



# L'essentiel

La référence des collectivités



Des magasins  
au cœur  
de vos régions

Proximité  
Conseil  
Service

Votre magasin

N° 31

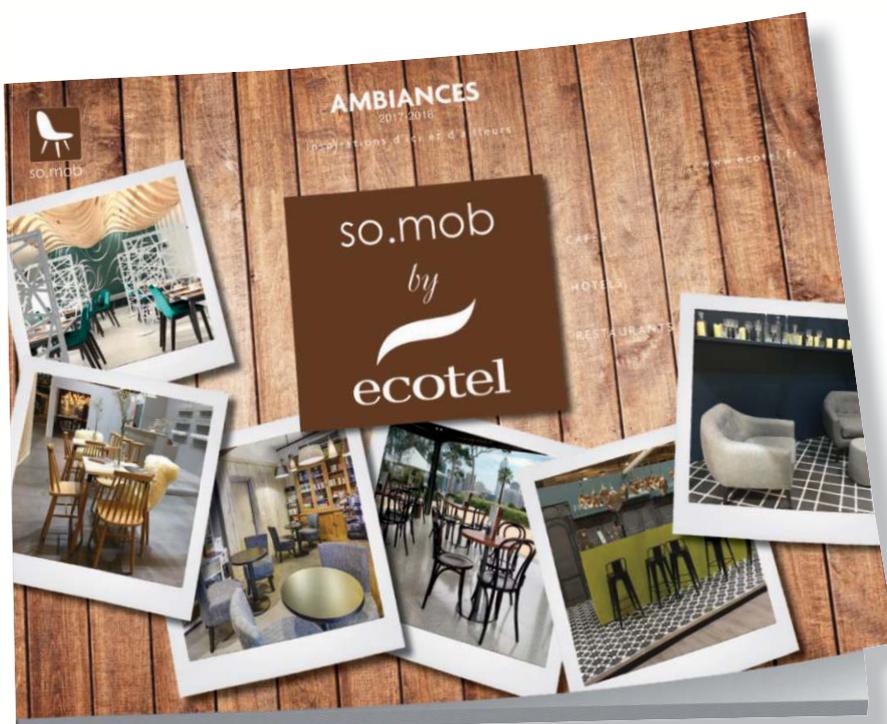
**Plus de 9000 références**  
**Plus de 1400 nouveautés**



Demandez  
notre catalogue  
**«GÉNÉRAL»**  
2017

RESTAURATION

**84 pages d'inspirations et réalisations**  
**issues de CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS**



Demandez  
notre catalogue  
**MOBILIER**  
**«AMBIANCE»**  
2017-2018

MOBILIER



Photo non contractuelle



## 1. Tim

Structure en acier. Assise et dossier en multiplis d'hêtre, vernis naturel. Disponible taille 1 à 6. Hauteur assise de 260 à 465 mm. Hauteur totale de 550 à 812 mm.

**Chaise T1 Maternelle**

 x 2



## 2. Astral

Structure en acier poudre époxy. Assise et dossier en multiplis d'hêtre, finition vernis naturel, bois certifié PEFC.

**Maternelle**  
**Chaise taille 3**

 x 1

  
4,4 kg



## 4. Panda

Structure en acier teinté époxy. Coque en multiplis d'hêtre. Qualité A/A. Finition vernis naturel. Bois certifié PEFC.

**Primaire / Secondaire**  
**Chaise taille 6**

 x 1

  
5,7 kg



## 6. Bangal

Structure en acier teinté époxy. Assise et dossier en multiplis hêtre, finition vernis naturel. Bois certifié PEFC.

**Primaire / Secondaire**  
**Chaise taille 4,5 ou 6**

 x 1

  
4,9 kg



## 3. Table Karéa

Table Karéa taille 1,2,3,4,5 ou 6. Structure en tube 50 x 20 mm, piètement tubulaire Ø 40 mm, finition époxy. Livrée démontée. Plateau (type M) mélaminé ép. 22 mm, chant PVC. Bois certifié PEFC. 8 dimensions et 4 types de plateaux disponibles, nous consulter.

**Table plateau M**

 x 1

     
120 80 72 20,03 kg



## 5. Table pliante Mambo

Piètement tubulaire Ø 28 mm, finition peinture époxy noire 2 barres de renfort époxy noire. Plateau (type G) mélaminé ép. 22 mm, chant antichoc noir. Bois certifié PEFC. 11 dimensions et 5 types de plateaux disponibles, nous consulter.

**Table plateau G**

 x 1

     
120 80 74 21,66 kg



**Table plateau G**

 x 1

    
Ø 150 74 40,96 kg

### 1. Theorema



Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.



Chaise empilable 44-11/1

x 10



### 2. Sixty

Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.



Chaise empilable 62-11/1

x 10



### 3. Spring

Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.



Chaise empilable 51-11/7

x 10



Fauteuil empilable 51-16/7

x 5



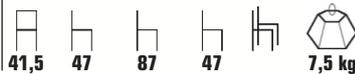
Fauteuil empilable 44-14/1

x 5



Bridge empilable 62-13/1

x 5



Fauteuil dossier haut empilable 51-26/7

x 5



## Prévenir les troubles cognitifs



Vision normale



Vision altérée par la maladie d'Alzheimer

Possibilité d'assise et dossier bi-couleur pour aider les pensionnaires à retrouver facilement où s'asseoir.

## 1. Polka

Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.



Chaise empilable 30-11/6

 x 10



Bridge empilable 30-15/6

 x 5



## 2. Mira

Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix.

Chaise 183

 x 10



Photo non contractuelle

## 1<sup>er</sup> PRIX

## 3. Anna

Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix.



Fauteuil 16

 x 5



Chaise 04

 x 10





Photo non contractuelle



## 2. Relax Classic

Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.



Canapé 3 places / position fixe 16-103/7

x 1

160   
 49   
 87   
 44   
 39,3 kg

## Du repos...



## 1. Relax Élégance

Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.



Canapé 3 places / position fixe 16-102/7

x 1

160   
 49   
 87   
 45   
 39,3 kg



Canapé 2 places / dossier haut / position fixe 16-93/3

x 1

100   
 46   
 117   
 45   
 34,6 kg



Canapé 2 places / dossier haut / position fixe 16-92/3

x 1

100   
 46   
 117   
 45   
 34,6 kg



Canapé 2 place / position fixe 16-93/1

x 1

100   
 46   
 83   
 45   
 26,2 kg

DÉTENTE

MOBILIER

# Sellerie de prestige Body Foam® avec mousses à mémoire de forme ...



## 1. Mikad'o



Structure en hêtre massif. Assise et dossier garnis. Mousse assise «Body Foam». Existe en chaise, fauteuil et banquette.

**Bridge M31**

x 5



## 2. Zapa



Structure en hêtre massif. Assise et dossier garnis. Mousse assise «Body Foam». Existe en chaise, fauteuil et bridge.

**Banquette 2 places Z61**

x 1



## Pour une assise prolongée...



## 3. Grand Large



Structure en hêtre massif. Assise et dossier garnis «Body Foam»®.

**Fauteuil inclinable CRFMM**

Fauteuil avec 3 inclinaisons du dossier préréglées 96°, 108° et 123°

x 1

**Repose jambes CRPMM**

A balancelle. Rotation de 30°.

x 1



## Pour aider à se relever...



## 4. Relax Bed



Structure en hêtre massif teinté au choix. Assise et dossier garnis en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.

**Fauteuil inclinable 23-63/1LE**

Mouvement à l'électricité. Inclinaison dossier 130°.

x 1



DÉTENTE

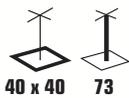
MOBILIER

## 1. Piétement Come

Plaque métallique 7 mm. Epoxy noir. Vérins de réglage.



COME 16  
1002128 x 2



40 x 40 73 15

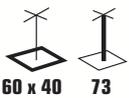
Plateau  
Max cm  
80 x 80  
Ø 80



A assembler



COME 19  
1005235 x 2



60 x 40 73 24

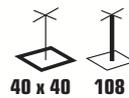
Plateau  
Max cm  
140 x 90



A assembler



COME 16 BAR  
1005233 x 2



40 x 40 108 16

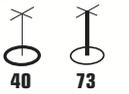
Plateau  
Max cm  
70 x 70  
Ø 70



A assembler



COME 15  
1005220 x 2



40 73 14

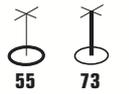
Plateau  
Max cm  
60 x 60  
Ø 80



A assembler



COME 20  
1005237 x 2



55 73 21

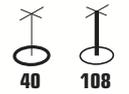
Plateau  
Max cm  
90 x 90  
Ø 120



A assembler



COME 15 BAR  
1005221 x 2



40 108 15

Plateau  
Max cm  
60 x 60  
Ø 70



A assembler

INTÉRIEUR

MOBILIER

## 2. Plateau stratifié

En stratifié coeur aggloméré. Chants PVC, usage intérieur.



Béton Concrete  
EG F275

D'autres couleurs ou dimensions sur demande  
Prix et délais... nous consulter



Wengé Louisiana  
KR 9673



Référence	Taille Ep. 26 mm	Coloris	Kg	
1005252	60 x 60	Béton	6,8	2
1005250	70 x 70	Béton	8,1	2
1005251	60 x 60	Wengé	6,8	2
1005249	70 x 70	Wengé	8,1	2

Référence	Taille Ep. 44 mm	Coloris	Kg	
1005248	60 x 60	Béton	7,9	2
1005246	70 x 70	Béton	9,4	2
1005247	60 x 60	Wengé	7,9	2
1005245	70 x 70	Wengé	9,4	2

## 1. Piètement Alutop

Piètement en aluminium. Finition brillant. Vérins de réglage.



Piètement table  
1002131 x 2



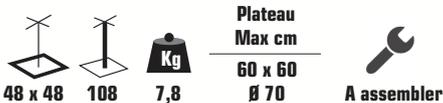
48 x 48 73 7,2

Plateau  
Max cm  
70 x 70  
Ø 70

A assembler



Piètement mange-debout  
1005180 x 2



48 x 48 108 7,8

Plateau  
Max cm  
60 x 60  
Ø 70

A assembler

## 2. Plateau stratifié

En stratifié moulé (gamme Topalit Classic), Epaisseur du chant 34 mm (60 x 60 cm - 70 x 70 cm). Usage extérieur.



Résistant à la chaleur



Recyclable



Résistant à la cigarette



Résistant aux chocs



Résistant aux intempéries



Facile d'entretien



Résistant aux UV

60 x 60 cm stock  
x 2

70 x 70 cm stock  
x 2



D'autres dimensions sur demande.  
Prix et délais ... nous consulter.

## 3. Jamaïca

En polypropylène imitation rotin. Coloris anthracite. D'autres couleurs disponibles sur quantités et délais. Nous consulter.



Chaise  
x 16



45 52 87 46 16 4 kg



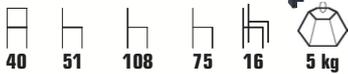
Fauteuil  
x 16



58 59 87 46 16 5,5 kg



Tabouret  
x 4



40 51 108 75 16 5 kg

## 4. Vita

Structure en polypropylène. Pieds en aluminium anodisé.



Chaise  
x 10



44 53 80 44 22 3,1 kg

## 5. Dolce

Structure en polypropylène. Pieds en aluminium anodisé.



Fauteuil  
x 5



56 53 80 44 22 3,7 kg

## 6. Gio

Structure en polypropylène. Pieds en aluminium anodisé.



Tabouret  
x 4



39 45 96 75 4 3,8 kg





### 1. Mange-debout PE

Rond en polyéthylène renforcé. Ep 45 mm. Piétement pliable et plateau rabattable.

Mange-debout.

x 2

$\varnothing$  85    110    7 kg



### 2. Housses mange-debout Lorca

En Spandex. Disponible en stock en noir, blanc et anthracite, délai de 3 semaines pour le fuschia.



x 2

$\varnothing$  85    H 86



### 3. Chariot mange-debout

En métal époxy. Peut contenir jusqu'à 16 mange-debouts.

x 1

150    87    111

### 4. Table rectangulaire pliante PE

En polyéthylène renforcé.



L. 152 x 2

152    74,5    74    13 kg

L. 183 x 2

183    74,5    74    13,8 kg

### 5. Chariot 3 extensible

Chariot avec poignée rabattable et extensible, pour tables rectangulaires. Structure en acier peint gris. Capacité 20 tables de 182 x 75 cm.



x 1

193+61    77    115

### 6. Table ronde pliante PE

En polyéthylène renforcé.



$\varnothing$  122 x 5

$\varnothing$  122    74,5    12 kg

$\varnothing$  152 x 2

$\varnothing$  152    74,5    19,60 kg

$\varnothing$  182 x 5

$\varnothing$  182    74,5    30,50 kg

### 7. Chariot table ronde

Chariot avec poignée extensible, pour table ronde. Structure en acier peint gris. Capacité 12 tables  $\varnothing$  182 cm.



x 1

132    83    102

# 1. Chaisor New Design pliante extra plate

chaisor PARIS

GARANTIE 10 ans

FABRICATION FRANÇAISE

Bâti or. Revêtement Eco Velours Bourgogne. Classe M1. Mousse 20 mm densité 35 kg. Prix pour quantité nous consulter. D'autres tissus (Bleu trianon, Noir) et structures (Noir mat, Alu) nous consulter. en tissu enduit non feu, au choix. Mousse d'assise ignifugée.

Chaise

x 10

42 42 92,5 44,5 4,5 kg



Accoudoirs en option



Barre d'espace en option



Lot de fabrication gravé afin d'assurer le suivi durant toute la vie du produit



Livré en colis cartons, qualité garantie triple cannelure



## LE CONSEIL

• Jusqu'à 100 chaises dans 1m<sup>3</sup>



Housse en option



## 2. Garrotxa PP

Chaise monobloc, empilable pour extérieur ou intérieur, en polypropylène blanc.

Chaise

x 22

39 45 96 75 22 2,6 kg



Empilable



Housse en option Nœud en option.

## 3. Daisy noir

Structure époxy argent. Assise en mousse moulée. Tissu non-feu.

Chaise

x 10

44 54 94 47 10 5,8 kg



## 4. Sam

Structure en métal époxy. Assise et dossier en polyéthylène HD.

Chaise

x 8

39 45 96 75 3,5 kg



## 5. Isabelle

Structure tube métallique finition époxy dorée ou argentée. Assise et dossier rembourrés revêtus de tissu velours M2.

Chaise

x 6

45 50 85 46 3,5 kg



## 6. Plastia

Coque polypropylène. Piètement tube Ø 18 mm, coque M2, empilable/accrochage époxy noir ou chromé.

Chaise

x 1

52 48 80 3,45 kg



## 7. Stella

Coque polypropylène. Piètement tube Ø 18 mm, coque M2, empilable/accrochage époxy noir ou chromé

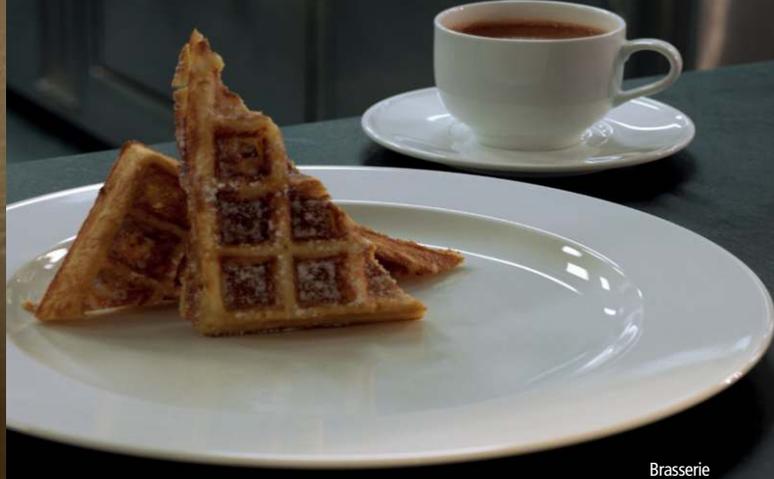
Chaise

x 1

52 48 80 3,4 kg



Ondine



Brasserie



## 1. Ondine

Porcelaine crème.

Assiette plate

<b>60512P</b>	Ø 27 cm	x 12
<b>60513P</b>	Ø 24 cm	x 12
<b>60514P</b>	Ø 21 cm	x 24
<b>60515P</b>	Ø 17 cm	x 24

Assiette creuse

<b>60509P</b>	Ø 23 cm	x 12
---------------	---------	------

Tasse empilable et sous-tasse

<b>60516P</b>	Tasse à café 9 cl	x 12
<b>60517P</b>	Tasse à thé 18 cl	x 12
<b>60519P</b>	Tasse à thé 23 cl	x 12
<b>60520P</b>	Sous-tasse à café Ø 13 cm	x 12
<b>60521P</b>	Sous-tasse à thé Ø 15 cm	x 12



## 2. Banquet

Porcelaine crème.

Assiette plate

<b>59192P</b>	Ø 27 cm	x 12
<b>59190P</b>	Ø 24 cm	x 12
<b>59186P</b>	Ø 19 cm	x 24
<b>59184P</b>	Ø 15 cm	x 24

Assiette creuse

<b>59198P</b>	Ø 23 cm	x 12
---------------	---------	------

Tasse empilable et sous-tasse

<b>59221P</b>	Tasse à café 9 cl	x 12
<b>59222P</b>	Tasse à thé 18 cl	x 12
<b>59223P</b>	Tasse à thé 20 cl	x 12
<b>59224P</b>	Tasse à déjeuner 23 cl	x 12
<b>63339P</b>	Tasse à déjeuner 28 cl	x 12
<b>59226P</b>	Sous-tasse à café Ø 13 cm	x 12
<b>59225P</b>	Sous-tasse à thé Ø 15 cm	x 12
<b>61135P</b>	Sous-tasse à déjeuner Ø 17 cm	x 12



## 3. Ska

Porcelaine crème.

Assiette plate carrée

<b>59156P</b>	L. 24 x l. 24 cm	x 12
<b>59157P</b>	L. 21 x l. 21 cm	x 12
<b>59158P</b>	L. 19 x l. 19 cm	x 12

Assiette creuse carrée

<b>59159P</b>	L. 21 x l. 21 cm	x 12
<b>59160P</b>	L. 15 x l. 15 cm	x 24

Tasse empilable et sous-tasse

<b>59176P</b>	Tasse à café 9 cl	x 12
<b>59177P</b>	Tasse à thé 15 cl	x 12
<b>59178P</b>	Tasse à thé 23 cl	x 12
<b>59179P</b>	Tasse à déjeuner 30 cl	x 12
<b>59180P</b>	Sous-tasse à café L. 12 x l. 12 cm	x 12
<b>59181P</b>	Sous-tasse à thé L. 14 x l. 14 cm	x 6
<b>59182P</b>	Sous-tasse à déjeuner L. 16 x l. 16 cm	x 12



## 4. Brasserie

Porcelaine extra blanche.

Assiette plate

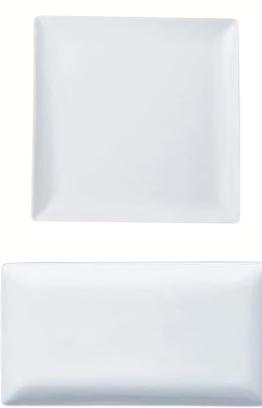
<b>1006689P</b>	Ø 29 cm	x 4
<b>1006690P</b>	Ø 27 cm	x 6
<b>1006691P</b>	Ø 24 cm	x 6
<b>1006692P</b>	Ø 21 cm	x 6

Assiette creuse

<b>1006696P</b>	Ø 26 cm	x 6
<b>1006697P</b>	Ø 23 cm	x 6

Tasse empilable et sous-tasse

<b>1006702P</b>	Tasse à expresso 9 cl	x 12
<b>1006707P</b>	Tasse à thé 18 cl	x 12
<b>1006706P</b>	Tasse à thé 20 cl	x 12
<b>1006705P</b>	Tasse à thé 22 cl	x 12
<b>1006709P</b>	Tasse à déjeuner 28 cl	x 6
<b>1006710P</b>	Sous-tasse à expresso Ø 13 cm	x 24
<b>1006715P</b>	Sous-tasse à thé Ø 15 cm	x 24
<b>1006714P</b>	Sous-tasse à déjeuner Ø 17 cm	x 12



## 5. Edina

Porcelaine blanche.

Assiette plate

<b>58775P</b>	L. 27 x l. 27 cm	x 6
<b>58165P</b>	L. 25 x l. 25 cm	x 6
<b>58164P</b>	L. 21 x l. 21 cm	x 6
<b>58163P</b>	L. 16 x l. 16 cm	x 12
<b>58585P</b>	L. 13 x l. 13 cm	x 12

Assiette plate rectangulaire

<b>58777P</b>	L. 33 x l. 18 cm	x 3
<b>69373P</b>	L. 28 x l. 18,5 cm	x 6



## 6. Folia

Porcelaine renforcée ultra-blanche.

Assiette

<b>68111P</b>	L. 36,5 x l. 21 cm	x 6
<b>68112P</b>	L. 31 x l. 18 cm	x 6
<b>68113P</b>	L. 19 x l. 11 cm	x 6



Folia



Vénus



Ruby

## 1. Vénus

Porcelaine blanche. Forme coupe, petite aile.



### Assiette plate

<b>50173P</b>	Ø 26 cm	x 12
<b>50174P</b>	Ø 24 cm	x 12
<b>50175P</b>	Ø 20 cm	x 12
<b>50176P</b>	Ø 18 cm	x 12
<b>50177P</b>	Ø 15 cm	x 12

### Assiette creuse

<b>50178P</b>	Ø 22 cm	x 12
---------------	---------	------

## 2. Optima

Porcelaine blanche bord renforcé. Adaptée à un usage intensif.



### Assiette plate

<b>69388P</b>	Ø 24,5 cm	x 12
<b>69389P</b>	Ø 22 cm	x 12
<b>69390P</b>	Ø 19 cm	x 12

### Assiette creuse

<b>69391P</b>	Ø 22 cm	x 12
<b>69392P</b>	Ø 15 cm	x 12
<b>69393P</b>	Ø 13 cm	x 12

## 3. Hôtel

Porcelaine blanche. Forme coupe.



### Assiette plate

<b>50153P</b>	Ø 28 cm	x 6
<b>50154P</b>	Ø 25 cm	x 12
<b>50155P</b>	Ø 21 cm	x 12
<b>50156P</b>	Ø 17 cm	x 12

### Assiette creuse

<b>50157P</b>	Ø 20 cm	x 12
---------------	---------	------

## 4. Ruby

Porcelaine blanche.



### Assiette plate

<b>1001587P</b>	Ø 24 cm	x 12
<b>1001588P</b>	Ø 22 cm	x 12
<b>1001589P</b>	Ø 18 cm	x 12
<b>1001590P</b>	Ø 16 cm	x 12

### Assiette creuse

<b>1001591P</b>	Ø 23 cm	x 12
-----------------	---------	------

### Tasse empilable et sous-tasse

<b>1001593P</b>	Tasse à thé 9 cl	x 12
<b>1001595P</b>	Tasse à thé 17 cl	x 12
<b>1001596P</b>	Tasse à déjeuner 23 cl	x 12
<b>1001594P</b>	Sous-tasse à café Ø 12,5 cm	x 12
<b>1001597P</b>	Sous-tasse à déjeuner Ø 17 cm	x 12



1<sup>er</sup> PRIX



## 5. Bazik

Porcelaine blanche. Forme aile.

### Assiette plate

<b>1002204P</b>	Ø 26,5 cm	x 24
<b>1002205P</b>	Ø 24 cm	x 24
<b>1002206P</b>	Ø 19 cm	x 24

### Assiette creuse

<b>1002207P</b>	Ø 20 cm	x 24
-----------------	---------	------

## 6. Quadra

Porcelaine blanche robuste. Forme fonctionnelle en carrée arrondie.



### Assiette plate

<b>1000176P</b>	L. 26,5 x l. 26,5 cm	x 6
<b>70494P</b>	L. 25 x l. 25 cm	x 6

### Assiette creuse

<b>70496P</b>	L. 20 x l. 20 cm	x 6
---------------	------------------	-----



Hôtel



Quadra 11



### 1. Intemporel



Décor grand feu sur porcelaine blanche.

### 2. Roma Color



Décor grand feu sur porcelaine blanche. Ultra légère.



Assiette plate  
**66582P** Ø 26,5 cm x 12  
**66583P** Ø 24 cm x 12



Assiette à pain  
**66584P** Ø 16 cm x 12



Assiette creuse  
**66586P** Ø 22,5 cm x 12



Assiette à dessert  
**66585P** Ø 19 cm x 12



Assiette plate rouge  
**68422P** Ø 26 cm x 12  
**68421P** Ø 21 cm x 12



Assiette plate grise  
**68423P** Ø 26 cm x 12  
**68424P** Ø 21 cm x 12

### 3. Toronto ARCOROC

Assiette en opal : résistance aux chocs, aux rayures, et aux lavages. Décor garanti inaltérable.



Assiette plate  
**63371P** Ø 24 cm x 6  
**63372P** Ø 19,5 cm x 6



Ravier empilable  
**63061** L. 11 x l. 11 cm x 24



Saladier empilable  
**63057** Ø 12 cm - 31,5 cl x 36

## 1. Brush ARCOROC

En opal.



### Assiette plate

	<b>Cherry</b>		
<b>70457P</b>	Ø 23,5 cm	x 6	
<b>70458P</b>	Ø 19,5 cm	x 6	
<b>70459P</b>	Ø 15,5 cm	x 6	

	<b>Vert</b>		
<b>54132P</b>	Ø 23,5 cm	x 6	
<b>54134P</b>	Ø 19,5 cm	x 6	
<b>54133P</b>	Ø 15,5 cm	x 6	

	<b>Blue jean</b>		
<b>70447P</b>	Ø 23,5 cm	x 6	
<b>70448P</b>	Ø 19,5 cm	x 6	
<b>70449P</b>	Ø 15,5 cm	x 6	

	<b>Jaune</b>		
<b>54136P</b>	Ø 23,5 cm	x 6	
<b>54138P</b>	Ø 19,5 cm	x 6	
<b>54137P</b>	Ø 15,5 cm	x 6	



### Assiette creuse Ø 22,5 cm

	<b>Cherry</b>	x 6	
	<b>Blue jean</b>	x 6	
	<b>Vert</b>	x 6	
	<b>Jaune</b>	x 6	

### Tasse à thé empilable 19 cl

	<b>Cherry</b>	x 12	
	<b>Blue jean</b>	x 12	
	<b>Vert</b>	x 12	
	<b>Jaune</b>	x 12	



### Sous-tasse thé Ø 14 cm

	<b>Cherry</b>	x 6	
	<b>Blue jean</b>	x 6	
	<b>Vert</b>	x 6	
	<b>Jaune</b>	x 6	

### Bol Ø 13 cm - 51 cl

	<b>Cherry</b>	x 6	
	<b>Blue jean</b>	x 6	
	<b>Vert</b>	x 6	
	<b>Jaune</b>	x 6	



### Saladier empilable Ø 12 cm - 31,5 cl

	<b>Cherry</b>	x 6	
	<b>Blue jean</b>	x 6	
	<b>Vert</b>	x 6	
	<b>Jaune</b>	x 6	



### Cupelle Ø 12 cm - 11 cl

	<b>Cherry</b>	x 6	
	<b>Blue jean</b>	x 6	
	<b>Vert</b>	x 6	
	<b>Jaune</b>	x 6	



### Ravier L. 11 x l. 11 cm

	<b>Cherry</b>	x 6	
	<b>Blue jean</b>	x 6	



## 2. Restaurant ARCOROC

En opal.



### Assiette plate

<b>33057P</b>	Ø 23,5 cm	x 6	
<b>33058P</b>	Ø 19 cm	x 6	
<b>33059P</b>	Ø 15,5 cm	x 6	



### Assiette creuse

<b>33060P</b>	Ø 22,5 cm	x 6	
---------------	-----------	-----	--



### Saladier

<b>43110</b>	Ø 16 cm	x 24	
--------------	---------	------	--



### Ravier empilable

<b>43112P</b>	L. 11 x l. 11 cm	x 6	
<b>37327P</b>	L. 14 x l. 9 cm	x 6	



### Cupelle

<b>43111P</b>	Ø 12 cm	x 36	
---------------	---------	------	--



### Bol empilable

<b>33287P</b>	51 cl	x 6	
---------------	-------	-----	--

### Tasse et sous-tasse

<b>37321P</b>	Tasse à café 13 cl	x 12	
<b>37323P</b>	Tasse à thé 19 cl	x 12	
<b>37325P</b>	Tasse à déjeuner 25 cl	x 6	
<b>37322P</b>	Sous-tasse à café Ø 13 cm	x 6	
<b>37324P</b>	Sous-tasse à thé Ø 14 cm	x 6	
<b>37326P</b>	Sous-tasse à déjeuner Ø 15,3 cm	x 6	



## 3. Stairo ARCOROC

En opal.

### Assiette plate

<b>1008042P</b>	Ø 27 cm	x 6	
<b>1008043P</b>	Ø 25 cm	x 6	
<b>1008680P</b>	Ø 23,5 cm	x 6	
<b>1008044P</b>	Ø 19 cm	x 6	

### Assiette creuse

<b>1008045P</b>	Ø 23,5 cm	x 6	
-----------------	-----------	-----	--

## LE CONSEIL

- Astucieux : les ailes de couleurs différentes peuvent vous aider à distinguer des aliments spécifiques, ou différencier les régimes...

## ASSIETTES RÉGITHERMIE

Résistantes, pour une utilisation en liaison chaude et froide

### 1. Assiette santé



En porcelaine culinaire spécialement adaptée aux établissements liés à la santé.



Assiette plate 2 compartiments  
**1002690** Ø 23 cm - H. 2,4 cm x 6



Assiette plate  
**1002692** Ø 23 cm - H. 2,2 cm x 6



Cloche bleue en polyamide  
**1002702P** Ø 24,3 cm - H. 4,6 cm x 12

### 2. Régithermie



En porcelaine crème. Le fond parfaitement plat de l'assiette permet la conduction optimale de la température dans le cadre d'utilisation de dispositifs à chaleur passive.



Assiette plate aile large  
**1000080P** Ø 22,8 cm - Bassin 17 cm x 12



Assiette plate  
**1000081P** Ø 22,8 cm x 12



Assiette plate 2 compartiments  
**1000082P** Ø 22,8 cm - H. 2,5 cm x 12



Assiette plate 3 compartiments  
**1002746** Ø 24 cm - H. 2,6 cm x 6



Bol à bouillon  
**1002749** Ø 10 x H. 6 cm - 28 cl x 6



### 3. Couvre assiette

Empilable. Bonne résistance aux rayures et pas de traces de calcaire. Dimensions idéales en milieu hospitalier : Ø 23,8 cm. Hauteur utile : 3,7 cm. Hauteur hors tout : 4,5 cm.

Couvre assiette  
**A 49317P** Copolyester. Utilisation jusqu'à 90°C x 1

Couvre assiette  
**B 49318P** Polyamide. Utilisation jusqu'à 150°C x 1

### 1<sup>er</sup> PRIX



### 4. Heat system ARCOROC

En opal, compatible avec les chariots de maintien en température. Aucune porosité, 0% de risque bactérien.

Assiette carrée  
**1011517** 20 x 20 cm x 24

Bol  
**1011562** Ø 12 cm - H. 6,2 cm - 40 cl x 24

Assiette plate  
**65124P** Ø 23 cm x 6

Assiette semi creuse  
**1011516** Ø 25 cm - H. 2,8 cm x 24

Assiette plate 2 compartiments  
**A 65125P** Ø 23 cm x 24  
**B 1011515** Ø 23 cm - H. 2,5 cm x 24

## PLATS SABOTS, SAUCIÈRES

### 5. Cafett

Encoche latérale pour une meilleure préhension. Empilable.



Porcelaine grise  
**A 1002229P** L. 19,7 x l. 11,8 cm x 12  
40 cl



### 6. Saucière

Porcelaine blanche.  
**1001577P** L 12 cm. 4,5 cl x 24

### 7. Pot à sauce

Porcelaine blanche.  
**1001578P** L 8 x l. 7 cm - 6,5 cl x 24

### 1<sup>er</sup> PRIX



Porcelaine blanche  
**B 65199P** L. 19,7 x l. 11,8 cm x 12  
40 cl  
**B 69470P** L. 23 x l. 16,5 x H. 5 cm x 6  
92 cl

### 1<sup>er</sup> PRIX



**1001579P** L 11 cm - 6,5 cl x 24

## RAMEQUINS

### 1. Grès

Grès émaillé.

Jaune

**53663P** Ø 7 cm - 8 cl  
**53665P** Ø 9 cm - 19 cl

Vert

**53664P** Ø 7 cm - 8 cl  
**53666P** Ø 9 cm - 19 cl

### 2. Lisse

Porcelaine blanche.

**57515P** Ø 7 cm - 8 cl

### 3. Plissé

Porcelaine blanche.

**53654P** Ø 7 cm - 8 cl  
**395P** Ø 8,5 cm - 14 cl  
**396P** Ø 10,5 cm - 19 cl

### 4. Oséo

Verre sodocalcique.

**1005491P** L. 11 x l. 11 x H. 9,3 cm  
39,7 cl

### 5. Ramequin

Verre sodocalcique.

**69588P** Ø 7,5 x H. 3,5 cm - 6 cl

### 6. Chiquito

Verre trempé.

**1002594P** Ø 8,2 x H. 5,9 cm - 22 cl

### 7. Lyon

Verre trempé.

**394P** Ø 8,5 x H. 4,1 cm - 10 cl

## BOLS

### 11. Banquet

Porcelaine crème.

**Bol à bouillon**  
**59205P** Ø 10 cm - 30 cl

### 12. Ska

Porcelaine crème.

**Bol empilable**  
**59170P** Ø 13 cm - 40 cl  
**59171P** Ø 16 cm - 60 cl

### 13. K

Porcelaine blanche.

**Bol empilable**  
**44611P** Ø 14 cm - 50 cl

### 14. Cafett

Porcelaine blanche.

**Bol empilable**  
**A 65198P** Ø 13 x H. 5,6 cm - 40 cl  
**A 65285P** Ø 15 x H. 6,6 cm - 60 cl  
**Bol**  
**B 65200P** Ø 12 x H. 5,6 cm - 35 cl  
**C 65201P** Ø 13 x H. 7,2 cm - 40 cl  
**C 65202P** Ø 14 x H. 7,7 cm - 60 cl

### 15. Restaurant

Opal.

**42740P** Ø 13,2 cm - 47 cl

### 16. Habana

Verre trempé.

**61346P** Ø 13,5 cm - 49 cl

1<sup>er</sup> PRIX

1<sup>er</sup> PRIX

1<sup>er</sup> PRIX

1<sup>er</sup> PRIX

## COMPOTIERS, COUPELLES

### 8. Ska

Porcelaine crème.

Coupelette

**59172P** L. 10 x l. 10 x H. 2,5 cm - 7,5 cl x 24  
**59173P** L. 11 x l. 11 x H. 3 cm - 10 cl x 24  
**59174P** L. 12 x l. 12 x H. 3,5 cm - 18 cl x 24  
**70156P** L. 14 x l. 14 x H. 3,5 cm - 25 cl x 24  
**59175P** L. 16 x l. 16 x H. 4,5 cm - 30 cl x 24

### 9. Cafett

Porcelaine blanche.

Coupelette

**A 69415P** Ø 8 cm x 12  
**B 69414P** Ø 10 cm x 12  
**B 69413P** Ø 13 cm x 12

Compotier

**65284P** Ø 12 cm - 15 cl x 12  
**65283P** Ø 13,5 cm - 25 cl x 12  
**65282P** Ø 15,5 cm - 37 cl x 12

### 10. Restaurant

Opal.

Coupelette

**43111P** Ø 12 cm x 36

## RAVIERS

### 17. Ska

Porcelaine crème.

**A 59168P** L. 11 x l. 11 x H. 3,3 cm x 12  
**B 59169P** L. 15 x l. 10 x H. 3 cm x 12

### 18. Edina

Porcelaine blanche.

**58586P** L. 13 x l. 9,3 cm x H. 4 cm x 12  
**58780P** L. 14 x l. 14 cm x H. 3 cm x 12

### 19. Ravier

Porcelaine blanche.

**A 424P** L. 14,9 x l. 9,5 x H. 3,6 cm x 12  
**B 59248P** L. 11 x l. 11 x H. 3,5 cm x 12

### 20. Ravier

Verre sodocalcique.

**59685P** L. 14 x l. 9 x H. 3,5 cm x 3

## COUPES DESSERT



### 1. Coupe

Inox.

**1001618P** Ø 11,5 x H. 12 cm - 40 cl

 x 6

nouveau!



### 2. Diamond

Verre sodocalcique.

**1007476P** Ø 11,7 x H. 9,9 cm - 36 cl

 x 6



### 3. Tahiti

Verre sodocalcique.

**2101P** Ø 10 x H. 8,2 cm - 23 cl

 x 6



### 4. Canaries

Verre sodocalcique.

**2102P** Ø 9 x H. 8,5 cm - 13 cl

 x 6



### 5. Vega

Verre sodocalcique.

**42005P** 9,2 x H. 7,8 cm - 15 cl

 x 6



### 6. Cyclade

Verre sodocalcique.

**69434P** Ø 10,3 x H. 7,9 cm - 20 cl

 x 4



### 7. Cadette

Verre sodocalcique.

**2093P** Ø 9,5 x H. 12 cm - 20 cl

 x 6

nouveau!



### 8. Diamond

Verre sodocalcique.

**1007477P** Ø 11 x H. 6 cm - 22 cl

 x 12



### 9. Pépite

Verre sodocalcique.

**55757P** Ø 10,8 x H. 6 cm - 20 cl

 x 6

1<sup>er</sup> PRIX



### 10. Ondine

Verre trempé.

**69323P** Ø 11 x H. 5,2 cm - 23,5 cl

 x 6

## MISES EN BOUCHE



### 11. Mise en bouche

Verre.

**67704P** Ø 5,1 x H. 6 cm - 6,2 cl

 x 48

**67705P** Ø 4,5 x H. 6,8 cm - 8,4 cl

 x 48

**67707P** Ø 5 x H. 6 cm - 5 cl

 x 48

## CARAFES, PICHETS



### 12. Inox

Pichet à bec verseur.

Pichet

**61534P** 100 cl

**61535P** 150 cl

 x 1



Pichet en copolyester, voir page 29



### 13. Santiano

Verre sodocalcique.

Pichet

**70201P** 30 cl

**70200P** 50 cl

**70199P** 100 cl

 x 1  
x 6  
x 6



### 14. Fluid

Verre sodocalcique. Bouchon plastique.

Carafe

**1008354P** 25 cl

**1008355P** 50 cl

**1011439** 75 cl

**1008356P** 100 cl

Bouchon pour carafe 50, 75 et 100 cl

**1010271** Ø 7 cm

 x 12  
x 6  
x 6  
x 6  
x 24



### 15. Ypsilon

Star glass.

Carafe

**57215P** 25 cl

**57216P** 50 cl

**57217P** 100 cl

 x 12  
x 12  
x 6



### 16. Carrée

Verre sodocalcique.

Carafe

**2127P** 25 cl

**2126P** 50 cl

**2125P** 100 cl

 x 12  
x 12  
x 6

1<sup>er</sup> PRIX



### 17. Carafe

Verre sodocalcique.

Carafe

**2138P** 25 cl

**2137P** 50 cl

**2136P** 100 cl

 x 12  
x 12  
x 6

## Gobelets

### 1. Rock bar

Verre trempé.

27 cl - Ø 8,4 x H. 9,2 cm

**1000385P** Bleu  
**1000389P** Orange  
**1000386P** Vert

x 6  
x 6  
x 6



### 2. Picardie

Verre trempé. Emboîtable.

Gobelet forme haute

**1011239** Ø 8,8 x H. 12,5 cm - 36 cl

x 48

Gobelet forme basse

**1011238P** Ø 8,5 x H. 9 cm - 25 cl  
**69319P** Ø 8,1 x H. 8,4 cm - 22 cl

x 6  
x 6



### 3. Campus

Verre trempé.

**1797P** Ø 6,4 x H. 9,7 cm - 22 cl  
**1798P** Ø 6,5 x H. 8,8 cm - 18 cl

x 6  
x 6



nouveau!

### 4. Log\*

Verre trempé.

**1011453P** Ø 7,3 x H. 7,9 cm - 22 cl  
**1011454P** Ø 6,3 x H. 8 cm - 16 cl

x 6  
x 6

\* (Disponibilité mars 2017)



### 5. Forum

Verre trempé.

**48627P** Ø 8,1 x H. 7,7 cm - 23 cl  
**31709P** Ø 7,2 x H. 6,9 cm - 16 cl

x 6  
x 6



### 6. Gigogne

Verre trempé.

**69317P** Ø 8 x H. 7,7 cm - 22 cl  
**69316P** Ø 7,01 x H. 6,9 cm - 16 cl  
**69334P** Ø 5,8 x H. 6,1 cm - 9 cl

x 6  
x 12  
x 6



### 7. Habana

Verre trempé. Emboîtable.

**65287P** Ø 7,7 x H. 8,2 cm - 22 cl  
**65286P** Ø 7 x H. 7,5 cm - 17 cl

x 12  
x 12



### 8. Norvège

Verre trempé.

**31707P** Ø 7,2 x H. 8,8 cm - 20 cl  
**31708P** Ø 6,5 x H. 8,2 cm - 16 cl

x 6  
x 6



### 9. Lyon

Verre trempé.

**1793P** Ø 7,1 x H. 8,6 cm - 20 cl  
**1794P** Ø 6,6 x H. 7,9 cm - 16 cl

x 24  
x 6



## Verres à pied



### 10. Kalix

Verre trempé.

Verre à pied

**71204P** Ø 7,7 x H. 18 cm - 27 cl  
**71206P** Ø 7,7 x H. 16,9 cm - 22 cl

x 12  
x 12

Flûte

**71205P** Ø 5,8 x H. 19,6 - 17 cl

x 12



### 11. Linéal

Verre trempé.

Verre à pied

**57203P** Ø 7,7 x H. 17,4 cm - 25 cl  
**57202P** Ø 7 x H. 16,5 cm - 19 cl

x 12  
x 12

Flûte

**57204P** Ø 7 x H. 19,6 cm - 18 cl

x 12



### 12. Amélia

Verre trempé.

**33799P** Ø 7,9 x H. 11,7 cm - 25 cl  
**33798P** Ø 7,2 x H. 10,6 cm - 19 cl  
**33797P** Ø 6,1 x H. 10,1 cm - 16 cl

x 12  
x 12  
x 12



### 13. Stacky

Verre trempé.

**1005015P** Ø 7,7 cm x H. 9,4 cm - 19 cl

x 48



1<sup>er</sup> PRIX

### 14. Ballon

Verre sodocalcique.

Verre à pied

**65363P** Ø 7,5 x H. 15,2 cm - 25 cl  
**1530P** Ø 7,7 x H. 13 cm - 19 cl  
**1531P** Ø 7,1 x H. 11,8 cm - 15 cl

x 12  
x 12  
x 12



Coupe

**1534P** Ø 8,8 x H. 10,4 cm - 13 cl

x 12





## 1. Wave



Poli-miroir. Epaisseur 3,5 mm.

<b>69525P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>69524P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>69526P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>1000396P</b>	Couteau à steak monobloc cranté	x 12
<b>69532P</b>	Cuillère à café	x 12
<b>69528P</b>	Cuillère à dessert	x 12
<b>69527P</b>	Fourchette à dessert	x 12
<b>69529P</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12
<b>69530P</b>	Fourchette à poisson	x 12
<b>69531P</b>	Couteau à poisson	x 12
<b>69533P</b>	Cuillère à moka	x 12



## 2. Anser



Poli-miroir. Epaisseur 3 mm.

<b>49191</b>	Cuillère de table	x 12
<b>49192</b>	Fourchette de table	x 12
<b>49132</b>	Couteau de table monocoque cranté	x 12
<b>49133</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>49140</b>	Cuillère à café	x 12



## 3. Ecobaguette



Inox 18/0. Poli-miroir. Epaisseur 2,5 mm.

<b>65718P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>65711P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>53345P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>65715P</b>	Cuillère à café	x 12
<b>65713P</b>	Cuillère à dessert	x 12
<b>65712P</b>	Fourchette à dessert	x 12
<b>53351P</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12
<b>65714P</b>	Cuillère à moka	x 12



## 4. Style 180



Inox 18/0. Poli-miroir. Epaisseur 3 mm.

<b>58527P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>58528P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>58529P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>58530P</b>	Cuillère à café	x 12
<b>58531P</b>	Cuillère à dessert	x 12
<b>58532P</b>	Fourchette à dessert	x 12
<b>58533P</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12
<b>59080P</b>	Cuillère à moka	x 12



## 5. Aztek

Inox 18/0. Poli-miroir. Epaisseur 2,5 mm.

<b>1002166P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>1002167P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>1002168P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>1002169P</b>	Cuillère à café	x 12
<b>1002170P</b>	Cuillère à dessert	x 12
<b>1002171P</b>	Fourchette à dessert	x 12
<b>1002172P</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12



## 6. Adagio

Inox 18/0. Poli-miroir. Epaisseur 2,5 mm.

<b>1006103P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>1006104P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>1006106P</b>	Cuillère à café	x 12
<b>1007083P</b>	Cuillère à dessert	x 12
<b>1011657</b>	Fourchette à dessert	x 12
<b>1011656</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12
<b>1006105P</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12



## 7. Octave

Inox 18/0. Poli-miroir. Epaisseur 2 mm.

<b>68047P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>68048P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>68049P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>68050P</b>	Cuillère à café	x 12



## 8. Amande



Inox 18/0. Poli-miroir. Epaisseur 2 mm. Manche couleur en ABS.

<b>1002443P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>1002442P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>1002441P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>1002444P</b>	Cuillère à café	x 12



### 1. Frida eternuma

En inox 18/0. Finition poli-brillant. Epaisseur 2,2 mm.

<b>49082P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>49083P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>49084P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>49088P</b>	Cuillère à café	x 12
<b>49085P</b>	Cuillère à dessert	x 12
<b>49086P</b>	Fourchette à dessert	x 12
<b>49087P</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12
<b>49193</b>	Fourchette à poisson	x 12
<b>49194</b>	Couteau à poisson	x 12
<b>49089</b>	Cuillère à moka	x 12



### 2. Vieux Paris

Inox 18/0. Poli standard. Epaisseur 2 mm.

<b>70471P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>70399P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>68054P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>70400P</b>	Cuillère à café	x 12
<b>70401P</b>	Cuillère à dessert	x 12
<b>70402P</b>	Fourchette à dessert	x 12
<b>68058P</b>	Couteau à dessert monobloc cranté	x 12



### 3. Eco max

Inox 18/0. Poli standard. Epaisseur 2 mm.

<b>68043P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>68044P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>68045P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>68046P</b>	Cuillère à café	x 12



### 4. Alabama

Inox 18/0. Poli standard. Epaisseur 1,5 mm.

<b>69510P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>69511P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>69512P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>69513P</b>	Cuillère à café	x 12

**1<sup>er</sup> PRIX**



### 5. Eco

Inox 18/0. Poli standard. Epaisseur 1,5 mm.

<b>68035P</b>	Cuillère de table	x 12
<b>68034P</b>	Fourchette de table	x 12
<b>68036P</b>	Couteau de table monobloc cranté	x 12
<b>6554P</b>	Cuillère à café	x 48
<b>68456P</b>	Pelle à tarte	x 1
<b>68453P</b>	Fourchette de service	x 1
<b>68452P</b>	Cuillère de service	x 1
<b>68455P</b>	Louche	x 1
<b>5560P</b>	Cuillère à moka	x 120

## RAMASSE - COUVERTS



Bleu - 53 x 32,5 x H. 10 cm

**54401P** Ramasse couverts  
**54402P** Couvercle

x 1  
x 1



Gris - 53 x 30,2 x H. 10 cm

**1005103P** Ramasse couverts

x 1

## COUTEAUX À STEAK



Wave monobloc cranté  
**1000396P** L. lame 11 cm



x 12

**1<sup>er</sup> PRIX**



Shark  
**65225P** L. lame 7,5 cm.



x 12



Evolution microdenté  
**36328P** L. lame 11 cm

x 12



Boîte de 24 couteaux microdentés  
2 rivets  
**48383P** L. lame 12 cm

x 1

**1<sup>er</sup> PRIX**



Boîte de 24 couteaux microdentés  
**51034P** L. lame 11,5 cm.

x 1

### 1. Emotions



Porcelaine. Couleur émaillée inaltérable.

Tasse à espresso Ø 6,3 x H. 5,5 cm - 10 cl      Sous-tasse à espresso Ø 12 cm



Blanc	<b>68371P</b>	x 6	<b>68372P</b>	x 6
Rouge	<b>68374P</b>	x 6	<b>68375P</b>	x 6
Noir	<b>68373P</b>	x 6	<b>68407P</b>	x 6

Tasse à cappuccino/thé Ø 9 x H. 6,5 cm - 20 cl      Sous-tasse à cappuccino/thé Ø 14 cm



Blanc	<b>68376P</b>	x 6	<b>68377P</b>	x 6
Rouge	<b>68380P</b>	x 6	<b>68381P</b>	x 6
Noir	<b>68378P</b>	x 6	<b>68379P</b>	x 6

Tasse à déjeuner Ø 10,5 x H. 7,2 cm - 30 cl      Sous-tasse à déjeuner Ø 16 cm



Blanc	<b>68385P</b>	x 6	<b>68386P</b>	x 6
-------	---------------	-----	---------------	-----

Bol Ø 14 x H. 7,5 cm - 63 cl



Blanc	<b>68398P</b>	x 6	Blanc
Rouge	<b>68399P</b>	x 6	
Noir	<b>68397P</b>	x 6	

Mug Ø 8,3 x H. 10,5 cm - 32 cl



Blanc	<b>68393P</b>	x 6	Rouge
Rouge	<b>68395P</b>	x 6	
Noir	<b>68394P</b>	x 6	

Coquetier Ø 5 x H. 6 cm



Blanc	<b>68401P</b>	x 12	Noir
Rouge	<b>68403P</b>	x 12	
Noir	<b>68402P</b>	x 12	

### 2. Mug

Porcelaine blanche.



A



B

A	<b>66653P</b>	30 cl	x 12
B	<b>66654P</b>	24 cl	x 12

### 3. Cafett



Porcelaine blanche. Empilable.

Tasse à espresso

A	<b>65639P</b>	Tasse Ø 6 cm - 9 cl	x 12
A	<b>65640P</b>	Sous-tasse Ø 13 cm	x 12

Tasse à thé

A	<b>65645P</b>	Tasse haute Ø 8 cm - 18 cl	x 12
A	<b>65646P</b>	Sous-tasse Ø 15 cm	x 12
B	<b>65647P</b>	Tasse basse Ø 9 cm - 23 cl	x 12
B	<b>65644P</b>	Sous-tasse Ø 15 cm	x 12

Tasse à déjeuner

C	<b>65648P</b>	Tasse basse Ø 10 cm - 28 cl	x 12
C	<b>65649P</b>	Sous-tasse Ø 16 cm	x 12



A



B



C

### 4. Voluto



Verre trempé.

Tasse à espresso

<b>1008035P</b>	Ø 8,4 x H. 7 cm - 9 cl	x 6
-----------------	------------------------	-----

Tasse à thé

<b>1008038P</b>	Ø 8,2 x H. 10,7 cm - 22 cl	x 6
-----------------	----------------------------	-----

Tasse à déjeuner

<b>1008036P</b>	Ø 13,7 x H. 7,2 cm - 50 cl	x 6
-----------------	----------------------------	-----

Sous-tasse à espresso

<b>1007070P</b>	Ø 12 cm	x 6
-----------------	---------	-----

Sous-tasse à thé

<b>1007664</b>	Ø 14 cm	x 48
----------------	---------	------



### 5. Cafett



Porcelaine blanche.



Théière avec couvercle	<b>1002175P</b>	45 cl	x 6
------------------------	-----------------	-------	-----



Crémier	<b>1002216P</b>	15 cl	x 12
---------	-----------------	-------	------

## CORBEILLES

### 6. Manne



En fil d'innox.



<b>1001557P</b>	L. 45,2 x l. 30,5 x H. 5,5 cm	x 1
<b>1001556P</b>	L. 35,5 x l. 30,5 x H. 5,5 cm	x 1
<b>1001555P</b>	L. 35,3 x l. 15 x H. 5,2 cm	x 1

### 7. Corbeille

Inox.



<b>752P</b>	L. 26,5 x l. 18,5 x H. 3,5 cm	x 1
<b>753P</b>	L. 31 x l. 21,5 x H. 4 cm	x 1

### 8. Artiss



Coton et polyester. Lavable.

Ø 17 cm X H. 8 cm



<b>1004266P</b>	Gris / Crème	x 1
<b>1004267P</b>	Gris foncé / Crème	x 1
<b>1004269P</b>	Gris foncé / Vert	x 1
<b>1004268P</b>	Gris foncé / Orange	x 1

### 9. Twiggy



Noir	<b>68030P</b>	Ronde - Ø 20 cm	x 1
	<b>68032P</b>	Carrée - L. 19 cm	x 1



nouveau!

### 10. Classic



Lavable en machine, passe au micro-ondes et sous lampe chauffante jusqu'à 65°C.



Ovale L. 24 x l. 15 cm	<b>1011073P</b>	Rouge	x 6
	<b>1011074P</b>	Noir	x 6

Ronde Ø 20 cm	<b>1011075P</b>	Rouge	x 6
	<b>1011076P</b>	Noir	x 6

### 11. Corbeille



Rectangulaire	<b>52660P</b>	L. 40 x l. 28 x H. 8 cm	x 1
---------------	---------------	-------------------------	-----

Ronde	<b>40672P</b>	Ø 21 - x H. 6,5 cm	x 12
-------	---------------	--------------------	------

Ovale	<b>40674P</b>	L. 23 x l. 15 x H. 6,5 cm	x 12
-------	---------------	---------------------------	------



## CONDIMENTS



### 1. Nancy

Acrylique. H. 12 cm.

**40067P** Moulin à poivre  
**40068P** Moulin à sel

x 1  
x 1

### 2. Andréa

Corps acrylique et bouchon soft touch.  
Ø 5,5 x H. 10 cm.

Modèles moulins nous consulter

Salière / Poivrière  
**1000453P** Vert  
**1000454P** Violet  
**1000452P** Orange

x 1  
x 1  
x 1

### 3. Andréa 2

Corps acrylique et bouchon soft touch.  
Ø 5,8 x H. 8,8 cm.

Salière / Poivrière  
**1008371P** Noir  
**1008370P** Blanc  
**1008372P** Rouge

x 1  
x 1  
x 1

Existe en couleur nous consulter

### 4. Tour eiffel

H. 11 cm. Bouchon en inox. Corps en verre.

Salière/poivrière  
**1002255P** Salière  
**1002256P** Poivrière

x 1  
x 1

nouveau!



### 5. Cube

Forme cubique en verre avec couvercle métal chromé à visser. 15 ml.

Salière / Poivrière  
**1008124P** L. 2,9 x l. 2,9 x H. 5 cm

x 24

1<sup>er</sup> PRIX



### 6. Éco

Verre et inox 18/0.

Ménagère Sel / Poivre / Moutarde  
**A 54037P** H. 13 cm

x 1

Ménagère Huile / Vinaigre  
**B 54039P** H. 22 cm

x 1

Ménagère Sel / Poivre  
**C 54038P** H. 13 cm

x 1

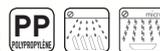
Salière / Poivrière  
**D 59083P** D - H. 9 cm

x 1

## PICHETS ISOTHERMES



### 7. Jazz



En polypropylène. Empilable. Idéal en milieu hospitalier.

Ø 10,5 x H. 9,3 cm  
**62122P** 27 cl

x 1



### 8. Pichet polyuréthane



Sans ampoule, isolant polyuréthane anti choc. Ne passe pas au lave-vaisselle.

**60666P** 60 cl  
**60667P** 120 cl

x 1  
x 1



### 9. Pichet à pompe

Inox laqué. Double paroi inox.

**58386** 500 cl

x 1



### 10. Pichet à pompe

Inox. Double paroi inox.

**70640P** 250 cl

x 1



### 11. Easy Clean



Inox 18/10. Isolation par double paroi avec vide d'air. Passe au lave-vaisselle. Bouchon à vis.

**70205P** 120 cl  
**70204P** 160 cl  
**70206P** Bouchon de rechange

x 1  
x 1  
x 1

nouveau!



### 12. Pichet isotherme

Inox. Isolation par double paroi avec vide d'air. Bouchon poussoir.

**1011589P** 50 cl

x 1

1<sup>er</sup> PRIX



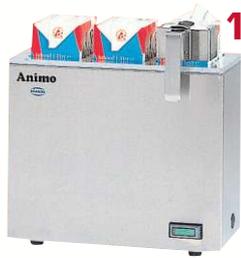
### 13. Pichet isotherme

Inox. Isolation par double paroi avec vide d'air. Bouchon poussoir.

**70637P** 100 cl  
**70636P** 200 cl  
**70639P** Bouchon de rechange

x 1  
x 1  
x 1

**Détartrage**  
Lors de l'utilisation de l'appareil, du tartre se formera dans les parois. Afin d'éviter une surconsommation d'énergie et une panne éventuelle, il est absolument nécessaire d'ôter ce tartre régulièrement. Pour cela, utiliser le détartrant.



### 1. Chauffe-briques Animo® CE

Bain-marie "sec". Corps inox. Thermostat avec pince positionnable horizontalement ou verticalement. 230 V.



	3 x 1 L	6 x 1 L
Puissance	1100 W	2200 W
Dimension (L x l x P)	27 x 15 x 24 cm	34 x 31,5 x 24 cm
Référence	32164	62641



### 2. Laitière Animo® CE



Tout inox. Thermostat. Protection extérieure contre le "chauffage à sec". Jauge niveau d'eau bain-marie.

	Laitière
Contenance	10 L
Puissance	3200 W
Alimentation	220 - 240 V
Dimension (L x l x P)	Ø 27,4 x H 42,4 cm
Référence	32165



### 3. Chauffe-eau Animo® CE



A remplissage manuel. En acier inoxydable sans soudure. Double paroi en acier inoxydable isolée par une mousse de polyuréthane. Robinet antigoutte avec jauge, jauge de réserve, couvercle isotherme, élément de chauffe en acier inoxydable, sécurité contre la chauffe à sec et thermostat. 3200 W. 230 V. 50-60 Hz.

61362	Ø 23,7 x H. 40,6 cm - 5 L	x 1
61363	Ø 30,7 x H. 42,7 cm - 10 L	x 1
61364	Ø 35,5 x H. 51,5 cm - 20 L	x 1

### 4. Percolateur Animo® CE



Pour la production d'une grande quantité de café.

	PercoStar
Débit	15 L/h - 120 tasses
Puissance	1500 W
Alimentation	230 V
Dimension (Ø x H)	27,5 x 60 cm
Poids	5,2 kg
Caractéristique	En inox, équipé d'une sécurité contre la chauffe sans eau, d'un couvercle répartiteur pour une meilleure utilisation de la mouture, d'une jauge et d'un robinet anti-goutte
Référence	69736



1<sup>er</sup> PRIX

### 5. Percolateur Bartscher® CE



	PRO 100T	PRO 40 T
	Double fonction, cafetière ou chauffe-eau.	
Débit	15 L/h - 100 tasses	6 L/h - 40/48 tasses
Puissance	1600 W	1200 W
Alimentation	230 V	230 V
Dimension (Ø x H)	27 x 57,5 cm	22 x 48,5 cm
Référence	66268P	1002258

Filtre		x 1
63659P	Pour percolateur Pro 100 T	Paquet de 1000
1006668	Pour percolateur Pro 40 T	Paquet de 1000



1<sup>er</sup> PRIX

### 6. Détartrant CE

Détartrant pour machine à café.

70583P 30 sachets de 15 g



### 7. Bouilloire

Utilisation et entretien simplifiés. Témoign lumineux de fonctionnement. Arrêt automatique à l'ébullition et à vide. 230 V. 2200 W.

1001571P L. 19,5 x l. 16 x H. 21 cm - 1 L



### 8. Machine Animo® CE à café



Équipée de plaques de maintien en température. Livrée avec une verseuse en verre 1,8 L ou un thermos inox 2 L.

	Excelso
Débit	18L/h - 144 tasses
Capacité	2 verseuses 1,8L
Plaques	2 plaques
Puissance	2250 W
Alimentation	230 V
Dimension H x l x P)	43,3 x 19 x 37 cm
Durée d'écoulement	5 minutes/1 verseuse
Référence	51103P

Verseuse seule  
32161P En verre 1,8 L



	Excelso T
Débit	18L/h - 144 tasses
Capacité	1 thermos 2L
Plaques	1 plaque
Puissance	2275 W
Alimentation	230 V
Dimension H x l x P)	47,7 x 19 x 37 cm
Durée d'écoulement	6 minutes/thermos 2 L
Référence	63187P

Filtres pour Excelso  
4611P Paquet de 1000



### 9. Machine Bartscher® CE à café



Équipée de plaques de maintien en température. Livrée avec une verseuse 1,8 L.

	Contessa 1000
Débit	16 L/h
Capacité	2 verseuses 1,8 L
Plaques	2 plaques
Puissance	2000 W
Alimentation	230 V
Dimension (H x l x P)	46x21,5x38,5 cm
Durée d'écoulement	6 minutes/1 verseuse
Référence	63627P

Filtre  
63628P Paquet de 1000



## MICRO-ONDES



### 1. Self **MENUMASTER** Commercial Usage régulier

1000 W. 230 V. Extérieur inox.  
50,8 x 41,9 x H.31,1 cm.  
Poids 15 kg.

25 L  
**69352** x 1

Touche unique préprogrammée à 45 secondes

### 2. Digital **pro.cooker** Usage régulier

1000 W. 230 V.  
10 commandes digitales.  
Extérieur inox.  
51,1 x 42,1 x H. 28,5 cm.  
Poids 13,5 kg.

25 L  
**1002157P** x 1



1<sup>er</sup> PRIX

### 3. Mécanique **pro.cooker** Usage d'appoint

700 W. 230 V. Commandes  
mécaniques. Fonction grill 1000 W  
et décongélation.  
44 x 33,5 x H. 25,8 cm.  
Poids 10,2 kg.

20 L  
**1002158P** x 1



### 4. Etagère **TOURNUS** pour micro-ondes

Inox. Charge maximum 100 kg.  
L. 60 x l. 50 cm. 4,7 kg.

**1003412** x 1



## MARMITE À SOUPE

### 5. Marmite **CE** à soupe

Ø 34,5 x H. 36 cm. 400 W. 230 V.  
Poids 4,5 kg.

8 L  
**43011P** x 1



## PLAQUE À INDUCTION

### 6. Plaque **Bartscher** induction

10 niveaux de puissance  
(400 - 3000 W).  
10 niveaux de réglage de  
température. Plage de température :  
60 °C jusqu'à 240° C. Thermostat  
de sécurité électronique. 30 x 41,5  
x H 10 cm

**69344P** x 1



## CHAFING DISH



### 7. Chafing dish **CE** électrique

Avec bac GN 1/1 H. 10 cm.  
Alim 230 V.  
760-900 W.  
L. 58,5 x l. 35,5 x H. 29 cm.

9 L  
**62764P** x 1

1<sup>er</sup> PRIX



### 8. Chafing dish à bruleurs

Avec bac GN 1/1 H. 6,5 cm.  
L. 60 x l. 35 x H. 32 cm.

9 L  
**1001616P** x 1

## USTENSILES BUFFET



### 9. Pince **VOLLRATH** anti-microbien

Inox et plastique avec traitement  
anti-microbien.  
Disponible en L. 15 cm.

L. 24 cm  
**65461P** Bleue x 1  
**65462P** Rouge x 1  
**65463P** Jaune x 1  
**65464P** Verte x 1



### 10. Pince

En acier inoxydable avec manche  
plastique.

L. 25 cm  
**71182P** Bleue x 1  
**71183P** Verte x 1  
**71185P** Rouge x 1  
**71184P** Marron x 1

1<sup>er</sup> PRIX



### 11. Pince Jumbo

Inox.

**1029P** L. 23 cm x 1  
**1030P** L. 40 cm x 1

**1. Vestah** **PLATEX** 

En mélamine. Empilable. Bords renforcés. Garantie lave-vaisselle. -30°C à +120°C. Ne pas poser sur une surface chaude, ni mettre au four ou au micro-ondes.



Bac GN 2/4 - L. 53 x P. 16,2 cm

	H. 3 cm	Plat 
 Gazon Anis	<b>1000203</b>	<b>1000243</b> x 6
 Rubis Cerise	<b>1000204</b>	<b>1000248</b> x 6
 Beige Lumière	<b>1000205</b>	<b>1000244</b> x 6
 Noir	<b>1000206</b>	<b>1000245</b> x 6



Bac GN 1/1 - L. 53 x P. 32,5 cm

	H. 6,5 cm	H. 3 cm	Plat 
 Gazon Anis	<b>1000208</b>	<b>1000185</b>	<b>1000228</b> x 6
 Rubis Cerise	<b>1000209</b>	<b>1000186</b>	<b>1000229</b> x 6
 Beige Lumière	<b>1000210</b>	<b>1000187</b>	<b>1000230</b> x 6
 Noir	<b>1000211</b>	<b>1000188</b>	<b>1000231</b> x 6



Bac GN 1/2 - L. 32,5 x P. 26,5 cm

	H. 6,5 cm	H. 3 cm	Plat 
 Gazon Anis	<b>1000213</b>	<b>1000190</b>	<b>1000233</b> x 6
 Rubis Cerise	<b>1000214</b>	<b>1000191</b>	<b>1000234</b> x 6
 Beige Lumière	<b>1000215</b>	<b>1000192</b>	<b>1000235</b> x 6
 Noir	<b>1000216</b>	<b>1000193</b>	<b>1000236</b> x 6



Bac GN 1/3 - L. 32,5 x P. 17,6 cm

	H. 6,5 cm	H. 3 cm	Plat 
 Gazon Anis	<b>1000218</b>	<b>1000195</b>	<b>1000238</b> x 6
 Rubis Cerise	<b>1000219</b>	<b>1000196</b>	<b>1000239</b> x 6
 Beige Lumière	<b>1000220</b>	<b>1000197</b>	<b>1000240</b> x 6
 Noir	<b>1000221</b>	<b>1000198</b>	<b>1000241</b> x 6



Bac GN 1/4 - L. 26,5 x P. 16,2 cm

	H. 6,5 cm	H. 3 cm 
 Gazon Anis	<b>1000223</b>	<b>1000247</b> x 6
 Rubis Cerise	<b>1000224</b>	<b>1000200</b> x 6
 Beige Lumière	<b>1000225</b>	<b>1000201</b> x 6
 Noir	<b>1000226</b>	<b>1000246</b> x 6

**1<sup>er</sup> PRIX**

**2. Eco-Line** **APS** 

En mélamine. Empilable. Garantie lave-vaisselle. Ne pas poser sur une surface chaude, ni mettre au four ou au micro-ondes.



Bac GN 2/4 - L. 53 x P. 16,2 cm

	H. 10 cm	H. 6,5 cm 
 Blanc	<b>1008275</b>	<b>1008268</b> x 1
 Noir	<b>1008281</b>	<b>1008267</b> x 1



Bac GN 1/1 - L. 53 x P. 32,5 cm

	H. 10 cm	H. 6,5 cm 
 Blanc	<b>1008273</b>	<b>1008272</b> x 1
 Noir	<b>1008279</b>	<b>1008271</b> x 1



Bac GN 1/2 - L. 32,5 x P. 26,5 cm

	H. 10 cm	H. 6,5 cm 
 Blanc	<b>1008274</b>	<b>1008270P</b> x 1
 Noir	<b>1008280</b>	<b>1008269P</b> x 1



Bac GN 1/3 - L. 32,5 x P. 17,6 cm

	H. 10 cm	H. 6,5 cm 
 Blanc	<b>1008276</b>	<b>1008266</b> x 1
 Noir	<b>1008282</b>	<b>1008265</b> x 1



Bac GN 1/4 - L. 26,5 x P. 16,2 cm

	H. 10 cm	H. 6,5 cm 
 Blanc	<b>1008277</b>	<b>1008264</b> x 1
 Noir	<b>1008283</b>	<b>1008263</b> x 1



Bac GN 1/6 - L. 17,6 x P. 16,2 cm

	H. 10 cm	H. 6,5 cm 
 Blanc	<b>1008278</b>	<b>1008262</b> x 1
 Noir	<b>1008284</b>	<b>1008261</b> x 1

**1. Vestah**  

En mélamine. Empilable. Bords renforcés. Garantie lave-vaisselle. -30°C à +120°C.



**Saladier Gazon Anis**  
**1000253P** Ø 30 x H. 17 cm - 5 L x 4  
**1000249P** Ø 25 x H. 17 cm - 4 L x 4

**Saladier Rubis Cerise**  
**1000254P** Ø 30 x H. 17 cm - 5 L x 4  
**1000250P** Ø 25 x H. 17 cm - 4 L x 4

**Saladier Beige / Lumière**  
**1000252** Ø 30 x H. 17 cm - 5 L x 4  
**68758P** Ø 25 x H. 17 cm - 4 L x 4



**Légumier Gazon Anis**  
**1000260P** Ø 26 cm - 1,5 L x 6  
**1000257P** Ø 22 cm - 1 L x 6

**Légumier Rubis Cerise**  
**1000261P** Ø 26 cm - 1,5 L x 6  
**1000258P** Ø 22 cm - 1 L x 6

**Légumier Beige Lumière**  
**68755P** Ø 26 cm - 1,5 L x 6  
**1000256** Ø 22 cm - 1 L x 6

**2. Float**  

En mélamine. Empilable. Pieds antidérapants. Garantie lave-vaisselle.



**Saladier carré blanc**  
**1008236P** L. 25,5 x l. 25,5 cm - 4 L x 1  
**1008238P** L. 19,5 x l. 19,5 cm - 1,5 L x 1



**Saladier carré noir**  
**1008237P** L. 25,5 x l. 25,5 cm - 4 L x 1  
**1008239P** L. 19,5 x l. 19,5 cm - 1,5 L x 1



**Couvercle transparent**  
**1008248** L. 25 x l. 25 cm x 1  
**1008249** L. 19 x l. 19 cm x 1



**Saladier rond blanc**  
**1008242P** Ø 20 cm - 2 L x 1



**Saladier rond noir**  
**1008243P** Ø 20 cm - 2 L x 1



**Couvercle transparent**  
**1008250** Ø 20,5 cm x 1

**3. Balance**  

En mélamine. Léger, empilable. Pieds anti-dérapant. Garantie lave-vaisselle.



**Saladier blanc**  
**1008231P** Ø 24,5 x H. 15 cm - 2,5 L x 1



**Saladier noir**  
**1008230P** Ø 24,5 x H. 15 cm - 2,5 L x 1

**4. Saladier double paroi**  

Saladier isotherme à double paroi en inox. Empilable.



**Saladier nid d'abeille**  
**60056** L. 29,9 x l. 29,9 cm - 7,8 L x 3  
**60055P** L. 24,4 x l. 24,4 cm - 4,9 L x 1  
**60054P** L. 21,8 x l. 21,8 cm - 3 L x 1  
**60053** L. 18,5 x l. 18,5 cm - 1,7 L x 3



**Saladier conique**  
**60017P** Ø 24 cm - 2,4 L x 1  
**60016P** Ø 20 cm - 1,3 L x 1  
**60015P** Ø 16 cm - 60 cl x 1

**5. Saladier double paroi**  

Saladier isotherme à double paroi en inox. Intérieur poli miroir, extérieur satiné. Empilable.



**1002113P** Ø 30 cm - 3,5 L x 1  
**1002112P** Ø 24,5 cm - 2,4 L x 1  
**1002111P** Ø 19,5 cm - 1 L x 1  
**1002110P** Ø 15 cm - 60 cl x 1

**1er PRIX**

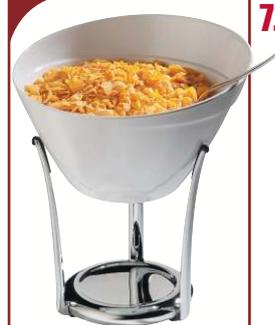


**6. Saladier copolyester** 

Translucide. Sans bisphénol A.

**41788P** Ø 31 cm - 7,5 L x 1  
**41787P** Ø 27 cm - 5 L x 1  
**41786P** Ø 23 cm - 3,5 L x 1  
**41785P** Ø 20 cm - 2 L x 1

**nouveau!**



**7. Présentoir King** 

En métal chromé. Pour tous types de saladiers. Revêtement anti-dérapant sur les extrémités des 3 pieds et sur la base. Empilable.

**1008252** Ø 15 x H. 21 cm x 1  
**1008253** Ø 15 x H. 14 cm x 1

**8. Présentoir Star**  

En métal avec revêtement plastique noir anti-glisse. Empilable. Passe au lave-vaisselle.

**1008254** H. 18 cm x 1  
**1008255** H. 12 cm x 1  
**1008256** H. 8 cm x 1



## INOX

## PORCELAINE

**1. Plat rond**

Inox 18/0.

<b>1346P</b>	Ø 30 cm	x 1
	6/8 personnes	



Chariot à débarrasser  
voir page 41

**2. Plat ovale**

Inox 18/0.

<b>1343P</b>	L. 46 x l. 30 cm	x 1
	9/10 personnes	
<b>1342P</b>	L. 41 x l. 27 cm	x 1
	7/8 personnes	
<b>1341P</b>	L. 38 x l. 25 cm	x 1
	5/6 personnes	
<b>1340P</b>	L. 34 x l. 22 cm	x 1
	4 personnes	

**3. Légumier**

Inox 18/0.

<b>1354P</b>	Ø 24 cm - 4,1 L	x 1
<b>1353</b>	Ø 22 cm - 3,2 L	x 1
<b>1352P</b>	Ø 20 cm - 1,2 L	x 1

**4. Soupière**

Inox 18/0.

<b>1357P</b>	Ø 24 cm - 4 L	x 1
<b>1356P</b>	Ø 22 cm - 3,25 L	x 1

**5. Plat à gratin ovale**

Inox 18/0.

<b>70092P</b>	L. 38 x l. 25 cm	x 1
<b>67646P</b>	L. 25 x l. 17 cm	x 1
<b>67645P</b>	L. 21 x l. 14 cm	x 1

**6. Plat à gratin rectangulaire**

Inox 18/0.

<b>31246P</b>	L. 37 x l. 25,5 cm	x 1
<b>67644P</b>	L. 30 x l. 23 cm	x 1
<b>31245</b>	L. 30 x l. 21 cm	x 6

**7. Ramequin**

Inox 18/10.

<b>61531P</b>	Ø 10,4 cm - 25 cl	x 1
<b>61530P</b>	Ø 8,8 cm - 18 cl	x 1
<b>61529P</b>	Ø 7,8 cm - 15 cl	x 1

**8. Saladier Banquet**

Porcelaine crème.



A

<b>A 59212P</b>	Ø 25 cm	x 1
<b>B 59209P</b>	Ø 21 cm	x 12
<b>B 59208P</b>	Ø 18 cm	x 12
<b>B 59207P</b>	Ø 16 cm	x 12
<b>B 59206P</b>	Ø 12 cm	x 12



B

Empilable

**9. Plat ovale**

Porcelaine blanche.

<b>56456P</b>	L. 33 x l. 23 cm	x 12
<b>62094P</b>	L. 24 x l. 16 cm	x 6
<b>62095P</b>	L. 21 x l. 13,5 cm	x 6
<b>62093P</b>	L. 17 x l. 10 cm	x 12

**10. Plat sabot**

Porcelaine blanche.

<b>62097P</b>	L. 32 x l. 22,5 x H. 5,8 cm	x 2
---------------	-----------------------------	-----



Autres plats sabots  
voir page 14

## VERRE

nouveau!

**11. Saladier Picardie**

En verre trempé. Empilable.

<b>1011237P</b>	Ø 15 x H. 7,2 cm	x 6
	- 63,5 cl	

**12. Saladier Cocoon**

ARCOROC



Verre trempé. Emboîtable.

<b>60638P</b>	Ø 28 x H. 15,3 cm	5,5 L	x 4
<b>60637P</b>	Ø 24 x H. 13,2 cm	3,6 L	x 4
<b>60636P</b>	Ø 21 x H. 11,6 cm	2,4 L	x 6
<b>60635P</b>	Ø 18 x H. 9,8 cm	1,5 L	x 6
<b>60634P</b>	Ø 15 x H. 8,3 cm	86 cl	x 4
<b>60633P</b>	Ø 12 x H. 6,7 cm	41 cl	x 6
<b>60631P</b>	Ø 6 x H. 3,3 cm	4,5 cl	x 6

1<sup>er</sup> PRIX**13. Saladier**

ARCOROC



Verre trempé. Emboîtable.

<b>621P</b>	Ø 26 x H. 11,9 cm	4,3 L	x 6
<b>620P</b>	Ø 23 x H. 10,5 cm	2,9 L	x 6



Usage intensif



Usage intensif



Surface utile inégale

Usage régulier



Usage modéré



Usage modéré



## 1. Plateau polyester Poly STR

PLATEX  
1<sup>er</sup> Fabricant Français de Plateaux

NF

GARANTIE  
10  
ans

Label NF assurant une résistance optimale contre les chocs, les taches (vin, café, sauce tomate...), les micro-rayures (frottement d'assiettes et de couverts) et la chaleur du lave-vaisselle.

Bossages de séchage performants (4 mm d'air entre chaque plateau empilé).

Bordure ultra renforcée dans la masse incassable.

Dessous parfaitement plat, anti-encrassement.

Garanti lave-vaisselle. Existe en Poly STR Profil : grâce à ses bords aplatis, plus de confort pour l'utilisateur et optimisation de la surface utile (un composant supplémentaire peut être logé). Nous consulter.

L. 46 x l. 36 cm L. 53 x l. 32,5 cm

L. 46 x l. 36 cm

Blanc	48047	40721	Prairie	1001341
Grani Gris	48049P	52425	Coquelicot	1001340
Grani Bleu	48048P	52424	Parme	1001342
			Soleil	1001343
	x 20	x 100		x 20



## 2. Plateau polyester Oxygen +

pro mundi

NF

GARANTIE  
10  
ans

Plateau conçu pour les collectivités ayant un usage intensif de leurs plateaux. Ultra-plat, l'Oxygen + est un plateau particulièrement adapté aux cafétérias qui souhaitent pouvoir offrir sur un même plateau (46 x 36 cm), plus de surface utile et un confort inégalé pour l'utilisateur.

L. 46 x l. 36 cm

Gris Béton	1004317P
Vert Anis	1004318P
Blanc	1004316P
	x 20



Chariot cafétéria, voir page 43



## 3. Plateau polyester Oxygen

pro mundi

NF

GARANTIE  
5  
ans

Plateau spécialement conçu pour les collectivités ayant un usage régulier (1 lavage / jour) de leurs plateaux. Le plateau Oxygen est garanti 5 ans contre la casse. Ultra-plat, l'Oxygen est un plateau particulièrement adapté aux cafétérias qui souhaitent pouvoir offrir sur un plateau (46 x 36 cm), plus de surface utile.

L. 46 x l. 36 cm

Gris Marbré	1004319P
	x 20



## 4. Plateau polyester Eco

Jusqu'à 2 lavages jour. Bords et angles renforcés, plots d'empilage. Garantie lave-vaisselle.

L. 32,5 x l. 26,5 cm L. 46 x l. 36 cm L. 53 x l. 32,5 cm

Gris	1001362P	1001361P	1001363P
	x 1	x 12	x 12



## 5. Plateau polypropylène Fast Food CAMBRO

TRUSTED FOR GENERATIONS

Léger et pratiquement incassable, bonne rigidité, bossages de séchage, finition grainée antiglis, et compatibilité lave-vaisselle (non garantie).

L. 34,5 x l. 26,5 cm L. 46 x l. 36 cm

L. 34,5 x l. 26,5 cm L. 46 x l. 36 cm

Rouge	55152	55138	Vert	55155P	55142
Gris Perle	65488	65484P	Jaune	65486P	65483
Bleu Marine	55157P	55144	Groseille	65487P	65485
Brun	55153P	55140			
	x 24	x 12		x 24	x 12



**Sans Bisphénol-A**

## 1. Vaisselle ergonomique



Copolyester. Pente spéciale, angle de blocage, grande stabilité. Sans Bisphénol A.

Assiette Ø 23,5 cm antidérapante

70661	Bleu	x 12
70663	Cassis	x 12
70664	Orange	x 12
70660	Blanc	x 12

Verre 16 cl

70773	Bleu	x 12
70775	Cassis	x 12
70776	Orange	x 12
70772	Transparent	x 12

Tasse sans couvercle 25 cl

70695	Bleu	x 12
70697	Cassis	x 12
70702	Orange	x 12
70694	Blanc	x 12

Couvercle pour tasse

70698	Bleu	x 12
70700	Cassis	x 12
70701	Orange	x 12

Pichet 1 L sans couvercle

70734	Bleu	x 8
70736	Cassis	x 8
70737	Orange	x 8
70733	Transparent	x 8

Couvercle pour pichet

70739	Bleu	x 8
70740	Cassis	x 8
70741	Orange	x 8

## 2. Couvert ergonomique



Polypropylène. Réglable en 3 positions pour obtenir la forme la plus adaptée. Embout souple qui ne blesse pas la bouche. L. 21 cm

Cuillère

68567	Gris/orange	x 1
68566	Gris/vert anis	x 1
68568	Gris/framboise	x 1

Fourchette

68570	Gris/orange	x 1
68569	Gris/vert anis	x 1
68571	Gris/framboise	x 1

**Sans Bisphénol-A**



**Sans Bisphénol-A**



**Sans Bisphénol-A**



## 4. Cloche



Copolyester. Pour assiette carrée et ronde 23,5 cm St Romain.

1000087 Ø 24 x H. 5 cm x 6

## 5. Assiette carrée



Copolyester. Antidérapante. Empliable. Espace de préhension. Sans Bisphénol A.

L. 23,5 x l. 23,5 cm

1000083	Blanc	x 12
1000084	Anis	x 12
1000085	Bleu	x 12
1000086	Orange	x 12

## 6. Vaisselle thermodynamique



Polypropylène. Base antidérapante. Sans Bisphénol A.

Assiette avec couvercle Ø 23 cm

64667	Bleu	x 6
64671	Anis	x 6
64668	Cassis	x 6
64669	Blanc	x 6
64670	Orange	x 6

Bol avec couvercle Ø 13 x H. 8 cm - 32 cl

64662	Bleu	x 6
64663	Anis	x 6
64665	Cassis	x 6
64666	Blanc	x 6
64664	Orange	x 6

## LE CONSEIL

- Ralentit la perte des calories et des frigories.
- Base antidérapante pour une stabilité optimale.
- Fermeture totale = sécurité, passe au micro-ondes et lave-vaisselle.

**Sans Bisphénol-A**



## 7. Support anti-dérapant



Copolyester. Sans Bisphénol A.

Ø 4,5 x H. 3,5 cm

68565	Blanc	x 10
68562	Bleu	x 10
68563	Orange	x 10
68564	Cassis	x 10

## 3. Couvert Handicap



Manche en ABS noir. Poli miroir. Epaisseur 3 mm.

64237	Fourchette de table	x 12
64239	Cuillère de table	x 12
64241	Couteau droit monobloc cranté	x 12
64243	Fourchette de table courbe pour droitier	x 12
64245	Cuillère de table courbe pour droitier	x 12
64249	Fourchette de table courbe pour gaucher	x 12
64251	Cuillère de table courbe pour gaucher	x 12
64247	Couteau incliné monobloc cranté	x 12



**Sans Bisphénol A**

## 1. Vaisselle



Copolyester. Sans Bisphénol A.



	Assiette Ø 23 cm	Assiette Ø 18 cm	Assiette Ø 13,4 cm
Bleu	70666	70672	70678
Jaune	70667	70674	70680
Vert	70669	70676	70682
Blanc	70665	70671	70677
Orange	70668	70675	70681
	x 30	x 30	x 30



	Ravier rectangulaire 32 cl	Ravier carré 25 cl	Ramequin 16 cl
Bleu	70755	70749	70743
Jaune	70757	70751	70745
Vert	70759	70753	70747
Blanc	70754P	70748P	70742
Orange	70758	70752	70746
	x 48	x 48	x 48



	Couvercle ravier rectangulaire	Couvercle ravier carré	Couvercle ramequin
	1002267	1002268	1002269
	x 48	x 48	x 48



	Comptiotier 10 cl Ø 12 cm	Bol 45 cl sans couvercle	Couvercle seul pour bol 45 cl
Bleu	70704	70684P	70689
Jaune	70706	70686P	70692
Vert	70708	70688P	70693
Blanc	70703P	70683P	-
Orange	70707	70687	70691
	x 48	x 25	x 25



	Gobelet 16 cl	Gobelet 20 cl
Bleu	70761P	70767P
Jaune	70763P	70769P
Vert	70765P	70771P
Transparent	70760P	70766P
Orange	70764P	70770P
	x 10	x 10



	A - Couvercle «boîte» médicament avec pipette pour gobelet 16 cl	B - Couvercle «soucoupe» médicament pour gobelet 16 cl
Vert	58384	58380
	x 50	x 50



	Couteau L. 21 cm
Bleu	1005302
Vert	1005304
Orange	1005305
	x 12



	Cuillère L. 21 cm
Bleu	1007076
Vert	1007077
Orange	1007078
	x 12



	Fourchette L. 21 cm
Bleu	1007079
Vert	1007080
Orange	1007081
	x 12



## 2. Pichet isotherme



Polyéthylène. Conteneur de maintien en température chaud et froid, design et pratique, il permet de conserver les boissons au chaud ou au frais pour toute la journée. Ø 26 x H. 52 cm.

	Pichet 5 L
Bleu	1007361
Orange	1007362
	x 1

**Sans Bisphénol A**



## 3. Carafe à débit régulé



Copolyester. Bec verseur à régulation et anti-goutte. Sans Bisphénol A. Base anti-dérapante.

	50 cl
Bleu	1000089
Cassis	1000090
Orange	1000091
Transparent	1000092
	x 4

**Sans Bisphénol A**



## 4. Pichet



Copolyester. Sans Bisphénol A.

	Pichet 1,5 L sans couvercle	Pichet 1 L sans couvercle	Pichet 50 cl sans couvercle	Couvercle pour pichet 1,5 L	Couvercle pour pichet 1 L	Couvercle pour pichet 50 cl
Bleu	70710P	70778P	70722	70716	70784P	70728
Jaune	70712	70780	70724	70718	70787	70730
Vert	70714P	70782	70726	70720	70788	70732
Blanc	70709P	70777P	70721	70715	70783P	70727
Orange	70713	70781	70725	70719	70786	70731
	x 8	x 8	x 8	x 8	x 8	x 8

**Sans Bisphénol A**



## 5. Carafe copolyester



Transparent. Sans Bisphénol A.

	Carafe avec couvercle
50 cl	1006585P
1 L	1006584P
	x 1

**Sans Bisphénol A**



## 6. Pichet SAN



Transparent. Sans Bisphénol A.

	Pichet
95 cl	1006610P
1,4 L	1006609P
1,8 L	1006608P
	x 1

**1<sup>er</sup> PRIX**



## 7. Pichet PLASTOREX



	Pichet
Blanc	34043P
1,5 L	
	x 1

VAISSELLE

SANTÉ

ART DE LA TABLE

**Sans bisphénol A**



**1. Souris verte PLASTOREX**

Made in France. En copolyester. Fabrication française. Passe au micro-ondes. Sans Bisphénol A.

- Assiette plate Ø 18,5 cm **1000778** x 12
- Bol à oreilles 35 cl **1000779** x 12
- Gobelet 15 cl **1000780** x 12



**2. Vaisselle PLASTOREX** Made in France

- Assiette Ø 18,5 cm
  - 1010489** Vert x 12
  - 1010488** Bleu x 12
  - 1010487** Rouge x 12
  - 1010486** Blanc x 12
- Couvre assiette Ø 18,8 cm **1010490** Translucide x 12
- Gobelet empilable 16 cl
  - 1010481** Vert x 24
  - 1010480** Bleu x 24
  - 1010479** Rouge x 24
  - 1010478** Blanc x 24
- Pichet empilable 1 L
  - 1010485** Vert x 6
  - 1010484** Bleu x 6
  - 1010483** Rouge x 6
  - 1010482** Blanc x 6
- Bol à oreilles 50 cl
  - 1010494** Vert x 12
  - 1010493** Bleu x 12
  - 1010492** Rouge x 12
  - 1010491** Blanc x 12
- Coupelle 45 cl
  - 1010498** Vert x 12
  - 1010497** Bleu x 12
  - 1010495** Rouge x 12
  - 1010496** Blanc x 12
- Couvercle pour bol et coupelle **1010499** Translucide x 12

**3. Tasse PLASTOREX** Made in France

- Polypropylène.
- Tasse inversable 20 cl
    - 1005635** Vert x 12
    - 1005636** Tilleul x 12
    - 1005637** Fuchsia x 12
    - 1005638** Violet x 12

**4. Cuillère PLASTOREX** Made in France

Dès 4 mois. Ne contient pas de bisphénol A. Remarquable combinaison de résistance aux chocs, de rigidité et de résistance à l'abrasion. Pas de transmission de goût et d'odeur. Passage au lave-vaisselle. Résistance thermique -30%/+70°.

- Cuillère embout soupe L. 15,5 cm
  - 1007401** Fuchsia x 12
  - 1007403** Bleu x 12
  - 1007400** Vert x 12

**5. Souris verte PLASTOREX**

En mélamine. Fabrication française.



- Assiette à compartiments Ø 21,5 cm **1005617** x 12
- Gobelet 16 cl **1000783** x 12
- A. Assiette à bouillie Ø 18,5 cm **1000781** x 12
- B. Assiette creuse Ø 18,5 cm **1005618** x 12
- Bol à oreille 45 cl **1000782** x 12
- Plateau repas L. 24,8 x l. 20,9 cm **1000787** x 6
- Couvert L. 14,5 cm ABS blanc.
  - 1005610P** Cuillère x 12
  - 1005611P** Couteau x 12
  - 1005609P** Fourchette x 12

**6. Vaisselle**

Mélamine. Ne passe pas au micro-ondes.



- Assiette ronde 22,5 cm
  - 1000266P** Blanc x 12
  - 1000267P** Jaune x 12
- Assiette à dessert L. 13,5 x l. 13,5 cm
  - 1000263P** Blanc x 12
  - 1000264P** Jaune x 12
- Coupelle Ø 6,5 cm **1000262P** Blanc x 24
- Bol 42 cl - Ø 12 x H. 5,8 cm
  - 1000269P** Blanc x 12
  - 1000270P** Jaune x 12
- Bol à oreilles 35 cl Ø 12,5 x H. 6,3 cm **1000272P** Blanc x 24
- Gobelet 20 cl Ø 7 x H. 8,4 cm
  - 1000273P** Blanc x 12
  - 1000274P** Jaune x 12

## 1. Plateau isotherme **CAMBRO** **PP**

Le système idéal de livraison de repas individualisés pour le service à domicile. Permet de transporter et de servir en toute sécurité des aliments chauds et froids dans une même unité à des températures sûres pendant environ une heure. Léger et empilable pour faciliter le transport et le stockage. Modulable pour contenir deux bols de 400 ml et un bol de 500 ml ou trois bols de 400 ml.



- Plateau isotherme avec vaisselle**  x 1  
**1011184** L. 53 x l. 37 x H. 10,5 cm
- Assiette 2 compartiments**  
**65469** Ø 25,6 cm - 750 ml x 1
- Bol porcelaine**  
**1006342** Ø 14,2 cm - 500 ml x 1  
**65470** Ø 12,2 cm - 400 ml x 1
- Couvercle gris pour assiette**  
**65471** Ø 26 x H. 5 cm x 1
- Couvercle gris pour bol**  
**65472** Ø 12,2 x H. 1,5 cm x 1
- Plaque chaude**  
**65769** Ø 16,5 cm x 1

## 2. Conteneur isotherme

En polyéthylène, pour le repas individuel multi-températures à utiliser avec les casseroles en pyrex avec couvercles étanches et les plaques fraîches et chaudes pour prolonger le maintien thermique. 4 compartiments dont 3 de Ø 13 cm pour les casseroles. Composition de la malinette : 4 casseroles en Pyrex avec couvercle étanche, 2 plaques chaudes et 2 plaques eutectiques.



- Malinette complète**  
**1006571** 34 x 34 x 17 cm - 4,4 kg x 1
- Malinette vide**  x 1  
**1006572** 34 x 34 x 17 cm - 2,2 kg x 1
- Bol avec couvercle 55 cl**  
**50621** Ø12 x H. 6 cm x 1
- Plaque froide bleue**  
**1006574** Ø 12 x H. 1,8 cm x 1
- Plaque chaude rouge**  
**1006575** Ø 12 x H. 1,8 cm x 1



## 3. Conteneur isotherme **CAMBRO** **GN 1/1**

Spécialement adapté et conçu pour les traiteurs et les opérateurs de la restauration qui recherchent un moyen de transport ultra-léger. Isolation thermique optimale : maintien au chaud et/ou au froid pendant des heures. Poignées ergonomiques : manipulation facile en toute sécurité. Robuste. Empilable.



Par le haut Frontal



- Conteneur «chargement par le haut»**  x 1  
**1008170** L. 60 x l. 40 x H. 25,7 cm - 35,5 L x 1  
**1008168** L. 60 x l. 40 x H. 31,6 cm - 46 L x 1
- Conteneur «chargement frontal»**  x 1  
**1008169** L. 54,5 x l. 44 x H. 47,5 cm - 60 L x 1  
**1008167** L. 54,5 x l. 44 x H. 63 cm - 86 L x 1
- Plaque - L. 53 x l. 32,5 x H. 3 cm**  x 1  
**1008172** Froide - 3,90 kg x 1  
**1008171** Chaude - 3,25 kg x 1

## 4. Box gastronorm **therma hauser** **GN 1/1**

Ouverture sur le dessus. Polypropylène. -40°C + 120°C. Nettoyage à l'eau. Résistance au lave-vaisselle.



- A - Capacité 38 L**  x 1  
**55191** Dim. ext 59,5 x 39 x H. 28 cm  
 Dim. int 53,5 x 33 x H. 22 cm  
 Poids 9,1 kg
- B - Capacité 45 L**  x 1  
**56637** Dim. ext 59,5 x 39 x H. 32 cm  
 Dim. int 53,5 x 33 x H. 26 cm  
 Poids 9,6 kg

## 5. Conteneur Thermanx



Polyéthylène. Pour le transport à température contrôlée des repas multi-portions en liaison chaude, fraîche et surgelée. Conteneur isotherme à ouverture frontale. Grâce aux excellentes performances isothermes, il maintient longtemps le repas à la température de conservation optimale, en limitant les risques de proliférations bactériennes et en préservant la qualité et les propriétés organoleptiques des aliments.

*L'ouverture frontale est particulièrement adaptée pour introduire de manière aisée les bacs GN1/1, GN1/2 et GN1/3. Maniable grâce aux poignées ergonomiques.*



6 glissières

### Conteneur AF6- GN 1/2 et GN 1/3

Dim ext. (L x l x H) : 41 x 36 x 44 cm  
 Dim int. (L x l x H) : 33 x 27,5 x 34 cm  
 Capacité 4 bacs GN 1/2 H. 6,5 cm.  
**6,4 kg**  x 1  
**1006570** 30,5 L



7 glissières

### Conteneur AF7 GN 1/1

Dim ext. (L x l x H) : 44 x 64 x 48 cm  
 Dim int. (L x l x H) : 33,5 x 54 x 36 cm  
 Capacité 4 bacs GN 1/1 H. 6,5 cm.  
**11 kg**  x 1  
**50633** 63 L



8 glissières

### Conteneur AF8 GN 1/1

Dim ext. (L x l x H) : 44 x 64 x 48 cm  
 Dim int. (L x l x H) : 33,5 x 54 x 38 cm  
 Capacité 4 bacs GN 1/1 H. 6,5 cm.  
**11 kg**  x 1  
**50636** 68 L

### Plaques eutectiques GN 1/1

Pour le prolongement des temps de maintien de la température interne (en liaison chaude, froide ou surgelée). La plaque sert d'accumulateur d'énergie thermique qu'elle relâche pendant le transport, particulièrement adaptée dans le cas où les conteneurs ne sont pas utilisés à pleine charge. Utilisable à l'intérieur des conteneurs THERMAX avec glissières ou conteneurs avec dimensions internes GN. 53 x 32,5 x 3 cm.

*Plonger dans l'eau à 30°C pendant 50 minutes.*



### Plaque chaude

Liaison chaude  
**4 kg**  x 1  
**1006573**

*Mettre à congeler à -10°C minimum.*



### Plaque froide

Liaison froide, avec température eutectique de +3°C  
**4 kg**  x 1  
**43017**

*Mettre à congeler à -30°C minimum.*



### Plaque surgelée

Liaison surgelée, avec température eutectique de -21°C.  
**4 kg**  x 1  
**43018**

**Le transport de repas suivant les normes HACCP.**

Les aliments doivent être maintenus à une température inférieure à 4°C pour la liaison froide, et supérieure à 63°C pour la liaison chaude.



**1. Conteneur chauffant UPCH** CAMBRO

Les unités de transport prolongent le temps de conservation des plats chauds et assurent la salubrité des aliments. Vendu à l'unité.

	<b>A. UPCH 4002</b>	<b>B. UPCH 80002</b>
Caractéristique	58,5 L	2 x 58,5 L
Coloris	Bleu ardoise	Bleu ardoise
Dim extérieur (l x L x H)	46 x 67 x 63 cm	52 x 69 x 137,2 cm
Dim intérieur (l x L x H)	33,5 x 53,3 x 48,6 cm	33,5 x 54 x 48,5 cm
Alimentation	220 V	220 V
Puissance	265 W	265 W
Poids	20,45 kg	43,36 kg
Capacité bac GN 1/1 Prof. 6,5 cm	6	12
Capacité bac GN 1/1 Prof. 10 cm	4	8
Capacité bac GN 1/1 Prof. 15 cm	3	6
Capacité bac GN 1/1 Prof. 20 cm	2	4
Référence	<b>63665</b>	<b>66240</b>



**2. Conteneur isotherme UPC** CAMBRO HACCP

Coque monobloc en polyéthylène et isolation par mousse polyuréthane. Nettoyage aisé. Rebord du dessus permettant de ranger des bacs à aliments (UPC800 uniquement). Vendu à l'unité.

	<b>A. UPC 400</b>	<b>B. UPC 800</b>
Caractéristique	57 L	2 x 58,5 L avec roulettes
Coloris	Bleu ardoise	Bleu ardoise
Dim extérieur (l x L x H)	46 x 63,3 x 62 cm	51 x 69 x 137 cm
Dim intérieur (l x L x H)	33,5 x 53,3 x 49 cm	33,5 x 54 x 49 cm
Poids	15,07 kg	39,01 kg
Accessoires	43441, 43438, 51144, 43439	43441, 43438, 51144
Capacité bac GN 1/1 Prof. 6,5 cm	6	12
Capacité bac GN 1/1 Prof. 10 cm	4	8
Capacité bac GN 1/1 Prof. 15 cm	3	6
Capacité bac GN 1/1 Prof. 20 cm	2	4
Référence	<b>1002775</b>	<b>43440</b>

**3. Conteneur isotherme UPCS** CAMBRO

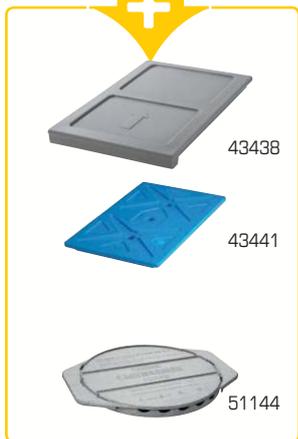
Vendu à l'unité.



	<b>A. UPCS 180</b>	<b>B. UPCS 400</b>
Caractéristique	23 L - Gris moucheté	58,5 L - Gris moucheté
Dim extérieur (l x L x H)	43,5 x 64 x 30,5 cm	46 x 63,5 x 63 cm
Dim intérieur (l x L x H)	32,5 x 53 x 20 cm	33,5 x 54 x 48 cm
Capacité du compartiment	1 bac GN1/1	18 kg
Profondeur	20 cm	43441, 43438, 51144, 43439
Poids	7,91 kg	6
Référence	<b>58465</b>	4
		3
		2
		<b>61459P</b>

Conteneur disponible en profondeur 10 cm et 15 cm, consultez nous.

**C. Chariot Candolly pour conteneur UPC et UPCS 400**  
**43439** Dimensions 71 x 53 x 23 cm x 1



**Séparateur isotherme Thermobarrier**

Permet de cloisonner un compartiment en zone froide et zone chaude. Servez-vous en pour combler l'espace vide et minimiser la perte de température dans les compartiments partiellement chargés. S'adapte sur les conteneurs UPC 400, UPC 400 et UPC 800.

**L. 54 x l. 33 x H. 3,8 cm**  
**Poids 1,8 kg**  
**43438** x 1

**Plaque eutectique Camchiller**

Prolonge la durée de conservation à froid ou assure que la température reste à un niveau salubre inférieur à 5°C quand un accès fréquent est nécessaire. Congelez la plaque, puis servez vous-en pour réfrigérer l'intérieur du conteneur avant de le charger. Facile à utiliser : mettre la plaque au congélateur pendant 8 heures. S'adaptent sur les conteneurs UPCS 400, UPC 400, UPC 800, UPC 1200 et UPC 1600.

**L. 53 x l. 33 x H. 3,8 cm**  
**Poids 7,9 kg**  
**43441** x 1

**Plaque chaude Camwarmer**

Placés dans le compartiment avec les plats chauds, ces plaques prolongent le temps de conservation de la température ou assurent que cette dernière reste à un niveau salubre supérieur à 65°C quand un accès fréquent est nécessaire. Facile à utiliser : chauffez les plaques pendant 45 minutes dans un four à 180°C. S'adapte sur les conteneurs UPCS 400, UPC 400 et UPC 800.

**L. 34 x l. 27,5 x H. 4 cm**  
**Poids 1,6 kg**  
**51144** x 1

## 1. Conteneur CAMBRO isotherme LCD

Coque monobloc en polyéthylène et isolation en mousse polyuréthane. Maintien en température pour 4 heures. Pour modèle avec robinet : 2 positions une pour l'écoulement en continu et l'autre pour le service tasse par tasse. Chaque unité est fournie avec un jeu d'autocollants portant le nom des boissons. Superposable. Coloris bleu ardoise. Vendu à l'unité.



### AVEC ROBINET

	LCD 250	LCD 500
Contenance	9,4 L	18 L
Capacité	45 tasses de 21 cl	85 tasses de 21 cl
Dimension	42 x 23 x 47 cm	42 x 23 x 62 cm
Poids	6 kg	7,3 kg
Référence	54122	63666



### SANS ROBINET

	LCD 350
Contenance	12,7 L
Capacité	64 tasses de 21 cl
Dimension	42,5 x 23 x 47 cm
Poids	6 kg
Référence	43435

## 2. Conteneur Animo isotherme inox

Inox. Double paroi : isolation en mousse de polyuréthane. Soudure bord à bord. Anse et couvercle isolant. Empilable. Passe au lave-vaisselle. Vendu à l'unité.



### AVEC ROBINET

	6 L	8 L	10 L
Contenance			
Dimensions	Ø 23,7 x H 34,6 cm	Ø 25,2 x H 43,6 cm	Ø 25,2 x H 48,9 cm
Référence	61360	61359	39168

### SANS ROBINET

	6 L	8 L	10 L
Contenance			
Dimensions	Ø 23,8 x H 28 cm	Ø 25,2 x H 31 cm	Ø 25,2 x H 36,2 cm
Référence	61361	49225	49226



## 3. Four de remise en température

TOURNAIS EQUIPEMENT

NF

GARANTIE 1 an

CE

Acier inoxydable alimentaire. Four de remise et maintien en température rapide. Très pratique avec son mono programme : une durée unique de température à programmer. Fonctionnel avec un intérieur entièrement rayonné et une porte qui s'ouvre à 240°C. Tableau de commande au fonctionnement intuitif, avec affichage permanent du temps de chauffe restant. Ergonomie et sécurité : l'intérieur du four comporte des bossages anti-basculement.



### A poser

Capacité	5 niveaux - 100 portions
Alimentation	400 V
Puissance	1965 W
Puissance absorbée	5410 W
Dimension	L. 66,5 x l. 81,5 x H. 79,8 cm
Poids (kg)	61 kg
Référence	1003413



### Sur pied

Capacité	7 niveaux - 140 portions
Alimentation	400 V
Puissance	3150 W
Puissance absorbée	6620 W
Dimension	L. 66,5 x l. 81,5 x H. 163,8 cm
Poids (kg)	76 kg
Référence	1003414

## 4. Armoire de maintien en température

TOURNAIS EQUIPEMENT

NF

GARANTIE 1 an

CE

Construction en acier inoxydable. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis. Espace entre les glissières : 71 mm. Porte pleine inox, avec joint compressible. 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière. Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Indice de protection IP25 permettant un nettoyage au jet basse pression. 4 roues pivotantes dont 2 à freins. A hygrométrie contrôlée.



### GN 2/1

Capacité	20 niveaux
Alimentation	230 V
Puissance absorbée	2015 W
Dimension	L. 73,3 x l. 94,1 x H. 191,5 cm
Poids (kg)	135 kg
Référence	1003418



Modèle avec porte vitrée, nous consulter



### GN 1/1

Capacité	20 niveaux
Alimentation	230 V
Puissance absorbée	1215 W
Dimension	L. 52,8 x l. 82,1 x H. 184,4 cm
Poids (kg)	98 kg
Référence	1003417



20 niveaux

## SERVIETTES

### 1. Serviette ouate **TORK** couleur

L. 39 x l. 39 cm. 2 plis. Paquet de 150.

nouveau!



Paquet de 150

<b>1007689P</b> Jaune	x 12
<b>1007687P</b> Orange	x 12
<b>1007685P</b> Citron vert	x 12
<b>1007688P</b> Rose fuchsia	x 12
<b>1003338P</b> Bistre	x 12
<b>1003341P</b> Gris	x 12

1<sup>er</sup> PRIX



### 2. Serviette ouate blanche 1 pli

Paquet de 500  
**1000638P** L. 30 x l. 30 cm

### 3. Serviette ouate blanche 2 plis

Paquet de 50	x 16
<b>1010500P</b> L. 48 x l. 48 cm	
Paquet de 100	x 30
<b>1000637P</b> L. 24 x l. 24 cm	
<b>1000640P</b> L. 40 x l. 40 cm	x 20

## NOTRE OFFRE ECOLOGIQUE



### 4. Vaisselle **Huhtamaki**

En fibre carton moulée. Coloris blanc. Isothermes et étanches (peut contenir des préparations chaudes et froides).

Assiette	x 1
<b>60121P</b> Ø 24 cm. Paquet de 100	
<b>1004170P</b> Ø 22 cm. Paquet de 125	x 1
<b>60120P</b> Ø 17 cm. Paquet de 175	x 1
Bol	x 8
<b>1004169</b> Paquet de 125. 40 cl	

### 5. Couvert

En amidon de maïs. Résistant à la chaleur. Kit couverts, nous consulter.

L. 16,5 cm. Paquet de 50	x 20
<b>1004156</b> Fourchette	
<b>1004158</b> Couteau	x 20
<b>1004157</b> Cuillère	x 20

nouveau!



### 6. Kit couverts bois

Kit 4 en 1, couverts + serviette blanche 2 plis dans un étui en papier kraft brun. Couverts et serviette entièrement biodégradables.

Paquet de 250	x 1
<b>1011209</b> Kit couverts	

### 7. Couvert bois

Produit entièrement biodégradable.

Paquet de 100	x 25
<b>1011203</b> Fourchette	
<b>1011202</b> Couteau	x 25
<b>1011201</b> Cuillère	x 25
<b>1011204</b> Petite cuillère	x 100

### 8. Gobelet **Huhtamaki Love Nature**

100% biodégradable et compostable. EN13432. Couche d'étanchéité assurée par un matériau compostable. 4 couleurs panachées.

Sachet de 100	x 1
<b>1001461P</b> Ø 7,03 cm - 20 cl	
<b>1000359P</b> Ø 7,01 cm - 15 cl	x 1
Sachet de 80	x 1
<b>64367P</b> Ø 6 cm - 10 cl	

Pour boissons chaudes



## NAPPAGE

### 9. Nappe Lisah **pro mundi**

En non tissé. 60 g/m<sup>2</sup>.

L. 1,20 x l. 25 m.		x 2
<b>66350P</b> Vert granny		
<b>1001719P</b> Titane		x 2
<b>66339P</b> Bordeaux		x 2

### 10. Nappe damassée **CGMP**

45 g/m<sup>2</sup>.

L. 1,18 x l. 25 m.		x 6
<b>67606</b> Bordeaux		
<b>67608</b> Pistache		x 6
L. 1,20 x l. 100 m.		x 1
<b>69400P</b> Blanc		

1<sup>er</sup> PRIX



### 11. Nappe Spunbond **COGIT**

En non-tissé. 60 g/m<sup>2</sup>. Chic, résistant, déperlant et épongeable.

L. 1,20 x l. 25 m.		x 4
<b>1006580</b> Rouge		
<b>1010553</b> Fuchsia		x 4
<b>1006579</b> Noir		x 4
<b>1006577</b> Chocolat		x 4
<b>1006581</b> Turquoise		x 4
<b>1006578</b> Ivoire		x 4
<b>1006576</b> Blanc		x 4

## PLATEAUX REPAS / TRAITEUR

### 12. Plateau traiteur **Nordia**

Plateau argent

Paquet de 25	x 4
<b>A 61492P</b> L. 42 x l. 28 cm.	

Plateau or

Paquet de 25	x 4
<b>B 61493P</b> L. 42 x l. 28 cm.	

Boîte traiteur

Paquet de 25	x 1
<b>C 47670P</b> L. 42,5 x l. 28,5 x H. 6 cm	

### 13. Plateau-repas **ALPHA** 5 compartiments **PS**

Plateau Prestige

Paquet de 15	x 4
Bordeaux / blanc	
<b>A 62588P</b> L. 42 x l. 26,4 x H. 6,5 cm	

Plateau traiteur

Sachet de 50	x 1
<b>B 48198P</b> L. 29 x l. 22,4 x H. 3 cm	

Couvercle

Sachet de 50	x 1
<b>C 58322P</b> L. 29,7 x l. 23,1 x H. 5 cm	

1<sup>er</sup> PRIX



## LE CONSEIL

- PS** = polystyrène résistant à la chaleur de -5° à +70° C.
- PP** = polypropylène résistant jusqu'à 100° C.



### 1. Tulipe

Paquet de 60  
**1004252P** Ø 6,3 x H. 5 cm - 6 cl x 1



### 2. Bizo

Paquet de 60  
**1004254P** Ø 3,1 x H. 6 cm - 6 cl x 1



### 3. Verre carré

Paquet de 60  
**1004251P** L. 3,5 x l. 3,5  
x H. 6,1 cm - 7,5 cl x 1



### 4. Saladier

Paquet de 60  
**1004250P** Ø 6,7 x H. 3,1 cm  
- 7,5 cl x 1



### 5. Cuillère

Paquet de 60  
**1004253** L. 8,3 x l. 3,3 cm - 7,5 cl x 1



### 6. Assiette

Sachet de 100  
**1002293P** Ø 22 cm x 1  
**1002294P** Ø 20,5 cm x 1  
**1002292P** Ø 17 cm x 1  
**48127P** Ø 15 cm x 1  
**48125P** Ø 12 cm x 1

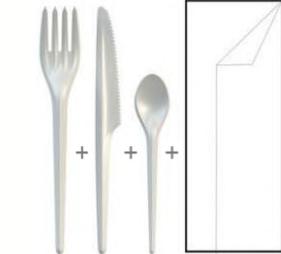


### 7. Bol

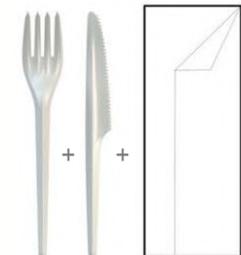
Sachet de 50  
**1002295P** Ø 16,7 cm, H. 4 cm - 50 cl x 1



Kit composé de : fourchette - couteau - cuillère à café - serviette ovate 2 plis blanche - sel - poivre.



Kit composé de : fourchette - couteau - cuillère à café - serviette ovate 2 plis blanche



Kit composé de : fourchette - couteau - serviette ovate 2 plis blanche.

### 8. Kit couverts

Blanc.  
Paquet de 250  
**1011576P** couteau + fourchette + cuillère à café + sel + poivre + serviette ovate 2 plis x 1  
**1011574P** couteau + fourchette + cuillère + serviette ovate 2 plis x 1  
**1011575P** couteau + fourchette + serviette ovate 2 plis x 1



### 9. Couvert

Gamme Origami, couverts jetables très fins tout en étant très résistants pour piquer et couper. Blanc.

Paquet de 100  
**1011567P** Fourchette x 1  
**1011568P** Couteau x 1  
**1011566P** Cuillère x 1



### 10. Gobelet

Sachet de 100  
Blanc  
**A 1002392P** Ø 5,8 x H. 6 cm - 10 cl x 1  
**A 1002284P** Ø 7,03 x H. 8,26 cm - 20 cl x 1  
Sachet de 50  
Transparent  
**B 1002273P** Ø 7 x H 10 cm - 23 cl x 1



### 11. Gobelet

Sachet de 100  
Blanc  
**A 1002270P** Ø 6,5 x H. 9,5 cm - 23 cl x 1  
Sachet de 100  
Transparent  
**B 1002271P** Ø 4,8 x H. 9,5 cm - 23 cl x 1

nouveau!



### 12. Flûte

Sachet de 10  
**A 65105P** 10/13 cl x 1  
Sachet de 10  
**B 1011556P** 13,5 cl x 1



### 13. Verre cocktail

Sachet de 20  
**A 65107P** Ø 7 x H. 10 cm - 25 cl x 1  
Sachet de 20  
**B 1011573P** Ø 7,6 x H. 8 cm - 22 cl x 1



### 14. Verre long drink

Sachet de 10  
**68229P** Ø 6 x H. 11,5 cm - 20 cl x 1



### 15. Verre à pied

Sachet de 12  
**65106P** Ø 6,2 x H. 10 cm - 17 cl x 1



### 16. Tasse

Noir - blanc  
**1004153** 10 cl - Paquet de 100 x 1  
Marron - blanc  
**1011557P** 18 cl - Paquet de 50 x 1



Blanc  
**1005074P** 15 cl - Paquet de 40 x 1



### 17. Cuillère à café

Sachet de 1000  
Blanc  
**1002616P** L. 11,5 cm x 1



### 18. Distributeur agitateur

Boîte de 1500  
**48135P** L. 11 cm x 1



### 19. Distributeur de gobelets ou couvercles

Capacité de 100 gobelets ou couvercles.

**49341P** H. 68,5 cm x 1

## FILMS

## 1. Film PVC



Film en boîte distributrice   
**48647P** L. 300 m x l. 30 cm x 1  
**48648P** L. 300 m x l. 45 cm x 1

1<sup>er</sup> PRIX

Paquet de 4   
**59152P** L. 300 m x l. 30 cm x 1  
**59153P** L. 300 m x l. 45 cm x 1

## 2. Film aluminium

Ep. 10,5 µ.



Film en boîte distributrice   
**49760P** L. 200 m x l. 33 cm x 1  
**49759P** L. 200 m x l. 45 cm x 1

1<sup>er</sup> PRIX

Ep. 10,5 µ.  
 Rouleau   
**1008363P** L. 200 m x l. 33 cm x 3

Ep. 12 µ.  
 Rouleau   
**1005811P** L. 200 m x l. 45 cm x 3

## 3. Film de cuisson

Peut être utilisé jusqu'à 220°C. Passage en surgélation à -70°C.



Film en boîte distributrice   
**68515P** L. 50 m x l. 50 cm x 1

## 4. Distributeur mural

En inox. A fixer au mur (visserie non fournie).



**38499P** L. 54 x l. 11 x H. 11 cm  x 1



## BARQUETTES

nouveau!



nouveau!

5. Barquette 

Contenant pour produits chauds.

Transparent

<b>1011355P</b>	25,5 cl - 10,8 x 8,2 x 4,9 cm - Paquet de 50	 x 20
<b>1011356P</b>	30,5 cl - 10,8 x 8,2 x 6 cm - Paquet de 50	 x 20
<b>1011357P</b>	51 cl - 10,8 x 8,2 x 9,9 cm - Paquet de 50	 x 20
<b>1011359P</b>	83,1 cl - 18 x 13,5 x 5,55 cm - Paquet de 25	 x 16
<b>1011360P</b>	98 cl - 18 x 13,5 x 6,3 cm - Paquet de 25	 x 16
<b>1011361P</b>	151 cl - 18 x 13,45 x 8,6 cm - Paquet de 25	 x 16

Couvercle

<b>1011358P</b>	Pour boîte 25,5 cl - 30,5 cl - 51 cl Paquet de 50	 x 20
<b>1011362P</b>	Pour boîte 83,1 cl - 98 cl - 151 cl Paquet de 50	 x 8

6. Boîte fraîcheur 

Transparent de forme rectangulaire pour produits frais en RPET.

Paquet de 50

<b>1011363P</b>	25 cl - 11,72 x 11,25 x 4,1 cm	 x 12
<b>1011364P</b>	37,5 cl - 13,4 x 12,85 x 4,85 cm	 x 12
<b>1011365P</b>	50 cl - 13,4 x 12,85 x 6,45 cm	 x 18
<b>1011366P</b>	75 cl - 17,5 x 16,62 x 5,1 cm	 x 8
<b>1011367P</b>	100 cl - 17,5 x 16,62 x 6,63 cm	 x 8
<b>1011368P</b>	150 cl - 19,2 x 18,45 x 8 cm	 x 8

7. Barquette charcutière 

Translucide. De -5°C à +80°C.

Barquette à fond plat

<b>3793P</b>	12,5 cl - L. 9,1 x l. 7,1 x H. 3,5 cm - Paquet de 500	 x 1
<b>3794P</b>	15 cl - L. 11,3 x l. 6,7 x H. 3,4 cm - Paquet de 500	 x 1
<b>3795</b>	20 cl - L. 11,2 x l. 8,8 x H. 3,3 cm - Paquet de 500	 x 6
<b>3796P</b>	25 cl - L. 11,1 x l. 8,7 x H. 4,2 cm - Paquet de 500	 x 1
<b>3797P</b>	37,5 cl - L. 13,8 x l. 9 x H. 4,6 cm - Paquet de 250	 x 1

Barquette à fond ondulé - Paquet de 250.

<b>3799P</b>	50 cl - 14,3 x 11,1 x 4,9 cm	 x 1
<b>4000P</b>	70 cl - 17,6 x 11,6 x 4,9 cm	 x 1
<b>4001</b>	100 cl - 18,9 x 14,4 x 5,4 cm	 x 1

8. Barquette aluminium\* 

Barquette à bord droit (fermable avec couvercle carton/aluminium), monoportion, utile pour la cuisson au four. Jusqu'à 200°C.

Barquette operculable - Paquet de 100.

<b>1010204</b>	43,5 cl - L. 14,6 x l. 12,1 x H. 4 cm	 x 10
<b>1010205P</b>	68,5 cl - L. 20,1 x l. 10,9 x H. 4,9 cm	 x 5

Couvercle operculable - Paquet de 100.

<b>1010226</b>	Pour barquette 43,5 cl	 x 10
<b>1010227</b>	Pour barquette 68,5 cl	 x 5

9. Godet aluminium\* 

Jusqu'à 200°C.

Paquet de 100

<b>1010221P</b>	9 cl - Ø 7,5 cm, H. 3,4 cm	 x 1
<b>1010222P</b>	11 cl - Ø 8 cm, H. 3,5 cm	 x 1
<b>1010223P</b>	15 cl - Ø 8,5 cm, H. 4,1 cm	 x 1

10. Ramequin aluminium\* 

Jusqu'à 200°C.

Paquet de 100

<b>1010215P</b>	17,6 cl - Ø 9,3 cm x H. 3,6 cm	 x 1
-----------------	--------------------------------	---

\* À utiliser seulement dans les fours qui permettent l'utilisation de celui-ci. Le conteneur ne doit pas toucher les parois du four, 2 cm minimum entre les parois du four et la barquette. Ne pas mettre le conteneur vide dans le four.

**Camshelving**  
voir notre  
catalogue général



## 1. Étagère Camshelving **CAMBRO** **PP**

Utilisable en intérieur et extérieur, zones de lavage de vaisselle... En polypropylène renforcé. La surface lisse : entretien facile. Passe au lave-vaisselle. Rebord arrière moulé. Dotées d'une rambarde avant. Supporte des charges jusqu'à 68 kg. Kit composé d'1 étagère et de 2 supports.  
Dim : 91 x 46 x 34 cm.

<b>A 60720</b>	Étagère claire-voie Charge maximale 68 kg L. 91 x l. 36 x H. 34 cm	x 1
<b>B 55161</b>	Étagère pleine Charge maximale 68 kg L. 91 x l. 46 x H. 34 cm	x 1

### Accessibilité maximale :

Le crochet d'angle permet de supprimer l'échelle et de stocker les produits y compris dans l'angle. Nettoyage des sols facilité.

### Exclusivité Tournus :

Marquage direct à la main sur le bord de la clayette, avec un feutre à encre effaçable, aide à la gestion du stock de denrées alimentaires (2 feutres fournis).

### Robustesse :

Montants en tube aluminium anodisé 32 x 30 mm.

### Résistance à la charge :

150 kg répartis par niveau.

### Modularité :

Montage en ligne ou en angle.

### Hygiène :

Clayettes amovibles, lavables en machine jusqu'à 90°C.

### Facilité de montage :

Par emboîtement conique autobloquant qui rigidifie la structure.

### Stabilité :

Vérins réglables sans filetage apparent hygiène.

## 2. Rayonnage **TOURNAIS** **EQUIPEMENT** **NF** **A.C.C.P.** **PP**

En polypropylène haute densité et Duralinox anodisé. Pieds réglables sans filetage apparent. Montants en tube de 32 x 30 mm. Longeron en tube de 25 x 42 mm. Lavage des clayettes en lave-vaisselle (90°C). Résiste aux températures de -30°C à +60°C. Supporte en charge jusqu'à 150 kg répartis par niveau, 120 kg pour les longueurs 193,2 cm et 149,4 cm. Autres dimensions, nous consulter.

Rayonnage 4 niveaux de clayettes amovibles.  
Élément de base.

Largeur 40 cm

<b>65743</b>	L. 99,2 x l. 40 x H. 175 cm	x 1
<b>65744</b>	L. 119,2 x l. 40 x H. 175 cm	x 1
<b>65745</b>	L. 149,4 x l. 40 x H. 175 cm	x 1

Largeur 50 cm

<b>55175</b>	L. 99,2 x l. 50 x H. 175 cm	x 1
<b>65746</b>	L. 119,2 x l. 50 x H. 175 cm	x 1

Rayonnage 4 niveaux de clayettes amovibles.  
Élément complémentaire (angle ou en ligne)

Largeur 40 cm

<b>1007746</b>	L. 95,1 x l. 40 x H. 175 cm	x 1
<b>65747</b>	L. 115 x l. 40 x H. 175 cm	x 1
<b>1007747</b>	L. 155,3 x l. 40 x H. 175 cm	x 1

Largeur 50 cm

<b>1007749</b>	L. 95,1 x l. 50 x H. 175 cm	x 1
<b>65748</b>	L. 115 x l. 50 x H. 175 cm	x 1
<b>1007748</b>	L. 155,3 x l. 50 x H. 175 cm	x 1

**1<sup>er</sup> PRIX**



## 3. Camshelving Basics **CAMBRO** **A.C.C.P.**

Le système de rayonnage BASICS Cambro est adapté à toutes les zones de stockage (froid, chaud, sec, ...) de -38°C à +88°C, et dans toutes les configurations. Garanti à vie contre la corrosion et la rouille, il allie une résistance aux moisissures, aux produits chimiques et aux agents lessiviels avec une grande facilité de nettoyage. Montage aisé et grande résistance à la charge, jusqu'à 1200 kg pour un élément !

Rayonnage 4 niveaux de clayettes.

Largeur 46 cm

<b>1003388</b>	L. 91 x l. 46 x H. 183 cm	x 1
<b>1003389</b>	L. 107 x l. 46 x H. 183 cm	x 1
<b>1003390</b>	L. 122 x l. 46 x H. 183 cm	x 1
<b>1003391</b>	L. 138 x l. 46 x H. 183 cm	x 1
<b>1003392</b>	L. 153 x l. 46 x H. 183 cm	x 1

Largeur 54 cm

<b>1003393</b>	L. 91 x l. 54 x H. 183 cm	x 1
<b>1003394</b>	L. 107 x l. 54 x H. 183 cm	x 1
<b>1003395</b>	L. 122 x l. 54 x H. 183 cm	x 1
<b>1003396</b>	L. 138 x l. 54 x H. 183 cm	x 1
<b>1003397</b>	L. 153 x l. 54 x H. 183 cm	x 1

Largeur 61 cm

<b>1003398</b>	L. 91 x l. 61 x H. 183 cm	x 1
<b>1003399</b>	L. 107 x l. 61 x H. 183 cm	x 1
<b>1003400</b>	L. 122 x l. 61 x H. 183 cm	x 1
<b>1003401</b>	L. 138 x l. 61 x H. 183 cm	x 1
<b>1003402</b>	L. 153 x l. 61 x H. 183 cm	x 1

## 4. Palette de stockage **Gilac** **PP**

En polypropylène. Charge statique 500 kg. Poids 4,5 kg. Palette légère. Charge dynamique 250 kg.

<b>A 56067</b>	Noir L. 120 x l. 80 x H. 14 cm	x 1
----------------	-----------------------------------	-----

## 5. Caillebotis **Gilac** **A.C.C.P.**

En polyéthylène haute densité. Strié dans les 2 sens. Assemblage par tenons et mortaises entre plusieurs plaques.

<b>B 42219P</b>	Blanc L. 50 x l. 50 x H. 2,2 cm.	x 1
-----------------	-------------------------------------	-----

Différents  
coloris,  
nous consulter

**Sans Bisphénol A**

## 1. Bac Bank **BONNET NF**

Copolyester fumé. Sans bisphénol A. Supportant des températures allant de -90° à +90°C.



A



B



A



B



A



A



A



A

Type GN 2/1 (L. 65 x l. 53 cm)

<b>54250P</b>	Bac Prof. 15 cm, 36,4 L	x 1
<b>54251P</b>	Bac Prof. 20 cm, 48,3 L	x 1
<b>54252P</b>	Couvercle plat	x 1

Type GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm)

<b>54253P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 7,1 L	x 1
<b>54254P</b>	Bac Prof. 10 cm, 12,1 L	x 1
<b>54255P</b>	Bac Prof. 15 cm, 18,2 L	x 1
<b>54256P</b>	Bac Prof. 20 cm, 24 L	x 1
<b>54258P</b>	Égouttoir	x 1
<b>54257P</b>	Couvercle plat	x 1

Type GN 1/2 (L. 32,5 x l. 26,5 cm)

<b>54259P</b>	Bac Prof. 10 cm, 5,6 L	x 1
<b>54260P</b>	Bac Prof. 15 cm, 8,2 L	x 1
<b>54261P</b>	Bac Prof. 20 cm, 10,5 L	x 1
<b>54263P</b>	Égouttoir	x 1
<b>54262P</b>	Couvercle plat	x 1

Type GN 1/3 (L. 32,5 x l. 17,6 cm)

<b>54265P</b>	Bac Prof. 10 cm, 3,4 L	x 1
<b>54266P</b>	Bac Prof. 15 cm, 5 L	x 1
<b>54268P</b>	Égouttoir	x 1
<b>54267P</b>	Couvercle plat	x 1

Type GN 1/4 (L. 26,5 x l. 16,2 cm)

<b>54270P</b>	Bac Prof. 15 cm, 3,6 L	x 1
<b>54271P</b>	Couvercle plat	x 1

Type GN 1/6 (L. 17,6 x l. 16,2 cm)

<b>54272P</b>	Bac Prof. 10 cm, 1,5 L	x 1
<b>54273P</b>	Bac Prof. 15 cm, 2,2 L	x 1
<b>54274P</b>	Couvercle plat	x 1

## LE CONSEIL

### Calculez le nombre de portions

Portion de viande = 120/150 g environ -

Portion de légumes = 330 g environ.

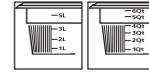
Dimension en cm	Profondeur	Profondeur			
		6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
<b>1/1</b> 53 x 32,5					
Nb de portions de viande		36	56	84	112
pois (kg)		4,32	6,72	10,08	13,44
Nb de portions de légumes		27	42	63	84
pois (kg)		8,91	13,86	20,79	27,72
<b>1/2</b> 32,5 x 26,5					
Nb de portions de viande		16	26	36	50
pois (kg)		1,92	3,12	4,32	6
Nb de portions de légumes		12	19	28	37
pois (kg)		3,96	6,27	9,24	12,21
<b>1/3</b> 32,5 x 17,6					
Nb de portions de viande		10	16	23	31
pois (kg)		1,2	1,92	2,76	3,72
Nb de portions de légumes		7	12	17	23
pois (kg)		2,31	3,96	5,61	7,59
<b>1/4</b> 26,5 x 16,2					
Nb de portions de viande		7	11	16	22
pois (kg)		0,84	1,32	1,92	2,64
Nb de portions de légumes		5	8	12	16
pois (kg)		1,65	2,64	3,96	5,28
<b>1/6</b> 17,6 x 16,2					
Nb de portions de viande		4	6	9	13
pois (kg)		0,48	0,72	1,08	1,56
Nb de portions de légumes		3	5	7	10
pois (kg)		1	1,65	2,31	3,33

**Sans Bisphénol A**

## 2. Bac Camview **CAMBRO**

En copolyester, sans Bisphénol A, supportant des températures allant de -40° à +76°C. Transparent. Gradué. Empilable.

Gamme de bacs GN, sans bisphénol A, conforme aux exigences de la réglementation en vigueur.



A



B



C



A



B



A



B



A



B



A

Type GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm)

<b>1006017P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 8,5 L	x 1
<b>1006018P</b>	Bac Prof. 10 cm, 13 L	x 1
<b>1006019P</b>	Bac Prof. 15 cm, 19,5 L	x 1
<b>1006020P</b>	Bac Prof. 20 cm, 25,6 L	x 1
<b>1006035P</b>	Égouttoir	x 1
<b>1006037P</b>	Couvercle avec poignée	x 1

Type GN 1/2 (L. 32,5 x l. 26,5 cm)

<b>1006021P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 3,9 L	x 1
<b>1006022P</b>	Bac Prof. 10 cm, 5,9 L	x 1
<b>1006023P</b>	Bac Prof. 15 cm, 8,9 L	x 1
<b>1006024P</b>	Bac Prof. 20 cm, 11,7 L	x 1
<b>1006036P</b>	Égouttoir	x 1
<b>1006038P</b>	Couvercle à poignée	x 1

Type GN 1/3 (L. 32,5 x l. 17,6 cm)

<b>1006025P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 2,4 L	x 1
<b>1006026P</b>	Bac Prof. 10 cm, 3,6 L	x 1
<b>1006027P</b>	Bac Prof. 15 cm, 5,3 L	x 1
<b>1006028P</b>	Bac Prof. 20 cm, 6,9 L	x 1
<b>1006039P</b>	Couvercle à poignée	x 1

Type GN 1/4 (L. 26,5 x l. 16,2 cm)

<b>1006029P</b>	Bac Prof. 10 cm, 2,5 L	x 1
<b>1006030P</b>	Bac Prof. 15 cm, 3,7 L	x 1
<b>1006040P</b>	Couvercle à poignée	x 1

Type GN 1/6 (L. 17,6 x l. 16,2 cm)

<b>1006031P</b>	Bac Prof. 10 cm, 1,5 L	x 1
<b>1006032P</b>	Bac Prof. 15 cm, 2,2 L	x 1
<b>1006041P</b>	Couvercle à poignée	x 1

Type GN 1/9 (L. 17,6 x l. 10,8 cm)

<b>1006033P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 0,57 L	x 1
<b>1006034P</b>	Bac Prof. 10 cm, 0,85 L	x 1
<b>1006042P</b>	Couvercle plat	x 1

## 3. Étiquette autocollante et biodégradable

Permet de consigner la nature du contenu et la date de péremption des aliments. Se dissout complètement dans l'eau en 30 secondes. Supporte de -40°C à 93°C pendant 4 heures. Compatible avec les micro-ondes. Pré-remplie avec les jours de la semaine à entourer. Boîte distributrice.

Rouleau de 250 étiquettes

<b>50703P</b>	L. 7,6 x l. 5 cm	x 1
---------------	------------------	-----

## 1. Bac SP3 VOLLRATH PAR3 INOX 18/10

Application : bain-marie, réchauffage/cuisson, transport liaison froide et chaude.

Autres tailles nous consulter



Type GN 1/1 (L 53 x l 32,5 cm)			
<b>49446P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 8,6 L	x 1	
<b>49445P</b>	Bac Prof. 10 cm, 13,4 L	x 1	
<b>49444P</b>	Bac Prof. 15 cm, 19,9 L	x 1	



Type GN 1/2 (L 32,5 x l 26,5 cm)			
<b>49459P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 3,8 L	x 1	
<b>49458P</b>	Bac Prof. 10 cm, 6 L	x 1	
<b>49457P</b>	Bac Prof. 15 cm, 8,9 L	x 1	

## LE CONSEIL



Coins renforcés en forme bec : les liquides se versent facilement.



Les capacités sont gravées au dos des récipients.



Cales d'empilages : les bacs ne se bloquent plus. Les bacs se séparent facilement. Les bacs séchent plus rapidement.



Bords parfaitement plats : plus rigides, ils assurent une fermeture hermétique.

## 1<sup>er</sup> PRIX

## 2. Bac Lacor

Inox.



Type GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm)			
<b>63430P</b>	Bac Prof. 5,5 cm, 7,2 L	x 1	
<b>63431P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 8,5 L	x 1	
<b>63432P</b>	Bac Prof. 10 cm, 13,3 L	x 1	
<b>63433P</b>	Bac Prof. 15 cm, 20,6 L	x 1	
<b>64299P</b>	Bac Prof. 20 cm, 30 L	x 1	
<b>A 63435P</b>	Couvercle avec poignée	x 1	
<b>B 70358</b>	Avec poignée et étanche	x 1	
<b>C 70359P</b>	Sans poignée	x 1	



A



B



C



Type GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm) Perforé			
<b>64300P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 8,5 L	x 1	
<b>64344P</b>	Bac Prof. 10 cm, 13,3 L	x 1	

Type GN 1/2 (L. 32,5 x l. 26,5 cm)			
<b>70354P</b>	Bac Prof. 5,5 cm, 3,2 L	x 1	
<b>64301P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 4,2 L	x 1	
<b>64302P</b>	Bac Prof. 10 cm, 8 L	x 1	
<b>64304P</b>	Bac Prof. 20 cm, 11,6 L	x 1	
<b>A 64305P</b>	Couvercle avec poignée	x 1	
<b>B 70357</b>	Avec poignée et étanche	x 1	

Type GN 1/3 (L. 32,5 x l. 17,6 cm)			
<b>64306P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 2,5 L	x 1	
<b>64307P</b>	Bac Prof. 10 cm, 3,8 L	x 1	
<b>64308P</b>	Bac Prof. 15 cm, 5,9 L	x 1	
<b>70355P</b>	Bac Prof. 20 cm, 8,1 L	x 1	
<b>A 64309P</b>	Couvercle avec poignée	x 1	

Type GN 1/4 (L. 26,5 x l. 16,2 cm)			
<b>64310P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 1,9 L	x 1	
<b>70356P</b>	Bac Prof. 10 cm, 2,5 L	x 1	
<b>64311P</b>	Bac Prof. 15 cm, 4,5 L	x 1	
<b>A 64312P</b>	Couvercle avec poignée	x 1	

Type GN 1/6 (L. 17,6 x l. 16,2 cm)			
<b>64313P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 1,1 L	x 1	
<b>64314P</b>	Bac Prof. 10 cm, 1,6 L	x 1	
<b>64315P</b>	Bac Prof. 15 cm, 2,2 L	x 1	
<b>A 64316P</b>	Couvercle avec poignée	x 1	

Type GN 1/9 (L. 17,6 x l. 10,8 cm)			
<b>64317P</b>	Bac Prof. 6,5 cm, 0,7 L	x 1	
<b>64318P</b>	Bac Prof. 10 cm, 1 L	x 1	
<b>A 64319P</b>	Couvercle avec poignée	x 1	

## 1<sup>er</sup> PRIX

## 3. Bac CAMBRO PP PERPETUUM

Polypropylène translucide. Peut supporter des températures allant de -40 °C à +70 °C. Facile à nettoyer grâce à l'intérieur anti-adhésif lisse. Ne pas utiliser sur les tables à bain-marie. Idéal pour le transport en liaison froide et les buffets. Conforme à la norme européenne gastronomique EN 631-1.



A



B



Type GN 1/1 (L. 53 x l. 32,5 cm)			
<b>54373P</b>	Bac Prof. 10 cm, 13 L	x 1	
<b>54372P</b>	Bac Prof. 15 cm, 19,5 L	x 1	
<b>59309P</b>	Bac Prof. 20 cm, 25,6 L	x 1	
<b>A 55102</b>	Egouttoir	x 6	
<b>B 47787P</b>	Couvercle hermétique	x 1	

Type GN 1/2 (L. 32,5 x l. 26,5 cm)			
<b>54375P</b>	Bac Prof. 10 cm, 5,9 L	x 1	
<b>54374P</b>	Bac Prof. 15 cm, 8,9 L	x 1	
<b>59308P</b>	Bac Prof. 20 cm, 11,7 L	x 1	
<b>A 55103</b>	Egouttoir	x 6	
<b>B 1008176P</b>	Couvercle hermétique	x 1	

Type GN 1/3 (L. 32,5 x l. 17,6 cm)			
<b>54377P</b>	Bac Prof. 10 cm, 3,6 L	x 1	
<b>54376P</b>	Bac Prof. 15 cm, 5,3 L	x 1	
<b>A 55104</b>	Egouttoir	x 6	
<b>B 1008175P</b>	Couvercle hermétique	x 1	

Type GN 1/4 (L. 26,5 x l. 16,2 cm)			
<b>54378P</b>	Bac Prof. 15 cm, 3,7 L	x 1	
<b>B 1008174P</b>	Couvercle hermétique	x 1	

Type GN 1/6 (L. 17,6 x l. 16,2 cm)			
<b>54380P</b>	Bac Prof. 10 cm, 1,5 L	x 1	
<b>54379P</b>	Bac Prof. 15 cm, 2,2 L	x 1	
<b>A 55105</b>	Egouttoir	x 6	
<b>B 1008173P</b>	Couvercle hermétique	x 1	



## 1. Armoire **TOURNAIS EQUIPEMENT**

Acier inoxydable, hauteur bord avant 180 cm, arrière 191 cm. Parois intérieures doublées. Portes coulissantes doublées. Toit incliné pour faciliter le nettoyage. 3 étagères réglables. Piètement Ø 6 cm avec vérins à filetage non apparent permettant un réglage de 5 cm.

<b>43041</b>	L. 100 x l. 60 cm	 x 1
<b>43042</b>	L. 120 x l. 60 cm	 x 1
<b>43043</b>	L. 140 x l. 60 cm	 x 1

## 2. Meuble CHR **TOURNAIS EQUIPEMENT**

Acier inoxydable. Hauteur 90 cm (+ 0/65 mm). Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge. Dossieret plié hauteur 10 cm. Bandeau avant de hauteur 4 cm. Étagère réglable. Portes doublées avec butée de fin de course. Piètement en polyamide à filetage non apparent. Plis écrasés afin d'éviter tout risque de coupure.



<b>65736</b>	L. 120 x l. 70 cm	 x 1
<b>65737</b>	L. 140 x l. 70 cm	 x 1
<b>65738</b>	L. 180 x l. 70 cm	 x 1

## 3. Armoire CHR **TOURNAIS EQUIPEMENT**

Acier inoxydable. Portes coulissantes, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course. Plis écrasés sur le bandeau, l'étagère, les poignées et le plancher. Fixation murale par 2 supports. H. 60 cm.



<b>65655</b>	L. 120 x l. 40 cm	 x 1
<b>65654</b>	L. 140 x l. 40 cm	 x 1
<b>65656</b>	L. 180 x l. 40 cm	 x 1

## 4. Étagère CHR **TOURNAIS EQUIPEMENT**

Acier inoxydable. Étagère à plateau, épaisseur 1,2 mm. Charge : 100 kg répartis (suivant nature de la paroi). Dossieret arrière hauteur 4 cm, en retrait du mur de 4 cm. Fixation murale par 4 vis.



<b>65739</b>	L. 120 x l. 40 cm	 x 1
<b>65742</b>	L. 160 x l. 40 cm	 x 1

## 5. Table **TOURNAIS EQUIPEMENT**

Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 1.2 mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé. Bandeau hauteur 4 cm à bords droits. Piètement inox Ø 3,8 cm, en retrait à l'arrière de 5,5 cm sur les tables centrales et de 6,5 cm sur les tables à dossieret. Hauteur 90 cm réglable +0/30 mm grâce aux vérins. Plis écrasés sur le plan de travail, le dossieret, l'étagère afin d'éviter tout risque de coupure. Montage très rapide par emboîtement.



A. Avec étagère. Sans dossieret

<b>66002</b>	L. 100 x l. 70 cm	 x 1
<b>1003634</b>	L. 120 x l. 70 cm	 x 1
<b>1003635</b>	L. 140 x l. 70 cm	 x 1



B. Avec étagère. À dossieret de 9 cm

<b>B 1003636</b>	L. 100 x l. 70 cm	 x 1
<b>1003637</b>	L. 120 x l. 70 cm	 x 1
<b>1003638</b>	L. 140 x l. 70 cm	 x 1

## 6. Lave-mains

Dossieret inox 18/10. Livré avec accessoires (jupe inox 18/10, bec col de cygne, mélangeur eau chaude/eau froide, robinet temporisé, flexible et siphon).



<b>70618P</b>	L. 33 x l. 40 cm	 x 1
---------------	------------------	---



## 7. Table roulante **TOURNAIS EQUIPEMENT**

Soudée en acier inoxydable. 4 roues pivotantes Ø 8 cm dont 2 avec freins.



<b>51372</b>	L. 45 x l. 45 x H. 48 cm	 x 1
--------------	--------------------------	---

## LE CONSEIL

Idéal pour le rangement et le déplacement des appareils et machines en cuisine (trancheur, robot, coupe-pain...). Stockage possible.

## 1. Chariot de service **TOURNAIS EQUIPEMENT** NF

Inox. Plateaux emboutis avec bords écrasés insonorisés.  
Arceaux avec tube Ø 2,5 cm.  
Hauteur entre chaque plateau 26 cm pour le 3 plateaux et 56 cm pour le 2 plateaux. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm à chape polyamide, dont 2 à frein.  
Pare-chocs annulaires.  
Charge maxi : 50 kg par niveau.  
Livré monté.

Plateaux 100 x 60 cm  
L. 109,5 x l. 69,5 x H. 96 cm

**1002180** 2 plateaux x 1  
**1002181** 3 plateaux x 1

Plateaux 80 x 53 cm  
L. 89,5 x l. 62,5 x H. 96 cm

**60743** 2 plateaux x 1  
**60744** 3 plateaux x 1

### Options :

**Bac déchets inox**  
Crochetable sur les chariots de service.  
**65653** L. 42 x l. 20 x H. 25 cm x 1

**Bac à couverts inox**  
Amovible et crochetable sur l'arceau des chariots de service.  
**65652** L. 32,5 x l. 17,6 x H. 20 cm x 1

**Support sac poubelle**  
Amovible et crochetable sur l'arceau des chariots de service.  
**66001** L. 36 x l. 35,5 x H. 81 cm x 1

## 2. Chariot de service **CAMBRO** "TESTED FOR GENERATIONS"

Etagères polypropylène.  
Montants en aluminium.  
Dim plateaux : 80 x 52 cm.  
Livré démonté. Livré sans jeu de panneaux. 4 roues Ø 12,7 cm pivotantes. Charge max : 180 kg.  
Livré démonté.

**Chariot 3 plateaux**  
**65398P** L. 95 x l. 54 x H. 101,5 cm x 1

### Options :

#### Jeu de 3 panneaux d'étagère

Pour fermer une étagère sur 3 cotés.  
**65403P** L. 80,3 x l. 45 x H. 30 cm x 1

**Poubelle 30 L noire**  
**65397P** L. 33 x l. 24 x H. 56 cm x 1

**Panier à couverts 9,5 L noir**  
**65460P** L. 33 x l. 24 x H. 18,5 cm x 1



(avec un jeu de panneaux)



## 1<sup>er</sup> PRIX



## 3. Chariot multi-usages **procook**

En polypropylène.  
Hauteur entre chaque plateau : 29 cm. Dim plateaux : 75 x 49 cm.  
Charge max 90 kg.  
Roues : Ø 10 cm.  
Poids du chariot : 16 kg.  
Coloris noir.  
Livré en kit.

**Chariot 3 plateaux**  
**64373P** L. 103 x l. 50,5 x H. 94 cm x 1

## 4. Chariot plate-forme **TOURNAIS EQUIPEMENT**

En alliage d'aluminium. 4 roues Ø 16 cm : 2 fixes et 2 pivotantes.  
Charge maxi 350 kg.

**Dessus plain**  
**42349** L. 120 x l. 60 x H. 100 cm. Charge max 350 kg x 1





### 1. Chariot GN



Structure tube inox carré 2,5 cm. Plateau inox 15/10, insonorisé avec mousse alvéolite alimentaire. 2 compartiments de 7 glissières pour : 14 plateaux GN 1/1 ou 28 plateaux GN 1/2. Espace entre glissières : 9,8 cm. Livré monté.

**1002262** L. 81 x l. 61 x H. 99 cm  x 1

 Options, nous consulter

### 2. Chariot



Structure polyéthylène monobloc. Comprenant un panier inox pour le pain et les croissants + galerie inox pour les verres et les bols. Tablette + support sac complet. 2 roues fixes Ø 16 cm. 2 roues directionnelles composite sans frein Ø 12,5 cm. 3 rayons hauteur espace 27 cm. Dimensions utiles des rayons : 70 x 46 cm. Dimensions utiles du dessus du chariot : 44 x 43 cm et 46 x 20 cm. Bac à couverts amovible.

**52431** L. 118,4 x l. 56,5 x H. 126 cm  x 1

 Options, nous consulter



### 4. Chariot GN



Polyéthylène. Capacité : 12 plateaux GN1/1 ou 24 plateaux GN1/2 + 2 niveaux pour bacs. Espace entre glissières : 9,8 cm. 4 roues dont 2 à freins.

L. 101 x l. 65 x H. 110 cm   
**1000110** Framboise x 1  
**1000111** Bleu x 1  
**1000112** Noir x 1



Options :  
**Tablette de préparation**

**1000114** L. 51 x l. 41 x H. 14 cm  x 1



**Support poubelle inox avec poubelle 25 L**

**1000115** L. 48,5 x l. 28 x H. 55 cm  x 1

**Deux roues à**

**1000113** Ø 12,5 cm  x 1

CHAUFFANT



Assiette régithermie page 14

### 3. Chariot bain marie

Acier inoxydable, réglage de température au degré près des cuves de +30°C à +95°C, chauffées humides et sèches. Roues en polyamide pivotantes Ø 12,5 cm dont 2 avec frein. 2 bacs GN 1/1, prof 20 cm. Hauteur de travail 90 cm. Puissance 2 x 700 W, soit 1400 W. 220 V. Poids 35,5 kg.



Modèle présenté avec étagère en option

**Chariot bain marie 2 cuves**  
**66308** L. 93,6 x l. 71,4 x H. 93,3 cm  x 1



### 5. Chariot chauffant

Acier inoxydable. Angles intérieurs rayonnés pour faciliter le nettoyage. Poignées de guidage en tube inox Ø 2,5 cm. 4 butoirs de protection en polyéthylène. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm à chape polyamide avec roulement à billes dont 2 à frein. Distributeurs à niveau constant amovibles, hauteur d'empilage 58 cm, soit environ 60 assiettes Ø 18 à 29 cm par pile. Mise sous tension par un interrupteur marche/arrêt avec voyant. Régulation de la chauffe par un thermostat mécanique réglable de 0 à 90 °C. Chauffe assurée par 21 résistances blindées inox disposées sur les côtés. Isolation par laine de roche. Puissance 800 W (1 pile) et 1500 W (2 piles). Tension 230 V. Chariot livré avec couvercles en polycarbonate transparent.



**Chariot chauffant 2 piles d'assiettes**  
**60751** L. 90 x l. 48,5 x H. 91,5 cm  x 1

## 1. Chariot porte-assiettes CAMBRO

TRUSTED FOR GENERATIONS

nouveau!



Chariot ajustable offrant une souplesse d'utilisation illimitée avec un design unique pour de multiples combinaisons d'assiettes, de bols et de plateaux. Une capacité exceptionnelle de 180 à 480 assiettes ou 45 à 60 assiettes par colonne (total de 6 colonnes). Conception ergonomique avec des poignées moulées qui font de cette unité, un chariot à la fois compact et facile à manoeuvrer. Paroi extérieure en polyéthylène, robuste, anticorrosion, indéformable, infissurable et inébranlable. Ce chariot possède 4 roues pivotantes de Ø 15,24 cm avec frein à chaque angle ainsi qu'une roue centrale rigide qui permet de faciliter le transport.

1011740 L. 76,2 x l. 98,43 x H. 90,17 cm



## 2. Chariot porte-plateaux

TOURNUS EQUIPEMENT



Acier inoxydable, 4 roues pivotantes (Ø 12,5 cm) dont 2 à frein, à chape polyamide. Pare-chocs annulaires. Charge maximale : 150 kg. Capacité : 140 plateaux.

Dim. hors tout L. 87 x l. 57 x H. 90 cm

60707 Dim. utile 75 x 51 cm



## 3. Chariot porte-plateaux à niveau constant

TOURNUS EQUIPEMENT



Acier inoxydable, 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm à chape polyamide dont 2 à frein. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. Charge maximale 150 kg. Capacité 140 plateaux.

60750 L. 81,7 x l. 54,5 x H. 93 cm



## 4. Chariot cafétéria 24 plateaux

TOURNUS EQUIPEMENT



Acier inoxydable. Châssis profil carré 2,5 x 2,5 cm. Double entrée côte à côte. Espacement entre les glissières : 12,5 cm. Roues : 4 roues pivotantes en polyamide Ø 12,5 cm, dont 2 avec frein. Panneaux d'habillage : en stratifié beige épaisseur 2 mm, fixés par clips sur panneaux fils inox Ø 4,8 mm soudés sur la structure. Livré monté. Dim. 93 x 63 x H. 179 cm

60746 Avec paroi  
60747 Sans paroi



## 5. Chariot porte-assiettes

TOURNUS EQUIPEMENT



Acier inoxydable. Avec grille de séparation antichute. Arceaux en tube 2,5 x 2,5 cm avec séparations réglables. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm à chape polyamide avec roulement à billes dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Assiettes jusqu'à Ø 29 cm.

60754 Capacité 400 assiettes sans grille escamotable. Dim. hors tout : L. 106,5 x l. 74 x H. 81 cm  
60745 Capacité 200 assiettes avec grille avant escamotable. Dim. hors tout : L. 106,5 x l. 45 x H. 81 cm



x 1

Ergonomique

## 6. Chariot porte-assiettes

TOURNUS EQUIPEMENT



Construction en acier inoxydable alimentaire. Arceaux en tube 2,5 x 2,5 cm. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm à chape polyamide dont 2 à frein, bandage non marquant. 2 grilles de séparation anti-chute réglables en fil en acier inoxydable Ø 6 mm. Assiettes jusqu'à Ø 29 cm.

1002296 120 kg. Capacité 200 assiettes L. 106 x l. 45 x H. 100 cm  
1002297 240 kg. Capacité 400 assiettes L. 106,5 x l. 74 x H. 100 cm



x 1

Options,  
Panneaux,  
Distributeur à  
couverts  
nous consulter



### 1. Chariot Euronorme 20 niveaux

Acier inoxydable. Montants tube carré 25 x 25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes polyamide Ø 12,5 cm, dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Livré assemblé. Espace entre les glissières 7,5 cm.

**60749** Entrée 40 cm.  
L. 72,5 x l. 54 x  
H. 178,5 cm



x 1



### 2. Chariot Gastronomique 20 niveaux

Acier inoxydable. Montants tube carré 25 x 25 mm. Glissières soudées avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm, dont 2 à frein, à chape polyamide avec roulement à billes. Pare-chocs annulaires. Espace vertical entre les glissières 7,7 cm. Livré assemblé.

**60748** Entrée 32,5 cm  
GN 1/1 L. 65,3  
x l. 45,5 x H.  
178,5 cm



x 1

**61348** Entrée 53 cm  
GN 2/1 L. 77,3 x l.  
66 x H. 178,5 cm



x 1



### 3. Dériveur mural housses jetables

Inox.

**53546** L. 101 x l. 19 x  
H. 23,5 cm



x 1

Rouleau de 200 housses jetables Polyéthylène haute densité, translucide. Pré-découpées. Ép. 20 µ.

Pour chariot de 1,8 m.

**53545**



x 1



### 4. Housse jetable

Paquet de 100 housses jetables H. 180 x L. 140 cm Ep 26 µ.

**1008681P**



x 1

### 5. Chariot porte-bacs GN

Pour l'égouttage et le stockage des bacs, grilles, plateaux et couvercles GN 1/1 et GN 1/2, après leur passage en plonge ou en machine à laver. Soudée en acier inox alimentaire. Structure tube 25 x 25 mm. Grilles amovibles pour faciliter le nettoyage, en fils inox Ø 6 et 4 mm. Deuxième niveau réglable pour le stockage éventuel de bacs GN 2/1. 2 barres horizontales faisant office de butées facilement escamotables pour la mise en place des bacs. Pare-chocs annulaires. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm dont 2 à frein.

**63635** L. 127 x l. 62 x  
H. 170,5 cm



x 1



### 6. Chariot porte-casiers

En acier inoxydable. Plateau inox amovible épaisseur 1,2 mm. Dimensions utiles 51 x 51 cm. Dossieret boulonné. Tube 25 x 25 mm. 4 roues pivotantes Ø 12,5 cm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Charge maxi 150 kg.

**60699** L. 63 x l. 57 x  
H. 90 cm



x 1



### 7. Triple trolley

Polyéthylène. Maniabilité optimale : poignée 3 positions. Ne se déforme pas, ne rouille pas. Plateau antidérapant, facile à charger, stable durant le transport. Peut servir de socle à roulettes une fois la poignée repliée. Roues caoutchouc. Charge maxi 180 kg.

**48058** L. 82,6 x l. 52 cm



x 1



### 8. Socle 6 roues

ABS. Adapté aux bacs et caisses 60 x 40 et 40 x 30 cm. Empilable. Charge maxi 250 kg.

**68624P** L. 61,3 x l. 41,4 x  
H. 13,5 cm



x 1



### 9. Socle 4 roues

ABS. Adapté aux bacs et caisses 60 x 40 et 40 x 30 cm. Empilable. Charge maxi 250 kg.

**1001270P** L. 61,3 x l. 41,4 x  
H. 17,2 cm



x 1



### 10. Timon

Facilite la manipulation des socles rouleurs. Pour socles 4 et 6 roues.

**1007726** L. 9,2 x H. 92,5 cm



x 1



### 11. Socle rouleur pour casiers

Polypropylène. 4 roues pivotantes en polyuréthane. Poignée en inox amovible. Socle rouleur sans poignée. Charge maxi 150 kg.

**65131P** L. 54 x l. 54 x  
H. 10 cm



x 1

Poignée seule Inox  
**65132P**



x 1



## 1. Seau hermétique emboîtable et gerbable **Gilac** PROFESSIONNEL **A.C.C.P.**

Seau carré avec couvercle hermétique à bec verseur. Simplifie le stockage du contenu liquide en chambre froide. Empilables. Étiquette d'identification simplifiant la gestion de la traçabilité. Disponible en 5 couleurs.

Autres coloris  
Nous consulter



<b>Blanc</b>		
<b>68632</b>	8 L Dim ext : L. 31 x l. 32,9 x H. 19,7 cm Dim int : L. 19,5 x l. 19,5 x H. 15,5 cm	x 1
<b>68633</b>	12 L Dim ext : L. 31 x l. 32,9 x H. 28 cm Dim int : L. 17,1 x l. 16,8 x H. 24,6 cm	x 1

## 2. Bac anti-bactérien **Gilactiv** **Gilac** PROFESSIONNEL **A.C.C.P.**

Activité biocide du bac démontrée sur les souches proposées dans le règlement européen 2073/2005/EC, par le CTCPA. Activité garantie sur la durée de vie du produit (≥ 2ans). Design sans zone de rétention, grande résistance mécanique et thermique : -40°C et +90°C. Avec couvercle facilitant la traçabilité du contenu par code couleur et étiquette d'identification. En polyéthylène haute densité additivée.

Existe aussi en  
12,15,35 et 55 L  
Nous consulter



25 L - Dim ext : L. 59,5 x l. 40 x H. 18,5 cm

<b>65248</b>	Rouge		x 1
<b>65247</b>	Bleu		x 1
<b>65249</b>	Vert		x 1

## 3. Bac gerbable **Gilac** PROFESSIONNEL **A.C.C.P.**

Normes européennes. Parois à angles droits. En PEHD (Polyéthylène Haute Densité). Gerbables. Avec cartouche d'identification. Bacs rouges : produits carnés. Bacs bleus : produits de la mer. Bacs verts : fruits et légumes.



<b>55 L - L. 60 x l. 40 x H. 32,5 cm</b>		
<b>50059</b>	Bleu	x 1
<b>50060</b>	Jaune	x 1
<b>50061</b>	Rouge	x 1
<b>50062</b>	Vert	x 1

1<sup>er</sup> PRIX

## 4. Bac gerbable **Gilac** PROFESSIONNEL

Polyéthylène haute densité. Sans couvercle.

Existe en gris,  
nous consulter



<b>Blanc</b>		
<b>4259P</b>	55 L - L. 60 x l. 40 x H. 32 cm	x 1
<b>4257P</b>	35 L - L. 60 x l. 40 x H. 21,5 cm	x 1
<b>4255P</b>	25 L - L. 60 x l. 40 x H. 16,5 cm	x 1
<b>4254P</b>	15 L - L. 40 x l. 30 x H. 21,5 cm	x 1
<b>41739P</b>	Couvercle pour 15 L	x 1
<b>4256P</b>	Couvercle pour 25, 35 et 55 L	x 1

## 5. Caisse ajourée emboîtable et gerbable **Gilac** PROFESSIONNEL **A.C.C.P.**

En PEHD.



27 L - Dim ext : L. 60,2 x l. 40,1 x H. 14,6 cm

<b>1001274</b>	Vert		x 1
<b>1001273</b>	Jaune		x 1
<b>1001275</b>	Rouge		x 1
<b>68626P</b>	Blanc		x 1
<b>1001272P</b>	Bleu		x 1

## 6. Caisse ajourée gerbable **Gilac** PROFESSIONNEL

Polyéthylène haute densité 60 x 40 cm.



<b>Blanc</b>		
<b>45020P</b>	15 L - H. 9 cm	x 1
<b>45021P</b>	25 L - H. 13,5 cm	x 2

<b>Gris</b>		
<b>50633P</b>	40 L - H. 20 cm	x 1
<b>50614P</b>	60 L - H. 30 cm	x 1

## 7. Bac à ingrédients **Rubbermaid** Commercial Products **A.C.C.P.**

Polyéthylène. La forme carrée permet de stocker jusqu'à 14% de plus que les formes rondes dans le même espace.



<b>Bac à ingrédients carré</b>	
<b>A 1007599P</b>	L. 54,6 x l. 54,6 x H. 57,2 cm - 106 L

<b>Couvercle carré clipsable</b>	
<b>B 1007600P</b>	L. 55,9 x l. 55,9 x H. 5,1 cm

<b>Socle rouleur carré noir</b>	
<b>C 1007601P</b>	L. 43,8 x l. 43,8 x H. 15,9 cm Charge maxi 113,4 kg

## 8. Conteneur multi-usages **Rubbermaid** Commercial Products

Polyéthylène. Blocage du bac par rotation sur le socle. Très grande stabilité. Maniement aisé : larges poignées intégrées. Nettoyage parfait : conception sans joints, surface lisse et angles arrondis.



<b>Bac à ingrédients rond</b>	
<b>36471P</b>	∅ 49,5 x H. 58,1 cm - 76 L

<b>Couvercle rond</b>	
<b>36473P</b>	∅ 50,5 x H. 3,2 cm

<b>Socle rouleur rond noir</b>	
<b>38526P</b>	∅ 46 x H. 15,9 cm - 5 roues Charge maxi 135 kg



### 1. Casier lave-verre **CAMBRO** **PP**

Vendu à l'unité. 50 x 50 cm.  
Casier 36 compartiments gris

Référence	56150P	45604	56151	56153P	56154
Diamètre maxi (cm)	7,2	7,2	7,2	7,2	7,2
Hauteur maxi (cm)	9	11,4	13,2	17,4	19,4
Hauteur casier (cm)	14,3	14,3	18,4	22,5	22,5



### 2. Casier à objets creux **CAMBRO** **PP**

Idéal pour les pots, casseroles et gros ustensiles de préparations, service et présentation.

**52497P** L. 50 x l. 50 cm, H.int 14,9 cm, H.ext 18,4 cm



### 3. Couvercle pour casier **CAMBRO** **PP**

**45605P** L. 50 x l. 50 H. 2,4 cm



### 4. Casier à assiettes **CAMBRO** **PP**

Dans un sens, il permet de placer les assiettes plates et, dans l'autre sens, les assiettes creuses, bols et cloches.  
Capacité en configuration à 5 compartiments : 10 bols, assiettes creuses, plats ou cloches de 25,4 cm. Capacité en configuration à 9 compartiments : 18 assiettes de 25,4 cm ou 12 assiettes de 30,5 cm ou 27 assiettes de 19 cm ou 9 plateaux de 36 x 46 cm.

**65379P** Sans extension 5 x 9 rangées. L. 50 x l. 50 x H. 10,1 cm  
**50597** Avec extension 5 x 9 rangées. L. 50 x l. 50 x H. 14,3 cm



### 5. Casier pour plateaux ou plaques GN 1/1 **CAMBRO** **PP**

Extrémité ouverte qui facilite le chargement et déchargement des plateaux de toutes longueurs.  
9 plateaux en position verticale, pas d'extension possible.

**50647P** L. 50 x l. 50 x H. 8,2 cm



### 6. Godet à couverts **VOLLRATH**

Plastique blanc.

**38504P** Ø 9,5 x H. 14,3 cm



### 7. Godet à couverts **VOLLRATH** **PP**

**45394P** L. 11 x l. 11 x H. 14 cm



### 8. Panier à couverts **VOLLRATH** **PP**

La grille serrée au fond empêche les couverts de passer au travers. Blanc.

**36048P** 50 x 50 x H. 7,1 cm



### 9. Casier à couverts **PP**

8 compartiments.

**65030P** L. 42,7 x l. 20,8 x H. 15,1 cm



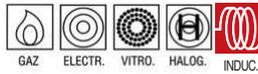
### 10. Ramasse couverts **SAINT ROMAIN** **L.A.C.C.P.** **PP**

4 compartiments, sans couvercle.

**54401P** Bleu - 53 x 32,5 x H. 11 cm  
**54402P** Couvercle



## 1. Ecoplus



Acier inoxydable. Tous feux et induction. Fond diffuseur triple épaisseur. Queue athermique en tube inox. Montures en acier inoxydable. Conforme à la norme NF EN 12983-1.

### Casserole sans couvercle

<b>67742P</b>	Ø 12 x H. 6 cm - 0,7 L	x1
<b>66596P</b>	Ø 14 x H. 7,5 cm - 1,2 L	x1
<b>67743P</b>	Ø 16 x H. 8,5 cm - 1,7 L	x1
<b>66597P</b>	Ø 18 x H. 9,5 cm - 2,4 L	x1
<b>66598P</b>	Ø 20 x H. 10,5 cm - 3,3 L	x1
<b>66600P</b>	Ø 24 x H. 12 cm - 5,4 L	x1
<b>66599P</b>	Ø 28 x H. 14 cm - 8,5 L Avec poignée	x1

### Sautoir sans couvercle

<b>66607P</b>	Ø 28 x H. 14 cm - 8,5 L	x1
<b>67746P</b>	Ø 32 x H. 16 cm - 12,5 L	x1
<b>66609P</b>	Ø 36 x H. 18 cm - 18 L	x1
<b>67747P</b>	Ø 40 x H. 20 cm - 25 L	x1
<b>66608P</b>	Ø 45 x H. 22,5 cm - 35,5 L	x1

### Faitout sans couvercle

<b>66604P</b>	Ø 28 x H. 18,5 cm - 11 L	x1
<b>67740P</b>	Ø 32 x H. 21,5 cm - 17 L	x1
<b>66605P</b>	Ø 36 x H. 24 cm - 24 L	x1
<b>67741P</b>	Ø 40 x H. 30 cm - 33,5 L	x1
<b>66606P</b>	Ø 45 x H. 30 cm - 47,5 L	x1

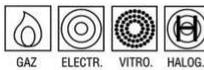
### Marmite traiteur sans couvercle

<b>67744P</b>	Ø 24 x H. 24 cm - 10 L	x1
<b>66601P</b>	Ø 28 x H. 28 cm - 17 L	x1
<b>67745P</b>	Ø 32 x H. 32 cm - 25 L	x1
<b>66602P</b>	Ø 36 x H. 36 cm - 36 L	x1
<b>66603P</b>	Ø 40 x H. 40 cm - 50 L	x1
<b>70518P</b>	Ø 45 x H. 45 cm - 70 L	x1

### Couvercle empilable

<b>70542P</b>	Ø 16 cm	x1
<b>70541P</b>	Ø 18 cm	x1
<b>70540P</b>	Ø 20 cm	x1
<b>70539P</b>	Ø 24 cm	x1
<b>70538P</b>	Ø 28 cm	x1
<b>70537P</b>	Ø 32 cm	x1
<b>70536P</b>	Ø 36 cm	x1
<b>70535P</b>	Ø 40 cm	x1
<b>70534P</b>	Ø 45 cm	x1

## 2. Poêle aluminium



Aluminium épais (entre 3 et 5 mm) avec revêtement anti-adhésif multicouches. Queue feuillard rivetée extra résistante avec oeilleton d'accrochage. Ne doit jamais être surchauffée, ni être vide sur une source de chaleur.

### Poêle ronde

<b>70131P</b>	Ø 20 x H. 3,5 cm	x1
<b>70132P</b>	Ø 24 x H. 4 cm	x1
<b>70147P</b>	Ø 28 x H. 4,5 cm	x1
<b>70133P</b>	Ø 32 x H. 5 cm	x1
<b>70135P</b>	Ø 36 x H. 5,5 cm	x1
<b>70134P</b>	Ø 40 x H. 6 cm	x1

### Poêle ovale

<b>70136P</b>	L. 36 x l. 25 x H. 5 cm	x1
<b>70137P</b>	L. 40 x l. 29 x H. 5 cm	x1

### Lot de 3 poêles

<b>67691P</b>	Ø 24, 28 et 32 cm	x1
---------------	-------------------	----

1<sup>er</sup> PRIX



## OUVRE-BOÎTES



### 1. Ouvre-boîte électrique



Inox. Molette en acier trempé et traité contre l'oxydation. Moteur 2 vitesses. Capot en duralinox, 230 V. Puissance 75 W. Poids : 13,2 kg. Débit 40 à 80 boîtes 5 x 1, 300 à 800 couverts. Longueur tige 65 cm.

**54031** L. 45 x l. 25 x H. 67 cm



### 2. Ouvre-boîte manuel à poser



Ouverture propre de toutes les boîtes (sans limailles). Système mécanique simple et efficace, à pression réglable. Démontage facile pour le remplacement de la lame et de la molette. lame en acier inox réversible (durée de vie double). Fixation mobile : système serre-joint à serrer sur le bord d'une table. Épaisseur maximum du support : 50 mm. Longueur tige : 55 cm.



Pièces détachées, nous consulter.

#### A - 05V55 B - 0XV55

Matériau tige	Acier	Inox
Matériau tête	Composite	Inox
Dimension socle	22 x 12 cm	22 x 12 cm
Référence	<b>42215P</b>	<b>55497P</b>



### 3. Presse-boîtes manuel

Tout inox. Fixation murale. Poids de 20 kg. Pour des boîtes de 3 à 5 litres.

Presse boîtes manuel

**51040** L. 28,5 x l. 40,5 x H. 112 cm



## PASSOIRES

À partir de  
**13,20 € HT**  
Le chinois

### 7. Chinois

Inox.



**67671P** Ø 18 cm  
**1001419P** Ø 21 cm



**Lacor**  
**464** Ø 20 cm  
**465** Ø 24 cm



Passe-bouillons  
**45307** Ø 18 cm  
**45308** Ø 20 cm



### 8. Passoire conique

Inox.



**67670P** Ø 40 x H. 21 cm



**deBUYER**  
**64729P** Ø 48 x H. 22,5 cm



**1005087P** Ø 24 cm  
**1005086P** Ø 28 cm



## ACCESSOIRES



### 4. Moulin professionnel

Inox. Débit/min : 5 kg. Pour récipient de 26 à 60 cm. Avec une grille de 3 mm.

**51035P** Ø 37 cm, H. 32 cm



Grille seule  
**55491** 3 mm



### 5. Entonnoir à piston



Inox. 3 débits. Avec buses 4 et 6 mm. Livré sans support.

Entonnoir  
**A 38353P** Ø 19 cm, H.18 cm - 1,9 L



Support pour entonnoir  
**B 38354P** H. 15 cm



### 6. Essoreuse à salade manuelle



Plastique alimentaire.

**43120P** 10 L (2 salades)

**34430P** 20 L (3 à 4 salades)



## MESURES



### 9. Mesure graduée

Inox. Avec poignée.

Mesure graduée

**67661P** 1 L  
**34284** 1,5 L  
**34285** 2 L



1<sup>er</sup> PRIX

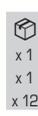


### 10. Pot gradué



Gerbable. Graduation en ml et en litre.

**55196P** 1 L  
**55197P** 2 L  
**55198** 3 L



## PLAQUES, GRILLES

### 1. Plaque aluminium anti-adhésive

Bords pincés. Ep. 2 mm.



<b>70146P</b>	GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm	x 1
<b>70203P</b>	Pâtisserie L. 60 x l. 40 cm	x 1
<b>45546</b>	GN 2/1 L. 65 x l. 53 cm	x 5

### 2. Plaque inox de BUYER

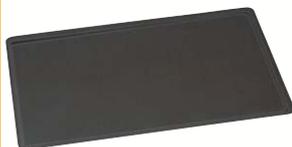
Bords pincés. Ep. 1 mm.



<b>54451</b>	GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm	x 1
<b>54450</b>	Pâtisserie L. 60 x l. 40 cm	x 1
<b>54452</b>	GN 2/1 L. 65 x l. 53 cm	x 1

### 3. Plaque tôle d'acier de BUYER

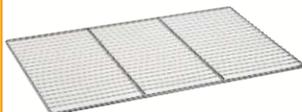
Tôle noire. Bords pincés. Ep. 1,2 mm.



<b>48347P</b>	GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm	x 1
<b>48346P</b>	Pâtisserie L. 60 x l. 40 cm	x 1

### 4. Grille de stockage

Inox.



<b>4037</b>	3 traverses GN 2/1 L. 65 x l. 53 cm	x 1
<b>65203P</b>	2 traverses Inox GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm	x 1



<b>65204P</b>	3 traverses GN 2/1 L. 65 x l. 53 cm	x 1
<b>65205P</b>	3 traverses Pâtisserie L. 60 x l. 40 cm	x 1

## ACCESSOIRES

-40° à + 280°C



### 5. Toile de cuisson anti-adhésive

Conçue pour de multiples usages et plus spécialement pour la viennoiserie-pâtisserie, le travail du sucre. Toiles de cuisson ou de surgélation. Application d'un revêtement anti-adhérent silicone.

<b>1001551P</b>	GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm	x 1
-----------------	------------------------------	-----

### 6. Papier siliconé multicuissons

Carton distributeur de 500 feuilles.



<b>49410P</b>	GN 1/1 L. 53 x l. 32,5 cm	x 1
<b>53141P</b>	Double face L. 60 x l. 40 cm	x 1

## PROTECTION

### 7. Pince plat chaud

Avec embout silicone.



<b>63211P</b>	L. 19 cm	x 1
---------------	----------	-----

350°



### 8. Gant anti-chaueur CE

A - Protection jusqu'à 350°C, anti-flamme, en fibres de Nomex et de Kevlar. Intérieur doublé 83% coton et 17% polyester. Lavable en machine 60°C. Ambidextre. Jaune crème.

Le gant		x 1
<b>1000079</b>	T 9	

250°



B - Protection jusqu'à 250°C. Lavable. Résistance aux huiles, graisses et principaux produits détergents. Longue manchette : 45 cm, pour la protection des avants-bras. Blanc.

La paire		x 1
<b>66428P</b>	T 11	

250°



### 9. Moufle CE anti-chaueur

Silicone. Entretien sous l'eau, au lave vaisselle ou en machine à laver le linge. Anti-dérapant. Ambidextre, taille unique. Avec trou de suspension. Conforme EN702/EN407. Etanche. Résiste jusqu'à 250 °C. Noir.

<b>54041P</b>	Taille Longue - L. 44 x l. 18 cm	x 1
<b>54040P</b>	Taille Courte - L. 29 x l. 14 cm	x 1



## 1. Fouet contact

Inox. Manche tube inox surmoulé monobloc. Flex système.

<b>38528</b>	L. 25 cm	x 1
<b>38529</b>	L. 30 cm	x 1
<b>38530</b>	L. 35 cm	x 1
<b>38531</b>	L. 40 cm	x 1
<b>38532</b>	L. 45 cm*	x 1

\* Avec rondelle de renfort

## 1<sup>er</sup> PRIX



## 2. Fouet

Manche tube inox, montage étanche avec obturation en acier inoxydable. Fouets 20 - 25 - 30 - 35 cm composés de 12 fils en acier inoxydable Ø 1,4 mm. Fouets 40 et 50 cm composés de 8 fils en acier inoxydable Ø 2,3 mm.

<b>42122</b>	L. 20 cm	x 1
<b>65259P</b>	L. 25 cm	x 1
<b>65258P</b>	L. 30 cm	x 1
<b>65260P</b>	L. 35 cm	x 1
<b>65261P</b>	L. 40 cm	x 1
<b>65262P</b>	L. 50 cm	x 1

## 3. Spatule droite

Manche surmoulé. Lame souple en inox.

<b>35604P</b>	L. lame 35 cm	x 1
<b>35605P</b>	L. lame 30 cm	x 1
<b>35606P</b>	L. lame 25 cm	x 1

## 4. Spatule coudée

Manche surmoulé. Lame inox.

<b>A 705P</b>	L. lame 30 x 4 cm	x 1
<b>B 1005737P</b>	L. lame 12 x 2 cm	x 1

## 5. Stop glisse

Lame en acier inoxydable. Manche polypropylène noir surmoulé

Pelle - L. lame 15 cm		x 1
<b>A 35631P</b>	Pleine	x 1
<b>B 35632P</b>	A griller	x 1

Pelle		x 1
<b>C 35633P</b>	A trous	x 1
	L. lame 15 cm	
<b>D 35634P</b>	Souple ajourée	x 1
	L. lame 17 cm	

Presse-purée		x 1
<b>E 1007381P</b>	L. 26,4 cm	x 1

Pelle large coudée		x 1
<b>F 35626</b>	L. Lame 35 cm	x 1
<b>F 35627P</b>	L. lame 28 cm	x 1
<b>F 35614P</b>	L. lame 15 cm	x 1

Cuillère de service		x 1
<b>G 50733P</b>	Ajourée	x 1
	L. totale 33 cm	
<b>G 50736P</b>	Ajourée	x 1
	L. totale 28 cm	
<b>H 50735P</b>	Pleine	x 1
	L. totale 33 cm	

Louche à sauce		x 1
<b>I 69340P</b>	L. totale 33 cm - 5 cl	x 1
<b>I 69341P</b>	L. totale 36 cm - 14 cl	x 1

Pastilles de couleur		x 1
<b>1007382P</b>	Sachet de 5 assortis	x 1

## 1<sup>er</sup> PRIX



## 6. Gamme Surclass

Lame inox et manche surmoulé.

<b>A 64533P</b>	Pelle souple ajourée	x 1
	L. lame 16 x 8 cm	
<b>B 64534P</b>	Pelle	x 1
	L. lame 16 x 8 cm	
<b>C 64537P</b>	Cuillère ajourée	x 1
	L. totale 31 cm	
<b>D 64682P</b>	Cuillère pleine	x 1
	L. totale 31 cm	

<b>E 64536</b>	Fourchette à servir	x 1
	L. totale 30 cm	
<b>F 64535</b>	Pochon 5 cl	x 1
	L. totale 27,5 cm	
<b>G 64538P</b>	Louche 10 cl	x 1
	L. totale 30 cm	

## 7. Araignée

Acier inoxydable. Branche pleine. Grille renforcée par une soudure.

<b>67677P</b>	Ø 14 cm	x 1
<b>71178P</b>	Ø 18 cm	x 1
<b>71179P</b>	Ø 20 cm	x 1

## 8. Écumoire

Acier inoxydable. Ép. 1,2 mm. Monobloc.

<b>69290P</b>	Ø 10 cm	x 1
<b>69291P</b>	Ø 12 cm	x 1
<b>69292P</b>	Ø 14 cm	x 1
<b>69293P</b>	Ø 16 cm	x 1

## 9. Louche

Acier inoxydable. Ép. 1,2 mm. Monobloc.

<b>69296P</b>	Ø 6 cm - 7 cl	x 1
<b>69297P</b>	Ø 8 cm - 12 cl	x 1
<b>69298P</b>	Ø 10 cm - 25 cl	x 1
<b>69299P</b>	Ø 12 cm - 45 cl	x 1
<b>69300P</b>	Ø 14 cm - 75 cl	x 1

## 10. Rack porte-outils mural

Inox. Support 5 x 2 crochets.

<b>45611</b>	L. 39 cm	x 1
--------------	----------	-----

## 11. Pochon

Inox. Poignée ergonomique composite avec crochet.

<b>1005014</b>	Ø 20 cm - 2 L	x 1
----------------	---------------	-----

## 12. Vide marmite

Inox. Poignée avec crochet.

<b>1002337</b>	Ø 20 cm - 2 L	x 1
----------------	---------------	-----

## 1<sup>er</sup> PRIX



## USTENSILES RENFORCÉS



### 1. Fouet



Inox. Poignée ergonomique avec crochet. Base support des fils en matériau composite.

A **42025** L. 40 cm  
B **42023P** L. 50 cm



### 2. Fourchette à viande



Manche ABS avec crochet.

**49224** L. 35 cm



### 3. Louche



Inox. Poignée ergonomique avec crochet.

**42367** L. 50 cm - 1,5 L  
**42368** L. 80 cm - 2 L



### 4. Pelle de cuisson ajourée



Inox. Poignée ergonomique anti-glisse avec crochet.

**42183** L. 35 cm  
**42184** L. 50 cm  
**42185** L. 80 cm



### 5. Araignée carrée



Inox. Poignée ergonomique anti-glisse avec crochet.

**38361** L. 22 x l. 22 cm  
74 cm  
**38362** L. 26 x l. 26 cm  
76 cm  
**38363** L. 30 x l. 30 cm  
80 cm



### 6. Araignée ronde



Inox. Poignée matériau composite et anti-bactérien. Crochet anti-glisse.

**55580** Ø 22 cm - L. 74 cm  
**55579** Ø 26 cm - L. 76 cm  
**55578** Ø 30 cm - L. 80 cm



### 7. Fouet à purée rond



Inox renforcé. Poignée ergonomique en composite avec crochet anti-glisse. Douille surmoulée évitant l'infiltration des bactéries dans le fouet. Fils inox Ø 4 mm

**1006648** L. 80 cm  
**45172P** L. 120 cm



### 8. Spatule polyéthylène

Pour mélanger toutes masses, même chaudes.

**42364** L. 100 cm



### 9. Spatule



En polyamide. Manche tube inox Ø 25 mm. 2 poignées de préhension ergonomiques dont 1 anti-glisse.

**1006649** L. 100 cm  
**53144** L. 120 cm



## USTENSILES BUFFET

### 10. Louche à sauce



Inox. Monobloc. Manche recourbé.

**57244P** L. 28,5 cm - 5 cl



### 11. Pince à salade



Inox.

**57731P** L. 25 cm



### 12. Pince à spaghettis

Inox.

A **67688P** L. 19 cm  
B **1005085P** L. 29 cm



### 13. Cuillère



Nylon. Construction d'une pièce extrêmement durable et résistant à 246°C. L. 33,7 cm.

Cuillère perforée

**1006359P** Noir  
**1006360P** Blanc



Cuillère pleine

**1006361P** Noir  
**1006358P** Blanc



### 14. Louchette Dalebrook

Mélamine.

L. 30 cm - 2,8 cl

**1006240P** Noir  
**1006239P** Blanc



L. 21,7 cm - 1,7 cl

**1006238P** Noir  
**1006237P** Blanc

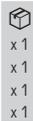


### 15. Pince anti-microbien



Inox et plastique avec traitement anti-microbien. L. 24 cm. Disponible en L. 15 cm.

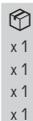
**65461P** Bleue  
**65462P** Rouge  
**65463P** Jaune  
**65464P** Verte



### 16. Pince

Inox avec manche plastique. L. 25 cm.

**71182P** Bleue  
**71183P** Verte  
**71185P** Rouge  
**71184P** Marron



### 1<sup>er</sup> PRIX



### 17. Pince Jumbo

Inox.

**1029P** L. 23 cm  
**1030P** L. 40 cm



Modèle noir, nous consulter

### 1. Fibrox VICTORINOX

Lame en acier inoxydable. Manche en matière synthétique FIBROX. Assemblage : la lame inox et le manche fibrox sont assemblés par injection du fibrox autour de la lame. Peut être stérilisés à une température de 150°C.



**Couteau de boucher rouge**   
**65625** Lame 36 cm x 1  
**65624** Lame 31 cm x 1  
**65623** Lame 28 cm x 1



**Couteau à saigner rouge**   
**65632** Lame 16 cm x 1

### 2. Butcher's line

Lame pleine soie en acier inoxydable au molybdène pour une tenue de coupe élevée. Manche ergonomique en POM (polyoxyméthylène), 3 rivets.



**Couteau de boucher**   
**54393P** Lame 35 cm x 1  
**54394P** Lame 30 cm x 1  
**54395P** Lame 25 cm x 1  
**54396P** Lame 20 cm x 1



**Couteau à désosser**   
**54397P** Lame 16 cm x 1



**Couteau à saigner**   
**54398P** Lame 16 cm x 1



**Couteau à dénervier**   
**54399P** Lame 20 cm x 1



**Couteau filet de sole**   
**54400P** Lame 17 cm x 1

## LE CONSEIL

- **Blanc** = pâtisserie et laitage
- **Marron** = légume
- **Jaune** = aliment cuit
- **Bleu** = poisson
- **Vert** = salade et fruit
- **Rouge** = viande crue

### 3. Colour Prof -ARCOS ACC

Lame acier inoxydable NITRUM de très haute tenue avec traitement spécifique de trempe à froid «ICE PLUS» : dureté élevée et résistance à la corrosion. Manche ergonomique bi-matière en polypropylène et gomme élastomère anti-dérapante coulés séparément, assurant une étanchéité absolue. Utilisation de -40° à +135°C. Fourni avec 6 clips de couleur différente à fixer sur le manche, en fonction des aliments à préparer.



**Couteau de boucher**   
**50350** Lame 35 cm x 1  
**50349P** Lame 30 cm x 1  
**50348P** Lame 25 cm x 1  
**50347P** Lame 20 cm x 1



**Couteau à saigner**   
**64386P** Lame 13 cm x 1



**Couteau à dénervier**   
**55678** Lame 19 cm x 1



**Couteau filet de sole**   
**55679** Lame 17 cm x 1



**Couteau filet de sole rivet**   
**50358P** Lame 20 cm x 1



**Couteau éminceur**   
**64385P** Lame 25 cm x 1  
**64384P** Lame 20 cm x 1



**Couteau à désosser**   
**50354P** Lame 15 cm x 1



**Couteau à saigner**   
**55680** Lame 15 cm x 1



**Couteau d'office**   
**55681** Lame 8 cm x 1

### 4. Qualicoup

Lame pleine soie traversante en acier inoxydable au molybdène. Mitre inox. Manche en matière composite, 3 rivets.



**Couteau chef**   
**50671P** Lame 30 cm x 1  
**50672P** Lame 25 cm x 1  
**50673P** Lame 20 cm x 1  
**50674P** Lame 15 cm x 1

**Couteau à découper**   
**50675P** Lame 25 cm x 1

**Couteau à pain**   
**50679P** Lame 20 cm x 1

**Couteau d'office**   
**50676P** Lame 11 cm x 1  
**50677P** Lame 9 cm x 1

## ACCESSOIRES

▶ Tubes de rechange nous consulter



### 1. Armoire de stérilisation

Inox brossé 18/10. Installation dans tous types de pièces, y compris ambiances humides. Porte en plexiglas transparent fumé. Fermeture magnétique. Sans aimant 15-20 couteaux

49366P L. 51 x l. 12,5 x H. 60 cm x 1

### 2. Affûteuse électrique

2 à 3 passages successifs suffisent pour obtenir un tranchant très acéré et sans bavure. 4 meules et guide de positionnement de la lame. Convient à toutes sortes de couteaux.

50473P L. 15,5 x l. 14,5 x H. 9,5 cm x 1

### 3. Aiguiseur rapide Red Steel à main

Boîtier en polypropylène, 4 tiges en inox diamanté. Permet de garder un angle constant de 30 degrés pour un affilage idéal. Vendu sans support.

59537P L. 22 x l. 7 x H. 18 cm x 1

### 4. Fusil

Couche protectrice de chrome. Mèche taillage normal. Manche plastique.

L. 30 cm  
59108P Forme mèche ronde x 1  
59109P Forme mèche ovale x 1

### 5. Barre inox aimantée

50666P L. 36 cm x 1  
58138P L. 45 cm x 1

1<sup>er</sup> PRIX

### 6. Barre plastique aimantée

58139P L. 36 cm x 1  
58140P L. 45 cm x 1

## LA COUPE DU PAIN

### 7. Coupe-pain

Socle inox avec 4 patins antidérapants.

51419 lame 35 cm x 1

1<sup>er</sup> PRIX

### 8. Couteau à pain

Lame inox microdentée. Manche polypropylène.

48255P lame 20 cm x 1

## COUTEAUX SPÉCIFIQUES

### 9. Fourchette

L. totale 32 cm.

A 35629P Fourchette courbée 2 dents x 1  
B 54605P Diapason x 1

### 10. Eplucheur

Manche polypropylène. Sans virole.

37790P lame 6 cm x 1

### 11. Couteau à tomates

Manche polypropylène. Lame crantée.

48366P lame 10 cm x 1

### 12. Couteau à génoise

Lame inox. Petites dents. Manche ABS.

56028P lame 28 cm x 1

### 13. Couteau à jambon

Manche polyoxyméthylène (POM). Lame inox alvéolée. 3 rivets.

50669P lame 30 cm x 1

## COUTEAUX D'OFFICE

### 14. À virole

Lame forgée.

38793 lame 7 cm x 1  
1001025P lame 9 cm x 1

### 15. Qualicoup 3 rivets

Manche composite.

50677P lame 9 cm x 1  
50676P lame 11 cm x 1

### 16. 2 rivets

Manche polypropylène.

58166P lame 10 cm x 1

### 17. Sans rivets

Manche polypropylène. Lame unie.

37791P lame 8 cm x 1

## PRÉPARATION



### 1. Coupe-tomates en rondelles

Inox. Tranchage rapide : 10 tranches de 5,5 mm. Pieds ventouses.

**1001002P** L. 42,5 x l. 20 x H. 18 cm x 1

1<sup>er</sup> PRIX



### 2. Diviseur à tomates

Inox et matériau composite. Jeu de lames et poussoirs interchangeables. Sécurité : aucun contact avec les lames. Vendu sans bac 1/2. 8 quartiers.

**31236P** L. 38 x l. 26 x H. 58 cm x 1

1<sup>er</sup> PRIX



### 3. Eplucheur concombres

600 pièces/heure.

**51038** L. 14 x l. 17 x H. 50 cm x 1



### 4. Mandoline

**A** - Epaisseur de tranches ultra-fines de 1 à 10 mm. 4 peignes julienne : 2, 4, 7, et 10 mm. Facile d'utilisation. Sécurité totale grâce au poussoir et au chariot. Encombrement minimum, pied repliable. Entretien : lavage des lames à la main. Le châssis passe au lave-vaisselle.  
**B** - Inox 18/10. 44 lames (boîte individuelle). Sans chariot protecteur.

**A 1007375P** L. 50 x l. 15 x H. 20 cm - 1,83 kg x 1  
**B 3731** L. 41 x l. 13,5 x H. 4,5 cm - 1,5 kg x 1  
**4700P** Chariot seul x 1  
**56487** Couteau central pour mandoline x 1



### 5. Pèle-pommes

En fonte d'aluminium.

**A 50396P** Kali L. 34 x l. 10 x H. 11 cm x 1



1<sup>er</sup> PRIX



**B 1005118P** À ventouses L. 30 x l. 10,5 x H. 13,2 cm x 1



### 6. Coupe-oeufs

Fonte d'aluminium revêtu, fils inox.

**A 57146P** Rondelles x 1  
**B 57147P** 6 sections x 1



### 7. Ciseaux

**A 48514P** L. 24 cm. Coupe volaille x 1  
**B 56351** L. 22 cm. Bi-matière x 1

## PLANCHES



### 8. Lot de 6 planches

Livrées avec présentoir inox servant aussi de séchoir et de rangement.

Sans rigole **50593P** L. 45 x l. 30 x H. 1,25 cm x 1

### 9. Planche à découper

Polyéthylène. 60 x 40 cm.

Sans rigole  
**71121P** Brun x 1  
**71124P** Vert x 1  
**71123P** Rouge x 1  
**71120P** Bleu x 1  
**71122P** Marbre x 1



### 10. Planche à découper blanche

Polyéthylène.

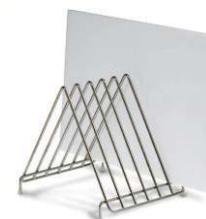
Sans rigole  
**A 71119P** L. 40 x l. 30 x H. 2 cm. x 1  
**A 71118P** L. 53 x l. 32,5 x H. 2 cm. x 1  
**A 71117P** L. 60 x l. 40 x H. 2 cm. x 1



Avec rigole  
**B 71115P** L. 53 x l. 32,5 x H. 2 cm. x 1  
**B 71114P** L. 60 x l. 40 x H. 2 cm. x 1



Avec rigole et poignée  
**C 71116P** L. 35 x l. 25 x H. 1 cm. x 1



### 11. Rack égouttoir

Tout inox, 6 cases. Espace entre chaque séparateur : 3,2 cm.

**67665P** 25 x 31 x 27 cm x 1

nouveau!



## 1. Douille inox de BUYER

Des cannelures régulières pour des résultats homogènes et de qualité. Solide, sans soudure. Marquage de la douille pour une identification facile. Ø 3,8 x L 5,2 cm.

Lot de 6

1 douille bûche plate, 2 douilles unies 2 et 9 mm, 2 douilles 6 dents 4 et 6 mm, 1 douille 8 dents 6 mm

1010696P Boîte de 6



## 2. Douille cannelée

Copolyester. 6 douilles : C8, D8, E8, F8, C6 et D6.

49414P Boîte de 6



## 3. Douille unie

Copolyester. 6 douilles : U4, U5, U6, U8, U10 et U12.

49566P Boîte de 6



## 4. Douille unie et cannelée

Copolyester. 10 douilles unies, 12 douilles cannelées, 1 douille bûche 8 dents et 1 douille feuille.

63375P Boîte de 24



## 5. Découpoir inox cannelé

Inox. Ø 4,5 cm à 12,5 cm.

49270P Boîte de 9



## 6. Découpoir inox uni

Inox. Ø 4,5 cm à 12,5 cm.

49269P Boîte de 9



## 7. Moule à cake

Fer doux revêtu d'anti-adhésif.

38754 L. 28 x l. 10 x H. 7,5 cm



38753 L. 26 x l. 9,5 x H. 7,5 cm



A



F



B



G



C



H



D

## 8. Moule à cake

En silicone flexible, répondant aux normes alimentaires avec effet anti-adhésif.

Format GN 1/3

A	1002299P	15 mini-madelines	x 1
B	1002302P	16 petits fours ovales	x 1
C	1002300P	6 muffins	x 1
D	1002308P	6 pyramides	x 1
E	1002301P	15 tartellettes	x 1
F	1002304P	24 petits fours ronds	x 1
G	1002305P	15 mini-tartellettes	x 1
H	1002306P	18 mini-cannelés	x 1
I	1002307P	6 demi-sphères	x 1



## 9. Bassine pâtissière

Inox.

67653P Ø 20 x H. 9 cm - 2 L



67654P Ø 24 x H. 11 cm - 2,5 L



67655P Ø 28 x H. 13 cm - 4,5 L



## 10. Bassine à fond plat

Inox.

45321P Ø 32 x H. 14 cm - 8 L



45322P Ø 36 x H. 15 cm - 11,5 L



45323P Ø 40 x H. 17,5 cm - 20,5 L



## 11. Bassine 1/2 sphérique

Inox.

61525P Ø 24 x H. 12,5 cm - 3,6 L



61526P Ø 30 x H. 15 cm - 7 L



61527P Ø 35 x H. 17,5 cm - 11 L



61528P Ø 40 x H. 20 cm - 16,8 L



1<sup>er</sup> PRIX

## 12. Cul de poule

55201P Ø 32 x H. 14,5 cm - 6 L



55199P Ø 40 x H. 18 cm - 13 L



## 13. Poche jetable

Polyéthylène basse densité. Ep. 70 µ. P. Pour préparations froides. L. 54 x l. 30 cm.

68559P Paquet de 100



## 14. Rouleau à pâtisserie

Sans poignées.

71235P Ø 5 x L. 50 cm



## 15. Pinceau silicone

Manche plastique. Poils silicone.

68631P L. 19,5 x l. 3 cm



1<sup>er</sup> PRIX

## 16. Pinceau pâtissier

Virole galvanisée. Manche en polypropylène et soies blanches cuites. Lavable en lave vaisselle.

49792P L. poils 3 cm



49791P L. poils 4 cm



## 17. Corne

Idéal pour racler le fond des récipients.

2485P L. 12 x l. 9,7 cm



Bactéricide

## 18. Spatule bactéricide

Matériau composite surmoulé avec embout souple.

50401 L. 25 cm



50402 L. 35 cm



50403 L. 45 cm



1<sup>er</sup> PRIX

## 19. Spatule composite

Résiste jusqu'à 250 °C. Cran d'appui anti-glisse.

45441 L. 25 cm



45442 L. 30 cm



45443 L. 35 cm



30348 L. 40 cm



45444 L. 50 cm





▶ Thermalim II Réfrigéré -35° à +15°C

▶ Thermalim II Surgelé +15° à -35°C



▶ -50° à +50°C



▶ Double sonde -40° à +70°C



▶ -50° à +275°C



▶ -50° à +200°C



1<sup>er</sup> PRIX



▶ -50° à +380°C



## 1. Thermalim

Surveille la température de l'air dans les locaux d'entreposage et de stockage de plus de 10 m<sup>3</sup> destinés à recevoir des denrées surgelées, congelées ou réfrigérées. Obligatoire par la norme NF E18-150 et la démarche HACCP. Les capteurs-enregistreurs enregistrent la température de l'air dans les domaines du froid négatif (surgelés : +15 à -35°C) et du froid positif (réfrigérés : -35 à +15°C). Les données s'inscrivent sur les diagrammes circulaires : étendue de mesure et échelle du temps (durée 7 jours). Mouvement à quartz alimenté par pile 1,5 V (LR6). Désinfection de la sonde : alcool à 70° C. Capteur : bulbe en acier inox Ø 1 cm et de longueur 10 cm relié au boîtier par un capillaire. Protection IP20. Ø 3 mm en cuivre 3 m. Dimensions : L. 17 x p. 21 x H. 22 cm. Livré avec 100 diagrammes, 1 stylo, 1 jeu de clés, 1 bride.

<b>42479</b>	Enregistreur Thermalim II Réfrigéré (-35° à +15°C)	x 1
<b>42531P</b>	Disques diagrammes froid positif (réfrigérés -35° à +15°C) Paquet de 100	x 1
<b>69282</b>	Enregistreur Thermalim II Surgelé (+15° à -35°C)	x 1
<b>69281P</b>	Disques diagrammes froid négatif (surgelés +15° à -35°C) Paquet de 100	x 1
<b>49055P</b>	Stylo fibrodian. Paquet de 5.	x 1

## 2. Thermomètre frigo/congérateur



En plastique. Avec crochet. L. 20 cm.

**1011467P** Précision +/-1°C

x 1

## 3. Thermomètre frigo



Thermomètre frigo/congérateur digital Fonction Max/Min, Int/Ext. Timer pour décompte du temps de dépassement. Double écran. Double alarme programmable (sonore et lumineuse). Double câble 100 cm. Double sonde. Aimant. L. 20 cm. Pile fournie.

**1011468P** Précision +/-1°C

x 1

## 4. Thermomètre de cuisson Testo 106



Livré avec étui de protection Top Safe (IP 67) et clip de fixation. Anti-choc et immersible. Avec sonde de pénétration Ø 2,4 x L 16 mm. Alarme maxi/mini. Alarme acoustique et optique. Autonomie : 350 h. Dimensions : L. 22 x l. 3,5 x H. 5 cm.

**61373** Précision +/-1°C

x 1

## 5. Thermomètre stylo étanche



Fonction Max/Min. Sonde inox perçante L. 12,5 cm. Résiste à l'eau IP65. Pile fournie.

**1011462P** Précision +/- 1° de 0° à +100°C (sinon +/- 3°C)

x 1

## 6. Minuteur



En plastique. Minuteur et chronomètre 19 H / 59 mn. Son 8 dB. Aimanté ou à poser.

**1011475P** L. 7 x l. 7 cm

x 1

## 7. Thermomètre infrarouge Eco



Viser laser. Rétro éclairage. Data Hold. Ratio de la distance 12/1. Pile fournie. Livré avec saccho.

**1011473P** Précision +/-2°C

x 1

IP 56



A

IP 54



B

LE CONSEIL

- IP54 : Protection contre les poussières + Protégé contre les projections d'eau de toutes les directions.
- IP56 : Protection contre les poussières + Protégé contre les projections d'eau assimilables aux paquets de mer.

IP 56



A



B



C

1. Balance de réception



Pesage, tarage automatique, 20 tares fixes mémorisables, comptage, pourcentage et totalisation, sortie RS232 pour PC ou imprimante. Sa performance technologique offre une lecture immédiate à la montée et à la descente de poids.

	A Ambiance sèche (IP56)		B Ambiance sèche Eco (IP54)	
Caractéristique	Contrôle +/-, Pourcentage %, Sortie RS232 PC ou imprimante. Support mural et colonne inox en série.		Indicateur solidaire du plateau ou fixation murale	
Alimentation	Bloc secteur détachable 6V/220 V + batterie rechargeable autonomie 70 h.		220V - 50/60Hz	
Affichage	Affichage rétro-éclairé H2,5cm Bleu			
T° d'utilisation	+10 à +40°C			
Protection froid/chaud	Non			
Portée	60 kg	150 kg	30 kg	150 kg
Précision	10 g	20 g	10 g	50 g
Plateau inox	45 x 35 cm	50 x 40 cm	40 x 30 cm	50 x 40 cm
Poids	11,5 kg	14 kg	6,3 kg	11,8 kg
Référence	<b>68224</b>	<b>68225</b>	<b>1001291</b>	<b>1001292</b>

2. Balance de laboratoire



Pesage, tarage automatique, 20 tares fixes mémorisables, comptage, pourcentage et totalisation. Sortie RS232.

	Ambiance sèche (IP56)
Caractéristique	Pesage, tarage, comptage, contrôle +/- . Sortie RS232 pour imprimante
Alimentation	130V / Batterie 6V 4Ah - Autonomie de 70 h à pleine charge
Affichage	LCD rétro-éclairé de 2 cm
T° d'utilisation	t° +10° à +40°C
Portée	30 kg
Précision	1 g
Plateau inox	30 x 23 cm amovible
Poids	4 kg
Référence	<b>68222</b>

3. Balance d'appoint

Pour des pesages occasionnels en cuisine.

	A TRADITION 500	B - ECO Extra plate inox	C ACS-H-10
Portée	5 kg	5 kg	10 kg
Précision	20 g	1 g	2 à 10 g
Plateau	rond	18 x 13,5 cm	18,5 x 18 cm
Alimentation	Mécanique	1 pile CR2032 (fournie)	Chargeur (fourni) ou 3 piles LR20 de 1,5V (non fournies)
Affichage		LCD	Double affichage LCD avant/arrière
Ambiance	Sèche	Sèche	Sèche
Référence	<b>65002P</b>	<b>1006790P</b>	<b>1001606P</b>

## COMBINÉS

robot coupe®



## 1. Combinés cutter coupe-légumes

Pour tous types de hachages, émulsions, broyages et pétrissages. Couteau lisse fond de cuve. Couvercle : adjonction de liquide ou d'ingrédients en cours de préparation. Coupe légumes comprenant 2 goulottes (demi-lune et cylindrique).



R502	
Capacité de cuve	5,5 L
Quantités travaillées cutter	500 gr à 3 kg
Débit horaire coupe légumes	120 à 500 kg/h
Vitesse	750 et 1 500 tr/min/pulse
Puissance	1 000 W
Voltage	Tri 400 V
Disques	Livré sans*
Dimensions (L x P x H)	38 x 35 x H 66,5 cm
Référence	67780

\*64285 : équipement macédoine R502.

R301 Ultra	
Capacité de cuve	3,7 L
Quantités travaillées cutter	500 gr à 1,5 kg
Débit horaire coupe légumes	20 à 200 kg/h
Vitesse	1 500 tr/min/pulse
Puissance	650 W
Voltage	230 V
Disques	Râpeur 2 mm, éminceur 2 et 4 mm, bâtonnet 2 x 2 mm
Dimensions (L x P x H)	32,5 x 30 x H 55 cm
Référence	60698



R211 Ultra XL	
Capacité de cuve	2,9 L
Quantités travaillées cutter	500 gr à 1 kg
Débit horaire coupe légumes	5 à 120 kg/h
Vitesse	1 500 tr/min/pulse
Puissance	550 W
Voltage	Mono 230 V
Disques	Eminceur 2 mm, 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2 x 2 mm
Dimensions (L x P x H)	22 x 30 x H 44,5 cm
Référence	1001227



## COUPE-LÉGUMES

robot coupe®



## 2. Coupe-légumes CL50



2 goulottes : 1 grande goulotte (surface de 139 cm<sup>2</sup>) permettant la coupe de légumes volumineux tels que le chou et le céleri. 1 goulotte cylindrique (Ø 58 mm) permettant la coupe de légumes longs ou fragiles. Bloc moteur en polycarbonate. Sécurité magnétique sur le poussoir et le couvercle. Frein moteur. Collection de 53 disques disponibles. Possibilité de 9 macédoine et 3 frites. Livré sans disque.

### Équipement spécial caviété

Eminceurs 2 mm, 5 mm  
Râpeurs 2 mm, 3 mm  
1 kit macédoine (1 éminceur 10 mm + 1 grille 10 x 10 mm +  
1 éminceur 20 mm + 1 grille 20 x 20 mm) + 1 porte disque mural

42339

x 1

Couverts	50 à 400
Vitesse	375 trs/min
Puissance	550 W
Voltage	230 V
Débit horaire	120 à 250 kg/h
Dimensions (L x P x H)	35 x 32 x 59 cm
Référence	42338



## 3. Coupe-légumes TRS

Inox dans la zone de travail. Parties démontables et nettoyables en machine. Tableau de commande à touches tactiles. Fonction pulse. Plus de 70 sortes de coupes différentes possibles. Pour émincer, râper, effiler, réaliser frites, macédoine en toutes dimensions. Livré sans disque.



Couverts	400 et +	400 et +
Vitesse	360 trs/min/pulse	360 trs/min/pulse
Puissance	500 W	500 W
Voltage	230 V	400 V
Débit horaire	250 à 500 kg/h	250 à 500 kg/h
Dimensions (L x P x H)	25,2 x 50 x 50,2 cm	25,2 x 50 x 50,2 cm
Référence	61123	61122

## CENTRIFUGEUSE

robot coupe®



## 4. Centrifugeuse J80



Rendement	120 L/h
Vitesse	3000 tr/min
Puissance	700 W
Alimentation	230 V
Taille de goulotte d'insertion	Ø 79 mm
Dimensions (L x P x H)	23,5 x 53,5 x H. 50,2 cm
Poids	10,9 kg

Goulotte automatique pour une alimentation en continu. Faible niveau sonore. Bec verseur anti-goutte. Bac résidu de grande capacité (6,5 L). Panier amovible.

Référence 64289

## BLIXERS

robot coupe®



### 1. Blixer

Bloc moteur : Moteur asynchrone. Arbre moteur inox. Support moteur métallique. Fonction pulse. Fonction Blixer : Cuve 7L inox avec poignée. Couvercle étanche avec bras racleur. Couteau denté inox livré en standard.



#### Blixer 6LV

Capacité de cuve	7 L
Couverts	20 à 100
Quantité travaillée	600 gr à 4,5 kg
Vitesse	300 à 3500 trs / min
Puissance	1500 W
Voltage	230 V
Dimensions (L x P x H)	28 x 35 x 53,5 cm
Référence	<b>1006670</b>



#### Blixer 5LV Blixer 4

Capacité de cuve	5,5 L	4,5 L
Couverts	15 à 80	10 à 50
Quantité travaillée	500 gr à 3,5 kg	400 gr à 3 kg
Puissance	1400 W	1000 W
Vitesse	300 à 3500 tr/min/pulse	1500 et 3000 tr/min/pulse
Voltage	230 V	Tri 400 V
Dimension (L x P x H)	28 x 35 x 50 cm	22,6 x 30,4 x 44,4 cm
Référence	<b>63184</b>	<b>55684</b>



#### Blixer 2

Capacité de cuve	2,9 L
Couverts	1 à 15
Quantité travaillée	200 gr à 1,5 kg
Puissance	700 W
Vitesse	3000 tr/min/pulse
Voltage	230 V
Dimension (L x P x H)	21 x 28,1 x 38,9 cm
Référence	<b>64293</b>



## ROBOT MULTIFONCTIONS

KitchenAid®



### 2. Robot 5KPM5

Tout métal.



#### 5KPM5

Cuve	4,83 L
Outils	Bol inox avec poignée. Livré avec kit de pâtisserie (crochet, batteur et fouet).
Alimentation	230 V
Puissance	315 W
Vitesse	Vitesse de 1 à 10 : 58 à 220 tr/min
Dimension (L x P x H)	26,4 x 33,8 x 41,1 cm
Poids	11,3 kg
Référence	<b>57195P</b>

## BATTEURS MÉLANGEURS



### 3. Batteur mélangeur grand rendement

Écran de sécurité démontable associé au monte et baisse de la cuve inox.



#### XBE20AS XBE20

Réalisation	Modèle table, travaux de pâtisserie, les sauces-pétrissage
Outils	Livré avec 3 outils fouet, palette et crochet spiral
Nombre de couverts	50 à 150
Cuve	20 L
Variateur de vitesse	Electronique
Alimentation	230 V
Puissance	900 W
Capacité de pétrissage (farine en détrempee)	6 kg
Dimensions (L x P x H)	52,1 x 68,5 x 98 cm
Poids	76 kg
Caractéristique	Avec prise d'accessoire type H (pour coupe-légumes, hachoir ..) Sans prise d'accessoire
Référence	<b>39083 70398</b>



#### XBE10S

Réalisation	Mélange, pétrissage, émulsion (fouettage) ou appoint pour les traiteurs
Outils	Livré avec 3 outils fouet, palette et crochet spiral
Nombre de couverts	10 à 100
Cuve	10 L
Variateur de vitesse	Electronique
Alimentation	230 V
Puissance	750 W
Capacité de pétrissage (farine en détrempee)	3,5 kg
Dimensions (L x P x H)	45,4 x 60,6 x 70 cm
Poids	38 kg
Caractéristique	Sans prise d'accessoire
Référence	<b>63649</b>

robot coupe®



### 4. Batteur mélangeur petit rendement



#### RM8

Réalisation	Usage intensif
Outils	Livré avec fouet, palette, crochet spiral et accessoire cutter 1,7 L
Nombre de couverts	10 à 100
Cuve	7,6 L
Variateur de vitesse	Electronique
Alimentation	230 V
Puissance	Asynchrone 700 W
Capacité de pétrissage (farine en détrempee)	4 kg
Dimensions (L x P x H)	31,8 x 46,5 x 39,2 cm
Poids	21,7 kg
Caractéristique	Prise frontale et prise supérieure pour cutter 1,7 L fourni
Référence	<b>70150</b>

## MIXERS



4 L sans fil



4 L



8 L



40 L

Dynamic



	A - Mixer Air 160 Sans fil	B - Pro.cooker 160	C - Pro.cooker 190	PMDH250
Litre	4 L	4 L	8 L	40 L
Longueur tube	16 cm	16 cm	19 cm	30 cm
Longueur totale	45 cm	39,5 cm	42,5 cm	64 cm
Vitesse	10000 tr/min	13000 tr/min	13000 tr/min	9500 trs/min
Puissance	200 W	220 W	250 W	350 W
Voltage	Batterie 12 V	230 V	230 V	230 V
Référence	<b>1011494P</b>	<b>1001298P</b>	<b>1001295P</b>	<b>64334</b>

## MIXERS



50 L

60 L

100 L



200 L

Dynamic



	MP350 Ultra	CMP 400VW	MP450 Ultra	Mixer Pro 600 DSC
Litre	50 L	60 L	100 L	200 L
Longueur tube	35 cm	40 cm	45 cm	60 cm
Longueur totale	74 cm	75 cm	84 cm	87 cm
Vitesse	9500 trs/min	2300 à 9600 tr/min	9500 trs/min	9500 trs/min
Puissance	440 W	400 W	500 W	850 W
Voltage	230 V	230 V	230 V	230 V
Référence	<b>64290</b>	<b>70152</b>	<b>64291</b>	<b>58353</b>

MP350 Ultra

CMP400 VV

MP450 Ultra

Mixer Pro 600 DSC

## COMBINE-MIXERS



50 L

100 L

Dynamic



100 L



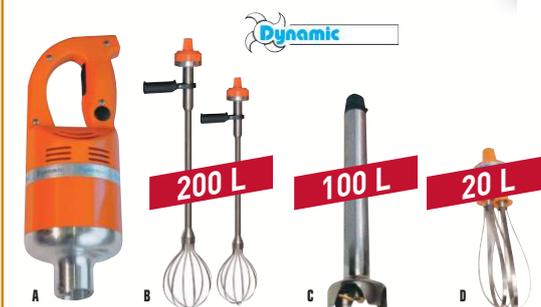
	MP350 Combi Ultra	MP450 Combi Ultra	MF2000
Litre	50 L	100 L	100 L
Longueur tube	35 cm	45 cm	41 cm
Longueur fouet	28 cm	28 cm	24,5 cm
Long. totale tube	79 cm	89 cm	75,3 cm
Long. totale fouet	80,5 cm	84 cm	59 cm
Vitesse fouet	250 à 1500 trs/min	250 à 1500 trs/min	300 à 900 trs/min
Vitesse Mixer	1500 à 9000 trs/min	1500 à 9000 trs/min	3000 à 9000 trs/min
Puissance	440 W	500 W	500 W
Voltage	230 V	230 V	230 V
Référence	<b>64297</b>	<b>64292</b>	<b>63177</b>

MP350 Combi Ultra

MP450 Combi Ultra

MF 2000

## COMBI-MIXER



200 L

100 L

20 L

Dynamic



## Combi Mixer MDH 2000

Puissance : 500W. Voltage : 230V. Vitesse : 9 500 tr/min. Norme EN 12853.

Mixer avec pied démontable   
 A+C **49247** L. 72 cm x 1

Bloc moteur   
 A **63178** L. 35 x l. 12 cm x 1

Fouet mélangeur 200 L   
 B **63183** L. 70 cm x 1  
 B **63182** L. 60 cm x 1

Pied démontable mixer   
 C **63179** L. 41 cm - 100 L x 1

Fouet   
 D **63180** L. 24,5 cm - 20 L x 1

## TRANCHEURS



### 1. Trancheur **DELCOUPE** SBR Amiral 300

Revêtement aluminium, finition semi-quantium et extracteur de lame SBR. Grand dégagement arrière pour un nettoyage totalement accessible. Étanche IP54. Boutons et carte électronique de commande étanches IP66.

**Grand dégagement de la lame**



	Amiral P300	Amiral C300
Diamètre couteau	300 mm	300 mm
Épaisseur de coupe	30 mm	30 mm
Dimension de coupe	300 x 205 x 30 mm	300 x 205 x 30 mm
Mode de transmission	Pignon	Courroie
Puissance	250 W	250 W
Voltage	230 V	230 V
Dimensions	66 x 57 x H 51 cm	66 x 57 x H 51 cm
Travail zone froide	oui	oui
Lavable douchette basse pression	oui	oui
Référence	<b>1004313</b>	<b>1004310</b>

\* Existe en 250 mm, nous consulter.

#### TRANCHEUR AMIRAL EXTRACTEUR DE LAME SBR

Démontage simple et rapide de la lame en toute sécurité pour un nettoyage parfait.

En effet le démontage de la lame permet de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité.



### 2. Trancheur 350 major slice

100 % inox. Étanche IP67. Grande précision de découpe.



Diamètre couteau	350 mm
Épaisseur de coupe	20 mm
Dimension de coupe	300 x 181 mm
Mode de transmission	Pignon
Puissance	360 W
Voltage	230 V
Dimensions	83,6 x 54,4 x H 49,5 cm
Travail zone froide	oui
Référence	<b>1009596</b>

### 3. Trancheur Start L 300



Construction aluminium anodisé. Plateau produit basculant. Affûteur mobile hygiénique sur l'appareil. Encombrement réduit.



Usage	journalier
Diamètre couteau	300 mm
Épaisseur de coupe	13 mm
Dimension de coupe	250 x 190 x 13 mm
Mode de transmission	Courroie
Puissance	180 W
Voltage	230 V
Dimensions	55 x 49 x H 40 cm
Travail zone froide	oui
Référence	<b>1004292P</b>

## TRANCHEUR À PAIN



### 4. Trancheur à pain TP180 **robot coupe**

Outils	Bac pour la réception des miettes
Alimentation (V)	230 V
Puissance (W)	350 W
Rendement	180 à 360 tranches de pain à la mn avec une épaisseur de 8 à 80 mm
Dimensions (L x p x H cm)	33,5 x 38,5 x H. 92 cm
Poids (kg)	29 kg
Référence	<b>63496</b>



Coupe pain manuel voir page 53

## HOUSSE

### 5. Housses jetables **TA.C.C.**

Transparente. Ep. 17 µ.



Carton de 250  
**1008684P**

L. 115 x H. 74 cm



x 1



**1. Kit protect**

Détection des traces de protéines et des sucres présents sur la surface à contrôler. Lecture visuelle en 10 minutes. Stockage à 20 °C.

Boîte de 10 **53521** x 1

**2. Etuve incubateur**

Pour une incubation à 37 °C. Réglable jusqu'à + 5 °C. Livré avec portoir 23 lames et 1 thermomètre. 4 L. 220 V.

**127439** x 1

**3. Lame gélosée**

Pliante. Flore totale + coliformes. Neutralisant incorporé. 1 lame = 2 tests. Principe : appliquer la lame gélosée 10 secondes sur la surface à tester en appuyant fortement sur chaque face. Placer la lame dans l'étuve à 37 °C pendant 24 h, puis lire les résultats. Fréquence d'utilisation recommandée minimum 1 fois par semaine sur 1 main + 1 vêtement + 2 surfaces.

Pack 20 lames. DLC : 6 mois. **67259** x 1

**4. Testeur d'huile** **Testo 270**

Appareil de mesure à main utilisé pour déterminer la qualité et la température des huiles de friture. Peut être utilisé directement dans la friteuse, celui-ci est extrêmement rapide et fournit des résultats de mesure en 20 secondes. Livré avec une mallette.

**1008007** L. 5 x l. 17 x P. 33 cm x 1

**5. Testeur d'huile Oléotest**

Idéal pour contrôler la qualité des huiles en restauration.

Paquet de 10 test **1007639P** 10 tubes + pipette. x 1

**6. Kit anti-allergènes**

Idéal pour préparer les plats sans allergènes grâce à son code couleur. Composé de 9 ustensiles de cuisine : un bac et son couvercle, un fouet 30,5 cm, une pince 24,1 cm, une louche 6 cl, une planche à découper 45,7 x 30,5 cm, une poêle anti-adhésive 25,4 cm, une spatule 21 x 7,3 cm, une cuillère de service 35,1 cm.

**1008164** L. 50,8 x l. 38,1 x H. 17,8 cm x 1

**7. Organiseur bleu Clear Box**

Bloc 2 tiroirs en polypropylène et armature polystyrène. Livré sans étiquettes.

**49337P** L. 40 x l. 39,5 x H. 14 cm x 3

**8. Note de traçabilité alimentaire**

Étiquette repositionnable. Spécial chambre froide : ne se décolle pas avec l'humidité et résiste à une forte ventilation grâce à un encollage sur toute la surface.

6 blocs de 50 étiquettes **56453P** L. 10 x l. 4 cm x 1

**9. Étiquette autocollante et biodégradable**

Permet de consigner la nature du contenu et la date de péremption des aliments. Se dissout complètement dans l'eau en 30 secondes, ne laisse aucun résidu. -40°C à 93°C pendant 4 heures. Compatible micro-ondes. Pré-remplie avec les jours de la semaine à entourer. Boîte distributrice.

Rouleau de 250 étiquettes **50703P** L. 7,6 x l. 5 cm x 1

**10. Sac échantillonnage plat témoin**

Sac stérile (irradié à 10 KGray) en polyéthylène basse densité. Fermeture à zip.

Boîte de 1000 **53520P** L. 25 x l. 18 cm x 1

**11. Sac prélèvement**

En polyéthylène transparent. Conforme aux règlements sur les matériels destinés au contact alimentaire.

Boîte de 300 **49051P** L. 36 x l. 24 cm x 1

**12. Lot plats témoins**

Polyéthylène haute densité.

Lot de 5 bacs. Cont. 3 L **65401** L. 24 x l. 34,7 x H. 7 cm x 1  
**65402** 1000 sacs de prélèvement L. 22 x l. 16 cm x 1

**13. Boîte Ondipack**

Boîte avec couvercle charnière bombé. Résistent de -20°C à +130°C. (du congélateur au micro-ondes).

Sachet de 50 boîtes **57086P** L. 12,3 x l. 11,4 x H. 5 cm - 25 cl x 1





## 1. Distributeur bobine **JVS**

ABS. Fermeture sécurisée avec clé.

**Maxi - 450 formats**  
**66067P** L. 23 x l. 23 x H. 31,5 cm x 1

**Mini - 160 formats**  
**66295** L. 15 x l. 14 x H. 28,5 cm x 1

**Recharges Maxi.**  
 Dévidage central. Ouate recyclée 2 plis. Mandrin extractible.

**Colis de 6 rouleaux.**  
**A 67616P** 450 formats L. 20 x l. 30 cm x 1

**Recharges Mini.**  
 Dévidage central, pure ouate de cellulose, 2 plis.

**Carton de 12 bobines.**  
**B 1002148P** 160 formats. L. 19,6 x l. 30 cm x 1

## 2. Bobine industrielle

Pure ouate de cellulose. 1 000 formats, 2 plis.

**Paquet de 2 bobines**  
**1011200P** 1000 formats L. 19,4 x l. 30 cm x 1

Recyclé 2 plis.

**Paquet de 2 bobines**  
**1011617P** 1630 formats  
 L. 23 x l. 30,5 cm x 1

## 3. Distributeur pour essuie-mains pliés

Distributeur mural ABS 'SERIE 5'. Permet l'utilisation de tous les types d'essuie-mains pliés C, V, W ou M, Z. Livré avec un réducteur amovible. Fonctionne indifféremment sur les 1 pli et 2 plis.

**1007750P** L. 29 x P. 14,5 x H. 42,5 cm x 1

## 4. Essuie-mains

Essuie-mains plié Z, 2 plis

**Carton de 25 paquets**  
**1002144P** 150 formats L. 24 x l. 21,5 cm x 1

## 5. Distributeur Jumbo

**ROSSIGNOL'**

En Acier Ø 29 x P. 11,8 x H. 29 cm  
**A 66162P** Maxi x 1

**TORK**

En ABS Ø 34,5 x P. 13,2 x H. 27,5 cm  
**B 64325** Mini x 1

**Recharges Jumbo Maxi**  
 Ouate fibre recyclée, 2 plis.

**Paquet de 6 bobines**  
**A 1011653P** 1086 formats L. 8,5 x l. 35 cm - 380 m. x 1

**Recharges Jumbo Mini**  
 Ouate, 2 plis.

**Paquet de 12 bobines**  
**B 1011652P** 650 formats L. 9,1 x l. 20 cm - 170 m. x 1

## 6. Distributeur papier **TORK** hygiénique

ABS blanc.

**Contenance 2 paquets de 250 feuilles**  
**64326** L. 13 x P. 13 x H. 27 cm x 1

## 7. Papier hygiénique en feuilles

Pure ouate de cellulose enchevêtrés 2 plis

**Paquet de 36**  
**1011191P** 250 formats L. 19 x l. 11 cm x 1



## 8. Smartone **TORK** **SmartOne**

Distributeur de papier toilette feuille à feuille pour une réduction de consommation. Associe un rouleau de forte autonomie à un système de distribution performant et hygiénique (rouleau entièrement protégé). Format T8.

**1011654** Ø 26,9 x l. 15,6 x H. 26,9 cm x 1

**Recharges**  
 Ouate 2 plis.

**Carton de 6 rouleaux**  
**1002620P** 1150 formats  
 L. 13,4 x 18 cm - 207 m. x 1

## 9. Sèche-mains

**uelitia** france **5 ans** CE

Séchage rapide par 300 microbuses. Débit d'air 432 m<sup>3</sup>/h. 1760 W. 230 V. ABS blanc.

**1006225** L. 30 x l. 19,5 x H. 61,7 cm x 1

## 10. Sèche mains Austral **JVS**

**2 ans**

Déclenchement automatique. Débit d'air : 250 m<sup>3</sup>/h. 2300 W. 230 V. Capot polycarbonate antivandalisme. Conforme 73/23/CEE et 89/336/CEE. Arrêt automatique en cas de dysfonctionnement. Niveau sonore : 62 dBA. Classe II - IP 23.

**49203P** L. 21,3 x l. 20,4 x H. 24,4 cm x 1

## 11. Distributeur savon **JVS**

Fermeture à clé. ABS. 800 ml.

**66009P** L. 21,3 x l. 11,7 x H. 11,5 cm x 1

**Savon liquide bactéricide\*\*.**

**69354\*\*** Bidon de 5 L x 1

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi.  
 \*\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

**Crème lavante mains**

**A 1008377P** Flaçon de 500 ml x 1  
**B 1008373P** Bidon de 5L x 1

## 12. Brosse à main **thomas**

Avec manche. Fibres mi-dures

**2603** L. 26 cm x 10

## 13. Brosse à main et à ongles **thomas**

Monture en polypropylène, fibre polyester.

**59447P** L. 13 cm Blanc x 1  
**59446P** Chaînette inox L. 50 cm x 1

DISTRIBUTEURS ET RECHARGES

HYGIÈNE

HYGIÈNE ET ENTRETIEN

**Spontex**  
PROFESSIONNEL**1. Récirage**

100 % végétale.

Éponge Spontex Azella - Paquet 10  
**48391P** L. 10 x L. 14,4 x H. 2,8 cm x 1**3M**Tamponne vert - Paquet de 10  
**1001398P** L. 11 x l. 7 cm x 1**3M**Rouleau abrasif vert  
**48384P** L. 3 m x l. 15,8 cm x 1Boule inox - Paquet de 10  
**1001395P** 40 g x 1  
**1001396P** 60 g x 1**2. Gant MAPA** **CE**

Latex. L. 32 cm.

Ménage  
**64700P** Taille 7 x 1  
**64701P** Taille 8 x 1

En latex naturel, intérieur jersey 100% coton.

Travaux  
**64695P** Taille 7 x 1  
**64696P** Taille 8 x 1  
**64796P** Taille 9 x 1**3. Cuvette ronde Gilac**

PEBD. Emboîtable. Blanc.

**39594** Ø 43 x H. 17,5 cm. 14 L x 1**4. Baquet Gilac**

Polyéthylène alimentaire. Blanc.

**31035P** 55 L - Ø 55 x H 36 cm x 1  
**31036** 75 L - Ø 63,5 x H. 38,5 cm. x 1**5. Seau**Blanc - Gradué  
**55116** Ø 36 x H. 31,5 cm - 12 L x 1Bleu  
**1002298P** Ø 28 x H. 26 cm - 10 L x 1**6. Lavette A.C.C.P.**

Structure alvéolée. Lavable à 95°C, température de lavage recommandée : 60°C. Nombre de lavages : environ 15. 80g/m².

L. 51 x l. 36 cm - Sachet de 25  
**65240P** Blanche x 1  
**65236P** Bleue x 1  
**65238P** Jaune x 1  
**65237P** Rose x 1  
**65239P** Verte x 1**7. Vaporisateur**

Polyéthylène. 650 ml.

**49313P** Rouge x 1  
**49314P** Bleu x 1**8. Brosserie thomax A.C.C.P.**

Raclette x 1

**A 1001543P** Raclette sol  
Bleue - L. 50 cm x 1**B 1001542P** Raclette plan de travail  
Bleue - L. 35 cm x 1

C - Frottoir x 1

**2593P** Blanc. L. 25 cm, dur x 1  
**39627P** Blanc. L. 30 cm, mi-dur x 1  
**1000774** Rouge. L. 25 cm, dur x 1  
**1000773** Rouge. L. 30 cm, dur x 1  
**43553P** Bleu. L. 25 cm, dur x 1

D - Balai x 1

**49785P** Blanc. L. 29 cm, mi-dur x 1  
**49786P** Bleu. L. 29 cm, mi-dur x 1  
**49788P** Bleu. L. 38 cm, souple x 1**9. Raclette sol A.C.C.P.**

Polypropylène renforcée fibre de verre. Manche fibre de verre, embout vis.

Raclette  
**1001547P** L. 45 cm x 1  
**1001546P** L. 55 cm x 1  
**1001545P** L. 75 cm x 1  
Manche fibre de verre  
**49778P** Ø 2,4 cm - L. 1,40 m x 1**10. Raclette vitres et plan de travail**

Inox et caoutchouc. Poignée avec caoutchouc antidérapant.

**1001527P** L. 25 cm x 1**11. Pelle + balayette**

Avec bord caoutchouc. Bleue.

**1001530P** L. 35 x l. 22 cm x 1

## 1. Panneau d'avertissement multilingue «Attention»

Efficace dans la prévention des chutes lors des opérations de nettoyage. Message d'avertissement imprimé sur deux faces et dans plusieurs langues (anglais, français, allemand et espagnol). Pliable afin d'optimiser l'espace de rangement.



**65317P** L. 28 x l. 4 (plié) x H. 60 cm x 1

## 2. Chariot de ménage 2 x 22 L

Pour petites et moyennes surfaces. Avec couvercle porte documents. Porte sac poubelle 100-130 litres. Étagère porte produits. Presse verticale à mâchoires 2 seaux 22 litres bleu/rouge, 2 seaux 5 litres rouge/bleu. Double porte flacons. Accroche porte balais/outils. Roulettes. Livré sans sac poubelle.



**1001538P** L. 60 x l. 100 x H. 104 cm x 1

## 3. Chariot de ménage 2 x 18 L

Pour petites et moyennes surfaces. Guidon réversible et presse universelle.



**1001540P** L. 71 x l. 43 x H. 93 cm x 1

## 4. Seau avec presse 20 L

Seau 20 litres avec presse à plat. Compacts et mobiles. Presse amovible. Symbole «Sol glissant» imprimé de chaque côté pour prévenir les chutes. Jaune.



**1001529P** L. 46 x l. 26 x H. 29 cm x 1

## 5. Presse

Presse universelle avec mâchoires. Gris.



**1001526P** L. 25 x l. 22,5 x H. 33 cm x 1

## 6. Lavage à plat

Base plastique, clip plastique de pliage et de fixation de la frange.



**A - Support**  
**66348P** L. 40 x l. 10,7 x H. 6 cm x 1



**B - Frange microfibre**  
**66426P** L. 40 x l. 17 cm x 1



**C - Frange coton**  
**66347P** L. 40 x l. 17 cm x 1



**D - Manche aluminium**  
**66425P** Ø 2,35 cm x l. 1,4 m x 1

## 7. Armoire ROSSIGNOL à pharmacie (obligatoire)

1 porte. Acier poudré époxy. Serrure à clé. 1 Croix verte sérigraphiée. 2 étagères plastiques réglables en hauteur. 1 balconnet de rangement.



**1004683P** L. 13 x l. 30 x H. 45,5 cm x 1

### Kit équipement pour armoire à pharmacie

Contient :  
1 pansement compressif 10 x 10 cm,  
1 bande extensible maille élastique 5 cm x 3 m,  
4 lingettes asséchantes (équivalent à de l'éosine),  
4 lingettes apaisantes au calendula,  
1 sparadrap tissu blanc 2,5 cm x 5 m,  
1 paire de gants, 18 pansements Urgo 3 tailles et 10 compresses stériles 20 x 20 cm.



**60798P** Le kit L. 20 x l. 20 x H. 11 cm x 1

### LE CONSEIL

• Selon article R 232.1.6 du Code du travail, il est précisé que : "Les lieux de travail doivent être équipés de matériel de premier secours adapté à la nature des risques et facilement accessibles".

## 8. Torchon non tissé

Non-tissé blanc. Conditionné en boîte distributrice ou en recharge. 80 g/m<sup>2</sup>.



**Recharge de 100**  
**54034P** L. 43 x l. 38,5 cm x 1



**Boîte distributrice de 120**  
**54033P** L. 64 x l. 38 cm x 1

## 9. Drap d'examen

Quate recyclée. 2 plis. 150 Formats.



**Carton de 12 rouleaux**  
**1007068P** L. 50 x l. 35 cm x 1



### 1. Liquide de lavage très concentré\*

Efficace en eau très dure.

- A **69019\*** Bidon de 5 L
- B **69021\*** Bidon de 20 L

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 2. Liquide de lavage concentré\*

Efficace en eau douce chlorée.

- 69020\*** Bidon de 25 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 3. Poudre de lavage\*

Efficace en eau dure. Nettoie, dégraisse et désinfecte (agent chloré).

- 69023\*** Bidon de 10 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 4. Pastille de lavage\*

Efficace en eau dure, et évite l'installation d'un doseur de produit de lavage. Non moussant et anti-calcaire. Nettoie, dégraisse et désinfecte (agent chloré). 167 pastilles.

- 69024\*** Seau de 5 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 5. Liquide lave-verres\*

Efficace en eau dure. Efficace sur tous types de tanins (café, thé, vins, rouges à lèvres...).

- 69018\*** Flacon de 1 L

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 6. Liquide de rinçage\*

Permet un séchage rapide de la vaisselle. Laisse une vaisselle sans traces.

- A **69027\*** Efficace en eau douce - 5 L
- B **69636\*** Efficace en eau dure - 5 L

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 7. Détartrant machine\*

Spécialement conçu pour le détartrage et l'entretien des machines à laver la vaisselle et le linge.

- 69022\*** Bidon de 6 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 8. Rénovateur vaisselle\*

Poudre conçue pour laver, rénover et désincruster les vaisselles (sauf aluminium et vaisselle décorée). Élimine efficacement tanin, vin, café, thé, amidon, résidus alimentaires, par trempage ou lavage en machine.

- 69030\*** Seau de 10 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 9. Liquide plonge manuelle

- A **69017** Pour eau douce - 5 kg
- B **69635** Pour eau dure - 5 kg



### 10. Détergent, désinfectant\*\*

- A **69029\*\*** Pour eau douce - 5 L
- B **69637\*\*** Pour eau dure - 5 L

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.

\*\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



### 11. Dégraissant\*

Élimine les graisses sur tous types de surfaces: sols, murs, plans de travail. En pulvérisation ou balayage humide. Sur tous types de surfaces : inox, plastique, PVC, carrelage.

- 69026\*** Bidon de 5 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 12. Super dégraissant\*

Contact alimentaire pour tous types de sols et surfaces résistants aux alcalins : ciment brut, peint, béton, carrelage... Formule surpuissante pour éliminer rapidement les graisses animales, minérales, végétales, pétroles et huiles minérales.

- 1008219\*** Bidon de 5 L

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 13. Dégraissant friteuse et hotte\*

Puissant dégraissant composé d'agents alcalins qui permettent de dissoudre les dépôts incrustés. N'attaque pas l'inox, l'acier, l'émail et la fonte.

- 69031\*** Bidon de 5 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 14. Décapant four\*

Combinaison d'agents alcalins et de tensioactifs. Sa texture gélifiée adhère aux parois et facilite le mouillage et le décollage des graisses carbonisées.

- 69028\*** Bidon de 5 kg

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



### 15. Nettoyant inox\*

Dégraisse et rénove les surfaces en inox, élimine le tartre ainsi que les traces légères d'oxydation.

- 69025\*** Spray de 750 ml

\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.





## 1. Désinfectant Bactopin Plus\*\*



Détergent désinfectant odorisant pour tous types de sols, surfaces et matériels.

**1006582P\*\*** Spray de 750 ml



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.  
\*\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



## 2. Dose DBO\*\*

Détergent bactéricide odorant. Nettoie, désinfecte et désodorise. Bactéricide et levuricide.

Paquet de 250

**A 1000181P\*\*** 20 ml Parfum Ambiance

**B 1000180P\*\*** 15 ml Parfum Citron vert



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.  
\*\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.

## 3. Détergent multi-usages\*

Pour le nettoyage de toutes les surfaces lavables. Spécialement conçu pour les industries agro-alimentaires. Fort pouvoir mouillant et moussant, excellent dégraissant.

**1008320P\*** Bidon de 5 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 4. Dégraissant Mr Proper\*

Elimination rapide des graisses, même tenaces et incrustées.

**68722P\*** Spray de 750 ml



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 5. Gel WC Mr Proper\*



Nettoyant désinfectant 4 en 1 pour l'entretien quotidien des toilettes et urinoirs. Anti-calcaire.

**60681P\*** Flaçon de 750 ml



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 6. Nettoyant sanitaire\*\*

Nettoyant acide bactéricide. Pour un entretien courant et la désinfection des sanitaires. Empêche la formation de tartre et dissout les graisses.

**1005345P\*\*** Spray de 750 ml



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.  
\*\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



**Temps de pose 30 secondes**

## 7. Lingette désinfectante\*\*

Boîte distributrice de 200 lingettes. L. 21,5 x l. 18,5 cm.

**1007072P\*\***



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.  
\*\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



## 8. Eau de javel à 2,6 %\*\*

Blanchit, désinfecte et assainit. Bactéricide, fongicide, sporicide et virucide.

**55677P\*\*** Bidon de 5 L

**55690P\*\*** Bidon de 2 L



\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



## 1<sup>er</sup> PRIX



## 9. Liquide lavage machine\*

Efficace en eau douce et adoucie.

**63461P\*** Bidon de 5 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 10. Liquide rinçage machine

Permet un séchage rapide de la vaisselle. Laisse une vaisselle sans trace.

**63459P** Bidon de 5 L



## 11. Liquide plonge manuelle\*

Bon pouvoir mouillant et solubilisant. Ne laisse pas de trace.

**63451P\*** Bidon de 5 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 12. Dégraissant cuisine\*

Produit prêt à l'emploi. Formulé pour dissoudre les salissures et solubiliser les graisses. Ne laisse pas de traces.

**63457P\*** Bidon de 5 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 13. Détergent\*

Nettoyage quotidien des sols et surfaces (surfaces plastiques, carrelages, sanitaires, linoléum...). PH neutre : assure le respect des surfaces traitées. Parfum frais menthe.

**1008374P\*** Bidon de 5 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 14. Détergent désinfectant désodorant\*\*

Pour tous types de sols et surfaces. A diluer et sans rinçage. Parfum eucalyptus.

**1005044P\*\*** Bidon de 5 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.  
\*\*Produit biocide, utilisez les biocides avec précaution. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



## 15. Décapant four\*

Pour fours, plaques, pianos, filtres. Dissout les graisses figées, permettant un rinçage aisé.

**63453P\*** Bidon de 5 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



## 16. Crème à récurer\*

Destinée au nettoyage et à l'entretien des surfaces telles que l'émail ou l'incol (évier, cuisinières, lavabos, baignoires, robinetteries, etc...) Idéal pour les surfaces dures lavables. Respecte les surfaces et redonne une brillance d'origine. Haut pouvoir dégraissant.

**1008376P\*** Flaçon de 1 L



\*Produit dangereux. Respecter les précautions d'emploi. Produit conforme à la législation française.



nouveau!



## 1. Désinsectiseur

### FLY in Box 20

Puissance	1 x 20 W
Alimentation	220 V
Dimensions	L. 26,5 x l. 12,5 x H. 26 cm
Poids	3 kg
Surface de protection	50 m <sup>2</sup>
Référence	1010596P

Lampe à UV pour FLY in Box

1010598 20 W - E 14

x 1

### Capture 800

Puissance	2 x 36 W
Alimentation	220 V
Dimensions	L. 63,5 x l. 11 x H. 26 cm
Poids	6,9 kg
Surface de protection	240 m <sup>2</sup>
Référence	1010599

Tube néon 61 cm pour Capture 800

1010600 36 W

x 1

Pour les anciens modèles, tubes conservés nous consulter

## 2. Collecteur 60 L et 80 L

Construction robuste et durable. Simple à nettoyer et à entretenir. Chaque couvercle est livré avec 6 autocollants de tri.

Collecteur sans couvercle

A 1005382	Cont. 80 L 46 x 32 x H. 76 cm - Gris	x 1
B 1005383	Cont. 60 L 46 x 32 x H. 58 cm - Gris	x 1

Chariot avec roulettes pivotantes

C 1005384	48 x 33 x H. 14,5 cm - Noir	x 1
-----------	-----------------------------	-----

Couvercle pour collecteur

D 1005392	Couvercle pour bouteille 45,3 x 32,8 cm - Vert	x 1
E 1005394	Couvercle universel pour déchets divers 45,3 x 32,8 cm - Jaune	x 1
F 1005393	Couvercle push pour déchets divers 47 x 33,5 cm - Gris	x 1

## 3. Collecteur 90 L

Simple à déplacer, grande facilité d'utilisation : permet de retirer le sac sans avoir à le soulever. Adapté au tri sélectif : disponible avec des couvercles de couleur. Roulettes bandage caoutchouc Ø 12 cm. H. 85 x L. 41,5 x l. 52 cm.

60757	Blanc	x 1
65279	Bleu	x 1
65280	Rouge	x 1
65281	Jaune	x 1

## 4. Support sac tri sélectif

Pour sac 120 L. Poignée ergonomique. Ø 50 x P. 64 x H. 99 cm.

1007085	Blanc	x 1
1007084	Bleu	x 1
1007087	Rouge	x 1
1007086	Jaune	x 1
1007088	Vert	x 1

## 5. Poubelle 4 L

Plastique blanc.

4599P L. 22,5 x l. 20 x H. 23,5 cm

x 1

## 6. Collecteur 45 L

Livré avec 6 autocollants pour le tri sélectif. 41 x 39,8 x H. 60 cm.

65316P	Blanc	x 1
1005484	Bleu	x 1
1005385	Jaune	x 1
1005387	Vert	x 1
1005386	Rouge	x 1

## 7. Collecteur 90 L

Livré avec 6 autocollants pour le tri sélectif. 50 x 41,2 x H. 82 cm.

65025P	Blanc	x 1
1005388	Bleu	x 1
1005389	Jaune	x 1
1005391	Vert	x 1
1005390	Rouge	x 1

## 8. Collec'roule 110 L

Acier poudré époxy ou inox. Livré démonté. 57 x 52 x H. 91 cm

42273 Gris

x 1

49223 Inox

x 1

## 9. Container 240 L et housse

En polyéthylène vierge haute densité 2 Roues. Conforme norme EN 840 1 à 6.

Container

55097 L. 75 x l. 57 x H. 107 cm

Housse - Carton de 200

1008705P Noire H. 135 cm 20 µ - 240 L

x 1

x 1

## 10. Sac à déchets

Lien classique.

	110 L	130 L	110 L
Ø	36 cm	42 cm	38 cm
Hauteur	105 cm	115 cm	105 cm
Soufflets	17 cm	20 cm	16 cm
Carton	200	100	200
Épaisseur	49 µ	50 µ	43 µ
Couleur	Noir	Noir	Transparent
Référence	1008696P	1008700P	1008707P

## CALOTS



- 1. Calot non-tissé**  
En viscose. 40 g/m<sup>2</sup>.

Carton de 200  
**1000368P** L. 28 x H. 8,2 cm x 1



- 2. Calot**  
En papier blanc avec liseré bleu.

Carton de 100  
**1000366P** L. 28 x H. 8,2 cm x 1



- 3. Calot**  
En papier blanc.

Carton de 100  
**1000365P** L. 28 x H. 8,2 cm. x 1



- 4. Distributeur de calots**  
Mural. En inox.

**49373** L. 31 x H. 12 x P. 10,5 cm x 1

## TOQUES ET CHARLOTTES



- 5. Toque Shadow**  
En viscose.

Carton de 10  
**1000370P** Ø 66 x H. 21 cm x 1



- 6. Casquette résille**  
100% polypropylène non tissée.

Boîte de 100  
**64690P** x 1



- 7. Charlotte à clip**  
Non-tissé.Élastique synthétique SANS LATEX sous ourlet.

Carton de 300  
**1007765P** x 1



- 8. Distributeur de charlottes**  
Mural. En inox.

**49372P** L. 26 x P. 10,5 x H. 28 cm x 1

## MASQUES



- 9. Masque**  
En papier 1 pli (1 couche).

Boîte de 100  
**64699P** x 1



- 10. Distributeur de masques**  
Mural. En inox.

**49371** L. 8,7 x P. 4,7 x H. 26 cm x 1

- 11. Surlunette de protection** NF CE

Monture monobloc, protection latérale et frontale moulée.



**69335P** L. 30 x P. 13 x H. 5,9 cm x 1

## TABLIERS



- 12. Tablier PVC**  
En PVC blanc à liens bleus, épaisseur 300 µ.

Sachet de 10  
**62413P** H. 115 cm L. 90 cm x 1



- 13. Tablier polyéthylène**

Carton de 100  
**1000372P** H. 120 x 70 cm x 1



- 14. Surchaussure**  
Épaisseur 40 µ. Élastique de maintien à la cheville.

Boîte de 50 paires  
**64698P** Taille unique x 1

## GANTS



- 15. Gant latex CE**  
Normé EN 374 - 1/2 (EPI) / EN 455 - 1/2 (DM). Poudré, facile à enfiler. Contre indications : risques d'allergies possibles.

Boîte de 100 Naturel  
**1007771P** Taille S x 1  
**1007784P** Taille M x 1  
**1007785P** Taille L x 1  
**1007786P** Taille XL x 1

- 16. Gant nitrile CE**  
Ambidextre. Ne contient pas de latex et non poudré pour éviter tout risques d'allergies. Agréé contact alimentaire. Bord roulé : améliore la résistance à la déchirure et permet au gant de ne pas rouler le long du poignet.



Boîte de 200 Bleu  
**1007778P** Taille M x 1  
**1007779P** Taille L x 1  
**1007780P** Taille XL x 1

- 17. Gant vinyle**  
Ambidextres poudrés. Normé AQL 1.5 - E 374 - 1/2 (EPI) / EN 455 - 1/2 (DM)



Boîte de 100 Naturel  
**64688P** Taille S x 1  
**64426P** Taille M x 1  
**64427P** Taille L x 1  
**64687P** Taille XL x 1



- 18. Distributeur de gants**  
Mural. En inox.

**49376P** L. 25 cm P. 14 cm H. 9 cm x 1

## VISITEURS



- 19. Kit visiteur**  
Surchaussures bleu + charlotte + masque. Blouse. +/- 67 grs

Carton de 100  
**63609P** x 1



- 20. Distributeur kits visiteurs**  
Mural. En inox.

**49374** L. 10,5 x P. 12,3 x H. 43,5 cm x 1



## 1. Tunique Clothilde POLY COTON

Col officier, manches fantaisies avec plis creux contrastés. 2 poches basses et 2 fentes dos assorties à la couleur du col. Découpe princesse. Double pressions calottées. 210 g/m<sup>2</sup>.

	Blanc/Violet Taille O à 6 <b>1004375 à 1004381</b>		x 1
	Taupe/Framboise Taille O à 6 <b>1004368 à 1004374</b>		x 1

1<sup>er</sup> PRIX



## 2. Blouse Josy HASSON

Col V, une poche poitrine plaquée, deux poches basses plaquées, manches transformables, ceinture amovible, fermeture centrale par grippers, longueur 105 cm.

	Blanc <span>100% COTON</span> Taille O à 6 <b>79400 à 79406</b>		x 1
	Rose <span>100% COTON</span> Taille O à 6 <b>60700 à 60706</b>		x 1
	Parme <span>POLY COTON</span> <b>70054</b> Taille O <b>70055</b> Taille 1 <b>68173</b> Taille 2 <b>70056</b> Taille 3 <b>70057</b> Taille 4 <b>70058</b> Taille 5 <b>70059</b> Taille 6		x 1 x 1 x 1 x 1 x 1 x 1 x 1

## 3. Tablier chef POLY COTON

L. 102 x H. 90 cm. 270 g/m<sup>2</sup>.



	Blanc <b>41535P</b>		x 1
	Noir <b>1006186</b>		x 1

## 4. Tablier Valet

L. 102 x H. 95 cm. 270 g/m<sup>2</sup>.



	Blanc <span>100% COTON</span> <b>34444P</b>		x 1
	Bleu <span>POLY COTON</span> <b>34445P</b>		x 1



## 5. Veste Expression POLY COTON

Boutons pressions cachés, parement de couleur sur poche poitrine et plastron. Col de couleur. Bande en maille ajourée sur les côtés. Poche stylo sur manche.

Manches longues			
Blanc parement noir			
<b>1004437</b>	Taille 0		x 1
<b>1004438</b>	Taille 1		x 1
<b>1004439</b>	Taille 2		x 1
<b>1004440</b>	Taille 3		x 1
<b>1004467</b>	Taille 4		x 1
<b>1004441</b>	Taille 5		x 1
<b>1004442</b>	Taille 6		x 1



## 6. Veste Blake POLY COTON

Col officier, poche crayons sur manche gauche, boutons-pression calottés gris.

Manches courtes			
Noir			
Taille O à 6			x 1
<b>66456 à 66462</b>			
Manches longues			
Noir			
Taille O à 6			x 1
<b>68270 à 68276</b>			

## 7. Pantalon Timéo POLY COTON

Forme droite, braguette fermée par 3 boutons pressions, ceinture fermée par un bouton clou, 2 passants devant et 3 passants dans le dos, élastique côtés, poches italiennes devant et poches plaquées derrière, entre-jambes 82 cm.

Noir			
<b>70647</b>	Taille 40		x 1
<b>70642</b>	Taille 42		x 1
<b>70643</b>	Taille 44		x 1
<b>70644</b>	Taille 46		x 1
<b>70645</b>	Taille 48		x 1
<b>70646</b>	Taille 50		x 1



1<sup>er</sup> PRIX



## 8. Pantalon Oural 100% COTON

En coton, bouton clou innarrachable, ceinture doublée élastiquée côté, 2 poches italiennes, 1 poche révoluer, entrejambe 84 cm, supporte un dosage de chlore.

Bleu et blanc			
<b>67187 à 67196</b>	Taille 36 à 54		x 1
<b>67198</b>	Taille 56		x 1
<b>67197</b>	Taille 58		x 1

## 9. Veste Tamise 100% COTON

En coton. Manches longues. Boutons cousus, plastron en V, poche stylo, œillets d'aération, double couture dos, poche intérieure. Tissus français. 100% coton.

Manches longues			
Blanc			
<b>67174</b>	Taille 0		x 1
<b>67175</b>	Taille 1		x 1
<b>67176</b>	Taille 2		x 1
<b>67177</b>	Taille 3		x 1
<b>67178</b>	Taille 4		x 1
<b>67179</b>	Taille 5		x 1
<b>67180</b>	Taille 6		x 1





## 1. Gilet Urgence

Gilet à col montant et sans manches, fermé par une fermeture à glissière. 100% polyamide enduit polyuréthane non respirant.

Blanc		
1010230	Taille S	x 1
1010231	Taille M	x 1
1010229	Taille L	x 1
1010232	Taille XL	x 1
1010233	Taille XXL	x 1
1010234	Taille XXXL	x 1

Avec embout de sécurité



## 2. Sabot Bjorn

Dessus cuir. Semelle polyuréthane antidérapante. Bonne résistance aux chocs, embout de sécurité.

Blanc - Pointure 35 à 45		
59038 à 59048		x 1



Noir - Pointure 35 à 45		
59050 à 59060		x 1

Avec embout de sécurité



## 3. Sabot Ezi

Sabot E-tech, sans embout de sécurité, conforme à la norme EN 20347 SRC.

Blanc		
1004704	Pointure 37	x 1
1004705	Pointure 38	x 1
1004706	Pointure 39/40	x 1
1004707	Pointure 41	x 1
1004708	Pointure 42	x 1
1004709	Pointure 43	x 1
1007126	Taille 44/45	x 1
1007127	Taille 46	x 1

Noir		
1005682	Taille 37	x 1
1005683	Taille 38	x 1
1005684	Taille 39/40	x 1
1005685	Taille 41	x 1
1005686	Taille 42	x 1
1005687	Taille 43	x 1
1007128	Taille 44/45	x 1
1007129	Taille 46	x 1



nouveau!

Avec embout de sécurité



## 4. Mocassin Ted

Mocassins avec embout de sécurité. Tige en microfibre hydrofuge S2, languette ajustable par velcro. Semelle en polyuréthane mono-densité. Lavable en machine à 30°. Conforme à la norme CE EN ISO 20345 S2 SRC.

Noir		
Pointure 37 à 46		x 1
1010541 à 1010550		x 1

Blanc		
1010745	Taille 37	x 1
1010746	Taille 38	x 1
1010747	Taille 39	x 1
1010748	Taille 40	x 1
1010754	Taille 41	x 1
1010749	Taille 42	x 1
1010753	Taille 43	x 1
1010750	Taille 44	x 1
1010751	Taille 45	x 1
1010752	Taille 46	x 1



Sans embout de sécurité



## 5. Botte alimentaire

Les bottes (tige et semelle) sont réalisées dans un mélange spécial en caoutchouc nitrilique et PVC. Doublure textile. Conformité aux normes ISO 6112 (92). Très bonne résistance à la graisse animale et aux huiles végétales. Très bonne flexibilité et résistance aux basses températures jusqu'à -20 °C. Semelle antistatique et antidérapante.

Blanc		
58794	Taille 37	x 1
58795	Taille 38	x 1
58796	Taille 39	x 1
58797	Taille 40	x 1
58798	Taille 41	x 1
58799	Taille 42	x 1
59000	Taille 43	x 1
59001	Taille 44	x 1
59002	Taille 45	x 1

Avec embout de sécurité



## 6. Botte Delta

Bottes polyuréthane avec embout de sécurité. Doublure textile protégeant du froid. Semelle antidérapante, très bonne flexibilité, résiste aux basses températures. Conforme à la norme CE EN ISO 20345 S4 SRC CI.

Blanc		
1010519	Taille 38	x 1
1010520	Taille 39	x 1
1010521	Taille 40	x 1
1010522	Taille 41	x 1
1010523	Taille 42	x 1
1010524	Taille 43	x 1
1010525	Taille 44	x 1
1010526	Taille 45	x 1
1010527	Taille 46	x 1
1010528	Taille 47	x 1



## 7. Vestiaire

Acier inoxydable, hauteur bord avant 180 cm/arrière 189 cm. Portes(s) doublée(s) avec fermeture à clé. Toit incliné pour faciliter le nettoyage. Armoire avec séparation verticale : 3 demi-étagères réglables + 1 intérieure fixe. Piètement Ø 60 mm avec vérins à filetage non apparent permettant un réglage de 50 mm.

Armoire 1 porte		
61501	L. 60 x l. 50 x H. 180 cm	x 1



Armoire 2 portes		
61502	L. 100 x l. 50 x H. 90 cm	x 1



## PREAMBULE

Tout achat réalisé ou toute commande passée auprès du Vendeur emporte adhésion sans réserve aux présentes Conditions Générales de Vente (ci-après "CGV"). Elles priment, sauf acceptation expresse du Vendeur, sur toutes conditions d'achat ou autres modalités contractuelles émanant de sa clientèle. Toute modification des présentes CGV est immédiatement applicable aux nouveaux achats ou nouvelles commandes.

Il faudra entendre par « Vendeur », le franchisé ECOTEL indépendant auprès duquel l'achat ou la commande est effectuée(e). Des Conditions Générales de Vente spécifiques peuvent être applicables dans les magasins ECOTEL.

## 1 - PRODUITS / GARANTIES

Les catalogues et documentations sont diffusés à titre informatif. Ils ne peuvent être considérés comme une offre ferme ou permanente. Les produits pourront être supprimés ou modifiés sans préavis, notamment en cas de modifications ou suppressions apportées par les fournisseurs du Vendeur.

Les photographies des produits figurant dans les catalogues ont une valeur indicative et non contractuelle.

Il peut exister des variations dans les dimensions, le poids et la contenance des produits et ce, en dépit du jaugage qui est purement indicatif et non garanti et qu'il appartient au client de vérifier.

Sauf stipulations contraires sur le catalogue, notre garantie se limite strictement au simple remplacement de la pièce d'origine ou du produit reconnu défectueux par le fabricant. Le délai de notre garantie sera la même que celle pratiquée par le fabricant. Cette garantie exclut les avaries résultant d'une installation ou de conditions d'utilisation non conformes aux prescriptions et recommandations accompagnant chaque produit, ou d'un usage dépassant les performances prévues, ou encore, d'un manque d'entretien manifeste ou pour inadéquation du produit. En cas de réparations ou de modifications du produit effectuées par un tiers ou le client, la garantie s'annule et devient sans effet. Cette garantie tient lieu de toute autre garantie tacite, implicite, expresse ou par effet de loi.

## 2 - COMMANDES

Les commandes sont considérées comme fermes et définitives, sauf stipulation contraire de la part du Vendeur sous 48 heures ouvrées après réception. Elles sont préparées immédiatement en fonction des stocks disponibles. Les demandes de modifications, compléments, suppressions ou autres aménagements d'une commande ferme seront pris en compte dans la mesure des possibilités du Vendeur, la commande initiale demeurant valable.

Concernant les commandes spéciales (produits non suivis en stock ou personnalisés, quantité exceptionnelle...), le versement d'un acompte sera demandé au client. Aucune annulation ne pourra être acceptée pour ce type de commande, le montant de ladite commande restant intégralement dû.

Le Vendeur dégage toute responsabilité quant aux spécifications techniques, caractéristiques et références stipulées par le client à l'occasion de la passation de la commande dans l'hypothèse où elles s'avèreraient inadéquates ou fausses.

## 3 - PRIX

Les prix sont toujours exprimés hors taxes, départ des entrepôts du Vendeur, TVA en sus, suivant le tarif en vigueur au jour de la commande. Nos prix figurent sur nos tarifs à disposition de la clientèle en magasin ou au siège de la société.

Lesdits prix étant fonction des marchés qu'il est possible au Vendeur de passer avec ses fournisseurs, il se réserve la possibilité de les modifier.

Le client pourra bénéficier de rabais, remises et ristournes de la part du VENDEUR, en fonction des quantités acquises ou livrées par le VENDEUR en une seule fois et un seul lieu, ou de la régularité de ses commandes.

Nos prix s'entendent sous réserve de modifications liées à l'application de toute nouvelle éco-taxe telle que celle prévue pour les coûts d'élimination des éléments d'ameublement.

## 4 - LIVRAISONS ET TRANSFERT DES RISQUES

### 4.1 - Livraison

La livraison est effectuée soit par la remise matérielle directe des produits au client (en magasin ou suite à livraison par le Vendeur), soit par la délivrance des produits à un transporteur mandaté par le client ou par le Vendeur. Dans ce dernier cas, le client reconnaît que c'est au transporteur qu'il appartient d'effectuer la livraison, le Vendeur étant réputé avoir rempli son obligation de délivrance dès lors qu'il a remis les marchandises au transporteur. Le client ne dispose d'aucun recours en garantie contre le chargeur, fût-il le Vendeur en cas de défaut de livraison. Les délais de livraison du Vendeur sont donnés à titre indicatif. Le Vendeur s'efforce de les respecter scrupuleusement, cependant, tout retard de livraison ne pourra engager sa responsabilité, ni donner lieu à dommages et intérêts, à retenue ou annulations de commandes. En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne pourra intervenir que si le client est à jour de ses obligations envers le Vendeur. Concernant les commandes spéciales et/ou les commandes d'articles personnalisés ainsi que les articles hors catalogue, elles seront sujettes à un délai de livraison supérieur aux conditions habituelles et ne feront l'objet d'aucune reprise. Le Vendeur informe le client que les ventes sont conditionnées par la disponibilité des produits chez les producteurs. En conséquence, la non-disponibilité des produits chez le producteur et l'épuisement des stocks sont des causes de résiliation partielle de la commande.

En cas de livraison, à réception des produits, le client s'engage à remplir les principales obligations suivantes : (a) se faire présenter les documents de livraison et s'assurer que l'envoi lui est bien destiné, (b) vérifier le nombre de colis et l'état des produits, (c) accepter la livraison dès lors que les produits sont conformes à la commande (même s'il y a des dommages), en signant lisiblement le bon de livraison ou le récépissé de transport et en y ajoutant le cachet de son établissement et son nom en lettres capitales, (d) en cas de dommages, formuler des réserves précises sur le récépissé original du transporteur (lesdites réserves devront être datées et signées) sont non recevables des réserves qui ne sont pas significatives, claires et complètes : ainsi les mentions « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de casse » n'ont aucune valeur. Il est nécessaire de dater et signer les réserves, (e) confirmer ces réserves sous trois jours ouvrables par lettre recommandée adressée au transporteur.

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou la non-conformité des produits livrés devront être formulées par écrit auprès du Vendeur dans les huit (8) jours de la livraison desdits produits. A défaut de réclamations formulées dans ce délai, les produits livrés seront réputés conformes en quantité et qualité à la commande. Tout retour devra préalablement faire l'objet d'un accord formel entre le Vendeur et le client.

Toute réclamation qui serait adressée au Vendeur et qui ne respecterait pas cette procédure empêcherait le remplacement ou l'établissement de l'avis correspondant aux produits détériorés ou manquants.

### 4.2 - Transfert des risques

La garde du produit et les risques y afférents (détérioration, perte, vol, destruction totale ou partielle, dommages pouvant être occasionnés par le produit, etc.) sont transférés au client dès la remise matérielle du produit à ce dernier, ou dès enlèvement du produit par le transporteur, ce quelque soit la cause du dommage et même s'il s'agit d'un cas fortuit ou de force majeure.

## 5 - REPRISE DES PRODUITS

Toute reprise de produits ne peut se faire sans l'accord préalable du Vendeur et aux conditions que ces produits soient livrés depuis moins de quinze (15) jours, rendus dans un parfait état de revente, qu'ils n'aient pas été utilisés et qu'ils soient restitués dans leur emballage d'origine. Le cas échéant, le retour des produits est à la charge et aux risques du client.

## 6 - RESPONSABILITE

Notre responsabilité ne peut être recherchée pour un dommage, quel qu'il soit, relevant d'un usage anormal de nos produits.

La responsabilité du Vendeur en cas de non-exécution de l'une de ses obligations contractuelles ne pourra en aucun cas, hors coût de fourniture de produits de remplacement des produits reconnus défectueux, excéder 20% du montant de la commande, à l'exception des fautes lourdes et dolosives ainsi que des dommages corporels. Ce montant convenu reflète la répartition du risque et la limitation de responsabilité qui en résulte.

Le Vendeur, ne pourra être tenu responsable d'un quelconque dommage spécial, indirect ou immatériel et plus généralement à toute perte de nature économique ou financière. Le client renonce, et s'engage à faire renoncer ses assureurs, à tout recours à l'encontre du Vendeur. Le client indemnisera et tiendra quitte le Vendeur et ses assureurs de tout recours s'il ne respecte pas ou ne parvient pas à obtenir les dites renonciation.

## 7 - FORCE MAJEURE

Le Vendeur, ne sera pas tenu responsable de l'inexécution de ses obligations aux termes des présentes (à savoir les livraisons des produits ou l'exécution normale de la vente), ni de tout dommage en découlant, pour cas fortuits ou force majeure tels que définis par les cours et tribunaux français comme étant un événement dont le Vendeur ne peut raisonnablement avoir la maîtrise. Etant précisé que seront considérés comme cas fortuits ou de force majeure au titre des présentes CGV, sans que cette liste ne soit limitative, un incendie, une explosion, une inondation, ou catastrophe naturelle, les guerres ou actions du personnel des fabricants, fournisseurs ou sous-traitants, émeutes, épidémies, acte de terrorisme, l'interruption totale ou partielle des transports ou leur ralentissement, la pénurie de matières premières, ou de l'énergie, les incidents et accidents et toutes causes entraînant le chômage de tout ou partie du personnel des fabricants ou fournisseurs, un retard de livraison des fabricants, fournisseurs ou des sous-traitants, une mise en conformité avec de nouvelles lois ou réglementations, un embargo, évolution imprévisible du marché, rupture de stocks etc. En ce cas, si l'événement venait à durer plus de 30 jours, le Vendeur pourra suspendre ou résilier le contrat entre les parties. La force majeure ne suspend pas le paiement des produits déjà livrés. La force majeure exclut pour le débiteur toutes pénalités de retard et autres dommages et intérêts.

## 8 - CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Le Vendeur se réserve la possibilité d'exiger à ses clients le versement d'acomptes.

Les factures émises par le Vendeur sont payables comptant à leur réception. Aucune retenue de quelque nature que ce soit ne peut être effectuée par le client sur les règlements destinés au Vendeur.

Sans préjudice de la faculté, pour le Vendeur, de faire valoir la clause de réserve de propriété stipulée dans les présentes CGV et toute autre action qu'il serait en droit d'intenter, tout retard de paiement donnera lieu, de plein droit et sans mise en demeure préalable, au paiement d'une pénalité de retard dont le taux d'intérêt s'élèvera à 1% par mois. Ces intérêts courront du lendemain de l'échéance jusqu'au paiement complet. Ils seront exigibles sur simple demande.

Tout retard de paiement donnera lieu également, de plein droit et sans notification préalable, au paiement d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros. Le Vendeur se réserve le droit de demander au client une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassaient ce montant, sur présentation des justificatifs.

De convention expresse, en sus de ce qui précède, le défaut de paiement des produits à l'échéance fixée, entraînera l'exigibilité immédiate de toutes les sommes restant dues par le client au Vendeur et l'application, à titre de clause pénale, d'une indemnité conventionnelle égale à 20% du montant total de la commande en cause. En cas de non-respect des conditions de paiement figurant ci-dessus, le Vendeur se réserve en outre le droit de suspendre la livraison des commandes en cours de la part du client ou d'annuler les éventuelles remises accordées à ce dernier.

## 9 - CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le Vendeur conserve la propriété des produits vendus, tant à l'égard du client, qu'à l'égard des créanciers de celui-ci ou des tiers, jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix, en principal et accessoires. Ne constitue pas un paiement, la remise de traites acceptées ou d'autres titres créant une obligation de payer, la créance originaires du Vendeur subsistant avec toutes les garanties qui y sont attachées, y compris la réserve de propriété.

Le défaut de paiement intégral à l'échéance convenue pourra entraîner, dès le lendemain de ladite échéance, la revendication des produits par le Vendeur, la restitution par le client devant être immédiate et lesdits produits devant être livrés aux frais, risques et périls du client. Dans cette hypothèse, les sommes éventuellement versées par le client resteront la propriété du Vendeur. Ces dispositions seront notamment applicables en cas de procédure de sauvegarde, de redressement ou de liquidation judiciaire.

Le Vendeur pourra en outre réclamer au client des sommes complémentaires, égales aux frais engagés dans le cadre du retrait des produits, majorées des intérêts et indemnités prévus au paragraphe 8.

Sauf à engager sa propre responsabilité, le client s'engage à immédiatement informer le Vendeur, par écrit, de la saisie éventuelle des produits ou de toute autre intervention d'un tiers.

Jusqu'au paiement complet, le client ne pourra disposer des produits, les revendre, les transformer, les donner en gage ou les céder à titre de garantie.

En cas de revente ou de transformation par le client des produits restés impayés, la réserve de propriété sera de plein droit transférée sur le prix des produits vendus et facturés par lui à sa clientèle (sous-acquéreur). Le Vendeur disposera en ce cas du droit de notifier au sous-acquéreur sa réserve de propriété et de pratiquer toutes mesures d'exécution en vue du paiement direct des sommes lui restant dues.

## 10 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE

Le Vendeur conserve l'ensemble des droits de propriété industrielle et intellectuelle afférents à son nom commercial, sa marque, aux produits, photos et documentations techniques qui ne peuvent être communiqués ni exploités sans son autorisation écrite.

## 11- DROIT APPLICABLE - ÉLECTION DE DOMICILE ET DE JURIDICTION

Les présentes CGV sont régies par le droit français. L'élection de domicile du Vendeur est faite en son siège social.

**TOUS LITIGES, QUELLE QU'EN SOIT LA NATURE, SERONT TRANSMIS AU TRIBUNAL DE COMMERCE DU LIEU DU SIEGE DU VENDEUR, AUQUEL IL EST FAIT EXPRESSEMENT ATTRIBUTION DE JURIDICTION.**

Date de la dernière mise à jour des CGV : 15/11/2016.



Toute l'actualité  
**ecotel**

## Nouveau sur [WWW.ecotel.fr](http://WWW.ecotel.fr) Réservez vos produits en ligne

1



**Choisissez**  
votre magasin

2



**Réservez**  
en ligne

3



**Retirez**  
en magasin

03 Vichy CADRAGE DEBORD	Tél. : 04 70 32 34 46 Fax : 04 70 32 66 43	31 Toulouse P.E.H.	Tél. : 05 61 72 47 07 Fax : 05 61 72 45 81	63 Clermont CLERMONT EQUIP. HÔT.	Tél. : 04 73 24 42 85
05 Gap FRIGELEC	Tél. : 04 92 51 50 53 Fax : 04 92 53 77 42	33 Bordeaux P.E.H.	Tél. : 05 57 35 00 75 Fax : 05 57 35 00 73	64 Anglet CÔTE BASQUE E.H.	Tél. : 05 59 03 79 23 Fax : 05 59 55 51 26
06 Nice SONIVA	Tél. : 04 93 89 20 57 Fax : 04 93 26 98 22	34 Montpellier RESTO SUD EQUIPEMENT	Tél. : 04 67 65 50 50 Fax : 04 67 65 51 51	64 Pau P.E.H.	Tél. : 05 59 62 14 38 Fax : 05 59 32 03 18
07 Aubenas MAT'AL	Tél. : 04 75 35 24 98 Fax : 04 75 35 10 23	35 Rennes PROCOTEL	Tél. : 02 99 54 56 58 Fax : 02 99 14 75 10	66 Perpignan HÔTELLERIE DISTRIB.	Tél. : 04 68 54 02 22 Fax : 04 68 54 70 59
10 Troyes ECÔTEL TROYES	Tél. : 03 25 80 77 60 Fax : 03 25 80 26 48	37 Tours TOURS ÉQUIP. HÔT.	Tél. : 02 47 44 07 77 Fax : 02 47 44 06 09	67 Strasbourg ESPACE CHR	Tél. : 03 88 19 69 40 Fax : 03 88 19 69 39
12 Rodez AVEYRON ÉQUIP. HÔT.	Tél. : 05 65 67 40 40 Fax : 05 65 69 48 24	41 Blois COMPTOIR DE LA TABLE	Tél. : 02 54 78 10 88 Fax : 02 54 78 66 50	68 Mulhouse PLAISIR DE TABLE	Tél. : 03 89 45 23 32 Fax : 03 89 56 18 77
13 Aix MORCLETTE ÉQUIP.	Tél. : 04 42 64 08 04 Fax : 04 42 20 70 26	42 St Étienne ST ÉTIENNE ÉQUIP. HÔT.	Tél. : 04 77 74 22 08 Fax : 04 77 74 21 95	74 Annecy ETS SAXOD ÉQUIP. HÔT.	Tél. : 04 50 45 40 94 Fax : 04 50 51 82 04
14 Caen HEUZEY COLL. CHR	Tél. : 02 31 83 61 99 Fax : 02 31 83 17 00	43 Le Puy ETS MATHÉ	Tél. : 04 71 09 32 20 Fax : 04 71 04 00 08	76 Rouen E.C.R.	Tél. : 02 35 88 52 62 Fax : 02 35 15 17 66
15 Aurillac LAYBROS	Tél. : 04 71 43 40 60 Fax : 04 71 43 40 61	44 Nantes PROCOTEL	Tél. : 02 28 01 71 00 Fax : 02 28 01 71 10	77 Meaux ECOTEL MEAUX	Tél. : 01 60 23 98 98 Fax : 01 64 33 53 61
17 La Rochelle TOURS ÉQUIP. HÔT.	Tél. : 05 46 50 60 61 Fax : 05 46 41 71 37	45 Orléans FRICOM SAS	Tél. : 02 38 86 61 77 Fax : 02 38 86 61 71	83 Fréjus FREJUS ÉQUIP. HÔT.	Tél. : 04 94 53 72 72 Fax : 04 94 51 22 12
21 Dijon DIJON ÉQUIP. HÔT. S.A.S.	Tél. : 03 80 65 39 73 Fax : 03 80 67 75 99	50 Coutances OUEST ÉQUIP. HÔT.	Tél. : 02 33 76 71 05 Fax : 02 33 76 71 08	87 Limoges TOUT POUR LE FROID	Tél. : 05 55 06 19 19 Fax : 05 55 30 88 91
26 Montélimar LM-CHR SAS	Tél. : 04 75 53 04 30	56 Lorient RIVOAL LORIENT	Tél. : 02 97 76 71 77 Fax : 02 97 81 17 54	89 Sens ECOTEL SENS	Tél. : 03 86 65 45 85 Fax : 03 86 65 91 99
29 Quimper SAS PETIT PONT	Tél. : 02 98 90 42 73 Fax : 02 98 53 07 81	56 Vannes STÉ RIVOAL	Tél. : 02 97 63 34 48 Fax : 02 97 40 72 30	= Spécialiste mobilier Parmi les franchisés qui distribuent le mobilier, certains ont le label de spécialistes.	

Votre magasin :

Ci-dessus dénommé "le vendeur".

ECOTEL SA au capital de 246 967 euros - RC Evry - C9101 740571 6 - Siret 300 152 527 00051  
1, rue René Clair - BP 17 - 91351 Grigny Cedex - Tél. 01 69 02 57 70



Ce document participe à la protection de l'environnement. Il est imprimé sur papier issu de forêts gérées durablement.  
Photos: non contractuelles. Création : Angelini. Sous réserve d'erreurs d'impression, nos prix sont donnés à titre  
indicatif et s'entendent hors taxes. Document imprimé sur du papier PEFC (papier issu de forêts gérées durablement).  
Prix indicatifs modifiables sans préavis en fonction de l'évolution de la législation ou des conditions économiques (cf CCV).

