

L2G

Votre One Stop Shop !





ATTENTION LORS DE LA RÉCEPTION :



Vérifiez **le contenu et son état**.
Déballez **avant de signer le bon de 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 !



Si réserves :

► 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.

La mention "sous réserve de déballage" n'a aucune valeur juridique.

La notification "emballage intact" décharge le transporteur de toute responsabilité et vous rend donc seul responsable des avaries constatées.

Vos réserves doivent être précises et être le reflet de votre marchandise.
N'utilisez pas les termes «colis» ou «palette», mais la désignation du produit concerné (plonge, armoire, etc...)

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**.

Quelques Nouveautés **L2G**



812NR460
Page 23



BUDDCPL1471BD
Page 25



ROBCC-215
Page 33



BUDH75DCC14PM
Page 34



ETBG-4GN1-3
Page 54



EM-LVC50-A1P
Page 68



EM-LV35-A1P
Page 69



ETINC-3N-300X570X680
Page 75



15G11
Page 90



BLRC600
Page 127



2137800
Page 130



TMR110
Page 131



SC125VBC
Page 132



ICM80
Page 139



2VPK50
Page 145



AD263655
Page 149



XDCE6E
Page 152



PSP12L
Page 155



HWD10
Page 155



COMBISNACKPRO
Page 178



C400
Page 237



G603441
Page 322



CA0810
Page 364



570159
Page 365

**Et bien +
encore
à découvrir
dans ce catalogue**



L2G



Tables 6



Plonges 22



Univers laverie 63



Palette de stockage 95



Vitrines 132



Armoires réfrigérées 116



Bain-marie 152



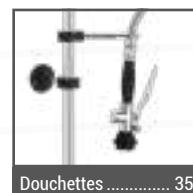
Percolateurs 155



Cuisson accélérée 178

UNIVERS INOX

Tables de préparation.....	5
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.....	38
Poubelles inox.....	40
Pupitres, dessertes et chariots de transport	42
Échelles, chariots et accessoires	45
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères.....	52
Meubles bas et armoires suspendues	55
Armoires hautes.....	60
Univers du bar	62



Douchettes 35



Échelles 45

UNIVERS LAVERIE

Meubles de tri et tables à rouleaux	63
Tables entrée/sortie laverie	67
Lave-vaisselles	68



Univers laverie 65

UNIVERS LOGISTIQUE ET STOCKAGE

Rayonnages pour chambre froide	77
Casiers à batterie	88
Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie	89
Conteneurs isothermes et accessoires	91
Roll containers	94
Palettes et caillebotis.....	95
Chariots et bacs pour drive	96
Bacs de manutention	98



Socle roulant 97

UNIVERS FROID

Dessertes et soubassements froid positif.....	101
Dessertes froid négatif dessus inox.....	109
Saladettes	110
Tables à sandwiches.....	111
Vitrines à ingrédients	113
Meubles à pizzas.....	114
Armoires réfrigérées inox.....	116
Armoires réfrigérées à économie d'énergie.....	122
Armoires réfrigérées carrosserie blanche.....	125
Congélateurs.....	128
Armoires de maturation de viandes	129
Vitrines à boissons et caves à vin	130
Arrières de bar réfrigérés.....	133
Vitrines réfrigérées et chauffantes.....	134
Salad bars	137
Tables à flux laminaire	138
Machines à glaçons	139
Cellules de refroidissement.....	140
Poubelles réfrigérées	141



Tables à sandwiches..... 111



Machines à glaçons..... 139

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ

Préparation et découpe.....	143
Snacking	144
Percolateurs et boissons chaudes	148
Univers kebab	155
Fours électriques à pizzas	156
Four à convection électrique.....	157
Fours micro-ondes.....	157
Vitrines de présentation chaudes.....	158
Machines et cuisson sous vide	159
Emballage	160
Armoires chauffe-assiettes.....	162
Divers matériels électriques et gaz	164



Trancheurs..... 147



Lustreur à chaussures .. 164

GAMME CUISSON

Fours mixtes Vulcain.....	165
Fours à convection Vulcain	166
Solution pâtisserie Vulcain	175
Fours à cuisson accélérée.....	177
Éléments de cuisson	178
Hottes murales.....	180
Cuisson sur mesure	188



Fry-tops..... 185



Bacs gastro..... 192

ACCESSOIRES ET USTENSILES

Bacs gastronomes	191
Grilles inox et plaques de cuisson gastronomes	192
Batterie de cuisine	200
Ustensiles de cuisine et cafétéria	201
Coutellerie et affûtage	205
Plaques de découpe et platerie	214
Matériel pour pizza	218
Thermomètres	220
Balances	221
Chafing dish et matériel hôtelier	223
	224



Grilles 200



Poubelles..... 234

HYGIÈNE ET E.P.I

Centrales de nettoyage et enrouleurs	227
Exterminateurs d'insectes	228
Stérilisation de couteaux	230
Poubelles plastiques et réfrigérées	232
Hygiène des mains, sèche-mains, premiers secours	234
Caniveaux de sol	236
EPI et gants	241
Brosserie	242
Armoires vestiaires et accessoires	244
	246



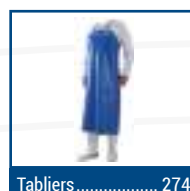
Poteau file d'attente 242



Four fumoir..... 270

MARÉE

Étals standards à glace, service arrière et accessoires périphériques	251
Étals sur-mesure et accessoires périphériques	252
Étals à poissons mixtes convertibles	255
Viviers intégrés pour étals poisson	258
Modules de présentation et îlots	260
Bacs à glace et trémies à glace	261
Tables de préparation	264
Chariots marée	266
Matériel électrique	268
Le concept de fumage du poisson	268
Coutellerie	269
	272



Tabliers 274



Scies à os 296

BOUCHERIE

Rails et portiques	277
Accrochages	278
Tables spécifiques boucherie	283
Chariots à barquettes et chariots PAD	285
Mise en barquettes	290
Hachoirs	292
Matériel électrique	293
Coutellerie et petit matériel	295
	297



Billots 287



Cuisson accélérée..... 320

RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING

Vitrines de vente traiteur	309
Rôtissoires verticales	310
Mobilier inox spécifique	317
Trancheurs	318
Four à cuisson accélérée	319
Elements de cuisson	320
Préparation pizza	321
Présentation et découpe du jambon	322
	324



Vitrines de vente..... 310

BOULANGERIE

Chariots, bacs et échelles de préparation	325
Matériel électrique	326
Plaques, grilles et filets de cuisson	333
Ustensiles	334
Douilles	337
Balances	345
	347



Toile à couche..... 337



Chariot Parisien 326



Râpe à fromage353

FROMAGERIE	349
Coutellerie	350
Matériel de préparation, découpe et emballage	351
Matériel électrique	353



Friseur 351



Coupe-légumes361

FRUITS ET LÉGUMES	355
Matériel électrique	356
Matériel de découpe	360
Matériel de transformation	363
Coutellerie	366
Emballage et pesée	367
Présentoir herbes fraîches en pot	368
Distributeurs vrac	369



Machine à peler l'ananas ..364



Paniers osier 390

PLATERIE ET DÉCORATION	371
Plats de présentation inox	372
Platerie en mélaminé	374
Platerie plexiglas	379
Platerie ABS	386
Vannerie	388
Rayon fruits et légumes / imitation osier	390
Décoration	392



Paniers osier 390



Meubles arrières399

ILOTS	395
Réalisations ilots	396
Meubles îlots pour rayons traditionnels	397
Meubles arrières traditionnels	398
Meubles arrières neutres pour rayons traditionnels	399
Options pour les meubles arrières traditionnels neutres	403
Meubles arrières traditionnels réfrigérés	406



Meubles arrières406



Modules pour VAE410

KIOSQUES VENTE À EMPORTER & ANIMATION	407
Le savoir-faire L2G : Réalisez vos idées en mode projet	408
Concept fraîcheur fruits et légumes	409
Meuble de dégustation inox	412



Dégustation412



Self Cube417

UNIVERS DU SELF	413
Self service cafétéria, cantine scolaire	414
Drop-in modules encastrables	416
Vitrines murales	418



Modules pour VAE416



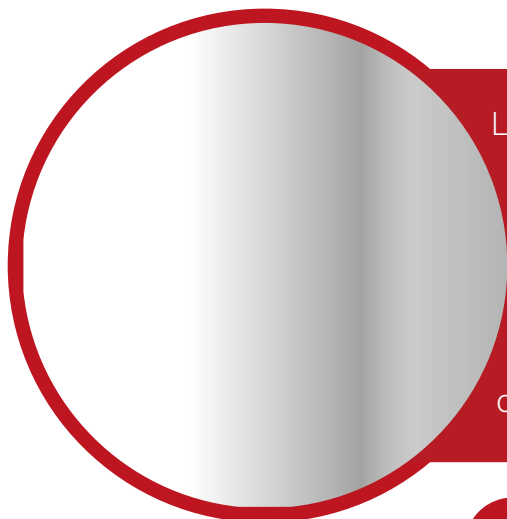
Défenses en acier421

PROTECTIONS AU SOL	419
Protections pour surface de vente en inox	420
Protections en galva pour réserve	421
Défenses en acier galva	421
Protections d'angle	421



Défenses en acier421

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 piqure 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.**



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 irréversible. 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	38
Poubelles inox	40
Pupitres, dessertes et chariots de transport.....	42
Échelles, chariots et accessoires	45
Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères	52
Meubles bas et armoires suspendues	55
Armoires hautes	60
Univers du bar	62

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-dérappants (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
- Dossieret arrière de 100×20mm, fermé aux extrémités
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200mm

De 600 à 2000 mm (autres : nous consulter) →



F-STC66

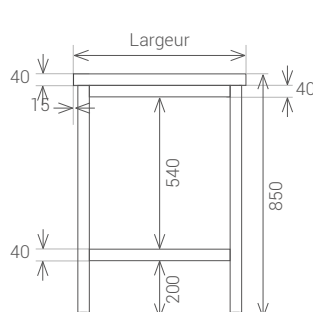


Table centrale

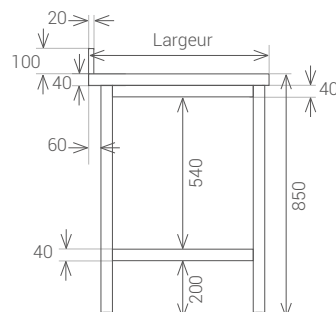


Table adossée



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	461	F-STA66	513	F-STCE66	545	F-STAE66	623
700	F-STC76	499	F-STA76	575	F-STCE76	583	F-STAE76	643
800	F-STC86	520	F-STA86	564	F-STCE86	604	F-STAE86	649
1000	F-STC106	545	F-STA106	616	F-STCE106	630	F-STAE106	668
1200	F-STC126	572	F-STA126	649	F-STCE126	665	F-STAE126	707
1400	F-STC146	616	F-STA146	682	F-STCE146	700	F-STAE146	740
1500	F-STC156	649	F-STA156	708	F-STCE156	729	F-STAE156	756
1600	F-STC166	662	F-STA166	720	F-STCE166	741	F-STAE166	779
1800	F-STC186	668	F-STA186	734	F-STCE186	756	F-STAE186	817
2000	F-STC206	707	F-STA206	792	F-STCE206	818	F-STAE206	850

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600	F-STC67	513	F-STA67	558	F-STCE67	591	F-STAE67	668
700	F-STC77	542	F-STA77	582	F-STCE77	616	F-STAE77	678
800	F-STC87	549	F-STA87	591	F-STCE87	624	F-STAE87	695
1000	F-STC107	564	F-STA107	636	F-STCE107	655	F-STAE107	720
1200	F-STC127	578	F-STA127	655	F-STCE127	688	F-STAE127	734
1400	F-STC147	616	F-STA147	701	F-STCE147	713	F-STAE147	772
1500	F-STC157	662	F-STA157	727	F-STCE157	733	F-STAE157	782
1600	F-STC167	708	F-STA167	740	F-STCE167	753	F-STAE167	811
1800	F-STC187	724	F-STA187	753	F-STCE187	785	F-STAE187	850
2000	F-STC207	740	F-STA207	798	F-STCE207	824	F-STAE207	883

Prof. 800mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-STC78	532	F-STA78	611	F-STCE78	628	F-STAE78	766
800	F-STC88	584	F-STA88	643	F-STCE88	655	F-STAE88	895
1000	F-STC108	604	F-STA108	682	F-STCE108	701	F-STAE108	903
1200	F-STC128	649	F-STA128	720	F-STCE128	746	F-STAE128	941
1400	F-STC148	688	F-STA148	756	F-STCE148	785	F-STAE148	994
1600	F-STC168	727	F-STA168	792	F-STCE168	831	F-STAE168	1048
1800	F-STC188	768	F-STA188	831	F-STCE188	863	F-STAE188	1183
2000	F-STC208	811	F-STA208	889	F-STCE208	908	F-STAE208	1233

Inox AISI 304

Prof. 600mm			Centrale			Adossée			Centrale + étagère			Adossée + étagère		
Longueur	Réf.	€				Réf.	€		Réf.	€		Réf.	€	
600	STC66	600				STA66	619		STCE66	711		STAE66	860	
700	STC76	616				STA76	625		STCE76	746		STAE76	870	
800	STC86	670				STA86	746		STCE86	789		STAE86	905	
1000	STC106	711				STA106	789		STCE106	823		STAE106	920	
1200	STC126	760				STA126	830		STCE126	872		STAE126	942	
1400	STC146	809				STA146	879		STCE146	921		STAE146	962	
1500	STC156	830				STA156	903		STCE156	945		STAE156	1004	
1600	STC166	851				STA166	927		STCE166	970		STAE166	1046	
1800	STC186	900				STA186	929		STCE186	1032		STAE186	1094	
2000	STC206	948				STA206	1039		STCE206	1059		STAE206	1143	

Prof. 700mm			Centrale			Adossée			Centrale + étagère			Adossée + étagère		
Longueur	Réf.	€				Réf.	€		Réf.	€		Réf.	€	
600	STC67	649				STA67	725		STCE67	781		STAE67	870	
700	STC77	666				STA77	733		STCE77	802		STAE77	889	
800	STC87	698				STA87	774		STCE87	823		STAE87	906	
1000	STC107	739				STA107	816		STCE107	851		STAE107	935	
1200	STC127	789				STA127	865		STCE127	906		STAE127	990	
1400	STC147	837				STA147	921		STCE147	955		STAE147	1032	
1500	STC157	861				STA157	942		STCE157	984		STAE157	1059	
1600	STC167	886				STA167	962		STCE167	1011		STAE167	1088	
1800	STC187	935				STA187	1011		STCE187	1059		STAE187	1137	
2000	STC207	990				STA207	1074		STCE207	1108		STAE207	1185	

Prof. 800mm			Centrale			Adossée			Centrale + étagère			Adossée + étagère		
Longueur	Réf.	€				Réf.	€		Réf.	€		Réf.	€	
800	STC88	730				STA88	844		STCE88	906		STAE88	997	
1000	STC108	816				STA108	892		STCE108	941		STAE108	1018	
1200	STC128	872				STA128	946		STCE128	997		STAE128	1081	
1400	STC148	927				STA148	1000		STCE148	1053		STAE148	1129	
1500	STC158	952				STA158	1003		STCE158	1081		STAE158	1177	
1600	STC168	976				STA168	1053		STCE168	1108		STAE168	1192	
1800	STC188	1025				STA188	1108		STCE188	1164		STAE188	1248	
2000	STC208	1094				STA208	1172		STCE208	1213		STAE208	1296	

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	86
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 ferritique 450×580×180mm	F-TAT151	606
Bloc 1 tiroir monobloc GN1/1 AISI 304 450×580×180mm	TAT151	767
Plus-value pour roulettes ø100mm chape zinguée vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTZ100	173
Plus-value pour roulettes ø100mm chape inox vissées (2 avec freins, 2 sans frein) livrées avec la table	4RTI100	334
Roulettes ø100mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein) commandées sans la table	D40-4RTZ100	145
Produit nettoyant inox en spray 400ml	192-1000	28,2
Plus-value trou vide déchets en inox, collerette incluse	TVO-INOX	152
Jeux de chandelles de réhausse par 4 (réglable au pas de 25mm jusqu'à 175mm)	1031884	380
Jeux de chandelles de réhausse par 6 (réglable au pas de 25mm jusqu'à 175mm)	1031885	568

Tables de service soudées

- Construction inox ferritique ou inox AISI 304, doublé mélaminé épaisseur 18mm
- Piétement en tube carré de 40x40mm
- 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	600x600x850	F-4RTZ100-STC66	528
Centrale	800x600x850	F-4RTZ100-STC86	601
Centrale	1000x600x850	F-4RTZ100-STC106	619
Centrale + étagère	600x600x850	F-4RTZ100-STCE66	619
Centrale + étagère	800x600x850	F-4RTZ100-STCE86	678
Centrale + étagère	1000x600x850	F-4RTZ100-STCE106	704

Inox AISI 304

	Dim.	Réf.	€
Centrale	600x600x850	4RTZ100-STC66	683
Centrale	800x600x850	4RTZ100-STC86	753
Centrale	1000x600x850	4RTZ100-STC106	795
Centrale + étagère	600x600x850	4RTZ100-STCE66	795
Centrale + étagère	800x600x850	4RTZ100-STCE86	871
Centrale + étagère	1000x600x850	4RTZ100-STCE106	906

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.	€
800x600x850/1000	52319	803



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
- Dossieret arrière de 100×20mm, fermé à l'arrière
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200mm
- Bandeau périphérique
- Livrée démontée

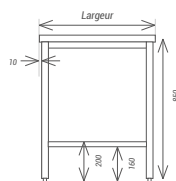


Table centrale

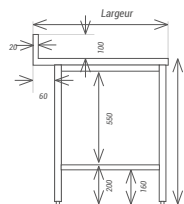


Table adossée



DCTAE76

Inox ferritique

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DCTC76	402	F-DCTA76	450	F-DCTCE76	503	F-DCTAE76	543
800	F-DCTC86	411	F-DCTA86	468	F-DCTCE86	582	F-DCTAE86	631
1000	F-DCTC106	441	F-DCTA106	503	F-DCTCE106	635	F-DCTAE106	697
1200	F-DCTC126	477	F-DCTA126	552	F-DCTCE126	697	F-DCTAE126	768
1400	F-DCTC146	521	F-DCTA146	604	F-DCTCE146	763	F-DCTAE146	856
1800	F-DCTC186	609	F-DCTA186	710	F-DCTCE186	891	F-DCTAE186	1010

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DCTC77	455	F-DCTA77	508	F-DCTCE77	582	F-DCTAE77	622
800	F-DCTC87	463	F-DCTA87	521	F-DCTCE87	591	F-DCTAE87	640
1000	F-DCTC107	512	F-DCTA107	582	F-DCTCE107	666	F-DCTAE107	724
1200	F-DCTC127	565	F-DCTA127	644	F-DCTCE127	732	F-DCTAE127	803
1400	F-DCTC147	609	F-DCTA147	706	F-DCTCE147	803	F-DCTAE147	887
1500	F-DCTC157	622	F-DCTA157	724	F-DCTCE157	821	F-DCTAE157	918
1600	F-DCTC167	644	F-DCTA167	754	F-DCTCE167	860	F-DCTAE167	962
1800	F-DCTC187	693	F-DCTA187	812	F-DCTCE187	926	F-DCTAE187	1037
2000	F-DCTC207	746	F-DCTA207	873	F-DCTCE207	992	F-DCTAE207	1120

Inox AISI 304

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DCTC76	543	DCTA76	613	DCTCE76	697	DCTAE76	741
800	DCTC86	560	DCTA86	640	DCTCE86	710	DCTAE86	759
1000	DCTC106	604	DCTA106	693	DCTCE106	781	DCTAE106	843
1200	DCTC126	653	DCTA126	754	DCTCE126	847	DCTAE126	931
1400	DCTC146	715	DCTA146	829	DCTCE146	935	DCTAE146	1032
1600	DCTC166	772	DCTA166	900	DCTCE166	1032	DCTAE166	1129
1800	DCTC186	838	DCTA186	979	DCTCE186	1085	DCTAE186	1222
2000	DCTC206	891	DCTA206	1054	DCTCE206	1164	DCTAE206	1310

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DCTC77	556	DCTA77	627	DCTCE77	710	DCTAE77	750
800	DCTC87	574	DCTA87	644	DCTCE87	724	DCTAE87	821
1000	DCTC107	631	DCTA107	719	DCTCE107	812	DCTAE107	878
1200	DCTC127	697	DCTA127	794	DCTCE127	895	DCTAE127	975
1400	DCTC147	754	DCTA147	873	DCTCE147	984	DCTAE147	1076
1500	DCTC157	768	DCTA157	891	DCTCE157	1006	DCTAE157	1107
1600	DCTC167	798	DCTA167	935	DCTCE167	1054	DCTAE167	1164
1800	DCTC187	856	DCTA187	1001	DCTCE187	1134	DCTAE187	1257
2000	DCTC207	918	DCTA207	1081	DCTCE207	1217	DCTAE207	1358

Pensez-y !

	Réf.	€
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTZ125	207
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTI125	359



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
- Dossieret 100×20mm fermé à l'arrière
- Étagère basse renforcée par oméga H-200mm
- Bandeau périphérique
- Livrée démontée

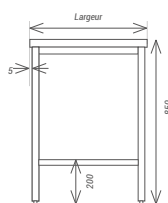


Table centrale

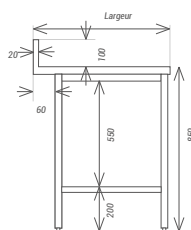


Table adossée



DRTAE86

Inox ferritique

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DRTC76	530	F-DRTA76	591	F-DRTCE76	602	F-DRTAE76	640
800	F-DRTC86	538	F-DRTA86	613	F-DRTCE86	615	F-DRTAE86	657
1000	F-DRTC106	582	F-DRTA106	666	F-DRTCE106	674	F-DRTAE106	728
1200	F-DRTC126	627	F-DRTA126	728	F-DRTCE126	741	F-DRTAE126	798
1400	F-DRTC146	684	F-DRTA146	798	F-DRTCE146	808	F-DRTAE146	887
1500	F-DRTC156	710	F-DRTA156	834	F-DRTCE156	844	F-DRTAE156	913
2000	F-DRTC206	856	F-DRTA206	970	F-DRTCE206	992	F-DRTAE206	1081

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	F-DRTC77	538	F-DRTA77	600	F-DRTCE77	604	F-DRTAE77	644
800	F-DRTC87	547	F-DRTA87	618	F-DRTCE87	629	F-DRTAE87	666
1000	F-DRTC107	609	F-DRTA107	688	F-DRTCE107	697	F-DRTAE107	754
1200	F-DRTC127	666	F-DRTA127	763	F-DRTCE127	777	F-DRTAE127	838
1400	F-DRTC147	724	F-DRTA147	834	F-DRTCE147	838	F-DRTAE147	926
1600	F-DRTC167	763	F-DRTA167	891	F-DRTCE167	895	F-DRTAE167	1001
1800	F-DRTC187	821	F-DRTA187	957	F-DRTCE187	966	F-DRTAE187	1081
2000	F-DRTC207	882	F-DRTA207	1037	F-DRTCE207	1050	F-DRTAE207	1120

Inox AISI 304

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800	DRTC86	627	DRTA86	710	DRTCE86	723	DRTAE86	759
1000	DRTC106	675	DRTA106	772	DRTCE106	781	DRTAE106	843
1200	DRTC126	732	DRTA126	843	DRTCE126	847	DRTAE126	931
1400	DRTC146	794	DRTA146	926	DRTCE146	935	DRTAE146	1032
1600	DRTC166	860	DRTA166	1006	DRTCE166	1032	DRTAE166	1129
2000	DRTC206	997	DRTA206	1173	DRTCE206	1185	DRTAE206	1310

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DRTC77	622	DRTA77	697	DRTCE77	710	DRTAE77	750
1000	DRTC107	701	DRTA107	803	DRTCE107	812	DRTAE107	878
1200	DRTC127	776	DRTA127	887	DRTCE127	895	DRTAE127	975
1400	DRTC147	838	DRTA147	970	DRTCE147	984	DRTAE147	1076
1500	DRTC157	856	DRTA157	997	DRTCE157	1006	DRTAE157	1107
1600	DRTC167	887	DRTA167	1041	DRTCE167	1054	DRTAE167	1164
1800	DRTC187	953	DRTA187	1120	DRTCE187	1134	DRTAE187	1257
2000	DRTC207	1023	DRTA207	1208	DRTCE207	1217	DRTAE207	1358

Pensez-y !

	Réf.	€
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTZ125	207
Plus-value pour roulettes ø125mm livrées avec la table chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	M4RTI125	359



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	289
Bloc 1 tiroir monobloc inox AISI 304 400×590×100mm pour P-600	CS6/10	302



MDOSS-LAT



CS/10

Trous vide-déchêts

- Dessus inox : ø200mm avec collerette caoutchouc apparente
- Encastrement collerette ø201 mm / ext. ø235mm / int. ø168mm
- Dessus polyéthylène : ø200mm sans collerette

	Réf.	€
TVO inox collerette incluse	TVOINOXSAIL	293
TVO polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø200mm inox	COUVTVO	73
Collerette caoutchouc noir ø200mm	COLLERETTE	41,3
Collerette pvc bleu (ral 5015) pour TVO	COLLERETTE-PVC-B	41,3
Collerette pvc jaune (ral 1016) pour TVO	COLLERETTE-PVC-J	41,3
Collerette pvc orange (ral 021c) pour TVO	COLLERETTE-PVC-O	41,3
Collerette pvc rouge (ral 3020) pour TVO	COLLERETTE-PVC-R	41,3
Collerette pvc vert (ral 6018) pour TVO	COLLERETTE-PVC-V	41,3



TVO-POLY



COLERETTE



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	531
Collerette PE jaune (RAL 1016)	AIM-COLLERETTE-PE-J	531
Collerette PE vert (RAL 6018)	AIM-COLLERETTE-PE-V	531



AIM-COLLERETTE-PE-N



AIM-COLLERETTE-PE-N

Siphons

- Siphon complet ø40mm 1"1/2 en ABS

	Dim.	Réf.	€
Siphon abs simple entrée	ø40	5118	8,2
Siphon abs double entrée	ø40	16552	13,8



5118



16552

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	157
Rectangulaire	500×400×300	À gauche	BS543G	173
Rectangulaire	500×400×300	À droite	BS543D	173
Rectangulaire	500×500×300	À droite	BS553	190
Rond	ø160	Au centre ø35mm	B4900	226



BS443



B4900

Pensez-y !

Nettoyage de l'inox

	Réf.	€
Produit nettoyant inox en spray 400ml	192-1000	28,2



192-1000

Tables démontables Budget

- Dessus inox H-40mm doublé mélaminé ép.16mm
- Piétement : tube inox 40x40mm à visser
- Bandeau périphérique H-65mm
- Vérins réglables inox antidérapants
- Étagère inox à 190mm du sol, avec oméga de renfort sur toutes les dimensions
- Modèles avec dossier : piétement décalé de 65mm, dossier 100x20mm fermé à l'arrière et aux extrémités
- Livrée démontée : visserie et clé de serrage incluses



Table inox démontable adossée avec étagère

Prof. 600mm				Prof. 700mm			
Centrale			Adossée		Centrale		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.
600	BUD-DCTCE66	251	BUD-DCTAE66	277	-	-	-
700	-	-	-	-	BUD-DCTCE77	272	BUD-DCTAE77
1000	BUD-DCTCE106	289	BUD-DCTAE106	313	BUD-DCTCE107	305	BUD-DCTAE107
1200	BUD-DCTCE126	305	BUD-DCTAE126	337	BUD-DCTCE127	330	BUD-DCTAE127
1400	BUD-DCTCE146	334	BUD-DCTAE146	370	BUD-DCTCE147	365	BUD-DCTAE147
1500	-	-	-	-	BUD-DCTCE157	378	BUD-DCTAE157
1600	BUD-DCTCE166	359	BUD-DCTAE166	407	BUD-DCTCE167	397	BUD-DCTAE167
1800	BUD-DCTCE186	384	BUD-DCTAE186	432	BUD-DCTCE187	419	BUD-DCTAE187
2000	BUD-DCTCE206	422	BUD-DCTAE206	473	BUD-DCTCE207	460	BUD-DCTAE207

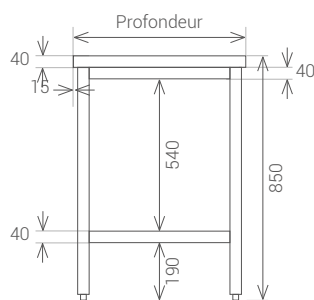


Table centrale

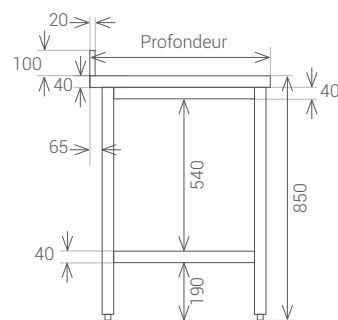


Table adossée



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	4RTZ100	173

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)
- Dossieret 100×20mm fermé à l'arrière
- Sur demande :
 - Bacs de plonge soudé type table du chef
 - Autres profondeurs : nous consulter
 - Décalage du piètement personnalisable (arrière et latéral)

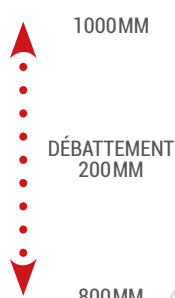


Système mécanique
Sans branchement



Manivelle

DP0-QRV-106



1000MM

DÉBATTEMENT
200MM

800MM



Manivelle

DP0-QLV-106

Prof. 600mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DP0-QRV-76	3769	DP0A-QRV-76	3989	DP0-QLV-76	3787	DP0A-QLV-76	4009
800	DP0-QRV-86	3803	DP0A-QRV-86	4023	DP0-QLV-86	3824	DP0A-QLV-86	4044
1000	DP0-QRV-106	3865	DP0A-QRV-106	4085	DP0-QLV-106	3889	DP0A-QLV-106	4105
1200	DP0-QRV-126	3931	DP0A-QRV-126	4150	DP0-QLV-126	3951	DP0A-QLV-126	4171
1400	-	-	-	-	DP0-QLV-146	4011	DP0A-QLV-146	4231
1600	DP0-QRV-166	4056	DP0A-QRV-166	4277	DP0-QLV-166	4075	DP0A-QLV-166	4297
1800	DP0-QRV-186	4117	DP0A-QRV-186	4337	DP0-QLV-186	4134	DP0A-QLV-186	4358
2000	DP0-QRV-206	4180	DP0A-QRV-206	4398	DP0-QLV-206	4201	DP0A-QLV-206	4423

Prof. 700mm	Centrale		Adossée		Centrale + étagère		Adossée + étagère	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
700	DP0-QRV-77	3813	DP0A-QRV-77	4029	DP0-QLV-77	3832	DP0A-QLV-77	4055
1000	DP0-QRV-107	3904	DP0A-QRV-107	4125	DP0-QLV-107	3929	DP0A-QLV-107	4150
1200	DP0-QRV-127	3976	DP0A-QRV-127	4191	DP0-QLV-127	3989	DP0A-QLV-127	4211
1400	DP0-QRV-147	4032	-	-	-	-	-	-
1600	DP0-QRV-167	4096	DP0A-QRV-167	4317	DP0-QLV-167	4117	DP0A-QLV-167	4337
1800	DP0-QRV-187	4159	DP0A-QRV-187	4378	DP0-QLV-187	4180	DP0A-QLV-187	4398
2000	DP0-QRV-207	4222	DP0A-QRV-207	4438	DP0-QLV-207	4240	DP0A-QLV-207	4459

	Réf.	€
Ensemble de 4 roulettes chape zinguée ø 125 mm dont 2 à freins pour tables réglables en hauteur	4RTZ125	87
Ensemble de 4 roulettes chape inox ø 125 mm dont 2 à freins pour tables réglables en hauteur	4RTI125	312

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: dossier 100x20 mm fermé à l'arrière



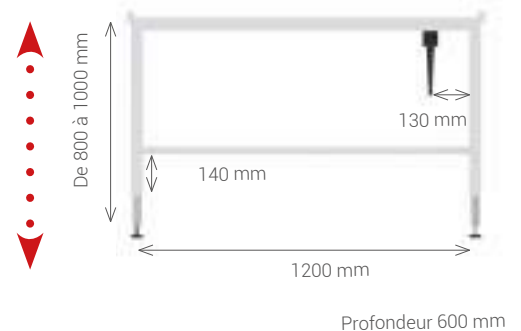
Manivelle



Système mécanique
Sans branchement



RHM-TABDECC66



Prof. 600mm			Prof. 700mm			Profondeur 800		
Centrale			Centrale			Centrale		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€		Réf.	€	
600	RHM-TABDECC66	3318	RHM-TABDECC67	3403		RHM-TABDECC68	3426	
700	RHM-TABDECC76	3352	RHM-TABDECC77	3437		RHM-TABDECC78	3460	
800	RHM-TABDECC86	3395	RHM-TABDECC87	3433		RHM-TABDECC88	3466	
1000	RHM-TABDECC106	3434	RHM-TABDECC107	3504		RHM-TABDECC108	3544	
1200	RHM-TABDECC126	3499	RHM-TABDECC127	3567		RHM-TABDECC128	3610	
1400	RHM-TABDECC146	3551	RHM-TABDECC147	3635		RHM-TABDECC148	3685	
1500	RHM-TABDECC156	3600	RHM-TABDECC157	3663		RHM-TABDECC158	3723	
1600	RHM-TABDECC166	3612	RHM-TABDECC167	3704		RHM-TABDECC168	3760	
1800	RHM-TABDECC186	3664	RHM-TABDECC187	3773		RHM-TABDECC188	3834	
2000	RHM-TABDECC206	3734	RHM-TABDECC207	3849		RHM-TABDECC208	3918	

Prof. 600mm			Prof. 700mm			Profondeur 800		
Adossée			Adossée			Adossée		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€		Réf.	€	
600	RHM-TABDECA66	3387	RHM-TABDECA67	3549		RHM-TABDECA68	3615	
700	RHM-TABDECA76	3499	RHM-TABDECA77	3605		RHM-TABDECA78	3651	
800	RHM-TABDECA86	3509	RHM-TABDECA87	3666		RHM-TABDECA88	3685	
1000	RHM-TABDECA106	3567	RHM-TABDECA107	3741		RHM-TABDECA108	3760	
1200	RHM-TABDECA126	3671	RHM-TABDECA127	3751		RHM-TABDECA128	3837	
1400	RHM-TABDECA146	3733	RHM-TABDECA147	3822		RHM-TABDECA148	3914	
1500	RHM-TABDECA156	3780	RHM-TABDECA157	3881		RHM-TABDECA158	3983	
1600	RHM-TABDECA166	3788	RHM-TABDECA167	3892		RHM-TABDECA168	3991	
1800	RHM-TABDECA186	3851	RHM-TABDECA187	3981		RHM-TABDECA188	4087	
2000	RHM-TABDECA206	3922	RHM-TABDECA207	4033		RHM-TABDECA208	4172	

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-dérivant (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		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.
1000	F-TABDECC106	690	F-TABDECA106	733	F-TABDECC107	753	F-TABDECA107
1200	F-TABDECC126	735	F-TABDECA126	779	F-TABDECC127	797	F-TABDECA127
1400	F-TABDECC146	785	F-TABDECA146	835	F-TABDECC147	861	F-TABDECA147
1600	F-TABDECC166	841	F-TABDECA166	885	F-TABDECC167	925	F-TABDECA167
1800	F-TABDECC186	892	F-TABDECA186	945	F-TABDECC187	989	F-TABDECA187
2000	F-TABDECC206	954	F-TABDECA206	1004	F-TABDECC207	1059	F-TABDECA207
2200	F-TABDECC226	1099	F-TABDECA226	1149	F-TABDECC227	1217	F-TABDECA227

Inox AISI 304

Prof. 600mm				Prof. 700mm			
Centrale			Adossée		Centrale		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.
1000	TABDECC106	748	TABDECA106	774	TABDECC107	812	TABDECA107
1200	TABDECC126	793	TABDECA126	838	TABDECC127	856	TABDECA127
1400	TABDECC146	844	TABDECA146	895	TABDECC147	921	TABDECA147
1600	TABDECC166	900	TABDECA166	945	TABDECC167	985	TABDECA167
1800	TABDECC186	951	TABDECA186	1002	TABDECC187	1049	TABDECA187
2000	TABDECC206	1014	TABDECA206	1066	TABDECC207	1119	TABDECA207
2200	TABDECC226	1161	TABDECA226	1213	TABDECC227	1280	TABDECA227

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	106	ML-ETPC600	136
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables centrales P-700	F-ML-ETPC700	97	ML-ETPC700	130

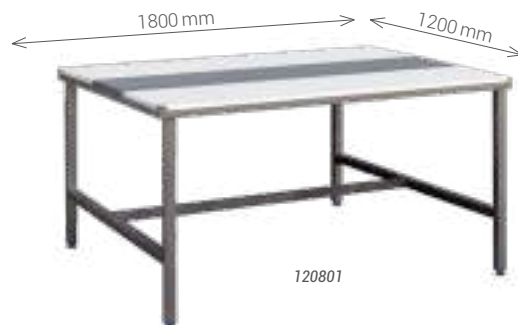
Options pour tables adossées

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-600	F-ML-ETPA600	106	ML-ETPA600	137
1 mètre linéaire d'étagère pleine inox pour tables adossées P-700	F-ML-ETPA700	123	ML-ETPA700	155

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-dérivant
- 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	2907
Table de découpe face à face avec étagère pleine	1800×1200×850	120901	3409



120801

Combinés de découpe



CC126-BP

CA126-BPG

Voir chapitre BOUCHERIE : p.286

Billots avec châssis inox



F-B55B-100

F-B55P-100

Voir chapitre BOUCHERIE : p.287

Tables d'affalage



F-STAC127

Voir chapitre BOUCHERIE : p.288

Pensez-y!

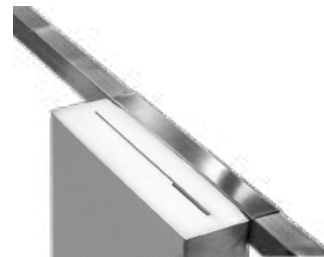
Boîtes coutelières

- 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	93
Inox dessus Poly pour table de découpe	300×120×400	BCOUT-P	160



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	80
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	80
Ficelle polyester blanche 4 fils (Roll 800g) sans tube intérieur	72617	33,1
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1798



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

Blocs et plaques de découpe



Blocs de découpe polyéthylène blanc

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Dim.	Épaisseur	Réf.	€
500×500	100	BD55-B-100 	432
700×500	100	BD75-B-100	604
600×600	100	BD66-B-100 	621
1200×600	100	BD126-B-100	1242
600×600	150	BD66-B-150 	932



Blocs de découpe polyéthylène rouge

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Dim.	Épaisseur	Réf.	€
500×500	100	BD55-R-100	432
700×500	100	BD75-R-100	604
600×600	100	BD66-R-100 	621
1200×600	100	BD126-R-100	1242

Plaques de découpe polyéthylène blanc

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Prof. 600mm					
Épaisseur 25mm			Épaisseur 40mm		
Dim.	Réf.	€	Réf.	€	
600×600	PD-B-25-600X600	134 	PD-B-40-600X600	259 	
800×600	PD-B-25-800X600	188	PD-B-40-800X600	346	
1000×600	PD-B-25-1000X600	234	PD-B-40-1000X600	432	
1200×600	PD-B-25-1200X600	267 	PD-B-40-1200X600	434 	
1400×600	PD-B-25-1400X600	312 	PD-B-40-1400X600	499	
1600×600	PD-B-25-1600X600	356 	PD-B-40-1600X600	570	
1800×600	PD-B-25-1800X600	401 	PD-B-40-1800X600	641	
2000×600	PD-B-25-2000X600	445 	PD-B-40-2000X600	712	



Prof. 700mm					
Épaisseur 25mm			Épaisseur 40mm		
Dim.	Réf.	€	Réf.	€	
600×700	PD-B-25-600X700	156	PD-B-40-600X700	302	
800×700	PD-B-25-800X700	219	PD-B-40-800X700	403	
1000×700	PD-B-25-1000X700	273 	PD-B-40-1000X700	504 	
1200×700	PD-B-25-1200X700	312 	PD-B-40-1200X700	507 	
1400×700	PD-B-25-1400X700	364	PD-B-40-1400X700	582	
1600×700	PD-B-25-1600X700	416 	PD-B-40-1600X700	665	
1800×700	PD-B-25-1800X700	467 	PD-B-40-1800X700	748	
2000×700	PD-B-25-2000X700	519 	PD-B-40-2000X700	831	

Plaques de découpe polyéthylène rouge

- Polyéthylène qualité alimentaire, HD500

Prof. 600mm					
Épaisseur 25mm			Épaisseur 40mm		
Dim.	Réf.	€	Réf.	€	
600×600	PD-R-25-600X600	140	PD-R-40-600X600	259	
800×600	PD-R-25-800X600	188	PD-R-40-800X600	346	
1000×600	PD-R-25-1000X600	234	PD-R-40-1000X600	432	
1200×600	PD-R-25-1200X600	281	PD-R-40-1200X600	434	
1400×600	PD-R-25-1400X600	327	PD-R-40-1400X600	499	
1600×600	PD-R-25-1600X600	374	PD-R-40-1600X600	570	
1800×600	PD-R-25-1800X600	420	PD-R-40-1800X600	641	
2000×600	PD-R-25-2000X600	468	PD-R-40-2000X600	712	



Prof. 700mm					
Épaisseur 25mm			Épaisseur 40mm		
Dim.	Réf.	€	Réf.	€	
600×700	PD-R-25-600X700	165	PD-R-40-600X700	302	
700×800	PD-R-25-800X700	219	PD-R-40-800X700	403	
1000×700	PD-R-25-1000X700	273	PD-R-40-1000X700	504 	
1200×700	PD-R-25-1200X700	327	PD-R-40-1200X700	507	
1400×700	PD-R-25-1400X700	381	PD-R-40-1400X700	582	
1600×700	PD-R-25-1600X700	437	PD-R-40-1600X700	665	
1800×700	PD-R-25-1800X700	491	PD-R-40-1800X700	748	
2000×700	PD-R-25-2000X700	545	PD-R-40-2000X700	831	

Blocs de découpe en charme bois debout

Caractéristique	Dim.	Réf.	€	
Réversible	500×500×100	BBR55-100	445	
Réversible	600×600×100	BBR66-100	600	
Réversible	500×500×150	BBR55-150	724	
Réversible	600×600×150	BBR66-150	798	
Réversible	1000×500×200	BBR105-200	1966	



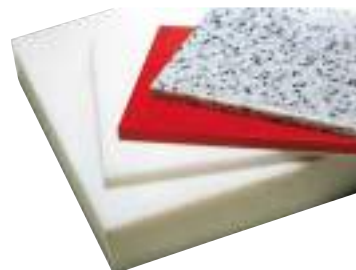
BBR55-100

Découpes de polyéthylène au m²



Couleur	Épaisseur	Réf.	€
Blanc	25	M2-PD-B-25	453
Rouge	25	M2-PD-R-25	453
Rouge	40	M2-PD-R-40	837
Marbré blanc	25	M2-PD-M-25	649

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	51		4P-PD-B-25-400X300	55
Blanc	500×400×25	PDT-B-25-500X400	92		4P-PD-B-25-500X400	82
Blanc	600×400×25	PDT-B-25-600X400	116		4P-PD-B-25-600X400	96
Rouge	400×300×25	PDT-R-25-400X300	51		4P-PD-R-25-400X300	55
Rouge	500×400×25	PDT-R-25-500X400	92		4P-PD-R-25-500X400	82
Rouge	600×400×25	PDT-R-25-600X400	116		4P-PD-R-25-600X400	96
Marbré blanc	400×300×25	PDT-M-25-400X300	69		4P-PD-M-25-400X300	70
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	129		4P-PD-M-25-600X400	129

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	162	PD-R-ARRT-60X40	162
1000×400	PD-B-ARRT-100X40	233	PD-R-ARRT-100X40	233



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		25
Rouge	265×325×12	826119		25
Vert	265×325×12	826133		25
Marron	265×325×12	826140		25
Jaune	265×325×12	826157		25
Bleu	265×325×12	826126		25
Violet (allergène)	265×325×12	826164		25

Avec rigoles - GN1/1

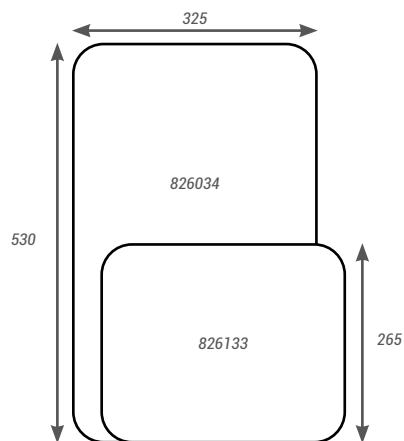
Couleur	Dim.	Réf.		€
Blanc	530×325×15	826003		53
Rouge	530×325×15	826010		53
Bleu	530×325×15	826027		53
Vert	530×325×15	826034		53
Marron	530×325×15	826041		53
Jaune	530×325×15	826058		53
Violet (allergène)	530×325×15	826065		53

Sans rigole ni patin antidérapant - 600×400

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400×25	PD-B-25-600X400	89

Sans rigole ni patin antidérapant - 400×300

Couleur	Dim.	Réf.	€
Rouge	400×300×25	11867065CR	45,2
Blanc	400×300×25	11867065BL	45,2



Tables du chef et tables de déboitage

Tables du chef soudées

- Construction inox AISI 304
- Dessus inox AISI 304, 15/10^{ème} doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piétement en tube de 40x40mm avec entretoises
- Traverse basse (H-200mm) sur vérins réglables inox anti-dérapant
- Bac livré avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400x400x250mm avec angles arrondis
- Bac soudé sur table, pré-perçage ø32mm pour robinet (non fourni)
- Dosseret arrière de 100x20mm, fermé aux extrémités, piétement décalé de 60mm
- Bandeau périphérique
- Traverse arrière

Robinetterie p.33-35 Autres dimensions : nous consulter



STCA107-443D

Dim.	Bac	Centrale		Adossée	
		Réf.	€	Réf.	€
1000x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC107-443D	1255	STCA107-443D	1340
1000x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC107-443G	1255	STCA107-443G	1340
1200x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC127-443D	1305	STCA127-443D	1390
1200x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC127-443G	1305	STCA127-443G	1390
1400x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC147-443D	1357	STCA147-443D	1446
1400x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC147-443G	1357	STCA147-443G	1446
1600x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC167-443D	1410	STCA167-443D	1495
1600x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC167-443G	1410	STCA167-443G	1495
1800x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC187-443D	1467	STCA187-443D	1552
1800x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC187-443G	1467	STCA187-443G	1552
2000x700x850	400x400x250 bac à droite	STCC207-443D	1524	STCA207-443D	1615
2000x700x850	400x400x250 bac à gauche	STCC207-443G	1524	STCA207-443G	1615
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine		ML-ETPC700	130	ML-ETPA700	155

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	407
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	404
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	425
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	422
Robinet mélangeur monotrou, col de 250 mm	ROBM1/4-250	136

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, dossier 100×20mm fermé en extrémités
- Cuve pour bacs GN1/1
- Plaque à droite doublée mélaminé ép. 18mm
- Livrée avec bonde et siphon

Robinetterie p.33-35



Dim.	Cuve	Capacité cuve	Dim. plage	Réf.	€
1300×700×850	960×510×230	3×GN1/1	270	25201	1541
1600×700×850	1280×510×230	4×GN1/1	250	25202	1612

Pensez-y !

Ouvre boîte manuel professionnel

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

Réf.	€
964 000	270



964 000



Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel



	Réf.	€
Couteau inox	964 100	15,8
Rouleau inox	964 200	29



964 100



964 200

Plonges, bacs à graisse, robinetterie et douchettes

Plonges soudées

Plonges soudées, pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé Ø32mm et dossier 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 40×40 mm, 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.33-35



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	889	F-SPL66-1B-ETP	919
900×600×850		500×400×250	F-SPL96-1B	991	F-SPL96-1B-ETP	1156
1000×600×850		400×400×250	F-SPL106-1BG	970	F-SPL106-1BG-ETP	1148
1000×600×850		400×400×250	F-SPL106-1BD	970	F-SPL106-1BD-ETP	1148
1200×600×850		500×400×250	F-SPL126-1BG	1016	F-SPL126-1BG-ETP	1211
1200×600×850		500×400×250	F-SPL126-1BD	1016	F-SPL126-1BD-ETP	1211
1200×600×850		500×400×250	F-SPL126-2B	1349	F-SPL126-2B-ETP	1426
1400×600×850		500×400×250	F-SPL146-1BG	1140	F-SPL146-1BG-ETP	1250
1400×600×850		500×400×250	F-SPL146-1BD	1140	F-SPL146-1BD-ETP	1250
1400×600×850		500×400×250	F-SPL146-2B	1379	F-SPL146-2B-ETP	1477
1400×600×850		400×400×250	F-SPL146-2BG	1375	F-SPL146-2BG-ETP	1473
1400×600×850		400×400×250	F-SPL146-2BD	1375	F-SPL146-2BD-ETP	1473
1600×600×850		400×400×250	F-SPL166-2BG	1460	F-SPL166-2BG-ETP	1574
1600×600×850		400×400×250	F-SPL166-2BD	1460	F-SPL166-2BD-ETP	1574
1800×600×850		500×400×250	F-SPL186-2BG	1516	F-SPL186-2BG-ETP	1655
1800×600×850		500×400×250	F-SPL186-2BD	1516	F-SPL186-2BD-ETP	1655
2000×600×850		500×400×250	F-SPL206-2BG	1587	F-SPL206-2BG-ETP	1753
2000×600×850		500×400×250	F-SPL206-2BD	1587	F-SPL206-2BD-ETP	1753

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	F-SPL77-1B	919	F-SPL77-1B-ETP	1055
900×700×850		500×500×300	F-SPL97-1B	991	F-SPL97-1B-ETP	1165
1000×700×850		400×500×250	F-SPL107-1BG	1046	F-SPL107-1BG-ETP	1233
1000×700×850		400×500×250	F-SPL107-1BD	1046	F-SPL107-1BD-ETP	1233
1200×700×850		500×500×300	F-SPL127-1BG	1097	F-SPL127-1BG-ETP	1309
1200×700×850		500×500×300	F-SPL127-1BD	1097	F-SPL127-1BD-ETP	1309
1200×700×850		500×500×300	F-SPL127-2B	1379	F-SPL127-2B-ETP	1596
1400×700×850		600×500×300	F-SPL147-1BG	1174	F-SPL147-1BG-ETP	1415
1400×700×850		600×500×300	F-SPL147-1BD	1174	F-SPL147-1BD-ETP	1415
1400×700×850		600×500×300	F-SPL147-2B	1422	F-SPL147-2B-ETP	1668
1500×700×850		400×500×250	F-SPL157-2BG	1452	F-SPL157-2BG-ETP	1574
1500×700×850		400×500×250	F-SPL157-2BD	1452	F-SPL157-2BD-ETP	1574
1600×700×850		400×500×250	F-SPL167-2BG	1472	F-SPL167-2BG-ETP	1609
1600×700×850		400×500×250	F-SPL167-2BD	1472	F-SPL167-2BD-ETP	1608
1800×700×850		500×500×300	F-SPL187-2BG	1524	F-SPL187-2BG-ETP	1842
1800×700×850		500×500×300	F-SPL187-2BD	1524	F-SPL187-2BD-ETP	1842
2000×700×850		600×500×300	F-SPL207-2BG	1625	F-SPL207-2BG-ETP	1986
2000×700×850		600×500×300	F-SPL207-2BD	1625	F-SPL207-2BD-ETP	1986

Inox AISI 304

Prof. 600mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600x600x850		400x400x250	SPL66-1B	889	SPL66-1B-ETP	999
900x600x850		500x400x250	SPL96-1B	1025	SPL96-1B-ETP	1194
1000x600x850		400x400x250	SPL106-1BG	1008	SPL106-1BG-ETP	1190
1000x600x850		400x400x250	SPL106-1BD	1008	SPL106-1BD-ETP	1190
1200x600x850		500x400x250	SPL126-1BG	1054	SPL126-1BG-ETP	1258
1200x600x850		500x400x250	SPL126-1BD	1054	SPL126-1BD-ETP	1258
1200x600x850		500x400x250	SPL126-2B	1396	SPL126-2B-ETP	1553
1400x600x850		500x400x250	SPL146-1BG	1139	SPL146-1BG-ETP	1309
1400x600x850		500x400x250	SPL146-1BD	1139	SPL146-1BD-ETP	1309
1400x600x850		500x400x250	SPL146-2B	1438	SPL146-2B-ETP	1608
1400x600x850		400x400x250	SPL146-2BG	1434	SPL146-2BG-ETP	1604
1400x600x850		400x400x250	SPL146-2BD	1434	SPL146-2BD-ETP	1604
1500x600x850		400x400x250	SPL156-2BG	1510	SPL156-2BG-ETP	1688
1500x600x850		400x400x250	SPL156-2BD	1510	SPL156-2BD-ETP	1688
1600x600x850		400x400x250	SPL166-2BG	1523	SPL166-2BG-ETP	1710
1600x600x850		400x400x250	SPL166-2BD	1523	SPL166-2BD-ETP	1710
1800x600x850		500x400x250	SPL186-2BG	1604	SPL186-2BG-ETP	1803
1800x600x850		500x400x250	SPL186-2BD	1604	SPL186-2BD-ETP	1803
2000x600x850		500x400x250	SPL206-2BG	1680	SPL206-2BG-ETP	1896
2000x600x850		500x400x250	SPL206-2BD	1680	SPL206-2BD-ETP	1896

Prof. 700mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700x700x850		500x500x300	SPL77-1B	944	SPL77-1B-ETP	1093
900x700x850		500x500x300	SPL97-1B	1042	SPL97-1B-ETP	1207
1000x700x850		400x500x250	SPL107-1BG	1203	SPL107-1BG-ETP	1283
1000x700x850		400x500x250	SPL107-1BD	1105	SPL107-1BD-ETP	1283
1200x700x850		500x500x300	SPL127-1BG	1169	SPL127-1BG-ETP	1356
1200x700x850		500x500x300	SPL127-1BD	1169	SPL127-1BD-ETP	1356
1200x700x850		500x500x300	SPL127-2B	1455	SPL127-2B-ETP	1655
1400x700x850		600x500x300	SPL147-1BG	1262	SPL147-1BG-ETP	1470
1400x700x850		600x500x300	SPL147-1BD	1262	SPL147-1BD-ETP	1470
1400x700x850		600x500x300	SPL147-2B	1515	SPL147-2B-ETP	1731
1500x700x850		400x500x250	SPL157-2BG	1565	SPL157-2BG-ETP	1727
1500x700x850		400x500x250	SPL157-2BD	1565	SPL157-2BD-ETP	1727
1600x700x850		400x500x250	SPL167-2BG	1587	SPL167-2BG-ETP	1752
1600x700x850		400x500x250	SPL167-2BD	1587	SPL167-2BD-ETP	1752
1800x700x850		500x500x300	SPL187-2BG	1663	SPL187-2BG-ETP	1905
1800x700x850		500x500x300	SPL187-2BD	1663	SPL187-2BD-ETP	1905
2000x700x850		600x500x300	SPL207-2BG	1795	SPL207-2BG-ETP	2057
2000x700x850		600x500x300	SPL207-2BD	1795	SPL207-2BD-ETP	2057



Pensez-y !

Rayonnage roulant sous plonge

- Idéal pour le stockage des produits d'entretien ou des casiers lave-vaisselle sous une plonge
- Structure en aluminium anodisé démontable sans outil
- Livré démonté
- Clayettes amovibles en polypropylène, lavables en machine
- 1 niveau de chargement (charge maxi: 120 kg uniformément répartis)
- 4 roulettes pour le déplacement

	Dim.HT.	Dim. Utiles	Réf.	€
Pour plonge L-1000	812x480x510	744x450x407	8121NR460	434
Pour plonge L-1200	1060x480x510	992x450x407	10581NR460	465
Pour plonge L-1400	1184x480x510	1116x450x407	11801NR460	481

Options communes à toutes les plonges soudées

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	345
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	252



8121NR460



ARES019

ERMES002

ARES010

Plonges démontables

Plonges démontables sur pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32 mm et dossier arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé en extrémités
- Piètement inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement en tube carré 40x40 mm, décalé de 60 mm
- Vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces à visser
- Livraison avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Étagère basse pleine H-200 mm

Livraison démontée avec visserie, en carton renforcé

Robinetterie p.33-35



DCPL66-1BG-ETP

Inox AISI 304

Prof. 600 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
600x600x850		400x400x250	DCPL66-1B	839	DCPL66-1B-ETP	1004
900x600x850		500x400x250	DCPL96-1B	914	DCPL96-1B-ETP	1160
1000x600x850		400x400x250	DCPL106-1BG	917	DCPL106-1BG-ETP	1152
1000x600x850		400x400x250	DCPL106-1BD	917	DCPL106-1BD-ETP	1152
1200x600x850		500x400x250	DCPL126-1BG	963	DCPL126-1BG-ETP	1218
1200x600x850		500x400x250	DCPL126-1BD	963	DCPL126-1BD-ETP	1218
1200x600x850		500x400x250	DCPL126-2B	1278	DCPL126-2B-ETP	1562
1400x600x850		500x400x250	DCPL146-1BG	1024	DCPL146-1BG-ETP	1305
1400x600x850		500x400x250	DCPL146-1BD	1024	DCPL146-1BD-ETP	1317
1400x600x850		500x400x250	DCPL146-2B	1302	DCPL146-2B-ETP	1620
1500x600x850		400x400x250	DCPL156-2BG	1364	DCPL156-2BG-ETP	1702
1500x600x850		400x400x250	DCPL156-2BD	1364	DCPL156-2BD-ETP	1702
1600x600x850		400x400x250	DCPL166-2BG	1372	DCPL166-2BG-ETP	1723
1600x600x850		400x400x250	DCPL166-2BD	1372	DCPL166-2BD-ETP	1723
1800x600x850		500x400x250	DCPL186-2BG	1434	DCPL186-2BG-ETP	1817
1800x600x850		500x400x250	DCPL186-2BD	1434	DCPL186-2BD-ETP	1817
2000x600x850		500x400x250	DCPL206-2BG	1484	DCPL206-2BG-ETP	1908
2000x600x850		500x400x250	DCPL206-2BD	1484	DCPL206-2BD-ETP	1908
Prof. 700 mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700x700x850		500x500x300	DCPL77-1B	990	DCPL77-1B-ETP	1061
900x700x850		500x500x300	DCPL97-1B	934	DCPL97-1B-ETP	1173
1000x700x850		400x500x250	DCPL107-1BG	983	DCPL107-1BG-ETP	1243
1000x700x850		400x500x250	DCPL107-1BD	983	DCPL107-1BD-ETP	1243
1200x700x850		500x500x300	DCPL127-1BG	1037	DCPL127-1BG-ETP	1317
1200x700x850		500x500x300	DCPL127-1BD	1037	DCPL127-1BD-ETP	1317
1200x700x850		500x500x300	DCPL127-2B	1307	DCPL127-2B-ETP	1607
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-1BG	1103	DCPL147-1BG-ETP	1424
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-1BD	1103	DCPL147-1BD-ETP	1424
1400x700x850		600x500x300	DCPL147-2B	1339	DCPL147-2B-ETP	1681
1500x700x850		400x500x250	DCPL157-2BG	1381	DCPL157-2BG-ETP	1739
1500x700x850		400x500x250	DCPL157-2BD	1381	DCPL157-2BD-ETP	1739
1600x700x850		400x500x250	DCPL167-2BG	1389	DCPL167-2BG-ETP	1764
1600x700x850		400x500x250	DCPL167-2BD	1389	DCPL167-2BD-ETP	1764
1800x700x850		500x500x300	DCPL187-2BG	1430	DCPL187-2BG-ETP	1850
1800x700x850		500x500x300	DCPL187-2BD	1430	DCPL187-2BD-ETP	1850
2000x700x850		600x500x300	DCPL207-2BG	1529	DCPL207-2BG-ETP	1999
2000x700x850		600x500x300	DCPL207-2BD	1529	DCPL207-2BD-ETP	1999

Plonges démontables sur pieds carrés Budget

- Plateau en inox AISI 304 avec bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm
- Dossieret arrière doublé de 100x200mm
- Bac avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement en tube carré 38x38mm, décalé de 60mm
- Livrée avec tube surverse, bonde et siphon plastique

Livree démontée avec visserie, en carton individuel

Dim.	Bac / ég.	Dim. Bacs	Profondeur	Réf.	€
1000x600x850		400x400x250	600	BUDDCPL1061BG	695
1200x700x850		500x500x300	700	BUDDCPL1271BD	781
1200x700x850		500x500x300	700	BUDDCPL1271BG	781
1400x700x850		600x500x300	700	BUDDCPL1471BD	850
1400x700x850		600x500x300	700	BUDDCPL1471BG	850



NEW

IN STOCK

Plonges légumières démontables sur pieds carrés

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm
- Dossieret arrière de 100x20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités
- Piètement inox AISI 304 en tubes de 40x40mm
- Piètement 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 600x500x320 mm
- Cuve profonde

Livree démontée avec visserie, en carton renforcé

Robinetterie p.33-35

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
700x700x850		600x500x300	R16178	940
1000x700x850		800x500x350	16052	1502
1700x800x850		800x600x450	16685	2098
1700x800x850		800x600x450	16686	2098



 **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 600x500x320 mm

Bacs	Dim. panier	Réf.	€
	590x250x200	P-520901	397



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	345
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	252
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	597
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	601

Plonges démontables sur pieds ronds

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé Ø32 mm
- 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 Ø50 mm, décalé de 60 mm
- Vérins inox réglables et jupe d'habillage 3 faces à visser
- Livraison avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livraison démontée
- Étagère basse pleine renforcée par oméga H-200 mm

Robinetterie p.33-35



Inox ferritique

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
800×600×850		500×400×250	F-DRPL86-1B	1070	F-DRPL86-1B-ETP	1179
1000×600×850		400×400×250	F-DRPL106-1BG	1070	F-DRPL106-1BG-ETP	1192
1000×600×850		400×400×250	F-DRPL106-1BD	1070	F-DRPL106-1BD-ETP	1192
1200×600×850		500×400×250	F-DRPL126-1BG	1122	F-DRPL126-1BG-ETP	1257
1200×600×850		500×400×250	F-DRPL126-1BD	1122	F-DRPL126-1BD-ETP	1257
1200×600×850		500×400×250	F-DRPL126-2B	1478	F-DRPL126-2B-ETP	1613
1600×600×850		400×400×250	F-DRPL166-2BG	1622	F-DRPL166-2BG-ETP	1779
1600×600×850		400×400×250	F-DRPL166-2BD	1622	F-DRPL166-2BD-ETP	1779
1800×600×850		500×400×250	F-DRPL186-2BG	1709	F-DRPL186-2BG-ETP	1875
1800×600×850		500×400×250	F-DRPL186-2BD	1709	F-DRPL186-2BD-ETP	1875

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
800×700×850		500×500×300	F-DRPL87-1B	1074	F-DRPL87-1B-ETP	1192
1400×700×850		600×500×300	F-DRPL147-1BG	1314	F-DRPL147-1BG-ETP	1471
1400×700×850		600×500×300	F-DRPL147-1BD	1314	F-DRPL147-1BD-ETP	1471
1400×700×850		600×500×300	F-DRPL147-2B	1578	F-DRPL147-2B-ETP	1736
1600×700×850		500×500×300	F-DRPL167-2BG	1653	F-DRPL167-2BG-ETP	1824
1600×700×850		500×500×300	F-DRPL167-2BD	1653	F-DRPL167-2BD-ETP	1824
1800×700×850		500×500×300	F-DRPL187-2BG	1727	F-DRPL187-2BG-ETP	1910
1800×700×850		500×500×300	F-DRPL187-2BD	1727	F-DRPL187-2BD-ETP	1910
2000×700×850		600×500×300	F-DRPL207-2BG	1867	F-DRPL207-2BG-ETP	2064
2000×700×850		600×500×300	F-DRPL207-2BD	1867	F-DRPL207-2BD-ETP	2064
2000×700×850		400×500×250	F-DRPL207-2B	1775	F-DRPL207-2B-ETP	1972

Inox AISI 304

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×600×850		500×400×250	DRPL76-1B	986	DRPL76-1B-ETP	1109
1000×600×850		400×400×250	DRPL106-1BG	1078	DRPL106-1BG-ETP	1222
1000×600×850		400×400×250	DRPL106-1BD	1078	DRPL106-1BD-ETP	1222
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-1BG	1130	DRPL126-1BG-ETP	1292
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-1BD	1130	DRPL126-1BD-ETP	1292
1200×600×850		500×400×250	DRPL126-2B	1430	DRPL126-2B-ETP	1657
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-1BG	1211	DRPL146-1BG-ETP	1385
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-1BD	1211	DRPL146-1BD-ETP	1385
1400×600×850		500×400×250	DRPL146-2B	1543	DRPL146-2B-ETP	1719
1500×600×850		400×400×250	DRPL156-2BG	1622	DRPL156-2BG-ETP	1806
1500×600×850		400×400×250	DRPL156-2BD	1622	DRPL156-2BD-ETP	1806
1600×600×850		400×400×250	DRPL166-2BG	1635	DRPL166-2BG-ETP	1828
1600×600×850		400×400×250	DRPL166-2BD	1635	DRPL166-2BD-ETP	1828
1800×600×850		500×400×250	DRPL186-2BG	1723	DRPL186-2BG-ETP	1928
1800×600×850		500×400×250	DRPL186-2BD	1723	DRPL186-2BD-ETP	1928
2000×600×850		500×400×250	DRPL206-2BG	1801	DRPL206-2BG-ETP	2024
2000×600×850		500×400×250	DRPL206-2BD	1801	DRPL206-2BD-ETP	2024
2000×600×850		400×400×250	DRPL206-2B	1812	DRPL206-2B-ETP	2032

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	DRPL77-1B	1266	DRPL77-1B-ETP	1380
800×700×850		500×500×300	DRPL87-1B	1316	DRPL87-1B-ETP	1498
900×700×850		500×500×300	DRPL97-1B	1393	DRPL97-1B-ETP	1520
1000×700×850		400×500×250	DRPL107-1BG	1187	DRPL107-1BG-ETP	1319
1000×700×850		400×500×250	DRPL107-1BD	1187	DRPL107-1BD-ETP	1319
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-1BG	1253	DRPL127-1BG-ETP	1397
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-1BD	1253	DRPL127-1BD-ETP	1397
1200×700×850		500×500×300	DRPL127-2B	1548	DRPL127-2B-ETP	1705
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-1BG	1354	DRPL147-1BG-ETP	1511
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-1BD	1354	DRPL147-1BD-ETP	1511
1400×700×850		600×500×300	DRPL147-2B	2019	DRPL147-2B-ETP	2177
1500×700×850		400×500×250	DRPL157-2BG	1679	DRPL157-2BG-ETP	1845
1500×700×850		400×500×250	DRPL157-2BD	1679	DRPL157-2BD-ETP	1845
1600×700×850		500×500×300	DRPL167-2BG	2120	DRPL167-2BG-ETP	2291
1600×700×850		500×500×300	DRPL167-2BD	2120	DRPL167-2BD-ETP	2291
1800×700×850		500×500×300	DRPL187-2BG	2216	DRPL187-2BG-ETP	2400
1800×700×850		500×500×300	DRPL187-2BD	2216	DRPL187-2BD-ETP	2400
2000×700×850		600×500×300	DRPL207-2BG	2395	DRPL207-2BG-ETP	2592
2000×700×850		600×500×300	DRPL207-2BD	2395	DRPL207-2BD-ETP	2592
2000×700×850		400×500×250	DRPL207-2B	2426	DRPL207-2B-ETP	2667

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	345
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	252

Plonges pour intégration de lave-vaisselles

Plonges soudées sur pieds carrés pour lave-vaisselle

- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé ø32mm
- Dossieret arrière de 100×20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités
- Piètement inox ferritique ou Inox AISI 304
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement 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.33-35



Inox ferritique

Prof. 700mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
1200×700×850		400×500×250	F-SPLV127-1BG	1001	F-SPLV127-1BG-ETP	1122
1200×700×850		400×500×250	F-SPLV127-1BD	1001	F-SPLV127-1BD-ETP	1122
1400×700×850		600×500×300	F-SPLV147-1BG	1092	F-SPLV147-1BG-ETP	1212
1400×700×850		600×500×300	F-SPLV147-1BD	1092	F-SPLV147-1BD-ETP	1212
1500×700×850		600×500×300	F-SPLV157-1BG	1191	F-SPLV157-1BG-ETP	1290
1500×700×850		600×500×300	F-SPLV157-1BD	1191	F-SPLV157-1BD-ETP	1290
1600×700×850		400×500×250	F-SPLV167-2BG	1339	F-SPLV167-2BG-ETP	1468
1600×700×850		400×500×250	F-SPLV167-2BD	1339	F-SPLV167-2BD-ETP	1468
1800×700×850		500×500×300	F-SPLV187-2BG	1408	F-SPLV187-2BG-ETP	1550
1800×700×850		500×500×300	F-SPLV187-2BD	1408	F-SPLV187-2BD-ETP	1550

Inox AISI 304

Prof. 700mm						
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf. sans étagère	€	Réf. avec étagère	€
1200×700×850		400×500×250	SPLV127-1BG	971	SPLV127-1BG-ETP	1090
1200×700×850		400×500×250	SPLV127-1BD	971	SPLV127-1BD-ETP	1090
1400×700×850		600×500×300	SPLV147-1BG	1057	SPLV147-1BG-ETP	1177
1400×700×850		600×500×300	SPLV147-1BD	1057	SPLV147-1BD-ETP	1177
1500×700×850		600×500×300	SPLV157-1BG	1140	SPLV157-1BG-ETP	1235
1500×700×850		600×500×250	SPLV157-1BD	1140	SPLV157-1BD-ETP	1235
1600×700×850		400×500×300	SPLV167-2BG	1430	SPLV167-2BG-ETP	1616
1600×700×850		400×500×250	SPLV167-2BD	1430	SPLV167-2BD-ETP	1616
1800×700×850		500×500×300	SPLV187-2BG	1504	SPLV187-2BG-ETP	1698
1800×700×850		500×500×300	SPLV187-2BD	1504	SPLV187-2BD-ETP	1698

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	2643

Autres modèles de lave-vaisselle : p.69 à 71

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	1010
1200×600×850		400×400×250	F-DCPLV126-1BD	1010
1800×600×850		500×400×250	F-DCPLV186-2BG	1434
1800×600×850		500×400×250	F-DCPLV186-2BD	1434

Prof. 700mm				
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×700×850		400×500×250	F-DCPLV127-1BG	1064
1200×700×850		400×500×250	F-DCPLV127-1BD	1064
1400×700×850		600×500×300	F-DCPLV147-1BG	1144
1400×700×850		600×500×300	F-DCPLV147-1BD	1144
1800×700×850		500×500×300	F-DCPLV187-2BG	1455
1800×700×850		500×500×300	F-DCPLV187-2BD	1455

Inox AISI 304

Prof. 600mm				
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×600×850		400×400×250	DCPLV126-1BG	1073
1200×600×850		400×400×250	DCPLV126-1BD	1073
1400×600×850		500×400×250	DCPLV146-1BG	1217
1400×600×850		500×400×250	DCPLV146-1BD	1217
1600×600×850		400×400×250	DCPLV166-2BG	1373
1600×600×850		400×400×250	DCPLV166-2BD	1373
1800×600×850		500×400×250	DCPLV186-2BG	1517
1800×600×850		500×400×250	DCPLV186-2BD	1517

Prof. 700mm				
Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Réf.	€
1200×700×850		400×500×250	DCPLV127-1BG	1126
1200×700×850		400×500×250	DCPLV127-1BD	1126
1400×700×850		600×500×300	DCPLV147-1BG	1200
1400×700×850		600×500×300	DCPLV147-1BD	1200
1600×700×850		400×500×250	DCPLV167-2BG	1464
1600×700×850		400×500×250	DCPLV167-2BD	1464
1800×700×850		500×500×300	DCPLV187-2BG	1534
1800×700×850		500×500×300	DCPLV187-2BD	1534



Pensez-y !

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

Voir descriptif p.69 à 71



	V	kW	Dim.	Réf.	€
Lave-vaisselle sans pompe panier 500×500 mm	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-SP	3153
Lave-vaisselle avec pompe de vidange et pompe à détergent panier 500×500 mm	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-A2P	3302



Pensez-y !

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

Voir descriptif p.69 à 71



	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
- Dossieret 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 75cm 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	3854
1400×600×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX146-2BG	4018
1600×600×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX166-2BG	4101

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	3915
1400×700×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX147-2BG	4084
1600×700×850		330×330×200 + 500×500×300	Coulissantes	SPLPCX167-2BG	4162

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
- Dossieret 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 surverse, bonde et siphon

Robinetterie p.33-36



F-SPLPX126-1BD-PC

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	1219
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX126-1BG-PC	1483
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX126-1BD-PC	1483
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX126-2B-PC	1856
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX146-1BG-PC	1579
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX146-1BD-PC	1579
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX146-2B-PC	1949
1600×600×850		400×400×250	Coulissantes	F-SPLPX166-2BG-PC	2069
1600×600×850		400×400×250	Coulissantes	F-SPLPX166-2BD-PC	2069
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX186-2BG-PC	2170
1800×600×850		500×400×250	Coulissantes	F-SPLPX186-2BD-PC	2170

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	1302
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX127-1BD-PC	1579
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX127-1BG-PC	1570
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX127-2B-PC	2004
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX147-1BG-PC	1713
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX147-1BD-PC	1713
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	F-SPLPX147-2B-PC	2202
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	F-SPLPX167-2BG-PC	2110
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	F-SPLPX167-2BD-PC	2110
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX187-2BG-PC	2308
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	F-SPLPX187-2BD-PC	2308

**Charnière à droite porte doublée

Inox AISI 304

Prof. 600mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX126-1BG-PC	1607
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX126-1BD-PC	1607
1200×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX126-2B-PC	1960
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX146-1BG-PC	1721
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX146-1BD-PC	1721
1400×600×850		500×400×250	Coulissantes	SPLPX146-2B-PC	2074

Prof. 700mm

Dim.	Bac / ég.	Dim. bacs	Type de portes	Réf. avec étagère	€
700×700×850		500×500×300	1 battante	SPLPX77-1B-PB	1386
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX127-1BD-PC	1704
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX127-1BG-PC	1704
1200×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX127-2B-PC	2119
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX147-1BG-PC	1863
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX147-1BD-PC	1863
1400×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX147-2B-PC	2330
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	SPLPX167-2BG-PC	2264
1600×700×850		400×500×250	Coulissantes	SPLPX167-2BD-PC	2269
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX187-2BG-PC	2481
1800×700×850		500×500×300	Coulissantes	SPLPX187-2BD-PC	2481
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX207-2BG-PC	2728
2000×700×850		600×500×300	Coulissantes	SPLPX207-2BD-PC	2728

Accessoires communs aux plonges

	Dim.	Réf.	€
Grille inox perforée avec trou à gauche	500×400	PAFF5040-G	73
Grille inox perforée avec trou à droite	500×400	PAFF5040-D	73
Grille inox perforée avec trou au centre	500×500	PAFF5050	80
Grille inox perforée avec trou à gauche	600×500	PAFF5060-G	89
Grille inox perforée avec trou à droite	600×500	PAFF5060-D	89
Siphon abs simple entrée	ø40mm	5118	8,2
Siphon abs double entrée	ø40mm	16552	13,8
Bonde chromée 1 1/2"	ø38mm	505000005	22,3
Bonde chromée 3/4"	ø20mm	505000006	15,1
Tube inox surverse 1 1/2"	H-200	508000001	22,8
Tube inox surverse 1 1/2"	H-250	508000003	25,5
Tube inox surverse 1 1/2"	H-300	508000004	26,3
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



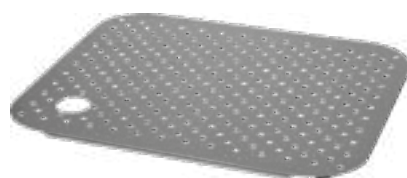
505000006



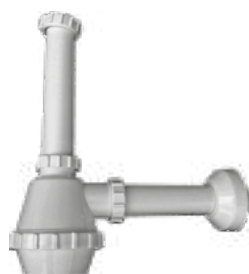
TF3018P



508000001



PAFF5040-G



SIPPVC-S



SIPPVC-D

Bacs à graisse

À quoi sert un bac à graisse ?

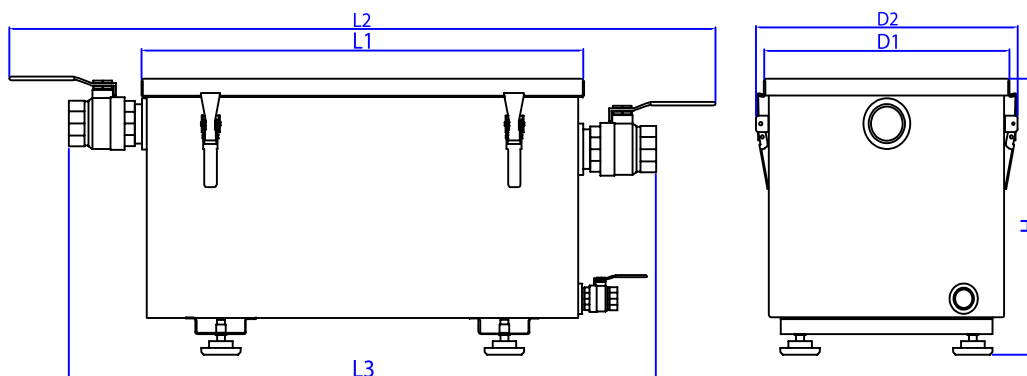
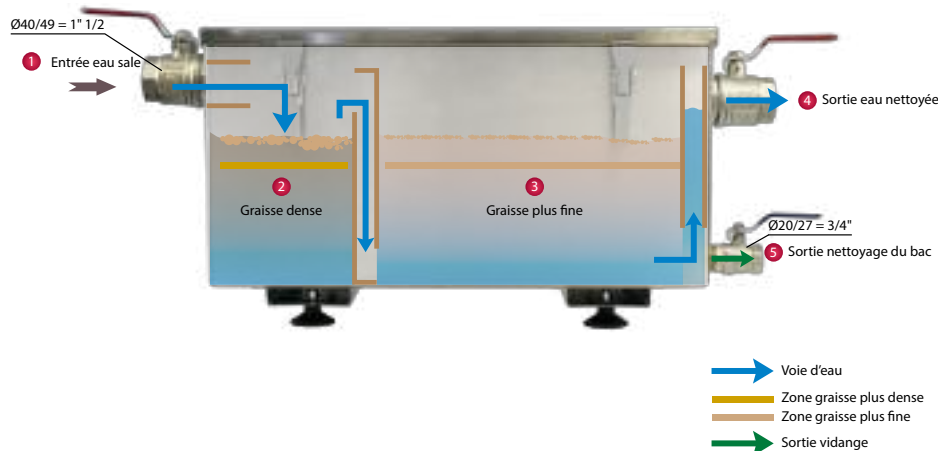
- Un bac à graisse a pour rôle **de décharger les eaux usées**. Les restaurateurs ou artisans des métiers de bouche rejettent des déchets chargés de graisses animales et autres épluchures, morceaux de denrées alimentaires, dans le réseau des eaux usées.

Comment relier le bac à graisse ?

- Nos bacs sont réalisés en **inox AISI 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 un joint caoutchouc.
- Afin d'éviter de se salir les mains pendant la vidange, **nous fournissons une robinetterie adaptée** (deux vannes à billes 1"1/2 de tour 3/4" et une vanne 3/4")
- Tous nos bacs sont **livrés en dotation d'un bac à déchets amovible pour les épluchures**



Principe de fonctionnement du bac à graisse



Capacité brute (L)	Capacité utile (L)	Nb de couverts	L1	L2	L3	D1	D2	H	Dim. Ext. (hors vannes)	Réf.	€
30	14	30	460	797	597	287	308	295	460x287x295	31CG010102	972
50	24	50	563	900	700	313	334	328	563x313x328	31CG010202	1200
80	40	100	623	960	760	386	407	390	623x386x390	31CG010302	1769
100	56	120	663	1000	900	413	434	410	663x413x410	31CG010402	2580
250	160	300	813	1150	950	516	537	640	813x516x640	31CG010502	2654

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	250x280	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	250x250	ROBM-250	128
Robinet mélangeur monotrou, col de 300mm	300x250	ROBM-300	132



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	250x250	ROBM1/4-250	136
Robinet mélangeur monotrou, col de 300mm	300x250	ROBM1/4-300	142



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
- Fixation par contre-écrou
- Livré avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8" L-400 mm
- Clapets anti-retour 3/8"



	Dim.	Réf.	€
Robinet levier clinique col de 200mm	330x340	LROBM-200	311



LROBM-200

Robinet mitigeur monotrou avec levier clinique gamme Eco

- Longueur bec col de cygne L-215 +/-5 mm orientable
- Levier clinique noir en plastique PA6 L-214 mm pour commande au coude
- Mitigeur chromé monotrou
- Diamètre de perçage sur plan de travail : max. ø32 mm
- Fixation renforcée par 2 vis
- Livré avec 2 flexibles inox embout femelle 3/8" L-400mm
- Clapets anti-retour 3/8"



	Dim.	Réf.	€
Robinet levier clinique, col de 215	250x290	ROBCC-215	161



ROBCC-215



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	210x150	K14-9850	373
Robinet électronique avec mitigeur	210x150	M-K14-9850	396



K14-9850



Douchettes EC/EF avec col de cygne

- Modèle à poser sur plonge
- Douchette monotrou avec embout mâle 1/2
- Mélangeur 1/4 de tour
- Col de cygne L-300mm H-376mm
- Débit 7L/min à 3 bars
- Livré avec 2 tuyaux L-500 mm



BUDDCC14PM



BUDH75DCC14PM



Désignation	Dim.	Réf.	€
Douchette EC/EF, monotrou, avec col de cygne, mélangeur ¼ de tour, H-1200 mm	P.300xH.1200	BUDDCC14PM	368
Douchette EC/EF, monotrou, avec col de cygne, mélangeur ¼ de tour, H-750 mm	P.300xH.750	BUDH75DCC14PM	359

Douchettes mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique

- Modèle à poser sur plonge
- Long bec col de cygne orientable
- Levier clinique noir L-312 mm pour commande au coude
- Tuyaux flexible longueur 1000 mm
- Ressort en acier chromé et tube inox
- Poignée ergonomique
- Débit 7L/min à 3 bars



BUDLDCCPM



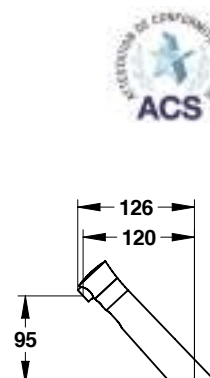
Désignation	Dim.	Réf.	€
Douchette mitigeur monotrou avec levier clinique	P.398xH.1126	BUDLDCCPM	581

Robinets

Robinet électronique avec batterie

- Corps en métal moulé injecté chromé
- Alimentation électrique: batterie lithium 6 V type CRP2 dans boîtier externe IP65
- Voyant d'alerte batterie faible
- Alimentation hydraulique : 1/2" (15x21) 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	126x132	57034 	391
Robinet électronique avec batterie et mitigeur (EC/EF)	126x132	M-57034	414



Robinet électronique avec pile ou secteur

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

	Réf.	€
Robinet électronique double alimentation avec mitigeur	MODFRIU2	447



Douchettes

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.	€
Douchette mitigeur avec levier clinique	H-600	H600-LDCC-PM	568



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	250x410	MOLLY	485



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	255x190	MFBDEX	211



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	196
Flexible L-3000	16589	204



16586



Douchette de rinçage accrochable

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

	Réf.	€
Douchette de rinçage + patte	16587	217
Patte de fixation douchette supplémentaire 70x30x30	2030	103



2030



16587



Douchette eau froide

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

	Réf.	€
Douchette EF, H-1200mm, base ø23mm	DEF	310



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	315
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-750 mm	H75-DECEF1/4-PM	349
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 de tour, H-1200mm	DECEF1/4-PM	364
Douchette EC/EF, mélangeur standard, H-1200 mm	DECEF-PM	353



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	407
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-580 mm	H58-DCC1/4-PM	404
Douchette EC/EF, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-750 mm	H75-DCC1/4-PM	425
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur 1/4 de tour, H-1200 mm	DCC1/4-PM	422



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	703



LDCC-PM



Douchettes à déclenchement automatique

- Système de déclenchement de l'ouverture en basculant la tête
- Modèle à poser sur plonge, monotrou, embout mâle 1/2"
- 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	746
Douchette automatique EC/EF sans col de cygne	AUTO-DEB CEF1/4-PM	820
Douchette automatique EC/EF avec col de cygne	AUTO-DCCB C1/4-PM	927



AUTO-DEF



AUTO-DECEFF1/4-PM



AUTO-DCC1/4-PM



Douchette à commande par pédale



- Modèle à poser sur plonge, monotrou, embout mâle 1/2"
- Débit 17 L/min à 3 bars
- Avec col de cygne 1/4 de tour
- Avec équerre de fixation murale
- Hauteur : 1200mm

	Réf.	€
Douchette mitigée commande par pédale	CP2P-EC-DCC1/4-PM	680



CP2P-EC-DCC1/4-PM



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

	Dim.	Réf.	€
Col de cygne en «C» chromé pour robinet ROBM-250	ø18x180	601000001	28,7
Col de cygne en «C» chromé pour robinet	ø18x300	601000006	34,2
Col de cygne en «U» chromé pour robinet	ø18x250	601000008	31,6
Col de cygne en «» chromé pour robinet	ø18x300	601000009	41,9
Col de cygne en «Z» chromé pour douchette	ø18x300	602000006	24,6
Tête de robinet droite 1/2"	ø8x24	304000011	8,3
Tête de robinet gauche 1/4 de tour 1/2"	ø8x24	304000017	16,4
Tête de robinet droite 1/4 de tour 1/2"	ø8x24	304000013	16,4
Pré-mélangeur mécanique avec valve de non retour		16254	22,7
Flexible inox plastifié pour douchette	L-1000	RDFLX0	43,3
Kit mitigeur EC/EF + 2 flexibles inox tressé L-600mm	L-600	R09C2010122	106
Pommeau noir pour douchette		RDCPFR	120
Mât douchette pour col de cygne		RDEVML	119
Flexible inox tressé L-1300mm, M-3/8" x F-1/2"	L-1300	RFLX00	22,4
Flexible inox tressé L-1300mm, M-1/2" x F-1/2"	L-1300	RFLX00-1/2M	21,9
Flexible inox tressé L-2000mm, F-1/2" x F-1/2"	L-2000	RFLX200	30,1
Paire de flexibles inox tressé L-500mm, M-1/2" x F-1/2"	L-500	RFLX50	31,9
Pédale pré-mitigé à commande unique EC+EF, sortie F-1/2"		PDTR2A	298



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 dossier	480×360×250	IP0073	503
Avec dossier	480×360×520	IP0029	504



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 dossier	400×400×280	IP0067	380

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 AISI 304, commande fémorale
- Mitigeur EC/EF
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus
- Cuve ø255mm
- Dossieret amovible

	Dim.	Réf.	€
Sans dossier	300×315×220	IP0082	326
Avec dossier	300×315×503	IP0082AL	388



IP0082AL



IP0082

Lave-mains inox à commande fémorale

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox AISI 304
- Mitigeur EC/EF
- Dossieret 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 fournies et secteur (double alimentation obligatoire)

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale	400×340×560	LMD	264
Robinet électronique	400×340×560	LMDE	614



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 (400×200×300 mm)

Dim.	Réf.	€
400×290×450	POUB-LMD	300



POUB-LMD

Lave-mains éco inox dossieret 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	223

Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME

	Réf.	€
Vanne tempo 5-8s	GR138-PD	38,8
Commande fémorale	GR136-PD	110
Col de cygne	GR120-PD	19,9
Pré-mélangeur	GR100-PD	21,3
Siphon + Bonde	GR121-PD	7
Flexible inox L-500mm, F/F 1/2"	HS420-PD	6,7



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 dossieret H- 50mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

Dim. cuve	Dim.	Réf.	€
400/440×370×130	500×500×850	IP0079	921
350/430×280×130	500×400×850	IP0080	914



IP0079



Lave-mains autonome



- Construction en inox avec habillage sur 3 côtés
- Cuve inox ø350 × H-120mm
- Arrivée d'eau par pompe à pied
- Dossieret 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	818



322101



Pensez-y! Retrouvez l'ensemble des accessoires savon chapitre "Hygiène" page 239.

Lave-mains inox autonome



- Lave-mains autonome avec dossieret en inox brossé (H-215 mm) conçu pour les commerces ambulants ou les traiteurs sans arrivée d'eau
- Cuve ronde de D.350 mm, profondeur 150 mm
- Commande par pédale,
- Façade avant basculante avec porte sac poubelle
- Fourni avec une pompe de dosage de savon et distributeur de papier, deux jerricans de 10 L (un pour l'eau propre et l'autre pour l'eau usée)
- Equipé de deux roulettes et d'une poignée à l'arrière pour faciliter le déplacement et une meilleure manipulation

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome	400x400x840/1115	C400	1595



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	448



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	REMC0	137



REMC0

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
- Système de fermeture amorti pour une utilisation intensive



Capacité	Dim.	Réf.	€
Sacs de 100 à 130 litres	500x515x900	PSMC100-OF	282
Sacs de 70 litres	500x515x774	PSMC70-OF	263



PSMC100-OF



PSMC70-OF

Porte-sacs mobile inox caréné 100L pour utilisation intensive



- Fermeture amortie par système de vérin hydraulique

Capacité	Dim.	Réf.	€
Sacs de 100 à 130 litres	500x515x900	CAPSMC100OF	389



CAPSMC100OF



Poubelle de tri éco

- Construction en inox AISI 304
- Couvercle amovible peint en rouge (RAL 3000) permettant le maintien du sac en position
- Deux renforts intérieurs inox pour le maintien de sacs poubelle de 100 litres
- Quatre vérins réglables en hauteur pour une meilleure stabilité

Dim.	Réf.	€
350x400x800	RBUDPBTRI	672



RBUDPBTRI



Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à pédale

- Couvercle démontable commandé par pédale
- 2 roulettes fixes
- Prévus pour une utilisation intensive



Litrage	Dim.	Réf.	€
50	ø390×H-615	90 053 0615	247
105	ø460×H-700	90 052 0700	274



90 053 0615



90 053 0615

Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à fermeture amortie

- Fermeture amortie par système de vérin hydraulique
- Construction inox 304
- Couvercle amovible à ouverture commandée par pédale
- 2 roulettes fixes



Litrage	Dim.	Réf.	€
50	ø390×H-590	90 051 0590	360
95	ø460×H-670	90 050 0670	387



90 051 0590



90 051 0590

Bac à déchets roulant inox sans pédale

- Couvercle indépendant inclus
- 4 roulettes pivotantes
- Couvercle ø495mm



Litrage	Dim.	Réf.	€
90	ø490×H-700	BD90L	305



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	247
Élastique de rechange pour support roulant Réf. 90 054 0130L	ELASTIQUE-90054	7,7



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	171
Élastique de rechange pour poubelle ciseau Réf. 90 077	ELASTIQUE-90 077	17,9



90 077 0000

Pupitres, dessertes et chariots de transport

Pupitres



PUPPR



PUPSR

- Construction inox
- Couvercle abattant avec retenue papier
- Piétement en tube de 30x30mm

		Dim.	Réf.	€
Inox AISI 304	Pupitre sur pieds avec vérins sans fermeture à clefs	560x510x1100	PUPPV	1073
Inox AISI 304	Pupitre sur pieds avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560x510x1100	PUPPR	1166
Inox AISI 304	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérins	560x510x1100	PUPSV	1545
Inox AISI 304	Pupitre sur placard avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) fermeture à clefs	560x510x1100	PUPSR	1652
Inox ferritique	Pupitre sur pieds avec vérins sans fermeture à clefs	560x510x1100	F-PUPPV	953
Inox ferritique	Pupitre sur pieds avec roues, chape zinguée (dont 2 à freins) sans fermeture à clefs	560x510x1100	F-PUPPR	1093
Inox ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et vérins	560x510x1100	F-PUPSV	1339
Inox ferritique	Pupitre sur placard avec fermeture à clefs et roues chape zinguée (dont 2 à freins)	560x510x1100	F-PUPSR	1532
Option : fermeture à clefs pour pupitre				SERR-P 46,8

Dessertes inox soudées

- Construction inox AISI 304
- 2 ou 3 plateaux charge max. 30/40 kg par niveau
- 4 roulettes dont 2 freinées chape polyamide avec pare-chocs, diam. 125
- Tubes inox ø25mm



Plateaux	Dim.	Réf.	€
2 (ép. 10/10ème)	800x580x960	S-IP0017	562
3 (ép. 10/10ème)	800x580x960	S-IP0018	599
2 (ép. 10/10ème)	1000x670x960	S-IP0021	614
3 (ép. 10/10ème)	1000x670x960	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, ø 100mm chape zinguée



Construction	Plateaux	Dim.	Dim. plateaux	Hauteur entre plateaux	Réf.	€
Inox	2	860x540x940	820x500x30	560	213-4001	200
Inox	3	860x540x940	820x500x30	260	213-4000	223
Inox	5	860x540x1560	820x500x30	270	213-4002	365
Inox AISI 304	2	800x500x935	820x500x33	567	IP0017	271
Inox AISI 304	3	800x500x935	820x500x33	267	IP0018	316
Inox AISI 304	2	1000x500x935	1010x600x33	667	IP0021*	347
Inox AISI 304	3	1000x500x935	1010x600x33	350	IP0022*	374



213-4001



213-4000



213-4002

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	569
600×600×870	IP0066	376
615×415×960	420103	412



IP0065



420103

Chariots plateforme plateau plein

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

Dim.	Réf.	€
1000×600×1000	410101	1376
1000×700×1000	410102	1005
1200×600×1000	410103	1040
1200×700×1000	410104	1066



410103



410102

Chariots plateforme plateau barreaudé

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

Dim.	Réf.	€
1200×800×900	410301	1239
1000×800×900	410302	1389



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	893



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	264
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	290
Avec barre de poussée	615×415×960	420103	412



420101

Chariot de service

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

Dim.	Réf.	€
1030×500×960	641 100	176



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	308
880×500×930	101001-2	361



101001-1



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	1800



460301

Plateaux ABS de service 600×400mm



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

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11,7
Rouge	600×400	30 047 0600R	11,7
Noir	600×400	30 134 0600N	11,7



Pensez-y !

Multiple de commande : 20 pièces

Autres dimensions disponibles , voir page 218-219



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 ø 125mm dont 2 à freins, chape polyamide

	Dim.	Réf.	€
64 bacs ou 124 plateaux GN1/1	1000×585×1805	CHDEP10001	2394
124 plateaux 600×400mm	1000×650×2015	CHDEP10044	3246



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	€
400x600	400	10	156	468x635x1785	4RCP-SCH6040-10	584	4RFCP-SCH6040-10	717
400x600	400	15	100	468x635x1785	4RCP-SCH6040-15	490	4RFCP-SCH6040-15	501
400x600	400	20	75	468x635x1785	4RCP-SCH6040-20	467	4RFCP-SCH6040-20	478
600x400	600	10	156	635x465x1785	4RCP-SCH4060-10	701	4RFCP-SCH4060-10	940
600x400	600	15	104	660x435x1785	4RCP-SCH4060-15	683	4RFCP-SCH4060-15	820
600x400	600	20	75	660x435x1785	4RCP-SCH4060-20	779	4RFCP-SCH4060-20	636
GN1/1	325	10	156	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-10	702	4RFCP-SCHGN1/1-10	757
GN1/1	325	15	104	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-15	855	4RFCP-SCHGN1/1-15	859
GN1/1	325	20	75	385x565x1787	4RCP-SCHGN1/1-20	627	4RFCP-SCHGN1/1-20	631
GN2/1	530	10	156	685x590x1785	4RCP-SCHGN2/1-10	815	4RFCP-SCHGN2/1-10*	590
GN2/1	530	15	104	685x590x1785	-	-	4RFCP-SCHGN2/1-15	852
GN2/1	530	20	75	685x590x1785	4RCP-SCHGN2/1-20	682	4RFCP-SCHGN2/1-20	686

Chape inox

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Dim.	Réf. sans frein	€	Réf. avec freins	€
400x600	400	10	156	468x635x1785	4RCI-SCH6040-10	724	4RFCI-SCH6040-10	1016
400x600	400	15	100	468x635x1785	4RCI-SCH6040-15	832	4RFCI-SCH6040-15	1009
400x600	400	20	75	468x635x1785	4RCI-SCH6040-20	701	4RFCI-SCH6040-20	729
GN1/1	325	10	156	385x565x1787	-	-	4RFCI-SCHGN1/1-10*	705
GN1/1	325	15	104	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-15*	898	4RFCI-SCHGN1/1-15	1106
GN1/1	325	20	75	385x565x1787	4RCI-SCHGN1/1-20	832	4RFCI-SCHGN1/1-20	858
GN2/1	530	10	156	685x590x1787	-	-	4RFCI-SCHGN2/1-10*	1023
GN2/1	530	15	104	685x590x1787	4RCI-SCHGN2/1-15	947	4RFCI-SCHGN2/1-15	946
GN2/1	530	20	75	685x590x1787	-	-	4RFCI-SCHGN2/1-20	1134

L2G Budget

Échelles démontables

- Construction inox, tubes 25x25mm
- Glissières 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	380x555x1485	ED1/115N	316
GN1/1	330	20	75	380x555x1860	ED1/120N	356
GN2/1	535	15	75	585x675x1485	ED2/115N	343
GN2/1	535	20	75	585x675x1860	ED2/120N	377
600x400	415	15	100	465x630x1860	ED604015N	328
600x400	415	20	75	465x630x1860	ED604020N	346



ED1/115N



ED1/120N

Échelles basses

Glissières anti-chute avec butée 2 cotés

- 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

	Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Hauteur	Utilisation	Réf.	€
Soudé	GN1/1	325	8	75	832	Pour grilles et bacs	SCHBGN1/1-8	587
Soudé	GN1/1	325	10	75	984		SCHBGN1/1-10	873
Soudé	GN2/1	530	8	75	877		SCHBGN2/1-8	864
Soudé	600x400	400	8	75	864		SCHB6040-8	469
Soudé	600x400	400	10	75	995		SCHB6040-10	770
Démontable	GN1/1	325	7	75	860	Uniquement Pour grilles	CHBGN1/1-7	562



SCHB6040-8

Autres échelles

Échelle mixte soudée 600x400-GN1/1

- 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	1092

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	680x780x1650	1205164	818
GN1/1 ou 600x400	500x670x1620	77229	731

Housses de protection jetables en polyéthylène pour échelles

- Épaisseur 20µm
- Hauteur 1800mm

Taille de chariot	Périmètre	Cond.	Réf.	€
400x600	ø2300	Carton 50 pces	70830	91
GN2/1	ø2900	Carton 50 pces	29056	90
GN1/1	ø2300	Carton 50 pces	29017	87

Dériveur mural inox pour housses à chariot

- Construction en inox
- Convient pour les rouleaux de housses jetables (laize 3160 mm maximum) et pour tout type d'échelles
- Diamètre du tube: 40 mm et épaisseur: 1,5 mm
- Épaisseur de la plaque de fixation murale: 3 mm
- Livré sans visserie et à monter soi-même

Dim.	Réf.	€
920x150x150	921150	101



921150

Rouleaux de housses de protection jetables

Taille de chariot	Périmètre	Cond.	Réf.	€
GN1/1 ou 600x400	ø2300	Rouleau de 200 housses	500760	291
Double entrée GN1/1 ou 800x600	ø3160	Rouleau de 200 housses	540110	469
GN2/1 ou 800x400	ø2900	Rouleau de 200 housses	500680	348

Pensez-y!

Plateaux ABS de service 600x400mm

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600x400	30 046 0600	11,7
Rouge	600x400	30 047 0600R	11,7
Noir	600x400	30 134 0600N	11,7

Multiple de commande : 20 pièces

Pensez-y!

Grilles inox

Nombre traverses	Diam. traverses	Nombre fils	Diam. fils	Dim.	Réf.	€
3	ø5	29	ø2	600x400	30 149 29F3T	14,2
2	ø5	20	ø2	530x325	30 153 1/1 20F2T	11,1
2	ø7	20	ø3	650x530	30 144 2/1 20F3T	26,6

NEW



77229



29056



30 153 1/1 20F2T



30 149 29F3T

Échelles encastrables soudées

- Échelles soudées
- Construction inox monobloc en tube carré 30x30 mm
- 3 raidisseurs en tube de 50x25x1,5mm pour modèles GN1/1 et GN2/1
- 2 raidisseurs en tube de 50x25x1,5mm pour modèle 600x400
- 4 roues caoutchouc ø 125mm, chape polyamide, pivotantes
- Charge max. de 200 kg

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Hauteur	Réf.	€
GN1/1	325	20	75	1756	SCHEGN1/1-20	1011
600x400	400	20	75	1756	SCHE6040-20	1018



SCHEGN1/1-20



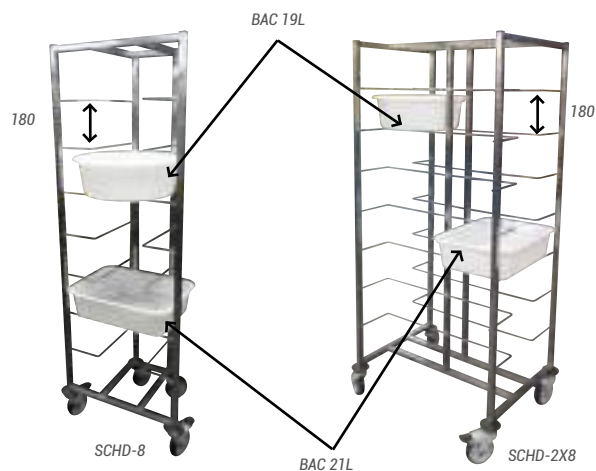
SCHEGN2/1-20

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 ø 125mm, chape polyamide, pivotantes
- Pour bacs de diviseuse ronds ou rectangulaires



	Dim.	Réf.	€
Échelle 8 étages	660x400x2030	SCHD-8	489
Échelle 2x8 étages	590x780x2030	SCHD-2X8	943
Bac rond 19L	Ø480x180	BAC19L	25,8
Bac rectangle 20L	530x405x140	BAC21L	27



Chariots de stockage soudés

- Construction inox monobloc en tube carré soudé 25x25mm
- Plat anti-écartement à mi-hauteur
- Glissières anti-chute pointées avec butée 2 côtés
- 4 roulettes pivotantes ø 100mm, sur platines électro-zinguée avec pa-rechocs
- Roues non freinées, chape zinguée

Taille	Entrée	Niveaux	Pas	Type de roues	Réf.	€
600x800	600	20	78	Non freinées, chape zinguée	SCH8060-20	946
600x800	600	20	78	Freinées, chape inox	4RCI-SCH8060-20	1018
600x800	600	20	78	Non freinées, chape inox	4RFCI-SCH8060-20	1082

Glissières anti-chute avec butée 2 cotés



SCH8060-20

Chariots de débarrassage cafétéria soudés

- Construction inox
- Structure en tube inox 25x25 mm
- Glissières en fil inox espacées de 125mm
- 4 roulettes chape polyamide ø 125mm dont 2 freinées
- Convient aux plateaux largeur 280-360mm, long max. 510mm
- Disponible avec joues en résine épaisseur 3mm
- Les joues de la CHDP10523 et CHDPP10524 sont amovibles

	Niveaux	Dim.	Réf.	€
1x12 niveaux	Sans joues	440x563x1787	CHDEP10523	857
2x12 niveaux	Sans joues	880x563x1787	CHDEP10524	1120
1x12 niveaux	Avec joues	440x563x1787	CHDPP10523	1700
2x12 niveaux	Avec joues	880x563x1787	CHDPP10524	2115



CHDEP10524



CHDPP10523

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.	€
1x10 niveaux	sans joue	320 à 370mm	520x620x1750	CA1455	697
1x10 niveaux	joues résine	320 à 370mm	520x620x1750	CA1455P	855
Plus-value roues freinées x2				A512	37,2

Attention : nous spécifier les dimensions du plateau à la commande

Chariot de débarrassage encastrable

- Construction inox
- Structure en tube inox de section 25x25 mm
- 2 raidisseurs en tube 50x25x1.5 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.	€
1x11 niveaux	520x730x1890	CHDEP10042*	1185

 **Pensez-y !**

Plateaux polypropylène restauration

- Température de lavage : jusqu'à 80°C

Couleur	Dim.	Réf.	€
Gris	415x305	878903	8
Rouge	415x305	878910	8
Bleu	415x305	878927	8
Vert	415x305	878934	8
Marron	415x305	878941	8
Noir	415x305	878958	8
Noir	450x350	878859	10,8
Gris	450x350	878804	10,8
Rouge	450x350	878811	10,8
Bleu	450x350	878828	10,8
Vert	450x350	878835	10,8

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	ø assiettes	Dim.	Réf.	€
96 assiettes	18/23	600x600x1750	CA1440	1505
96 assiettes	25/31	720x720x1750	CA1440G	1663
Housse en PVC pour chariot CA1440		620x620x1750	HOUSSE-CA1440	278
Housse en PVC pour chariot CA1440G		720x720x1750	HOUSSE-CA1440G	320

Charge maxi. 80 kg



CA1455



CA1455P



CHDEP10042



CA1440

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 (gallets 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	1007
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400×800	400	15	302-SCHCU4080-15 	1019
EUROFOUR	CF80 / 9P12B	Fixe	400×800	400	16	302-SCHCU4080-16	1207
BONGARD	8.43 FE	Fixe	400×800	400	15	104-SCHCU4080-15	950
BONGARD	8.43 FE	Fixe	400×800	400	18	104-SCHCU4080-18	965
BONGARD	8.43	Bas	400×800	400	15	105-SCHCU4080-15	753
BONGARD	8.43	Bas	400×800	400	18	105-SCHCU4080-18	959
BONGARD	8.63	Bas	600×800	600	15	108-SCHCU6080-15	673
BONGARD	8.63	Bas	600×800	600	18	108-SCHCU6080-18	997

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 pour chariots de cuisson

- 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 ø 100 mm, 2 fixes et 2 pivotantes, chape zinguée
- Pâtieres demi-cylindrique en polyéthylène basse densité

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Chariot seul	170 L	770×654×890	CHPAT170	604
Pâtière	170 L	930×670×411	PAT170	638
Couvercle pâtière 170 et 220L		985×710×55	CPAT170	378
Chariot seul	220 L	770×654×890	CHPAT220	604
Pâtière	220 L	930×670×511	PAT220	634



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	799
Chariot HACCP 3 niveaux	965×630×850	HACCP-9653N565C	847



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	574



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	524
Cuve 200L	800×600×750	IP0060	918
Option : 4 roulettes inox ø100 dont 2 à frein (à monter)		38378	274



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	1130
Cuve 150 L	600×500×700	CUV6050	1018



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 	321



PEHD-BSF

Bacs sel/farine inox 130L

- Construction inox AISI 304
- Angles rayonnés
- 4 roulettes ø 100mm, chape zinguée
- Livré avec couvercle, sans séparation

	Dim.	Réf.	€
Bac 130L en inox	395×610×725	BSF 	667
Bac 130L en inox avec séparation amovible	395×610×725	SEP-BSF	816



BSF



Étagères murales, étagères sur colonnettes et sur crémaillères

Étagères murales

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

- 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)



ETPL143



ETTU143

Inox ferritique

Prof. 300mm				Prof. 400mm				
Pleine			Tubulaire		Pleine		Tubulaire	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
800	F-ETPL83	155	F-ETTU83	254	F-ETPL84	168	F-ETTU84	268
1000	F-ETPL103	161	F-ETTU103	268	F-ETPL104	188	F-ETTU104	282
1200	F-ETPL123	168	F-ETTU123	288	F-ETPL124	194	F-ETTU124	301
1400	F-ETPL143	181	F-ETTU143	297	F-ETPL144	214	F-ETTU144	315
1600	F-ETPL163	188	F-ETTU163	315	F-ETPL164	241	F-ETTU164	328
1800	F-ETPL183	222	F-ETTU183	347	F-ETPL184	254	F-ETTU184	375
2000	F-ETPL203	234	F-ETTU203	368	F-ETPL204	268	F-ETTU204	388
2200	F-ETPL223	248	F-ETTU223	381	F-ETPL224	282	F-ETTU224	401
2400	F-ETPL243	254	F-ETTU243	395	F-ETPL244	295	F-ETTU244	406

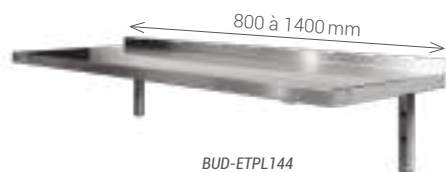
Inox AISI 304

Prof. 300mm					Prof. 400mm				
Pleine			Tubulaire		Pleine		Tubulaire		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	
800	ETPL83		190	ETTU83	334	ETPL84	211	ETTU84	347
1000	ETPL103		204	ETTU103	355	ETPL104	225	ETTU104	368
1200	ETPL123		219	ETTU123	376	ETPL124	246	ETTU124	390
1400	ETPL143		232	ETTU143	390	ETPL144	260	ETTU144	411
1600	ETPL163		246	ETTU163	411	ETPL164	282	ETTU164	432
1800	ETPL183		289	ETTU183	461	ETPL184	331	ETTU184	489
2000	ETPL203		302	ETTU203	482	ETPL204	344	ETTU204	510
2200	ETPL223		316	ETTU223	496	ETPL224	365	ETTU224	532
2400	ETPL243		331	ETTU243	517	ETPL244	379	ETTU244	553

L2G Budget

Étagères murales pleines

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



BUD-ETPL144

Étagères murales tubulaires

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



BUD-ETTU144

Prof. 400mm

Prof. 300mm			Prof. 400mm		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	
800	BUD-ETPL83	105	BUD-ETPL84	119	
1000	BUD-ETPL103	125	BUD-ETPL104	138	
1200	BUD-ETPL123	145	BUD-ETPL124	158	
1400	BUD-ETPL143	165	BUD-ETPL144	178	

Longueur	Réf.	€
1000	BUD-ETTU104	160
1200	BUD-ETTU124	172
1400	BUD-ETTU144	185
1600	BUD-ETTU164	221
1800	BUD-ETTU184	234
2000	BUD-ETTU204	246

Étagères sur crémaillères 1 niveau

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Modèle plein avec dossier 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



1ETPLC104

Inox ferritique				Inox AISI 304			
Prof. 300mm			Prof. 400mm		Prof. 300mm		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.
700	F-1ETPLC73	215	F-1ETPLC74	216	1ETPLC73	258	1ETPLC74
1000	F-1ETPLC103	235	F-1ETPLC104	271	1ETPLC103	278	1ETPLC104
1200	F-1ETPLC123	242	F-1ETPLC124	276	1ETPLC123	286	1ETPLC124
1400	F-1ETPLC143	265	F-1ETPLC144	280	1ETPLC143	317	1ETPLC144
1600	F-1ETPLC163	275	F-1ETPLC164	286	1ETPLC163	322	1ETPLC164
1800	F-1ETPLC183	286	F-1ETPLC184	291	1ETPLC183	393	1ETPLC184
2000	F-1ETPLC203	296	F-1ETPLC204	302	1ETPLC203	409	1ETPLC204
2200	F-1ETPLC223	334	F-1ETPLC224	340	1ETPLC223	420	1ETPLC224
2400	F-1ETPLC243	350	F-1ETPLC244	392	1ETPLC243	428	1ETPLC244

Étagères sur crémaillères 2 niveaux

- Construction inox ferritique ou Inox AISI 304
- Modèle plein : Avec dossier arrière de 30 mm
- 2 crémaillères (750x50x10mm) 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		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.
700	F-2ETPLC73	291	F-2ETPLC74	337	2ETPLC73	364	2ETPLC74
1000	F-2ETPLC103	384	F-2ETPLC104	426	2ETPLC103	414	2ETPLC104
1200	F-2ETPLC123	399	F-2ETPLC124	439	2ETPLC123	431	2ETPLC124
1400	F-2ETPLC143	419	F-2ETPLC144	454	2ETPLC143	452	2ETPLC144
1600	F-2ETPLC163	427	F-2ETPLC164	479	2ETPLC163	461	2ETPLC164
1800	F-2ETPLC183	449	F-2ETPLC184	498	2ETPLC183	484	2ETPLC184
2000	F-2ETPLC203	471	F-2ETPLC204	519	2ETPLC203	508	2ETPLC204
2400	F-2ETPLC243	575	F-2ETPLC244	662	2ETPLC243	750	2ETPLC244

L2G Budget

Étagères sur crémaillères 2 niveaux

- Étagères pleines inox, 2 niveaux
- Crémaillères avec 16 crans pour 14 positions de réglage
- Dossierets 30mm avec pli, coins de l'étagère pliés non soudés
- 2 crémaillères (700x60x20mm) en 15/10ème, H-700mm. 3 crémaillères à partir de L-1800mm
- Étagères décalées du mur de 20mm pour passage de câbles électriques



BUD-2ETPLC84

Prof. 400mm		
Dim.	Réf.	€
800	BUD-2ETPLC84	204
1200	BUD-2ETPLC124	239
1400	BUD-2ETPLC144	255
1600	BUD-2ETPLC164	307
1800	BUD-2ETPLC184	323
2000	BUD-2ETPLC204	341

Étagères murales inclinées pour bacs gastronormes GN1/3



- Construction en inox AISI 304
- Tubes inox soudés 20x20 mm
- Ergonomie d'utilisation grâce à l'inclinaison de 15°
- Étagères prévues pour recevoir des bacs gastronormes de profondeur maxi 150 mm (non fournis)
- Facilité d'installation sur des parois murales
- Grande robustesse



ETBG3GN13

Prof. 400mm			
	Dim.	Réf.	€
Étagère pour 3GN1/3	500x380x220	ETBG3GN13	268
Étagère pour 4GN1/3	725x380x220	ETBG4GN13	283
Étagère pour 5GN1/3	900x380x220	ETBG5GN13	298
Étagère pour 6GN1/3	1075x380x220	ETBG6GN13	308



Accessoires pour étagères murales inclinées*

* le reste de la gamme est disponible pages 195 & 200

	Réf.	€
Bac gastro inox GN1/3-150	BA13150	41,4
Couvercle gastro inox GN1/3	CO13000	10,6
Bac gastro copolymère GN1/3-150	BTR13150	19,9
Couvercle gastro copolymère GN1/3-150	CTR13000	9



BA13150



BTR13150



ET2N143

Étagères sur colonnettes

Construction inox ferritique ou Inox AISI 304

Piètement en tube carré de 25x25 mm

Étagère pleine avec renfort oméga sur tous les modèles

Fixation sur table par système de cornières

Inox ferritique

1 niveau - hauteur 400mm				2 niveaux - hauteur 700mm			
Prof. 300mm			Prof. 400mm		Prof. 300mm		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.
1000	F-ET1N103	239	F-ET1N104	267	F-ET2N103	399	F-ET2N104
1200	F-ET1N123	253	F-ET1N124	284	F-ET2N123	418	F-ET2N124
1400	F-ET1N143	270	F-ET1N144	299	F-ET2N143	447	F-ET2N144
1600	F-ET1N163	273	F-ET1N164	312	F-ET2N163	464	F-ET2N164
1800	F-ET1N183	286	F-ET1N184	324	F-ET2N183	484	F-ET2N184
2000	F-ET1N203	295	F-ET1N204	334	F-ET2N203	506	F-ET2N204

Inox AISI 304

1 niveau - hauteur 400mm				2 niveaux - hauteur 700mm			
Prof. 300mm			Prof. 400mm		Prof. 300mm		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.
1000	ET1N103	308	ET1N104	332	ET2N103	520	ET2N104
1200	ET1N123	325	ET1N124	368	ET2N123	544	ET2N124
1400	ET1N143	341	ET1N144	385	ET2N143	578	ET2N144
1600	ET1N163	353	ET1N164	400	ET2N163	604	ET2N164
1800	ET1N183	368	ET1N184	418	ET2N183	632	ET2N184
2000	ET1N203	381	ET1N204	425	ET2N203	662	ET2N204

Étagères chauffantes

- Construction inox ferritique
- Piètement en tube carré 25x25 mm
- Fixation sur table par système de cornières
- Bouton marche/arrêt
- Résistance en céramique avec déflecteur

Éléments chauffants	V	kW	Dim.	Réf.	€
2	230V MONO	0.8	1000x400x400	ECP-104	1077
2	230V MONO	0.8	1200x400x400	ECP-124	1254
2	230V MONO	0.8	1400x400x400	ECP-144	1490
2	230V MONO	0.8	1600x400x400	ECP-164	1556
3	230V MONO	1.2	1800x400x400	ECP-184	1792
3	230V MONO	1.2	2000x400x400	ECP-204	1805



ECP-184

Meubles bas et armoires suspendues

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.61

Meuble avec blocs tiroir : nous consulter



TVA6.14FLX

Inox ferritique

Prof. 600mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA6.10FLX	962	F-TVA6.10AFLX	1029
1200	F-TVA6.12FLX	1066	F-TVA6.12AFLX	1146
1400	F-TVA6.14FLX	1116	F-TVA6.14AFLX	1200
1500	F-TVA6.15FLX	1146	F-TVA6.15AFLX	1246
1600	F-TVA6.16FLX	1179	F-TVA6.16AFLX	1292
1800	F-TVA6.18FLX	1255	F-TVA6.18AFLX	1396
2000	F-TVA6.20FLX	1355	F-TVA6.20AFLX	1509

Prof. 700mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA.10FLX	1067	F-TVA.10AFLX	1104
1200	F-TVA.12FLX	1158	F-TVA.12AFLX	1222
1400	F-TVA.14FLX	1230	F-TVA.14AFLX	1326
1600	F-TVA.16FLX	1309	F-TVA.16AFLX	1368
1800	F-TVA.18FLX	1393	F-TVA.18AFLX	1530
2000	F-TVA.20FLX	1514	F-TVA.20AFLX	1589

Prof. 800mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	F-TVA8.10FLX	1201	F-TVA8.10AFLX	1242
1200	F-TVA8.12FLX	1267	F-TVA8.12AFLX	1305
1400	F-TVA8.14FLX	1417	F-TVA8.14AFLX	1472
1600	F-TVA8.16FLX	1527	F-TVA8.16AFLX	1581
2000	F-TVA8.20FLX	1739	F-TVA8.20AFLX	1785

Inox AISI 304

Prof. 600mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA6.10FLX	1246	TVA6.10AFLX	1259
1200	TVA6.12FLX	1409	TVA6.12AFLX	1435
1400	TVA6.14FLX	1484	TVA6.14AFLX	1518
1500	TVA6.15FLX	1526	TVA6.15AFLX	1568
1600	TVA6.16FLX	1572	TVA6.16AFLX	1623
1800	TVA6.18FLX	1677	TVA6.18AFLX	1743
2000	TVA6.20FLX	1806	TVA6.20AFLX	1890

Prof. 700mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA.10FLX	1338	TVA.10AFLX	1363
1200	TVA.12FLX	1526	TVA.12AFLX	1551
1400	TVA.14FLX	1610	TVA.14AFLX	1643
1500	TVA.15FLX	1660	TVA.15AFLX	1698
1600	TVA.16FLX	1715	TVA.16AFLX	1756
1800	TVA.18FLX	1853	TVA.18AFLX	1881
2000	TVA.20FLX	2007	TVA.20AFLX	2036

Prof. 800mm				
Central			Adossé	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
1000	TVA8.10FLX	1522	TVA8.10AFLX	1539
1200	TVA8.12FLX	1719	TVA8.12AFLX	1739
1400	TVA8.14FLX	1869	TVA8.14AFLX	1890
1500	TVA8.15FLX	1932	TVA8.15AFLX	1952
1600	TVA8.16FLX	1995	TVA8.16AFLX	2019
1800	TVA8.18FLX	2132	TVA8.18AFLX	2190
2000	TVA8.20FLX	2296	TVA8.20AFLX	2299

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.61

Inox ferritique			Inox AISI 304		
Longueur	Réf.	€	Réf.		€
1000	F-PS10FX	628	PS10FX		845
1200	F-PS12FX	728	PS12FX		950
1400	F-PS14FX	774	PS14FX		1024
1600	F-PS16FX	903	PS16FX		1193
1800	F-PS18FX	974	PS18FX		1296
2000		1058			1422



PS10FX

Armoires suspendues avec distributeurs à ingrédients

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

Dim.	Capacité	Réf.	€
1400×400×820	6GN1/4	CAT/14X	1353
1600×400×820	7GN1/4	CAT/16X	1552



CAT/16X

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
- Dossieret doublé 200×20mm avec décalage arrière de 65 mm
- Profondeur 700mm, hauteur 750mm

Option serrure p.61

Inox ferritique			Inox AISI 304		
Longueur	Réf.	€	Réf.		€
1000	F-H750-TVA.10AFLX	1125	H750-TVA.10AFLX		1422
1200	F-H750-TVA.12AFLX	1288	H750-TVA.12AFLX		1643
1400	F-H750-TVA.14AFLX	1401	H750-TVA.14AFLX		1798
1500	F-H750-TVA.15AFLX	1472	H750-TVA.15AFLX		1894
1600	F-H750-TVA.16AFLX	1518	H750-TVA.16AFLX		1961
1800	F-H750-TVA.18AFLX	1631	H750-TVA.18AFLX		2120
2000	F-H750-TVA.20AFLX	1760	H750-TVA.20AFLX		2291



H750-TVA.10AFLX

Meubles portes coulissantes dessus polyéthylène

- Portes coulissantes doublées, sans clé
- 1 étagère réglable
- 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			Inox AISI 304		
Adossé			Adossé		
Longueur	Réf.	€	Longueur	Réf.	€
1000	P-F-TVA.10AFLX	1929	1000	P-TVA.10AFLX	2080
1200	P-F-TVA.12AFLX	2088	1200	P-TVA.12AFLX	2243
1400	P-F-TVA.14AFLX	2317	1400	P-TVA.14AFLX	2484
1600	P-F-TVA.16AFLX	2476	1600	P-TVA.16AFLX	2649
1800	P-F-TVA.18AFLX	2725	1800	P-TVA.18AFLX	2911
2000	P-F-TVA.20AFLX	2898	2000	P-TVA.20AFLX	3092



P-F-TVA.10AFLX

Meubles bas portes battantes

- Portes battantes doublées, sans clé
- 1 étagère réglable
- Modèles adossés : Dosseret 100x20mm **doublé** (décalage arrière de 60mm)
- Hauteur 850mm

Option serrure p.61

Inox ferritique

Prof. 700 mm			Prof. 700		
Central			Adossé		
Longueur		Réf.	€	Réf.	€
600	1 porte doublée	F-BAT1/6	770	F-BAT1/6A	907
800	2 portes doublées	F-BAT2/8	907	F-BAT2/8A	1108
1200	2 portes doublées	F-BAT2/12	1263	F-BAT2/12A	1318



F-BAT2/8



F-BAT1/6

Inox AISI 304

Prof. 700 mm			Prof. 700 mm		
Central			Adossé		
Longueur		Réf.	€	Réf.	€
600	1 porte doublée	BAT1/6	979	BAT1/6A	1025
800	2 portes doublées	BAT2/8	1142	BAT2/8A	1179
1200	2 portes doublées	BAT2/12	1630	BAT2/12A	1647



BAT1/4A/F

Meubles 3 tiroirs

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

Dim.		Réf.	€
450x700x850	3 tiroirs	CC1/1A/F	1200
650x700x850	3 tiroirs	CC2/2A/F	1882



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



TFI.10AFLX

Inox ferritique

Prof. 600mm					Prof. 700mm				
Central				Adossé		Central			
Longueur	Nb tiroirs	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	2 tiroirs	F-TFI6.10FLX	1233	F-TFI6.10AFLX	1292	F-TFI.10FLX	1342	F-TFI.10AFLX	1392
1200	2 tiroirs	F-TFI6.12FLX	1317	F-TFI6.12AFLX	1380	F-TFI.12FLX	1434	F-TFI.12AFLX	1485
1400	3 tiroirs	F-TFI6.14FLX	1560	F-TFI6.14AFLX	1622	F-TFI.14FLX	1694	F-TFI.14AFLX	1756
1500	3 tiroirs	F-TFI6.15FLX	1606	F-TFI6.15AFLX	1669	F-TFI.15FLX	1739	F-TFI.15AFLX	1803
1600	3 tiroirs	F-TFI6.16FLX	1651	F-TFI6.16AFLX	1719	F-TFI.16FLX	1785	F-TFI.16AFLX	1852
1800	4 tiroirs	F-TFI6.18FLX	1978	F-TFI6.18AFLX	2003	F-TFI.18FLX	2132	F-TFI.18AFLX	2208
2000	4 tiroirs	-	-	-	-	F-TFI.20FLX	2237	F-TFI.20AFLX	2321

Inox AISI 304

Prof. 600mm					Prof. 700mm				
Central				Adossé		Central			
Longueur	Nb tiroirs	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1000	2 tiroirs	TFI6.10FLX	1556	TFI6.10AFLX	1623	TFI.10FLX	1685	TFI.10AFLX	1748
1200	2 tiroirs	TFI6.12FLX	1668	TFI6.12AFLX	1747	TFI.12FLX	1819	TFI.12AFLX	1877
1400	3 tiroirs	TFI6.14FLX	1927	TFI6.14AFLX	2003	TFI.14FLX	2086	TFI.14AFLX	2165
1500	3 tiroirs	TFI6.15FLX	1991	TFI6.15AFLX	2070	TFI.15FLX	2153	TFI.15AFLX	2229
1600	3 tiroirs	TFI6.16FLX	2057	TFI6.16AFLX	2136	TFI.16FLX	2220	TFI.16AFLX	2296
1800	4 tiroirs	TFI6.18FLX	2513	TFI6.18AFLX	2483	TFI.18FLX	2704	TFI.18AFLX	2797
2000	4 tiroirs	TFI6.20FLX	2651	TFI6.20AFLX	2751	TFI.20FLX	2847	TFI.20AFLX	2952

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



TVT12F

Central			Adossé		Central traversant	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
1200	TVT12F	2412	TVT12AF	2512	TVT2.12	2612
1400	TVT14F	2629	TVT14AF	2729	TVT2.14	2867
1600	TVT16F	2867	TVT16AF	2968	TVT2.16	3143
1800	TVT18F	3298	TVT18AF	3394	TVT2.18	3561
2000	TVT20F	3482	TVT20AF	3578	TVT2.20	3766

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	210
Plus-value roulettes ø125mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT/4-125	444

Roulettes commandées sans le meuble

	Réf.	€
Roulettes ø125mm chape zinguée (2 avec freins, 2 sans frein)	F-KIT-125	332
Roulettes ø125mm chape inox (2 avec freins, 2 sans frein)	KIT-125	595

Peintures des meubles bas

	Réf.	€
Peinture joue	M-RAL-J	252
Peinture portes coulissantes (le ml)	M-RAL-PC	252
Peinture porte battante (la porte)	M-RAL-PB	252



Plinthes inox

	Réf.	€
1 ml de plinthe inox	M-ML-PLINTHE	290



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
- Pour éviter le basculement des armoires nous préconisons de les fixer au mur



AR6.10FX

Inox ferritique

Prof. 600mm				Prof. 700mm			
Toit plat				Toit penté			
Longueur	Réf.	€		Réf.	€		
1000	F-AR6.10FX	1761		F-TP-AR6.10FX	1865	F-AR.10FX	1948
1200	F-AR6.12FX	1978		F-TP-AR6.12FX	2086	F-AR.12FX	2182
1400	F-AR6.14FX	2170		F-TP-AR6.14FX	2291	F-AR.14FX	2404
1600	F-AR6.16FX	2370		F-TP-AR6.16FX	2500	F-AR.16FX	2642
1800	F-AR6.18FX	2600		F-TP-AR6.18FX	2726	F-AR.18FX	2847
2000	F-AR6.20FX	2860		F-TP-AR6.20FX	2913	F-AR.20FX	3056

Inox Aisi 304

Prof. 600mm				Prof. 700mm			
Toit plat				Toit penté			
Longueur	Réf.	€		Réf.	€		
1000	AR6.10FX	2233		TP-AR6.10FX	2358	AR.10FX	2463
1200	AR6.12FX	2525		TP-AR6.12FX	2655	AR.12FX	2780
1400	AR6.14FX	2776		TP-AR6.14FX	2926	AR.14FX	3077
1600	AR6.16FX	3047		TP-AR6.16FX	3198	AR.16FX	3390
1800	AR6.18FX	3349		TP-AR6.18FX	3499	AR.18FX	3666
2000	AR6.20FX	3586		TP-AR6.20FX	3762	AR.20FX	3954

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.246



AB6.12F

Inox ferritique

Prof. 600mm				Prof. 700mm			
Toit plat				Toit penté			
Longueur	Nb portes	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
500	1	F-AB6.5F	1276	F-TP-AB6.5F	1350	F-AB.5F	1346
1000	2	F-AB6.10F	1827	F-TP-AB6.10F	1910	F-AB.10F	1974
1200	2	F-AB6.12F	1982	F-TP-AB6.12F	2095	F-AB.12F	2149

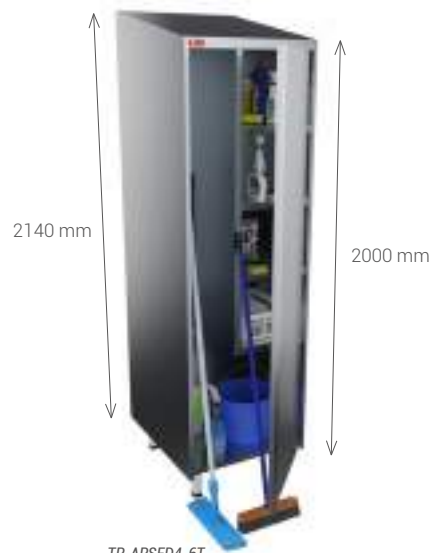
Inox AISI 304

Prof. 600mm				Prof. 700mm			
Toit plat				Toit penté			
Longueur	Nb portes	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
500	1	AB6.5F	1601	TP-AB6.5F	1685	AB.5F	1693
1000	2	AB6.10F	2316	TP-AB6.10F	2446	AB.10F	2479
1200	2	AB6.12F	2525				

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
- Profondeur 400 mm

Version en acier peint époxy : voir p.246



Inox ferritique

Porte doublées						Porte non-doublées				
Toit plat				Toit penté		Toit plat			Toit penté	
Dim.	Nb portes	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€		Réf.	€
600x400	1	F-APSFD4/6T	1213	F-TP-APSF4/6T	1309	F-APSFD4/6		1150	F-TP-APSF4/6	1229
800x400	2	F-APSFD4/8T	1543	F-TP-APSF4/8T	1656	F-APSFD4/8		1456	F-TP-APSF4/8	1548
1000x400	2	F-APSFD4/10T	1761	F-TP-APSF4/10T	1852	F-APSFD4/10		1606	F-TP-APSF4/10	1706

Inox Aisi 304

Porte doublées						Porte non-doublées			
Toit plat				Toit penté		Toit plat		Toit penté	
Dim.	Nb portes	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€	Réf.	€
600x400	1	APSPFD4/6T	1572	TP-APSPFD4/6T	1706	APSPFD4/6	1467	TP-APSPFD4/6	1619
800x400	2	APSPFD4/8T	1977	TP-APSPFD4/8T	2161	APSPFD4/8	1839	TP-APSPFD4/8	1991
1000x400	2	APSPFD4/10T	2232	TP-APSPFD4/10T	2408	APSPFD4/10	 2032	TP-APSPFD4/10	2195

Options communes à toutes les armoires inox



	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
Fermeture à clé pour portes coulissantes	SERR-C	214	-	-
Fermeture à clé pour portes battantes	SERR-B	126	-	-
1 ml d'étagère pleine intermédiaire	F-ET-INT	255	ET-INT	301

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	189	-	-
Fermeture à clé pour portes battantes	SERR-I-B	168	-	-
1 ml d'étagère pleine intermédiaire	F-ET-I-INT	289	ET-INT	301

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.

3 modules plus vos idées sur mesure



Cocktail station «modèle S»

- Capacité : 300 cocktails environ
- Cuve à glaçons isolée, capacité 42 kg 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	3369



MCK/75

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	4226

Blenders p.357



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
- Modèle livré sans robinet

	Dim.	Réf.	€
Cocktail station modèle XL	1500×700×830	MCK/150	5764

Blenders p.357



MCK/150



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



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

Chiffre sur mesure : nous consulter

Meubles de tri et tables à rouleaux

Meubles de tri

- Construction inox AISI 304
- Dessus doublé mélaminé ép. 18 mm
- Dossieret 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



3TVO-MTRI186-PB



3TVO-MTRI186-RP

	Longueur	Nbr TVO	Réf.	€
Meuble ouvert sans rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126	1156
Meuble ouvert avec rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-RP	1513
Meuble 2 portes sans rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-PB	1672
Meuble 2 portes avec rampe à plateaux	1200	2	2TVO-MTRI126-RPB	2013
Meuble ouvert sans rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186	1500
Meuble ouvert avec rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-RP	2047
Meuble 3 portes sans rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-PB	2292
Meuble 3 portes avec rampe à plateaux	1800	3	3TVO-MTRI186-RPB	2806

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	531
Collerette PE jaune (RAL 1016)	AIM-COLLERETTE-PE-J	531
Collerette PE vert (RAL 6018)	AIM-COLLERETTE-PE-V	531



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	305



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	835
3	1800×600×850	CSR/18X	929
4	2000×600×850	CSR/20X	998



CSR/16X

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	379
3	1100×300×300	EMC13110	407
4	1600×300×300	EMC13160	435

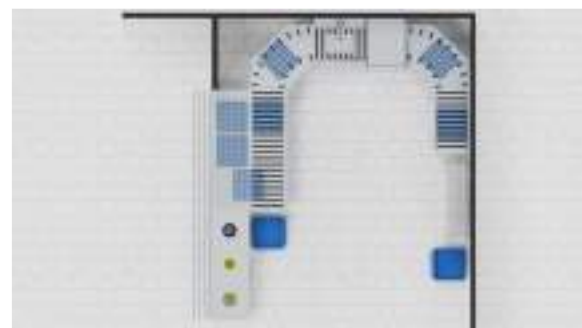


EMC13060

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 dossier 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

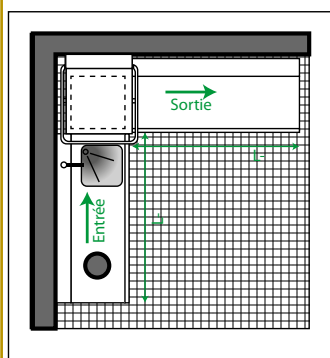


Tables de sortie droites

- 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 40x40 mm reliés entre eux par une traverse avec vérins inox.
- Pour les tables adossées, dossier de 100x20 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 500x400x300 mm sans tvo

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

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	1655	TELVG-12-ETP	2006		TELVD-12	1655		TELVD-12-ETP	2006	
1600	TELVG-16	1930	TELVG-16-ETP	2224		TELVD-16	1930		TELVD-16-ETP	2224	
2000	TELVG-20	2386	TELVG-20-ETP	2910		TELVD-20	2386		TELVD-20-ETP	2910	



Tables d'entrée avec 1 bac 500x400x300 mm et tvo

- Pré-perçage inclus $\varnothing$ 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	1775	TVO-TELVD-12	1775
1600	TVO-TELVG-16	2033	TVO-TELVD-16	2033
2000	TVO-TELVG-20	2501	TVO-TELVD-20	2501



Tables de sortie lisses réversibles sans dossier

- Livrée démontée et avec kit de visserie

Sans étagère			Avec étagère pleine			Avec étagère tubulaire		
Longueur	Réf.	€	Réf.	€		Réf.	€	
600	TSLV-6	541	TSLV-6-ETP	892		TSLV-6-ETTU	737	
1200	TSLV-12	828	TSLV-12-ETP	1178		TSLV-12-ETTU	1111	
1600	TSLV-16	1016	TSLV-16-ETP	1309		TSLV-16-ETTU	1246	
2000	TSLV-20	1400	TSLV-20-ETP	1925		TSLV-20-ETTU	1856	



Pensez-y !

Rayonnage roulant sous plonge

- Idéal pour le stockage des produits d'entretien ou des casiers lave-vaisselle sous une plonge
- Structure en aluminium anodisé démontable sans outil
- Livré démonté
- Clayettes amovibles en polypropylène, lavables en machine
- 1 niveau de chargement (charge maxi: 120 kg uniformément répartis)
- 4 roulettes pour le déplacement



	Dim. HT.	Dim. Utiles	Réf.	€
Pour plonge L-1000	812x480x510	744x450x407	8121NR460	434
Pour plonge L-1200	1060x480x510	992x450x407	10581NR460	465
Pour plonge L-1400	1184x480x510	1116x450x407	11801NR460	481

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	300x400	TVO-AMOVIBLE-33	404
Couvercle $\varnothing$ 200 mm inox		COUVTVO	73
Panier à déchets 470x370 pour bac 500x400x300	500x400x300	BM-28091	268



Lave-vaisselles

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	5809

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	2214
Panier à verres supplémentaire 350×350 mm		0	350×350×150	BMS-35	13

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 réhausse.

- 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	358



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



	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	2643
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	372



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	3153
Avec pompe de vidange, pompe à détergent et pompe de rinçage	230V MONO	3.6	570×600×830	EM-LV50-A2P	3302

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	391



Lave-vaisselle et lave-verres

Système de filtration pour l'optimisation du lavage de la vaisselle grâce à la déminéralisation partielle de l'eau (KITFILTRATIONBC-2XL) et déminéralisation totale de l'eau (KITFILTRATIONBC-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



KITFILTRATION BC-2XL

Données techniques

Pression en service	2 - 8 bar
Perte de pression au débit nominal	0.45 bar
Température de service	4 - 65°C
Fonctionnement vertical ou horizontal	



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	580x-185	KITFILTRATIONBC-2XL	1145
Cartouche de recharge lave-vaisselle	-	-	CARFILTRATIONBC-2XL	540
Kit installation tête et cartouche filtrante	3300	580x-185	KITFILTRATIONBC-X2XL	1145
Cartouche de recharge lave-vaisselle	-	-	CARFILTRATIONBC-X2XL	540

Lave-ustensiles

Lave-ustensiles, panier 600x500 mm, commandes électroniques



- Livré avec 1 panier à assiettes, dimensions 600x500mm, 1 panier à tasses dimensions 600x500 mm, 1 panier pour plateaux 600x400 (dimensions 500x500mm) ouvert sur un côté et 1 godet à couverts dimensions 80x80x130mm. Hauteur de chargement maxi 400mm
- Carrosserie en inox AISI 304, porte doublée avec passage de 440 mm
- Panneau de commande électronique avec 3 programmes
- Dimensions maximum des plateaux : 600x400 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	595x730x1340	LU-1200	8732
Panier pour plateaux 600x400		500x500	30000404	122



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 4 programmes
- Bras de lavage en inox
- 4 cycles de lavage 120/240/360/480 secondes
- Consommation d'eau: 4.7 L/cycle
- Pompe de vidange: non
- Pompe à détergent: oui
- Pompe électrique de rinçage: non
- Boiler: capacité 10 litres
- Puissance du surchauffeur: 6 kW
- Capacité de la cuve: 148 litres
- Livré avec câble électrique d'alimentation, sans prise



GL-850

V	kW	Dim.	Réf.	€
380 TRI+N	8.2	650x750x1690/2060	GL-850	12811

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 4 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: oui
- Pompe à détergent: oui
- Pompe électrique de rinçage: oui
- Boiler: capacité 20 litres
- Puissance du surchauffeur: 9 kW
- Capacité de la cuve: 148 litres
- Livré avec câble électrique d'alimentation, sans prise



GL-4800

V	kW	Dim.	Réf.	€
380 TRI+N	14.8	1490x885x1970/2370	GL-4800	40587

Pensez-y!



Détergents pour lave-vaisselle

- Cette gamme de 2 modèles de détergents a 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	210
2x5 L de détergent de rinçage	14.6	R-50G	172



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



RG16



RG36



RG25



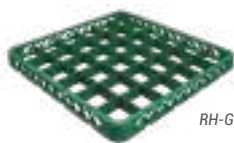
TR13

Casiers de lave-vaisselle en polypropylène sans réhausse

Nb de compartiments	Dim. compartiments	Couleur	Dim.	Réf.	€
16	112x112	Gris	501x501x101	RG16	27,1
25	89x89	Bleu	501x501x101	RG25	29,5
36	74x74	Vert	501x501x101	RG36	30,8
49	62x62	Rouge	501x501x101	RG49	33,4
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	112x112	Gris	501x501x140	RH-G16	14,4
25	89x89	Bleu	501x501x40	RH-G25	15,7
36	74x74	Vert	501x501x40	RH-G36	16,5
49	62x62	Rouge	501x501x40	RH-G49	17,5



RF55



RB55



RH-RB55

Casier à couverts (petites mailles)

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	501x501x101	RF55	24,5



RT55

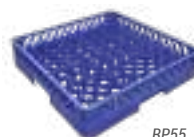


Casier à plateaux (1 côté ouvert)

Couleur	Dim.	Réf.	€
Beige	501x501x101	RT55	31,3

Casier universels (grosses mailles)

	Couleur	Dim.	Réf.	€
Casier universel	Bleu	501x501x101	RB55	25,3
Réhausse pour casier universel	Bleu	501x501x40	RH-RB55	12,3



RP55



Casier pour assiettes

Couleur	Dim.	Réf.	€
Bleu	501x501x101	RP55	28,4

Casier à gobelets en inox

- Fabrication en inox
- Conçu spécialement pour les gobelets et verres réutilisables (écocup)
- Permet le maintien pendant le lavage
- Convient pour les gobelets jusqu'à 190 mm de hauteur
- Livré avec la grille de maintien
- Capacité : 25 gobelets
- Hauteur maximum gobelets : 190 mm, diamètre maximum 90 mm

Dim.	Réf.	€
500x500x195	PLVGODET	177



PLVGODET

Godet à couverts



GC8



GC

	Dim.	Réf.	€
8 compartiments	430×210×155	GC8	22,2
Godet cylindrique	ø 89×134	GC	5,2

Ramasse-couverts gastronorme GN 1/1



552308



KPC032

	Dim.	Réf.	€
Ramasse-couverts	530×325×100	552308	14,7
Couvercle translucide	530×325	KPC032	11,9

Chariots 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	814



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	253



TFDIV10031

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	394



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	258
Sans barre de poussée	530×560×210	72996	177



72995

Chariots inox porte casiers à verres



- Construction inox
- Tube soudé 25x25 mm
- 4 roues pivotantes dont 2 freinées, diam. 125 mm, chape inox avec pare-chocs
- 5 niveaux de rangement inclinés avec butée
- Fourni sans casiers à verre (voir page 73)

	Dim.	Réf.	€
5 niveaux de rangement	560x510x1785	CHGAI00793	1251
Sans barre de poussée	530x560x210	72996	177



CHGAI00793

Etagères inclinées pour verres

- Idéales pour le stockage des verres en salle de restauration
- Structure en inox AISI 304, tube rond D.25 mm
- 3 niveaux d'étagères soudées, fixes, épaisseur 32 mm, inclinaison 10°, avec arrêteurs 3 faces en inox D.6 mm, bord avant rayonné
- 2 modèles à poser sur table L-300 et L-600 mm
- Avec 4 bouchons en plastique
- Hauteur maximum des verres: 170 mm



Dim.	Réf.	€
300x570x680	ETINC-3N-300X570X680	1280
600x570x680	ETINC-3N-600X570X680	1542



ETINC-3N-300X570X680



ETINC-3N-600X570X680





L2G

UNIVERS LOGISTIQUE ET STOCKAGE



Rayonnages pour chambre froide.....	78
Casiers à batterie.....	88
Armoires de liaison chaud/froid et chariots bain-marie.....	89
Conteneurs isothermes et accessoires.....	91
Roll containers.....	94
Palettes et caillebotis	95
Chariots et bacs pour drive	96
Bacs de manutention.....	98

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)
- 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)
- Pour une plus grande facilité de montage, toutes les clayettes ont une largeur de 82.5 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.

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.

Gamme rayonnage aluminium économique clayettes polypropylène

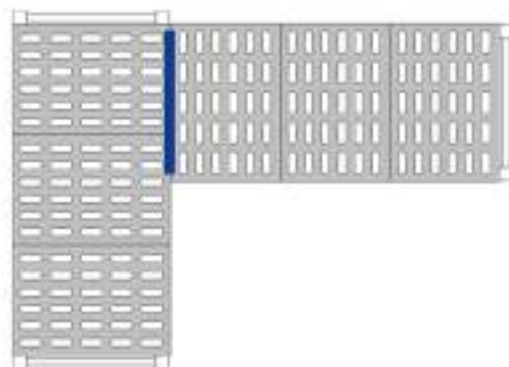
Hauteur standard 1700 mm

Prof. 465 mm				Prof. 565 mm				
Longueur hors-tout	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€	Réf. 4 niveaux	€	Réf. 5 niveaux	€
730 (A)	7134N465C	289	7135N465C	348	7134N565C	293	7135N565C	351
813 (B)	7954N465C	307	7955N465C	370	7954N565C	311	7955N565C	374
979 (D)	9594N465C	340	9595N465C	391	9594N565C	344	9595N565C	415
1062 (E)	10414N465C	355	10415N465C	430	10414N565C	358	10415N565C	434
1145 (F)	11234N465C	369	11235N465C	448	11234N565C	373	11235N565C	452
1311 (G)	12874N465C	405	12875N465C	493	12874N565C	409	12875N565C	497
1394 (H)	13694N465C	417	13695N465C	508	13694N565C	421	13695N565C	512
1477 (I)	14514N465C	432	14515N465C	526	14514N565C	436	14515N565C	530
1595	15644N465C	550	15645N465C	666	15644N565C	555	15645N565C	672
1844	18104N465C	597	18105N465C	725	18104N565C	602	18105N565C	732
1927	18924N465C	615	18925N465C	748	18924N565C	620	18925N565C	754
2010	19744N465C	630	19745N465C	766	19744N565C	635	19745N565C	773
2093	21384N465C	645	21385N465C	785	21384N565C	650	21385N565C	791
2176	22204N465C	660	22205N465C	803	22204N565C	665	22205N565C	810
2259	23024N465C	675	23025N465C	822	23024N565C	680	23025N565C	828
2342	23844N465C	696	23845N465C	848	23844N565C	701	23845N565C	855
2425	24664N465C	711	24665N465C	867	24664N565C	716	24665N565C	873
2508	25484N465C	722	25485N465C	882	25484N565C	727	25485N565C	888
2591	26304N465C	747	26305N465C	912	26304N565C	752	26305N565C	918
2674	27124N465C	758	27125N465C	927	27124N565C	763	27125N565C	933
2757	27944N465C	770	27945N465C	941	27944N565C	775	27945N565C	947
2840	28764N465C	785	28765N465C	960	28764N565C	790	28765N565C	966
3207	32354N465C	950	32355N465C	1159	32354N565C	956	32355N565C	1167
3539	35634N465C	1022	35635N465C	1249	35634N565C	1028	35635N565C	1257
3622	36454N465C	1037	36455N465C	1267	36454N565C	1043	36455N565C	1268
3705	37274N465C	1046	37275N465C	1278	37274N565C	1052	37275N565C	1287
3788	38094N465C	1060	38095N465C	1297	38094N565C	1067	38095N565C	1305
3871	38914N465C	1088	38915N465C	1331	38914N565C	1094	38915N565C	1339
3954	39734N465C	1100	39735N465C	1345	39734N565C	1106	39735N565C	1354
4037	40554N465C	1111	40555N465C	1360	40554N565C	1118	40555N565C	1369
4120	41374N465C	1123	41375N465C	1375	41374N565C	1129	41375N565C	1383
4203	42194N465C	1141	42195N465C	1397	42194N565C	1147	42195N565C	1406
4286	43014N465C	1153	43015N465C	1412	43014N565C	1159	43015N565C	1420
4570	45784N465C	1303	45785N465C	1592	45784N565C	1311	45785N565C	1603
4985	49924N465C	1381	49925N465C	1689	49924N565C	1388	49925N565C	1700
5317	53164N465C	1443	53165N465C	1767	53164N565C	1450	53165N565C	1778
5400	53984N465C	1464	53985N465C	1794	53984N565C	1472	53985N565C	1804
5566	55624N465C	1491	55625N465C	1827	55624N565C	1498	55625N565C	1838
5649	56444N465C	1509	56445N465C	1849	56444N565C	1516	56445N565C	1860
5732	57264N465C	1520	57265N465C	1864	57264N565C	1528	57265N565C	1875

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	38,3
Raccord d'angle P-565 mm	18523	40,5



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.

Type de clayettes

- 3 types : 88×373 mm, 88×475 mm ou 88×577 mm
- 1 seule largeur : 87 mm



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



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	589	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	881	92S.PL51325	1039	2732	92S.PA41325	843
1240+1505	2845	92S.PL41326	879	92S.PL51326	1054	2817	92S.PA41326	841
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	1279	92S.PL51340	1516	4183	92S.PA41340	1259
1330×2+1505	4301	92S.PL41341	1302	92S.PL51341	1545	4273	92S.PA41341	1264
1240+1505×2	4386	92S.PL41342	1300	92S.PL51342	1543	4358	92S.PA41342	1262
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
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	745	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	1020	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	946	92S.PL51426	1113	2817	92S.PA41426	885
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+1062x2	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
1062x2+1152	3412	92S.PL41431	1183	92S.PL51431	1388	3384	92S.PA41431	1136
1062+1152x2	3502	92S.PL41432	1214	92S.PL51432	1427	3474	92S.PA41432	1168
1152x3	3592	92S.PL41433	1245	92S.PL51433	1466	3564	92S.PA41433	1199
1152x2+1240	3680	92S.PL41434	1255	92S.PL51434	1478	3652	92S.PA41434	1209
1152+1240x2	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
1240x2+1330	3946	92S.PL41437	1302	92S.PL51437	1537	3918	92S.PA41437	1256
1240+1330x2	4036	92S.PL41438	1330	92S.PL51438	1573	4008	92S.PA41438	1284
1330x3	4126	92S.PL41439	1358	92S.PL51439	1608	4098	92S.PA41439	1312
1240+1330+1505	4211	92S.PL41440	1354	92S.PL51440	1653	4183	92S.PA41440	1308
1330x2+1505	4301	92S.PL41441	1382	92S.PL51441	1637	4273	92S.PA41441	1336
1240+1505x2	4386	92S.PL41442	1377	92S.PL51442	1631	4358	92S.PA41442	1331
1330+1505x2	4476	92S.PL41443	1406	92S.PL51443	1667	4448	92S.PA41443	1359
1505x3	4651	92S.PL41444	1429	92S.PL51444	1696	4623	92S.PA41444	1383
1062+1152x3	4690	92S.PL41445	1599	92S.PL51445	1886	4662	92S.PA41445	1553
1152x4	4780	92S.PL41446	1630	92S.PL51446	1925	4752	92S.PA41446	1584
1152x3+1240	4868	92S.PL41447	1640	92S.PL51447	1937	4840	92S.PA41447	1593
1152x2+1240x2	4956	92S.PL41448	1649	92S.PL51448	1949	4928	92S.PA41448	1603
1152+1240x3	5044	92S.PL41449	1659	92S.PL51449	1961	5016	92S.PA41449	1612
1152+1240x2+1330	5134	92S.PL41450	1687	92S.PL51450	1996	5106	92S.PA41450	1641
1152+1240+1330x2	5224	92S.PL41451	1715	92S.PL51451	2031	5196	92S.PA41451	1669
1240x2+1330x2	5312	92S.PL41452	1725	92S.PL51452	2043	5284	92S.PA41452	1678
1240+1330x3	5402	92S.PL41453	1753	92S.PL51453	2078	5374	92S.PA41453	1707
1240+1330x2+1505	5577	92S.PL41454	1776	92S.PL51454	2108	5549	92S.PA41454	1730
1240+1330+1505x2	5752	92S.PL41455	1800	92S.PL51455	2137	5724	92S.PA41455	1754
1240+1505x3	5927	92S.PL41456	1823	92S.PL51456	2167	5899	92S.PA41456	1777
1505x4	6192	92S.PL41458	1875	92S.PL51458	2231	6164	92S.PA41458	1829

Éléments complémentaires en angle 5 niveaux : nous consulter

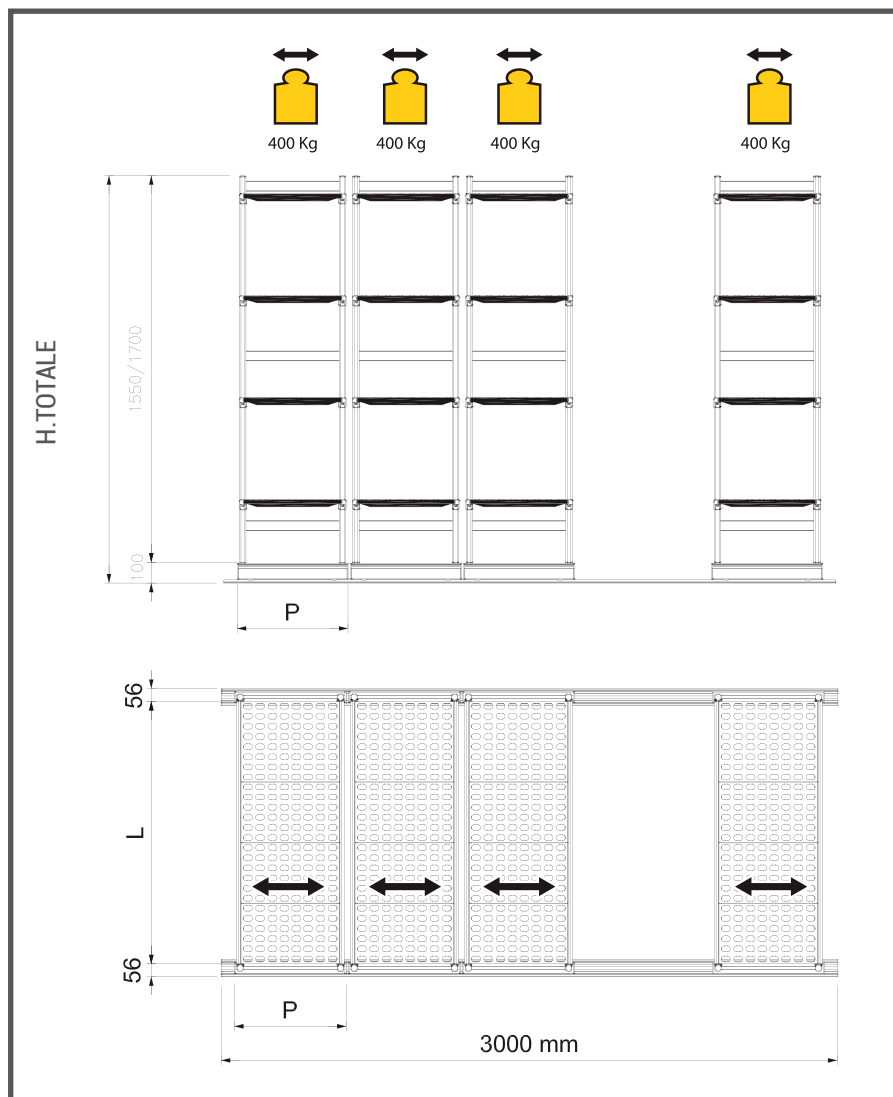
Profondeur 577 mm - Clayettes polypropylène

• 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	405	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	863	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	915	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	1002	92S.PL51525	1182	2732	92S.PA41525	952
1240+1505	2845	92S.PL41526	997	92S.PL51526	1176	2817	92S.PA41526	948
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+1062x2	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
1062x2+1152	3412	92S.PL41531	1255	92S.PL51531	1475	3384	92S.PA41531	1206
1062+1152x2	3502	92S.PL41532	1289	92S.PL51532	1518	3474	92S.PA41532	1240
1152x3	3592	92S.PL41533	1324	92S.PL51533	1561	3564	92S.PA41533	1275
1152x2+1240	3680	92S.PL41534	1338	92S.PL51534	1579	3652	92S.PA41534	1289
1152+1240x2	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
1240x2+1330	3946	92S.PL41537	1396	92S.PL51537	1652	3918	92S.PA41537	1347
1240+1330x2	4036	92S.PL41538	1426	92S.PL51538	1689	4008	92S.PA41538	1376
1330x3	4126	92S.PL41539	1455	92S.PL51539	1726	4098	92S.PA41539	1406
1240+1330+1505	4211	92S.PL41540	1451	92S.PL51540	1720	4183	92S.PA41540	1401
1330x2+1505	4301	92S.PL41541	1481	92S.PL51541	1757	4273	92S.PA41541	1431
1240+1505x2	4386	92S.PL41542	1476	92S.PL51542	1751	4358	92S.PA41542	1449
1330+1505x2	4476	92S.PL41543	1506	92S.PL51543	1789	4448	92S.PA41543	1456
1505x3	4651	92S.PL41544	1531	92S.PL51544	1820	4623	92S.PA41544	1481
1062+1152x3	4690	92S.PL41545	1699	92S.PL51545	2008	4662	92S.PA41545	1650
1152x4	4780	92S.PL41546	1734	92S.PL51546	2051	4752	92S.PA41546	1685
1152x3+1240	4868	92S.PL41547	1748	92S.PL51547	2068	4840	92S.PA41547	1699
1152x2+1240x2	4956	92S.PL41548	1762	92S.PL51548	2086	4928	92S.PA41548	1713
1152+1240x3	5044	92S.PL41549	1776	92S.PL51549	2104	5016	92S.PA41549	1727
1152+1240x2+1330	5134	92S.PL41550	1806	92S.PL51550	2141	5106	92S.PA41550	1757
1152+1240+1330x2	5224	92S.PL41551	1836	92S.PL51551	2178	5196	92S.PA41551	1786
1240x2+1330x2	5312	92S.PL41552	1850	92S.PL51552	2196	5284	92S.PA41552	1800
1240+1330x3	5402	92S.PL41553	1880	92S.PL51553	2233	5374	92S.PA41553	1830
1240+1330x2+1505	5577	92S.PL41554	1905	92S.PL51554	2264	5549	92S.PA41554	1855
1240+1330+1505x2	5752	92S.PL41555	1930	92S.PL51555	2296	5724	92S.PA41555	1880
1240+1505x3	5927	92S.PL41556	1955	92S.PL51556	2327	5899	92S.PA41556	1906
1330+1505x3	6017	92S.PL41557	1985	92S.PL51557	2364	5989	92S.PA41557	1935
1505x4	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

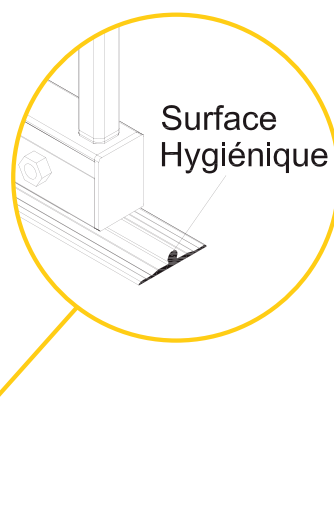
Profondeurs disponibles :

- 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

Pour tout chiffrage, nous consulter.

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 coulisement 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



Rayonnage PVC 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
- Linéaire, chaque niveau peut supporter jusqu'à 200 kg par mètre linéaire
- Résistant à des températures de -40° à +80°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	746	PVC-10005N400	943	PVC-10004N500	806	PVC-10005N500	1019
1200	PVC-12004N400	856	PVC-12005N400	1082	PVC-12004N500	937	PVC-12005N500	1183
1500	PVC-15004N400	1108	PVC-15005N400	1402	PVC-15004N500	1209	PVC-15005N500	1528
1800	PVC-18004N400	1279	PVC-18005N400	1616	PVC-18004N500	1411	PVC-18005N500	1780
2000	PVC-20004N400	1411	PVC-20005N400	1780	PVC-20004N500	1531	PVC-20005N500	1931

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	867	PVC-10005N600	1095
1200	PVC-12004N600	1018	PVC-12005N600	1284
1500	PVC-15004N600	1310	PVC-15005N600	1654
1800	PVC-18004N600	1521	PVC-18005N600	1919
2000	PVC-20004N600	1672	PVC-20005N600	2108

Rayonnage aluminium charge lourde

Caractéristiques communes

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

- 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	712	8125N430	1200	875
996	936	simple	9964N430	960	752	9965N430	1200	926
1180	112	simple	11804N430	840	829	11805N430	1050	1022
1392	1332	simple	13924N430	600	868	13925N430	750	1071
1487	1427	simple	14874N430	520	909	14875N430	650	1122
1609	1549	simple	16094N430	440	946	16095N430	550	1169
1817	876+876	double	18174N430	1920	1326	18175N430	2400	1637
1993	964+964	double	19934N430	1920	1430	19935N430	2400	1767

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	739	8125N480	1200	909
996	936	simple	9964N480	960	778	9965N480	1200	959
118	112	simple	11804N480	840	859	11805N480	1050	1060
1392	1332	simple	13924N480	600	901	13925N480	750	1111
1487	1427	simple	14874N480	520	941	14875N480	650	1163
1609	1549	simple	16094N480	440	979	16095N480	550	1209
1817	876+876	double	18174N480	1920	1380	18175N480	2400	1704
1993	964+964	double	19934N480	1920	1489	19935N480	2400	1839

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	929	8125N630	1200	1147
996	936	simple	9964N630	960	969	9965N630	1200	1197
1180	112	simple	11804N630	840	1043	11805N630	1050	1292
1392	1332	simple	13924N630	600	1084	13925N630	750	1340
1487	1427	simple	14874N630	520	1122	14875N630	650	1388
1609	1549	simple	16094N630	440	1159	16095N630	550	1435
1817	876+876	double	18174N630	1920	1761	18175N630	2400	2180
1993	964+964	double	19934N630	1920	1900	19935N630	2400	2352

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	699	SCG8050-4E	753		SCG8058-4E	799	
1000	SCG10040-4E	762	SCG10050-4E	833		SCG10058-4E	879	
1200	SCG12040-4E	833	SCG12050-4E	899		SCG12058-4E	958	
1400	SCG14040-4E	1008	SCG14050-4E	1105		SCG14058-4E	1196	
1500	SCG15040R-4E	1167	SCG15050R-4E	1276	-	-	-	-
1700	SCG17040R-4E	1263	SCG17050R-4E	1384		SCG17058R-4E	1489	
1900	SCG19040R-4E	1359	SCG19050R-4E	1497		SCG19058R-4E	1601	



SCG8040-4E

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	2003



54254



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 gastronomiques GN1/1-65 non fournis

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
10x GN1/1-65	570x897x1114	230V MONO	1.5	52108.11	4637
15x GN1/1-65	570x897x1469	230V MONO	1.5	52144	5014
20x GN1/1-65	570x897x1824	230V MONO	1.5	52180	5314



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 gastronomiques GN2/1-65 non fournis

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
5xGN2/1-100 ou 10xGN2/1-55	827x910x1132	230V MONO	2	70130	4109
11xGN2/1-100 ou 22xGN2/1-55	827x910x1816	230V MONO	2	70182	4887
2x11 GN2/1-100 ou 2x22 GN2/1-55	1517x910x1816	230V MONO	2.2	14018	7599
Paire de glissières supplémentaires				GLISSIERE14018	26,7



70130



70182



14018

Armoires de transfert réfrigérées GN

- Glissières embouties au pas de 71 mm et angles intérieurs rayonnés
- Parois isolées par laine de roche épaisseur 45 mm
- Réfrigération ventilée 0/+10°C
- Performance garantie à des températures ambiantes de +43 °C
- Commande numérique avec affichage de la température
- Activation manuelle du cycle de dégivrage
- Joint magnétique amovible avec triple zone d'isolation pour assurer une étanchéité efficace et réduire les pertes de chaleur
- Fermeture par système de verrou ergonomique
- 4 roulettes Ø 125 mm dont 2 à freins
- Protection classe IP2X
- Bacs gastronomes non fournis



Capacité	Dim.	V	kW	Gaz	Réf.	€
15XGN1/1	570X880X1755	230V MONO	0,21	R290	15G11	5953
15xGN2/1	775X1000X1755	230V MONO	0,21	R290	15G21	6782



15G11

15G21

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 sans freins, 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	1776
Chariot 3 cuves	1170×670×850	230V MONO	3	CT 1760TD	2274
Chariot 4 cuves	1700×700×850	230V MONO	4	CT 1762TD	4696

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	364
Chariot	680×540×160	707807	239



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	288



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	3710
Coffre isotherme neutre	440×665×650	330×533×515	AF12	1224

Kit de blocage (2 pièces) pour bloquer un conteneur sur le chariot	RRI137	267
--	--------	-----



AF12



2AF12-CH



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
- Simple 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



PEGS0002

	Couleur	Dim.	kg	Réf.	€
Plaque eutectique chaude GN1/1	Rouge	530×325×30	4	PEGS0003	193
Plaque eutectique fraîche GN1/1 (+3°C)	Rose	530×325×30	4	PEGS0001	132
Plaque eutectique surgelés GN1/1 (-21°C)	Bleu	530×325×30	4	PEGS0002	156

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*	532
Conteneur isotherme 10 L Bleu	240×430×430	6.2	QC100001	598
Conteneur isotherme 20 L Rouge	295×465×460	7.6	QC200007	646

*Dans la limite des stocks disponibles

Chariots isothermes grande capacité

- Respect total de la chaîne 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	4192
Chariot isotherme 780 L sur roulettes (ROLL780)	800×1000×1950	610×810×1570	7800001	4476

Boîtes isothermes en polypropylène expansé

- Idéales pour respecter la chaîne 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 maintenir au froid ou au chaud
- Résistance au lave-vaisselle jusqu'à 80°C
- Poignées de préhension ergonomiques
- Dispositif de blocage pour l'empilage



10023



10043

Boîtes isothermes à ouverture sur le dessus

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

	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 600×400 mm	53	Gris, couv. Bleu	685×485×260	625×425×200	12643*	105

*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	107
Cadenas à clé (3 clés incluses)	2	400 kg	40×13.5×56	4645	14,9

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

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-72-80-180



HOUSSE-IT-GRM60



HOUSSE-IT-GRM60

Palettes et caillebotis

Palette PP recyclée grise 1200x800 mm

- Économique : son faible poids (5 kg) réduit les coûts de transport
- Conforme aux normes pour l'exportation et exemptée de tout traitement phytosanitaire (conforme à la norme internationale NIMF-15)
- Sécurité optimale : sans écharde, clou, vis ou angle vif
- Entretien et nettoyage faciles
- Températures d'utilisation de -20°C à +40°C
- Empilable (hauteur empilée de 40 mm) et adaptée au cerclage avec ses rainures spéciales
- Ses pieds extrêmes à chaque angle sont inclinés afin d'éviter les impacts des fourches de transpalettes et optimisent sa manipulation
- Charge dynamique: 1500 kg
- Charge statique: 1000 kg
- Hauteur de passage des fourches : 100 mm



638396

Dim.	Réf.	€
1200×800×140	638396	36,2

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

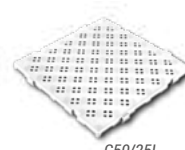
Caillebotis clipsables anti-dérapants

- 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	33,4
Blanc	500×500×50	C50/50L	52
Blanc	1000×500×50	C100/50L	83
Rouge	500×500×22	R-C50/22L	33,4
Rouge	1000×500×50	R-C100/50L	83



C50/22L



C50/25L



C100/50L



C50/50L



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	1154



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	1382



41138

Desserte emboîtable à fond auto-élevateur

- Construction en acier avec finition électro-zinguée
- Dim. utiles du plateau : 800×600 mm
- Plateau-élevateur : 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	2288



40893

Chariot de manutention avec plateau réglable

- Construction en acier galvanisé avec vernis transparent
- Emboîtable
- 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	1163



KM4202-E3

Bacs drive

Caisse de livraison drive

- Caisse en polypropylène à couvercle solidaire
- Emboîtable 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'emboîtent
- 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
- Emboîtable 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	52

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	264
Sans barre de poussée	815×615×120	420102	290



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		122
L-960 (timon)	G170428		258



83399



G170428

Socle rouleau 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	129



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	600x400x220	3172	78
50	Blanc	600x400x325	3173	75
110	Blanc	800x600x330	3174	172
Couvercle blanc pour bac 3172, 3172LL, 3173		600x400	3170	44,1
Couvercle blanc pour bac 3174		800x600	3177	109
Grille d'égouttage inox		600x400	80216	98



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	400x300x120	4312	22,6
23	600x400x120	6412	33,9
33	600x400x170	6417	37,5
45	600x400x235	6423	51
63	600x400x320	6432	58
80	600x400x410	6441	80
Couvercle	600x400	3270	22,3



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	600x400x55	6405	26,1
Pleines	Plein	600x400x55	6405C	23,1
Ajourées	Plein	600x400x55	6405P	26,1
Pleines	Plein	600x400x76	6405B	31,8
Ajourées	Ajouré	600x400x90	6409	27,1
Pleines	Plein	600x400x90	6409C	25,2
Couvercle		600x400	COUV.BACPIZZA	24,4



Bac long gerbable et emboîtable bi-couleur 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	800x450x290	80248	156



Bacs renforcés bleus avec couvercle

- Parois et fond pleins
- Bac polyéthylène HACCP résistant de -40°C à + 90°C, empilable sans couvercle
- Idéal pour la manutention et le stockage
- Compatible avec socles roulants 4 ou 6 roues
- Agrée pour le contact alimentaire
- Lavable en machine
- Poignées en retrait pour une meilleure manipulation
- Cartouche d'identification réinscriptible pour le suivi des stocks
- Option : grille de rétention en plastique blanc pour réduire le risque de prolifération des bactéries



Cap. (L)	Coul.	Dim.	Réf.	€
25	Bleu	530x330x160	G119710	89
35	Bleu	530x330x210	G119810	97
55	Bleu	515x330x310	G119910	128
Grille de rétention pour bacs		Blanc	G100421	13,4

*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	55
40	600×400×215	540×345×210	80231	59
60	600×400×320	540×345×315	80232	78
Couvercle	600×400		80233	34,2

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	76



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		600×400		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	52
63	600×400×320	562×362×310	PB-3258	58
73	600×400×350	562×362×340	PB-3243	65



PB-3257



PB-3258



PB-3243

Bacs de manutention pleins

- 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	555×355×40	PB-3248	42,7
12.5	600×400×75	555×355×62	PB-3273	28,2



PB-3248



L2G

UNIVERS FROID



Dessertes et soubassements froid positif	102
Dessertes froid négatif dessus inox	109
Saladettes.....	110
Tables à sandwichs	111
Vitrines à ingrédients.....	113
Meubles à pizzas.....	114
Armoires réfrigérées inox	116
Armoires réfrigérées inox	117
Armoires réfrigérées carrosserie blanche	119
Armoires réfrigérées à économies d'énergie	122
Congélateurs	128
Armoires de maturation de viandes.....	129
Vitrines à boissons et caves à vin	130
Vitrines à boissons et caves à vin	131
Vitrines à boissons et caves à vin	132
Arrières de bar réfrigérés.....	133
Vitrines réfrigérées et chauffantes	134
Salad bars.....	137
Tables à flux laminaire.....	138
Machines à glaçons.....	139
Cellules de refroidissement	140
Poubelles réfrigérées.....	141

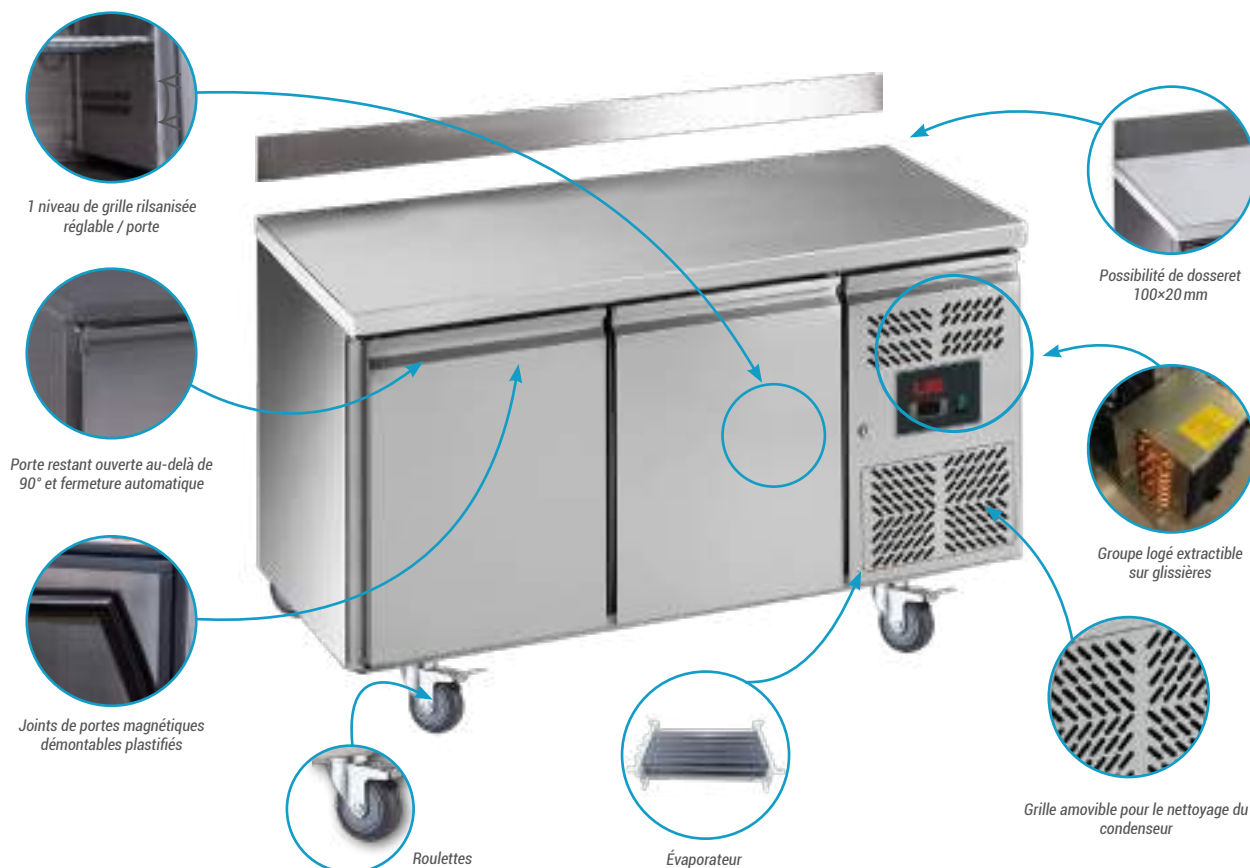
Dessertes et soubassements froid positif

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 : dossier fermé 100x20 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 4 (30°C / 55% 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 108

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

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

Nous consulter



Modèles 2 portes dessus inox



SNACK2100TN



Réfrigération ventilée

SNACK2100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dossier	1360×600×850	228	230V MONO	0.28	R600a	SNACK2100TN	1948



GN2100TN



Réfrigération ventilée

GN2100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dossier	1360×700×850	282	230V MONO	0.28	R600a	GN2100TN	2161



GN2200TN



Réfrigération ventilée

GN2200TN avec dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines avec dossier	1360×700×850	282	230V MONO	0.28	R600a	GN2200TN	2244

Modèles 3 portes dessus inox



SNACK3100TN



Réfrigération
ventilée

SNACK3100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines sans dossier	1795×600×850	339	230V MONO	0.28	R600a	SNACK3100TN	2363



GN3100TN



Réfrigération
ventilée

GN3100TN sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines sans dossier	1795×700×850	417	230V MONO	0.28	R600a	GN3100TN	2610



GN3200TN



Réfrigération
ventilée

GN3200TN avec dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 portes pleines avec dossier	1795×700×850	417	230V MONO	0.28	R600a	GN3200TN	2643

Modèles avec portes + tiroirs dessus inox



GN3130TN sans dossier

	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	3408



GN3140TN sans dossier

	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	3669



GN3160TN sans dossier

	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	4360

Modèles 4 portes dessus inox



SNACK4100TN



SNACK4100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines sans dossier	2230×600×850**	449	230V MONO	0.39	R290	SNACK4100TN	2915



GN4100TN



GN4100TN

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines sans dossier	2230×700×850**	553	230V MONO	0.39	R290	GN4100TN	3207



GN4200TN



GN4200TN avec dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
4 portes pleines avec dossier	2230×700×850**	553	230V MONO	0.39	R290	GN4200TN	3422

Gamme pâtissière 400×600 mm



PA2100TNPZ



PA3100TNPZ



Dessus granit sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines	1510×800×850	390	230V MONO	0.28	R600a	PA2100TNPZ	2587
3 portes pleines	2020×800×850**	580	230V MONO	0.39	R290	PA3100TNPZ	3206



PA2100TN



PA3100TN



Dessus inox sans dossier

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines	1510×800×850	390	230V MONO	0.28	R600a	PA2100TN	2204
3 portes pleines	2020×800×850**	580	230V MONO	0.39	R290	PA3100TN	3001

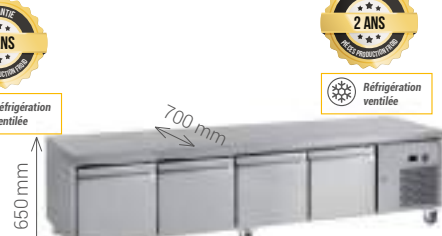
Soubassements réfrigérés dessus inox



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	1853
3 portes	1795×700×650	317	230V MONO	0.28	R600a	U-GN3100TN	2314
4 portes**	2230×700×650**	420	230V MONO	0.39	R600a	U-GN4100TN	2734



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	3307
3×2 tiroirs pour bacs gastro GN1/1-65	1795×700×650	317	230V MONO	0.28	R600a	6D-U-GN3100TN	4175

**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	SKC-2-001-038	37,2
Clayette rilsanisée 333x430 mm pour gamme snacking P-600 mm	SKC-2-120-0011-0	29,2



SN2100TN.08.2



SKC-2-120-0011-0

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	40,9
Grille rilsanisée GN1/1	SKC-2-120-0010-0	26,3



SKC-2-001-0087-0



SKC-2-120-0010-0

Accessoires gamme pâtisserie profondeur 800 mm

	Réf.	€
Paire de glissières en L pour gamme pâtisserie, L-657 mm	SKC-2-001-0075-0	54
Grille rilsanisée 400x600 mm	SKC-2-120-0009-0	25,1



SKC-2-001-0075-0



SKC-2-120-0009-0

Kits vérins ou roulettes

	Réf.	€
Kit 4 roulettes dont 2 freinées avec visserie	SKC-2-140-4	128
Kit 6 roulettes dont 2 freinées avec visserie	SKC-2-140-6	192
Kit 4 vérins réglables de 130 à 180 mm pour meubles 2 et 3 portes	SKC-2-130-4	101
Kit 6 vérins réglables de 130 à 180 mm pour meubles 4 portes	SKC-2-130-6	151



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	609
Peinture de 3 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN3100	RAL-GN3100	727
Peinture de 4 portes, 1 façade groupe et de l'habillage entre porte et groupe pour meuble GN4100	RAL-GN4100	865
Peinture de 2 portes et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 1400 L	RAL-GN1410	1366



Joint de porte

	Réf.	€
Joint de porte modèle GN1/1 et Snack	SKC-2-110-0044-0	20,4
Joint de porte gamme pâtisserie	SKC-2-110-0043-0	19,2
Joint de porte soubassements	SKC-2-110-0045-0	20,4

Dessertes froid négatif dessus inox

Gamme gastro P-700 GN1/1 sans dossier

- Température : -18/-22°C à 30°C
- Isolation : 60 mm (mousse de polyuréthane)



	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 portes pleines sans dossier	1360×700×850	282	230V MONO	0.65	R290	GN2100BT	2768
3 portes pleines sans dossier	1795×700×850	417	230V MONO	0.65	R290	GN3100BT	3015



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	1260
3 portes	1365×700×870	368	230V MONO	0.43	R290	S903S/STOP	1610
4 tiroirs GN1/1-65	900×700×850	220	230V MONO	0.25	R600a	S901-4D	2068

Saladettes avec couvercle télescopique

- 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 télescopique



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	1205
3 portes	1365×700×850	4 GN1/1	368	230V MONO	0.43	R290	S903STD	1735

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



- 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 DIXELL
- 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



S900SQ



S903SQ



	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	1555
3 portes	-2/+8°C	1365x700x1310	4 GN1/1	368	230V MONO	120	0.34	R290	S903SQ	2073
3 portes	-2/+8°C	1365x700x1310	4 GN1/1	368	230V MONO	120	0.34	R290	S903CG*	2117

Tables à sandwichs

Tables à sandwichs 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 7 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	1510×850×1035	390	230V MONO	0.39	R290	SH2000/800	2630
3 portes GN	8 GN1/3	1795×700×1085	417	230V MONO	0.39	R290	SH3000/700	3285
3 portes 600×400**	10 GN1/3	2020×800×1085	580	230V MONO	0.39	R290	SH3000/800	3446

Tables à sandwichs 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*	4655

Tables à sandwichs 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	1338
3 portes	8 GN1/6	1365×700×980	410	230V MONO	0.43	R600a	PS300	1830

**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)	SKC-2-001-0096	35
Grille rilsanisée 325×560 (P-700 mm)	SKC-2-120-0010-0	26,3
Kit de 4 vérins réglables	SKC-2-140-0008-0	20,5
Kit de 4 roulettes à monter	SKC-2-140-4S	73
Tiroir	SKC-0-000-S	349
Joint tiroir	SKC-2-110-0055-0	11,9
Joint de porte	SKC-2-110-0054-0	20,8



Accessoires pour saladettes PS900 et PS903

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	35
Grille rilsanisée 325×560 (P-700 mm)	SKC-2-120-0013-0	17,4
Joint de porte	SKC-2-110-0054-0	20,8



Accessoires pour tables à sandwichs groupe latéral

	Réf.	€
Paire de glissières en U pour P-700 mm, L-560 mm	SKC-2-001-0087-0	40,9
Grille rilsanisée GN1/1 pour gamme GN1/1 (P-700 mm)	SKC-2-120-0010-0	26,3
Paire de glissières en L pour P-800 mm, L-657 mm	SKC-2-001-0075-0	54
Grille rilsanisée 600×400 mm pour P-800 mm	SKC-2-120-0009-0	25,1
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	SKC-2-130-4	101
Kit de 6 vérins réglables de 100 à 180 mm	SKC-2-130-6	151
Joint de porte modèle prof.700mm	SKC-2-110-0044-0	20,4
Joint de porte modèle prof.800mm	SKC-2-110-0043-0	19,2



Pensez-y!

Bacs gastronormes inox pleins

Format	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
GN1/1	150	20	BA11150	58
GN1/3	150	5,4	BA13150	41,4
GN1/4	150	4,0	BA14150	31,8
GN1/6	150	2,2	BA16150	23,3

[Autres modèles page 195](#)



BA11100

Pensez-y!

Couvercles standards avec poignée

Format	Réf.	€
GN1/1	CO11000	27,2
GN1/3	CO13000	10,6
GN1/4	CO14000	9
GN1/6	CO16000	6,9

[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 gastronomiques non fournis



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	784
4 GN1/3+1GN1/2-150	1400×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1400/380	806
5 GN1/3-150+ 1 GN1/2/150	1500×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1500/380	824
7 GN1/3-150	1600×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1600/380	861
8 GN1/3-150	1800×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX1800/380	903
9 GN1/3-150	2000×395×435	230V MONO	0.14	R600a	VRX2000/380	953

Couvercle en inox

- Modèle C-VRX2000/380 : 2 couvercles inox



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	768
4 GN1/3 + 1 GN1/2-150	1400×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1400/380	804
5 GN1/3-150 + 1 GN1/2/150	1500×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1500/380	849
7 GN1/3-150	1600×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX1600/380	882
8 GN1/3-150	1800×395×225	230V MONO	0.18	R600a	C-VRX1800/380	936
9 GN1/3-150	2000×395×225	230V MONO	0.14	R600a	C-VRX2000/380	1000

Pensez-y!

Kit de 4 pieds de réhausse hauteur 200 mm



Réf.	€
PVR-MR16	310



PVR-MR16

Kit de 3 consoles inclinées pour vitrine à ingrédients

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 dossierers 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	120

Barres porte-bons aluminium

Dim.	Réf.	€
450x50	873 045	21,7
600x50	873 060	26,5
900x50	873 090	40,1



873 045

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 dossierets 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")



PZ2600TN-VRX380



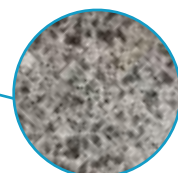
PZ3600TN-VRX380



PZ2610TN-VRX380



Tiroirs non réfrigérés
Adaptés aux bacs à pâtons
hauteur 55 mm



Plan de travail en granit

	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	3357
3 Portes**	9GN1/3 (VRX2000)	2020×800×1435	580	230V MONO	0.52	R290	PZ3600TN-VRX380	3773
2 P. + 1X7 tiroirs**	9GN1/3 (VRX2000)	2020×800×1435	580	230V MONO	0.42	R600a	PZ2610TN-VRX380	4225

Accessoires pour meubles de préparation pizzas

	Réf.	€
Paire de glissières en L, L-657 mm	SKC-2-001-0075-0	54
Grille rilsanisée 600×400 mm	SKC-2-120-0009-0	25,1
Bac à pâtons plein 600×400×90 mm pour portes	6409C	25,2
Bac à pâtons plein 600×400×55 mm pour tiroirs	6405C	23,1
Kit 4 vérins réglables de 100 à 180 mm pour meubles 2 portes	SKC-2-130-4	101
Kit 6 vérins réglables de 100 à 180 mm pour meuble 3 portes	SKC-2-130-6	151
Bac gastro inox GN1/2-150	BA12150	34
Bac gastro inox GN1/3-150	BA13150	41,4
Couvercle gastro inox GN1/2	CO12000	14,7
Couvercle gastro inox GN1/3	CO13000	10,6
Joint de porte	SKC-2-110-0043-0	19,20



Table à pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée

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

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	1400x700x1020/1455	368	230V MONO	0.6	Meuble : R290 Saladette : R600a	S903PZ	2640

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

- Plan de travail granit rose ép. 30 mm



PS900



PS903

	Capacité	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2 Portes	5 GN1/6	900x700x1090	240	230V MONO	0.24	R600a	PS900*	1340
3 Portes	8 GN1/6	1365x700x1090	402	230V MONO	0.43	R600a	PS903*	1880
2 Portes	5 GN1/6	900x700x1090	240	230V MONO	0,24	R600a	PSH900 NEW	1340
3 Portes	8 GN1/6	1365x700x1090	402	230V MONO	0,43	R600a	PSH903 NEW	1880

Accessoires pour tables à pizzas

	Réf.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	SKC-2-001-0100	36,5
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	SKC-2-120-0013-0	17,4
Kit de 4 vérins réglables	SKC-2-140-0008-0	20,5
Kit de 4 roulettes à monter	SKC-2-140-4S	73
Bac gastro inox GN1/2-150	BA12150	34
Bac gastro inox GN1/3-150	BA13150	41,4
Bac gastro inox GN1/6-150	BA16150	23,3
Couvercle gastro inox GN1/2	CO12000	14,7
Couvercle gastro inox GN1/3	CO13000	10,6
Couvercle gastro inox GN1/6	CO16000	6,9
Joint de porte	SKC-2-110-0054-0	20,80



Boîte de transport réutilisable pour pizzas

- Voir page 331

	Dim.	Réf.	€
Boîte ronde couleur noire	Ø 370x50	G603441	17,4
Boîte ronde couleur noire – lot de 10	Ø 370x50	G603541	159



G603441

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 620x680x1410 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



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	2023
Porte pleine	-18°/-22°C	740x830x2010	650	230V MONO	0.52		R290	GN650BT	2350

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 (Uniquement sur les portes pleines)	RAL-GN650	1215



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



3 niveaux de glissières

GN650TNG

	Température	Dim.	V	kW	L	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Porte vitrée	-2/+8°C	740×830×2010	230V MONO	0.31	700	R290	GN650TNG	2340
Porte vitrée	-18/-22°C	740x830x2010	230V MONO	0.52	650	R290	GN650BTG	2805

Options et accessoires pour armoires réfrigérées inox

Accessoires pour armoires réfrigérées 650 L

	Réf.	€
Structure pour glissières (20 niveaux) 600×400 mm pour armoire GN650TN	STRUCT60X40-GN650TN	131
Paire de glissières en U pour armoires 650 ou 1400 L, L-640 mm	SKC-2-002-0918-0	53
Grille rilsanisée GN2/1 pour armoire 650 ou 1400 L	SKC-2-120-0001-0	35
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	SKC-2-130-4	101
Joint de porte	SKC-2-110-0037-0	38,5
Joint de porte modèle GN1200TNB	SKC-2-110-0072-0	32,2
Joint de porte modèle GN650TNG et GN650BTG	SKC-2-110-0056-0	32,2



SKC-2-130-4



SKC-2-002-0918

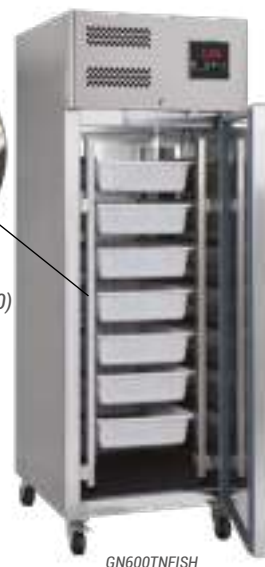
Armoire à poissons 600 L

- 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	2749

Roulettes en standard : recommandation HACCP

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



GN600TNFISH



Accessoires pour armoires à poissons

	Dim.	Réf.	€
Bac supplémentaire	600×400×120	1546	31,3
Grille d'égouttage supplémentaire pour bac 1546	530×325×35	GRDIV11220	35,2
Joint de porte		SKC-2-110-0039-0	32,2

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	2425
-2°C/+8°C	1480×810×2010	0.7	R290	GIB-GN1410TN	4234

Existe aussi en froid négatif : nous consulter



GIB-650TN



Armoires pâtisseries 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, capacité maximum 60 bacs de 4 L pour armoire négative

T°	Dim.	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-18/-22°C	740×990×2010	0.6	R290	GE800BT	2997
-2/+10°C	740×990×2010	0.3	R290	GE800TN	2684



GE800BT



Accessoires pour armoires pâtisseries 800 L

	Réf.	€
Paire de glissières en L pour armoires 800 L	SKC-2-130-4	101
Grille 600×800 mm pour armoire 800 L	SKC-2-120-0007-0	36,1
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	SKC-2-130-4	101
Bac à glace inox 4.5 L	BACG4.5	31,7
Joint de porte	SKC-2-110-0037-0	38,5



BACG4.5



GE800BT



SKC-2-130-4



SKC-2-120-0007-0

Armoires réfrigérées carrosserie 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 1220×682×1390 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



Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
+2°C/+8°C	1340×810×2010	230V MONO	0.48	R290	GN1200TNB	3058

Accessoires pour Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L

	Réf.	€
Paire de glissières en U L-645 mm	SKC-2-001-0062-0	19,9
Grille rilsanisée grise format GN2/1	SKC-2-120-0005-0	30,1
Joint de porte	SKC-2-110-0072-0	32,20

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



Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
-2°C/+8°C	1480×810×2010	230V MONO	0.53	R290	GN1410TN	3272
-18°C/-22°C	1480×810×2010	230V MONO	0.92	R290	GN1410BT	3772

Roulettes en standard : recommandation HACCP

Armoires réfrigérées inox 2 portes 1400 L

Thermostat électronique DIXELL



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	131
Structure pour glissières (20 niveaux) 600×400 mm pour armoire GN1410TN	NSTRUCT60X40-GN1410T	258
Paire de glissières en U pour armoires 650 ou 1400 L, L-640 mm	SKC-2-002-0918-0	53
Grille rilsanisée GN2/1 pour armoire 650 ou 1400 L	SKC-2-120-0001-0	35
Kit de 4 vérins réglables de 100 à 180 mm	SKC-2-130-4	101
Grille rilsanisée centrale 570×256 pour armoire GN1410TN et GN1410BT	SKC-2-120-0001-1	19,4
Joint de porte	SKC-2-110-0037-0	38,50



SKC-2-130-4



SKC-2-002-0918



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	1215
Peinture de 2 portes et 1 capot supérieur pour armoires réfrigérées 1400 L	RAL-GN1410	1366



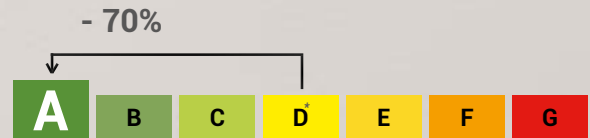
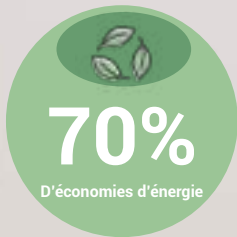
A

B

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	0.25	R600	A	GA650TN	2761
Armoire négative 600L avec 1 porte pleine	-18 °C / -22 °C	3	740x875x2090	230 V MONO	0.32	R290	B	GA650BT	3473
Armoire positive 1300L avec 2 portes pleines	-2°C / +8°C	6	1420x875x2090	230 V MONO	0.36	R600a	A	GA1410TN	4263
Armoire négative 1300L avec 2 portes pleines	-18 °C / -22 °C	6	1420x875x2090	230 V MONO	0.48	R290	B	GA1410BT	4750
Joint de porte modèle 1 porte								1082750576	30
Joint de porte modèle 2 portes								108270579	43,3
Grille rilsanisée GN2/1 supplémentaire								109020508	28,90
Grille rilsanisée petite (centrale) supplémentaire								109020023	28,80
Rail droit pour GA1410TN ou BT								5203000039	19
Rail gauche pour GA1410TN ou BT								5203000040	19

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.

Joint magnétiques pour une meilleure étanchéité. Serrure intégrée.

Entretien simplifié grâce au dégivrage automatique

Eclairage LED intérieur

Modèles 1 porte : porte réversible

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 glissières embouties par porte sur l'extérieur

Alimentation : 230V MONO

Type de gaz : R290

Couleur : Inox



15 Glissières embouties sur les côtés extérieurs

R290^{leaf}

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



Thermostat digital
DIXELL



Intérieur de l'armoire :
15 Glissières clipsées
sur les côtés intérieurs
(modèle 2 portes)



Glissières embouties
sur les côtés
extérieurs



4 roulettes
dont 2 avec freins

Armoires réfrigérées inox pour échelle

- Construction inox intérieur et extérieur AISI 304
- Réfrigération ventilée : -2/+8°C à 40°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



FV01417

	Température	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	-2°C/+8°C	910×1210×2210	230V MONO	0.17	R290	FV01205	7830
2 portes battantes	-2°C/+8°C	1820×1210×2210	230V MONO	0.28	R290	FV01417	12223

Pensez-y!

Échelles soudées roulettes chape polyamide dont 2 à frein

Taille	Entrée	Niveaux	Dim.	Réf.	€
GN1/1	325	18	385×565×1637	CHGAP10710	912
600×400	400	18	468×635×1637	CHGAP10712	943
GN2/1	530	18	685×590×1637	CHGAP10711	830



CHGAP10710



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

- Réfrigération par air brassé +2°C/+8°C à 30°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



AW-RC200



AW-RNG600



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	605×604×855	200	230V MONO	0.15	R600a	AW-RC200	744
Epoxy, porte pleine	3+1 clayettes	605×604×1855	400	230V MONO	0.185	R600a	AW-RC400	1278
Epoxy, porte pleine	3+1 clayettes	782x712x1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RC600	1535
Epoxy, porte vitrée	3+1 clayettes	782x715x1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCG600	1842
Inox, porte pleine	2+1 clayettes	605×604×855	200	230V MONO	0.1	R600a	AW-RCX200	800
Inox, porte pleine	3+1 clayettes	605×604×1855	400	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCX400	1363
Inox, porte pleine	3+1 clayettes	782x715x1895	600	230V MONO	0.185	R600a	AW-RCX600	1628

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	24,1
Clayette de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC200, AW-RCX200, AW-RC400 et AW-RCX400 (502×211 mm)	AW-PG-RC200	20
Clayette rilsanisée supplémentaire GN2/1 pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652×530 mm)	AW-GG-RC600	25,3
Clayette fond de cuve rilsanisée supplémentaire pour AW-RC600, AW-RCG600 et AW-RCX600 (652×211 mm)	AW-PG-RC600	19,9
Kit de 4 vérins réglables de 80 à 100 mm pour gamme armoires blanches	AWGN650TN.07	97
Kit d'inversion de porte (sauf AW-RCG600)	HT200L.01+HT200L.02	17,60

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

- Réfrigération statique -18°C/-22°C à 30°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



	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Epoxy, porte pleine	3 clayettes	605x604x855	200	230V MONO	0.15	R600a	AW-RN200	817
Epoxy, porte pleine	7 clayettes	605x604x1855	400	230V MONO	0.21	R600a	AW-RN400	1394
Epoxy, porte pleine	7 clayettes GN2/1	782x715x1895	600	230V MONO	0.35	R600a	AW-RN600	1657
Epoxy, porte pleine	7 clayettes GN2/1 + 13 paniers	782x715x1895	600	230V MONO	0.35	R600a	CAG-AW-RN600	2248
Epoxy, porte vitrée	7 clayettes	782x715x1895	600	230V MONO	0.3	R600a	AW-RNG600	2224
Inox, porte pleine	7 clayettes	605x604x1855	400	230V MONO	0.21	R600a	AW-RNX400	1487
Inox, porte pleine	7 clayettes GN2/1	782x715x1895	600	230V MONO	0.35	R600a	AW-RNX600	1761

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

	Réf.	€
Panier plastique perforé supérieur supplémentaire (515x310x175 mm)	HF600.60	45,9
Panier plastique inférieur supplémentaire (620x300x185 mm)	HF600.61	48,7
Kit de 4 vérins réglables de 80 à 100 mm pour gamme armoires blanches	AWGN650TN.07	97
Kit d'inversion de porte	HT200L.O1+HT200L.O2	17,60



Pensez-y !

Chariot démontable pour transport vitrine réfrigérée 400L

Voir page 130



Armoires réfrigérées noires 0/+8°C ou -18/-23°C intérieur HIPS

- Réfrigération par air brassé 0/+8°C classe 4 (réfrigérateurs) ou statique -18/-23°C classe 4 (congélateurs)
- Revêtement extérieur acier laqué noir RAL 9005
- Revêtement intérieur en HIPS blanc résistant aux chocs
- Fermeture à clé
- Porte pleine réversible avec poignée intégrée
- Roulettes arrière et vérins de réglage avant
- Dotation en clayettes filaires blanches (maximum de 30 kg):
- 4 clayettes réglables 496x410 mm et une étagère fond de cuve 496x210 mm (réfrigérateurs 400 litres)
- 4 clayettes réglables 668x525 mm et une étagère fond de cuve 668x210 mm (réfrigérateurs 600 litres)
- 6 clayettes fixes 425x412 mm (congélateurs 400 litres)
- 6 clayettes fixes 588x496 mm (congélateurs 600 litres)
- Sans éclairage
- Régulation électronique
- Dégivrage automatique



2137800



BLRC600

BLRC600

BLRN600

	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz	Réf.	€
Réfrigérateur 400L époxy noir	4+1 clayettes réglables	600x639x1875	336	230V MONO	0.17	R600a	BLRC400	1432
Réfrigérateur 600L époxy noir	4+1 clayettes réglables	775x744x1900	562	230V MONO	0.14	R600a	BLRC600	1743
Congélateur 400L époxy noir	6 clayettes fixes	600x639x1875	326	230V MONO	0.28	R290	BLRN400	1549
Congélateur 600L époxy noir	6 clayettes fixes	775x744x1900	534	230V MONO	0.35	R290	BLRN600	1859

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 à 40°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)



Refrigeration
statique



BD-205A



BD-450A

Paniers	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 panier	960x560x840	200	230V MONO	0.8	R600a	BD-205A	582
1 panier	1270x755x840	358	230V MONO	0.105	R600a	BD-450A	925
2 paniers	1530x755x840	450	230V MONO	0.135	R600a	BD-550A	1064

Congélateurs bahuts avec portes vitrées coulissantes

- Modèle avec couvercles coulissants plats vitrés
- Evaporateur et condenseur statiques
- Isolation : 75 mm
- Extérieur peint couleur blanche, intérieur en aluminium
- Cadre de la porte en aluminium
- Thermostat analogique réglable
- Eclairage intérieur LED
- Dégivrage manuel avec tube de vidange
- Température -18°C/-22°C à 30°C
- Livré avec câble électrique de 2.5 m
- Livré avec roulettes
- Système de portes coulissantes avec fermeture à clés



SD420P



Paniers	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
3 paniers	1030x680x850	273	230 V MONO	0.2	R290	SD320P	1197
4 paniers	1270x680x850	355	230 V MONO	0.21	R290	SD420P	1358
5 paniers	1530x680x850	445	230 V MONO	0.25	R290	SD520P	1566



Paniers supplémentaires pour congélateurs



	Dim.	Réf.	€
Panier filaire supplémentaire pour BD-205A	414x220x245	PANIER-BD	12,1
Panier filaire supplémentaire pour BD-450A et BD-550A	556x245x248	PANIER-BD350	15,7
Panier supplémentaire rilsanisé pour gamme SD	505x270x210	SD320P-5	24,1

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



461-1055

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



Vitrines à boissons et caves à vin

Vitrines à boissons réfrigérées blanches, portes vitrées

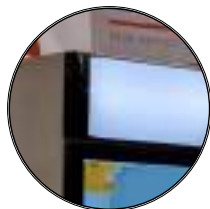
- Extérieur : façade peinture noire époxy, carrosserie blanche époxy
- 4 niveaux de clayettes réglables par porte
- Portes vitrées battantes double vitrage non réversibles (vitre extérieure trempée)
- Fermeture à clé
- Température de conservation : +1°C/+10°C à +25°C, froid ventilé NO FROST
- Thermostat digital
- Éclairage intérieur LED vertical
- Avec bandeau lumineux bombé
- 4 roulettes dont 2 à freins



Réfrigération
ventilée



4 niveaux de clayettes
réglable par porte



Bandeau lumineux
promotionnel



4 roulettes dont 2
freins



SC-LD60A



SC-LS88AHA

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	610x610x1973	335	230V MONO	0.268	R290	SC-LD60A	1517
2 portes battantes	880x610x1973	580	230V MONO	0.35	R290	SC-LS88AHA	1970
Bandeau inférieur noir pour SC-LS88AHA						SC-LS88AHA-07	72
Grille rilsanisée pour SC-LS88AHA	378x377					WS-SC-LS88AHA	28,4
Clip de fixation pour grille						CLIP-WS	4.9

Vitrine à boissons réfrigérée noire 360L 1 porte vitrée

- 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 à 25°C
- Éclairage interne LED
- Contrôle de la température analogique
- Porte non-réversible, dégivrage automatique



Réfrigération
statique



RJ-360

	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1 porte battante	620x635x1732	360	230 V MONO	0.18	R600a	RJ-360	1028

 **Pensez-y!**

Chariot démontable pour transport vitrine réfrigérée 400L

- Recommandé pour les loueurs ou les traiteurs
- Fabrication en inox
- Cadre en tube de 25x25 mm
- Dispose de butées pour le maintien de la vitrine réfrigérée
- Livré démonté
- 4 roues dont 2 freinées diamètre 100 mm
- Compatible avec les armoires réfrigérées de 400L modèles suivants : RJ-360, AW-RC400, AW-RCX400, AW-RN400, AW-RNX-400

Dim. Ext.	Dim. Int.	Réf.	€
670x690x2058	620x620x1870	2137800	363

2137800



NEW

Vitrines à boissons et caves à vin

Vitrines à boissons à visibilité maximale

- Revêtement extérieur acier laqué noir RAL 9005
- Revêtement intérieur aluminium époxy laqué noir RAL 9005
- Portes vitrées à double vitrage avec rappel automatique
- Roulettes pivotantes dont 2 à freins
- 5 clayettes noires en fil par porte réglables en hauteur (poids maximum de 30 kg)
- Eclairage LED vertical blanc (2 LED pour la TMR110, 3 LED pour la TMR165)
- Groupe logé en partie haute au R290
- Régulation électronique
- Classe climatique 3H1, +1/+10°C à 32°C 65% RH
- Zone de chargement optimisée pour une visibilité optimale des produits



TMR110



TMR165



	Dim	L	V	kW	Réf.	€
Vitrine 2 portes battantes	1100x596x2003	770	230V MONO	0.4	TMR110	2458
Vitrine 3 portes battantes	1650x596x2003	1181	230V MONO	0.58	TMR165	3557

Pièces détachées pour vitrines à boissons

	Réf.	€
Clayette en fil supplémentaire pour TMR110	10TMR110	18,1
Clayette en fil supplémentaire pour TMR165	10TMR165	18,1
Clip de fixation des clayettes	11TMR110	0,8



PERSONNALISATION

Votre vitrine,
VOTRE IDENTITÉ

COVERING
sur-mesure

Pour un style
A VOTRE IMAGE

Prix sur demande,
Nous consulter

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	494x600x1740	1.34	R290	SIMON*	2503



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)
- Fermeture à clé (SC125VBC)
- Deux lampes LED verticales autour du cadre de porte avec interrupteur d'éclairage
- Avec bandeau lumineux bombé (VBC125C)
- Sans bandeau lumineux (SC125VBC)
- 4 pieds réglables en hauteur (1 pied anti-basculement)



SC125VBC



VBC125C



Capacité	Nb de clayettes	Température	Dim. (mm)	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
156 bouteilles de 330ml	6	+0°C/+7°C	403x439x1762	134,5	230V MONO	0.11	R600a	VBC125C	1035
156 bouteilles de 330ml	6	+2°C/+8°C	403x455x1790	134.5	230V MONO	0.11	R600a	SC125VBC	1148

Caves à vin

- 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 à 30°C



GD117



GD141



CAV180D



Capacité bout. ø 75	Nb de clayettes	Température	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
142	7	+5/+12°C +12/+20°C	595x710x1720	379	230V MONO	0.15	R600a	CAV180D	2737
Clayette intérieure en bois de hêtre supplémentaire 480x545 mm								GD117	58
Clayette intérieure de présentation supplémentaire, inclinable, en bois de hêtre 480x545 mm								GD141	80
Rack à verres en bois de hêtre								GD142	100

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 40°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	993
2	4 clayettes	900×520×900	208	230V MONO	0.23	R600a	BBD230	1080
3	6 clayettes	1350×520×900	330	230V MONO	0.35	R600a	BBT350	1561

Arrières de bar réfrigérés portes coulissantes



BBC208S



Réfrigération assistée



BBC330S

Nb portes	Équipement	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
2	4 clayettes	900×520×900	208	230V MONO	0.23	R600a	BBC208S	1220
3	6 clayettes	1350×520×900	330	230V MONO	0.35	R600a	BBC330S	1575

Pièces détachées pour arrières de bar réfrigérés

	Réf.	€
Clayette pour arrière de bar BBD230, BBC208S	BBD230-43/44	20,4
Clayette pour arrière de bar BBS130	BBS130-41	20,8
Clayette latérale (gauche ou droite) pour arrière de bar BBT350, BBC330S	BBT350-43	21,1
Clayette centrale pour arrière de bar BBT350, BBC330S	BBT350X51	21,9



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 à 30°C

- Réfrigération ventilée
- Service arrière avec portes coulissantes
- Thermostat électronique
- Évaporateur traité anticorrosion



Refrigeration
assistée



KATRIN

Grilles :
646x322 mm



KATRIN-2

Grille :
636x335 mm
Grille :
636x367 mm



KATRIN-3
Grille :
813x335 mm

Grille :
813x367 mm

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
682x450x675	100	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN	943
710x575x685	120	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN-2	1124
885x575x685	160	230V MONO	0.16	R600a	KATRIN-3	1256

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

Dim.	L	V	kW	Réf.	€
678x568x670	120	230V MONO	1.1	SEHER	880
860x570x670	160	230V MONO	1.5	SEHER-2	1009



SEHER



SEHER-2



Vitrines de présentation réfrigérée vitre avant droite

- 2 grilles chromées réglables
- Verre double vitrage sur 4 côtés
- Éclairage intérieur par LED en partie supérieure
- Température : 0°C/+12°C à 30°C
- Service arrière avec portes coulissantes
- Thermostat électronique
- Évaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique

Grille :
813x335 mm

Grille :
813x367 mm



DIANA



Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
880x568x686	160	230V MONO	0.16	R600a	DIANA	1256

Vitrine à pâtisseries 650L

- Vitrine de présentation à pâtisserie, couleur noire, extérieur inox et verre
- Refroidissement ventilé +2°C / +8°C à 25°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



Refrigeration
ventilée



MJO-500

Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
1200x805x1445 mm	650	230V MONO	0.49	R290	MJO-500	4377



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 480x1030	100	230V MONO	0.18	R600a	SARINA*	1272



Vitrines réfrigérées «type pâtisserie»

- 3 grilles réglables, revêtement RILSAN
- Verre doublé - vitré 4 côtés
- Avec éclairage intérieur par LED
- Température : 0°C/+12°C à 30°C
- Réglage de la température par thermostat
- Thermostat électronique



CS70

Grilles :
355x305 mm



N-CS70



N-SVEN

Grilles :
430x385 mm



SVEN

Désignation	Dim.	L	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
Vitrine pâtisserie couleur blanche	425x380x880	68	230V MONO	0.16	R600a	CS70	622
Vitrine pâtisserie couleur noire	430x380x880	68	230V MONO	0.17	R600a	N-CS70	622
Vitrine pâtisserie couleur blanche	515x485x1690	235	230V MONO	0.25	R600a	SVEN	1629
Vitrine pâtisserie couleur noire	515x485x1690	235	230V MONO	0.25	R600a	N-SVEN	1629

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)



B1604RE



B1604BA



B2206RE

	Capacité	Température	Dim.	V	kW	Réf.	€
Réfrigéré	4xGN1/1	+2°C/+10°C	1550x900x1350	230V MONO	0.51	B1604RE	3845
Réfrigéré coul. teck	4xGN1/1	+2°C/+10°C	1550x900x1350	230V MONO	0,51	TECK-B1604RE*	3845
Réfrigéré	6xGN1/1	+2°C/+10°C	2200x900x1350	230V MONO	0.51	B2206RE	5179
Réfrigéré coul. noire	6xGN1/1	+2°C/+10°C	2200x900x1350	230V MONO	0.51	N-B2206RE*	5179
Chauffant	4xGN1/1	+50°C/+90°C	1550x900x1350	230V MONO	2X1.5	B1604BA	3818
Chauffant	6xGN1/1	+50°C/+90°C	2200x900x1350	230V MONO	4.5	B2206BA	4849

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



SB-K200B

	Capacité	Température	Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
Réfrigéré	3xGN1/1	0°C/+10°C	1300x880x1350	230V MONO	0.57	SB-K130B	5457
Réfrigéré	4xGN1/1	0°C/+10°C	1700x880x1350	230V MONO	0.57	SB-K170B	6398
Réfrigéré	5xGN1/1	0°C/+10°C	2000x880x1350	230V MONO	0.57	SB-K200B	6773
Réfrigéré	6xGN1/1	0°C/+10°C	2300x880x1350	230V MONO	0.57	SB-K230B	7635
Chauffant	3xGN1/1	+30°C/+90°C	1300x880x1350	230V MONO	2x1	SB-H130B	5077
Chauffant	4xGN1/1	+30°C/+90°C	1700x880x1350	230V MONO	2x1,5	SB-H170B	5795
Chauffant	5xGN1/1	+30°C/+90°C	2000x880x1350	230V MONO	3x1,5	SB-H200B	6109
Chauffant	6xGN1/1	+30°C/+90°C	2300x880x1350	230V MONO	3x1,5	SB-H230B	6885

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

- 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 polyéthylène GN1/1 avec placard réfrigéré 2 portes GN1/1, chacun 5 niveaux H-60 mm



TFL2090

Réserve	Type de dessus	Capacité	Dim. (mm)	V	kW	Réf.	€
Sans	Poly	3 x GN1/1 ép. 20	1400x700x1100	230 mono	0.9	TFL1400	18175
Sans	Poly	4 x GN1/1 ép. 20	1745x700x1100	230 mono	0.9	TFL1745	20108
Sans	Poly	5 x GN1/1 ép. 20	2090x700x1100	230 mono	0.9	TFL2090	22112
Réserve réfrigérée	Poly	4 x GN1/1 ép. 20	1745x700x1100	230 mono	0.9	RES-TFL1745	35215
Réserve réfrigérée	Poly	5 x GN1/1 ép. 20	2090x700x1100	230 mono	0.9	RES-TFL2090	38526
Support coulissant grillagé GN1/1						TFL-SC	691
Cadre support pour bac GN1/1						TFL-CAD	309
Plaque poly blanche GN1/1 épaisseur 20mm						PB-B-20-556x345	60

 **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
- ICM80 pourvu d'un filtre à eau



ICM26



ICM40



ICM80

Capacité	Stockage	Dim.	V	kW	Gaz réfrigérant	Réf.	€
26 kg / 24 h	6 kg	420x515x655	230V MONO	0.22	R600a	ICM26	898
50 kg / 24 h	10 kg	498x600x843	230V MONO	0.26	R290	ICM40	1203
80kg/24h	45kg	600x730x1136	230V MONO	0,90	R290	ICM80	2808

Système de filtration pour machines à glaçons

- Système de filtration pour l'optimisation de l'eau pour les machines à glaçons, 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
- Filtration à 5 niveaux



KITFILTRATIONBMXL

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

	Capacité (L)	Dim. (H/D)	Réf.	€
Kit installation tête et cartouche filtrante pour machine à glaçons	8160	500 / 145 mm	KITFILTRATIONBMSXL	684
Cartouche de recharge machines à glaçons	8160	-	CARTFILTRATIONMGXL	458
Kit installation tête et cartouche filtrante	14400	574 / 185 mm	KITFILTRATIONBMS2XL	684
Cartouche de recharge machines à glaçons	14400	-	CARTFILTRATIONMG2XL	643

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.	€
305x380x380	230V MONO	0.13	R600a	ZB-14	402
360x398x414	230V MONO	0.2	R600a	ZB-15	446



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 programmeur 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 fraîches ou surgelées le lendemain
- Grilles non fournies (voir chapitre « accessoires et ustensiles »)
- Gaz réfrigérant : R455a (peut évoluer en cours d'année)



TOP
ITEM

IN
STOCK



SHF-VULCAIN-BFC5



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	Réf.	€
3 niveaux	750×750×770	15 kg	9 kg	230V MONO	1	BFC3	3535
5 niveaux	750×750×890	23 kg	12 kg	230V MONO	1.42	BFC5	4159
10 niveaux	750×750×1310	25 kg	15 kg	230V MONO	1.3	BFC10	6471
15 niveaux	750×750×1850	45 kg	25 kg	380V TRI+N	1.820	BFC15	14556
Option kit roulettes						RUOAB	301
Support four inox	840x800x940					SHF-VULCAIN-BFC5	689

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
- Chambre intérieure 340x363x270



BFC2_3

IN
STOCK



	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	660×640×420	9 kg	7 kg	230V MONO	0.55	R455a	BFC2/3	3023
Grilles inox GN2/3							30 175 0000	11,9

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



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	3760
2 portes 660 L	1110×630×950	1422×745×1092	230V MONO	0.3	R600a	CDR-2	4334

Pensez-y!
Poubelle 120 L

	Dim.	L	Réf.	€
Poubelle 120 L	480×550×960	120	PB-810120	171





L2G

MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ



Préparation et découpe	144
Snacking.....	148
Percolateurs et boissons chaudes	155
Univers kebab	156
Fours électriques à pizzas	157
Four à convection électrique	157
Fours micro-ondes	158
Vitrines de présentation chaudes.....	159
Machines et cuisson sous vide.....	160
Emballage.....	162
Armoires chauffe-assiettes	164

Préparation et découpe

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.	€
380x240x375	230V MONO	0.5	BM5L	588
Spatule inox supplémentaire			BM5L-33	59
Spirale inox supplémentaire			BM5L-34	59
Fouet inox supplémentaire			BM5L-32	44,2
Cuve inox supplémentaire 5 litres			BM5L-31	89



BM5L

Batteurs mélangeurs planétaires

- Bol, grille de protection et outils en inox
- Construction robuste avec châssis mécano-soudé, peint époxy
- 4 pieds caoutchouc anti-dérapants en dotation
- 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	445x366x645	230V MONO	0.45	69	PR10	1195
Batteur 20 L	6 kg de pâte	550x420x790	230V MONO	1.1	106	PR20	1719

Accessoires pour batteur 10 L

	Réf.	€
Spatule supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-13	168
Spirale supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-14	168
Fouet supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-15	168
Cuve inox supplémentaire pour batteur 10 L	PR10-12	176



PR10-13



PR10-14



PR10-15



PR10-12

Accessoires pour batteur 20 L

	Réf.	€
Spatule supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-39	202
Spirale supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-40	202
Fouet supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-41	202
Cuve inox supplémentaire pour batteur 20 L	PR20-38	235



PR20-39



PR20-40



PR20-41



PR20-38

Pétrins à spirale 1 vitesse à cuve fixe

- 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 x H-210	400x720x620	380V TRI+N	1.1	87	PK-25	1536
Pétrin à spirale cuve 50 L	38 kg de pâte	Ø 450 x H-260	500x840x720	380V TRI+N	2	125	PK-50	2147

Pétrins à spirale 2 vitesses à cuve fixe

- Carrosserie en acier épais, peinture époxy
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Fouet à pâte en acier moulé
- Toutes les pièces rotatives sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- Commandes avec deux niveaux de vitesses et arrêt d'urgence
- Tête fixe
- Cuve inox fixe Ø 450 x H-260 mm
- Vitesses de rotation des outils: 98 et 196 tr/min
- Vitesses de rotation de la cuve: 10 et 20 tr/min
- 4 roulettes incluses



2VPK50

	Capacité (kg pâte)	Cuve	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Pétrin à spirale 2 vitesses, cuve 50L fixe	25-38	Ø 450 x H -260	500x840x720	380V TRI+N	2	125	2VPK50	2951

Accessoires pour pétrin 25 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-16	318
Cuve supplémentaire pour pétrin de 25 L	PK-25-2	605



PK-25-16



PK-25-2

Accessoires pour pétrin 50 L

	Réf.	€
Spirale supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-16	1116
Cuve supplémentaire pour pétrin de 50 L	PK-50-2	1341



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	450x380x650	230V MONO	0.37	SD32	2419
420	540x380x750	230V MONO	0.37	SD42	2772



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.	€
155x120x790	230V MONO	0.4	MX/40	871



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	1342



CHEF 300



CHEF 300

Kits de disques

	Réf.	€
Kit composé de 3 disques à trancher (ø2/4/8 mm), 2 disques à râper (ø3/7 mm), 1 disque à frites (8×8 mm)	KITREST	547
Kit composé de 3 disques à trancher (ø4/8/10 mm), 2 disques à râper (ø3/7 mm), 1 disque à frites (10×10 mm)	KITCOLLEC	683



KITCOLLEC

Autres modèles : voir chapitre Fruits et légumes

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	1493
Vis sans fin inox				418-5315	37,3
Couteau				418-5300	44,1
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 2				N12-2	65
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 4				N12-4	45,9
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 6				N12-6	41,3
Plaque de coupe supplémentaire ø 70 trous ø 8				N12-8	41,3



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



LUSS025G



LUSS0195GL



KELLY350M

	Ø lame	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteur fixe	220	230×165	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSS022GS	1088
Affûteur fixe	250	230×185	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSS025GS	1163
Affûteur fixe	275	230×190	255	505×410×375	230V MONO	0.15	LUSS0275/S	1493
Affûteur fixe	300	245×220	270	570×480×420	230V MONO	0.23	LUSS0300S-L	2043
Affûteur amovible	195	200×130	210	330×470×320	230V MONO	0.12	LUSS0195GL	742
Affûteur amovible	250	230×185	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSS025G/A	1053
Affûteur amovible	275	230×190	255	490×550×450	230V MONO	0.15	LUSS0275/A	1329
Affûteur amovible	300	245×220	270	530×630×480	230V MONO	0.23	LUSS0300A-L	1940
Affûteur fixe	350	350×225	367	487×355×515	230V MONO	0.3	KELLY350M	3805

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	725
Trancheur à courroie, lame Ø 300 mm	225×270	245	615×494×477	230V MONO	0.25	BUD-TAC-300	1173

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	142
Lisse téflonnée	Ø 250	418-5070T	158
Dentée téflonnée	Ø 250	418-5071D	195
Lisse téflonnée	Ø 300	418-5074T	284
Dentée téflonnée	Ø 300	418-50745D	331
Lisse chrome	Ø 220	418-5072C	108
Lisse chrome	Ø 250	418-5070C	120
Lisse chrome	Ø 300	418-5074C	190



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	804



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.	€
360x450x100	230V MONO	3.5	239711	288



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.	€
300x305x200	230V MONO	2	AEO-01	434
600x305x200	230V MONO	4	AEO-02	828



AEO-01



AEO-02

Réchauds à gaz à poser

- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300x300 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	320x360x227	6	AGO-01	453
2 feux	635x360x227	12	AGO-02	847



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.	€
450x470x210	230V MONO	3	885285	365



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.	€
400x400x180	230V MONO	3	CR1-400	346



CR1-400

Pensez-y!

Spatule en bois pour crêpière

Dim.	Réf.	€
240x180mm	SPC	5,4



SPC

Gaufrier électrique type liège

- Gaufres de Liège, motif rectangulaire de 2 empreintes 165x100 mm, 4x6 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.	€
300x380x270	230V MONO	1.6	443-1100	383



443-1100

Gaufrier électrique type épi

- Construction inox
- Plaques chauffantes en aluminium et téflon, revêtement anti adhésif
- Pour préparer 6 gaufres-épi simultanément (142x42 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.	€
340x370x240	230 MONO	1.4	GF-6	424



GF-6

Grill panini simple fer à commande digitale

- Bâti en inox
- Grill en fonte nervuré avec revêtement céramique
- Réglage grâce à un seul bouton, de la température au degré près (jusqu'à 300°C) et du temps (à la seconde) afin d'obtenir des cuissons précises et reproductibles
- Surface de grill 340x230 mm
- Livré avec une brosse métallique



AD263655



Dessus et dessous rainurés

Dim.	V	kW	Réf.	€
430x370x210	230V MONO	2.2	AD263655	443

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 jusqu'à 300°C maximum, avec voyant lumineux
- Surface de grill inférieur 480x230 mm
- Livré avec une brosse métallique



263808

263709

Dessus et dessous rainurés

Dim.	V	kW	Réf.	€
570x310x200	230V MONO	3.6	263709	542

Dessus rainuré et dessous lisse

Dim.	V	kW	Réf.	€
570x370x210	230V MONO	3.6	263808	776

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.	€
440x260x290	355x240x50	230V MONO	2,1	A151.300	262
440x260x400	355x240x(2x50)	230V MONO	3,15	A151.600	323



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 440x320 mm
- 264706 : Bac collecteur amovible avec grille de 590x320 mm
- Résistances blindées
- Se fixe au mur



Dim.	V	kW	Réf.	€
475x510x530	230V MONO	2.8	264607	825
600x520x530	230V MONO	3.6	264706	1015



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	440x390	460x440x210	4.1	ECO-45PV	1078
2	750x390	770x440x210	8.7	ECO-75PV	1456
3	890x390	910x440x210	12.7	ECO-90PV	1780



ECO-45PV



ECO-75PV



ECO-90PV

Planchas à snacker électriques, plaque bleue

- 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 bleue
- 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	1647
750×390	770×440×210	4	ECOEM-75PV	1674



ECOEM-60PV



ECOEM-75PV



GH-818



GH-820



CD-GH-818

Planchas à snacker électriques

- Construction inox
- Dessus inox lisse
- Thermostat de régulation 50 à 300°C
- Tiroir de récupération des graisses
- Alimentation électrique : 380V Tri+N (livrée sans prise électrique)

Zone de cuisson	Surface utile	Dim.	V	kW	Réf.	€
1	540×300	550×470×230	230V 3	GH-818	258	
2	730×400	730×510×230	320V 4.4	GH-820	331	

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	341

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	34
Paquet de 10 lames de rechange pour grattoir		855218	11,3
Brosse métallique manche bois, fils ronds en acier laitoné	295×32	31982	9
Spatule à hamburger inox manche en bois	120×75×280	855508	14,6



855508



855201



31982



SH3

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	251

Cuiseur à œufs électrique

- Capacité de cuisson: 6 œufs simultanément
- Construction tout en inox
- Capacité de la cuve: GN1/3-200 (4 litres)
- Interrupteur marche/arrêt avec voyant lumineux
- Thermostat réglable jusqu'à 90°C avec voyant lumineux
- Résistance blindée
- En dotation: 6 paniers à œufs de 3 couleurs différentes
- Livré avec couvercle à poignée
- Pieds antidérapants

Dim.	V	kW	Réf.	€
176x340x295	230V MONO	1.05	XDCE6E	450



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 gastronomes de profondeur 150 mm max

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Avec commandes frontales	360x560x250	230V MONO	1.2	238912	220



238912

Bain-marie avec robinet de vidange

- Acier inoxydable
- Voyant lumineux
- Température réglable en continu jusqu'à 85°C
- Pour bacs gastronomes de profondeur 150 mm max

Commandes	Dim.	V	kW	Réf.	€
GN2/3 frontales	362x367x269	230 MONO	0.8	BM-3	263
GN1/1 latérales	565x370x262	230 MONO	1.2	BM-33	292



BM-3



BM-33

Bain-marie 2xGN1/1 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 gastronomes GN1/1 de profondeur 150 mm max
- Plaque chauffante garantissant une performance optimale

Dim.	V	kW	Réf.	€
690x540x250	230V MONO	2	BM216R	670



BM216R

Cuiseur à pâtes de table

- Construction tout inox
- Température réglable en continu jusqu'à 110°C
- 1 panier de dim. : 260x170x160 mm
- 2 paniers de dim. : 130x170x160 mm
- Cuve 25 L emboutie, avec robinet de vidange
- Résistance sécurisée contre la surchauffe à sec
- Thermostat de sécurité

Dim.	V	kW	Réf.	€
340x540x280	230V MONO	3.2	172-3010	833
Jeu de paniers supplémentaires			172-3011	333



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	332



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	293
1 cuve 6 L	335×430×310	230V MONO	3.25	172-2050	327
1 cuve 8 L	335×430×310	230V MONO	3.25	172-20501	362
2 cuves 8 L	610×430×310	230V MONO	6.5	172-20601	718

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	444
2 cuves 8 L	620×430×355	230V MONO	2x3.25	FE88R	833

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	1973
2 cuves 12 L	800×700×950	380V TRI+N	18	172-4055	3416

Pensez-y!

Testeur d'huile de friture et thermomètre

Voir testeur d'huile de friture page 222

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	0,45	GRFFL/S	278



GRFFL/S

Lampe chauffante

- Fabrication en aluminium anodisé
- Câble 1900mm
- Livrée avec une ampoule chauffante blanche type E27
- Hauteur réglable, avec interrupteur marche/arrêt
- Hauteur idéale entre la lampe et la nourriture 500-600mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
ø 156×1386	230V MONO	0.25	LUCY-2	107
Ampoule pour lampe chauffante			LPLUCY	29



LUCY-2

Portique chauffe-plat à infrarouge

- 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	312
Ampoule R40 250 W			919200	42,2



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	341
GN2/1	666×550×40	230V MONO	0.3	114.357	473



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	ø 340×360	230V MONO	0.4	860083	137



860083

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	ø 330xH600	230V MONO	1.1	NINA	1161

Percolateurs à café simple paroi



- 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
- PSP12L et PSP14L : avec repose tasse amovible pour récupération des gouttes

Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
40 tasses	6,8	ø 225x478	230V MONO	1.5	317-1000*	105
70 tasses	10	ø 265x540	230V MONO	1.5	317-1010*	151
100 tasses	15	ø 265x600	230V MONO	1.5	317-1015*	160

Nouvelle gamme disponible 2^{ème} semestre 2025

Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
85 tasses	12	ø 290x485	230V MONO	1.5	PSP12L	184
100 tasses	14	ø 290x517	230V MONO	1.5	PSP14L	190

Percolateur à café double paroi



- Construction intérieur et extérieur en inox
- Corps inox double paroi anti-brûlure
- Filtre inox pour café moulu (pas de filtre papier nécessaire)
- Robinet de sécurité anti-gouttes avec indication de niveau
- Poignée en ABS
- Idéal pour buffets, clubs, associations, salles des fêtes

Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
106 tasses	15	ø 290x517	230V MONO	1.5	CU15L	225

Distributeur d'eau chaude double paroi



- Construction intérieur et extérieur en inox
- Corps inox double paroi anti-brûlure
- Robinet de sécurité anti-gouttes avec indication de niveau
- Thermostat de température réglable de 30°C à 110°C
- Poignée en ABS
- Convient aux boissons chaudes : eau, thé, vin
- Idéal pour buffets, clubs, associations, salles des fêtes

Capacité	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
70 tasses	10	ø 220x504	230V MONO	1.5	HWD10	132

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 2x1,8L	2x1,8	400x205x455	230V MONO	2	317-2090*	226



NINA



317-1010

PSP12L



CU15L



HWD10



317-2090

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 radiants 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	2692
80 kg	4	530×650×1070	380V TRI+N	7.2	4EU-W	3103

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
- Boîtier en plastique
- Fonctionne uniquement sur secteur
- Câble électrique L-2850 mm
- Livrée avec pierre à affûtage
- Livrée avec 1 lame lisse et 1 lame crantée



ED-100

Dim.	V	kW	Réf.	€
230×185×280	230V MONO	0.08	ED-100	220

Pensez-y!

Pelle à kebab en inox



2113101

Dim.	Réf.	€
ø 260	2113102	183



Fours électriques à pizzas

Fours à pizza

- Construction en inox
- Plans de cuisson en pierre réfractaire
- Gestion différenciée de la température entre la voute et le plan de cuisson avec thermostat analogique (Température de cuisson jusqu'à 450°C)
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Isolation extérieure de 50 mm d'épaisseur



- Poignée ergonomique
- Eclairage intérieur
- Verre extra large pour une meilleure visibilité des produits en cuisson
- Réglage du four pour une meilleure régulation de la température à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Alimentation électrique: 380V TRI+N

Fours à 1 chambre

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim. Ext	kW	Réf.	€
4 (D.350 mm)	700x700x150	990x820x380	5.75	P010000	1930
6 (D.350 mm)	700x1050x150	990x1170x380	7.55	P010001	2352

Fours à 2 chambres

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim. Ext	kW	Réf.	€
4+4 (D.350 mm)	700x700x150	990x820x680	11,5	P010004	3194
6+6 (D.350 mm)	700x1050x150	990x1170x680	15,1	P010005	4011

Piètements soudés pour fours à pizzas électriques

- Construction en inox ferritique soudé
- Pièment en tube de 40x40 mm avec traverses basses (H-200 mm)
- Tube supérieur perforé pour bloquer le four
- 4 pieds sur vérins réglables inox anti-dérapant

	Dim.	Réf.	€
Pièment pour P010000	991x780x1010	SFP010000	493
Pièment pour P010001	991x1130x1010	SFP010001	560
Pièment pour P010004	991x780x810	SFP010004	502
Pièment pour P010005	991x1130x810	SFP010005	536



P010004 + SFP010004

P010000 + SFP010000

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 4x 438x315 mm	595x580x570	230V MONO	2.67	MILEN	883
Grille inox 12 fils ø 3 mm 4 traverses 4 mm supplémentaire	438x315x10			YSD1AE-G	30,6
Plaque aluminium de cuisson optionnelle	454x327x0.7			YSD1AE-T	29,7

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	483x422x281	340x344x220	230V MONO	0.9	25MG90*	138



25MG90

Four micro-ondes professionnel self mono-touche 25L

- Construction intérieur et extérieur en inox
- Cavité de 25 litres (327x346x200 mm)
- Sole fixe en céramique
- Commande de minuterie préprogrammée à 30 secondes à puissance maximale (1000 W)
- Sonnerie en fin de cycle
- Incrémentation du temps de chauffe par appui sur la touche START (30 secondes)
- 2 Boutons START et STOP

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	511x432x311	327x346x200	230V MONO	1	EASYSELF25	481



EASYSELF25

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	483x396x281	340x344x220	230V MONO	0.9	25UX90*	149



25UX90

Four micro-ondes professionnel 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	520x456x312	335x364x212	230V MONO	1	MW025P	477



MW025P

Four micro-ondes programmable 25 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



MWP1052-25E

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
25	542×461×329	320×327×202	230V MONO	1.6	MWP1052-25E	845

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 (352×325mm)
- 2 niveaux de chargement
- 2 magnétrons TOSHIBA



MWP2152-35E2

L	Dim. ext.	Dim. cavité	V	kW	Réf.	€
35	570×512×370	360×400×228	230V MONO	3.2	MWP2152-35E2	3046

Pensez-y!

Étagère murale pour fours micro-ondes

- Construction inox AISI 304
- Charge maximale 40 kg (tester la solidité du mur)
- Fournie sans fixation



174520

Dim.	Réf.	€
600×500	174520	224
800×500	174521	247

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	880
160	860×570×670	230V MONO	1.5	SEHER-2	1009

Grilles :
636×335 mm
636×370 mm
636×400 mm



SEHER

Grilles :
813×335 mm
813×370 mm
813×400 mm



SEHER-2

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	1579



V13

Pensez-y!

Sacs gauffrés pour machine sous vide avec aspiration extérieure

- Compatibles pour machine sous vide avec aspiration 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

Cuisson sous vide



- 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)

Format	Litrage	Dim.	V	kW	Réf.	€
GN2/3	16	360×440×280	230V MONO	0.7	443-4005*	375
GN1/1	24	360×620×280	230V MONO	0.7	443-4000*	430



443-4005



443-4000



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.	€
190x545x440	230V MONO	0.4	OP140	1654



OP140

Thermosoudeuse

- Soudeuse pour papier thermo soudable et aluflex
- Capacité de soudure : 310x250 mm
- Laize papier : 350 mm
- Boîtier étanche IP 65
- Accessoires : dérouleurs de bobines, table support inox, combiné support inox



	Dim.	V	kW	Réf.	€
Thermosoudeuse	330x400x390	230V MONO	0.23	SP352	1236
Table inox pour SP352	470x470x870			SP35105	1849



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	520x500x80	LS02	707
Sans poly	520x300x80	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'émission de chlore)
- Tablette amovible pour étirage du film
- Système frein bobine
- Plaques chauffantes téflonnée
- Laize : 500 mm

Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
530x220	530x460x275	230V MONO	0.36	PFE44	1255



PFE44

Dérouleurs de film avec plaque chauffante

- Construction en inox
- Plaque chauffante téflonnée

	Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
Laize 500 mm	300x174	545x680x150	230V MONO	0.35	DIPA	1263
Laize 600 mm	630x195	650x650x130	230V MONO	0.36	36739	1583



DIPA



36739

Filmeuse à pizza 35 cm

- 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



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	650x540x990	230V MONO	0.36	DP612	2699
Laize 750 mm	850x660x990	230V MONO	0.4	DP712	3455



DP612



DP712

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	847
2 portes	110-120 assiettes	750×510×855	705×340×670	230V MONO	1.2	103122	1726

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	430×550×110 par compartiment (x3)	230V MONO	0.8	443-1070*	892

Divers matériels électriques et gaz

Lustreur à chaussures



- 2 brosses à cirage et 1 décrotteur
- Distributeur de crème
- Marche-arrêt avec commande à pied
- Paillason caoutchouc
- Poids 10 kg
- Couleur anthracite

Dim.	V	kW	Réf.	€
400×240×258	230V MONO	0.12	ESP006	238
Bouteille de 1 L de crème à chaussure			274033	36,2



ESP006



274033

UNIVERS CUISSON



Fours mixtes Vulcain	166
Fours à convection Vulcain	175
Solution pâtisserie Vulcain	177
Éléments de cuisson.....	180
Hottes murales	188
Cuisson sur mesure.....	189

Fours mixtes Vulcain



Système de remplacement de joint de porte facile

*Optimisation des opérations de nettoyage grâce
au verre intérieur séparé.
Porte froide pour éviter tous risques de brûlures*

*Ouverture de porte
avec anti-bouffées et
arrêt des systèmes de
ventilation*

*Rigoles d'évacuation de la
condensation*

Chambre de cuisson en inox avec angles arrondis

Système de fixation et de remplacement de joint

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

H₂O

Recettes

Éclairage

Gastronomie

Poisson

Viande

Pain

Viennoiserie

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 descriptif page suivante)
- Four livré sans câble électrique et sans prise
- Possibilité de superposition
- Kit de raccordement du condenseur inclus pour la réf COND_PP_VULCAIN5

PP-CONDENSEUR-5 en option

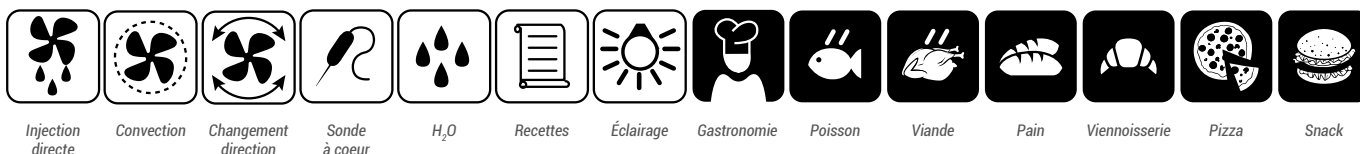


PP-VULCAIN-5



COND_PP_VULCAIN5

	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Four seul	5 GN1/1 ou 5× 600×400	925×785×745	660×455×440	380V TRI+N	6.45	PP-VULCAIN-5	4875
Four avec condenseur	5 GN1/1 ou 5× 600×400	930x1085x1105	660×455×440	380V TRI+N 230V Mono (condenseur)	6.45+0.8	COND_PP_VULCAIN5 NEW	7386



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 descriptif page suivante)
- Four livré sans câble électrique et sans prise
- Possibilité de superposition
- Kit de raccordement du condenseur inclus pour la réf COND_PP_VULCAIN10



	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Four seul	10GN1/1 ou 10× 600×400	925x785x1145	660x455x840	380V TRI+N	12.7	PP-VULCAIN-10	6744
Four avec condenseur	10GN1/1 ou 10× 600×400	950×1100×1545	660×455×840	380V TRI+N 230V Mono (condenseur)	12.7+0.8	COND_PP_VULCAIN10 NEW	9310

Pensez-y!

Kit de raccordement

	Réf.	€
Kit de raccordement et évacuation en eau pour four mixte VULCAIN	KIT-ALIEVAC-FOUR	403
Kit de raccordement pour de la gamme VULCAIN avec condenseur	KIT-EVAC-CONDEN	275

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
- Four livré sans câble électrique et sans prise
- Hottes en option (voir descriptif page suivante)
- Porte non réversible
- Kit de raccordement du condenseur inclus pour les réf CONDWASHPP_VULCAINXX



CONDWASHPP_VULCAIN5



WASH-PP-VULCAIN-10

	Capacité	Dim. ext	Dim. int	V	kW	Réf.	€
Four seul	5 GN1/1 ou 5× 600×400	925×805×745	660×455×440	380V TRI+N	6.45	WASH-PP-VULCAIN-5	8797
Four seul	10GN1/1 ou 10× 600×400	925×805×1145	660×455×840	380V TRI+N	12.7	WASH-PP-VULCAIN-10	10287
Four avec condenseur	5 GN1/1 ou 5× 600×400	925×1085×1105	660×455×440	380V TRI+N 230V Mono (condenseur)	6.45+0.8	CONDWASHPP_VULCAIN5	NEW 11308
Four avec condenseur	10GN1/1 ou 10× 600×400	925×1100×1545	660×455×840	380V TRI+N 230V Mono (condenseur)	12.7+0.8	CONDWASHPP_VULCAIN10	NEW 12853

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	2566

Prévoir installation en supplément



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	11815

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	14411

Options communes aux fours mixtes Vulcain

Branchements fours

	Réf.	€
1 ml de câble électrique section 5G6 pour fours VULCAIN	ML-051800	33,8
Fiche 3P+N+T 32A pour branchement de fours VULCAIN	055857	184



Supports fours à glissières

- Piètement inox soudé en tubes carrés de section 40x40 mm
- Dessus inox ajouré avec 2 plates latérales avec butées
- 5 niveaux de chargement GN1/1 et 600x400 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 - inox ferritique	820x700x960	F-SFH-VULCAIN	1012
Support 5 niveaux inox ferritique H-760 mm pour fours VULCAIN-6, VULCAIN-7, PP-VULCAIN-10, WASH-PP-VULCAIN-10, VULCAIN-10 - inox ferritique	820x700x760	F-SFB-VULCAIN	992
Support 5 niveaux inox AISI 304 H-960 mm pour fours VULCAIN-4, VULCAIN-5, PP-VULCAIN-5 et WASH-PP-VULCAIN-5 - inox 304	820x700x960	SFH-VULCAIN	1142
Support 5 niveaux inox AISI 304 H-760 mm pour fours VULCAIN-6, VULCAIN-7, PP-VULCAIN-10, WASH-PP-VULCAIN-10, VULCAIN-10 - inox 304	820x700x760	SFB-VULCAIN	1128



Option support four sur roulettes : nous consulter

Grilles

Type	Dim.	Réf.	€
Grille inox GN1/1	530x325	30 141 1/1 20F1T	12,7
Grille inox 600x400	600x400	30 148 29F2T	13,3

Autres modèles de grilles : voir page 200



Support four avec emplacement pour cellule

Type	Dim.	Réf.	€
Support four inox 304 pour four Vulcain avec espace pour cellule 5 niveaux	870x800x940	SFH-VULCAIN-BFC5	689



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

	Capacité (L)	Dim. (H/D)	Réf.	€
Kit installation tête et cartouche filtrante pour four 5/6 niveaux	4690	500 / 145 mm	KITFILTRATIONXL	1063
Cartouche de rechange fours 5/6 niveaux	-	-	CARTFILTRATION-XL	458
Kit installation tête et cartouche filtrante pour four + de 7 niveaux	8270	574 / 185 mm	KITFILTRATION2XL	1250
Cartouche de rechange fours	-	-	CARTFILTRATION-2XL	644



KITFILTRATION XL

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)

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°

	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%

	Réf.	€
GN1/1	45333FK	294
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

	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

	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

Système de remplacement de joint de porte facile

**Optimisation des opérations de nettoyage grâce au verre intérieur séparé.
Porte froide pour éviter tous risques de brûlures**

Système de remplacement de porte simplifié

Chambre de cuisson en inox avec bords arrondis

Ouverture de la porte avec système d'arrêt de la ventilation

Charnières haute résistance

Options pour fours à convection

Grilles inox

Type	Dim.	Réf.	€
Grille inox 440×350	440×350	GRILLE-FCONV-4N	77
Grille inox GN1/1	530×325	30 141 1/1 20F1T	12,7
Grille inox 600×400	600×400	30 148 29F2T	13,3

Autres modèles de grilles : voir page 200



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.	€
3xGN2/3 (354x325mm)	600x520x390	400x370x250	230V MONO	2.5	VULCAIN-2/3	1241
Plaque de cuisson inox	354x325	354x325			F02S30023	68
Grille inox GN2/3		354x325			30 175 0000	11,9



Cellule de refroidissement 3xGN2/3

- 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	658x630x420	230V MONO	0.52	R455a	BFC2/3	3023
Grilles inox GN2/3	354x325				30 175 0000	11,9



Table pour four VULCAIN-2/3 et cellule BFC2/3

- Construction soudée en inox ferritique
- Dessus inox doublé mélaminé ép. 18 mm
- Piètement en tube 440x40 mm, sur vérins réglables inox antidérapant

	Dim.	Réf.	€
Table support four et cellule de refroidissement	780x660x850	SUP-FOUR-BFC2/3	650

Autres dimensions : nous consulter



CombiSnack PRO

La nouvelle génération de la cuisson rapide

Rapide | Intuitif | Économique | Élégant

Le **CombiSnack PRO** est conçu pour une cuisson accélérée avec une technologie de pointe pour **dorer, cuire à coeur et croustiller en un temps record**.

Grâce à son **double flux d'air** et ses **deux magnétrons**, il garantit des résultats de cuisson homogènes, tout en **optimisant la consommation d'énergie**. Convient également pour la décongélation.

Accessoires en dotation

- 1 pelle avec protections latérales
- 1 panier en téflon perforé carré (300x300 mm)
- 1 panier en téflon plein carré (300x300 mm)
- 1 plaque ronde D.300 mm pour pizzas
- 1 moufle de défournement siliconnée
- Éclairage intégré de la cavité pour une meilleure visibilité lors du nettoyage

Retrouvez le visuel des accessoires en dotation Page 320

Description
détaillée
page 320



3 technologies associées

Convection
Air pulsé
Micro-ondes

Accessoires complémentaires téflonnés

- Voir page 321



S0G32626



S032415



S032626



HSOP

Disponible à partir
du 2nd semestre 2025

COMBI

SNACK
PRO



- **Rapidité** : cuisson et réchauffage ultra rapide
- **Précision** : Cuisson professionnelle grâce à sa technologie de ventilation et sa puissance ajustable
- **Facilité d'utilisation** : écran tactile HD, navigation intuitive et recettes programmables accessibles en quelques clics
- **Élégance** : un appareil moderne qui s'intègre parfaitement en cuisine
- **Polyvalence** : idéal pour la restauration rapide, boulangers, brasseries, food trucks et chefs exigeants
- **Maintenance** : Mode d'auto-diagnostic intégré

Facilité de nettoyage

- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis pour un nettoyage rapide et facile
- Filtres à air facilement accessibles et amovibles pour un entretien sans effort
- Éclairage intégré de la cavité pour une meilleure visibilité lors du nettoyage

NEW

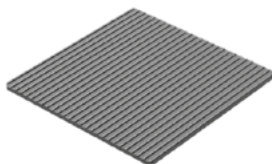
FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE



DÉCOUVREZ-LE EN VIDÉO !



ZANGE



S013129



S0419



PRESSEHSO

Éléments de cuisson

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

 **Pensez-y !**

Tous nos modèles sont disponibles en P-900mm. Nous consulter.

Grille : 230x288 mm



E7-KUPG2BB.1M1G



E7-KUPG4BB.2M2G



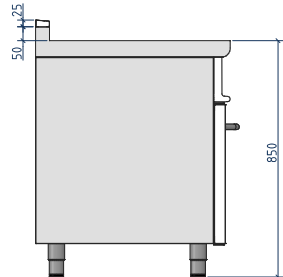
E7-KUPG2BA.1M1G



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		400x700x270	-	4,5+7,5	12	E7-KUPG2BB.1M1G	2103
4 brûleurs à poser		800x700x270	-	2x4,5 + 2x7,5	24	E7-KUPG4BB.2M2G	3283
2 brûleurs sur placard ouvert		400x700x850	-	4,5+7,5	12	E7-KUPG2BA.1M1G	2370
4 brûleurs sur placard ouvert		800x700x850	-	2x4,5 + 2x7,5	24	E7-KUPG4BA.2M2G	3502
2 brûleurs sur placard fermé		400x700x850	-	4,5+7,5	12	E7-KUPG2BC.1M1G	2672
4 brûleurs sur placard fermé		800x700x850	-	2x4,5 + 2x7,5	24	E7-KUPG4BC.2M2G	4167
4 brûleurs sur four gaz GN2/1 685x530x350		800x700x850	-	2x4,5 + 2x7,5 + 7,9	31.9	E7-KUPG4LO-2M2G	5424
4 brûleurs sur four électrique GN2/1 685x530x350	 	800x700x850	380V TRI+N	2x4,5 + 2x7,5 + 5,5	29.5	E7-KUPG4LE.2M2G	5743

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 résistante 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



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	5666
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	6268
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	7552
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	7892
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	7346
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	8250
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	10275
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	10447

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



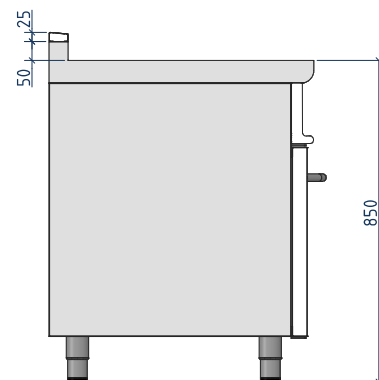
E7-CUET4BB



E7-CUET2BA



E7-CUET4BA



E7-CUET2BC



E7-CUET4BC

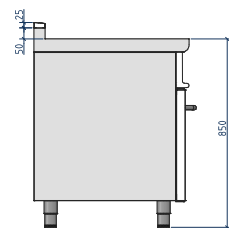


E7-CUET4LE

		Dim.	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 plaques à poser	⚡	400×700×270	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BB	1742
4 plaques à poser	⚡	800×700×270	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BB	2586
2 plaques sur placard ouvert	⚡	400×700×850	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BA	2004
4 plaques sur placard ouvert	⚡	800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BA	2848
2 plaques sur placard fermé	⚡	400×700×850	380V TRI+N	2× 2,6	5.2	E7-CUET2BC	2306
4 plaques sur placard fermé	⚡	800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6	10.4	E7-CUET4BC	3451
4 plaques sur four électrique GN2/1	⚡	800×700×850	380V TRI+N	4× 2,6 + 5,5	15.9	E7-CUET4LE	5127

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



E7-CUI2BC.L



E7-CUI4BC.L

		Dim.	Surface de cuisson	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 zones à poser		400x700x270	350x550	380V TRI+N	2x 3,5	7	E7-CUI2BB.L	11536
4 zones à poser		800x700x270	700x550	380V TRI+N	4x 3,5	14	E7-CUI4BB.L	20570
2 zones sur placard ouvert		400x700x850	350x550	380V TRI+N	2x 3,5	7	E7-CUI2BA.L	12106
4 zones sur placard ouvert		800x700x850	700x550	380V TRI+N	4x 3,5	14	E7-CUI4BA.L	20764
2 zones sur placard fermé		400x700x850	350x550	380V TRI+N	2x 3,5	7	E7-CUI2BC.L	12407
4 zones sur placard fermé		800x700x850	700x550	380V TRI+N	4x 3,5	14	E7-CUI4BC.L	21367

Pensez-y!

Batterie de cuisine gamme inox

Toute la gamme page 203-205



217 024

**CLASS
INDUCTION**
Ø 16 à 40 cm



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



E7-CVE2BC

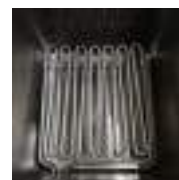
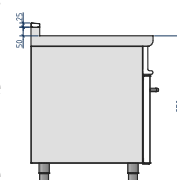


E7-CVE4BC

		Dim.	Surface de cuisson	V	kW plaques	kW total	Réf.	€
2 zones de cuisson à poser		400x700x270	350x560	380V TRI+N	2x 2,5	5	E7-CVE2BB	3024
4 zones de cuisson à poser		800x700x270	700x560	380V TRI+N	4x 2,5	10	E7-CVE4BB	5239
2 zones sur placard ouvert		400x700x850	350x560	380V TRI+N	2x 2,5	5	E7-CVE2BA	3426
4 zones sur placard ouvert		800x700x850	700x560	380V TRI+N	4x 2,5	10	E7-CVE4BA	5708
2 zones sur placard fermé		400x700x850	350x560	380V TRI+N	2x 2,5	5	E7-CVE2BC	3727
4 zones sur placard fermé		800x700x850	700x560	380V TRI+N	4x 2,5	10	E7-CVE4BC	6312

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 1/2, 2 couvercles et 2 bacs de récupération d'huile en inox



Système rotatif de la résistance



E7-FRE1V17



E7-FRE2V17

		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	4580
Friteuse électrique 2 cuves 17 L, capacité 30 kg/h		800×700×850	2× 17	380V TRI+N	33	E7-FRE2V17	6842

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 222



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	2336
1 cuve GN1/1 sur placard ouvert		400×700×850	230V MONO	1	E7-SPE40BA	2624
1 cuve GN1/1 sur placard fermé		400×700×850	230V MONO	1	E7-SPE40BC	2926

Pensez-y!

Pelle à frites inox droitier

Dim.	Réf.	€
230×210	620 001	39,2



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	2968
Dessus inox nervuré à poser		400×700×270	400×530	6	E7-KTG1BBRK	3090
Dessus inox lisse à poser		800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBLK	4511
Dessus inox nervuré à poser		800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBRK	4928
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré		800×700×270	800×530	12	E7-KTG2BBMK	4834
Dessus inox lisse sur placard ouvert		400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BALK	3142
Dessus inox nervuré sur placard ouvert		400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BARK	3412
Dessus inox lisse sur placard fermé		400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BCLK	3443
Dessus inox nervuré sur placard fermé		400×700×850	400×530	6	E7-KTG1BCRK	3714
Dessus inox lisse sur placard ouvert		800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BALK	4938
Dessus inox lisse sur placard fermé		800×700×850	800×530	12	E7-KTG2BCLK	5540

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



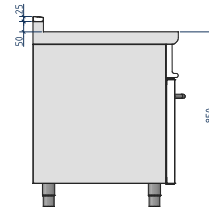
E7-KTE2BBMK



E7-KTE1BALK



E7-KTE1BCLK



E7-KTE2BCMK



E7-KTE2BAMK



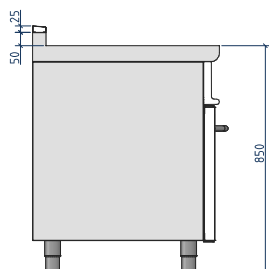
E7-KTE2BALK

		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	3072
Dessus inox nervuré à poser		400×700×270	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BBRK	3262
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré à poser		800×700×270	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BBMK	5024
Dessus inox lisse sur placard ouvert		400×700×850	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BALK	3348
Dessus inox lisse sur placard ouvert		800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BALK	5123
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard ouvert		800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BAMK	5446
Dessus inox lisse sur placard fermé		400×700×850	400×530	380V TRI+N	5.4	E7-KTE1BCLK	3650
Dessus inox lisse sur placard fermé		800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BCLK	5726
Dessus inox 1/2 lisse 1/2 nervuré sur placard fermé		800×700×850	800×530	380V TRI+N	10.8	E7-KTE2BCMK	6048

Bains-marie électriques sur placard



- Cuves en acier inoxydable GN2/1-200
- 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-KME2BC



E7-KME2BA

		Dim.	L	V	kW total	Réf.	€
1 cuve GN2/1-200 sur placard ouvert		800×700×850	69	230V MONO	3	E7-KME2BA	3580
1 cuve GN2/1-200 sur placard fermé		800×700×850	69	230V MONO	3	E7-KME2BC	4184

Meubles neutres



- Plan de travail en inox AISI 304 rayonné
- Grille en fonte émaillée résistante aux acides
- Pieds en inox réglables en hauteur



E7-KNN1CB

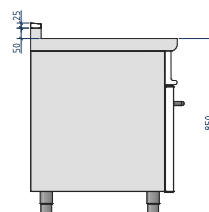


E7-KNN1CC



E7-KNN1CA

	Dim.	Réf.	€
Meuble neutre à poser 1 tiroir GN1/1	400×700×270	E7-KNN1CB	1680
Meuble neutre 1 tiroir GN1/1 sur placard ouvert	400×700×850	E7-KNN1CA	1931
Meuble neutre 1 tiroir GN1/1 sur placard fermé	400×700×850	E7-KNN1CC	2232

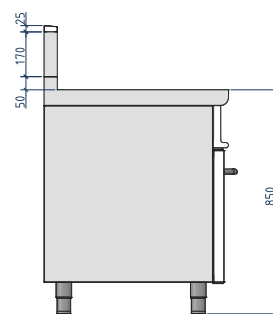


Marmites 50 litres

- 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



		Dim.	V	kW	Réf.	€
Marmite électrique chauffe directe 50 litres		800×700×850	380V TRI+N	9	L7-PIE501	12606

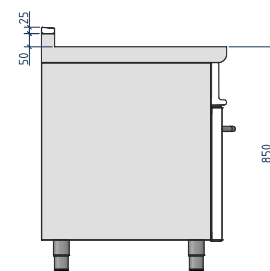


Sauteuses basculantes 50 litres

- 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	11223



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	232x208	1	1300 m³/h	HMB1009045	2400
1400x900x450	2	147 W / 220 V mono	232x208	1	1300 m³/h	HMB1409045	2600
1600x900x450	2	373 W / 220 V mono	232x262	1	2000 m³/h	HMB1609045	2920
2000x900x450	3	373 W / 220 V mono	298x262	1	2200 m³/h	HMB2009045	3360
2400x900x450	4	373 W / 220 V mono	298x262	1	2200 m³/h	HMB2409045	3576
2600x900x500	4	550 W / 220 V mono	331x289	1	3600 m³/h	HMB2609045	3816
2800x900x500	4	550 W / 220 V mono	331x289	1	3600 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	232x208	1	1300 m³/h	HMB12011045	2688
1400x1100x450	2	147 W / 220 V mono	232x208	1	1300 m³/h	HMB14011045	2904
1600x1100x450	2	373 W / 220 V mono	232x262	1	2000 m³/h	HMB16011045	3220
2000x1100x500	4	373 W / 220 V mono	331x289	1	3600 m³/h	HMB20011045	3420
2400x1100x500	4	550 W / 220 V mono	331x289	1	3600 m³/h	HMB24011045	3676
2600x1100x500	4	550 W / 220 V mono	331x289	1	3600 m³/h	HMB26011045	3968
2800x1100x500	4	550 W / 220 V mono	331x289	1	3600 m³/h	HMB28011045	4128

Hottes murales cubiques

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	232x208	1	1300 m³/h	HMR1009045	2640
1400x900x450	2	147 W / 220 V mono	232x208	1	1300 m³/h	HMR1409045	2776
1600x900x450	2	373 W / 220 V mono	232x262	1	2000 m³/h	HMR1609045	3053
2000x900x450	3	373 W / 220 V mono	298x262	1	2200 m³/h	HMR2009045	3480
2400x900x450	4	373 W / 220 V mono	298x262	1	2200 m³/h	HMR2409045	3824
2600x900x500	4	550 W / 220 V mono	331x289	1	3600 m³/h	HMR2609045	4104
2800x900x500	4	550 W / 220 V mono	331x289	1	3600 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	147 W / 220 V MONO	232X208	1	1300 m³/h	HMR12011045	2768
1400x1100x450	2	147 W / 220 V MONO	232X208	1	1300 m³/h	HMR14011045	2940
1600x1100x450	2	373 W / 220 V MONO	232x262	1	2000 m³/h	HMR16011045	3252
2000x1100x450	4	550 W / 220 V MONO	331x289	1	3600 m³/h	HMR20011045	3672
2400x1100x500	4	550 W / 220 V MONO	331x289	1	3600 m³/h	HMR24011045	3960
2600x1100x500	4	550 W / 220 V MONO	331x289	1	3600 m³/h	HMR26011045	4292
2800x1100x500	4	550 W / 220 V MONO	331x289	1	3600m³/h	HMR28011045	4472

 **Pensez-y!**

Variateur d'intensité électronique déporté

Type	V	Réf.	€
5 A, IP55	230V MONO	T3009X	360

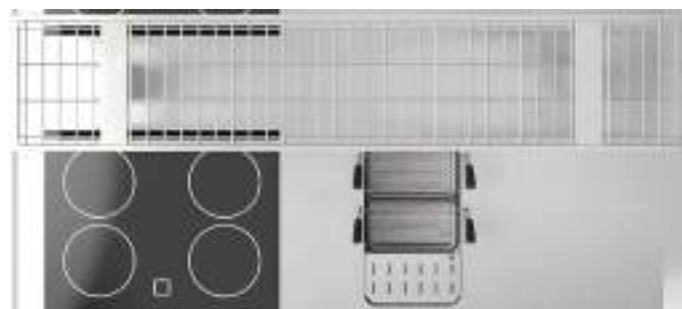


T3009X

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 30/10^{ème}
- Choix des couleurs en toute liberté

Chiffrage sur mesure : nous consulter





L2G

ACCESSOIRES ET USTENSILES



Bacs gastronormes.....	192
Grilles inox et plaques de cuisson gastronormes.....	200
Batterie de cuisine.....	201
Ustensiles de cuisine et cafétéria.....	205
Coutellerie et affûtage.....	214
Plaques de découpe et platerie.....	218
Matériel pour pizza.....	220
Thermomètres.....	221
Balances.....	223
Chafing dish et matériel hôtelier.....	224

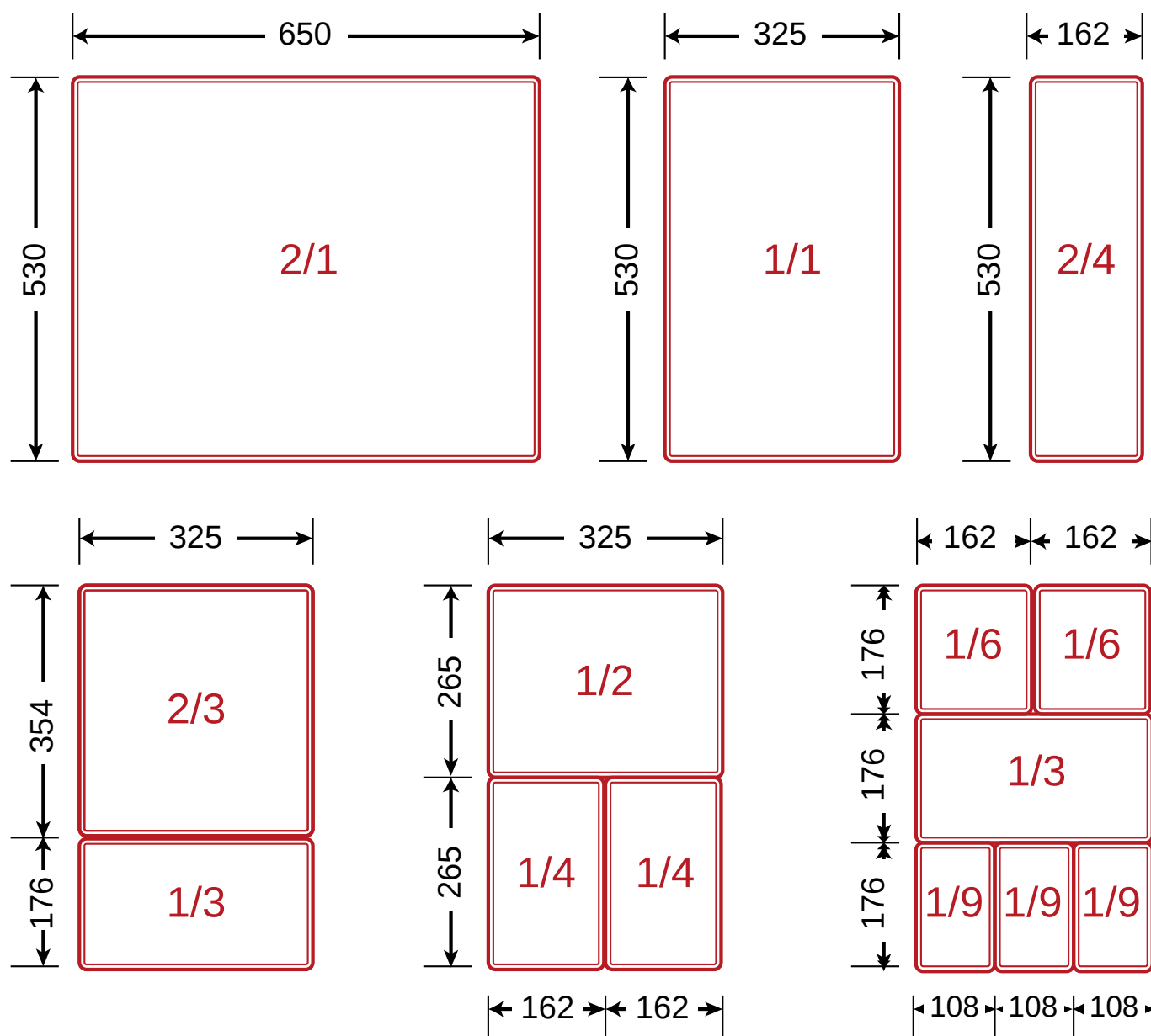
Bacs gastronormes

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



Profondeurs en mm



Bacs gastronormes inox pleins

Gamme GN1/1 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	3,0	BA11020	24,8
40	5,8	BA11040	32,2
55	8,0	BA11055	35,9
65	9,0	BA11065	35,8
100	13,5	BA11100	44
150	20	BA11150	58
200	28	BA11200	74



BA11100

Gamme GN1/2 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	1,2	BA12020	13,8
40	2,5	BA12040	15,6
55	3,3	BA12055	20,6
65	4,0	BA12065	18,9
100	6,2	BA12100	21,2
150	9,0	BA12150	34



BA12055

Gamme GN1/3 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	1,4	BA13040	12,1
55	2,0	BA13055	15
65	2,4	BA13065	14,7
100	3,5	BA13100	20,1
150	5,4	BA13150	41,4
200	7,2	BA13200	43,5



BA13100

Gamme GN1/4 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	0,5	BA14020	11,6
40	1,1	BA14040	14,5
55	1,5	BA14055	16,3
65	1,7	BA14065	16,1
100	2,5	BA14100	19,7
150	4,0	BA14150	31,8
200	5,2	BA14200	42,1



BA14065

Gamme GN1/6 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BA16065	12,2
100	1,7	BA16100	14,5
150	2,2	BA16150	23,3
200	3,0	BA16200	38,7



BA16150

Gamme GN1/9 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	0,6	BA19065	11
100	0,8	BA19100	18,2



BA19065

Gamme GN2/1 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
20	6,5	BA21020	51
40	12	BA21040	60
55	16,5	BA21055	71
65	19	BA21065	73
100	29	BA21100	80
150	43	BA21150	116
200	58	BA21200	132



BA21040

Gamme GN2/3 pleins

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	3,5	BA23040	24,3
55	4,5	BA23055	29,3
65	5,5	BA23065	28,7
100	8,7	BA23100	32,9
150	13,0	BA23150	68
200	16,7	BA23200	74



BA23200

Gamme GN2/4 pleins

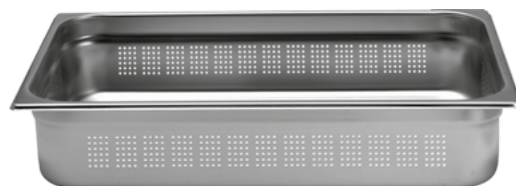
Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
40	3,4	BA24040	35,9
65	3,6	BA24065	35
100	6	BA24100	44,8
150	8	BA24150	55



BA24100

Bacs gastronormes inox perforés**Gamme GN1/1 perforés**

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	40	5,8	BF11040	37
Fond uniquement	55	8	BF11055	40,8
Fond uniquement	65	9	BF11065	41,5
Fond et côtés	100	13,5	BFL11100	49,3
Fond et côtés	150	20	BFL11150	72
Fond et côtés	200	28	BFL11200	97



BFL11100

Gamme GN1/2 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	65	4	BF12065	24,5
Fond et côtés	100	6,2	BFL12100	29,5
Fond et côtés	150	9	BFL12150	41,6



BFL12100

Gamme GN2/1 perforés

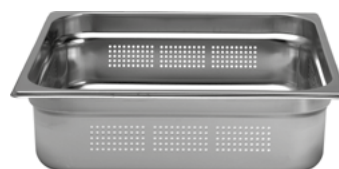
Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	55	16,5	BF21055	91
Fond uniquement	65	19	BF21065	89
Fond et côtés	100	29	BFL21100	108
Fond et côtés	150	43	BFL21150	150
Fond et côtés	200	58	BFL21200	170



BF21055

Gamme GN2/3 perforés

Perforation	Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
Fond uniquement	65	5,5	BF23065	35,2
Fond et côtés	100	8,7	BFL23100	43,7
Fond et côtés	150	13	BFL23150	59



BFL23100

Couvercles inox pour bacs

Couvercles standards avec poignée

	Réf.	€
GN1/1	CO11000	27,2
GN1/2	CO12000	14,7
GN1/3	CO13000	10,6
GN1/4	CO14000	9
GN1/6	CO16000	6,9
GN1/9	CO19000	5,7
GN2/1	CO21000	52
GN2/3	CO23000	18,1
GN2/4	CO24000	19,4



CO11000

Couvercles étanches

- Température maximum : 220°C

	Réf.	€
GN1/1	126-5545	79
GN1/2	126-5550	62
GN1/3	126-5555	45,3
GN1/4	126-5560	44,5
GN1/6	126-5566	39,4
GN2/3	126-5565	68



126-5545

Couvercles avec encoche pour louche

	Réf.	€
GN1/1	CDD1/1	38,9
GN1/3	CDD1/3	18,4
GN1/4	CDD1/4	13,8
GN1/6	CDD1/6	13,5
GN2/1	CDD2/1	67



Encoche pour louche

CDD2-1

Couvercles sans poignée

	Réf.	€
GN1/1	SP-CO11000	34,4
GN1/2	SP-CO12000	17,5
GN1/3	SP-CO13000	12,6
GN1/4	SP-CO14000	13,7
GN1/6	SP-CO16000	9,5
GN1/9	SP-CO19000	11,8
GN2/1	SP-CO21000	73
GN2/3	SP-CO23000	30,4



SP-CO11000

Couvercles à encoches pour bacs avec anses escamotables

	Réf.	€
GN1/1	CH11000	31,4
GN1/2	CH12000	16,4
GN1/3	CH13000	13,9
GN1/6	CH16000	9,6



Encoche pour anse escamotable

CH21000

Bacs gastronormes pleins inox avec anses escamotables

Gamme GN1/1

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	9,0	BH11065	37,3
100	13,5	BH11100	44,4
150	20	BH11150	66



Gamme GN1/2

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BH12065	25,1
100	6,2	BH12100	27,3
150	9	BH12150	39,8

Gamme GN1/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	4	BH13065	22,2
100	6,2	BH13100	25,9
150	9	BH13150	43,9
200	12	BH13200*	47,3

Gamme GN1/4

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1,7	BH14065*	19,6
100	2,5	BH14100	24,5
150	4,0	BH14150*	33,7
200	5,2	BH14200*	45,4

Gamme GN1/6

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
65	1	BH16065	18,4
100	1,7	BH16100	20,6
150	2,2	BH16150*	29,9

Gamme GN2/3

Profondeur	Capacité (L)	Réf.	€
100	8,7	BH23100	37,5

Divers bacs gastronormes inox

Bacs à glace

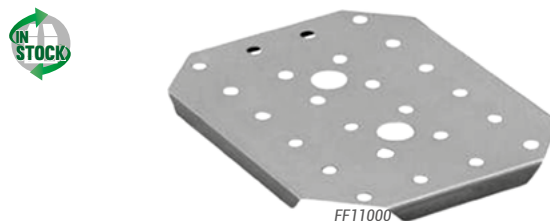
Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
4,5	360×170×100	BACG4.5	31,7
5	360×165×120	BACG5	33,4



BACG4.5

Égouttoirs

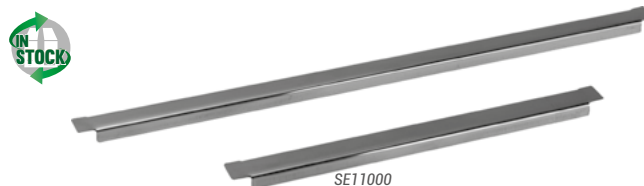
	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×325	FF11000	38,7
GN1/2	325×265	FF12000	25,1



FF11000

Séparateurs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530	SE11000	13,4
GN1/2	325	SE12000	8,8



SE11000

Séparateur à ressort clipsable

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530	SEPACLIPS	33,7



SEPACLIPS

Bacs gastronormes en polypropylène et copolyester



Tableau comparatif de présentation des différentes matières pour bacs gastronormes

	Polypropylène	Copolyester tritan
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
- 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	14,5	13,5	BPP11100	18,1		20	BPP11150	20,3		28	BPP11200	25,8	
GN1/2	4	BPP12065	8	6,2	BPP12100	8,9		9	BPP12150	11,3		12	BPP12200	13,6	
GN1/3	2,5	BPP13065	6,4	3,7	BPP13100	7,3		5,7	BPP13150	9,6		7,5	BPP13200	11,4	
GN1/4	1,7	BPP14065	5,6	2,5	BPP14100	6,5		4	BPP14150	7,8		5,4	BPP14200	9,1	
GN1/6	1	BPP16065	3,9	1,7	BPP16100	4,5		2,2	BPP16150	6,6		3,5	BPP16200	7,7	
GN1/9	0,6	BPP19065	3	0,8	BPP19100	3,5									
Couvercles				Égouttoirs											
Réf.		€		Réf.		€									
GN1/1	CPP11000	8,1		FFPP11000	7,1										
GN1/2	CPP12000	4,2		FFPP12000	4,2										
GN1/3	CPP13000	3													
GN1/4	CPP14000	2,7													
GN1/6	CPP16000	2													
GN1/9	CPP19000	1,8													



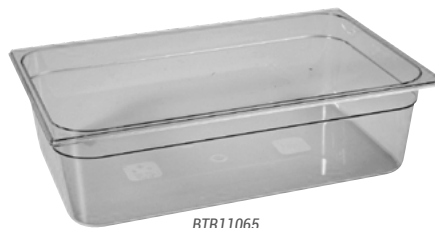
Bacs gastronormes copolyester

- Résistants à des températures de -40°C à +90°C
- 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

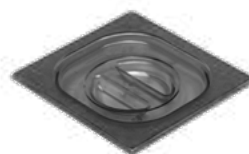


BTR11065

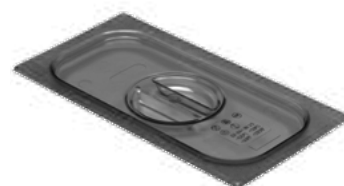


Couvercles standards

	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



FFTR12000



FFTR11000

Égouttoirs

	Dim.	Réf.	€
GN1/1	530×325	FFTR11000	15
GN1/2	325×265	FFTR12000	8
GN2/1	650×530	FFTR21000	36,8

Rack égouttoir inox

- Capacité : 6 couvercles
- Espacement entre chaque fil : 25 mm

Dim.	Réf.	€
300x280x295	100 003	31,6



100 003

Grilles inox et plaques de cuisson gastronomiques

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

Formats gastronomiques

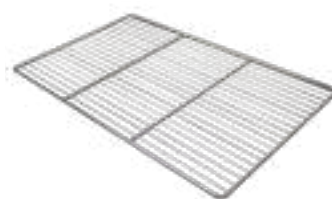
Grilles inox GN1/1 (530×325 mm)



Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
1	ø 7	12	ø 4	30 137 1/1 12F1T	21,8
1**	ø 6	20	ø 3	30 138 1/1 20F1T	15,4
1**	ø 7	20	ø 4	30 140 1/1 20F1T	21,3
1	ø 6	20	ø 2	30 141 1/1 20F1T	12,7
2	ø 5	20	ø 2,4	30 150 1/1 20F2T	11,7
2	ø 5	20	ø 2	30 153 1/1 20F2T	11,1

** Fils dans le sens de la largeur, traverses dans le sens de la longueur

Autres revêtements possibles suivant volume (rilsan, chrome)
Fabrication spéciale : nous consulter



30 153 1/1 20F2T

Grilles inox GN2/1 (650×530 mm)



Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
2	ø 7	20	ø 4	30 143 2/1 20F2T	28,5
3	ø 7	20	ø 3	30 144 2/1 20F3T	26,6
3	ø 6	32	ø 2,4	30 151 2/1 32F3T	23
2	ø 5	30	ø 2	30 152 2/1 30F2T	16,4



30 143 2/1 20F2T

Grilles inox GN2/3 (354×325 mm)

Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
1	ø 5	15	ø 2	30 175 0000	11,9



30 175 0000

Grilles formats pâtisseries voir chapitre "Boulangerie, pâtisserie" page : 336

Plaques de cuisson

Plaque GN1/1 inox 10/10ème bords droits



Dim.	Réf.	€
530×325×8	318 005	48,3

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°	530×325×10	PA1000	22,4
Pleine	45°	530×650×10	PA1001	36,6



318 005



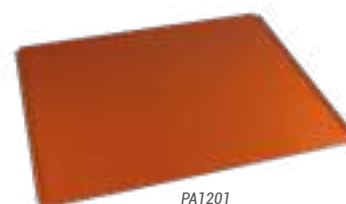
PA1000

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°	325×530×10	PA1200	38,2
Pleine	45°	530×650×10	PA1201	66
Perforée	45°	325×530×10	PA1208	38,2



PA1201

Formats pâtisseries : page 334

Batterie de cuisine

Cuisine gamme inox

Marmites traiteur sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.		€
10	ø 240×240	218 024		123
16,5	ø 280×280	218 028		178
21,2	ø 300×300	218 030		236
24	ø 320×320	218 032		249
33,6	ø 350×350	218 035		301
50	ø 400×400	218 040		362



218 024

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Faitouts sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.		€
4,3	ø 240×95	217 024		88
6,7	ø 280×110	217 028		121
8,4	ø 300×120	217 030		158
10	ø 320×125	217 032		165
13,6	ø 350×140	217 035		216
19,5	ø 400×155	217 040		248
27	ø 450×170	217 045		278
39	ø 500×200	217 050		399



217 024

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Braisières sans couvercle

Capacité (L)	Dim.	Réf.		€
6,3	ø 240×140	216 024		99
10,2	ø 280×175	216 028		132
12,7	ø 300×180	216 030		167
15,2	ø 320×190	216 032		172
20,2	ø 350×210	216 035		230
31,4	ø 400×250	216 040		293
44,5	ø 450×280	216 045		330
59	ø 500×300	216 050		460



216 024

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Couvercles universels

Diamètre	Réf.	€
ø 140	209 014*	13,4
ø 160	209 016	18,8
ø 180	209 018	21
ø 200	209 020	23,6
ø 240	209 024	 25,8
ø 280	209 028	 29,6
ø 300	209 030	33,8
ø 320	209 032	 36,5
ø 350	209 035	 42,9
ø 400	209 040	 51
ø 450	209 045	 63
ø 500	209 050	76



209 016

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Casseroles hautes

Capacité (L)	Dim.	Réf.		€
2,1	ø 160×110	202 016		64
3	ø 180×120	202 018		69
4	ø 200×130	202 020		76
6,3	ø 240×140	202 024		91
10,2	ø 280×177	202 028		127



202 016

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Casserole haute



Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
15,2	ø 320×190	202 032	172



202 032

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Casseroles forme Française

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 120×70	200 012	53
1	ø 140×70	200 014	57
1,5	ø 160×75	200 016	61
2,3	ø 180×90	200 018	67
3,1	ø 200×100	200 020	73
4,2	ø 220×110	200 022	79
5,4	ø 240×120	200 024	91
8,6	ø 280×140	200 028	121



200 012

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Série de 5 casseroles



Dim.	Réf.	€
ø 160,180,200,240,260 mm	143.0SET1.21	301



143.0SET1.21

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Wok inox avec fond plat

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
5,5	ø 360×90	239 236	100



239 236

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Sauteuses

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
3,7	ø 280×60	204 028	104
4,3	ø 300×60	204 030	116
4,7	ø 320×60	204 032	121



204 028

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm

Cuisson gamme aluminium

Poêles anti-adhésives

- Fond sandwich
- Queue acier inox 18/10 avec rivets de fixation

Dim.	Réf.	€
ø 220×42	220 022	96
ø 240×46	220 024	102
ø 260×50	220 026	114
ø 280×55	220 028	125
ø 320×60	220 032	146
ø 360×60	220 036	199

CLASS
INDUCTION
Ø 16 à 40 cm



220 022

Poêles anti-adhésives "Hercule"

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

Dim.	Réf.	€
ø 180×40	128 018	27,5
ø 200×40	128 020	30,7
ø 220×45	128 022	36,1
ø 240×45	128 024	41,3
ø 260×50	128 026	46,9
ø 280×50	128 028	51
ø 320×55	128 032	60
ø 360×60	128 036	72
ø 400×65	128 040	84



128 018

Poêle à blinis anti-adhésive

- Queue en fer avec revêtement époxy résistant au feu

Dim.	Réf.	€
ø 120×20	139 012	17,6



139 012

Poêles anti-adhésives

- Queue feuillard rivetée

Dim.	Réf.	Dim.	€
ø 200×45	627600		34,5
ø 240×45	627617		43,8
ø 280×45	627624		59
ø 320×45	627631		75
ø 360×45	627648		91
ø 400×45	627655		115



627600

Sauteuses évasées anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
ø 200×65	148 020	60
ø 240×70	148 024	67
ø 280×75	148 028	76
ø 320×80	148 032	97



148 020

Plaques à rôtir anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
400×300×65	122 040	127
500×300×70	122 050	161
600×400×90	122 060	230



122 040

Plats à paëlla anti-adhésifs

- Anses acier inox 18/10

Dim.	Réf.	€
ø 360×60	124 036	99
ø 400×65	124 040	110



124 036

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 platinum

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Réf.	€
ø 400x80	840	249
ø 500x80	750	410
ø 650x80	765	769
ø 800x80	780	1290



750



780

Poêles géantes revêtement platinum avec compartiments

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Compartiment	Réf.	€
ø 500x80	2	750SEP2	510
ø 650x80	2	765SEP2	853
ø 800x80	2	780SEP2	1378
ø 650x80	3	765SEP3	902
ø 800x80	3	780SEP3	1439



765SEP3



750SEP2

Accessoires teflonnés 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 deux types de fonds (lisse et nervuré)

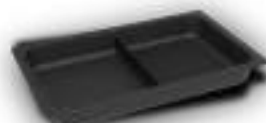
Type	Réf.	€
GN1/1 - 20 (fond nervuré)	25333-GRILL	345
GN1/1 - 55 (fond nervuré)	55333-GRILL	386
GN1/1 - 55 (fond 1/2 lisse - 1/2 nervuré)	55333GS	517
GN2/3 - 20 (fond nervuré)	23733-GRILL	250
GN2/3 - 20 (fond lisse)	23733	242



55333-GRILL



25333-GRILL



55333-GS



23733

Plaques de cuisson perforées

- Perforations de 3 mm
- Épaisseur 20/10 mm
- Angles à 45°

	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%

	Réf.	€
GN1/1	45333FK	294
GN2/3	43733FK	285



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

	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

	Réf.	€
Grille GN1/1	15333-BBQ-R	293



15333-BBQ-R

Ustensiles de cuisine et cafétéria

Cuillère à sauce inox à 1 ou 2 becs verseurs polissage brillant

1 bec verseur

Dim.	Réf.	€
ø 70×290	720400	16,3



2 becs verseurs

Dim.	Réf.	€
ø 65×310	392 065	20,2



Cuillère à spaghetti inox polissage brillant

Longueur	Réf.	€
350	367 100	12,9



Cuillères profondes monobloc inox verseurs polissage brillant

Pleine

Longueur	Réf.	€
370	376 137	18,1



Perforée

Longueur	Réf.	€
370	377 137	18,2



Cuillère perforée monobloc inox

Longueur	Réf.	€
370	377 037	18,2



Cuillère oblique inox monobloc

Longueur	Réf.	€
380	395 038	19



Louches extra robustes inox

Dim.	Capacité (L)	Réf.	€
ø 70×310	0,08	40 013 0070	9,2
ø 80×330	0,12	40 014 0080	11,4
ø 100×380	0,25	40 016 0100	16,8
ø 120×380	0,43	40 018 0120	20
ø 160×470	1	40 020 0160	33,2



Écumoires inox

Dim.	Réf.	€
ø 120×350	40 023 0120	16,7
ø 160×410	40 025 0160	22,4



Araignées inox

Dim.	Réf.	€
ø 180×450	40 080 0180	10,3
ø 200×450	40 081 0200	10



40 080 0180

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	33,8



Fourchette monobloc 3 dents inox

Dim.	Réf.	€
530×42	397 347	35,2



Pince à salade

Longueur	Réf.	€
300	40 096 0300	32,7



40 096 0300

Pincettes tout usage inox

Longueur	Réf.	€
250	40 073 0250	3,5
300	40 074 0300	7,3



40 073 0250

Pincettes du chef inox manche de couleur

Couleur	Longueur	Réf.	€
Rouge	300	533237	10,5
Noir	300	533241	11,7



533237



533241

Pince à spaghetti inox

Longueur	Réf.	€
200	40 061 0200	2,5



40 061 0200

Pince à glaçons inox

Longueur	Réf.	€
200	40 107 0200*	6,4



40 107 0200

Pince à tarte inox

Longueur	Réf.	€
180	40 078 0180	7,4



40 078 0180

Pince à hors d'oeuvre inox

Longueur	Réf.	€
210	40 066 0210	2,8



40 066 0210

Pince pour plaque à rôtir

Longueur	Réf.	€
190	607 000	22,3



607 000

Fouets avec poignée ABS (8 fils) inox diam. fils 2

Longueur	Réf.	IN STOCK	€
250	959 025		15,6
300	959 030		15,9
350	959 035		18,1
400	959 040		22
450	959 045		26,8
500	959 050		29,2



959 025

Fouets (8 fils) inox diam. fils 2,4

Longueur	Réf.	€
300	354 030	15,4
350	354 035	16
450	354 045	19,7
500	354 050	21,7



354 030

Fouets (10 fils) inox diam. fils 1,8

Longueur	Réf.	€
250	316 125	18,7
300	316 130	19,1
350	316 135	21,1
400	316 140	23,9
500	316 150	30



316 125

Fouets (12 fils) inox diam. fils 1,3

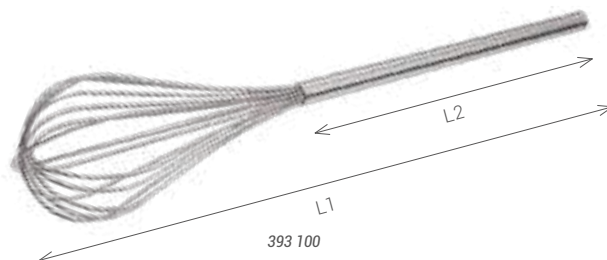
Longueur	Réf.	IN STOCK	€
250	316 025		13
300	316 030		15,2
350	316 035		17,1
400	316 040		17,3
500	316 050		21



316 025

Fouets à purée inox diam. fils 3

L1	L2	Réf.	€
1000	650	393 100	121
1250	900	393 125	131



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	24,6



658802

Spatules thermorésistantes

	Dim.	Réf.	€
Thermorésistante 110°	50×80×250	659205	5,7
Thermorésistante 110°	70×115×350	659304	8,7
Thermorésistante 110°	70×115×450	659403	11,1
Thermorésistante 260°	70×115×350	659007	17,8
Thermorésistante 260°	70×115×450	659106	20,5



659007



659106

Passoires double maille inox

Diam.	Réf.	€
ø 180	374 018	13,7
ø 200	374 020	15,5
ø 260	374 026	41,6



374 018

Chinois inox

Diam.	Réf.	€
ø 160	303 016	30,1
ø 180	303 018	31,1
ø 200	303 020	32,2
ø 220	303 022	37,3
ø 240	303 024	39,8
ø 260	303 026	41,5



303 016

Passoires coniques inox

Diam.	Réf.	€
ø 100	348 010	13
ø 150	348 015	20,7
ø 180	348 018	28



348 010

Pots mesureurs inox

Capacité (L)	Réf.	€
1	604 001	34,4
2	604 002	66



604 001

Pots mesureurs en polypropylène

Capacité (L)	Réf.	€
0,5	846 050	6,1
1	846 100	10,4
2	846 200	16,3
3	846 300	21,6



Palettes triangles inox machine ABS

Dim.	Réf.	€
245×80	381 008	9,3
250×100	381 010	9,8



Spatules à hamburger inox manche en bois

Dim.	Réf.	€
120×75×280	855508	14,6
150×110×305	855607	19,5



Palette inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
70×160	70×290	382 000	12,7



Palette fast food et poissons flexible inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
73×250	73×380	383 000	15,1



Palette fast food perforée flexible inox manche ABS

Dim. Palette	Dim. Hors tout	Réf.	€
73×250	73×380	384 000	15,3



Palettes spatule coudées manche ABS

Longueur	Réf.	€
200	73895	24,2
240	88939	28,1
280	88961	33,4



Palettes inox manche ABS

Longueur	Réf.	€
340	385 020	11,1
390	385 026	12,1
435	385 030	12,7



Ouvre boîte manuel professionnel

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

	Réf.	€
Ouvre-boîte	964 000	270



964 000



Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel

	Réf.	€
Couteau inox	964 100	15,8
Rouleau inox	964 200	29



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	5065



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	132



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	62



222614

Râpes inox 4 faces

Hauteur	Réf.	€
200	328 020	12
230	328 023	14,8



328 020

Coupe frites inox

- Avec ventouse de fixation
- Acier inoxydable 18/10
- Avec coupeur de 36 (12x12mm) et 64 trous (9x9mm)

Réf.	€
975 000	113



975 000

Coupe-œuf en tranches inox

Dim.	Réf.	€
77x94	390 000	26,4



390 000

Moulins à légumes inox

Diam.	Réf.	€
ø 320	313 132	206



313 132

Distributeurs à pression en polyéthylène

Couleur	Capacité (L)	Réf.	€
Rouge	0,35	557815	2,9
Rouge	0,70	557914	3,9
Jaune	0,35	557808	2,9
Jaune	0,70	557907	4,1
Transparent	0,35	557822	2,9
Transparent	0,70	557921	3,8



557815



557808



557822

Scelleuse à sac métallique

	Réf.	€
1 rouleau d'adhésif rouge 100 m	RL41222	5,5
Lot de 12 rouleaux d'adhésif rouge 100m	41222	66
Scelleuse	E7/R	34,4



E7/R

Pelle à frites inox droitier

Dim.	Réf.	€
230x210	620 001	39,2



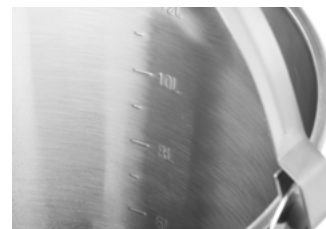
620 001

Seau inox avec graduations et pied renforcé

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
12	ø 300x290	516706	115



516706



Culs de poule inox

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 158×55	517109	5,3
1,4	ø 197×68	517208	7,1
2,3	ø 240×88	517307	10,9
3,3	ø 259×92	517406	12,6
4,9	ø 300×118	517604	14,8



517109



517604

Bassines inox bord roulé

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	5
2,5	ø 240	50 049 0240	8
3,5	ø 280	50 050 0280	13,5
5,5	ø 320	50 051 0320	14,5
7,5	ø 360	50 052 0360	21
10	ø 400	50 053 0400	24,3



50 048 0200



50 053 0400

Passoire inox fond plat

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
17	ø 400	50 086 0400	119



50 086 0400

Barres porte-bons aluminium

Dim.	Réf.	€
450×50	873 045	21,7
600×50	873 060	26,5
900×50	873 090	40,1



873 045

Barres à couteaux magnétiques

Dim.	Réf.	€
300×50	820209	16,6
450×50	820308	20,3
600×50	820407	25,4



820209



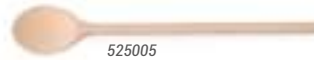
820308



820407

Jeu de 3 cuillères en bois

Longueurs	Réf.	€
340-350-400	525005	9,8



525005

Cuillères en exoglass

- Thermorésistant jusqu'à 200°C

Longueur	Réf.	€
300	659700	22,6
380	659809	31,7



659700



659809

Cuillères à soupe mélaminé

Couleur	Longueur	Réf.	€
Noir	235	563557	7,5
Blanc	300	563700	8,1
Noir	300	563755	8,1

Cuillères à salade mélaminé

Couleur	Longueur	Réf.	€
Blanc	235	564103	3,4
Noir	235	564158	3,3
Transparent	235	564202	3,4
Blanc	335	564400	5,5
Noir	335	564455	5,5

Cuillère et fourchette à salade mélaminé blanc

	Longueur	Réf.	€
Cuillère	305	563908	8
Fourchette	305	564004	8

Louche manche polypropylène

Diam.	Longueur	Réf.	€
ø 90	335	529003	18,3

Spatule perforée manche polypropylène

Longueur	Réf.	€
355	529409	17,4

Fourchette manche polypropylène

Longueur	Réf.	€
345	529102	14,1

Grapin à viande inox 2 dents

Longueur	Réf.	€
350	542705	17,8

Cuillères de service manche polypropylène

	Longueur	Réf.	€
Perforée	345	529201	15,6
Pleine	350	529300	15,6

Cuillère à hors-d'oeuvre perforée, manche ABS

Longueur	Réf.	€
340	87576	16,8

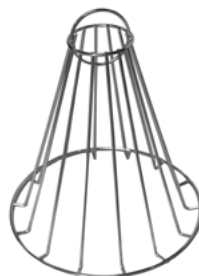
Cuillère à hors-d'oeuvre pleine, manche ABS

Longueur	Réf.	€
340	87575	16,8



Pyramide à boudin inox

Dim.	Réf.	€
ø 280×ø 80×325	31620	40



31620

Pince cafétaria inox

	Longueur	Réf.	€
Pince inox	225	89121	6,4



89121

Fourchette traiteur 2 dents

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	87932	23,1



87932

Fourchette à choucroute 4 dents

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	250	87934	29,8



87934

Pelle à hors-d'oeuvre ajourée

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	89079	33,7



89079

Pelle à hors-d'oeuvre perforée

	Longueur	Réf.	€
Manche ABS noir	260	548-26	30,6



548-26

Coutellerie et affûtage

Couteaux pour pâté en croûte lame microdentée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	280	140.08.02	46,3
Manche ABS noir avec rivets	300	140.07.03	49,5



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



170.19.03

Couteau à terrine 3 biseaux

	Longueur lame	Réf.	€
Manche moulé plastique noir	120	140.02.02	38,5



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	352



162.70.02

Ciseaux à volaille éco

	Longueur	Réf.	€
Manche noir	260	40 304 0000	29,1



40 304 0000

Sécateurs à volaille

	Réf.	€
Acier forgé 250 mm	124.03.06	142
Inox, lame à ressort 250 mm	539000	78



124.03.06



539000

Couteau à chair inox

Longueur lame	Réf.	€
130	289-13	42



289-13

Couperet charcutier

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir avec rivets	210	0.9	80532	127



80532

Manche polyoxyméthylène avec rivets

Couteaux d'office avec mitre

Longueur	Réf.	€
90	40 281 0000	14
120	40 280 0000	15,1



40 281 0000



40 280 0000

Couteaux de cuisine

Longueur	Réf.	€
155	211005	22,5
200	80611	24,3



211005



80611

Couteau d'office

Longueur	Réf.	€
75	40 294 0000	5



40 294 0000

Fourchette de cuisine diapason

Longueur	Réf.	€
180	40 283 0000	25,4



40 283 0000

Manche polyoxyméthylène surmoulé

Couteau à pain

Longueur	Réf.	€
250	80654	14,6



80654

Couteau à désosser

Longueur	Réf.	€
120	40 300 0000*	7,6



40 300 0000

Éplucheur économe lame inox

Longueur	Réf.	€
65	40 293 0000	7,2



40 293 0000

Vide pomme

Diam.	Réf.	€
ø 14	40 141 0140	10,9



40 141 0140

Moule à pomme

Diam.	Réf.	€
ø 22	40 144 0220	12,4



40 144 0220

Moule à pomme double

Diam. A	Diam. B	Réf.	€
22	25	40 146 0000	19,2



40 146 0000

Zesteur

Longueur	Réf.	€
140	40 145 0000	19,2



Déco zesteur

Longueur	Réf.	€
180	40 155 0000	9,5



Déco fruit

Longueur	Réf.	€
250	40 153 0000	12,9



Couteau à tomate

Réf.	€
40 149 0000	17,7



Fusil mèche ovale

- Manche ergonomique résistant qui évite la glisse
- Mèche taillage fin pour restaurer le tranchant lisse et le morfil des lames professionnelles
- Nettoyer quotidiennement à l'eau avec des détergents peu agressifs
- Sécher à l'aide d'un chiffon

	Longueur mèche	Réf.	€
Manche polypropylène vert	300	I245V	83
Manche polypropylène rouge	300	I245R	83
Manche polypropylène noir	300	I245N	83



Fusil de boucher pour les chefs

- Manche polypropylène à garde intégrée
- Taillage standard : permet l'aiguisage, conseillé pour une utilisation peu intense, couteaux émoussés
- Nettoyer quotidiennement à l'eau avec des détergents peu agressifs
- Sécher à l'aide d'un chiffon
- Longueur de mèche : 300 mm

Couleur manche	Forme mèche	Réf.	€
Noir	Ovale	I1250	51
Jaune	Ovale	I1260	58
Rouge	Ovale	I1250R	60
Noir	Ronde	N1250	32,7
Jaune	Ronde	N1260	32,7
Rouge	Ronde	N1250R	32,7



Aiguiser rapide

- Permet l'affûtage de tout type de couteaux
- Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affilage idéal
- Utilisation simple sans expérience
- 4 tiges en inox alimentaire

Dim.	Réf.	€
220x0x180	W4050	131



Pierre à aiguiser

- Utilisation à l'eau ou à l'huile
- 1 face gros grain (120), 1 face grain fin (320)

Dim.	Réf.	€
200x50x20	82751	51



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.	€
185x50x55	75930	32,9



Affûteuse électrique

- Vitesse de rotation des pierres : 3700 tours/min
- 1 encoche d'affûtage "gros" grain
- 1 encoche d'affûtage grain "fin"

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0,02	220x90x70	40 254 0000	135



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

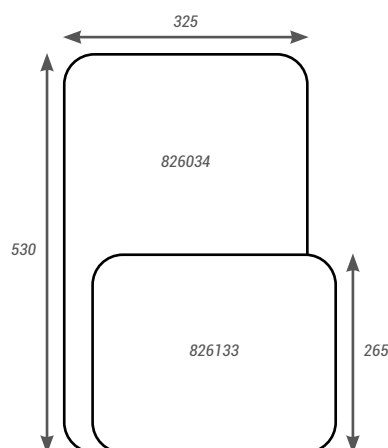
GN1/2	Dim.	Réf.	€
Blanc	265×325×12	826102	25
Rouge	265×325×12	826119	25
Vert	265×325×12	826133	25
Marron	265×325×12	826140	25
Jaune	265×325×12	826157	25
Bleu	265×325×12	826126	25,7
Violet (allergène)	265×325×12	826164	25

GN1/1	Dim.	Réf.	€
Blanc	530×325×15	826003	53
Rouge	530×325×15	826010	53
Bleu	530×325×15	826027	53
Vert	530×325×15	826034	53
Marron	530×325×15	826041	53
Jaune	530×325×15	826058	53
Violet (allergène)	530×325×15	826065	53

Sans rigole ni patin antidérapant

600×400	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400×25	PD-B-25-600X400	89

400×300	Dim.	Réf.	€
Rouge	400×300×25	11867065CR	45,2
Blanc	400×300×25	11867065BL	45,2



Rack égouttoir inox

Dim.	Réf.	€
300x280x295	100 003	31,6



100 003



Plateaux de service ABS 600×400mm

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

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11,7
Rouge	600×400	30 047 0600R	11,7
Noir	600×400	30 134 0600N	11,7



30 134 0600N



30 046 0600



30 047 0600R

Plateaux de service en 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	9,7
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	22,6



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	15,5
Pour plateaux 400×200×15	350×160×13	1	5	10	2	73319	28,2
Pour plateaux 600×400×15	540×370×13	2	5	25	2	73006	39,5

Plateaux mélaminés noirs de présentation

Dim.	Réf.	€
340×230×15	82963	31,9
290×200×15	TB123	21,3
290×160×35	568101	22,3
350×250×40	568200	43,4
420×280×60	568309	69
290×160×60	568408	27,7
300×190×80	568507	40



568101



568408

Plateaux polypropylène restauration

Couleur	Dim.	Réf.	€
Gris	415×305	878903	8
Rouge	415×305	878910	8
Bleu	415×305	878927	8
Vert	415×305	878934	7,9
Marron	415×305	878941	8
Noir	415×305	878958	8
Noir	450×350	878859	10,8
Gris	450×350	878804	10,8
Rouge	450×350	878811	10,8
Bleu	450×350	878828	10,8
Vert	450×350	878835	10,8



878903



878910



878927



878934



878941



878958

Matériel pour pizza

Pelle à enfourner aluminium manche bois

Dim. spatule	Longueur manche	Réf.	€
ø 356	500	20 117 0356	48,9
ø 400	1500	20 121 1540	73

Pelle en bois disponibles page 323



20 117 0356



617861

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	81

Bases maillées pour pizza

Diam.	Réf.	€
ø 255	949 025	12,4
ø 305	949 030	15,2
ø 355	949 035	18,7
ø 400	949 040	24,2



949 025

Plats à pizza

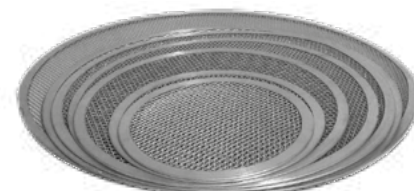
Dim.	Diam. Fond	Réf.	€
ø 360x20	Fond : 340 mm	617403	22,9



617403

Grilles à pizza aluminium extra robuste

Diam.	Réf.	€
ø 250	20 126 0250	5,1
ø 280	20 127 0280	6,5
ø 300	20 128 0300	7,3
ø 330	20 129 0330	13,6
ø 380	20 138 0380	15,4
ø 410	20 131 0400	15,5



20 129 0330

Pelles à farine aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,2	210	521304	8,4
0,3	250	521403	11,4
0,5	265	521502	16,6
0,6	310	521601	18,3
2,0	400	521809	31,3



521304



521403



521502



521601



521809

Pelles à farine PVC

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,125	187	562000	3,7
0,25	250	562017	6,1



562000



562017

Thermomètres

Timer heure/minute/seconde

Minuteur électronique d'une durée de 23h59mn et 59 secondes

- Affichage en heure, minute et seconde
- Fonction : chronomètre
- Grand écran, sonnerie forte
- Support par aimant ou crochet de suspension
- Usage: grand public et professionnels: cuisine, agro-alimentaire...
- Alimentation : 1 pile CR2032 incluse

Précision	Réf.	€
Heures/minutes/secondes	M4739	19,8

NEW



M4739

Thermomètre verre -10° / +120°C à lait ou charcuterie sous gaine

Précision	Réf.	€
±1°C	70 004 0000	18,1



70 004 0000

Thermomètre verre -50°C / +50°C pour frigo avec gaine de protection

Précision	Réf.	€
±1°C	70 005 0000*	17,9



70 005 0000

Thermomètre congélateur -50°C / +50°C

Précision	Réf.	€
±1°C	70 006 0000	4,3



70 006 0000

Thermomètre congélateur -50°C/+50°C à aiguille

Précision	Réf.	€
±1°C	70 007 0000	5,8



70 007 0000

Thermomètre usage général -20°C / +50°C

Précision	Réf.	€
±1°C	70 009 0000	5,4



70 009 0000

Thermomètre confiseur +80°C / +240°C

Précision	Réf.	€
±1°C	89462	28,1



89462

Thermomètre électronique, sonde filaire 1m pour cuisson à coeur au four

- Sonde 150mm+câble 1m
- De -50°C à +300°C

Précision	Réf.	€
±1°C	70 003 0000	71



70 003 0000

Thermomètre digital -50°C / +300°C avec sonde inox 110 mm

Précision	Réf.	€
±0.5°C	TN490036	63



TN490036

Thermomètre froid digital à sonde -50°C / +300°C

- Avec sonde repliable

Précision	Réf.	€
±1°C	70 002 0000*	111



70 002 0000

*Dans la limite des stocks disponibles

Thermomètre digital électronique -40°C / +300°C sonde pointue



Précision	Réf.	€
±1°C	70 012 0000	52



70 012 0000

Thermomètre infrarouge visée laser 12 points

- Mesure la température de surface +50°C à +380°C/-58° à +536°F
- Double échelle : °C/°F
- Résolution : 0.1°
- Précision ±2% ou ±2°C
- Ratio de la distance : 12:1
- Data Hold
- Rétro-éclairage
- Avec sacoche
- 2 piles AAA incluses



Précision	Réf.	€
±2°C	271452	118



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

Précision	Réf.	€
±1°C	271469	394



271469

Thermomètre stylo sonde -50°C / +200°C

Précision	Réf.	€
±1°C	70 013 0000	26,8



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



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	112

Balances électroniques

- Balances électroniques de cuisine de précision 10kg et 5kg
- Retro éclairage lcd, portée 10 kg, précision 1 gr pour la réf 580028
- Matériau : abs/inox
- Lecture en grammes-kilogrammes-millilitres-livres ou onces
- Facile à nettoyer grâce au boîtier résistant aux éclaboussures
- Ecran lcd retro-éclaire clair
- Arrêt automatique-tare automatique
- Indication de surcharge 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	51

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	315x305	DE35K5D	607
60	5	315x305	DE60K5A	698

Balances petites préparations

- IP 68 : Parfaitement étanche à l'eau et à la farine
- Plateau inox
- Alimentation secteur de série
- Batterie interne autonomie 70 heures
- Affichage : double écran LED, 6 chiffres de 29,5 mm
- Dimension plateau : 188x226 mm
- Poids de la balance : 3,6kg

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
7,5	0,5	287x235x100	TXI7	614
15	1	287x235x100	TXI-15	638

Balances plateforme industrielle

- Portée: 60 kg et 150 kg
- Précision: 10 grammes et 20 grammes
- Simples et robustes, conçues pour une utilisation en environnement difficile (farine, poussière)
- Plateau en acier inoxydable (inox AISI 304) IP54
- Châssis tubulaire en acier galva et capteur en aluminium
- Quatre pieds en caoutchouc antidérapant à hauteur réglable
- Colonne inox 530 mm / 550 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
- Livrées sans imprimante

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
60	10	400x300	TSX60	1182
150	20	500x400	TSX150	1091



600 005



4797



580028



DE35K5D



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 électrique
- 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	297
Corps de chauffe pour réf 470206	320×200	809709	149



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

Quantité	Réf.	€
1 carton de 24	194300	72



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	286

Attention : ne pas utiliser sans eau



204900

Set de 4 plats à lasagnes inox avec grilles

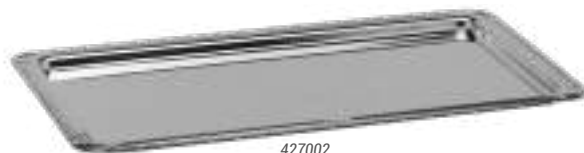
Dim.	Réf.	€
420×310 - 350×260 - 300×220 - 260×200 mm	30 064 0000*	60



30 064 0000

Plat inox poli miroir

Dim.	Réf.	€
530×325×15	427002	87



427002

Plateaux de service noirs antidérapants

Diam.	Réf.	€
ø 400	956 040	17



956 040

Plateau pour buffet

- Polyester renforcé de fibre de verre résistant aux températures -10°C/+100°C
- Plateaux emboîtables
- Couche supérieure antidérapante en caoutchouc, efficace mouillée ainsi que sèche
- Résistant aux chocs et à la casse
- Peut être nettoyé dans un lave-vaisselle professionnel avec un programme court
- Ne peut être nettoyé dans un lave-vaisselle domestique
- Idéal pour un usage intensif

Dim.	Réf.	€
530x325x17	KPC026	29,2



Légumier inox

Diam.	Réf.	€
ø 225x55	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.	€
260x360x560	425299	226



425299

Pichet isotherme bouton poussoir

Capacité (L)	Réf.	€
2	446706	49,1



446706

Pichet bombé inox avec retenue

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,6	ø 100x120	451106	22,2



451106



L2G

HYGIÈNE ET E.P.I.



Centrales de nettoyage et enrouleurs.....	228
Exterminateurs d'insectes.....	230
Stérilisation de couteaux.....	232
Poubelles plastiques et réfrigérées	234
Hygiène des mains, sèche-mains, premiers secours.....	236
Caniveaux de sol.....	241
EPI et gants	242
Brosserie.....	244
Armoires vestiaires et accessoires.....	246
Personnalisation armoires vestiaires	249

Centrales de nettoyage et enrouleurs

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		24,3
Pistolet supplémentaire avec raccord et embout rapide 50°C à 12 bar	PIST-LW		121
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 O 48°C	LB14118053		249



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	1861
Kit dosage 1 produit (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K1.B5	2994
Kit dosage 2 Produits (tuyau 15 m) + enrouleur automatique inox	E15K2.B5	2066
Kit dosage 2 Produits (tuyau 20 m) + enrouleur automatique inox	E20K2.B5	2996
Support bidon inox 5 L supplémentaire	O114	24,3
Support pivotant enrouleur 20 m	SUP.20	334
Support pivotant enrouleur 15m	SUP.15	193



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	121
Support pivotant inox optionnel		SUPEP	193



SR01

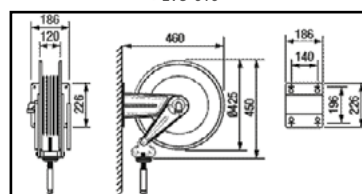
Enrouleurs 10-15-20 m en 1/2" avec structure ABS et inox 304

- 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	1137
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	121
Support pivotant inox optionnel		SUPEP	193



EVO-010



Exterminateurs d'insectes

Vers un avenir plus durable sur le plan environnemental

La directive 2011/65/UE dite 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 sont produit(e)s par les fabricants d'éclairages.

Ceci est la raison pour laquelle L2G développe 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 LED

- Carrosserie inox ferritique
- Fonctionnement par tubes néons à LED
- Livré avec une chaîne inox et kit de montage
- Entretien simple et rapide : réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte
- Alimentation électrique : 230V MONO



Désignation	W	Dim.	Réf.	€
Exterminateur protection 80 m²	2x7 W	480x110x260	CAPT14IT	623
Exterminateur protection 120 m²	2x9 W	635x110x260	CAPT18IT	668
Tube LED + starter pour réf. CAPT14IT	7 W	-	LED7W	134
Tube LED + starter pour réf. CAPT18IT	9 W	-	LED9W	138



CAPT300I



CAPT400I

L2G Budget

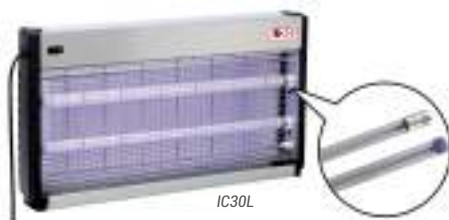
Exterminateurs d'insectes à tubes LED



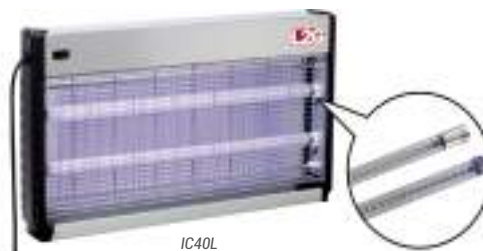
- Carter en aluminium
- Livrés avec une chaîne en inox et 2 crochets en « S » pour suspendre l'appareil
- Deux types de fixation: au mur ou suspendu
- Modèles compacts
- Avec bouton marche / arrêt



	Dim.	V	Réf.	€
Exterminateur couverture 100 m², 2x7 W	490x90x315	230V MONO	IC30L	131
Exterminateur couverture 150 m², 2x9 W	640x90x370	230V MONO	IC40L	146
Tube LED pour IC30L			L15T8	18
Tube LED pour IC40L			L20T8	21,2



IC30L



IC40L

Carter inox design à LED et glu



- Fixation murale entre 1.80 et 2.20 mètres du sol
- Carter inox au design moderne et discret
- Fonctionnement par tube LED 2x7W
- 1 plaque de glu noire incluse
- Surface d'application : 80 m²
- Personnalisable (logo de votre enseigne pour 24 pièces mini.)
- Alimentation 230V mono

	W	Dim.	Réf.	€
Exterminateur design	2x7	495x65x280	MGI14	513
Tube	7	-	LED7W	134
Jeu de 6 plaques de glu	-	245x426	PL245X426CN1Q	40



MGI30

Votre logo en découpe laser

Exterminateurs à lampes

Carters inox avec lampes LED

- Fonctionnement par lampes LED.
- Durée de vie de la lampe : 9 000 heures (lampe à économie d'énergie) ou 16 000 heures (LED)
- Livrés avec une chaîne 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



FX5IT

Désignation	W	Dim.	Réf.	€
Exterminateur protection 50 m ²	1x5 W	265x125x260	FX5IT	352
Exterminateur protection 120 m ²	2x5 W	330x125x260	FX10IT	546
Lampe de rechange LED 5 W	5 W	-	LED5W	187

Exterminateur d'insectes à suspendre en inox à tubes LED et glu



- Construction en inox
- Modèle à suspendre au plafond par chaîne, à l'abri de la lumière, à 2 ou 3 mètres du sol
- Couverture 180 m²
- Entretien: remplacement des tubes tous les 24 mois, plaque de glu tous les 2 mois minimum
- Idéal pour les salles de restaurants et supermarchés
- Alimentation: 230V Mono
- Dotation: 2 tubes UVA LED anti-éclat et une chaîne de suspension

	W	Dim.	Réf.	€
Exterminateur électrique et glu à suspendre	2x7W	480x125x260	CAPT14GITAELED	566
Tube LED 7W E27	7 W		LED7WT8AAE	174
Paquet de 6 plaques de glu noires 2 faces		195x460	PL195X460CN2Q	74



CAPT14GITAELED

Carters peints avec lampe LED et glu

- Modèle à poser ou mural
- Fonctionnement par lampe LED 1x5W E14
- 1 plaque de glu noire incluse (carter noir) ou blanche (carter blanc, bleu et rouge)
- Surface d'application : 50 m²
- Façade amovible en tôle peinte
- Remplacement tous les deux ans des LED et tous les 2 mois pour la plaque de glu



T-TOP5-B



T-TOP50-BL



T-TOP5-N



T-TOP5-R

	Dim.	Alimentation	Réf.	€
Carter peint en blanc	265x260x125	230 V MONO	T-TOP5-B	288
Carter peint en bleu	265x260x125	230 V MONO	T-TOP5-BL	288
Carter peint en noir	265x260x125	230 V MONO	T-TOP5-N	288
Carter peint en rouge	265x260x125	230 V MONO	T-TOP5-R	288
6 plaques de glu	160x195	-	PL160X195CN1	25,1
Lampe de rechange E14	-	-	LED5W	187

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	505
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	
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	85



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	85
Plus-value serrure pour porte				SERR-AAC	



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	687
Magnétique	20	495×145×607	0.015	KS20A	809
Magnétique	40	946×145×607	0.03	KS40A	1152
Panier	12	345×145×607	0.015	KS12P	687
Panier	20	495×145×607	0.015	KS20P	731
Panier	40	946×145×607	0.03	KS40P	1152
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	85



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	1192
Lampe de rechange 15 W				L15WE27U	85



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	366
Armoire avec barre aimantée, 20 couteaux	440×125×590	0.08	BUD-AAC50A	392
Armoire avec support panier, 14 couteaux	350×125×590	0.08	BUD-AAC25P	391
Armoire avec support panier, 20 couteaux	440×125×590	0.08	BUD-AAC50P	416
Lampe de rechange UV 8 W		0.08	UV-BUD-AAC	25,2

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	255x120x250	230V MONO	1.5	510101	1211

Poubelles plastiques et réfrigérées

Poubelle blanche polypropylène 50 L

- Fabrication en polypropylène
- 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	135



DIFP50BI

Poubelles plastique 90 L

- Fabrication en polypropylène
- Couvercle aux couleurs HACCP commandé par pédale
- Deux roulettes à l'arrière



Couleur couvercle	Dim.	Réf.	€
Blanc	500x410x820	DIFP90BI	143
Rouge	500x410x820	DIFP90R	144
Vert	500x410x820	DIFP90VE	144
Jaune	500x410x820	DIFP90YE	144
Bleu	500x410x820	DIFP90BL	144



DIFP90BI



DIFP90R



DIFP90VE



DIFP90YE



DIFP90BL

Conteneur hygiénique

- Fabrication en polypropylène
- Emboîtable à vide
- Avec poignées intégrées
- Livré avec couvercle et socle roulant (5 roues)



	L	Dim.	Réf.	€
Conteneur complet avec couvercle et socle	80	ø 570xH-775	PRB-2003	493



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	620x850x1090	PB-810360	440



PB-810360

Pensez-y !
Poubelle 120 L

Retrouvez l'ensemble des poubelles en inox pages 40 et 41

Poubelles réfrigérées

- 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	3760
2 portes 660 L	1422×745×1092	1110×630×950	230V MONO	0.3	114	R600a	CDR-2	4334

 **Pensez-y !**
Poubelle 120 L

	Dim.	L	Réf.	€
Poubelle 120 L	480×550×960	120	PB-810120	171



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 dossier	480×360×250	IP0073	503
Avec dossier	480×360×520	IP0029	504



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 dossier H-30 mm	400×400×280	IP0067	380

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
- Dossieret amovible

	Dim.	Réf.	€
Sans dossier	330×330×170	IP0082	326
Avec dossier	330×330×520	IP0082AL	388



IP0082AL



IP0082

Lave-mains inox à commande fémorale

- Lave-mains adossé avec panneau basculant en inox
- Mitigeur EC/EF
- Dossieret 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 fournies et secteur (double alimentation obligatoire)

	Dim.	Réf.	€
Commande fémorale	400×340×560	LMD	264
Robinet électronique	400×340×560	LMDE	614
Poubelle basculante	400×200×300	POUB-LMD	300



LMD



LMDE



POUB-LMD

Lave-mains éco inox dossieret 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	223

Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME

	Réf.	€
Vanne tempo 5-8 s	GR138-PD	38,8
Commande fémorale	GR136-PD	110
Col de cygne	GR120-PD	19,9
Pré-mélangeur	GR100-PD	21,3
Siphon + Bonde	GR121-PD	7
Flexible inox L-500 mm, F/F 1/2"	HS420-PD	6,7



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 dossieret H- 50 mm
- Robinet col de cygne, bonde et siphon inclus

Dim. cuve	Dim.	Réf.	€
400/440×370×130	500×500×850	IP0079	921
350/430×280×130	500×400×850	IP0080	914



Lave-mains inox autonome

- Lave-mains autonome avec dossieret en inox brossé (H-215 mm) conçu pour les commerces ambulants ou les traiteurs, sans arrivée d'eau
- Cuve ronde de D.350 mm, profondeur 150 mm
- Commande par pédale,
- Façade avant basculante avec porte sac poubelle
- Fourni avec une pompe de dosage de savon et distributeur de papier, deux jerricans de 10 L (un pour l'eau propre et l'autre pour l'eau usée)
- Equipé de deux roulettes et d'une poignée à l'arrière pour faciliter le déplacement et une meilleure manipulation

	Dim.	Réf.	€
Lave-mains autonome	400x400x840/1115	C400	1595



L2G Budget

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
- Dossieret 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	818



Sèche-mains mural automatique

- Capot en ABS blanc
- Marche/arrêt automatique par capteur infrarouge
- Thermostat de sécurité et moteur à induction
- Vitesse de l'air en sortie : 60km/h
- Niveau sonore : 54dB

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	1,8	235×215×215	WIND-O+C	164



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 : 101 km/h
- Buse de sortie orientable à 360° protégée par une grille
- Sécurité : arrêt automatique après 60 secondes

V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	2.5	260×208×237	SMIMA	641



SMIMA

Sèche-mains automatique vertical

- Capot en ABS blanc avec un additif spécial antibactérien et anti UV
- Séchage des mains en 10 à 15 secondes
- Détection par capteur électronique
- Double jet d'air pulsé à 360km/h des 2 côtés des mains
- Niveau sonore: 72 dB
- Bac récupérateur d'eau et filtre d'aspiration lavable
- Vitesse de l'air en sortie : 95km/h
- Modèle à suspendre au mur



V	kW	Dim.	Réf.	€
230V MONO	0.90	300×200×700	SMAV	1193



SMAV

Sèche-mains avec jet intégré

- Boîtier 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	472



WIND-O+D-SF

Brosse à ongles avec chaîne inox

- Brosse multi-usage
- chaîne inox L. 1M, avec 2 crochets en «S»

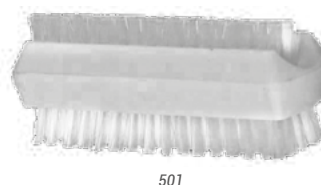
	Réf.	€
Brosse à ongles avec chaîne inox	500	33,9



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	5,8



Support mural inox pour boîtes à gants

- Visserie non fournie

Dim.	Réf.	€
260×135×95	52054	87



Distributeurs de savon



DIST91A



DIST91



844304



46820C

	Cap (L)	Dim.	Réf.	€
Auto	0,5	115×115×250	DIST91A	72
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	141

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	59



JRY20



JRY20

Distributeur inox essuie-mains

- Carrosserie inox + fermeture à clé
- Pliage en couche des essuie-mains
- Livré sans recharge



Dim.	Réf.	€
283×101×366	520501	76



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.	€
300x300	300x300x1200	FOOTTOTEM	502



Distributeur automatique de gel hydroalcoolique 1L sur piètement réglable en hauteur

- Structure en inox
- Distribution automatique du gel par détection par infrarouge
- Fonctionne avec 4 piles LR14 (non fournies)
- Possibilité d'alimentation secteur 230V avec adaptateur (non fourni)
- Support anti-gouttes
- Tous les éléments sont démontables pour un nettoyage simple
- Compatible gel et solutions hydroalcooliques

Dim.	Réf.	€
300x200x95	PIED-GEL-AUTO	123



Support mural inox pour calots

- Visserie non fournie

Dim.	Réf.	€
300x200x95	52053	109



Support inox mural dérouleur de bobine

- Pour bobine laize longueur 300 mm, diamètre 350 mm



Dim.	Réf.	€
390x225x280	700010	113



Premiers secours



Armoire à pharmacie 1 porte métal

- Structure en acier poudré époxy
- Coloris : blanc
- 2 étagères en métal
- Fermeture sécurisée par serrure à clé
- Livraison sans kit de secours
- Fixation murale : visserie fournie

Dim.	Réf.	€
360x150x450	PSARM1P	154



PSARM1P

Armoire à pharmacie 2 portes métal



- Structure en acier poudré époxy
- Coloris : blanc
- 12 étagères en métal (6 étagères intérieures et 3 dans chaque porte)
- Fermeture sécurisée par serrure à clé
- Livraison sans kit de secours
- Fixation murale : visserie fournie

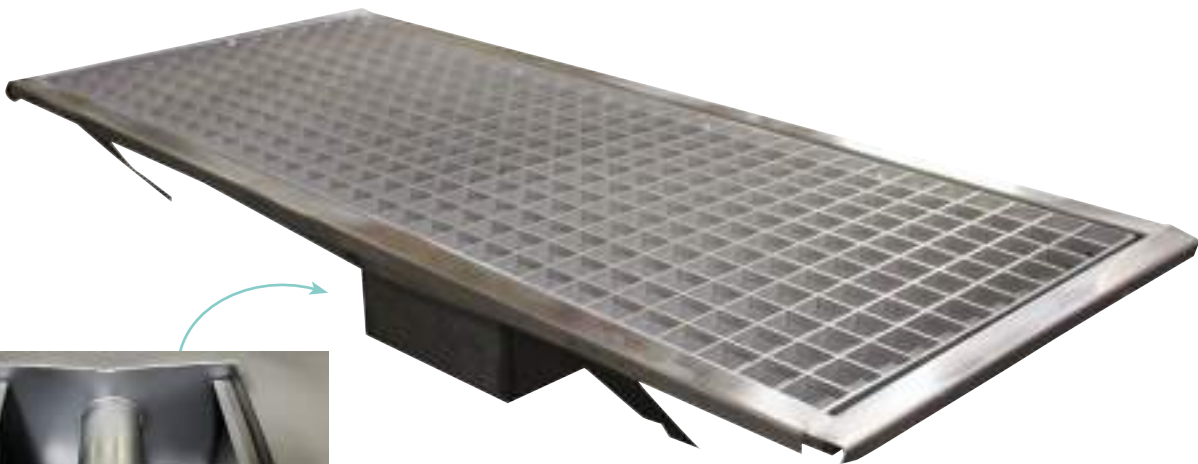
Dim.	Réf.	€
520x200x540	PSARM2P	335



PSARM2P

Caniveaux de sol

- Construction en inox
- Caillebotis maille 30×30 mm, ép. 20 mm
- Grille à déchets intérieure amovible
- Sortie verticale ou horizontale en Ø 50 mm
- Avec pâtes de scellement sans reprise d'étanchéité, ne convient pas aux sols carrelés
- Caniveaux avec sortie horizontale : Hauteur moindre, grâce à l'évacuation latérale



sortie horizontale



Dim. grille	Sortie	Prof. sol	Dim. encastrement	Réf.	€	
200×200×20	Horizontale	200 mm	265×265	CAN200X200-SH	424	
200×200×15	Verticale	150 mm	265×265	CAN200X200-SV	465	
300×300×20	Horizontale	200 mm	365×365	CAN300X300-SH	477	
300×300×15	Verticale	150 mm	365×365	CAN300X300-SV	530	
400×400×20	Horizontale	200 mm	465×465	CAN400X400-SH	555	
400×400×15	Verticale	150 mm	465×465	CAN400X400-SV	608	
1000×300×20	Horizontale	200 mm	1065×365	CAN1000X300-SH	818	
1000×300×15	Verticale	150 mm	1065×365	CAN1000X300-SV	863	
1000×400×20	Horizontale	200 mm	1065×465	CAN1000X400-SH	925	

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 320x950	COL10A	119
Cordon bleu	L-1500	2X608A+607/4	41,3
Cordon rouge	L-1500	2X608A+607/1	41,3



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 300x900	N55514*	72



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	500x400x300	550101	1420
Automatique	650x400x660	550102	2087



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	650x560x1100	550201	7131



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 : 900x1150 mm
- Couleur : blanche

	Réf.	€
Tablier plongeur	65431	20,2



65431

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)



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



FGI-OR

Gants résistants aux coupures

- 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)	6	SG10XS	55
Gant anti-coupure Small (le gant)	7	SG10S	56
Gant anti-coupure Medium (le gant)	8	SG10M	56
Gant anti-coupure Large (le gant)	9	SG10L	56
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	10	SG10XL	56
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	11	SG10XXL	56



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



LVB-125

	Taille	Réf.	€
Gant anti-coupure Small (le gant)	7	LVB-124	9,4
Gant anti-coupure Medium (le gant)	8	LVB-125	9,4
Gant anti-coupure Large (le gant)	9	LVB-126	9,4
Gant anti-coupure Extra Large (le gant)	10	LVB-127	9,4
Gant anti-coupure 2XL (le gant)	11	LVB-128	9,4

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	63

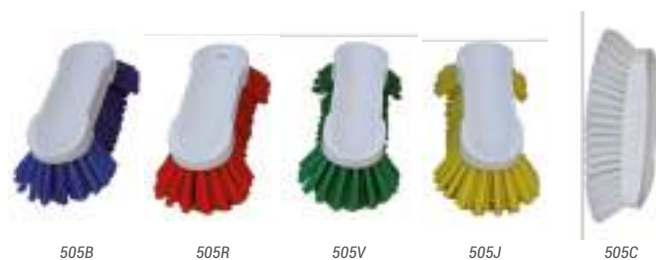


LVB-027

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		19,1
Rouge	245×110	505R		19,1
Vert	245×110	505V		19,1
Jaune	245×110	505J		19,1
Blanc	245×110	505C		19,1



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		21,6
Rouge	230×65	510R		21,6
Vert	230×65	510V		21,6
Jaune	230×65	510J		21,6
Blanc	230×65	510C		21,6



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		33,4
Rouge	295×65	520R		33,4
Vert	295×65	520V		33,4
Jaune	295×65	520J		33,4
Blanc	295×65	520C		33,4



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		26
Rouge	290×60	530R		26
Vert	290×60	530V		26
Jaune	290×60	530J		26
Blanc	290×60	530C		26



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		31,4
Rouge	385×58	535R		31,4
Vert	385×58	535V		31,4
Jaune	385×58	535J		31,4
Blanc	385×58	535C		31,4



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	20	652B	25,6
Rouge	651R	20	652R	25,6
Vert	651V	20	652V	25,6
Jaune	651J	20	652J	25,6
Blanc	651C	20	652C	25,6



652B



652R



652V



652J



652C

Raclette plan de travail et vitrines

Largeur	Réf.	€
245	50128	48,5



50128

Manches en aluminium recouvert d'ABS à visser

- 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®, douilles à vis

Couleur	Réf.	€
Bleu	598B	26
Rouge	598R	26
Vert	598V	26
Jaune	598J	26
Blanc	598C	26



598B



598R



598V



598J



598C

Manches en aluminium à visser

- Longueur du manche: 1500 mm
- Diamètre du manche: 25 mm
- Résistance thermique aux températures de -80°C à +135 °C
- Douille à vis
- Embouts polypropylène
- Compatibles en standard avec les balais VIKAN®

Couleur	Réf.	€
Bleu	595B	19,4
Rouge	595R	19,4
Vert	595V	19,4
Jaune	595J	19,4
Blanc	595C	19,4



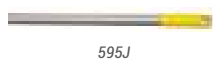
595B



595R



595V



595J



595C

Portes-outils base inox

	Réf.	€
L-500 (3 manches)	618C	71
L-900 (5 manches)	619C	105

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	14,1
Rouge	556R	14,1
Vert	556V	14,1
Jaune	556J	14,1
Blanc	556C	14,1



Seau gradué 12 L

- Fabrication en polypropylène
- Contenance : 12 litres, avec bec verseur

Couleur	Réf.	€
Bleu	002080B	9,9



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
- Colori standard : gris RAL 7035

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. colonnes	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. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	350×500×1800	1C-4CA	654
2	700×500×1800	2C-8CA	1085
3	1050×500×1800	3C-12CA	1605

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. colonnes	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 morillon métallique cadénassable (cadenas non fourni)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	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



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 morillon métallique cadénassable (cadenas non fourni)
- Corps et pieds : couleur gris RAL 7035

Nb. colonnes	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



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. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	400×500×1950	1C-LS	828

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



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. colonnes	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



Options socles plastiques

Nb. colonnes	Dim.	Réf.	€
1	600×400×150	PIED-AB-1P	171
2	600×400×150	PIED-AB-2P	171

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	800×400×2000	AR-2P-PM	690
2	1000×400×2000	AR-2P-GM	825

Plus-value portes d'une autre couleur : 14 € / porte



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. colonnes	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 morillon métallique cadénassable
- 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. colonnes	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



COIFFE-9050

Options communes à toute la gamme de vestiaires

Coiffes à fixer (par bandes adhésives fournies)

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

Coquilles en plastique anti-corrosion pour pieds d'armoire vestiaires

Désignation	Réf.	€
Kit de 4 pieds plastique	SKITMOP	25,6



SKITMOP



Option système de fermeture des vestiaires

Désignation	Réf.	€
Serrure à combinaison mécanique	500C03	130



500C03



4645

Cadenas à clé pour serrure à morillon

- Fourni avec un jeu de 3 clés

Dim.	Réf.	€
40×13.5×56	4645	14,9



Personnalisation armoires vestiaires

Le covering permet d'habiller et de transformer vos armoires vestiaires. **Personnalisez avec votre logo**, votre enseigne et vos couleurs les armoires neutres pour **donner un style à votre marque**.



Caractéristiques :

- Adhésif en PVC laminé mat ou brillant (35-40 μ)
- Matériau recyclable
- Matériau lavable et résistant à l'eau
- Utilisation intérieure ou extérieure
- Devis sur mesure: nous consulter





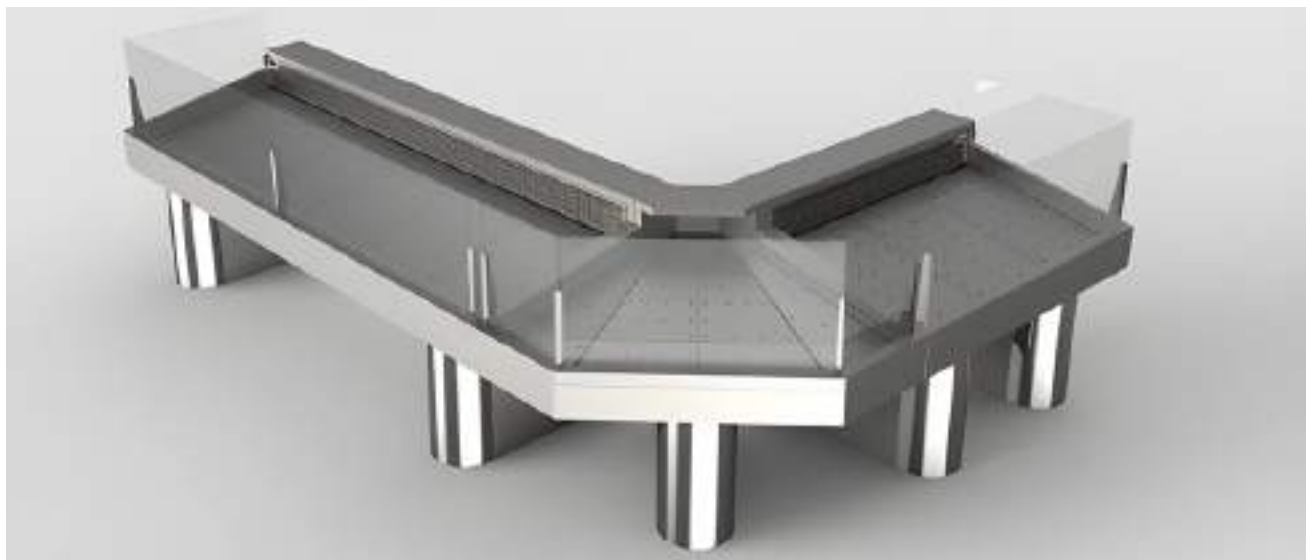
L2G

L2G

MARÉE



Étals standards à glace, service arrière et accessoires périphériques	252
Étals sur-mesure et accessoires périphériques.....	255
Étals à poissons mixtes convertibles	258
Viviers intégrés pour étals poisson	260
Modules de présentation et îlots	260
Modules de présentation et îlots	261
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	272



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

- Étals droits
- Étals 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 à glace

- Étals neutres
- Étals réfrigérés statiques par serpentin seul
- Étals réfrigérés statiques par évaporateur et serpentin
- Étals mixtes (neutres/réfrigérés) : nous consulter



Étals à glace neutres et réfrigérés à glace standards

Étals neutres

	Dim. (mm)	Réf.	€
1250 - vitres basses	1250x1100x910	VD-EN-1250	7140
2000 - vitres basses	2000x1100x910	VD-EN-2000	8544
2500 - vitres basses	2500x1100x910	VD-EN-2500	9156
3000 - vitres basses	3000x1100x910	VD-EN-3000	10206
1250 - vitres hautes	1250x1100x910	VB-EN-1250	9705
2000 - vitres hautes	2000x1100x910	VB-EN-2000	12395
2500 - vitres hautes	2500x1100x910	VB-EN-2500	12977
3000 - vitres hautes	3000x1100x910	VB-EN-3000	15264

Etal neutre vitres basses



Etal neutre vitres hautes



Étals réfrigérés sur groupe logé avec serpentin (sans évaporateur)

	Dim. (mm)	Réf.	€
1250 - vitres basses	1250x1100x910	VD-ERS-1250	10933
2000 - vitres basses	2000x1100x910	VD-ERS-2000	12700
2500 - vitres basses	2500x1100x910	VD-ERS-2500	13633
3000 - vitres basses	3000x1100x910	VD-ERS-3000	14882
1250 - vitres hautes avec tablettes	1250x1100x910	VB-ERS-1250	13498
2000 - vitres hautes avec tablettes	2000x1100x910	VB-ERS-2000	16551
2500 - vitres hautes avec tablettes	2500x1100x910	VB-ERS-2500	17455
3000 - vitres hautes avec tablettes	3000x1100x910	VB-ERS-3000	19940

Etal réfrigéré vitres hautes



Étals réfrigérés sur groupe logé avec serpentin et évaporateur

	Dim. (mm)	Réf.	€
900 - vitres basses	900x1100x910	VD-ERSE-900	10050
1000 - vitres basses	1000x1100x910	VD-ERSE-1000	10285
1250 - vitres basses	1250x1100x910	VD-ERSE-1250	11597
1500 - vitres basses	1500x1100x910	VD-ERSE-1500	12179
900 - vitres hautes avec tablettes	900x1100x910	VB-ERSE-900	12681
1000 - vitres hautes avec tablettes	1000x1100x910	VB-ERSE-1000	12872
1250 - vitres hautes avec tablettes	1250x1100x910	VB-ERSE-1250	14162
1500 - vitres hautes avec tablettes	1500x1100x910	VB-ERSE-1500	14950

Etal réfrigéré vitres hautes



Accessoires pour étals à glace neutres et réfrigérés standards

	Dim. (mm)	Réf.	€
Tablette de travail amovible dessus poly à fixer sur le bandeau arrière	600x400	S-10132-21	1041
Support balance sur tablette arrière	500x400x51	S-10044-21	712
Support thermosouduse sur tablette arrière	425x470x325	S-09590-21	799



S-10132-21



S-10044-21

Autres dimensions : nous consulter

Nos réalisations

- Travail sur plans - fabrication sur mesure



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

Les étals neutres à glace

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 déglacage
- Peinture des joues et/ou des pieds + plinthes inox
- Polissage des tubes pour obtenir un effet miroir

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Les étals à glace et réfrigérés

Différents types de réfrigérations

- Réfrigération statique par évaporateur (le froid produit suit naturellement la déclivité de la surface de présentation des produits)
- Réfrigération par froid de contact (la sous cuve est équipée d'une trame de serpentin alimentée en fluide frigorigène qui agissent par contact direct sous les produits ou la glace)
- Réfrigération statique et froid de contact (Combinaison des procédés types 1 et 2)
- Réfrigération ventilée (classe 3M1 si utilisation sans glace) qui diffuse un flux d'air froid sur la surface de présentation et qui peut en option être associée à du froid contact. (Attention au risque de dessèchement du poisson frais non emballé).

Différents types de raccords

- Sur centrale réfrigérée à distance
- Sur groupe logé

Différents types de frigorigènes

- Gaz R452, R290
- Eau glycolée
- CO₂ (45 et 60 bars)

Chiffrage sur mesure : nous consulter

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 accessoires pour étals neutres et réfrigérés sur-mesure

Supports balance pour étal réfrigéré

	Réf.	€
Support balance 500×400 mm	ER-15823	611



ER-15823

Excroissances

	Réf.	€
Excroissance avec grille 1000×500 pour étal neutre	15850	2660
Excroissance avec grille 1000×500 pour étal réfrigéré	ER-15850	2998



15850

Appendices

Chiffrage sur mesure : nous consulter



Cases à papier

	Dim.	Étal neutre		Étal réfrigéré	
		Réf.	€	Réf.	€
Case à papier horizontale 1 compartiment	500×350×100	15877S	484	ER-15877S	587
Case à papier horizontale 3 compartiments	966×350×100	15879S	621	ER-15879S	684
Case à papier verticale 1 compartiment	500×250×80	18289	466	ER-18289	741



15879S



15877S

Support thermosoudeuse

	Étal réfrigéré	
	Réf.	€
Support thermosoudeuse	ER-15868S	1148

Support sacs pour étal droit

	Dim.	Étal neutre		Étal réfrigéré	
		Réf.	€	Réf.	€
Crochet porte-sacs réglable	300×40×42	15991	80	ER-15991	269



ER-15991

Tables de travail

	Étal neutre		Étal réfrigéré	
	Réf.	€	Réf.	€
Tablette de travail 600×400 sans TVO	18295	954	ER-18295	1093



18295

Moule à glace

- Construction inox AISI 304

Dim.	Réf.	€
850×150×200	MOULEG	223



MOULEG

Pelles à coquillages aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,5	265	521502	16,6
0,6	310	521601	18,3
2,0	400	521809	31,3



521601



521809



521502

Dérouleur de sacs inox

- Construction inox AISI 304

	Dim.	Réf.	€
Sur pied	400×H-1120	230802	472



Marches pieds

- Construction tout inox ferritique ou AISI 304
- 2 marches perforées anti-dérapantes

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	500×500×600	F-STAIRS-2S	313
Inox AISI 304	500×500×600	STAIRS-2S	374



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'y a 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	116
H-260 pour douchette H-580 ou H-750	MAT-STPP	110



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	187



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	196
Flexible L-3000	16589	204



Douchette de rinçage accrochable

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

	Réf.	€
Douchette de rinçage + patte	16587	217
Patte de fixation douchette supplémentaire 70×30×30	2030	103



Taloche en polyéthylène

- Outil destiné à aplanir la glace sur l'étal et à fabriquer les murets de glace
- Fabrication en polyéthylène HD-500
- Poignée vissée

	Dim.	Réf.	€
Taloche	490×90×315	1204913	86



Optimisez l'attrait et la conservation de vos produits marins avec nos étals poissons mixtes, conçus pour une flexibilité maximale et une optimisation de l'espace de vente. Cet équipement est idéal pour alterner entre une présentation « traditionnelle sur lit de glace fondante » en fin de semaine et une présentation en « libre-service sous barquette » en début de semaine grâce à un système de réfrigération convertible par simple activation d'un commutateur.

Caractéristiques techniques

- **Modularité et adaptabilité** : constitué de segments canaliables de 950 mm, 1250 mm ou 1900 mm, notre étal offre une personnalisation totale de l'agencement et de la présentation des produits de la mer, adaptable en fonction des besoins et des préférences du service (arrière ou avant, à préciser à la commande)
- **Optimisation de la visibilité** : équipé de vitrages d'une hauteur de 345 mm pour une protection et une esthétique améliorées. Leur épaisseur de 10 mm avec cordons chauffants prévient la formation de buée, assurant ainsi une visibilité impeccable et constante des produits exposés
- Conception esthétique moderne : design épuré et contemporain, facilitant l'intégration dans tout type d'environnement commercial tout en valorisant l'image de marque de votre établissement
- **Durabilité et robustesse** : construction intégrale en acier inoxydable AISI 304L avec isolation en mousse de polyuréthane injectée, offrant une résistance optimale dans des environnements humides et exigeants
- **Conformité aux normes européennes** : conforme aux dernières directives européennes pour la sécurité alimentaire et l'efficacité énergétique, avec une gestion de la température pour maintien usuel de 0 et +2°C, normatif classe 3M1, ou sur glace fondante, garantissant la préservation optimale de la fraîcheur des produits
- **Maintenance simplifiée** : surfaces lisses et composants facilement accessibles pour un nettoyage rapide et efficace, assurant une hygiène irréprochable
- **Flexibilité d'installation** : possibilité d'installation en mode autonome avec groupe logé fonctionnant au gaz R290 ou intégrée à des systèmes de réfrigération centralisés utilisant divers réfrigérants (R290, R455a, R404a, R449a, R452a)
- **Assistance technique** : support technique complet par notre bureau d'études pour maximiser la performance de l'équipement depuis l'installation jusqu'à la maintenance régulière

Dotation

- Bacs inox perforés amovibles adaptés pour la présentation sur lit de glace
- Tôles inox amovibles conçues pour une conversion rapide en mode libre-service
- Etals sur centrale: avec régulation électronique et détendeur pour fluides

Au moment de la commande, nous préciser si l'étal mixte est contre un mur (prévoir un décalage de 50 cm) ou en service arrière

Etals mixtes sur groupe logé, service arrière

Chiffrage sur mesure : nous consulter

Longueur utile du module (mm)	Longueur du module (hors joues)	Longueur du modules (joues incluses)	Puissance frigo en W à -10°C	Dim.	Réf.	€
950	950	1000	1216	1000x1153x950	EMGR1000	15667
1250	1250	1300	1600	1300x1153x950	EMGR1300	16415
1900	1900	1950	2432	1950x1153x950	EMGR1950	22869
950+1250	2200	2250	2816	2250x1153x950	EMGR2250	32081
1250+1250	2500	2550	3200	2550x1153x950	EMGR2550	34552
950+1900	2850	2900	3648	2900x1153x950	EMGR2900	40258
1250+1900	3150	3200	4032	3200x1153x950	EMGR3200	41006
1900+1900	3800	3850	4864	3850x1153x950	EMGR3850	47461

Etals mixtes sur centrale, service arrière

Longueur utile du module (mm)	Longueur du module (hors joues)	Longueur du modules (joues incluses)	Puissance frigo en W à -10°C	Dim.	Réf.	€
950	950	1000	1216	1000x1153x950	EMCGR1000	13282
1250	1250	1300	1600	1300x1153x950	EMCGR1300	14028
1900	1900	1950	2432	1950x1153x950	EMCGR1950	17342
950+1250	2200	2250	2816	2250x1153x950	EMCGR2250	29033
1250+1250	2500	2550	3200	2550x1153x950	EMCGR2550	29779
950+1900	2850	2900	3648	2900x1153x950	EMCGR2900	32346
1250+1900	3150	3200	4032	3200x1153x950	EMCGR3200	33092
1900+1900	3800	3850	4864	3850x1153x950	EMCGR3850	36406

Etals sur centrale: nous préciser le gaz avant commande

Mode opératoire de conversion du mode traditionnel vers le mode libre-service

- 1. Eteindre l'appareil pendant au moins 8 heures afin de laisser dégivrer la glace à température ambiante (pas de rinçage mais nettoyage au chiffon doux)
 - 2. Retirer les bacs à glace perforés
 - 3. Placer les tôles pour la vente en libre-service
 - 4. Basculer l'étal en mode LS via l'interrupteur de commande
- L'étal peut être positionné soit en service arrière avec les commandes à l'arrière soit en service traditionnel contre un mur avec les commandes situées sur l'habillage avant
 - Il faut prévoir pour ce dernier un décalage de 50 cm par rapport au mur afin de laisser un accès pour les opérations de maintenance
 - réfrigération centralisés utilisant divers réfrigérants (R290, R455a, R404a, R449a, R452a)
 - Assistance technique : support technique complet par notre bureau d'études pour maximiser la performance de l'équipement depuis l'installation jusqu'à la maintenance régulière

Les usages :  0°/+2°

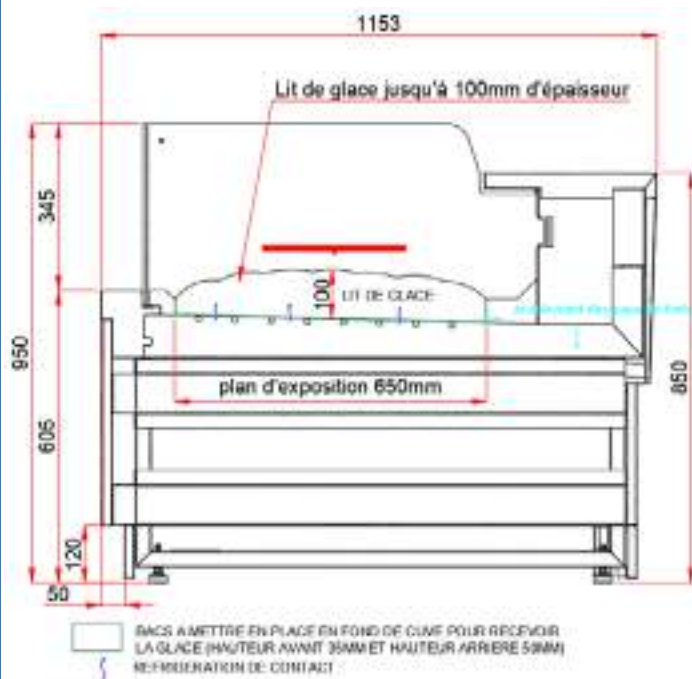
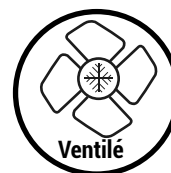
La norme : **3M1**



Etal en configuration
« vente traditionnelle »

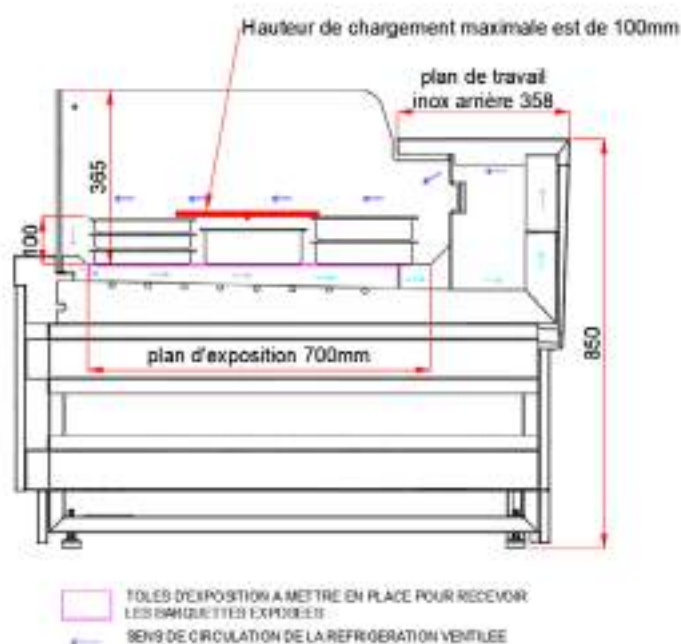


Etal en configuration
« vente Libre Service »



Réfrigération statique par serpentin en fond de cuve avec lit de glace pour maintenir les poissons à une température fraîche, sur glace fondante autour de 0°/+2°C.

La glace permet également de maintenir l'apparence visuelle du poisson, en conservant sa texture et sa brillance.



Le froid ventilé utilisé pour la vente en libre-service sert à garantir une répartition homogène de la température à l'intérieur de l'étal.

Ce système fonctionne grâce à un ventilateur qui fait circuler l'air froid de manière uniforme, évitant ainsi les variations de températures entre les différents niveaux de banquettes.

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 trempage industriel, du modèle standard aux constructions sur mesure.



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.	€
1250x1100x750	MODP1250	4275
2200x1100x750	MODP2200	5063
L-700	CHANDELLE	221

Entourages en poly

- Structure en inox AISI 304 avec 4 potelets
- Entourages composés de 4 plaques en poly blanc HD500 épaisseur 40

Dim.	Réf.	€
1100x1100	1205316	1063
1250x1100	1205103	1194
2200x1100	1204844	1708



Modules de présentation et îlots

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

Douchettes 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 1500x800x750	MODA1500	3375
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	1100x800x770	MODPB1180-SUP	4322



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.	€
1000x1000x700	ILOT1000	10118



ILOT1000

Ilots marée promotionnels

- Ilots destinés à la présentation de poissons frais, moules, dans les supermarchés ou dans les restaurants décliné en 3 versions:
- ACQAMN: permet d'exposer les produits de la mer ne nécessitant pas d'être réfrigérés (produits fumés ou séchés)
- ACQMA: permet au moyen d'un serpentin de contact, de maintenir à température la glace où sera exposé le poisson frais (-2/+2°C),
- ACQMAM: permet au moyen d'un évaporateur statique, de maintenir à température contrôlée les moules qui seront exposées (0/+4°C)
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis,
- 2 grilles de fond de cuve
- Soubassement trapézoïdal en acier inoxydable (pour dissimuler le groupe réfrigérant au gaz R290) avec inserts décoratifs poissons
- Vitrage en plexiglas épais sur le pourtour
- Evacuation de l'eau par bonde pour le nettoyage quotidien
- Cuve isolée avec de la mousse de polyuréthane à haute densité

Dim.	Dim.	V	kW	Réf.	€
Ilot neutre	1057x1030x922	-	-	ACQAMN	5711
Ilot avec serpentin	1057x1030x922	230V MONO	0,32	ACQMA	8295
Ilot avec évaporateur	1057x1030x922	230V MONO	0,25	ACQMAM	8824



ACQMAM

NEW

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
- Joux 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	9723
230V MONO	2.2	1954x970x1400	SILKANORD-1954	14291
230V MONO	3.1	2580x970x1400	SILKANORD-2580	18880

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	9455
230V MONO	2.2	2400x1200x1300	CEZAR-INOX-2400	18908

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



CAVP126



CAVP66

	Gaz	V	Dim. (mm)	Réf.	€
Cave de conservation poissons 1 porte	R290	230 MONO	600x600x1900	CAVP66	8851
Cave de conservation poissons 2 portes	R290	230 MONO	1200x600x1900	CAVP126	17701



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	1263
470	1200×800×810	CPP470	1326
610	1200×1000×810	CPP650	1427
couvercle pour 350 et 470 L	1215×815×70	PB-CD5	157



CPP330



CPP470



PB-CD5



SPE-CPP330

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	494
500	1200×800×800	SPE-CPP500	640

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	1303
310	1030×800×610	765	18326	1543
500	1200×800×850	1000	N18347	2111
Raccord + robinet			18317	46,6



18317



18325

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 remballe bleus renforcés avec couvercle

- Voir descriptif page 100

Cap. (L)	Coul.	Dim.	Réf.	€
25	Bleu	530×330×160	G119710	89
35	Bleu	530×330×210	G119810	97
55	Bleu	515×330×310	G119910	128
Grille de rétention pour bacs	Blanc	515×320×17	G100421	13,4



G119710

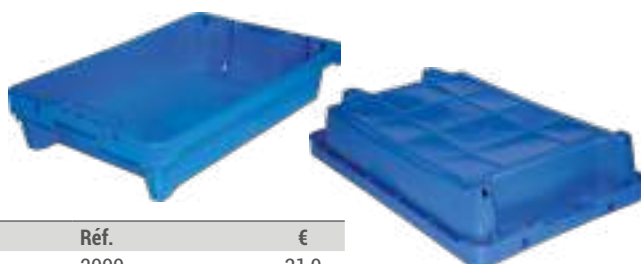


Bacs de criée

- 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 40x40 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	1030x730x1600	CHARGEURGLACE310	5341
Kit supplémentaire râteau + pioche	L-1300	RATEAUCHARGEUR	284

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

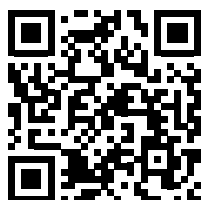
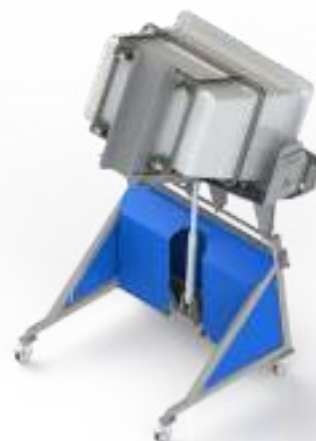
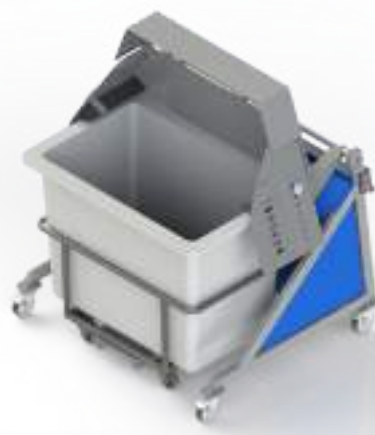
Il existe en 3 versions : manuel, électrique et sur batterie

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
- 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 264) 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	1052
TVO Sans bac de rinçage	1400×600×850	STPP146	1150
TVO + 1 bac de rinçage	1000×600×850	STPP106-25	1300
TVO + 1 bac de rinçage	1400×600×850	STPP146-25	1398
TVO + 2 bacs de rinçage	1900×600×850	STPP196-25	1845
TVO Sans bac de rinçage ni tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400×600×850	SBG-STPP146	1108
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1000×600×850	SBG-STPP106-25	1249
TVO + 1 bac de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1400×600×850	SBG-STPP146-25	1355
TVO + 2 bacs de rinçage sans tiroir GN1/1 (prévoir poubelle)	1900×600×850	SBG-STPP196-25	1814



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 polyéthylène



M-STPP146-25

	Dim.	Réf.	€
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1000×600×850	M-STPP106-25	1306
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1200×600×850	M-STPP126-25	1368
TVO Avec 1 bac de rinçage avec tiroir GN1/1 dessus mixte inox	1400×600×850	M-STPP146-25	1425

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 boîte coutelière et 1 jeu de porte-sacs
- Vérins de réglage en inox

	Dim. (mm)	Réf.	€
Combiné simple poste	1400x700x850	CPSP1400	5017



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 boîte coutelière et 1 jeu de porte-sacs
- Vérins de réglage en inox

	Dim. (mm)	Réf.	€
Combiné double poste	2000x700x850	CPDP2000	6834



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	803



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	2352



52315



Bacs de remballe bleus renforcés avec couvercle

- Voir descriptif page 98

Cap. (L)	Coul.	Dim.	Réf.	€
25	Bleu	530x330x160	G119710	89
35	Bleu	530x330x210	G119810	97
55	Bleu	515x330x310	G119910	128
Grille de rétention pour bacs	Blanc	515x320x17	G100421	13,4



G119710



Desserte pour sac d'emballage poissonnerie

- Sert à stocker les sacs d'emballage pour la vente avant
- Construction inox AISI 304
- 4 plateaux pleins + boîte coutelière intégrée
- 4 roulettes diamètre 125 mm chape inox dont 2 pivotantes

Dim.	Réf.	€
500×440×900	1205873	1179



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

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Tronçonneuse V401	700×800×700	380V TRI+N	0.75	V401	12312
Tronçonneuse V401S	700×800×700	380V TRI+N	0.75	V401S	14935



V401S



V401

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	3269
Flexible de rechange sans outil		L-1820	FLEX-V108	1113
Support roulant ergonomique pour V108		540x530x1100	PIETV108	1103



V108

FLEX-V108



PIETV108



Le concept de fumage du poisson

Four mixte fumoir pour surface inférieure à 2 500 m2

Descriptif commun

- Moteur à 2 vitesses
- 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 x GN1/1	517x945x850	380V TRI+N	6.3	CTX4-10E

Disponible sur demande, nous consulter

Pensez-y!

Support four avec emplacement pour cellule

Type	Dim.	Réf.	€
Support four inox 304 pour four Vulcain avec espace pour cellule 5 niveaux	840x800x940	SFH-VULCAIN-BFC5	689

TOP
ITEM

Pensez-y!

Cellule de refroidissement mixtes GN1/1 et 600x400 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
- 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	750x750x890	23 kg	12 kg	230V MONO	1.42	R455a	BFC5	4159

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 x GN1/1	876×906×1053	380V TRI+N	10.9	CTP6-10E

Disponible sur demande, nous consulter

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

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	KITFILTRATIONXL	1063
Cartouche de rechange fours	4690	-	CARTFILTRATION-XL	458
Kit installation tête et cartouche filtrante pour four + de 7 niveaux	8270	574 / 185 mm	KITFILTRATION-2XL	1145
Cartouche de rechange fours	8270	-	CARTFILTRATION-2XL	644



KITFILTRATION XL

Consommables pour four fumoir gamme CTP



	Réf.	€
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

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	43,9
Manche polypropylène bleu	160	81401	44,3



Couteaux filet de sole

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	346-17	21,8
Manche polypropylène noir	200	346-20	22,7
Manche polypropylène bleu	170	6346-17	21,8
Manche polypropylène bleu	200	6346-20	22,7



Couteaux à thon lame crantée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche palissandre	400	162.33.01	298
Manche palissandre	500	162.34.01	337



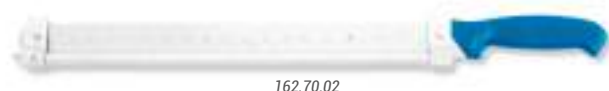
Trancheur tête de thon

	Longueur lame	Réf.	€
2 manches polypropylène noir	500	395-50	186



Couteau à saumon à barrettes

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS	400	162.70.02	352



Couteaux poisson lame crantée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	300	413-30	89
Manche polypropylène noir	350	413-35	92
Manche polypropylène noir	420	413-42	127
Manche polypropylène bleu	300	6413-30	89
Manche polypropylène bleu	350	6413-35	86
Manche polypropylène bleu	420	6413-42	126



Couteaux poisson microdentés

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène bleu	330	6713933C	122
Manche polypropylène bleu	350	6411-35	95
Manche polypropylène bleu	420	6411-42	126
Manche polypropylène noir	420	80637	127



Pince à arêtes inox

Réf.	€
38050.01	11,7



Couteaux à huitres

	Réf.	€
Manche polypropylène noir	513	9
Manche bois à garde	511	8
Manche thermogomme bleu	162.19.02B	31,1



Ciseaux lame inox crantée

	Réf.	€
Ciseaux large crantée inox	659	34,4
Ciseaux forts lame inox	124.08.06	35,7
Ciseaux extra forts inox	80522	107



Pensez-y!

Gants cotte de maille ambidextres

Taille	Réf.	€
Taille 6-6.5 couleur vert	OGCM.130.10	165
Taille 7-7.5 couleur blanc	OGCM.130.20	165
Taille 8-8.5 couleur rouge	OGCM.130.30	165
Taille 9-9.5 couleur bleu	OGCM.130.40	165
Fixe gant taille médium couleur bleu (100 pcs)	0FGES.M	45,9



Vêtements de travail

Gants cotte de maille serrage poignet par ressorts

Taille	Couleur sangle	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 6-6,5	Sangle verte	OGWO.131.10.000.GA	OGWO.131.10.000.DR	170
Taille 7-7,5	Sangle blanche	OGWO.131.20.000.GA	OGWO.131.20.000.DR	170
Taille 8-8,5	Sangle rouge	OGWO.131.30.000.GA	OGWO.131.30.000.DR	170
Taille 9-9,5	Sangle bleu	OGWO.131.40.000.GA	OGWO.131.40.000.DR	170



Couteau à huîtres « O'Knife »

- Couteau noir assiste pour ouverture des huîtres
- Couteau innovant qui rend l'ouverture d'huîtres accessible à tous
- Système de percussion mécanique
- 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 réglementation 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



Moufle cotte de mailles inox « O'Safe »

- Pour ouverture huîtres taille unique
- Réalisé avec 1 fil inox de 0.5 mm
- Diamètre intérieur de l'anneau 3 mm
- Diamètre 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 à 82°C
- Stockage dans un endroit propre et sec
- Vendu à l'unité



70500



	Dim.	Réf.	€
Couteau ouvre-huîtres	L 248mm	70001	144
Moufle pour huîtres taille unique		70500	162



Démonstration en vidéo

Tabliers poissonnier en polyuréthane

- 100 % polyuréthane, sans support
- Dimensions 900x1150 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°
- Conformés 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	34,9
Tablier poissonnier polyuréthane 30/100 - 355 g/m²	Blanc	0TD.S30.11.090X115	36,2
Tablier poissonnier polyuréthane 50/100 - 600 g/m²	Bleu	0TD.S50.15.090X115	55

Divers accessoires marée



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	187
Sangle bleue	ø 360×940	55513	187
Sangle noire	ø 360×940	19114-N	187



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	119
Cordon bleu	L-1500	2X608A+607/4	41,3
Cordon rouge	L-1500	2X608A+607/1	41,3



Tapis antidérapant

- Qualité professionnelle grand passage
- Fabrication en polyamide (750 g/m²) dessous caoutchouc
- Lavable en machine (30°C)

Dim.	Réf.	€
900×1500	080620-14	196

Tous nos tapis sont personnalisables avec vos logos : nous consulter



080620-14





L2G

BOUCHERIE



Rails et portiques.....	278
Accrochages	283
Tables spécifiques boucherie	285
Chariots à barquettes et chariots PAD.....	290
Mise en barquettes	292
Hachoirs	293
Matériel électrique.....	295
Coutellerie et petit matériel	297

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

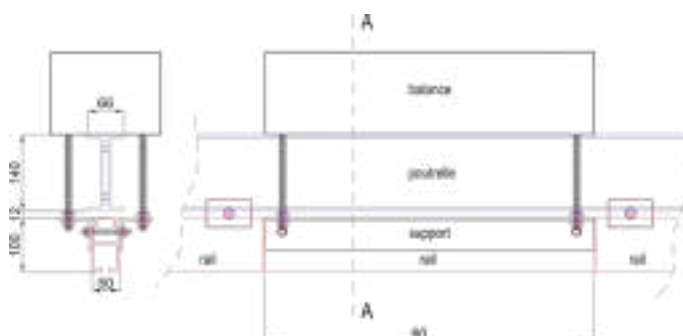
Bras repliable pour passage de porte

- Dispositif utilisé dans la zone de chargement de la viande quand il n'est pas possible d'installer un rail fixe



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 $\varnothing 13$ 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** Système de blocage pour crochet : permet de bloquer le coulissement du crochet dans le rail à un point donné



- 10** Bascule aérienne avec afficheur



Crochets à galets

- Crochets coulissants avec rouleaux renforcés
- Pointe inox AISI 304 Ø 13 mm
- Corps en nylon

Corps	Charge max. (kg)	Réf.	€
Nylon	300	2650	64



Dent de loup plastique

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
70x20	100	2670	15,3
75x30	200	2680	21,4



Dent de loup inox amovible

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
75x30	300	2691	52



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-1200x700



H-CHQ-ALU-1200x700



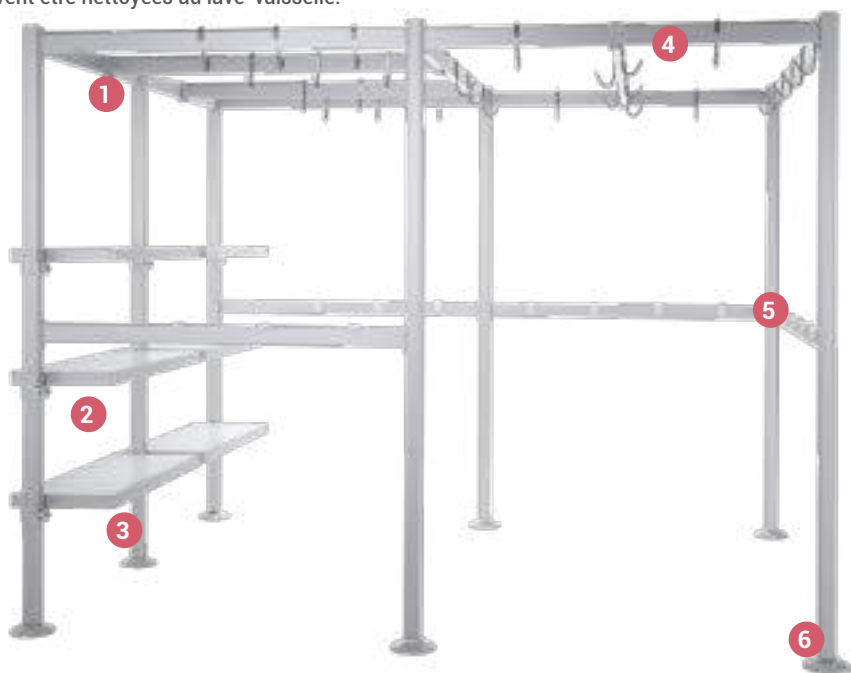
Portique à viande aluminium

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** 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



- 5** Barres intermédiaires pour accroche-viande : pour accrocher des petits morceaux de viande et garantir la stabilité de la structure



- 6** 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
- Les barres périphériques à mi-hauteur doivent être installées impérativement sur deux côtés minimum (voir page 286)
- 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)

Dents de loup plastique

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
70x20	100	2670	15,3
75x30	200	2680	21,4



2670



2680

Dent de loup inox amovible

Section	Charge max. (kg)	Réf.	€
75x30	300	2691	52



2691

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



2692

Barre mi-hauteur

	Réf.	€
70x20 avec 2 accroches (le ml)	1032331	158



1032331

Étagère rabattable

	Réf.	€
avec système d'accroche (le ml)	18100040	405

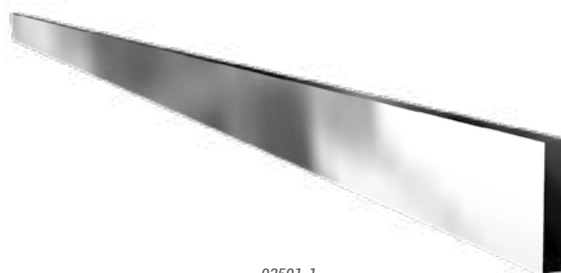


18100040

Barres à dents et crochets

Barres lisses, inox poli miroir 3 faces

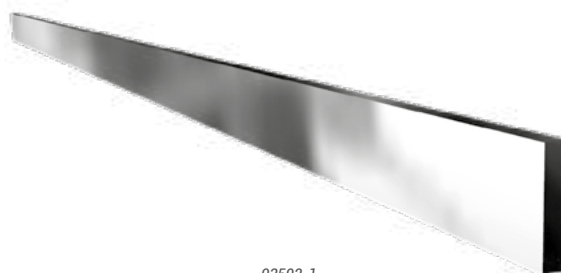
Section	Longueur	Réf.	€
30x6	1000	03591-1	184
30x6	1500	03591-1.5	275
30x6	2000	03591-2	367
40x8	1000	03595-1	234
40x8	1500	03595-1.5	349
40x8	2000	03595-2	465



03591-1

Barres lisses, inox poli miroir 4 faces

Section	Longueur	Réf.	€
30x6	1000	03592-1	229
30x6	1500	03592-1.5	342
30x6	2000	03592-2	456
40x8	1000	03596-1	293
40x8	1500	03596-1.5	438
40x8	2000	03596-2	585
50x10	1000	03598	431



03592-1

Barres à dents-de-loup inox poli miroir 3 faces

Section	Longueur	Réf.	€
30x6	1000	03571-1	320
30x6	1500	03571-1.5	480
30x6	2000	03571-2	640
40x8	1000	03575-1	435
40x8	1500	03575-1.5	652
50x10	1000	03577-1	505
50x10	1500	03577-1.5	758



03575-1

Platines murales inox

Saillie	Carré poli	Pour barre	Réf.	€
120	16	30x6	03639	342
150	16	30x6	03692	381
200	16	30x6	03693	415
120	16	40x8	03640	371
150	16	40x8	03695	412
200	16	40x8	03678	436
150	16	50x10	03677	401



03639

Crochets esse inox poli 2 pointes

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	80xø 4	03011	10,5
Par 10 pièces	100xø 4	03035	10,9
Par 10 pièces	120xø 5	03013	15,3
Par 10 pièces	180xø 6	03022	22,6
Par 10 pièces	200xø 10	03018	67



03011

Crochets esse inox poli 1 pointe

Conditionnement	Dim.	Réf.	€
Par 10 pièces	120xø 5	81103	16
Par 10 pièces	180xø 6	81106	21,9



81103

Crochets croisés 3 trous en inox poli

Conditionnement	Dim.	Réf.		€
Par 10 pièces	165×ø 5	03109		97
Par 10 pièces	170×ø 6	03110		100



03109

Crochets coulissants en inox pour barre lisse

	Section	Réf.		€
Dent ouverte	100×6	03440		13,4
Dent fermée	100×6	03441*		
Dent ouverte	140×10	03442		19,8



03440

Crochets tournants

	Section	Réf.		€
Inox aisi 304	290×ø 16	03310		97
Étamé	290×ø 16	01416		59



03310

Plafonniers inox

Carré poli	Pour barre	Longueur	Réf.	€
16	30×6	300	03601B	302
16	30×6	400	03601C	331
16	40×8	300	03604B	310
16	40×8	400	03604C	338
16	40×8	600	03605A	390
16	50×10	600	03607D	441

Tige de fixation plafonnier (par 10 pièces - fournie sans visserie)

03686

72



03601B



03601B-detail

Descente à crochets inox AISI 304

Hauteur	Dim. dents	Nb. dents	Réf.	€
1400	ø 8	10	03422	101



03422



03422- détail

Balancelles à longues et courrondes inox 304

Nb. crochets	Dim.	Charge supportée	Réf.	€
10	ø 430×H-320	60 kg	03410	146
12	ø 526×H-770	100 kg	03421	338



03410



03421

Tables spécifiques boucherie

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	1822
1400×700×900	25151	1978
1600×700×900	25152	2202



25151

Chariots et tables de dessouidage 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	1158
Table	Inox ferritique	900×600×850	F-STD96	1062
Chariot	Inox AISI 304	900×600×1000	52056	1213
Table	Inox AISI 304	900×600×850	STD96	1068
Chariot	Inox AISI 304	900×600×900	CHD96	1503
Chariot	Inox ferritique	900×600×850	F-CHD96	1069



52056



STD96

Tables de dessouidage 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	1370
Inox AISI 304	1200×600×850	STD126-AA	1582
Inox AISI 304	1400×600×850	STD146-AA	1659



F-STD126-AA

Options pour tables de dessouidage

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 mètre linéaire d'étagère basse pleine inox pour tables centrales P-600	F-ML-ETPC600-STD	117	ML-ETPC600-STD	117

Combinés de découpe

- Construction inox ferritique ou Inox ferritique
- Piètement 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.	€
1200×500×850	500×500×100	F-CC125-BP	1230	-	-	-	-
1500×500×850	500×500×100	-	-	F-CA155-BPG	1506	F-CA155-BPD	1460
1200×600×850	600×600×100	F-CC126-BP	1467	F-CA126-BPG	1551	F-CA126-BPD	1586
1500×600×850	600×600×100	F-CC156-BP	1546	F-CA156-BPG	1662	F-CA156-BPD	1662
1800×600×850	600×600×100	F-CC186-BP	1654	F-CA186-BPG	1812	F-CA186-BPD	1812

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	-	-	CA105-BPG	1379	-	-
1200×500×850	500×500×100	CC125-BP	1329	-	-	-	-
1500×500×850	500×500×100	-	-	CA155-BPG	1611	CA155-BPD	1611
1200×600×850	600×600×100	CC126-BP	1548	CA126-BPG	1681	CA126-BPD	1681
1500×600×850	600×600×100	CC156-BP	1576	CA156-BPG	1804	CA156-BPD	1804
1800×600×850	600×600×100	CC186-BP	1776	CA186-BPG	1966	CA186-BPD	1966

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	1533	CC126-BB	1635
1500×600×850	600×600×100	F-CC156-BB	1628	CC156-BB	1736
1800×600×850	600×600×100	F-CC186-BB	1744	CC186-BB	1868

Options pour combinés

	Réf. Inox ferritique	€	Réf. Inox AISI 304	€
1 ml d'étagère basse pleine inox prof.500	F-ML-ETPC500	105	ML-ETPC500	134
1 ml d'étagère basse pleine inox prof.600	F-ML-ETPC600	106	ML-ETPC600	136

 **Pensez-y!**

Rerouvez également les plaques de découpe polyéthylène page 17-19

Billots avec châssis inox

- Piètement 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



B55B-100



B55P-100

Chassis inox ferritique

Dim.	Dim. du dessus	Billot poly + piètement		Billot bois + piètement	
		Réf.	€	Réf.	€
500×500×850	500×500×100	F-B55P-100	813	F-B55B-100	913
600×600×850	600×600×100	F-B66P-100	1016	F-B66B-100	1115
600×600×850	600×600×150	F-B66P-150	1385	F-B66B-150	1368
1200×600×850	1200×600×100	F-B126P-100	1899	-	-

Chassis inox AISI 304

Dim.	Dim. du dessus	Billot poly + piètement		Billot bois + piètement	
		Réf.	€	Réf.	€
500×500×850	500×500×100	B55P-100	887	B55B-100	978
600×600×850	600×600×100	B66P-100	1000	B66B-100	1091
600×600×850	600×600×150	B66P-150	1457	B66B-150	1308
1200×600×850	1200×600×100	B126P-100	1893	-	-

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	106

Billots montés tout bois

- Dessus de billot en charme bois debout
- Piètement 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	1672
600×600×150	600×600×900	Réversible	BBMR66-150	1815
1000×500×200	1000×500×900	Réversible	BBMR105-200	2835
1200×600×200	1200×600×900	Non réversible	BBMNR126-200	3446



BBMR66-100

Billots montés complets tout bois

- Dessus de billot en charme bois debout
- Ceinture sur le pourtour, dossier et alèse hêtre + équerres inox
- Fente coutelière (Profondeur : +100 mm) à l'arrière
- Piètement avec tiroir hêtre

Dim. du dessus	Dim. du billot	Type	Réf.	€
600×600×100	600×700×900	Réversible	BBMCR66-100	2058
600×600×150	600×700×900	Réversible	BBMCR66-150	2307
1000×500×200	1000×600×900	Réversible	BBMCR105-200	3229
1200×600×200	1200×700×900	Non réversible	BBMCNR126-200	3879



BBMCR66-100

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 dossier et autres profondeurs : nous consulter)

	Dim.	Réf.	€
Inox ferritique	1200×700×850	F-STAC127	1067
Inox ferritique	1800×700×850	F-STAC187	1409
Inox ferritique	2000×700×850	F-STAC207	1529
Inox AISI 304	1200×700×850	STAC127	1224
Inox AISI 304	1400×700×850	STAC147	1344
Inox AISI 304	1600×700×850	STAC167	1465
Inox AISI 304	1800×700×850	STAC187	1586
Inox AISI 304	2000×700×850	STAC207	1712



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	97	ML-ETPC700	130

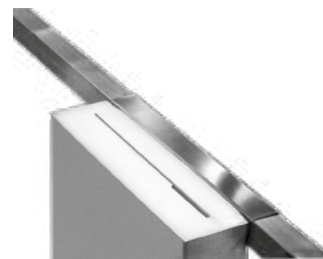
Boîtes coutelières

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

	Dim.	Réf.	€
Tout inox pour table de découpe	300×80×400	BCOUT-C	93
Inox dessus Poly pour table de découpe	300×120×400	BCOUT-P	160



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	152
TVO polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle ø 200 mm inox	COUVTVO	73
Collerette caoutchouc noir ø 200 mm	COLLERETTE	41,3



TVO-POLY



TVO-INOX

Ficelles

	Réf.	€
Ficelle en lin blanc sans dévidoir intérieur (Roll : 900 g)	72615	80
Ficelle en lin blanc avec boîte distributrice : dévidage central	72616	80
Ficelle polyester blanche 4 fils (Roll 800 g) sans tube intérieur	72617	33,1
Ficelle lin naturel blanche polie 35/2, 2 fils ± 1750 m/kg (colis x20 Rolls)	83217	1798

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



72615



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



Combinés de boucherie avec panier à barquettes

- Construction inox ferritique
- Piètement 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	2479
Billot poly à droite	1800×640×1800	F-130608	2479



Tables de mise sous barquettes

- Construction inox AISI 304 ou ferritique
- Piètement 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

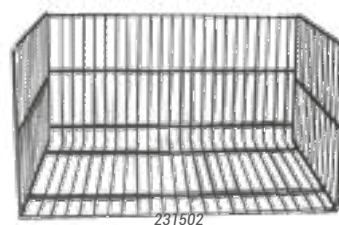
	Dim.	Réf.	€
Chassis inox 304, dessus poly	1200×700×1800	130601	1372
Chassis et dessus inox 304	1200×700×1800	130602	1307
Chassis inox 304, dessus poly	1400×700×1800	130603	1477
Chassis et dessus inox ferritique	1200×700×1800	F-130602	1249
Chassis et dessus inox ferritique	1400×700×1800	F-130604	1309



Paniers à barquettes muraux

- Construction inox filaire
- Système de fixation non inclus

	Réf.	€
650×300×600	231502	395
1250×350×580	18273	261
Fixation murale (la paire)	18291	56



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

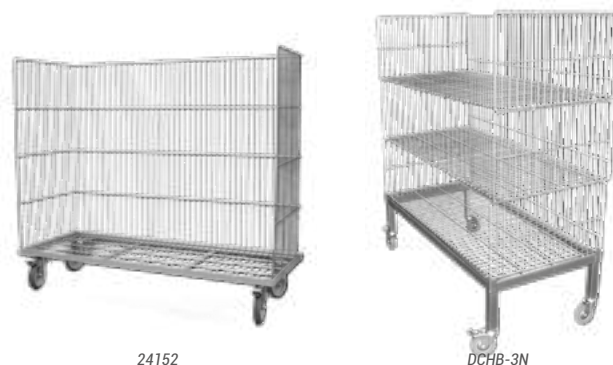
Dim.	Réf.	€
650×500×1100	24151	1722



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	901
2	1250×580×850	DCHB-2N	1670
3	1250×580×1400	DCHB-3N	2042



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	1584



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	2271



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	2063
32 dents	1800×700×1800	430602	2246



430601

Chariots à carcasses

- Construction inox ferritique
- Structure en tube de 40×40 mm
- 1 niveau de barre à dents (dents longueur 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	1786
11 dents	Inox AISI 304	1200×700×1800	430501	1880
13 dents	Inox AISI 304	1400×700×1800	430502	1979
17 dents	Inox AISI 304	1800×700×1800	430503	2110



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	524
Cuve 200 L	800×600×750	IP0060	918
Option : 4 roulettes inox ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38378	274



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	1130
Cuve 150 L	600×500×700	CUV6050	1018
Option : 4 roulettes inox sur platine ø 100 dont 2 à frein (à monter)		38438	323



CUV6050

Chariots de séchage

- Idéal pour le séchage de la charcuterie
- Modèle à 2 niveaux d'accrochage (3 niveaux sur demande)
- Construction en aluminium anodisé
- Barres accroche-saucissons amovibles (en bois ou en aluminium anodisé)
- Roulettes de diamètre 200 mm chape inox dont 2 à frein
- Charge maximum: 300 kg
- Températures d'emploi: -20°C à +60°C
- Livrés démontés
- Chiffrage sur mesure: nous consulter



	Dim.	Réf.	€
Chariot de séchage 2 niveaux, 16 barres accroche charcuterie en bois, avec bassine ramasse-gouttes inox	840x770x1850	CHS2NB8477	2696
Chariot de séchage 2 niveaux, 16 barres accroche charcuterie en aluminium, avec bassine ramasse-gouttes inox	840x770x1850	CHS2NA8477	2787
Chariot de séchage nu, sans bassine ramasse-gouttes ni barres d'accroches	840x770x1850	CHSN8477	1886
Barre accroche charcuterie supplémentaire en bois (8 barres)	L-700	BACB700	15,5
Barre accroche charcuterie supplémentaire en aluminium (8 barres)	L-700	BACA700	21,2



CHS2NA8477



CHS2NB8477

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



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
- Reconstituteur 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	540x625x530	380V TRI+N	1.1	SC-HRV4.0	10019
Double coupe (UNGER)	H82	300	540x625x530	380V TRI+N	1.1	DC-HRV4.0	10451

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	310x490x500	380V TRI+N	1.87	TC98M	5815
Simple coupe Ø 98 mm (ENTERPRISE)	N32	300	310x490x500	380V TRI+N	1.87	TC32M	5108
Double coupe (UNGER)	H82	300	310x490x500	380V TRI+N	1.1	DC-HRV4.0	10451

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



PM-32



PM-98

	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	1190x670x1325	380 TRI+N	0.75	4	PM-32	32426
Hachoir traditionnel double coupe ø 98 mm	90	1050	1215x670x1325	380 TRI+N	0.75	4	PM-98	32991

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	65				
Trous ø 3 mm	N12-3	46,6	N22-3	51	N32-3	80
Trous ø 4 mm	N12-4	45,9			N32-4	69
Trous ø 5 mm	N12-5	38,1	N22-5	46,6	N32-5	68
Trous ø 6 mm	N12-6	41,3	N22-6	46,6	N32-6	68
Trous ø 8 mm	N12-8	41,3	N22-8	46,6	N32-8*	70
Trous ø 10 mm	N12-10	38,1	N22-10	46,6	N32-10	68
Trous ø 13 mm	N12-13	38,1	N22-13	46,6	N32-13	68
Couteaux	COUTEAU-DRC-N12	25,9	COUTEAU-DRC-N22	30,9	COUTEAU-DRC-N32	37,7

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.

- 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



H82-00



Plaques Supinox	ø 82		ø 98		ø 114	
Plaques à encoche carré	Réf. type H82	€	Réf. type B98	€	Réf. type D114	€
Trous ø 3 mm	H82-3	52	B98-3	80	D114-3	110
Trous ø 4 mm						
Trous ø 5 mm	H82-5	42,8	B98-5	68	D114-5	94
Trous ø 6 mm	H82-6	42,8	B98-6	68	D114-6	94
Trous ø 8 mm	H82-8	42,8	B98-8	68	D114-8	94
Trous ø 10 mm	H82-10	42,8	B98-10	68	D114-10	94
Trous ø 13 mm	H82-13	42,8	B98-13	68		
Couteaux	COUTEAU-DRC-H82	115	COUTEAU-DRC-B98	140	COUTEAU-DRC-D114	182
Plaques couteaux n°0	H82-00	61	B98-00	76	D114-00	127
Paquet de 9 lames couteaux	LAMES-DRC-H82	27,1	LAMES-DRC-B98	27,1	LAMES-DRC-D114	28,8
Vis inox couteaux (5 pcs)	VIS1-SUPINOX	33,9	VIS1-SUPINOX	33,9	VIS2-SUPINOX	33,9
Clé	CLE1-SUPINOX	6,2	CLE1-SUPINOX	6,2	CLE2-SUPINOX	12,4

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	8656
Cuve motorisée	60	7 à 35 kg	540×750×930	380V TRI+N	0.3	M60CM	10159

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	1058

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	WV7	447



WV7

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	3616
Ø 350 mm	290x240	840x650x700	230V MONO	0.37	AF350CHVS	4852



Pensez-y!

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800x600x750	26042	866
Table roulante	800x600x750	26043	916



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	180x175	15 m/s	475x540x825	380V TRI+N	0.75	ST200	4992
Table articulée	Ø 300	320x275	23 m/s	660x680x1200	380V TRI+N	1.5	ST320	10620
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST200				1600x16			91060	67
Paquet de 3 lames de rechange pour scie réf. ST320				2340x16			91034	83
Support inox pour scie ST200 et ST320, dessus poly EP.25mm				600x600x530			37093	622

Lames de rechange pour scie à ruban

- Lames en inox
- Denture de 6 mm, affûtée, avoyée
- Boîtes de 3 pièces

Dim.	Réf.		€
160x16	91060		67
165x16	91062		70
170x16	91069		69
186x16	91186		84
315x16	91160		110
315x16	91168		113



Coutellerie et petit matériel

Gants et tabliers de protection

Gants cotte de maille ambidextres

Taille	Réf.	€
Taille 6-6.5 couleur vert	OGCM.130.10	165
Taille 7-7.5 couleur blanc	OGCM.130.20	165
Taille 8-8.5 couleur rouge	OGCM.130.30	165
Taille 9-9.5 couleur bleu	OGCM.130.40	165
Fixe gant taille médium couleur bleu (100 pcs)	OFGES.M	45,9



Gants cotte de maille serrage poignet par ressorts

Taille	Code couleur	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 6-6,5	vert	OGWO.131.10.000.GA	OGWO.131.10.000.DR	170
Taille 7-7,5	blanc	OGWO.131.20.000.GA	OGWO.131.20.000.DR	170
Taille 8-8,5	rouge	OGWO.131.30.000.GA	OGWO.131.30.000.DR	170
Taille 9-9,5	Sangle bleu	OGWO.131.40.000.GA	OGWO.131.40.000.DR	170



OGWO.131.10.000.GA

Gants cotte de maille avec manchette à ressort

- Gant cotte de maille avec manchette serrage poignet par ressorts

Taille	Code couleur	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 7-7,5	blanc	OGWO.131.22.000.GA	OGWO.131.22.000.DR	290
Taille 8-8,5	rouge	OGWO.131.32.000.GA	OGWO.131.32.000.DR	290
Taille 9-9,5	bleu	OGWO.131.42.000.GA	OGWO.131.42.000.DR	290
Taille 10	jaune	OGWO.131.52.000.GA	OGWO.131.52.000.DR	290



OGWO.131.32.000.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	OGCM.131.22.000.GA	OGCM.131.22.000.DR	293
Taille 8-8,5	Sangle rouge	OGCM.131.32.000.GA	OGCM.131.32.000.DR	293
Taille 9-9,5	Sangle bleue	OGCM.131.42.000.GA	OGCM.131.42.000.DR	293
Taille 10-10,5	Sangle jaune	OGCM.131.52.000.GA	OGCM.131.52.000.DR	293
Taille 11-11,5	Sangle violette	OGCM.131.62.000.GA	OGCM.131.62.000.DR	293



OGCM.131.32.000.GA

Gants cotte de maille réversible

- 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	Code couleur	Réf. main gauche	Réf. main droite	€
Taille 7-7,5	blanc	OGWO.131.27.000.GA	OGWO.131.27.000.DR	301
Taille 8-8,5	rouge	OGWO.131.37.000.GA	OGWO.131.37.000.DR	301
Taille 9-9,5	bleu	OGWO.131.47.000.GA	OGWO.131.47.000.DR	301
Taille 10	jaune	OGWO.131.57.000.GA	OGWO.131.57.000.DR	301



OGWO.131.27.000.GA



Pensez-y! Couteaux bi-matière à pointe sécurisée, page 308

Tablier plaquette inox



Dim.	Réf.	€
550x700	OXFL170.12	232
Housse pour tablier réversible, taille 2	OHG.020	29,2



OXFL170.12



OHG.020

Tablier cotte de maille 100% inox alimentaire léger

Dim.	Réf.	Stature (cm)	€
550x700	OXL1650.12.055X070	148 - 165	270
550x800	OXL1650.12.055X080	158 - 190	286



OXL1650.12.055X070

Tunique cotte de maille 100% inox alimentaire légère

Dim.	Réf.	Stature (cm)	€
550x950	OXL1650.7M3.000XXX	158 - 190	370
550x1100	OXL1650.7M6.000XXX	165 - 220	398



OXL1650.7M6.000XXX

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	900x1150	83400	52



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	900x1150	0TD.S30.12	37,9

Couleur : rouge (existe en jaune, marron, bleue, noir) : nous consulter



0TD.S30.12

Matériel de découpe - coutellerie

Rabot pour poly

	Réf.	€
Rabot	292	74
Lame pour rabot	304	24,5



292

Brocheteur manuel

- Fabrication en polyéthylène 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.	€
215x215x220	31514	759



Brochettes inox L-250 mm

Type	Dim.	Réf.	€
Rondes	5x200 piques	250xø 2 80308	367
Plates	1x400 piques	250x3x1.5 LSF-025/400	158



80308



LSF-025/400

Racloir à plot 2 mains

Longueur	Réf.	€
Racloir manche noir 170	295-17	22,9



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	123
Lame L-50 cm pour scie 12320	9,7



13320

Scies Parisienne

Réf.	€
Scie monture inox lame 50 cm 83330	177
Scie monture acier carbone recouvert époxy 83334	111
Lame de rechange 83333	21,2



83330

Couteau à abattre

Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir 300	265-30	125



265-30

Couteau à steak micro-denté

Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir avec 2 rivets 100	128.23.03	7,9



128.23.03

Couteaux désosseurs étroits

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène rouge	140	40 182 0140R	26,9
Manche polypropylène rouge	170	40 183 0170R	25,9
Manche polypropylène jaune	140	40 169 0140J	26,9
Manche polypropylène jaune	170	40 170 0170J	28,1



Couteaux à saigner

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	140	40 171 0140J	26,9
Manche polypropylène jaune	170	40 172 0170J	27
Manche polypropylène jaune	200	40 173 0200J	32,1
Manche polypropylène rouge	140	40 184 0140R	26,9
Manche polypropylène rouge	170	40 185 0170R	28,1
Manche polypropylène rouge	200	40 186 0200R	32,1



Couteaux de boucher à ogives

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	250	1610-25	55
Manche polypropylène noir	300	1610-30	65



Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	170	40 175 0170J	28,1
Manche polypropylène jaune	200	40 176 0200J	32,1
Manche polypropylène jaune	250	40 177 0250J	37,1
Manche polypropylène jaune	280	40 178 0280J	41,8
Manche polypropylène jaune	300	40 178 0300J	41,6
Manche polypropylène jaune	350	40 179 0350J	67
Manche polypropylène rouge	170	40 188 0170R	28,1
Manche polypropylène rouge	200	40 189 0200R	32,1
Manche polypropylène rouge	250	40 190 0250R	42,8
Manche polypropylène rouge	300	40 191 0300R	56
Manche polypropylène rouge	350	40 192 0350R	67



Couteaux à dénervier

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	40 167 0170N	27,3
Manche polypropylène jaune	170	40 167 0180J	27,5
Manche polypropylène rouge	200	40 181 0210R	32,2
Manche polypropylène jaune	200	40 168 0210J	32,2



Couteau à escalopes

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	280	71773	39,8



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	55
Manche polyamide orange	220	5.8411.22	64
Manche polyamide orange	250	5.8411.25	67



5.8411.20

Couteaux à désosser lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	140	5.8401.14	36,3
Manche polyamide orange	160	5.8401.16	38,2
Manche polyamide orange	180	5.8401.18	40,9



5.8401.14

Couteaux à désosser lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	130	5.8409.13	35,8



5.8409.13

Couteaux à désosser lame étroite recourbée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	130	5.8406.13	33,7
Manche polyamide orange	160	5.8406.16	37,4



5.8406.13

Couteaux à dépouiller lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	160	5.8421.16	45,4
Manche polyamide orange	180	5.8421.18	55



5.8421.16

Couteaux de boucher lame forte

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	210	5.8431.21	59
Manche polyamide orange	240	5.8431.24	59
Manche polyamide orange	260	5.8431.26	69
Manche polyamide orange	290	5.8431.29	86
Manche polyamide orange	310	5.8431.31	93



5.8431.21

Couteau de boucher lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide orange	310	5.8433.31	85



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	54
Manche polyamide noir	280	5.2003.28	99



5.2003.19

NEW

BOUCHERIE

Couteaux à dénervier, lame flexible

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide bleu	200	5.3702.20	53
Manche polyamide noir	160	5.3703.16	42,8
Manche polyamide noir	180	5.3703.18	51
Manche polyamide noir	200	5.3703.20	53
Manche polyamide jaune	200	5.3708.20	53



5.3703.16



5.3702.20



Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	260	5.5203.26	69
Manche polyamide noir	310	5.5203.31	94
Manche polyamide noir	360	5.7403.36	117
Manche polyamide jaune	200	5.5208.20	61
Manche polyamide jaune	260	5.5208.26	69
Manche polyamide jaune	310	5.5208.31	94
Manche polyamide jaune	360	5.5208.36	117



5.5208.31



Couteaux à désosser

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	120	5.6403.12	36,7
Manche polyamide noir, lame alvéolée	150	5.6523.15	46,1



5.6403.12



5.6523.15



Couteaux à saigner

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	160	5.5603.16	42,4
Manche polyamide vert	140	5.5604.14	42,4
Manche polyamide vert	160	5.5604.16	42,4
Manche polyamide rouge	160	5.5601.16	42,4



5.5601.16



5.5604.14



Couteau tranchelard

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	300	5.4503.30	83



5.4503.30



Couteau à jambon

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polyamide noir	300	5.4233.30	72



5.4233.30



Couteaux pro bi-matière

NEW

- Alliance de performance et de confort grâce au manche bi-matière polypropylène et élastomère
- Design ergonomique qui s'adapte à toutes les tailles et formes de main
- Manche ergonomique doté d'une structure antidérapante pour une prise en main sûre et précise
- Lame en acier inoxydable NITRO-B qui résiste aux chocs et à la corrosion
- Version avec « pointe sécurisée » (pointe biseautée) disponible pour les désosseurs 130, 150 et 170 mm : évite les risques de coupures même au travers des gants cotte de maille
- Couleur du manche : noir et orange



Manche ergonomique bi-matière



Pointe sécurisée

Couteau à désosser

	Type de lame	Longueur	Réf.	€
Manche polypropylène noir/orange	Rigide	130	13N58025	26,3
Manche polypropylène noir/orange	Rigide	150	15N58025	28,7
Manche polypropylène noir/orange	Semi flexible	130	13N58027	26,3
Manche polypropylène noir/orange	Semi flexible	150	15N58027	30,4
Manche polypropylène noir/orange	Semi flexible	170	17N58027	29,8



13N58025

Couteau à saigner

	Longueur	Réf.	€
Manche polypropylène noir/orange	170	17N58020	29,8



17N58020

Couteau à dénervé

	Type de lame	Longueur	Réf.	€
Manche polypropylène noir/orange	Flexible	200	20N58033	33,6



20N58033

Couteau de boucher

	Type de lame	Longueur	Réf.	€
Manche polypropylène noir/orange	Mince	200	20N58012	32,8



20N58012

Couteau de boucher / Trancheur

	Longueur	Réf.	€
Manche polypropylène noir/orange	200	20N58010	34,9



20N58010

Couteau à désosser

	Type de lame	Longueur	Réf.	€
Manche polypropylène noir/orange	Rigide	130	13NPS58025	28
Manche polypropylène noir/orange	Semi flexible	130	13NPS58027	28
Manche polypropylène noir/orange	Rigide	150	15NPS58025	30,4
Manche polypropylène noir/orange	Semi flexible	150	15NPS58027	30,4
Manche polypropylène noir/orange	Semi flexible	170	17NPS58027	31,5



15NPS58027



Pensez-y!
Gants cotte de maillepage 302



Autres gammes

Lardoire à manche

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique noir	250	82405	72



82405

Lardoire à manche

- Aiguille droite longueur 250 mm
- Vendues à l'unité

Réf.	€
82405	72



82405

Aiguille à brider inox droite

- Aiguille droite diamètre 4 mm longueur 250 mm
- Vendues par lots de 5 pièces

Réf.	€
80000	11,2



80000

Aiguille à brider inox courbé

- Aiguille courbe diamètre 3,5 mm longueur 250 mm
- Vendue à l'unité

Réf.	€
80001	11,4



80001

Kit de déméduation

- 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	163



Feuille Parisienne

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir	280	0.8	280-28	127



280-28

Feuille Suisse

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir à rivets	230	0.8	283-23	115



283-23

Couperet Parisien

	Longueur lame	Poids (gr)	Réf.	€
Manche ABS noir à rivets	285	1	80530	278



80530

Couteaux de boucher

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	200	5010-20	31,1
Manche polypropylène vert	250	5010-25	41,4
Manche polypropylène vert	300	5010-30	54



5010-20

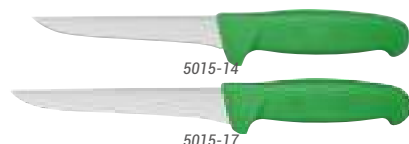
5010-25

5010-30



Couteaux désosseur lame droite

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	140	5015-14	26,9
Manche polypropylène vert	170	5015-17	28,1



5015-14

5015-17



Couteau désosseur lame courbée

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène vert	150	5025-15	26,9



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	1100
Paquet de 10 bandes abrasives grain 150	800×50			38407	131
Meule en feutre				38404	103

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

	V	kW	Réf.	€
Affûteuse électrique	230V MONO	0.8	70592	516
Bande de rechange grain épais			705923	130
Bande de rechange grain moyen			705921	130
Bande de rechange grain fin			705924	130



70592

Meule grès des Vosges carter inox

- Meule grès des Vosges diamètre 320 mm, épaisseur 60 mm
- Rotation de la pierre : 100 Tours/minute

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Meule ø320 mm grès des Vosges sur pieds	400×300×340	230V MONO	0.16	38107	2315
Grès des Vosges de rechange ø320 mm pour meule 38107				38108	348



38107

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

Vidéo de démonstration

Scannez le QR code !



Dim.	Réf.	€
230x210x285	TORMT2	1825

Pensez-y !

	Dim.	Réf.	€
Roue de démorfilage	Ø160 mm	FIL-TORMT2	252
Meule diamant grain 600	Ø200 mm	MEULE-TORMT2	662



MEULE-TORMT2



FIL-TORMT2

Affûtage manuel des couteaux

Fusil mèche ovale

- Manche ergonomique résistant et évite la glisse
- Mèche taillage fin pour restaurer le tranchant lisse et le morfil des lames professionnelles
- Nettoyer quotidiennement à l'eau et des détergents peu agressifs
- Sécher à l'aide d'un chiffon

	Longueur mèche	Réf.	€
Manche polypropylène vert	300	I245V	83
Manche polypropylène rouge	300	I245R	83
Manche polypropylène noir	300	I245N	83



Fusil de boucher pour les chefs

- Manche polypropylène à garde intégrée
- Taillage standard : permet l'aiguillage, conseillé pour une utilisation peu intense, couteaux émoussés
- Nettoyer quotidiennement à l'eau et des détergents peu agressifs
- Sécher à l'aide d'un chiffon
- Longueur de mèche : 300 mm

Couleur manche	Forme mèche	Réf.	€
Noir	Ovale	I1250	51
Jaune	Ovale	I1260	58
Rouge	Ovale	I1250R	60
Noir	Ronde	N1250	32,7
Jaune	Ronde	N1260	32,7
Rouge	Ronde	N1250R	32,7



Aigiseur rapide

- Permet l'affûtage de tout type de couteaux
- Permet de garder l'angle constant de 30° pour un affilage idéal
- Utilisation simple sans expérience
- 4 tiges en inox alimentaire

Dim.	Réf.	€
220x0x180	W4050	131



W4050

Pierre à aiguiser

- Utilisation à l'eau ou à l'huile
- 1 face gros grain (120), 1 face grain fin (320)

Dim.	Réf.	€
200x50x20	82751	51



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.	€
185x50x55	75930	32,9



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	87
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.	€
175x370x500	PH100	795



PH100



50 111 2500



73230



73050

Attendrisseur de viande inox

Dim.	Poids (kg)	Réf.	€
0x0x0	2.5	50 111 2500	61

Reconstituteur de steak inox

Ovale

	Réf.	€
Reconstituteur pour steak de 150 gr	73230	101
Paquet de 1000 papiers à steak ovales 80x110 mm	73050	16,7

Rond

	Réf.	€
Reconstituteur pour steak ø100 mm	73330	104
Paquet de 1000 papiers à steak ronds ø100 mm	73100	18,6



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 (2x1,5 V AAA)
- Température ambiante autorisée : 0 à +40°C
- Humidité maximum : 80 %

Porté	Précision	Dim.	Réf.	€
300 kg	100 gr	162x123x158	DIN3-300K100	953



DIN3-300K100

Crochet peseur mécanique 5kg

- 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	441
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
- Couverture noir

Capacité (L)	Couleur	Dim.	Réf.	€
50 L	Blanc	ø 393×H-540	72465	141



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	162
Timon L-960	G170428	258



G170214



G170428

RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING



Vitrines de vente traiteur	310
Rôtissoires verticales	317
Mobilier inox spécifique.....	318
Trancheurs.....	319
Four à cuisson accélérée	320
Éléments de cuisson.....	321
Préparation pizza	322
Présentation et découpe du jambon.....	324

Vitrines de vente traiteur

3

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



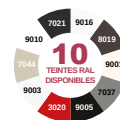
③

- 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 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

	Dim. plaque chauffante	Dim. poêlon	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
						Réf.	€	Réf.	€
Meuble 1 poêlon	ø 500	ø 650 max	380V TRI+N 3		800×1000×860	MPA08TRAD	6721	VD-MPA08TRAD	6806
Meuble 2 poêlons	2 plaques ø 400	2 poêlons ø 500	380V TRI+N 2X2.25		1450×1000×860	MPA14TRAD2P	10833	VD-MPA14TRAD2P	10984
Meuble 2 poêlons	2 plaques ø 500	2 poêlons ø 800	380V TRI+N 2X3		2000×1000×860	MPA20TRAD2P	15475	VD-MPA20TRAD2P	15687

Option : jupage bois

Pensez-y!

Poêles géantes revêtement platinum

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Réf.	€
ø 400×80	840	249
ø 500×80	750	410
ø 650×80	765	769
ø 800×80	780	1290



750



780

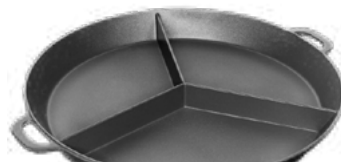
Poêles géantes revêtement platinum avec compartiments

- Fond épaisseur : 9 mm

Dim.	Compartment	Réf.	€
ø 500×80	2	750SEP2	510
ø 650×80	2	765SEP2	853
ø 800×80	2	780SEP2	1378
ø 650×80	3	765SEP3	902
ø 800×80	3	780SEP3	1439



750SEP2



765SEP3



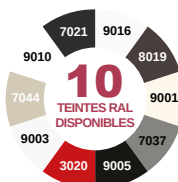
Vitrines à poulets

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

	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
				Réf.	€	Réf.	€
Meuble poulets trad.	230V MONO	1.8	800×1000×860	MPO08TRAD	5736	VD-MPO08TRAD	5891
Meuble poulets trad.	230V MONO	2.4	1125×1000×860	MPO11TRAD	8065	VD-MPO11TRAD	8282
Meuble poulets trad.	230V MONO	2.4	1450×1000×860	MPO14TRAD	10388	VD-MPO14TRAD	10597

Tour à poulets en libre-service

- Vitrine pour la vente de poulets sous coque ou en sachet
- Capacité : 30 poulets (8 par étagère + 14 pour la cuve)
- 2 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	7683



MPO09VLS3E



Tour à poulets en libre-service

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	7212



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

	V	kW	Dim.	Vitre avant inclinée		Vitre avant droite	
				Réf.	€	Réf.	€
Pizza trad. ouvert inox	230V MONO	2.4	1125×1000×860	MPI11TRADIN	7258	VD-MPI11TRADIN	8282
Pizza trad. ouvert inox	230V MONO	2.4	1450×1000×860			VD-MPI14TRADIN	10673

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)



VD-MBM14TRAD

Vitre avant droite

	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Réf.	€
Meuble bain-marie ouvert	2GN1/1+2GN1/3	230V MONO	1.8	800×1000×860/1310	VD-MBM08TRAD	5264
Meuble bain-marie ouvert	3GN1/1+3GN1/3	230V MONO	2.4	1125×1000×860/1310	VD-MBM11TRAD	7401

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



VD-MBM14V

Vitre avant droite

	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Réf.	€
Meuble bain-marie fermé	2GN1/1+2GN1/3	230V MONO	1.8	800×1000×860/1460	VD-MBM08V	6413
Meuble bain-marie fermé	3GN1/1+3GN1/3	230V MONO	2.4	1125×1000×860/1460	VD-MBM11V	9014
Meuble bain-marie fermé	4GN1/1+4GN1/3	230V MONO	2.4	1450×1000×860/1460	VD-MBM14V	11533

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



VD-MRV14V

Vitre avant droite

	Nbr. bacs gastro	V	kW	Dim.	Réf.	€
Meuble réfrigéré fermé	2GN1/1+2GN1/3	230V MONO	1.8	800×1000×860/1460	VD-MRV08V	6673
Meuble réfrigéré fermé	3GN1/1+3GN1/3	230V MONO	2.4	1125×1000×860/1460	VD-MRV11V	9381
Meuble réfrigéré fermé	4GN1/1+4GN1/3	230V MONO	2.4	1450×1000×860/1460	VD-MRV14V	12087

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»

	Dim.	Réf.	€
Meuble neutre LS	800×1000×860/1010	MN08LS	3497
Meuble neutre LS	1125×1000×860/1010	MN11LS	4913
Meuble neutre LS	1450×1000×860/1010	MN14LS	6330



MN14LS

Les meubles caisse

- Plateau inox lisse neutre épaisseur 12/10
- Caisson de rangement sous le plateau
- 1 passe câbles diamètre 50 mm

	Dim.	Réf.	€
Meuble caisse	800×1000×860/1010	MCAISSE08	2456



MCAISSE08

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

	Dim.	Réf.	€
Neutre TRAD	800×1000×860/1310	VD-MN08TRAD	3596
Neutre TRAD	1125×1000×860/1310	VD-MN11TRAD	5053
Neutre TRAD	1450×1000×860/1310	VD-MN14TRAD	6516



VD-MN08TRAD

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	230V MONO	2.14	900x500x860/1440	MPO09ILOT	4283



MPO09ILOT



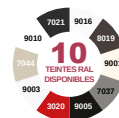
Grand îlot poulets chauffant en libre-service

- Îlot promotionnel pour la vente de poulets sous coque
- Capacité : 20 poulets dans la cuve
- 4 vitres droites hauteur 150 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	1125x950x860/1150	MPO11ILOT	8282



MPO11ILOT



Îlot réfrigéré promotionnel LS habillage bois

- Îlot 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

V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230V MONO	1.1	1200x1200x1300	CEZAR-1200	9029
230V MONO	2.2	2400x1200x1300	CEZAR-2400	18057



CEZAR-1200



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
- 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 en V	Inox	1098×480×1000	380V TRI+N	13.2	4EE	7376
48 poulets / 8 broches en V	Noir	1098×480×1920	380V TRI+N	38.4	NOIR-8EEN	11897

Broches inox pour rôtissoires

	Réf.	€
Broche inox pour rôtis	050003	338
Broche inox pour petites pièces (cuisses, pilons...)	060120	614
Broche inox en V pour poulets	050004	363



Mobilier inox spécifique

Table à épicer les poulets

- Construction inox AISI 304
- Piètement en tube de 40x40 mm
- Bac inox à épicer : 950x700x200 mm
- Évacuation pointe de diamant

Dim.	Réf.	€
950x700x960	132001	1068



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.	€
500x500x900	440301	1319



440301

Chariot de débrosage 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.	€
590x390x850	I-18736	1211



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



T1212



T1217

	Dim. totale	Dim. manchette	Réf.	€
Gants de protection chaleur	305	70	T1212	113
Gants de protection chaleur	470	235	T1217	190

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
- Épaisseur 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	3616
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	343
Pour trancheurs AF350INGR et AF350CHVS	Ø 350	LAME350T	470



LAME300T

Pensez-y!

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800×600×750	26042	866
Table roulante	800×600×750	26043	916

Voir meubles trancheurs page 56



26042

Pensez-y! Pelles à jambon

	Dim.	Réf.	€
Pelle en polypropylène blanche	310×160	89070	13,9
Pelle en polyéthylène noire	446.4×300	1205764	10,5



89070



1205764

COMBISNACK PRO

Le four à cuisson accélérée COMBISNACK PRO offre **des performances impressionnantes** là où des résultats de cuisson professionnels sont nécessaires. Grâce à sa technologie incroyablement performante **le COMBISNACK PRO permet de dorer, cuire et faire croustiller à une vitesse ultra rapide**. Il permet de cuire ou de réchauffer les aliments rapidement et uniformément tout **en consommant moins d'énergie**.

Outre son design élégant, le COMBISNACK PRO est convivial. **L'écran tactile HD TFT** permet à l'utilisateur d'avoir plus de contenu grâce à un affichage plus clair.

Le panneau de commande intuitif et déroulant (avec utilisation de photos des recettes programmées) permet une utilisation similaire à celle d'un téléphone, éliminant ainsi les barrières de fonctionnement et de langue.

L'éclairage intégré de la cavité permet aux utilisateurs de vérifier les aliments avec une vue plus claire et les filtres sont faciles à retirer et à nettoyer pour l'entretien.

Grâce à ces caractéristiques et fonctions, **le COMBISNACK PRO s'adapte à de nombreuses applications différentes** pour les opérateurs de chaînes de restauration rapide mais aussi pour les boulangers, les brasseries, les food trucks, les Chefs cuisiniers.

Caractéristiques techniques

- Contrôle précis de la puissance avec ajustements fins possibles (1%)
- Ventilation: 0 à 100% par palier de 1%
- Micro-ondes: 0 à 100% par palier de 1%
- Capacité de maintien de température précise de 93°C à 275°C
- 6 Phases de cuissons configurables
- 1024 programmes configurables dans 10 catégories différentes
- Large enceinte de 24 litres pour des pizzas jusqu'à 30 cm de diamètre
- Système combiné pour un brunissage rapide et un excellent croustillant
- Technologie Double Magnétron pour une puissance élevée constante permettant un réchauffage ou cuisson ultra rapide et décongélation
- Technologie Inverter pour une meilleure régulation des micro-ondes
- Écran tactile HD avec des menus automatiques pour une utilisation intuitive
- Port USB pour importer et exporter des recettes: solution idéale pour les chaînes de restauration rapide
- Conception sans hotte d'extraction
- Maintenance : Mode d'auto-diagnostic intégré



Dim. Chambre	Dim.	V	kW	Réf.	€
314x343x175	475x860x750	230V MONO	3	COMBISNACKPRO	8750

3 technologies associées

Convection
Air pulsé
Micro-ondes

Facilité de nettoyage

- Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis pour un nettoyage rapide et facile
- Filtres à air facilement accessibles et amovibles pour un entretien sans effort
- Éclairage intégré de la cavité pour une meilleure visibilité lors du nettoyage

Accessoires en dotation

- 1 pelle avec protections latérales
- 1 panier en téflon perforé carré (300x300 mm)
- 1 panier en téflon plein carré (300x300 mm)
- 1 plaque ronde D.300 mm pour pizzas
- 1 moufle de défournement siliconnée
- Éclairage intégré de la cavité pour une meilleure visibilité lors du nettoyage



Éléments de cuisson

Accessoires complémentaires téflonnés pour COMBISNACK PRO

NEW

- Conception solide spécialement adaptée aux cuissons hautes températures
- Surface antiadhésive Lotan® exceptionnelle
- Pas besoin de graisser ou d'utiliser du papier de cuisson
- Pas besoin d'utiliser de tapis en silicone
- Nettoyage sans effort

Pelle d'enfournement téflonnée

Dim.	Réf.	€
290x425x10	HSOP	111

Bol à snacker téflonné (sans poignée)

Dim.	Réf.	€
245x150x50	S032415	95

Moule carré téflonné (sans poignée)

	Dim.	Réf.	€
Lisse	260x260x30	S032626	140
Nervuré	260x260x30	SOG32626	142

Moule rond téflonné (sans poignée)

Dim.	Réf.	€
D.190x40	S0419	95
D.250x30	S0322	91

Plaque à snacker nervurée téflonnée

Dim.	Réf.	€
310x295x10	S013129	162

Presse à marquer

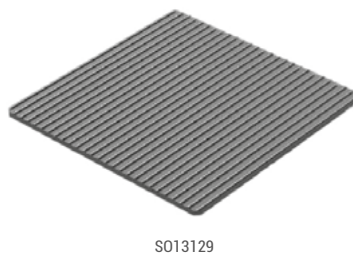
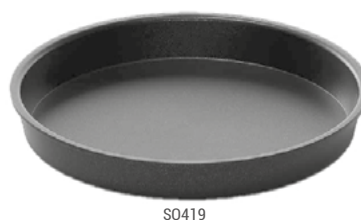
- Idéale pour les paninis, viande à marquer, buns, pitas, légumes...
- Maintien constant de la pression sur le produit à marquer
- En position fermée, la plaque du dessus peut servir de surface de préparation
- Surface utile de la plaque: 275 x 220 mm

Dim.	Réf.	€
310x300x121	PRESSEHSO	1247

Poignée à clipser pour bols et moules

- Pince spéciale en acier inoxydable pour retirer les accessoires du four rapide, ce qui limite les risques de blessures par brûlure

Dim.	Réf.	€
L-200	ZANGE	70



Pensez-y!

Gants de défournement page 245

Préparation pizza

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	450x380x650	230V MONO	0.37	SD32	2419
420	540x380x750	230V MONO	0.37	SD42	2772



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	470x590x830	380V TRI+N	4.75 PF33L	8934



Fours à pizza

- Construction en inox
- Plans de cuisson en pierre réfractaire
- Gestion différenciée de la température entre la voûte et le plan de cuisson avec thermostat analogique (Température de cuisson jusqu'à 450°C)
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Isolation extérieure de 50 mm d'épaisseur
- Poignée ergonomique
- Eclairage intérieur
- Verre extra large pour une meilleure visibilité des produits en cuisson
- Réglage du four pour une meilleure régulation de la température à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Alimentation électrique: 380V TRI+N

Fours à 1 chambre

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim. Ext	kW	Réf.	€
4 (D.350 mm)	700x700x150	990x820x380	5.75	P010000	1930
6 (D.350 mm)	700x1050x150	990x1170x380	7.55	P010001	2352

Fours à 2 chambres

Nbr. pizzas	Dim. chambre	Dim. Ext	kW	Réf.	€
4+4 (D.350 mm)	700x700x150	990x820x680	11,5	P010004	3194
6+6 (D.350 mm)	700x1050x150	990x1170x680	15,1	P010005	4011



P010000 + SFP010000



Piètements soudés pour fours à pizzas électriques

- Construction en inox ferritique soudé
- Piètement en tube de 40x40 mm avec traverses basses (H-200 mm)
- Tube supérieur perforé pour bloquer le four
- 4 pieds sur vérins réglables inox anti-dérapant

	Dim.	Réf.	€
Piètement pour P010000	991x780x1010	SFP010000	493
Piètement pour P010001	991x1130x1010	SFP010001	560
Piètement pour P010004	991x780x810	SFP010004	502
Piètement pour P010005	991x1130x810	SFP010005	536



P010004 + SFP010004

Pensez-y!

Boîte de transport réutilisable pour pizzas

- Idéale pour le transport et le stockage des pizzas de 330 mm maximum
- Fabrication en plastique alimentaire : PEHD couleur noire
- Utilisation de -40°C à + 90°C
- Réutilisable et 100% recyclable (zéro déchet, alternative aux cartons à usage unique)
- Agréé contact alimentaire, garantie sans odeur
- Multiples aérations pour éviter la condensation, fond strié pour recueillir la condensation et conserver le croustillant de la pâte
- Ouverture simple : pivoter chaque face dans le sens opposé
- Compatible lave-vaisselle
- Conçue pour un usage intensif : peut être utilisée en consigne ou en prêt
- Personnalisable à partir de 100 pièces, autres coloris nous consulter

	Dim.	Réf.	€
Boîte ronde couleur noire	Ø 370x50	G603441	17,4
Boîte ronde couleur noire – lot de 10	Ø 370x50	G603541	159



NEW



G603441

Petit matériel

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	81

Pelles à enfourner en bois

Dim.	Réf.	€
3000x200	04722	111
3000x400	04725	166

Pelles à enfourner aluminium manche bois

Dim.	Longueur manche	Réf.	€
ø 356	500	20 117 0356	48,9
ø 400	1500	20 121 1540	73

Pelle à pizza aluminium

- Pelle aluminium 600x580 mm avec 3 rebords
- Manche en bois L-3000mm

Dim.	Réf.	€
3600x580	04748	395

Roulette à pizza inox manche abs

Dim.	Réf.	€
ø 100x235	380 000	10

Bases mailées pour pizza

Diam.	Réf.	€
ø 255	949 025	12,4
ø 305	949 030	15,2
ø 355	949 035	18,7
ø 400	949 040	24,2

Plats à pizza

Dim.	Diam. Fond	Réf.	€
ø 280x20	Fond : 260 mm	617106	18,1
ø 300x20	Fond : 280 mm	617205	19,2
ø 320x20	Fond : 300 mm	617304	21,6
ø 360x20	Fond : 340 mm	617403	22,9

Grilles à pizza aluminium extra robuste

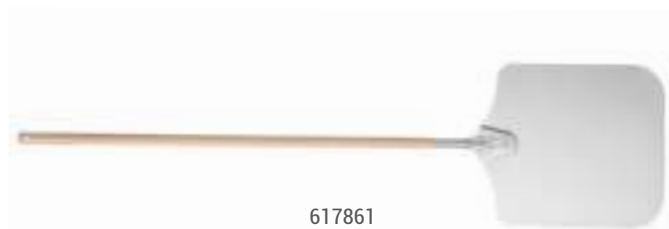
Diam.	Réf.	€
ø 250	20 126 0250	5,1
ø 280	20 127 0280	6,5
ø 300	20 128 0300	7,3
ø 330	20 129 0330	13,6
ø 380	20 138 0380	15,4
ø 410	20 131 0400	15,5

 **Pensez-y!**

Brosse pour four à pizza

- Manche avec racloir longueur 1600 mm
- Brosse rotative

Dim.	Réf.	€
1600x200x70	AK-D55	127



617861



04722

04725



20 117 0356



04748



380 000



949 025



617205



AK-D55

Présentation et découpe du jambon

Serre-jambon

	Dim.	Réf.	€
Plateau poly noir	300×200×630	34150	122



34150

Serre-jambon en pin naturel

	Dim.	Réf.	€
Plateau en pin	380×220×330	74471	162



74471

Support de présentation jambons

- Support inox sur plaque polyéthylène marbré noir HD500 épaisseur 10 mm

Dim.	Réf.	€
260×260×150	1031733	237



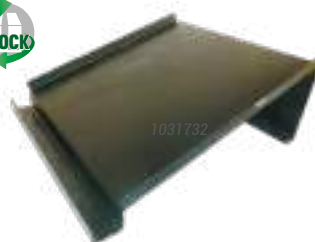
1031733



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	167



1031732

1031732



Couteaux alvéolés à jambon

	Longueur lame	Réf.	€
Manche plastique noir surmoulé	280	1077-28	44,2
Manche plastique noir surmoulé	330	1077-33	46,5



1077-28

1077-33

Pelles à jambon

	Dim.	Réf.	€
Pelle en polypropylène blanche	310×160	89070	13,9
Pelle en polyéthylène noire	446.4×300	1205764	10,5



89070



1205764

BOULANGERIE, PÂTISSERIE



Chariots, bacs et échelles de préparation.....	326
Matériel électrique.....	333
Plaques, grilles et filets de cuisson	334
Ustensiles	337
Douilles.....	345
Balances	347

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	2601



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	3163



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
- Piètement 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	2084
Modèle roulant	1000×1000×2200	14901	2190



14900

Table et casier à napper

- Construction en inox AISI 304
- 2 cornières mobiles en inox AISI 304
- Piètement tube 40×40 mm
- 4 roulettes diamètre 100 mm chape zinguée dont 2 à freins

	Dim.	Réf.	€
Table à napper	800×600×1450	132601	1115
Casier à napper	800×600×600	52018	443



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	489
Échelle 2×8 étages	2×8	590×780×2030	SCHD-2X8	943



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



	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Bac rond	19 L / 7 à 8 kg de pâte	ø 480×180	BAC19L	25,8
Couvercle Rond		ø 480	COUV-BAC19L	25,6
Bac rectangle	10 L / 6 kg de pâte	530×405×75	BAC10L	21,4
Bac rectangle	20 L / 7 à 8 kg de pâte	530×405×140	BAC21L	27
Couvercle Rectangle		520×410	COUV-BAC21L	18
Chariot de transport marron		480×370×130	CHAR01	158

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	604
Pâtière	170 L	930×670×411	PAT170	638
Couvercle pâtière 170 et 220L		985×710×55	CPAT170	378
Chariot seul	220 L	770×654×890	CHPAT220	604
Pâtière	220 L	930×670×511	PAT220	634



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	2301



4RFCP-SCHR-6N

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



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	898



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 398x583x442 mm + 3 couvercles blancs + chariot de transport	40 L / 25 kg de produit	398x583x1500	TRIO-BAC40L	463

Exemple de présentation



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	71
Option couvercle blanc		690x400x20	COUVB-BAC40L	36,2
Option couvercle jaune		690x400x20	COUVJ-BAC40L	36,2
Option couvercle ivoire		690x400x20	COUVI-BAC40L	36,3
Chariot de transport noir		613x414x172	83399	122

Autres coloris de couvercle : nous consulter



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-mélaaminé
- Stockage et transport de 12 bacs 15 L réf. BAC15L (non fournis)

	Dim.	Réf.	€
Table à ingrédients	1400x700x900	TABLAC	1344
Bac 15 L blanc	440x400x280	BAC15L	40,1
Couvercle blanc pour bac 15 L	430x400	COUVB-BAC15L	30,6



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	460x610x1700	CHAB	479
Bac 15 L blanc	440x400x280	BAC15L	40,1
Couvercle blanc pour bac 15 L	430x400	COUVB-BAC15L	30,6



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	470x635x1501	06748	897
Bac blanc 33 L	600x400x170	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	1693



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	1749



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	58
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	23,1
Ajourées	Plein	600×400×55	6405P	26,1
Pleines	Plein	600×400×70	6405B	31,8
Ajourées	Ajouré	600×400×90	6409	27,1
Pleines	Plein	600×400×90	6409C	25,2
Couvercle		600×400	COUV.BACPIZZA	24,4



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	55
40	600×400×215	540×345×210	80231	59
60	600×400×320	540×345×315	80232	78
Couvercle	600×400		80233	34,2



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	600x380x155	G156724	38,3



G156724

Manne à pain compacte 120 L

- Manne en PEHD couleur beige
- Utilisation de -40°C à + 90°C
- Agréée pour le contact alimentaire
- Adaptée aux tailles des baguettes
- Permet de conserver la qualité et la fraîcheur des produits par son ajourage (fond plein et parois ajourées)
- Emboîtable et empilable par rotation à 180° (taux d'emboîtement à 69%)

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
120	640x450x555	G180623	156



G180623

NEW

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	660x462x850	80238	192



80238



Pensez-y!

Boîte de transport ronde réutilisable pour pâtisseries

- Idéale pour le transport et le stockage des pâtisseries ou tartes de 330 mm maximum
- Fabrication en plastique alimentaire : PEHD couleur noire
- Utilisation de -40°C à + 90°C
- Réutilisable et 100% recyclable (zéro déchet, alternative aux cartons à usage unique)
- Agréé contact alimentaire, garantie sans odeur
- Multiples aérations pour éviter la condensation, fond strié pour recueillir la condensation et conserver le croustillant de la pâte
- Ouverture simple : pivoter chaque face dans le sens opposé
- Compatible lave-vaisselle
- Conçue pour un usage intensif : peut être utilisée en consigne ou en prêt
- Personnalisable à partir de 100 pièces, autres coloris nous consulter

	Dim.	Réf.	€
Boîte ronde couleur noire	Ø 370x50	G603441	17,4
Boîte ronde couleur noire – lot de 10	Ø 370x50	G603541	159



G603441

NEW

Plateformes de manutention pour bacs 600x400 ou 800x400 mm

- Construction inox AISI 304
- 4 roues pivotantes poly Ø 80 mm, chape zinguée
- Prévu pour le transport de caisses 600x400

	Dim.	Réf.	€
Sans barre de poussée	615x415x120	420101	264
Sans barre de poussée	815x615x120	420102	290
Avec barre de poussée	615x415x960	420103	412



420101



83399



G170428

Socle roulant en ABS

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

Dim.	Réf.	€
613x414x172	83399	122
L-960 (timon)	G170428	258

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	321

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	667
Bac 130 L en inox avec séparation amovible	395×610×725	SEP-BSF	816

Pelles à farine aluminium

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,2	210	521304	8,4
0,3	250	521403	11,4
0,5	265	521502	16,6
0,6	310	521601	18,3
2,0	400	521809	31,3

Pelles à farine PVC

Capacité (L)	Longueur	Réf.	€
0,125	187	562000	3,7
0,25	250	562017	6,1



PEHD-BSF



521304



521403



521502



521601



521809



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 x H-210	400x720x620	380V TRI+N	1.1	87	PK-25	1536
Pétrin à spirale cuve 50 L	38 kg de pâte	ø 450 x H-260	500x840x720	380V TRI+N	2	125	PK-50	2147

Pétrins à spirale 2 vitesses à cuve fixe



- Carrosserie en acier épais, peinture époxy
- Bol, spirale, arbre central et écran de protection en inox
- Fouet à pâte en acier moulé
- Toutes les pièces rotatives sont assemblées sur des roulements à billes scellés
- **Commandes avec deux niveaux de vitesses et arrêt d'urgence**
- Tête fixe
- Cuve inox fixe Ø 450 x H-260 mm
- Vitesses de rotation des outils: 98 et 196 tr/min
- Vitesses de rotation de la cuve: 10 et 20 tr/min



2VPK50

	Capacité (kg pâte)	Cuve	Dim.	V	kW	kg	Réf.	€
Pétrin à spirale 2 vitesses, cuve 50L fixe	25-38	Ø 450 x H-260	500x840 x720	380V TRI+N	2	125	2VPK50	2951

Accessoires : voir page 144/145

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.	€
360x450x100	230V MONO	3.5	239711	288



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 sans prise
- Modèle 2 plaques livré sans prise (prévoir prise 18 A)

Dim.	V	kW	Réf.	€
300x305x200	230V MONO	2	AEO-01	434
600x305x200	230V MONO	4	AEO-02	828



AEO-01



AEO-02

Réchauds à gaz à poser



- Construction entièrement en acier inox
- Grilles en fonte 300x300 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	320x360x227	6	AGO-01	453
2 feux	635x360x227	12	AGO-02	847



AGO-01



AGO-02

Plaques, grilles et filets de cuisson

Plaques pâtissières inox

Plaque pâtissière inox bords droits à 90°

Dim.	Réf.	€
600×400×10	778 060	90



Rectangles pour plaque inox

Dim.	Réf.	€
595×395×30	777 360	67
595×395×40	777 460	78
595×395×50	777 560	68



Plaques pâtissières inox 10/10ème bords évasés

Dim.	Réf.	€
400×300×12	318 040	42,8
600×400×12	318 060	73



Plaque pâtissière inox 600×400 bords pincés

Dim.	Réf.	€
600×400×5	83110	61



Plaque pâtissière GN1/1 inox 10/10ème bords droits

Dim.	Réf.	€
530×325×8	318 005	48,3



Grilles patisseries

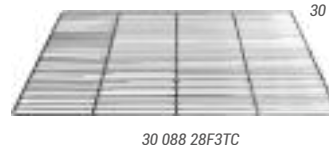
Grilles inox 600×400 mm

Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
3	ø 5	18	ø 2	30 147 18F3T	11,9
2	ø 5	29	ø 2	30 148 29F2T	13,3
3	ø 5	29	ø 2	30 149 29F3T	14,2



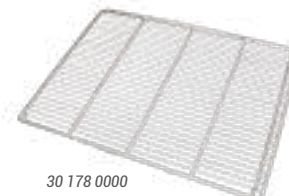
Grille chromée 600×400 mm

Traverses		Fils		Réf.	€
Nombre	Dim.	Nombre	Dim.		
3	ø 5	28	ø 2	30 088 28F3TC	9,7



Grilles boulangères inox

- Les butées et les traverses sont dans le sens de la deuxième dimension



	Traverses		Fils		Renforts		Butées		Pas			
Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Nombre	Dim.	Fils	Réf.	€	
600x800	2	6,8	30	2,8	2	5,8	2	5,8		30 178 0000	53	
800x600	3	7	31	3						30 146 31F3T	54	
800x600	2	7	22	3			2	5	25	30 164 0000	32	
800x600	2	7	22	3						SPE-30 164 0000	26,7	
800x600	2	6	22	2,4			2	6	25	30 169 0000	43,6	
800x400	4	5	30	3						30 154 30F4T	39,9	

Multiple de commande : 10 pièces - Grilles au format gastronorme, voir page 200

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	21
600×400×12	123 060	28,2



123 040

Plaques pâtissières aluminium pleines anti-adhésives

Dim.	Réf.	€
400×300×12	132 040	39,6
600×400×12	132 060	53



132 040

Plaque pâtissière aluminium 10/10ème perforée anti-adhésive

- Bords 45°
- Perforations ø 3 mm

Dim.	Réf.	€
400×300×12	132 140	39,6



132 140

Plaques aluminium 15/10ème revêtement téflonné bord pincés à 45°

Dim.	Réf.	€
600×400×10	130546	53
600×200×10	130501	48,3



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°	400×600×10	PA1002	24,3
Pleine	45°	400×800×10	PA1003	36,6
Perforée	45°	400×600×10	PA1010	24,3
Perforée	45°	400×800×10	PA1011	36,6
Pleine	90°	400×600×20	PA1006	34,3

Multiple de commande : 10 pièces



PA1002



PA1101

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°	400×600×10	PA1101	29,2
Perforée	45°	400×600×10	PA1109	29,2
Perforée	45°	600×800×10	PA1111	64

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°	400x600x10	PA1202	44,6
Perforée	45°	400x600x10	PA1210	44,6
Pleine	90°	400x800x10	PA1206	74

Multiple de commande : 10 pièces



PA1202

Formats gastronormes : page 379

Plaque aluminium 20/10ème traitement silicone

- Plaque aluminium avec revêtement siliconé rouge
- 4 bords pincés 45°
- Plaque pleine

Type	Bords	Dim.	Réf.	€
Pleine	45°	400x800x10	PA1302	59

Multiple de commande : 10 pièces



PA1302

Filets de cuisson

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.	Type alvéoles	Réf.	€
400x600	4	FCA46-4A	110
400x600	5	FCA46-5A	110
400x800	4	FCA48-4A	148
400x800	5	FCA48-5A	148
600x800	6	FCA68-6A	192
600x800	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 ø 7 mm
- Alvéoles fil inox ø 6 mm

Dim.	Types alvéoles	Réf.	€
400x600	4	FCI46-4A	136
400x600	5	FCI46-5A	136
400x800	4	FCI48-4A	157
400x800	5	FCI48-5A	157
600x800	6	FCI68-6A	237
600x800	7	FCI68-7A	237
600x800	8	FCI68-8A	237



FCI48-5A

Toiles de cuisson siliconées anti-adhésives

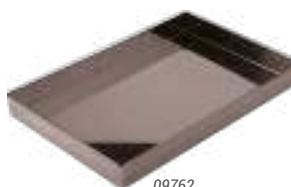
Dim.	Réf.		€
600×400	833 002		34,8
400×300	833 003		18,3



833 002

Caisses à génoise

	Dim.	Réf.	€
Inox	600×400×50	09762	177
Fer blanc	600×400×50	09724	106



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	54



896470



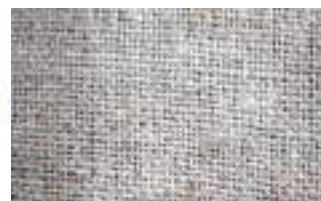
Toile à couche lin en rouleau

- 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	55
1700×700	TC-170/70	55
2000×600	TC-200/60	60



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	42,9
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	24,3

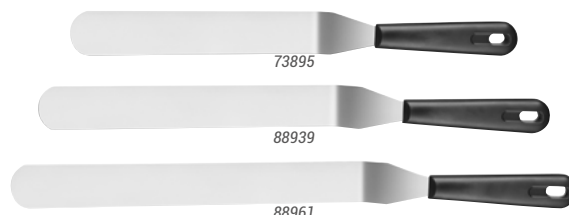


556603

Palettes spatule coudées

- Lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

Dim.	Réf.	€
200×35	73895	24,2
240×35	88939	28,1
280×35	88961	33,4



73895

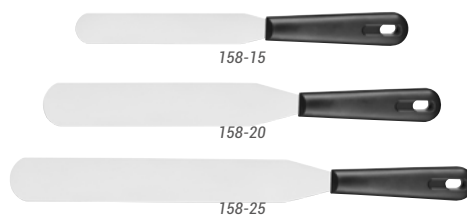
88939

88961

Palettes spatule droites

- Lame en inox flexible
- Manche noir ABS surmoulé

Dim.	Réf.	€
150×25	158-15	12,1
200×35	158-20	16,2
250×35	158-25	20



158-15

158-20

158-25

Couteau à pain

- Manche en polypropylène noir

Dim.	Réf.	€
250	80654	14,6



80654

Couteau à génoise lame micro-dentée

- Manche en plastique noir avec 4 rivets

Dim.	Réf.	€
280	80646	53



80646

Couteaux à génoise lame crantée

- Manche en plastique surmoulé noir

Dim.	Réf.	€
250	87380	32,9
280	87381	34,2
330	87382	35,5



87380

Spatules polyglass résistant jusqu'à 220°C

- Ne s'imprègne pas des odeurs
- Lavable au lave-vaisselle

Dim.	Réf.	€
300	89391	6,3
350	89393	8,1
400	89396	12,1
450	89394	12,9
500	89392	15,4



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	24,6



658802

Spatules thermorésistantes

Caractéristiques	Dim.	Réf.	€
Thermorésistante 110°	50×80×250	659205	5,7
Thermorésistante 110°	70×115×350	659304	8,7
Thermorésistante 110°	70×115×450	659403	11,1
Thermorésistante 260°	70×115×350	659007	17,8
Thermorésistante 260°	70×115×450	659106	20,5



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	73
Raclette rigide à coupe ronde	110×115	89217	74
Raclette souple à coupe droite	110×115	89234	73
Raclette souple à coupe ronde	110×115	70715	75



89217



89233

Raclette inox manche ABS

Dim.	Réf.	€
150×75	386 000	8,5



386 000

Raclettes en polypropylène

Dim.	Réf.	€
200×150	836 200	3
215×125	836 215	7,1
147×100	836 147	3,1
110×75	836 110	2,4
120×87	836 120	2,4



836 200



836 215



836 147



836 110



836 120

Pots mesureurs inox

Capacité	Réf.	€
1 litres	604 001	34,4
2 litres	604 002	66



604 001

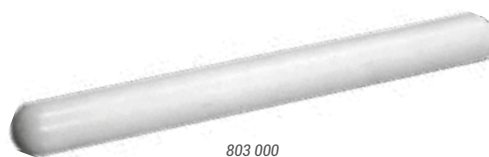
Pots mesureurs en polypropylène

Capacité (L)	Réf.	€
0,5	846 050	6,1
1	846 100	10,4
2	846 200	16,3
3	846 300	21,6



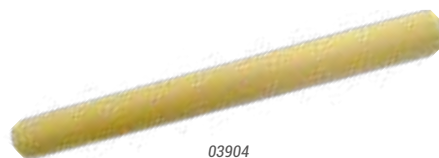
Rouleaux en polyéthylène sans poignées

Dim.	Réf.	€
ø 42×500	803 000	73
ø 50×500	804 000	124



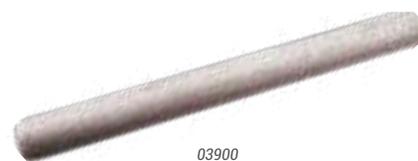
Rouleau pâtissier buis

Dim.	Réf.	€
ø 50×500	03904	57



Rouleau pâtissier hêtre

Dim.	Réf.	€
ø 50×500	03900	17,9



Rouleau à pâtisserie inox

Dim.	Réf.	€
ø 65×470	515006	59



Rouleau à pâtisserie anti-adhésif

- avec support chromé

Dim.	Réf.	€
ø 60×470	515013	100



Cercles à entremet H-35



Dim.	Réf.	€
ø 80×35	781 008	10,2
ø 140×35	781 014	14,2
ø 160×35	781 016	15,2
ø 200×35	781 020	17,5

Cercles à mousse H-40



Dim.	Réf.	€
ø 60×40	785 006	8,3
ø 80×40	785 008	8,3
ø 100×40	785 010	8,9
ø 120×40	785 012	16,5

Cercles à mousse H-45



Dim.	Réf.	€
ø 80×45	782 008	8,6
ø 100×45	782 010	9,5
ø 120×45	782 012	10,3
ø 140×45	782 014	11,1
ø 160×45	782 016	12
ø 180×45	782 018	13,9
ø 200×45	782 020	17,1
ø 220×45	782 022	18,4
ø 240×45	782 024	19,3
ø 260×45	782 026	20,3
ø 280×45	782 028	21,5

Cercles à tarte H-20



Dim.	Réf.	€
ø 80×20	780 008	7
ø 100×20	780 010	7,6
ø 120×21	780 012	8
ø 160×21	780 016	9
ø 180×21	780 018	9,6
ø 200×21	780 020	10,2
ø 240×21	780 024	11,2
ø 280×21	780 028	13
ø 300×21	780 030	14,9

Cercles à vacherin H-60



Dim.	Réf.	€
ø 80×60	783 008	13,1
ø 100×60	783 010	13,4
ø 120×60	783 012	13,5
ø 140×60	783 014	15,2
ø 160×60	783 016	16,1
ø 180×60	783 018	18,4
ø 220×60	783 022	23,5
ø 240×60	783 024	25,3
ø 280×60	783 028	28,3

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	286



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	286



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	38,2



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	49,2
Lame fixe fine, manche souple épais	Bleu	145×14	50 113 0100B	48
Lame fixe fine, manche souple	Vert	145×12	50 114 0100V	40,9
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	40,9

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	120



Marqueur à pain de campagne inox AISI 304

Dim.	Réf.	€
300×50×75	1205209	72



1205209



1205209 dessus



Rouleau extensible inox avec 7 roulettes

Dim.	Réf.	€
240×67	805 000	91



805 000

Rouleaux pour piquer les pâtes

Dim.	Réf.	€
220×95	807 000	28,7
200×120	839 000	22,3



807 000



839 000

Peigne à décor

Dim.	Réf.	€
110×80	808 000	2,1



808 000

Rouleau découpoir

Dim.	Réf.	€
200×120	840 000	33,9



840 000

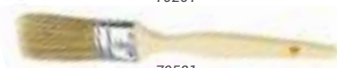
Pinceaux pâtissiers pure soie

- Virole inox
- Manche polypropylène
- Vendus par lot de 6 pièces

Longueur des soies	Largeur des soies	Réf.	€
44	40	70261	40,9
62	50	70581	70



70261



70581

Pour limiter la perte des soies, toujours tremper le pinceau 1 heure dans l'eau claire avant la première utilisation

Pinceaux de cuisine plats silicone

Dim.	Réf.	€
235×35	515358	9,1
235×50	515365	10,8



515358



515365

Pinceaux pâtissiers en polypropylène

Dim.	Réf.	€
240×40	845 040	15,1
240×50	845 050	20
240×60	845 060	20,7
240×75	845 075	27,3



845 040



87240

Brosse à farine soie blanche

Longueur	Réf.	€
350	87240	30,7



05010

Brosse à dorer soie blanche

Longueur	Réf.	€
320	05010	18,3



523902

Pelle à tarte

Longueur	Réf.	€
260	523902	10,4

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	155



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	175



588024

Cartouche pour siphon à chantilly

	Réf.	€
Carton de 24 pièces	588215	23,9



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	58
Cartouche à gaz (lot de 4)	-	4	199039	24,6



198254



199039

Thermomètre usage général -20°C / +50°C

Réf.	Précision	€
70 009 0000	±1°C	5,4



70 009 0000

Thermomètre confiseur +80°C / +200°C

Réf.	Précision	€
89462	±1°C	28,1



89462

Pèle pomme kali

- Pèle, coupe et évide

Réf.	€
02200	563



02200

Culs de poule inox

Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
0,7	ø 158x55	517109	5,3
1,4	ø 197x68	517208	7,1
2,3	ø 240x88	517307	10,9
3,3	ø 259x92	517406	12,6
4,9	ø 300x118	517604	14,8



517109



517406



517604

Bassines inox bord roulé

Capacité (L)	Diamètre	Réf.	€
1,3	ø 200	50 048 0200	5
2,5	ø 240	50 049 0240	8
3,5	ø 280	50 050 0280	
5,5	ø 320	50 051 0320	14,5
7,5	ø 360	50 052 0360	21
10	ø 400	50 053 0400	24,3



50 048 0200



50 053 0400

Poches pâtisseries jetables

- Boîte de 100 pièces

Longueur	Réf.	€
400	798 040	33,9
550	798 055	49,1
650	798 065	66



798 040

Poches pâtisseries en nylon

- Tissu nylon, revêtement polyuréthane pour une face, imperméable
- Sans coutures, thermosoudées, de longue durée et avec l'embout ajustable

Longueur	Réf.	€
300	800 030	9,4
350	800 035	10,8
400	800 040	12
450	800 045	14,2
500	800 050	16
550	800 055	17,1
600	800 060	19,2
650	800 065	21,8



800 030



36005

Machine à injecter la crème 3 L

Réf.	€
36005	1527

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	58
Banneton rond	500	ø 180×90	BR56-18	51
Charlotte pour bannetons longs 500 et 750 g			CH40-20	10
Charlotte pour bannetons longs 850 et 1000 g			CH40-32	10
Charlotte pour banneton long 1250-1500 g			CH40-33	10,5
Charlotte pour banneton rond ø 180 mm			CH40-25	10,9
Charlotte pour banneton rond ø 230 mm			CH40-30	11,4

Douilles

Douilles inox

Douilles unies

Diam.	Réf.	€
ø 4	810 004	5,8
ø 6	810 006	5,8
ø 8	810 008	5,8
ø 10	810 010	5,8
ø 12	810 012	5,8
ø 14	810 014	5,8



Douilles à bûche de Noël

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 16	6	813 016	5,8
ø 28	6	813 028	11,3



Douilles cannelées fermées

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 3	6	812 003	5,8
ø 5	6	812 005	5,8
ø 7	6	812 007	5,8
ø 9	8	812 009	5,8
ø 11	8	812 011	5,8



Douille fleur

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 11	6	816 011	5,8



Douilles fleur fermée

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 5	6	817 005	5,8
ø 6	8	817 006	5,8
ø 8	9	817 008	5,8



Douille à petits fours

Diam.	Dents	Réf.	€
ø 6	9	815 006	5,8



Douille à petits choux

Diam.	Réf.	€
ø 4	814 000	8,8



Douilles à bûche express

Largeur	Réf.	€
45	02978	102
80	02979	112



Douille Saint-honoré

Réf.	€
02985	9,7



Boîte de 6 douilles inox n°0

- 1 douille unie 4 mm + 1 douille cannelée 8 mm + 1 douille à bûche de Noël 20x3 mm + 1 douille unie 8 mm + 1 douille cannelée 12 mm + 1 douille fleur 11 mm

Réf.	€
820 000	33,2



Boîte de 6 douilles inox n°1

- 6 douilles unies: 2/4/6/8/10/12 mm

Réf.	€
821 000	33,2



Boîte de 6 douilles inox n°2

- 6 douilles cannelées: 2/4/6/8/10/12mm

Réf.	€
822 000	33,2



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	33,2



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	66



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 16	18	03154	4



Douilles unies

Diam.	Réf.	€
ø 16	853 016	4



Exemples de réalisations faites avec nos douilles cannelées



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	112

Balances électroniques

- Balances électroniques de cuisine de précision 10kg et 5kg
- Retro éclairage LCD, portée 10 kg, précision 1 gr
- Matériau : ABS/inox
- Lecture en grammes-kilogrammes-millilitres-livres ou onces
- Facile à nettoyer grâce au boîtier résistant aux éclaboussures
- Ecran LCD rétro-éclairé clair
- Arrêt automatique-tare automatique
- Indication de surcharge 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	51

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	315x305	DE35K5D	607
60	5	315x305	DE60K5A	698

Balances petites préparations

- IP 68 : Parfaitement étanche à l'eau et à la farine
- Plateau inox
- Alimentation secteur de série
- Batterie interne autonomie 70 heures
- Affichage : double écran LED, 6 chiffres de 29,5 mm
- Dimension plateau : 188x226 mm
- Poids de la balance : 3,6kg



Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
7,5	0,5	287x235x100	TXI7	614
15	1	287x235x100	TXI-15	638

Balances plateforme industrielle

- Portée: 60 kg et 150 kg
- Précision: 10 grammes et 20 grammes
- Simples et robustes, conçues pour une utilisation en environnement difficile (farine, poussière)
- Plateau en acier inoxydable (inox AISI 304) IP54
- Châssis tubulaire en acier galva et capteur en aluminium
- Quatre pieds en caoutchouc antidérapant à hauteur réglable
- Colonne inox 530 mm / 550 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
- Livrées sans imprimante

Portée (kg)	Précision (g)	Dim.	Réf.	€
60	10	400x300	TSX60	1182
150	20	500x400	TSX150	1091



600 005



4797



580028



DE35K5D



TXI-7



TSX60



L2G

FROMAGERIE



Coutellerie 350

Matériel de préparation, découpe et emballage..... 351

Matériel électrique..... 353

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



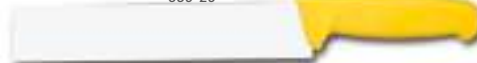
389-15

Couteaux à fromage droit 1 manche

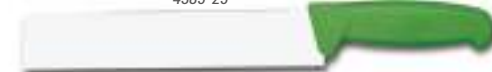
	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	250	385-25	38,9
Manche polypropylène jaune	250	4385-25	38,9
Manche polypropylène vert	250	5385-25	72



385-25



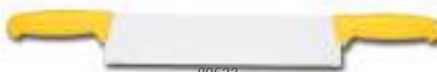
4385-25



5385-25

Couteaux à fromage droit 2 manches

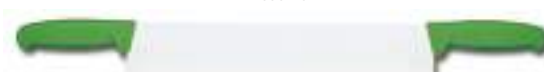
	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène jaune	330	80622	95
Manche polypropylène noir	400	395-40	126
Manche polypropylène jaune	400	4395-40	126
Manche polypropylène noir	500	395-50	186
Manche polypropylène jaune	500	4395-50	186
Manche polypropylène vert	400	5395-40	157



80622



395-40



5395-40

Couteaux Hollandais lame incurvée 2 manches

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir 3 rivets	350	30351	207
Manche ABS jaune 3 rivets	350	4397-35	214



30351



4397-35

Couteaux à munster

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	170	1020-17	25,9
Manche polypropylène jaune	170	4020-17	26,8



1020-17



4020-17

Couteaux Hollandais incurvé

	Longueur lame	Réf.	€
Manche ABS noir	380	01-05-38	299
Manche ABS noir	430	01-06-44	476



01-05-38



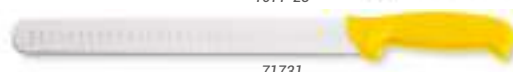
01-06-44

Couteaux à brie

	Longueur lame	Réf.	€
Manche surmoulé noir	280	1077-28	44,2
Manche surmoulé jaune	300	71731	72



1077-28



71731

Couteaux à roquefort

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	200	80626	29,6
Manche polypropylène jaune	200	4020-20	29,6

Couteaux à tome

	Longueur lame	Réf.	€
Manche polypropylène noir	300	71738	41,8
Manche polypropylène jaune	300	71739	51



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	21,5
1000	X10-51723	25,3
1200	X10-51724	26,9



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	53



Lyres à fromage inox

	Réf.	€
Lyre L-170 mm	52076	18,8
10 fils pour lyre réf 52076	X10-51756	11,1
Lyre L-210 mm	52078	19,8
10 fils pour lyre réf 5207	X10-51780	11,1
Lyre L-230 mm	52079	23,9
10 fils pour lyre réf 52079	X10-51778	11,2



Roquefortaises

	Réf.	€
Socle poly effet marbré ø 270 mm	52084	252
Socle poly blanc ø 270 mm	52085	246
Paquet de 10 fils	X10-51740	14,4
Kit de remplacement des tendeurs	52094	17
Ressort inox de remplacement	52093	9,9



Paillon alimentaire colori paille

- Paillon en fibre de cellulose agréé contact alimentaire

	Réf.	€
Paillon largeur 570 mm (le ml)	82104	25,6



Natte de présentation

- Natte en polypropylène fil plein
- Tressée main avec structure inox finition mât



	Dim.	Réf.	€
Natte de présentation	400x300x10	406296	48,2

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	460x375x180	61-10-00	2534
Option 2 butées		68-00-12	247



Table de découpe pour meule

- Plateau poly HD500 fixe ø900mm, épaisseur 30mm
- Couteau inox articulé et fixe
- Piètement inox AISI 304, tube 40x40 mm



Dim.	Réf.	€
ø 900x700	PT-132202	2520



Dériveurs 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	520x500x80	LS02	707
Sans poly	520x300x80	LSI460	599



Trancheuse à fromage cheese-o-matic

- Découpe le fromage efficacement grâce à un fil inox
- Aucun gaspillage, bonne ergonomie
- Taquets de support pour stabiliser 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	987
Fils de rechange inox L340mm x 0.6 mm (lot de 10)	340x0.6	552010	119

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	4156

Plateau pour film étirable à poser sur table

- Coupe et scellage par une pièce antiadhésive
- Conforme à la réglementation hygiène et sécurité (absence d'émission de chlore)
- Tablette amovible pour étirage du film
- Système frein bobine
- Plaques chauffantes téflonnée
- Laize : 500 mm

Plateau	Dim.	V	kW	Réf.	€
530x220	530x460x275	230V MONO	0.36	PFE44	1255

Autres modèles disponibles page 165

Râpe à fromage

- Débit : 50 kg/h
- Dotation : 1 disque à gruyère avec trous diamètre 3 mm

Dim.	V	kW	Réf.	€
250x420x350	230V MONO	0.6	40400 	1891
Disque à parmesan			02201FD	112



PFE44



40400

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

Pensez-y !

Lames téflonnées pour trancheurs

	Dim.	Réf.	€
Pour trancheurs AF300INGR	Ø 300	LAME300T	343
Pour trancheurs AF350INGR	Ø 350	LAME350T	470



LAME300T

Pensez-y !

Tables support trancheur

	Dim.	Réf.	€
Table fixe	800x600x750	26042	866
Table roulante	800x600x750	26043	916



26042



L2G

FRUITS ET LÉGUMES



Matériel électrique.....	356
Matériel de découpe	360
Matériel de transformation.....	363
Coutellerie	366
Emballage et pesée.....	367
Présentoir herbes fraîches en pot.....	368
Distributeurs vrac	369

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

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
100 L/h	260×470×450	230V MONO	0.8	CF0380-50	3186
120 L/h	235×420×505	230V MONO	0.7	56000	3571

Presse agrumes

- 3 ogives
- Carrosserie peinte
- 1 vitesse de rotation : 1500 tr/min

Capacité	Dim.	V	kW	Réf.	€
30 L/h	300×230×350	230V MONO	0.13	BM.45168	870



CF0380-50



robot coupe®



56000



BM.45168



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	2997
Pichet inox supplémentaire avec couvercle				4l	1028

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	847
Pichet 1,25 L supplémentaire avec couvercle				33100	276



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 (glçons, fruits congelés)
- 6 touches programmables

	Dim.	V	kW	Réf.	€
Blender	203×247×441	230V MONO	1.5	62	3518
Pichet 2,4 L supplémentaire avec couvercle				62100	468



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	0.4	CPJ-65	8647



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	1879
230 Mono	0.6	D.122xH-720	MX004	1763



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



MF002H

V	kW	Dim. (mm)	Réf.	€
230 Mono	0.6	D.122xH-720	MF002H	2651

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	5697

Couteau lisse de rechange pour CL422

- Couteau lisse avec lames inversées pour cutter de table électrique

Réf.	€
CL8001	211

Couteau denté de rechange pour CL422

- Couteau denté avec lames inversées pour cutter de table électrique

Réf.	€
CL8002	251

Couteau micro denté de rechange pour CL422

- Couteau micro denté avec lames inversées pour cutter de table électrique

Réf.	€
CL8003	251

Pack complet cutter pour CL422

- Contient une cuve, son couvercle et un couteau lisse

Réf.	€
CL9001	1944



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	3759

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	376	5x2mm	CL3052	376
4x2mm	CL3042	376	8x8mm	CL3088	376
4x4mm	CL3044	376	10x10mm	CL3010	376
5x5mm	CL3055	376			

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 (choucrouste)...
- 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.	€
0.5mm	CL1005	7mm	CL1070	270
1.5mm	CL1015	8mm	CL1080	270
2.5mm	CL1025	9mm	CL1090	270
3mm	CL1030	11mm	CL1110	270
4mm	CL1040	12mm	CL1120	270
5mm	CL1050	13mm	CL1130	270

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	200
3mm	CL2003	200
5mm	CL2005	200
9mm	CL2009	200



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	1342



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	547
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	683



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	4049

Pack de disques restauration :		
plateau trancheur courbe 2 mm + 5 mm		
plateau à râper 2 mm + 3 mm	40796	1849
plateau effleur 4×4 mm		
plateau trancheur 10 mm		
grille macédoine 10×10 mm		



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 1 mm + 3 mm, à râper 2 mm, effleur 4×4 mm, plateau trancheur 10 mm, grille macédoine 10×10 mm + 2 porte-disques muraux)

Dim.	V	kW	Réf.	€
360×340×690	230V MONO	0.75	40749	8746

robot coupe®



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 147



	Ø lame	Cap. coup	Course chariot	Dim.	V	kW	Réf.	€
Affûteur fixe	220	230×165	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSS022GS	1088
Affûteur fixe	250	230×185	255	448×363×335	230V MONO	0.14	LUSS025GS	1163
Affûteur fixe	275	230×190	255	505×410×375	230V MONO	0.15	LUSS0275/S	1493
Affûteur fixe	300	245×220	270	570×480×420	230V MONO	0.23	LUSS0300S-L	2043
Affûteur amovible	195	200×130	210	330×470×320	230V MONO	0.12	LUSS0195GL	742
Affûteur amovible	250	230×185	255	480×530×390	230V MONO	0.14	LUSS025G/A	1053
Affûteur amovible	275	230×190	255	490×550×450	230V MONO	0.15	LUSS0275/A	1329
Affûteur amovible	300	245×220	270	530×630×480	230V MONO	0.23	LUSS0300A-L	1940
Affûteur fixe	350	350×225	367	487×355×515	230V MONO	0.3	KELLY350M	3805

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	3580
Disque abrasif			PTA	330



Épluche ananas électrique

- Appareil pour éplucher et étrognier 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	5551
Couteau inox Ø 74 mm + poussoir			EA003+EA004	525
Couteau inox Ø 89 mm + poussoir			EA001+EA002	525
Couteau inox Ø 95 mm + poussoir			EA007+EA008	648
Couteau inox Ø 102 mm + poussoir			EA005+EA006	525



Transformation des fruits

Coupe-pomme manuel inox 10 sections

Dim.	Réf.	€
ø 90	N4207	20,7



N4207

Denoyauteur à mangue inox

- Coupe utile 105/85 mm

Dim.	Réf.	€
215×135×45	N4208	24,7



N4208

Coupe-melon manuel inox 6 sections

Dim.	Réf.	€
270×200×420	SM06	572



SM06

Coupe-pastèque manuel inox 6 sections

Dim.	Réf.	€
400×230×520	CPQ06	624



CPQ06

Briseur de noix de coco

- Appareil avec vérin hydraulique actionné manuellement
- Construction inox

Dim.	Réf.	€
550×360×340	KN-1	1654



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	6296



PAE0603



Pèle pomme kali

- Pèle, coupe et évide

Dim.	Réf.	€
390×125×210	02200	563



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	5718



Machine à peler et étrognier 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	2284

Machine à peler et étrognier 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	987
Étrognage ø 95 mm	772901	286
Étrognage ø 74 mm	772902	286
Étrognage ø 89 mm	772903	286
Étrognage ø 102 mm	772904	286



Pensez-y!

Guillotine inox pour couper les ananas

- Permet de couper les extrémités du fruit
- Réglable en largeur de 80 à 180 mm (Ø maximum du fruit : 150mm)

	Dim.	Réf.	€
Coupe ananas guillotine	ø 400×260×155	CA0810	727



Support pour machine à peler l'ananas

- Conçu pour le stockage des ananas
- Porte battante
- Étagère amovible
- Vérins réglables anti-dérivant

Dim.	Réf.	€
415×650×825	SUP-77290	987



Transformation des légumes

Mini coupe-tomates inox tranches 5 mm, 10 lames

- Convient uniquement pour trancher les tomates ou d'autres légumes mous (ex. : champignons, citrons, kiwis, bananes)
- Épaisseur des tranches ≈ 5 mm, non réglable
- Facile à nettoyer
- Entièrement démontable
- Ne convient pas au lave-vaisselle
- Avec pieds ventouses pour une meilleure stabilité
- Outils de resserrement de vis non inclus

	Dim.	Réf.	€
Mini coupe-tomates inox	432x202x210	570159	444
Jeu de lames pour 570159		936214	261

Coupe-frites

- Coupe-frites sur table tout inox
- Grille de coupe 10x10 mm
- Débit à la minute : 4 à 5 kg

Dim.	Réf.	€
440x250x335	CX10	1084

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.	€
325x385x580	CAX108	545

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	215x140x510	EPX001	676
Éplucheur concombres	140x215x510	EPX003	676

Essoreuse à salade manuelle

	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Pour 2 à 3 salades	10	ø 330x420	95453	470
Pour 3 à 5 salades	20	ø 430x500	95452	533

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.	€
395x125x200	222652	132

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.	€
130x335x75	222614	62



570159



CX10



CAX108



EPX001



EPX003



95453



222652



222614

Couteau Opinel à bout rond

- Longueur lame 75 mm
- Lame pliable

Longueur	Réf.	€
175	75152	23,8

Couteau d'office

Longueur	Réf.	€
90	40 294 0000	5

Couteaux manche vert

- Manche polypropylène vert pour le travail sur légumes et fruits BIO

Longueur lame	Réf.	€
100	5337-10	5,9
150	5337-15	27,1
260	5337-26	46
300	5337-30	56

Vide pomme

Diam.	Réf.	€
ø 14	40 141 0140	10,9

Moule à pomme

Diam.	Réf.	€
ø 22	40 144 0220	12,4

Moule à pomme double

Diam. A	Diam. B	Réf.	€
22	25	40 146 0000	19,2

Zesteur

Longueur	Réf.	€
140	40 145 0000	9,4

Déco zesteur

Longueur	Réf.	€
180	40 155 0000	12,1

Déco fruit

Longueur	Réf.	€
250	40 153 0000	12,9

Couteau à tomate

Réf.	€
40 149 0000	17,7

Coupe-cornichon

Réf.	€
119.56.02	22

Éplucheur économe lame inox

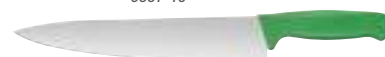
Longueur	Réf.	€
65	40 293 0000	7,2



40 294 0000



5337-15



5337-26



40 141 0140



40 144 0220



40 146 0000



40 145 0000



40 155 0000



40 153 0000



40 149 0000



119.56.02



40 293 0000

Crochet peseur mécanique 5 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	441
Option plateau et crochet inox			ø 250	CH-A01N	260

Scelleuse à sac métallique

	Réf.	€
1 Rouleau adhésif rouge 100 ml	RL41222	5,5
1 Paquet de 12 rouleaux adhésif rouge 100 ml	41222	66
Scelleuse	E7/R	34,4



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

Capacité (L)	Dim. ext.	Dim. int.	Réf.	€
43	600×400×220	562×362×210	PB-3257	52
63	600×400×320	562×362×310	PB-3258	58
73	600×400×350	562×362×340	PB-3243	65



PB-3257



PB-3258



PB-3243

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

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	1200x1100x930/1420	CONCEPT-HERBES-1211	6278

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	224



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
- Agréé contact alimentaire

Dim.	Réf.	€
ø100x260	K-FOOD	80



Distributeurs vrac

Distributeurs à gravité transparents

- Hermétiquement fermé pour protéger la marchandise et le contact externe
- Fabrication monobloc et couvercle sécurisé
- Poignée ergonomique bi-matière offrant 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	227
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	52
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





L2G

PLATERIE ET DÉCORATION



Plats de présentation inox	372
Platerie en mélaminé.....	374
Platerie plexiglas	379
Platerie ABS.....	386
Vannerie.....	388
Rayon fruits et légumes / imitation osier	390
Décoration	392

Plats de présentation inox



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



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
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	201
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	97
A7	Gratin (4 L)	420×310×40	354264	73
B4	Plateau	300×210×10	355289	30,5
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

Matériau	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

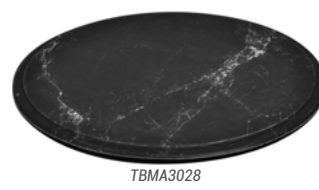


Mélaminé imitation marbre de Carrare sur pieds en silicone

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	ø 285x14	TMA3028	49,3
Noir	ø 285x14	TBMA3028	49,3



TMA3028



TBMA3028

Mélaminé imitation bois sur pieds en silicone

Dim.	Réf.	€
ø 285x14	TRW3028	51



TRW3028

Mélaminé noir sur pieds en silicone

Dim.	Réf.	€
ø 285x10	TBS3285	51



TBS3285

Plateaux rectangulaires

Mélaminé imitation marbre de carrare blanc sur pieds silicone

Dim.	Réf.	€
300×200×14	TMA9630	56



TMA9630

Mélaminé imitation bois rustique sur pieds silicone

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/2	265×325	22601	57
GN1/4	265×162	22603	32,8



22601

Mélaminé imitation pierre sans pied

Dim.	Réf.	€
300×200×15	TBST9831	42



TBST9831

Mélaminé imitation bûche sans pied

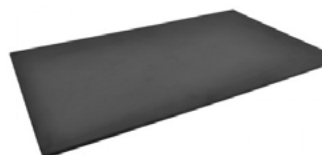
Dim.	Réf.	€
176×325×21	TWB9613	38,2



TWB9613

Mélaminé imitation ardoise sur pieds silicone

Taille	Dim.	Réf.	€
GN1/1	520×325×12	TBS9911	145
GN1/2	325×265×12	TBS9912	68
GN1/3	325×175×12	TBS9913	58
	430×285×10	TBS9983	86
	285×285×10	TBS9981	60



TBS9911



TBS9912



TBS9913



Mélaminé imitation bois sur pieds silicone

Dim.	Réf.	€
265×325×10	TRW9912	76
265×162×10	TRW9914	39,6



TRW9912



TRW9914

Bols ronds en mélaminé

Bols encastrables en forme de croissants

Couleur	Capacité (L)	Dim.	Réf.	€
Blanc	1,4	225×208×60	T5622	47,4
Noir	1,4	225×208×60	TB5622	47,4
Noir	5	300×278×100	TB5631	139



T5622



TB5622



TB5631

Bols de présentation noirs aspect porcelaine

Dim.	Réf.	€
ø 140×65	403701	13
ø 230×65	403703	28,9



403701

Louche noire L-350 mm

Longueur	Réf.	€
350	71670	12,5



71670

Louche plexiglas L-240 mm

Longueur	Réf.	€
240	6900N	6



6900N

Plats creux rectangulaires en mélaminé

Plats noirs format gastro évases sur pieds silicone + inserts



Plats noirs évases

Capacité (L)	Dim.	Réf. avec étagère	€
3,2	162x260x100	TB4312	86
2	162x173x100	TB4313	65
1,5	162x130x100	TB4314	54
0,6	130x81x100	TB4315SF	47,1

Insert noir h-50 mm

Capacité (L)	Dim.	Réf. avec étagère	€
1,5	162x261x50	TB5312	23,4
1	162x173x50	TB5313	16,8

Plats creux noir en SAN avec angles ronds

Dim.	Réf.	€
350x225x50	TB611*	30,5
450x350x25	74978*	39,4
350x225x25	TB601*	28,7



TB611



TB611

Plateaux mélaminés noirs

Dim.	Réf.	€
340x230x15	82963	31,9
290x200x15	TB123	21,3
290x160x35	568101	22,3
350x250x40	568200	43,4
420x280x60	568309	69
290x160x60	568408	27,7
300x190x80	568507	40



568408



568101

Raviers blancs bords evases en mélaminé

Dim.	Réf.	€
350x250x50	22038	56
250x150x70	22164	20,6
350x250x70	22165	48,8
450x300x70	22166	64



22038



22164

Réhausses de plats en mélaminé

Réhausses noires cylindriques

Dim.	Réf.	€
ø 90×30	TB114	20,3
ø 109×50	TB117	12,9



TB114



TB117

Réhausses noires en spirale

Dim.	Réf.	€
50	TB3605	9,4



Piedestals cylindriques

Dim.	Réf.	€
ø 200/170×70	TB118	49,2
ø 170×100	TB119	22,1



TB118



TB119

Réhausses noires rectangulaires

Dim.	Réf.	€
300×250×50	TB2256	79
300×250×100	TB2257	94



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	67
2	275×269×38	85554	56
3	259×247×38	85555	56
4	538×376×38	85557	65
4	538×376×38	85556	65
5	800×800×105	TB6970	1420

1



TB90557

2



85554

3



85555

4



85557

4



85556

5



TB6970



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.	€
GN2/7	224×160×20	2798N	30,7
GN4/7	265×487×10	3598N	61



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
265×325×50	1250N	46,6
265×325×80	1280N	55



1217N



1280N

GN1/3

Dim.	Réf.	€
325×176×17	1317N	25,2
325×176×50	1350N	34,8



1317N



1350N

GN1/4

Dim.	Réf.	€
265×162×17	1417N	21,1
265×162×50	1450N	28
265×162×80	1480N	31,3



1417N



1450N



1480N

GN1/6

Dim.	Réf.	€
176×162×50	1650N	25,6



1650N

GN2/7

Dim.	Réf.	€
265×200×17	1517N	22,6
265×200×40	1540N	28,3
265×200×80	1580N	44,6



1517N



1540N



1580N

GN2/4

Dim.	Réf.	€
530×162×17	2402N	43,7



2402N

GN3/7

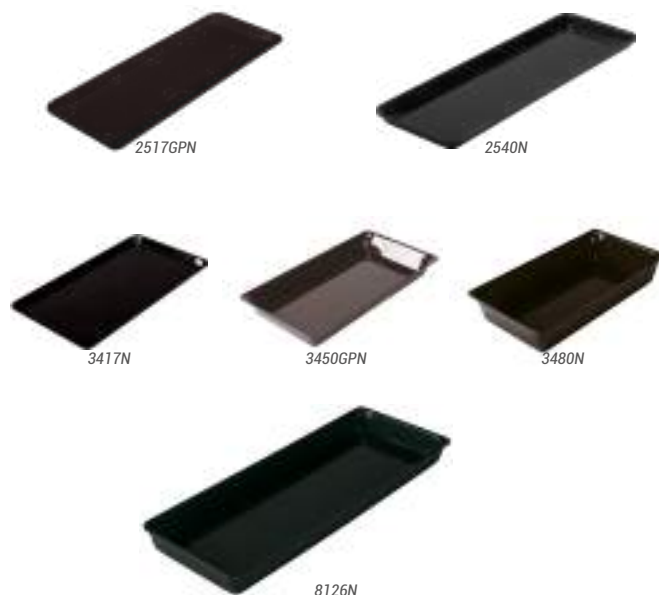
Dim.	Réf.	€
530×200×17	2517GPN	46,3
530×200×40	2540N	54

GN4/7

Dim.	Réf.	€
265×487×17	3417N	49,8
265×487×50	3450GPN	63
265×487×80	3480N	72

5×GN1/4

Dim.	Réf.	€
810×265×40	8126N	104



Autres formats

Plats plexi noir autres formats

600x400 mm

Prof.	Réf.	€
17	6040N	99

420x280 mm

Prof.	Réf.	€
20	422802N	55
50	422805N	70
60	422806N	72

280x210 mm

Prof.	Réf.	€
20	282102N	26,6
50	282105N	36,9
60	282106N	38
100	282110N	39,5

280x140 mm

Prof.	Réf.	€
20	281402N	24,1
50	281405N	27,2

Saladiers plexi noirs rectangulaires

Dim.	Réf.	€
215x155x85	2115	26,7
270x145x85	271400	35,3



Plat plexi noir creux 360x260 mm

Prof.	Réf.	€
50	82965	46,1



82965

Plats plexi noirs carrés 280x280 mm

Prof.	Réf.	€
20	282802N	38
50	282805N	43,3



282802N



282805N

Plat plexi noir carré 1.5 L 180x180 mm

Prof.	Réf.	€
80	181808N	33,6



181808N

Couvercles transparents avec encoche

Type	Dim.	Réf.	€
GN1/2	325x265	1299N	43,2
-	180x180	1819V	31
GN1/4	265x162	1499N	28,8
GN2/7	265x200	2799N	38,7
-	247x125	271800	16,9



1299N



1819V



271800



1499N



2799N

Plats plexi noirs triangles

Dim.	Réf.	€
270/270x365x17	5639N*	29,2
400/400x565x17	5640N	46,8
400/400x565x50	5641N	64



5639N



5640N



5641N

Escaliers plexi noirs 3 marches

Dim.	Réf.	€
250x800x80	9231N	225
500x800x80	9232N	310
1000x800x80	6824N	571



9231N



9232N



6824N

Plats plexi noirs angle arrondi

Dim.	Réf.	€
280x135x20	281352N	62
280x135x50	281355N	70



281352N



281355N

Plats plexiglass formats pâtissiers noir ou blanc

Plats de présentation 200×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	5	GPL-2020N	32
Blanc	5	GPL-2020B	32



GPL-2020N



GPL-2020B

Plats de présentation 300×150 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	5	GPL-3015N	32,3
Blanc	5	GPL-3015B	32,3



GPL-3015N



GPL-3015B

Plats de présentation 300×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	5	GPL-3020N	39,8
Blanc	5	GPL-3020B	39,9



GPL-3020N



GPL-3020B

Plats de présentation 400×300 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	5	GPL-4030N	62
Blanc	5	GPL-4030B	62



GPL-4030N



GPL-4030B

Plats de présentation 600×105 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	5	GPL-6015N	47,5
Blanc	5	GPL-6015B	47,5



GPL-6015N



GPL-6015B

Plats de présentation 600×200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	5	GPL-6020N	76
Blanc	5	GPL-6020B	75



GPL-6020N



GPL-6020B

Plats de présentation 600×400 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Noir	5	GPL-6040N	115
Blanc	5	GPL-6040B	111



GPL-6040N



GPL-6040B

Plats aluminium formats pâtissiers dorés

Plat de présentation 300x200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	2.5	LAL3202	111



LAL3202

Plat de présentation 400x300 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	3	LAL4302	161



LAL4302

Plat de présentation 600x105 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	3	LAL6102	110



LAL6102

Plat de présentation 600x200 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	3	LAL6202	145



LAL6202

Plat de présentation 600x400 mm

Couleur	Hauteur	Réf.	€
Doré	2.5	LAL6402	205



LAL6202

Pieds de présentation avec surface ronde

Couleur	Dim.	Réf.	€
Plexi transparent	ø 170x50	5354	36,1
Plexi transparent	ø 170x100	5355	38,8
Plexi transparent	ø 170x150	5356	42,1



5354



5355



5356



Présentoir en pétale 1/4 de cercle

- Présentoir en PMMA (BPA free) pour une présentation moderne et un gain de place dans 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



Kit 9 plats composé de :

- 1 escalier (G)
- +1 plat 265x265 mm (A)
- +2 plats 400x265 mm (B) pour réf 1509-020
- ou 2 plats 265x122 mm pour réf 1809-02
- +4 plats 220x265 mm (D)
- +2 plats triangles 530x300 mm (F)

Nb. de plats	H. (mm)	Réf.	€
9	50	1509-020	1078
9	80	1809-020	1271



Kit 13 plats composé de :

- 1 escalier (G)
- +1 plat 265x265 mm (A)
- +4 plats 122x265 mm (C)
- +6 plats 200x265 mm (E) pour réf 1513-020
- ou 6 plats 265x265 mm pour réf 1813-020
- +2 plats triangles 530x300 mm (F)

Nb. de plats	H. (mm)	Réf.	€
13	50	1513-020	1127
13	80	1813-020	1209

Plats complémentaires



	A	B	C	D	E	F	F	G
Réf H. 50mm	8865X020	8845X020	8815X020	8825X020	8805X020	8836X020	8834X020	8800X020
Réf H. 80mm	8868X020	8848X020	8818X020	8828X020	8808X020	8839X020	8837X020	8800X020
Angle	90°	45°	22,5°	22,5°	15°	Triangle gauche	Triangle droit	Escalier

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



C



Kit complet à votre disposition (hors couvercles)

Kit complet composé de :

- 1 plateau tournant Ø 800 mm (G)
- +8 plats 290x28x85 mm (A)
- +1 plat D.220x85 mm (B)
- +4 plats 240x240x65 mm (C)



G



C



B



A

Réf.	€
2000-020	1256

Couvercles transparents

Désignation	Réf.	€
Couvercle transparent pour plats "A"	LPA9000	56
Couvercle transparent pour plats "B"	LPA2299	21,9



Plateau à jambon tournant

- 2 Plateaux circulaires 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 de service en ABS 600×400

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

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	600×400	30 046 0600	11,7
Rouge	600×400	30 047 0600R	11,7
Noir	600×400	30 134 0600N	11,7

Multiple de commande : 20 pièces

Plateaux de service en ABS autres dimensions

Couleur	Dim.	Réf.	€
Blanc	420×280×15	LOG-6770W	11,2
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	22,6
Noir	530×325x	KPC026	29,2

Multiple de commande : 10 pièces

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	15,5
Pour plateaux 400×200×15	350×160×13	1	5	10	2	73319	28,2
Pour plateaux 600×400×15	540×370×13	2	5	25	2	73006	39,5

Multiple de commande : 20 pièces



30 134 0600N



30 046 0600



30 047 0600R



LOG-6770W

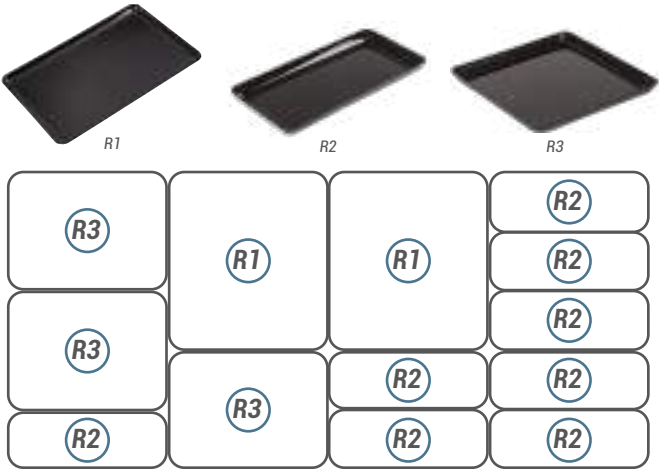


LOG-6770Z

Plateaux de service en ABS - plans d'implantation pour vitrines profondeur 700 mm

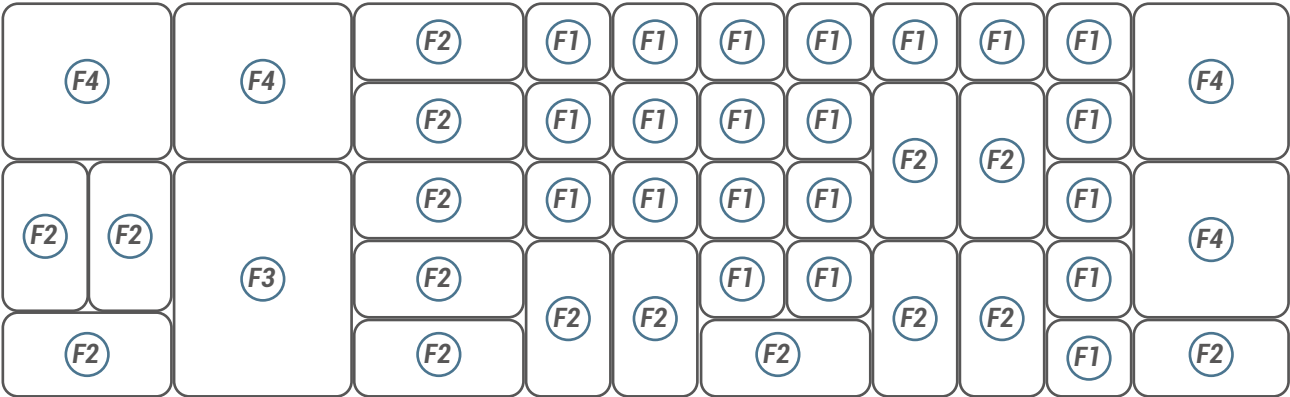
Présentation type R

Repère		Réf.	€
R1	Plat vitrine 420×280 H-20 mm ABS	221006NO	68
R2	Plat vitrine 280×140 H-20 mm ABS	223001NO	65
R3	Plat vitrine 280×280 H-20 mm ABS	223002NO	65



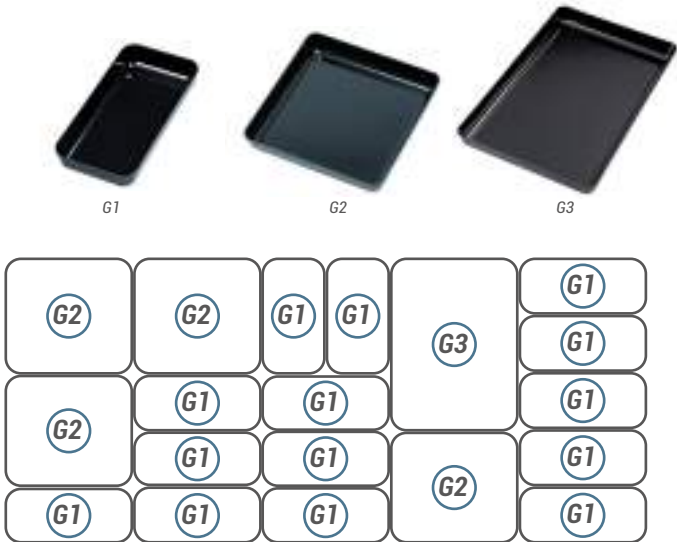
Présentation type F

Repère		Réf.	€
F2	Bac vitrine noir en ABS 280×40 mm H-70 mm	233030NO	65
F3	Bac vitrine noir en ABS 420×280 mm H-70 mm	89881	87
F4	Bac vitrine noir en ABS 280×280 mm H-70 mm	233010NO	78
F1	Saladier Bern ABS noir 180 x 180 mm H-90 mm	211002NO	45,2



Présentation type G

Repère		Réf.	€
G1	Plat vitrine 280×140 mm, H-40 mm ABS noir	233001NO	47,5
G2	Plat vitrine 280×280 mm, H-40 mm ABS noir	233002NO	71
G3	Plat vitrine 420×280 mm, H-40 mm ABS noir	233004NO	84



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	920x830x100/270	92127*	118



92127

Licorne et bateau poly imitation osier

	Dim.	Réf.	€
Licorne poly imitation osier marron	810x410x400	CLY7625	247
Bateau poly imitation osier chocolat	580x400x100	CLY8216	55



CL47625



CLY8216

Rayon charcuterie / osier naturel

Corbeilles présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	300x200x100	92125*	54

Panières de présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Panière osier blanc	495x300x50/140	92114*	83
Panière osier blanc	495x400x50/140	92115*	98
Panière osier blanc	640x400x50/140	92117*	102



92125



92114



92115



92117

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*	66
Corbeille ronde osier blanc	ø 350×100	92123*	46,9



92131



92138



92123

Rayon fruits et légumes / imitation osier

Présentoir rond fruits & légumes

	Dim.	Réf.	€
Panier rond imitation osier	ø 325×H-205	W350	85
Bac rond mélaminé couleur noire 4.5 L	ø 307×H-90	BLB350	49,7
Couvercle acrylique avec charnière et encoche pour louche	ø 300	BBC350L	161



W350



BLB350

+



BBC350L

=



Présentoir rectangulaire fruits & légumes

	Dim.	Réf.	€
Panier rectangulaire	550×195×110	W430	135
Bac rectangulaire mélaminé couleur noire 1.5 L	162×173×100	TB4313	65



W430

+



TB4313

=



Glaneuses à fruits

	Dim.	Réf.	€
Glaneuse à fruits ovake, imitation osier	410×305×410	FRY1749	34



FRY1749

Rayon fruits et légumes / imitation osier

Vans de présentation

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation imitation osier chocolat avec poignées	Ø 400	CLY9249	47,8
Van de présentation imitation osier chocolat avec poignées	Ø 600	CLY9253	75



CLY9249

Présentoirs rectangulaires

	Dim.	Réf.	€
Van de présentation imitation osier chocolat avec poignées	800x800x120	CLY9476	390
Présentoir poly rectangulaire 5 cases imitation osier chocolat	1200x600x125	CLY7834	368



CLY9476



CLY7834

Rayon boulangerie / osier naturel

Bannetons ronds entoîlés lin

	Dim.	Réf.	€
Banneton rond osier noisette	Ø 210xH-90	70627*	37,2
Banneton rond osier blanc	Ø 170xH-100	92129*	46,9



92129



92128



70627

Paniers pain / pâtisserie

	Dim.	Réf.	€
Présentoir à pain osier blanc	580x580x140/740	92111*	257



92110



92111

Rayon boulangerie / imitation osier

Paniers pain / pâtisserie

	Dim.	Réf.	€
Panier rond	Ø 180xH-95	W250	23,3



W250

Grilles de présentation

	Dim.	Réf.	€
Grille polypropylène naturel fil creux	400x300x15	CLF0056	48,2
Grille polypropylène naturel fil creux	600x400x20	CLF0057	29,1



CLF0057



CLF0056

Mannes pâtisseries osier naturel

	Dim.	Réf.	€
Manne osier blanc	590×500×100/200	92131*	123
Manne osier blanc	300×400×110	92014*	66
Manne osier noisette	300×400×110	92138*	66



92131



92014



92138



92123



92140

Corbeilles viennoiserie osier naturel

	Dim.	Réf.	€
Corbeille ronde osier blanc	ø 350×H-100	92123*	46,9
Corbeille rectangulaire osier blanc	780×280×50/140	92140*	107

Rayon pâtisserie & viennoiserie / imitation osier

Présentoir viennoiserie

	Dim.	Réf.	€
Panier	337×331×55	W1799	85
Présentoir chromé 3 niveaux	430×335×395	TCP1799	192



W1799

+



TCP1799

=

CLY625



92127

Rayon charcuterie / osier naturel

Corbeilles présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Corbeille rectangulaire osier blanc	300×200×100	92125*	54

Panières de présentation saucissons

	Dim.	Réf.	€
Panière osier blanc	495×300×50/140	92114*	83
Panière osier blanc	495×400×50/140	92115*	98
Panière osier blanc	640×400×50/140	92117*	102



92125

Séparateurs et guirlandes

Séparateurs en forme de vagues

	Dim.	Réf.	€
Forme de vague bleu translucide	750×85×320	82200	132

Séparateurs plexiglas

- Plexiglass ép. 3 mm

Dim.	Réf.	€
750×100×200	70214	71

Séparateurs translucides

- Plexiglass ép. 3 mm

Dim.	Réf.	€
750×150	83342	39,7

Séparateurs plexiglas

Couleur	Dim.	Réf.	€
Rouge	750×150	82611	38,4
Rouge	750×90	82609	31,7
Blanc	750×150	82311	38,5
Blanc	750×90	82309	30
Vert	750×150	82511	40,1
Vert	750×90	82509	31,7
Noir	750×150	82800	38,4
Noir	750×90	82809	30,4

Séparateurs feuillage

	Dim.	Réf.	€
Persil	750×75	83366	54
Cyprès bicolore	750×70	83348	53
Cyprès	750×55	83367	47,5

Barrettes pour vitrine (boîte de 12)

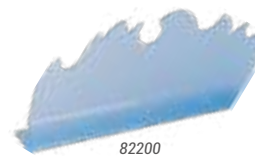
	Longueur	Réf.	€
Persil	250	81954	129
Fleurs de passion	250	81952	132
Panaché de fleurs	250	80103	120
Roses rouges	250	81950	132

Guirlandes pour vitrines

	Longueur	Réf.	€
Lierre	2700	81824	47,4
Houx	1800	82154	48,2
Citrons et feuilles	1800	82157	62
Feuillage d'automne	2700	82153	68
Marguerites	2700	82155	54
Roses rouges	1800	82150	34,5

Décorations poissonnerie

	Réf.	€
Grappe de moules avec citrons	81050	41,8
Crabe	81861	52
étoiles de mer (lot de 2)	81862	25,7
Brins de persil (lot de 12)	84485*	34,7



82200



70214



83342



82611



82609



82311



82309



82511



82509



82800



82809



83366



83348



83367



81954

81952

80103

81950



81824

82154

82157

82153

82155

82150



81050



81861



81862



84485

Papillotes boucherie en papier blanc

	Cond.	Dim.	Réf.	€
Papillote pour agneau	Boite de 100	ø 10	82692	43,8
Papillote pour mouton et poulet	Boite de 100	ø 14	82695	43,5
Papillote pour côte de veau et dinde	Boite de 100	ø 17	82696	49,9
Papillote pour côtes de boeuf	Boite de 48	ø 35	82693	71



Affichage des prix

Porte étiquettes inox pince

Hauteur	Réf.	€
ø 35×50	72830	28,7
ø 35×70	37007	29
ø 35×90	72833	29,5



Porte étiquettes inox anneau

Hauteur	Conditionnement	Réf.	€
ø 35×50	1	50078	15,5
ø 35×90	1	50079	14,9
ø 35×90	10	83161	165



Étiquette vierge

- PVC blanc, agréé contact alimentaire, ép. 75/100ème
- Avec pique inox
- Boite de 10 pièces

Dim.	Réf.	€
120×80	9430	25,9



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	69
Sans pique	80×120	9702	57



Lot de 3 bacs 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



Flèches «Prix choc» en pvc cristal 85/100

- Boite de 10

Désignation	Dim.	Réf.	€
Mini flèche	60×140	7998	76
Maxi flèche	100×240	8002	96



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	91



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 îlots	396
Meubles îlots pour rayons traditionnels	397
Meubles arrières traditionnels	398
Meubles arrières neutres pour rayons traditionnels	399
Options pour les meubles arrières traditionnels neutres	403
Meubles arrières traditionnels réfrigérés.....	406

Réalisations îlots

- Travail sur plans - fabrication sur mesure



Meuble arrière traditionnel



Meubles îlots pour rayons traditionnels

- Large gamme de meubles neutres en inox disposés en îlot dos à dos ou en mural
- Possibilité de structure en verre de séparation
- Chiffage sur mesure
- Nombreuses options disponibles (peinture, types de portes, accessoires)

Chiffage sur-mesure : nous consulter



Meubles arrières traditionnels

Descriptif général commun

- Fabrication en inox AISI 304
- Dossierets 150×50 mm, décalage arrière de 20 mm pour les meubles hauteur 850 mm
- Dossierets 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 sans 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 sans 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	2423	MNIA48-PBL	2745	-	-	-	-	-	
500	1	MNIA57-PBL	2616	MNIA58-PBL	2967	-	-	-	-	-	
600	1	MNIA67-PBL	2642	MNIA68-PBL	2996	-	-	-	-	-	
800	2	MNIA87-PBL	3318	MNIA88-PBL	3735	-	-	-	-	-	
1000	2	MNIA107-PBL	3637	MNIA108-PBL	4103	2	MNIA107-PC	3057	MNIA108-PC	3185	
1200	2	MNIA127-PBL	3835	MNIA128-PBL	4330	2	MNIA127-PC	3195	MNIA128-PC	3331	
1400	3	MNIA147-PBL	5464	MNIA148-PBL	6169	2	MNIA147-PC	3490	MNIA148-PC	3635	
1600	3	MNIA167-PBL	5796	MNIA168-PBL	6542	2	MNIA167-PC	3716	MNIA168-PC	3872	
1800	3	MNIA187-PBL	5993	MNIA188-PBL	6770	2	MNIA187-PC	3906	MNIA188-PC	4072	
2000	4	MNIA207-PBL	6726	MNIA208-PBL	7579	2	MNIA207-PC	4179	MNIA208-PC	4355	

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	2935	MNGA48-PBL	3335	-	-	-	-	-	
500	1	MNGA57-PBL	3256	MNGA58-PBL	3705	-	-	-	-	-	
600	1	MNGA67-PBL	3409	MNGA68-PBL	3883	-	-	-	-	-	
800	2	MNGA87-PBL	4341	MNGA88-PBL	4916	-	-	-	-	-	
1000	2	MNGA107-PBL	4918	MNGA108-PBL	5579	2	MNGA107-PC	4336	MNGA108-PC	4660	
1200	2	MNGA127-PBL	5370	MNGA128-PBL	6102	2	MNGA127-PC	4730	MNGA128-PC	5103	
1400	3	MNGA147-PBL	7255	MNGA148-PBL	8236	2	MNGA147-PC	5280	MNGA148-PC	5703	
1600	3	MNGA167-PBL	7843	MNGA168-PBL	8905	2	MNGA167-PC	5763	MNGA168-PC	6234	
1800	3	MNGA187-PBL	8296	MNGA188-PBL	9427	2	MNGA187-PC	6209	MNGA188-PC	6729	
2000	4	MNGA207-PBL	9285	MNGA208-PBL	10531	2	MNGA207-PC	6737	MNGA208-PC	7307	

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	2687	MNPA48-PBL	3049	-	-	-	-	-	
500	1	MNPA57-PBL	2946	MNPA58-PBL	3347	-	-	-	-	-	
600	1	MNPA67-PBL	3038	MNPA68-PBL	3453	-	-	-	-	-	
800	2	MNPA87-PBL	3846	MNPA88-PBL	4344	-	-	-	-	-	
1000	2	MNPA107-PBL	4298	MNPA108-PBL	4864	2	MNPA107-PC	3717	MNPA108-PC	3946	
1200	2	MNPA127-PBL	4627	MNPA128-PBL	5244	2	MNPA127-PC	3986	MNPA128-PC	4245	

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	3325	MBPA68-PBL	3782	-	-	-	-	-
1200	Poly	2	MBPA127-PBL	5118	MBPA128-PBL	5812	2	MBPA127-PC	4468	MBPA128-PC	5152
600	Bois	1	MBBA67-PBL	3650	MBBA68-PBL	3974	-	-	-	-	-
1200	Bois	2	MBBA127-PBL	5769	MBBA128-PBL	6192	2	MBBA127-PC	5118	MBBA128-PC	5515

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 dossier



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	3755	MTA108-PBL	4212	2	1	MTA107-PC	3164	MTA108-PC	3596
1200	2	1	MTA127-PBL	3945	MTA128-PBL	4430	2	1	MTA127-PC	3295	MTA128-PC	3751
1400	3	2	MTA147-PBL	5774	MTA148-PBL	6469	2	2	MTA147-PC	3429	MTA148-PC	4259
1600	3	2	MTA167-PBL	6013	MTA168-PBL	6735	2	2	MTA167-PC	3982	MTA168-PC	4509
1800	3	2	MTA187-PBL	6204	MTA188-PBL	6953	2	2	MTA187-PC	4168	MTA188-PC	4719
2000	4	3	MTA207-PBL	7096	MTA208-PBL	7921	2	3	MTA207-PC	4612	MTA208-PC	5203

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	5703	MPA128-PBL	6180	2	MPA127-PC	5150	MPA128-PC	5615	
1400	3	MPA147-PBL	7258	MPA148-PBL	7935	2	MPA147-PC	5250	MPA148-PC	5729	
1600	4	MPA167-PBL	7796	MPA168-PBL	8546	2	MPA167-PC	5432	MPA168-PC	5931	
1800	3	MPA187-PBL	7860	MPA188-PBL	8620	2	MPA187-PC	5565	MPA188-PC	6085	
2000	4	MPA207-PBL	8726	MPA208-PBL	9581	2	MPA207-PC	6002	MPA208-PC	6587	

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	4043	MPA68-TC	4461



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

Porte battante avec loqueteau					
Profondeur 700				Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MLMA67-PBL	3627	MLMA68-PBL	3966



MLMA67-PBL

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 ou 1 tiroir coulissant



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	6181	MCA128-FB	6824	1	MCA127-TC	6510	MCA128-TC	7201	

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	2507	MPBA68-FB	2875	MPBA67-TC	2834	MPBA68-TC	3252
Tiroir coulissant + volet basculant								
Profondeur 700			Profondeur 800					
Longueur	Réf.	€	Réf.	€				
600	MPVBA67-TC	3104	MPVBA68-TC	3834				

Meubles poubelle avec TVO

- Dessus inox épaisseur 40 mm
- Hauteur du plan de travail : 850 mm
- TVO ø 200 mm avec couvercle inox

Façade basculante						Tiroir coulissant			
Profondeur 700			Profondeur 800			Profondeur 700		Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€		Réf.	€	Réf.	€
600	TVO-MPBA67-FB	3021	TVO-MPBA68-FB	3390		TVO-MPBA67-TC	3349	TVO-MPBA68-TC	3767

Tiroir coulissant + volet basculant				
Profondeur 700			Profondeur 800	
Longueur	Réf.	€	Réf.	€
600	TVO-MPVBA67-TC	3620	TVO-MPVBA68-TC	4349

TVO-MPVBA68-TC 3767



TVO-MPVBA67-TC

Poubelle inox, ouverture par pédale

- Construction en inox AISI 304
- Ouverture frontale avec une ou deux portes battantes tout inox
- Couvercle avec ouverture par pédale et fermeture amortie
- Une structure intérieure en fil inox pour le maintien du sac poubelle de 100 litres
- Deux pieds et deux roulettes à l'arrière pour le déplacement avec poignée inox
- Possibilité de peindre le corps de la poubelle: nous consulter
- 1 couvercle jaune et un couvercle vert

	Dim.	Réf.	€
Poubelle de tri 1 porte inox	500x500x950	PBPARTRAD	1348
Poubelle de tri 2 portes inox	800x500x950	PBPTRIARTRAD	2550
Poubelle de tri 2 portes peintes	800x500x950	CJVPBPTRIARTRAD	2732



CJVPBPTRIARTRAD

POUBELLE INOX pour meuble arrière traditionnel

- Ouverture frontale
- 1 porte battante
- Avec ouverture par pédale

L	Portes	Réf.	€
500	1	PBP-ARTRAD	1348



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	2638	M2TA48	2740
600	2	M2TA67	2957	M2TA68	3059
400	3	M3TA47	2877	M3TA48	2979
600	3	M3TA67	3223	M3TA68	3324



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				Porte battante	
Profondeur 700				Profondeur 800	
L	Portes	Réf.	€	Réf.	€
600	1	MTUVA67-PB	3819	MTUVA68-PB	4173



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	4890
1000	2	MDF108-PC	4278



MDF108-PC



MDF108-PBL

Options pour les meubles arrières traditionnels neutres

Joues de finition pour meubles avec portes battantes

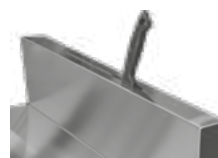
- Chaque meuble qui se trouve en bout de ligne (meuble de gauche et meuble de droite) nécessite une joue de finition afin de cacher le vide sanitaire
- Cette joue de finition ne concerne que les meubles équipés de portes battantes

Profondeur 700			Profondeur 800		
	Réf.	€	Réf.	€	
Joue gauche	JG700	175	JG800	211	
Joue droite	JD700	175	JD800	211	



Fente à couteaux sur dossieret inox

Longueur	Réf.	€
300	FENTE-DOSS	53



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	293
Peinture une porte battante	RAL-PBL	256
Peinture porte coulissante (le ml)	RAL-PC	451



Dossierets latéraux doublés

Profondeur 700			Profondeur 700		
	Réf.	€		Réf.	€
Dossieret latéral H-150 mm	DOSS-LAT150-700	387	DOSS-LAT150-800	387	
Dossieret latéral H-250 mm	DOSS-LAT250-700	387	DOSS-LAT250-800	387	



Prises électriques supplémentaires pour dossieret

- La prestation comprend le perçage du trou dans le dossieret + montage de la prise

	Réf.	€
Prise 230 V mono	PRISE-230V	243
Prise 380 V TRI+N	PRISE-380V	330



Pédale d'ouverture pour poubelle sur tiroir coulissant

- Option non disponible pour façade basculante

	Réf.	€
Pédale inox à commande au pied	PEDALE-TC	182



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	516
Dessus polyéthylène sans collerette	TVO-POLY	81
Couvercle inox	TVO-MAT-COUV	53



Plinthes démontables

- Construction inox 304
- Hauteur 105 mm

	Réf.	€
Plinthe au ml (Plinthes avant)	ML-PLINTHE	158
Longueur 600 (Plinthes latérales)	PLINTHE-LAT600	214
Longueur 700 (Plinthes latérales)	PLINTHE-LAT700	226
Longueur 800 (Plinthes latérales)	PLINTHE-LAT800	260



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

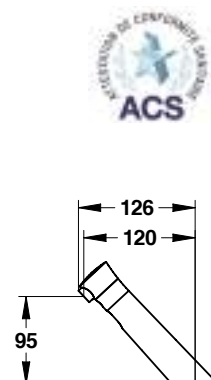
	Longueur 700		Longueur 800	
	Réf.	€	Réf.	€
Dosseret latéral H-200 mm	SEP200-700	387	SEP200-800	387
Dosseret latéral H-300 mm	SEP300-700	281	SEP300-800	387



Robinet électronique avec batterie

- Corps en métal moulé injecté chromé
- Alimentation électrique: batterie lithium 6 V type CRP2 dans boîtier externe IP65
- Voyant d'alerte batterie faible
- Alimentation hydraulique : 1/2" (15x21) eau froide ou pre-mixée
- Jet douchette réglable 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	126x132	57034	391
Robinet électronique avec batterie et mitigeur (EC/EF)	126x132	M-57034	414



Robinet électronique avec pile ou secteur

- Robinet électronique avec transformateur 220V mono / 6V
- Emplacement pour 4 piles LR6-AA 1,5V (non fournies)

	Réf.	€
Robinet électronique double alimentation avec mitigeur	MODFRIU2	447



MODFRIU2



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	404
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur avec levier, H-580 mm	H58-DCCL-PM	476
Douchette EC/EF mono-trou, avec col de cygne, mélangeur standard, H-580 mm	H58-DCC-PM	427
Douchette EC/EF, mélangeur 1/4 tour, H-580 mm	H58-DECEF1/4-PM	315

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	568

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

Dim.	Réf.	€
455x1140	LDCC-PM	703

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	311

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	345
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	252

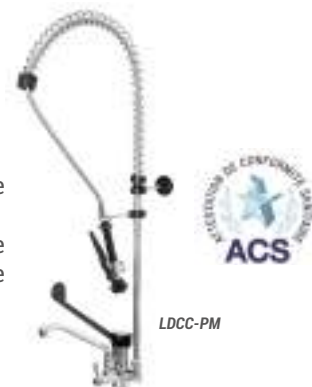
Pare-chocs de protection

- 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



H600-IDCC-PM



LDCC-PM



LROBM-200

Meubles arrières traditionnels réfrigérés

Caractéristiques communes

- Construction monocoque en inox (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



2 types de réfrigération :

- Froid positif : groupe logé à droite ou groupe à distance, réfrigération 0°C/+8°C par air forcé, gaz R290, dégivrage automatique par résistance
- Froid négatif : groupe logé à droite, 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 dossier doubles ou non doublés : 100×20 mm, 150×20 mm ou 150×50 mm
- Possibilité d'intégrer des prises dans le dossier
- 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



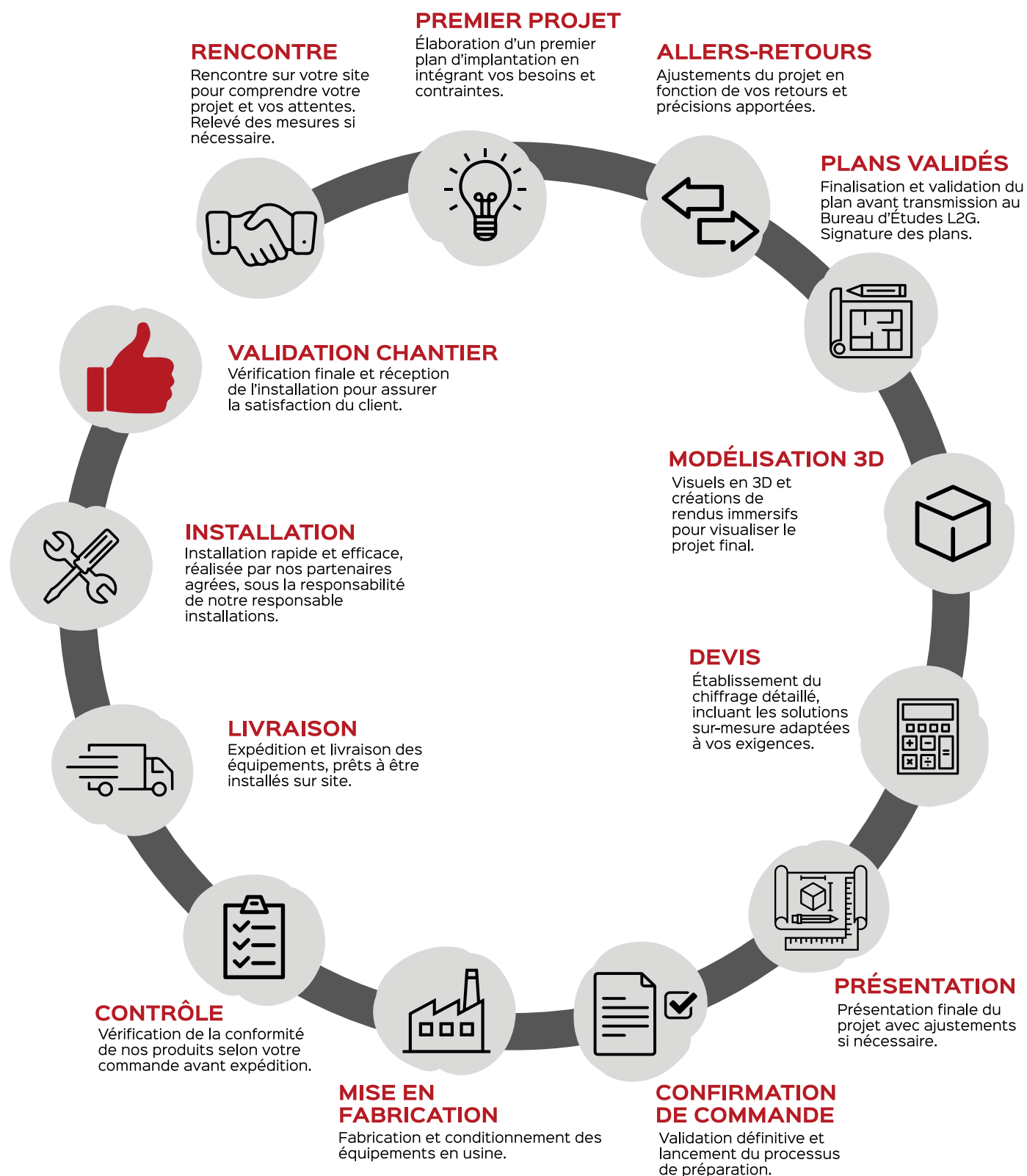
KIOSQUES, VENTE À EMPORTER ET ANIMATION



Les + L2G : Réalisez vos idées en mode projet.....	408
Concept fraîcheur fruits et légumes	409
Le savoir-faire L2G	410
Meuble de dégustation inox	412

Les + L2G

Réalisez vos idées en mode projet



Concept fraîcheur 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 dossierets

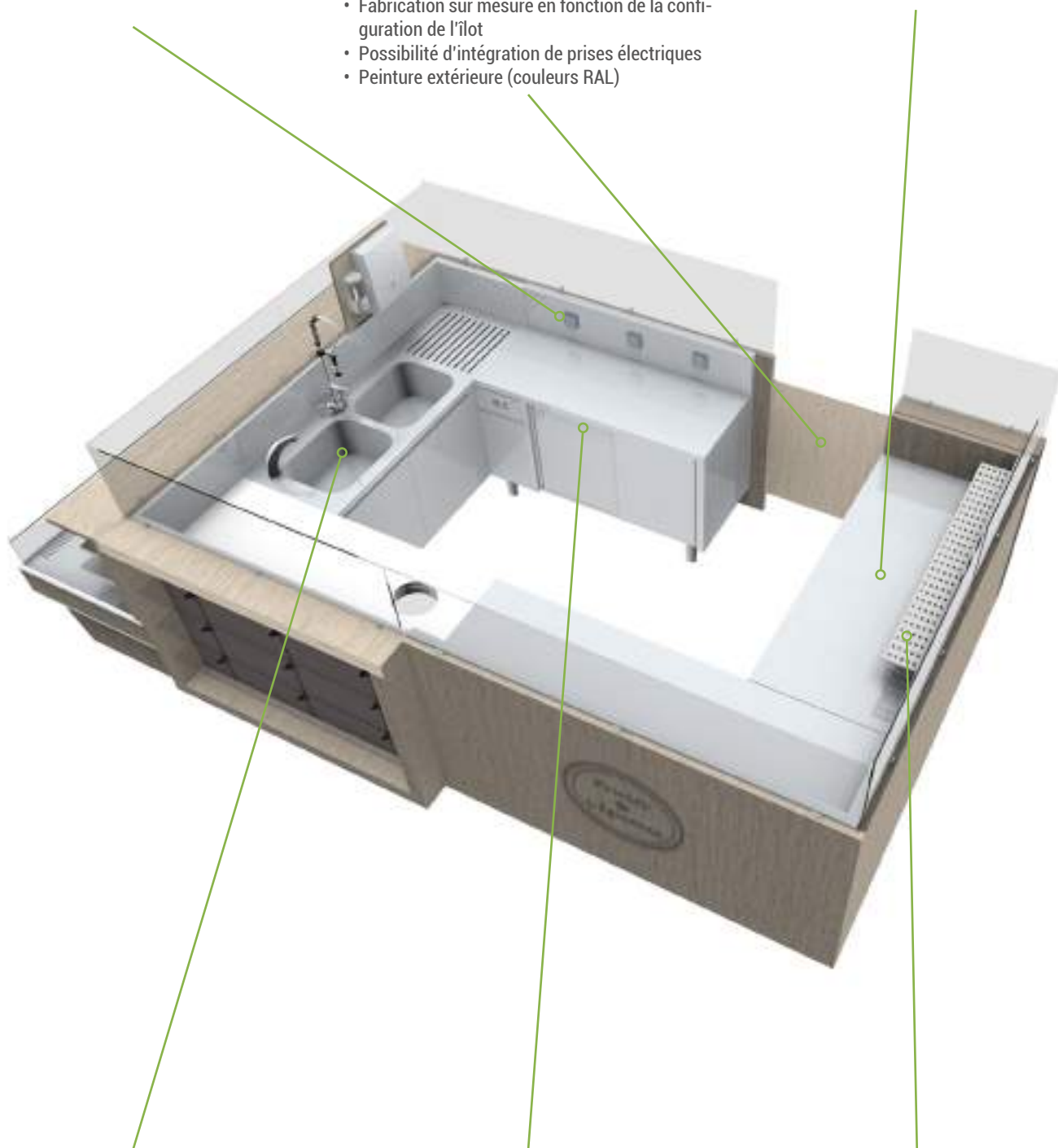
- 2 modèles : 230 V mono ou 380 V TRI+N
- La prestation comprend le perçage du trou dans le dossieret + montage de la prise

Cloisons

- Cloisons inox auto-portantes avec pare-haieine 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

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 îlots 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

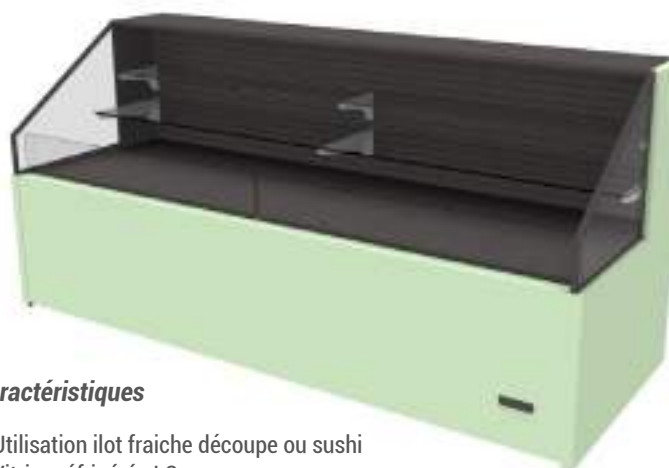
Habillages :

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 fraîche 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

- Étagères 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.	€
880x650x1975	230V MONO	3.6	54118	6791



UNIVERS DU SELF



Self service cafétéria, cantine scolaire 414

Drop-in modules encastrables 416

Vitrines murales 418

Self service cafétéria, cantine scolaire

Self Fly 830

Self Fly 830 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 830 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 îlot 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 à boissons à visibilité maximale

- Revêtement extérieur acier laqué noir RAL 9005
- Revêtement intérieur aluminium époxy laqué noir RAL 9005
- Portes vitrées à double vitrage avec rappel automatique
- Roulettes pivotantes dont 2 à freins
- 5 clayettes noires en fil par porte réglables en hauteur (poids maximum de 30 kg)
- Eclairage LED vertical blanc (2 LED pour la TMR110, 3 LED pour la TMR165)
- Groupe logé en partie haute au R290
- Régulation électronique
- Classe climatique 3H1, +1/+10°C à 32°C 65% RH
- Zone de chargement optimisée pour une visibilité optimale des produits



TMR110



TMR165



	Dim	L	V	kW	Réf.	€
Vitrine 2 portes battantes	1100x596x2003	770	230V MONO	0.4	TMR110	2458
Vitrine 3 portes battantes	1650x596x2003	1181	230V MONO	0.58	TMR165	3557

Pièces détachées pour vitrines à boissons

	Réf.	€
Clayette en fil supplémentaire pour TMR110	10TMR110	18,1
Clayette en fil supplémentaire pour TMR165	10TMR165	18,1
Clip de fixation des clayettes	11TMR110	0,8



PERSONNALISATION

Votre vitrine,
VOTRE IDENTITÉ

COVERING
sur-mesure

Pour un style
A VOTRE IMAGE

Prix sur demande,
Nous consulter

PROTECTIONS AU SOL

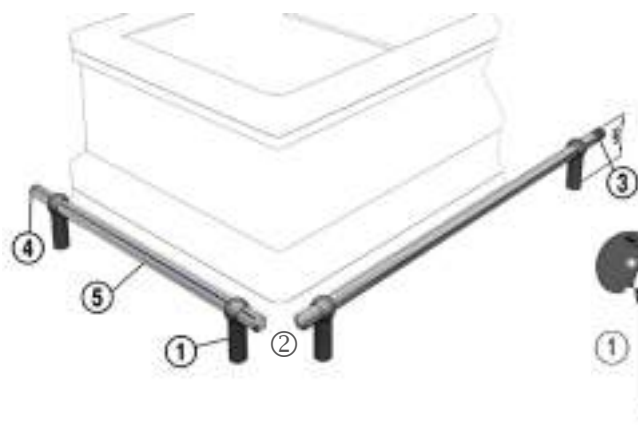


Protections pour surface de vente en inox	420
Protections en galva pour réserve	421
Défenses en acier galva	421
Protections d'angle.....	421

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.



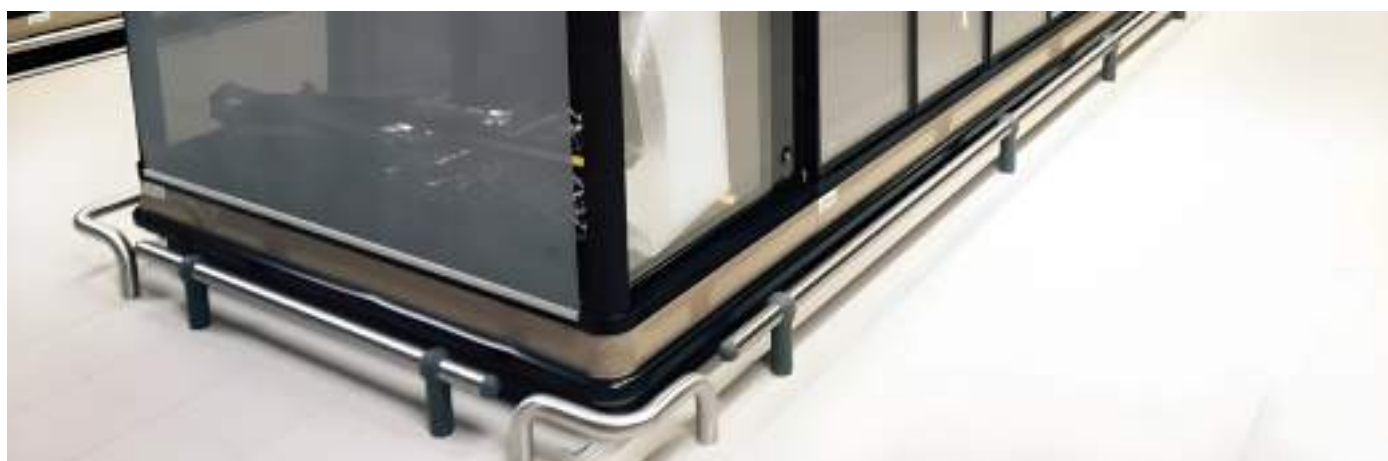
- ① Pied complet hauteur 185 mm en matière plastique antichoc
- ② Protection d'angle
- ③ Raccord de longueur en matière plastique pour la jonction du tube en acier inoxydable
- ④ Capsule de fermeture en matière plastique antichoc pour tube en acier inoxydable
- ⑤ Tube en acier inoxydable $\varnothing$ 48,3 x 1,5



	.Réf	€
(1) Pied complet H-185 (avec fixation type cheville mécanique fournie)	PL00010	42,5
(2) Quart de cercle	PL00020A	111
(3) Raccord de longueur	PL00030	9,1
(4) Capsule de fermeture	PL00040	7,7
(5) Tube inox 48,3x1,5 au mètre linéaire (long max d'un tube : 6 m)	TURO441-48.3X1.5	19,2

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

Épaisseur 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	44,3
Sabot double (fixations fournies : chevilles à frapper en acier zingué ø 10 mm, L-650 mm)	PL00080	72
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	187
Défense de porte grand modèle H-600 mm	600×200×200	PL00110	205



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	250×150×350	PROTECT1 	74
Soudée	Intérieure	20/10	300×150×350	PROTECT3 	119
Soudée	Intérieure	30/10	200×200×240	PROTECT5	145

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	2P-750502	184
Protection 3 pieds	20/10	185×335×335	750502	228



33	357	9724	337	52319	8, 268	82509	392	148 020	203	313 132	211
62	357	9762	337	53013	257	82511	392	148 024	203	316 025	207
114	228, 229	11616	335	54118	412	82609	392	148 028	203	316 030	207
114.356	154	12320	299	54254	88	82611	392	148 032	203	316 035	207
114.357	154	13320	299	55512	275	82692	393	174520	159	316 040	207
292	299	01-05-38	350	55513	275	82693	393	174521	159	316 050	207
304	299	14018	89	55857	173	82695	393	185460	78	316 125	207
326	127	14900	326	56000	356	82696	393	185480	78	316 130	207
336	127	14901	326	56005	264	82751	217, 306	185500	78	316 135	207
500	239	15850	256	57034	35, 404	82800	392	185520	78	316 140	207
501	239	15991	256	60120	317	82803	16, 289	185540	78	316 150	207
511	273	16052	25	62100	357	82809	392	185560	78	318 005	200, 334
513	273	01-06-44	350	65431	242	82963	219, 377	185580	78	318 040	334
534	127	16254	37	70001	274	82965	381	185600	78	318 060	334
562	127	16552	11, 31	70130	89	83109	219, 386	194300	224	322101	39, 237
659	273	16586	36, 257	70182	89	83110	334	198254	343	328 020	210
750	204, 311	16587	36, 257	70214	392	83161	393	199039	343	328 023	210
765	204, 311	16589	36, 257	70261	342	83217	16, 288	200 012	202	348 010	208
780	204, 311	16685	25	70500	274	83330	299	200 014	202	348 015	208
840	204, 311	16686	25	70581	342	83333	299	200 016	202	348 018	208
1000	402	18213	290	70592	305	83334	299	200 018	202	350426	372
1416	284	18273	289	70715	339	83342	392	200 020	202	354 030	207
1546	118	18289	256	70830	46	83348	392	200 022	202	354 035	207
1794	393	18291	289	71151	341	83366	392	200 024	202	354 045	207
1818	381	18295	256	71670	376	83367	392	200 028	202	354 050	207
2000	264	18317	264	71731	350	83399	97, 329, 331	202 016	201	354262	372
2001	264	18325	264	71738	351	83400	298	202 018	201	354264	373
2030	36, 257	18326	264	71739	351	83401	274	202 020	201	354343	373
2115	380	18522	79	71773	300	85554	378	202 024	201	354378	373
2200	343, 364	18523	79	71958	95	85555	378	202 028	201	354430	372
2414	394	18722	290	72295	219, 386	85556	378	202 032	202	355289	373
2650	280	22038	377	72465	308	85557	378	204 028	202	355354	373
2670	280, 282	22164	377	72598	299	87240	342	204 030	202	355377	372
2680	280, 282	22165	377	72615	16, 288	87380	338	204 032	202	360347	372, 373
2691	280, 282	22166	377	72616	16, 288	87381	338	204900	224	360349	372, 373
2692	282	22601	375	72617	16, 288	87382	338	209 016	201	360423	372, 373
2978	345	22603	375	72809	341	87575	213	209 018	201	360452	372
2979	345	23733	174, 204	72811	341	87576	213	209 020	201	360453	372
2985	345	24151	290	72830	393	87932	214	209 024	201	360454	372
3011	283	24152	290	72833	393	87934	214	209 028	201	365351	373
3013	283	25150	285	72995	74	88629	341	209 030	201	367 100	205
3018	283	25151	285	72996	74, 74	88661	341	209 032	201	374 018	208
3022	283	25152	285	73006	219, 386	88939	209, 338	209 035	201	374 020	208
3035	283	25201	21	73050	307	88961	209, 338	209 040	201	374 026	208
3109	284	25202	21	73100	307	89070	319, 324	209 045	201	376 137	205
3110	284	26042	296, 319, 353	73230	307	89079	214	209 050	201	377 037	205
3129	393	26043	296, 319, 353	73271	304	89121	214	211005	215	377 137	205
3154	346	26614	337	73319	219, 386	89217	339	216 024	201	380 000	323
3170	98	29017	46	73330	307	89233	339	216 028	201	381 008	209
3172	98	29056	46	73895	209, 338	89234	339	216 030	201	381 010	209
3173	98	30351	350	74471	324	89391	338	216 032	201	381380	372
3174	98	31514	299	74656	99	89392	338	216 035	201	381381	373
3177	98	31620	214	75152	366	89393	338	216 040	201	382 000	209
3270	98, 330	31982	151	75930	217, 306	89394	338	216 045	201	383 000	209
3310	284	33100	357	77229	46	89396	338	216 050	201	383467	372, 373
3410	284	34150	324	77290	364	89462	221, 343	217 024	201	384 000	209
3421	284	36005	344	80000	304	89881	387	217 028	201	385 020	209
3422	284	36739	163	80001	304	91034	296	217 030	201	385 026	209
3440	284	37007	393	80103	392	91060	296	217 032	201	385 030	209
3442	284	37093	296	80216	98	91062	296	217 035	201	386 000	339
3598	283	38050.01	273	80230	99, 330	91069	296	217 040	201	390 000	211
3639	283	38107	305	80231	99, 330	91160	296	217 045	201	392 065	205
3640	283	38108	305	80232	99, 330	91168	296	217 050	201	393 100	208
3677	283	38378	50, 291	80233	99, 330	91186	296	218 024	201	393 125	208
3678	283	38404	305	80238	331	95452	365	218 028	201	395 038	205
3686	284	38407	305	80248	98	95453	365	218 030	201	397 247	206
3692	283	38438	291	80308	299	100 003	199, 218	218 032	201	397 347	206
3693	283	38605	305	80522	273	103064	164	218 035	201	403701	376
3695	283	40400	353	80530	304	103122	164	218 040	201	403703	376
3749	394	40749	361	80532	215	120801	16	220 022	203	406296	352
3900	340	40794	361	80611	215	120901	16	220 024	203	410101	43
3904	340	40796	361	80622	350	122 040	203	220 026	203	410102	43
4312	98, 330	40893	96	80626	351	122 050	203	220 028	203	410103	43
4645	94, 248	41138	96	80637	273	122 060	203	220 032	203	410104	43
4722	323	41193	96	80646	338	123 040	335	220 036	203	410301	43
4725	323	41222	211, 367	80654	215, 338	123 060	335	222614	210, 365	410302	43
4748	323	45704	364	81050	392	124 036	203	222652	210, 365	420101	43, 97, 331
4797	223, 347	48122	210	81103	283	124 040	203	230802	257	420102	43, 97, 331
5010	342	50003	317	81106	283	128 018	203	231502	289	420103	43, 331
5118	11, 31	50004	317	81401	272	128 020	203	238912	152	425299	225
5354	383	50078	393	81743	307	128 022	203	239 236	202	427002	224
5355	383	50079	393	81824	392	128 024	203	239711	148, 333	430501	291
5356	383	50128	245	81861	392	128 026	203	263709	150	430502	291
5700	338	52018	326	81862	392	128 028	203	263808	150	430503	291
6405	98, 330	52053	240	81950	392	128 032	203	264607	150	430601	291
6409	98, 330	52054	239	81952	392	128 036	203	264706	150	430602	291
6412	98, 330	52056	285	81954	392	128 040	203	271400	380	440301	318
6417	98, 329, 330	52076	351	82073	243	130501	335	271452	222	446706	225
6423	98, 330	52078	351	82104	351	130546	335	271469	222	451106	225
6432	98, 330	52079	351	82150	392	130601	289	271800	381	460301	44
6441	98, 330	52084	351	82153	392	130602	289	273906	154	470206	224
6461	330	52085	351	82154	392	130603	289	274033	164	500000	352
6745	330	52093	351	82155	392	132001	318	303 016	208	500350	326
6748	329	52094	351	82157	392	132 040	335	303 018	208	500680	46
7998	393	52108.11	89	82200	392	132 060	335	303 020	208	500760	46
8002	393	52144	89	82309	392	132 140	335	303 022	208	510101	233
9430	393	52180	89	82311	392	132601	326	303 024	208	515006	340
9702	393	52315	268	82405	304	139 012	203	303 026	208	515013	340

515358	342	772904	364	826157	19, 218	20 131 0400	220, 323	03591-2	283	12643*	93
515365	342	777 360	334	826164	19, 218	20 138 0380	220, 323	03592-1	283	128.23.03	299
516706	211	777 460	334	833 002	337	30 046 0600	44, 46, 218	03592-1.5	283	1280N	379
517109	212, 343	777 560	334	833 003	337	30 046 0600	386	03592-2	283	12874N465C	79
517208	212, 343	778 060	334	836 110	339	30 049 0200	219	03595-1	283	12874N565C	79
517307	212, 343	780 008	340	836 120	339	300 490 200	386	03595-1.5	283	12875N465C	79
517406	212, 343	780 010	340	836 147	339	30 164 0000	334	03595-2	283	12875N565C	79
517604	212, 343	780 012	340	836 200	339	30 169 0000	334	03596-1	283	1299N	381
520501	239	780 016	340	836 215	339	30 175 0000	140, 177, 200	03596-1.5	283	1317N	379
521304	220, 332	780 018	340	839 000	342	30 178 0000	334	03596-2	283	132M005	368
521403	220, 332	780 020	340	840 000	342	304000011	37	03601B	284	1350N	379
521502	220, 256, 332	780 024	340	840602	328	304000013	37	03601C	284	13694N465C	79
521601	220, 256, 332	780 028	340	844304	239	304000017	37	03604B	284	13694N565C	79
521809	220, 256, 332	780 030	340	845 040	342	40 013 0070	205	03604C	284	13695N465C	79
523902	342	781 008	340	845 050	342	40 014 0080	205	03605A	284	13695N565C	79
525005	212	781 014	340	845 060	342	40 016 0100	205	03607D	284	13924N430	87
529003	213	781 016	340	845 075	342	40 018 0120	205	080620-14	275	13924N480	87
529102	213	781 020	340	846 050	209, 340	40 020 0160	205	0FGES.M	273, 297	13924N630	87
529201	213	782 008	340	846 100	209, 340	40 023 0120	205	0GCM.130.10	273, 297	13925N430	87
529300	213	782 010	340	846 200	209, 340	40 025 0160	205	0GCM.130.20	273, 297	13925N480	87
529409	213	782 012	340	846 300	209, 340	40 061 0200	206	0GCM.130.30	273, 297	13925N630	87
533237	206	782 014	340	853 016	346	40 066 0210	207	0GCM.130.40	273, 297	13N58025	303
533241	206	782 016	340	854 014	346	40 073 0250	206	0GCM.131.22.000.GA	297	13N58027	303
539000	215	782 018	340	854 016	346	40 074 0300	206	0GCM.131.32.000.GA	297	13NPS58025	303
540110	46	782 020	340	855201	151	40 078 0180	207	0GCM.131.42.000.GA	297	13NPS58027	303
542705	213	782 022	340	855218	151	40 080 0180	206	0GCM.131.52.000.GA	297	140.02.02	214
550101	242	782 024	340	855508	151, 209	40 081 0200	206	0GCM.131.62.000.GA	297	140.07.03	214
550102	242	782 026	340	855607	209	40 096 0300	206	0GWO.131.10.000.GA	274, 297	140.08.02	214
550201	242	782 028	340	860083	154	40 14 10140	216	0GWO.131.20.000.GA	274, 297	1417N	379
551806	343	783 008	340	873 045	113, 212	40 14 10140	366	0GWO.131.22.000.GA	297	143.0SET1.21	202
552010	352	783 010	340	873 060	113, 212	40 144 0220	216	0GWO.131.27.000.GA	297	1450N	379
552308	74	783 012	340	873 090	113, 212	40 144 0220	366	0GWO.131.30.000.GA	274, 297	14514N465C	79
556603	338	783 014	340	878004	48, 219	40 145 0000	216	0GWO.131.32.000.GA	297	14514N565C	79
557808	211	783 016	340	878811	48, 219	40 145 0000	366	0GWO.131.37.000.GA	297	14515N465C	79
557815	211	783 018	340	878828	48, 219	40 146 0000	216	0GWO.131.40.000.GA	274, 297	14515N565C	79
557822	211	783 022	340	878835	48, 219	40 146 0000	366	0GWO.131.42.000.GA	297	1480N	379
557907	211	783 024	340	878859	48, 219	40 149 0000	216	0GWO.131.47.000.GA	297	14874N430	87
557914	211	783 028	340	878903	48, 219	40 149 0000	366	0GWO.131.52.000.GA	297	14874N480	87
557921	211	785 006	340	878910	48, 219	40 15 30000	216	0GWO.131.57.000.GA	297	14874N630	87
562000	220, 332	785 008	340	878927	48, 219	40 15 30000	366	0HG.020	298	14875N430	87
562017	220, 332	785 010	340	878934	48, 219	40 15 50000	216	0TD.S30.11.090X115	274	14875N480	87
563557	213	785 012	340	878941	48, 219	40 15 50000	366	0TD.S30.12	298	14875N630	87
563700	213	798 040	344	878958	48, 219	40 25 40000	217	0TD.S50.15.090X115	274	1499N	381
563755	213	798 055	344	885285	149	40 28 00000	215	0XFL170.12	298	1509-020 avec plats de H-50	384
563908	213	798 065	344	896470	337	40 28 10000	215	0XLI650.12.055X070	298	1513-020 avec plats de H-50	384
564004	213	800 030	344	919200	154	40 28 30000	215	0XLI650.12.055X080	298	1517N	379
564103	213	800 035	344	921150	46	40 29 30000	216	0XLI650.7M3.000XXX	298	15333-BBQ-R	174, 204
564158	213	800 040	344	936214	365	40 293 0000	366	0XLI650.7M6.000XXX	298	1540N	379
564202	213	800 045	344	949 025	220, 323	40 294 0000	215	10023*	93	15644N465C	79
564400	213	800 050	344	949 030	220, 323	40 294 0000	366	10024-2	335	15644N565C	79
564455	213	800 055	344	949 035	220, 323	40 304 0000	215	10027-7	335	15645N465C	79
568101	219, 377	800 060	344	949 040	220, 323	50 048 0200	212, 344	10033*	93	15645N565C	79
568200	219, 377	800 065	344	956 040	224	50 049 0240	212, 344	101001-1	44	158-15	338
568309	219, 377	803 000	340	959 025	207	50 050 0280	212, 344	101001-2	44	158-20	338
568408	219, 377	804 000	340	959 030	207	50 051 0320	212, 344	1020-17	350	158-25	338
568507	219, 377	805 000	342	959 035	207	50 052 0360	212, 344	104-SCHCU4080-15	49	1580N	379
570159	365	807 000	342	959 040	207	50 053 0400	212, 344	104-SCHCU4080-18	49	15877S	256
580028	223, 347	808 000	342	959 045	207	50 086 0400	212	10414N465C	79	15879S	256
588024	343	809709	224	959 050	207	50 111 2500	307	10414N565C	79	15G11	90
588215	343	810 004	345	964 000	21, 210	505000005	31	10415N465C	79	15G21	90
600 005	223, 347	810 006	345	964 100	21, 210	505000006	31	10415N565C	79	15N58025	303
604 001	208, 339	810 008	345	964 200	21, 210	508000001	31	105-SCHCU4080-15	49	15N58027	303
604 002	208, 339	810 010	345	971017	160	508000003	31	105-SCHCU4080-18	49	15NPS58025	303
607 000	207	810 012	345	971024	160	508000004	31	10581NR460	67	15NPS58027	303
617106	323	810 014	345	971031	160	601000001	37	10601NR460	23	1600/43	367
617205	323	812 003	345	971048	160	601000006	37	1077-28	324, 350	16094N430	87
617304	323	812 005	345	971055	160	601000008	37	1077-33	324	16094N480	87
617403	220, 323	812 007	345	975 000	211	601000009	37	108-SCHCU6080-15	49	16094N630	87
617861	220, 323	812 009	345	1031732	324	602000006	37	108-SCHCU6080-18	49	16095N430	87
620 001	184, 211	812 011	345	1031733	324	70 003 0000	221	10TMR165	131, 418	16095N480	87
627600	203	813 016	345	1031884	7	70 004 0000	221	1117N	379	16095N630	87
627617	203	813 028	345	1031885	7	70 006 0000	221	11234N465C	79	1610-25	300
627624	203	814 000	345	1032331	280	70 007 0000	221	11234N565C	79	1610-30	300
627631	203	815 006	345	1204844	262	70 009 0000	221, 343	11235N465C	79	162.19.02B	273
627648	203	816 011	345	1204913	257	70 012 0000	222	11235N565C	79	162.33.01	272
627655	203	817 005	345	1205103	260	70 013 0000	222	1150N	379	162.34.01	272
638396	95	817 006	345	1205164	46	90 050 0670	41	11801NR460	67	162.70.02	215, 273
641 100	44	817 008	345	1205209	341	90 051 0590	41	11804N430	87	1650N	379
658802	208, 339	820 000	345	1205316	260	90 052 0700	41	11804N480	87	170.18.03	214
659007	208, 339	820209	212	1205764	319, 324	90 053 0615	41	11804N630	87	170.19.03	214
659106	208, 339	820308	212	1205873	268	90 077 0000	41	11805N430	87	172-2030	153
659205	208, 339	820407	212	2113102	156	5203000039	122	11805N480	87	172-2050	153
659304	208, 339	821 000	345	2137800	130	5203000040	122	11805N630	87	172-20501	153
659403	208, 339	822 000	345	5000071	93	138105	338	11841NR460	23	172-20601	153
659700	212	823 000	345	7800001	93	002080B	245	11867065BL	19, 218	172-3010	152
659809	212	824 000	346	18100040	282	0045-BAS00337-75	385	11867065CR	19, 218	172-3011	152
700010	240	826003	19, 218	30000404	71	0075/5	38, 236	119.56.02	366	172-4050	153
705921	305	826010	19, 218	108270565	122	02201FD	353	11TMR110	131, 418	172-4055	153
705923	305	826027	19, 218	108270579	122	03441*	284	1217N	379	17N58020	303
705924	305	826034	19, 218	108300183	115	03571-1	283	0124.03.06	215	17N58027	303
707609	91	826041	19, 218	109020023	122	03571-1.5	283	0124.08.06	273	17NPS58027	303
7											

18174N480	87	26304N565C	79	32355N565C	79	418-5072T	147	4RTZ100-STC106	8	548-26	214
18174N630	87	26305N465C	79	3417N	380	418-50745D	147	4RTZ100-STC66	8	55333-GRILL	174, 204
18175N430	87	26305N565C	79	3450GPN	380	418-5074C	147	4RTZ100-STC86	8	55333GS	174, 204
18175N480	87	265-30	299	346-17	272	418-5074T	147	4RTZ100-STCE106	8	55624N465C	79
18175N630	87	27124N465C	79	346-20	272	418-5300	146	4RTZ100-STCE66	8	55624N565C	79
181808N	381	27124N565C	79	3480N	380	418-5315	146	4RTZ100-STCE86	8	55625N465C	79
1819V	381	27125N465C	79	35634N465C	79	42194N465C	79	4RTZ125	13	55625N565C	79
18924N465C	79	27125N565C	79	35634N565C	79	42194N565C	79	5.2003.19	301	556B	245
18924N565C	79	27944N465C	79	35635N465C	79	42195N465C	79	5.2003.28	301	556C	245
18925N465C	79	27944N565C	79	35635N565C	79	42195N565C	79	5.3702.20	302	556J	245
18925N565C	79	27945N465C	79	3598N	379	422802N	380	5.3703.12	302	556R	245
19114-N	275	27945N565C	79	360-3000	148	422805N	380	5.3703.18	302	556V	245
192-1000	7, 11	2798N	379	360-3050	148	422806N	380	5.3703.20	302	5639N*	381
19744N465C	79	2799N	381	36454N465C	79	43014N465C	79	5.3708.20	302	5640N	381
19744N565C	79	280-28	304	36454N565C	79	43014N565C	79	5.4233.30	302	5641N	381
19745N465C	79	281352N	381	36455N465C	79	43015N465C	79	5.4503.30	302	56444N465C	79
19745N565C	79	281355N	381	36455N565C	79	43015N565C	79	5.5203.26	302	56444N565C	79
19934N430	87	281402N	380	37274N465C	79	43733FK	174, 204	5.5203.31	302	56445N465C	79
19934N480	87	281405N	380	37274N565C	79	4385-25	350	5.5208.20	302	56445N565C	79
19934N630	87	282102N	380	37275N465C	79	4395-40	350	5.5208.26	302	57264N465C	79
19935N430	87	282105N	380	37275N565C	79	4395-50	350	5.5208.31	302	57264N565C	79
19935N480	87	282106N	380	3733-BBL-1	174, 204	4397-35	350	5.5208.36	302	57265N465C	79
19935N630	87	282110N	380	3733MP	174, 204	443-1070*	164	5.5601.16	302	57265N565C	79
1C-2CA	246	282802N	381	38094N465C	79	443-1100	149	5.5603.16	302	595B	245
1C-2CAZ	246	282805N	381	38094N565C	79	443-4000*	161	5.5604.14	302	595C	245
1C-4CA	246	283-23	304	38095N465C	79	443-4005*	161	5.5604.16	302	595J	245
1C-IP	247	28764N465C	79	38095N565C	79	45333FK	174, 204	5.6403.12	302	595R	245
1C-IS	247	28764N565C	79	385-25	350	45784N465C	79	5.6523.15	302	595V	245
1C-LS	247	28765N465C	79	386-21	350	45784N565C	79	5.7403.36	302	598B	245
1ETPLC103	53	28765N565C	79	389-15	350	45785N465C	79	5.8401.14	301	598C	245
1ETPLC104	53	289-13	215	38914N465C	79	45785N565C	79	5.8401.16	301	598J	245
1ETPLC123	53	295-17	299	38914N565C	79	461-1055	129	5.8401.18	301	598R	245
1ETPLC124	53	2AF12-CH	91	38915N465C	79	46820C	239	5.8406.13	301	598V	245
1ETPLC143	53	2C-4CA	246	38915N565C	79	49924N465C	79	5.8406.16	301	6040N	380
1ETPLC144	53	2C-4CAZ	246	395-40	350	49924N565C	79	5.8409.13	301	61-10-00	352
1ETPLC163	53	2C-8CA	246	395-50	272, 350	49925N465C	79	5.8411.20	301	618C	245
1ETPLC164	53	2C-IP	247	39734N465C	79	49925N565C	79	5.8411.22	301	619C	245
1ETPLC183	53	2C-IS	247	39734N565C	79	4C-20CA	248	5.8411.25	301	6346-17	272
1ETPLC184	53	2ETPLC103	53	39735N465C	79	4C-8CA	246	5.8421.16	301	6346-20	272
1ETPLC203	53	2ETPLC104	53	39735N565C	79	4C-IP	247	5.8421.18	301	6405B	98, 330
1ETPLC204	53	2ETPLC123	53	3C-12CA	246	4D-U-GN2100TN	107	5.8431.21	301	6405C	98, 114, 330
1ETPLC223	53	2ETPLC124	53	3C-6CA	246	4EE	317	5.8431.24	301	6405P	98, 330
1ETPLC224	53	2ETPLC143	53	3C-6CAZ	246	4EU-W	156	5.8431.26	301	6409C	98, 114, 330
1ETPLC243	53	2ETPLC144	53	3C-IP	247	4I	357	5.8431.29	301	6411-35	273
1ETPLC244	53	2ETPLC163	53	3C-IS	247	4P-PD-B-25-400X300	18	5.8431.31	301	6411-42	273
1ETPLC73	53	2ETPLC164	53	3EU-W	156	4P-PD-B-25-500X400	18	5.8433.31	301	6413-30	273
1ETPLC74	53	2ETPLC183	53	3PL72-81-180	94	4P-PD-B-25-600X400	18	50 112 0100J	341	6413-35	273
2000-020	385	2ETPLC184	53	3TVO-MTRI186	65	4P-PD-M-25-400X300	18	50 113 0100B	341	6413-42	273
209 014*	201	2ETPLC203	53	3TVO-MTRI186-PB	65	4P-PD-M-25-500X400	18	50 114 0100V	341	651B	245
20N58010	303	2ETPLC204	53	3TVO-MTRI186-RP	65	4P-PD-M-25-600X400	18	50 115 0100BL	341	651C	245
20N58012	303	2ETPLC243	53	3TVO-MTRI186-RPB	65	4P-PD-R-25-400X300	18	500C03	248	651J	245
20N58033	303	2ETPLC244	53	40 032 0340*	206	4P-PD-R-25-500X400	18	5010-20	304	651R	245
211002NO	387	2ETPLC73	53	40 107 0200*	206	4P-PD-R-25-600X400	18	5010-25	304	651V	245
213-4000	42	2ETPLC74	53	40 167 0170N	300	4RCI-SCH6040-10	45	5010-30	304	652B	245
213-4001	42	2P-750502	421	40 167 0180J	300	4RCI-SCH6040-15	45	5015-14	304	652C	245
213-4002	42	2TVO-MTRI126	65	40 168 0210J	300	4RCI-SCH6040-20	45	5015-17	304	652J	245
21384N465C	79	2TVO-MTRI126-PB	65	40 169 0140J	300	4RCI-SCH8060-20	47	5025-15	304	652R	245
21384N565C	79	2TVO-MTRI126-RP	65	40 170 0170J	300	4RCI-SCHGN1/1-15	45	505B	244	652V	245
21385N465C	79	2TVO-MTRI126-RPB	65	40 171 0140J	300	4RCI-SCHGN1/1-20	45	505C	244	6713933C	273
21385N565C	79	2VPK50	145, 333	40 172 0170J	300	4RCI-SCHGN2/1-15	45	505J	244	68-00-12	352
221006NO	387	2X608A+607/1	242, 275	40 173 0200J	300	4RCP-SCH4060-10	45	505R	244	6824N	381
22204N465C	79	2X608A+607/4	242, 275	40 175 0170J	300	4RCP-SCH4060-15	45	505V	244	6900N	376
22204N565C	79	30 047 0600R	44, 46, 218, 386	40 176 0200J	300	4RCP-SCH4060-20	45	510B	244	6D-U-GN3100TN	107
22205N465C	79	30 064 0000*	224	40 177 0250J	300	4RCP-SCH6040-10	45	510C	244	70 002 0000*	221
22205N565C	79	30 071 0225*	225	40 178 0280J	300	4RCP-SCH6040-15	45	510J	244	70 005 0000*	221
223001NO	387	30 088 28F3TC	334	40 178 0300J	300	4RCP-SCH6040-20	45	510R	244	70627*	390
223002NO	387	30 134 0600N	44, 46, 218, 386	40 179 0350J	300	4RCP-SCHGN1/1-10	45	510V	244	7134N465C	79
23024N465C	79	30 136 0200N	219, 386	40 181 0210R	300	4RCP-SCHGN1/1-15	45	520B	244	7134N565C	79
23024N565C	79	30 137 1/1 12F1T	200	40 182 0140R	300	4RCP-SCHGN1/1-20	45	520C	244	7135N465C	79
23025N465C	79	30 138 1/1 20F1T	200	40 183 0170R	300	4RCP-SCHGN2/1-10	45	520J	244	7135N565C	79
23025N565C	79	30 140 1/1 20F1T	200	40 184 0140R	300	4RCP-SCHGN2/1-20	45	520R	244	717/01P	248
230V MONO	127	30 141 1/1 20F1T	173, 175, 200	40 185 0170R	300	4RFCI-SCH6040-10	45	520V	244	717/02P	248
233001NO	387	30 143 2/1 20F2T	200	40 186 0200R	300	4RFCI-SCH6040-15	45	530B	244	717/03P	248
233002NO	387	30 144 2/1 20F3T	46, 200	40 188 0170R	300	4RFCI-SCH6040-20	45	530C	244	74978*	377
233004NO	387	30 146 31F3T	334	40 189 0200R	300	4RFCI-SCH8060-20	47	530J	244	750SEP2	204, 311
233010NO	387	30 147 18F3T	334	40 190 0250R	300	4RFCI-SCHGN1/1-10	45	530R	244	765SEP2	204, 311
233030NO	387	30 148 29F2T	173, 175, 334	40 191 0300R	300	4RFCI-SCHGN1/1-15	45	530V	244	765SEP3	204, 311
235-S6/5	308, 367	30 149 29F3T	46, 334	40 192 0350R	300	4RFCI-SCHGN1/1-20	45	53164N465C	79	775x744x1900	127, 127
23733-GRILL	174, 204	30 150 1/1 20F2T	200	40 300 0000*	216	4RFCI-SCHGN2/1-10	45	53164N565C	79	780SEP2	204, 311
23844N465C	79	30 151 2/1 32F3T	200	4020-17	350	4RFCI-SCHGN2/1-15	45	53165N465C	79	780SEP3	204, 311
23844N565C	79	30 152 2/1 30F2T	200	4020-20	351	4RFCI-SCHGN2/1-20	45	53165N565C	79	7954N465C	79
23845N465C	79	30 153 1/1 20F2T	46, 200	40554N465C	79	4RFCP-SCH4060-10	45	5333-BBL-1	174, 204	7954N565C	79
23845N565C	79	30 154 30F4T	334	40554N565C	79	4RFCP-SCH4060-15	45	5333MP	174, 204	7955N465C	79
2402N	379	302-SCHCU4060-16	49	40555N465C	79	4RFCP-SCH4060-20	45	5337-10	366	7955N565C	79
24664N465C	79	302-SCHCU4080-15	49	40555N565C	79	4RFCP-SCH6040-10	45	5337-15	366	8121N465C	23, 67
24664N565C	79	302-SCHCU4080-16	49	412-16	272	4RFCP-SCH6040-15	45	5337-26	366	8124N430	87
24665N465C	79	317-1000*	155	413-30	273	4RFCP-SCH6040-20	45	5337-30	366	8124N480	87
24665N565C	79	317-1010*	155	413-35	273	4RFCP-SCHGN1/1-10	45	535B	244	8124N630	87
2517GPN	380	317-1015*	155	413-42	273	4RFCP-SCHGN1/1-15	45	535C	244	8125N430	87
25333-GRILL	174, 204	317-2090*	155	41374N465C	79	4RFCP-SCHGN1/1-20	45	535J	244	8125N480	87
2540N	380	31CG010102	32	41374N565C	79	4RFCP-SCHGN2/1-10	45	535R	244	8125N630	87
25484N465C	79	31CG010202	32	41375N465C	79	4RFCP-SCHGN2/1-15	45	535V	244	8126N	380
25484N565C	79	31CG010302	32	41375N565C	79	4RFCP-SCHGN2/1-20	45	5385-25	350		

92115*	388, 391	92S.PA41431	82	92S.PL41314	81	92S.PL41455	82	92S.PL51338	81	92S.PL51522	83
92117*	388, 391	92S.PA41432	82	92S.PL41315	81	92S.PL41456	82	92S.PL51339	81	92S.PL51523	83
92123*	389, 391	92S.PA41433	82	92S.PL41316	81	92S.PL41458	82	92S.PL51340	81	92S.PL51524	83
92125*	388, 391	92S.PA41434	82	92S.PL41317	81	92S.PL41501	83	92S.PL51341	81	92S.PL51525	83
92127*	388	92S.PA41435	82	92S.PL41318	81	92S.PL41502	83	92S.PL51342	81	92S.PL51526	83
92129*	390	92S.PA41436	82	92S.PL41319	81	92S.PL41503	83	92S.PL51343	81	92S.PL51527	83
92131*	389, 391	92S.PA41437	82	92S.PL41320	81	92S.PL41504	83	92S.PL51344	81	92S.PL51528	83
92138*	389, 391	92S.PA41438	82	92S.PL41321	81	92S.PL41505	83	92S.PL51345	81	92S.PL51529	83
92140*	391	92S.PA41439	82	92S.PL41322	81	92S.PL41506	83	92S.PL51346	81	92S.PL51530	83
9231N	381	92S.PA41440	82	92S.PL41323	81	92S.PL41507	83	92S.PL51347	81	92S.PL51531	83
9232N	381	92S.PA41441	82	92S.PL41324	81	92S.PL41508	83	92S.PL51348	81	92S.PL51532	83
92S.PA41301	81	92S.PA41442	82	92S.PL41325	81	92S.PL41509	83	92S.PL51349	81	92S.PL51533	83
92S.PA41302	81	92S.PA41443	82	92S.PL41326	81	92S.PL41510	83	92S.PL51350	81	92S.PL51534	83
92S.PA41303	81	92S.PA41444	82	92S.PL41327	81	92S.PL41511	83	92S.PL51351	81	92S.PL51535	83
92S.PA41304	81	92S.PA41445	82	92S.PL41328	81	92S.PL41512	83	92S.PL51352	81	92S.PL51536	83
92S.PA41305	81	92S.PA41446	82	92S.PL41329	81	92S.PL41513	83	92S.PL51353	81	92S.PL51537	83
92S.PA41306	81	92S.PA41447	82	92S.PL41330	81	92S.PL41514	83	92S.PL51354	81	92S.PL51538	83
92S.PA41307	81	92S.PA41448	82	92S.PL41331	81	92S.PL41515	83	92S.PL51355	81	92S.PL51539	83
92S.PA41308	81	92S.PA41449	82	92S.PL41332	81	92S.PL41516	83	92S.PL51356	81	92S.PL51540	83
92S.PA41309	81	92S.PA41450	82	92S.PL41333	81	92S.PL41517	83	92S.PL51358	81	92S.PL51541	83
92S.PA41310	81	92S.PA41451	82	92S.PL41334	81	92S.PL41518	83	92S.PL51401	82	92S.PL51542	83
92S.PA41311	81	92S.PA41452	82	92S.PL41335	81	92S.PL41519	83	92S.PL51402	82	92S.PL51543	83
92S.PA41312	81	92S.PA41453	82	92S.PL41336	81	92S.PL41520	83	92S.PL51403	82	92S.PL51544	83
92S.PA41313	81	92S.PA41454	82	92S.PL41337	81	92S.PL41521	83	92S.PL51404	82	92S.PL51545	83
92S.PA41314	81	92S.PA41455	82	92S.PL41338	81	92S.PL41522	83	92S.PL51405	82	92S.PL51546	83
92S.PA41315	81	92S.PA41456	82	92S.PL41339	81	92S.PL41523	83	92S.PL51406	82	92S.PL51547	83
92S.PA41316	81	92S.PA41458	82	92S.PL41340	81	92S.PL41524	83	92S.PL51407	82	92S.PL51548	83
92S.PA41317	81	92S.PA41501	83	92S.PL41341	81	92S.PL41525	83	92S.PL51408	82	92S.PL51549	83
92S.PA41318	81	92S.PA41502	83	92S.PL41342	81	92S.PL41526	83	92S.PL51409	82	92S.PL51550	83
92S.PA41319	81	92S.PA41503	83	92S.PL41343	81	92S.PL41527	83	92S.PL51410	82	92S.PL51551	83
92S.PA41320	81	92S.PA41504	83	92S.PL41344	81	92S.PL41528	83	92S.PL51411	82	92S.PL51552	83
92S.PA41321	81	92S.PA41505	83	92S.PL41345	81	92S.PL41529	83	92S.PL51412	82	92S.PL51553	83
92S.PA41322	81	92S.PA41506	83	92S.PL41346	81	92S.PL41530	83	92S.PL51413	82	92S.PL51554	83
92S.PA41323	81	92S.PA41507	83	92S.PL41347	81	92S.PL41531	83	92S.PL51414	82	92S.PL51555	83
92S.PA41324	81	92S.PA41508	83	92S.PL41348	81	92S.PL41532	83	92S.PL51415	82	92S.PL51556	83
92S.PA41325	81	92S.PA41509	83	92S.PL41349	81	92S.PL41533	83	92S.PL51416	82	92S.PL51557	83
92S.PA41326	81	92S.PA41510	83	92S.PL41350	81	92S.PL41534	83	92S.PL51417	82	92S.PL51558	83
92S.PA41327	81	92S.PA41511	83	92S.PL41351	81	92S.PL41535	83	92S.PL51418	82	9594N465C	79
92S.PA41328	81	92S.PA41512	83	92S.PL41352	81	92S.PL41536	83	92S.PL51419	82	9594N565C	79
92S.PA41329	81	92S.PA41513	83	92S.PL41353	81	92S.PL41537	83	92S.PL51420	82	9595N465C	79
92S.PA41330	81	92S.PA41514	83	92S.PL41354	81	92S.PL41538	83	92S.PL51421	82	9595N565C	79
92S.PA41331	81	92S.PA41515	83	92S.PL41355	81	92S.PL41539	83	92S.PL51422	82	9964N430	87
92S.PA41332	81	92S.PA41516	83	92S.PL41356	81	92S.PL41540	83	92S.PL51423	82	9964N480	87
92S.PA41333	81	92S.PA41517	83	92S.PL41358	81	92S.PL41541	83	92S.PL51424	82	9964N630	87
92S.PA41334	81	92S.PA41518	83	92S.PL41401	82	92S.PL41542	83	92S.PL51425	82	9965N430	87
92S.PA41335	81	92S.PA41519	83	92S.PL41402	82	92S.PL41543	83	92S.PL51426	82	9965N480	87
92S.PA41336	81	92S.PA41520	83	92S.PL41403	82	92S.PL41544	83	92S.PL51427	82	9965N630	87
92S.PA41337	81	92S.PA41521	83	92S.PL41404	82	92S.PL41545	83	92S.PL51428	82	A151.300	150
92S.PA41338	81	92S.PA41522	83	92S.PL41405	82	92S.PL41546	83	92S.PL51429	82	A151.600	150
92S.PA41339	81	92S.PA41523	83	92S.PL41406	82	92S.PL41547	83	92S.PL51430	82	A512	48
92S.PA41340	81	92S.PA41524	83	92S.PL41407	82	92S.PL41548	83	92S.PL51431	82	AB-1P	247
92S.PA41341	81	92S.PA41525	83	92S.PL41408	82	92S.PL41549	83	92S.PL51432	82	AB-2P	247
92S.PA41342	81	92S.PA41526	83	92S.PL41409	82	92S.PL41550	83	92S.PL51433	82	AB.10F	60
92S.PA41343	81	92S.PA41527	83	92S.PL41410	82	92S.PL41551	83	92S.PL51434	82	AB.5F	60
92S.PA41344	81	92S.PA41528	83	92S.PL41411	82	92S.PL41552	83	92S.PL51435	82	AB6.10F	60
92S.PA41345	81	92S.PA41529	83	92S.PL41412	82	92S.PL41553	83	92S.PL51436	82	AB6.12F	60
92S.PA41346	81	92S.PA41530	83	92S.PL41413	82	92S.PL41554	83	92S.PL51437	82	AB6.5F	60
92S.PA41347	81	92S.PA41531	83	92S.PL41414	82	92S.PL41555	83	92S.PL51438	82	ABR-902/15	337
92S.PA41348	81	92S.PA41532	83	92S.PL41415	82	92S.PL41556	83	92S.PL51439	82	ABR-903/15	337
92S.PA41349	81	92S.PA41533	83	92S.PL41416	82	92S.PL41557	83	92S.PL51440	82	ACQAMN	261
92S.PA41350	81	92S.PA41534	83	92S.PL41417	82	92S.PL41558	83	92S.PL51441	82	ACQMA	261
92S.PA41351	81	92S.PA41535	83	92S.PL41418	82	92S.PL51301	81	92S.PL51442	82	ACQMAM	261
92S.PA41352	81	92S.PA41536	83	92S.PL41419	82	92S.PL51302	81	92S.PL51443	82	AD263655	149
92S.PA41353	81	92S.PA41537	83	92S.PL41420	82	92S.PL51303	81	92S.PL51444	82	AEO-01	148, 333
92S.PA41354	81	92S.PA41538	83	92S.PL41421	82	92S.PL51304	81	92S.PL51445	82	AEO-02	148, 333
92S.PA41355	81	92S.PA41539	83	92S.PL41422	82	92S.PL51305	81	92S.PL51446	82	AF02	326
92S.PA41356	81	92S.PA41540	83	92S.PL41423	82	92S.PL51306	81	92S.PL51447	82	AF03	326
92S.PA41358	81	92S.PA41541	83	92S.PL41424	82	92S.PL51307	81	92S.PL51448	82	AF12	91
92S.PA41401	82	92S.PA41542	83	92S.PL41425	82	92S.PL51308	81	92S.PL51449	82	AF300CHVS	296, 319
92S.PA41402	82	92S.PA41543	83	92S.PL41426	82	92S.PL51309	81	92S.PL51450	82	AF300INGR	319, 353
92S.PA41403	82	92S.PA41544	83	92S.PL41427	82	92S.PL51310	81	92S.PL51451	82	AF350CHVS	296, 319
92S.PA41404	82	92S.PA41545	83	92S.PL41428	82	92S.PL51311	81	92S.PL51452	82	AF350INGR	319, 353
92S.PA41405	82	92S.PA41546	83	92S.PL41429	82	92S.PL51312	81	92S.PL51453	82	af350ingr	319, 353
92S.PA41406	82	92S.PA41547	83	92S.PL41430	82	92S.PL51313	81	92S.PL51454	82	AGO-01	148, 333
92S.PA41407	82	92S.PA41548	83	92S.PL41431	82	92S.PL51314	81	92S.PL51455	82	AGO-02	148, 333
92S.PA41408	82	92S.PA41549	83	92S.PL41432	82	92S.PL51315	81	92S.PL51456	82	AIM-COLLERETTE-PE-J	11, 65
92S.PA41409	82	92S.PA41550	83	92S.PL41433	82	92S.PL51316	81	92S.PL51458	82	AIM-COLLERETTE-PE-N	11, 65
92S.PA41410	82	92S.PA41551	83	92S.PL41434	82	92S.PL51317	81	92S.PL51501	83	AIM-COLLERETTE-PE-V	11, 65
92S.PA41411	82	92S.PA41552	83	92S.PL41435	82	92S.PL51318	81	92S.PL51502	83	AK-D55	323
92S.PA41412	82	92S.PA41553	83	92S.PL41436	82	92S.PL51319	81	92S.PL51503	83	APARB	326
92S.PA41413	82	92S.PA41554	83	92S.PL41437	82	92S.PL51320	81	92S.PL51504	83	APSF4/D10	61
92S.PA41414	82	92S.PA41555	83	92S.PL41438	82	92S.PL51321	81	92S.PL51505	83	APSF4/D10T	61
92S.PA41415	82	92S.PA41556	83	92S.PL41439	82	92S.PL51322	81	92S.PL51506	83	APSF4/D6	61
92S.PA41416	82	92S.PA41557	83	92S.PL41440	82	92S.PL51323	81	92S.PL51507	83	APSF4/D6T	61
92S.PA41417	82	92S.PA41558	83	92S.PL41441	82	92S.PL51324	81	92S.PL51508	83	APSF4/D8	61
92S.PA41418	82	92S.PL41301	81	92S.PL41442	82	92S.PL51325	81	92S.PL51509	83	APSF4/D8T	61
92S.PA41419	82	92S.PL41302	81	92S.PL41443	82	92S.PL51326	81	92S.PL51510	83	AR-2P-GM	247
92S.PA41420	82	92S.PL41303	81	92S.PL41444	82	92S.PL51327	81	92S.PL51511	83	AR-2P-PM	247
92S.PA41421	82	92S.PL41304	81	92S.PL41445	82	92S.PL51328	81	92S.PL51512	83	AR.10FX	60
92S.PA41422	82	92S.PL41305	81	92S.PL41446	82	92S.PL51329	81	92S.PL51513	83	AR.12FX	60
92S.PA41423	82	92S.PL41306	81	92S.PL41447	82	92S.PL51330	81	92S.PL51514	83	AR.14FX	60
92S.PA41424	82	92S.PL41307	81	92S.PL41448	82	92S.PL51331	81	92S.PL51515	83	AR.16FX	60
92S.PA41425	82	92S.PL41308	81	92S.PL41449	82	92S.PL51332	81	92S.PL51516	83	AR.18FX	60
92S.PA41426	82	92S.PL41309	81	92S.PL41450	82	92S.PL51333	81	92S.PL51517	8		

AR6.18FX	60	BA24065	194	BH23100	196	BUD-DCTCE107	12	ccep02e	265	CN1P-15	228
AR6.20FX	60	BA24100	194	BL55-25	344	BUD-DCTCE126	12	ccep02m	265	CN1P-20	228
ARES010	23, 25, 27, 405	BA24150	194	BLB350	389	BUD-DCTCE127	12	CD-GH-818	151	CO11000	112, 195
ARES019	23, 405	BAC10L	327	BLRC400	127	BUD-DCTCE146	12	CDD1/1	195	CO12000	114, 115, 195
ARM100A	232	BAC15L	329	BLRC600	127	BUD-DCTCE147	12	CDD1/2	195	CO13000	54, 112, 114, 115, 195
ARM100P	232	BAC19L	47, 327	BLRN400	127	BUD-DCTCE157	12	CDD1/3	195	CO14000	112, 195
ARM25A	232	BAC21L	47, 327	BLRN600	127	BUD-DCTCE166	12	CDD1/4	195	CO16000	112, 115, 195
ARM25P	232	BAC40L	329	BM-16510	33	BUD-DCTCE167	12	CDD1/6	195	CO19000	195
ARM50A	232	bac40l	329	BM-28091	67	BUD-DCTCE186	12	CDD2/1	195	CO21000	195
ARM50AF	232	BACA700	291	BM-3	152	BUD-DCTCE187	12	CDR-1	141, 235	CO23000	195
ARM50P	232	BACB700	291	BM-33	152	BUD-DCTCE206	12	CDR-2	141, 235	CO24000	195
AUTO-DCC1/4-PM	37	BACG4.5	118, 196	BM-81430	307	BUD-DCTCE207	12	CE-26277	271	COIFFE-120/50	248
AUTO-DECEF1/4-PM	37	BACG5	196	BM.45168	356	BUD-DCTCE66	12	CE-28892	271	COIFFE-30/50	248
AUTO-DEF	37	BAT1/6	57	BM216R	152	BUD-DCTCE77	12	CEZAR-1200	316	COIFFE-40/50	248
AW-GG-RC200	126	BAT1/6A	57	BM5L	144	BUD-ETPL103	52	CEZAR-2400	316	COIFFE-60/50	248
AW-GG-RC600	126	BAT2/12	57	BM5L-31	144	BUD-ETPL104	52	CEZAR-INOX-1200	262	COIFFE-80/50	248
AW-PG-RC200	126	BAT2/12A	57	BM5L-32	144	BUD-ETPL123	52	CEZAR-INOX-2400	262	COIFFE-90/50	248
AW-PG-RC600	126	BAT2/8	57	BM5L-33	144	BUD-ETPL124	52	CF0380-37	357	COL10A	242, 275
AW-RC200	126	BAT2/8A	57	BM5L-34	144	BUD-ETPL143	52	CF0380-50	356	COLLERETTE	11, 288
AW-RC400	126	BBC208S	133	BMS-35	69	BUD-ETPL144	52	CF800000	352	COLLERETTE-PVC-B	11
AW-RC600	126	BBC330S	133	BMS-40	69	BUD-ETPL83	52	CG-DCPL-600	25	COLLERETTE-PVC-J	11
AW-RCG600	126	BBC350L	389	BPP11065	197	BUD-ETPL84	52	CG-DCPL-700	25	COLLERETTE-PVC-O	11
AW-RCX200	126	BBD230	133	BPP11100	197	BUD-ETTU104	52	CH-A01N	308, 367	COLLERETTE-PVC-R	11
AW-RCX400	126	BBD230-43/44	133	BPP11150	197	BUD-ETTU124	52	CH11000	195	COLLERETTE-PVC-V	11
AW-RCX600	126	BBMCNR126-200	287	BPP11200	197	BUD-ETTU144	52	CH12000	195	CONCEPT-HERBES-1211	368
AW-RN200	127	BBMCR105-200	287	BPP12065	197	BUD-ETTU164	52	CH13000	195	COND PP VULCAIN 5	170
AW-RN400	127	BBMCR66-100	287	BPP12100	197	BUD-ETTU184	52	CH14000	195	COND PP VULCAIN 10	170
AW-RN600	127	BBMCR66-150	287	BPP12150	197	BUD-ETTU204	52	CH16000	195	CONDWASHPP VULCAIN5	171
AW-RNG600	127	BBMNR126-200	287	BPP12200	197	BUD-TAC-250	147	CH40-20	344	CONDWASHPP VULCAIN10	171
AW-RNX400	127	BBMR105-200	287	BPP13065	197	BUD-TAC-300	147	CH40-25	344	COND-PP-VULCAIN-55	172
AW-RNX600	127	BBMR66-100	287	BPP13100	197	BUDDCC14PM	34	CH40-30	344	CORNETS4-RLH	295
AWGN650TN.07	126, 127	BBMR66-150	287	BPP13150	197	BUDDCPL1061BG	25	CH40-32	344	COUTEAU-DRC-B98	294
B126P-100	287	BBR105-200	18	BPP13200	197	BUDDCPL1271BD	25	CH40-33	344	COUTEAU-DRC-D114	294
B1604BA	137	BBR55-100	18	BPP14065	197	BUDDCPL1271BG	25	CHAB	329	COUTEAU-DRC-H82	294
B1604RE	137	BBR55-150	18	BPP14100	197	BUDDCPL1471BD	25	CHANDELLE	260	COUTEAU-DRC-N12	294
B2115	394	BBR66-100	18	BPP14150	197	BUDDCPL1471BG	25	CHAR01	327	COUTEAU-DRC-N22	294
B2206BA	137	BBR66-150	18	BPP14200	197	BUDH75DCC14PM	34	CHARGEURGLACE310	265	COUTEAU-DRC-N32	294
B2206RE	137	BBS130	133	BPP16065	197	BUDDLCCPM	34	CHBGNI1/1-7	45	COUV-BAC19L	327
B4900	11	BBS130-41	133	BPP16100	197	C-VRX1200/380	113	CHD96	285	COUV-BAC21L	327
B55B-100	287	BBT350	133	BPP16150	197	C-VRX1400/380	113	CHDEP10001	44	COUV-BACPIZZA	98, 330
B55P-100	287	BBT350-43	133	BPP16200	197	C-VRX1500/380	113	CHDEP10042*	48	COUVB-BAC15L	329
B66B-100	287	BBT350X51	133	BPP19065	197	C-VRX1600/380	113	CHDEP10044	44	COUVB-BAC40L	329
B66B-150	287	BCOUT-C	16, 288	BPP19100	197	C-VRX1800/380	113	CHDEP10523	47	COUVI-BAC40L	329
B66P-100	287	BCOUT-P	16, 288	BR56-18	344	C-VRX2000/380	113	CHDEP10524	47	COUVJ-BAC40L	329
B66P-150	287	BD-205A	128	BS443	11	C100/50L	95	CHDPP10523	47	COUVTVO	11, 67, 288
B98-00	294	BD-450A	128	BS543D	11	C400	39, 237	CHDPP10524	47	CP1445	74
B98-10	294	BD-550A	128	BS543G	11	C50/22L	95	CHEF 300	146, 361	CP2P-EC-DCC1/4-PM	37
B98-13	294	BD126-B-100	17	BS553	11	C50/50L	95	CHFPV6040	328	CPAT170	50, 327
B98-3	294	BD126-R-100	17	BSF	51, 332	CA0810	364	CHGA00793	74	CPDP2000	267
B98-5	294	BD55-B-100	17	BTR11065	198	CA105-BPG	286	CHGAP10710	124	CPJ-65	357
B98-6	294	BD55-R-100	17	BTR11100	198	CA126-BPD	286	CHGAP10711	124	CPP11000	197
B98-8	294	BD66-B-100	17	BTR11150	198	CA126-BPG	286	CHGAP10712	124	CPP12000	197
BA11020	193	BD66-B-150	17	BTR11200	198	CA1440	48	CHPAT170	50, 327	CPP13000	197
BA11040	193	BD66-R-100	17	BTR12065	198	CA1440G	48	CHPAT220	50, 327	CPP14000	197
BA11055	193	BD75-B-100	17	BTR12100	198	CA1455	48	CHS2NA8477	291	CPP16000	197
BA11065	193	BD75-R-100	17	BTR12150	198	CA1455P	48	CHS2NB8477	291	CPP19000	197
BA11100	193	BD90L	41, 65	BTR12200	198	CA155-BPD	286	CHSN8477	291	CPP330	264
BA11150	112, 193	BDCREG1000N1	369	BTR13065	198	CA155-BPG	286	CJVPBPTRIARTRAD	401	CPP470	264
BA11200	193	BDCREG1000N2	369	BTR13100	198	CA156-BPD	286	CL100	360	CPP52SS	40
BA12020	193	BD11040	194	BTR13150	54, 198	CA156-BPG	286	CL1005	360	CPP650	264
BA12040	193	BF11055	194	BTR13200	198	CA186-BPD	286	CL1015	360	CPQ06	363
BA12055	193	BF11065	194	BTR14065	198	CA186-BPG	286	CL1025	360	CPSP1400	267
BA12065	193	BF12065	194	BTR14100	198	CAG-AW-RN600	127	CL1030	360	CR1-400	149
BA12100	193	BF21055	194	BTR14150	198	CAN1000X300-SH	241	CL1040	360	CS6/10	11
BA12150	114, 115, 193	BF21065	194	BTR14200	198	CAN1000X300-SV	241	CL1050	360	CS70	136
BA13040	193	BF23065	194	BTR16065	138, 198	CAN1000X400-SH	241	CL1070	360	CSR/16x	66
BA13055	193	BFC10	140	BTR16100	198	CAN200X200-SH	241	CL1080	360	CSR/18x	66
BA13065	193	BFC15	140	BTR16150	198	CAN200X200-SV	241	CL1090	360	CSR/20x	66
BA13100	193	BFC2/3	140, 177	BTR16200	198	CAN300X300-SH	241	CL1110	360	CT 1758TD	90
BA13150	54, 112, 114, 115, 193	BFC3	140	BTR19065	198	CAN300X300-SV	241	CL1120	360	CT 1760TD	90
BA13200	193	BFC5	140, 269	BTR19100	198	CAN400X400-SH	241	CL1130	360	CT 1762TD	90
BA14020	193	BFL11100	194	BTR21200	199	CAN400X400-SV	241	CL2002	360	CTP6-10E	270
BA14040	193	BFL11150	194	BUD-2ETPLC124	53	CAPSMC100OF	40	CL2003	360	CTR11000	199
BA14055	193	BFL11200	194	BUD-2ETPLC144	53	CAPT14GITALED	231	CL2005	360	CTR12000	199
BA14065	193	BFL12100	194	BUD-2ETPLC164	53	CAPT14IT	230	CL2009	360	CTR13000	54, 199
BA14100	193	BFL12150	194	BUD-2ETPLC184	53	CAPT18IT	230	CL3010	360	CTR14000	199
BA14150	112, 193	BFL21100	194	BUD-2ETPLC204	53	CARFILTRATIONBC-2XL	71	CL3032	360	CTR16000	199
BA14200	193	BFL21150	194	BUD-2ETPLC84	53	CARFILTRATIONBC-X2XL	71	CL3042	360	CTR19000	199
BA16065	193	BFL21200	194	BUD-AAC25A	233	CARTFILTRATION-2XL	173, 271	CL3044	360	CTR21000	199
BA16100	193	BFL23100	194	BUD-AAC25P	233	CARTFILTRATION-XL	173, 271	CL3052	360	CTRE11000	199
BA16150	112, 115, 193	BFL23150	194	BUD-AAC50A	233	CARTFILTRATIONMG2XL	139	CL3055	360	CTRE12000	199
BA16200	193	BH11065	196	BUD-AAC50P	233	CARTFILTRATIONMGXL	139	CL3088	360	CTRE13000	199
BA19065	193	BH11100	196	BUD-DCTAE106	12	CAT1/14X	56	CL422	359	CTRE14000	199
BA19100	193	BH11150	196	BUD-DCTAE107	12	CAT1/16X	56	CL8001	359	CTRE16000	199
BA21020	194	BH12065	196	BUD-DCTAE126	12	CAV180D	132	CL8002	359	CTRE19000	199
BA21040	194	BH12100	196	BUD-DCTAE127	12	CAVP126	263	CL8003	359	CTX4-10E	269
BA21055	194	BH12150	196	BUD-DCTAE146	12	CAVP66	263	CL9001	359	CU15L	155
BA21065	194	BH13065	196	BUD-DCTAE147	12	CAX108	365	CLE1-SUPINOX	294	CUV6050	50, 291
BA21100	194	BH13100	196	BUD-DCTAE157	12	CC1/1A/F	57	CLE2-SUPINOX	294	CUV8060	50, 291
BA21150	194	BH13150	196	BUD-DCTAE166	12	CC125-BP	286	clf0056	390	CUVIER	50
BA21200	194	BH13200*	196	BUD-DCTAE167	12	CC126-BB	286	CLF0057	390	CX10	365
BA23040	194	BH14065*	196	BUD-DCTAE186	12	CC126-BP	286	CLIP-WS	130	D-LV50-A3P	29, 70
BA23055	194	BH14100	196	BUD-DCTAE187	12	CC156-BB	286	CLY7625	388	D-LVC50-A3P	68
BA23065	194	BH14150*	196	BUD-DCTAE206	12	CC156-BP	286	cly7834	390	D114-00	294
BA23100	194	BH14200*	196	BUD-DCTAE207	12	CC186-BB	286	CLY8216	388	D114-10	294
BA23150	194	BH16065	196	BUD-DCTAE66	12	CC186-BP	286	CLY9249	390	D114-3	294
BA23200	194	BH16100	196	BUD-DCTAE77	12	CC2/2A/F	57	CLY9253	390	D114-5	294
BA24040	194	BH16150*	196	BUD-DCTCE106	12	ccep02b	265	cly9476	390	D114-6	294

D114-8	294	DCTA127	9	DP0-QLV-186	13	DRPL186-2BD	27	E7-CUI2BA.L	183	EMGR1950	258
D40-4RTZ100	7	DCTA146	9	DP0-QLV-187	13	DRPL186-2BD-ETP	27	E7-CUI2BB.L	183	EMGR2250	258
DC-HRV4.0	293, 293	DCTA147	9	DP0-QLV-206	13	DRPL186-2BG	27	E7-CUI2BC.L	183	EMGR2550	258
DCC-PM	20, 36	DCTA157	9	DP0-QLV-207	13	DRPL186-2BG-ETP	27	E7-CUI4BA.L	183	EMGR2900	258
DCC1/4-PM	20, 36	DCTA166	9	DP0-QLV-76	13	DRPL187-2BD	27	E7-CUI4BB.L	183	EMGR3200	258
DCHB-2N	290	DCTA167	9	DP0-QLV-77	13	DRPL187-2BD-ETP	27	E7-CUI4BC.L	183	EMGR3850	258
DCHB-3N	290	DCTA186	9	DP0-QLV-86	13	DRPL187-2BG	27	E7-CVE2BA	183	EPX001	365
DCPL106-1BD	24	DCTA187	9	DP0-QRV-106	13	DRPL187-2BG-ETP	27	E7-CVE2BB	183	EPX003	365
DCPL106-1BD-ETP	24	DCTA206	9	DP0-QRV-107	13	DRPL206-2B	27	E7-CVE2BC	183	ER-15823	256
DCPL106-1BG	24	DCTA207	9	DP0-QRV-126	13	DRPL206-2B-ETP	27	E7-CVE4BA	183	ER-15850	256
DCPL106-1BG-ETP	24	DCTA76	9	DP0-QRV-127	13	DRPL206-2BD	27	E7-CVE4BB	183	ER-15868S	256
DCPL107-1BD	24	DCTA77	9	DP0-QRV-147	13	DRPL206-2BD-ETP	27	E7-CVE4BC	183	ER-15877S	256
DCPL107-1BD-ETP	24	DCTA86	9	DP0-QRV-166	13	DRPL206-2BG	27	E7-FRE1V17	184	ER-15879S	256
DCPL107-1BG	24	DCTA87	9	DP0-QRV-167	13	DRPL206-2BG-ETP	27	E7-FRE2V17	184	ER-15991	256
DCPL107-1BG-ETP	24	DCTAE106	9	DP0-QRV-186	13	DRPL207-2B	27	E7-KME2BA	186	ER-18289	256
DCPL126-1BD	24	DCTAE107	9	DP0-QRV-187	13	DRPL207-2B-ETP	27	E7-KME2BC	186	ER-18295	256
DCPL126-1BD-ETP	24	DCTAE126	9	DP0-QRV-206	13	DRPL207-2BD	27	E7-KNN1CA	186	ERMES002	23, 25, 27, 405
DCPL126-1BG	24	DCTAE127	9	DP0-QRV-207	13	DRPL207-2BD-ETP	27	E7-KNN1CB	186	ESP006	164
DCPL126-1BG-ETP	24	DCTAE146	9	DP0-QRV-76	13	DRPL207-2BG	27	E7-KNN1CC	186	ET-INT	61, 61
DCPL126-2B	24	DCTAE147	9	DP0-QRV-77	13	DRPL207-2BG-ETP	27	E7-KTE1BALK	185	ET.ROLL	94
DCPL126-2B-ETP	24	DCTAE157	9	DP0-QRV-86	13	DRPL77-1B	27	E7-KTE1BBLK	185	ET.ROLL-GRM60	94
DCPL127-1BD	24	DCTAE166	9	DP0A-QLV-106	13	DRPL76-1B-ETP	27	E7-KTE1BBRK	185	ET.ROLL-STD72	94
DCPL127-1BD-ETP	24	DCTAE167	9	DP0A-QLV-107	13	DRPL77-1B	27	E7-KTE1BCLK	185	ETIN103	54
DCPL127-1BG	24	DCTAE186	9	DP0A-QLV-126	13	DRPL77-1B-ETP	27	E7-KTE2BALK	185	ETIN104	54
DCPL127-1BG-ETP	24	DCTAE187	9	DP0A-QLV-127	13	DRPL87-1B	27	E7-KTE2BAMK	185	ETIN123	54
DCPL127-2B	24	DCTAE206	9	DP0A-QLV-146	13	DRPL87-1B-ETP	27	E7-KTE2BBMK	185	ETIN124	54
DCPL127-2B-ETP	24	DCTAE207	9	DP0A-QLV-166	13	DRPL97-1B	27	E7-KTE2BCLK	185	ETIN143	54
DCPL146-1BD	24	DCTAE76	9	DP0A-QLV-167	13	DRPL97-1B-ETP	27	E7-KTE2BCMK	185	ETIN144	54
DCPL146-1BD-ETP	24	DCTAE77	9	DP0A-QLV-186	13	DRTA106	10	E7-KTG1BALK	185	ETIN163	54
DCPL146-1BG	24	DCTAE86	9	DP0A-QLV-187	13	DRTA107	10	E7-KTG1BARK	185	ETIN164	54
DCPL146-1BG-ETP	24	DCTAE87	9	DP0A-QLV-206	13	DRTA126	10	E7-KTG1BBLK	185	ETIN183	54
DCPL146-2B	24	DCTC106	9	DP0A-QLV-207	13	DRTA127	10	E7-KTG1BBRK	185	ETIN184	54
DCPL146-2B-ETP	24	DCTC107	9	DP0A-QLV-76	13	DRTA146	10	E7-KTG1BCLK	185	ETIN203	54
DCPL147-1BD	24	DCTC126	9	DP0A-QLV-77	13	DRTA147	10	E7-KTG1BCRK	185	ETIN204	54
DCPL147-1BD-ETP	24	DCTC127	9	DP0A-QLV-86	13	DRTA157	10	E7-KTG2BALK	185	ET2N103	54
DCPL147-1BG	24	DCTC146	9	DP0A-QRV-106	13	DRTA166	10	E7-KTG2BBLK	185	ET2N104	54
DCPL147-1BG-ETP	24	DCTC147	9	DP0A-QRV-107	13	DRTA167	10	E7-KTG2BBMK	185	ET2N123	54
DCPL147-2B	24	DCTC157	9	DP0A-QRV-126	13	DRTA187	10	E7-KTG2BBRK	185	ET2N124	54
DCPL147-2B-ETP	24	DCTC166	9	DP0A-QRV-127	13	DRTA206	10	E7-KTG2BCLK	185	ET2N143	54
DCPL156-2BD	24	DCTC167	9	DP0A-QRV-166	13	DRTA207	10	E7-KUPG2BA.1M1G	180	ET2N144	54
DCPL156-2BD-ETP	24	DCTC186	9	DP0A-QRV-167	13	DRTA77	10	E7-KUPG2BB.1M1G	180	ET2N163	54
DCPL156-2BG	24	DCTC187	9	DP0A-QRV-186	13	DRTA86	10	E7-KUPG2BC.1M1G	180	ET2N164	54
DCPL156-2BG-ETP	24	DCTC206	9	DP0A-QRV-187	13	DRTAE106	10	E7-KUPG4BA.2M2G	180	ET2N183	54
DCPL157-2BD	24	DCTC207	9	DP0A-QRV-206	13	DRTAE107	10	E7-KUPG4BB.2M2G	180	ET2N184	54
DCPL157-2BD-ETP	24	DCTC76	9	DP0A-QRV-207	13	DRTAE126	10	E7-KUPG4BC.2M2G	180	ET2N203	54
DCPL157-2BG	24	DCTC77	9	DP0A-QRV-76	13	DRTAE127	10	E7-KUPG4LE.2M2G	180	ET2N204	54
DCPL157-2BG-ETP	24	DCTC86	9	DP0A-QRV-77	13	DRTAE146	10	E7-KUPG4LO.2M2G	180	ETBG3GN13	54
DCPL166-2BD	24	DCTC87	9	DP0A-QRV-86	13	DRTAE147	10	E7-SPE40BA	184	ETBG4GN13	54
DCPL166-2BD-ETP	24	DCTCE106	9	DP612	163	DRTAE157	10	E7-SPE40BB	184	ETBG5GN13	54
DCPL166-2BG	24	DCTCE107	9	DP712	163	DRTAE166	10	E7-SPE40BC	184	ETBG6GN13	54
DCPL166-2BG-ETP	24	DCTCE126	9	DRPL106-1BD	27	DRTAE167	10	E7/R	211, 367	ETI-1040	153, 184, 222
DCPL167-2BD	24	DCTCE127	9	DRPL106-1BD-ETP	27	DRTAE187	10	EA-EL	362	ETINC-3N-300X570X680	75
DCPL167-2BD-ETP	24	DCTCE146	9	DRPL106-1BG	27	DRTAE206	10	EA001+EA002	362	ETINC-3N-600X570X680	75
DCPL167-2BG	24	DCTCE147	9	DRPL106-1BG-ETP	27	DRTAE207	10	EA003+EA004	362	ETPL103	52
DCPL167-2BG-ETP	24	DCTCE157	9	DRPL107-1BD	27	DRTAE77	10	EA005+EA006	362	ETPL104	52
DCPL186-2BD	24	DCTCE166	9	DRPL107-1BD-ETP	27	DRTAE86	10	EA007+EA008	362	ETPL123	52
DCPL186-2BD-ETP	24	DCTCE167	9	DRPL107-1BG	27	DRTC106	10	EASYSSELF25	158	ETPL124	52
DCPL186-2BG	24	DCTCE186	9	DRPL107-1BG-ETP	27	DRTC107	10	ECO-45PV	150	ETPL143	52
DCPL186-2BG-ETP	24	DCTCE187	9	DRPL126-1BD	27	DRTC126	10	ECO-75PV	150	ETPL144	52
DCPL187-2BD	24	DCTCE206	9	DRPL126-1BD-ETP	27	DRTC127	10	ECO-90PV	150	ETPL163	52
DCPL187-2BD-ETP	24	DCTCE207	9	DRPL126-1BG	27	DRTC146	10	ECOEM-60PV	151	ETPL164	52
DCPL187-2BG	24	DCTCE76	9	DRPL126-1BG-ETP	27	DRTC147	10	ECOEM-75PV	151	ETPL183	52
DCPL187-2BG-ETP	24	DCTCE77	9	DRPL126-2B	27	DRTC157	10	ECP-104	54	ETPL184	52
DCPL206-2BD	24	DCTCE86	9	DRPL126-2B-ETP	27	DRTC166	10	ECP-124	54	ETPL203	52
DCPL206-2BD-ETP	24	DCTCE87	9	DRPL127-1BD	27	DRTC167	10	ECP-144	54	ETPL204	52
DCPL206-2BG	24	DE35K5D	223, 347	DRPL127-1BD-ETP	27	DRTC187	10	ECP-164	54	ETPL223	52
DCPL206-2BG-ETP	24	DE60K5A	223, 347	DRPL127-1BG	27	DRTC206	10	ECP-184	54	ETPL224	52
DCPL207-2BD	24	DECEF-PM	36	DRPL127-1BG-ETP	27	DRTC207	10	ECP-204	54	ETPL243	52
DCPL207-2BD-ETP	24	DECEF1/4-PM	36	DRPL127-2B	27	DRTC77	10	ED	99	ETPL244	52
DCPL207-2BG	24	DEF	36	DRPL127-2B-ETP	27	DRTC86	10	ED-100	156	ETPL83	52
DCPL207-2BG-ETP	24	DEV-FIC	16, 288	DRPL146-1BD	27	DRTCE106	10	ED-c	99	ETPL84	52
DCPL66-1B	24	DIANA	134	DRPL146-1BD-ETP	27	DRTCE107	10	ED-V	99	ETTU103	52
DCPL66-1B-ETP	24	DIFP50BI	234	DRPL146-1BG	27	DRTCE126	10	ED1/115N	45	ETTU104	52
DCPL77-1B	24	DIFP90BI	234	DRPL146-1BG-ETP	27	DRTCE127	10	ED1/120N	45	ETTU123	52
DCPL77-1B-ETP	24	DIFP90BL	234	DRPL146-2B	27	DRTCE146	10	ED2/115N	45	ETTU124	52
DCPL96-1B	24	DIFP90R	234	DRPL146-2B-ETP	27	DRTCE147	10	ED2/120N	45	ETTU143	52
DCPL96-1B-ETP	24	DIFP90VE	234	DRPL147-1BD	27	DRTCE157	10	ED604015N	45	ETTU144	52
DCPL97-1B	24	DIFP90YE	234	DRPL147-1BD-ETP	27	DRTCE166	10	ED604020N	45	ETTU163	52
DCPL97-1B-ETP	24	DIN3-300K100	307	DRPL147-1BG	27	DRTCE167	10	ELASTIQUE-90 077	41	ETTU164	52
DCPLV126-1BD	29	DIPA	163	DRPL147-1BG-ETP	27	DRTCE187	10	ELASTIQUE-90054	41	ETTU183	52
DCPLV126-1BG	29	DIST91	239	DRPL147-2B	27	DRTCE206	10	EM-LV35-A1P	69	ETTU184	52
DCPLV127-1BD	29	DIST91A	239	DRPL147-2B-ETP	27	DRTCE207	10	EM-LV40-A2P	28, 69	ETTU203	52
DCPLV127-1BG	29	DISTV11L	369	DRPL156-2BD	27	DRTCE77	10	EM-LV50-A2P	29, 70	ETTU204	52
DCPLV146-1BD	29	DISTV13L	369	DRPL156-2BD-ETP	27	DRTCE86	10	EM-LV50-SP	29, 70	ETTU223	52
DCPLV146-1BG	29	DISTV7L	369	DRPL156-2BG	27	E15K1.B5	229	EM-LVC50-A1P	68	ETTU224	52
DCPLV147-1BD	29	DISTV8L	369	DRPL156-2BG-ETP	27	E15K2.B5	229	EMC13060	66	ETTU243	52
DCPLV147-1BG	29	DOSS-LAT	7	DRPL157-2BD	27	E2	99	EMC13110	66	ETTU244	52
DCPLV166-2BD	29	DOSS-LAT150-700	403	DRPL157-2BD-ETP	27	E2-B	99	EMC13160	66	ETTU83	52
DCPLV166-2BG	29	DOSS-LAT150-800	403	DRPL157-2BG	27	E2-C	99	EMCGR1000	258	ETTU84	52
DCPLV167-2BD	29	DOSS-LAT250-700	403	DRPL157-2BG-ETP	27	E20K1.B5	229	EMCGR1300	258	EVO-010	229
DCPLV167-2BG	29	DOSS-LAT250-800	403	DRPL166-2BD	27	E20K2.B5	229	EMCGR1950	258	EVO-015	229
DCPLV186-2BD	29	DP0-QLV-106	13	DRPL166-2BD-ETP	27	E7-CUET2BA	182	EMCGR2250	258	EVO-020	229
DCPLV186-2BG	29	DP0-QLV-107	13	DRPL166-2BG	27	E7-CUET2BB	182	EMCGR2550	258	F-130602	289
DCPLV187-2BD	29	DP0-QLV-126	13	DRPL166-2BG-ETP	27	E7-CUET2BC	182	EMCGR2900	258	F-130604	289
DCPLV187-2BG	29	DP0-QLV-127	13	DRPL167-2BD	27	E7-CUET4BA	182	EMCGR3200	258	F-130607	289
DCTA106	9	DP0-QLV-146	13	DRPL167-2BD-ETP	27	E7-CUET4BB	182	EMCGR3850	258	F-130608	289
DCTA107	9	DP0-QLV-166	13	DRPL167-2BG	27	E7-CUET4BC	182	EMGR1000	258	F-1ETPLC103	53
DCTA126	9	DP0-QLV-167	13	DRPL167-2BG-ETP	27	E7-CUET4LE	182	EMGR1300	258	F-1ETPLC104	53

F-1ETPLC123	53	F-DCPLV127-1BG	29	F-DRPL187-2BG-ETP	26	F-ETPL104	52	F-SPL157-2BD	22	F-STA66	6
F-1ETPLC124	53	F-DCPLV147-1BD	29	F-DRPL207-2B	26	F-ETPL123	52	F-SPL157-2BD-ETP	22	F-STA67	6
F-1ETPLC143	53	F-DCPLV147-1BG	29	F-DRPL207-2B-ETP	26	F-ETPL124	52	F-SPL157-2BG	22	F-STA76	6
F-1ETPLC144	53	F-DCPLV186-2BD	29	F-DRPL207-2BD	26	F-ETPL143	52	F-SPL157-2BG-ETP	22	F-STA77	6
F-1ETPLC163	53	F-DCPLV186-2BG	29	F-DRPL207-2BD-ETP	26	F-ETPL144	52	F-SPL166-2BD	22	F-STA78	6
F-1ETPLC164	53	F-DCPLV187-2BD	29	F-DRPL207-2BG	26	F-ETPL163	52	F-SPL166-2BD-ETP	22	F-STA86	6
F-1ETPLC183	53	F-DCPLV187-2BG	29	F-DRPL207-2BG-ETP	26	F-ETPL164	52	F-SPL166-2BG	22	F-STA87	6
F-1ETPLC184	53	F-DCTA106	9	F-DRPL86-1B	26	F-ETPL183	52	F-SPL166-2BG-ETP	22	F-STA88	6
F-1ETPLC203	53	F-DCTA107	9	F-DRPL86-1B-ETP	26	F-ETPL184	52	F-SPL167-2BD	22	F-STAC127	288
F-1ETPLC204	53	F-DCTA126	9	F-DRPL87-1B	26	F-ETPL203	52	F-SPL167-2BD-ETP	22	F-STAC187	288
F-1ETPLC223	53	F-DCTA127	9	F-DRPL87-1B-ETP	26	F-ETPL204	52	F-SPL167-2BG	22	F-STAC207	288
F-1ETPLC224	53	F-DCTA146	9	F-DRTA106	10	F-ETPL223	52	F-SPL167-2BG-ETP	22	F-STAE106	6
F-1ETPLC243	53	F-DCTA147	9	F-DRTA107	10	F-ETPL224	52	F-SPL186-2BD	22	F-STAE107	6
F-1ETPLC244	53	F-DCTA157	9	F-DRTA126	10	F-ETPL243	52	F-SPL186-2BD-ETP	22	F-STAE108	6
F-1ETPLC73	53	F-DCTA167	9	F-DRTA127	10	F-ETPL244	52	F-SPL186-2BG	22	F-STAE126	6
F-1ETPLC74	53	F-DCTA186	9	F-DRTA146	10	F-ETPL83	52	F-SPL186-2BG-ETP	22	F-STAE127	6
F-2ETPLC103	53	F-DCTA187	9	F-DRTA147	10	F-ETPL84	52	F-SPL187-2BD	22	F-STAE128	6
F-2ETPLC104	53	F-DCTA207	9	F-DRTA156	10	F-ETTU103	52	F-SPL187-2BD-ETP	22	F-STAE146	6
F-2ETPLC123	53	F-DCTA76	9	F-DRTA167	10	F-ETTU104	52	F-SPL187-2BG	22	F-STAE147	6
F-2ETPLC124	53	F-DCTA77	9	F-DRTA187	10	F-ETTU123	52	F-SPL187-2BG-ETP	22	F-STAE148	6
F-2ETPLC143	53	F-DCTA86	9	F-DRTA206	10	F-ETTU124	52	F-SPL206-2BD	22	F-STAE156	6
F-2ETPLC144	53	F-DCTA87	9	F-DRTA207	10	F-ETTU143	52	F-SPL206-2BD-ETP	22	F-STAE157	6
F-2ETPLC163	53	F-DCTAE106	9	F-DRTA76	10	F-ETTU144	52	F-SPL206-2BG	22	F-STAE166	6
F-2ETPLC164	53	F-DCTAE107	9	F-DRTA77	10	F-ETTU163	52	F-SPL206-2BG-ETP	22	F-STAE167	6
F-2ETPLC183	53	F-DCTAE126	9	F-DRTA86	10	F-ETTU164	52	F-SPL207-2BD	22	F-STAE168	6
F-2ETPLC184	53	F-DCTAE127	9	F-DRTA87	10	F-ETTU183	52	F-SPL207-2BD-ETP	22	F-STAE186	6
F-2ETPLC203	53	F-DCTAE146	9	F-DRTAE106	10	F-ETTU184	52	F-SPL207-2BG	22	F-STAE187	6
F-2ETPLC204	53	F-DCTAE147	9	F-DRTAE107	10	F-ETTU203	52	F-SPL207-2BG-ETP	22	F-STAE188	6
F-2ETPLC243	53	F-DCTAE157	9	F-DRTAE126	10	F-ETTU204	52	F-SPL66-1B	22	F-STAE206	6
F-2ETPLC244	53	F-DCTAE167	9	F-DRTAE127	10	F-ETTU223	52	F-SPL66-1B-ETP	22	F-STAE207	6
F-2ETPLC73	53	F-DCTAE186	9	F-DRTAE146	10	F-ETTU224	52	F-SPL77-1B	22	F-STAE208	6
F-2ETPLC74	53	F-DCTAE187	9	F-DRTAE147	10	F-ETTU243	52	F-SPL77-1B-ETP	22	F-STAE66	6
F-430501	291	F-DCTAE207	9	F-DRTAE156	10	F-ETTU244	52	F-SPL96-1B	22	F-STAE67	6
F-4RTZ100-STC106	8	F-DCTAE76	9	F-DRTAE167	10	F-ETTU83	52	F-SPL96-1B-ETP	22	F-STAE76	6
F-4RTZ100-STC66	8	F-DCTAE77	9	F-DRTAE187	10	F-ETTU84	52	F-SPL97-1B	22	F-STAE77	6
F-4RTZ100-STC86	8	F-DCTAE86	9	F-DRTAE206	10	F-H750-TVA.10AFLX	56	F-SPL97-1B-ETP	22	F-STAE78	6
F-4RTZ100-STCE106	8	F-DCTAE87	9	F-DRTAE207	10	F-H750-TVA.12AFLX	56	F-SPLPx126-1BD-PC	30	F-STAE86	6
F-4RTZ100-STCE66	8	F-DCTC106	9	F-DRTAE76	10	F-H750-TVA.14AFLX	56	F-SPLPx126-1BG-PC	30	F-STAE87	6
F-4RTZ100-STCE86	8	F-DCTC107	9	F-DRTAE77	10	F-H750-TVA.15AFLX	56	F-SPLPx126-2B-PC	30	F-STAE88	6
F-52056	285	F-DCTC126	9	F-DRTAE86	10	F-H750-TVA.16AFLX	56	F-SPLPx127-1BD-PC	30	F-STAIRS-2S	257
F-AB.10F	60	F-DCTC127	9	F-DRTAE87	10	F-H750-TVA.18AFLX	56	F-SPLPx127-1BG-PC	30	F-STC106	6
F-AB.12F	60	F-DCTC146	9	F-DRTC106	10	F-H750-TVA.20AFLX	56	F-SPLPx127-2B-PC	30	F-STC107	6
F-AB.5F	60	F-DCTC147	9	F-DRTC107	10	F-KIT-125	59	F-SPLPx146-1BD-PC	30	F-STC108	6
F-AB6.10F	60	F-DCTC157	9	F-DRTC126	10	F-KIT74-125	59	F-SPLPx146-1BG-PC	30	F-STC126	6
F-AB6.12F	60	F-DCTC167	9	F-DRTC127	10	F-ML-ETPA600	15	F-SPLPx146-2B-PC	30	F-STC127	6
F-AB6.5F	60	F-DCTC186	9	F-DRTC146	10	F-ML-ETPA700	15	F-SPLPx147-1BD-PC	30	F-STC128	6
F-APSF04/10	61	F-DCTC187	9	F-DRTC147	10	F-ML-ETPC500	286, 287	F-SPLPx147-1BG-PC	30	F-STC146	6
F-APSF04/10T	61	F-DCTC207	9	F-DRTC156	10	F-ML-ETPC600	15, 286, 287	F-SPLPx147-2B-PC	30	F-STC147	6
F-APSF04/6	61	F-DCTC76	9	F-DRTC167	10	F-ML-ETPC600-STD	285	F-SPLPx166-2BD-PC	30	F-STC148	6
F-APSF04/6T	61	F-DCTC77	9	F-DRTC187	10	F-ML-ETPC700	15, 288	F-SPLPx166-2BG-PC	30	F-STC156	6
F-APSF04/8	61	F-DCTC86	9	F-DRTC206	10	F-PS10FX	56	F-SPLPx167-2BD-PC	30	F-STC157	6
F-APSF04/8T	61	F-DCTC87	9	F-DRTC207	10	F-PS12FX	56	F-SPLPx167-2BG-PC	30	F-STC166	6
F-AR.10FX	60	F-DCTCE106	9	F-DRTC76	10	F-PS14FX	56	F-SPLPx186-2BD-PC	30	F-STC167	6
F-AR.12FX	60	F-DCTCE107	9	F-DRTC77	10	F-PS16FX	56	F-SPLPx186-2BG-PC	30	F-STC168	6
F-AR.14FX	60	F-DCTCE126	9	F-DRTC86	10	F-PS18FX	56	F-SPLPx187-2BD-PC	30	F-STC186	6
F-AR.16FX	60	F-DCTCE127	9	F-DRTC87	10	F-PS20FX	56	F-SPLPx187-2BG-PC	30	F-STC187	6
F-AR.18FX	60	F-DCTCE146	9	F-DRTCE106	10	F-PUPPR	42	F-SPLPx76-1B-PB	30	F-STC188	6
F-AR.20FX	60	F-DCTCE147	9	F-DRTCE107	10	F-PUPPV	42	F-SPLPx77-1B-PB	30	F-STC206	6
F-AR6.10FX	60	F-DCTCE157	9	F-DRTCE126	10	F-PUPSR	42	F-SPLV127-1BD	28	F-STC207	6
F-AR6.12FX	60	F-DCTCE167	9	F-DRTCE127	10	F-PUPSV	42	F-SPLV127-1BD-ETP	28	F-STC208	6
F-AR6.14FX	60	F-DCTCE186	9	F-DRTCE146	10	F-SFB-VULCAIN	173	F-SPLV127-1BG	28	F-STC66	6
F-AR6.16FX	60	F-DCTCE187	9	F-DRTCE147	10	F-SFH-VULCAIN	273	F-SPLV127-1BG-ETP	28	F-STC67	6
F-AR6.18FX	60	F-DCTCE207	9	F-DRTCE156	10	F-SPL106-1BD	22	F-SPLV147-1BD	28	F-STC76	6
F-AR6.20FX	60	F-DCTCE76	9	F-DRTCE167	10	F-SPL106-1BD-ETP	22	F-SPLV147-1BD-ETP	28	F-STC77	6
F-B126P-100	287	F-DCTCE77	9	F-DRTCE187	10	F-SPL106-1BG	22	F-SPLV147-1BG	28	F-STC78	6
F-B55B-100	287	F-DCTCE86	9	F-DRTCE206	10	F-SPL106-1BG-ETP	22	F-SPLV147-1BG-ETP	28	F-STC86	6
F-B55P-100	287	F-DCTCE87	9	F-DRTCE207	10	F-SPL107-1BD	22	F-SPLV157-1BD	28	F-STC87	6
F-B66B-100	287	F-DRPL106-1BD	26	F-DRTCE76	10	F-SPL107-1BD-ETP	22	F-SPLV157-1BD-ETP	28	F-STC88	6
F-B66B-150	287	F-DRPL106-1BD-ETP	26	F-DRTCE77	10	F-SPL107-1BG	22	F-SPLV157-1BG	28	F-STCE106	6
F-B66P-100	287	F-DRPL106-1BG	26	F-DRTCE86	10	F-SPL107-1BG-ETP	22	F-SPLV157-1BG-ETP	28	F-STCE107	6
F-B66P-150	287	F-DRPL106-1BG-ETP	26	F-DRTCE87	10	F-SPL126-1BD	22	F-SPLV167-2BD	28	F-STCE108	6
F-BAT1/6	57	F-DRPL126-1BD	26	F-ET-INT	61	F-SPL126-1BD-ETP	22	F-SPLV167-2BD-ETP	28	F-STCE126	6
F-BAT1/6A	57	F-DRPL126-1BD-ETP	26	F-ET-INT	61	F-SPL126-1BG	22	F-SPLV167-2BG	28	F-STCE127	6
F-BAT2/12	57	F-DRPL126-1BG	26	F-ETIN103	54	F-SPL126-1BG-ETP	22	F-SPLV167-2BG-ETP	28	F-STCE128	6
F-BAT2/12A	57	F-DRPL126-1BG-ETP	26	F-ETIN104	54	F-SPL126-2B	22	F-SPLV187-2BD	28	F-STCE146	6
F-BAT2/8	57	F-DRPL126-2B	26	F-ETIN123	54	F-SPL126-2B-ETP	22	F-SPLV187-2BD-ETP	28	F-STCE147	6
F-BAT2/8A	57	F-DRPL126-2B-ETP	26	F-ETIN124	54	F-SPL127-1BD	22	F-SPLV187-2BG	28	F-STCE148	6
F-CA126-BPD	286	F-DRPL147-1BD	26	F-ETIN143	54	F-SPL127-1BD-ETP	22	F-SPLV187-2BG-ETP	28	F-STCE156	6
F-CA126-BPG	286	F-DRPL147-1BD-ETP	26	F-ETIN144	54	F-SPL127-1BG	22	F-STA106	6	F-STCE157	6
F-CA155-BPD	286	F-DRPL147-1BG	26	F-ETIN163	54	F-SPL127-1BG-ETP	22	F-STA107	6	F-STCE166	6
F-CA155-BPG	286	F-DRPL147-1BG-ETP	26	F-ETIN164	54	F-SPL127-2B	22	F-STA108	6	F-STCE167	6
F-CA156-BPD	286	F-DRPL147-2B	26	F-ETIN183	54	F-SPL127-2B-ETP	22	F-STA126	6	F-STCE168	6
F-CA156-BPG	286	F-DRPL147-2B-ETP	26	F-ETIN184	54	F-SPL146-1BD	22	F-STA127	6	F-STCE186	6
F-CA186-BPD	286	F-DRPL166-2BD	26	F-ETIN203	54	F-SPL146-1BD-ETP	22	F-STA128	6	F-STCE187	6
F-CA186-BPG	286	F-DRPL166-2BD-ETP	26	F-ETIN204	54	F-SPL146-1BG	22	F-STA146	6	F-STCE188	6
F-CC125-BP	286	F-DRPL166-2BG	26	F-ET2N103	54	F-SPL146-1BG-ETP	22	F-STA147	6	F-STCE206	6
F-CC126-BB	286	F-DRPL166-2BG-ETP	26	F-ET2N104	54	F-SPL146-2B	22	F-STA148	6	F-STCE207	6
F-CC126-BP	286	F-DRPL167-2BD	26	F-ET2N123	54	F-SPL146-2B-ETP	22	F-STA156	6	F-STCE208	6
F-CC156-BB	286	F-DRPL167-2BD-ETP	26	F-ET2N124	54	F-SPL146-2BD	22	F-STA157	6	F-STCE66	6
F-CC156-BP	286	F-DRPL167-2BG	26	F-ET2N143	54	F-SPL146-2BD-ETP	22	F-STA166	6	F-STCE67	6
F-CC186-BB	286	F-DRPL167-2BG-ETP	26	F-ET2N144	54	F-SPL146-2BG	22	F-STA167	6	F-STCE76	6
F-CC186-BP	286	F-DRPL186-2BD	26	F-ET2N163	54	F-SPL146-2BG-ETP	22	F-STA168	6	F-STCE77	6
F-CHAR2PONTs	43	F-DRPL186-2BD-ETP	26	F-ET2N164	54	F-SPL147-1BD	22	F-STA186	6	F-STCE78	6
F-CHD96	285	F-DRPL186-2BG	26	F-ET2N183	54	F-SPL147-1BD-ETP	22	F-STA187	6	F-STCE86	6
F-CHPA-200	74	F-DRPL186-2BG-ETP	26	F-ET2N184	54	F-SPL147-1BG	22	F-STA188	6	F-STCE87	6
F-DCPLV126-1BD	29	F-DRPL187-2BD	26	F-ET2N203	54	F-SPL147-1BG-ETP	22	F-STA206	6	F-STCE88	6
F-DCPLV126-1BG	29	F-DRPL187-2BD-ETP	26	F-ET2N204	54	F-SPL147-2B	22	F-STA207	6	F-STD126-AA	285
F-DCPLV127-1BD	29	F-DRPL187-2BG	26	F-ETPL103	52	F-SPL147-2B-ETP	22	F-STA208	6	F-STD96	285

F-TABDECA106	15	F-TVA6.20FLX	55	GPL-3015B	382	ICM80	139	LOG-6773Z	219, 386	MLMA68-PBL	401
F-TABDECA107	15	F-TVA8.10AFLX	55	GPL-3015N	382	IL0T1000	261	LOG-6774W	219, 386	MN08LS	315
F-TABDECA126	15	F-TVA8.10FLX	55	GPL-3020B	382	IP0017	42	LOG-6774Z	219, 386	MN11LS	315
F-TABDECA127	15	F-TVA8.12AFLX	55	GPL-3020N	382	IP0018	42	LPA2299	385	MN14LS	315
F-TABDECA146	15	F-TVA8.12FLX	55	GPL-4030B	382	IP0021*	42	LPA9000	385	MNGA107-PBL	399
F-TABDECA147	15	F-TVA8.14AFLX	55	GPL-4030N	382	IP0022*	42	LPA9115	384	MNGA107-PC	399
F-TABDECA166	15	F-TVA8.14FLX	55	GPL-6015B	382	IP0029	38, 236	LPA9122	384	MNGA108-PBL	399
F-TABDECA167	15	F-TVA8.16AFLX	55	GPL-6015N	382	IP0059	50, 291	LPA9222	384	MNGA108-PC	399
F-TABDECA186	15	F-TVA8.16FLX	55	GPL-6020B	382	IP0060	50, 291	LPA9245	384	MNGA127-PBL	399
F-TABDECA187	15	F-TVA8.20AFLX	55	GPL-6020N	382	IP0065	43	LPA9831	384	MNGA127-PC	399
F-TABDECA206	15	F-TVA8.20FLX	55	GPL-6040B	382	IP0066	43	LPA9832	384	MNGA128-PBL	399
F-TABDECA207	15	FCA46-4A	49, 336	GPL-6040N	382	IP0067	38, 236	LPLUCY	154	MNGA128-PC	399
F-TABDECA226	15	FCA46-5A	49, 336	GR100-PD	39, 237	IP0073	38, 236	Irobm-200	33, 405	MNGA147-PBL	399
F-TABDECA227	15	FCA48-4A	49, 336	GR120-PD	39, 237	IP0079	39, 237	LROBM-200	33, 405	MNGA147-PC	399
F-TABDECC106	15	FCA48-5A	49, 336	GR121-PD	39, 237	IP0080	39, 237	LS02	162, 352	MNGA148-PBL	399
F-TABDECC107	15	FCA68-6A	49, 336	GR136-PD	39, 237	IP0082	38, 236	LSF-025/400	299	MNGA148-PC	399
F-TABDECC126	15	FCA68-8A	49, 336	GR138-PD	39, 237	ip0082aL	38, 236	LSI460	162, 352	MNGA167-PBL	399
F-TABDECC127	15	FCI46-4A	49, 336	GR6L	341	ip0082aL	38, 236	LU-1200	71	MNGA167-PC	399
F-TABDECC146	15	FCI46-5A	49, 336	GRATTOIR	299	JD700	403	LUCY-2	154	MNGA168-PBL	399
F-TABDECC147	15	FCI48-4A	49, 336	GRDIV11220	118	JD800	403	LUSSO195GL	147, 362	MNGA168-PC	399
F-TABDECC166	15	FCI48-5A	49, 336	GRFFLS	154	JG700	403	LUSSO22GS	147, 362	MNGA187-PBL	399
F-TABDECC167	15	FCI68-6A	49, 336	GRILLE-FCONV-4N	175	JG800	403	LUSSO25G/A	147, 362	MNGA187-PC	399
F-TABDECC186	15	FCI68-7A	49, 336	GRM60-74-152	94	JRY20	239	LUSSO25GS	147, 362	MNGA188-PBL	399
F-TABDECC187	15	FCI68-8A	49, 336	H120-MAT-STPP	257	K-FOOD	368	LUSSO275/A	147, 362	MNGA188-PC	399
F-TABDECC206	15	FCONV-3EUR	176	H58-DCC-PM	404	K14-9850	33	LUSSO275/S	147, 362	MNGA207-PBL	399
F-TABDECC207	15	FCONV-4GN	176	H58-DCC1/4-PM	20, 36, 404	KA-1	364	LUSSO300A-L	147, 362	MNGA207-PC	399
F-TABDECC226	15	FCONV-4N	176	H58-DCCL-PM	404	KATRIN	134	LUSSO300S-L	147, 362	MNGA208-PBL	399
F-TABDECC227	15	FE88R	153	H58-DECEF1/4-PM	36, 404	KATRIN-2	134	LVB-027	243	MNGA208-PC	399
F-TAT151	7	FEBR	153	H600-LDCC-PM	35, 405	KATRIN-3	134	LVB-124	243	MNGA47-PBL	399
F-TFI.10AFLX	58	FENTE-DOSS	403	H600-IDCC-PM	35, 405	KELLY350M	147, 362	LVB-125	243	MNGA48-PBL	399
F-TFI.10FLX	58	FF11000	196	H75-DCC1/4-PM	20, 36	KIT-125	59	LVB-126	243	MNGA57-PBL	399
F-TFI.12AFLX	58	FF12000	196	H75-DECEF1/4-PM	36	KIT-ALIEVAC-FOUR	170	LVB-127	243	MNGA58-PBL	399
F-TFI.12FLX	58	FFPP11000	197	H750-TVA.10AFLX	56	KIT-CONSOLES-INC-VRX	113	LVB-128	243	MNGA67-PBL	399
F-TFI.14AFLX	58	FFPP12000	197	H750-TVA.12AFLX	56	KIT-EVAC-CONDEN	170	M-57034	35, 404	MNGA68-PBL	399
F-TFI.14FLX	58	FFTR11000	199	H750-TVA.14AFLX	56	KIT/4-125	59	M-K14-9850	33	MNGA87-PBL	399
F-TFI.15AFLX	58	FFTR12000	199	H750-TVA.15AFLX	56	KITCOLLEC	146, 361	M-ML-PLINTHE	59	MNGA88-PBL	399
F-TFI.15FLX	58	FFTR21000	199	H750-TVA.16AFLX	56	KITFILTRATION 2XL	271	M-RAL-J	59	MNIA107-PBL	399
F-TFI.16AFLX	58	FGI-OR	243	H750-TVA.18AFLX	56	KITFILTRATION XL	271	M-RAL-PB	59	MNIA107-PC	399
F-TFI.16FLX	58	FIL-TORMT2	305	H750-TVA.20AFLX	56	KITFILTRATION2XL	173	M-RAL-PC	59	MNIA108-PBL	399
F-TFI.18AFLX	58	FLEX-V108	268	H82-00	294	KITFILTRATIONBC-2XL	71	M-STPP106-25	267	MNIA108-PC	399
F-TFI.18FLX	58	FO2S30023	177	H82-10	294	KITFILTRATIONBC-X2XL	71	M-STPP126-25	267	MNIA127-PBL	399
F-TFI.20AFLX	58	FOOTOTEM	240	H82-13	294	KITFILTRATIONBMS2XL	139	M-STPP146-25	267	MNIA127-PC	399
F-TFI.20FLX	58	FP350	163	H82-3	294	KITFILTRATIONBMSXL	139	M2-PD-B-25	18	MNIA128-PBL	399
F-TFI6.10AFLX	58	FRY1749	389	H82-5	294	KITFILTRATIONXL	173	M2-PD-M-25	18	MNIA128-PC	399
F-TFI6.10FLX	58	FV01205	124	H82-6	294	KITREST	146, 361	M2-PD-R-25	18	MNIA147-PBL	399
F-TFI6.12AFLX	58	FV01417	124	H82-8	294	KM4202-E3	96	M2-PD-R-40	18	MNIA147-PC	399
F-TFI6.12FLX	58	FX10IT	231	HACCP-9652N565C	50	KN-1	363	M2TA47	402	MNIA148-PBL	399
F-TFI6.14AFLX	58	FX5IT	231	HACCP-9653N565C	50	KPC-026	386	M2TA48	402	MNIA148-PC	399
F-TFI6.14FLX	58	G100421	98, 264, 268	HF600.60	127	KPC026	225	M2TA67	402	MNIA167-PBL	399
F-TFI6.15AFLX	58	G119710	98, 264, 268	HF600.61	127	KPC032	74	M2TA68	402	MNIA167-PC	399
F-TFI6.15FLX	58	G119810	98, 264, 268	HMB1009045	188	KS12A	232	M3TA47	402	MNIA168-PBL	399
F-TFI6.16AFLX	58	G119910	98, 264, 268	HMB12011045	188	KS12P	232	M3TA48	402	MNIA168-PC	399
F-TFI6.16FLX	58	G156724	331	HMB14011045	188	KS20A	232	M3TA67	402	MNIA187-PBL	399
F-TFI6.18AFLX	58	G170214	308	HMB1409045	188	KS20FAGF	233	M3TA68	402	MNIA187-PC	399
F-TFI6.18FLX	58	G170324	97	HMB16011045	188	KS20P	232	M4739	221	MNIA188-PBL	399
F-TP-AB.10F	60	G170428	97, 308, 331	HMB1609045	188	KS40A	232	M4RTI125	9, 10	MNIA188-PC	399
F-TP-AB.12F	60	G180623	331	HMB20011045	188	KS40P	232	M4RTZ125	9, 10	MNIA207-PBL	399
F-TP-AB.5F	60	G603441	115, 322, 331	HMB2009045	188	L15T8	230	M60CM	295	MNIA207-PC	399
F-TP-AB6.10F	60	G603541	115, 322, 331	HMB24011045	188	L15WE27U	232, 233	M60NM	295	MNIA208-PBL	399
F-TP-AB6.12F	60	GA1410BT	122	HMB2409045	188	L20T8	230	MAT-STPP	257	MNIA208-PC	399
F-TP-AB6.5F	60	GA1410TN	122	HMB26011045	188	L7-BREI50M	187	MBBA127-PBL	400	MNIA47-PBL	399
F-TP-APSF4/10T	61	GA650BT	122	HMB2609045	188	L7-KTPG6BA.2M2G	181	MBBA127-PC	400	MNIA48-PBL	399
F-TP-APSF4/10T	61	GA650TN	122	HMB28011045	188	L7-KTPG6BC.2M2G	181	MBBA128-PBL	400	MNIA57-PBL	399
F-TP-APSF4/6	61	GC	74	HMB2809045	188	L7-KTPG6LE.2M2G	181	MBBA128-PC	400	MNIA58-PBL	399
F-TP-APSF4/6T	61	GC8	74	HMR1009045	188	L7-KTPG6LN.2M2G	181	MBBA67-PBL	400	MNIA67-PBL	399
F-TP-APSF4/8	61	GD117	132	HMR12011045	188	L7-PIE501	187	MBBA68-PBL	400	MNIA68-PBL	399
F-TP-APSF4/8T	61	GD141	132	HMR14011045	188	L7-TPG2BA.1M1G	181	MBPA127-PBL	400	MNIA87-PBL	399
F-TP-AR6.10FX	60	GD142	132	HMR1409045	188	L7-TPG2BC.1M1G	181	MBPA127-PC	400	MNIA88-PBL	399
F-TP-AR6.12FX	60	GE800BT	118	HMR16011045	188	L7-TPG2LE.1M1G	181	MBPA128-PBL	400	MNPA107-PBL	399
F-TP-AR6.14FX	60	GE800TN	118	HMR1609045	188	L7-TPG2LO.1M1G	181	MBPA128-PC	400	MNPA107-PC	399
F-TP-AR6.16FX	60	GF-6	149	HMR20011045	188	LAL3202	382	MBPA67-PBL	400	MNPA108-PBL	399
F-TP-AR6.18FX	60	GH-818	151	HMR2009045	188	LAL4302	382	MBPA68-PBL	400	MNPA108-PC	399
F-TP-AR6.20FX	60	GH-820	151	HMR24011045	188	LAL6102	383	MCA127-FB	401	MNPA127-PBL	399
F-TVA.10AFLX	55	GIB-GN1410TN	118	HMR2409045	188	LAL6202	383	MCA127-TC	401	MNPA127-PC	399
F-TVA.10FLX	55	GIB-GN650TN	118	HMR26011045	188	LAL6402	383	MCA128-FB	401	MNPA128-PBL	399
F-TVA.12AFLX	55	GL-850	72	HMR2609045	188	LAME300T	319, 353	MCA128-TC	401	MNPA128-PC	399
F-TVA.12FLX	55	GLISSIERE14018	89	HMR28011045	188	LAME350T	319, 353	MCAISSE08	315	MNPA47-PBL	399
F-TVA.14AFLX	55	GN1200TNB	119	HMR2809045	188	LAMES-DRC-B98	294	MCK1125	62	MNPA48-PBL	399
F-TVA.14FLX	55	GN1410BT	120	HOUSSE-72-80-180	95	LAMES-DRC-D114	294	MCK1150	62	MNPA57-PBL	399
F-TVA.16AFLX	55	GN1410TN	120	HOUSSE-CA1440	48	LAMES-DRC-H82	294	MCK175	62	MNPA58-PBL	399
F-TVA.16FLX	55	GN2100BT	109	HOUSSE-CA1440G	48	LB14118053	228	MDF108-PBL	402	MNPA67-PBL	399
F-TVA.18AFLX	55	GN2100TN	103	HOUSSE-IT-GRM60	95	LB97.0116	228	MDF108-PC	402	MNPA68-PBL	399
F-TVA.18FLX	55	GN2200TN	103	HOUSSE-IT-STD72	95	LB97.0117	228	MDOSS-LAT	11	MNPA87-PBL	399
F-TVA.20AFLX	55	GN3100BT	109	HS420-PD	39, 237	ldcc-pm	37, 405, 405	MEULE-TORMT2	305	MNPA88-PBL	399
F-TVA.20FLX	55	GN3100TN	104	HSOP	321	LDC-PM	37, 405, 405	Mf002H	358	MODA1500	261
F-TVA6.10AFLX	55	GN3130TN	105	HT200LC01+HT200LC02	126, 127	led5w	231, 231	MFBDEX	36	MODFRIU2	35, 404
F-TVA6.10FLX	55	GN3140TN	105	HWD10	155	LED5W	231, 231	MGH14	230	MODP1250	260
F-TVA6.12AFLX	55	GN3160TN	105	I-18736	318	LED7W	230, 230	MILEN	157	MODP2200	260
F-TVA6.12FLX	55	GN3200TN	104	I1250	217, 306	LED7WT8AAE	231	MJO-500	135	MODPB1180-SUP	261
F-TVA6.14AFLX	55	GN4100TN	106	I1250R	217, 306	led9w	230	ML-051800	173	MOLLY	35
F-TVA6.14FLX	55	GN4200TN	106	I1260	217, 306	LMD	38, 236	ML-ETPA600	15	MOULEG	256
F-TVA6.15AFLX	55	GN600TNFISH	118	I245N	217, 306	LMDE	38, 236	ML-ETPA700	15, 20	MPA08TRAD	311
F-TVA6.15FLX	55	GN650BT	116	I245R	217, 306	LME	39, 237	ML-ETPC500	286	MPA127-PBL	400
F-TVA6.16AFLX	55	GN650BTG	117	I245V	217, 306	LOG-6770W	386	ML-ETPC600	15, 286	MPA127-PC	400
F-TVA6.16FLX	55	GN650TN	116	IC30L	230	LOG-6770Z	219, 386	ML-ETPC600-STD	285	MPA128-PBL	400
F-TVA6.18AFLX	55	GN650TNG	117	IC40L	230	LOG-6772W	219, 386	ML-ETPC700	15, 20, 288	MPA128-PC	400
F-TVA6.18FLX	55	GPL-2020B	382	ICM26	139	LOG-6772Z	219, 386	ML-PLINTHE	404	MPA147-PBL	400
F-TVA6.20AFLX	55	GPL-2020N	382	ICM40	139	LOG-6773W	219, 386	MLMA67-PBL	401	MPA147-PC	400

MPA148-PBL	400	OP140	162	PD-B-40-800X600	17	PPN/10	362	RDCPPFR	37	S-10044-21	253
MPA148-PC	400	P-520901	25	PD-B-40-800X700	17	PR10	144	RDEVML	37	S-10132-21	253
MPA14TRAD2P	311	P-BM-81430	307	PD-B-ARRT-100X40	18	PR10-12	144	RDFLX0	37	S-IP0017	42
MPA167-PBL	400	P-F-TVA.10AFLX	57	PD-B-ARRT-60X40	18	PR10-13	144	REMCO	40	S-IP0018	42
MPA167-PC	400	P-F-TVA.12AFLX	57	PD-R-25-1000X600	17	PR10-14	144	RES-TFL1745	138	S-IP0021	42
MPA168-PBL	400	P-F-TVA.14AFLX	57	PD-R-25-1000X700	17	PR10-15	144	RES-TFL2090	138	S-IP0022	42
MPA168-PC	400	P-F-TVA.16AFLX	57	PD-R-25-1200X600	17	PR20	144	RF55	73	S900.10.1	112
MPA187-PBL	400	P-F-TVA.18AFLX	57	PD-R-25-1200X700	17	PR20-38	144	RFLX00	37	S900.11.1	112
MPA187-PC	400	P-F-TVA.20AFLX	57	PD-R-25-1400X600	17	PR20-39	144	RFLX00-1/2M	37	S900.50	115
MPA188-PBL	400	P-TVA.10AFLX	57	PD-R-25-1400X700	17	PR20-40	144	RFLX00	37	S900SQ	110
MPA188-PC	400	P-TVA.12AFLX	57	PD-R-25-1600X600	17	PR20-41	144	RFLX50	37	S900STD	110
MPA207-PBL	400	P-TVA.14AFLX	57	PD-R-25-1600X700	17	PRB-2003	234	RG16	73	S901-4D	110
MPA207-PC	400	P-TVA.16AFLX	57	PD-R-25-1800X600	17	PRESSEHSO	321	RG25	73	S901S/STOP	110
MPA208-PBL	400	P-TVA.18AFLX	57	PD-R-25-1800X700	17	PRISE-230V	403	RG36	73	S903CG*	110
MPA208-PC	400	P-TVA.20AFLX	57	PD-R-25-2000X600	17	PRISE-380V	403	RG49	73	S903PZ	115
MPA20TRAD2P	311	P010000	157, 322	PD-R-25-2000X700	17	PROTECT1	421	RH-G16	73	S903S/STOP	110
MPA67-TC	400	P010001	157, 322	PD-R-25-600X600	17	PROTECT3	421	RH-G25	73	S903SQ	110
MPA68-TC	400	P010004	157, 322	PD-R-25-600X700	17	protect5	421	RH-G36	73	S903STD	110
MPBA67-FB	401	P010005	157, 322	PD-R-25-800X600	17	PS10FX	56	RH-G49	73	SABOT7L	369
MPBA67-TC	401	PA1000	200	PD-R-25-800X700	17	PS12FX	56	RH-RB55	73	SABOT8L	369
MPBA68-FB	401	PA1001	200	PD-R-40-1000X600	17	PS14FX	56	RHM-TABDECA106	14	SANGLE-TEX-ROLL	94
MPBA68-TC	401	PA1002	335	PD-R-40-1000X700	17	PS16FX	56	RHM-TABDECA107	14	SARINA*	136
MPI11TRADIN	313	PA1003	335	PD-R-40-1200X600	17	PS18FX	56	RHM-TABDECA108	14	SB-H130B	137
MPO08TRAD	312	PA1006	335	PD-R-40-1200X700	17	PS200	111	RHM-TABDECA126	14	SB-H170B	137
MPO09ILOT	316	PA1010	335	PD-R-40-1400X600	17	PS20FX	56	RHM-TABDECA127	14	SB-H200B	137
MPO09VLS1E	313	PA1011	335	PD-R-40-1400X700	17	PS300	111	RHM-TABDECA128	14	SB-H230B	137
MPO09VLS3E	312	PA1101	335	PD-R-40-1600X600	17	PS900*	115	RHM-TABDECA146	14	SB-K130B	137
MPO11ILOT	316	PA1109	335	PD-R-40-1600X700	17	PS903*	115	RHM-TABDECA147	14	SB-K170B	137
MPO11TRAD	312	PA1111	335	PD-R-40-1800X600	17	PSARM1P	240	RHM-TABDECA148	14	SB-K200B	137
MPO14TRAD	312	PA1200	200	PD-R-40-1800X700	17	PSARM2P	240	RHM-TABDECA156	14	SB-K230B	137
MPVBA67-TC	401	PA1201	200	PD-R-40-2000X600	17	PSH900	115	RHM-TABDECA157	14	SBG-STPP106-25	266
MPVBA68-TC	401	PA1202	336	PD-R-40-2000X700	17	PSH903	115	RHM-TABDECA158	14	SBG-STPP146	266
MTA107-PBL	400	PA1206	336	PD-R-40-600X600	17	PSMC100-OF	40	RHM-TABDECA166	14	SBG-STPP146-25	266
MTA107-PC	400	pa1208	200	PD-R-40-600X700	17	PSMC70-OF	40	RHM-TABDECA167	14	SBG-STPP196-25	266
MTA108-PBL	400	PA1210	336	PD-R-40-800X600	17	PSP12L	155	RHM-TABDECA168	14	SC-HRV4.0	293
MTA108-PC	400	PA1302	336	PD-R-40-800X700	17	PSP14L	155	RHM-TABDECA186	14	SC-LD60A	130
MTA127-PBL	400	PA2100TN	107	PD-R-ARRT-100X40	18	PT-132202	352	RHM-TABDECA187	14	SC-L588AHA	130
MTA127-PC	400	PA2100TNPZ	107	PD-R-ARRT-60X40	18	PTA	362	RHM-TABDECA188	14	SC-L588AHA-07	130
MTA128-PBL	400	PA3100TN	107	PDT-B-25-400X300	18	PUPPR	42	RHM-TABDECA206	14	SC125VBC	132
MTA128-PC	400	PA3100TNPZ	107	PDT-B-25-500X400	18	PUPPV	42	RHM-TABDECA207	14	SCG10040-4E	88
MTA147-PBL	400	PAE0603	363	PDT-B-25-600X400	18	PUPSR	42	RHM-TABDECA208	14	SCG10050-4E	88
MTA147-PC	400	PAFF5040-D	31	PDT-M-25-400X300	18	PUPSV	42	RHM-TABDECA266	14	SCG10058-4E	88
MTA148-PBL	400	PAFF5040-G	31	PDT-M-25-500X400	18	PVC-10004N400	86	RHM-TABDECA67	14	SCG12040-4E	88
MTA148-PC	400	PAFF5050	31	PDT-M-25-600X400	18	PVC-10004N500	86	RHM-TABDECA68	14	SCG12050-4E	88
MTA167-PBL	400	PAFF5060-D	31	PDT-R-25-400X300	18	PVC-10004N600	86	RHM-TABDECA76	14	SCG12058-4E	88
MTA167-PC	400	PAFF5060-G	31	PDT-R-25-500X400	18	PVC-10005N400	86	RHM-TABDECA77	14	SCG14040-4E	88
MTA168-PBL	400	PANIER-BD	128	PDT-R-25-600X400	18	PVC-10005N500	86	RHM-TABDECA78	14	SCG14050-4E	88
MTA168-PC	400	PANIER-BD350	128	PDRTR2A	37	PVC-10005N600	86	RHM-TABDECA86	14	SCG14058-4E	88
MTA187-PBL	400	PAT170	50, 327	PEDALE-SD	322	PVC-12004N400	86	RHM-TABDECA87	14	SCG15040R-4E	88
MTA187-PC	400	PAT220	50, 327	PEDALE-TC	403	PVC-12004N500	86	RHM-TABDECA88	14	SCG15050R-4E	88
MTA188-PBL	400	PB-3243	99, 367	PEGS0001	92	PVC-12004N600	86	RHM-TABDECCA106	14	SCG17040R-4E	88
MTA188-PC	400	PB-3248	99	PEGS0002	92	PVC-12005N400	86	RHM-TABDECCA107	14	SCG17050R-4E	88
MTA207-PBL	400	PB-3257	99, 367	PEGS0003	92	PVC-12005N500	86	RHM-TABDECCA108	14	SCG17058R-4E	88
MTA207-PC	400	PB-3258	99, 367	PEHD-BSF	51, 332	PVC-12005N600	86	RHM-TABDECCA126	14	SCG19040R-4E	88
MTA208-PBL	400	PB-3273	99	PF33L	322, 322	PVC-15004N400	86	RHM-TABDECCA127	14	SCG19050R-4E	88
MTA208-PC	400	PB-64360R	97	PFE44	163, 353	PVC-15004N500	86	RHM-TABDECCA128	14	SCG19058R-4E	88
MTUVA67-PB	402	PB-810120	141, 235	PH100	307	PVC-15004N600	86	RHM-TABDECCA146	14	SCG8040-4E	88
MTUVA68-PB	402	PB-810360	234	PIED-AB-1P	247	PVC-15005N400	86	RHM-TABDECCA147	14	SCG8050-4E	88
MWQ25P	158	PB-B-20-556X345	138	PIED-AB-2P	247	PVC-15005N500	86	RHM-TABDECCA148	14	SCG8058-4E	88
MWP1052-25E	159	PB-CD5	264	PIED-GEL-AUTO	240	PVC-15005N600	86	RHM-TABDECCA156	14	SC8060-20	47
MWP2152-35E2	159	PB-DS-6432P	97	PIETV108	268	PVC-18004N400	86	RHM-TABDECCA157	14	SCHB6040-10	45
MX/40	145	PB-FCONV-3EUR	176	PIST-LW	228, 229	PVC-18004N500	86	RHM-TABDECCA158	14	SCHB6040-8	45
Mx003h	358	PB-FCONV-4GN	176	PK-25	145, 333	PVC-18004N600	86	RHM-TABDECCA166	14	SCHBGN1/1-10	45
mx004	358	PB-FCONV-4N	176	PK-25-16	145	PVC-18005N400	86	RHM-TABDECCA167	14	SCHBGN1/1-8	45
N-B2206RE*	137	PBP-ARTRAD	402	PK-25-2	145	PVC-18005N500	86	RHM-TABDECCA168	14	SCHBGN2/1-8	45
N-CS70	136	PBPARTRAD	401	PK-50	145, 333	PVC-18005N600	86	RHM-TABDECCA186	14	SCHD-2X8	47, 327
N-SVEN	136	PBPTRIARTRAD	401	PK-50-16	145	PVC-20004N400	86	RHM-TABDECCA187	14	SCHD-8	47, 327
N12-10	294	PD-B-25-1000X600	17	PK-50-2	145	PVC-20004N500	86	RHM-TABDECCA188	14	SCHEG40-20	47
N12-13	294	PD-B-25-1000X700	17	PL00010	420	PVC-20004N600	86	RHM-TABDECCA206	14	SCHEGN1/1-20	47
N12-2	146, 294	PD-B-25-1200X600	17	PL00020A	420	PVC-20005N400	86	RHM-TABDECCA207	14	SD32	145, 322
N12-3	294	PD-B-25-1200X700	17	PL00030	420	PVC-20005N500	86	RHM-TABDECCA208	14	SD320P	128
N12-4	146, 294	PD-B-25-1400X600	17	PL00040	420	PVC-20005N600	86	RHM-TABDECCA66	14	SD320P-5	128
N12-5	294	PD-B-25-1400X700	17	PL00070	421	PMR-VR16	113	RHM-TABDECCA67	14	SD42	145, 322
N12-6	146, 294	PD-B-25-1600X600	17	PL00080	421	PZ2600TN-VRX380	114	RHM-TABDECCA68	14	SD420P	128
N12-8	146, 294	PD-B-25-1600X700	17	PL00090	421	PZ2610TN-VRX380	114	RHM-TABDECCA76	14	SD520P	128
N1250	217, 306	PD-B-25-1800X600	17	PL00100	421	PZ3600TN-VRX380	114	RHM-TABDECCA77	14	SE11000	196
N1250R	217, 306	PD-B-25-1800X700	17	PL00110	421	QC050011*	92	RHM-TABDECCA78	14	SE12000	196
N1260	217, 306	PD-B-25-2000X600	17	PL160X195CN1	231	QC100001	92	RHM-TABDECCA86	14	SEHER	134, 159
N18347	264	PD-B-25-2000X700	17	PL195X460CN2Q	231	QC200007	92	RHM-TABDECCA87	14	SEHER-2	134, 159
N22-10	294	PD-B-25-600X400	19, 218	PL245X426CN1Q	230	R-50G	72	RHM-TABDECCA88	14	SEP-BSF	51, 332
N22-13	294	PD-B-25-600X600	17	PL72-80-187	94	R-C100/50L	95	RIPF-072080Z	94	SEP200-700	404
N22-3	294	PD-B-25-600X700	17	PL72-81-150	94	R-C50/22L	95	RIPF-120080ZP	94	SEP200-800	404
N22-5	294	PD-B-25-800X600	17	PL72-81-180	94	R09C2010122	37	RJ-360	130	SEP300-700	404
N22-6	294	PD-B-25-800X700	17	PLEXI-MODA1500	261	R16178	25	RL41222	211, 367	SEP300-800	404
N22-8	294	PD-B-40-1000X600	17	PLINTE-LAT600	404	R290	127	r41222	211, 367	SEPACLUS	196
N32-10	294	PD-B-40-1000X700	17	PLINTE-LAT700	404	R600a	127	RLH15	295	SERR-AAC	232
N32-13	294	PD-B-40-1200X600	17	PLINTE-LAT800	404	RAL-GN1410	108, 121	RLH25	295	SERR-B	61
N32-3	294	PD-B-40-1200X700	17	PLVGODET	73	RAL-GN2100	108	RLH40	295	SERR-C	61
N32-4	294	PD-B-40-1400X600	17	PM-32	294	RAL-GN3100	108	ROBCC-215	33	SERR-I-B	61
N32-5	294	PD-B-40-1400X700	17	PM-98	294	RAL-GN4100	108	ROBM-250	33	SERR-I-C	61
N32-6	294	PD-B-40-1600X600	17	PN1P-15	228	RAL-GN650	116, 121	ROBM-300	33	SERR-P	42
N32-8	294	PD-B-40-1600X700	17	PN1P-20	228	RAL-J	403	ROBM1/4-250	20, 33	SFB-VULCAIN	173
N4207	363	PD-B-40-1800X600	17	POUB-LMD	38, 236	RAL-PBL	403	ROBM1/4-300	33	SFH-VULCAIN	173
N4208	363	PD-B-40-1800X700	17	PP-CONDENSEUR-10	171	RAL-PC	403	RP55	73	SFH-VULCAIN-BFC5	173, 269
N55514*	242	PD-B-40-2000X600	17	PP-CONDENSEUR-5	171	RATEAUCHARGEUR	265	RRI137	91	SFP010000	157, 322
NINA	155	PD-B-40-2000X700	17	PP-VULCAIN-10	170	RB55	73	RT55	73	SFP010001	157, 322
NOIR-8EEN	317	PD-B-40-600X600	17	PP-VULCAIN-5	170	RBUDPBTRI	40	RUOAB	140	SFP010004	157, 322
NSTRUCT60X40-GN1410T	121	PD-B-40-600X700	17	PP-VULCAIN-55	172	RC8195	152	S-09590-21	253	SFP01000	

SG10L	243	SPL146-1BD-ETP	23	SPLV187-2BG	28	STCA127-443D	20	TABDECC107	15	TFL2090	138
SG10M	243	SPL146-1BG	23	SPLV187-2BG-ETP	28	STCA127-443G	20	TABDECC126	15	TMA3028	374
SG10S	243	SPL146-1BG-ETP	23	SR01	229	STCA147-443D	20	TABDECC127	15	TMA9630	375
SG10XL	243	SPL146-2B	23	SR02	229	STCA147-443G	20	TABDECC146	15	TMR110	131, 418
SG10xs	243	SPL146-2B-ETP	23	ST200	296	STCA167-443D	20	TABDECC147	15	TMR165	131, 418
SG10XXL	243	SPL146-2BD	23	ST320	296	STCA167-443G	20	TABDECC166	15	TN490036	221
SH2000/800	111	SPL146-2BD-ETP	23	STA106	7	STCA187-443D	20	TABDECC167	15	TORMT2	305
SH3	151	SPL146-2BG	23	STA107	7	STCA187-443G	20	TABDECC186	15	TP-AB.10F	60
SH3000/700	111	SPL146-2BG-ETP	23	STA108	7	STCA207-443D	20	TABDECC187	15	TP-AB.5F	60
SH3000/800	111	SPL147-1BD	23	STA126	7	STCA207-443G	20	TABDECC206	15	TP-AB6.10F	60
SHF-VULCAIN-BFC5	140	SPL147-1BD-ETP	23	STA127	7	STCC107-443D	20	TABDECC207	15	TP-AB6.5F	60
SHG3000/800*	111	SPL147-1BG	23	STA128	7	STCC107-443G	20	TABDECC226	15	TP-APSF4/10	61
SILKANORD-1330	262	SPL147-1BG-ETP	23	STA146	7	STCC127-443D	20	TABDECC227	15	TP-APSF4/10T	61
SILKANORD-1954	262	SPL147-2B	23	STA147	7	STCC127-443G	20	TABLAC	329	TP-APSF4/6	61
SILKANORD-2580	262	SPL147-2B-ETP	23	STA148	7	STCC147-443D	20	TAT151	7	TP-APSF4/6T	61
SIMON*	132	SPL156-2BD	23	STA156	7	STCC147-443G	20	TB114	378	TP-APSF4/8	61
SKC-0-000-5	112	SPL156-2BD-ETP	23	STA157	7	STCC167-443D	20	TB117	378	TP-APSF4/8T	61
SKC-2-001-0062-0	119	SPL156-2BG	23	STA158	7	STCC167-443G	20	TB118	378	TP-AR6.10FX	60
SKC-2-001-0075-0	108, 112, 114	SPL156-2BG-ETP	23	STA166	7	STCC187-443D	20	TB119	378	TP-AR6.12FX	60
SKC-2-001-0087-0	108, 112	SPL157-2BD	23	STA167	7	STCC187-443G	20	TB123	219, 377	TP-AR6.14FX	60
SKC-2-001-009	112	SPL157-2BD-ETP	23	STA168	7	STCC207-443D	20	tb123	219, 377	TP-AR6.16FX	60
SKC-2-001-0100	115	SPL157-2BG	23	STA186	7	STCC207-443G	20	TB2256	378	TP-AR6.18FX	60
SKC-2-001-038	108	SPL157-2BG-ETP	23	STA187	7	STCE106	7	TB2257	378	TP-AR6.20FX	60
SKC-2-002-0918	117, 121	SPL166-2BD	23	STA188	7	STCE107	7	TB3605	378	TR13	73
SKC-2-110-0037-0	117, 121	SPL166-2BD-ETP	23	STA206	7	STCE108	7	TB4312	377	TRIO-BAC40L	329
SKC-2-110-0037-2	118	SPL166-2BG	23	STA207	7	STCE126	7	TB4313	377, 389	TRW3028	374
SKC-2-110-0039-0	118	SPL166-2BG-ETP	23	STA208	7	STCE127	7	TB4314	377	TRW9912	375
SKC-2-110-0044-0	112	SPL167-2BD	23	STA66	7	STCE128	7	TB4315SF	377	TRW9914	375
SKC-2-110-0045-0	108	SPL167-2BD-ETP	23	STA67	7	STCE146	7	TB5312	377	TSLV-12	67
SKC-2-110-0054-0	112, 115	SPL167-2BG	23	STA76	7	STCE147	7	TB5313	377	TSLV-12-ETP	67
SKC-2-110-0055-0	112	SPL167-2BG-ETP	23	STA77	7	STCE148	7	TB5622	376	TSLV-12-ETTU	67
SKC-2-110-0056-0	117	SPL186-2BD	23	STA86	7	STCE156	7	TB5631	376	TSLV-16	67
SKC-2-110-0072-0	117	SPL186-2BD-ETP	23	STA87	7	STCE157	7	TB601*	377	TSLV-16-ETP	67
SKC-2-110-043-0	108, 112, 114	SPL186-2BG	23	STA88	7	STCE158	7	TB611*	377	TSLV-16-ETTU	67
SKC-2-110-044-0	108	SPL186-2BG-ETP	23	STAC127	288	STCE166	7	TB6970	378	TSLV-20	67
SKC-2-120-0001-0	117, 121	SPL187-2BD	23	STAC147	288	STCE167	7	TB90557	378	TSLV-20-ETP	67
SKC-2-120-0001-1	121	SPL187-2BD-ETP	23	STAC167	288	STCE168	7	TBMA3028	374	TSLV-20-ETTU	67
SKC-2-120-0005-0	119	SPL187-2BG	23	STAC187	288	STCE186	7	TBS3285	374	TSLV-6	67
SKC-2-120-0007-0	118	SPL187-2BG-ETP	23	STAC207	288	STCE187	7	TBS9911	375	TSLV-6-ETP	67
SKC-2-120-0009-0	108, 112, 114	SPL206-2BD	23	STAE106	7	STCE188	7	TBS9912	375	TSLV-6-ETTU	67
SKC-2-120-0010-0	108, 112, 112	SPL206-2BD-ETP	23	STAE107	7	STCE206	7	TBS9913	375	TSX150	223, 347
SKC-2-120-0011-0	108	SPL206-2BG	23	STAE108	7	STCE207	7	TBS9981	375	TSX60	223, 347
SKC-2-120-0013-0	115	SPL206-2BG-ETP	23	STAE126	7	STCE208	7	TBS9983	375	TURO441-48.3X1.5	420
SKC-2-130-4	108, 112, 114, 117, 118, 121	SPL207-2BD	23	STAE127	7	STCE66	7	TBST9831	375	TVA.10AFLX	55
SKC-2-130-6	108, 112, 114	SPL207-2BD-ETP	23	STAE128	7	STCE67	7	TC-170/60	337	TVA.10FLX	55
SKC-2-140-0008-0	112	SPL207-2BG	23	STAE146	7	STCE76	7	TC-170/70	337	TVA.12AFLX	55
SKC-2-140-4	108	SPL207-2BG-ETP	23	STAE147	7	STCE77	7	TC-200/60	337	TVA.12FLX	55
SKC-2-140-45	112	SPL66-1B	23	STAE148	7	STCE86	7	TC32M	293	TVA.14AFLX	55
SKC-2-140-6	108	SPL66-1B-ETP	23	STAE156	7	STCE87	7	TC98M	293	TVA.14FLX	55
SKITMOP	248	SPL77-1B	23	STAE157	7	STCE88	7	TCPI799	391	TVA.15AFLX	55
SM06	363	SPL77-1B-ETP	23	STAE158	7	STD120-80-184	94	TECK-B1604RE*	137	TVA.15FLX	55
SMAV	238	SPL96-1B	23	STAE166	7	STD126-AA	285	TELVD-12	67	TVA.16AFLX	55
SMIMA	238	SPL96-1B-ETP	23	STAE167	7	STD146-AA	285	TELVD-12-ETP	67	TVA.16FLX	55
SNACK2100TN	103	SPL97-1B	23	STAE168	7	STD72-80-180	94	TELVD-16	67	TVA.18AFLX	55
SNACK3100TN	104	SPL97-1B-ETP	23	STAE186	7	STD72-83-184	94	TELVD-16-ETP	67	TVA.18FLX	55
SNACK4100TN	106	SPLPCx126-2B	30	STAE187	7	STD96	285	TELVD-20	67	TVA.20AFLX	55
SO13129	321	SPLPCx127-2B	30	STAE188	7	STPP106	266	TELVD-20-ETP	67	TVA.20FLX	55
SO322	321	SPLPCx146-2BG	30	STAE206	7	STPP106-25	266	TELVG-12	67	TVA6.10AFLX	55
SO32415	321	SPLPCx147-2BG	30	STAE207	7	STPP146	266	TELVG-12-ETP	67	TVA6.10FLX	55
SO32626	321	SPLPCx166-2BG	30	STAE208	7	STPP146-25	266	TELVG-16	67	TVA6.12AFLX	55
SO419	321	SPLPCx167-2BG	30	STAE66	7	STPP196-25	266	TELVG-16-ETP	67	TVA6.12FLX	55
SOG32626	321	SPLPx126-1BD-PC	31	STAE67	7	STRUCT60X40-GN650TN	117, 121	TELVG-20	67	TVA6.14AFLX	55
SP-CO11000	195	SPLPx126-1BG-PC	31	STAE76	7	SUP-77290	364	TELVG-20-ETP	67	TVA6.14FLX	55
SP-CO12000	195	SPLPx126-2B-PC	31	STAE77	7	SUP-FOUR-BFC2/3	177	TF2518P	31	TVA6.15AFLX	55
SP-CO13000	195	SPLPx127-1BD-PC	31	STAE86	7	SUP.15	229	TF3018P	31	TVA6.15FLX	55
SP-CO14000	195	SPLPx127-1BG-PC	31	STAE87	7	SUP.20	229	TFDIV10031	74	TVA6.16AFLX	55
SP-CO16000	195	SPLPx127-2B-PC	31	STAE88	7	SUP.EP	229	TFL10AFLX	58	TVA6.16FLX	55
SP-CO19000	195	SPLPx146-1BD-PC	31	STAIRS-2S	257	SUPPORT-LV35	69	TFL10FLX	58	TVA6.18AFLX	55
SP-CO201000	195	SPLPx146-1BG-PC	31	STC106	7	SUPPORT-LV40	69	TFL12AFLX	58	TVA6.18FLX	55
SP-CO23000	195	SPLPx146-2B-PC	31	STC107	7	SUPPORT-LV50	70	TFL12FLX	58	TVA6.20AFLX	55
SP35105	162	SPLPx147-1BD-PC	31	STC108	7	SV350	160	TFL14AFLX	58	TVA6.20FLX	55
SP352	162	SPLPx147-1BG-PC	31	STC126	7	SV420	160	TFL14FLX	58	TVA8.10AFLX	55
SPC	149	SPLPx147-2B-PC	31	STC127	7	SV420-L	160	TFL15AFLX	58	TVA8.10FLX	55
SPE-30 164 0000	334	SPLPx167-2BD-PC	31	STC128	7	SVEN	136	TFL15FLX	58	TVA8.12AFLX	55
SPE-CPP330	264	SPLPx167-2BG-PC	31	STC146	7	T-TOP5-B	231	TFL16AFLX	58	TVA8.12FLX	55
SPE-CPP500	264	SPLPx187-2BD-PC	31	STC147	7	T-TOP5-BL	231	TFL16FLX	58	TVA8.14AFLX	55
SPL106-1BD	23	SPLPx187-2BG-PC	31	STC148	7	T-TOP5-N	231	TFL18AFLX	58	TVA8.14FLX	55
SPL106-1BD-ETP	23	SPLPx207-2BD-PC	31	STC156	7	T-TOP5-R	231	TFL18FLX	58	TVA8.15AFLX	55
SPL106-1BG	23	SPLPx207-2BG-PC	31	STC157	7	T10TMR110	131, 418	TFL20AFLX	58	TVA8.15FLX	55
SPL106-1BG-ETP	23	SPLPx77-1B-PB	31	STC158	7	T1212	318	TFL20FLX	58	TVA8.16AFLX	55
SPL107-1BD	23	SPLV127-1BD	28	STC166	7	T1217	318	TFI6.10AFLX	58	TVA8.16FLX	55
SPL107-1BD-ETP	23	SPLV127-1BD-ETP	28	STC167	7	T3009X	188	TFI6.10FLX	58	TVA8.18AFLX	55
SPL107-1BG	23	SPLV127-1BG	28	STC168	7	T5622	376	TFI6.12AFLX	58	TVA8.18FLX	55
SPL107-1BG-ETP	23	SPLV127-1BG-ETP	28	STC186	7	TABDECA106	15	TFI6.12FLX	58	TVA8.20AFLX	55
SPL126-1BD	23	SPLV147-1BD	28	STC187	7	TABDECA107	15	TFI6.14AFLX	58	TVA8.20FLX	55
SPL126-1BD-ETP	23	SPLV147-1BD-ETP	28	STC188	7	TABDECA126	15	TFI6.14FLX	58	TVA8.10AFLX	55
SPL126-1BG	23	SPLV147-1BG	28	STC206	7	TABDECA127	15	TFI6.15AFLX	58	TVA8.10FLX	55
SPL126-1BG-ETP	23	SPLV147-1BG-ETP	28	STC207	7	TABDECA146	15	TFI6.15FLX	58	TVA8.12AFLX	55
SPL126-2B	23	SPLV157-1BD	28	STC208	7	TABDECA147	15	TFI6.16AFLX	58	TVA8.12FLX	55
SPL126-2B-ETP	23	SPLV157-1BD-ETP	28	STC66	7	TABDECA166	15	TFI6.16FLX	58	TVA8.14AFLX	55
SPL127-1BD	23	SPLV157-1BG	28	STC67	7	TABDECA167	15	TFI6.18AFLX	58	TVA8.14FLX	55
SPL127-1BD-ETP	23	SPLV157-1BG-ETP	28	STC76	7	TABDECA186	15	TFI6.18FLX	58	TVA8.15AFLX	55
SPL127-1BG	23	SPLV167-2BD	28	STC77	7	TABDECA187	15	TFI6.20AFLX	58	TVA8.15FLX	55
SPL127-1BG-ETP	23	SPLV167-2BD-ETP	28	STC86	7	TABDECA206	15	TFI6.20FLX	58	TVA8.16AFLX	55
SPL127-2B	23	SPLV167-2BG	28	STC87	7	TABDECA207	15	TFL-CAD	138	TVA8.16FLX	55
SPL127-2B-ETP	23	SPLV187-2BD	28	STC88	7	TABDECA226	15	TFL-SC	138	TVA8.18FLX	55
SPL146-1BD	23	SPLV187-2BD-ETP	28	STCA107-443D	20	TABDECA227	15	TFL1400	138	TVA8.18FLX	55
				STCA107-443G	20	TABDECC106	15	TFL1745	138	TVA8.18FLX	55

TVO-TELVD-20	67	WC-22541	271
TVO-TELVG-12	67	WC-22545	271
TVO-TELVG-16	67	WC-2829	271
TVO-TELVG-20	67	WV7	295
TVOINOXSAIL	11	WIND-O+C	238
TVT12AF	58	WIND-O+D-SF	238
TVT12F	58	WS-SC-LS88AHA	130
TVT14AF	58	X10-51720	351
TVT14F	58	X10-51721	351
TVT16AF	58	X10-51722	351
TVT16F	58	X10-51723	351
TVT18AF	58	X10-51724	351
TVT18F	58	X10-51740	351
TVT2.12	58	X10-51756	351
TVT2.14	58	X10-51778	351
TVT2.16	58	X10-51780	351
TVT2.18	58	XDCE6E	152
TVT2.20	58	YSD1AE-G	157
TVT20AF	58	YSD1AE-T	157
TVT20F	58	ZANGE	321
TWB9613	375	ZB-14	139
TXI-15	223, 347	ZB-15	139
TXI-7	347		
TXI7	223		
U-GN2100TN	107		
U-GN3100TN	107		
U-GN4100TN	107		
UV-BUD-AAC	233		
V108	268		
V13	160		
V401	268		
V401S	268		
VB-EN-1250	253		
VB-EN-2000	253		
VB-EN-2500	253		
VB-EN-3000	253		
VB-ERS-1250	253		
VB-ERS-2000	253		
VB-ERS-2500	253		
VB-ERS-3000	253		
VB-ERSE-1000	253		
VB-ERSE-1250	253		
VB-ERSE-1500	253		
VB-ERSE-900	253		
VBC125C	132		
VD-EN-1250	253		
VD-EN-2000	253		
VD-EN-2500	253		
VD-EN-3000	253		
VD-ERS-1250	253		
VD-ERS-2000	253		
VD-ERS-2500	253		
VD-ERS-3000	253		
VD-ERSE-1000	253		
VD-ERSE-1250	253		
VD-ERSE-1500	253		
VD-ERSE-900	253		
VD-MBM08TRAD	314		
VD-MBM08V	314		
VD-MBM11TRAD	314		
VD-MBM11V	314		
VD-MBM14V	314		
VD-MN08TRAD	315		
VD-MN11TRAD	315		
VD-MN14TRAD	315		
VD-MPA08TRAD	311		
VD-MPA14TRAD2P	311		
VD-MPA20TRAD2P	311		
VD-MPI11TRADIN	313		
VD-MPI14TRADIN	313		
VD-MPO08TRAD	312		
VD-MPO11TRAD	312		
VD-MPO14TRAD	312		
VD-MRV08V	315		
VD-MRV11V	315		
VD-MRV14V	315		
VIS1-SUPINOX	294		
VIS2-SUPINOX	294		
VRX1200/380	113		
VRX1400/380	113		
VRX1500/380	113		
VRX1600/380	113		
VRX1800/380	113		
VRX2000/380	113		
VULCAIN-10	169		
VULCAIN-2/3	177		
VULCAIN-4	168		
VULCAIN-5	168		
VULCAIN-6	168		
VULCAIN-7	169		
W-50G	72		
W1799	391		
W250	390		
W350	389		
W4050	217, 306		
W430	389		
WASH-PP-VULCAIN-10	171		
WASH-PP-VULCAIN-5	171		

A			
À quoi sert un bac à graisse ?	32	Bains-marie électriques sur placard	186
Accessoires communs aux plonges	31	Balais 290 mm 1/2 durs douille droite	244
Accessoires complémentaires téflonnés	178	Balais 380 mm souples douille droite	244
Accessoires en dotation	178, 320	Balais brosses 220 mm	244
Accessoires gamme gastro GN1/1 profondeur 700 mm	108	Balance mécanique avec plateau	223, 347
Accessoires gamme pâtisserie profondeur 800 mm	108	Balancelles à langes et couronnes inox 304	284
Accessoires gamme snacking profondeur 600 mm	108	Balances électroniques	223, 347
Accessoires pour Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L	119	Balances électroniques pesage pâtons	223, 347
Accessoires pour armoires à poissons	118	Balances petites préparations	223, 347
Accessoires pour armoires pâtisserie 800 L	118	Bannetons plastique	344
Accessoires pour armoires réfrigérées 1400 L	121	Bannetons ronds entoilés lin	390
Accessoires pour armoires réfrigérées 650 L	117	Barre mi-hauteur	282
Accessoires pour batteur 10 L	144, 144	Barres à couteaux magnétiques	212
Accessoires pour batteur 20 L	144	Barres à dents-de-loup inox poli miroir 3 faces	283
Accessoires pour étagères murales inclinées*	54	Barres de charge 50x25	369
Accessoires pour hachoirs	294	Barres lisses, inox poli miroir 3 faces	283
Accessoires pour meubles de préparation pizzas	114	Barres lisses, inox poli miroir 4 faces	283
Accessoires pour pétrin 25 L	145	Barres porte-bons aluminium	113, 212
Accessoires pour pétrin 50 L	145	Barrettes pour vitrine (boîte de 12)	392
Accessoires pour planchas	151	Bases mailleées pour pizza	220, 323
Accessoires pour robinets et douchettes (hors déclenchement auto et commande par pédale)	37	Bassines inox bord roulé	212, 344
Accessoires pour saladelles PS200, PS300, S900CG, S903CG, S900STD, S903STD, S903PZ, PS200, PS300, S901S/STOP, S903S/STOP	112	Batterie de cuisine gamme inox	183
Accessoires pour saladelles PS900 et PS903	112	Batteur mélangeur 5 L	144
Accessoires pour tables à pizzas	115	Batteurs mélangeurs planétaires	144
Accessoires pour tables à sandwichs groupe latéral	112	Billots avec châssis inox	16, 287
Accessoires pour tables de laverie	67	Billots montés complets tout bois	287
Affûteur manuel 3 étapes	217, 306	Billots montés tout bois	287
Affûteuse à bande	305	Blender pichet inox	357
Affûteuse électrique	217	Blender spécial smoothies	357
Affûteuse électrique avec bandes de rechange	305	Blocs de découpe en charme bois debout	18
Affûteuse électrique avec disque diamant	305	Blocs de découpe polyéthylène blanc	17
Aiguille à brider inox courbé	304	Blocs de découpe polyéthylène rouge	17
Aiguille à brider inox droite	304	Boîte de 6 douilles inox n°0	345
Aiguiser rapide	217, 306	Boîte de 6 douilles inox n°1	345
Ajoutez un dossier à votre meuble central (non doté d'origine)	102	Boîte de 6 douilles inox n°2	345
Appendices	256	Boîte de 6 douilles inox n°3	345
Araignées inox	206	Boîte de 6 douilles inox n°4	346
Armoire à consigne	248	Boîte de transport réutilisable pour pizzas	115, 322
Armoire à linge sale	247	Boîte de transport ronde réutilisable pour pâtisseries	331
Armoire à pharmacie 1 porte métal	240	Boîtes couteilières	16, 288
Armoire à pharmacie 2 portes métal	240	Boîtes isothermes à ouverture sur le dessus	93
Armoire à poissons 600 L	118	Bols de présentation noirs aspect porcelaine	376
Armoire de maturation de viandes	129	Bols encastrables en forme de croissants	376
Armoire réfrigérée blanche 2 portes 1200 L intérieur aluminium	119	Braisières sans couvercle	201
Armoires à balais	247	Branchements fours	173
Armoires à gibier 650 L et 1400 L	118	Bras repliable pour passage de porte	278
Armoires à toit penté avec minuterie	232	Briseur de noix de coco	363
Armoires à toit penté fromagère avec minuterie	232	Broches inox pour rôtissoires	317
Armoires à toit penté fromagère sans minuterie	233	Brocheteur manuel	299
Armoires à toit penté sans minuterie	232	Brochettes inox L-250 mm	299
Armoires chauffe-assiettes avec ventilation	164	Brosse à dorer soie blanche	342
Armoires chauffe-assiettes sans ventilation	164	Brosse à farine soie blanche	342
Armoires d'entretien inox	61	Brosse à ongles	239
Armoires de rangement	247	Brosse à ongles avec chaîne inox	239
Armoires de rangement inox, portes battantes	60	Brosse pour four à pizza	323
Armoires de rangement inox, portes coulissantes	60	Brosses tonneau papillon	244
Armoires de stérilisation à tubes UV	233		
Armoires de transfert chauffantes GN1/1 avec vaporisation	89	C	
Armoires de transfert chauffantes GN2/1 avec humidification	89	Cabines à dorer	326
Armoires de transfert réfrigérées GN	90	Cadenas à clé pour serrure à morailion	248
Armoires pâtisseries 600x800, 1 porte 800 L	118	Cadre à opéra inox réglable	337
Armoires réfrigérées blanches -18°C/-22°C intérieur ABS	127	Cadre support lave-vaisselle	70
Armoires réfrigérées blanches +2°C/+8°C intérieur ABS	126	Cadre support lave-verres	69
Armoires réfrigérées inox 1 porte pleine 650 L	116	Cagettes vertes pliables	367
Armoires réfrigérées inox 1 porte vitrée 650 L	117	Caillebotis clipsables anti-dérapants	95
Armoires réfrigérées inox 2 portes 1400 L	120, 121	Caisse à viennoiserie	331
Armoires réfrigérées inox pour échelle	124	Caisse de livraison drive	97
Armoires suspendues avec distributeurs à ingrédients	56	Caisnes à génioise	337
Armoires suspendues inox	56	Caractéristiques communes à la gamme	310
Armoires vestiaires gain de place (Type L)	246	Caractéristiques techniques	258, 320
Armoires vestiaires industrie propre	247	Carter inox design à LED et glu	230
Armoires vestiaires industrie salissante	247	Carters inox à tubes LED	230
Armoires vestiaires industrie salissante sur banc	248	Carters inox avec lampes LED	231
Armoires vestiaires multicases (2 cases par colonne)	246	Carters peints avec lampe LED et glu	231
Armoires vestiaires multicases (4 cases par colonne)	246	Cartouche pour siphon à chantilly	343
Arrières de bar réfrigérés portes battantes	133	Cases à papier	256
Arrières de bar réfrigérés portes coulissantes	133	Casier à batterie inox soudé étagères pleines	88
Attendrisseur de viande inox	307	Casier à couverts (petites mailles)	73
Attention : Cette opération réhausse la table de 100 mm (950mm).	12	Casier à gobelets en inox	73
		Casier à plateaux (1 côté ouvert)	73
		Casier à ressassage 6 niveaux	328
		Casier pour assiettes	73
		Casier universels (grosses mailles)	73
		Casiers à batterie inox démontables étagères pleines	88
		Casiers de lave-vaisselle en polypropylène sans réhausse	73
		Casserole haute	202
		Casserolles forme Française	202
		Casserolles hautes	201
		Caves à vin	132
		Cellule de refroidissement 3xGN2/3	140, 177
		Cellule de refroidissement mixtes GN1/1 et 600x400 mm	269
		Cellules de refroidissement mixtes GN1/1 et 600x400 mm	140
		Centrales de nettoyage carénées mono-produit	228
		Centrifugeuses	356
		Cercles à entremet H-35	340
		Cercles à mousse H-40	340
		Cercles à mousse H-45	340
		Cercles à tarte H-20	340
		Cercles à vacherin H-60	340
		Chafing dish électrique	224
		Chafing dish inox GN1/1 modèle Rolltop	224
		Chalumeau	343
		Chariot 2 ponts	43
		Chariot à plateaux abs 600x400 mm à niveau constant	44
		Chariot cuvier gastronomique	50
		Chariot de débarrassage encastrable	48
		Chariot de débarrassage poulets	318
		Chariot de déchargement viennoiseries	330
		Chariot de déchargement 3 niveaux	330
		Chariot de livraison 12 sacs avec frein centralisé	96
		Chariot de livraison 12 sacs avec frein homme mort	96
		Chariot de manutention avec plateau réglable	96
		Chariot de service	44
		Chariot démontable pour transport vitrine réfrigérée 400L	127, 130
		Chariot parisien bas	326
		Chariot portier cercles	328
		Chariot porte-viande inox	290
		Chariot pour trempage de broches de rôtissoire	318
		Chariot support pour panier à barquettes	290
		Chariot transport PAD	290
		Chariots à barquettes	290
		Chariots à carcasses	291
		Chariots à pâtérie	50, 327
		Chariots à quartiers	280
		Chariots ABS porte casiers de lave-vaisselle	74
		Chariots bain-marie à eau, cuves GN1/1-150	90
		Chariots d'égouttage bacs et plateaux	44
		Chariots de chargement de glace pilée sur étal poisson	265
		Chariots de cuisson soudés	49
		Chariots de débarrassage cafétéria soudés	47
		Chariots de débarrassage éco démontables	48
		Chariots de détaillage	291
		Chariots de séchage	291
		Chariots de stockage soudés	47
		Chariots et tables de dessoudage inox	285
		Chariots HACCP	50
		Chariots inox porte casiers à verres	74
		Chariots inox porte casiers de lave-vaisselle	74
		Chariots isothermes grande capacité	93
		Chariots parisiens hauts	326
		Chariots plateforme plateau barreauté	43
		Chariots plateforme plateau plein	43
		Chariots porte-assiettes	74
		Chariots porte-assiettes garnies	48
		Chauffe-frites électriques	184
		Chauffe-frites infrarouge	154
		Chauffe-saucisses électrique 3 plots	151
		Chinois inox	208
		Choisissez votre couleur	102
		Ciseaux à volaille éco	215
		Ciseaux lame inox crantée	273
		Cocktail station «modèle S»	62
		Cocktail station «modèle X»	62
		Cocktail station «modèle XL»	62
		Coffre isotherme GN1/1 à ouverture sur le dessus	91
		Coffres isothermes neutres type AF12	91
		Coiffes à fixer (par bandes adhésives fournies)	248
		Combiné double poste	267
		Combiné mixeur/batteur	145
		Combinés de boucherie avec panier à barquettes	289
		Combinés de découpe	16, 286
		Combinés dessus mixte inox-polyéthylène	267
		Combinés plonge / lave-mains	30
		Comment relier le bac à graisse ?	32
		COND-PP-VULCAIN-55	172
		Condenseurs de vapeur	171
		Congélateurs bahuts avec couvercle battant	128
		Congélateurs bahuts avec portes vitrées coulissantes	128
		Consommables pour four fumoir gamme CTP	271
		Conteneur à déchets sur roues	234
		Conteneur hygiénique	234
		Conteneur isotherme GN1/1 à chargement frontal	91
		Conteneurs isothermes pour liquides	92
		Convoyeur gravitaire inox	292
		Corbeille à déchets avec cendrier inox	40
		Corbeilles de présentation	389
		Corbeilles présentation saucissons	388, 391
		Corbeilles viennoiserie osier naturel	391
		Coupe frites inox	211
		Coupe légumes 1 vitesse	360
		Coupe-comichon	366
		Coupe-frites	365
		Coupe-légumes	146, 361
		Coupe-légumes électrique 250 à 500 kg/h	361
		Coupe-légumes électrique 250 à 750 kg/h	361
		Coupe-melon manuel inox 6 sections	363
		Coupe-mimolette	352
		Coupe-œuf en tranches inox	211
		Coupe-pastèque manuel inox 6 sections	363
		Coupe-pomme manuel inox 10 sections	363
		Coupe-tomates inox en 8 quartiers	365
		Couperet charcutier	215
		Couperet Parisien	304
		Couteau à abattre	299
		Couteau à barde à barrette réglable	215
		Couteau à chair inox	215
		Couteau à désosser	216
		Couteau à escalopes	300
		Couteau à fromage pâte molle	350
		Couteau à génioise lame micro-dentée	338
		Couteau à huîtres « O'Knife »	274
		Couteau à jambon	302
		Couteau à pain	215, 338
		Couteau à saumon à barrettes	273
		Couteau à steak micro-denté	299
		Couteau à terrine 3 biseaux	214
		Couteau à tomate	216, 366
		Couteau d'office	215, 366
		Couteau de boucher lame flexible	301
		Couteau denté de rechange pour CL422	359
		Couteau désosseur lame courbée	304
		Couteau lisse de rechange pour CL422	359
		Couteau micro denté de rechange pour CL422	359
		Couteau Opinel à bout rond	366
		Couteau tranchelard	302
		Couteaux à brie	350
		Couteaux à dénervier	300
		Couteaux à dénervier, lame flexible	302
		Couteaux à dépouiller lame forte	301
		Couteaux à désosser	302
		Couteaux à désosser lame étroite recourbée	301
		Couteaux à désosser lame flexible	301
		Couteaux à désosser lame forte	301
		Couteaux à fromage droit 1 manche	350
		Couteaux à fromage droit 2 manches	350
		Couteaux à génioise lame crantée	338
		Couteaux à huîtres	273
		Couteaux à munster	350
		Couteaux à pâte feuilletée lame dents fines	214
		Couteaux à roquefort	351
		Couteaux à saigner	300
		Couteaux à saigner	302
		Couteaux à saigner lame forte	301
		Couteaux à thon lame crantée	272
		Couteaux à tome	351
		Couteaux alvéolés à jambon	324
B			
Bac à coquillages	257		
Bac à déchets roulant inox sans pédale	41, 65		
Bac de préparation drive	97		
Bac de stockage gris 600x400 mm	99		
Bac long gerbable et emboîtable bi-couleur rouge et gris	98		
Bac self/ferme inox 130 L	332		
Bac self/ferme PEHD 102 L	51, 332		
Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à fermeture amortie	41		
Bacs à déchets inox roulant avec couvercle à pédale	41		
Bacs à glace	196		
Bacs à glace monoblocs roulants	264, 264		
Bacs à glace sur châssis inox roulant	264		
Bacs à pâtons	327		
Bacs à souder ou à encastrer	11		
Bacs à viande	98		
Bacs alimentaires à levain	99, 330		
Bacs de criée	264		
Bacs de manutention 600x400 mm	99		
Bacs de manutention gris ajourés	99, 367		
Bacs de manutention pleins	99		
Bacs de remballage bleus renforcés avec couvercle	264, 268		
Bacs gastronomiques copolyester	198		
Bacs gastronomiques copolyester sans bisphénol A	138		
Bacs gastronomiques inox perforés	194		
Bacs gastronomiques inox pleins	112, 193		
Bacs gastronomiques pleins inox avec anses escamotables	196		
Bacs gerbables blancs	98, 330		
Bacs gerbables blancs pour pâte à pizza	98, 330		
Bacs renforcés bleus avec couvercle	98		
Bacs self/ferme inox 130 L	332		
Bain-marie 2xGN1/1 avec robinet de vidange	152		
Bain-marie avec robinet de vidange	152		
Bain-marie GN1/1 avec robinet de vidange	152		

Couteaux bi-matière à pointe sécurisée, page 308	297
Couteaux d'office avec mitre	215
Couteaux de boucher	300, 302, 304
Couteaux de boucher à ogives	300
Couteaux de boucher lame forte	301
Couteaux de cuisine	215
Couteaux désosseur lame droite	304
Couteaux désosseurs étroits	300
Couteaux éminceurs	301
Couteaux filet de sole	272
Couteaux Hollandais incurvé	350
Couteaux Hollandais lame incurvée 2 manches	350
Couteaux manche vert	366
Couteaux poisson lame crantée	273
Couteaux poisson microdentés	273
Couteaux pour paté en croûte lame microdentée	214
Couvercle en inox	113
Couvercles à encoches pour bacs avec anses escamotables	195
Couvercles avec encoche pour louche	195
Couvercles étanches	195
Couvercles hermétiques	199
Couvercles sans poignée	195
Couvercles standards	199
Couvercles standards avec poignée	112, 195
Couvercles transparents	384, 385
Couvercles transparents avec encoche	381
Couvercles universels	201
Créprière électrique 1 plaque	149
Créprière ronde ø 400 mm électrique	149
Crochet peseur électronique 300 kg	307
Crochet peseur mécanique 5 kg	367
Crochet peseur mécanique 5kg	308
Crochet tournant inox 304 pour barre 75x30 mm	282
Crochets à galets	280
Crochets coulissants en inox pour barre lisse	284
Crochets croisés 3 trous en inox poli	284
Crochets esse inox poli 1 pointe	283
Crochets esse inox poli 2 pointes	283
Crochets tournants	284
Cuillère à hors-d'œuvre perforée, manche ABS	213
Cuillère à hors-d'œuvre pleine, manche ABS	213
Cuillère à sauce inox à 1 ou 2 becs verseurs polissage brillant	205
Cuillère à spaghetti inox polissage brillant	205
Cuillère et fourchette à salade mélaminé blanc	213
Cuillère oblique inox monobloc	205
Cuillère perforée monobloc inox	205
Cuillères à salade mélaminé	213
Cuillères à soupe mélaminé	213
Cuillères de service manche polypropylène	213
Cuillères en exoglass	212
Cuillères profondes monobloc inox verseurs polissage brillant	205
Cuiseur à œufs électrique	152
Cuiseur à pâtes de table	152
Cuiseur à riz	152
Cuison sous vide	161
Culs de poule inox	212, 343
Cutter de table à vitesse variable	359
Cuves roulantes avec bonde + crépine	50, 291
Cuves roulantes avec robinet de vidange	50, 291

D	
Déco fruit	216, 366
Déco zesteur	216, 366
Décorations poissonnerie	392
Découpees de polyéthylène au m²	18
Dénoyauteur à mangue inox	363
Dent de loup	282
Dent de loup inox amovible	280
Dent de loup plastique	280
Dents de loup plastique	282
Dérôleur de sacs inox	257
Dérôleur mural inox pour housses à chariot	46
Dérôleurs de film avec plaque chauffante	163, 163
Dérôleurs de film étirable	162, 352
Descente à crochets inox AISI 304	284
Desserte emboîtable à fond auto-élévateur	96
Desserte pour sac d'emballage poissonnerie	268
Desserte roulante de remballage	268
Desserte roulante de remballage pour rayons marée et fruits et légumes	8
Dessertes inox démontables	42
Dessertes inox pliables spéciales traiteur	44
Dessus granit sans dossier	107
Dessus inox sans dossier	107
Détergents pour lave-vaisselle	72
Dévidoir à ficelle	16, 288
Disques à émincer pour CL100	360
Disques à julienne pour CL100	360
Disques à râper pour CL100	360
Distributeur à chocolat chaud 5 litres	155
Distributeur automatique de gel hydroalcoolique 1L	240
Distributeur d'eau chaude double paroi	155
Distributeur d'essuie-mains central	239
Distributeur inox essuie-mains	239
Distributeurs à gravité transparents	369
Distributeurs à pression en polyéthylène	211
Distributeurs de savon	239
Dotation	258
Douche à commande par pédale	37
Douche de rinçage accrochable	36, 257
Douche eau froide	36
Douche extractible	36
Douche mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique	37
Douche mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique	35
Douche molly avec mitigeur	35
Douchettes à déclenchement automatique	37
Douchettes EC/EF	36
Douchettes EC/EF avec col de cygne	20, 34, 36
Douchettes mitigeur monotrou sur plonge avec levier clinique	34
Douchettes suspendues	36, 257
Douille à petits choux	345
Douille à petits fours	345
Douille fleur	345
Douille Saint-honoré	345
Douilles à bûche de Noël	345
Douilles à bûche express	345
Douilles cannelées	346
Douilles cannelées fermées	345
Douilles fleur fermée	345

Douilles petits fours	346
Douilles unies	345, 346
E	
Écaillure à poisson électrique	268
Écaillure doubles	272
Échelle de défournement de petits pains	329
Échelle de remballage	268
Échelle mixte soudée 600x400-GN1/1	46
Échelle pour bac à ingrédients 15 L	329
Échelles basses	45
Échelles démontables	45
Échelles encastrables soudées	47
Échelles soudées	45
Échelles soudées pour bacs de diviseuse	47, 327
Échelles soudées roulettes chape polyamide dont 2 à frein	124
Écumeurs inox	205, 205
Egouttoirs	196, 199
Embossir	307
Enrouleurs 10-15-20 m en 1/2" avec structure ABS et inox 304	229
Enrouleurs automatiques inox avec kit de dosage	229
Enrouleurs murs inox	229
Ensemble de 2 fours PP-VULCAIN-5 superposés livrés avec condenseur Entonnoir doseur inox	343
Épluche ananas électrique	362
Épluche fruits électrique	364
Éplucheur économe lame inox	216, 366
Éplucheur inox concomres ou carottes sur pied	365
Éplucheuse de pommes de terre capacité 10 kg	362
Escaliers plexi noirs 3 marches	381
Essoreuse à salade manuelle	365
Étagère murale pour fours micro-ondes	159
Étagère rabattable	282
Étagères chauffantes	54
Étagères double pente pour casiers lave-vaisselle	66
Étagères murales	52
Étagères murales inclinées pour bacs gastronomes GN1/3	54
Étagères murales pleines	52
Étagères murales pour casiers de lave-vaisselle	66
Étagères murales tubulaires	52
Étagères sur crémaillères 1 niveau	53
Étagères sur crémaillères 2 niveaux	53
Etal en configuration	259
Etals mixtes sur centrale, service arrière	258
Etals mixtes sur groupe logé, service arrière	258
Étiquette vierge	393
Étiquettes vierges avec roulettes	393
Excroissances	256
Exemple de ligne traiteur	310
Exemples de réalisations faites avec nos douilles cannelées	346
Exterminateur d'insectes à suspendre en inox à tubes LED et glu	231
Exterminateurs d'insectes à tubes LED	230
Extracteur de jus	357

F	
Facilité de nettoyage	179, 320
Faitouts sans couvercle	201
Feuille Parisienne	304
Feuille Suisse	304
Ficelles	16, 288
Filets boulangerie tout inox avec revêtement silicone	49, 336
Fils à fromage inox poignées plastique (x10)	351
Flèches «Prix choc» en pvc cristal 85/100	393
Fontaine à jus de fruits	225
Formeuse à pizza diamètre 330 mm	322, 322
Fouets (10 fils) inox diam. fils 1,8	207
Fouets (12 fils) inox diam. fils 1,3	207
Fouets (8 fils) inox diam. fils 2,4	207
Fouets à purée inox diam. fils 3	208
Fouets avec poignée ABS (8 fils) inox diam. fils 2	207
Four à convection électrique Milen	157
Four à convection électromécanique 3 niveaux 600x400 mm	176
Four à convection électromécanique 4 niveaux 435x350 mm	176
Four à convection électromécanique 4 niveaux GN1/1	176
Four à convection GN2/3 ultra-compact	177
Four électrique auto-nettoyant	171
Four électrique combiné autonettoyant fumer et cuiseur à crustacés CombiSmoker®	270
Four électrique combiné autonettoyant fumer et cuiseur à crustacés de comptoir CombiSmoker®	269
Four micro-ondes professionnel 25 L 900 W	158
Four micro-ondes professionnel programmable 25 L	158
Four micro-ondes professionnel self mono-touche 25L	158
Four micro-ondes programmable 2 niveaux 35 L	159
Four micro-ondes programmable 25 L	158, 159
Four mixte 10 niveaux	169, 170
Four mixte 4 niveaux	168
Four mixte 5 niveaux	168, 170
Four mixte 6 niveaux	168
Four mixte 7 niveaux	169
Fourchette à choucroute 4 dents	214
Fourchette de cuisine diapason	215
Fourchette manche polypropylène	213
Fourchette monobloc 2 dents inox	206
Fourchette monobloc 3 dents inox	206
Fourchette traiteur 2 dents	214
Fourneaux à gaz	180
Fourneaux à gaz avec plaque coup de feu	181
Fourneaux électriques	182
Fourneaux électriques à induction	183
Fourneaux électriques vitrocéramique	183
Fours à pizza	157, 322
Friseur pour fromage tête de moine avec cloche	351
Friteuses avec robinet de vidange	153
Friteuses de table sans robinet de vidange	153
Friteuses sur piétement	153
Friteuses sur placard	184
Frottoirs 290 mm	244
Fry-tops à gaz	185
Fry-tops électriques	185
Fusil de boucher pour les chefs	217, 306
Fusil mèche ovale	217, 306
Fût MRS (matières recyclables sensibles)	308

G	
Gamme gastro P-700 GN1/1 sans dossier	109
Gamme polypropylène	197
Gamme rayonnage aluminium économique clayettes polypropylène	79

Gants à four	338
Gants cote de maille ambidextres	273, 297
Gants cote de maille avec manchette à ressort	297
Gants cote de maille avec manchette longue	297
Gants cote de maille réversible	297
Gants cote de maille serrage poignet par ressorts	274, 297
Gants de manutention surgelés	243
Gants de protection pâtisserie	318
Gants et moules de défournement avec protections thermiques en cuir gris	337
Gants et moules de défournement avec protections thermiques en cuir marron	338
Gants résistants à la chaleur	243
Gants résistants au froid	243
Gants résistants aux coupures	243
Gants résistants aux coupures – milieu humide	243
Gaufrier électrique type épi	149
Gaufrier électrique type liège	149
Gel de chauffe	224
Glanieuses à fruits	389
GN2100TN sans dossier	103
GN2200TN avec dossier	103
GN3100TN sans dossier	104
GN3130TN sans dossier	105
GN3140TN sans dossier	105
GN3160TN sans dossier	105
GN3200TN avec dossier	104
GN4100TN	106
GN4200TN avec dossier	106
Godet à couverts	74
Grand îlot poulets chauffant en libre-service	316
Gratin à viande inox 2 dents	213
Grattoir à os	299
Griffes 6 lames	341
Grill panini simple fer à commande digitale	149
Grille à barbecue	174, 204
Grille chromée 600x400 mm	334
Grilles	173
Grilles à pizza aluminium extra robuste	220, 323
Grilles boulangères inox	334
Grilles de présentation	390
Grilles égouttoir perforées	379
Grilles inox	46, 175
Grilles inox 600x400 mm	334
Grilles inox GN1/1 (530x325 mm)	200
Grilles inox GN2/1 (650x530 mm)	200
Grilles inox GN2/3 (354x325 mm)	200
Grilles inox pour plateaux	219, 386
Grills panini double fers	150
Guillotine inox pour couper les ananas	364
Guirlandes pour vitrines	392

H	
Hachoir à viande simple coupe n°12	146
Hachoirs à viande réfrigérés	293
Hachoirs à viande traditionnels	293
Hachoirs mélangeurs inox	294
Hauteur de plats 50mm	384
Hauteur de plats 80mm	384
Hottes murales biseautées	188
Hottes murales cubiques	188
Housse isotherme pour palette	95
Housses de protection jetables en polyéthylène pour échelles	46
Housses isothermes pour échelles	46
Housses isothermes pour rollcontainers	95
Housses pour rollcontainers	95

I	
Îlot à coquillages octogonal	261
Îlots marée promotionnels	261
Informations techniques	92
inox amovible	282

J	
Jeu de 3 cuillères en bois	212

K	
Kit complet à votre disposition (hors couvercles)	385
Kit de 3 consoles inclinées pour vitrine à ingrédients	113
Kit de 4 pieds de réhausse hauteur 200 mm	113
Kit de démodulation	304
Kit de disques	361
Kit de raccordement	170
KITS 1ère installation	71, 271
Kits 1ère Installation	71, 271
Kits de disques	146
Kits de nettoyage	245
Kits véris ou roulettes	108

L	
Lames de rechange pour scie à ruban	296
Lames de trancheurs gamme budget	147
Lames incisette grignette	341
Lames téflonnées pour trancheurs	319, 353
Laminis à pizza	145, 322
Lampe chauffante	154
Lardoire à manche	304
Lave-mains autonome	39, 237
Lave-mains éco inox dossier H-50 mm	39, 237
Lave-mains éco inox dossier H-50 mm	39, 237
Lave-mains inox à commande fémorale	38, 236
Lave-mains inox autonome	39, 237
Lave-mains inox cuve ronde	38, 236
Lave-mains inox cuve semi-circulaire	38, 236
Lave-mains inox sur placard porte battante	39, 237
Lave-semelles électrique	242
Lave-semelles manuels	242
Lave-ustensiles, panier 600x500 mm, commandes électroniques	71
Lave-vaisselle à capot panier 500x500 mm, commandes électromécaniques	68
Lave-vaisselle à capot panier 500x500 mm, commandes électroniques	68
Lave-vaisselle à intégrer panier 400x400 mm	69
Lave-vaisselle à intégrer panier 400x400 mm, commandes électromécaniques	28
Lave-vaisselle à intégrer panier 500x500 mm, commandes électromécaniques	29, 70

Lave-vaisselle à intégrer panier 500x500 mm, commandes électroniques	29, 70
Lave-verres panier 350x350 mm	69
Légumier inox	225
Les différents types de vitrages disponibles	310
Les étals à gâler et réfrigérés	255
Les étals neutres à glace	255
Les meubles caisse	315
Licorne et bateau poly imitation osier	388
Liste des couleurs disponibles	246
Longueur lame : 900 mm	220
Lot de 3 bacs de rangement pour étiquettes	393
Louche manche polypropylène	213
Louche noire L-350 mm	376
Louche plexiglas L-240 mm	376
Louches extra robustes inox	205
Lustreux à chaussures	164
Lyres à fromage inox	351

M	
Machine à café avec 2 verseuses	155
Machine à injecter la crème 3 L	344
Machine à peler et éroger l'ananas	364
Machine à peler et éroger l'ananas (levier double)	364
Machine sous vide 16 m³/h	160
Machine sous vide 21 m³/h	160
Machine sous vide 8 m³/h	160
Machine sous vide avec aspiration extérieure 400 mm	160
Machines à kebab électriques	156
Machines avec réserve de stockage intégrée	139
Machines de table	139
Manche en bois	220
Manches en aluminium à visser	245
Manches en aluminium recouvert d'ABS à visser	245
Mandoline inox	210, 365
Mandoline polypropylène lame en «V»	210, 365
Manne à pain 180 L	331
Manne à pain compacte 120 L	331
Mannes pâtisseries osier naturel	391
Marches pieds	257
Marmites 50 litres	187
Marmites à soupe 8 litres	154
Marmites traiteur sans couvercle	201
Marqueur à pain de campagne inox AISI 304	341
Matériau : aluminium	220
Mélaniné imitation ardoise sur pieds silicone	375
Mélaniné imitation bois rustique sur pieds silicone	375
Mélaniné imitation bois sur pieds en silicone	374
Mélaniné imitation bois sur pieds silicone	375
Mélaniné imitation bûche sans pied	375
Mélaniné imitation marbre de carrare blanc sur pieds silicone	375
Mélaniné imitation marbre de Carrare sur pieds en silicone	374
Mélaniné imitation pierre sans pied	375
Mélaniné noir sur pieds en silicone	374
Mélangeur éco monotrou	33
Mélangeurs à viande sur socle	295
Mélangeurs monotrou standard	33
Meubles 3 tiroirs	57
Meubles bas dessus inox portes coulissantes	55
Meubles bas portes battantes	57
Meubles de préparation pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée	114
Meubles de tri	65
Meubles étuves	58
Meubles neutres	186
Meubles portes coulissantes dessus polyéthylène	57
Meubles portes coulissantes et tiroirs	58
Meubles pour trancheur dessus inox H-750 mm, portes coulissantes	56
Meule grès des Vosges carter inox	305
Mini coupe-tomates inox tranches 5 mm, 10 lames	365
Minuteur électronique d'une durée de 23h59mn et 59 secondes	221
Mixeur plongeant 410mm tube démontable	358
Mixeur plongeant 410mm tube fixe	358
Mixeur plongeant combi 410mm	358
Mode opératoire de conversion du mode traditionnel vers le mode libre-service	259
Module basculant gain de place	261
Module d'animation roulant	261
Modules de présentation poissons	260
Moufle cotte de mailles inox « O'Safe »	274
Moule à cake droit Exopan®	341
Moule à financiers Flexipan® 600x400 mm	341
Moule à glace	256
Moule à madeleines Flexipan® 600x400 mm	341
Moule à pomme	216, 366
Moule à pomme double	216, 366
Moules à broches Exopan®	341
Moules à empreintes	174, 204
Moulin à légumes inox	211

N	
Natte de présentation	352
Nettoyage de l'inox	11

O	
Option modules de présentation	261
Options armoirées réfrigérées négatives -18°C/-22°C	127
Options armoirées réfrigérées positives +2°C/+8°C	126
Options communes à tous les meubles bas et suspendus	61
Options communes à toute la gamme de vestiaires	
Options communes à toutes les armoirées inox	61
Options communes à toutes les plonges soudées	23
Options communes aux plonges démontables pieds carrés	25
Options communes aux plonges démontables pieds ronds	27
Options communes aux tables démontables	11
Options communes aux tables soudées	7
Options pour combinés	286, 287
Options pour meubles bas et étuves	59
Options pour postes et centrales de nettoyage	228
Options pour tables adossées	15
Options pour tables centrales	15
Options pour tables d'affilage	288
Options pour tables de dessoudage	285
Options pour trio conteneurs universels empilables	329
Ouvre boîte électrique	210
Ouvre boîte manuel professionnel	21, 210

P	
Pack complet cutter pour CL422	359

Pailon alimentaire colori paille	351
Palette 405x405, manche L-1000 mm	220
Palette fast food et poissons flexible inox manche ABS	209
Palette fast food perforée flexible inox manche ABS	209
Palette inox manche ABS	209
Palette PP recyclée grise 1200x800 mm	95
Palettes inox manche ABS	209
Palettes spatule coudées	338
Palettes spatule coudées manche ABS	209
Palettes spatule droites	338
Palettes triangles inox machine ABS	209
Panier pour égouttage des légumes	25
Paniers de présentation saucissons	388, 391
Paniers à barquettes muraux	289
Paniers de cuisson	174, 204
Paniers et présentoirs en osier naturel	388
Paniers et présentoirs en polypropylène imitation osier	388
Paniers pain / pâtisserie	390
Papillotes boucherie en papier blanc	393
Pare-haleine en verre droit	113
Passoire inox fond plat	212
Passoires coniques inox	208
Passoires double maille inox	208
Peigne à décor	342
Peinture des portes	106
Peinture des portes et capot supérieur	118, 121
Pêlè pomme kali	343, 364
Pelle à enfourner en aluminium, manche en bois	220
Pelle à frites inox droitier	184, 211
Pelle à glace	264
Pelle à hors-d'œuvre ajourée	214
Pelle à hors-d'œuvre perforée	214
Pelle à kebab en inox	156
Pelle à pizza aluminium	323
Pelle à pizza carrée	323
Pelle à pizza carrée	220
Pelle à poisson inox monobloc	206
Pelle à tarte	242
Pelles à coquillages aluminium	356
Pelles à enfourner aluminium manche bois	323
Pelles à enfourner en bois	323
Pelles à farine aluminium	220, 332
Pelles à farine PVC	220, 332
Pelles à jambon	319, 324
Percolateur à café double paroi	155
Percolateurs à café simple paroi	155
Petit îlot poulets chauffant en libre-service	316
Petit mixer de bar	357
Pétrins à spirale	333
Pétrins à spirale 1 vitesse à cuve fixe	145
Pétrins à spirale 2 vitesses à cuve fixe	145, 333
Pichet bombé inox avec retenue	225
Pichet isotherme bouton poussoir	225
Pièces de rechange pour ouvre boîte manuel	21, 210
Pièces détachées communes aux ref. LMD, LMDE et LME	39, 237
Pièces détachées pour arrières de bar réfrigérés	133
Piedestals cylindriques	378
Pieds de présentation avec surface ronde	383
Pierre à aiguiser	217, 306
Pliements soudés pour fours à pizzas électriques	157, 322
Pince à arêtes inox	273
Pince à glaçons inox	206, 206
Pince à hors d'œuvre inox	207
Pince à salade	206
Pince à spaghetti inox	206
Pince à tarte inox	207
Pince cafetaria inox	214
Pince pour plaque à rôtir	207
Pinceaux de cuisine plats silicone	342
Pinceaux pâtisseries en polypropylène	342
Pinceaux pâtisseries pure soie	342
Pinces du chef inox manche de couleur	206
Pinces tout usage inox	206
Plafonniers inox	284
Plancha à snacker électrique 550, revêtement chrome dur	151
Planchas à snacker à gaz, plaque bleue	150
Planchas à snacker électriques	151
Planchas à snacker électriques, plaque bleue	151
Planche pour fermentation	326
Planches de découpe pour banque réfrigérée sur tasseaux	18
Plaque à induction 3,5 kW	148, 333
Plaque aluminium 20/10ème traitement silicone	336
Plaque GN1/1 inox 10/10ème bords droits	200
Plaque pâtisserie aluminium 10/10ème perforée anti-adhésive	335
Plaque pâtisserie GN1/1 inox 10/10ème bords droits	334
Plaque pâtisserie inox 600x400 bords pincés	334
Plaque pâtisserie inox bords droits à 90°	334
Plaques de découpe multicolores polyéthylène alimentaire	19
Plaques à rôtir anti-adhésives	203
Plaques aluminium 15/10ème revêtement téflonné bord pincés à 45°	335
Plaques aluminium 15/10ème sans revêtement	200, 335
Plaques aluminium 15/10ème traitement silicone	200, 336
Plaques aluminium 20/10ème sans revêtement	335
Plaques chauffantes	154
Plaques de cuisson perforées	174, 204
Plaques de cuisson pleines	174, 204
Plaques de découpe multicolores polyéthylène alimentaire	218
Plaques de découpe polyéthylène blanc	17
Plaques de découpe polyéthylène rouge	17
Plaques de découpe sur tasseaux ou sur pieds caoutchouc	18
Plaques pâtisseries aluminium pleines anti-adhésives	335
Plaques pâtisseries aluminium pleines sans revêtement	335
Plaques pâtisseries inox 10/10ème bords évasés	334
Plaques tôle bleue bords pincés 15/10ème	335
Plat de présentation 300x200 mm	382
Plat de présentation 400x300 mm	382
Plat de présentation 600x105 mm	383
Plat de présentation 600x200 mm	383
Plat de présentation 600x400 mm	383
Plat inox poli miroir	224
Plat plexi noir carré 1,5 L 180x180 mm	381
Plat plexi noir creux 360x260 mm	381
Plateau à jambon tournant	385
Plateau pour buffet	225
Plateau pour film étable à poser sur table	163, 353
Plateaux ABS de service 600x400mm	44, 46
Plateaux de service ABS 600x400mm	218

Plateaux de service en ABS	219
Plateaux de service en ABS - plans d'implantation pour vitrines	
profondeur 700 mm	387
Plateaux de service en ABS 600x400	386
Plateaux de service en ABS autres dimensions	386
Plateaux de service noirs antidérapants	224
Plateaux mélaminés noirs	377
Plateaux mélaminés noirs de présentation	219
Plateaux polypropylène restauration	48, 219
Plateformes de manutention pour bacs 600x400	
ou 800x400 mm	43, 97, 331
Platines murales inox	283
Plats à paella anti-adhésifs	203
Plats à pizza	220, 323
Plats creux noir en SAN avec angles ronds	377
Plats de présentation 200x200 mm	382
Plats de présentation 300x150 mm	382
Plats de présentation 300x200 mm	382
Plats de présentation 400x300 mm	382
Plats de présentation 600x105 mm	382
Plats de présentation 600x200 mm	382
Plats de présentation 600x400 mm	382
Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 700 mm	372
Plats inox pour vitrines réfrigérées profondeur 820 mm	373
Plats noirs format gastro évasés sur pieds silicone + inserts	377
Plats plexi noir autres formats	380
Plats plexi noir rectangulaires	379
Plats plexi noirs angle arrondi	381
Plats plexi noirs carrés 280x280 mm	381
Plats plexi noirs triangles	381
Plonges démontables sur pieds carrés	24
Plonges démontables sur pieds carrés Budget	25
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 sur pieds carrés pour lave-vaisselle	28
Plonges soudées, pieds carrés	22
Poches pâtisseries en nylon	344
Poches pâtisseries jetables	344
Poêle à blinis anti-adhésive	203
Poêles anti-adhésives	203
Poêles anti-adhésives "Hercule"	203
Poêles géantes revêtement platinum	204, 311
Poêles géantes revêtement platinum avec compartiments	204, 311
Porte étiquettes inox anneau	393
Porte étiquettes inox pince	393
Porte-rolls	16, 289
Porte-sacs mobile inox caréné 70 L et 100 L à ouverture frontale	40
Porte-sacs mobile inox caréné 100L pour utilisation intensive	40
Portes-outils base inox	245
Portique chauffe-plat à infrarouge	154
Postes de nettoyage sans carénage mono-produit	228
Poteau de file d'attente	275
Poteau file d'attente noir avec sangle	242
Poteaux file d'attente avec cordon	242, 275
Pots mesures en polypropylène	209, 340
Pots mesures inox	208, 339
Poubelle 120 L	141, 234, 235
Poubelle blanche polypropylène 50 L	234
Poubelle de tri éco	40
Poubelle obus	40
Poubelles plastique 90 L	234
Poubelles réfrigérées	235
Poussoir à saucisses manuel vertical 7 litres	295
Poussoirs hydrauliques	295
PP-CONDENSEUR-5	172
PP-VULCAIN-5	172
PP-VULCAIN-55	172
Premiers secours	240
Présentation type E	372
Présentation type F	372, 387
Présentation type G	372, 387
Présentation type R	387
Présentoir rectangulaire fruits & légumes	389
Présentoir rond fruits & légumes	389
Présentoir viennoiserie	391
Présentoirs rectangulaires	390
Presse à hamburger	307
Presse agrumes	356
Presse agrumes professionnel	363
Principe de fonctionnement du bac à graisse	32
Profondeur 373 mm - Clayettes polypropylène	81
Profondeur 475 mm - Clayettes polypropylène	82
Profondeur 577 mm - Clayettes polypropylène	83
Protection d'angle inox fixes demi-lune	421
Protection d'angle tubulaires	421
Pulvérisateur à pression 1 litre	368
Pulvérisateur à pression 6 litres	368
Pyramide à boudin inox	214

R	
Rabot pour poly	299
Raccords d'angles	79
Rack égouttoir inox	199, 218
Raclette inox manche ABS	339
Raclette plan de travail et vitrines	245
Raclettes coupe pâte inox	339
Raclettes en polypropylène	339
Raclettes pour sol	245
Raclor à plot 2 mains	299
Ramasse-couverts gastronomique GN 1/1	74
Râpe à fromage	353
Râpes inox 4 faces	210
Raviers blancs bords évasés en mélaminé	377
Rayon boulangerie / imitation osier	390
Rayon boulangerie / osier naturel	390
Rayon charcuterie / osier naturel	388, 391
Rayon fruits et légumes / imitation osier	389
Rayon fruits et légumes / osier naturel	389
Rayon pâtisserie & viennoiserie / imitation osier	391
Rayonnage roulant sous plonge	23, 67
Réchauds à gaz à poser	148, 333
Réchauds électriques à poser	148, 333
Reconstituteur de steak inox	307
Rectangles pour plaque inox	334
Réhausse casiers à verres	73
Réhausse noires cylindriques	378

Réhausseuses noires en spirale.....	378
Réhausseuses noires rectangulaires.....	378
Robinet électronique avec batterie.....	35
Robinet électronique avec pile ou secteur.....	35
Robinet mitigeur monotrou avec levier clinique.....	33
Robinet mitigeur monotrou avec levier clinique gamme Eco.....	33
Robinet électronique avec piles et secteur.....	33
Robinet mélangeurs 1/4 de tour monotrou.....	33
Roll containers avec base métallique.....	94
Roll containers avec base plastique.....	94
Roll containers de sécurité avec base métallique.....	94
Roquefortaises.....	351
Rôtissoires électriques verticales 4, 6 ou 8 broches en V.....	317
Rouleau à pâtisserie anti-adhésif.....	340
Rouleau à pâtisserie inox.....	340
Rouleau découpoir.....	342
Rouleau extensible inox avec 7 roulettes.....	342
Rouleau pâtissier buis.....	340
Rouleau pâtissier hêtre.....	340
Rouleaux de housses de protection jetables.....	46
Rouleaux en polyéthylène sans poignées.....	340
Rouleaux pour piquer les pâtes.....	342
Roulette à pizza inox manche abs.....	323

S	
Sabots.....	369
Sacs gauffrés pour machine sous vide avec aspiration extérieure.....	160
Salad bars chauds ou réfrigérés.....	137
Salad bars chauds ou réfrigérés premium.....	137
Saladettes 2 et 3 portes avec pare-haleine et étagère verre.....	110
Saladettes avec couvercle télescopique.....	110
Saladettes dessus inox fixe.....	110
Saladiers plexi noirs rectangulaires.....	380
Salamandres.....	150
Sauteuses.....	202
Sauteuses basculantes 50 litres.....	187
Sauteuses évaseées anti-adhésives.....	203
Scelleuse à sac métallique.....	211, 367
Scelleuse de barquettes.....	162
Scie à kebab électrique circulaire, lame ø 100 mm.....	156
Scies à os à ruban.....	296
Scies Américaine 50 cm.....	299
Scies Parisienne.....	299
Seau gradué 12 L.....	245
Seau inox avec graduations et pied renforcé.....	211
Sécatteurs à volaille.....	215
Sèche-mains automatique vertical.....	238
Sèche-mains avec jet intégré.....	238
Sèche-mains inox mural automatique.....	238
Sèche-mains mural automatique.....	238
Section de pesage.....	278
Self Fly 830 ADULTES.....	414
Self Fly 830 ENFANTS.....	414
Séparateur à ressort clipsable.....	196
Séparateurs.....	196
Séparateurs en forme de vagues.....	392
Séparateurs feuillage.....	392
Séparateurs plexiglas.....	392
Séparateurs translucides.....	392
Série de 5 casseroles.....	202
Serre-jambon.....	324
Serre-jambon en pin naturel.....	324
Set de 4 plats à lasagnes inox avec grilles.....	224
Siphon à chantilly inox 1 L.....	343
Siphons.....	11
SNACK2100TN sans dossier.....	103
SNACK3100TN sans dossier.....	104
SNACK4100TN.....	106
Socle rond ABS 5 roues.....	308
Socle roulant en ABS.....	97, 331
Socle rouleur 6 roues.....	97
Socles rouleur inox.....	43
Spatule en bois pour crêpière.....	149
Spatule gomme manche plastique.....	208, 339
Spatule perforée manche polypropylène.....	213
Spatules à hamburger inox manche en bois.....	209
Spatules polyglass résistant jusqu'à 220°C.....	338
Spatules thermorésistantes.....	208, 339
Stérilisateur à couteaux à eau.....	233
Support à fixer sur chariot assiettes.....	74
Support de présentation jambons.....	324
Support de présentation saucissons.....	324
Support four avec emplacement pour cellule.....	173, 269
Support inox mural dérouleur de bobine.....	240
Support inox pour balance suspendue.....	257
Support mural inox pour boîtes à gants.....	239
Support mural inox pour calots.....	240
Support pour machine à peler l'ananas.....	364
Support roulant inox pour sacs poubelles.....	41
Support sacs pour étal droit.....	256
Support thermosoudeuse.....	256
Supports balance pour étal réfrigéré.....	256
Supports de cuisson pour baguettes tout en aluminium.....	49, 336
Supports douchettes.....	257
Supports fours à glissières.....	173
sur piétement réglable en hauteur.....	240
Système de filtration pour four fumoir gamme CTP.....	271
Système de filtration pour fours.....	173
Système de filtration pour machines à glaçons.....	139

T	
Table à épicer les poulets.....	318
Table à pizzas dessus granit avec vitrine réfrigérée.....	115
Table de découpe pour meule.....	352
Table et casier à napper.....	326
Table pour bacs à ingrédients 15 L.....	329
Table pour four VULCAIN-2/3 et cellule BFC2/3.....	177
Tableau comparatif des matières pour les plats de présentation.....	374
Tableau de prix viande.....	394
Tableau de prix viande halal.....	394
Tableau pour laboratoire boucherie.....	394
Tables à flux laminaire.....	138
Tables à pizzas avec insert pour bacs gastronormes (non fournis).....	115
Tables à sandwichs groupe latéral avec couvercle en verre.....	111
Tables à sandwichs groupe latéral avec couvercle inox.....	111
Tables à sandwichs type saladettes avec couvercle inox.....	111
Tables d'affalage.....	16, 288
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 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.....	285
Tables de mise sous barquettes.....	289
Tables de poussage.....	285
Tables de préparation poisson dessus polyéthylène.....	266
Tables de service soudées.....	8
Tables de sortie droites.....	66
Tables de sortie lisses réversibles sans dossier.....	67
Tables de travail.....	256
Tables de travail dessus inox, hauteur réglable par manivelle.....	13
Tables démontables bords droits, pieds carrés.....	9
Tables démontables bords droits, pieds ronds.....	10
Tables démontables Budget.....	12
Tables du chef soudées.....	20
Tables soudées bords droits pieds carrés.....	6
Tables support trancheur.....	296, 319, 353
Tables virages à rouleaux à 90°.....	66
Tablier blanc de laboratoire en nitrile 50/100.....	298
Tablier cote de maille 100% inox alimentaire léger.....	298
Tablier de plonge.....	242
Tablier plaquette inox.....	298
Tablier rouge de laboratoire en polyuréthane 30/100.....	298
Tabliers poissonnier en polyuréthane.....	274
Taloche en polyéthylène.....	257
Tapis antidérapant.....	275
Testeur d'huile de friture et thermomètre.....	153, 184
Testeur d'huile de friture et thermomètre.....	222
Thermomètre confiseur +80°C / +200°C.....	343
Thermomètre confiseur +80°C / +240°C.....	221
Thermomètre congélateur -50°C / +50°C.....	221
Thermomètre congélateur -50°C/+50°C à aiguille.....	221
Thermomètre digital -50°C / +300°C avec sonde inox 110 mm.....	221
Thermomètre digital électronique -40°C / +300°C sonde pointue.....	222
Thermomètre électronique, sonde flaire 1m pour cuisson à coeur au four.....	221
Thermomètre froid digital à sonde -50°C / +300°C.....	221
Thermomètre infrarouge et sonde.....	222
Thermomètre infrarouge visée laser 12 points.....	222
Thermomètre stylo sonde -50°C / +200°C.....	222
Thermomètre usage général -20°C / +50°C.....	221, 343
Thermomètre verre -10° / +120°C à lait ou charcuterie sous gaine.....	221
Thermomètre verre -50°C / +50°C pour frigo avec gaine de protection.....	221
Thermosoudeuse.....	162
Timer heure/minute/seconde.....	221
Toasters inox.....	150
Toile à couche lin en rouleau.....	337
Toiles de couche ourlées prédécoupées.....	337
Toiles de cuisson siliconées anti-adhésives.....	337
Totem distributeur de gel hydroalcoolique à pédale.....	240
Tour à poulets en libre-service.....	312, 313
Trancheur tête de thon.....	272
Trancheurs aluminium à courroie.....	147, 362
Trancheurs manuels aluminium à gravité.....	319, 353
Trancheurs manuels aluminium verticaux.....	296, 319
Trancheuse à fromage avec système de réglage d'épaisseur des tranches de 1 à 15 mm.....	352
Trancheuse à fromage cheese-o-matic.....	352
Trémie à glace 310 L, cuve fixe.....	265
Trio conteneurs universels empilables 40 L.....	329
Tronçonneuses à poisson.....	268
Trou vide-déchêts avec aimant.....	11, 65
Trous vide-déchêts.....	11, 288
Tunique cote de maille 100% inox alimentaire légère.....	298

V	
Vans de présentation.....	390
Vans de présentation à crustacés en osier naturel.....	388
Variateur d'intensité électronique déporté.....	188
Ventilé.....	259
Vide pomme.....	216, 366
Vidéo de démonstration.....	305
Vitrine à boissons «type LS» 220 L.....	132
Vitrine à boissons réfrigérée noire 360L 1 porte vitrée.....	130
Vitrine à pâtisseries 650L.....	135
Vitrine chauffante, fermée bain-marie à eau.....	314
Vitrine chauffante, ouverte bain-marie à eau.....	314
Vitrines à boissons à visibilité maximale.....	131, 418
Vitrines à boissons compactes.....	132
Vitrines à boissons réfrigérées blanches, portes vitrées.....	130
Vitrines à pizzas ouvertes dessus inox.....	313
Vitrines à plats cuisinés service traditionnel.....	311
Vitrines à poulets service traditionnel.....	312
Vitrines de présentation chauffantes.....	134, 159
Vitrines de présentation réfrigérée vitre avant droite.....	134
Vitrines neutres en libre-service.....	315
Vitrines neutres en service traditionnel.....	315
Vitrines réfrigérées «type gourmet».....	136
Vitrines réfrigérées «type pâtisserie».....	136
Vitrines réfrigérées fermées.....	315

W	
Wok inox à induction 3.5 kW.....	148
Wok inox avec fond plat.....	202
Wok inox supplémentaire pour wok à induction 360-3000.....	148
Zesteur.....	216, 366

439

441

443

445

Copyright 03/2025 - L2G
RLA & ATR

Photo by Aaron Thomas on Unsplash
Toa Heftiba on Unsplash
Photo by Maksim Shebeko on freepik
Photo by Mélissa Jeanty on Unsplash
Shutterstock_390906862
Shutterstock_609094430
Photo by Jan Antonin Kolar on Unsplash
Photo by mdjaff on freepik
Photo by Nathan Dumlao on Unsplash
Photo by Wine Dharma on Unsplash
Photo by kamranaydinov on freepik
AdobeStock_51355698
Photo by Felix Kolthoff on Unsplash
Photo by Adam Dachis on Unsplash
Photo by Gpointstudio on freepik
Photo by timolina on freepik
Photo by aleksandarlittlew on freepik
Photo by freepik
Photo by Bearfotos on freepik
Photo by Iñigo De la Maza on Unsplash
Photo by javi_indy on freepik
Shutterstock_45593932
Photo by Miguel Angel Cardona Jr. on Unsplash
Photo by Tobias on Unsplash
Photo by Alexander Maasch on Unsplash
Photo by John Tuesday on Unsplash
Photo by Louis Hansel on Unsplash
Photo by Maranda Vandergriff on Unsplash
Photo by Amy Syiek on Unsplash
Photo by cookie_studio on freepik
Photo by Hello I'm Nik GB on Unsplash
Photo by Tomasz Olszewski on Unsplash
Photo by Brandless on Unsplash
Photo by Dan Gold on Unsplash
Life-of-Pix-free-stock-photosy
Fotolia_80835833
Photo by katemangostar on freepik
Santos
Midjourney

L2G CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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 a agréé et accepte dans toutes leurs dispositions. Toute commande du Client auprès de L2G emporte son adhésion sans restriction 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 est 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 est 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 - VERIFICATION DE 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 est 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 de manquant, 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 systématique, telles que notamment « Sous réserve de déballeage », « 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 est formulée à L2G dans un délai de QUARANTE-HUIT (48) heures à compter de la réception des Produits, par 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.

CARACTERISTIQUES DU MATERIEL : 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

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 facturées. 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, conformément à l'article L441-10 du Code de commerce :

- 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 de recouvrement, 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 ristournes 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 - CARACTERISTIQUES 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 : verrières, lampes réfractaires, quartz, accessoires, etc...). La main d'œuvre 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'un branchement 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.

12.2 Au 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'œuvre, déplacement, perte de fluide frigorifique, 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 ; ledit remplacement ne 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 NON CONFORME

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'auront 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. A défaut 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 - HORS GARANTIE - PIÈCES DÉTACHÉES

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 - ENREGISTREMENT AU REGISTRE DES PRODUCTEURS DE LA FILIÈRE EEE

L'identifiant unique FR007113_05OHBP attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière EEE, en application de l'article L541-10-13 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'Équipements Électriques et Électroniques et de la réalisation de ses déclarations de mises sur le marché auprès d'écosystème. Par son adhésion à un éco-organisme, la société L2G participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des déchets en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne. De plus, L2G collecte auprès de ses clients une éco contribution qu'elle reverse à son éco organisme pour chacune des filières concernées.

ARTICLE 17 - ENREGISTREMENT AU REGISTRE DES PRODUCTEURS DE LA FILIÈRE DEA

L'identifiant unique FR007113_10CYOO attestant de l'enregistrement au registre des producteurs de la filière DEA, en application de l'article L541-10 du Code de l'Environnement a été attribué à la société L2G (44888664800055). Cet identifiant atteste de sa conformité à la filière des déchets d'éléments d'ameublement DEA. Par son adhésion à un éco-organisme, la société L2G participe à l'effort collectif et aux statistiques de collecte et de traitement des déchets en France, dont l'Etat membre est responsable vis-à-vis de l'Union Européenne. De plus, L2G collecte auprès de ses clients une éco contribution qu'elle reverse à son éco organisme pour chacune des filières concernées.

ARTICLE 18 - 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 facturés 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 19 - PROTECTION DES DONNEES PERSONNELLES

Les données personnelles recueillies auprès des Clients font l'objet d'un traitement informatique réalisé par le Fournisseur. Elles sont enregistrées dans son fichier Clients et sont indispensables au traitement de sa commande. Ces informations et données personnelles sont également conservées à des fins de sécurité, afin de respecter les obligations légales et réglementaires. Elles seront conservées aussi longtemps que nécessaire pour l'exécution des commandes et des garanties éventuellement applicables. Le responsable du traitement des données est le Fournisseur. L'accès aux données personnelles sera strictement limité aux employés du responsable de traitement, habilités à les traiter en raison de leurs fonctions. Les informations recueillies pourront éventuellement être communiquées à des tiers liés à l'entreprise par contrat pour l'exécution de tâches sous-traitées, sans que l'autorisation du Client soit nécessaire. Dans le cadre de l'exécution de leurs prestations, les tiers n'ont qu'un accès limité aux données et ont l'obligation de les utiliser en conformité avec les dispositions de la législation applicable en matière de protection des données personnelles. En dehors de cas énoncés ci-dessus, le Fournisseur s'interdit de vendre, louer, céder ou donner accès à des tiers aux données sans consentement préalable du Client, à moins d'y être contraint en raison d'un motif légitime. Chacune des Parties s'engage à respecter les dispositions de la loi informatique et libertés n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée et du Règlement général sur la protection des données (UE) 2016/679.

ARTICLE 20 - ANTI-CORRUPTION

Les Parties respectent la réglementation relative à la transparence financière, à la prévention des conflits d'intérêts et de la corruption. L2G déclare respecter les procédures internes, les lois, réglementations et normes applicables en matière de lutte contre le blanchiment d'argent et le financement du terrorisme. L2G garantit que ni lui, ni un de ses préposés, n'a accordé toute forme de rémunération ou avantage pouvant être qualifié d'acte ou de tentative de corruption.

Les Parties s'engagent à fournir à l'autre toute information nécessaire permettant de satisfaire une demande des autorités compétentes en matière de lutte contre la corruption, le blanchiment d'argent et le financement du terrorisme.

ARTICLE 21 - 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 e-mail à l'adresse : info@l2gfrance.fr

17, Av. du 24 août 1944. BP 90960 – Corbas – France
Tél. : +33(0)4 72 23 23 98 - e-mail : info@l2gfrance.fr

L2G

ÉQUIPEMENT INOX ET MOBILIER	RÔTISSERIE, CHARCUTERIE, TRAITEUR, SNACKING
UNIVERS LAVERIE	BOULANGERIE, PÂTISSERIE
LOGISTIQUE ET STOCKAGE	FROMAGERIE
MEUBLES FROIDS	FRUITS ET LÉGUMES
MATÉRIEL ÉLECTRIQUE ET GAZ	PLATERIE ET DÉCORATION
GAMME CUISSON	ÎLOTS ET MEUBLES ARRIÈRES TRADITIONNELS
ACCESSOIRES ET USTENSILES	KIOSQUES, VAE ET ANIMATION
HYGIÈNE ET VÊTEMENTS DE TRAVAIL	UNIVERS DU SELF
MARÉE	PROTECTIONS AU SOL
BOUCHERIE	

NOUS CONTACTER

17, avenue du 24 aout 1944
BP 90690
69960 Corbas - FRANCE

Tél : +33 (0) 4 72 23 23 98
info@L2Gfrance.fr

S.A.S au capital de 63720€
448 886 648 RCS Lyon
TVA FR32 448 886 648 000 55



WWW.L2GFRANCE.FR

