

BRUNISSEUSE CLAIRE



La brunisseuse CLAIRE nettoie, entretient et polit rapidement les couverts et pièces métalliques.

Compacte et entièrement en inox, elle prolonge la durée de vie des métaux nobles et de l'inox tout en garantissant une hygiène optimale.

- Nettoyage et polissage rapides des couverts et ustensiles
- Compatible inox, métal argenté et métaux nobles
- Capacité jusqu'à 60 couverts par cycle
- Cycle rapide de 5 à 15 minutes
- Construction inox sur roulettes, facile à déplacer

Référence : CL010

ESSUYEURS DE COUVERTS



ESSUYEUR DE COUVERTS CHLOÉ

L'essuyeur CHLOÉ sèche, polit et assainit automatiquement les couverts après lavage. Compact et performant, il garantit des couverts secs, brillants et prêts pour le service, même en usage intensif.

- Jusqu'à 3 000 à 4 000 couverts / heure
- Granulats naturels chauffés pour un séchage rapide
- Lampe UV pour une hygiène renforcée
- Construction inox robuste

Référence : CL001



ESSUYEUR DE COUVERTS CORALIE

Le CORALIE sèche et polit rapidement les couverts en inox ou argentés, en éliminant les traces d'eau et de calcaire. Conçu pour les établissements à forte cadence, il garantit des couverts impeccables en continu.

- Jusqu'à 6 000 à 8 000 couverts / heure
- Séchage et polissage rapides
- Lampe UV pour une hygiène renforcée
- Structure inox robuste

Référence : CL002



ESSUYEUR DE COUVERTS CÉCILE II

Conçu pour les établissements à fort volume, le CÉCILE II assure le séchage, le polissage et la désinfection de vos couverts. Une solution fiable pour optimiser les coûts de main-d'œuvre et garantir un standard sanitaire irréprochable.

- Jusqu'à 20 000 couverts/heure (1 panier toutes les 30 à 40 sec)
- Séchage et polissage rapides
- Lampe UV pour une hygiène renforcée
- Construction inox robuste

Référence : CL003

ESSUYEUR DE VERRES



L'essuyeur de verres assure un séchage et un lustrage rapides après lavage. Grâce à ses brosses rotatives en fibres douces, il élimine l'humidité et les traces tout en préservant la brillance des verres, pour un service rapide et soigné.

- Séchage rapide et sans traces
- Compatible avec la plupart des verres (vin, flûtes, coupes...)
- Brosses douces non abrasives
- Utilisation simple et sécurisée
- Châssis robuste pour usage professionnel

Référence : CL101

VIBRATEUR VINCENT – 180 L



Nettoyage, dégraissage et polissage en un seul cycle. Le VINCENT 180 L traite de grands volumes de couverts grâce aux billes de verre (brillance) ou billes acier (remise en état). Idéal pour restaurants, hôtels, traiteurs et collectivités recherchant productivité, régularité et hygiène irréprochable.

- Capacité 180 L
- Usage intensif CHR
- Nettoyage homogène et rapide
- Construction robuste, livré monté

Référence : CL004

RAFRAÎCHISSEURS DE BOUTEILLES NESTOR



CL009

Le rafraîchisseur NESTOR permet de maintenir vins, champagnes et boissons à température idéale pour le service. Compact et élégant, il s'intègre facilement dans les restaurants, bars et hôtels pour garantir un service rapide et soigné.

- Maintien optimal de la température
- Compatible bouteilles standard (vin, champagne, boissons)
- Design compact et ergonomique
- Utilisation simple et rapide

Modèle	Réf.	Dim. ext. (mm) L x l x H
2 bouteilles	CL008	510 x 485 x 380
3 bouteilles	CL009	610 x 485 x 380

CONSOMMABLES



DRY CORN

Granulat végétal antibactérien, DRY CORN garantit un séchage immédiat et un polissage sans trace de vos couverts.



ÉCLAT ARGENT - 5L

Retrouvez l'éclat blanc d'origine de votre argenterie en 5 secondes d'immersion avec le liquide professionnel ÉCLAT ARGENT 5L.



ÉCLAT SAVON - 5L

ÉCLAT SAVON 5L est le liquide de brillantage intensif qui ravive instantanément votre argenterie et votre inox tout en préservant vos brunisseuses.

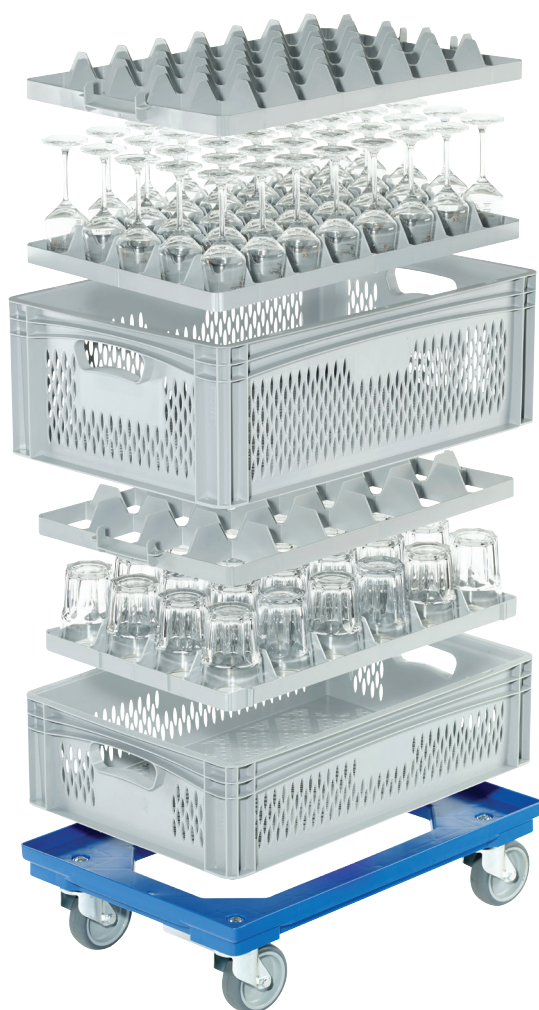


ÉCLAT SAVON - 20 L

Conçu pour le vibreur VINCENT, le savon liquide ÉCLAT SAVON 20L redonne un éclat blanc à votre argenterie.

Désignation	Référence	Volume (L)	Pièce par colis
DRY CORN	CL013	22	1
	CL011	14	1
	CL012	4	1
ECLAT ARGENT	CL014	5	1
ÉCLAT SAVON pour vibreur VINCENT	CL016	20	1
ÉCLAT SAVON brunisseuse	CL017	5	1

BACS POUR VERRES & SÉPARATEURS AMOVIBLES



Ces bacs à verres au format 600 × 400 sont conçus pour le rangement, le transport et le stockage des verres en restauration et événementiel.

Associés aux séparateurs adaptés au diamètre des verres, ils assurent protection, stabilité et hygiène lors de la manutention.

Disponibles en version ajourée (lavage et séchage facilités) ou version pleine (protection maximale lors du transport).

- Polypropylène robuste qualité contact alimentaire
- Format empilable avec capacité de gerbage > 600 kg
- Séparateurs modulables selon le diamètre des verres
- Résistant aux températures de -20 °C à +60 °C
- Poignées ergonomiques pour une manutention facile

	Réf.	Dim. ext. (mm) L x l x H	Dim. int. (mm) L x l x H	H. max. verre (mm)	Nbre de compart.	Qté min. de commande
Type de parois	BEP6412	600 x 400 x 120	567 x 367 x 117	105	-	3
	BEP6417	600 x 400 x 170	567 x 367 x 167	155	-	3
	BEP6422	600 x 400 x 220	567 x 367 x 217	205	-	2
	BEP6427	600 x 400 x 270	567 x 367 x 267	255	-	2
	BEP6432	600 x 400 x 320	567 x 367 x 317	305	-	2
	BEA6417	600 x 400 x 170	567 x 367 x 155	155	-	3
Séparateurs	BEA6422	600 x 400 x 220	567 x 367 x 205	205	-	2
	BEA6427	600 x 400 x 270	567 x 367 x 255	255	-	2
	BEA6432	600 x 400 x 320	567 x 367 x 305	305	-	2
	BESH15	554 x 354 x 58	-	-	15	5
	BESH24	554 x 354 x 58	-	-	24	5
	BESH40	554 x 354 x 58	-	-	40	4
	BESB15	554 x 354 x 58	-	-	15	5
	BESB24	554 x 354 x 58	-	-	24	5
	BESB40	554 x 354 x 58	-	-	40	4

CASIERS À VAISSELLE MULTI-RACK

Le système multi-rack est une solution modulaire de casiers à vaisselle conçue pour optimiser le lavage, le séchage et la manipulation des verres et assiettes en restauration.

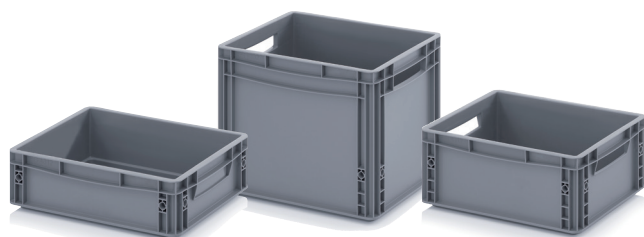
Composé d'une base et de rehausse ajustables selon la hauteur des verres, il garantit hygiène, protection et efficacité à chaque étape.

- Système modulaire avec bases et rehausse
- Lavage et séchage optimisés grâce aux casiers ouverts
- Copolymère robuste, résistant aux produits chimiques et jusqu'à 95 °C
- Identification facile avec clips de couleur



	Réf.	Dim. ext. (mm) L x l x H	Dim. compartiments (mm)	Ø max. verre (mm)	Nbre de compartiments	Coloris	Qté min. de commande
Bases	G11021	500 x 500 x 100	151 x 151	151	9	Gris ●	2
	G11023	500 x 500 x 100	112 x 112	115	16	Gris ●	2
	G11025	500 x 500 x 100	88 x 88	88	25	Gris ●	2
	G11027	500 x 500 x 100	73 x 73	73	36	Gris ●	2
	G11029	500 x 500 x 100	62 x 62	62	49	Gris ●	2
	G11031	500 x 500 x 100	476 x 476 x 88	-	-	Gris ●	2
	G11034	500 x 500 x 100	476 x 476 x 88	-	-	Gris ●	2
	G11036	500 x 500 x 100	476 x 476 x 88	-	-	Gris ●	2
	G11035	500 x 500 x 100	476 x 476 x 88	-	-	Gris ●	1
Rehausse	G11022	500 x 500 x 45	151 x 151	151	9	Bleu ●	3
	G11024	500 x 500 x 45	112 x 112	115	16	Bleu ●	3
	G11026	500 x 500 x 45	88 x 88	88	25	Bleu ●	3
	G11028	500 x 500 x 45	73 x 73	73	36	Bleu ●	3
	G11030	500 x 500 x 45	62 x 62	62	49	Bleu ●	3
	G11032	500 x 500 x 45	476 x 476 x 42	-	-	Bleu ●	2

BACS POUR ASSIETTES



BAC EURO PAROIS PLEINES

Grâce à son design soft et sa grande résistance, le bac parois pleines séduit de nombreux professionnels.

- Résistant aux acides et aux bases.
- Tous les formats Euro courants.
- Résistant au froid et à la chaleur.
- Adapté aux équipements de convoyage.

Réf.	Dim. ext. (mm) L x l x H	Dim. int. (mm) L x l x H	Pièce par colis
AEG43.12HG	400 x 300 x 120	370 x 270 x 115	1
AEG43.17	400 x 300 x 170	370 x 270 x 165	1
AEG43.22	400 x 300 x 220	370 x 270 x 215	1
AEG43.27	400 x 300 x 270	370 x 270 x 265	1
AEG43.32	400 x 300 x 320	370 x 270 x 315	1



BAC PAROIS PLEINES & AJOURÉES

Ces bacs pour assiettes sont conçus selon la norme Europe et répondent aux exigences des professionnels en matière de sécurité, de transport, d'hygiène et de contact alimentaire.

- Capacité de gerbage supérieur à 600 kg.
- Parois pleines et lisses pour un nettoyage facile.
- Hygiénique et facile d'entretien.

	Réf.	Dim. ext. (mm) L x l x H	Dim. int. (mm) L x l x H	Pièce par colis
Parois pleines	BEP4322	400 x 300 x 220	367 x 268 x 217	1
	BEP4327	400 x 300 x 270	367 x 268 x 267	1
	BEP4332	400 x 300 x 320	367 x 268 x 317	1
Parois ajourées	BEA4322	400 x 300 x 220	367 x 268 x 208	1
	BEA4327	400 x 300 x 270	367 x 268 x 258	1
	BEA4332	400 x 300 x 320	367 x 268 x 308	1