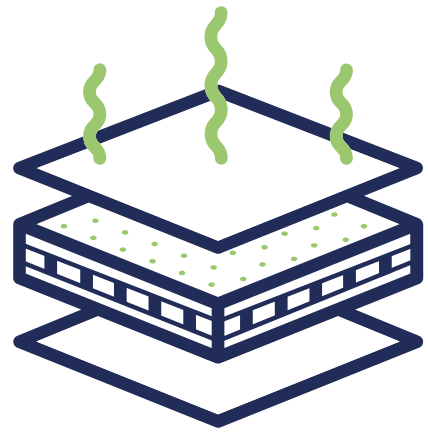




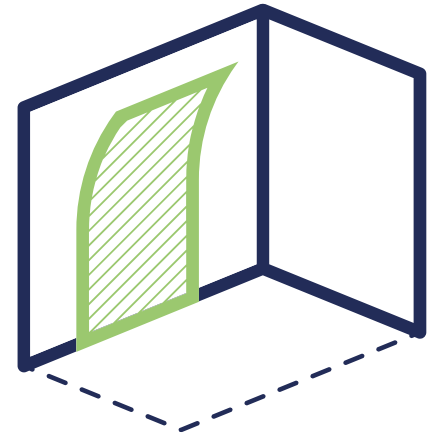
isosell

Rénovation • Protection • Hygiène

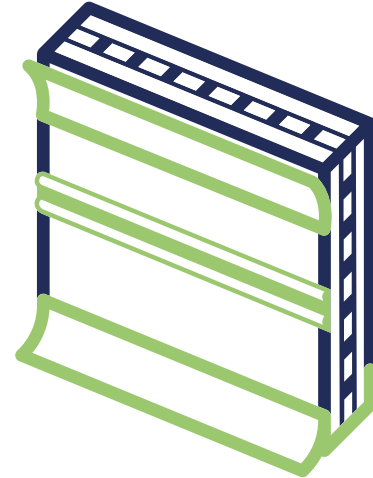
Des solutions professionnelles



Panneaux sandwich



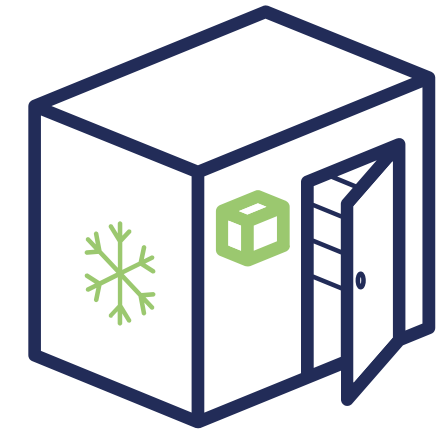
Revêtements
murs, sols & plafonds



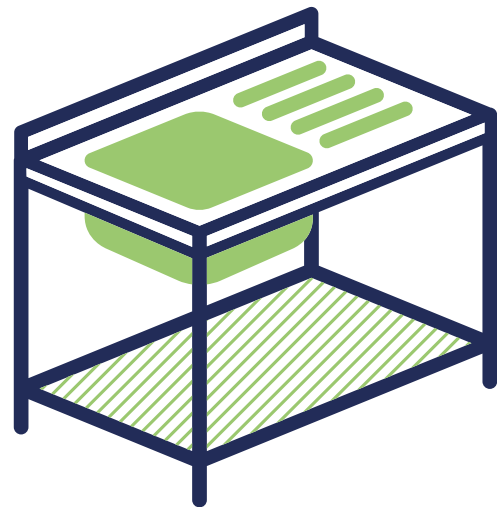
Accessoires &
protections



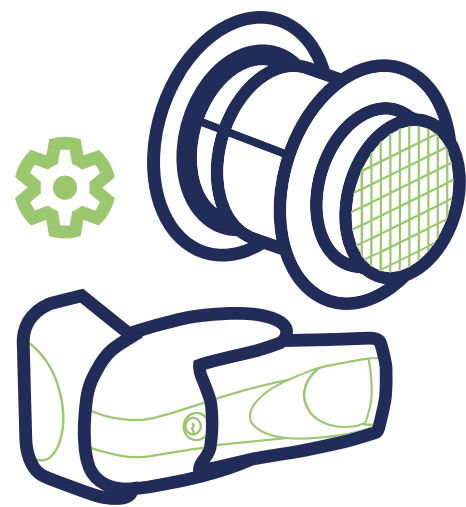
Portes
isothermes



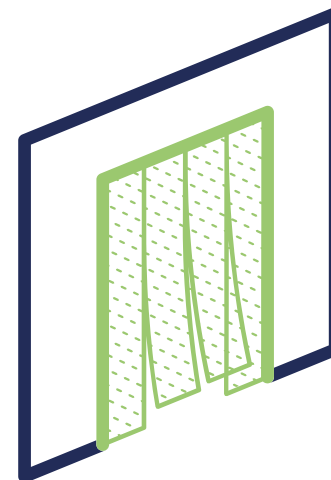
Chambres
froides



Mobiliers alimentaires



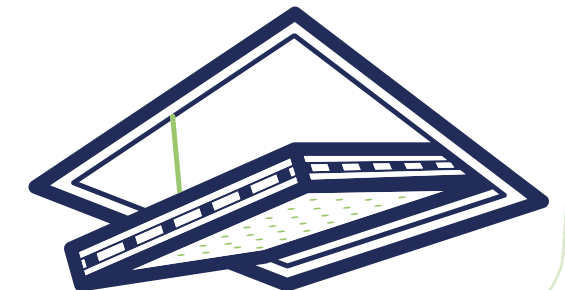
Pièces détachées



Rideaux lanières



Consommables



Trappes & menuiseries

Mobilier inox

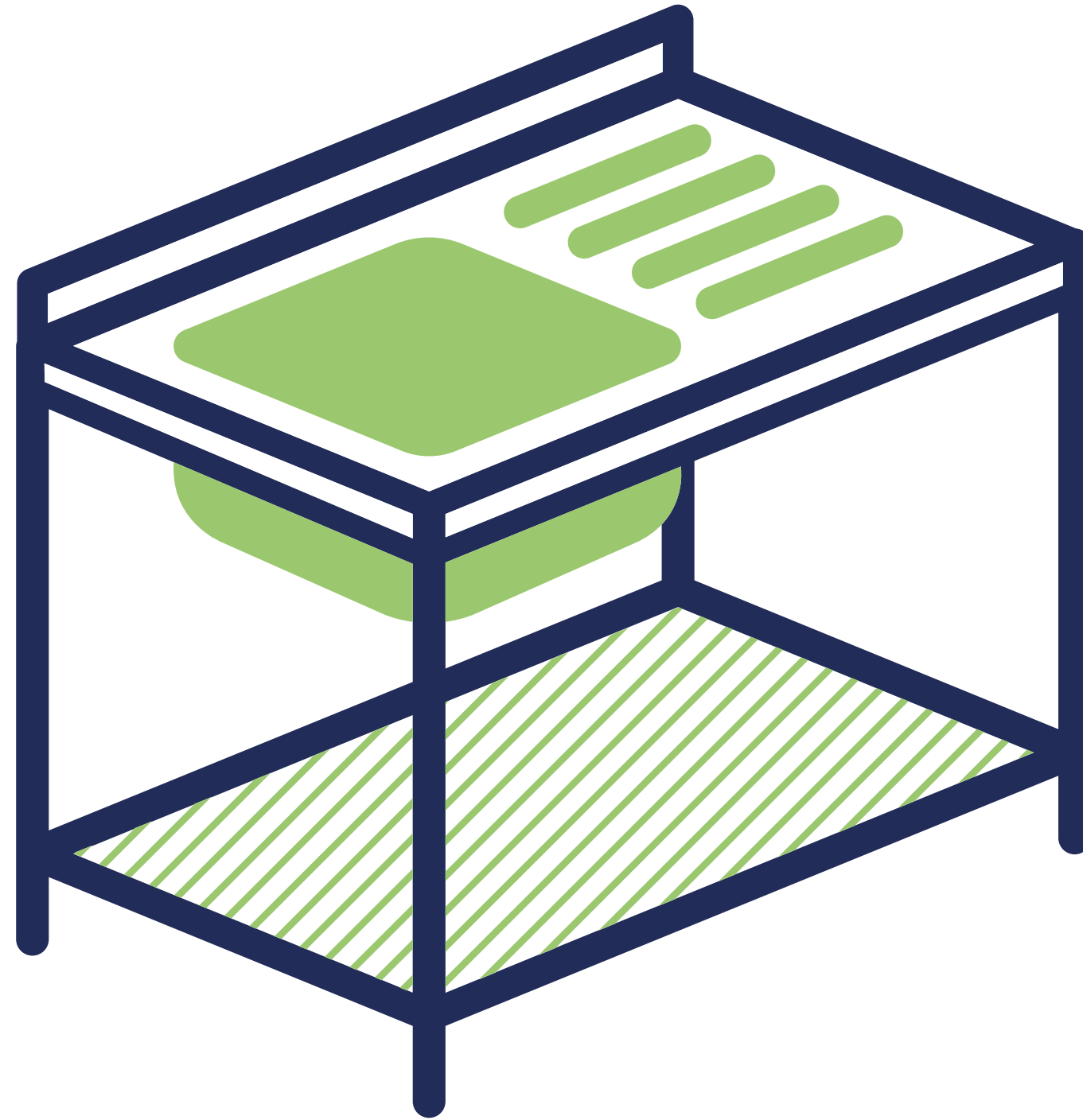


Table de travail inox centrale avec étagère

Une table de préparation en acier inoxydable **accessible de tous les côtés**, conçue pour créer un poste de travail en îlot dans les cuisines professionnelles, les laboratoires et les métiers de bouche.

Le plan de travail, renforcé par un profil longitudinal, supporte environ 70 kg/m², tout comme l'étagère basse fixe située à 160 mm du sol. Les pieds en profilés de 40 x 40 mm se règlent de +25 à -5 mm pour la mise à niveau.

Trois largeurs, 600, 800 et 1000 mm, pour une profondeur unique de 600 mm et une hauteur de 850 mm. Construction vissée, livrée à assembler, avec déclaration fabricant relative au contact alimentaire.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Accès de tous les côtés : plan utilisable sur tout le pourtour, implantation en îlot

Trois largeurs : 600, 800 ou 1000 mm, à choisir selon le dégagement disponible

Plan renforcé : profil longitudinal, charge maximale d'environ 70 kg/m²

Étagère basse fixe : niveau de rangement à 160 mm du sol, environ 70 kg/m²

Pieds réglables : mise à niveau de +25 à -5 mm

Table de travail inox murale avec étagère

Une table de préparation en acier inoxydable conçue pour être adossée à un mur, avec un **dossieret arrière de 40 mm** qui limite les projections derrière le plan de travail. Elle équipe les cuisines de restaurants, les laboratoires alimentaires et les métiers de bouche.

Le plan de travail, renforcé par un **profil longitudinal**, supporte environ 70 kg/m², tout comme l'étagère basse fixe située à 160 mm du sol. Les pieds en profilés de 40 x 40 mm se règlent de +25 à -5 mm.

Quatre largeurs, 600, 800, 1000 et 1200 mm, pour une profondeur de 600 mm et une hauteur de 850 mm. Construction vissée, livrée à assembler, avec déclaration fabricant relative au contact alimentaire.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Implantation murale : dossieret de 40 mm qui limite les projections derrière le plan

Quatre largeurs : 600 à 1200 mm pour une profondeur unique de 600 mm

Plan renforcé : profil longitudinal, charge maximale d'environ 70 kg/m²

Étagère basse fixe : niveau de rangement à 160 mm du sol, environ 70 kg/m²

Pieds réglables : mise à niveau de +25 à -5 mm

Table inox à roulettes avec étagère

Un plan de travail en acier inoxydable monté sur **quatre roulettes pivotantes de 125 mm, dont deux avec frein**, pour créer un poste de préparation mobile que l'on positionne selon l'activité.

Le plan, **sans dossier**, s'utilise quelle que soit la position de la table. Renforcé par un **panneau stratifié imperméable et insonorisant**, il supporte environ 70 kg/m², comme l'étagère basse fixe montée à 200 mm du sol.

Deux formats, 1000 x 700 mm ou 1200 x 600 mm, pour une hauteur de 850 mm. Construction vissée, livrée à assembler, avec déclaration fabricant relative au contact alimentaire.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Mobilité : quatre roulettes pivotantes de 125 mm, dont deux avec frein

Plan sans dossier : utilisable quelle que soit la position de la table

Deux formats : 1000 x 700 mm, plus profond, ou 1200 x 600 mm, plus long

Plan renforcé et insonorisé : panneau stratifié imperméable, environ 70 kg/m²

Étagère basse fixe : un niveau de rangement à 200 mm du sol

Table inox avec évier

Une table de préparation en acier inoxydable qui intègre une **cuve de 400 x 400 x 250 mm** dans son plan de travail, pour réunir sur un même poste une surface de préparation et un point d'eau.

La cuve, **emboutie dans une seule feuille d'inox**, dispose d'une évacuation de Ø50 mm compatible avec les siphons standards et d'un perçage robinet de Ø30 mm. Dosseret arrière de 40 mm, étagère basse fixe à 160 mm du sol, plan et étagère supportant environ 70 kg/m².

Cinq configurations : cuve au centre en largeur 600 mm, cuve à gauche ou à droite en largeurs 800 et 1000 mm, pour une profondeur de 600 mm et une hauteur de 850 mm. Construction vissée, livrée à assembler.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Cinq configurations : largeur et position de la cuve selon l'organisation du poste

Cuve de 400 x 400 x 250 mm : emboutie dans une seule feuille d'acier inoxydable

Raccordements préparés : évacuation Ø50 mm, perçage robinet Ø30 mm

Dosseret de 40 mm : limite les projections derrière le plan de travail

Étagère basse fixe : niveau de rangement à 160 mm du sol, environ 70 kg/m²

Table inox avec deux éviers

Une table en acier inoxydable avec **deux cuves intégrées de 400 x 400 x 250 mm**, pour regrouper sur un seul meuble les opérations qui demandent deux zones d'eau distinctes.

Chaque cuve est **emboutie dans une seule feuille d'inox**. L'évacuation de Ø50 mm est compatible avec les siphons standards et le perçage robinet mesure Ø30 mm. Dossieret arrière de 40 mm, étagère basse fixe à 160 mm du sol, plan et étagère supportant environ 70 kg/m².

Format unique de 1000 x 600 mm pour une hauteur de 850 mm. Construction vissée, livrée à assembler, pieds de 40 x 40 mm réglables de +25 à -5 mm.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Deux cuves de 400 x 400 x 250 mm : deux points d'eau intégrés sur un même plan

Raccordements préparés : évacuation Ø50 mm, perçage robinet Ø30 mm

Dossieret de 40 mm : limite les projections derrière le plan de travail

Étagère basse fixe : niveau de rangement à 160 mm du sol, environ 70 kg/m²

Pieds réglables : mise à niveau de +25 à -5 mm

Meuble plonge inox 2 bacs à portes coulissantes

Un meuble en acier inoxydable qui réunit un poste de **plonge à deux bacs** et un **rangement fermé par portes coulissantes**, là où une table à deux éviers laisse la partie basse ouverte et où un meuble bas ne comporte pas de point d'eau.

Le dossier arrière de 40 mm limite les projections derrière le plan. L'évacuation de Ø50 mm et le perçage robinet de Ø30 mm préparent le raccordement. **Construction soudée, aucun montage requis.**

Format de 1000 x 600 mm pour une hauteur de 850 mm.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Deux fonctions en un meuble : plonge à deux bacs et rangement à portes coulissantes

Portes coulissantes : accès au rangement sans débattement frontal

Dossier de 40 mm : limite les projections derrière le plan de travail

Raccordements préparés : évacuation Ø50 mm, perçage robinet Ø30 mm

Construction soudée : aucun montage requis

Meuble bas inox à portes coulissantes

Un meuble bas en acier inoxydable AISI 430 qui associe un plan de travail et un rangement fermé par **portes coulissantes**, avec une **étagère intérieure amovible** et un dosseret arrière de 40 mm.

Le plan est renforcé par un profilé acier et doublé d'un panneau stratifié imperméable qui renforce et insonorise le meuble. Plan et étagère supportent environ 70 kg/m². Les pieds de 160 mm se règlent de +25 à -5 mm.

Cinq largeurs, de 800 à 1600 mm, pour une profondeur de 600 mm et une hauteur de 850 mm. Construction soudée, aucun montage requis, déclaration fabricant relative au contact alimentaire.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Plan de travail et rangement fermé : deux fonctions sur un même meuble

Portes coulissantes sur roulements : accès au rangement sans débattement frontal

Cinq largeurs : 800, 1000, 1200, 1400 ou 1600 mm selon le linéaire disponible

Plan renforcé et insonorisé : profilé acier et panneau stratifié, environ 70 kg/m²

Étagère intérieure amovible : se retire pour le nettoyage ou les éléments plus hauts

Armoire murale inox à portes coulissantes

Une armoire murale en acier inoxydable AISI 430 à portes coulissantes, qui crée un rangement fermé au-dessus des plans de travail **sans consommer d'espace au sol**. Les **supports de fixation murale sont fournis**.

Une étagère intérieure offre un niveau de rangement et supporte environ 70 kg/m². La surface interne lisse facilite le nettoyage. Les portes coulissent sur roulements à rouleaux, avec poignées en matière synthétique.

Cinq configurations : largeurs 800 et 1000 mm en profondeur 300 ou 400 mm, largeur 1200 mm en profondeur 400 mm, pour une hauteur de 600 mm. Construction soudée.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Rangement sans emprise au sol : armoire à fixer au mur au-dessus des postes

Deux profondeurs : 300 mm pour limiter la saillie, 400 mm pour davantage de volume

Portes coulissantes : ouverture sans débattement au-dessus du plan de travail

Étagère intérieure : un niveau de rangement, charge d'environ 70 kg/m²

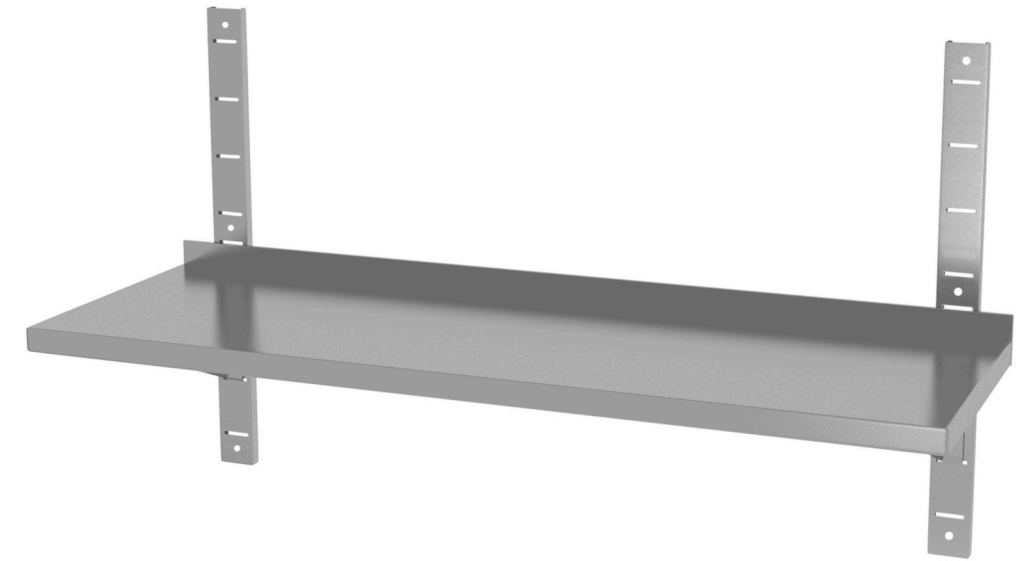
Supports de fixation fournis : fixation à adapter à la nature et à la résistance de la paroi

Étagère murale inox

Une étagère murale simple en acier inoxydable, à un niveau, pour garder le matériel courant à portée de main au-dessus d'un poste de travail, **sans emprise au sol**.

Réglable et démontable, elle comporte un dossier arrière de 30 mm. **Deux supports en acier sont fournis** pour le montage mural. La charge maximale atteint **environ 25 kg/m²**, à condition d'être répartie uniformément.

Quatre largeurs, 800, 1000, 1200 et 1400 mm, pour une profondeur de 300 mm et une hauteur indiquée de 600 mm. Construction soudée.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Accès direct : le matériel reste visible et immédiatement disponible au poste

Quatre largeurs : 800 à 1400 mm pour une profondeur unique de 300 mm

Charge d'environ 25 kg/m² : à répartir uniformément sur l'étagère

Deux supports en acier fournis : montage mural, fixation à adapter à la paroi

Réglable et démontable : dossier arrière de 30 mm

Étagère murale inox double

Une étagère murale en acier inoxydable à **deux niveaux**, réunis dans un seul ensemble à fixer au mur, pour organiser davantage de matériel au-dessus d'un poste sans emprise au sol.

Réglable, elle comporte un **dossieret de 30 mm à l'arrière de chaque niveau**, qui contribue à retenir les éléments posés. Deux supports en acier sont fournis pour le montage mural. Chaque étagère supporte **environ 25 kg/m²**, charge répartie uniformément.

Cinq configurations : largeurs 800, 1000, 1200 et 1400 mm en profondeur 300 mm, largeur 1000 mm en profondeur 400 mm, pour une hauteur indiquée de 600 mm. Construction soudée.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Deux niveaux : deux surfaces de rangement superposées dans un même ensemble mural

Cinq configurations : quatre largeurs en profondeur 300 mm, une largeur en profondeur 400 mm

Charge d'environ 25 kg/m² par étagère : à répartir uniformément sur chaque niveau

Dossieret de 30 mm : remontée à l'arrière de chaque niveau qui contribue à retenir les éléments

Deux supports en acier fournis : montage mural, fixation à adapter à la paroi

Rayonnage inox 4 niveaux

Un rayonnage de stockage en acier inoxydable AISI 430 posé au sol, avec **quatre étagères pleines** offrant une surface continue de stockage sur une hauteur de 1800 mm.

Chaque étagère supporte **environ 70 kg/m²**. Les pieds en profilés de 30 x 30 mm se règlent de +25 à -5 mm pour la mise à niveau. Construction vissée, livrée à assembler.

Sept formats : largeurs 600 et 800 mm en profondeur 400 mm, largeur 1000 mm en profondeurs 400, 500 et 600 mm, largeur 1200 mm en profondeurs 500 et 600 mm.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Quatre étagères pleines : une surface continue de stockage à chaque niveau

Sept formats : largeur et profondeur à choisir selon l'emprise au sol disponible

Charge d'environ 70 kg/m² par étagère : à comparer au poids réel des éléments stockés

Hauteur commune de 1800 mm : plusieurs largeurs combinables dans un même espace

Pieds réglables : mise à niveau de +25 à -5 mm

Chariot porte-plateaux inox GN 1/1

Un chariot en acier inoxydable pour plateaux et bacs au **format GN 1/1 (530 x 325 mm)**, avec des **niveaux espacés de 80 mm** et un verrouillage des plateaux des deux côtés.

Quatre roulettes pivotantes, dont deux avec frein, assurent les déplacements entre les postes. Livré démonté.

Deux versions : 7 niveaux avec surface supérieure (445 x 615 x 945 mm, charge maximale de 70 kg) ou 15 niveaux (440 x 610 x 1710 mm, charge maximale de 150 kg), poids uniformément réparti.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Deux capacités : 7 ou 15 niveaux pour une emprise au sol quasi identique

Format GN 1/1 : niveaux espacés de 80 mm, verrouillage des plateaux des deux côtés

Charge maximale du chariot : 70 kg en 7 niveaux, 150 kg en 15 niveaux, poids réparti

Surface supérieure : documentée sur la version 7 niveaux

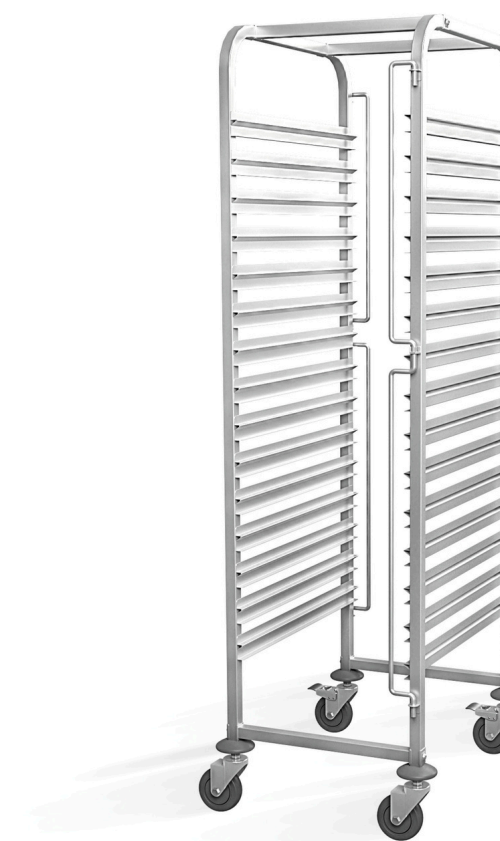
Mobilité : quatre roulettes pivotantes dont deux avec frein

Chariot porte-plateaux inox 600 x 400

Un chariot en acier inoxydable pour plateaux au **format 600 x 400 mm**, avec **quinze niveaux espacés de 80 mm** et un verrouillage des plateaux des deux côtés. Dans le vocabulaire professionnel, ce type de chariot est aussi recherché sous l'appellation d'**échelle pâtissière**.

Quatre roulettes pivotantes, dont deux avec frein, assurent les déplacements entre les postes. Livré démonté.

Format de 515 x 680 x 1710 mm, charge maximale globale de 150 kg avec poids uniformément réparti.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Format 600 x 400 mm : à ne pas confondre avec le format GN 1/1 de 530 x 325 mm

Quinze niveaux : espacement de 80 mm, à vérifier avec la hauteur de vos contenants

Charge maximale globale de 150 kg : pour l'ensemble du chariot, poids réparti

Verrouillage des plateaux des deux côtés : maintien pendant les déplacements

Mobilité : quatre roulettes pivotantes dont deux avec frein

Chariot de service inox

Un chariot de service en inox à deux plateaux, conçu pour organiser et déplacer des éléments entre différents postes, avec une charge maximale de **50 kg par plateau**.

Les niveaux sont **espacés de 550 mm** et le plan de travail mesure 830 x 510 mm. Un **revêtement antibruit** sous les plateaux est prévu pour réduire le bruit lié aux plateaux.

Format de 905 x 585 x 945 mm, quatre roulettes pivotantes dont deux avec frein, protections d'angle. Livré démonté et à plat.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Charge de 50 kg par plateau : niveau par niveau

Deux niveaux espacés de 550 mm : hauteur disponible pour les éléments transportés

Revêtement antibruit sous les plateaux : prévu pour réduire le bruit lié aux plateaux

Mobilité : quatre roulettes pivotantes dont deux avec frein, protections d'angle

Plan de travail de 830 x 510 mm : à comparer à l'encombrement des éléments à placer

Lave-mains inox sans contact

Un lave-mains professionnel à **commande au genou** : une pression sur le panneau frontal commande l'arrivée d'eau, les mains ne servent pas à actionner le robinet.

Cuvette et dosseret en **acier inoxydable 18/8**, avec un dosseret intégré qui aide à limiter les éclaboussures. Livré avec robinet, mélangeur d'eau chaude et froide et distributeur de savon. Raccordement 1/2 pouce, diamètre de vidange Ø50 mm. **Aucun montage requis.**

Dimensions de 400 x 330 x 560 mm, cuve de 335 x 235 x 114 mm. Déclaration fabricant relative au contact alimentaire.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Commande au genou : ouverture de l'eau sans utiliser les mains

Équipement complet : robinet, mélangeur chaud/froid et distributeur de savon fournis

Cuvette et dosseret en inox 18/8 : dosseret intégré qui aide à limiter les éclaboussures

Format compact : 400 x 330 x 560 mm pour une cuve de 335 x 235 mm

Raccordements : arrivée d'eau 1/2 pouce, vidange Ø50 mm

Robinet professionnel avec douchette

Un robinet à colonne monotrou qui réunit **un bec et une douchette de rinçage** conçue pour un jet d'eau à haute pression, avec une **colonne de support ajustable** et une fixation murale pouvant être raccourcie.

Le flexible de douchette mesure 1000 mm avec raccords 1/2 pouce. Les flexibles d'alimentation de 400 mm, M10x1 vers G1/2 pouce, sont fournis. Usage intérieur, avec de l'eau uniquement, de **5 à 85 °C et sous 7 bar maximum**.

Montage monotrou, diamètre de perçage à vérifier avant installation. Installation par du personnel qualifié.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Bec et douchette : deux fonctions complémentaires sur un seul point d'eau

Douchette haute pression : fonction de prélavage documentée par le fabricant

Colonne ajustable et fixation murale raccourcissable : s'adapte à différents éviers

Raccordements 1/2 pouce : flexible de douchette de 1000 mm, flexibles d'alimentation fournis

Conditions d'utilisation : eau de 5 à 85 °C, pression maximale de 7 bar

Douchette de prélavage professionnelle

Une unité de prélavage en inox sur colonne monotrou, dédiée à la **douchette haute pression** à poignée plastique, avec un débit maximum de **17 L/min à 4 bar**.

Le **support de colonne est réglable** et la fixation murale peut être raccourcie selon l'implantation. Deux tuyaux de raccordement 1/2 pouce de 400 mm chacun sont fournis.

Montage monotrou, diamètre de perçage à vérifier avant installation. Pour un poste qui demande aussi un bec, voir le robinet professionnel avec douchette.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Unité dédiée au rinçage : douchette haute pression sur colonne monotrou

Débit maximum de 17 L/min à 4 bar : valeur documentée à cette pression

Support de colonne réglable : s'adapte à différents modèles d'évier

Fixation murale raccourcissable : à ajuster selon la distance à la paroi

Deux tuyaux 1/2 pouce de 400 mm fournis : correspondance avec le réseau à vérifier

Support à sac poubelle inox

Un support de sac poubelle en inox pour **sacs de 70 x 110 cm** d'une capacité de 120 L, destiné à organiser la collecte des déchets au poste de travail.

La pédale actionne le système de fermeture qui coince le sac pour le maintenir fermé entre deux usages, sans utiliser les mains. Le support est équipé de **deux roulettes avec frein**.

Dimensions de 420 x 580 x 960 mm. Support ni pliant ni empilable : prévoir un emplacement permanent.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Sacs de 70 x 110 cm, 120 L : grand format

Fermeture à pédale : le sac reste fermé entre deux usages, sans les mains

Deux roulettes avec frein : déplacement puis blocage à l'emplacement choisi

Construction inox : 420 x 580 x 960 mm

Emplacement permanent : support ni pliant ni empilable

Destructeur d'insectes professionnel

Un désinsectiseur électrique pour usage intérieur, en alliage d'aluminium traité et ABS ignifuge. **Deux tubes UV-A** attirent les mouches et autres insectes, électrocutés par une grille haute tension de **2000 à 2500 V**.

Alimentation 230 V ~ 50 Hz avec terre de protection, classe I, IPX0 : à ne pas planter dans une zone où un jet d'eau peut être utilisé. Bac de récupération amovible. À suspendre ou à poser.

Trois modèles selon la surface à couvrir : 50 m² (26 W, 379 x 103 x 265 mm), 100 m² (40 W, 515 x 104 x 315 mm) et 150 m² (45 W, 655 x 90 x 360 mm). Déclaration UE du fabricant.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Trois zones de couverture : 50, 100 ou 150 m², la surface du local guide le choix

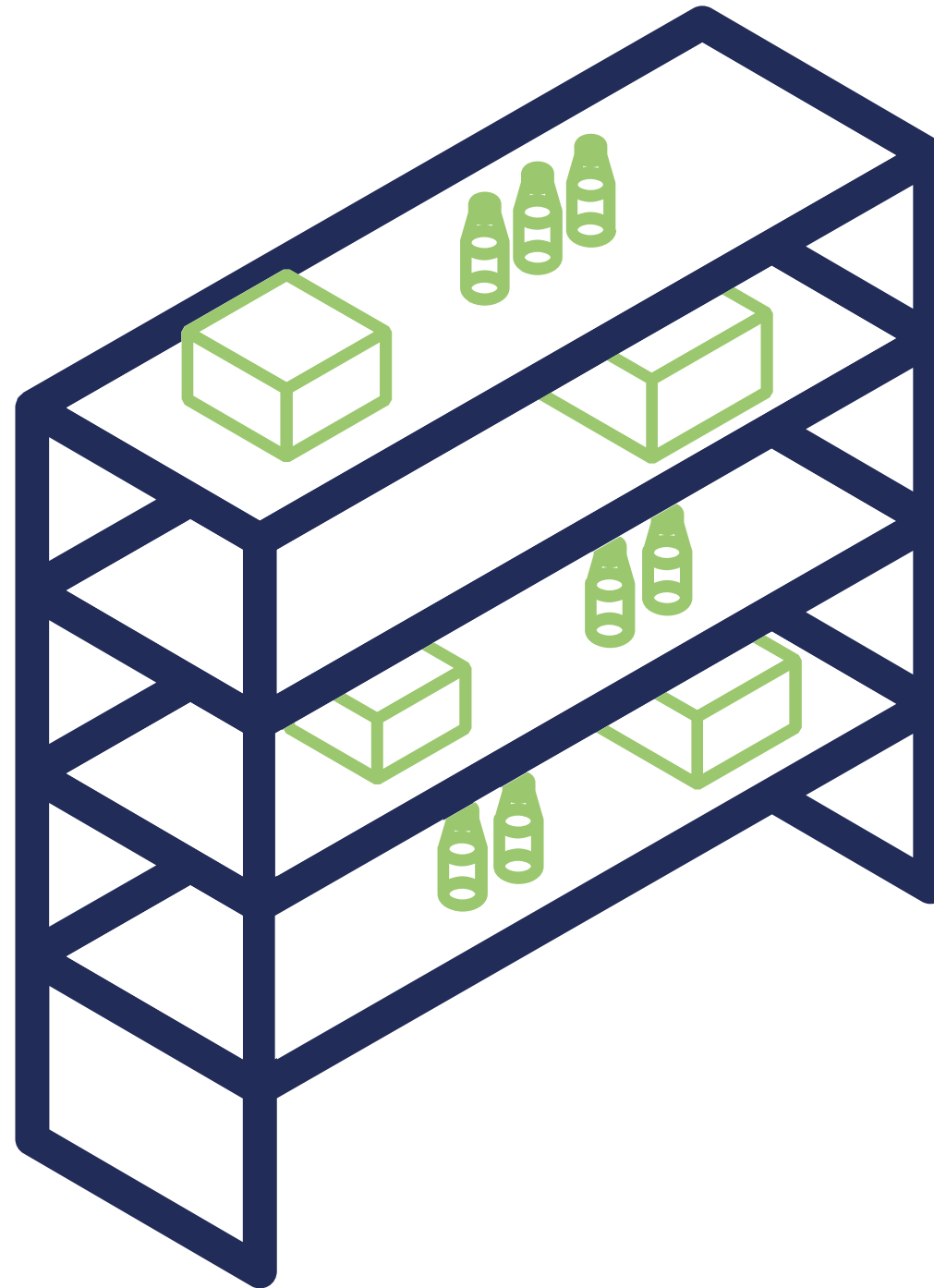
Principe documenté : attraction par tubes UV-A, électrocution entre 2000 et 2500 V

Deux implantations : suspendu au plafond ou posé sur une surface stable

Bac de récupération amovible : facilite la vidange et l'entretien

Implantation : 20 cm d'espace libre, à l'écart des aliments, fenêtres et objets inflammables

Rayonnage alimentaire



Étagère pour bacs gastronormes

Un rayonnage en aluminium anodisé destiné au stockage alimentaire, proposé en **deux configurations réellement différentes**, et non en deux tailles d'un même produit.

La version pour bacs GN 1/1 reçoit les bacs directement entre ses supports, en 1120 x 355 x 1685 mm. La version 4 étagères organise le stockage sur **douze clayettes amovibles en polypropylène**, en 1280 x 405 x 1685 mm, avec pieds ajustables.

Les clayettes en polypropylène **se nettoient au lave-vaisselle**. Les deux versions se montent avant la mise en service et sont conçues pour évoluer.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Deux configurations : bacs GN 1/1 glissés entre les supports, ou quatre niveaux à clayettes

Aluminium anodisé et polypropylène : clayettes compatibles lave-vaisselle

Version 4 étagères : douze clayettes amovibles et pieds ajustables

Hauteur commune de 1685 mm : deux emprises au sol, 1120 x 355 ou 1280 x 405 mm

Évolutivité : version GN 1/1 facile à agrandir, version 4 étagères connectable

Étagère pour rayonnage aluminium

Une étagère individuelle pour compléter un rayonnage aluminium 4 étagères ou remplacer l'**une de ses clayettes** : chaque niveau de ce rayonnage se compose de trois clayettes, et cette référence correspond à une clayette, **non à un niveau complet**.

Elle est compatible **uniquement avec la configuration 4 étagères à clayettes** de l'étagère pour bacs gastronormes, et non avec la version pour bacs GN 1/1.

Format de 404 x 400 x 27 mm, poids de 0,51 kg.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Compatibilité : uniquement le rayonnage 4 étagères à clayettes

Une clayette individuelle : chaque niveau du rayonnage en compte trois

Complément ou remplacement : pour compléter un niveau ou remplacer une clayette

Format : 404 x 400 x 27 mm

Crochets pour rayonnages aluminium

Deux crochets pour relier et étendre les rayonnages aluminium, chacun compatible avec une version précise de l'étagère pour bacs gastronormes.

Le **crochet de raccordement** équipe le rack pour bacs GN 1/1 et permet de créer des configurations d'angle. Le **crochet d'extension**, en aluminium anodisé résistant à la corrosion, agrandit le rayonnage 4 étagères : au moins deux crochets par étagère sont nécessaires pour connecter deux rayonnages.

Dimensions identiques de 15 x 42 x 42 mm : c'est **la référence commandée qui détermine le rayonnage compatible**.



[Découvrir la fiche technique](#)

Les avantages

Compatibilité : raccordement pour le rack GN 1/1, extension pour le 4 étagères

Crochet de raccordement : création de configurations d'angle documentée

Crochet d'extension : aluminium anodisé résistant à la corrosion

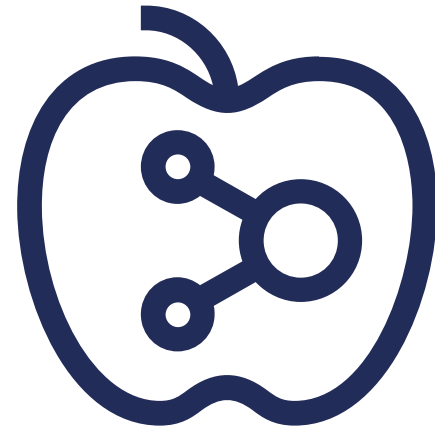
Quantité : au moins deux crochets d'extension par étagère pour relier deux rayonnages

Mêmes cotes de 15 x 42 x 42 mm : crochets non interchangeables

ISOSELL c'est :

- Un partenaire de confiance
- Des produits pour les environnements sensibles et exigeants en matière d'hygiène et de résistance
- Des solutions pour la rénovation et la maintenance de vos bâtiments

Des environnements exigeants



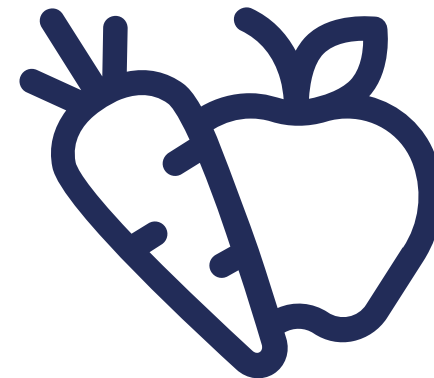
Agroalimentaire



Restauration



Logistique



Agriculture



Santé

Des partenaires d'expérience



Créée en 1951 à Boussac en Creuse, Dagard est le référent français des solutions isolantes. L'entreprise est reconnue pour la qualité et la performance de ses panneaux sandwich isothermes. Elle compte 400 collaborateurs, tous orientés vers la qualité de ses produits et le service rendu au client.



Vetroresina est un fabricant italien reconnu à l'international pour ses plaques en polyester renforcé de fibres de verre. Grâce à ses sites de production en Europe et en Amérique, l'entreprise fournit chaque année des millions de m² de plaques techniques. ISOSELL est le premier distributeur français des plaques Vetroresina dans le secteur agroalimentaire.



HENDI est un fabricant européen spécialisé dans les équipements destinés aux professionnels de la restauration et des métiers de bouche. ISOSELL distribue notamment son mobilier alimentaire en inox : tables, étagères, armoires, plonges et solutions de rangement conçues pour répondre aux exigences d'hygiène, de robustesse et de durabilité.



Panelchok est un fabricant espagnol spécialisé dans les protections industrielles antichocs et les solutions PVC techniques. Ses produits sont conçus pour sécuriser les zones de circulation, protéger les installations et répondre aux exigences des environnements professionnels intensifs.

Un stock disponible



Une entreprise de valeurs



Qualité



Réactivité



Respect



Confiance



Échangeons sur vos besoins



ISOSELL - 8 Z.A Le Petit Bonnefond
87590 Saint-Just-le-Martel



05 55 30 98 77



www.isosell-pro.com



contact@isosell-pro.com



[@Isosell-pro](#)



[@Isosell-pro](#)