Douille fleur 349
Douilles à bûche de noël 349
Douilles à bûche express 349
Douille Saint-honoré 349
Douilles cannelées 350
Douilles cannelées fermées 349
Douilles fleur fermée 349
Douilles petits fours 350
Douilles unies 349, 350

E

Écailleur à poisson électrique 268
Écailleurs doubles 274
Échelle de défournement de petits pains 333
Échelle de remballe 268
Échelle mixte 600x400-GN1/1 45
Échelle pour bac à ingrédients 15 L 333
Échelles basses 44
Échelles démontables 45
Échelles encastrables soudées 46
Échelles soudées 44
Échelles soudées pour bacs de divisseuse 46, 331
Échelles soudées roulettes chape polyamide dont 2 à frein 117
Écumoires inox 207
Égouttoirs 198, 201
Embossoir 311
Enrouleurs 10-15-20 m en 1/2" avec structure ABS et inox 304 231
Enrouleurs automatiques inox avec kit de dosage 231
Enrouleurs muraux inox 231
Ensemble de 2 fours PP-VULCAIN-5 superposés 172
Entonnoir doseur inox 347
Entourages en poly 259
Épluche ananas électrique 368
Épluche fruits électrique 370
Épluche-légumes économe lame inox 218, 372
Épluche-légumes inox concombres ou carottes sur pied 371
Épluche-légumes de pommes de terre capacité 10 kg 368
Escaliers plexi noirs 3 marches 387
Essoreuse à salade manuelle 371
Étagère murale pour fours micro-ondes 157
Étagère rabattable 286
Étagères à poser 361
Étagères chauffantes 53
Étagères double pente pour casiers lave-vaisselle 66
Étagères murales 51
Étagères murales pleines 51
Étagères murales pour casiers de lave-vaisselle 66
Étagères murales tubulaires 51
Étagères sur colonnettes 53
Étagères sur crémaillères 1 niveau 52
Étagères sur crémaillères 2 niveaux 52
Étals neutres 255
Étals réfrigérés - froid statique ou ventilé 255
Étiquettes vierges avec roulettes 399
Étiquette vierge 399
Excroissances 256
Exemple de ligne traiteur 314
Exemples de réalisations faites avec nos douilles cannelées 350
Extracteur de jus 363

F

Faitouts sans couvercle 203
Fente à couteaux sur dosseret inox 409
Feuille Parisienne 308
Feuille Suisse 308
Ficelles 1, 293
Filets boulangerie tout inox avec revêtement silicone 48, 340
Fils à fromage inox poignées plastique (×10) 355
Flèches «Prix choc» en pvc cristal 85/100 399
Fontaine à jus de fruits 227
Formeuse à pizza diamètre 330 mm 325
Fouets (8 fils) inox diam. fils 2,4 209
Fouets (10 fils) inox diam. fils 1,8 209
Fouets (12 fils) inox diam. fils 1,3 209
Fouets à purée inox diam. fils 3 210
Fouets avec poignée ABS (8 fils) inox diam. fils 2 209
Four à convection électrique Milen 155
Four à convection électromécanique 3 niveaux 600×400 mm 176
Four à convection électromécanique 4 niveaux 435×350 mm 176
Four à convection électromécanique 4 niveaux GN1/1 176
Four à convection GN2/3 ultra-compact 177
Fourchette à choucroute 4 dents 216
Fourchette de cuisine diapason 217
Fourchette manche polypropylène 215
Fourchette monobloc 2 dents inox 208
Fourchette monobloc 3 dents inox 208
Fourchette traiteur 2 dents 216
Four électrique auto-nettoyant 171
Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés CombiSmoker® 270, 271, 272, 273
Four électrique combiné autonettoyant fumoir et cuiseur à crustacés de comptoir CombiSmoker® 269
Four micro-ondes professionnel 25 L, 900 W 156
Four micro-ondes professionnel programmable 25 L 156
Four micro-ondes professionnel self mono-touche 25 L 156
Four micro-ondes programmable 2 niveaux 35 L 157
Four micro-ondes programmable 25 L 156
Four micro-ondes programmable 30 L 157
Four mixte 4 niveaux 168
Four mixte 5 niveaux 168, 170
Four mixte 6 niveaux 168
Four mixte 7 niveaux 169
Four mixte 10 niveaux 169, 170
Four mixte haute vitesse – Menumaster® commercial Jetwave 178, 323
Fourneaux à gaz 179
Fourneaux à gaz avec plaque coup de feu 180
Fourneaux électriques 181
Fourneaux électriques à induction 182
Fourneaux électriques vitrocéramique 182
Fours 1 sole 155
Fours 2 soles 155
Fours à pizzas 155
Friseur pour fromage tête de moine avec cloche 355
Friteuses avec robinet de vidange 151
Friteuses de table sans robinet de vidange 151
Friteuses haute performance à relevage automatique (électrique ou gaz) 188
Friteuses haute performance électrique 15L- Profondeur 700 mm à relevage automatique 189
Friteuses sur piètement 151
Friteuses sur placard 183
Frottoirs 290 mm 246
Fry-tops à gaz 184
Fry-tops électriques 184
Fusil mèche ovale 219, 310
Fusils de boucher 219, 310
Fût MRS (matières recyclables sensibles) 312

G

Gamme gastro P-700 GN1/1 sans dosseret 107
Gamme polypropylène 199
Gamme rayonnage aluminium économique clayettes polypropylène 77
Gants à four 342
Gants cotte de maille ambidextres 275, 302
Gants cotte de maille avec manchette à ressort 302
Gants cotte de maille avec manchette longue 302
Gants cotte de maille avec manchette stoplame 302
Gants cotte de maille serrage poignet par ressorts 276, 302
Gants de manutention surgelés 245
Gants de protection rôtisserie 321
Gants et moufles de défournement avec protections thermiques en cuir gris 341
Gants et moufles de défournement avec protections thermiques en cuir marron 342
Gants résistants à la chaleur 245
Gants résistants au froid 245
Gants résistants aux coupures – milieu humide 245
Gaufrier électrique type épi 147
Gaufrier électrique type liège 147
Gel de chauffe 226
Glaneuses à fruits 395
GN2100TN sans dosseret 101
GN2200TN avec dosseret 101
GN3100TN sans dosseret 102
GN3130TN sans dosseret 103
GN3140TN sans dosseret 103
GN3160TN sans dosseret 103
GN3200TN avec dosseret 102
GN4100TN 104
GN4200TN avec dosseret 104
Godet à couverts 73
Grand îlot poulets chauffant en libre-service 320
Grapin à viande inox 2 dents 215
Grattoir à os 304
Griffes 6 lames 345
Grille à barbecue 174, 206
Grille chromée 600×400 mm 338
Grilles 173
Grilles à pizza aluminium extra robuste 222, 326
Grilles boulangères inox 338
Grilles de présentation 396
Grilles égouttoir perforées 385
Grilles inox 45, 175
Grilles inox 600×400 mm 338
Grilles inox GN1/1 (530×325 mm) 202
Grilles inox GN2/1 (650×530 mm) 202
Grilles inox GN2/3 (354×325 mm) 202
Grilles inox pour plateaux 221, 392
Grill panini simple fer 147
Grills panini double fers 148
Guirlandes pour vitrines 398

H

Hachoir à viande simple coupe n°12 144
Hachoirs à viande réfrigérés 298
Hachoirs à viande traditionnels 298
Hachoirs mélangeurs inox 299
Hexagones H-45 344
Hottes murales biseautées 187
Hottes murales rectangulaires 187
Housse isotherme pour palette 94
Housses de protection jetables en polyéthylène pour échelles 45
Housses isothermes pour échelles 45
Housses isothermes pour rollcontainers 94
Housses pour rollcontainers 94

I

Îlot à coquillages octogonal 259
Imitation osier 397
Informations techniques 89
Inox amovible 286

J

Jeu de 3 cuillères en bois 214
Joues de finition pour meubles avec portes battantes 409

K

Kit complet à votre disposition (hors couvercles) 391
Kit de 3 consoles inclinées pour vitrine à ingrédients 111
Kit de 4 pieds de réhausse hauteur 200 mm 111
Kit de démédullation 308
Kit de disques 144, 367
Kit de raccordement 170
Kits 1ère Installation 71, 273

Kits de nettoyage....247
Kits vérins ou roulettes....106

L

Lames de rechange pour scie à ruban....301
Lames de trancheurs gamme budget....145
Lames incisette grignette....345
Lames téflonnées pour trancheurs....324, 357
Laminoirs à pizza....143, 325
Lampes chauffantes....152
Lardoire à manche....308
Lave-mains autonome....38, 239
Lave-mains éco inox dosseret H-50 mm....38, 239
Lave-mains inox à commande fémorale....37, 238
Lave-mains inox autonome....38, 239
Lave-mains inox cuve ronde....37, 238
Lave-mains inox cuve semi-circulaire....37, 238
Lave-mains inox sur placard porte battante....38, 239
Lave-semelles électrique....244
Lave-semelles manuels....244
Lave-ustensiles, panier 600×500 mm, commandes électroniques....71
Lave-vaisselle à capot panier 500×500 mm, commandes électromécaniques....68
Lave-vaisselle à capot panier 500×500 mm, commandes électroniques..68
Lave-vaisselle à intégrer panier 400×400 mm....69
Lave-vaisselle à intégrer panier 400×400 mm, commandes électromécaniques....28
Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électromécaniques....29, 70
Lave-vaisselle à intégrer panier 500×500 mm, commandes électroniques....29, 70
Lave-verres panier 350×350 mm....69
Légumier inox....227
Licorne et bateau poly imitation osier....394
Liste des couleurs disponibles....248
Longueur lame : 900 mm....222
Louche manche polypropylène....215
Louche noire L-350 mm....382
Louche plexiglas L-240 mm....382
Louches extra robustes inox....207
Lustreur à chaussures....163
Lyres à fromage inox....355

M

Machine à café avec 2 verseuses....153
Machine à injecter la crème 3 L....348
Machine à peler et étrogner l'ananas....370
Machine à peler et étrogner l'ananas (levier double)....370
Machines à kebab électriques....154
Machines avec réserve de stockage intégrée....135
Machines de table....135
Machine sous vide 8 m³/h....158
Machine sous vide 16 m³/h....158
Machine sous vide 21 m³/h....158
Machine sous vide avec aspiration extérieure 400 mm....158
Machine sous vide de comptoir spéciale saumon....270
Manche en bois....222
Manches en aluminium à vis....247
Manches en fibre de verre à vis....247
Mandoline inox....212, 371
Mandoline polypropylène lame en «V»....212, 371
Manne à pain 180 L....335
Mannes pâtissières osier naturel....397
Marches pieds....257
Marmites 50 litres....186
Marmites à soupe 8 litres....152
Marmites traiteur sans couvercle....203
Marqueur à pain de campagne inox AISI 304....345
Mélaminé imitation ardoise sur pieds silicone....381
Mélaminé imitation bois rustique sur pieds silicone....381
Mélaminé imitation bois sur pieds en silicone....380, 381
Mélaminé imitation bûche sans pied....381
Mélaminé imitation marbre de carrare blanc sur pieds silicone....381
Mélaminé imitation marbre de Carrare sur pieds en silicone....380
Mélaminé imitation pierre sans pied....381
Mélaminé noir sur pieds en silicone....380
Mélangeur éco monotrou....33
Mélangeurs à viande sur socle....300
Mélangeurs monotrou standard....33
Meubles 3 tiroirs....56
Meubles avec tiroir de désinfection de couteaux....408
Meubles bas dessus inox portes coulissantes....54
Meubles bas portes battantes....56
Meubles billot....406
Meubles caisse....319
Meubles combinés lave-mains/poubelle....407
Meubles de préparation pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée.112
Meubles de tri....65
Meubles étuves....57
Meubles lave-mains....407
Meubles neutres....185
Meubles neutres dessus granit noir....405
Meubles neutres dessus inox....405
Meubles neutres dessus polyéthylène....405
Meubles neutres pour trancheur....406
Meubles niches réfrigérés charcuterie ou fromage....408
Meubles plonge....406
Meubles plonge avec poubelle coulissante....406
Meubles portes coulissantes dessus polyéthylène....56
Meubles portes coulissantes et tiroirs....57
Meubles poubelle avec TVO....407
Meubles poubelle dessus plein....407
Meubles pour découpe de meules fromagères....408
Meubles pour trancheur dessus inox H-750 mm, portes coulissantes....55
Meubles tiroirs....408
Meule grès des Vosges carter inox....309
Mini coupe-tomates inox tranches 5,5 mm....371
Mini douchette mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique....34, 411
Mitigeur monotrou....411
Mixeur plongeant 410mm tube démontable....364
Mixeur plongeant 410mm tube fixe....364
Mixeur plongeant combi 410mm....364
Module basculant gain de place....259
Module d'animation roulant....259
Module de découpe réfrigéré....292
Modules de présentation poissons....259
Moufle cotte de mailles inox « O'Safe »....276
Moule à cake droit Exopan®....345
Moule à financiers Flexipan® 600×400 mm....345
Moule à glace....256
Moule à madeleines Flexipan® 600×400 mm....345
Moule à pomme....218, 372
Moule à pomme double....218, 372
Moules à brioches Exopan®....345
Moules à empreintes....174, 206
Moulins à légumes inox....213

N

Natte de présentation....356
Nettoyage de l'inox....11

O

Ouvre boîte électrique....212
Ouvre boîte manuel professionnel....21, 212

P

Pack complet cutter pour CL422....365
Paillon alimentaire colori paille....355
Palette 405x405, manche l-1000 mm....222
Palette de stockage 1200×800 mm....94
Palette fast food et poissons flexible inox manche ABS....211
Palette fast food perforée flexible inox manche ABS....211
Palette inox manche ABS....211
Palettes spatule coudées....342
Palettes spatule coudées manche ABS....211
Palettes spatule droites....342
Palettes triangles inox machine ABS....211
Panières de présentation saucissons....395
Panier pour égouttage des légumes....25
Paniers à barquettes mural....294
Paniers de cuisson....174, 206
Paniers et présentoirs en osier naturel....394
Paniers et présentoirs en polypropylène imitation osier....394
Paniers pain / pâtisserie....396
Papillotes boucherie en papier blanc....399
Pare-chocs de protection....411
Pare-haleine en verre droit....111
Passoire inox fond plat....214
Passoires coniques inox....210
Passoires double maille inox....210
Pédale d'ouverture pour poubelle sur tiroir coulissant....409
Peigne à décor....346
Peinture....409, 412
Peinture des portes....106
Peinture des portes et capot supérieur....115, 119
Pèle pomme kali....347, 370
Pelle à enfourner aluminium manche bois....222
Pelle a enfourner en aluminium, manche en bois....222
Pelle à frites inox droitier....183, 213
Pelle à glace....264
Pelle à hors-d'oeuvre ajourée....216
Pelle à hors-d'oeuvre perforée....216
Pelle à kebab en inox....154
Pelle à pizza aluminium....326
Pelle à pizza carrée....222, 326
Pelle à poisson inox....208
Pelle à poisson inox monobloc....208
Pelle à tarte....346
Pelles à coquillages aluminium....256
Pelles à enfourner aluminium manche bois....326
Pelles à enfourner en bois....326
Pelles à farine aluminium....222, 336
Pelles à farine PVC....222, 336
Pelles à jambon....324, 327
Percolateurs....153
Petit îlot poulets chauffant en libre-service....320
Petit mixer de bar....363
Pétrins à spirale....143, 337
Pichet bombé inox avec retenue....227
Pichet isotherme bouton poussoir....227
Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel....21, 212
Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME....38, 239
Pièces détachées pour arrières de bar réfrigérés....129
Piedestals cylindriques....384
Pieds de présentation avec surface ronde....389
Pierre à aiguiser....219, 310
Piètements pour fours à pizza électriques....325
Piètements pour fours électriques à pizzas....155
Pince à arêtes inox....275
Pince à glaçons inox....208
Pince à hors d'oeuvre inox....209
Pince à salade....208
Pince à spaghetti inox....208
Pince à tarte inox....209
Pinceaux de cuisine plats silicone....346
Pinceaux pâtissiers en polypropylène....346
Pinceaux pâtissiers pure soie....346
Pince cafétaria inox....216
Pince pour plaque à rôtir....209
Pinces du chef inox manche de couleur....208
Pinces tout usage inox....208
Plafonniers inox....288
Plancha à snacker électrique 550, revêtement chrome dur....149
Planchas à snacker à gaz, plaque bleuie....148
Planchas à snacker électriques....149
Planchas à snacker électriques, plaque bleuie....149
Planche pour fermentation....330
Planches de découpe pour banque réfrigérée sur tasseaux....18
Plaque à induction 3,5 kW....146, 337
Plaque aluminium 20/10ème traitement silicone....340
Plaque GN1/1 inox 10/10ème bords droits....202
Plaque pâtissière aluminium 10/10ème perforée anti-adhésive....339
Plaque pâtissière GN1/1 inox 10/10ème bords droits....338
Plaque pâtissière inox 600×400 bords pincés....338
Plaque pâtissière inox bords droits à 90°....338
Plaques aluminium 15/10ème revêtement téflonné bord pincés à 45° ..339
Plaques aluminium 15/10ème sans revêtement....202, 339
Plaques aluminium 15/10ème traitement silicone....202, 340
Plaques aluminium 20/10ème sans revêtement....339
Plaques à rôtir anti-adhésives....205
Plaques chauffantes....152
Plaques de cuisson perforées....174, 206
Plaques de cuisson pleines....174, 206
Plaques de découpe multicolores polyéthylène alimentaire....19, 220
Plaques de découpe polyéthylène blanc....17
Plaques de découpe polyéthylène rouge....17
Plaques de découpe sur tasseaux ou sur pieds caoutchouc....18
Plaques eutectiques pour boîtes isothermes en PP expansé....92
Plaques pâtissières aluminium pleines anti-adhésives....339
Plaques pâtissières aluminium pleines sans revêtement....339
Plaques pâtissières inox 10/10ème bords évasés....338
Plaques tôle bleuie bords pincés 15/10ème....339
Plat de présentation 300x200 mm....388
Plat de présentation 400x300 mm....388
Plat de présentation 600x105 mm....389
Plat de présentation 600x200 mm....389
Plat de présentation 600x400 mm....389
Plateau à jambon tournant....391
Plateau pour film étirable à poser sur table....162, 357
Plateaux ABS....221
Plateaux ABS 600×400....43, 45, 220, 392
Plateaux ABS autres dimensions....392
Plateaux ABS - plans d'implantation pour vitrines profondeur 700 mm ..393
Plateaux de présentation....394
Plateaux de service noirs antidérapants....227
Plateaux mélaminés noirs....221, 383
Plateaux ovales inox....226
Plateaux polypropylène restauration....47, 221
Plateformes de manutention pour bacs 600×400 ou 800×400 mm..42, 96, 335
Platines murales inox....287
Plat inox poli miroir....226
Plat plexi noir carré 1.5 L 180x180 mm....387
Plat plexi noir creux 360x260 mm....387
Plats à paëlla anti-adhésifs....205
Plats à pizza....222, 326
Plats creux noirs en SAN avec angles ronds....383
Plats de présentation 200×200 mm....388
Plats de présentation 300×150 mm....388
Plats de présentation 300×200 mm....388
Plats de présentation 400×300 mm....388
Plats de présentation 600×150 mm....388
Plats de présentation 600×200 mm....388
Plats de présentation 600×400 mm....388
Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 700 mm....378
Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 820 mm....379
Plats noirs format gastro évasés sur pieds silicone + inserts....383
Plats plexi noir autres formats....386
Plats plexi noir rectangulaires....385
Plats plexi noirs angle arrondi....387
Plats plexi noirs carrés 280x280 mm....387
Plats plexi noirs triangles....387
Plinthes démontables....410
Plonges....361
Plonges démontables sur pieds carrés....24
Plonges démontables sur pieds carrés pour lave-vaisselle....29
Plonges démontables sur pieds ronds....26
Plonges légumières démontables sur pieds carrés....25
Plonges placard....30
Plonges soudées, pieds carrés....22
Plonges soudées sur pieds carrés pour lave-vaisselle....28
Poches pâtissières en nylon....348
Poches pâtissières jetables....348
Poêle à blinis anti-adhésive....205
Poêles anti-adhésives....205
Poêles anti-adhésives "Hercule"....205
Poêles géantes revêtement platinium....206, 315
Poêles géantes revêtement platinium avec compartiments....206, 315
Porte étiquettes inox anneau....399
Porte étiquettes inox pince....399
Porte-rolls....16, 294
Porte-sacs mobile inox caréné 70 L et 100 L à ouverture frontale....39
Portes-outils base inox....247
Portique chauffe-plat à infrarouge....152
Portiques de dimensions standards....284
Postes de nettoyage sans carénage mono-produit....230
Poteau file d'attente avec sangle....244
Poteaux file d'attente avec cordon....244, 277
Pots mesureurs en polypropylène....211, 344
Pots mesureurs inox....210, 343
Poubelle 120 L....137, 236, 237
Poubelle blanche polypropylène 50 L....236
Poubelle obus....39
Poubelles plastique 90 L....236
Poubelles réfrigérées....237
Pour four VULCAIN-2/3 et cellule BFC2/3....177
Poussoir à saucisses manuel vertical 7 litres....300
Poussoirs hydrauliques....300
PP-VULCAIN-55....172
Premiers secours....242
Présentation type E....378
Présentation type F....378, 393
Présentation type G....378, 393
Présentation type R....393
Présentoir rectangulaire fruits & légumes....395
Présentoir rond fruits & légumes....395
Présentoirs rectangulaires....396
Présentoir viennoiserie....397
Presse agrumes....362
Presse agrumes professionnel....369
Presse à hamburger....311
Prises électriques supplémentaires pour dosseret....409
Prises intégrées dans les dosserets....361
Profondeur 373 mm - Clayettes polypropylène....79
Profondeur 475 mm - Clayettes polypropylène....80
Profondeur 577 mm - Clayettes polypropylène....81
Protections d'angle inox fixes demi-lune....427
Protections d'angle tubulaires....427
Pulvérisateur à pression 1 litre....374
Pulvérisateur à pression 6 litres....374
Pyramide à boudin inox....216

R

Rabot pour poly 304
Raccords d'angles 77
Rack égouttoir pour 6 plaques de découpe 220
Raclette inox manche ABS 343
Raclette plan de travail et vitrines 247
Raclettes coupe pâte inox 343
Raclettes en polypropylène 343
Raclettes pour sol 247
Racloir à plot 2 mains 304
Ramasse-couverts gastronorme GN 1/1 73
Râpe à fromage 357
Râpes inox 4 faces 212
Raviers ABS 220, 392
Raviers blancs bords evasés en mélaminé 383
Rayon boulangerie / imitation osier 396
Rayon boulangerie / osier naturel 396
Rayon charcuterie / osier naturel 394
Rayon fromage / osier naturel 394
Rayon fruits et légumes / imitation osier 395
Rayon fruits et légumes / osier naturel 395
Rayon pâtisserie & viennoiserie / imitation osier 397
Réchauds à gaz à poser 146, 337
Réchauds électriques à poser 146, 337
Reconstituteur de steak inox 311
Rectangles pour plaque inox 338
Réhausses casiers à verres 73
Réhausses noires cylindriques 384
Réhausses noires en spirale 384
Réhausses noires rectangulaires 384
Robinet électronique avec batterie 34, 410
Robinet électronique avec pile ou secteur 34, 410
Robinet mitigeur monotrou avec levier clinique 33
Robinets électroniques avec piles et secteur 33
Robinets mélangeurs 1/4 de tour monotrou 33
Roll containers avec base métallique 93
Roll containers avec base plastique 93
Roll containers de sécurité avec base métallique 93
Roquefortaises 355
Rôtissoire électrique ventilée 4 broches 317
Rôtissoires électriques verticales 4, 6 ou 8 broches en V 322
Rouleau à pâtisserie anti-adhésif 344
Rouleau à pâtisserie inox 344
Rouleau découpoir 346
Rouleau extensible inox avec 7 roulettes 346
Rouleau pâtissier buis 344
Rouleau pâtissier hêtre 344
Rouleaux en polyéthylène sans poignées 344
Rouleaux pour piquer les pâtes 346
Roulette à pizza inox manche abs 326

S

Sabots 375
Sacs gauffrés pour machine sous vide avec aspiration extérieure 158
Salad bars chauds ou réfrigérés 133
Salad bars chauds ou réfrigérés premium 133
Saladettes 2 et 3 portes avec pare-haleine et étagère verre 108
Saladettes avec couvercle téléscopique 108
Saladettes dessus inox fixe 108
Saladiers plexi noirs rectangulaires 386
Salamandres 148
Sangles pour poteau de file d'attente 277
Sauteuses 204
Sauteuses basculantes 50 litres 186
Sauteuses évasées anti-adhésives 205
Scelleuse à sac métallique 213, 373
Scelleuse de barquettes 161
Scelleuse de barquettes semi-automatique 160
Scelleuse de barquettes type MAP & SKIN 159
Scelleuse semi-automatique 159
Scie à kebab électrique circulaire, lame ø 100 mm 154
Scies Américaine 50 cm 304
Scies à os à ruban 301
Scies Parisienne 304
Seau gradué 12 L 247
Seau inox avec graduations et pied renforcé 213
Seaux noirs pour tonneau 382
Sécateurs à volaille 217
Sèche-mains automatique vertical 240
Sèche-mains avec jet intégré 240
Sèche-mains inox mural automatique 240
Sèche-mains mural automatique 240
Section de pesage 280
Self Fly 380 ADULTES 420
Self Fly 380 ENFANTS 420
Séparateur à ressort clipsable 198
Séparateurs 198
Séparateurs en forme de vagues 398
Séparateurs feuillage 398
Séparateurs plexiglas 398
Séparateurs translucides 398
Séparations vitrées 410
Série de 5 casseroles 204
Serre-jambon 327
Serre-jambon en pin naturel 327
Set de 4 plats à lasagnes inox avec grilles 226
Siphon à chantilly inox 1 L 347
Siphons 11
SNACK2100TN sans dosseret 101
SNACK3100TN sans dosseret 102
SNACK4100TN 104
Socle rond ABS 5 roues 312
Socle roulant en ABS 96, 335
Socle rouleur 6 roues 96
Socles rouleur inox 42
Spatule en bois pour crêpière 147
Spatule gomme manche plastique 210, 343
Spatule perforée manche polypropylène 215
Spatules à hamburger inox manche en bois 211
Spatules polyglass résistant jusqu'à 220°C 342
Spatules thermorésistantes 210, 343
Stérilisateur à couteaux à eau 235
Support à fixer sur chariot assiettes 74
Support de présentation jambons 327
Support de présentation saucissons 327
Support four avec emplacement pour cellule 173, 269
Support inox mural dérouleur de bobine 242
Support inox pour balance suspendue 257
Support mural inox pour boites à gants 241
Support mural inox pour calots 242
Support pour couvercles gastronormes 201
Support pour machine à peler l'ananas 370
Support roulant inox pour sacs poubelles 40
Support sacs pour étal droit 256
Supports balance pour étal réfrigéré 256
Supports de cuisson pour baguettes tout en aluminium 48, 340
Supports douchettes 257
Supports fours à glissières 173
Support thermosoudeuse 256
Système de filtration pour four fumoir gamme CTP 273
Système de filtration pour fours 173
Système de filtration pour machines à glaçons 135

T

Table à épicer les poulets 321
Table à pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée 113
Tableau comparatif des matières pour les plats de présentation 380
Tableau de prix viande 400
Tableau de prix viande halal 400
Tableau pour laboratoire boucherie 400
Table de découpe pour meule 356
Table et casier à napper 330
Table pour bacs à ingrédients 15 L 333
Tables à flux laminaire 134
Tables à pizzas avec insert pour bacs gastronormes (non fournis) 113
Tables à sandwiches groupe latéral avec couvercle en verre 109
Tables à sandwiches groupe latéral avec couvercle inox 109
Tables à sandwiches type saladettes avec couvercle inox 109
Tables d'affalage 16, 293
Tables de déboitage soudées 21
Tables de découpe 15
Tables de découpe dessus polyéthylène hauteur réglables par manivelle 14
Tables de découpe face à face 16
Tables de dessouvidage mixtes avant-arrière 289
Tables de mise sous barquettes 294
Tables de poussage 289
Tables démontables bords droits, pieds carrés 9
Tables démontables bords droits, pieds ronds 10
Tables démontables Budget 12
Tables d'entrée avec 1 bac 500×400×300 mm et tvo 67
Tables d'entrée avec 1 bac 500×400×300 mm sans tvo 67
Tables d'entrée droites 66
Tables de préparation poisson dessus polyéthylène 266
Tables de service soudées 8
Tables de sortie droites 66
Tables de sortie lisses réversibles sans dosseret 67
Tables de travail 256
Tables de travail dessus inox, hauteur réglable par manivelle 13
Tables du chef soudées 20
Tables ou meubles bas 361
Tables soudées bords droits pieds carrés 6
Tables support trancheur 301, 324, 357
Tables virages à rouleaux à 90° 66
Tablier blanc de laboratoire en nitrile 50/100 303
Tablier cotte de maille 100% inox alimentaire léger 303
Tablier de plonge 244
Tablier plaquette inox 303
Tablier rouge de laboratoire en polyuréthane 30/100 303
Tabliers poissonnier en polyuréthane 276
Tapis antidérapant 277
Testeur d'huile de friture et thermomètre 151, 183, 224
Thermomètre 223
Thermomètre confiseur +80°C / +200°C 347
Thermomètre congélateur 223
Thermomètre congélateur -50°C / +50°C 223
Thermomètre digital -50°C / +350°C avec sonde inox 130 mm 223
Thermomètre digital électronique -40°C / +300°C sonde pointue 224
Thermomètre four alarme + timer + sonde 1 M 223
Thermomètre froid digital à sonde -50°C / +300°C 223
Thermomètre infrarouge 224
Thermomètre infrarouge et sonde 224
Thermomètre stylo sonde -50°C / +200°C 224
Thermomètre usage général -20°C / +50°C 223, 347
Thermomètre verre -10° / +120°C 223
Thermomètre verre -50°C / +50°C avec gaine de protection 223
Thermosoudeuse 161
Timers heures/minutes 223
Toasters inox 148
Toile à couche lin en rouleau 341
Toiles de couche ourlées prédécoupées 341
Toiles de cuisson siliconées anti-adhésives 341
Tonneaux imitation bois rustique 382
Tonneaux imitation bois rustique et seaux noirs 382
Totem distributeur de gel hydroalcoolique à pédale 242
Tour à poulets en libre-service 316
Tour de présentation chauffante 157
Trancheurs aluminium à courroie 145, 368
Trancheurs manuels aluminium à gravité 324
Trancheurs manuels aluminium verticaux 301, 324
Trancheurs manuels inox à gravité 357
Trancheur tête de thon 275
Trancheuse à fromage avec système de réglage d'épaisseur des tranches de 1 à 15 mm 356
Trancheuse à fromage cheese-o-matic 356
Trémie à glace 310 L, cuve fixe 265
Trio conteneurs universels empilables 40 L 333
Tronçonneuses à poisson 268
Trous vide-déchêts 11, 293
Trous vide ordures 409
Trou vide-déchêts avec aimant 11, 65
Tunique cotte de maille 100% inox alimentaire légère 303

U

Univers kebab 154
Univers laverie 63
Ustensiles 341
Ustensiles de cuisine et cafeteria 207

V

Vans de présentation 395, 396
Vans de présentation à crustacés en osier naturel 394
Variateur d'intensité électronique déporté 187
Vide pomme 218, 372
Vitrine à boissons réfrigérée noire 360L 1 porte vitrée 126
Vitrine à boissons «type LS» 220 L 128
Vitrine à pâtisseries 500L 131
Vitrine chauffante, fermée bain-marie à eau 318
Vitrine chauffante, ouverte bain-marie à eau 318
Vitrines à boissons compactes 128
Vitrines à boissons réfrigérée blanche 1 porte vitrée 126
Vitrines à boissons réfrigérées blanches 2 et 3 portes vitrées 127
Vitrines à pizzas fermée dessus inox 317
Vitrines à pizzas ouvertes dessus inox 317
Vitrines à plats cuisinés service traditionnel 315
Vitrines à poulets en libre-service 316
Vitrines à poulets service traditionnel 316
Vitrines de présentation chauffantes 130, 157
Vitrines de présentation réfrigérée vitre avant droite 130
Vitrines murales 424
Vitrines neutres en libre-service 319
Vitrines neutres en service traditionnel 319
Vitrines réfrigérées de vente LS 416
Vitrines réfrigérées fermées 319
Vitrines réfrigérées «type gourmet» 132
Vitrines réfrigérées «type pâtisserie» 132

W

Wok inox à induction 3.5 kW 146
Wok inox avec fond plat 204
Wok inox supplémentaire pour wok à induction 360-3000 146

Z

Zesteur 218, 372

Copyright 03/2023 - L2G
RLA

p.8 Photo by Gpointsudio on Freepik
p.19 Photo by Aaron Thomas on Unsplash
p.19 Toa Heftiba on Unsplash
p.50 Photo by Maksim Shebeko on freepik
p.79 Photo by Mélissa Jeanty on Unsplash
p.79 shutterstock_390906862
p.86 Photo by Freepik
p.101 shutterstock_609094430
p.101 Photo by Jan Antonin Kolar on Unsplash
p.127 Photo by freepik
p.131 Photo by freepik
p.142 Photo by mdjaff on freepik
p.147 Photo by Nathan Dumlao on Unsplash
p.147 Photo by Wine Dharma on Unsplash
p.152 Photo by kamranaydinov on freepik
p.173 AdobeStock_51355698
p.173 Photo by Felix Kolthoff on Unsplash
p.173 Photo by Adam Dachis on Unsplash
p.176 Photo by Gpointstudio on freepik
p.184 Photo by timolina on freepik
p.226 Photo by aleksandarlittlew on freepik
p.262 Photo by freepik
p.273 Photo by Bearfotos on freepik
p.277 Photo by Iñigo De la Maza on Unsplash
p.278 Photo by javi_indy on freepik
p.277 shutterstock_45593932
p.306 Photo by freepik
p.309 Photo by Miguel Angel Cardona Jr. on Unsplash
p.319 Photo by freepik
p.322 Photo by freepik
p.329 Photo by Tobias on Unsplash
p.329 Photo by Alexander Maasch on Unsplash
p.329 Photo by John Tuesday on Unsplash
p.335 Photo by Louis Hansel on Unsplash
p.335 Photo by Maranda Vandergriff on Unsplash
p.335 Photo by Amy Syiek on Unsplash
p.358 Photo by cookie_studio on freepik
p.363 Photo by Hello I'm Nik GB on Unsplash
p.363 Photo by Tomasz Olszewski on Unsplash
p.363 Photo by Brandless on Unsplash
p.377 Photo by Dan Gold on Unsplash
p.377 Life-of-Pix-free-stock-photosy
p.377 Fotolia_80835833
p.385 Photo by katemangostar on freepik
p.396 Photo by freepik

• ARTICLE 1 - CHAMP D'APPLICATION

Les présentes conditions générales de vente (ci-après CGV) régissent les droits et obligations de la société L2G (ci-après « L2G ») et de son client, personne agissant en qualité de professionnel averti (ci-après « Client »), ayant commandé des produits de L2G (ci-après dénommés «Produits»). Les présentes CGV sont applicables tant en France métropolitaine qu'à l'export. Le Client reconnaît avoir eu, préalablement à la commande, connaissance des présentes CGV qu'il agrée et accepte dans toutes leurs dispositions. Toute commande du Client auprès de L2G emporte son adhésion sans re striction ni réserve aux présentes CGV, celles-ci prévalant sur ses éventuelles conditions générales d'achat et sur tout document contradictoire, sauf acceptation expresse formulée par écrit par L2G.

• ARTICLE 2 - FORMATION DU CONTRAT

La commande es t considérée ferme et définitive. Elle ne donne lieu à aucun accusé de réception, ni confirmation. Aucune commande ne peut être annulée par le client, sauf accord écrit de L2G et à condition que le Client indemnise pleinement L2G pour toute charge et tout dommage par elle supporté à la suite de cette annulation. Aucune commande d'un montant inférieur à DEUX CENTS (200) euros HT ne pourra être acceptée, sauf paiement par le Client de frais de dossier en sus des produits commandés, de QUINZE (15) euros HT.

• ARTICLE 3 - PRIX

Les prix des produits vendus sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont exprimés en Euros et calculés hors taxes, hors éco contributions relatives aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et/ou déchets DEA et/ou toute autre éco-contribution en sus selon les modalités prévues par la DGCCRF. Lesdits prix s'entendent départ usine, tous frais d'emballage, de transports et TVA en sus. Sauf stipulation particulière les prix indiqués sur nos devis sont valables un mois. L2G s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment, sans préavis. Toutefois L2G s'engage à facturer les produits commandés aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande. Le Client situé hors de la France métropolitaine est invité à se renseigner sur les droits d'importation ou taxes qui peuvent être applicables en l'espèce, et assumera la responsabilité de leur déclaration et de leur paiement. S'agissant des frais d'expéditions (Conditions valables uniquement pour la France métropolitaine) :Expédition par transporteur :Franco de port pour toute commande supérieure à 1 250 € HT net sauf pour colis de dimensions supérieures ou égales à 2 000 mm, à défaut, c'est-à-dire pour tout colis aux dimensions supérieures ou égales à 2 000 mm, l'affrètement sera facturé. En port dû ou port avancé, payable sur facture. Pour toute livraison à une autre adresse que celle du donneur d'ordre : facturation d'un forfait transport de 40 € HT en plus des frais d'expédition. Pour un service spécifique lié au lieu de livraison (prise de rendez-vous, livraison par camion à hayon…) : le surcoût sera facturé. Frais de contre remboursement 35 € en sus. Livraison en station de sport d'hiver : service payant en sus, entre 75 et 100 € selon les contraintes de livraison.Transport express : Notre franco s'applique pour des livraisons en messagerie au tarif standard. Toute demande de transport express fera l'objet d'une facturation supplémentaire. Le franco de port ne s'applique que pour la France Métropolitaine hors-Corse.

• ARTICLE 4 - LIVRAISON

Les livraisons peuvent se présenter sous deux aspects :

- Le Client prend livraison en nos ateliers à date convenue du matériel commandé,

- La livraison es t assurée par une société de transport choisie par la société L2G. : dans ce cas, les délais dépendront de cette société et seront annoncés au Client, à sa demande, au moment de la commande. En tout état de cause, le délai de livraison indiqué lors de la confirmation de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti par L2G, ce que le Client accepte. Par voie de conséquence, aucun retard dans la livraison des Produits n'autorise le Client à refuser la réception, à annuler la commande, à reporter la date de paiement de ces Produits ou à demander des dommages et intérêts à L2G. L2G se réserve la possibilité d'effectuer des livraisons partielles en cas de nécessité et sans que cela puisse entraîner une pénalisation à notre égard. L2G est en droit de refuser une expédition de produits en cas de force majeure ou en cas de refus de paiement par le Client d'une précédente commande.

• ARTICLE 5 - ASSURANCE

Une police d'assurance tous risques doit être souscrite par le Client pour tout envoi à l'exportation. L2G peut souscrire à la demande expresse du Client, pour son compte et à ses frais, à l'assurance de son choix.

• ARTICLE 6 - RISQUES ENCOURUS – VERIFICATIONDE LA COMMANDE

Toutes nos marchandises sont vendues prises en nos magasins. En tout état de cause, le risque du transport est supporté en totalité par le Client, à qui il appartient de vérifier l'état apparent des Produits livrés, quand bien même le transporteur serait choisi par L2G ; en cas d'avaries ou de pertes, de faire toutes réserves par écrit sur la lettre de voiture et d'exercer tout recours auprès des transporteurs seuls responsables.

En conséquence, le Client es t tenu :

- De vérifier au moment de la réception, l'état, la qualité et la quantité des produits livrés en procédant, en présence du transporteur, à l'ouverture de tout colis

-De formuler auprès du transporteur, en cas de détérioration ou demanquant, la nature des réserves motivées dans le délai de trois jours, non compris les jours fériés, qui suivent celui de la réception, par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée, dont une copie devra être adressée à L2G, ou de former, dans le même délai, une demande d'expertise par voie de requête auprès du président du tribunal de commerce ou, à défaut, du juge du tribunal d'instance.

Les réserves imprécises ou de caractère sys tématique, telles que notamment «Sous réserve de déballage», «Sous réserve de contrôles quantité et qualité», apposées sur le récépissé de transport sont nulles. L2G peut, sur demande expresse du Client, envoyée par lettre recommandée avec accusé de réception, fournir à nouveau les produits initialement commandés, cette demande expresse valant nouvelle commande et fera l'objet d'une nouvelle facturation aux tarifs initiaux, sous réserve de l'absence de variation significative du coût des matières premières qui, le cas échéant, sera répercuté au client.

• ARTICLE 7 – CONFORMITE A LA COMMANDE

Toute réclamation ne sera prise en compte que si elle es t formulée à L2G dans un délai de QUARANTE-HUIT (48) heures à compter de la réception des Produits, par fax ou courriel et par lettre recommandée avec accusé de réception, et confirmée sur la lettre de voiture. Passé ce délai, les Produits de L2G seront réputés conformes en quantité et qualité à la commande. Aucun retour de Produit ne pourra être effectué sans le consentement écrit de L2G lequel n'implique aucune reconnaissance par L2G des motifs allégués par le Client à l'appui du retour des Produits. En cas de livraison non conforme à la commande, la garantie de L2G se limite à la fourniture des produits de remplacement à l'exclusion de tous dommages et intérêts.

CARACTERIS TIQUES DU MATERIEL : L'acheteur es t censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande. Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation

• ARTICLE 8 - CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

La propriété des Produits vendus ne sera transférée au Client qu'après paiement par lui de l'intégralité du prix, de la TVA et de toutes taxes ou contributions facturés. Jusqu'à ce paiement, ils ne pourront être revendus sans l'accord de L2G. L2G se réserve le droit de revendiquer, dans l'hypothèse d'une procédure collective du Client, les Produits vendus et restés impayés. Pendant la durée de la réserve de propriété, les risques liés aux Produits sont à la charge du Client dès leur prise en charge par le transporteur ou le Client.

• ARTICLE 9 - FACTURATION ET PAIEMENT.

Sauf indication contraire écrite convenue entre les parties, toutes les factures sont payables comptant avant expédition, en une seule fois et en totalité, par virement bancaire. Le défaut de paiement total ou partiel des Produits à sa date d'exigibilité entraîne, de plein droit et sans mise en demeure préalable :

1) l'application de pénalités de retard, égales à 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur jusqu'au jour de son paiement total.

2)l'application des indemnités forfaitaires légales pour frais derecouvrement, et des frais réels de recouvrement exposés par la Société au-delà de ce montant. 3) l'exigibilité immédiate des sommes restant dues à L2G par le Client et non encore échues, sans préjudice de toute autre action que L2G serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre du Client

Les éventuelles remises et ris tournes hors facture ne sont acquises au Client que dans la mesure où celui-ci est à jour de ses règlements. De plus, tout incident de paiement suspend les commandes en cours. L2G ne sera pas tenue de mettre à disposition du Client ou du transporteur les marchandises commandées si le prix ne lui a pas été préalablement réglé en totalité dans les conditions ci-dessus indiquées.

• ARTICLE 10 - CONFIDENTIALITE

Les études, plans, dessins et tous documents remis ou envoyés par L2G demeurent sa propriété. Ils ne peuvent être communiqués à des tiers sous quelque motif que ce soit, ni exécutés sans son autorisation écrite préalable, sous peine de dommages et intérêts.

• ARTICLE 11 - CARACTERIS TIQUES DES PRODUITS

Pour s'adapter à toute exigence légale ou réglementaire, française ou européenne, ainsi que pour des raisons de sécurité et de progrès technique, L2G se réserve le droit de modifier à tout moment les caractéristiques et la conception de ses Produits ainsi que de ceux faisant l'objet d'une commande. L2G ne sera en aucun cas tenue de modifier ni remplacer les produits précédemment livrés, et ce même s'il s'agit de produits de la même gamme ou aux mêmes références. Les informations techniques indiquées au catalogue font office de fiche technique Produit.

• ARTICLE 12 – GARANTIE

12.1 Les Produits de L2G bénéficient d'une garantie constructeur de UN (1) an à compter de la date d'expédition (bordereau de livraison faisant foi). Cette garantie est strictement limitée au remplacement des pièces reconnues défectueuses, à l'exclusion de toute panne réputée classique et de l'usure normale des pièces qui ne sont pas garanties et ne peuvent en aucun cas entraîner l'échange, ni le retour du produit (exemples non exhaustifs : verreries, lampes réfractaires, quartz, accessoires, etc…). La main d'oeuvre relative au changement des pièces reconnues défectueuses et le transport de celles-ci, sont à la charge du client, la remise accordée aux installateurs/revendeurs étant prévue à cet effet.

CETTE GARANTIE NE SERA PAS PRISE EN COMPTE :

1)en cas de mauvais raccordement ou alimentation, ou d'unbranchement mal exécuté, 2) en cas de négligence, de dommages accidentels ou d'usure naturelle, malveillance, utilisation abusive, si le matériel n'est pas utilisé dans les conditions normales d'utilisation des produits et telles qu'elles apparaissent dans les différents documents techniques de L2G, et/ou manque d'entretien et d'hygiène du matériel, 3) pour des détériorations intervenant suite à des additifs d'appareils et accessoires ne faisant pas partie des Produits de L2G, 4) si le Client a modifié le matériel sans en avoir informé L2G par un plan explicite suivi d'un accord écrit de L2G.

12.2Au titre de cette garantie, L2G accepte de fournir les pièces de remplacement des pièces dites défectueuses après expertise si sa responsabilité est démontrée ; la propriété des pièces rebutées revenant à L2G.

12.3 En cas de défaut constaté au cours de la période de garantie, il appartient au client d'aviser L2G dans un délai de VINGT-QUATRE (24)heures (à défaut la garantie ne pourrait être prise en compte),et de retourner le matériel dans des conditions similaires à la première expédition, notamment dans un emballage approprié, port et assurance payés. La preuve dudit défaut incombe toujours au Client. Pour les pays en dehors de l'Union Européenne, L2G se réserve le droit de retourner le matériel par bateau, et prend à sa charge le fret jusqu'au port qui sied le mieux au client. Les frais de transport terrestre du port jusqu'au domicile du client seront pris en charge par ce dernier. Les frais de pose et de dépose ne pourront pas être réclamés à L2G. Tout matériel retourné devra obligatoirement être accompagné d'un dossier comportant la facture, le numéro de série du Produit, les conditions d'utilisation et le descriptif du défaut constaté.

12.4 Nos distributeurs bénéficient de la garantie des constructeurs dans les limites énoncées dans leurs propres conditions générales de vente.

12.5 Concernant les appareils frigorifiques, compte tenu de la haute technicité du métier du froid, les conséquences économiques et sanitaires, la qualification professionnelle doit être exigée tant des installateurs frigoristes que de tout intervenant sur le circuit frigorifique. L2G formera toute réserve sur les réclamations des demandeurs ne présentant pas une parfaite compétence du froid.

12.6 La Garantie ne couvre pas l'éventuelle absence de gaz dans les circuits frigorifiques. Aucune déclaration ne pourra être prise en compte en cas de défaut de présentation du numéro de série de l'appareil. Toutes les pièces de rechange sont envoyées en contre- remboursement. Les pièces défectueuses sous garantie doivent nous parvenir franco de port dans un délai de 4 semaines suivant notre envoi pour être remboursées.

• ARTICLE 13 - DOMMAGES SECONDAIRES / RESPONSABILITE

13.1 L2G n'est pas responsable des frais engagés par le Client lors de l'intervention sur les Produits, tels que, notamment frais de main d'oeuvre, déplacement, perte de fluide frigorigène, transport, etc. En tout état de cause et même dans l'hypothèse où la garantie des Produits visée à l'article 12 pourrait être amenée à jouer, la responsabilité de L2G ne pourra être engagée pour des dommages directs ou indirects causés aux personnes et/ou aux biens, ni pour des pertes d'exploitation, perte de matériel stocké ou de quelque nature. La responsabilité de L2G est strictement limitée, toute cause confondue, à la fourniture du produit de remplacement ; le dit remplacement suspendant pas la garantie initiale et ne prolongeant en aucun cas sa durée. L2G n'est tenue envers son Client, professionnel averti, qu'à une obligation de moyens, non de résultat. Le Client s'engage à rendre opposable à ses assureurs, à ses propres Clients et à leurs assureurs les limitations contractuelles de responsabilité définies aux présentes CGV.

13.2 Les clients ayant passé commande auprès de L2G, professionnels avertis, sont supposés connaître les lois et les décrets en vigueur sur les produits et denrées alimentaires, en conséquence L2G ne saurait être tenu pour responsable de dommages causés aux personnes et/ou aux biens du fait de l'utilisation des produits commandés non conformes à leur usage habituel et de celui porté sur les étiquettes figurant sur lesdits produits.

• ARTICLE 14 - RETOUR DE PRODUIT NONCONFORME

Tout retour fera l'objet au préalable d'un accord écrit de L2G. Ledit retour devra être requis dans les DIX (10) jours de l'accord de L2G. Les produits retournés devront être retournés en parfait état d'origine et n'avoir pas été utilisés. Tout Produit dont le retour aura été accepté, sera expédié au siège social de L2G, dans les conditions similaires à la première expédition, port et assurances payés par le Client, franco de tout frais. Aucun retour ne pourra remettre en cause les différentes échéances de facturation, ce même en cas de retour sur le fondement de la garantie, tout défaut de paiement emportant cessation de ladite garantie. La possibilité de reprise ne concerne pas les fabrications spéciales (hors catalogue), les fournitures exécutées ou modifiées à la demande du Client. Adéfaut d'accord écrit de L2G, tout retour de marchandise non autorisé sera refusé et réexpédié à l'expéditeur à ses frais. L2G s'engage à fournir les pièces détachées pendant la seule période couverte par la garantie.

• ARTICLE 15 – SERVICE APRES VENTE – HORSGARANTIE–PIÈCESDÉTACHÉES

Pour bénéficier du service après-vente, le Client doit passer une commande de diagnostic, facturé forfaitairement à QUARANTE (40) Euros Hors Taxes, ce afin d'obtenir un devis de réparation du produit en panne. Le Client devra renvoyer le produit à ses frais, transport et assurances payés, afin que ledit diagnostic puisse être effectué par L2G. La réexpédition du matériel réparé sera effectuée aux frais du Client, transport et assurances payés par ledit Client. La réparation est donc facturée au Client selon le devis préalablement accepté, les frais de transport et d'assurances relatifs tant au retour du produit en panne qu'à la réexpédition du produit réparé étant payés indépendamment par le Client. Aucune mention relative aux pièces détachées n'étant indiquée, elles sont présumées non disponibles. Sur demande le service SAV pourra étudier les requêtes.

• ARTICLE 16 – ENREGISTEMENT AU REGISTRE DESPRODUCTEURSDELAFILIÈREEEE

L'identifiant unique FR007113_05OHBP attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière EEE, en application de l'article L.541-10-13 du Code de l'Environnement a été attribué par l'ADEME à la société L2G (44888664800055). Cet identifiant atteste de sa conformité au regard de son obligation d'enregistrement au registre des producteurs d'Equipements Electriques et Electroniques et de la réalisation de ses déclarations de mises sur le marché auprès d'ecosystem.

• ARTICLE 17 – CLAUSE PENALE

Tous frais engagés par L2G pour obtenir le règlement des sommes qui lui sont dues par le Client, notamment s'agissant de frais de mandataire, huissier de justice et/ou avocat seront refacturées audit Client et soumis à intérêts en cas de retard de paiement conformément à l'article 9 des présentes. En outre, le Client débiteur de L2G, lui devra à titre de clause pénale, une indemnité forfaitaire fixée à 15 % du montant de la créance en principal.

• ARTICLE 18 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION / CORRESPONDANCE

Les présentes CGV sont rédigées en langue française, seule version faisant foi en cas de litige, et sont soumises au droit français. Tout litige relatif à l'interprétation, l'exécution ou la rupture du contrat de vente conclu entre le client et L2G est soumis au droit français. La nullité éventuelle de l'une des présentes dispositions n'entraîne pas la nullité des autres dispositions. A défaut d'accord amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de Commerce de LYON. Toute correspondance doit être adressée au siège social de la société L2G :

- Par courrier : à l'adresse de son siège social.- Par fax au numéro : +33(0)4 72 23 23 99- Par e-mail à l'adresse : info@l2gfrance.fr

- ÉQUIPEMENT INOX ET MOBILIER
- UNIVERS LAVERIE
- LOGISTIQUE ET STOCKAGE
- MEUBLES FROIDS
- MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ
- GAMME CUISSON
- ACCESSOIRES ET USTENSILES
- HYGIÈNE ET VÊTEMENTS DE TRAVAIL
- MARÉE
- BOUCHERIE
- RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING
- BOULANGERIE, PÂTISSERIE
- FROMAGERIE
- FRUITS ET LÉGUMES
- PLATERIE ET DÉCORATION
- ÎLOTS ET MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS
- KIOSQUES, VAE ET ANIMATION
- UNIVERS DU SELF
- PROTECTIONS AU SOL

L2G FRANCE
FOOD PROCESS EQUIPMENT
Productions bm

WWW.L2GFRANCE.FR

17, avenue du 24 aout 1944
BP 90690
69960 Corbas - FRANCE

Tél : +33(0)4 72 23 23 98
Fax : +33(0)4 72 23 23 99
info@L2Gfrance.fr

S.A.S au capital de 63 720 €
448 886 648 RCS Lyon
TVA FR32 448 886 648 000 55